本标准已于 2021 年 10 月 27 日在上海市市场监督管理局登记，登记号 T/31916310106G7952021
ICS 号： ICS 67.040
中国标准文献分类号：X 00

# 团 体 标 准

T/SFSF000002-2021
代替T/SFSF000002-2019

# 守信超市管理规范

# The Standard of trustworthy supermarket management

2021-10-11 发布 2021-12-11 实施

上海市食品安全工作联合会 发布

全国团体标准信息平台

21101812134109

# 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 ..... 2
4 通用要求 ..... 3
4.1 信息公开透明 ..... 3
4.2 规范化管理 ..... 4
4.3 投诉管理 ..... 7
5 标准超市和大卖场的特殊要求 ..... 8
5.1 信息公示 ..... 8
5.2 食用农产品快速检测 ..... 8
5.3 从业人员要求 ..... 8
5.4 环境卫生要求 ..... 8
5.5 冷热链食品管理 ..... 8
6 现场制售特殊要求 ..... 9
6.1 简单加热、预包装冷藏膳食复热分装操作要求 ..... 9
6.2 现制现售操作要求 ..... 9
7 食品安全示范创建 ..... 13
7.1 食品经营示范店的要求 ..... 13
7.2 食品安全知识考核 ..... 13
7.3 引领示范作用 ..... 13
8 守信超市和食品经营示范店审核评定 ..... 13
8.1 审核评定 ..... 13
附录 A（规范性）便利店审核评价表 ..... 14
附录 B（规范性）标准超市审核评价表 ..... 22
附录 C（规范性）大卖场审核评价表 ..... 31
附录 D（规范性）现场制售审核评价表 ..... 39




本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

# 前　言

本文件参考 GB/T1.1 和 GB/T 20004.1 规则起草。

本文件由上海市食品安全工作联合会提出并组织实施。

本文件由上海市食品安全工作联合会归口。

本文件替代 T/SFSF 000002-2019 《守信超市管理规范》。与 T/SFSF 000002-2019 相比，主要变化如下：

——修改了标准结构，将标准超市和大卖场的特殊要求与大卖场的特殊要求进行了整合；

——删除了专间、散装食品、食用农产品、易腐食品的定义，增加了食品经营示范店的定义；

——将第 4 章守信便利店、标准超市和大卖场通用要求的架构进行了调整；

——增加了现场制售专间和专用操作区域设施要求及其操作要求；

——增加了第 7 章食品安全示范创建；

——新增现场制售内容的附录检查表。

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这些专利的责任。

声明：本文件的知识产权归属上海市食品安全工作联合会，未经上海市食品安全工作联合会同意，不得印刷、销售。

本文件起草单位：英格尔检测技术服务（上海）有限公司、通标标准技术服务（上海）有限公司、上海市食品安全工作联合会。

本文件主要起草人：姚海燕、张莹、王雪、姜培珍、张瀚云。

首批承诺执行单位：联华超市股份有限公司、上海世纪联华超市发展有限公司、上海联华超级市场发展有限公司、上海联华快客便利有限公司、上海便利蜂商贸有限公司、上海绿地优鲜投资控股有限公司。

本文件于 2019 年 1 月 28 日首次发布。

本文件于 2021 年 10 月 11 日第一次修订。



**本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021**

# 引　言

2017 年 1 月，中共上海市委办公厅、上海市人民政府办公厅印发的《上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案》（沪委办发〔2017〕1 号），要求从 2017 年起，上海市开展“守信超市”的创建活动。为配合创建活动的开展，2019 年上海市食品安全工作联合会组织制定了《守信超市管理规范》（团体标准 T/SFSF 000002-2019）。2019 年 12 月，中共上海市委 上海市人民政府印发《上海市贯彻 中共中央、国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见 的实施方案》（沪委〔2019〕1014 号），要求在“守信超市”的基础上，开展上海市食品安全示范创建“百千万工程”。根据创建要求，结合国家和本市有关食品安全的法律法规、规章以及食品安全标准的有关规定，上海市食品安全工作联合会对《守信超市管理规范》（团体标准 T/SFSF 000002-2019）进行了修订。本文件可作为上海市创建食品安全“守信超市”建设和食品安全示范建设达标和验收的标准。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

全国团体标准信息平台

本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

# 守信超市管理规范

## 1 范围

本文件规定了便利店、标准超市、大卖场建设食品安全守信超市有关的通用要求、标准超市和大卖场的特殊要求、现制现售特殊要求、食品安全示范创建等。

本文件适用于食品安全守信便利店、守信标准超市和守信大卖场等食品经营者。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB31/ 2027 食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范

关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定（2020 年 2 月 24 日第十三届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过）

关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知（国务院办公厅 国办发明电〔2020〕21 号）

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监管总局 2018 年第 12 号公告）

国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知（国卫食品发〔2016〕31 号）

食用农产品市场销售质量安全管理办法（国家食药监管总局令第 20 号）

上海市食品安全条例（2017 年 1 月 20 日上海市第十四届人民代表大会第五次会议审议通过）

上海市食品安全信息追溯管理办法（上海市人民政府令第 33 号）

上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告（上海市人民政府 沪府规〔2018〕24 号）

上海市食品经营许可管理实施办法（上海市市场监管局 沪市监规〔2019〕1 号）



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

上海市食品销售者食品安全主体责任指南（试行）（上海市市场监管局 沪市监食经〔2020〕539号）

## 3 术语和定义

GB 31654、《上海市食品安全条例》《上海市食品经营许可管理实施办法》《餐饮服务食品安全操作规范》中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**守信超市**

符合本文件要求，并经食品安全监管部门审核评估达标的便利店、标准超市、大卖场。

3.2

**食品经营示范店**

符合本文件要求，具有行业引领示范的食品安全管理体系和食品安全管理水平，并经食品安全监管部门审核评估达标的便利店、标准超市、大卖场。

3.3

**便利店**

开架自选食品、日用小百货为主，现场可具有对预制食品进行简单加热等经营活动，满足消费者便利性需求为主要目的的零售业态。实际营业面积一般≤200 ㎡。

3.4

**标准超市**

开架自选预包装及散装食品、食用农产品、日用小百货为主，现场可具有简单加热、现制现售等经营活动，满足消费者日常生活需要的零售业态，实际营业面积一般在 200 ㎡-4000 ㎡。

3.5

**大卖场**

开架自选预包装及散装食品、食用农产品、日用百货、家电等，品种齐全；现场可具有简单加热、现制现售等经营活动，满足消费者一次性购齐的零售业态。实际营业面积一般≥4000 ㎡。

3.6

**现场制售**

在超市的加工区域内对食品现场加工和销售的行为，包括热食类、冷食类和生食类食品制售等。

3.7

**简单加热**



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

在超市内采用蒸、煮、微波等加热，使成品至适合温度的简单加工方式。允许有食品拆封、摆盘、调制调味等简单处理操作。如：便利店内关东煮、冷藏盒饭加热、冷藏热狗加热后表面加酱料等。

3.8

高风险食品

食品安全风险较高的食品，包括特殊食品、乳制品、肉制品、生食水产品、即食蔬菜、冷冻饮品、预包装冷藏膳食、现制现售即食食品及相关部门规定的其他高风险食品。

3.9

临近保质期食品

临近食品保质期，但尚未超过食品包装上标明的保质日期的食品（以下简称临保食品）。

3.10

不安全食品

食品安全法律法规规定禁止生产经营的食品以及其他有证据证明已经或可能危害人体健康的食品，包括：

a） 已经诱发食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害甚至死亡的食品；

b） 可能引发食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害的食品；

c） 含有对特定人群可能引发健康危害的成份而在食品标签和说明书上未予以标识，或标识不全、不明确的食品；

d）有关法律、法规规定的其他不安全食品。

## 4 通用要求

### 4.1 信息公开透明

#### 4.1.1 亮证经营和信息公示

4.1.1.1 在超市显著位置公示食品安全信息，包括食品经营许可证，营业执照，监管动态等级以及门店负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明等。

4.1.1.2 在经营场所醒目位置公示全部食品经营人员的健康检查证明；张贴放心食品超市自我承诺，承诺内容可参考《上海市食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》的规定。

4.1.1.3 经营肉类的，应公示有效的肉类检验检疫合格证；经营豆制品的，应公示有效的豆制品送货单；经营散装熟食的，应公示有效的散装熟食送货单。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

4.1.1.4　经营酒类商品的，应公示不向未成年人销售酒类商品的警告标识。

4.1.1.5　鼓励超市采用电子屏公示食品安全信息。采用电子屏公示的，广告内容播放时间应≤30%。

4.1.2　食品安全信息追溯

4.1.2.1 门店应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》的要求，建立食品安全信息追溯制度，对规定实施追溯的食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市食品安全信息追溯平台报送相关信息。

4.1.2.2 门店应提供追溯信息查询终端或追溯码，供消费者查询经营的实施追溯食品和食用农产品的追溯信息。

4.1.2.3 当经营食品关系到公共卫生事件时，应及时根据有关部门要求实施追溯管理。

4.2　规范化管理

4.2.1 食品安全管理制度

根据《上海市食品经营许可管理实施办法》的规定，门店建立食品安全相关制度，保证食品安全。主要食品安全管理制度应包括但不限于以下各项：

a）从业人员健康和培训管理制度；

b）食品安全管理员制度；

c）食品安全自检自查与报告制度；

d）食品加工经营过程与控制制度；

f）场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；

g）进货查验和查验记录制度；

h）食品安全信息公示制度；

i）废弃物处置制度；

j）食品安全突发事件应急处置方案；

k）经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度；

l）食品贮存、运输管理制度；

m)临近保质期食品集中陈列和消费提示制度。

4.2.2　临保食品管理

4.2.2.1 门店应设立临保食品销售专区或专柜，集中陈列出售临保食品，并作出醒目的“临近保质期食品”提示。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

4.2.2.2　食品临保期限的界定应符合如下规定：

a)保质期在一年及以上的食品，对应的临保期限不低于期满之日前 30 天；

b) 保质期在半年及以上但不足一年的食品，对应的临保期限不低于期满之日前 20 天；

c) 保质期在 90 天及以上但不足半年的食品，对应的临保期限不低于期满之日前 15 天；

d) 保质期在 30 天及以上但不足 90 天的食品，对应的临保期限不低于期满之日前 10 天；

e) 保质期在 15 天及以上但不足 30 天的食品，对应的临保期限不低于期满之日前 5 天；

f) 保质期在 3 天以上但不足 15 天的食品，对应的临保期限不低于期满之日前 2 天。

注：GB 7718 规定可豁免标注保质期的食品以及保质期小于等于 3 天的食品，可不设临保期限。

4.2.2.3　鼓励食品经营者采用打折促销、赠送、捐赠、员工福利等方式处理临近保质期食品，减少食品的浪费。

4.2.3　过期食品管理

4.2.3.1 门店应建立过期食品销毁制度，内容包括但不限于销毁执行人、销毁方式、销毁食品信息、销毁记录、记录保存期限。

4.2.3.2 门店应对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，采用录像或拍照的方式记录处置结果.纸质文档及照片记录保留不少于 2 年，销毁录像保留不少于 1 个月。

4.2.3.3 门店不得将超过保质期的食品和食品添加剂退回食品生产经营企业。

4.2.4　散装食品管理

4.2.4.1　散装食品不得着地堆放。

4.2.4.2 门店应保留原散装食品的外包装标签，直至食品销售完毕。

4.2.4.3 门店应设置散装直接入口食品的隔离设施，由专人使用清洁的专用售货工具(如专用夹取工具)提供销售服务。

4.2.4.4　门店设立散装食品销售专区或者专柜。在散装食品销售容器或者销售牌上应标明食品名称、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等。若散装食品经分装后销售的，分装后食品保质期不得长于原包装上的保质期，且分装食品标签应标明上述信息内容。

4.2.4.5　不同批次的散装食品不应混装销售。鼓励使用相关设施或者设备防止不同批次的散装食品混装。

4.2.4.6 鼓励门店减少无包装的散装食品销售。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

4.2.5 特殊食品管理

4.2.5.1 门店应设立保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品等特殊食品销售专柜或专区，并设置明显的提示牌，注明“****销售专区（或专柜）”字样。提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。

4.2.5.2 保健食品经营场所应标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”的提示信息。

4.2.6 冷、热链食品管理

4.2.6.1 经营冷链或热链食品的门店应配备与经营食品储存条件相适应的冷藏（冷冻）或加热保温设施。冷藏温度应为 0℃～10℃；冷冻温度应＜－12℃；热藏温度应≥60℃，并做好温度监控记录。

4.2.6.2 贮存、运输、陈列和销售有特殊温度控制要求的食品和食用农产品，应当保持冷链或者热链全程受控，以保证食品和食用农产品安全所需的温度特殊要求。冷藏食品脱离冷链的时间不超过 20min，冷冻食品脱离冷链的时间不超过 30min，热熟食脱离热链不超过 4h。

4.2.7 不安全食品管理

4.2.7.1 门店应按照许可项目依法经营，禁止生产经营国家和本市禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。应符合《中华人民共和国食品安全法》《食用农产品市场销售质量安全管理办法》《上海市食品安全条例》《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》等法律法规。

4.2.7.2 接监管部门通报等发现存在不安全食品的，经营者应及时采取下架停售、召回等措施，记录下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果等，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。

4.2.8 进货查验管理

4.2.8.1 经营者应收集和保留所有供应商的合规经营证件（明）及产品合格证明文件，及时更新过期的证件与文件。

4.2.8.2 门店应实施食品、食品添加剂进货查验记录制度，如实记录名称、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。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

4.2.8.3　门店应实施食用农产品进货查验记录制度，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。记录和凭证保存期限不得少于6个月。

4.2.9　从业人员要求

4.2.9.1 食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗，企业负责人、食品安全管理人员培训每年应达到60学时，从业人员每年应达到40学时。

4.2.9.2　应配备专职或兼职食品安全管理人员，并了解岗位职责和工作内容。

4.2.9.3 从事接触直接入口食品工作的食品从业人员应持有有效健康检查合格证明，不得患有《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》规定的有碍食品安全的疾病，并每日做好晨检工作。

4.2.9.4 食品从业人员应保持良好个人卫生，穿戴清洁的工作服、工作帽，将头发梳理整齐并置于帽内，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。

4.2.10　环境卫生要求

4.2.10.1 食品与非食品应分开陈列，禁止食品与有毒有害物品混合陈列。

4.2.10.2 食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等应定期清洁保持整洁，做到无食物残渣残留，无飞虫，隔板和角落无污渍。私人物品应专区存放。

4.2.10.3 门店应有必要的防鼠、防蝇、防蟑等措施，防止有害生物侵入。

4.2.10.4 门店使用的洗涤剂、消毒剂和除害药物等化学品应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具分开存放。

4.3　投诉管理

4.3.1 畅通投诉渠道

经营者应畅通消费者食品安全投诉渠道，设立投诉电话或者消费者服务台，建立消费者食品安全投诉处理机制，由专人接待消费者投诉，做好消费者投诉和处置记录。

4.3.2 妥善处理消费者投诉

经营者应及时妥善处理消费者投诉，对确认存在食品安全隐患的，应实施先行赔偿机制。消费者投诉一般应在3天内回复。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

## 5 标准超市和大卖场的特殊要求

### 5.1 信息公示

5.1.1 大卖场应公示食品快速检测结果、过期食品销毁记录等食品安全信息。

5.1.2 大卖场应设立食品进货验收、高风险食品贮存、食品现场加工、快速检测及过期和不合格食品销毁等环节的视频监控，并做到上述活动监控全覆盖且公示监控视频。

### 5.2 食用农产品快速检测

5.2.1 应设立食用农产品快速检测室，配备专用检测设备和具有相关能力的检测人员（不经营食用农产品或由总部统一配送并检测的除外），每日对经营的食用农产品进行快速抽检。

5.2.2 应建立食用农产品快速检测制度，根据经营食用农产品的特性及风险等级确定检测项目、检测频率。蔬菜应在每次收货时抽样检测农药残留；经营散装猪肉、牛肉、羊肉的应开展瘦肉精快速检测，每周应抽样检测至少 3 次，并覆盖不同供应商。

5.2.3 食用农产品快速检测记录应保留不少于 2 年。

### 5.3 从业人员要求

5.3.1 食品安全管理人员需穿戴区别于其他员工的工作服或标志。大卖场应配备专职食品安全管理员，保留每日巡查记录。

5.3.2 应建立企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员食品安全培训档案，内容包含但不限于受培训人姓名、培训时长、培训内容、培训考核方式、培训评价等。

5.3.3 应建立从事直接入口食品工作的食品从业人员的健康档案，内容包含但不限于姓名、性别、年龄、身份证号等。

### 5.4 环境卫生要求

5.4.1 食品收货区域地面、天花板、灭蝇灯、接收的容器、运输车辆、接收工具应定期清洁，保持干净无破损。

5.4.2 大卖场食品储存、收货、加工区域应做好卫生巡检记录。

### 5.5 冷热链食品管理

5.5.1 大卖场在接收冷藏冷冻商品前应对产品中心温度和运输车辆车厢温度进行检测，并记录检测结果。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

5.5.2 冷藏冷冻商品贮存仓库、陈列柜和热熟食展示柜都有功能正常的温度显示器。温度满足产品要求，定时做好冷藏冷冻库（柜）和热展示柜的温度监控记录。

## 6 现场制售特殊要求

### 6.1 简单加热、预包装冷藏膳食复热分装操作要求

6.1.1 简单加热食品在加热后需暂存的，应在热食柜内暂存销售。热食柜的温度应≥60℃，并做好温度监控记录。

6.1.2 预包装冷藏膳食加热后需分装、摆盘、调制调味等处理的，应在专用操作区域内进行，并符合6.2.3、6.2.4 的规定。加热食品的中心温度应≥70℃，并在≥60℃条件下保温。

6.1.3 接触直接入口食品的从业人员应穿戴清洁的工作衣帽、手套和口罩，有下列情形时应用清洗和消毒双手：

a） 开始工作前；

b） 处理食物前；

c） 上厕所后；

d） 处理生食物后；

e） 处理弄污的设备或饮食用具后；

f） 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；

g） 处理动物或废物后；

h） 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。

6.1.4 应采取有效隔离措施，避免食品受到污染。

6.1.5 与食品直接接触的设施、设备、工具、容器应保持清洁。

### 6.2 现制现售操作要求

#### 6.2.1 食品原料可追溯

应实施供应商管理制度，建立供应商评估档案。供应商应经过相关负责人审核和批准，并定期对供应商进行评估；对高风险产品的供应商实施现场评估。原料应来自合格供应商，原料索证索票应符合4.2.8 条款的要求。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

### 6.2.2 分区加工要求

6.2.2.1 应按照 GB 31654、DB31/ 2027、《餐饮服务食品安全操作规范》及上海市食品经营许可管理相关规定的要求设置加工场所，实施分区加工。

6.2.2.2 下列食品的加工制作应在专用操作区（或在专间内）进行：

a）饮品的现场调配、冲泡、分装；

b）熟食和菜肴的备餐；

c）现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；

d）仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；

e）对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；

f）调制供消费者直接食用的调味料；

g）其他即食食品经解冻、拆封、摆盘、调制调味等操作方式处理；

h）冷加工制作含少量易腐食品成分的即食食品（如奶油夹心面包、泡芙、三明治、寿司）。

6.2.2.3 除 6.2.2.2 规定的食品外，生食类食品、裱花蛋糕、冷加工芝士蛋糕、慕斯蛋糕、提拉米苏、冷食类食品等加工制作应在专间内进行。

### 6.2.3 专间和专用操作区设施要求

6.2.3.1 专间为独立隔间，墙裙铺设到顶，通向外界的门应能自动关闭，设置单向的物流通道。

6.2.3.2 专间应有独立的空调设施，室温应≤25℃，配备温度显示装置。

6.2.3.3 专间入口处应设置预进间，配备更衣设施、洗手消毒设施，干手设施，张贴洗手消毒流程图。消毒水浓度符合要求并定时更换，有更换记录。

6.2.3.4 专间、专用操作区的水龙头应为非手动式。

6.2.3.5 直接接触食品的用水应安装净水设施或使用包装饮用水。

6.2.3.6 不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。

### 6.2.4 专间和专用操作区操作要求



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

6.2.4.1 每餐或每班使用前对操作台面和专间空气进行消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30min 以上。

6.2.4.2 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩，并符合 6.1.2 的要求。

6.2.4.3 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。

6.2.4.4 应使用专用冷藏或冷冻设施，存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

6.2.4.5 不得在专间和专用操作区内从事非清洁操作区的加工制作活动。

6.2.4.6 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。专间内不得存放非即食食品和非专间使用的物品。

6.2.4.7 专用操作区加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用，必要时，还应消毒后加工。

### 6.2.5 工用具与容器的要求

6.2.5.1 接触原料、半成品、成品的盛器和工用具，以及动物性食品、植物性食品、水产品的盛器和工用具应无破损并有明显区分，有区分示意图，在指定区域存放。

6.2.5.2 食品加工区域使用的清洗水池有功能标识，清洁盛器和工用具有专用的清洁水池，清洗后的清洁工具应在指定区域离地吊挂，并保持干净。

6.2.5.3 接触直接入口的容器和工用具应严格清洗消毒，应符合 GB 14934 要求。

6.2.5.4 鼓励门店定期开展 ATP 快检测试，检测值应≤100RLU，并妥善保存防止污染。

### 6.2.6 食品加工区域环境卫生要求

6.2.6.1 废弃物存放容器应配有盖子，内壁光滑，易于清洁。与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

6.2.6.2 仓板应保持清洁，无破损。

6.2.6.3 地磅、电子秤应保持干净，张贴有效的检定合格证。

6.2.6.4 地面、天花板、货架、排风口、油烟机、门窗等应保持清洁无破损。

### 6.2.7 食品添加剂管理要求



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

6.2.7.1 应建立食品添加剂使用管理制度，食品添加剂应有专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

6.2.7.2 食品添加剂的使用量与使用范围应符合 GB2760 的规定，并如实记录领用、使用情况。

6.2.7.3 计量食品添加剂的电子秤等应定期做好检定，保留有效的检定证明。

### 6.2.8 食品的温度与时间控制

6.2.8.1 需要烧熟煮透的食品，加热食品的中心温度应≥70℃。。

6.2.8.2 烹饪后的易腐食品，应在 10℃～60℃存放，时间不应超过 2h。

6.2.8.3 冷冻原料应冷藏或流水解冻，应在指定的食品解冻水槽中使用常温流动水解冻，所有解冻产品需被水浸没。冷冻食品应规定解冻时间与解冻后的保存条件和使用期限。

### 6.2.9 开封后食品原料的使用期限

预包装食品（原料）开封后应及时使用，不得超过原保质期限。除原包装标签已有规定的使用期限除外，应根据原料特性和保存条件，制定各类预包装食品开封后的使用期限，一般应符合下列要求：

a）乳制品（除乳粉外）开封后应冷藏，并当天内使用；

b）罐头食品开封后应冷藏，并当天或次日内使用；

c）冷藏食品开封后应冷藏，并在保质期限内使用；

d）冷冻食品应采用符合食品安全要求的方法解冻，解冻后在冷藏条件下贮存，并在保质期限内使用，不得重复冷冻；

e）固体食品开封后应根据原预包装食品储存条件，或者采用冷藏、干燥保存，并在保质期限内使用。

### 6.2.10 半成品保质期

应根据食品特性、加工条件、保存条件制定自行加工半成品的储存条件和保质期。

### 6.2.11 现制食品的标签、保质期和储存

6.2.11.1 现场生产加工的包装食品以及现场分装或包装的食品应粘贴标签。

6.2.11.2 标签上应标注食品品名、制作日期、保质期以及生产加工单位名称、地址和联系方式；对保存条件和食用方式有特殊要求的，也应在标签上注明。

6.2.11.3 现场生产加工食品应按标签标注的储存条件下储存和销售。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

6.2.11.4　粘贴标签后的食品不得篡改生产日期与保质期，也不得以再粘贴形式覆盖原来的生产日期与保质期。

6.2.11.5　分装食品的保质期不得长于原包装上的保质期。

## 7　食品安全示范创建

### 7.1　食品经营示范店的要求

7.1.1食品经营示范店连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法的行为。

7.1.2　符合本文件规定的守信便利店、守信标准超市或者守信大卖场要求。

### 7.2　食品安全知识考核

食品经营示范店的负责人和食品安全管理人员食品安全知识现场抽查考核 90 分以上。

### 7.3　引领示范作用

建立具有行业引领示范的食品安全管理体系制度和食品安全管理水平。

## 8　守信超市和食品经营示范店审核评定

### 8.1　审核评定

守信便利店、守信标准超市、守信大卖场及对应业态的食品经营示范店的审核评定应按照本文件附录 A、B、C 要求进行。涉及现场制售的，应同时按照附录 D 要求进行。



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

## 附录 A

（规范性）

## 便利店审核评价表

单位名称：_____所属区：_____

地址：_____食品经营许可证号：_____

单位法定代表人（负责人）：食品安全管理员：联系电话：___

| 审核评价标准 | | | |
|---|---|---|---|
| （1）对该单位进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可按照本表及附录 D(适用时）中的一般项及加分项进行检查。<br>（2）对于一般项的检查，依据审核评价方法进行评分。各项的扣分适用“扣分扣完为止”原则，即该项扣分超过满分的，不再继续扣分。<br>（3）评审计分原则：守信评审得分=评审得分/(满分值-不适用分值)*100（以本表及附录 D 合计计分）。<br>守信评审得分≥80 分，方可计算加分项。<br>总得分=守信评审得分+加分项得分。<br>（4）总得分≥80 分，可推荐授予“守信便利店”。<br>（5）总得分≥90 分，可推荐授予“食品经营示范店” 。 | | | |
| 否决项 | | | |
| 序号 | 审核评价内容 | 审核评价结果 | 备注 |
| 1 | 是否按许可的方式及范围从事食品经营活动 | □是 □否 | |
| 2 | 是否连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法的行为 | □是 □否 | |
| 3 | 是否不存在经营国家和本市禁止生产经营的食品现象 | □是 □否 | |
| 4 | 是否在现场检查中未发现老鼠或有明显老鼠活动现象（比如鼠粪等） | □是 □否 | |
| 5 | 是否在本次评审以前连续 2 年监督抽检未发现因管理不善造成的销售不合格食品问题 | □是 □否 | |
| 一般项 | | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| 审核评价项目 | 审核评价材料 | 条款号 | 审核评价方法 | 满分 | 得分 | 现场审评结果备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.信息公开透明（18 分） | | | | | | |
| 1.1 亮证经营（10 分） | 食品经营许可证、营业执照、健康证、负责人和食品安全管理人员培训证明、肉品检验检疫证、豆制品送货单、熟食送货单 | 1.1.1 | 未在超市显著位置公示食品安全信息的，扣 1 分。 | 1 | | |
| | | 1.1.2 | 未公示食品经营许可证和营业执照扣 1 分；未公示监管动态等级，扣 1 分；未公示门店负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明（原件、复印件或者电子版），扣 1 分；未在经营场所醒目位置公示全部食品经营人员的健康检查证明（原件、复印件或者电子版），少 1 人扣 1 分；未张贴放心食品自我承诺，扣 1 分；经营酒类商品，未公示不向未成年人销售酒类商品警告标识，扣 1 分。 | 5 | | |
| | | 1.1.3 | 经营肉类、豆制品、散装熟食的，应公示相应有效的肉类检验检疫合格证、豆制品送货单、散装熟食送货单，少公示 1 项扣 1 分。 | 3 | | |
| | | 1.1.4 | 如采用电子屏公示的，广告内容播放时间不得超过 30%；<br>●不符合扣 1 分。 | 1 | | |
| 1.2 食品安全信息追溯制度（8 分） | 食品安全信息追溯制度、本市食品安全信息追溯平台、可查询的来源信息 | 1.2.1 | 要求：设立食品安全信息追溯制度（制度包含但不限于上传信息内容和核对情况、上传负责人、上传期限）<br>●不能提供制度，扣 2 分；制度不齐全，扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 1.2.2 | 要求：按规定上传至上海市食品安全信息追溯平台（www.shfda.org）<br>●抽查 4 个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少 1 个扣 1 分；<br>●不能提供现场查询的扣 2 分。 | 4 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1.2.3 | 要求：进口冷冻冷藏畜禽肉、水产品应报送至进口冷链食品信息追溯管理平台：<br>●至少各抽查 1 个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少 1 个扣 2 分。 | 2 | | |
| **2.规范化管理（84 分）** | | | | | | |
| 2.1 食品安全管理制度（3 分） | 食品安全相关制度以及执行记录 | 2.1.1 | 要求：建立食品安全管理制度，包括但不限于：从业人员健康和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品加工经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品安全信息公示制度、废弃物处置制度；食品安全突发事件应急处置方案、经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度、食品贮存、运输管理制度、临近保质期食品集中陈列和消费提示制度。<br>●缺 1 项扣 1 分。 | 3 | | |
| 2.2 临近保质期食品管理（6 分） | 查看现场相关陈列的标识 | 2.2.1 | ●未设置临保食品销售专区（柜）扣 3 分（常温 1 分，冷藏 1 分，冷冻 1 分）；<br>●临保食品未放入专区（柜）的，每件扣 2 分。 | 4 | | |
| | | 2.2.2 | 未向消费者作出醒目的“临近保质期食品”提示，扣 2 分。 | 2 | | |
| 2.3 过期食品管理 | 过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录 | 2.3.1 | 要求：建立过期食品销毁制度<br>未建立过期食品销毁制度（制度包括但不限于销毁执行人，销毁方式，销毁食品信息，销毁记录，记录保存期限）的扣 2 分。 | 2 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| （8分） | | 2.3.2 | 要求：按规定对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置<br>●随机抽取往期销毁记录（录像或照片），未保留记录的，每项扣 1 分；<br>●记录显示，对超保食物的处理，未采取染色、毁形的，每项扣 1 分；<br>●销毁记录不全，或纸质文档及照片记录保留期限少于 2 年，销毁录像保留期限少于 1 个月，每项扣 1 分。 | 3 | | |
| | | 2.3.3 | 过期的食品和食品添加剂退回食品生产经营企业的，扣 3 分 | 3 | | |
| 2.4 散装食品管理（12分） | 查看现场 | 2.4.1 | ●散装食品着地堆放的，扣 2 分。 | 2 | | |
| | | 2.4.2 | ●直至食品销售完毕前，原标签丢失的扣 2 分。 | 2 | | |
| | | 2.4.3 | ●散装直接入口食品未设置隔离设施的，每项次扣 1 分；<br>●散装直接入口食品销售未由专人使用清洁的专用售货工具的（如专用夹取工具），每项次扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 2.4.4 | ●未设立散装食品销售专区或者专柜的，扣 2 分。 | 2 | | |
| | | 2.4.5 | 散装食品的销售容器或销售牌上应标明食品名称、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等。散装食品经分装后销售的，分装后食品保质期不得长于原包装上的保质期，且分装食品标签应标明上述信息内容；现场抽查 2 种产品：<br>●无标识，每种扣 1 分；<br>●标识不全，每种扣 1 分，。；<br>●分装后食品保质期长于原包装上的保质期的，扣 2 分。 | 2 | | |
| | | 2.4.6 | ●发现不同批次散装食品混装的，扣 2 分。 | 2 | | |
| 2.5 特殊食品管理（6分） | 保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品专柜及提示牌 | 2.5.1 | ●保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品未设销售专区或专柜，及无明显提示牌注明“****销售专区（或专柜）”字样的，每项次扣 2 分；<br>●提示牌格式不符合要求的（绿底白字，字体为黑体），扣 2 分。 | 4 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 2.5.2 | ●保健食品经营场所未标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”提示信息的，扣 2 分。 | 2 | | |
| 2.6 冷、热链食品管理（10 分） | 设备设施温度显示、运输车辆温度监控、冷冻/藏库温度监控记录 | 2.6.1 | 要求：冷藏、冷冻和热链设备温度应符合相应要求<br>●冷藏不符合 0℃～10℃的，每项次扣 2 分；<br>●冷冻不符合＜－12℃的，每项次扣 2 分；<br>●热藏不符合≥60℃的，每项次扣 2 分；<br>●无温度监控记录扣 1 分。 | 7 | | |
| | | 2.6.2 | 贮存、运输、陈列和销售有特殊温度控制要求的食品和食用农产品的要求：<br>●冷藏食品脱离冷链超过 20min、冷冻食品脱离冷链超过 30min、热熟食脱离热链 4h 后未报损的，每项次扣 1 分。 | 3 | | |
| 2.7 不安全食品管理（2 分） | 禁止生产经营不安全食品 | 2.7.1 | 要求：接监管部门通报等发现存在不安全食品的，应及时采取下架停售、召回等措施。记录和凭证保存期限要求：不得少于产品保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年<br>●未能及时执行的扣 1 分；<br>●执行但无记录（包括但不限于下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果），或记录和凭证保存期限不符合要求的，扣 1 分。 | 2 | | |
| 2.8 进货查验管理（5 分） | 索证索票及进货查验记录 | 2.8.1 | 要求：收集和保留所有供应商的合规经营证件（明）及产品合格证明文件。<br>●未收集和保留供应商合法证件和产品合格证明文件的，扣 2 分；<br>●未能及时更新过期的证件与文件的，扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 2.8.2 | 要求：实施食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。食品、食品添加剂如实记录名称、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。食用农产品如实记录名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容<br>●未能提供进货查验记录，扣 2 分；<br>●进货查验记录信息不全，缺 1 项扣 1 分。 | 2 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 2.8.3 | 记录和凭证保存期限：食品、食品添加剂不得少于产品保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年；食用农产品不得少于 6 个月；<br>●不符合扣 1 分。 | 1 | | |
| 2.9 从业人员要求（16 分） | 人员培训、健康及个人卫生管理 | 2.9.1 | 要求：企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗<br>●企业负责人、食品安全管理人员培训每年未达到 60 学时的，每人扣 3 分；<br>●从业人员每年未达到 40 学时，每人扣 2 分。 | 5 | | |
| | | 2.9.2 | ●未配备专职或兼职食品安全管理人员的，扣 3 分；<br>●食品安全管理员不了解岗位职责和工作内容的，扣 1 分。 | 4 | | |
| | | 2.9.3 | 要求：从事接触直接入口食品工作的食品从业人员应持有有效健康检查合格证明<br>●患有有碍食品安全的疾病的，每人扣 3 分；<br>●未做好每日晨检工作的，每次扣 2 分。 | 5 | | |
| | | 2.9.4 | 要求：食品从业人员应保持良好个人卫生。出现以下现象，发现 1 人次扣 1 分：<br>●未穿戴清洁的工作服、工作帽，未将头发梳理整齐并置于帽内，留长指甲、涂指甲油、化妆、抹香水、戴耳环、戒指等外露饰物。 | 2 | | |
| 2.10 环境卫生要求（16 分） | 查看现场 | 2.10.1 | ●食品与非食品应分开陈列，食品与有毒有害物品混合陈列的，每项次扣 1 分 | 2 | | |
| | | 2.10.2 | ●食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等未定期清洁保持整洁的，每项次扣 1 分；<br>●有食物残渣残留、飞虫，隔板和角落有污渍的，每项次扣 1 分；<br>●私人物品的未专区存放的，每项次扣 1 分。 | 10 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 2.10.3 | ●门店无必要的防鼠、防蝇、防蟑等措施的，扣 2 分。 | 2 | | |
| | | 2.10.4 | ●门店使用的洗涤剂、消毒剂和除害药物等化学品应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具分开存放。不符合的，扣 2 分。 | 2 | | |
| 3.投诉管理（8 分） | | | | | | |
| 3.1 畅通投诉渠道（8 分） | 建立投诉处理制度及执行记录 | 3.1.1 | 要求：经营者应畅通消费者食品安全投诉渠道。<br>●未设立投诉电话或者消费者服务台的扣 1 分；<br>●未建立投诉处理机制的扣 1 分；<br>●未设置专人接待消费者投诉的扣 1 分；<br>●未做好消费者投诉和处置记录的，扣 1 分。 | 3 | | |
| | | 3.1.2 | ●未能及时妥善处理消费者投诉的，扣 1 分；<br>●确认存在食品安全隐患，但未实施先行赔付机制的，扣 2 分。 | 3 | | |
| | | 3.1.3 | ●消费者投诉未在 3 天回复的，扣 2 分。 | 2 | | |
| 评审得分 | | | | 110 | | |
| 守信评审得分 | | | | | | |
| 4 食安示范加分项（20 分） | 食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应 | 4.1 | 门店负责人或食品安全管理人员食品安全监督抽查考核 90 分以上，一人考核通过得 2 分，负责人和食品安全管理人员全部考核通过得 10 分。（若负责人与食品安全管理人员为同一人，不重复加分，只按照 1 人计算，考核通过只得 2 分） | 10 | | |
| | | 4.2 | 经营单位在以上各方面采用出众、创新、可推广的管理机制或体系的，或具有明显成效的，满足一项得 5 分，满足两项得 10 分，没有则不得分。（需提供视频、照片、文字等内容进行描述） | 10 | | |
| 加分项得分 | | | | 20 | | |
| 总得分<br>（守信评审得分 80 分（含 80 分）以上，方可计算加分项） | | | | | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | |
|---|---|
| 审核评价人员（签名）<br><br>日期：　　年　　月　　日 | 参评单位（签名）<br><br>日期：　　年　　月　　日 |
| 注：此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。 | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

## 附录 B

（规范性）

## 标准超市审核评价表

单位名称：_____所属区：_____

地址：_____食品经营许可证号：_____

单位法定代表人（负责人）：___食品安全管理员：_____联系电话：_____

| 审核评价标准 | | | |
|---|---|---|---|
| （1）对该单位进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可按照本表及附录 D(适用时）中的一般项及加分项进行检查。<br>（2）对于一般项的检查，依据审核评价方法进行评分。各项的扣分适用“扣分扣完为止”原则，即该项扣分超过满分的，不再继续扣分。<br>（3）评审计分原则：守信评审得分=评审得分/(满分值-不适用分值)*100（以本表及附录 D 合计计分）。<br>守信评审得分≥80 分，方可计算加分项。<br>总得分=守信评审得分+加分项得分。<br>（4）总得分≥80 分，可推荐授予“守信标准超市”。<br>（5）总得分≥90 分，可推荐授予“食品经营示范店” 。 | | | |
| 否决项 | | | |
| 序号 | 审核评价内容 | 审核评价结果 | 备注 |
| 1 | 是否按许可的方式及范围从事食品经营活动 | □是 □否 | |
| 2 | 是否连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法的行为 | □是 □否 | |
| 3 | 是否不存在经营国家和本市禁止生产经营的食品现象 | □是 □否 | |
| 4 | 是否在现场检查中未发现老鼠或有明显老鼠活动现象（比如鼠粪等） | □是 □否 | |
| 5 | 是否在本次评审以前连续 2 年监督抽检未发现因管理不善造成的销售不合格食品问题 | □是 □否 | |
| 一般项 | | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| 审核评价项目 | 审核评价材料 | 条款号 | 审核评价方法 | 满分 | 得分 | 现场审评结果备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.信息公开透明（22 分） | | | | | | |
| 1.1 亮证经营（10 分） | 食品经营许可证、营业执照、健康证、负责人和食品安全管理人员培训证明、肉品检验检疫证、豆制品送货单、熟食送货单 | 1.1.1 | 未在超市显著位置公示食品安全信息的，扣 1 分。 | 1 | | |
| | | 1.1.2 | 未公示食品经营许可证和营业执照扣 1 分；未公示监管动态等级，扣 1 分；未公示门店负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明（原件、复印件或者电子版），扣 1 分；未在经营场所醒目位置公示全部食品经营人员的健康检查证明（原件、复印件或者电子版），少 1 人扣 1 分；未张贴放心食品自我承诺，扣 1 分；经营酒类商品，未公示不向未成年人销售酒类商品警告标识，扣 1 分。 | 5 | | |
| | | 1.1.3 | 经营肉类、豆制品、散装熟食的，应公示相应有效的肉类检验检疫合格证、豆制品送货单、散装熟食送货单，少公示 1 项扣 1 分。 | 3 | | |
| | | 1.1.4 | 如采用电子屏公示的，广告内容播放时间不得超过 30%；<br>●不符合扣 1 分。 | 1 | | |
| 1.2 食品安全信息追溯制度（8 分） | 食品安全信息追溯制度、本市食品安全信息追溯平台、可查询的来源信息 | 1.2.1 | 要求：设立食品安全信息追溯制度（制度包含但不限于上传信息内容和核对情况、上传负责人、上传期限）<br>●不能提供制度，扣 2 分；制度不齐全，扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 1.2.2 | 要求：按规定上传至上海市食品安全信息追溯平台（www.shfda.org）<br>●抽查 4 个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少 1 个扣 1 分。<br>●不能提供现场查询的扣 2 分。 | 4 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1.2.3 | 要求：进口冷冻冷藏畜禽肉、水产品应报送至进口冷链食品信息追溯管理平台<br>●至少各抽查 1 个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少 1 个扣 2 分。 | 2 | | |
| 1.3 食用农产品快速检测（4 分） | 食用农产品快速检测制度、快检室及配备和抽检记录 | 1.3.1 | ●未建立食用农产品快速检测制度的，扣 1 分；<br>出现以下情况，每项次扣 1 分：<br>●未设立食用农产品快速检测室；<br>●未配备专用设备和/或具有相关能力的检测人员；<br>●未能每日对经营的食用农产品进行快速抽检；<br>●检测人员无资质证明；<br>●检测频率不符合规定；<br>●无检测记录和/或记录保留低于 2 年；<br>注：不售卖食用农产品或由总部统仓统一配送并检测的，门店可不设立快检室及配备相关设备和检测人员。 | 4 | | |
| **2. 规范化管理（90 分）** | | | | | | |
| 2.1 食品安全管理制度（3 分） | 食品安全相关制度以及执行记录 | 2.1.1 | 要求：建立食品安全管理制度，包括但不限于：从业人员健康和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品加工经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品安全信息公示制度、废弃物处置制度；食品安全突发事件应急处置方案、经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度、食品贮存、运输管理制度、临近保质期食品集中陈列和消费提示制度<br>●缺 1 项扣 1 分。 | 3 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.2 临近保质期食品管理（6分） | 查看现场相关陈列的标识 | 2.2.1 | ●未设置临保食品销售专区（柜）扣3分（常温1分，冷藏1分，冷冻1分）；<br>●临保食品未放入专区（柜）的，每件扣2分。 | 4 | | |
| | | 2.2.2 | 未向消费者作出醒目的“临近保质期食品”提示，扣2分。 | 2 | | |
| 2.3 过期食品管理（8分） | 过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录 | 2.3.1 | 要求：建立过期食品销毁制度<br>未建立过期食品销毁制度（制度包括但不限于销毁执行人，销毁方式，销毁食品信息，销毁记录，记录保存期限）的扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.3.2 | 要求：按规定对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置<br>●随机抽取往期销毁记录（录像或照片），未保留记录的，每项扣1分；<br>●记录显示，对超保食物的处理，未采取染色、毁形的，每项扣1分；<br>●销毁记录不全，或纸质文档及照片记录保留期限少于2年，销毁录像保留期限少于1个月，每项扣1分。 | 3 | | |
| | | 2.3.3 | 过期的食品和食品添加剂退回食品生产经营企业的，扣3分。 | 3 | | |
| 2.4 散装食品管理（12分） | 查看现场 | 2.4.1 | ●散装食品着地堆放的，扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.4.2 | ●直至食品销售完毕前，原标签丢失的扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.4.3 | ●散装直接入口食品未设置隔离设施的，每项次扣1分；<br>●散装直接入口食品销售未由专人使用清洁的专用售货工具的（如专用夹取工具），每项次扣1分。 | 2 | | |
| | | 2.4.4 | ●未设立散装食品销售专区或者专柜的，扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.4.5 | 散装食品的销售容器或销售牌上应标明食品名称、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日 | 2 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 期或批号、保质期和/或保存方法等。散装食品经分装后销售的，分装后食品保质期不得长于原包装上的保质期，且分装食品标签应标明上述信息内容；现场抽查 2 种产品：<br>●无标识，每种扣 1 分；<br>●标识不全，每种扣 1 分；<br>●分装后食品保质期长于原包装上的保质期的，扣 2 分。 | | | |
| | | 2.4.6 | ●发现不同批次散装食品混装的，扣 2 分。 | 2 | | |
| 2.5 特殊食品管理（6 分） | 保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品专柜及提示牌 | 2.5.1 | ●保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品未设销售专区或专柜，及无明显提示牌注明“****销售专区（或专柜）”字样的，每项次扣 2 分；<br>●提示牌格式不符合要求的（绿底白字，字体为黑体），扣 2 分。 | 4 | | |
| | | 2.5.2 | ●保健食品经营场所未标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”提示信息的，扣 2 分。 | 2 | | |
| 2.6 冷、热链食品管理（12 分） | 设备设施温度显示、运输车辆温度监控、冷冻/藏库温度监控记录 | 2.6.1 | 要求：冷藏、冷冻和热链设备温度应符合相应要求<br>●冷藏不符合 0℃～10℃的，每项次扣 2 分；<br>●冷冻不符合＜－12℃的，每项次扣 2 分；<br>●热藏不符合≥60℃的，每项次扣 2 分；<br>●无温度监控记录扣 1 分。 | 7 | | |
| | | 2.6.2 | 贮存、运输、陈列和销售有特殊温度控制要求的食品和食用农产品的要求：<br>●冷藏食品脱离冷链超过 20min、冷冻食品脱离冷链超过 30min、热熟食脱离热链 4h 后未报损的，每项次扣 1 分 | 3 | | |
| | | 2.6.3 | ●冷藏冷冻商品贮存仓库、陈列柜和热熟食展示柜温度显示器功能不正常、温度不满足产品要求的，扣 1 分； | 2 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ●未能定时做好冷藏冷冻库（柜）和热展示柜的温度监控记录的，扣 1 分。 | | | |
| 2.7 不安全食品管理（2 分） | 禁止生产经营不安全食品 | 2.7.1 | 要求：接监管部门通报等发现存在不安全食品的，应及时采取下架停售、召回等措施。记录和凭证保存期限要求：不得少于产品保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。<br>●未能及时执行的扣 1 分；<br>●执行但无记录（包括但不限于下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果），或记录和凭证保存期限不符合要求的，扣 1 分。 | 2 | | |
| 2.8 进货查验管理（5 分） | 索证索票及进货查验记录 | 2.8.1 | 要求：收集和保留所有供应商的合规经营证件（明）及产品合格证明文件<br>●未收集和保留供应商合法证件和产品合格证明文件的，扣 2 分；<br>●未能及时更新过期的证件与文件的，扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 2.8.2 | 要求：实施食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。食品、食品添加剂如实记录名称、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。食用农产品如实记录名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容<br>●未能提供进货查验记录，扣 2 分；<br>●进货查验记录信息不全，缺 1 项扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 2.8.3 | 记录和凭证保存期限：食品、食品添加剂不得少于产品保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年；食用农 | 1 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 产品不得少于 6 个月。<br>●不符合扣 1 分。 | | | |
| 2.9 从业人员要求（20 分） | 人员培训、健康及个人卫生管理 | 2.9.1 | 要求：企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗<br>●企业负责人、食品安全管理人员培训每年未达到 60 学时的，扣 3 分；<br>●从业人员每年未达到 40 学时，每人扣 2 分；<br>●未建立食品安全培训档案的，扣 2 分。 | 6 | | |
| | | 2.9.2 | ●未配备专职或兼职食品安全管理人员的扣 3 分；<br>●食品安全管理员不了解岗位职责和工作内容的，扣 1 分；<br>●食品安全管理人员未穿戴区别于其他员工的工作服或标志扣 1 分。 | 5 | | |
| | | 2.9.3 | 要求：从事接触直接入口食品工作的食品从业人员应持有有效健康检查合格证明<br>●患有有碍食品安全的疾病的，扣 3 分；<br>●未做好每日晨检工作的，每次扣 2 分；<br>●未建立从事直接入口食品工作的食品从业人员健康档案（内容包含但不限于姓名、性别、年龄、身份证号等）的，扣 1 分。 | 6 | | |
| | | 2.9.4 | 要求：食品从业人员应保持良好个人卫生。出现以下现象，发现 1 人次扣 1 分：<br>●未穿戴清洁的工作服、工作帽，未将头发梳理整齐并置于帽内，留长指甲、涂指甲油、化妆、抹香水、戴耳环、戒指等外露饰物。 | 3 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.10 环境卫生要求（16分） | 查看现场 | 2.10.1 | ●食品与非食品应分开陈列，食品与有毒有害物品混合陈列的，每项次扣1分。 | 2 | | |
| | | 2.10.2 | ●食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等未定期清洁保持整洁的，每项次扣1分；<br>●食品收货区域地面、天花板、灭蝇灯、接收的容器、运输车辆、接收工具等未定期清洁保持整洁无破损的，每项次扣1分；<br>●有食物残渣残留、飞虫，隔板和角落有污渍的，每项次扣1分；<br>●私人物品未专区存放的，每项次扣1分。 | 10 | | |
| | | 2.10.3 | ●门店无必要的防鼠、防蝇、防蟑等措施的，扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.10.4 | ●门店使用的洗涤剂、消毒剂和除害药物等化学品应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具分开存放。不符合扣2分。 | 2 | | |
| **3.妥善处置投诉（8分）** | | | | | | |
| 3.1 畅通投诉渠道（8分） | 建立投诉处理制度及执行记录 | 3.1.1 | 要求：经营者应畅通消费者食品安全投诉渠道<br>●未设立投诉电话或者消费者服务台的扣1分；<br>●未建立投诉处理机制的扣1分；<br>●未设置专人接待消费者投诉的扣1分；<br>●未做好消费者投诉和处置记录的，扣1分。 | 3 | | |
| | | 3.1.2 | ●未能及时妥善处理消费者投诉的，扣1分；<br>●确认存在食品安全隐患，但未实施先行赔付机制的，扣2分。 | 3 | | |
| | | 3.1.3 | ●消费者投诉未在3天回复的，扣2分。 | 2 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

<table>
<tr><td colspan="4">评审得分</td><td>120</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">守信评审得分</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">4 加分项（20 分）</td><td rowspan="2">食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应</td><td>4.1</td><td>门店负责人或食品安全管理人员食品安全监督抽查考核 90 分以上，一人考核通过得 2 分，负责人和食品安全管理人员全部考核通过得 10 分。（若负责人与食品安全管理人员为同一人，不重复加分，只按照 1 人计算，考核通过只得 2 分）</td><td>10</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4.2</td><td>经营单位在以上各方面采用出众、创新、可推广的管理机制或体系的，或具有明显成效的，满足一项得 5 分，满足两项得 10 分，没有则不得分。（需提供视频、照片、文字等内容进行描述）</td><td>10</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">加分项得分</td><td>20</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">总得分<br>（守信评审得分 80 分（含 80 分）以上，方可计算加分项）</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="4">审核评价人员（签名）<br><br>日期：　　年　　月　　日</td><td colspan="3">参评单位（签名）<br><br>日期：　　年　　月　　日</td></tr>
<tr><td colspan="7">注：此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。</td></tr>
</table>



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

## 附录 C

（规范性）

## 大卖场审核评价表

单位名称：_____所属区：_____

地址：_____食品经营许可证号：_____

单位法定代表人（负责人）：___食品安全管理员：_____联系电话：_____

| 审核评价标准 | | | |
|---|---|---|---|
| （1）对该单位进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可按照本表及附录 D(适用时）中的一般项及加分项进行检查。<br>（2）对于一般项的检查，依据审核评价方法进行评分。各项的扣分适用“扣分扣完为止”原则，即该项扣分超过满分的，不再继续扣分。<br>（3）评审计分原则：守信评审得分=评审得分/(满分值-不适用分值)*100（以本表及附录 D 合计计分）。<br>守信评审得分≥80 分，方可计算加分项。<br>总得分=守信评审得分+加分项得分。<br>（4）总得分≥80 分，可推荐授予“守信大卖场”。<br>（5）总得分≥90 分，可推荐授予“食品经营示范店” 。 | | | |
| 否决项 | | | |
| 序号 | 审核评价内容 | 审核评价结果 | 备注 |
| 1 | 是否按许可的方式及范围从事食品经营活动 | □是 □否 | |
| 2 | 是否连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法的行为 | □是 □否 | |
| 3 | 是否不存在经营国家和本市禁止生产经营的食品现象 | □是 □否 | |
| 4 | 是否在现场检查中未发现老鼠或有明显老鼠活动现象（比如鼠粪等） | □是 □否 | |
| 5 | 是否在本次评审以前连续 2 年监督抽检未发现因管理不善造成的销售不合格食品问题 | □是 □否 | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| 一般项 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **审核评价项目** | **审核评价材料** | **条款号** | **审核评价方法** | **满分** | **得分** | **现场审评结果备注** |
| 1.信息公开透明（27 分） | | | | | | |
| 1.1 亮证经营（15 分） | 食品经营许可证、营业执照、健康证、负责人和食品安全管理人员培训证明、肉品检验检疫证、豆制品送货单、熟食送货单 | 1.1.1 | 未在超市显著位置公示食品安全信息的，扣 1 分。 | 1 | | |
| | | 1.1.2 | 未公示食品经营许可证和营业执照扣 1 分；未公示监管动态等级，扣 1 分；未公示门店负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明（原件、复印件或者电子版），扣 1 分；未在经营场所醒目位置公示全部食品经营人员的健康检查证明（原件、复印件或者电子版），少 1 人扣 1 分；未张贴放心食品自我承诺，扣 1 分；经营酒类商品，未公示不向未成年人销售酒类商品警告标识，扣 1 分。 | 6 | | |
| | | 1.1.3 | 经营肉类、豆制品、散装熟食的，应公示相应有效的肉类检验检疫合格证、豆制品送货单、散装熟食送货单，少公示 1 项扣 1 分。 | 3 | | |
| | | 1.1.4 | 如采用电子屏公示的，广告内容播放时间不得超过 30%；<br>●不符合的，扣 1 分。 | 1 | | |
| | | 1.1.5 | 未公示快检记录、过期食品销毁记录等食品安全监管信息的，扣 1 分。 | 1 | | |
| | | 1.1.6 | 食品进货验收、高风险食品贮存、食品现制现售、快速检测、过期和不合格食品销毁监控视频未做到全覆盖且公示的，每项扣 1 分，扣完 3 分为止。 | 3 | | |
| 1.2 食品安全信息追溯制度（8 分） | 食品安全信息追溯制度、本市食品安全信息追溯平台、可查询的来源信息 | 1.2.1 | 要求：设立食品安全信息追溯制度（制度包含但不限于上传信息内容和核对情况、上传负责人、上传期限）。<br>●不能提供制度，扣 2 分；制度不齐全，扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 1.2.2 | 要求：按规定上传至上海市食品安全信息追溯平台（www.shfda.org）<br>●抽查 4 个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少 1 个扣 1 分；<br>●不能提供现场查询的扣 2 分。 | 4 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1.2.3 | 要求：进口冷冻冷藏畜禽肉、水产品应报送至进口冷链食品信息追溯管理平台<br>●至少各抽查 1 个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少 1 个扣 2 分。 | 2 | | |
| 1.3 食用农产品快速检测（4 分） | 食用农产品快速检测制度、快检室及配备和抽检记录 | 1.3.1 | ●未建立食用农产品快速检测制度的，扣 1 分；<br>出现以下情况，每项次扣 1 分：<br>●未设立食用农产品快速检测室；<br>●未配备专用设备和/或具有相关能力的检测人员；<br>●未能每日对经营的食用农产品进行快速抽检；<br>●检测人员无资质证明；<br>●检测频率不符合规定；<br>●无检测记录和/或记录保留低于 2 年；<br>注：不售卖食用农产品或由总部统仓统一配送并检测的，门店可不设立快检室及配备相关设备和检测人员。 | 4 | | |
| 2. 规范化管理（95 分） | | | | | | |
| 2.1 食品安全管理制度（3 分） | 食品安全相关制度以及执行记录 | 2.1.1 | 要求：建立食品安全管理制度，包括但不限于：从业人员健康和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品加工经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品安全信息公示制度、废弃物处置制度；食品安全突发事件应急处置方案、经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度、食品贮存、运输管理制度、临近保质期食品集中陈列和消费提示制度<br>●缺 1 项扣 1 分。 | 3 | | |
| 2.2 临近保质期食品管理（6 分） | 查看现场相关陈列的标识 | 2.2.1 | ●未设置临保食品销售专区（柜）扣 3 分（常温 1 分，冷藏 1 分，冷冻 1 分）；<br>●临保食品未放入专区（柜）的，每件扣 2 分。 | 4 | | |
| | | 2.2.2 | 未向消费者作出醒目的“临近保质期食品”提示，扣 2 分。 | 2 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.3 过期食品管理（8分） | 过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录 | 2.3.1 | 要求：建立过期食品销毁制度<br>未建立过期食品销毁制度(制度包括但不限于销毁执行人，销毁方式，销毁食品信息，销毁记录，记录保存期限）的扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.3.2 | 要求：按规定对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置<br>●随机抽取往期销毁记录（录像或照片），未保留记录的，每项扣1分；<br>●记录显示,对超保食物的处理,未采取染色、毁形的，每项扣1分；<br>●销毁记录不全,或纸质文档及照片记录保留期限少于2年,销毁录像保留期限少于1个月,每项扣1分。 | 3 | | |
| | | 2.3.3 | 过期的食品和食品添加剂退回食品生产经营企业的，扣3分。 | 3 | | |
| 2.4 散装食品管理（12分） | 查看现场 | 2.4.1 | ●散装食品着地堆放的，扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.4.2 | ●直至食品销售完毕前，原标签丢失的扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.4.3 | ●散装直接入口食品未设置隔离设施的,每项次扣1分；<br>●散装直接入口食品销售未由专人使用清洁的专用售货工具的（如专用夹取工具），每项次扣1分； | 2 | | |
| | | 2.4.4 | ●未设立散装食品销售专区或者专柜的，扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.4.5 | 散装食品的销售容器或销售牌上应标明食品名称、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等。散装食品经分装后销售的,分装后食品保质期不得长于原包装上的保质期,且分装食品标签应标明上述信息内容；现场抽查2种产品：<br>●无标识，每种扣1分；<br>●标识不全，每种扣1分；<br>●分装后食品保质期长于原包装上的保质期的，扣2分。 | 2 | | |
| | | 2.4.6 | ●发现不同批次散装食品混装的，扣2分。 | 2 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.5 特殊食品管理（6分） | 保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品专柜及提示牌 | 2.5.1 | ●保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品未设销售专区或专柜，及无明显提示牌注明“****销售专区（或专柜）”字样的，每项次扣2分；<br>●提示牌格式不符合要求的（绿底白字，字体为黑体），扣2分。 | 4 | | |
| | | 2.5.2 | ●保健食品经营场所未标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”提示信息的，扣2分。 | 2 | | |
| 2.6 冷、热链食品管理（13分） | 设备设施温度显示、运输车辆温度监控、冷冻/藏库温度监控记录 | 2.6.1 | 要求：冷藏、冷冻和热链设备温度应符合相应要求<br>●冷藏不符合0℃～10℃的，每项次扣2分；<br>●冷冻不符合＜－12℃的，每项次扣2分；<br>●热藏不符合≥60℃的，每项次扣2分；<br>●无温度监控记录扣1分。 | 7 | | |
| | | 2.6.2 | 贮存、运输、陈列和销售有特殊温度控制要求的食品和食用农产品的要求：<br>●冷藏食品脱离冷链超过20min、冷冻食品脱离冷链超过30min、热熟食脱离热链4h后未报损的，每项次扣1分。 | 3 | | |
| | | 2.6.3 | ●在接受冷藏冷冻商品前未对产品中心温度和运输车辆车厢温度进行检测并记录检测结果的，扣1分。 | 1 | | |
| | | 2.6.4 | ●冷藏冷冻商品贮存仓库、陈列柜和热熟食展示柜温度显示器功能不正常、温度不满足产品要求的，扣1分；<br>●未能定时做好冷藏冷冻库（柜）和热展示柜的温度监控记录的，扣1分。 | 2 | | |
| 2.7 不安全食品管理（2分） | 禁止生产经营不安全食品 | 2.7.1 | 要求：接监管部门通报等发现存在不安全食品的，应及时采取下架停售、召回等措施。记录和凭证保存期限要求：不得少于产品保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于2年<br>●未能及时执行的扣1分；<br>●执行但无记录（包括但不限于下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果），或记录和凭证保存期限不符合要求的，扣1分。 | 2 | | |
| 2.8 进货 | 索证索票及进货查验记录 | 2.8.1 | 要求：收集和保留所有供应商的合规经营证件（明）及产品合格证明文件。 | 2 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 查验管理（5分） | | | ●未收集和保留供应商合法证件和产品合格证明文件的，扣2分；<br>●未能及时更新过期的证件与文件的，扣1分。 | | | |
| | | 2.8.2 | 要求：实施食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。食品、食品添加剂如实记录名称、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。食用农产品如实记录名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容<br>●未能提供进货查验记录，扣2分；<br>●进货查验记录信息不全，缺1项扣1分。 | 2 | | |
| | | 2.8.3 | 记录和凭证保存期限：食品、食品添加剂不得少于产品保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于2年；食用农产品不得少于6个月。<br>●不符合扣1分。 | 1 | | |
| 2.9从业人员要求（20分） | 人员培训、健康及个人卫生管理 | 2.9.1 | 要求：企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗。<br>●企业负责人、食品安全管理人员培训每年未达到60学时的，扣3分；<br>●从业人员每年未达到40学时，每人扣2分；<br>●未建立食品安全培训档案的，扣1分。 | 5 | | |
| | | 2.9.2 | ●未配备专职食品安全管理人员的扣3分；<br>●未保留每日巡查记录的，扣1分；<br>●食品安全管理员不了解岗位职责和工作内容的，扣1分；<br>●食品安全管理人员未穿戴区别于其他员工的工作服或标志扣1分。 | 6 | | |
| | | 2.9.3 | 要求：从事接触直接入口食品工作的食品从业人员应持有有效健康检查合格证明<br>●患有有碍食品安全的疾病的，扣3分；<br>●未做好每日晨检工作的，每次扣2分；<br>●未建立从事直接入口食品工作的食品从业人员健康档案（内容包含但不限于姓名、性别、年龄、身份证号等）的，扣1分。 | 6 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 2.9.4 | 要求：食品从业人员应保持良好个人卫生。出现以下现象，发现 1 人次扣 1 分：<br>●未穿戴清洁的工作服、工作帽，未将头发梳理整齐并置于帽内，留长指甲、涂指甲油、化妆、抹香水、戴耳环、戒指等外露饰物。 | 3 | | |
| 2.10 环境卫生要求（20 分） | 查看现场 | 2.10.1 | ●食品与非食品应分开陈列，食品与有毒有害物品混合陈列的，每项次扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 2.10.2 | ●食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等未定期清洁保持整洁的，每项次扣 1 分；<br>●食品收货区域地面、天花板、灭蝇灯、接收的容器、运输车辆、接收工具等未定期清洁保持整洁无破损的，每项次扣 1 分；<br>●有食物残渣残留、飞虫，隔板和角落有污渍的，每项次扣 1 分；<br>●私人物品未专区存放的，每项次扣 1 分<br>●食品储存、收货、加工区域未做好卫生巡检记录的，每项次扣 1 分。 | 12 | | |
| | | 2.10.3 | ●门店无必要的防鼠、防蝇、防蟑等措施的，扣 3 分。 | 3 | | |
| | | 2.10.4 | ●门店使用的洗涤剂、消毒剂和除害药物等化学品应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具分开存放。不符合扣 3 分。 | 3 | | |
| **3.妥善处置投诉（8 分）** | | | | | | |
| 3.1 畅通投诉渠道（8 分） | 建立投诉处理制度及执行记录 | 3.1.1 | 要求：经营者应畅通消费者食品安全投诉渠道<br>●未设立投诉电话或者消费者服务台的扣 1 分；<br>●未建立投诉处理机制的扣 1 分；<br>●未设置专人接待消费者投诉的扣 1 分；<br>●未做好消费者投诉和处置记录的，扣 1 分。 | 3 | | |
| | | 3.1.2 | ●未能及时妥善处理消费者投诉的，扣 1 分；<br>●确认存在食品安全隐患，但未实施先行赔付机制的，扣 2 分。 | 3 | | |
| | | 3.1.3 | ●消费者投诉未在 3 天回复的，扣 2 分。 | 2 | | |
| **评审得分** | | | | 130 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

<table>
<tr><td colspan="4">守信评审得分</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">4 加分项（20 分）</td><td rowspan="2">食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应</td><td>4.1</td><td>门店负责人或食品安全管理人员食品安全监督抽查考核 90 分以上，一人考核通过得 2 分，负责人和食品安全管理人员全部考核通过得 10 分。（若负责人与食品安全管理人员为同一人，不重复加分，只按照 1 人计算，考核通过只得 2 分）</td><td>10</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4.2</td><td>经营单位在以上各方面采用出众、创新、可推广的管理机制或体系的，或具有明显成效的，满足一项得 5 分，满足两项得 10 分，没有则不得分。（需提供视频、照片、文字等内容进行描述）</td><td>10</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">加分项得分</td><td>20</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">总得分<br>（守信评审得分 80 分（含 80 分）以上，方可计算加分项）</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="3">审核评价人员（签名）<br><br>日期：　　年　　月　　日</td><td colspan="4">参评单位（签名）<br><br>日期：　　年　　月　　日</td></tr>
<tr><td colspan="7">注：此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。</td></tr>
</table>



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

## 附录 D

（规范性附录）

现场制售审核评价表

| 审核评价项目 | 审核评价材料 | 条款号 | 审核评价方法 | 满分 | 得分 | 现场审评结果备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.现场制售特殊要求 | | | | | | |
| 5.1 简单加热操作要求（10 分） | 现场查看 | 5.1.1 | ●需暂存的简单加热食品未放置在热食柜内销售的，扣 1 分；<br>●热食柜的温度不符合≥60℃的，扣 1 分；<br>●无温度监控记录或记录不全的，扣 1 分。 | 3 | | |
| | | 5.1.2 | 预包装冷藏膳食加热后需分装、摆盘、调制调味等处理未在专用操作区域内进行的，扣 1 分。 | 1 | | |
| | | 5.1.3 | ●预包装冷藏膳食再加热时，食品的中心温度未达到≥70℃，扣 1 分；<br>●未在≥60℃条件下保温的，扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 5.1.4 | 接触直接入口食品的从业人员应穿戴口罩、工作衣帽及手套，有下列情形时应用清洗和消毒双手:开始工作前；处理食物前；上厕所后；处理生食物后；处理弄污的设备或饮食用具后；咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；处理动物或废物后；触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。<br>1 人不符扣 1 分。 | 2 | | |
| | | 5.1.5 | ●直接入口食品未设置隔离设施的，扣 1 分；<br>●与食品直接接触的设施、设备、工器具未保持清洁的，扣 1 分。 | 2 | | |
| 小计： | | | | 10 | | |
| 5.2 现制现售操作要求（50 分） | 供应商管理制度、档案 | 5.2.1 | 要求：食品原料可追溯<br>●未建立并实施供应商管理制度的扣 1 分；<br>●未建立供应商评估档案或档案有缺失扣 1 分；<br>●未定期对供应商进行评估的，扣 1 分；<br>●未对高风险产品的供应商进行现场评估的，扣 1 分；<br>●原料未来自合格供应商的，扣 1 分。 | 5 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 现场查看 | 5.2.2 | 分区加工的要求<br>●未能根据相关规定设置加工场所的，扣 2 分；<br>●未按规定在相应区域内操作的，扣 1 分。 | 3 | | |
| | 现场查看 | 5.2.3 | 专间和专用操作区设施要求<br>●专间为独立隔间，墙裙铺设到顶，通向外界的门应能自动关闭，设置单向的物流通道；<br>●专间应有独立的空调设施，室温应≤25℃，配备温度显示装置；<br>●专间入口处应设置预进间，配备更衣设施、洗手消毒设施，干手设施，张贴洗手消毒流程图，消毒水浓度应符合要求并定时更换，有更换记录；<br>●专间、专用操作区的水龙头应为非手动式；<br>●直接接触食品的用水应安装净水设施或使用包装饮用水；<br>●不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。<br>以上每项不符合扣 1 分 | 4 | | |
| | 现场查看 | 5.2.4 | 专间和专用操作区要求<br>●每餐或每班使用前对操作台面和专间空气进行消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30min 以上；<br>●由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩，并符合接触直接入口食品从业人员卫生要求；<br>●应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁；<br>●应使用专用冷藏或冷冻设施，存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖；<br>●不得在专间和专用操作区内从事非清洁操作区的加工制作活动；<br>●蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。专间不得存放非即食食品和非专间使用的物品；<br>●加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。必要时，还应消毒后加工；<br>以上每项不符合扣 1 分。 | 9 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 现场加工用器具 | 5.2.5 | 工用具与容器的要求<br>●接触原料，半成品，成品的盛器和工器具，以及动物性食品，植物性食品，水产品的盛器和工器具应无破损并有明显区分；张贴器具区分示意图并在指定区域存放；<br>●食品加工区域使用的清洗水池有功能标识；<br>●清洁盛器和工用具有专用的清洁水池，清洗后的清洁工具应在指定区域离地吊挂，并保持干净；<br>●接触直接入品的容器和工用具应严格清洗消毒，符合 GB 14934 的要求；<br>以上每项不符合扣 1 分。 | 4 | | |
| | 现场环境 | 5.2.6 | 食品加工区域环境卫生要求<br>●废弃物存放容器应配有盖子，内壁光滑，易于清洁并与食品加工制作容器应有明显的区分标识；<br>●仓板保持清洁且无破损；<br>●地磅、电子秤应保持干净，并张贴有效的检定合格证；<br>●地面、天花板、货架、排风口、油烟机、门窗等应保持清洁无破损；<br>以上每项不符合扣 1 分 | 3 | | |
| | 食品添加剂管理档案 | 5.2.7 | 食品添加剂管理要求<br>●未建立食品添加剂使用管理制度的，扣 1 分<br>●未落实专人采购，专人保管，专人领用，专人登记，专柜保存的，扣 1 分；<br>●食品添加剂的使用量与适用范围应符合 GB 2760 规定并如实记录领用、使用情况，不符合的，扣 1 分；<br>●无计量食品添加剂的电子秤等有效检定证明，扣 1 分。 | 4 | | |
| | 现场查看 | 5.2.8 | 食品的温度与时间控制<br>●需要烧熟煮透食品的中心温度＜70℃的，扣 2 分；<br>●烹饪后的易腐食品应在 10℃～60℃存放，时间不应超过 2h，不符合的扣 1 分；<br>●冷冻原料未按要求通过冷藏、常温流水解冻或未被水浸没的扣 1 分；冷冻食品未规定解冻时间解冻后保存条件和使用期限的，扣 1 分。 | 5 | | |



本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 现场查看 | 5.2.9 | 开封食品后的使用期限<br>●除原包装标签已有规定的使用期限外，应根据原料特性和保存条件制定各类预包装食品开封后的使用期限；<br>●乳制品（除乳粉外）开封后应冷藏，并当天内使用；<br>●罐头食品开封后应冷藏，并当天或次日 48h 内使用；<br>●冷藏食品开封后应冷藏，并当天或次日内使用；<br>●冷冻食品应采用符合食品安全要求的方法解冻，解冻后在冷藏条件下贮存，并在保质期限内使用，不得重复冷冻；<br>●固体食品开封后应根据原预包装食品储存条件冷藏或者干燥保存，并在保质期限内使用<br>以上每项不符合扣 1 分。 | 4 | | |
| | 现场查看 | 5.2.10 | 半成品保质期<br>●未根据食品特性、加工条件、保存条件制定自行加工半成品的储存条件和保质期的，扣 1 分。 | 1 | | |
| | 现制现售、现场分装或包装食品标签 | 5.2.11 | 现制食品的标签、保质期和储存<br>●现场生产加工的包装食品、现场分装或者包装的食品未粘贴标签的，扣 2 分；<br>●标签上映标注食品品名、制作日期、保质期以及生产加工单位名称、地址和联系方式，对保存条件和食用方式有特殊要求的，也应在标签上注明，不符合的扣 1 分；<br>●现场生产加工食品存放销售条件与标签要求不符合的，扣 1 分；<br>●现场发现篡改、覆盖生产日期与保质期的，扣 2 分；<br>●现场分装或包装食品的标签标明保质期长于原包装保质期的，扣 3 分。 | 8 | | |
| | | | **小计：** | 50 | | |
| | | | **合计：** | 60 | | |



**本标准已于2021年10月27日在上海市市场监督管理局登记，登记号T/31916310106G7952021**