

ICS 03.100.01
CCS X 00

DB4401

广 州 市 地 方 标 准

DB4401/T 238—2023

生鲜连锁企业食品经营管理规范

Specification for fresh foods management of chain enterprises

2023-12-08 发布

2024-01-08 实施

广州市市场监督管理局 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 采购	3
6 运输	4
7 验收	4
8 贮存	5
9 临近保质期、超过保质期和不合格生鲜食品管理	5
10 售前准备	6
11 门店销售	6
12 配送	7
13 售后管理	7
14 召回	7
15 食品安全事故处置	7
附录 A（资料性） 食品安全管理制度	9
附录 B（资料性） 贮存和加工制作区域温度要求	10
附录 C（资料性） 供应商资质和证明文件要求	11
附录 D（资料性） 活体水产品暂养要求	12

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。

本文件由广州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：广州市食品检验所、广州市朴朴网络科技有限公司、广东省食品工业研究有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、广州盒马鲜生网络科技有限公司、广东广垦绿色农产品有限公司。

本文件主要起草人：叶秋雄、张彬彬、梁俊发、易云婷、胡凌、毛新武、李璠、葛秀军、陈佩仪、姚子升、林嘉健、容俊楠、陈燕君、付佳、杨昌平、黄洁、汤求建、陈贤驰、王婉茜。

生鲜连锁企业食品经营管理规范

1 范围

本文件规定了生鲜连锁企业的基本要求、采购、运输、验收、贮存、临近保质期、超过保质期和不合格生鲜食品管理、售前准备、门店销售、配送、售后管理、召回、食品安全事故处置。

本文件适用于生鲜连锁企业经营生鲜食品的管理。

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 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
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- QB/T 4972 暂养型海水精

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生鲜食品 fresh foods

通过种植、养殖、采收、捕捞等方式产生，未经加工或经初级加工，供人食用的农产品，包括但不限于蔬菜、食用菌、水果、畜禽肉及副产品、水产品、鲜蛋，以及保质期不超过 30 天的预包装食品、散装食品和现场加工制作食品，包括但不限于谷物粉类制成品、乳制品、饮料、酒类、糕点、热食类食品、冷食类食品、生食类食品、即食鲜切果蔬、预制菜。

3.2

生鲜连锁企业 fresh foods chain enterprises

以销售生鲜食品为主，在经营过程中做到同一总部（企业）、统一商号（字号），实行统一的采购配送、质量管理、经营指导等规范化管理的企业。

4 基本要求

4.1 企业要求

4.1.1 应依法成立，具备与经营项目相适应的资质和能力。

- 4.1.2 食品安全管理制度应覆盖总部、仓储（含配送中心）、门店等位点，并加以实施和保持，食品安全管理制度见附录 A。企业宜开展 ISO22000、HACCP 等食品安全管理体系认证。
- 4.1.3 应制定采购、运输、验收、贮存、加工制作、销售等环节的操作规范，如实记录各环节的信息，记录信息内容完整、真实、可追溯。除有特殊规定外，记录保存期限应不少于 2 年。
- 4.1.4 应建立稳定、可靠的生鲜食品供应链，宜建立生鲜食品直供销售网络，实行产销对接。
- 4.1.5 应建立食品安全追溯体系，宜采用电子化方式记录追溯信息，记录应保持清晰，易于识别和检索。
- 4.1.6 应按本文件的要求建立食品安全自查机制，总部、仓储（含配送中心）、门店等位点应按要求开展自查，包括场所、人员、设备设施、采购、运输、验收、贮存、加工制作、销售等环节，自查发现不符合食品安全要求的，应采取措施整改，并保存自查和整改记录。
- 4.1.7 总部应对仓储（含配送中心）、门店等位点进行全覆盖检查，每年应不少于 2 次。宜选择具有相关资质的第三方机构对企业的食品安全状况进行评价。
- 4.1.8 应建立食品安全检测机制，宜通过线上或线下方式公示生鲜食品快速检测结果信息。

4.2 场所要求

- 4.2.1 仓储（含配送中心）、门店等位点应具有收发货、贮存、加工制作等区域，贮存和加工制作区域温度见附录 B。
- 4.2.2 各作业区划分明显，有适当的分离或分隔措施，并有明确清晰的标识。各作业区产生的废弃物应及时清理，垃圾桶应定期清洁。
- 4.2.3 应根据经营需要，设置常温、冷藏、冷冻等贮存区域，并保持整洁、卫生，无异味。
- 4.2.4 应根据经营需要，对不同类别的生鲜食品设置独立的加工制作区域。加工制作区域应保持整洁、卫生，使用前应进行清洁消毒，并符合以下要求：
 - a) 加工制作直接食用的生鲜食品（热食类食品、冷食类食品、生食水产品）应设置专用操作间，专用操作间应符合 GB 31654-2021 的要求。在入口处设置更衣室和清洁消毒设施，冷食类食品、生食水产品专用操作间的环境温度应保持 25℃ 以下；
 - b) 即食鲜切果蔬应设置专用操作区，包括切分区、清洗区、消毒区、漂洗区、包装区等，环境温度应保持 25℃ 以下。
- 4.2.5 仓储（含配送中心）或门店应设置独立的快速检测室，与贮存区域、加工制作区域等作业区分隔，避免交叉污染。检测室的面积、设备设施、人员等应与经营规模相适应。

4.3 人员要求

- 4.3.1 应具有食品安全管理组织，配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，并明确其岗位职责。
- 4.3.2 从业人员应具有相应岗位资质，人员健康要求应符合国家相关规定，从事接触直接入口生鲜食品工作的人员应具备有效的健康证明。
- 4.3.3 应制定培训计划，定期对从业人员进行培训考核并记录，人员培训应符合 GB 31621-2014 的要求。
- 4.3.4 从业人员应保持个人卫生和衣帽整洁，防止污染生鲜食品。加工制作人员工作时应身穿洁净的工作服，不应佩戴首饰、留长指甲、涂指甲油或贴指甲片，加工制作前应进行手部清洁消毒，离开工作区域时应更换工作服。
- 4.3.5 接触直接入口生鲜食品或处理无需清洗即可加工制作食品的人员，每天上岗前，应进行健康状

况检查和记录，不符合要求的应离开工作岗位；加工制作时，应戴口罩、手套和帽子，头发不应外露。

4.3.6 使用卫生间、接触可能污染生鲜食品的物品后，再次从事接触生鲜食品、设备、工器具、包装材料等与食品经营相关活动前，应洗手消毒。

4.4 设备设施要求

4.4.1 应根据经营需要，配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、废弃物处理等设备设施。

4.4.2 应根据经营需要，配备具有温湿度监测、记录、报警、调控等装置的冷藏、冷冻设备设施，定期进行校验，每天监控温度应不少于2次并及时记录。冷藏、冷冻机房应24 h不间断运行并有应急措施。

4.4.3 冷藏、冷冻设备设施应定期清洁消毒，除冰、除霜，保持整洁、卫生。

4.4.4 应根据经营需要，配备分拣、清洗、切分、包装等设备和工器具，接触直接入口生鲜食品的设备 and 工器具应专用，并与其他工器具有明显区分，使用前后应进行清洁消毒。

4.4.5 贮存区域应配备与生鲜食品品种、数量相适应的货柜（架）和垫板。

4.4.6 应根据不同运输和贮存需求，配备相应性能的周转箱（筐），宜采用分色、标签或条码等方式对周转箱（筐）进行标识，并定期清洁消毒。放置直接入口生鲜食品的周转箱（筐）应专用。

4.4.7 应配备质量或容量计量器具，定期进行检定（校准）。

4.4.8 应根据经营需要，配备用于活体水产品暂养、水体监测的设备设施。

4.4.9 配送箱包应具有耐热、耐低温、耐腐蚀、易于运输和携带等特性，并具有防水、防尘功能。

5 采购

5.1 供应商管理

5.1.1 应按要求查验并留存供应商的营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证等资质文件，证照应在有效期内，不同食品类别的供应商资质见附录C。

5.1.2 应与供应商签订食品质量安全协议，列明违反食品安全法律法规规定的退出条款。

5.1.3 每年应对供应商的资质、履约、质量保证等综合能力进行评价，对高风险品种、销量较大品种的供应商应进行实地考察或委托第三方机构开展评价，并做好相关记录。

5.1.4 应建立合格供应商档案，档案信息保存期限应不少于合同终止后6个月。

5.2 临时采购

因临时需求采购非固定供应商的生鲜食品、直接接触生鲜食品的包装材料，应查验并留存相关凭证，记录生鲜食品或包装材料的名称、数量、进货日期以及供应商名称、地址、联系方式等信息；查验并留存合格证明文件，记录和凭证保存期限应符合7.1的要求。

5.3 委托生产

5.3.1 委托生产的预包装生鲜食品不应超出委托方的经营许可或备案范围，受托方应取得被委托生产预包装生鲜食品的许可资质，并留存相关证明文件。

5.3.2 应签订委托生产合同，明确双方的权利和义务以及生产预包装生鲜食品的相关要求。

5.3.3 委托方每年对受托方的生产行为进行监督应不少于1次，或派专人驻场监督，对委托生产的食品安全负责。

5.3.4 委托生产的预包装生鲜食品，其包装上应标注委托方和受托方的名称、生产（经营）许可证编号或备案号、地址、联系方式等信息。

6 运输

6.1 运输工具

6.1.1 运输工具应符合 GB 31621-2014 中 3.1、3.2、3.3 的要求。

6.1.2 冷藏（冻）运输车辆应具有温度调节、指示等功能，宜具有温度实时监控和全程记录功能。

6.1.3 宜在运输车辆上加载定位系统，实现车辆定位和运输过程的监控。

6.2 运输作业

6.2.1 运输过程的温度应符合生鲜食品贮存要求，其中活体水产品运输过程应确保其活度。

6.2.2 装货前应对运输工具进行检查，根据生鲜食品的运输温度对厢体进行预冷，并应在运输开始前达到生鲜食品运输需要的温度。

6.2.3 应严格控制冷藏、冷冻生鲜食品的装卸货时间，装卸货时间不应超过 30 min，减少其温度变化。装卸货时，应检查并记录生鲜食品外箱表面温度或内包装表面温度。

6.2.4 同一运输工具运输不同生鲜食品及多点装卸时，应根据产品特性，做好分装、分离或分隔，防止交叉污染，不应将生鲜食品与有毒、有害物品一同运输，散装食品应进行包装后运输。

6.2.5 运输作业时，应附带生鲜食品的配送清单，仓储（含配送中心）、门店等位点应核查并保存配送清单，配送清单保存期限应不少于 6 个月。

6.3 委托运输

6.3.1 应选择具有合法资质的运输受托方，每年对其进行资质情况查验、食品安全保障能力审核、运输过程监督，并留存相关证明文件，记录和凭证保存期限应不少于运输结束后 2 年。

6.3.2 应建立运输受托方档案，双方签订合同或协议，明确运输受托方的食品安全管理责任和保障食品安全的措施要求。

7 验收

7.1 凭证查验

7.1.1 应按 5.1 的要求对供应商的资质进行审核管理，并查验留存合格证明文件，缺少或不符合要求的，应要求供应商补充提供；若不能提供的，应拒收。

7.1.2 不同食品类别的证明文件见附录 C，对无法提供合格证明的，应自行或委托检验合格后方可入库。采购按规定应当检验检疫的肉类或进口食用农产品，应查验留存相关证明文件，未按规定进行检验检疫的，不应采购。

7.1.3 有明确保质期的生鲜食品，记录和凭证保存期限应不少于保质期满后 6 个月；没有明确保质期的生鲜食品，除食用农产品的记录和凭证保存期限应不少于 6 个月外，其他生鲜食品的记录和凭证保存期限应不少于 2 年。

7.1.4 实行统一配送的，可由总部统一建立进货查验记录制度并保存进货凭证和合格证明文件，门店应能随时查询和提供。

7.2 质量查验

- 7.2.1 应制定生鲜食品的验收规范，按规范进行符合性验收。
- 7.2.2 应根据经营需要，对采购的生鲜食品进行抽查检测，抽检比例、频次可根据生鲜食品种类和质量安全风险等级确定，并对检测情况予以记录。
- 7.2.3 当出现温度或食品状态异常等不符合验收规范的生鲜食品不应接收。

8 贮存

8.1 贮存场所

- 8.1.1 贮存场所应符合 GB 31621-2014 中 5 的要求。
- 8.1.2 贮存设备设施应保持整洁、卫生，并采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）防止鼠类、昆虫等入侵，若发现有鼠类、昆虫等痕迹时，应追查来源，消除隐患。
- 8.1.3 应定期对鼠类、昆虫等进行消杀。选择合适的消杀方式，宜用鼠笼、鼠夹等器械以及粘、诱、捕、打、烫等物理方法捕杀虫害。进行虫害控制时，不应影响食品质量安全，不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁、消除污染。不应在裸露食品及加工制作台面上方使用电击式灭蝇灯。除虫灭害工作应有相应的记录。
- 8.1.4 应根据经营需要，设置活体水产品暂养池，活体水产品暂养见附录 D。暂养期间，应对水体进行循环过滤和充气增氧。
- 8.1.5 不同品种的活体水产品应及时投放在相适宜的温度、盐度水体中暂养，暂养水质应符合水产养殖水质标准要求，使用暂养型海水精的，应符合 QB/T 4972 的要求。

8.2 贮存要求

- 8.2.1 应明确仓储（含配送中心）、门店等位点内部视频监控的范围、对象和频率，保存 30 天内的视频监控记录，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题应及时整改。
- 8.2.2 应根据生鲜食品的特点，以及保鲜、保质要求进行分类、分区、分库贮存，并有明确标识，防止食品与非食品、非直接入口食品与直接入口食品、原料与成品相互交叉污染。
- 8.2.3 分拣或加工制作后的生鲜食品如需临时贮存，应设置临时贮存区。
- 8.2.4 应遵循先进先出原则，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、感官性状异常或超过保质期的生鲜食品。
- 8.2.5 贮存的生鲜食品应离墙离地放置，与墙壁、地面间距应不少于 10 cm，不应将食品挤压堆放，应当防止鼠类、昆虫隐匿并利于空气流通。
- 8.2.6 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等自用物资应分别包装，明确标识，与生鲜食品、包装材料分隔放置。

9 临近保质期、超过保质期和不合格生鲜食品管理

- 9.1 企业可自行确定生鲜食品临近保质期限，也可与供应商协商确定，但不应短于下列期限：
 - a) 保质期为 15 天（含）至 30 天（含）的，期满之日前 5 天；
 - b) 保质期为 2 天（含）以上不足 15 天的，期满之日前 1 天；
 - c) 保质期不足 2 天或国家有关标准允许不标明保质期的，可不设临近保质期。
- 9.2 在售的临近保质期生鲜食品，应在线上或线下进行提示，或采取专区销售。

- 9.3 不应将超过保质期的生鲜食品退回生产经营企业，应采取染色、毁形等措施对其进行无害化处理，并记录处置信息。
- 9.4 不应通过重新包装等手段，篡改生鲜食品的生产日期和保质期等重要信息。
- 9.5 发现不合格生鲜食品时，应立刻下架，单独存放，并设置显著标识。
- 9.6 对品质不合格的生鲜食品，应按规定采取无害化处理、销毁等处置措施，并记录处置信息。

10 售前准备

10.1 加工制作要求

- 10.1.1 应根据生鲜食品的特点和客户要求进行加工制作，加工制作过程应注意卫生，避免生鲜食品污染。
- 10.1.2 应按生鲜食品加工制作规范进行加工，加工制作过程的温度见附录 B，并记录制作时间。
- 10.1.3 客户要求不宰杀的活体水产品，应采用适宜的措施保障其活度，如活鱼宜使用充气增氧包装，暂养水盖过鱼体。
- 10.1.4 用水水质应符合 GB 5749 的要求。
- 10.1.5 加工制作直接食用的生鲜食品应符合 GB 31654—2021 中 6 的要求。

10.2 包装要求

- 10.2.1 直接接触生鲜食品的包装材料或容器应符合 GB 4806.1 的要求，宜采用绿色及可循环使用的包装材料或容器。
- 10.2.2 包装应达到不破损、不渗液、不串味、不易损坏内容物的要求，不应过度包装。

10.3 标签要求

- 10.3.1 预包装食品的标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的要求。
- 10.3.2 食用农产品的标签应在经营场所明显位置或包装上标注食用农产品名称、产地、生产者或经营者的名称或姓名等信息，宜在包装上标注生产日期或包装日期、贮存条件以及最佳食用期限等信息。产地应具体到县（市、区）；有保质期要求的，应标注保质期；保质期与贮存条件有关的，应予以标明；有使用食品添加剂的，应标明食品添加剂名称。
- 10.3.3 即食鲜切果蔬和现场加工制作食品应如实标注具体加工制作时间、贮存条件以及最佳食用期限等信息。
- 10.3.4 分装销售的进口食用农产品，应在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及标注分装企业、分装日期、地点、保质期等信息。
- 10.3.5 散装食品应在散装食品的容器、外包装上标注食品名称、生产日期或生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等信息。宜对直接入口的散装食品以适宜方式简单包装后进行销售。
- 10.3.6 生鲜食品标签应使用规范的中文，标注的信息应清楚、明显，不应含有虚假、错误或其他误导性内容。

11 门店销售

- 11.1 门店销售应符合 GB 31621—2014 的要求。

11.2 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, 经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开, 防止交叉污染。

11.3 购进大包装的预包装食品或散装食品, 拆分销售时, 应符合食品安全要求。重新包装或分装后销售的食品, 应按照散装食品进行管理。

11.4 应在经营场所显著位置设置不向未成年人销售酒的标志。

11.5 不应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设施, 肉类销售区色表特征应为暖白光, 相关色温值宜在 2700 K~6500 K, 光源一般显色指数不低于 80。

12 配送

12.1 配送前, 应对配送的生鲜食品名称、数量、包装状况等进行检查。

12.2 对有温度要求的生鲜食品, 应配置相应的保温配件。使用保温配件时, 应加强防护, 不应与生鲜食品直接接触, 以免因渗液造成污染。

12.3 应保持配送箱包干净卫生、无异物、无异味等, 每天进行清洁消毒。

12.4 配送箱包中的生鲜食品应分类摆放, 做好隔离措施, 防止交叉污染。

12.5 对于直接入口的生鲜食品, 宜采取防拆封措施进行防护。

12.6 应在约定时间内完成配送, 客户更改派送时间或无法送达时, 应及时将生鲜食品带回仓库, 按规定温度要求贮存。重新配送时, 应进行产品品质检查。

12.7 配送完成后, 应与客户进行交接确认, 交接确认记录保存期限应不少于 6 个月。

13 售后管理

13.1 应建立评价机制, 就生鲜食品质量、满意度、配送及时率等指标进行定期综合评价。

13.2 应建立健全投诉处理机制, 在线上或线下公开投诉方式, 并对投诉处理情况予以记录。

13.3 应收集客户和食品安全监督管理部门反馈的意见或建议, 对不合格项或不满意项进行分析, 提出改进和预防措施, 并付诸实施。同时对改进过程的有效性进行跟踪评价。

14 召回

14.1 已经销售的生鲜食品可能危害人身安全时, 应立即停止采购、销售, 封存不合格生鲜食品, 并及时召回。

14.2 召回线下销售的不合格生鲜食品, 应在经营场所醒目位置张贴召回公告, 或以通知的方式告知相关食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用; 召回线上销售的不合格生鲜食品, 应通过网站主页、手机应用程序、微信小程序或公众号等方式发布召回公告, 或向消费者推送相关信息。

14.3 对因标签标识或说明书不符合食品安全标准而被召回的生鲜食品, 生鲜食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售, 应通过线上或线下方式向消费者明示补救措施。

14.4 总部应对召回的不合格生鲜食品采取无害化处理、销毁等措施, 防止其再次流入市场, 并及时向食品安全监督管理部门报告召回和处理情况。

14.5 总部应每年至少开展 1 次召回演练, 并保存演练记录。

15 食品安全事故处置

15.1 总部应每年至少开展 1 次食品安全事故处置应急演练，并保存演练记录。

15.2 发生食品安全事故时，应立即对导致或可能导致食品安全事故的生鲜食品、原辅料、成品、设备设施等采取封存措施，防止事故扩大，并及时向事故发生地食品安全监督管理部门、卫生行政部门报告。

附 录 A
(资料性)
食品安全管理制度

结合自身实际情况，制定具有可操作性的管理制度，包括但不限于以下制度：

- a) 食品安全管理制度；
- b) 食品安全责任制度；
- c) 食品安全日管控、周排查、月调度工作制度；
- d) 从业人员健康管理和培训制度；
- e) 食品安全管理员制度；
- f) 食品安全自查与报告制度；
- g) 准入登记制度；
- h) 供应商评价制度；
- i) 进货查验记录制度；
- j) 冷藏冷冻食品全程温度记录制度；
- k) 食品信息追溯制度；
- l) 关键控制环节监控制度；
- m) 卫生监控制度；
- n) 食品标签标识制度；
- o) 贮存运输管理和记录制度；
- p) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
- q) 食品安全检测制度；
- r) 临近保质期食品管理制度；
- s) 不安全食品退市和召回制度；
- t) 餐厨废弃物处置制度；
- u) 食品安全信息公示制度；
- v) 食品安全事故处置方案；
- w) 消费者投诉和处理制度；
- x) 信用承诺制度。

附录 B

(资料性)

贮存和加工制作区域温度要求

贮存和加工制作区域温度要求见表B.1。

表B.1 贮存和加工制作区域温度要求

食品类别	作业区	温度要求 (°C)
蔬菜、食用菌和水果 (根据产品特性选择 常温或冷藏贮存)	贮存区域 (常温)	常温
	贮存区域 (冷藏)	0~15
冷藏畜禽肉及副产品、冰鲜水产品、生食 水产品	贮存区域 (冷藏)	0~4
即食鲜切果蔬、其他需要冷藏的生鲜食品	贮存区域 (冷藏)	0~10
冷冻畜禽肉及副产品、冷冻水产品	贮存区域 (冷冻)	≤-18
预包装食品、散装食品、现场加工制作食 品	贮存区域	按包装标识
蔬菜、食用菌、水果、畜禽肉及副产品、 水产品、现场加工制作食品 (热食类食品 除外)	专用操作间或操作区	≤25

附录 C
(资料性)
供应商资质和证明文件要求

供应商资质和证明文件要求见表C.1。

表C.1 供应商资质和证明文件要求

食品类别	供应商资质	证明文件
蔬菜、食用菌、水果、水产品和禽蛋	营业执照	国内普通产品： a) 进货凭证（供货者提供的销售凭证、食用农产品采购协议等凭证中含有食用农产品名称、数量、供货日期以及供货者名称、地址、联系方式等进货信息的，可以作为食用农产品的进货凭证）； b) 承诺达标合格证、或供应商提供的检验合格报告（自检报告、送检报告）等产品质量合格凭证。 国内认证产品：标称无公害农产品、绿色食品、有机食品、农产品地理标志认证（登记）的产品还应有认证（登记）证明和标志。 国外进口产品：海关部门出具的入境货物检验检疫证明。
畜肉及副产品	营业执照	国内普通产品：动物检疫合格证明（猪肉还需有非洲猪瘟检测报告）、肉品品质检验合格证。 国内认证产品：标称无公害农产品、绿色食品、有机食品、农产品地理标志认证（登记）的产品还应有认证（登记）证明和标志。 国外进口产品：海关部门出具的入境货物检验检疫证明。
禽肉及副产品	营业执照	国内普通产品：活禽屠宰厂（场）出厂的生鲜家禽产品，应当附具动物检疫合格证明、检疫标志、肉品品质检验合格标志；代宰的生鲜家禽产品应当附有批发市场名称、销售档口、联系电话等追溯标识。 国内认证产品：标称无公害农产品、绿色食品、有机食品、农产品地理标志认证（登记）的产品还应有认证（登记）证明和标志。 国外进口产品：海关部门出具的入境货物检验检疫证明。
预包装食品、散装食品、直接接触生鲜食品的包装材料	供应商为生产者时，需提供食品生产许可证	生产者出具的食物出厂检验合格证，或生产者委托检验机构出具的检验合格报告等证明文件。
	供应商为经营者时，需提供食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表	国内普通产品：生产者的营业执照、食品生产许可证，生产者出具的食物出厂检验合格证，或生产者委托检验机构出具的检验合格报告等证明文件。 国外进口产品：海关部门出具的入境货物检验检疫证明。
散装熟食制品	食品生产许可证或小作坊登记证	应与挂钩生产者签订合同或协议，生产者出具的食物出厂检验合格证，或生产者委托检验机构出具的检验合格报告等证明文件。

附 录 D
(资料性)
活体水产品暂养要求

活体水产品暂养要求见表D.1。

表D.1 活体水产品暂养要求

项目	要求			
设备设施要求	配备打氧机、循环水泵、充气机、暂养箱、温度计、盐度计等设备设施，确保水产品暂养过程的安全性和可监控性。			
暂养过程要求	1. 活体水产品运达仓储（含配送中心）、门店后，不同品种的活体水产品应及时投放在相适宜的温度、盐度水体中暂养，保证水产品活度。 2. 暂养池水温应预先控制在与运输时基本相同的水体温度，投放活体水产品时温度相差不应超过 5℃。 3. 应制定暂养池清洗、消毒计划，确保暂养环境适宜，水体含氧量充足。			
盐度温度要求	水产品类别	水产品细类	盐度要求 (g/L)	温度要求 (℃)
	鱼类	淡水鱼	1~3	5~25
		海水鱼	18~20 (纯海水) 8~10 (半海水)	18~23
	虾类	淡水虾	1~3	16~18
		海水虾	18~20 (纯海水) 10~12 (半海水)	14~18
	蟹类	淡水蟹	1~3	6~10 (干养)
		海水蟹	20~22	0~6 (冷水蟹) 18~20 (水养暖水蟹)
			—	23~25 (干养暖水蟹)
	贝类	海水贝	—	0~4 (干包)
			18~20	18~23 (水养)
龟鳖类	甲鱼	1~3	≤25	
蛙类	牛蛙	—	≤25	