

商务部办公厅关于印发《超市食品安全操作规范(试行)》的通知 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao_ti2020/314/2021_2022__E5_95_86_E](https://www.100test.com/kao_ti2020/314/2021_2022__E5_95_86_E5_8A_A1_E9_83_A8_E5_c80_314303.htm)

[5_8A_A1_E9_83_A8_E5_c80_314303.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/314/2021_2022__E5_95_86_E5_8A_A1_E9_83_A8_E5_c80_314303.htm) 商务部办公厅关于印发《超市食品安全操作规范（试行）》的通知（商运

字[2006]122号）各省、自治区、直辖市、计划单列市、新疆生产建设兵团及省会城市商务主管部门：为贯彻落实《国务院

关于进一步加强食品安全工作的决定》精神，进一步规范超市食品安全管理工作，我部制订了《超市食品安全操作规范

（试行）》，现印发给你们，请各地结合本地实际情况，认真推广执行。商务部二〇〇六年十二月八日超市食品安全操作

规范（试行）（中华人民共和国商务部二〇〇六年十二月）

目录 第一章 概述 第二章 采购环节 第三章 验收环节 第四章 食品存储控制 第五章 食品现场制作 第六章 食品销售环节 第七章 问题商品的处理 第八章 超市食品安全管理体系 第九章

附则 附件1 从业人员洗手消毒方法 附件2 常用消毒剂及化学消毒注意事项 附件3 场所、设施、设备及工具清洁要点

第一章 概述 第一条（目的意义）为推动连锁超市的规范化运营，提高超市食品安全管理水平，增强消费者购物信心，提升整个行业的食品安全管理水平，特制订本规范。第二条（适用范围）该规范适用于经营有食品项目的超市、便利店和大型综合超市等业态，逐步完善与食品操作相关的一系列过程。

第三条（基本原则）本规范是建立在HACCP、GMP和我国相关法律基础上，同时考虑了超市的现阶段发展水平、可操作性等因素，着重说明了企业在食品的采购、运输、储藏和销售过程中，应避免所有可能危害消费者健康的因素。本规

范是推荐企业实施的实用操作手册，对企业的经营起指导作用。各企业应根据各自具体情况学习执行。

第四条（术语定义）

生鲜食品：按照加工程度和保存方式不同，包括初级生鲜食品、冷冻冷藏食品和自制食品三大类。

初级生鲜食品：凡属于新鲜的、未经烹饪等热加工的蔬菜和水果；禽畜肉、水产品等，经简单处理后在冷藏、冷冻或常温陈列架上贩卖的食品。

冷冻冷藏食品：包括冷冻食品和冷藏食品两类。

冷冻食品：以农、畜、水产原料经加工调理，急速冷冻在 - 18 以下储存并出售的食品。

冷藏食品：以农、畜、水产原料经加工调理，急速冷却在 4 以下储存并出售的食品。

原材料：供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

自制食品：经过烹饪、腌渍等加工处理后的熟食、面包点心和其它即食食品。

即食食品：指对经过烹制成熟或者腌渍入味后的食品进行简单制作，即可食用的菜肴。包括熟食、冷菜、冷荤、凉菜、卤味等。

半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

预包装食品：指经预先定量包装，或装入、罐入容器中，向消费者直接提供的食品。

散装食品：指无预包装食品、食品原料及加工半成品，但不包括新鲜果蔬，以及需清洗后加工的原粮、鲜冻畜禽产品和水产品等。

自有品牌：指零售企业用自己的商标注册产品，自设生产基地或者选择合适的生产企业进行加工生产，并利用自己的销售网络进行销售的商品。

标签：本规范所称标签为食品标签，是指预包装食品容器上的文字、图形、符号，以及其他说明物。

中心温度：指块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位的温度。

清洗：指利

用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程。消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作，消毒不能完全杀死细菌芽胞。交叉污染：指通过生的食品、食品加工者、食品加工环境或工具把生物的、化学的污染物转移到食品的过程。超市购物环境：由超市的内部经营空间及与经营相关的设施设备和附属场所组成，包括商品陈列设施、设备布局、安全环境设计、停车场设施等。营销设施设备：与超市经营直接相关的机器、设备、工具，如电梯、照明系统、收银机、货架、冷柜、手推车、购物筐等。附属设施设备：对经营管理起到支持和辅助作用的场所、机器、设备、工具，如停车场、库房、收货区、消防系统、防盗设备、更衣柜、卫生间等。从业人员：指零售企业中从事食品采购、保存、加工、销售等相关工作的人员。

第五条 对超市食品安全从业人员的要求（一）基本要求从业人员应每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查和培训，取得健康合格证明和食品卫生培训合格证明后方可上岗操作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从业人员有发热、腹泻、手外伤、皮肤湿疹、长疖子、呕吐、流眼泪、流口水、咽喉痛、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。应随时进行自我医学观察，不得带病工作。企业应建立从业人员健康档案。

（二）从业人员个人卫生 从业人员应保持

良好个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲、勤换衣服、勤理发、勤洗澡。工作时应穿戴清洁的工作服，不留长指甲、不涂指甲油、不化妆、不抹香水、不戴耳环、戒指等外露饰物。接触直接入口的食品时，手部应进行清洁并消毒，并使用经消毒的专用工具。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com