

食品安全管理体系（FSMS）专项技术规范

食品零售批发企业前提方案

业务范围分类：FI

浙江公信认证有限公司

发布日期：2021-06-30

实施日期：2021-07-01

1 范围

本文件规定了食品批发和零售企业食品安全管理体系的特定要求，以帮助控制食品安全危害。

本文件配合 ISO 22000 以适用于食品批发和零售企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也适用于此类食品批发和零售企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

若发生某些例外情形或执行了替代措施，则需要按照 ISO 22000 中 8.5.2 条款的要求，通过进行危害分析来证明其合理性并形成文件。任何例外情形或采用的替代措施均不应影响组织满足这些要求的能力。

本文件规定了 ISO 22000 中 8.2.4 条款的具体要求，内容包括：

- a) 建筑物，建筑物布局和相关设施；
- b) 经营场所布局，包括分区，工作空间和员工设施；
- c) 空气、水、能源和其他公用设施的供给；
- d) 虫害控制、废物和污水处理及支持服务；
- e) 设备的适宜性及其清洁和维护的可实现性；
- f) 供方批准和保证程序（例如原材料，配料，化学品和包装）；
- g) 接收进料，储存，发货，运输和处理产品；
- h) 防止交叉污染的措施；
- i) 清洁和消毒；
- j) 个人卫生；
- k) 产品信息/消费者的意识；

此外，本部分还考虑了其他与销售相关的方面，包括：

- 1) 产品召回程序；
- 2) 仓储；
- 3) 产品信息和消费者认知；
- 4) 食品防护、生物预警和生物恐怖。

注：恶意污染的具体预防措施不在本部分规定的范围之内。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
T/CCAA 29 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求
GB/T 19220 农副产品绿色批发市场
GB/T 19221 农副产品绿色零售市场
GB/T 20402 超市鲜、冻畜禽产品准入技术要求
GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求
SB/T 10400 超市购物环境
ISO 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
ISO/TS 22002-1 食品质量控制前提方案 第1部分

3 术语和定义

ISO 22000 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 批发企业

指向生产企业购进产品,然后转售给零售企业、产业用户或各种非营利组织,不直接服务于个人消费者的商业企业,位于商品流通的中间环节。

3.2 零售企业

指将商品直接销售给最终消费者的商业企业,是相对于生产者和批发商而言的,处于商品流通的最终阶段。

4 经营场所设计与选址

4.1 应明确界定经营场所边界。

4.2 经营场所的设计、建造和维护应与要经营的食物原料处理和食品加工、包装、储存和销售相关的食品安全危害及车间周围的潜在污染源相适应。建筑物应是对产品无危害的持久建筑。

4.3 经营场所应设在不易受到污染的区域,周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质及其他扩散性污染物。

4.4 保持经营场所环境整洁,并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

4.5 定期评审防护潜在污染物的有效性。

5 经营场所的布局

5.1 总要求

经营场所应合理布局,各功能区域划分明显,并有适当的分离或分隔措施,防止交叉污