

ICS

XXX

团体标准

T/GZHPSPA 00X-20XX

广州市黄埔区 广州开发区食品安全
展示游基地(点)创建技术规范

Technical Criterion for establishment of food safety exhibition
base (point) in Huangpu District,Guangzhou(Guangzhou
Development District
(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

广州市黄埔区食品安全协会 发布

目 次

前言II

1 范围..... 1

2 规范引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 基本要求..... 1

5 人员..... 1

6 设备和实施..... 2

7 管理..... 2

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编制。

本标准由广州市黄埔区食品安全协会提出。

本标准由广州市黄埔区食品安全协会秘书处归口。

本标准起草单位：广州市黄埔区食品安全协会，xxxx。

承诺实施单位：xxxxxxx

本标准主要起草人：xxxxx。

本标准首次发布。

广州市黄埔区广州开发区食品安全展示游基地（点）创建技术规范

1 范围

本标准规定了广州市黄埔区 广州开发区食品安全展示游基地（点）创建技术规范相关术语和定义、基本要求、人员、设备和设施、管理等要求。

本标准适用于广州市黄埔区 广州开发区食品生产企业创建食品安全展示游基地（点）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求

T/GZHPSPSA 001 广州市黄埔区 广州开发区“粤港澳大湾区食品安全智能化监管示范园区”食品制造示范企业评价准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 食品安全展示游基地（点）：优质的食品生产经营者提供公众以游玩、旅游等方式了解食品、食品加工、食品安全等相关信息的场所。

4 基本要求

4.1 创建食品安全展示游基地（点）的企业应取得营业执照，并取得对应的食品生产许可证 3 年及以上。

4.2 创建食品安全展示游基地（点）的企业应遵守相关的法律法规要求，合法和诚信经营。

4.3 创建食品安全展示游基地（点）的企业在过去三年内，应没有监督抽查不合格，没有违反食品安全法的行为而被处罚，没有出现食品安全事故。

4.4 创建食品安全展示游基地（点）的企业应建立 GB/T 27341, GB/T 22000 等或等效的国际食品安全管理体系中的一种并获得认证或建立集团自我的标准化食品安全管理体系。

4.5 创建食品安全展示游基地（点）的企业应目视化管理或采用整理，整顿，清扫，清洁，素养等现场管理工具保持企业的整洁。

4.6 创建食品安全展示游基地（点）的企业应建立企业食品安全文化，并列入企业管理制度或体系中。

5 人员

5.1 创建食品安全展示游基地（点）的企业应建立食品安全展示游基地（点）的工作小组，小组应包括 1 名总监以上级别人员作为工作小组组长，小组应包括食品质量安全、安全防护、后勤、技术、生产管理等人员，以便开展食品安全展示游的相关工作。

5.2 创建食品安全展示游基地（点）的企业应组建 2 名及以上专职或兼职的讲解员，讲解员应充分熟悉企业文化、食品质量管理、相关生产工艺、游玩布局和路线等，并经过内部讲试得到认可。

5.3 讲解员的讲解应口齿清楚、准确表达、通俗易懂，解说首选普通话作为讲解语言，也可以根据游客的需要使用地方语言或外语。

5.4 讲解员的讲解应客观、真实、有科学依据，不得夸大产品功能。如非保健品解说有保健功能，食品有治疗疾病的作用等等。

5.5 创建食品安全展示游基地（点）的企业应配备相应服务人员以支持接待食品安全展示游的公众。

6 设备和设施

6.1 创建食品安全展示游基地（点）的企业应配备参观通道或参观路线相关设施，参观通道或路线应包括以让公众看到生产过程，宜让公众可以了解食品检验的过程，以方便公众了解食品、食品质量安全。参观通道和参观线路的设定应不影响食品的生产和食品质量安全的保障，参观通道必须与食品加工区域物理隔离。

6.2 参观通道和参观路线应平整、防滑、无障碍物，宽度宜不小于 1.2 m。楼梯净宽宜不小于 0.8 m、坡度不大于 45°。同时参观通道和参观路线应标识参观平面图和逃生平面图。封闭的参观通道应配备有应急照明设备、通风设备和相应的标识。

6.3 创建食品安全展示游基地（点）的企业应配备可以容纳 50 人及以上的会议室，以便介绍产品和或产品的尝试。

6.4 创建食品安全展示游基地（点）的企业应配讲解所需的相关设备和设施，不限于投影仪、电视、扩音器、话筒等。

6.5 创建食品安全展示游基地（点）的企业宜在参观通道或参观路线配备无线网络覆盖，以便保持有效的联络。

6.6 创建食品安全展示游基地（点）的企业应配备充足的公共厕所，布局合理，并标识清楚。

6.7 创建食品安全展示游基地（点）的企业应配备 50 人及以上的大客车停车场。

6.8 创建食品安全展示游基地（点）的企业应配备应急所需要的相关设备、设施和其他服务需要的相关设备、设施。

7 管理

7.1 创建食品安全展示游基地（点）的企业应建立应急响应制度，包括防疫的应急措施及公众在食品安全展示游过程中发生的紧急事件的应急处置，应不少于 1 年 1 次的应急演练。

7.2 创建食品安全展示游基地（点）的企业应建立培训制度，确保服务人员有能力保证服务。

7.3 创建食品安全展示游基地（点）的企业应建立投诉制度，以改善服务质量水平。

7.4 创建食品安全展示游基地（点）的企业宜建立公众满意度调查制度，以改善服务质量水平。

7.5 创建食品安全展示游基地（点）的企业应配备食品安全展示游的相关宣传资料，应包括食品安全保障，食品安全文化等，同时不限于其他的宣传资料，如企业文化、食品工艺等。这些宣传资料不限于 PPT、视频、海报等。

7.6 食品安全展示游的相关宣传资料应符合广告法等相关法律法规要求，食品并非药品不得明示或暗示治疗疾病作用，非保健品不得声称保健功能。

7.7 创建食品安全展示游基地（点）的企业应严格落实安全负责责任第一人，严格落实安全设施（包括标识指引）的维护和检查。

7.8 鼓励创建食品安全展示游基地（点）的企业实施 T/GZHPSPA 001《广州市黄埔区 广州开发区“粤港澳大湾区食品安全智能化监管示范园区”食品制造示范企业评价准则》标准，并成为示范企业。

7.9 创建食品安全展示游基地（点）的企业提供公众试吃公司产品应与销售产品一致，属于合格产品。

7.10 创建食品安全展示游基地（点）的企业在接待前应确认来参加食品安全展示游的公众已购买本次活

动的保险。
