ICS 65.040

B 01

团 体 标 准

T/FSAS 48—2020

佛山市放心消费肉菜配送单位建设规范

2020 - 07 - 09 发布

2020 - 07 - 13 实施

佛山市标准化协会 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1给出的规则起草。

本标准由佛山市质量和标准化研究院提出。

本标准由佛山市标准化协会归口管理。

本标准起草单位：佛山市标准化协会、佛山市质量和标准化研究院、佛山市南海区狮山食材配送行业协会、佛山禾盛隆食品有限公司，广东南脉食品有限公司，广东新润食品有限公司，广东洪厨农产品配送有限公司、广东犇牛农业科技有限公司。

本标准主要起草人：陈科、朱悦夫、陈宇驹、吴婉珊、易礼康、陈昭文、杨显强。

本标准为首次发布。

佛山市放心消费肉菜配送单位建设规范

1 范围

本标准规定了放心消费肉菜配送单位的术语和定义、建设要求内容。
本标准适用于佛山市肉菜配送单位（以下简称配送单位）放心消费建设。

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 19001 质量管理体系 要求
- 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
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

肉菜配送单位 Agricultural products distribution company

指根据客户的需要，把各种副食品和食用农产品（肉类、蔬菜、蛋类、水产品、水果等）配齐后集中送货的企业（不含集中配餐企业或中央厨房）。

3.2

放心消费肉菜配送单位 Excellent agricultural products distribution company

通过对管理、环境卫生、设施设备、人员、食品（食材）、配送、消费保障方面进行综合评价，获得优质考核评价的肉菜配送单位。

4 建设要求

4.1 基本条件

参与佛山市放心消费肉菜配送单位创建活动的单位应符合下列要求：

- a) 配送单位应属于佛山市辖区并持有效工商营业执照和食品经营许可证；
- b) 配送单位已正常经营一年以上；

- c) 配送单位一年内无重特大消费安全事故，无重特大侵害消费者权益事件，无重特大失信记录，无经济违法案件，无食品安全事故，无重特大安全事故等违法违规情况。

4.2 建设内容

4.2.1 管理

- 4.2.1.1 应当建立健全食品安全管理制度，如食用农产品市场准入制度、建立档案及信息报送制度、进货查验记录制度、食用农产品检查制度、日常检查制度、标签标识制度、检验检测制度、信息公示制度、不合格食用农产品退市制度、安全事故处置方案等。
- 4.2.1.2 应当建立自查制度，并定期对食用农产品食品安全情况进行检查，保留检查记录。
- 4.2.1.3 不得销售国家法律法规禁止销售的食物、食用农产品。
- 4.2.1.4 发现有不符合食用农产品食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，立即停止销售并采取整改措施，并保留记录，有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止销售并向监管部门报告。
- 4.2.1.5 对于停止销售的食用农产品，按照要求采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场，保留销毁记录。
- 4.2.1.6 鼓励企业通过 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 27341 (HACCP)、GB/T 24001、GB/T 45001 等体系认证。

4.2.2 环境卫生

- 4.2.2.1 保持工作和贮存场所整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。食品不能与日用化工品及农药字号的商品混放。
- 4.2.2.2 贮存场所应能保障食用农产品食品安全，如实记录食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录，保存期限不少于 6 个月。

4.2.3 设施设备

- 4.2.3.1 具有与经营食用农产品品种、数量相适应的经营设施设备，销售冷藏、冷冻食用农产品的，应当配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，并符合保证食用农产品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求。
- 4.2.3.2 应使用法定计量器具，禁止使用国家明令淘汰的计量器具，不使用未申请检定，超过检定周期或者经检定不合格的计量器具。

4.2.4 人员

- 4.2.4.1 从事接触直接入口食品工作的人员持有效健康证上岗。
- 4.2.4.2 应当配备专职或兼职食品安全管理人员并提供食品安全管理员继续教育证明材料。
- 4.2.4.3 应当定期组织公司人员开展食品安全知识培训，并保留相关培训记录。
- 4.2.4.4 工作人员应当穿着工作服工作帽，衣服干净且平整；熟食区工作人员不得用手直接接触熟食，须佩戴帽子、一次性手套及口罩。

4.2.5 食品（食材）

- 4.2.5.1 委托第三方快检或自行配备快检室、快检设备对所经营的食用农产品进行抽样和快检。检测合格的，方可进入配送销售。
- 4.2.5.2 贮存食用农产品的环境、设施、设备等应当符合食用农产品质量安全的要求。

4.2.5.3 应该建立食品、食用农产品进货查验记录制度，查验相关证明材料，如实记录食用农产品名称、数量、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，记录保存时间不少于6个月。

4.2.5.4 进口食用农产品、食品，包装标签应符合我国法规和食品安全国家标准，并载明原产地，境内代理商的名称、地址和联系方式等。

4.2.5.5 积极推行“订单农业”、“工厂直供”采购模式，蔬菜来自规模种养植基地或企业。

4.2.6 配送

4.2.6.1 配送运输车辆箱体内应保持清洁和卫生，不能有秽物、碎片或其他不良气味或异味，并保持清洁记录。

4.2.6.2 运输车配送期间应针对不同种类农产品设置保温或保鲜功能。

4.2.7 消费保障

4.2.7.1 应在醒目位置公示本单位相关证照。

4.2.7.2 应当在醒目位置及时公布食品安全管理制度、食品安全管理人员、食用农产品抽样检验结果以及不合格食用农产品处理结果等信息。

4.2.7.3 向消费者公示诚实守信、放心消费的承诺书。

4.2.7.4 在醒目位置公示“12345/12315”等政府相关部门投诉举报电话；建立消费处理制度和台账，有效保障合法权益。

4.2.7.5 鼓励企业加入阳光监管平台，安装视频监控。

4.2.7.6 鼓励实施食品安全责任保险制度，投保食品安全责任保险。

附 录 A
(资料性附录)

佛山市放心消费肉菜配送单位建设评分表

A.1 评分说明

A.1.1 佛山市放心消费肉菜配送单位建设项目评分满分为110分。

A.1.2 评分项目包括管理、环境卫生、设施设备、人员、食品（食材）、配送、消费保障方面内容。

A.2 评分表

佛山市放心消费肉菜配送单位建设评分表见表A.1

表A.1

序号	要求	扣分标准	标准分值	得分	扣分情况描述
1	食品经营许可证是否合法有效。	1. 查看经营许可证是否在有效期内； 2. 查看许可证真伪（可登录许可信息平台查询）。 每发现一起不符合扣 1.5 分。	3		
2	证照是否醒目公示，食品经营许可证载明的有关内容与实际经营是否相符，包括主体业态、经营项目、经营地址等内容。	1. 是否存在超范围经营情况； 2. 符合一地一证原则； 3. 许可证载明的主体业态、经营地址等与实际相一致； 4. 证照一致（包括单位名称、经营地址、法定代表人、经营类别、备注项目等）。 任一不符合每发现一起扣 1 分，扣完为止。	3		

表 A.1 (续)

序号	要求	扣分标准	标准分值	得分	扣分情况描述
3	应当建立健全食品安全管理制度,如食用农产品市场准入制度、建立档案及信息报送制度、进货查验记录制度、食用农产品检查制度、日常检查制度、标签标识制度、检验检测制度、信息公示制度、不合格食用农产品退市制度、安全事故处置方案等。	1. 完全没有建立食品安全管理制度的,扣4分; 2. 制度有缺失一项,扣1分,扣完为止; 3. 制度对应记录缺失一项,扣1分,扣完为止。	4		
4	应当建立自查制度,并定期对食用农产品食品安全情况进行检查,有检查记录。	1. 没有建立自查制度,也没有开展经营环境检查的,直接扣4分; 2. 有制度但没有检查记录,扣2分; 3. 有检查记录但不全面的,则视情节轻重扣1~2分。	4		
5	不得销售国家法律法规禁止销售的食品、食用农产品	发现扣4分。	4		
6	发现有不符食用农产品食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的,立即停止销售并采取整改措施,并保留记录,有发生食品安全事故潜在风险的,立即停止销售并向监管部门报告。	现场发现一处不合格品扣1.5分,之前有发生过不合格但没有记录的扣1.5分。	3		
7	对于停止销售的食用农产品,按照要求采取无害化处理、销毁等措施,防止其再次流入市场,保留销毁记录。	有销毁但无记录扣3分,记录不全扣1分。	3		
8	保持工作和贮存场所整洁,与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。食品是否与日用化工品及农药字样的商品混放。	工作场所及贮存场所不干净,或垃圾桶有明显异味,可能污染食品的,一处扣1分,扣完为止;或清洁剂、化学品、杀虫剂等有害物质与食品混放的,发现不符合扣2分。	5		
9	贮存场所应能保障食用农产品食品安全,如实记录食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容,并在贮存场所保存记录,保存期限不少于6个月。应当定期检查库存,及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁或者感官性状异常的食用农产品。	1. 发现腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁或者感官性状异常的食用农产品未及时清理的,每发现一起扣1分; 2. 无贮存记录扣3分,每发现一起贮存记录不全扣1分,扣完为止。	5		
10	具有与经营食用农产品品种、数量相适应的经营设备设施,销售冷藏、冷冻食用农产品的,应当配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施,并符合保证食用农产品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求。	冷藏冷冻设施无法运行,或冷藏冷冻食品脱冷链储存、销售的,发现不符合扣2分;扣完为止。	4		
11	应使用法定计量器具,禁止使用国家明令淘汰的计量器具,不使用未申请检定,超过检定周期或者经检定不合格的计量器具。	现场抽查,有一项未达要求,扣2分,直至扣完分数。	4		

表 A.1 (续)

序号	要求	扣分标准	标准分值	得分	扣分情况描述
12	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明。发票不得代替健康证明。	接触直接入口食品的人员，没有有效健康证的（包含过期），发现 1 人扣 2 分，扣完为止。	4		
13	应当配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理员参加过培训并保留培训记录。	1. 没有专职或兼职食品安全管理人员的，直接扣 4 分； 2. 有食品安全管理员，没有培训记录扣 2 分。	4		
14	应当定期组织工作人员开展食品安全知识培训，并保留相关培训记录。	1. 没有定期开展食品安全知识培训的，没有培训记录，直接扣 4 分； 2. 有定期组织开展食品安全培训，但次数较少或参加人员有限的，记录不完整，则视情节轻重扣 2 分。	4		
15	工作人员应当穿着工作服工作帽，衣服干净且平整；熟食区工作人员不得用手直接接触熟食，须佩戴帽子、一次性手套及口罩	1. 没有按要求穿着工作服、帽子、一次性手套及口罩，一处扣 1 分，扣完为止，不管一人还是多人； 2. 食品接触面不符合食品卫生要求的，一处扣 1 分，扣完为止；	5		
16	委托第三方快检或自行配备快检室、快检设备对所经营的食用农产品进行抽样和快检。检测合格的，方可进入配送销售。	发现一起不符合项扣 2 分，扣完为止。	6		
17	贮存食用农产品的环境、设施、设备等应当符合食用农产品质量安全的要求。	设施设备、环境无法满足食品储存的，视情况扣 2 分	3		
18	应该建立食品、食用农产品进货查验记录制度，查验相关证明材料，如实记录食用农产品名称、数量、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，记录保存时间不少于 6 个月。生产加工类产品如豆制品、冷冻食品、米面制品等，应当留存供货者的许可证及产品检测报告；需要检疫检验的畜禽类，应当留存检疫合格证明和肉类检验合格证明；进口食用农产品应当留存入境货物检验检疫证明。	抽查进货查验情况，索证索票不全的一项扣 1 分。没有建立查验记录扣 1 分，记录不全的扣 1 分。	4		
19	进口食用农产品、食品，包装标签应符合我国法规和食品安全国家标准，并载明原产地，境内代理商的名称、地址和联系方式等。进口鲜冻肉类产品，外包装还应以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期和储存温度等问题。分装销售的进口食用农产品，应在包装上保留原进口食用农产品全部信息及分装企业、分装时间、地点和保质期等信息。	抽查，每发现 1 次不符合扣 1 分。	4		

表 A.1 (续)

序号	要求	扣分标准	标准分值	得分	扣分情况描述
20	积极推行“订单农业”、“工厂直供”采购模式，蔬菜来自规模种植基地或企业。	有签订合同的，一家奖励 2 分。最高得分 6 分，没有则不得分。	6		
21	配送运输车辆箱体内应保持清洁和卫生，不能有秽物、碎片或其他不良气味或异味，并保持清洁记录。	发现不符合扣 3 分。	3		
22	运输车配送期间应针对不同种类农产品设置保温或保鲜功能。	发现不符合扣 2 分。	2		
23	应当在醒目位置及时公布食品安全管理制度、食品安全管理人员、食用农产品抽样检验结果以及不合格食用农产品处理结果等信息。	没有信息公示直接扣 3 分，有公示但过期或信息不完整的，每缺失一项内容扣 1 分，扣完为止；	4		
24	是否向消费者作出诚实守信、放心消费的承诺，并公示承诺书。	没有醒目公示的不得分。	3		
25	工作现场有视频监控。	有监控得 2 分，没有则不得分。	2		
26	在醒目位置公示“12345/12315”等政府相关部门投诉举报电话；建立消费处理制度和台账，有效保障合法权益。	未设立消费者权益保护制度，不得分； 有一项未达要求，扣 4 分。	4		
27	鼓励企业通过 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 27341 (HACCP)、GB/T 24001、GB/T 45001 等体系认证。	通过一项国际体系认证且在有效期内加 2 分，最高可加 6 分。	+6		
28	鼓励购买食品安全责任保险。	主动购买食品安全责任保险加 2 分。没有则不得分。	+2		
29	鼓励视频监控，加入阳光监管平台。	加入阳光监管平台，加 2 分。没有则不得分。	+2		
合计			110		

参 考 文 献

- [1] GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - [2] 中华人民共和国食品安全法
 - [3] 中华人民共和国农产品质量安全法
 - [4] 中华人民共和国消费者权益保护法
 - [5] 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法
 - [6] 食品生产经营日常监督检查管理办法
 - [7] 佛山市食品药品监督管理局关于贯彻落实食用农产品市场销售质量安全监督管理办法的实施意见
-