



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18770—2020  
代替 GB/T 18770—2008

---

## 食盐批发企业管理质量等级划分及 技术要求

Management quality rating and technology requirement for edible salt  
wholesale enterprises

2020-04-28 发布

2020-1 1-01 实施

---

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准作为食品质量标准。

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 18770—2008《食盐批发企业管理质量等级划分及技术要求》。本标准与 GB/T 18770—2008 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 删除了“3.3 盐品”术语及定义（见 2008 年版的 3.3）；
- 删除了罚没盐存放管理（见 2008 年版的 5.1.4.6、5.2.4.6、5.3.4.6）；
- 删除了食盐分装（见 2008 年版的 5.1.6、5.2.6、5.3.6）；
- 删除了检验人员的要求（见 2008 年版的 5.1.8.4、5.2.8.4、5.3.8.4）；
- 删除了食盐分配调拨计划等内容（见 2008 年版的 5.1.9.3、5.2.9.3、5.3.9.3）；
- 增加了食盐产品追溯系统（见 5.1.7.6、5.2.7.6、5.3.7.6）；
- 增加了批发企业信用等级等内容（见 5.1.8.4、5.2.8.4、5.3.8.4）；
- 修改调整了附录 A 各等级分数（见附录 A，2008 年版的附录 A）。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国盐业标准化技术委员会(SAC/TC 295)归口。

本标准起草单位：中国盐业协会、中国盐业总公司。

# 食盐批发企业管理质量等级划分及 技术要求

## 1 范围

本标准规定了食盐定点批发企业管理质量等级划分原则、技术要求、评定及管理办法。  
本标准适用于直接从事食盐批发业务的食盐定点企业。

## 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/T 5461 食用盐

国务院关于印发盐业体制改革方案的通知（国发〔2016〕25号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

食用盐 **ediblesalt**

食盐

以氯化钠为主要成分，直接食用或用于食品加工的盐。

### 3.2

食盐定点批发企业 **ediblesaltwholesaleenterprise**

按国务院令 第 696 号《食盐专营办法》和相关规定成立并取得食盐定点批发证企业。

### 3.3

小包装食盐 **ediblesaltinsmallpackage**  
2 000 g 及其以下包装规格的食盐。

### 3.4

终端客户 **customer**

所购买的产品用于自用或零售的客户。

#### 4 食盐定点批发企业质量管理等级划分

##### 4.1 等级划分

食盐定点批发企业共划分三个等级，依次是 A 级、AA 级、AAA 级。AAA级为最高等级。

##### 4.2 等级划分依据

###### 4.2.1 企业经营场所、仓储、物流配送设施设备、建筑、装饰及管理状况。

- 4.2.2 企业经营管理、服务水平、信息化建设情况。
- 4.2.3 企业执行国家盐业政策法规和行业有关规定情况。
- 4.2.4 等级划分具体评定办法按附录 A 规定执行。

## 5 食盐定点批发企业等级划分及技术要求

### 5.1 A级

#### 5.1.1 建筑设施及环境

- 5.1.1.1 拥有与其经营规模相匹配的固定经营场所。
- 5.1.1.2 经营场所、对外营业、仓储物流设施应齐全，布局合理、有序。有醒目的食盐专营企业标志。
- 5.1.1.3 区域内环境应整洁。
- 5.1.1.4 有供客户停车的场所。
- 5.1.1.5 有供客户使用的厕所，厕位之间有隔断，有基本卫生用品，厕所内应清洁卫生。
- 5.1.1.6 有宣传告示栏。
- 5.1.2 对外营业厅
- 5.1.2.1 面积与其经营规模和经营方式相配套。
- 5.1.2.2 有客户休息、等候的场所和条件。
- 5.1.2.3 营业柜台应有明确标识，分区段设置接待、问询和开票、结账服务。正常营业时间以外有人值班。
- 5.1.2.4 有样品展示柜，柜内应有所提供的各种规格包装的盐样品。
- 5.1.2.5 有分盐种的批发、零售价目表。
- 5.1.2.6 有盐业法规和相应的管理制度，有服务规范和工作流程。

5.1.2.7 提供留言、查询、代办运输、配送服务；有老弱病残者特殊客户档案，并提供优先服务；提供食盐专营政策和相关知识宣传品。

#### 5.1.3 仓库设施

- 5.1.3.1 布局基本合理、整齐。
- 5.1.3.2 周围无有毒有害气体和粉尘污染。
- 5.1.3.3 所处位置交通应比较方便。库房符合卫生、通风、干燥、避光基本要求。
- 5.1.3.4 库房面积应不少于 500  $m^2$  的库容。
- 5.1.3.5 库房地面应平整，至少用水泥硬化。
- 5.1.3.6 有必要的消防设施。

#### 5.1.4 商品保管

5.1.4.1 食用盐出入库，应符合先进先出原则，出入库手续完备，并有相应的管理制度。

5.1.4.2 不应露天堆放食盐。

5.1.4.3 食用盐进仓要分类、分库（分区）存放，墙（垛）距不少于 50 cm,柱距不少于 20 cm,垛高要符合安全要求。食盐存放应配备不低于 10 cm 的托垫。

5.1.4.4 食用盐堆码应整齐，堆堆有卡，账、卡、物应相符。

5.1.4.5 库房内应清洁、卫生、整齐，不应存放与食用盐无关的物品。

5.1.4.6 不合格食盐存放在指定区域，与合格食盐分开存放，且应有明显标志和专项账卡。

### 5.1.5 食盐库存

食盐库存量应不低于两个月的正常销量。

### 5.1.6 食盐配送

5.1.6.1 有配送区域规划及区域配送流程图。

5.1.6.2 有完善的客户档案。

5.1.6.3 按照方便消费者购买和有利于管理的原则，应合理布局食盐营销网点。

5.1.6.4 直达配送终端客户的销售量比例应达到 50% 以上。

5.1.6.5 有与业务能力相适应的自有配送车辆或相对稳定的社会运力资源。

### 5.1.7 质量保证体系

5.1.7.1 食盐批发企业供应的食盐应符合 GB/T 5461 等标准要求。

5.1.7.2 有职责明确的质量管理组织机构。

5.1.7.3 有购进、仓储、销售、配送等环节的质量管理制度。

5.1.7.4 有专职或兼职的质量管理人员。

5.1.7.5 所购进的食用盐应有相对应的产品检测报告，并保存记录。

5.1.7.6 建立食盐产品质量追溯系统。

5.1.7.7 食盐运输工具不装载和运输有毒、有害物品，应随时保持卫生、干净。

5.1.7.8 根据《中华人民共和国食品安全法》等规定，应建立食盐召回管理制度。

5.1.7.9 企业有员工教育培训计划。经营管理人员中，高等学历和中级以上职称人员应不低于 25%。

### 5.1.8 食盐经营特别要求

5.1.8.1 企业根据市场需求，应从食盐定点生产企业和食盐定点批发企业购进食盐。

5.1.8.2 企业按照《国务院关于印发盐业体制改革方案的通知》要求，应在规定区域内销售食盐。

5.1.8.3 有食盐供应应急预案。

5.1.8.4 企业未被列入食盐生产经营者“重点关注名单”和“黑名单”，未因有严重失信行为而被相关部门联合惩戒。

## 5.2 AA级

### 5.2.1 建筑设施及环境

5.2.1.1 拥有与其经营规模相匹配的固定经营场所。

5.2.1.2 经营场所、对外营业、商品展示、仓储物流、信息管理设施应齐全，布局合理、有序。内装修简约环保，外观有一定特色，应有醒目的食盐专营企业标志。

5.2.1.3 区域内规划有序，环境整洁，有绿化。

5.2.1.4 有供客户停车的场所。

5.2.1.5 有供客户使用的厕所，厕所内部应采用瓷砖材料装修，厕位之间应有隔断，应有基本卫生用品，厕所内清洁卫生。

5.2.1.6 交通基本便利，进出通道应规范、通畅。库区内应实行划线导向作业，站台（码头）整洁。

5.2.1.7 有宣传告示栏。

5.2.2 对外营业厅

5.2.2.1 面积应与其经营规模和经营方式相配套。有简洁内装修。

5.2.2.2 有客户休息、等候的场所和条件，应配有饮水设施。

5.2.2.3 营业柜台应有明确标识，分区段设置接待、问询和开票、结账服务。应实行计算机管理和开票，正常营业时间以外应有人值班。

5.2.2.4 有经销产品展示（展销）区域，应提供产品宣传推介资料。

5.2.2.5 有分盐种的批发、零售价目表。

5.2.2.6 有盐业法规和相应的管理制度，有服务规范和工作流程。

5.2.2.7 应提供留言、查询、代办运输、配送服务；有老弱病残者特殊客户档案，并提供优先服务；应提供食盐专营政策和相关知识宣传品。

### 5.2.3 仓库设施

5.2.3.1 布局合理、整齐。

5.2.3.2 周围无有毒有害气体和粉尘污染。

5.2.3.3 所处位置交通方便，进出道路畅通。库房应符合卫生、通风、干燥、避光基本要求。

5.2.3.4 库房面积应不少于 1 000 m<sup>2</sup> 的库容。

5.2.3.5 库房地面应平整，至少用水泥硬化，防潮性能良好。

5.2.3.6 有与经营规模相适应的机械化装卸设施、设备。

5.2.3.7 有必要的消防设施。

### 5.2.4 商品保管

5.2.4.1 食用盐出入库，应符合先进先出原则，出入库手续完备，并有相应的管理制度。

5.2.4.2 不露天堆放食盐。

5.2.4.3 食用盐进仓应分类、分库（分区）存放，墙（垛）距应不少于 50 cm，柱距不少于 20 cm，垛高要符合安全要求。食盐应存放在标准托盘上，应符合机械化作业要求。

5.2.4.4 食用盐堆码应整齐，堆堆有卡，账、卡、物相符。

5.2.4.5 库房内应清洁、卫生、整齐，不存放与食用盐无关的物品。

5.2.4.6 不合格食盐应存放在指定区域，与合格食盐分开存放，且有明显标志和专项账卡。

### 5.2.5 食盐库存

食盐库存量应不低于两个月的正常销量。

### 5.2.6 食盐配送

5.2.6.1 有配送区域规划及区域配送流程图。

5.2.6.2 有完善的客户档案，应有客户关系管理制度。

5.2.6.3 按照方便消费者购买和有利于管理的原则，应合理布局食盐营销网点。

5.2.6.4 直达配送终端客户的销售量比例应达到 60% 以上。

5.2.6.5 有与业务能力相适应的自有配送车辆或相对稳定的社会运力资源。

5.2.7 质量保证体系

5.2.7.1 食盐批发企业供应的食盐应符合 GB/T 5461 等标准要求。

5.2.7.2 有职责明确的质量管理组织机构。

5.2.7.3 有购进、仓储、销售、配送等环节的质量管理制度。

5.2.7.4 有专职或兼职的质量管理人员。

5.2.7.5 所购进的食用盐应有相对应的产品检测报告，并保存记录。

5.2.7.6 建立食盐产品质量追溯系统。

5.2.7.7 食盐运输工具不装载和运输有毒、有害物品，应随时保持卫生、干净。

5.2.7.8 根据《中华人民共和国食品安全法》等规定，应建立食盐召回管理制度。

5.2.7.9 企业有员工教育培训计划。经营管理人员中，高等学历和中级以上职称人员应不低于40%。

5.2.8 食盐经营特别要求

5.2.8.1 企业根据市场需求，应从食盐定点生产企业和食盐定点批发企业购进食盐。

5.2.8.2 企业应按照《国务院关于印发盐业体制改革方案的通知》要求，在规定区域内销售食盐。

5.2.8.3 应有食盐供应应急预案。

5.2.8.4 企业应建立信用管理制度、信用信息记录、信用信息公示并纳入国家统一的社会信用体系，未被列入食盐生产经营者“重点关注名单”和“黑名单”，未因有严重失信行为而被相关部门联合惩戒。

5.3 AAA级

5.3.1 建筑设施及环境

5.3.1.1 应拥有与其经营规模相匹配的、独立完整的经营场所。

5.3.1.2 经营场所、对外营业、商品展示、仓储物流、信息管理功能设施应齐全，布局合理、有序。内装修简约环保，外观有一定特色，应有醒目的食盐专营企业标志。

5.3.1.3 区域规划合理，环境整洁，绿化美观。

5.3.1.4 有供客户停车的场所并有明显标识。

5.3.1.5 有供客户使用的厕所。厕所内部应采用冲水式便器，内部装修采用瓷砖材料，厕位之间应有隔断，应有基本卫生用品。厕所内应清洁卫生。

5.3.1.6 交通便利，进出通道规范、通畅。库区内应实行划线导向作业，站台（码头）整洁。

5.3.1.7 有设计精美的宣传告示栏。

5.3.2 对外营业厅

5.3.2.1 面积与其经营规模和经营方式应相配套。装修环保、美观。

5.3.2.2 有专设的客户休息、等候的场所和条件，应配有室温调控设施、电话、沙发、自动饮水设施及一次性水杯。

5.3.2.3 营业柜台应有明确标识，分区段设置接待、阅询和开票、结账服务。应实行计算机管理和开票，正常营业时间以外有人值班。

5.3.2.4 有经销产品的展示（展销）区域，应提供产品宣传推介资料。

5.3.2.5 有分盐种的批发、零售价目表。

5.3.2.6 有盐业法规和相应的管理制度，有服务规范和工作流程。

5.3.2.7 提供留言、查询、代办运输、配送服务；有老弱病残者特殊客户档案，并提供优先服务；应提供食盐专营政策和相关知识宣传品。

### 5.3.3 仓库设施

5.3.3.1 布局合理、整齐，外观设计美观。

5.3.3.2 周围无有毒有害气体和粉尘污染。

5.3.3.3 所处位置交通方便，进出道路畅通。库房应符合卫生、通风、干燥、避光基本要求。

5.3.3.4 库房面积应不少于 2 000  $m^2$  的库容。

5.3.3.5 库房地面平整，应至少用水泥硬化，防潮性能良好，有区域划分标识。

5.3.3.6 有与经营规模相适应的机械化装卸设施、设备。

5.3.3.7 有必要的消防设施。

#### 5.3.4 商品保管

5.3.4.1 食用盐出入库应符合先进先出原则，手续完善规范，并有完备的管理制度。

5.3.4.2 不露天堆放食盐。

5.3.4.3 食用盐进仓应分类、分库（分区）存放，墙（垛）距应不少于 50 cm，柱距不少于 20 cm，垛高应符合安全要求。食盐应存放在立体货架或标准托盘上，符合机械化作业要求。

5.3.4.4 食用盐堆码整齐，应堆堆有卡，账、卡、物相符。

5.3.4.5 库房内应清洁、卫生、整齐，不存放与食用盐无关的物品。

5.3.4.6 不合格食盐、召回盐应存放在指定区域，与合格食盐分开存放，且有明显标志和专项账卡。

5.3.4.7 应建立仓储管理信息系统。

#### 5.3.5 食盐库存

食盐库存量应不低于三个月的正常销量。

#### 5.3.6 食盐配送

5.3.6.1 有配送区域规划及区域配送流程图。

5.3.6.2 有完善的客户档案，有客户关系管理制度，有客户关系信息管理系统。

5.3.6.3 按照方便消费者购买和有利于管理的原则，应合理布局食盐营销网点。

5.3.6.4 直达配送终端客户的销售量比例应达到 80% 以上。

5.3.6.5 有与业务能力相适应的自有配送车辆或相对稳定的社会运力资源。

5.3.6.6 有完整的营销网络体系。

5.3.6.7 应运用现代营销管理手段。

#### 5.3.7 质量保证体系

5.3.7.1 食盐批发企业供应的食盐应符合 GB/T 5461 等标准要求。

5.3.7.2 有职责明确的质量管理组织机构。

5.3.7.3 有购进、仓储、销售、配送等环节的质量管理制度。

5.3.7.4 有经过系统培训的专职或兼职的质量管理人员。

5.3.7.5 所购进的食用盐应有相对应的产品检测报告，并保存记录。

5.3.7.6 建立食盐产品质量追溯系统。

5.3.7.7 食盐运输工具不装载和运输有毒、有害物品，随时保持卫生、干净。

5.3.7.8 根据《中华人民共和国食品安全法》等规定，应建立食盐召回管理制度。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/698025006112006113>