



团 体 标 准

T/ XXXX—XXXX

乡村食品安全示范超市创建规范

Specification for the establishment of rural model food safety supermarkets

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2025 年 11 月 13 日）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

北京市朝阳区职业培训发展促进会 发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
4.1 资质要求	1
4.2 场所要求	1
5 经营环境与设施设备	1
5.1 环境要求	2
5.2 设施设备	2
6 人员与制度管理	2
6.1 人员要求	2
6.2 制度要求	2
7 食品采购管理	2
7.1 供应商管理	2
7.2 进货查验	2
8 食品销售管理	2
8.1 销售过程控制	2
8.2 食品标签与公示	2
8.3 临期食品管理	3
9 食品贮存管理	3
10 信息公开与公示	3
11 科普宣传	3
参考文献	4

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。

本文件由北京市朝阳区市场监督管理局提出。

本文件由北京市朝阳区职业培训发展促进会归口。

本文件起草单位：北京市朝阳区市场监督管理局、北京永辉商贸有限公司、北京尧地农业科技发展有限公司、北京市朝阳区职业培训发展促进会。

本文件主要起草人：易湘林、齐林枫、祝剑波、戴敬。

乡村食品安全示范超市创建规范

1 范围

本文件规定了乡村食品安全示范超市创建的基本要求、经营环境与设施设备、人员与制度管理、食品采购管理、食品销售管理、食品贮存管理、信息公开与公示、科普宣传的相关要求。

本文件适用于北京市朝阳区乡村内以销售为主的食品经营零售门店,开展“乡村食品安全示范超市”创建与评价活动。

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 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乡村 rural areas

以国务院关于我国市镇建制的规定和我国现行的行政区域划分为依据,将我国地理区域划分为城镇和乡村的《关于统计上划分城乡的规定(试行)》中,常住人口不足3000人的集镇和农村。

3.2

乡村超市 rural supermarkets

在乡村范围内设立的以销售食品为主的食品经营零售门店。

3.3

临期食品 food close to expiry

临近保质期内但尚未超过保质期的食品。食品保质期为1年以上的(含一年),食品临近保质期为45天;食品保质期10天以上不足1年的,食品临近保质期时长不得短于保质期十分之一;食品保质期少于10天的(不含10天),或者国家有关标准允许不标明保质期的食品,不设临近保质期。

4 基本要求

4.1 资质要求

4.1.1 应具备合法主体资质及相应的食品经营许可。

4.1.2 连续经营时间不少于2年,近1年内无重大食品安全违法行为,自然年度内立案处罚不超过1次且不属于重大违法情形。

4.1.3 应建立并实施食品安全自查制度,定期开展自查并保存记录。

4.2 场所要求

4.2.1 经营场所与污染源保持安全距离,贮存、销售散装直接入口食品的,与粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源保持25m以上距离。

4.2.2 应合理划分经营区域,食品区与非食品区进行有效隔离。

4.2.3 应配备必要的应急供电设备,保障食品贮存设施正常运行。

5 经营环境与设施设备

5.1 环境要求

5.1.1 应保持经营场所环境整洁，地面、墙面、顶棚完好无损，易于清洁，垃圾桶带盖且每日清理不少于 2 次。

5.1.2 食品应离地、离墙存放，货架结构牢固，清洁卫生。

5.1.3 应配备有效的防虫防鼠设施，每 50 平方米设置 1 个粘鼠板、2 个灭蝇灯，定期检查维护。

5.2 设施设备

5.2.1 应配备与经营规模相适应的冷藏冷冻设备，并确保温度符合要求，冷藏温度稳定在 0-4℃，冷冻温度稳定在-18℃以下。

5.2.2 生鲜区域统一采用白光 LED 灯具，禁止使用彩色滤镜或暖光灯具。

5.2.3 销售无包装的直接入口散装食品应设置隔离设施，使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

6 人员与制度管理

6.1 人员要求

6.1.1 从业人员应持有效健康证明上岗，并定期进行健康检查。

6.1.2 应配备专职或兼职食品安全管理人员，负责日常食品安全管理工作。

6.1.3 应定期开展食品安全培训，提升从业人员食品安全意识和能力。

6.2 制度要求

6.2.1 应建立食品安全风险管控清单，识别并控制食品安全风险。

6.2.2 应落实食品安全日管控、周排查、月调度。

7 食品采购管理

7.1 供应商管理

7.1.1 应对供应商进行审核，建立合格供应商档案，供应商档案应包含“供应商及生产厂家资质、生产地址、联系方式、产品检测报告”等信息，每年复核 1 次。

7.1.2 采购食用农产品时应查验质量安全合格证明。

7.2 进货查验

7.2.1 应建立进货查验记录制度，如实记录食品相关信息，进货查验记录包含“食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、进货日期、保质期、供应商名称、地址、联系方式、标识储存条件”。

7.2.2 对温度有特殊要求的食品，应进行温度检测并记录。

8 食品销售管理

8.1 销售过程控制

8.1.1 食品与非食品区分区销售，防止交叉污染。

8.1.2 特殊食品应设专区销售，专区面积不小于 0.5 平方米，有明显标识，标识字体不小于 30 号，禁止与普通食品混放；应在保健食品销售专区显著位置粘贴“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”的警示语。

8.1.3 不向未成年人销售酒、电子烟，在售酒区域设置“禁止向未成年人售酒”标识（面积不小于 0.2 平方米），购买者需出示身份证（年龄未满 18 周岁则拒绝销售）。

8.2 食品标签与公示

8.2.1 散装食品标签应标识规范、信息完整，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容，另外须标注分装日期。

8.2.2 直接入口的散装食品应标注标明“制作时间、建议食用时限（不超过 2 小时）”，超过时限立

即下架。

8.3 临期食品管理

8.3.1 应设立临期食品销售专区，与其他货架区分，设置标明“临期食品销售专区（柜）”字样的标示牌。专区（柜）的存储条件（温度等）复合食品贮存条件。

8.3.2 以打折、促销、特价、捆绑、买赠等方式销售临期食品的，须在该临期食品上粘贴“临近保质期食品”或“临期食品”等标签提示。

9 食品贮存管理

9.1.1 贮存场所应保持清洁、干燥、通风良好，地面应平整、无积水，墙壁和天花板应无脱落、无霉变，不得存放有毒有害物质。

9.1.2 应按照食品类别分类定位存放，隔墙离地 10cm 以上。遵循先进先出的原则，定期检查库存食品，及时清理变质或者保质期的食品。

9.1.3 冷藏冷冻食品按“生熟分开、荤素分开”原则存放，生肉与熟肉之间应隔开。

9.1.4 问题食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的位置，及时处理。接到监管部门通报等发现存在不安全食品的，应及时下架停售，采取召回措施，并做好记录。

9.1.5 散装食品贮存容器加盖密封，容器外标注“食品名称、生产日期、保质期、贮存人”，禁止使用破损、有异味的容器。

10 信息公开与公示

10.1.1 应在经营场所入口处显著位置公示“营业执照、食品经营许可证或者备案凭证、食品安全承诺书、专职食品安全员信息”。

10.1.2 应在显著位置粘贴食品安全“两个责任”明白纸、食品安全“两个责任”信息公示，并同步公示本地监管所联系方式、投诉举报电话等信息。

11 科普宣传

11.1 应配合监管部门，积极开展食品安全科普宣传，通过海报、发放宣传资料等方式，向消费者宣传食品安全知识。

11.2 不得发放、悬挂、粘贴、播放虚假或者误导消费者的宣传资料（影像）。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法.
 - [2] 中华人民共和国食品安全法实施条例.
 - [3] 市场监督管理总局办公厅. 食品生产经营监督检查要点表. 2022年第18号令.
 - [4] GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
-