

ICS 03.100.01  
A 10  
备案号: 33693—2011

**SB**

# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10622—2011

---

## 超市现场加工食品经营规范

Standard for in store food-preparation

2011-08-10 发布

2011-12-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	I
引言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 企业基本要求 .....	1
5 环境要求 .....	2
6 设备设施要求 .....	3
7 原辅料采购及贮存要求 .....	3
8 生产及销售要求 .....	3
9 从业人员要求 .....	4
10 文件及制度管理要求 .....	5
参考文献 .....	6

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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：中国连锁经营协会、屠宰技术鉴定中心、乐购 TESCO 有限公司、北京京客隆商业集团股份有限公司。

本标准主要起草人：杨青松、孙鑫、许锦龙、王捷伟、高京生、孙工贺、李满。

## 引 言

为规范超市现场加工食品的生产 and 经营,加强超市自律,提升现场加工食品的质量、安全和卫生管理水平,保障消费者权益,制定本标准。

# 超市现场加工食品经营规范

## 1 范围

本标准规定了零售企业在门店进行现场加工食品的过程中,经营资质、管理制度、环境条件、原辅料的采购、加工过程以及个人卫生等方面应遵循的要求。

本标准适用于超市,其他大型超市、便利店、仓储会员店等业态的零售企业可参照本标准。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**加工区域 process area**

在门店内,由企业专业工作人员进行现场加工的作业空间。

### 3.2

**现场加工食品 in store food-preparation**

在门店的加工区域内,对食品进行切割、腌渍、烹饪(或蒸、烤、炸、烙等)加工后,可以直接食用的食品或消费者购买后不需要清洗直接加工的食品。

包括各种熟食、面包、点心、冷菜、凉菜、切割果蔬、半成品等。

### 3.3

**原辅料 raw supplementary materials**

现场加工食品在进行加工前的全部构成材料,包括食品的初级原料、添加剂、加工辅料、包装等材料。

### 3.4

**联营 joint-operation**

企业之间、企业与事业单位之间横向经济联合的一种法律形式。分为法人型联营、合伙型联营和合同型联营。

## 4 企业基本要求

### 4.1 经营资质

4.1.1 经营现场加工食品的零售企业应符合相关法律、法规、规章和相关标准的要求,相关证照齐全有效。

4.1.2 对门店内经营现场加工食品联营专柜的管理应视同超市的内部管理。其经营行为、人员管理、