附件1

上海市食品贮存、运输服务经营者备案申请表（样式）

编号：

|  |  |
| --- | --- |
| 企业名称 |  |
| 经营地址 | 注册地址：区：街道（镇）： 弄： 号 |
|  | 仓库地址（可多个）：  1.区：街道（镇）： 弄： 号  2.区：街道（镇）： 弄： 号 |
| 经营范围和方式 | 经营范围和方式：  □食品存储：□含冷冻冷藏□不含冷冻冷藏  □食品运输：□含冷冻冷藏□不含冷冻冷藏  是否从事网络经营：是□ 否□ |
| 经营场所面积 |  |
| 经营场所性质 | □自有产权□租赁使用□其他 |
| 经营负责人 | 姓名身份证号  联系方式 |
| 食品安全  管理员 | 姓名身份证号  联系方式 |
| 附件目录 | |
| 申请人（签章）：  日期： 年 月 日 | |
| 备案部门意见 | 日期： 年 月 日 |

（附件1反面）

备案告知承诺书（样式）

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《上海市食品安全条例》等法律、法规、规章和本市上海市食品贮存、运输服务经营者备案管理的规定，履行食品安全主体责任和义务，对贮存、运输食品安全负责。

二、食品贮存、运输服务经营者应当制定食品安全管理制度，加强对存储、运输环节的食品安全管理，建立健全预警机制，落实岗位责任，强化内部管理，有效防控食品安全风险。

食品安全管理制度应当包括：从业人员健康管理制度和培训制度、食品安全管理员制度、食品安全自查与报告制度、食品贮存运输过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、临近保质期食品和超过保质期食品管理制度以及食品安全突发事件应急处置方案等。

三、食品贮存、运输服务经营者应当依法查验食品生产经营者的许可证件、营业执照或者身份证件、食品和食用农产品检验或者检疫合格证明等文件，留存其复印件，并建立电子化台账系统，做好食品和食用农产品进出库记录、运输记录。相关文件复印件和记录的保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年；食用农产品相关文件复印件和记录的保存期限不得少于六个月。

四、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

五、贮存、运输有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品，应当进行全程温度、湿度监控，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、湿度等特殊要求。监控记录保存期限不得少于二年。

六、食品贮存、运输服务经营者应当按要求加强对临近保质期食品和超过保质期食品的管理，在与入库食品货主或运输委托方签定的食品存储、运输合同中，应当明确对临近保质期食品和超过保质期食品的管理责任。存储、运输超过保质期的食品时，应当如实做好跟踪记录。禁止在存储仓库内通过重新包装等手段，篡改食品的生产日期和保质期等重要信息。发现存在违法行为的，应当及时报告属地市场监督管理部门。

七、食品贮存服务经营者应当采集进入库区的送、提货者的信息（车辆行驶证、营运证）和送、提货证明。鼓励通过建立全程视频监控，掌握食品、食用农产品的存储动态。

八、食品运输服务经营者应当落实运输随车附单制度和随车温度管控制度，并做好随车温度记录。

经营负责人签字：

年 月 日

附件2

经营场所和设备设施基本要求

一、经营场所25m内无有碍食品卫生的污染源：非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（站、房）等污染源，以及粉尘、有害气体、放射性物质、圈养、宰杀活禽畜类动物和其他扩散性污染源。

二、有效的防鼠、防尘等设施。

三、有独立的库房,冷冻库房面积一般不小于100平方米；冷藏库房面积一般不小于500平方米。

四、贮存食品划分专用区域，鼓励冷库建有5℃～15℃的封闭式站台，并设有与运输车辆对接的门套密封装置；冷库门配有电动空气幕、塑料门帘等；食品库房与员工生活区（更衣室、厕所等）形成物理隔离。

五、食品堆放要做到隔墙离地，库房内有用于堆码货物的拖板,货垛应置于拖板上，食品堆放要做到隔墙离地（10cm以上），不得直接着地。

六、食品应按食品类别分区放置，防止串味和交叉污染，预包装食品等应该与散装食品原料（干货等）分区域放置；散装食品应放置在食品级容器内并加贴生产日期、保质期等标识；清真食品有特殊贮存运输要求的，应当按照相关规定执行。

食品原料、食品添加剂使用一般遵循先进先出的原则。

七、食品库房内应设温度自动记录仪或温度湿度计。食品库房内设温度自动记录仪或温度湿度计，温度记录至少保存2年以上；测量仪器应放置在不受冷凝、异常气流、辐射、震动和可能冲击的地方，点的多少视库容而定；鼓励各个冷藏间配备报警装置。

八、仓储作业工具应根据冷藏食品的种类区分开来，防止交叉污染，工用具容器设备主要包括在食品入库、库内运输使用过程中的工用具、容器、机械设备等。

九、仓库内严禁对贮存的食品进行切割、加工、分包装、加贴标签等行为（为方便存储和运输以及促销包装粘贴等非改变商品内容物重要信息的外包装标贴除外）。

十、确保库房制冷设备运转及维护情况。查看库房温度是否符合贮存食品温度要求。冷藏（冻）库房是否定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持整洁。冷藏温度0℃～10℃。冷冻温度－20℃～－1℃。冷藏（冻）库房明显区分标识，设外显式温度计并定期校验，以便于对冷藏（冻）库房内部温度的监测。

十一、划定专门区域存放过期和临近保质期食品，并有明显标示，如“待销毁过期食品暂存区”“临近保质期食品暂存区”等。

十二、运输和装卸食品的容器、工具盒设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有害、有毒物品一同运输。

十三、从事专用冷藏冷冻运输的，具备符合相关法定要求的运输工具；安装保温设备使用温度跟踪器进行记录。

十四、食品运输台账包括食品冷藏保鲜运输车辆登记单（起运点），对出货日期、运输车辆、食品名称、数量；食品冷藏保鲜运输车登记单（卸货点）；冷藏保鲜运输车辆温度记录单据。

十五、食品贮存公示栏张贴于库房收货处。

附件3

上海市食品贮存、运输服务经营者备案证明

编号： 

企业名称：

住所：

经营地址：

经营负责人姓名：

食品安全管理人员姓名：

经营范围和方式：

食品存储

食品运输

备案单位：

备案日期： 年 月 日

有效期至： 年 月 日