附件1

上海市食品安全“守信超市”建设标准

（2017年版）

| 项目 | “守信便利店” | “守信标准超市” | “守信大卖场” | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **信息公开透明** | **1.1 实施“亮证经营”制度。**在便利店显著位置张贴食品安全信息公示栏，公示食品经营许可证和营业执照、食品经营人员健康证明，按许可核定的范围经营。 | **1.1 实施“亮证经营”制度。**在超市显著位置张贴食品安全信息公示栏，公示食品经营许可证和营业执照、食品经营人员健康证明以及负责人和食品安全管理人员培训证明；在经营柜台公示肉品检验检疫证、豆制品和熟食送货单；按许可核定的范围经营。 | **1.1 实施“亮证经营”制度。**在超市显著位置张贴食品安全信息公示栏，公示食品经营许可证和营业执照、食品经营人员健康证明以及负责人和食品安全管理人员培训证明、监管动态等级；在经营柜台公示肉品检验检疫证、豆制品和熟食送货单；按许可核定的范围经营。 |  |
| **1.2 建立食品安全信息追溯制度。**按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对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。消费者可以通过追溯平台二维码、手机等查询经营食品和食用农产品的来源信息。 | **1.2 建立食品安全信息追溯制度。**按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，向本市食品安全信息追溯平台报送相关信息，并提供追溯信息查询终端，消费者可以通过查询终端、手机等查询经营食品和食用农产品的来源信息。 | **1.2 建立食品安全信息追溯制度。**按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，向本市食品安全信息追溯平台报送相关信息。设立食品安全信息追溯查询终端，消费者可以通过查询终端、手机等查询经营食品和食用农产品的来源信息。 |  |
|  | **1.3 建立食用农产品和高风险食品快速检测制度。**设立食用农产品和高风险食品快速检测室，配备专用设备和检测人员，每日对经营的食用农产品和高风险食品进行抽检。 | **1.3 建立食用农产品和高风险食品快速检测制度。**设立食用农产品和高风险食品快速检测室，配备专用设备和检测人员，每日对经营的食用农产品和高风险食品进行抽检。 |  |
|  |  | **1.4 设立“透明经营”视频。**公示食品进货验收、高风险食品贮存、现场加工制作、快速检测、过期和不合格食品销毁等过程的动态视频。 |  |
| **规范化管理** | **2.1 建立临近保质期食品提示制度。**临近保质期食品集中陈列出售，并向消费者作出醒目的提示。 | **2.1 建立临近保质期食品提示制度。**设立临近保质期食品销售专柜，集中陈列出售临近保质期食品，并向消费者作出醒目的提示。 | **2.1 建立临近保质期食品提示制度。**设立临近保质期食品常温、冷藏、冷冻销售专柜，集中陈列出售临近保质期食品，并向消费者作出醒目的提示。 |  |
| **2.2 建立过期食品销毁登记制度。**对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，记录处置结果，并向消费者提供记录。及时落实不安全食品召回等控制措施。 | **2.2 建立过期食品销毁登记制度。**对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，记录处置结果，并公示染色、毁形处置录像。及时落实不安全食品召回等控制措施。 | **2.2 建立过期食品销毁登记制度。**对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，记录处置结果，并公示染色、毁形处置录像。及时落实不安全食品召回等控制措施。 |  |
| **2.3 建立完善的食品安全管理体系。**从业人员应当保持个人卫生、着装清洁；冰箱（冷柜）设置温度显示，符合相应要求；经营环境整洁；销售散装直接入口食品应当符合法定要求。 | **2.3 建立完善的食品安全管理体系。**营业期间食品安全管理人员在岗开展管理；从业人员应当保持个人卫生、着装清洁；冰箱（冷柜）设置温度显示，符合相应要求；经营环境整洁。 | **2.3 建立完善的食品安全管理体系。**营业期间食品安全管理人员在岗开展管理；制定销售、储存、收货、加工区域卫生制度，保持环境整洁；工用具、容器清洗、消毒，并做好记录；严格执行食品生产经营场所卫生规范制度，从业人员应当保持个人卫生、着装清洁。 |  |
|  | **2.4 销售贮存散装食品应当遵守下列要求：**（1）设立专区或者专柜；（2）不得混装不同批次的散装食品；（3）在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。散装直接入口食品和食用前不能清洗的散装食品还必须使用防尘防蝇遮盖、设置隔离设施，由专人使用清洁的专用售货工具提供销售服务。 | **2.4 销售贮存散装食品应当遵守下列要求：**（1）设立专区或者专柜；（2）不得混装不同批次的散装食品；（3）在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。散装直接入口食品和食用前不能清洗的散装食品还必须使用防尘防蝇遮盖、设置隔离设施，由专人使用清洁的专用售货工具提供销售服务。 |  |
|  |  | **2.5实施冷链的标准化。**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，应当进行全程温度监控，并做好监控记录，符合保证食品和食用农产品安全所需的温度等特殊要求。 |  |
|  |  | **2.6 保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品应当设立专柜销售，并设立明显标志。** |  |
|  |  | **2.7 不得经营国家和本市禁止生产经营的食品。** |  |
| **规范现制现售加工行为** |  |  | **3.1 食品原料：**符合相应食品安全国家和地方标准，并做到可追溯，严格控制使用食品添加剂。 |  |
|  |  | **3.2 食品加工过程：**符合相应良好生产加工规范要求。熟食、冷加工糕点应在专间内操作。 |  |
|  |  | **3.3 食品标签：**现制现售食品应标明食品的名称、生产日期、保质期等内容，并在标明的温度条件下储存、销售。 |  |
|  |  | **3.4 现场分装或者包装食品：**应当如实标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容，不得随意标注生产日期、保质期。 |  |
| **妥善处置投诉** | **3.1畅通消费者食品安全投诉渠道。**设立投诉电话，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。 | **3.1 畅通消费者食品安全投诉渠道。**设立投诉电话，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。 | **4.1 畅通消费者食品安全投诉渠道。**设立投诉电话和消费者服务台，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。 |  |
| **3.2 及时妥善处置消费者投诉。**对确认存在食品安全隐患的投诉，实施先行赔偿机制，妥善处理消费者投诉。 | **3.2 及时妥善处置消费者投诉。**对确认存在食品安全隐患的投诉，实施先行赔偿机制，妥善处理消费者投诉。 | **4.2 及时妥善处置消费者投诉。**对确认存在食品安全隐患的投诉，实施先行赔偿机制，妥善处理消费者投诉。 |  |
| **人员管理要求** |  |  | **5.1** 企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员经食品安全培训合格后上岗。 |  |
|  |  | **5.2** 从事直接入口食品工作的食品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。 |  |

**注：**1.本标准分别适用于便利店、标准超市和大卖场食品安全守信建设，其他食品经营单位参照执行;

2.便利店：即小型超市，实际营业面积一般在100-200㎡；标准超市：实际营业面积一般在200-6000㎡；大卖场：即大型超市，实际营业面积一般在6000㎡以上;

3.同时具有“食品销售经营者”和“餐饮服务经营者”两种主体业态的企业，还应符合本市“放心餐厅”建设标准要求。

附件2

上海市“放心肉菜示范超市”创建标准

（2017年版）

| 项目 | 序号 | 创 建 标 准 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- |
| **质量安全可靠** | 1 | 销售的所有肉菜应当符合食品安全国家标准，在提出正式申请创建日期以前连续2年监督抽检未发现因管理不善造成的销售不合格食用农产品问题。 |  |
| **肉菜优质精品** | 2 | 按照“优质优价”的市场机制，设立有机食品、绿色农产品、供港食用农产品基地直供等优质精品肉菜专柜，公开承诺符合认证时的质量安全标准要求，并依照相关要求实施检验检测，实现同标同检。 |  |
| **管理体系完备** | 3 | 建立完善肉菜等食用农产品质量安全管理体系，设立食品安全管理机构并配备专职的食品安全管理人员。食品安全管理人员应全部经培训考核合格。 |  |
| **控制标准严格** | 4.1 | 严格执行食品安全国家标准，主动借鉴国外先进的食用农产品采购、销售和质量安全检验检测标准和规范，结合经营管理实际，制定更加严格的肉菜等食用农产品质量安全标准和经营过程规范，包括采购、贮存和运输质量安全控制标准、包装和标签标识标准。 |  |
| 4.2 | 对国家食品安全标准没有规定农兽、污染物等限量指标的，可以采用国际食品法典委员会等国际组织或者发达国家和地区的食品安全标准。 |  |
| **源头管控优化** | 5.1 | 从食用农产品供应商采购的，要自行或委托社会第三方机构对供应商进行审核。 |  |
| 5.2 | 从肉菜等食用农产品种养殖企业采购的，要对种养殖企业和基地进行审查。 |  |
| 5.3 | 从食用农产品批发市场采购的，要对销售者进行审查，并对肉菜等食用农产品进行查验。 |  |
| 5.4 | 对购进的肉菜等食用农产品，要按照有关法律法规要求如实记录供应商、种养殖基地、种养殖企业、销售者等供货者名称，农产品品种、产地等信息，做到来源可查。 |  |
| 5.5 | 积极推行“订单农业”“农超对接”“厂超挂钩”和“基地+加工企业+超市”等采购模式，使蔬菜来自规模种植基地，生鲜肉来自合法屠宰企业。 |  |
| **销售过程规范** | 6.1 | 按照食用农产品经营过程规范的有关要求，强化肉菜销售过程质量安全管理，提高规范化水平。 |  |
| 6.2 | 肉品、蔬菜进行预冷、分拣、包装的，要配备相应的设施设备，保证肉菜等食用农产品质量安全，倡导采用低温冷藏、冷冻柜销售肉菜。 |  |
| 6.3 | 包装的食用农产品标识要符合相关要求，散装的食用农产品要注明名称、产地、生产日期、保质期。 |  |
| 6.4 | 销售有机食品、绿色食品、供港食用农产品基地直供等食用农产品应当公开承诺符合认证时的质量安全标准要求。 |  |
| **风险管理严格** | 7.1 | 建立健全食用农产品质量安全自查工作机制，对肉菜等食用农产品种养殖、采摘、屠宰、包装、贮存、运输、销售等各个环节进行风险分析，积极防控风险。 |  |
| 7.2 | 应当自行或者委托有资质的食品检验机构对购进的肉菜等食用农产品进行检测，检测按照食品安全国家标准进行，没有国家食品安全标准的，鼓励采用国际食品法典委员会等国际组织或者发达国家和地区的食品安全标准进行检测。 |  |
| 7.3 | 对示范超市作出的严于食品安全国家标准的承诺，按照承诺标准对相关食用农产品进行检测，检测结果要进行公示。 |  |
| 7.4 | 对不符合质量安全标准的肉菜等食用农产品要停止销售并予以销毁。 |  |
| 7.5 | 认真受理和处置消费者投诉，梳理分析消费者反映的质量安全问题，完善质量安全管理体系。 |  |
| **信息公示全面** | 8.1 | 在门店的显著位置和门户网站首页公开创建“放心肉菜示范超市”活动的标准和承诺，设置意见箱或意见栏。 |  |
| 8.2 | 设置公示牌公开肉菜产品供应商、产地，种养殖企业以及种养殖过程质量安全管理记录等方面的信息。 |  |

附件3

上海市食品安全“守信超市”和“放心肉菜示范超市”信息登记表

填报单位： 区市场监督管理局 填报人： 填报日期： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 超市名称 | 经营地址 | 营业面积 | 超市联系人 | 超市联系人电话 |
| **一、“守信便利店”** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **二、“守信标准超市”** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **三、“守信大卖场”** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **四、“放心肉菜示范超市”** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |