



中华人民共和国国家标准

GB 31621—2014

食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

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、销售等经营过程中的食品安全要求。

本标准适用于各种类型的食品经营活动。

本标准不适用于网络食品交易、餐饮服务、现制现售的食品经营活动。

2 采购

2.1 采购食品应依据国家相关规定查验供货者的许可证和食品合格证明文件,并建立合格供应商档案。

2.2 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。

2.3 采购散装食品所使用的容器和包装材料应符合国家相关法律法规及标准的要求。

3 运输

3.1 运输食品应使用专用运输工具,并具备防雨、防尘设施。

3.2 根据食品安全相关要求,运输工具应具备相应的冷藏、冷冻设施或预防机械性损伤的保护性设施等,并保持正常运行。

3.3 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。

3.4 食品运输工具不得运输有毒有害物质,防止食品污染。

3.5 运输过程操作应轻拿轻放,避免食品受到机械性损伤。

3.6 食品在运输过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

3.7 应严格控制冷藏、冷冻食品装卸货时间,装卸货期间食品温度升高幅度不超过 3℃。

3.8 同一运输工具运输不同食品时,应做好分装、分离或分隔,防止交叉污染。

3.9 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。

4 验收

4.1 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进行运输温度测定。

4.2 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。

4.3 应如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供货者的名称、地址及联系