

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T XX—2026

农村地区食品销售主体食品安全管理规范 第 1 部分：小食杂店

Specification for food safety management of food sales entities in
rural areas
Part 1 : Grocery store

(送审稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

目 次

前 言	III
引 言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 许可与备案管理	1
5 场所与环境卫生	1
6 设施与设备	2
7 进货查验与记录	2
8 贮存与摆放管理	2
9 标签与标识管理	2
10 保质期管理	2
11 销售行为规范	2
12 日常自查与卫生管理	2
13 档案与记录管理	2
14 提升要求	2

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》给出的规定起草。

本文件是 DB21/T XX-2026《农村地区食品销售主体食品安全管理规范》的第3部分。DB21/T XX-2026 系列标准共分为 3 个部分：

- 第 1 部分：小食杂店；
- 第 2 部分：食品批发商；
- 第 3 部分：食品摊贩。

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。

本文件由辽宁省市场监督管理局提出并归口。

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：董延伟、王立梅、赵香华、陈逸雯。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址和联系电话：辽宁省沈阳市皇姑区崇山中路 55 号 XXX

文件起草单位通讯地址和联系电话：辽宁省沈阳市皇姑区太白山路 110-3 号 024-23898046

引 言

为规范辽宁省农村地区小食杂店经营行为，强化许可备案、进货查验、贮存销售、保质期管理、环境卫生等关键环节管控，提升农村小微食品经营规范化水平，制定本文件。

农村地区食品销售主体食品安全管理规范

第1部分：小食杂店

1 范围

本文件规定了农村地区小食杂店的许可备案、场所环境、设施设备、进货查验、贮存销售、标签标识、保质期管理、卫生管控、记录管理及提升要求等内容。

本文件适用于辽宁省农村地区经营面积 60 m²以下（含仓库）的小食杂店。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农村地区食品销售主体 Food sales entities in rural areas

在乡镇（不含城关镇）、村屯区域内，从事食品销售、食用农产品零售、乡村集市经营、食品摊贩经营的单位及个人。

3.2

小食杂店 Grocery store

有固定经营场所，经营场所和经营规模较小，从业人员较少，通过实体门店从事食品、食用农产品零售但以连锁方式经营或者进行现场制售的除外的经营者。

4 许可与备案管理

4.1 经营散装食品应依法取得小食杂店经营许可证；仅销售预包装食品实行备案管理。

4.2 许可证、备案凭证应在经营场所醒目位置公示。

4.3 许可、备案事项发生变更应及时办理变更手续，有效期届满应按规定申请延续。

5 场所与环境卫生

5.1 经营场所应整洁卫生，食品销售区域与非食品区域、生鲜区域与其他食品区域分开设置。

5.2 经营区域与生活区域应物理隔离，不应存放个人生活用品及有毒有害物品。

5.3 应配备防尘、防蝇、防鼠、防虫、通风、防潮设施，并保持有效运行。

6 设施与设备

- 6.1 应配备与经营规模相适应的货架、货柜、冷藏冷冻设备。
- 6.2 冷藏冷冻设备应具备温度显示装置，定期维护、除霜，确保温度符合贮存要求。
- 6.3 应配备密闭垃圾收集容器，及时清理，保持店内整洁无异味。

7 进货查验与记录

- 7.1 应从合法资质供货者采购食品，查验并留存供货者资质、产品合格证明文件。
- 7.2 应如实记录食品名称、规格、数量、生产日期/批号、保质期、供货者信息。
- 7.3 记录与凭证保存期限不应少于产品保质期满后6个月；无明确保质期的，不应少于2年。
- 7.4 不应采购来源不明、价格异常、标签不全、假冒伪劣食品。

8 贮存与摆放管理

- 8.1 食品应分类、分架、隔墙、离地存放，遵循先进先出、近效期先出原则。
- 8.2 预包装食品、散装食品、食用农产品应分区摆放，不应混放、挤压、污染。
- 8.3 冷藏冷冻食品应按标签标示温度要求贮存，不应长时间常温放置。

9 标签与标识管理

- 9.1 预包装食品标签应齐全规范，标明名称、生产日期、保质期、贮存条件、生产者信息。进口食品应有规范中文标签，标明原产国/地区及境内代理商信息。
- 9.2 散装食品应标明名称、生产日期/批号、保质期、生产者信息。
- 9.3 不应销售标签虚假、篡改日期、三无、仿冒侵权食品。

10 保质期管理

- 10.1 应设置临期食品专区/专柜，醒目提示、单独陈列销售。
- 10.2 保质期≤30天的食品应每日检查；30~90天的宜每周检查；>90天的宜每月检查。1过期、变质、感官异常食品应立即下架、单独存放、依法处置并记录。

11 销售行为规范

- 11.1 不应销售过期、腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物的食品。
- 11.2 不应销售无合法来源、假冒伪劣、标签不合格食品。
- 11.3 普通食品不应宣传保健、预防、治疗疾病等功能。
- 11.4 不应超范围经营散装熟食、特殊食品等高风险项目。

12 日常自查与卫生管理

- 12.1 经营者应每日开展卫生清洁、物品整理、保质期自查。
- 12.2 应定期检查设备运行状况，及时维护维修。
- 12.3 应主动配合监管检查，对发现问题及时整改闭环。

13 档案与记录管理

- 13.1 应妥善保存许可证/备案凭证、健康证明、进货台账、索证索票、自查记录、处置记录。
- 13.2 记录应真实、完整、清晰，便于追溯与查阅。

14 提升要求

- 14.1 鼓励参加食品安全培训，提升主体责任意识和风险防控能力。

- 14.2 鼓励实施规范化货架、标准化台账、透明化临期区管理模式。
 - 14.3 鼓励公开食品安全承诺，主动接受社会监督。
-