

ICS 03.080.01

CCS X 01

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0151—2025

校园商超食品安全管理规范

Management specification for food safety in campus supermarkets and stores

2025-06-18 发布

2025-06-18 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 总体要求	4
5 环境与设备设施	4
6 商品管理	5
7 人员管理	7
8 卫生管理	8
9 食品安全管理	8
10 突发事件应急处置	9
11 投诉处理	9
12 监督管理	9
13 记录和文件管理	9
14 持续改进	10
附录 A（资料性）校园商超食品安全风险管控清单	11
参考文献	17

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：福建鹭银海连锁超市有限公司、集美大学、集美区市场监督管理局、厦门市商业联合会、厦门中集信检测技术有限公司、厦门夏商民兴超市有限公司。

本文件主要起草人：陈立源、周常义、李少斌、陈博儒、叶秋仲、石读贵、陈亨溉、洪丽青、江锋、潘虹、林伟言、曹爽、江晓颖、薛晓鹏。

校园商超食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了校园商超食品安全管理的术语和定义、总体要求、环境与设备设施、商品管理、人员管理、卫生管理、食品安全管理、突发事件应急处置、投诉处理、监督管理、记录和文件管理、持续改进等内容。

本标准适用于校园商超的食品安全管理。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 19095 生活垃圾分类标志
GB/T 23650 超市购物环境
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 40248 人员密集场所消防安全管理
SB/T 10333 连锁超级市场、便利店管理通用要求 术语规范
SB/T 10618 超市收货规范
SB/T 10622 超市现场加工食品经营规范
SB/T 10812 超市商品基本分类规范
T/XMSSAL 0122 预包装临期食品销售与捐赠管理规范
T/XMSSAL 0123 食品现制现售管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

校园商超 campus supermarkets and stores

在校园内以学校学生、教师、员工为客户群体，经营食品、日用品及学习用品为主的商品售卖场所，包括超市、商店、小卖部等。

3.2

连锁经营 chain operation

经营同类商品或服务，在同一总部的管理下，采取统一品牌、统一门店管控、统一设施配置、统一服务标准、统一商品采购、统一物流配送，以直营方式开展经营活动，实现规模效益的组织形式。

[来源：SB/T 10333，2.2，有修改]

4 总体要求

- 4.1 应规范校园商超设置范围。非寄宿制中小学和幼儿园不得在校内设置校园商超；寄宿制中小学和中等职业学校根据学校实际，确有需要开设校园商超的，报所属教育主管部门批准；高校可在校内设置校园商超。
- 4.2 校园商超应依法取得相关许可资质或进行合法有效备案方可营业，严禁无证或未备案经营。应在许可核准范围内从事食品经营活动，不得超范围经营。
- 4.3 校园商超经营企业在国家企业信用信息公示系统、信用中国、中国政府采购网等平台中无不良记录，近3年内未发生食品安全事故。
- 4.4 校园商超经营企业应依照相关法律、法规和食品安全标准中的规定和要求从事经营活动，采取有效措施预防和控制食品安全风险，保证食品安全。
- 4.5 学校应遵循“公平、公正、公开”的原则，按照资产出租出借管理相关规定进行审批，以招投标等公开方式选择承包单位，依法签订承包合同，承包期一般不得超过3年，最长不超过5年。学校应建立健全校园商超准入及退出机制，加强对承包企业的管理，严格履行合同要求，明确双方的权利和义务，严禁承包方转包、分包或转租他人。
- 4.6 学校与校园商超经营企业均应承担食品安全主体责任。配备食品安全总监和食品安全员，落实食品安全日管控、周排查和月调度工作。
- 4.7 校园商超实施售卖商品清单管理，建立可售卖品类清单并严格执行。
- 4.8 中小学校园商超禁止售卖“三无产品”、“五毛食品”、假冒伪劣商品、过期变质商品；不售卖高盐、高糖、高脂食品和酒精饮料；不得对含糖饮料、调味面制品等零食进行广告宣传。宜设置明显的标识提醒学生，引导学生树立健康的饮食观念。
- 4.9 鼓励优先售卖获得“鹭品”认证的食品。

5 环境与设备设施

5.1 场所与布局

- 5.1.1 具有与经营的商品品种、数量相适应的场所，周边 25 m 范围内无明显的污染源。
- 5.1.2 在经营场所显著位置公示营业执照、食品经营许可证，或以电子形式公示。
- 5.1.3 校园商超购物环境应符合 GB/T 23650 的要求。
- 5.1.4 根据营业场所面积、人流量等，合理规划校园商超的出入口、收银区、销售区、库房、通道等功能分区平面布局，有条件的宜设置休闲区、学习区。
- 5.1.5 各类商品销售区域连接处，宜明显设置指示不同区域或销售商品类别的标志。
- 5.1.6 门窗、地面、天花板、墙壁的结构采用无毒、无味、防霉、不易脱落的材料装修，并应避免有害生物侵入和栖息。

5.1.7 校园商超如有现场加工食品，加工场所与其他经营区域应有效分隔，保持环境清洁卫生，地面、墙壁和天花板易于清洁，排水良好。设备布局合理，按照食品加工流程设置，避免交叉污染。

5.2 设施设备

5.2.1 根据校园商超经营需要，配备相应的设施设备，包括但不限于：

- a) 货架；
- b) 计量器具；
- c) 收银设备；
- d) 冷藏、冷冻设施设备：宜具有温湿度监测、记录、报警、调控等功能；
- e) 消防设施：应符合 GB/T 40248 规定；
- f) 温控设备：如空调、加热器等；
- g) 照明设备；
- h) 通风设备；
- i) 监控设备及数据存储设备：监控摄像头布设范围应覆盖门店内外经营管辖位置，做到无监控盲区。监控摄像头及数据存储设备应保持每天 24 h 不间断运行；监控数据保存时间应不少于 30 天，并符合校园管理方监管要求。
- j) 防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备；
- k) 废弃物处理设施：应配备足够数量的存放废弃物或垃圾的带盖容器；
- l) 清洁消毒用具。

5.2.2 应定期对设施设备进行清洁、维护保养和检测，确保正常运行。

6 商品管理

6.1 采购环节

6.1.1 应建立采购制度和供应商管理制度，确保采购商品的质量、价格、交货期等满足经营需求。对供应商进行经营资质及所供产品或服务等相关资料索证合规审核，选择具有合法资质、良好信誉、产品质量可靠的供应商。定期对供应商进行实地考察或资质审核，查看其生产环境、质量管理体系等，确保供应渠道稳定且优质。

6.1.2 不得采购法律法规禁止生产经营的食品和学校明文规定禁止销售的食品。

6.1.3 禁止从无资质的小作坊、流动摊贩等渠道采购食品。与供应商签订采购合同时，明确双方的食品安全责任与义务，包括食品质量标准、交货方式、验收方式、不合格产品处理方式等条款，要求供应商定期提供第三方检测机构出具的产品质量检测报告。

6.2 进货验收

6.2.1 建立商品验收制度，校园商超按照 SB/T 10618 及验收制度要求进行验收管理。

6.2.2 从业人员应严格执行进货查验制度，对每批商品进行验货，核对订货汇总单，对每批商品的名称、生产日期、进货日期、保质期、数量、供货单位等进行登记，建立台账，实现溯源管理。需查验并留存合格证明文件的，缺少或不符合要求的，应要求供应商补充提供，若不能提供的，应拒收。

6.2.3 对于总部统一配送的商品的连锁经营校园商超，由总部统一建立进货查验记录，校园商超应能随时查询和提供进货凭证和合格证明文件。

6.2.4 禁止经营企业使用不符合食品配送要求的送货车辆进入校园。

6.2.5 不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

6.2.6 食品类商品进货时，查验食品的外观、包装、标识、生产日期、保质期等。对于预包装食品，查看食品包装是否完好，标签是否符合GB 7718要求；对于散装食品，检查盛放容器是否清洁卫生，是否标明食品名称、生产日期、保质期等信息。对于进口商品，需同时检查中文标签上的生产日期与保质期信息，确保其与原产国标签信息一致。从食品生产日期至验收日期的时间跨度不超过商品保质期的三分之一。

6.2.7 按照标签标识或者相关标准的温度、湿度等要求运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。冷藏冷冻商品应全程冷链运输，要求供应商提供送货车辆记录并存档。冷冻商品没有曾经解冻痕迹。

6.2.8 鼓励建立电子化商品管理系统，使用条码扫描枪验收。

6.3 销售与陈列管理

6.3.1 商品宜按照SB/T 10812进行分类。

6.3.2 应做好商品上架理货工作，食品陈列遵循先进先出原则。食品陈列整齐有序，避免挤压、堆叠过高导致食品包装损坏。直接入口的食品采用密闭容器或保鲜膜等包装，并配备专用取货工具，防止消费者直接接触食品造成污染。销售散装食品时，在盛放食品的容器或外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

6.3.3 商品应明码标价，价目齐全。商品价格标签应字迹清晰，标明商品的品名、规格、型（货）号、计价单位、价格、条码等基本信息，并规范促销（特价签、或买赠告示、价格有效期等）营业推广及标识。货签对位，做到一货一签，不错放或漏放标签。

6.3.4 建立食品巡检及保质期检查制度，安排专人定期检查库存和在售食品保质期，对临近保质期的商品，应进行预告警示，做好日常保质期排查信息登记。制定临近保质期食品处理方案，采取降价促销、与供应商协商退货等方式处理，避免食品过期变质。在促销活动中，确保促销食品的质量安全，不得销售过期变质、质量不合格的食品作为促销商品。对于过期食品，及时清理，并按照相关规定进行无害化处理，严禁重新上架销售。预包装临期食品销售与捐赠管理参见T/XMSSAL 0122。

6.3.5 宜结合校园寒暑假做好食品类商品的清退货工作，保证新学期到货上架的食品新鲜，并符合商品进货验收标准。

6.3.6 食品陈列区域保持整洁卫生，货架、货柜定期清洁消毒。陈列食品的容器、工具符合食品安全标准，避免对食品造成污染。需要冷藏或冷冻陈列的食品，配备相应的冷藏、冷冻陈列设备，确保设备正常运行，温度符合要求。陈列设备定期除霜、清洁，防止结霜、积水等影响食品质量。

6.3.7 销售散装直接入口食品时应配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施，使用符合GB 4806.1等食品安全标准的包装材料进行包装，确保食品在运输和携带过程中的安全。

6.3.8 保健食品不得与普通食品混放销售。应设专柜（或专区）销售，并在专柜（或专区）显著位置设立提示牌，标明“保健食品销售专柜（或专区）”字样，提示牌为绿底白字（黑体）。

6.3.9 宜在商超显著位置提醒消费者“理性选购商品、注意食品食用期限”等有助于健康消费的温馨提示。

6.3.10 校园商超如有现场加工食品，应符合SB/T 10622和T/XMSSAL 0123的规定及所在学校管理规定。

6.4 商品信息管理

6.4.1 应建立产品追溯制度，对食品采购信息录入厦门市食品安全信息网（“入市必登”），全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。

6.4.2 宜采用计算机信息管理技术对商品信息进行分类、管理和跟踪，建立保留商品进、销、存、调、退等流转环节信息的校园商超进销存信息管理系统，实现对商品流转数据等的实时在线查询和管理。优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发的食品浪费。

6.4.3 应做好商品和服务质量的舆情监测工作，及时组织对照检查。确保问题商品及时下架处理。

6.5 温湿度管理

6.5.1 食品应按照标签上的温度、湿度要求进行分类陈列存放，不同温度、湿度要求的食品不得混放。

6.5.2 应定期检查冷冻冷藏设施设备温度，冷藏柜温度宜保持0℃~8℃，冷冻柜温度不高于-18℃。冷藏、冷冻柜应由专人负责检查，定期除霜、清洁和维护，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

6.5.3 宜在营业场所内设置多个温湿度测量点，并根据测量结果采取调节措施，确保存放环境温湿度条件符合食品存储要求。

6.5.4 在装卸、补货或整理陈列冷藏冷冻食品时，应尽量缩短操作时间，避免食品长时间暴露在不符合要求的环境中。

6.6 库房商品管理

6.6.1 库房内商品应隔墙离地。隔墙离地距离均不少于10 cm，食品与非食品分开存放。

6.6.2 合理规划退货区及不合格商品存放区，做好不合格商品标识。

6.6.3 库房应指定专人管理，库存商品按照先进先出原则，实时监控库存情况，做好信息记录管理。

7 人员管理

7.1 校园商超应建立食品安全管理组织架构，配备与经营企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监（连锁经营校园商超的总部应配备食品安全总监，非连锁经营商超由管理层人员担任）、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

7.2 校园商超应制订和实施从业人员食品安全知识培训计划，对食品安全总监、食品安全管理员进行食品安全法律、法规、规范、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品安全总监、食品安全管理员每年参加食品安全相关培训时间应不少于40 h。定期组织从业人员学习食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育，对从业人员实行培训考核上岗制度。

7.3 连锁经营商超实行店长责任制，每个校园商超应设置至少1名店长，全权负责日常经营管理和协调。

7.4 从业人员应具备多岗位技能，根据实际工作需要，负责质量安全检验、环境卫生、理货、销售服务、收银等方面相关工作。

7.5 从业人员应持健康证上岗，并保持个人卫生，按要求规范着装。

7.6 从业人员如患有霍乱、痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，不得从事直接接触食品的工作。

7.7 从业人员严禁在校园商超内吸烟、随地吐痰等可能污染食品的行为。

8 卫生管理

8.1 应保持营业场所地面整洁、干燥防滑、无虫害鼠患。

8.2 应保持货架上的商品干净整洁，及时清理商品上的灰尘。

8.3 应保持设施的清洁，定期消毒并做好相关记录。

8.4 地面、墙面、柜台、货架、门把手、空调送风系统应及时清洁消毒，并做好相关记录。

8.5 内场、门前三包、内外立面及所管辖位置环境卫生应保持干净整洁，不随意张贴广告。

8.6 垃圾分类处理应符合GB/T 19095的规定。

9 食品安全管理

9.1 按照 GB 31621、GB 31605、SB/T 10622、国家市场监督管理总局第 97 号令（2025）等要求，应建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

9.2 应结合实际，建立健全食品安全管理制度，包括但不限于以下：

- a) 商品采购制度；
- b) 食品安全自查制度；
- c) 从业人员健康管理制度；
- d) 培训考核制度；
- e) 岗位职责制度；
- f) 供应商管理制度；
- g) 进货查验记录制度；
- h) 食品陈列销售管理制度；
- i) 环境卫生管理制度；
- j) 设备维修保养制度；
- k) 食品安全风险日管控、周排查、月调度工作制度；
- l) 食品溯源管理制度；
- m) 不合格食品处置制度；
- n) 食品召回制度；
- o) 食品安全应急处置制度（包括食品安全事故处置方案）；
- p) 投诉处理制度。

9.3 连锁经营商超应建立健全覆盖从总部、仓储（配送中心）、门店各环节、各位点的食品安全管理体系，根据各环节、各位点实际，明确相关食品安全管理要求、操作规程等。

9.4 鼓励采用 ISO 9001、ISO 22000 等管理体系，规范日常经营管理。

9.5 应建立产品追溯制度，对食品采购信息录入厦门市食品安全信息网（“入市必登”），全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。

9.6 宜采用计算机信息管理技术对商品信息进行分类、管理和跟踪，建立保留商品进、销、存、调、退等流转环节信息的校园商超进销存信息管理系统，实现对商品流转数据等的实时在线查询和管理。优化存储空间和储藏时间，避免因长期储藏而引发的食品浪费。

9.7 应做好商品和服务质量的舆情监测工作，及时组织对照检查。确保问题商品及时下架处理。

9.8 应开展日管控、周排查和月调度等食品安全风险自查活动，严格落实并记录。校园商超食品安全风险管控清单参见附录 A。

10 突发事件应急处置

10.1 校园商超和学校应制定发生突发事件（包括食品安全和非食品安全突发事件）应急预案。应急预案应包括组织机构、人员配备、基本保障、处置流程等内容。

10.2 发生食品安全事件时，校园商超和学校应立即启动食品安全应急处置预案，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品、设备、设施等，按规定向相关部门报告，并配合市场监管部门和疾控部门做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

10.3 遇到非食品安全突发事件（如恶劣天气、自然灾害、停水停电、疫情暴发等），校园商超经营企业和学校应立即启动应急预案，保证食品供应。

10.4 发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康后，应立即停止经营，通知相关食品生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。

11 投诉处理

11.1 校园商超和学校设立专门的投诉渠道，如投诉电话、意见箱、电子邮箱等，方便师生对校园商超食品安全问题进行投诉。投诉渠道应在校园内显著位置公布。

11.2 校园商超和学校相关部门接到投诉后，应及时进行调查处理。对于简单的投诉问题，在1个工作日内给予答复；对于较为复杂的问题，在3个工作日内将处理进展情况告知投诉人，并在调查结束后及时给予最终答复。处理结果应记录存档，对于投诉集中反映的问题，及时采取整改措施，避免类似问题再次发生。

11.3 校园商超和学校相关部门应对投诉处理结果和投诉者满意程度进行记录，并对处置结果及时回访。

12 监督管理

12.1 学校应针对校园商超经营企业制定考核条款及价格和服务质量满意度量化评价细则，对考核不合格的或发现违法、违规、违反合同约定行为的校园商超可根据合同约定终止合同，重新按程序进行交易活动，并将负面行为及考核评价结果上报区教育局在一定范围内公示。

12.2 校园商超商品销售价格，原则上应不高于周边大型商超或社区品牌连锁商超同类商品的价格（商超活动优惠价和会员价除外）。

12.3 应接受政府监督部门、教育管理部门、学校家委会、社会等方面的监督管理。

13 记录和文件管理

13.1 校园商超应将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的配备、调整情况，《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。

13.2 校园商超应记录从业人员健康状况、培训考核情况、商品采购验收情况、食品安全检查情况、突发事件应急处置情况、投诉情况及处理结果等。各项记录应有执行人员和核查人员的签名。

13.3 食品安全管理人员应定期或不定期核查相关记录，如发现异常情况，应立即督促有关人员采取整改措施。

13.4 鼓励采用电子化追溯信息方式。追溯信息应准确、规范、完整，不得录入虚假信息。

13.5 如实记录食品进货信息，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；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

14 持续改进

14.1 校园商超应听取收集师生反馈意见，及时解决存在的问题，并定期进行消费满意度测评。

14.2 校园商超和学校宜委托专业机构开展第三方评价，发现问题及时整改。

附录 A

(资料性)

校园商超食品安全风险管控清单

A.1 校园商超食品安全风险管控清单

校园商超食品安全风险管控清单见表A.1。

表 A.1 校园商超食品安全风险管控清单

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次
1 经营资质	1.1 许可和备案管理	1. 食品销售企业或连锁食品销售企业总部的经营资质主体有问题； 2. 未公示食品经营许可证，消费者无法确认食品经营许可证的有效性。	1. 记录食品经营许可证到期时间，在食品经营许可证有效期届满前九十个工作日至十五个工作日内，向原发证的市场监督管理部门提出申请； 2. 仅销售预包装食品依法进行备案； 3. 在经营场所醒目位置或在网络食品交易第三方平台经营活动主页面公示食品经营许可证或者展示电子证书。	动态
	1.2 经营项目	实际经营事项与许可或备案经营项目不一致，经营的食品会出现隐患。	1. 在食品经营许可证载明的事项发生变化后的十个工作日内，向原发证的市场监督管理部门申请变更经营许可； 2. 备案信息发生变化的，进行更新。	发生变化时
2 场所布局、设备设施	2.1 场所布局	1. 设备设施配备不足、经营布局不合理，导致食品交叉污染； 2. 外设仓库地址发生变化； 3. 改变自动设备放置地点、数量。	1. 设备设施配备数量足够，经营布局合理； 2. 在发生下列变化后要在十个工作日内向食品经营许可证原发证部门进行报告： (1) 主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全； (2) 外设仓库地址发生变化； (3) 自动设备放置地点、数量发生变化。	动态/发生变化时
	2.2 设备设施	1. 设备设施的配备与实际经营规模不相符，不能满足经营需要； 2. 设备设施未启用或者失效，不能保证食品安全； 3. 与食品表面接触的设备、工具和容器不符合食品安全国家标准，造成食品污染； 4. 设施设备无区分，易造成交叉污染。	1. 配备与销售规模相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、采光、照明、通风、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备或者设施； 2. 选择无毒、无害、无异味的设备、工具和容器； 3. 食品与非食品、生食与熟食等各类不同类型盛放容器用明显标识进行区分； 4. 冷藏冷冻设施设备设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备； 5. 定期对设施设备清洁、校准、维护。	动态

表 A.1 校园商超食品安全风险管控清单（续）

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次
3 采购管理	3.1 资质查验	1. 未查验供应商资质； 2. 供应商资质过期失效。	1. 采购食品时，严格审查供应商资质； 2. 禁止从无资质的小作坊、流动摊贩等渠道采购食品。	动态
	3.2 采购合同	1. 未签订采购合同； 2. 采购合同内容不完整； 3. 采购禁止销售的食品。	1. 与供应商签订采购合同时，明确双方的食品安全责任与义务，包括食品质量标准、交货方式、验收方式、不合格产品处理方式等条款； 2. 对于采购量较大的食品，可要求供应商定期提供第三方检测机构出具的产品质量检测报告； 3. 明确允许销售食品清单。	动态
4 进货验收	4.1 运输环境	1. 与杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等有毒有害物品一同运输，导致食品受到污染； 2. 对易腐败变质的食品或者标签标识上标明温度条件的食品，未满足相应的温度要求，造成食品腐败变质； 3. 未监督运输行为。	1. 不得将食品与有毒、有害物品一同运输； 2. 按照标签标识或者相关标准的温度、湿度等要求运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	验收时
	4.2 查验商品	1. 未每批次查验； 2. 未对食品进行符合性验证和感官抽查，导致存在腐败变质的食品； 3. 未查验食品合格证明文件，食品可能不合格； 4. 无进货记录或者记录不齐全，食品无法溯源； 5. 凭证和记录未按照规定时间保存； 6. 存在禁止销售的食品。	1. 对每批商品进行验货，核对订货汇总单和合格凭证； 2. 查验食品的外观、包装、标识、生产日期、保质期等； 3. 加强食品验收，对有温度控制要求的食品进行运输温度测定； 4. 凭证和记录保存期限不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于两年。其中食用农产品的凭证和记录保存期限不得少于六个月； 5. 不得销售法律法规禁止生产经营的食品及学校明文规定禁止销售的食品。	验收时

表 A.1 校园商超食品安全风险管控清单（续）

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次
5 商品销售与储存管理	5.1 过程管理	1. 对易腐败变质的食品或者标签标识上标明温度条件的食品，未满足相应的温度要求，造成食品腐败变质； 2. 散装直接入口食品未采取防护措施，直接暴露在销售区域，导致食品受到污染； 3. 临近保质期食品未分类管理，导致过期食品的发生； 4. 对于变质、超过保质期、不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的不合格食品，未采取有效措施进行处置，致使不合格食品流入市场； 5. 如有现场加工食品，未按规定操作导致交叉污染，储存不当导致变质。	1. 按照标签标识或者相关标准的温度、湿度等要求销售冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品； 2. 销售散装直接入口食品时要配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施； 3. 临近保质期的食品分类管理，作特别标注或者集中陈列出售； 4. 对不合格食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录； 5. 定期检查库存食品，及时处理变质或者超过保质期的食品； 6. 如有现场加工食品，应检查食品中心温度和存放时间；加强卫生管理和食品安全培训。	每日/ 必要时
	5.2 商品陈列	1. 未做到一货一签，明码标价； 2. 陈列无序，食品包装破损。	1. 食品陈列区域保持整洁卫生，货架、货柜定期清洁消毒； 2. 食品陈列遵循先进先出原则。食品陈列整齐有序，避免挤压、堆叠过高导致食品包装损坏。	动态
	5.3 食品召回	1. 未及时将不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的食品进行下架、召回，导致不合格食品一直在市场流通，造成消费者身体损害； 2. 未采取有效措施防止不合格食品再次流入市场。	1. 发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，立即停止销售，通知相关食品生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况； 2. 对召回的食品不与其他食品混放，采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场（因标签不符合食品安全标准的情形除外）； 3. 食品召回和处理情况向所在地的市场监管部门报告；需要进行无害化处理、销毁的，提前报告时间、地点。	必要时

表 A.1 校园商超食品安全风险管控清单（续）

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次
5 商品销售与储存管理	5.4 标签、说明书内容	1. 预包装食品无标签； 2. 进口预包装食品无中文标签，应有中文说明书的，无中文说明书； 3. 散装食品无标识； 4. 食用农产品无产地等相关信息； 5. 标签、说明书信息不齐全； 6. 标签、说明书内容不清晰。	1. 预包装食品包装上有标签，标签标明的内容符合标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的各类事项； 2. 进口预包装食品应有中文标签，依法需附带说明书的，应提供中文说明书。标签及说明书内容必须符合《中华人民共和国食品安全法》以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的原产国名或地区名称（如中国香港、中国澳门、中国台湾），以及在我国境内依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式； 3. 散装食品在容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表，生产日期或者生产批号，保质期以及生产经营者的名称、地址、联系方式等内容； 4. 食用农产品在销售场所明显位置或者带包装产品的包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息，销售即食食用农产品还应如实标明具体制作时间。	每批次/ 动态
	5.5 标签真实性	1. 预包装食品日期标示单独加贴、补印或篡改； 2. 散装食品存在多个生产日期； 3. 食用农产品销售者未如实标明应标明的信息。	1. 不得采购、销售通过加贴、补印或篡改等方式单独标示日期的预包装食品； 2. 散装食品在贮存、销售的过程中标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致； 3. 食用农产品在销售过程中标注的信息应真实。	每批次/ 动态
	5.6 商品储存	1. 食品与非食品混放； 2. 冷藏冷冻食品未按要求温度储存	1. 划分食品与非食品存储区域，设置明显标识，员工严格按照区域存放； 2. 配备温度监测设备，如温度计、温湿度记录仪，每日定时检查并记录冷藏冷冻设备温度，温度异常时及时维修或调整。	动态
6 人员管理	6.1 健康证明	从业人员未持健康证上岗。	从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康体检，取得健康证明后方可从事相关工作。	动态
	6.2 健康动态管理	从事接触直接入口食品工作的人员，患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或者感染，有传播病菌，污染食品安全的风险。	每日对从事接触直接入口食品工作的人员上岗前的健康状况进行检查。	每日

表 A.1 校园商超食品安全风险管控清单（续）

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次
	6.3 食品安全管理人员和从业人员	1. 未配备食品安全管理人员； 2. 未明确食品安全总监、食品安全员岗位职责，食品安全管理不到位； 3. 未建立培训制度； 4. 未对从业人员进行相应的食品安全知识培训，从业人员未掌握基本的食品安全知识； 5. 未对食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员开展培训和考核； 6. 无培训记录； 7. 未通过市场监管部门的监督抽查； 8. 从业人员进入经营场所，个人卫生不整洁，导致食品污染，或混入异物。	1. 商超主要负责人及食品安全管理人员落实企业食品安全管理制度，对商超的食品安全工作全面负责； 2. 依规配备食品安全员，其中连锁商超总部依规配备食品安全总监，细化各岗位职责； 3. 建立健全培训制度； 4. 加强食品安全管理人员的培训、考核； 5. 从业人员定期参加食品安全知识培训； 6. 记录培训考核情况； 7. 从业人员按照规定着装，并保持个人卫生整洁。	动态
7 环境卫生	清洁消毒	1. 经营场所环境不整洁，食品接触有毒物、不洁物等，有食品安全风险； 2. 未定期对设施设备进行清洁消毒或者清洁消毒不到位。	1. 定期清洁食品经营场所； 2. 定期对设施设备清洁消毒。	动态
8 食品安全管理	8.1 制度建立	1. 制度建立不健全； 2. 制度不符合自身实际； 3. 制度内容更新不及时。	1. 依据经营实际，建立食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度； 2. 制度内容根据新法规标准变化应及时更新。	每月 / 必要时
	8.2 开展自查	1. 违反法律规定，安排因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的或者因吊销食品经营许可证未满五年从业禁令的人员担任食品安全员或食品安全总监； 2. 无自查记录或自查流于形式，不能及时发现食品安全隐患； 3. 自查问题未及时整改，风险未及时报告。	1. 依规配备食品安全员，其中连锁商超总部依规配备食品安全总监，细化各岗位职责； 2. 建立食品安全自查制度，落实日管控、周排查、月调度工作机制； 3. 发现食品安全风险隐患，立即采取防范及整改措施，并按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人； 4. 发现食品安全事故潜在风险，停止经营活动并向所在地的市场监督管理部门报告。	每月 / 必要时

表 A.1 校园商超食品安全风险管控清单（续）

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次
	8.3 连锁经营	食品安全管理责任落实不到位。	<p>1. 建立健全覆盖从总部、仓储（配送中心）、门店等各环节、各位点的食品安全管理体系，根据各环节、各位点实际，明确相关食品安全管理要求、操作规程等；</p> <p>2. 强化全链条管理，督促总部自身、仓储（配送中心）、门店等各环节、各位点严格执行食品安全各项制度规程要求，明确并落实各层级、各岗位食品安全责任；</p> <p>3. 按照制度规定的内容以及频次，在企业各环节、各位点开展食品安全自查的基础上，对总部自身、仓储（配送中心）门店等环节开展食品安全自查。</p>	动态
	8.4 产品追溯	未建立产品追溯制度。	建立产品追溯制度，对食品采购信息录入厦门市食品安全信息网（“入市必登”），全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。	动态
9 突发事件应急处置	9.1 应急预案	无应急预案。	具有发生突发事件（包括食品安全和非食品安全突发事件）应急预案。	每年
	9.2 应急演练	未开展应急演练。	<p>1. 定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患；</p> <p>2. 定期开展应急演练。</p>	动态
10 其他	10.1 投诉处理	<p>1. 未设立有效的投诉渠道；</p> <p>2. 投诉处理不及时。</p>	<p>1. 校园商超和学校设立专门的投诉渠道，如投诉电话、意见箱、电子邮箱等，方便师生对校园商超食品安全问题进行投诉。投诉渠道应在校园内显著位置公布；</p> <p>2. 校园商超和学校相关部门接到投诉后，应及时进行调查处理。</p>	动态
	10.2 满意度调查	未开展满意度调查。	<p>1. 学校针对校园商超经营企业制定考核条款及价格和服务质量满意度量化评价细则；</p> <p>2. 根据满意度调查情况进行整改。</p>	动态

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局关于修改《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的决定（国家市场监督管理总局第97号令（2025））
- [2] 食品经营许可证与备案管理办法（国家市场监督管理总局第78号令（2023））
- [3] 食品标识监督管理办法（国家市场监督管理总局第100号令（2025））
- [4] 学校食品安全与营养健康管理规定（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会第45号令（2019））
- [5] 市场监管总局办公厅关于印发62项《食品安全风险管控清单》的通知（市监食协发〔2024〕47号）
- [6] 超市食品安全操作规范（试行）（商运字〔2006〕122号，2016年修订）
- [7] 福建省食品安全信息追溯管理办法（福建省人民政府令第238号（2024））
- [8] 厦门市教育局关于进一步规范直属学校食堂等公共资源交易行为的通知（厦教发40号（2023））
- [9] GB/T 19001 质量管理体系要求
- [10] GB/T 19012 质量管理 顾客满意 组织投诉处理指南
- [11] GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- [12] WS/T 689-2020 蚊虫生物防治技术指南 商场超市
- [13] T/FJCFA 0004-2024 校园连锁超市经营管理规范
-