

# DB 5101

## 四川省成都市地方标准

DB5101/T 64—2025  
代替 DB 5101/T 64—2019

### 食用农产品良好经营管理规范

2025-01-16 发布

2025-01-16 实施



# 目 次

前 言 .....	III
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 .....	2
5 采购 .....	3
6 运输 .....	3
7 验收 .....	4
8 贮存 .....	4
9 售前准备 .....	5
10 销售管理 .....	5
11 废弃物管理 .....	6
12 产品召回 .....	6
13 服务改进 .....	6
参 考 文 献 .....	7



## 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。

本文件代替DB5101/T 64—2019《食用农产品良好经营管理规范》，与DB5101/T 64—2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 调整了文件的整体结构；
- b) 修改“食用农产品”的定义，增加了术语和定义“即食食用农产品”“专间”“专用操作区”（见3.1、3.2、3.3、3.4，2019版的3.1）；
- c) 增加了各功能区的设置要求（见4.2.2、4.2.3、4.2.4）；
- d) 增加了从业人员卫生要求（见4.3.2）；
- e) “设备设施”中通用要求内容整理为基本要求（见4.4.1，2019版的7.1、7.2）；
- f) 增加了“承诺达标合格证”等凭证查验的具体要求（见5.4）；
- g) 删减“冷链运输”相关要求，明确了对温度、湿度等有特殊要求的食用农产品运输的要求（见6.2，2019版的9.3）；
- h) 增加了“委托运输、贮存”要求（见6.4、8.8）；
- i) 增加了加工制作要求（见9.1.2、见9.1.3）；
- j) 增加了标签标识要求（见9.2.1、9.2.2、9.2.3、9.2.4、9.2.7、9.2.8、9.2.10）。

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。

本文件由成都市市场监督管理局提出、归口、解释并负责组织实施。

本文件起草单位：成都市市场监督管理局、成都市标准化研究院。

本文件主要起草人：何华清、蒋丽琼、刘林志、何元丽、李旭、雷欣、魏文婕、陈琳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2019年首次发布为DB5101/T 64—2019；

——本次为第一次修订。



# 食用农产品良好经营管理规范

## 1 范围

本文件规定了食用农产品良好经营管理的基本要求、采购、运输、验收、贮存、售前准备、销售管理、废弃物管理、产品召回、服务改进的要求。

本文件适用于成都市行政区域内开展食用农产品经营的大中型超市、仓储会员店，其他开展食用农产品经营的连锁店、农贸市场等也可参照本标准。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 17242 投诉处理指南
- GB/T 19012 质量管理 顾客满意 组织投诉处理指南
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 食用农产品 **edible agriculture products**

来源于种植业、林业、畜牧业和渔业等供人食用的初级产品，即在农业活动中获得的供人食用的植物、动物、微生物及其产品，不包括法律法规禁止食用的野生动物产品及其制品。

注1：植物、动物、微生物及其产品，包括在农业活动中直接获得的未经加工的以及经过分拣、去皮、剥壳、粉碎、清洗、切割、冷冻、打蜡、分级、包装等初加工，但未改变其基本自然性状和化学性质的初加工产品，区别于经过加工已基本不能辨认其原有形态的“食品”或“产品”。鱼干、菜干、果干等“干货”若仅经过简单晾晒，未经过其他加工工艺，可以作为食用农产品上市销售。

### 3.2

#### 即食食用农产品 **edible agricultural products for immediate consumption**

以生鲜食用农产品为原料，经过清洗、去皮、切割等简单加工后，可供人直接食用的食用农产品。

### 3.3

#### 专间 **dedicated operating room**

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

[来源：GB 31654-2021，2.7]

### 3.4

#### 专用操作区 dedicated operating area

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

[来源：GB 31654-2021，2.8]

## 4 基本要求

### 4.1 组织机构

4.1.1 经营者应取得符合法律法规要求的相关资质且处于有效期内。

4.1.2 经营者应落实食品安全主体责任，建立完善的食用农产品食品安全管理体系，设立食品安全管理机构，配备食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全管理人员的岗位职责。

4.1.3 经营者应建立食品安全培训制度，根据不同岗位的实际需求，制定培训计划，定期对职工进行食品安全知识培训；对食品安全管理人员进行食品安全知识培训和考核。

4.1.4 经营者应学习掌握所经营食用农产品适用的食品安全标准和规范要求并有效执行，鼓励借鉴先进的食用农产品采购、销售和食品安全检验检测标准和规范。

### 4.2 场地

4.2.1 地面应干燥、清洁，不应有影响环境卫生的污染源。墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁。天花板应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下。应定期对场所进行清洁消毒，并保留相关记录。

4.2.2 应采取安全有效的虫鼠害防治措施（如风幕、纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯等），防止有害生物侵入，若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

4.2.3 应根据经营需要设置收货、陈列、贮存、加工、销售、检测等区域；各作业区划分明显，有适当的分离或分隔措施，并有明确清晰的标识。

4.2.4 应根据经营需要设置常温、冷藏、冷冻等贮存区域，保持整洁、卫生、无异味。冷藏及冷冻设施设备应配置外显温度计，并定期校验。

4.2.5 应根据经营需要，对生食水产品、鲜切果蔬等即食农产品分别设置独立的专用操作区或专间，其设置应符合 GB 31654 的要求，专区专用。

### 4.3 人员

4.3.1 应建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

4.3.2 从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

4.3.3 从业人员工作时应穿清洁的工作服，保持良好的个人卫生。进入专间或专用操作区的人员应穿专用工作服，佩戴清洁的工作帽、口罩，口罩应遮住口鼻并按要求对手部进行清洗消毒；不应留长指甲、涂指甲油或贴指甲片，不应化妆、喷洒香水。工作时，佩戴的饰物不得外露。

### 4.4 设施设备

#### 4.4.1 基本要求

4.4.1.1 应根据经营需要，配备照明、通风、称量、包装、贮存等设备设施，设施设备应保持清洁，定期清洗消毒，并保留相关记录。

4.4.1.2 不应使用对生鲜食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施，误导消费者对商品的感官认知。

4.4.1.3 与食用农产品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制作，并符合相关食品安全标准的要求。

4.4.1.4 计量器具应按要求定期检定、校准。温度计等宜定期校准。

#### 4.4.2 陈列设施设备

4.4.2.1 应按照所经营食用农产品的保鲜、保质温度和相关要求配置适当的冷藏、冷冻设施设备。冷藏设施设备设定温度宜 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻设施设备设定温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，冷藏冷冻柜应设有可正确显示内部温度的测温装置。有特殊温度要求的农产品应根据其特性确定适宜的贮存温度。设施设备应定期除冰、除霜，保持整洁卫生。

4.4.2.2 销售场地应具备后备发电设施设备，保障停电时设施设备的正常运行。

4.4.2.3 销售鲜活水产品的应具有暂养池或暂养容器，宜配置充氧设备等装置。

#### 4.4.3 加工设施设备

4.4.3.1 应根据经营需要配备分切、整理、包装等初级加工设备和工器具；

4.4.3.2 专间和专用操作区的设备和工器具应专用，并与其他工器具有明显区分，使用前后应进行清洁消毒。

#### 4.4.4 称重及包装设施设备

应根据食用农产品贮藏及交易的需要配备相应的包装、分拣和称量等辅助设备。

#### 4.4.5 卫生设施设备

4.4.5.1 应设置垃圾桶等废弃物存放设施，加盖密闭，并作清晰标识，定期进行清理消毒。

4.4.5.2 应分别配置从业人员使用的洗手池和器具清洗消毒池，并采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。

### 5 采购

5.1 经营者采购的食用农产品应新鲜、清洁、完好，具有该产品品种应有的特征，鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的要求，鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的要求，食品中污染物限量及食品中农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 及 GB 2763 的要求，不得采购不符合食品安全标准的食用农产品。

5.2 经营者应建立供应商供货评价制度及退出机制，包括准入退出标准、定期评价、分级管理等。

5.3 经营者可自行或委托第三方机构对供应商进行审核和评价，并保存评估档案；经评估符合准入标准的方可进入合格供应商名录。

5.4 应优先采购附具承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的食用农产品。

5.5 从食用农产品养殖企业基地直接采购的，应对种养殖基地进行核查，核查内容包括有经核查真实的生产过程记录，需涵盖种养殖企业或基地农兽药管理使用情况。

5.6 从食用农产品批发市场采购的，应对销售者的经营资质进行核查，并从销售者处索取销售凭证作为采购方的进货查验记录凭证。

### 6 运输

6.1 运输食用农产品的容器、工具和车辆应安全无害，保持清洁，防止污染。不应将食用农产品与有毒、有害物品一同运输。

6.2 对温度、湿度等有特殊要求的食用农产品，应选用具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施的运输工具。运输结束卸货前，应检测货品温度。

6.3 经营者委托第三方运输食用农产品的，应选择具有合法资质的运输受托方，评估其食品安全保障能力，并监督承运人加强运输过程管理，如实记录委托方和收货方的名称或者姓名、地址、联系方式等内容，记录保存期限不得少于运输结束后2年。

## 7 验收

### 7.1 验收要求

7.1.1 经营者应建立进货查验记录制度；接收人员在食用农产品入库前，应查验产品随货证明文件、产品外观和温度，并按要求进行产品抽检。

7.1.2 经营者应建立不合格品控制规范，明确拒收、换货、让步接收、销毁的要求并记录存档。

### 7.2 随货证明文件查验

7.2.1 应索取并留存食用农产品进货凭证，核对供货者等有关信息。供货者提供的销售凭证、食用农产品采购协议等凭证中含有食用农产品名称、数量、供货日期以及供货者名称、地址、联系方式等进货信息的，可作为食用农产品的进货凭证。

7.2.2 采购按照规定应检疫、检验的肉类，应索取并留存动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等证明文件。采购进口食用农产品，应索取并留存海关部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。

7.2.3 对绿色食品、有机食品、地理标志产品等的，应查验相关认证证书。

### 7.3 入库查验

食用农产品入库前应查验以下内容：

——具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；

——冷冻产品无解冻后再次冷冻情形；

——冷冻冷藏食品温度符合食品安全要求。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

### 7.4 产品抽检

经营者应根据进货查验制度要求对有合格证明的食用农产品进行抽检，检验合格方可入库；对无法提供承诺达标合格证或者其他产品质量合格凭证的食用农产品，经营者应进行检验，检验合格后方可入库销售。

## 8 贮存

8.1 食用农产品入库应详细记录食用农产品的品名、产地、规格、等级、贮藏条件、入库数量、入库时间、批次号等信息，并保留相应单据。

8.2 贮存食用农产品的容器、工具和设备应当安全无害，保持清洁，防止污染，保证食用农产品食品安全所需的温度、湿度和环境要求，不得将食用农产品与有毒、有害物品一同贮存。

8.3 贮存过程中的保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的使用应符合食品安全国家标准的要求。

- 8.4 对于保鲜贮藏条件差异较大或容易交叉污染的食用农产品应分库或分区存放。
- 8.5 贮存中的食用农产品应堆码整齐并与墙壁、地面保持适当距离。
- 8.6 贮存期间应对产品品质进行定期检查，并及时剔除变质产品。
- 8.7 食用农产品贮存应遵循“先进先出”原则，详细记录食用农产品的品名、产地、规格、等级、贮藏条件、出库数量、出库时间、批次号等信息，并保留相应单据。
- 8.8 经营者委托贮存食用农产品的，应对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存食用农产品。受托方应保证贮存条件符合食品安全的要求，加强贮存过程管理。接受经营者委托贮存食用农产品的，应当如实记录委托方和收货方的名称、地址、联系方式等内容。记录保存期限不得少于贮存结束后2年。

## 9 售前准备

### 9.1 加工制作

- 9.1.1 加工用水应符合 GB5749 的要求，加工过程应按相应的操作规程进行。
- 9.1.2 加工前应对食用农产品进行感官检查，不应使用腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常的食用农产品进行加工销售。

### 9.2 标识和包装

- 9.2.1 需对食用农产品进行简易包装的，其材质应符合国家有关强制性标准。
- 9.2.2 食用农产品的标识应符合相关法规的要求，日期标示不得篡改。
- 9.2.3 应对所销售的食用农产品进行信息公示或标识，信息内容应包括食用农产品的名称、产地、生产者；产地应具体到县（市、区），宜标注到乡镇、村等具体产地。对保质期有要求的，应标注保质期；保质期与贮存条件有关的，应予以标明；销售即食食用农产品应如实标明加工制作时间。
- 9.2.4 带包装销售食用农产品的，宜在包装上标明生产日期或者包装日期、贮存条件以及最佳食用期限等内容。
- 9.2.5 在包装、保鲜、贮存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的，应标明食品添加剂名称。
- 9.2.6 有机食品、绿色食品、地理标志产品等食用农产品的标识应符合相关规定。
- 9.2.7 进口食用农产品的包装或者标签以中文载明原产国（地区），以及在中国境内依法登记注册的代理商、进口商或者经销者的名称、地址和联系方式。
- 9.2.8 进口鲜冻肉类产品的外包装上应以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、贮存条件等内容。
- 9.2.9 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以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。
- 9.2.10 标签应使用规范的中文，标注的内容应当清楚、明显，不得含有虚假、错误或者其他误导性内容。应定期对标识符合性进行自查，自查中发现标签标示不合格时，及时处理及改正，记录至少保存6个月。

## 10 销售管理

- 10.1 应对果蔬、肉类、水产品实行分区销售，并保持适当距离。
- 10.2 入场销售的食用农产品应陈列整齐、高度适中，有利于保鲜。宜采用净菜上市、畜禽产品冷鲜上市等方式销售食用农产品。

- 10.3 销售的食用农产品实行明码标价并醒目标识，并及时理货补货。
- 10.4 应适时查验销售货品质量，对感官性状异常的食用农产品应及时下架、清理并销毁。
- 10.5 对有温湿度要求的食用农产品，应全程实施温湿度监控（包括加工、分割过程）。
- 10.6 对保质期有要求的，接近保质期的食用农产品宜设立临期食品专区，专区销售。
- 10.7 对于运用电子商务模式开展线上销售的经营者应当全面、真实、准确及时地披露产品信息。
- 10.8 经营者不应在线上销售的食用农产品实施虚构交易、编造用户评价等方式欺骗、误导消费者。
- 10.9 对于开展线上订单配送的经营者，应保证在配送区域及时间范围内的食用农产品质量，宜采用低温配送方式，冷冻介质应符合食品安全要求。

## 11 废弃物管理

- 11.1 废弃物应分类放置，及时清理，不得溢出存放容器。
- 11.2 必要时索取并留存废弃物收运者的资质证明复印件，并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。
- 11.3 应建立废弃物处置台账，详细记录废弃物的处置时间、种类、数量、处置方式等信息。

## 12 产品召回

- 12.1 建立产品召回制度，对不符合食品安全标准的食用农产品应按照规定实施召回。
- 12.2 召回程序启动后，应立即停止不安全产品的销售，对未销售的不安全产品进行隔离封存，对已销售的不安全产品应及时通知消费者，通过采取退换货方式及时消除或减少食品安全危害。
- 12.3 对召回的不安全产品，应及时通知供应商或生产单位配合处理。
- 12.4 建立并保存不安全产品召回记录，记录档案包括产品名称、数量、召回原因、召回情况、召回产品处理情况等内容。

## 13 服务改进

- 13.1 经营者应向消费者提供便捷的投诉渠道并及时解决消费者投诉，投诉处理可依据 GB/T 17242、GB/T 19012 的要求展开。
- 13.2 对消费者投诉进行定期评估和分析并实施纠正措施，持续改进产品与服务。

### 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] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》国家市场监督管理总局令第60号
  - [3] 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国家市场监督管理总局令第81号
  - [4] 《食品经营许可证审查通则》
  - [5] GB 31621 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》
-