

四川省成都市地方标准
《食用农产品良好经营管理规范》编制说明

《食用农产品良好经营管理规范》标准起草组

2024年6月

目 录

一、制定标准的目的和意义.....	1
二、任务来源.....	1
三、工作简况.....	1
四、编制原则和依据.....	2
五、主要技术内容的确定依据.....	4
六、重大意见分歧的处理.....	5
七、采用国际标准情况.....	5
八、与现行法律法规和强制性标准的关系.....	5
九、标准实施的建议.....	5
十、涉及专利的有关说明.....	5
十一、预期的经济、社会效益.....	6

一、制定标准的目的和意义

食用农产品安全直接关系到人民群众身体健康和生命安全，关系到经济发展与社会和谐稳定。近年来，得益于有关部门和社会各界的广泛参与和共同努力，我国在食用农产品质量安全领域监管力度持续加大，经营管理能力不断提升，保障水平稳中向好。

自2022年以来，由于《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的相继修订及《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的出台，对农产品质量安全提出了新的要求，包括建立实施农产品承诺达标合格证制度等内容。因此，有必要对DB 5101/T 64—2019《食用农产品良好经营管理规范》中的相关内容进行修订，确保标准与上级法律法规要求的衔接，更好地满足行业发展和监管的实际需求，提升食用农产品经营管理水平，促进食用农产品市场的健康有序发展。

二、任务来源

2024年5月24日，成都市市场监督管理局发布《关于下达2024年度地方标准制修订项目立项计划的通知》（成市监办〔2024〕140号），标准正式立项。

三、工作简况

2024年6月上旬，成都市市场监督管理局、成都市标准化研究院单位的专家组建《食用农产品良好经营管理规范》

标准编制工作组，明确共同修订标准的有关事项，并对整个标准修订工作进行总体部署。

2024年6月中旬，编制工作组成员收集资料、查阅文献，熟悉相关的法律、法规和标准规范，整理了国内各省市的食用农产品经营相关地方标准。

2024年6月下旬，工作组实地走访了成都市区内现有大型食用农产品经营商户，围绕其场地、设施设备、采购、运输贮存、销售、售后等环节进行调研，并通过与监管部门和消费者的沟通，收集整理来自经营企业、监管部门和消费者的建议和意见。

2024年6月底至2024年7月初，编制工作组编制标准框架、明确标准提纲，确定了标准主要框架为总则、场地要求、人员要求、设施设备、采购、运输、经营、服务改进，并按照 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，编写形成了《食用农产品良好经营管理规范》（工作组讨论稿）。

2024年7月上旬，编制工作组通过进一步研究分析相关的法律法规、国家标准、行业标准和地方标准，经过多次内部研究讨论，对工作组讨论稿进行了多次补充、修改和完善。

四、编制原则和依据

本标准的编制工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着充分体现科学性、合理性和适用性，按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写。

（一）编制原则

1.科学性原则

本规范的修订遵循科学性原则。在对食用农产品经营过程做了充分的调研和分析的基础上，参照国内最新颁布的法律法规修订。

2.合理性原则

本规范中有关场地要求、人员要求、设施设备等要求的确定，在分析、引用相关法律法规和国家标准的同时，还充分考虑了经营企业的实际经营情况。

3.适用性原则

本标准的编制遵循适用性原则，内容便于实施。标准的制定充分考虑了食用农产品经营企业的实际经营情况，在编制工作中充分征求了各类型食用农产品经营企业的意见，确保标准要求可以有效适用于我市行业与市场现状及发展需要。

（二）编制依据

本标准制定过程中所依据的技术性文件如下：

中华人民共和国食品安全法

中华人民共和国农产品质量安全法

中华人民共和国食品安全法实施条例

食用农产品市场销售质量安全监督管理办法

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 17242 投诉处理指南

GB/T 19012 质量管理 顾客满意 组织处理投诉指南

五、主要技术内容的确定依据

（一）主要技术内容的确定依据

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 17242 投诉处理指南

GB/T 19012 质量管理 顾客满意 组织处理投诉指南

（二）修订前后技术内容的变化对比

增加了术语和定义“即食食用农产品”（见3.2），各功能区的设置要求（见5.2、5.3、5.4、5.5），增加个人卫生要求（见6.3），“承诺达标合格证”等凭证查验的具体要求（见8.3.1、8.3.2、8.3.3、8.3.4）；“委托运输、贮存”的要求（见9.3、10.2.2），包装过程要求、标签要求（见10.3.2、10.4.1、10.4.2、10.4.3、10.4.4、10.4.6、10.4.7、10.4.8）；删减“冷链运输”相关要求（2019版的9.3）；

修改“食用农产品”的定义（见3.1，2019版的3.1），“人员健康”为“人员要求”（见6，2019版的6），“设备设施”中通用要求内容整理为基本要求（见7.1，2019版的7.1、7.2）；

六、重大意见分歧的处理

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

七、采用国际标准情况

经查询，目前还没有与本标准相关的国际、国外标准。

八、与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准编写遵循了现行有关的法律法规和政策文件的规定。目前暂未出台相关的强制性标准，与国家标准、行业标准 and 四川省地方标准协调一致。

九、标准实施的建议

本标准送审稿将在公开征求意见后组织专家组审查，形成标准报批稿并建议颁布实施。

本标准颁布实施后，将组织工作组通过召开标准宣贯会、现场交流会等多种形式交流和推广，推动本标准的广泛应用。

十、涉及专利的有关说明

对标准中涉及专利的情况作出说明。

十一、预期的经济、社会效益

本标准将填补成都市食用农产品良好经营管理规范缺失的空白，通过本文件的制定，从总则、场地要求、人员要求、设施设备、采购、运输、经营等方面对食用农产品经营进行统一和规范，将带来显著的经济和社会效益，主要体现在以下两方面。

（一）经济效益

提升整体运营效率：通过制定统一的经营管理规范，能够优化经营流程，提高整体运营效率。良好的服务和品质保障将有助于提升顾客满意度，从而增加顾客的回购率和忠诚度，从而提升销售额。

降低安全风险：从食用农产品经营的场地、人员、设施设备、采购、贮存运输、经营等各方面进行规范，能降低经营主体在经营过程中的食品安全风险。

（二）社会效益

提升食品安全水平：良好的经营管理规范的制定和实施将确保食用农产品的食品安全，减少食品安全事故的发生，保障消费者的权益。

促进就业和创业：良好的经营服务规范的推广和实施将带动相关产业的就业机会，促进社会的稳定和发展。

《食用农产品良好经营管理规范》标准起草组

2024年7月14日