ICS 03.080.01
CCS A 10

DB3708

济　　宁　　市　　地　　方　　标　　准

DB3708/T 46.7—2023

食品安全主体责任落实指南
第7部分：连锁食品超市

地方标准信息服务平台

2023－12－28 发布　　2024－01－28 实施

济宁市市场监督管理局　发布

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是DB3708/T 46《食品安全主体责任落实指南》的第7部分。DB3708/T 46已经发布了以下部分：

——第 1 部分：术语及分类；
——第 2 部分：食品生产企业；
——第 3 部分：保健食品生产企业；
——第 4 部分：食品小作坊；
——第 5 部分：大中型食品销售企业；
——第 6 部分：小微型食品销售企业；
——第 7 部分：连锁食品超市；
——第 8 部分：大中型食品批发企业；
——第 9 部分：食用农产品集中交易市场；
——第 10 部分：中型以上餐饮服务企业；
——第 11 部分：小微型餐饮服务企业；
——第 12 部分：连锁餐饮企业总部；
——第 13 部分：有统一管理的餐饮聚集区；
——第 14 部分：学校（含托幼机构）食堂；
——第 15 部分：集体用餐配送单位和中央厨房。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由济宁市市场监督管理局提出、归口并组织实施。

地方标准信息服务平台

引　言

推动食品安全主体责任落实是全面贯彻落实国家、省、市食品安全法律法规的必要举措。通过考虑企业（或个体工商户）在管理制度、生产经营、投诉举报、网络舆情及各类相关因素对食品安全的影响，采取相应的管理及预防控制措施，对关键环节和过程实施重点管控，增强企业决策和行动的合理性，提高食品安全管理水平和风险应对能力，有效地配置企业资源，提升食品的安全性，从而全面落实食品安全主体责任。

DB3708/T 46旨在分类指导、规范全市食品生产经营者落实主体责任，推动其充分结合自身实际，完善内部管理制度，建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，科学制定食品安全风险管控清单，规范执行“日管控、周排查、月调度”工作机制，提升食品安全管理能力，建立良好管理体系。本文件拟由15部分构成。

——第 1 部分：术语及分类。目的在于规范食品安全主体责任落实的术语定义及分类。

——第 2 部分：食品生产企业。目的在于规范食品生产企业对于人员配备、制度建设、风险防控、食品安全事故处置等方面的主体责任落实流程，为企业的决策和运营以及有效应对各类突发事件提供支持。全面提升企业落实食品安全主体责任能力，提高食品安全管理、风险应对的效率和效果，增强企业决策和行动的合理性，有效配置资源。

——第 3 部分：保健食品生产企业。目的在于规范保健食品生产企业对于人员要求、制度建设、风险管控、保障条件、反馈整改等方面的主体责任落实流程。

——第 4 部分：食品小作坊。目的在于规范食品小作坊对于人员配备、制度建设、风险防控、食品安全事故处置等方面的主体责任落实流程，全面提升食品小作坊生产行为和自律水平，进一步增强食品小作坊落实食品安全主体责任能力。

——第 5 部分：大中型食品销售企业。目的在于规范大中型食品销售企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 6 部分：小微型食品销售企业。目的在于规范小微型食品销售企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 7 部分：连锁食品超市。目的在于规范连锁食品超市在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 8 部分：大中型食品批发企业。目的在于规范大中型食品批发企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 9 部分：食用农产品集中交易市场。目的在于规范食用农产品集中交易市场在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 10 部分：中型以上餐饮服务企业。目的在于规范中型以上餐饮服务企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 11 部分：小微型餐饮服务企业。目的在于规范小微型餐饮服务企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 12 部分：连锁餐饮企业总部。目的在于规范连锁餐饮服务企业总部在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 13 部分：有统一管理的餐饮聚集区。目的在于规范有统一管理的餐饮聚集区在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 14 部分：学校（含托幼机构）食堂。目的在于规范学校（含托幼机构）食堂在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 15 部分：集体用餐配送单位和中央厨房。目的在于规范集体用餐配送单位和中央厨房在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

地方标准信息服务平台

食品安全主体责任落实指南 第7部分：连锁食品超市

1 范围

本文件给出了连锁食品超市落实食品安全主体责任在人员、制度建设、风险管控、食品安全事故处置以及评价与改进、沟通及档案管理方面的建议。

本文件适用于济宁市行政区域内连锁食品超市。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

DB3708/T 46.1 食品安全主体责任落实指南 第1部分：术语及分类

3 术语和定义

GB 31605、GB 31621、GB 20799 、GB 31646、 DB 3708/T 46.1界定的术语和定义适用于本文件。

4 人员

4.1 企业主要负责人

4.1.1 企业主要负责人宜具备以下管理能力：

a) 了解相关食品安全法律法规、食品安全标准；

b) 熟悉本企业食品安全管理制度、食品安全相关管理要求、食品安全总体情况。

4.1.2 企业主要负责人职责如下：

a) 任命食品安全管理人员，为其开展食品安全管理工作提供支持和保障；

b) 在作出涉及食品安全的重大决策前，充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议；

c) 对食品安全总监、食品安全员报告的或突发的重大风险隐患等情况，按相关规定及时报告监管部门。

4.2 食品安全总监

4.2.1 总部配备至少1名食品安全总监，协助主要负责人做好食品安全工作。食品安全总监由负责食品安全管理的企业分管负责人或企业主要负责人担任。根据企业经营实际，在区域管理、统一配送、进

货查验、贮存等机构或环节，可配备多层级食品安全总监。超市各门店达到大中型销售企业规模的宜配备食品安全总监

4.2.2 食品安全总监宜具备以下管理能力：

a) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
b) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
c) 熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等经营过程控制要求；
d) 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
e) 其他应当具备的食品安全管理能力。

4.2.3 食品安全总监职责如下：

a) 组织建立企业食品安全管理机构，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责；
b) 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货商管理、进货查验、经营过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；
c) 制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；
d) 组织建立食品安全追溯体系，推动建立和实施危害分析和关键控制点体系；
e) 组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；
f) 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；
g) 每周至少组织 1 次风险隐患排查，形成《每周食品安全排查治理报告》；
h) 每月对食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，向企业主要负责人汇报工作情况；
i) 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；
j) 记录包保干部督导发现的问题，及时组织整改；
k) 其他食品安全管理责任。

4.3 食品安全员

4.3.1 连锁总部至少配备 1 名食品安全员，超市各门店配备至少 1 名食品安全员。

4.3.2 食品安全员宜具备以下管理能力：

a) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
b) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
c) 熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等经营过程控制要求；
d) 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
e) 其他应当具备的食品安全管理能力。

4.3.3 食品安全员职责如下：

a) 按照岗位职责做好食品安全管理工作；
b) 督促落实食品生产经营过程控制要求；
c) 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；
d) 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全

地方标准信息服务平台

风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

e) 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

f) 每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》；

g) 无安全总监的，每周至少组织 1 次风险隐患排查，形成《每周食品安全排查治理报告》；

h) 配合有关部门调查处理食品安全事故；

i) 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；

j) 记录包保干部督导发现的问题，配合组织整改；

k) 其他食品安全管理责任。

4.4 人员培训

4.4.1 符合 GB 31621 的相关规定。

4.4.2 食品安全总监、食品安全员上岗前，参加培训并通过考核，相关资料存档备查。履职期间，按规定参加培训考核。企业主要负责人承担食品安全管理工作的，也要参加相关培训并通过考核。

4.4.3 企业培训工作由食品安全总监、食品安全员定期组织。培训考核内容包括食品安全法律、法规、标准，本企业的食品安全管理制度、岗位操作规范等。

4.4.4 将风险管控和隐患排查治理双重预防机制，食品安全法律、法规、规章、文件及食品安全标准等纳入年度安全培训计划，分层次分阶段组织员工进行岗位培训，培训内容包括本单位风险类别、危险源辨识和风险评估方法、风险管控措施，掌握隐患排查治理的方法、标准、工作程序等，并保留培训档案。培训档案至少包含以下材料：

a) 培训计划；

b) 培训方案；

c) 培训内容；

d) 培训签到表；

e) 培训效果评估材料（如考核试卷等）；

f) 培训影像资料。

4.4.5 以上工作，企业未设食品安全总监的，由企业主要负责人或者指定人员承担。

5 制度建设

5.1 宜结合实际，建立健全食品安全管理制度，包括但不限于以下：

a) 食品安全自查制度；

b) 从业人员健康管理制度；

c) 培训考核制度；

d) 供货商管理制度；

e) 进货查验记录制度；

f) 经营过程控制制度（包括贮存管理制度、环境卫生管理制度、设施设备维护管理制度等）；

g) 食品安全“日管控、周排查、月调度”制度；

h) 不合格食品处置制度；

i) 食品召回制度；

j) 食品安全应急处置制度（包括食品安全事故处置方案）；

k) 投诉处理制度。

5.2 有联营食品销售柜台的，制定联营商、柜台管理制度；自行开展食品（食用农产品）检测或快检的制定相应管理制度。

地方标准信息服务平台

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/535040324111011041