

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2部分：食品批发商

Specification for food safety management of food sales entities in
rural areas
Part 2 : Food wholesaler

(送审稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

辽宁省市场监督管理局 发布

目 次

1 范围5

2 规范性引用文件5

3 术语和定义5

4 基本要求5

5 场所与设施5

6 人员管理6

7 进货查验与入库准入 6

8 入库检验核查6

9 仓储及经营过程控制 6

10 销售与追溯凭证6

11 信息留存公示6

12 风险防控与应急处置 6

13 提升要求6

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1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食品批发商经营行为，压实食品批发经营者食品安全主体责任，强化进货查验、库存管控、检验核查、销售追溯与风险防控管理，提升农村流通环节食品安全保障水平，制定本文件。

农村地区食品销售主体食品安全管理规范

第2部分：食品批发商

1 范围

本文件规定了农村地区食品批发商的基本要求、仓储与经营场所设施、人员管理、进货查验、入库检验、仓储过程管控、销售管理、追溯凭证、信息留存、风险防控及应急处置等内容。

本文件适用于辽宁省乡镇（不含城关镇）、村屯区域内，面向商超、食杂店、摊贩等经营主体开展食品批量销售的食品批发商的食品安全管理。

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

食品批发商 Food wholesaler

注册或实际经营场所坐落于乡镇、村屯区域，以批量采购食品、向下游小食杂店、餐饮单位、食品摊贩等主体批量分销食品为主要经营业态的食品经营主体。

4 基本要求

- 4.1 食品批发商是食品安全第一责任人，对所经营食品全链条质量安全承担主体责任。
- 4.2 批发商应当建立并落实日管控、周排查、月调度食品安全管理制度。
- 4.3 严格执行进货索证索票、入库验收、不合格食品隔离管控、销售台账全流程管理制度。
- 4.4 按需分区设置进货验收区、成品仓储区、不合格食品隔离存放区、备货发货区。

5 场所与设施

- 5.1 经营及仓储场地按照食品品类分区存放，散装食品、预包装食品、冷藏冷冻食品分区物理隔离；生湿货品与干燥干货分区存放。
- 5.2 冷藏冷冻食品设置专用冷库、冷柜，设备温湿度可实时监测、记录；液体食品区域配备防渗漏导流、清洁设施。

5.3 库房、经营区采光照明不得使用易改变食品外观色泽的生鲜灯具。配备匹配经营体量的冷藏冷冻、防尘、防鼠、防蝇、防虫、防潮、保洁消杀相关设施设备。

6 人员管理

- 6.1 食品批发商按规定配备食品安全总监、专职食品安全管理员。
- 6.2 食品安全管理人员年度食品安全培训学时不少于 40 学时。
- 6.3 直接接触散装、即食食品的在岗从业人员持有效健康证明上岗。
- 6.4 从业人员在岗保持个人卫生，规范穿戴工作服、工作帽，按要求佩戴口罩。

7 进货查验与入库准入

- 7.1 每批次到货食品逐批查验供货者资质、产品出厂检验合格证明、进货票据；畜禽肉产品额外核查动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证；进口食品查验入境货物检验检疫证明。
- 7.2 无法提供合格证明文件的食品，不得入库，经自检或委托检验合格后方可入库备货。

8 入库检验核查

- 8.1 无合格证明的到货食品逐批次开展入库查验检测，婴幼儿配方食品、肉制品、乳制品等高风险品类常态化抽检核查。
- 8.2 检验采用国标规定方法，检测记录真实完整留存备查。
- 8.3 检验不合格食品就地隔离封存，禁止入库销售，按规定做销毁或退回处置，留存处置台账、影像资料。

9 仓储及经营过程控制

- 9.1 库房分区码放食品，离地离墙存放，严格按照产品标签标注温湿度条件贮存。
- 9.2 周转容器、搬运工具清洁无毒，防止食品交叉污染。严禁在贮存、分装环节违规添加防腐剂、保鲜剂等非食用物质。
- 9.3 严禁采购贮存、销售来源不明、过期变质、标签虚假、抽检不合格的食品。

10 销售与追溯凭证

- 10.1 向下游客户批发销售食品统一开具销售单据，单据注明食品名称、规格、数量、生产日期、供货商、购货主体信息。
- 10.2 鼓励推广电子销售单据、溯源二维码，实现食品源头可溯、去向可查。
- 10.3 进货台账、入库查验记录、检验记录、销售台账、不合格处置记录留存期限不少于 6 个月。

11 信息留存公示

- 11.1 在经营场所醒目位置留存营业执照、食品经营许可证复印件；留存供货商资质档案，便于监管核查。
- 11.2 对召回、不合格食品处置相关资料建档留存。

12 风险防控与应急处置

- 12.1 编制食品安全风险排查清单，定期开展库房、在库食品隐患自查整改。
- 12.2 制定食品安全突发事件应急预案，发生食品变质、批量不合格等突发事件第一时间停售、召回、上报属地监管部门。
- 12.3 定期组织应急处置自查演练，提升问题食品召回、风险管控处置能力。

13 提升要求

- 13.1 鼓励引入仓储进销存信息化系统，实现进货查验、库存管理、销售溯源全流程电子化管控。
 - 13.2 鼓励落实标准化经营，统一仓储分区标识、台账格式、单据样式、食品安全管理制度。
-