



中华人民共和国国家标准

GB 31621—××××

食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范 (草稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》。

本标准与 GB31621-2014 相比，主要变化如下：

- 增加了术语和定义；
- 增加了自动售卖（制售）设备的规定；
- 增加了采购食用农产品的规定；
- 修改了运输章节；
- 修改了验收章节；
- 修改了贮存章节；
- 修改了销售章节；
- 增加了配送章节；
- 修改了卫生管理章节；
- 修改了培训章节；
- 修改了管理制度和人员章节；
- 修改了记录和文件管理章节；
- 增加了网络食品交易第三方平台提供者的规定；

食品安全国家标准

食品经营过程卫生规范

1 范围

本标准规定了食品采购、运输、验收、贮存、分装与包装、销售、配送的食品安全要求。

本标准适用于各种类型的食品经营活动。

本标准不适用于餐饮服务的食品经营活动。

2 术语和定义

2.1 散装食品

指在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食品，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食品。在经营过程中，食品经营者进行的包装，不属于定量包装。

3 采购

3.1 采购食品、食品添加剂和食品相关产品应当依据国家相关法律法规查验供货者的许可证、食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并建立合格供应商档案。鼓励建立固定的供货渠道。

3.2 实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以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。

3.3 采购散装食品所使用的食品相关产品应符合国家相关法律法规及标准的要求。

3.4 采购食用农产品时，应当建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，收取、保存承诺达标合格证或者其他质量安全合格证明，对其收购的农产品进行混装或者分装后销售的，应当按照规定开具承诺达标合格证。

3.5 采购自动制售食品所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合国家相关法律法规及标准的要求。

4 运输

4.1 运输食品应使用专用运输工具，并具备防雨、防尘设施。

4.2 根据食品安全相关要求，运输工具必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿、预防机械性损伤

的保护性设施等，并保持正常运行。

4.3 运输工具和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。

4.4 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒有害物品混装运输，运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用，防止食品污染。

4.5 同一运输工具运输不同食品时，应做好分装、分离或分隔。同一运输工具运输食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品时，应进行分隔，防止交叉污染。

4.6 运输过程操作应轻拿轻放，避免食品受到机械性损伤。

4.7 需温湿度控制的食物在运输过程中应符合其标签标示或相关标准规定的温湿度要求，严格控制冷藏、冷冻食品装卸货时间，食品冷链运输的相关要求按照 GB31605 的规定执行。

4.8 散装食品应采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密封包装后运输，防止运输过程中受到污染。

5 验收

5.1 应依据国家相关法律法规及标准，对食品进行符合性验证和感官抽查，对有温度控制要求的食品应查验运输工具环境温度是否符合温控要求，应测量食品外箱表面温度或内包装表面温度，如表面温度超出规定范围，还应测量食品中心温度。并做好相关记录。

5.2 应查验食品合格证明文件，并留存相关证明。食品相关文件应属实且与食品有直接对应关系。具有特殊验收要求的食品，需按照相关规定执行。

5.3 应建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址及联系方式等信息。进货查验资料应当及时更新。许可证、合格证明文件等相关资料应在有效期内。

5.4 食品验收合格后方可入库。不符合验收标准的食品不得接收，应单独存放，做好标记并尽快处理。

6 贮存

6.1 贮存场所应保持完好、环境整洁，与有毒、有害污染源有效分隔。

6.2 贮存场所地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。

6.3 应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。

6.4 对温度、湿度有特殊要求的食品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，冷藏库或冷冻库外部具备便于监测和控制的设备仪器外部具备便于监测和控制的设备仪器，并定期校准、维护，确保

准确有效。

6.5 贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

6.6 生食与熟食等容易交叉污染的食品应采取适当的分隔措施，固定存放位置并明确标识。

6.7 贮存散装食品时，应在贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

6.8 应遵循先到期先出的原则，定期检查库存食品。对变质、超过保质期或者回收的食品应进行显著标示或单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

6.9 应记录食品进库、出库时间和贮存温度及其变化，温度记录应符合 GB 31605 的相关要求。

7 销售

7.1 销售场所

7.1.1 应具有与经营食品品种、规模相适应的销售场所。销售场所应布局合理，食品经营区域与非食品经营区域分开设置，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营裸露水产品的区域应与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。

7.1.2 销售场所的建筑设施、温度湿度控制、虫害控制的要求应符合本标准规定。

7.1.3 自动售卖机放置区域、原料储存、分装、加工、清洗、消毒等专用场所应满足食品安全要求。自动制售设备的各类专用场所的建筑应采用封闭式独立隔间，与其他场所有明显区分并标识。

7.2 销售设备设施

7.2.1 应具有与经营食品品种、规模相适应的销售设施和设备。与食品表面接触的设备、工具和容器，应使用安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

7.2.2 销售有温度控制要求的食品，应配备相应的冷藏、冷冻设备，并保持正常运转，定期检查温度并记录。

7.2.3 应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，废弃物存放设施和容器应标识清晰并及时处理。

7.2.4 如需在裸露食品的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

7.2.5 散装即食食品，应使用封闭专柜、容器进行销售，或采取其他防护措施避免食品受到污染。应配置专用工用具，并定期清洗消毒。

7.2.6 自动售卖（制售）设备应符合相关电器安全国家标准和要求。自动售卖（制售）设备中接触食品的材料应符合相应食品安全标准和要求，由不易积垢、易清洗的材料制成，设备应具有一定密闭性；设

备中与食品接触的部件应可拆卸；设备内部应配备消毒装置（如臭氧、紫外线），以控制微生物滋生；设备中食品贮存、加工、制作、分装、交付区域应分离，避免原料、成品交叉污染；售卖易腐食品，或者以易腐食品为原料制作食品的，设备应具备相应的冷冻、冷藏或热藏条件，并具备相适应的温度控制和监测设施；放置在室外的设备应防尘防水并设置适当的遮阳、避雨等装置，防止食品受到污染。设备应设有视频监控，可远程实时查看设备状态，一旦发生故障及时响应。

7.2.7 应在自动售卖（制售）设备的显著位置展示食品经营者的联系方式、食品经营许可证复印件或电子证书、备案编号。鼓励采用信息化手段进行公示。

7.3 销售过程的食物安全控制

7.3.1 肉、蛋、奶、速冻食品等容易腐败变质的食品应建立相应的温度控制等食物安全控制措施并确保落实执行。

7.3.2 散装食品应根据食品特点、制作工艺、包装方式、销售方式、食用方法等进行危害分析，按照风险级别进行分类管理。

7.3.3 应明确自动制售设备的食物安全关键环节，并制定相应的控制措施。

7.4 销售的食物标识

7.4.1 销售散装食品，应在散装食品的容器或外包装上标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容，确保消费者能够得到明确和易于理解的信息。散装食品应标明即食或非即食，鼓励对非即食食品注明食用方法。对高风险散装食品应进行包装后销售。

7.4.2 散装食品标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致，保存方式和保质期可参考同类预包装食品，鼓励经营者通过实验验证等方式设置合理的保存方式和保质期，并保留相关记录。

7.4.3 销售食用农产品，应当在销售场所明显位置如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者名称等信息。产地至少应当具体到市或者县的名称；销售按照规定应当包装或者附加标识的食用农产品的，包装物或者标识上应当按照规定标明产品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期、产品质量等级等内容；使用添加剂的，还应当按照规定标明添加剂的名称。

7.4.4 在销售过程中包装或分装的食物，应标注生产企业名称、经营者名称和包装或分装的时间，不得更改原有的生产日期和延长保质期。

7.4.5 销售自动制售食品，应当在直接接触食品的包装表面或电子订单信息中标明食品名称、制作日期和时间、保质期或食用期限，以及经营者名称、地址、联系方式等内容。对保存条件和食用方式有特殊要求的，应在标签上注明。

8 配送

- 8.1 应配备与食品品种、特点相匹配的配送工具。配送工具应防雨、防尘，必要时应具备保温功能。
- 8.2 配送的食品应有包装，或盛放在密闭容器中。应保持食品外包装的完整性，食品不宜直接落地。配送散装食品所使用的包装和容器应符合食品安全相关要求。
- 8.3 配送过程应保证食品安全所需的温度等要求。
- 8.4 不应将食品与化学品等混装配送，应有效分隔，防止交叉污染。

9 产品追溯和召回

- 9.1 应建立食品追溯和召回制度，并确保有效运行。
- 9.2 当发现经营的食品不符合食品安全标准时，应当立即停止经营，封存不安全食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。
- 9.3 应如实记录停止经营食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等内容。配合食品生产者开展召回工作。

10 卫生管理

- 10.1 食品经营企业应根据食品的特点以及经营过程的卫生要求，建立食品安全风险管理制度，确保有效实施并定期检查，发现问题及时纠正。
- 10.2 食品经营企业应制定针对经营环境、食品经营人员、设备及设施等的卫生监控制度，确立内部监控的范围、对象和频率。记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时纠正。
- 10.3 食品经营人员应符合国家相关规定对人员健康的要求，进入经营场所应保持个人卫生和衣帽整洁，防止污染食品。
- 10.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品后，再次从事接触食品、食品工具、容器、食品设备、包装材料等与食品经营相关的活动前，应洗手消毒。
- 10.5 在食品经营过程中，不应饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。
- 10.6 接触直接入口或不需清洗即可加工的散装食品时应戴口罩、手套和帽子，头发不应外露。
- 10.7 应确保经营场所建筑结构完好，环境整洁，采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）防止鼠类昆虫等侵入，若发现有鼠类昆虫等痕迹时，应追查来源，消除隐患。
- 10.8 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用

化学方法的原则。采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁，消除污染。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。

10.9 应制定设备设施的清洁消毒制度和程序，对设备设施进行定期清洁消毒，并严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。洗涤剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与食品及包装材料分隔放置。

10.10 废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施，废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。可能产生废弃物的自动制售设备内应设废弃物收集容器并标识，废弃物容器应以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑以便清洗，并应配有盖子，废弃物至少应每天清除一次。

11 培训

11.1 食品经营企业应建立相关岗位的培训制度，对从业人员进行相应的食品安全知识培训。自动售卖（制售）食品经营企业运维人员应考核上岗。

11.2 食品经营企业应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

11.3 食品经营企业应根据不同岗位的实际需求，分别制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训考核记录。当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

11.4 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训计划的有效实施。

12 管理制度和人员

12.1 食品经营企业应配备专职或兼职的食品安全专业技术人员、管理人员，并建立保障食品安全的管理制度。

12.2 食品安全管理制度应与经营规模、设备设施水平和食品的种类特性相适应，应根据经营实际和实施经验不断完善食品安全管理制度。

12.3 各岗位人员应熟悉食品安全的基本原则和操作规范，并有明确职责和权限报告经营过程中出现的食品安全问题。

12.4 管理人员应具有必备的知识、技能和经验，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。

12.5 食品经营企业主要负责人应当支持和保障食品安全管理人员依法开展食品安全管理工作，在作出

涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

12.6 食品经营企业应当为食品安全管理人员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。鼓励食品经营企业建立对食品安全管理人员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

12.7 自动售卖（制售）食品经营企业应制定运维管理制度，对销售及专用场所、运维人员、检修及测试工具、原料储存和更换、拆卸部件清洗、消毒、废弃物收集存放处置等的卫生和健康管理工作作出规定，明确相应的运维内容和频率；现场运维人员应穿戴专用工作衣帽、手套和口罩；应当参照 GB 14881，建立制售过程的微生物监控程序，综合考虑所制售食品的特性、工艺特点、环境变化、原料控制情况等因素合理确定检验指标和频次，以有效验证制售过程中的控制措施。鼓励企业采用智能化管理模式开展远程监控和自动售卖（制售）的智能化管理，确保原料、计量等质量安全防护。

13 记录和文件管理

13.1 应对食品经营过程中采购、验收、贮存、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索，确保所有环节都可进行有效追溯。

13.2 应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

13.3 应对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

13.4 从事食品批发业务的企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、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，并保存相关凭证。

13.5 自动售卖（制售）经营者应如实记录原料的名称、规格、数量、生产日期或批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，记录售卖（制售）食品的生产日期或批号、交付消费者日期、问题食品销毁日期和数量等信息，还应记录原料分装日期（如有）、现场补料日期及补料量、现场制作日期、清洗消毒日期、运维记录等信息。

13.6 记录保存时间不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存时间不得少于二年。鼓励采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。

14 网络食品交易第三方平台提供者

14.1 建立并执行入网食品销售者审查登记、食品安全自查、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全投诉举报处理等相关制度，并在网络平台上公开各项制度。

14.2 应设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员，定期对平台上的食品经营行为及信息进行检查，发现存在食品安全违法行为的，应当及时制止，并向所在地市场监管部门报告。

14.3 发布的网络食品信息应当合法有效，内容应当真实准确，不得作虚假宣传和虚假表示，不得涉及疾病预防和治疗功能。发布的食品名称、成分或者配料表、生产者名称、地址或者产地、保质期、贮存条件等信息应当与销售食品的标签或标识一致；食品质量认证标志、食品检测报告、合格证明标志等应当真实有效；对在贮存、运输、食用等方面有特殊要求的食品，应当予以充分的说明和提示。

14.4 应当记录、保存食品交易信息。信息保存时间不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存时间不得少于二年。

14.5 应积极配合监管部门开展监督检查、食品安全案件调查处理、食品安全事故处置，并按照要求提供相关数据和信息。
