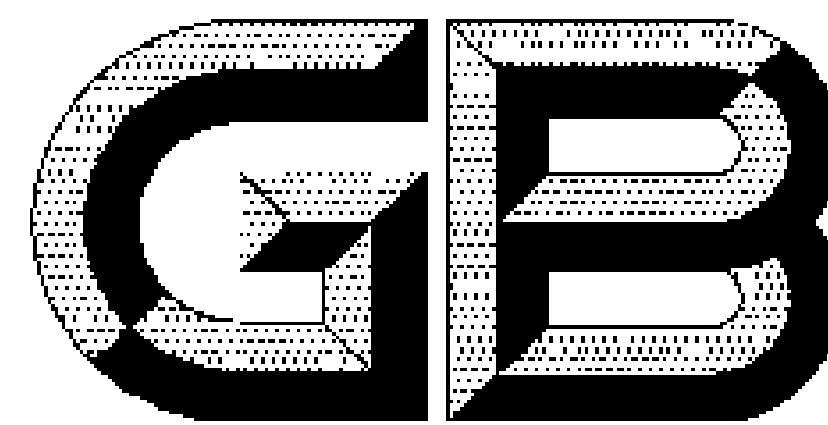




中华人民共和国国家标准

GB/T 20402—2006

超市鲜、冻畜禽产品准入技术要求

Technical requirement of fresh & frozen livestock products for supermarket

2006-06-30 发布

2006-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

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 经销商准入要求 2

5 供货商准入要求 2

6 商品入市 2



前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部屠宰技术鉴定中心、江苏省食品集团有限公司、上海联华超市股份有限公司、上海上食肉类有限公司。

本标准主要起草人：赵箭、龚海岩、徐亚光、张顺麟、薛克兴、张巍。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心负责解释。

本标准为国内首次制定。



超市鲜、冻畜禽产品准入技术要求

1 范围

本标准规定了鲜、冻畜禽产品超市准入技术要求有关的术语和定义、经销商准入要求、供货商准入要求和商品入市等内容。

本标准适用于经营鲜、冻畜禽产品的超市。

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 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2708 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准
- GB 2710 鲜(冻)禽肉卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9959.3 分部位分割冻猪肉
- GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

超市 supermarket

本标准指经营鲜、冻畜禽产品的超级市场、大型综合超市、仓储商店、大型超市连锁店等场所。

3.2

鲜、冻畜禽产品 fresh and frozen livestock products

猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅等鲜肉、冷却肉和冷冻肉。

3.3

准入 entry

满足本标准的要求而被允许入市经营的过程。

3.4

经销商 dealer

销售鲜、冻畜禽产品的超市。

3.5

供货商 supplier

向经销商供应鲜、冻畜禽产品的单位。

3.6

冷链流通 distribution of cold chain

鲜、冻畜禽产品从加工、运输到销售全过程中始终处于保证产品质量所要求的低温控制的状态。

3.7

进货索证 getting certificate of purchase

经销商在进货时向供货商索取国家相关部门颁发的具有法律、法规效力的证件。

4 经销商准入要求

4.1 经销商应具备其经营业务所需的一切行政和卫生许可证明,至少应包括:

- a) 企业(单位)法人营业执照;
- b) 税务登记证;
- c) 卫生许可证。

4.2 经销商应建立统一的商品采购评审机构。

4.3 经销商应建立鲜、冻畜禽产品采购、运输、贮存、销售全过程控制的质量管理体系。

5 供货商准入要求

5.1 供货商应向经销商出示以下证明:

- a) 企业(单位)法人营业执照;
- b) 卫生许可证;
- c) 食品生产许可证;
- d) 税务登记证;
- e) 商品条码证明;
- f) 政府定点屠宰加工企业证明。

5.2 供货商对鲜、冻畜禽产品的质量和安全性应具有 HACCP 和食品安全认证的支持性措施。

5.3 供货商应对其提供的鲜、冻畜禽产品的质量做出书面承诺,保证其提供的产品符合国家相关标准。

5.4 供货商应向经销商声明有一个检验机构负责对其产品进行检验。

5.5 供货商应建立鲜、冻畜禽产品不合格品追溯和召回制度。

6 商品入市

6.1 供方评价

6.1.1 经销商应实地考察供货商的生产能力、加工条件、卫生状况、质量管理水平、信用资质等,并出具实地考察报告。

6.1.2 经销商应对供货方的鲜、冻畜禽产品质量承诺和企业信誉进行跟踪评价,建立合格供方档案并予以确认。

6.1.3 经销商对合格供方应定时进行复评。

6.2 进货索证

6.2.1 经销商在供货商交货时应实行索证制度,符合要求才可入市。

6.2.2 经销商在产品入市前应向供货商索取下列相关证明：

- a) 非疫区产地证明；
- b) 车辆消毒证明；
- c) 肉品检验证明；
- d) 肉品检测报告；
- e) 动物防疫合格证；
- f) 订货合同或运货单据；
- g) 包装材料卫生检测报告；
- h) 政府定点屠宰加工企业证明。

6.3 入市验收

6.3.1 检验机构和人员

经销商应设立或委托第三方的质量检验机构并具有相应资质的检验人员，对鲜、冻畜禽产品的质量进行检测和监控。

6.3.2 检验标准

经销商应根据鲜、冻畜禽产品的国家标准、行业标准或双方制定的不低于国家标准、行业标准的协议进行验货、过磅、签收。

6.3.3 验收内容

6.3.3.1 产品确认

经销商在进货时要确认产品的名称、质检证明、规格、生产日期、保质期、单位、数量、编码等。

6.3.3.2 产品包装

6.3.3.2.1 外包装应按 GB/T 6543 的规定执行。

6.3.3.2.2 内包装应按 GB 9687、GB 9688 和 GB 9689 的规定执行。

6.3.3.2.3 产品的内、外包装标志应分别按 GB 7718 和 GB/T 6388 的规定执行。

6.3.3.2.4 经过认证的产品应在包装上进行标志。

6.3.3.3 产品质量

6.3.3.3.1 猪肉

猪肉的产品质量应符合 GB 9959.1、GB 9959.2、GB/T 9959.3、GB 2707 的要求。

6.3.3.3.2 牛肉

牛肉的产品质量应符合 GB/T 17238、GB 2708 的要求。

6.3.3.3.3 羊肉

羊肉的产品质量应符合 GB 9961、GB 2708 的要求。

6.3.3.3.4 禽肉

禽肉的产品质量应符合 GB 16869、GB 2710、GB 10148 的要求。

6.3.3.3.5 兔肉

兔肉的产品质量应符合 GB/T 17239 的要求。

6.3.3.4 温度检测

经销商应对供货商提供的每批鲜、冻畜禽产品进行温度抽测，并保存温度记录。

6.3.4 检验规则

6.3.4.1 经销商应对供货商提供的非疫区证明、车辆消毒证明、肉品检验证明、动物防疫合格证、订货合同或运货单据和政府定点屠宰加工企业证明和产品温度进行逐批检验，并做好记录。

6.3.4.2 经销商应按国家标准的要求对供货商的产品进行卫生质量、包装材料和产品进行型式检验，并做好记录。

6.4 进货记录

经销商在每次进货时应记录供货商的单位名称、进货时间、品种名称、数量等,特殊要求可在相应的备注中加以说明或另备详细文字、标样等参照物。

6.5 不合格品控制

6.5.1 不合格品控制程序的制定

经销商应制定供货商和引厂进店供货商的进货或原料不合格品的控制程序。

6.5.2 不合格品的判定

提供的鲜、冻畜禽产品检测报告中,感官指标、理化指标和有害微生物指标有一项不合格,则该批产品判为不合格。

6.5.3 不合格品的处理

6.5.3.1 经销商在验收或抽验供货商提供的鲜、冻畜禽产品中发现不合格产品时应停止销售该批产品。

6.5.3.2 经销商应对 6.3.3 中发现的不合格产品及时封存,做好保温和其他相应处理,并做好记录。

6.5.3.3 经销商应及时通知供货商并提出警示,供货商确认后对该批产品实行召回制度。

6.5.3.4 经销商在验收或抽检供货商提供的畜禽产品中三次发现不合格产品,应暂停从该供货商处进货。

6.5.3.5 经复查后的供货商的产品仍达不到标准要求,经销商应对该产品实施退出机制。

