

DB 3201

南 京 市 地 方 标 准

DB3201/T1184.3—2024

小型食品生产经营单位食品安全管理水平 提升指南

第 3 部分：小食杂店

Guidelines for improving food safety management level of small food
production and operation units——
Part 3: Grocery store

2024 - 03 - 19 发布

2024 - 03 - 21 实施

南京市市场监督管理局 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总则 1

5 食品安全意识 1

6 场所环境 1

7 设备设施 1

8 人员 2

9 采购控制 2

10 风险管理 2

附录 A （资料性） 进货查验表 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。

本文件是DB 3201/T 1184《小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南》的第3部分。DB 3201/T 1184已经发布了如下部分：

- 第1部分：食品小作坊；
- 第3部分：小食杂店；
- 第4部分：小餐饮。

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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：浦口区市场监督管理局、南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展与先进技术应用研究院）。

本文件主要起草人：黄文、刘志忠、肖有玉、郑光、杨娟、周帆、邱皓璞、杜亚琼、申蓉。

引 言

小型食品生产经营单位是指生产经营规模小、从业人员少、利润额低的企业。本文件中小型食品生产经营单位是小型、微型、家庭作坊式企业和个体工商户的统称，主要包括食品小作坊、食品摊贩、小食杂店、小餐饮、卤菜店5种类型。

在食品生产经营单位的安全管理规范方面，我国已经发布了相关的食品安全通用标准。DB 3201/T 1184《小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南》是结合地方法规要求，指导小微型食品生产经营单位提升食品安全管理水平的指南。拟由五个部分构成：

- 第1部分：食品小作坊。目的在于为提升食品小作坊的食品安全管理水平，对生产加工全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息；
- 第2部分：食品摊贩。目的在于为提升食品摊贩的食品安全管理水平，对销售和加工制作全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息；
- 第3部分：小食杂店。目的在于为提升小食杂店的食品安全管理水平，对销售环节全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息；
- 第4部分：小餐饮。目的在于为提升小餐饮的食品安全管理水平，对加工制作全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息；
- 第5部分：卤菜店。目的在于为提升卤菜店的食品安全管理水平，对销售和现场制作全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息。

本文件根据长期实践经验，给出了食品小食杂店食品安全意识、场所环境、设备设施、人员、采购控制和风险管理等方面提升的内容，促进食品小食杂店主体责任落实，为提升“食品小食杂店”提供思路和指南。

UB320

小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南

第3部分：小食杂店

1 范围

本文件提供了小食杂店经营过程中食品安全管理水平提升的指导。
本文件适用于指导小食杂店提升食品安全经营管理水平。
本文件不适用于卤菜店。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小食杂店 **grocery store**

依法取得营业执照、具有固定经营场所、经营场所使用面积六十平方米以下、从事食品零售的经营者，不包括食品销售连锁企业分支机构。

4 总则

小食杂店依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规和相关强制性标准从事经营活动，树立食品安全风险意识，不断提升小食杂店食品安全管理水平。

5 食品安全意识

5.1 树立反食品浪费意识，对临近保质期的食品分类管理，作特别标示或集中陈列出售。强化食品采购和储存管理，减少浪费和积压。

5.2 经营主体积极落实食品安全主体责任。

6 场所环境

6.1 经营场所合理布局，环境卫生整洁，食品销售区域与非食品销售区域分开设置。

6.2 生鲜畜禽、水产品与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。

6.3 经营区域和生活区域宜分隔，食品经营区域不宜存放与经营无关的物品。

6.4 保健食品、特殊食品专区(柜)销售，并显著标识“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”。

6.5 宜采取相应措施对虫害进行控制。

7 设备设施

7.1 配备和经营规模相适应的设备设施。

7.2 销售冷藏冷冻食品的，宜配备外显温度计，每日检查设备内温度，定期进行设备维护，宜通过除冰、更换密封条、加氟等方式，使设备内温度满足食品贮存要求。

7.3 宜采用信息化手段进行经营管理。

8 人员

8.1 食品安全管理人员积极参加食品安全管理培训并考核合格后上岗，了解相关的食品安全法律法规与标准要求，识别潜在危害与风险，提出预防和控制措施。

8.2 从业人员积极参加食品安全知识培训，树立食品安全意识，并运用到食品经营全过程中。

8.3 对接触直接入口食品的从业人员进行健康动态管理，发现并及时消除风险隐患。

9 采购控制

9.1 从具有合法资质的供货商处购进食品及相关产品，主动查验供货商的相关证件。

9.2 主动向供货商索要合格证明文件，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（进货查验表可参照附录A），确保经营者更好地进行食品安全溯源工作。

10 风险管理

10.1 小食杂店宜开展食品安全风险识别、风险分析和风险管理，出现下列情形的，及时采取有效控制措施。

10.2 宜定期核对食品经营许可证经营项目，避免出现超范围经营。

10.3 避免使用、售卖无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。

10.4 宜设置存放架，其结构及位置使贮存的食物离墙离地。

10.5 销售进口食品时，宜核查中文标签是否符合相关法律法规要求。

10.6 人员如出现霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病症状的，宜积极防护并调人换岗。

10.7 仓储空间宜保持阴凉，避免太阳直射，宜定期通风防止室内潮湿导致食品霉变。

10.8 销售、贮存的食物应在保质期内且感官性状正常。宜根据食物保质期限安排检查频次：

- a) 保质期≤30天，每日检查；
- b) 30天<保质期≤90天，每周检查；
- c) 保质期>90天，每月检查。

附 录 A
(资料性)
进货查验表

表A. 1给出进货查验表样本。

表 A. 1 进货查验

到货日期	随货凭证	供货商	商品名称	规格	数量	包装	标签	过期日期	状态
	☐有凭证 ☐无凭证		☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐预包装 ☐散装	☐生产厂家 信息 ☐SC 号 ☐生产日期 ☐保质期		☐售罄 ☐处理 日期:
	☐有凭证 ☐无凭证		☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐预包装 ☐散装	☐生产厂家 信息 ☐SC 号 ☐生产日期 ☐保质期		☐售罄 ☐处理 日期:
	☐有凭证 ☐无凭证		☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐预包装 ☐散装	☐生产厂家 信息 ☐SC 号 ☐生产日期 ☐保质期		☐售罄 ☐处理 日期:
	☐有凭证 ☐无凭证		☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐预包装 ☐散装	☐生产厂家 信息 ☐SC 号 ☐生产日期 ☐保质期		☐售罄 ☐处理 日期:
	☐有凭证 ☐无凭证		☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐见凭证 ☐	☐预包装 ☐散装	☐生产厂家 信息 ☐SC 号 ☐生产日期 ☐保质期		☐售罄 ☐处理 日期:

参 考 文 献

- [1] GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - [2] 中华人民共和国食品安全法
 - [3] 中华人民共和国食品安全法实施条例
 - [4] 中华人民共和国反食品浪费法
 - [5] 保健食品标注警示用语指南
-