

团 体 标 准

T/JXAS XXXX—2023

供应商等级评价技术规范 食品经营企业要求

Technical specification for grade evaluation of requirements for food operating enterprises

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

嘉兴市标准化协会 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。

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。

本文件由嘉兴市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

供应商等级评价技术规范 食品经营企业要求

1 范围

本文件规定了食品经营企业供应商评价基本原则、等级划分、评价小组、评价程序、评价要求及评分细则。

本文件适用于食品经营企业供应商的等级评价。

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。

食品经营许可审查通则（试行）（食药监食监二〔2015〕228号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品经营 food business

指围绕食品购销、仓储、包装、运输、配送等环节而进行的管理和控制活动。

4 基本原则

4.1 充分性

评价要求内容的设定充分体现各执行企业全面要求，充分征求各相关方意见。

4.2 可操作性

评价程序明确，评价过程完整，评价资料具有可追溯性。

4.3 创新性

各项评价要求的设定除考虑食品安全要求外，应考虑食品质量要求、服务要求和信息化要求。

4.4 先进性

各项评价要求的设定应具有技术先进性，从而确保技术先进，等级分明。

5 等级划分

评分要求中总分设定为100分，，各等级所需最低分值应符合下列规定：

- a) 优秀供应商：总分不低于 85 分；
- b) 达标供应商：总分不低于 60 分；
- c) 不达标：总分低于 60 分。

6 评价小组

6.1 资质

评价人员应具备食品相关工作3年以上经验或相关系列中级及以上职称或有资质的认证机构，并熟悉《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可审查通则（试行）》等文件。

6.2 职责

评价小组工作职责包括：

- a) 制定工作计划；
- b) 收集、整理企业的资料和数据信息；
- c) 核查材料和信息的真实性；
- d) 依据本文件对企业进行评价；
- e) 给出评价结果和建议。

7 评价程序

7.1 申报

7.1.1 由申报对象自愿向组织评价单位申报，申报时需提交申请表、经营资质证明材料、自评表以及其他相关证明材料。

7.1.2 应取得食品经营许可证，且未在“国家企业信用信息公示系统”经营异常名录和严重违法失信名单中。

7.2 受理

组织评价单位应在5个工作日内受理申报对象提交的申请，并对申报对象的资格条件进行审核。

7.3 评分

评价小组进行现场评审打分，提出优秀供应商和达标供应商建议名单。

7.4 公布

组织评价单位对拟认定的优秀供应商和达标供应商在其官网或公众平台进行公示，公示无异议后发文公布，公示期不少于5个工作日。

8 评价要求及评分细则

评价要求及评分细则应符合附录A的规定。

附 录 A

(规范性)

食品经营企业供应商等级评价表

表 A.1 食品经营企业供应商等级评价表

项目	评价要求	评分细则
1. 场所 (共10分)	1. 经营场所、贮存场所不得设在易受到污染的区域, 距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25米以上。(2分)	检查企业场所情况, 符合要求的, 得2分; 场所略有不足, 得1分。
	2. 配货场所和贮存场所应环境整洁, 有良好的通风、排气装置, 并避免日光直接照射。(2分)	检查企业场所情况, 符合要求的, 得2分; 环境略有不足, 得1分。
	3. 配货场所和贮存场所应与生活区分(隔)开。(2分)	检查场所布局情况, 符合要求的, 得2分。
	4. 地面应做到硬化, 平坦防滑并易于清洁消毒。(1分)	检查企业地面情况, 符合要求的, 得1分; 地面略有不足, 得0.5分。
	5. 根据经营项目设置相应的经营设备或设施, 以及相应的消毒、采光、照明、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。(3分)	检查场所设施设备配置情况, 符合要求的, 得3分; 设施设备配置略有缺失的, 得1分。
2. 人员 (共8分)	1. 从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查, 取得健康证明后方可上岗工作。(1分)	检查健康证明, 全部都在有效期内的, 得1分。
	2. 配备专职的食品安全管理人员, 明确其职责。(2分)	检查食品安全管理员取得的相应资质, 符合要求的, 得2分。
	3. 应保持个人卫生和衣帽整洁。(1分)	检查现场1~2名从业人员符合要求, 得1分。
	4. 应有负责环境卫生、设备设施检修、装卸搬运、信息宣传、消防安全管理等方面的技术和服务人员。(2分)	检查任命文件或资质证书, 全部符合要求的, 得2分; 人员略有不足, 得1分。
	5. 对于特殊岗位的从业人员, 应具备相应的资格证书且在有效期内。(2分)	检查特殊岗位从业人员的资质证书(如叉车操作员、送货司机), 每证得0.5分, 满分2分。
3. 采购与验收 (共8分)	1. 采购食品应依据国家相关规定查验供货者的经营资质和食品合格证明文件, 并建立合格供应商档案。(5分)	检查近3个月内5个不同批次食品的供货者经营资质和食品合格证明文件, 符合要求的, 得3分; 检查合格供应商档案, 符合要求的, 得2分。
	2. 食品容器和包装材料应符合国家相关法律法规及标准的要求。(1分)	检查食品容器和包装材料, 符合要求的, 得1分。
	3. 应依据国家相关法律法规及标准, 对食品进行符合性验证和感官抽查, 对有温度控制要求的食品应进行运输温度测定。(2分)	检查验收测温记录, 符合要求的, 得2分。

表 A.1 食品经营企业供应商等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
4. 贮存 (共15分)	1. 场所应定期清洁消毒，并保存清洁消毒记录。（2分）	检查贮存场所清洁消毒记录，符合要求的，得2分。
	2. 贮存设备、工具、容器等应保持卫生清洁。（1分）	检查设备、工具、容器卫生情况，符合要求的，得1分。
	3. 贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离。（2分）	检查贮存场所是否做到离墙离地，符合要求的，得2分。
	4. 食物与非食物应有适当的分隔措施，具有固定的存放位置和标识。（2分）	检查分隔措施及标识，符合要求的，得2分。
	5. 设不合格品存放区，发现不合格品应放置在不合格品区，定期检查库存食物，变质或超过保质期的食物应隔离存放。（2分）	有不合格品存放区并且不合格品放置于不合格品区的，得1分；检查场所库存产品的状态和保质期，符合要求的，得1分。
	6. 应记录食物进库、出库时间。（2分）	有食物进库、出库时间记录的，得2分。
	7. 对温度、湿度有特殊要求的食物，应配备冷藏、冷冻设施，设施满足相应的食品安全要求。（1分）	检查冷藏、冷冻设施配置情况，符合要求的，得1分。
	8. 冷藏或冷冻设施外部具备便于监测和控制的设备仪器，并定期校准、维护，确保准确有效。（1分）	检查冷藏、冷冻设施外部监测和控制仪器，正常运行的，得1分。
	9. 洗涤剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与食物及包装材料分隔放置。（2分）	检查场所洗涤剂、消毒剂、杀虫剂是否分别包装，符合要求的，得1分；检查场所洗涤剂、消毒剂、杀虫剂是否与食物及包装材料分隔，符合要求的，得1分。
5. 配货 (共4分)	1. 配货操作区应设置在室内或棚内，不可在露天和日晒雨淋的环境下进行。（1分）	检查配货区现场情况，符合要求的，得1分。
	2. 应按订单要求，依据先进先出的原则进行组配。（2分）	检查发货产品日期与库存产品日期，符合要求的，得2分。
	3. 根据配货单的要求按指定库位、指定货物的品种、批次、数量进行配货。完成配货任务的食物，按规定堆放在指定区域。（1分）	检查配货区现场情况，符合要求的，得1分。
6. 装货 (共3分)	1. 配送车辆应按订单要求，停靠到指定位置。（1分）	检查装货现场车辆停靠情况，符合要求的，得1分。
	2. 装货前应对车辆进行检查，并有检查记录。（1分）	检查装货前车辆检查记录，符合要求的，得1分。
	3. 工作人员装货时，应轻拿轻放、堆码整齐，不踩包装箱，防止食物破损、泄漏。（1分）	检查现场装车情况，符合要求的，得1分。
	4. 装货完成后，由工作人员对车厢内所有食物进行固定，从而保证食物在车厢内不发生碰撞。（1分）	检查现场装车情况，符合要求的，得1分。

表 A.1 食品经营企业供应商等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
7. 运输 (共6分)	1. 应使用专用运输工具,并具备防雨、防尘设施。(1分)	检查运输工具的防雨、防尘设施,符合要求的,得1分。
	2. 根据食品的特性配备相应的冷藏、冷冻设施或预防机械性损伤的保护性设施等,并保持正常运行。(2分)	检查配备冷藏、冷冻车辆情况,配备一辆得0.5分,最高得2分。
	3. 运输工具和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。(2分)	检查运输工具及装卸食品的容器、工具 and 设备的卫生情况,符合要求的,得1分;检查定期消毒记录,符合要求的,得1分。
	4. 运输工具不得运输有毒有害物质,防止食品污染。(1分)	检查车辆运输情况,符合要求的,得1分。
8. 卸货 (共4分)	1. 卸货过程中,发现有异常情况食品,包括:挤压变形、受潮、雨水浸泡、食品泄漏、污染、破损等情况,应及时剔除,避免对其他食品造成二次污染,并记录。(2分)	检查卸货过程中不合格食品的处置记录,符合要求的,得2分。
	2. 安排卸货人员按卸货要求进行堆码,按送货单清点到货并让客户签收,保存签收单。(2分)	检查近3个月内5个批次的签收单,符合要求的,得2分。
9. 管理 (共17分)	1. 应建立进货查验记录制度,如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于二年。(5分)	检查进货查验记录制度,符合要求的,得1分;检查近3个月内5个批次供货者的许可证和产品合格证明符合要求,得2分;检查近3个月内5个批次进货查验记录,符合要求的,得2分。
	2. 应建立销售记录制度,如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于二年。(3分)	检查销售记录制度,符合要求的,得1分;检查近3个月内5个批次销售记录,符合要求的,得2分。
	3. 应建立食品安全自查制度,定期对食品安全状况进行检查评价。(2分)	检查食品安全自查制度及相关记录,符合要求的,得2分。
	4. 应建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政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。(1分)	检查从业人员健康管理制度,符合要求的,得1分。
	5. 应建立场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度。(2分)	检查场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度,符合要求的,得2分。
	6. 应制定食品安全事故处置方案,定期检查企业各项食品安全防范措施的落实情况,及时消除事故隐患。(2分)	检查事故处置方案,符合要求的,得2分。

表 A.1 食品经营企业供应商等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
9. 管理 (共17分)	7. 应建立召回制度,发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的,应立即停止配送,通知相关生产经营者和消费者,并记录停止经营和通知情况。(2分)	检查召回制度及相关记录,符合要求的,得2分。
10. 争优指标 (共15分)	1. 供应商为龙头企业或科技企业。(2分)	检查证明材料供应商为全国或国家级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业、高新技术企业,每家每项得2分;省级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业,每家每项得1分;市级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业,每家每项得0.5分,满分2分。
	2. 企业信用情况。(2分)	获得AA级以上重合同守信用单位得1分;获得A级重合同守信用单位得0.5分。近3年内在国家企业信用信息公示系统无行政处罚记录,加1分,满分2分。
	3. 企业认证情况。(2分)	通过HACCP、ISO 22000体系每个体系得1分,每个产品认证的,得0.5分,满分2分。
	4. 近5年内获得荣誉证书情况。(3分)	检查企业证明材料获得全国性荣誉,每项得2分;获得省级荣誉,每项得1分;获得市级荣誉,每项得0.5分,满分3分。
	5. 制定与其产品相关的标准(现行有效的国家、行业、团体、地方标准)情况。(3分)	检查标准文本,标准为第一起草单位每项标准得1.5分;标准为第2~3位的每项标准得1分;参与标准制定的每项标准得0.5分,满分3分。
	6. 现场管理标识(包括产品、设备、区域、定置标识)齐全。(2分)	每项得0.5分,满分2分。
	7. 软件:可追溯信息化。(1分)	开发并有效运行3个月以上可追溯信息化,得1分。