

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB14

山 西 省 地 方 标 准

DB14/T XXXX—XXXX

临期食品管理规范

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

山西省市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
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 临期界定	1
6 采购	1
7 储存和标识	2
8 经营和销售	2
9 处置	2
10 档案管理	2
11 监督、改进	3
参考文献	4

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。

本文件由山西省市场监督管理局提出、组织实施和监督检查。

山西省市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件由山西省食品流通监管标准化技术专家组（SXS/SWG10）归口。

本文件起草单位：晋来检(山西)质量智慧服务平台有限公司、山西弘实标准化管理研究院有限公司、山西省检验检测学会、山西安弘检测技术有限公司、晋检(山西)产教融合投资运营有限公司。

本文件主要起草人：独家杰、王劲风、刘新军、王晓苗、邓文辉、陈彦华、贺继峰、王蓉珍、郭捷、武喜明、郭沐的。。

临期食品管理规范

1 范围

本文件规定了临期食品管理的总体要求、采购、储存和标识、经营和销售、处置、档案管理、监督、改进。

本文件适用于食品经营（销售）者。

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/T 37029 食品追溯 信息记录要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

临期食品 (Temporary Food)

接近食品保质期，并在保质期内的，属于安全食品范围的食品。

4 总体要求

4.1 强化法律意识。食品经营（销售）者要依法依规，做好临期食品安全工作。

4.2 强化人员能力。加强对员工临近保质期食品管理制度的培训，提高食品安全意识。

4.3 强化制度管理。落实临期食品管理制度，建立并实施有效、安全的风险监控机制。

5 临期界定

临期食品的界定标准如下：

- 1) 保质期在 12 个月及以上的，临近保质期为 45 天；
- 2) 保质期在 6 个月及以上不足 12 个月的，临近保质期为 30 天；
- 3) 保质期在 90 天及以上不足 6 个月的，临近保质期为 20 天；
- 4) 保质期在 30 天及以上不足 90 天的，临近保质期为 10 天；
- 5) 保质期在 10 天及以上不足 30 天的，临近保质期为 2 天；
- 6) 保质期在 10 天以下的，临近保质期为 1 天；
- 7) 国家有关标准允许不标明保质期及保质期 7 天以下的食品，不设临近保质期。

6 采购

- 6.1 应建立临期食品采购流程及信息管理制度。
- 6.2 应建立食品进货查验制度，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。
- 6.3 应建立供应商档案管理制度。

7 储存和标识

- 7.1 应按照保证食品安全的要求储存食品，建立临期食品储存管理制度；按临期食品品种、数量及储存要求配备适宜的设施设备；设置临期食品专用储存区域，并分类存放；记录每批食品出入库时间、储存条件和保质期等信息，具有可追溯性。
- 7.2 建立严格的储存过程控制程序，定期检查食品的储存和防护情况。
- 7.3 鼓励有条件的企业建立符合经营全过程管理及质量控制要求的信息追溯系统，实现食品动态追溯。采用信息系统对食品保质期进行自动跟踪管理，采取临期预警措施，防止销售过期食品。

8 经营和销售

- 8.1 从事临期食品批发业务的经营企业应当建立临期食品经营管理制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。
- 8.2 大中型商场、超市和有条件的其他食品经营者对临期食品通过设置临期食品销售专区（柜）等方式集中陈列出售，并在醒目位置设立提示牌，标明“临近保质期食品销售专区（柜）”。未集中陈列出售的，应当对待售的临期食品作特别标示。与其他商品一起捆绑搭售的食品临近保质期时，应标明“临近保质期食品”，捆绑搭售时，不得隐藏该食品的生产日期和保质期。
- 8.3 应建立营业场所食品日常清查理货制度。定期检查库存和待销售食品，严禁专区(柜)销售过期变质食品。对尚未售出的到期食品，应及时清点、下架，纳入不合格品管理。
- 8.4 在低温冷藏、冷冻设备中存储并销售的临期食品，其贮存条件应满足冷藏、冷冻要求。
- 8.5 食品经营者不得将超过保质期食品作为食品原料出售或者用于食品生产加工，也不得以改换包装等方式重新出售。

9 处置

- 9.1 食品经营（销售）者自行销毁超过保质期食品的，应当采用染色、毁形等措施销毁食品，确保其不再流入市场。销毁记录及图片资料的保存期限不得少于2年。
- 9.2 过期食品处置台账应当载明食品的名称、规格、数量、生产批号或者生产日期，以及销毁的时间、地点、方式、责任人等内容。
- 9.3 食品经营（销售）者应加强临期食品退货管理。如与供应商有临期食品退货约定的，应及时办理退货手续，建立退货食品台账，如实记录退货食品名称、规格、数量、退货时间以及供应商名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录和凭证。

10 档案管理

10.1 鼓励有条件的食品经营（销售）者采用信息化手段留存生产、销售信息，建立追溯体系，实现可追溯要求。应符合 GB/T 37029 的规定。

10.2 记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。

10.3 各类数据的录入、修改、保存等操作应当符合授权范围、操作规程和管理制度的要求，保证数据原始、真实、准确、安全和可追溯。

11 监督、改进

11.1 食品经营（销售）者应主动配合并自觉接受监管部门、社会大众的监督，依法承担相应后果。

11.2 食品经营（销售）者应及时发现问题，并进行分析，做到不断改进。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
-