



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23346—2009

---

## 食品良好流通规范

Good distribution practice for food

2009-03-30 发布

2009-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

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 总体要求 ..... 1

5 资源管理 ..... 1

5.1 基本原则 ..... 1

5.2 加工设施和设备 ..... 2

5.3 贮存设施和设备 ..... 2

5.4 食品检测设备 ..... 2

5.5 运输设施和设备 ..... 2

5.6 销售设施和设备 ..... 2

5.7 人员 ..... 2

6 过程控制 ..... 2

6.1 采购 ..... 2

6.2 流通加工 ..... 3

6.3 贮存 ..... 3

6.4 运输 ..... 3

6.5 销售 ..... 3

7 不安全食品的投诉与处置 ..... 3

参考文献..... 5

## 前 言

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国食品安全管理技术标准化技术委员会(SAC/TC 313)归口。

本标准主要起草单位：中国标准化研究院、商务部市场体系建设司、农业部农村经济研究中心、全国城市农贸中心联合会、北京二商集团、北京物美商业集团股份有限公司、北京京客隆商业集团股份有限公司。

本标准主要起草人：王菁、刘俊华、刘文、胡剑萍、龙文军、马增俊、唐俊杰、杨晓燕、高京生。

# 食品良好流通规范

## 1 范围

本标准规定了食品良好流通规范的通用要求。

本标准适用于食品链中采购、流通加工、贮存、运输、销售等流通环节中的任何组织。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 15091 食品工业基本术语

GB/T 18354 物流术语

GB/T 19575 农产品批发市场管理技术规范

GB/T 21720 农贸市场管理技术规范

特种设备安全监察条例 国务院第 373 号令[2003]

## 3 术语和定义

GB/T 15091、GB/T 18354 确立的及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**流通 distribution**

食品从生产领域向消费领域的运动过程。

### 3.2

**流通加工 processing in distribution**

食品流通过程中的简单加工，包括清洗、分拣、分装、分切等。

## 4 总体要求

4.1 组织的最高管理者应对所在流通环节中的食品质量安全给予保证，组织制定与保持食品安全方针，并应明确组织内各部门的职责和权限，同时形成相应文件。

4.2 组织应对保证流通过程中各环节的食品质量安全所需的文件予以控制。

4.3 组织应设立专门的食品质量安全管理机构或配备相应管理人员，确保本组织的食品质量安全。

4.4 组织应采取措施，避免环境对食品质量安全构成威胁。

4.5 组织应根据不同食品的特性，保证食品处于适宜的温度和湿度中。

4.6 组织应建立完善的流通管理信息系统，对各环节做好具有可追溯性的记录，如食品名称、规格、批次、流通地点和时间等。

## 5 资源管理

### 5.1 基本原则

5.1.1 组织应选择地址条件适当、布局合理、环境清洁的食品流通场所。

5.1.2 组织应配置和保持符合食品安全要求所需的设施和设备，并应保持良好的技术状况，及时清洁、维护和保养。

5.1.3 作业人员应保持良好的个人卫生,并满足流通过程中所需的各项卫生要求。

## 5.2 加工设施和设备

5.2.1 加工场所应采用分区作业原则。收货区、加工作业区、发货区等分区作业的环境温度应根据食品特性加以控制。各类生鲜食品和加工食品应有各自的加工间和暂存库,不得存在交叉污染。

5.2.2 食品加工区应根据加工产品品种、数量配备相应的专用场地。各食品加工区域应配备相应的卫生设施和符合卫生要求的水源、洗涤水池和排水系统。食品处理区应根据食品特性及加工的工序性质合理布局,并防止在存放、操作中产生交叉污染。

5.2.3 应根据食品品种、数量及工艺要求配备相应的食品加工设施设备。

## 5.3 贮存设施和设备

5.3.1 应根据不同食品的特性选用不同的贮存设施与场所。

5.3.2 食品贮存场所应配备有效的防鼠、防虫、防蝇等设施。

5.3.3 冷库应有足够的容量,在适宜的位置设置温度、湿度测量检视装置,且测量仪器应定期进行校验,以保证精确度和灵敏度。

5.3.4 气调库应配备适宜且可控的气调装置。

## 5.4 食品检测设备

5.4.1 组织应具备流通环节所必需的食品检测的条件,配备相应的设备和仪器。

5.4.2 根据食品检测的需要,可自检或委托具有法定资质的第三方检测机构进行检测。

## 5.5 运输设施和设备

5.5.1 运输食品的车辆应具备符合装载和卸货作业的条件,同时还应具有确保运输过程中食品质量安全的能力。

5.5.2 密闭车箱体的内壁应使用平滑、不透水、可防锈、耐腐蚀、无毒、无异味的材料,使用的消毒剂和清洁剂应符合食品卫生要求。

5.5.3 冷藏车、保温车应密闭、防漏及可有效保温,且装设相应的制冷系统和冷风循环系统。在箱内的适当位置应装设温度感应器和温度自动记录仪。

5.5.4 根据食品的特性选择适宜的运输设施和设备。

## 5.6 销售设施和设备

5.6.1 销售场所经营环境应清洁、卫生,不应存在有害气体、放射性物质和其他扩散污染源,不应有病媒生物(如蟑螂、蚊、蝇、鼠)的滋生;应配备正确使用和安全保管保鲜剂、杀虫剂等化学药剂的设施。

5.6.2 销售场所应根据不同食品的种类相应地配备卫生、安全的设施设备。

5.6.3 销售场所应根据不同食品的特性配备相应的加工、陈列、保质等设施设备。

5.6.4 批发市场的设施设备应符合 GB/T 19575 的规定。

5.6.5 农贸市场设施设备应符合 GB/T 21720 的规定。

## 5.7 人员

5.7.1 组织应根据岗位需求配备适宜人员,并定期体检,具有有效的健康合格证。

5.7.2 操作人员直接接触食品时,手部应进行清洁并消毒,并使用经消毒的专用工具。

5.7.3 应建立作业人员培训制度和培训档案。作业人员上岗前应经过专门的培训,合格后方能上岗。应定期对作业人员进行培训和考核,记录并存档培训和考核情况。

5.7.4 特种作业人员应持证上岗,并符合国务院第 373 号令《特种设备安全监察条例》中的第三十九条、第四十条和第四十一条的规定。

## 6 过程控制

### 6.1 采购

6.1.1 组织应依据实际情况,制定符合国家有关规定的采购流程。

- 6.1.2 应建立稳定、安全的食品货源基地,减少中间环节,保证食品流通具有可追溯性。
- 6.1.3 应对供应商的资质进行审核验证,必要时应对供应商进行实地考察。
- 6.1.4 应建立食品质量安全证明的审核制度。
- 6.1.5 应签订采购合同,按合同的要求对产品进行符合性验证和感官抽查,对有温控要求的食品进行运输温度测定。验收合格后,方可入库,并做好信息记录。

## 6.2 流通加工

- 6.2.1 各加工间的清洁区和非清洁区应严格分开。
- 6.2.2 各类食品作业区的温度、湿度、环境等应根据不同食品特性和工艺要求予以确定。
- 6.2.3 应制定加工操作规程、加工过程关键控制标准和设备操作与维护标准,明确各工序、各岗位人员的要求及职责。
- 6.2.4 食品的包装材料应无毒无害,并与食品特性相一致,符合国家相关的法律法规和标准。
- 6.2.5 流通加工过程中使用的工具、容器、设备应定期进行清洗消毒,避免交叉污染。
- 6.2.6 易腐食品在生产、捕捞、采收后应及时进行预冷、涂被等保鲜预处理。
- 6.2.7 做好流通加工过程中的相关记录并保留,包括工艺、技术和方法等信息。

## 6.3 贮存

- 6.3.1 食品贮存场所不得存放有毒、有害、有异味物品或易燃易爆品。应定期清扫、消毒,保持卫生、通风、干燥。
- 6.3.2 食品出入库应遵循先进先出的原则。
- 6.3.3 食品应根据其特性选择适宜条件进行分类、分区存放,定期检查,及时清除变质和过期食品。应记录每批食品的出入库时间、冷藏温度和保质期等,记录保持期应符合国家相关规定。
- 6.3.4 应定期对贮存设施设备进行清洁、消毒,并达到相关食品卫生要求。
- 6.3.5 应对冷库的性能经常检查,保证贮存要求。
- 6.3.6 码放方式应不影响库内空气循环和食品的出入。
- 6.3.7 根据食品不同的特性建立严格的贮存过程控制文件并执行。

## 6.4 运输

- 6.4.1 运输食品时,应生熟分开,对相互不良影响的食物分开运输。
- 6.4.2 运输车辆箱体内应保持清洁和卫生。
- 6.4.3 运输车辆应根据不同食品控制温度范围,设定箱体温度。运输人员应随时监控箱体温度。
- 6.4.4 食品在流通期间,运输作业人员应对冷藏(冻)食品温度进行检测及记录,并提交给各相关方。
- 6.4.5 在运输过程中,当车辆或箱体出现异常情况时,应采取适宜的应急措施。
- 6.4.6 运输作业完成后,应对运输工具、箱体进行严格的清洗、消毒和晾干,达到相关食品卫生要求后,方可进行新一轮的运输作业。
- 6.4.7 运输过程中应做好作业记录,包括人员名单、装载和卸货的时间、地点、箱体温度等信息。
- 6.4.8 受限制食品的运输,应遵循特定的规定。

## 6.5 销售

- 6.5.1 销售环节应建立食品安全销售管理流程。不得销售过期和变质的食品。
- 6.5.2 食品应根据其特性进行分区陈列,标明产地、质量等级和价格。
- 6.5.3 组织应建立供应商管理档案,农产品批发市场和农贸市场还应建立经销商管理档案。
- 6.5.4 应做好销售记录,包括食品名称、零售商的名称及地址、销售时间等信息,并保持记录2年以上。

## 7 不安全食品的投诉与处置

- 7.1 组织应制定保证食品安全的监控措施和应急预案。

- 7.2 应正确记录与不安全食品投诉有关的情况,并按国家相关规定进行处理。
- 7.3 发现的不安全食品应隔离存放并进行明示。
- 7.4 食品召回应按照国家相关规定进行适当处置并公示。
- 7.5 应保存食品投诉与处置的记录并归档。

参 考 文 献

- [1] GB 7718 预包装食品标签通则
  - [2] GB/T 21721 农副产品销售现场危害管理规范
  - [3] SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范
  - [4] 国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定. 中华人民共和国国务院令 第 503 号  
[2007]
  - [5] 超市食品安全操作规范(试行). 商运字[2006]122 号
  - [6] 流通领域食品安全管理办法. 商务部 2007 年第 1 号令
  - [7] 食品召回管理规定. 国家质检总局第 98 号令[2007]
  - [8] 食品标识管理规定. 国家质检总局第 102 号令[2007]
-

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食品良好流通规范  
GB/T 23346 -20C9

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 11 千字  
2009年6月第一版 2009年6月第一次印刷

\*

书号:155066·1-37288 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



GB/T 23346-2009