

中国认证认可协会团体标准

TCCAA 29—2016

食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求

Food safety management system—
Requirements for food wholesale and retail establishments



2016年10月14日发布

2016年10月14日实施

中国认证认可协会发布

目 次

目 次	I
前 言	III
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 人力资源	2
4.1 食品安全小组	2
4.2 人员能力、意识和培训	2
4.3 人员健康和卫生	2
5 前提方案	3
5.1 基础设施及维护	3
5.2 其他前提方案	3
6 关键过程控制	4
6.1 总则	4
6.2 食品采购与验收控制	4
6.3 食品储存控制	4
6.4 食品销售过程控制	4
6.5 运输（含送货）	6
7 检验	7
8 产品追溯与撤回	8
附录 A（规范性附录）食品批发零售业检验项目	9
参考文献	

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录，附录 B 为资料性附录。

本标准由中国认证认可协会提出。

本标准由中国认证认可协会归口。

本标准起草单位：深圳华测国际认证有限公司、中国质量认证中心、北京中大华远认证中心、北京五洲恒通认证有限公司

本标准主要起草人：周璐、王珺、邓穆贤、游安君、郭建学、闫明磊、陈仁智、胡军、王笑菲、胡楠、唐月敏、吕磊。

引 言

本标准从我国食品批发和零售行业食品安全存在的关键问题入手，采取自主创新和积极引进并重的原则，结合食品批发和零售企业特点，提出了建立我国食品批发和零售企业食品安全管理体系的特定要求。

GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》为食品链中的各类组织提供了通用要求。食品批发和零售企业及相关方在使用GB/T 22000中，提出了针对本类型企业特点对通用要求进一步细化的需求。

鉴于食品批发和零售在销售过程方面的差异，本标准提出了针对本类型企业特点的“关键过程控制”要求，主要包括食品采购控制、食品储存控制、食品加工控制、食品销售控制等关键过程的食品安全控制要求。

食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求

1 范围

本标准规定了食品批发和零售企业食品安全管理体系的特定要求，包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯和撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于食品批发和零售企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也适用于对此类企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本文件用于认证目的时，应与 GB/T 22000 一起使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18106 零售业态分类标准

GB/T 19220 农副产品绿色批发市场

GB/T 19221 农副产品绿色零售市场

GB/T 20402 超市鲜、冻畜禽产品准入技术要求

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求

SB/T 10400 超市购物环境

3 术语和定义

本文件的术语和定义同GB/T22000-2006，专业术语和定义同《超市食品安全操作规范（试行）》。

3.1

批发企业

指向生产企业购进产品，然后转售给零售企业、产业用户或各种非营利组织，不直接服务于个人消费者的商业企业，位于商品流通的中间环节。

3.2

零售企业

指将商品直接销售给最终消费者的商业企业，是相对于生产者和批发商而言的，处于商品流通的最终阶段。

4 人力资源

4.1 食品安全小组

食品安全小组成员应具备多学科的知识 and 建立与实施食品批发和零售食品安全管理体系的经验, 包括食品卫生质量控制、商品采购、商品陈列管理、商品销售管理、检验、设备维护、储存运输等方面的知识、技能或经验。

4.2 人员能力、意识和培训

4.2.1 食品安全小组人员应熟悉相关法律法规和标准要求, 具有守法意识, 理解 HACCP 原理、前提方案和食品安全管理体系标准。

4.2.2 企业应配备满足需要的熟悉食品批发和零售行业食品安全卫生基本知识, 以及食品销售和加工工艺的人员。

4.2.3 从事批发、零售企业食品卫生标准制定、卫生监督管理、质量控制、检验等工作的人员应具备相关知识。

4.2.4 食品采购及验收人员应具备识别采购食品质量和安全的基本知识和技能, 并熟悉进场食品安全准入要求。

4.2.5 企业应制定和实施人员培训计划, 提供培训或采取其他措施以持续满足要求。保证不同岗位的人员掌握食品批发和销售过程的食品安全卫生的知识和技能, 掌握和理解不合格品处置和产品追溯的要求, 并持续满足岗位能力要求。

4.2.6 需持证上岗的人员应具备相应资质, 并持有效资质证明。

4.3 人员健康和卫生

4.3.1 人员健康

4.3.1.1 批发和零售企业应建立并执行从业人员健康管理制度。

4.3.1.2 从事接触直接入口食品工作人员应每年进行健康检查, 必要时应做临时性健康检查, 取得健康证明后方可上岗工作。凡患有卫生主管部门规定的有碍食品安全疾病的人员, 不得从事接触直接入口食品的工作。

4.3.1.3 批发和零售企业应建立日常员工健康报告制度, 从业人员上岗时应报告身体健康、疾病或受伤状况, 卫生管理人员应对其加以关注和检查。

4.3.1.4 批发和零售企业应建立并保持从业人员健康档案。

4.3.2 人员卫生

4.3.2.1 从业人员应保持良好个人卫生, 做到勤洗手、勤剪指甲、勤换衣服、勤理发、勤洗澡。工作时, 根据需要穿戴清洁的工作服, 不留长指甲、不涂指甲油、不化妆、不抹香水、不戴耳环、戒指等外露饰物。

4.3.2.2 接触直接入口的食品时, 操作前手部应进行清洁并消毒, 并使用经消毒的专用工具。

- 4.3.2.3 为消费者提供散装食品分拣及包装销售的服务人员，操作时须戴口罩、手套和帽子。
- 4.3.2.4 从业人员有发热、腹泻、手外伤、皮肤湿疹、长疖子、呕吐、流眼泪、流口水、咽喉痛、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。
- 4.3.2.5 工作帽、服、鞋应经消毒处理。

5 前提方案

5.1 基础设施及维护

- 5.1.1 经营场所应设在不易受到污染的区域，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质及其他扩散性污染物；具有与经营的食物品种、数量相适应的食物原料处理和食品加工、包装、储存和销售等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。
- 5.1.2 应具有与经营的食物品种、数量相适应的设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。
- 5.1.3 分区与布局
 - 5.1.3.1 对含有食品加工的批发、零售企业，还应具有合理的设施布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。
 - 5.3.1.2 从事生鲜熟食制品批发和零售企业的环境、基础设施设备及工具、容器和包装应符合GB/T 22502和SB/T10400的相关要求。
- 5.1.4 清洁与消毒
 - 5.1.4.1 食品经营场所的地面、食品接触面、加工用具、容器等要保持清洁，根据需要进行消毒。
 - 5.1.4.2 储存食物的场所、设备应当保持清洁，定期清扫，无积尘、无食物残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。
 - 5.1.4.3 食物贮存、运输和装卸食物的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食物污染，并符合保证食物安全所需的温度等特殊要求，不得将食物与有毒、有害物品一同运输。
 - 5.1.4.4 保证直接与食物接触操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁。

5.2 其他前提方案

- 5.2.1 接触食物（包括原料、半成品、成品）或与食物有接触的物品的冰和水应符合安全卫生的要求。
- 5.2.2 接触产品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全。与食物直接接触的包装材料应符合有关国家标准要求。包装前内包装物均清洁卫生，必要时应进行清洗、消毒。
- 5.2.3 确保食物免受交叉污染。
- 5.2.4 应对化学品及外来污染物进行识别，建立并实施管理方案，以防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他化学、物理和生物等污染物对食物造成安全危害。

5.2.5 应有效清除和预防鼠害、虫害。

6 关键过程控制

6.1 总则

批发和零售企业应对批发和零售的全过程进行科学、充分的危害分析，针对食品采购验收、储存、销售过程、运输等可能发生污染的环节，制定和落实防范措施，并考虑可能遭受人为破坏和蓄意污染的情况，依据危害分析的结果制定并实施关键过程控制方案，严防污染事件发生，确保批发零售过程中的食品安全。

6.2 食品采购与验收控制

6.2.1 应建立供方选择与评价准则，对采购商品的供方进行评价、选择，建立合格供方名录。

6.2.2 应建立索证索票制度，索取供方的合法证明，适用时包括：营业执照、组织代码证、生产许可证、商品检验报告、出入境检验检疫入境货物检验检疫证明、中华人民共和国出入境检验检疫入境货物通关单、动物产品检疫合格证明（禽畜类）等。

6.2.3 建立种植、养殖和生产基地的食品批发零售企业，应对基地加强管理。

6.2.3.1 建立相应良好操作规范；

6.2.3.2 合理使用农药、兽药，规范生产操作；

6.2.3.3 保持产品的追溯性记录；

6.2.3.4 保持田间作业、农药使用、养殖用药及进货检验、生产监控、产品检验的相关记录。

6.2.4 应制定并执行相关食品的验收流程和准则，以确保采购产品符合食品安全相关国家、行业及地方标准。每批商品经验收合格后，方可销售或进一步加工。

6.2.5 应建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有相关信息的进货票据。

6.3 食品储存控制

6.3.1 常温存放的食品应根据产品选择适宜的储存环境。

6.3.2 要求冷冻存放的食品应储存在温度-18℃以下冷冻库中。

6.3.3 冷藏存放的食品应储存在温度适宜的冷藏库中。一般冷藏库（柜）温度为-2℃～10℃，具体温度应依据产品特性确定。

6.3.4 应保证储存食品的包装和容器安全无害，保持清洁，防止污染，不得将食品与有毒、有害物品一同储存。

6.4 食品销售过程控制

6.4.1 商品陈列

6.4.1.1 冰鲜水产品应放置在冰鲜台上，与产品接触的冰应符合相应的卫生要求。冷鲜肉应放置在冷藏展示柜中。

6.4.1.2 冷藏食品的展示柜温度应符合产品的储存要求。

6.4.1.3 冷冻食品的展示柜/台的出风口温度应低于-18℃。

6.4.1.4 散装熟食卤味应当设有操作间改刀并陈列。

6.4.1.5 直接入口食品和不需清洗即可加工的菜装食品必须有防尘材料遮盖，设置隔离设施以确保食品不能被消费者直接触及，并具有禁止消费者触摸的标志，由专人负责销售，并为消费者提供分拣及包装服务。

6.4.1.6 销售自行简易包装和不改刀的散装熟食食品的热展示柜温度应高于60℃。

6.4.1.7 装有冷藏、冷冻食品的冷藏、冷冻设备不得在夜间断电，并应有温度监视系统。

6.4.2 商品包装的标识

6.4.2.1 食品的包装材料应达到相关国家和地方卫生标准的要求，不含影响食品质量及消费者健康的有害成分，包装强度设计应足够承受保质期内的搬运、储存而不影响食品的质量。

6.4.2.2 预包装食品的陈列外包装上应该按国标GB7718《预包装食品标签通则》的要求清晰标注相关的信息。商品信息应真实，不得误导消费者。

6.4.2.3 散装食品应在盛放食品的容器的显著位置或隔离设施上标识出食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法。超市应提供给消费者符合卫生要求的小包装，并保证消费者能够获取符合要求的完整标签。

6.4.2.4 销售需清洁后加工的散装食品应在销售货架的明显位置设置标签，并标注以下内容：食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。超市应保证消费者能够方便地获取上述标签。

6.4.2.5 由超市重新分装的食品应使用符合卫生要求的食品级包装材料。其标签应按原生产者的产品标识真实标注，必须标明以下内容：食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。

6.4.2.6 现场加工的熟食卤味应使用符合卫生要求的食品级包装材料包装，并加贴标签，标识食品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、保存条件、食用方法等。

6.4.2.7 进口食品应当有中文标签、中文说明书。

6.4.3 销售食品的保质期和销售期限

6.4.3.1 食品的保质期应符合商品质量标准的规定，上架销售的食品必须严格控制在保质期内，做到先进先出，并为消费者预留合理的存放和使用时间。

6.4.3.2 由生产者和超市预包装或分装食品不得拆封后重新包装或散装销售。

6.4.3.3 对于散装食品，应将不同生产日期的食品区分销售，先进先出，并明确生产日期。如将不同生产日期的食品混装销售，则必须在标签上标注最早的生产日期和最短的保质期。

6.4.3.4 预包装食品按照制造商标注于包装上的生产日期和保质期管理；散装食品标签应明确标注包装日期，如同时标注生产日期，必须与生产者出厂时标注的生产日期一致。

6.4.3.5 自制的生鲜产品，如可以直接烹调的配菜、熟食卤味等保质期不得超过当日。

6.4.3.6 超过保质期限的食品应在经营场所内就地以捣碎、染色等破坏性方式处理销毁，不得向生产商退货或者换货或更改包装和生产日期后重新上架。

6.4.4 租赁、合营经营柜台、摊位的管理

6.4.4.1 以租赁和合营方式需合作方在经营现场进行食品销售、加工，须对合作方及经营商品在进场前进行审核。

6.4.4.2 签订租赁、合作经营合同或协议，明确租赁方和合作者的食品安全义务和责任。

6.4.4.3 对租赁经营和合作经营柜台、摊位定期进行卫生检查，检查内容包括：人员、设施设备、卫生操作等方面，发现问题要求供应商整改。

6.4.5 问题商品的处理

6.4.5.1 制定明确的食品安全事件处理流程和问题商品撤架工作流程。主要是门店自检发现的问题。根据相关法律法规，任何不恰当的、不安全的、标签错误的或不符合质量标准的商品均不得上架销售。

6.4.5.2 对于不符合有关食品安全规定和标准的商品，经媒体曝光经查实或相关部门查抽查不合格、给消费者的健康和安全造成潜在或现实危害的问题商品，一经发现应该立即启动商品撤架流程。

6.4.5.3 食品安全事件一旦发生，立即启动食品安全事件处理流程。主要包括顾客投诉，政府部门的抽、调查以及协查过程中发现的食品安全事件。

6.4.5.4 应根据食品的可溯源程序，事件影响的大小，健康损害风险的大小等因素，将问题商品或食品安全事件进行分析，然后分级别、分步骤开展实施。

6.4.5.5 对重大食品安全事件，应建立内部应急处理小组，由采购、存储、加工、销售、食品安全管理、法律、市场等部门人员组成，对发生质量或安全问题的食品的应急处理及时做出决策并付诸实施。

6.4.6 销售记录

食品批发企业按照每次批发食品的情况如实制作批发记录台账，记录应当包括批发食品的名称、规格、数量、生产批号、生产日期、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，或者保留载有相关信息的销售票据。

6.5 运输（含送货）

6.5.1 总则

应识别运输过程对产品品质和安全的影响因素，针对各项因素确定控制方案或措施，并针对运输服务供应商、运输工具、运输过程管理、运输过程监控建立必要的运输管理制度。

6.5.2 运输服务供应商

当运输过程委托外部供方实施时，应基于满足组织稳定地向顾客交付合格产品的能力，确定外部

供方的评价、选择、绩效监视以及再评价准则，并加以实施。组织应保留供方控制所需的文件和记录。应与该外部供方签订合同或协议，实施充分沟通确保其了解组织要求，并采取措施保证该过程同时符合相关要求。

6.5.3 运输设备管理

6.5.3.1 应建立运输设备的台账信息，明确并配备必要的防护措施，确保运输食品所需的温度、湿度和环境等特殊要求，运输设备厢体应清洁、无毒、无害、无异味、无污染，并符合相关食品卫生要求。不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

6.5.3.2 运输设备（车辆、船舶）应依相关法规要求予以合法登记，并取得相应的运营资质。运输设备应按照法规要求做好车辆的标志管理，明确载重量，防止超载对道路交通安全及产品品质造成影响。

6.5.3.3 运输设备的维护保养、维修、检验应依照国家相关法规的要求严格实施。需建立车辆日常检查制度。

6.5.4 运输过程管理

6.5.4.1 应在规定时限内保留运输订单协议和单据，明确运输路线和运输时限。运输装载前，运输设备应提前预冷，预冷温度应符合法规和顾客要求。应防止不同温度要求产品的混运，必要时，应识别混运对产品造成的质量和安全风险并明确采取必要的措施。

6.5.4.2 具有强烈气味的食品和容易吸收异味的食品、产生较多乙烯气体的食品和对乙烯敏感的食品、不同加工状态的食品不应进行拼装混运，注意防止交叉污染。严禁与任何有毒、有害品或其他易燃、易爆危险品混装运输。

6.5.4.3 食品运输包装材料应完好、清洁、无污染、无异味、无毒、无害，符合国家食品安全和卫生法规及标准要求，且应具有一定的保护性，在装卸、运输和储存过程中能够避免内部食品受到损伤。

6.5.5 运输过程监控

6.5.5.1 装车前，应对运输设备预冷温度和设备内外状况进行检查，确保其制冷系统运转正常、厢体密封性良好，且清洁卫生。

6.5.5.2 应结合法律法规和客户要求，明确运输过程需要保留的信息及其保存方式、保存时间。必要时，应保留卫生检查和温度检验记录。

7 检验

7.1 应建立并适时更新商品的食品安全检验管理制度，条件许可的情况下可配备微生物、理化等实验室基本设备，具有食品的感官、菌落总数、大肠菌群以及接触直接入口食品的大肠菌群、瘦肉精、农药残留等项目进行检验的能力。

7.2 如不具备实验室检验条件，可委托外部有资格的检验机构进行相应的检验。

7.3 委托外部实验室承担检验工作的应签订委托合同。

7.4 应制定感官检验指导文件，感官检验人员应经过相应的培训并具有相应的资格，建立食品原料和商品的检验记录。

- 7.5 对食品及食品原料、包装材料的安全性定期进行检验验证。检验验证的项目见7.8。
- 7.6 应根据产品特性制定检验计划并严格实施。检验计划应规定检验项目、检验周期、检验形式（自检、外检）和检验方法。可供选择的检验项目见附录A。
- 7.7 食品检验可采用快速测定法和试验室检验法，快速检验的方法主要应用在急性毒物测定、掺杂掺假等理化及微生物测定类别。
- 7.8 应根据产品特性选择适宜的安全性检验项目（不限于以下项目）：
- a) 感官指标；
 - b) 农药残留快速测定；
 - c) 瘦肉精残留快速测定；
 - d) 中心温度测定；
 - e) 细菌总数、大肠菌群测定。

8 产品追溯与撤回

- 8.1 应建立且实施可追溯性系统，以确保能够识别商品批次及其与采购、中转和销售记录的关系。应按规定的期限保持可追溯性记录，以便对体系进行评估，使潜在不安全产品得以处理。可追溯性记录应符合法律法规要求和顾客要求。
- 8.2 应按相关法律、法规与标准要求建立并实施产品撤回程序，定期（至少每年一次）验证撤回方案的有效性，并按规定予以记录。
- 8.3 应建立并保持记录，以提供符合要求和食品安全管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、易于识别和检索。

附录 A
（规范性附录）
食品批发零售业检验项目

	检验项目	检验对象	方法
生产加工环境指标	紫外照度	专间	仪器
	光照度	加工间	仪器
	风速	加工间	仪器
	中心温度	食品	仪器
	环境温度	专间、冰箱等	仪器
	余氯	食饮具	仪器或试纸
	有效氯	消毒液	仪器或试纸
	浑浊度	加工用水	仪器
	三磷酸腺苷（ATP）	环节表面	仪器
一般卫生状况指标	PH值（酸碱度）	加工用水	仪器或试纸
	过氧化值	食用油	试纸
	酸价	食用油	试纸
	极性组分	煎炸油	仪器
	水分	猪肉等	仪器或试纸
	碘	食盐	试剂
	游离矿酸	醋	试剂
	氨基酸态氮	酱油	仪器
	总酸	食醋	试剂
食品污染物指标	有机磷农药	蔬菜、水果等	试纸或仪器
	亚硝酸盐	食盐、蔬菜等	试剂或仪器
	真菌毒素	食用油、粮食	仪器
	氯霉素	牛奶、蜂蜜等	试剂
	磺胺	猪肉、水产品	试剂
	四环素	猪肉、水产品	试剂
	乙烯雌酚	猪肉、水产品	试剂
	黄曲霉毒素	粮食、食用油	试剂
	金黄色葡萄球菌毒素	动物性食品等	试剂
	瘦肉精	猪肉、羊肉等	试剂

附录 B
(资料性附录)

参考文献

中华人民共和国食品安全法
中华人民共和国农产品质量安全法
流通环节食品安全监督管理办法（国家工商行政管理总局令第43号）
食品安全监管八项制度（工商食字【2009】176号）
流通环节食品安全管理办法（商务部令2007年第1号）
食品经营许可管理办法（食药总局 17 号令）
散装食品卫生管理规范（卫法监发[2003]180号）
餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范
零售商品称重计量监督管理办法
农业转基因生物标识管理办法
食品添加剂卫生管理办法
食品零售业现场制售卫生基本要求
食品标识管理规定（修订版）（总局2009年第123号令）
酒类商品零售经营管理规范
酒类商品批发经营管理规范
超市食品安全操作规范（试行）（商务部运字（2006）122号）
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB/T 18106 零售业态分类标准
GB/T 19220 农副产品绿色批发市场
GB/T 19221 农副产品绿色零售市场
GB/T 20402 超市鲜、冻畜禽产品准入技术要求
GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求
GB/T 23650 超市购物环境
SB/T 10400 超市购物环境