

青岛市食品贮存服务提供者 食品安全合规经营指南

为规范食品贮存服务提供者食品贮存服务，指导其依法合规经营，保证贮存的食品质量安全，青岛市市场监督管理局坚持“服务型执法”理念，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《食品经营许可和备案管理办法》《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）、《市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理的公告》（2020年第10号）、《山东省市场监督管理局关于对从事冷藏冷冻食品贮存业务的非食品生产经营者进行备案的通告》等法律、法规、规章、食品安全国家标准和文件，制定本指南。

一、依法备案

1. 拟从事对温度、湿度等有特殊要求食品贮存业务的非食品生产经营者，在办理市场主体登记注册时，可以一并进行备案。已经取得合法主体资格的，应当在开展贮存服务之日起五个工作日内向所在地区（市）市场监督管理部门备案。

2. 备案信息发生变化的，应当自发生变化后十五个工作日内向原备案部门进行备案信息更新。



向所在地区（市）市场监督管理部门备案

未按照规定备案或者报告的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处1万元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，并处5万元以上20万元以下罚款。（依据《食品安全法实施条例》第七十二条）

二、设施设备

（一）贮存食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。



贮存食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁

未按要求进行食品贮存、运输和装卸的，由县级以上人民政府食品安全监督管理等部门按照各自职责分工责令改正，给予警告；拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证。（依据《食品安全法》第一百三十二条）

（二）冷库应配置温湿度监测、记录、报警、调控装置，监控装置应定期校验并记录。设施设备应易于清洗、消毒、检查和维护。



冷库应配置温湿度监测、记录、报警、调控装置

温湿度监控装置定期校验记录表

设备名称				设备编号	
技术参数					
校准所用仪器或工具					
校准环境条件					
校准记录					
序号	标准值	实测值	实际偏差	允许偏差	结果
结论:					
校准日期			校准人员		

温湿度监控装置定期校验记录表

三、贮存管理

1. 应当留存委托方的食品生产经营许可证复印件、统一社会信用代码等合法资质证明文件，如实记录委托方的名称、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容；相关记录和凭证保存期限不得少于贮存结束后2年。



留存合法资质证明文件

2. 应当按照相关标准或标签标示要求贮存冷藏冷冻食品，加强贮存过程管理，确保冷藏冷冻食品贮存条件持续符合食品安全的要求，并按照委托方要求定期测定并记录冷藏冷冻食品温度。不得将食品与有毒、有害物品一同贮存。



按照相关标准或标签标示要求贮存冷藏冷冻食品

未按照规定记录保存信息的：责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。（依据《食品安全法实施条例》第 69 条第 1 项；《食品安全法》第 126 条第 1 款）

四、及时报告

在接受食品贮存委托时，发现存在以下情形的，应当及时向所在地区（市）市场监督管理部门报告：

- （一）委托方无合法资质的；
- （二）腐败变质或者感官性状异常的食品；



腐败的水果



霉变的大米

- （三）病死、毒死、死因不明或者来源不明的畜、禽、兽、水产动物肉类及其制品；
- （四）无标签的预包装食品；
- （五）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的动物肉类及其制品；
- （六）其他不符合法律法规或者食品安全标准的食品。



向所在地区（市）市场监督管理部门报告

五、风险管控

大型食品仓储企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

（一）制定食品安全风险管控清单

大型食品仓储企业结合食品安全管理责任清单，根据实际管理情况，排查存在的食品安全风险点，制定风险管控清单，以落实“日管控、周排查、月调度”机制。食品安全风险管控清单可根据食品安全自查情况进行动态调整。

食品销售企业食品安全风险防控清单				
序号	风险环节	可能存在风险因素	风险程度	防控措施
1	食品安全自查	自查制度内容不符合要求，仅包含部分内容；或内容不符合法律法规规定	高	建立食品安全自查制度，并明确以下内容： 1. 自查（检查）的内容、人员、方式、频次及记录方式等； 2. 对自查（检查）发现问题的整改要求； 3. 发现食品安全事故潜在风险时，停止经营活动并向市场监管部门报告的时限及程序要求； 4. 其他需要明确的内容。
		自查工作未按制度要求定期开展。	高	按照自查（检查）制度规定的要求，定期对销售、贮存等的食品安全状况进行检查评价。
		开展自查工作，但没有相关记录。	高	记录自查（检查）的相关情况、发现的问题以及整改情况，并保存记录。
		对自查发现的问题没有落实整改或整改不到位	高	对自查（检查）发现的问题，逐项分析原因并立即进行整改。
2	食品安全追溯	未建立食品安全追溯体系	高	建立健全追溯体系建设和运行。
3	主体资质	许可证超过有效期限	高	应当在许可有效期（5年）内开展经营活动。有效期届满30个工作日前，应当向原发证的市场监管部门提出延续申请。
		许可事项发生变化，未及时变更	高	许可事项发生变化的，应当在变化后10个工作日内向原发证的市场监管部门申请变更经营许可。经营场所发生变化的，应当重新申请经营许可。
		未在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	低	在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本。
		地面墙面出现渗水或天花板霉变。	高	保持场所环境整洁卫生。有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水、积霜。
		布局不合理，存在交叉污染可能。	高	具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

制定食品安全风险管控清单

（二）日管控

针对设施设备、贮存管理、问题报告等，食品安全员制定相应日管控记录表，明确检查日期、检查人员、检查内容

或执行标准、发现问题以及整改情况，并按时记录。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

食品销售企业食品安全日管控记录			
检查单位	检查日期	检查人员	
检查项目	检查内容	发现问题	整改情况
主体资质	食品经营许可证合法有效，在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，或以电子形式公示。		
场所与布局	保持场所环境整洁卫生、具有合理的设备布局和工艺流程，避免食品接触有毒物、不洁物，防止交叉污染。进口冷链食品应当专用通道进货、专区存放、专区销售，不得与其他食品混放贮存和销售。		
设施设备	具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。		
禁止销售的食品	未发现法律法规禁止销售的食品，包括：过期食品、“三无”食品、包装内可见明显异物的食品、不符合规定的河河鲢鱼制品、织纹螺（割香螺、小黄螺）、被赤潮污染的贝类等、因疫病防控需要禁止生产经营的其他食品、包装无标识盐、散装碘盐等。		

日管控记录表

（三）周排查

食品安全总监每周至少组织 1 次风险隐患排查，同时，解决日管控发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。未设食品安全总监的，由食品安全员开展相应工作。

食品销售企业食品安全周排查记录	
____年__月__日—__月__日，食品安全总监（食品安全员）XX 组织开展风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现问题，本周发现重大食品安全隐患件（未发生重大食品安全隐患）形成如下报告： 一、排查的重大食品安全隐患 本周排查重大食品安全隐患____件，具体情况如下…… 目前的处置情况…… 下步的处置措施…… 二、上周发现问题整改情况 上周排查食品安全问题____件，已完成整改____件，正在整改____件。未完成整改原因……，下步整改计划…… 三、舆情投诉处置情况 本周共处置投诉事项____件，舆情事项____件。主要反映的问题和处置情况如下……下步拟采取的措施……	四、本周食品安全日管控情况 本周共检查单位____家，发现问题____个，具体情况如下：…… 本周共开展食品安全培训____期，培训人员____人次。培训的主要内容…… 五、执法部门检查和监督抽检情况 本周执法部门前来开展监督检查____次，检查的主要内容……，发现的主要问题……，执法部门采取的措施……，目前的整改情况……。 六、食品快检工作开展情况 本周共开展监督抽检____批次，抽检的主要产品……，排查的风险品种…… 七、下周重点工作安排 下周拟完成的事项、采取的工作措施等。 八、其他事项

周排查记录

（四）月调度

月调度会议可以结合企业例行会议一并召开，会议纪要内容要体现食品安全风险管控情况，并有大型食品仓储企业主要负责人参加，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

XX（企业） 食品安全月调度会议纪要 会议记录 （第 X 次） 时 间： 地 点： 主 持 人： 出席人员： 缺席人员： 列席人员： 记 录 人： 会议内容： 会议结论：	
--	--

月调度会议纪要