

团 体 标 准

T/SJADFDSMA 1—2022

代替 T/SJADFDSMA 1-2019

商业综合体食品安全自治、共治规范 Standard of Food Safety Autonomy and Co-governance in Commercial Complex

2022 - 08 - 01 发布

2022 - 08 - 15 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 机构及职责	2
5 要求	4
6 日常管理	5
附录 A（规范性） 自治、共治管理组织架构图	6
附录 B（规范性） 商业综合体食品安全管理自查自评表	8
参考文献	10

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。

本文件代替 T/SJADFDMSMA 1-2019《商业综合体食品安全自治、共治规范》，与 T/SJADFDMSMA 1-2019相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加标准GB 31654、DB31/T 1223，删除T/SFSF 000001、T/SFSF 000002及已废止标准；
- b) 第3章术语“狭义商业综合体”改为“狭义（联盟）商业综合体”；
- c) 3.1.2条中广义综合体中增加“医疗机构食堂”组织；
- d) 4.1.1.1条中“狭义商业综合体自治管理机构应由商业综合体管理者”改为“狭义（联盟）商业综合体自治管理机构应由商业综合体联盟或商业综合体管理者”；
- e) 4.2.1.1条中删除“认真执行食品安全法律、法规规范性文件的要求。”；
- f) 4.2.1.3条中增加“食品安全管理者”、“培训课时每年不小于60小时。”；
- g) 4.2.1.5条中删除“并根据考核结果提出奖惩建议”；
- h) 删除原4.2.2.1条（遵守法律、法规的表述）；
- i) 4.2.3.2条中删除“在商业综合体食品安全管理工作中与商业综合体方为上下级关系。”；
- j) 5.2条的条名称由“经营者基本要求”改为“食品经营者基本要求”；
- k) 5.2.6条中删除“《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》”，增加“员工每年培训不少于40小时。”；
- l) 5.2.7条中“《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《上海市食品安全信息追溯管理办法》”改为“相关要求”；
- m) 5.3.1条中增加“餐饮经营者的餐饮服务应符合GB 31654的要求”，删除“严格按《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，”；
- n) 5.3.7条中增加“并符合DB31/T 1223和上海市对餐饮外卖食品封签的相关规定。”；
- o) 删除原5.4.1.2、5.4.1.4、5.4.1.5条（有关生鲜超市、超市快检室及守信超市等方面内容）；
- p) 6.1条中增加具体的时间指标；
- q) 删除原6.3条（有关奖惩措施内容）；
- r) 附录A的图A.1的a)图进行更改，增加商业综合体联盟部分，图A.2也作对应更改，并把“注：虚线框表示邀请的社会力量”改为“注：圆形虚线框表示邀请的社会力量，方形虚线框表示表示商业综合体联盟自治管理”；
- s) 附录B“商业综合体食品安全管理自查自评表”增加第10到第14项检查项目。

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。

本文件由上海市静安区食品药品安全管理协会提出并归口。

本文件起草单位：上海市静安区食品药品安全管理协会、久鼎餐饮管理（上海）有限公司、上海大宁商业投资有限公司、上海八佰秀企业管理有限公司、上海市静安区白领午餐协会、上海静安区菜市场管理服务协会、上海市养老服务行业协会（静安区办事处）、上海绿捷实业发展有限公司、上海市静安区彭浦新村街道办事处。

本文件主要起草人：金立诚、仇俊辉、岳本华、黄义松、陈大为、陆益民、傅柏林、张秀芬、邱安生、上官倩倩、高小玲、王嘉。

本文件承诺执行单位：久鼎餐饮管理（上海）有限公司、上海大宁商业投资有限公司、上海八佰秀企业管理有限公司、上海静安悦诚资产管理有限公司（889广场）、大悦城（上海）有限责任公司、上海市静安区白领午餐协会、上海静安区菜市场管理服务协会、上海市养老服务行业协会、上海绿捷实业发展有限公司。

本文件及其所代替版本历次发布情况：

——T/SJADFDMSMA 1-2019;

——本次为第一次修订。

全国团体标准信息平台

商业综合体食品安全自治、共治规范

1 范围

本文件规定了商业综合体食品安全自治、共治的管理机构及职责、要求和日常管理。
本文件适用于商业综合体食品安全自治、共治的监督管理。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 21084 绿色饭店
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- SB/T 10426 餐饮企业经营规范
- SB/T 10580 餐饮业现场管理规范
- SB/T 11043 餐饮企业服务质量评估规范
- SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范
- SB/T 11121 大众化餐饮评价指标
- SB/T 11141 餐饮企业连锁经营规范
- SB/T 11166 餐饮企业节约管理规范
- DB31/T 286 超市商品质量管理规范
- DB31/T 319 活禽市场交易规范
- DB31/T 344 标准化菜市场设置与管理规范
- DB31/T 495 餐饮企业现场管理规范
- DB31/T 526 餐饮业中餐厨房管理规范
- DB31/T 762 食品零售商店服务规范
- DB31/T 778 超市服务管理规范
- DB31/T 1223 一次性食品安全封签管理技术规范
- DB31 2022 食品安全地方标准 冷鲜鸡生产经营卫生规范
- DB31 2025 食品安全地方标准 预包装冷藏膳食
- DB31 2027 食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范

3 术语和定义

GB/T 27306 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

商业综合体

包括狭义（联盟）商业综合体和广义商业综合体。

3.1.1

狭义商业综合体

狭义综合体是指营业面积 2000 m² 及以上，集10家及以上取得《食品经营许可证》或备案的商业零售企业、超市、便利店、餐饮（含现制现售）等食品销售（含预包装食品）经营者（企业、户）的商业综合体。

3.1.2

商业综合体联盟

食品安全自治的一种自律管理模式，是以某条街或某个地域（区）为单位的食品安全自治管理机构。

3.1.3

广义商业综合体

在一定区域内符合狭义商业综合体条件的商业街和/或特定业态餐饮服务提供者、特定对象供应膳食的白领午餐、学校（托幼机构）食堂、养老服务机构食堂、医疗机构食堂、菜市场等，特定业态的专业行业协会（以下简称：专业协会）、在街镇范围内的餐饮特色街、食品安全联盟等综合体。

3.2

自治

由各食品自治管理机构进行的一种食品安全自律管理的模式。以商业综合体（专业协会）为单位，商业综合体（专业协会）管理者通过与食品经营者（企业、户）签订协议、食品经营者自我承诺、食品经营者相互监督、商业综合体管理者定期或不定期组织相互检查、评价等形式，达到控制食品安全降低安全风险的行为。

自治管理机构由同一商业综合体（专业协会）的管理者和食品经营者组成。

3.3

共治

由行业协会组织各食品安全自治管理机构借助社会相关方力量对食品安全监督的模式。共治管理机构借助社会力量（社会第三方组织、消费者、志愿者、媒体及相关专业人员）参与的对自治管理机构的食品安全经营管理行为的监督。对商业综合体经营的食物和食品经营者的经营行为符合国家食品安全法律、法规、强制性标准的情况进行监督和评价。

4 机构及职责

4.1 组织机构

4.1.1 自治管理机构

4.1.1.1 狭义（联盟）商业综合体自治管理机构应由商业综合体联盟或商业综合体管理者牵头负责，由自治管理主体各方代表组成。包括：商业综合体管理者、食品经营者（企业、户）等，充分兼顾各业态、规模的食品经营者代表。自治管理机构可根据食品经营者的数量，按业态、规模、楼层、地域等组成若干管理小组。

4.1.1.2 广义商业综合体自治管理机构应由自治管理主体（专业协会）主要负责，各食品经营者（餐饮提供者）代表联合组成。

4.1.1.3 自治管理机构的管理架构见附录 A 中的图 A.1。

4.1.2 共治管理机构

4.1.2.1 由自治管理机构的代表并邀请包括但不限于相关行业协会、社会第三方组织、食品安全相关专家、消费者及食品安全志愿者、新闻媒体的代表等组成共治管理机构。

4.1.2.2 商业综合体邀请的共治管理机构成员应在行业协会备案登记。其中非自治管理机构成员的社会力量占比不应少于三分之一，邀请的社会力量人员在一定时期内相对稳定。

4.1.2.3 共治管理机构的管理架构见附录 A 中的图 A.2。

4.2 管理职责

4.2.1 自治管理机构

4.2.1.1 自治管理机构应制订年度食品安全管理方针目标，查验食品经营者经营条件、证照等符合要求，每年组织自治管理机构各方成员签订食品安全自律承诺书，将食品安全责任落实到自治管理机构各责任主体。

4.2.1.2 自治管理机构应做好食品安全风险防范和风险转移，预防食品安全事故的发生。接受消费者对食品安全和服务质量的意见，建立食品经营户的食品安全诚信档案。

4.2.1.3 自治管理机构应定期开展对食品经营者、食品安全管理者的培训，培训课时每年不小于 60 小时。培训内容包括不限于食品安全法律法规、强制性食品安全标准、食品安全相关的规范性管理文件及规定等。

4.2.1.4 自治管理机构应组织食品经营者开展食品安全技术、食品安全管理经验的交流。提升食品从业者技术素质、职业道德，提高市场满意度。

4.2.1.5 自治管理机构应每年度对自治管理机构成员食品安全管理工作进行考核。

4.2.2 共治管理机构

4.2.2.1 共治管理机构应对商业综合体的食品安全管理工作进行现场巡查，每季度不少于一次。并将发现的问题及时反馈到行业协会、监管部门，接受媒体的监督。

4.2.2.2 共治管理机构应对食品经营者的经营行为进行消费者满意度测评，记入食品安全诚信档案。

4.2.3 专业协会

4.2.3.1 专业协会要参与对商业综合体的管理，与商业综合体自治、共治管理机构做好沟通、协调，做好平时对商业综合体内的协会成员的管理、监督、指导、考核、评价工作。依据评价结果提出表彰、批评处置、纳入诚信档案等的建议。

4.2.3.2 专业协会作为独立的管理组织对协会成员具有管理、指导、监督、协调的职责。

4.2.4 行业协会

4.2.4.1 行业协会统一管理商业综合体食品安全自治、共治管理工作，指导和监督各自治、共治管理机构的食品安全工作。

4.2.4.2 行业协会负责协调商业综合体和各专业协会在食品安全管理方面的工作。

5 要求

5.1 商业综合体管理者要求

5.1.1 商业综合体管理者应牵头组织食品安全自治管理机构，建立食品安全自治、共治管理小组，形成食品安全自治管理机制。

5.1.2 商业综合体管理者应核查食品经营者营业执照、食品经营许可证、设施条件、管理制度、风险防范（责任险投保）、从业人员及与食品安全相关的基本情况。

5.1.3 商业综合体管理者应通过签订协议、食品经营者自我承诺等形式，督促食品经营者完善食品安全管理工作。

5.1.4 商业综合体管理者应协调商业综合体的食品安全管理工作。并实时跟踪各食品经营者的食品安全管理动态信息。

5.1.5 商业综合体管理者宜按 SB/T 11043、SB/T 11121 的要求对餐饮经营者予以评价。

5.1.6 商业综合体管理者应根据商业综合体的具体情况（包含有餐饮业时）按 SB/T 11047 要求建立突发事件应急处置机制，并定期进行演练。

5.2 食品经营者基本要求

5.2.1 食品经营者应依法取得营业执照和《食品经营许可证》，实际经营地址与许可证核定地址相符，实际经营项目与许可项目一致。

5.2.2 食品经营者应将许可证悬挂或摆放在店堂醒目位置予以公示。

5.2.3 食品经营者应当落实食品安全主体责任，配备食品安全专（兼）职管理人员，并且在岗。建立完善规章制度并认真执行，使食品安全始终处于受控状态。

5.2.4 食品经营者自愿参与商业综合体食品安全自治、共治管理，按自治管理要求进行自律管理。签订食品安全责任书，组织参观优秀单位，开展单位间的互查互学，加强沟通交流活动。定期进行自我评价，应做好相关的记录。

5.2.5 食品经营者应配合自治管理机构接受共治相关方的监督和评价，共同做好食品安全管理工作。

5.2.6 食品经营者应建立员工食品安全培训制度及对员工开展培训，并记录在册，员工每年培训不少于 40 小时。关键岗位操作人员应具备相关食品安全知识。

5.2.7 食品经营者应按相关要求对原辅材料的食品采购索证索票与食品安全信息追溯管理。

5.2.8 食品经营者的食品经营过程应符合 GB 31621 的要求。

5.2.9 食品经营者销售的预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

5.3 餐饮经营者要求

5.3.1 餐饮经营者的餐饮服务应符合 GB 31654 的要求，应建立符合 GB/T 27306 的食品安全管理体系，按 GB/T 33497、SB/T 10580、SB/T 11166、DB31/T 495 和 DB31/T 526 的要求进行现场管理和质量管理。

5.3.2 餐饮经营者应符合 SB/T 10426 的要求；连锁经营的应符合 SB/T 11141 的要求。

5.3.3 餐饮经营者生产现制现售即食食品的应符合 DB31 2027 的要求。

5.3.4 餐饮经营户向消费者提供的餐（饮）具应符合 GB 14934 的要求。

5.3.5 餐饮经营者宜按 GB/T 21084 要求创建绿色饭店。放心餐厅、放心食堂应做到“明厨亮灶”。

5.3.6 餐饮经营者的厨余废弃物应按规定进行处置，落实回收单位并签订协议、配备相应设施，并做好回收台账。

5.3.7 餐饮经营者提供外卖的应在所有外卖配送中规范使用“食安封签”，并符合 DB31/T 1223 和上海市对餐饮外卖食品封签的相关规定。

5.4 食品销售经营者要求

5.4.1 超市

5.4.1.1 一般超市服务管理应符合 DB31/T 778 的要求；商品质量管理应符合 DB31/T 286 的要求。

5.4.1.2 冷鲜鸡经营应符合 DB31 2022 的要求。

5.4.2 菜市场、食品零售

5.4.2.1 菜市场管理宜按 DB31/T 344 的要求；有活禽交易的应符合 DB31/T 319 的要求。

5.4.2.2 一般食品零售商店应符合 DB31/T 762 的要求。

5.4.2.3 经营预包装冷藏膳食应符合 DB31 2025 的要求。

6 日常管理

6.1 检查与评价

6.1.1 自治管理机构应监督自治管理各责任主体的食品安全管理工作。督促食品经营者每月不少于一次按附录 B《商业综合体食品安全管理自查自评表》进行食品安全管理自查自评。

6.1.2 自治管理机构应每月组织抽查商业综合体内食品经营者的食品安全主体责任落实情况，每季度不少于一次对自治管理机构成员的食品安全管理工作进行现场巡查。

6.1.3 自治管理机构应每半年召开一次食品安全管理专题工作会议，并邀请相关社会力量组建共治管理机构，定期开展食品安全检查评价，并做好检查评价的记录。

6.1.4 共治管理机构应每季度一次在行业协会指导下，借助社会相关方力量对食品安全监督管理工作进行检查和评价。

6.2 机构管理

6.2.1 自治、共治管理机构充分利用商业综合体和社会各方的力量，如建立食品安全自治、共治联盟等，实现食品安全全方位监控和管理。

6.2.2 自治、共治管理机构应接受行业协会的指导，根据自身特点细化管理要求形成管理文件，协调自治、共治管理参与各方。将食品安全责任落实到各责任主体。

6.2.3 自治、共治管理机构应定期对食品安全自治、共治工作情况进行总结和评价。不断探索将各种先进的技术手段和管理方法运用于食品安全监督管理工作。

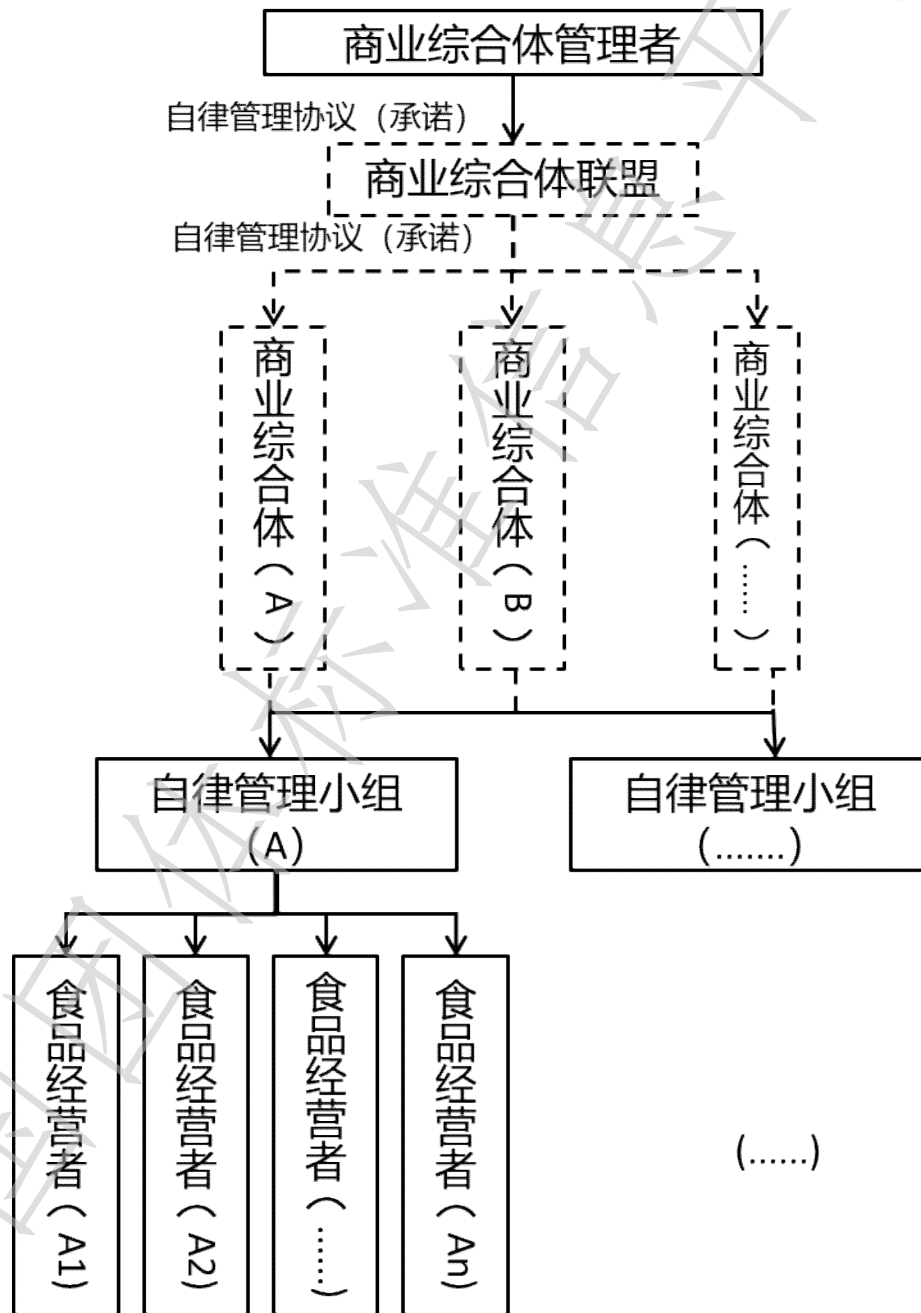
6.2.4 自治管理机构应对食品经营户建立食品安全诚信档案。根据评价情况，结合食品经营户每周自评结果和消费者投诉处理情况对食品经营者进行评分，并记入自治诚信档案。

6.2.5 自治、共治管理机构应每年组织或委托第三方对食品经营者进行消费者满意度测评，记入食品安全诚信档案。

附录 A
(规范性)

自治、共治管理组织架构图

A.1 自治管理组织



注：虚线框表示商业综合体联盟自治管理，实线框表示狭义自治管理。

a) 狭义（联盟）自治管理

附 录 B
(规范性)

商业综合体食品安全管理自查自评表

表 B.1 商业综合体食品安全管理自查自评表

单位：

地址：

法定代表人（负责人）：

电话：

食品安全管理员：

电话：

自查时间： 年 月 日

序号	检查项目	要 求	评 价
1	落实食品企业主体责任	开展商业综合体食品安全自治或者共治，成立食品安全管理小组，建立食品安全自治或者共治管理机制。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否
2	管理小组定期专题活动	定期召开食品安全管理专题工作会议，定期开展安全检查评价，每季不少于一次，并做好检查评价的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否
3	互查互学交流学习	签订食品安全责任书，积极组织参观优秀单位，开展单位间的互查互学，加强沟通交流活动。做好相关的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否
4	组织内部学习培训	组织内部食品安全培训，定期开展各类食品安全法律法规、专业知识和行业道德伦理培训，做好相关的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否
5	建立考核机制	建立考核机制，奖优惩劣，对市场监管部门监督检查及自查小组检查中发现问题的予以通报批评，对食品安全做的好的给予表扬或奖励。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否
6	安全信息追溯体系	督促食品经营单位建立食品安全信息追溯体系（大中型以上饭店、连锁餐饮、中型以上食品店、连锁超市注册使用追溯系统，其余单位进货台账）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不涉及
7	明厨亮灶工程	明厨亮灶工程（监控系统）落实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不涉及
8	废弃物处置	废弃物处置（处置协议、台账记录、设施配置等）落实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不涉及
9	食品安全责任险	合理防控食品安全风险，投保食品安全责任险。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不涉及
10	食品从业人员	所有人员取得健康证，包括实习工和临时工。员工无“五病”人员带病上岗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否
		主要负责人、食品安全管理人員和关键环节操作人员应有 ABC 培训合格证明（专职食品安全管理人員应取得 A1；兼职食品安全管理人員和厨师长应取得 A2；法人、负责人应取得 B 类；其他人员应取得 C 类，如采购、厨师、分餐人员、专间人员、餐饮具消毒人员等）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否
11	场所物品管理	与外界相通的门、窗户、通风口等安装类如风幕机、纱网、防虫网等，工作场所无虫子、蟑螂、老鼠屎、老鼠等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否
12	原辅料采购与贮存	采购品种无违禁食品、原辅料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不涉及
13	食品添加剂管理	食品添加剂专人专管，存放①应专柜（位）存放，并标注食品添加剂字样；②拆包后使用的应进行标明并保留原包装。按照	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不涉及

表B.1(续)

序号	检查项目	要 求	评 价
		《食品添加剂使用标准》使用食品添加剂，有“最大使用量”规定的食品添加剂，需精准称量。	
14	垃圾分类管理	实施四类垃圾分类，分类正确	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 有待完善 <input type="checkbox"/> 否
自查情况汇总	是（符合）	项；否（不符合）	项；有待完善
			项；不涉及
			项。

法定代表人（负责人）签名：

日期： 年 月 日

自查人员签名：

日期： 年 月 日

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监管总局（2018年第12号公告）
 - [2] 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》国家食品药品监督管理局（国食药监食〔2011〕178号）
 - [3] 《上海市食品安全信息追溯管理办法》上海市人民政府令（第33号）
 - [4] 《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》上海市食品药品监督管理局（沪食药监规〔2017〕13号）
 - [5] 《食品安全宣传教育工作纲要（2011-2015年）》国务院食品安全委员会（食安办〔2011〕17号）
 - [6] 《上海市餐饮外卖食品封签使用管理办法（试行）》（沪市监规范〔2020〕13号）
-