

团 体 标 准

T/LFSA 02—2025

放心食品超市食品安全管理规范

Certified Safe Food Supermarket Food Safety Code of Practice

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

目 次

前 言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 通用要求 2

 4.1 基本要求 2

 4.2 信息公示 2

5 食品安全管理 2

 5.1 食品安全管理机构 2

 5.2 食品安全培训考核 2

 5.3 食品安全制度管理 2

6 采购管理 3

 6.1 采购模式 3

 6.2 供应商管理 3

 6.3 进货查验 4

 6.4 记录管理 4

 6.5 验收 4

 6.6 食品检测 5

7 食品销售管理 5

 7.1 预包装食品销售 5

 7.2 散装食品销售 5

 7.3 食用农产品销售 5

 7.4 设施设备 6

- 7.5 贮存管理 6
 - 7.6 食品陈列 6
 - 7.7 个人卫生和健康管理 7
 - 7.8 设立精品肉菜专柜 7
 - 7.9 现制现售 7
- 8 有害生物防治 7
- 9 追溯管理 8
- 10 服务质量 8
 - 10.1 公平秤设置 8
 - 10.2 检测信息公示 8
 - 10.3 退换货服务 8
 - 10.4 服务监督与反馈 8
- 11 科普宣传 9

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。

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。

本文件由辽宁省食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省市场监督管理局、辽宁省食品安全协会。

本文件主要起草人：

归口管理部门通讯地址：沈阳市皇姑区太白山路110-3，联系电话：024-23898046。

文件起草单位通讯地址：沈阳市皇姑区太白山路110-3，联系电话：024-23898046。

放心食品超市食品安全管理规范

1 范围

本文件确立了放心食品超市管理的总体要求，并规定了放心食品超市食品安全过程管理的具体要求。

本文件适用于辽宁省内从事食品销售的大中型超市。

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。

《食品生产经营者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 97 号

《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）

《餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）

《病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蝇类》（GB/T 31718-2015）

3 术语和定义

下列术语及定义适用于本文件。

3.1

放心食品超市 Certified Safe Food Supermarket

指具备完善的食品安全管理体系，在食品采购、储存、销售等环节严格遵守食品安全相关法律法规和标准要求，以保障消费者食品安全为核心目标，提供质量可靠、来源可追溯、信息透明化食品的综合性零售场所。

3.2

临期食品 Food near its expiration date

临近保质期时限食品，但仍在保质期内的食品，属于安全食品的范围。

临期食品界定：保质期在12个月及以上的，临近保质期为45天；保质期在6个月及以上不足12个月的，临近保质期为30天；保质期在90天及以上不足6个月的，临近保质期为20天；保质期在30天及以上不足90天的，临近保质期为10天；保质期在10天及以上不足30天的，临近保质期为2天；保质期在10天

以下的，临近保质期为1天。

4 通用要求

4.1 基本要求

4.1.1 应依法取得营业执照、食品经营许可证或仅销售预包装食品备案，证照在有效期内，经营范围与实际经营的食品品类相符。

4.1.2 应持续符合“未发生食品安全事故和群体性食品安全问题事件”的条件，并向社会公开承诺：在经营过程中严格落实食品安全主体责任。

4.1.3 应树立“食品安全第一”的经营理念，将保障消费者食品安全作为首要责任，构建从农田到货架的全链条食品安全防护体系，采用 AI（人工智能）监控和食用农产品检测等方式保障食品质量；推行“零浪费”模式，利用精准控库存、临期食品三级预警及余量共享平台等方式减少损耗；践行绿色低碳运营。

4.2 信息公示

应在超市显著位置设置食品安全信息公示栏，公示营业执照和食品经营许可证、从业人员健康检查证明、食品安全管理人员信息、食品检验检测结果、食品安全投诉举报电话等信息。

5 食品安全管理

5.1 食品安全管理机构

应设置独立的食品安全管理部门和组织机构，配备专职的食品安全总监及食品安全员等食品安全管理人员，根据企业实际增加食品安全管理人员配备数量。食品安全总监及食品安全员的任职条件应符合《食品生产经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》中要求。

5.2 食品安全培训考核

5.2.1 应根据培训考核制度，对本企业职工分层级、分岗位进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，从业人员均需通过培训考核合格后方可上岗，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

5.2.2 应保障参加外部培训的经费支持。

5.2.3 食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于 40 小时。

5.3 食品安全制度管理

5.3.1 应建立健全可执行的食品安全管理制度，至少包括日管控、周排查、月调度制度、食品供应商审核制度、进货查验记录制度、自查制度、信息公示制度、问题食品召回处置制度、食品安全风险隐患内部报告奖励制度等。

5.3.2 应定期开展制度自查，及时修订、完善食品安全管理制度。

5.4 食品安全自查

5.4.1 应根据食品安全自查制度开展自查工作，建立符合企业实际的风险管控清单，落实日管控、周排查、月调度机制。

5.4.2 应在醒目位置向全员公示“全国食品安全内部知情人举报系统”，明确受理从业人员报告食品安全风险隐患的部门和人员。

5.4.3 应对报告食品安全风险隐患的从业人员及时进行奖励，对报告重大风险隐患等突出问题的予以重奖，将内部报告奖励纳入超市食品安全管理制度。

5.4.4 鼓励标注消费提示（如洗涤、加工、保存条件及过敏原信息）和附加信息（如批号、认证标志等）。

6 采购管理

6.1 采购模式

6.1.1 对米、面、鲜肉、食用油、鸡蛋、部分蔬菜等大宗食品，应建立“订单农业”“农超对接”“厂超挂钩”及“基地+加工企业+超市”等采购模式，签订质量协议，实施全过程质量监控与检测。

6.1.2 活鱼来自规范的养殖场，在运输、销售过程中保证运输、暂养安全；冻鱼、冻虾等来自加工企业；禽、蛋来自养殖企业或者一级供应商；生鲜肉来自合法屠宰企业；蔬菜（鼓励70%以上品种）来自规模化种植基地。

6.1.3 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，不得采购不符合食品安全标准标准的食用农产品。

6.1.4

6.2 供应商管理

6.2.1 应选择资质齐全、管理规范的合法优质供应商，优先选择通过GAP或HACCP等认证的供应商，签订合同或协议，明确双方的权利、义务和食品安全责任等

6.2.2 应建立供应商评价制度，定期对供应商的生产经营条件、供应能力和信誉度等多方面进行评价和实地考察，对不符合要求的及时淘汰。建立供应商档案，动态管理。

6.3 进货查验

6.3.1 采购食品时，应查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明文件。

6.3.2 采购食用农产品时，应查验并留存能够体现食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容的相关凭证和食用农产品的产品质量合格凭证。产品质量合格证明主要包括3种形式：承诺达标合格证、自检合格证明、有关部门出具的检验检疫合格证明。

6.3.3 采购按照规定应当检疫、检验的肉类，应当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。

6.3.4 采购进口食品、食用农产品的，应当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。

6.3.5 所有非基地食品应查验并留存营业执照、检验报告等合格证明，果蔬类应检测农药残留，活鱼类应检测孔雀石绿、喹诺酮类等项目，熟食卤制品及生鲜肉类须检测亚硝酸盐、氯霉素等项目，合格后方可销售。

6.4 记录管理

6.4.1 应如实记录采购食品、食用农产品的名称、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。储存环节应如实记录食品的入库日期、入库数量、存放位置、库存盘点情况等信息。对冷藏、冷冻食品，应记录储存温度、设备运行情况等信息。

6.4.2 批发企业应如实记录批发食品、食用农产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。

6.4.3 记录和凭证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。

6.4.4 实行统一配送经营方式的食品经营企业，可由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。

6.4.5 应采用信息化手段做好6.4.1、6.4.2和6.4.3的记录。

6.5 验收

对采购的每批次食品进行食品的外观、包装、标识、生产日期、保质期等查验。对有温度控制要求的食品、食用农产品应进行运输温度测定，保留相应的测温记录，不符合验收标准的商品不得接收。

6.6 食品检测

6.6.1 应建立能满足需求的食品快检中心，组建专业检测队伍，检测人员需持有食品检验员等职业技能等级证书，配备现代化设备和专用实验室，对全品类食品开展快速、精准检测，确保上架食品100%安全，并实时公示检测结果。

6.6.2 鼓励引入AI（人工智能）图像识别技术，实现自动识别、自动检测、自动上传，提升检测效率与准确率。

6.6.3 应对每批次食用农产品按照国家标准开展快速检测，公示检测结果。

6.6.4 应拒收、销毁或退回检测不合格的食用农产品并报告属地监管部门。

7 食品销售管理

7.1 预包装食品销售

销售的预包装食品，标签标识应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）的要求，包括食品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产者名称、地址、联系方式等内容。

7.2 散装食品销售

7.2.1 应专区或专位销售，与生鲜畜禽、水产品保持有效的物理隔离，在容器或外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式。

7.2.2 销售无包装的直接入口食品应设置隔离设施，使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

7.2.3 散装直接入口的热食易腐食品应放置在热食展示柜内，热食展示柜的温度应 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

7.3 食用农产品销售

7.3.1 应在明显位置或者包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息。产地应当具体到县（市、区），鼓励标注到乡镇、村等具体产地。

7.3.2 鲜活农产品的标签应完整准确地标注产品名称、产地地址（具体到省级、市级、县级行政区划名称）、生产者或销售者名称及联系方式、收获或屠宰日期、保质期、质量等级等核心信息，鼓励标注产地地理坐标。

7.3.3 鼓励标注洗涤、加工、保存条件及致敏原等消费提示和认证等附加信息。

7.3.4 进口鲜冻肉类产品，包装上应标明产地国家（地区）、品名、生产企业注册编号、生产批号；外包装上应当以中文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容，必须标注目的地为中华人民共和国，并加施出口国家（地区）官方检验检疫标识。进口水产

品，包装上应表明商品名和学名、规格、生产日期、批号、保质期限和保存条件、生产方式生产地区、涉及的所有生产加工企业（含捕捞船、加工船、运输船、独立冷库）名称、注册编号及地址（具体到州/省/市），必须标注目的地为中华人民共和国。

7.3.5 冷冻冷藏进口食品应按标签标示温度存放，冷链设备温控记录完整。

7.4 设施设备

7.4.1 应具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

7.4.2 应配备足够数量的冷藏、冷冻设备，设置外显式温度计。鼓励使用智能温控系统，实时监控并对温度异常自动警报。

7.4.3 不得使用对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。

7.4.4 鼓励现制现售区域，安装 AI（人工智能）视频行为识别系统，实时监测操作不规范行为。

7.4.5 设备设施应定期维护、保养，保持清洁和正常运行。

7.5 贮存管理

7.5.1 贮存场所应保持清洁、干燥、通风良好，地面应平整、无积水，墙壁和天花板应无脱落、无霉变，不得存放有毒、有害物品。

7.5.2 应按照食品类别分类定位存放，隔墙离地 10cm 以上。遵循先进先出的原则，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

7.5.3 问题食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的位置，及时处理。接到监管部门通报等发现存在不安全食品的，经营者应及时落实下架停售、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。

7.5.4 鼓励引入智能仓储管理系统，实现库存动态监控、保质期自动预警、临期食品自动分拣。

7.6 食品陈列

7.6.1 食品陈列应符合食品安全要求，按照类别、品种有序陈列，保持货架整洁。直接入口食品与非直接入口食品、食品与非食品、生食与熟食应分区陈列，避免交叉污染。

7.6.2 有温度要求的食品应陈列在冷藏、冷冻设备中，温度应符合食品标签标识要求。

7.6.3 特殊食品应划定专门区域或柜台，设立“XXX 销售专区（专柜）”绿底白字黑体提示牌，不

得与普通食品、不同类别特殊食品和药品混放；应在保健食品销售专区显著位置张贴“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”的警示语。

7.6.4 应设立临近保质期食品专区，集中陈列出售临近保质期食品，作出醒目的“临近保质期食品”提示，实行“专区销售+折扣明示”措施。距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉采取醒目提示或者提前下架等措施。

7.6.5 在各类别陈列区醒目位置，展示不同类别的风险防控提示卡。

7.7 个人卫生和健康管理

7.7.1 从业人员在工作期间应保持良好的个人卫生习惯，勤洗手、勤洗澡、勤换工作服，穿戴整洁的工作服、帽子和口罩，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴首饰，如出现发热、咳嗽、腹泻、呕吐等症状，并及时报告，不得带病上岗。

7.7.2 接触直接入口食品的从业人员不得患有有碍食品安全疾病并取得健康证明后方可上岗工作。健康证明应在有效期内，每年进行一次健康检查，同时做好每日晨检工作。

7.8 设立精品肉菜专柜

应设置精品肉菜专柜，陈列有机食品、绿色食品、无公害食品等认证食品，并公示认证证书和标志和承诺书，承诺优质精品肉菜符合认证时质量安全标准。

7.9 现制现售

7.9.1 超市内现场制作、现场销售即食食品的，应具备“餐饮服务”经营项目的许可，经营过程符合《餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）的要求。

7.9.2 和面机、绞肉机等直接接触食品的设备应每次完全拆解至最小单元，彻底清洁消毒。

7.9.3 应按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。

7.9.4 鼓励公示食品的制作原料、保质期等信息，建设“透明厨房”“开放仓储”等可视化系统，消费者可通过云屏实时查看食品加工、储存、运输等关键环节。

8 有害生物防治

8.1 应定期进行有害生物防治，根据病媒生物活动高峰调整频次。在温度升高、雨季及库存高峰季节增加2~4次专项消杀，确保全年不少于4次。

8.2 鼓励使用IPM（智能功率模块）进行综合虫害管理和AI（人工智能）进行预测，利用历史数据+天气数据预测虫害高峰，提前7天自动调整消杀计划，消杀工作人员应经过有害生物防制专业培训。

8.3 鼓励引进有资质和专业化的病媒生物防制服务机构定期对经营场所进行病媒生物消杀。

9 追溯管理

9.1 建立追溯系统

应建立食品追溯系统，实现食品从采购、储存、销售等环节的全过程追溯。采用区块链技术，确保追溯数据不可篡改、全程可验证。鼓励推行一品一码，为每件商品赋予唯一的追溯二维码标识，消费者能通过扫描二维码获取商品的追溯信息。

9.2 建立冷链监控体系

应建立冷链物流监控体系，将温度信息作为主要监控内容，全程温度监测和交接制度。

10 服务质量

10.1 公平秤设置

每500m²营业区域至少设置1台公平秤，放置在醒目位置并保持清洁、准确。每年校准一次，将校准结果张贴于秤身。

10.2 检测信息公示

应设置“食品安全检测信息电子看板”，每日自动抓取快检中心数据，滚动展示当日检测批次、项目、结果。每月汇总报告向消费者公示。

10.3 退换货服务

10.3.1 应设立“退换货服务台”，配备专职人员 1-2 名，统一处理食品退换货，同时通过线上或线下显著公示《食品退换货政策》。

10.3.2 有质量问题的食品应接受 7 天内无条件退换；预包装食品在不影响二次销售的情况下实行 7 天无理由退换。

10.3.3 应建立消费者诉求快速响应机制，推行“先行赔付”制度，对证据确凿的投诉现场退赔。

10.4 服务监督与反馈

10.4.1 应设立消费者服务质量评价渠道。

10.4.2 应建立食品安全投诉机制，设立专门的客服热线、在线客服平台或投诉邮箱等，安排专业客服人员值守，做好投诉记录，处理时限不得超过 3 天。

11 科普宣传

11.1.1 积极开展食品安全科普宣传，通过店内海报、小程序推送、发放宣传资料、举办食品安全知识讲座、组织参观等方式，向消费者传播食品安全知识。

11.1.2 不得发放、张贴、悬挂、播放虚假或误导消费者的宣传资料（音像）情况，不得通过健康咨询、宣传资料等任何方式虚假夸大宣传特殊食品。