



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 m² 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>