

ICS 67.250  
X 08



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23346—2009

---

## 食品良好流通规范

Good distribution practice for food

2009-03-30 发布

2009-10-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 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 总体要求 .....	1
5 资源管理 .....	1
5.1 基本原则 .....	1
5.2 加工设施和设备 .....	2
5.3 贮存设施和设备 .....	2
5.4 食品检测设备 .....	2
5.5 运输设施和设备 .....	2
5.6 销售设施和设备 .....	2
5.7 人员 .....	2
6 过程控制 .....	2
6.1 采购 .....	2
6.2 流通加工 .....	3
6.3 贮存 .....	3
6.4 运输 .....	3
6.5 销售 .....	3
7 不安全食品的投诉与处置 .....	3
参考文献 .....	5

## 前 言

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国食品安全管理技术标准化技术委员会(SAC/TC 313)归口。

本标准主要起草单位：中国标准化研究院、商务部市场体系建设司、农业部农村经济研究中心、全国城市农贸中心联合会、北京二商集团、北京物美商业集团股份有限公司、北京京客隆商业集团股份有限公司。

本标准主要起草人：王菁、刘俊华、刘文、胡剑萍、龙文军、马增俊、唐俊杰、杨晓燕、高京生。

# 食品良好流通规范

## 1 范围

本标准规定了食品良好流通规范的通用要求。

本标准适用于食品链中采购、流通加工、贮存、运输、销售等流通环节中的任何组织。

## 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/T 15091 食品工业基本术语

GB/T 18354 物流术语

GB/T 19575 农产品批发市场管理技术规范

GB/T 21720 农贸市场管理技术规范

特种设备安全监察条例 国务院第 373 号令[2003]

## 3 术语和定义

GB/T 15091、GB/T 18354 确立的及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### **流通 distribution**

食品从生产领域向消费领域的运动过程。

### 3.2

#### **流通加工 processing in distribution**

食品流通过程中的简单加工，包括清洗、分拣、分装、分切等。

## 4 总体要求

4.1 组织的最高管理者应对所在流通环节中的食品质量安全给予保证，组织制定与保持食品安全方针，并应明确组织内各部门的职责和权限，同时形成相应文件。

4.2 组织应对保证流通过程中各环节的食品质量安全所需的文件予以控制。

4.3 组织应设立专门的食物质量安全管理机构或配备相应管理人员，确保本组织的食品质量安全。

4.4 组织应采取措施，避免环境对食品质量安全构成威胁。

4.5 组织应根据不同食品的特性，保证食品处于适宜的温度和湿度中。

4.6 组织应建立完善的流通管理信息系统，对各环节做好具有可追溯性的记录，如食品名称、规格、批次、流通地点和时间等。

## 5 资源管理

### 5.1 基本原则

5.1.1 组织应选择地址条件适当、布局合理、环境清洁的食品流通场所。

5.1.2 组织应配置和保持符合食品安全要求所需的设施和设备，并应保持良好的技术状况，及时清洁、维护和保养。