



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10718—2012

鲜(冻)畜禽产品专卖店管理规范

Management practices for livestock and poultry products stores

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言 I

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

5 选址与布局 1

6 设施设备 1

7 管理制度 2

8 卫生管理 2

9 采购与验收 2

10 贮存要求..... 2

11 销售要求..... 3

12 追溯和召回..... 3

13 人员要求..... 3

14 标识管理..... 3

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。
本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。
本标准由商务部市场秩序司、商务部流通产业促进中心负责起草。
本标准主要起草人：赵箭、陶宇、金胜社、胡新颖、李欢、方芳。

鲜(冻)畜禽产品专卖店管理规范

1 范围

本标准规定了鲜(冻)畜禽产品专卖店的基本要求、选址与布局、设施设备、管理制度、卫生管理、采购与验收、贮存、销售、产品追溯和召回、人员管理和标识管理等要求。

本标准适用于鲜(冻)畜禽产品专卖店。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜(冻)畜禽产品专卖店 livestock and poultry products store

以被授权经营鲜(冻)畜禽产品品牌为主的直营、加盟等形式的专卖店。

4 基本要求

4.1 鲜(冻)畜禽产品专卖店应具备合法的营业执照、食品流通许可证。

4.2 应有与经营品种相适应的企业产品授权销售证书,内容包括授权企业名称、标识、编号等相关信息,并在显著位置向消费者明示。

4.3 销售的鲜(冻)畜禽产品所附具的《动物产品检疫合格证明》和其他政府部门相关规定的安全信息,应在显著位置向消费者明示。

5 选址与布局

5.1 专卖店应远离可能产生有毒、有害物质的工业企业地段;所选地址远离污水池、垃圾场(站)、坑式厕所等污染源,环境整洁;不得有昆虫孳生的潜在场所。

5.2 营业场所应与办公生活等场所隔离。

6 设施设备

6.1 设施要求

6.1.1 应有与经营鲜(冻)畜禽产品品种、数量相适应的固定场所。

6.1.2 专卖店的建筑结构应坚固耐用、易于维修和保持清洁,避免有害动物的侵入和栖息。

6.1.3 应有清洗、消毒用的上下水设施。

6.1.4 应有能保证专卖店经营场所需要的采光照明设施。照明设施如安装在暴露鲜(冻)畜禽产品的正上方,应使用防爆型照明设施。

6.2 设备要求

- 6.2.1 应具有与销售鲜(冻)畜禽产品数量相适应的冷藏柜、冷冻柜(库)等设备和合理的设备布局及冷藏、冷冻设备的温、湿度监测仪。
- 6.2.2 应有现场分割、加工鲜(冻)畜禽产品的场所和工器具。可能接触的设备与用具,应使用无毒、无害、无臭或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可承受重复清洗和消毒的材料。
- 6.2.3 应配备相应的卫生清洁和消毒器具。
- 6.2.4 应对设备性能应进行定期检查和维护保养。
- 6.2.5 应定期对冷藏、冷冻柜(库)应当定期清洗、消毒,温度指示装置进行校准或校验。
- 6.2.6 应有存放垃圾和废弃物的封闭容器。

7 管理制度

- 7.1 应建立协议准入、专卖店管理、索证索票、采购与验收、销售台账、卫生管理、不合格产品追溯和召回、消费者投诉等保证食品安全的管理制度。
- 7.2 应有质量安全控制等相关信息的记录,主要包括:进货和验收记录、销售台账、消费者投诉、人员档案和培训等记录。

8 卫生管理

- 8.1 应保证经营环境、设施设备、人员和产品的包装物,满足鲜(冻)畜禽产品卫生防护要求。
- 8.2 消毒产品应存放在专库(柜),有专人保管,使用情况应进行记录。
- 8.3 应有预防老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生的措施。

9 采购与验收

- 9.1 应索要供货者的营业执照、屠宰定点许可证和检验检疫合格等相关证明文件,进口产品及其原料应有《进口产品卫生证书》的复印件,并存档备案。
- 9.2 应建立合格供货商档案,内容包括合格供方的生产能力、产品质量安全和信用等信息。
- 9.3 应根据相关法律、法规和规章以及食品安全标准的规定或双方制定的合同(协议)进行验收。
- 9.4 建立进货和验收记录,应如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等信息。记录保存期限不得少于二年。
- 9.5 采购的鲜(冻)畜禽产品的数量应票、账、货相符。货证不符的应拒收或单独存放并做好标识;应检查标识是否清楚、正确,标识不清楚的应单独存放。
- 9.6 采购的鲜(冻)畜禽产品,应来源于具有合法资质的屠宰厂(场),经检验检疫合格,并附有《动物检验检疫合格证明》等相关证明和标识。
- 9.7 采购的预包装畜禽产品其包装标识应符合 GB 7718 的要求,并有检疫检验合格标识。
- 9.8 不得采购国家法律法规禁止生产经营的产品和其他不符合产品安全标准的畜禽肉。
- 9.9 对验收中发现的质量或其他问题应及时处理,对不符合产品质量标准要求的应拒收。

10 贮存要求

- 10.1 鲜(冻)畜禽产品的贮存温度应符合其品种温度规定的要求。
- 10.2 贮存的无包装鲜(冻)畜禽产品,应当在贮存位置标明产品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。
- 10.3 贮存的产品应遵循先进先出的原则,定期检查鲜(冻)畜禽产品的质量和数量,及时清理变质或超过保质期的产品,并按要求进行处理。

10.4 贮存库(柜)内应保持整齐清洁,不得存放有碍产品卫生、安全的物品或可能造成串味的产品。

10.5 畜禽产品和非畜禽产品应分开储存。

11 销售要求

11.1 销售的产品应分类摆放。

11.2 销售的产品应控制在保质期内。

11.3 销售预包装产品不应更改原有的生产日期和保质期限,大包装产品拆封后销售时应标注原有的生产日期,不得延长保质期。

11.4 超过保质期限或变质的产品应以破坏性方式处理销毁,并记录。

11.5 应建立销售台账和消费者退、换货相关信息的记录。

11.6 记录保存期限不得少于二年。

12 追溯和召回

12.1 应建立从产品供方、加工过程、销售全过程的可追溯程序,并详细记录鲜(冻)畜禽产品购进和销售的相关信息。记录保存期限不得少于二年。

12.2 应建立鲜(冻)畜禽产品专卖店销售召回预案。当销售的产品存在质量安全事故时,确保能追溯和召回产品。如果发生食物中毒事故或其他食源性疾患的,应根据追溯程序迅速有效启动召回方案,主动消除或减轻所造成的食物中毒事故或其他食源性疾患后果。

12.3 应定期进行召回演习。

12.4 如发现食物中毒或疑似食物中毒事故时,应立即向辖区内卫生行政管理部门报告,并保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的产品及其原料、工具、设备和现场,积极配合卫生行政管理部门开展食物中毒事故的调查和处理。任何人不得隐瞒和阻止向卫生行政管理部门的报告。

13 人员要求

13.1 从业人员应接受与产品质量安全有关的法律法规、产品标准、基本卫生知识和基本卫生防护技能的培训。

13.2 与畜禽产品直接接触的人员,每年应进行身体检查,并具有有效的健康检查合格证明,无传染性疾病。

13.3 应有人员的教育、培训记录。记录保存期限不得少于二年。

13.4 应设置专职或兼职的质量管理人员。其职责如下:

- a) 负责购进鲜(冻)畜禽产品的验收、贮存和销售过程的质量控制。
- b) 负责对消费者投诉的接待、调查、处理或报告。
- c) 负责处理发生重大质量安全事件时的追溯、召回和与工商、商务等行政主管部门的联络。
- d) 负责设备性能、温、湿度指示装置的进行定期检查、校准和维护保养。

14 标识管理

专卖店应有明确商业形象的标识,标识的设计、规格、颜色应统一,并在固定的位置悬挂。