



# 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

2020-11-01 实施



国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会



## 前 言

本标准 of 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。

本标准主要起草人:宋占京、晏仲华、颜宗华、王志华、刘元才、李新、胡世启。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 18770—2002、GB/T 18770—2008。



# 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** **edible salt**

**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** **edible salt wholesale enterprise**

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** **edible salt in small package**

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 食盐定点批发企业管理质量等级划分

### 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 and 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<sup>2</sup> 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2000 m<sup>2</sup>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。

5.3.7.9 企业应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不低于 60%。

#### 5.3.8 食盐经营特别要求

5.3.8.1 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。

5.3.8.2 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。

5.3.8.3 有食盐供应应急预案。

5.3.8.4 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,参加盐业信用等级评价并取得证书,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。

## 6 服务质量要求

- 6.1 应制定适应本企业运行的、有效的服务规范和管理制度,有监督、检查及处理措施。
- 6.2 有公开的服务承诺。对顾客热情礼貌、友好平等、诚实守信。
- 6.3 应设立并公开服务质量投诉电话,设立客户意见簿。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**标准评定细则及复查处理制度**

**A.1 评分方法**

A.1.1 总分为 300 分,各等级应得最低分数:A 级 170 分,AA 级为 210 分,AAA 级为 270 分。

A.1.2 各等级每大项得分都应达到最低得分要求,才能申请评定等级。

A.1.3 扣分项:达到标准要求的扣分,达不到标准要求的酌情扣分。

A.1.4 加分项:达到标准要求的加一分,达不到标准要求的扣分。

**A.2 评定细则**

见表 A.1。

**表 A.1 标准评定细则**

序号	评分项目	各大项得分汇总	各大项应得最低分	各分项得分汇总	各小项得分汇总	标准分	评审验收人员评分	评审小组评分	备注
1	建筑设施及环境	37	21						
1.1	地理位置			3					
	交通便利,进出道路平整、通畅					3			
	交通比较便利,道路通畅					2			
1.2	环境			16					
1.2.1	拥有与其经营规模相适应的、独立的经营场所和办公场所				7	7			
	拥有与其经营规模相适应的、固定的经营场所,相对独立的办公场所					3			
1.2.2	有醒目的食盐专营标志或企业标志				2	2			
1.2.3	区域内规划有序,环境整洁				2	2			
	区域内环境整洁					1			
1.2.4	区域内有成片绿化,整体协调、美观				3	3			
	区域内有绿化					2			
1.2.5	有设计精美的宣传告示栏				2	2			
	有宣传告示栏					1			
1.3	其他设施			6					
1.3.1	有供客户停车的条件				2	2			

表 A.1 (续)

序号	评分项目	各大项得分汇总	各大项应得最低分	各分项得分汇总	各小项得分汇总	标准分	评审验收人员评分	评审小组评分	备注
1.3.2	卫生设施								
	有供客户使用的厕所,厕所采用冲水式便器,瓷砖装修,厕位有隔断,有基本卫生用品,清洁卫生					4			
	有供客户使用的厕所,瓷砖装修,厕位有隔断,有负责清扫,有基本卫生用品,清洁卫生					3			
	有供客户使用的厕所,厕位有隔断,清洁卫生					2			
1.4	办公场所			12					
1.4.1	外观				3				
	外观美观					3			
	外观一般					2			
1.4.2	内部装修				5				
	装修简约环保					5			
	装修一般					3			
1.4.3	办公室				4				
	干净、整齐					4			
	一般					2			
2	对外营业厅	45	23						
2.1	面积			5					
	不小于 35 m <sup>2</sup>					5			
	不小于 25 m <sup>2</sup>					3			
	不小于 15 m <sup>2</sup>					2			
2.2	地面装饰			4					
	大理石、地砖或其他高档材料					4			
	水泥					2			
2.3	墙壁装饰			4					
	环保墙漆或其他高档材料					4			
	喷涂及其他一般装饰					2			
2.4	天花装饰			4					
	良好					4			

表 A.1 (续)

序号	评分项目	各大项得分汇总	各大项应得最低分	各分项得分汇总	各小项得分汇总	标准分	评审验收人员评分	评审小组评分	备注
	一般					2			
2.5	客户休息、等候场所和条件			11					
2.5.1	有室温调控设施				2	2			
2.5.2	有供客户使用的电话				2	2			
2.5.3	座椅				4				
	沙发					4			
	普通座椅					2			
2.5.4	饮水设施				3				
	自动饮水设施,配有一次性水杯					3			
	有饮水设施					2			
2.6	办公设施			4					
	办公区域整齐、有序,实行计算机管理和开票					4			
	办公区域整齐、有序					2			
2.7	产品展示、展销			4					
	有专门的产品展示区域,提供产品宣传推介资料					4			
	有产品展示区域,提供产品宣传推介资料					3			
	有产品展示柜,样品齐全					2			
2.8	有分盐种的批发、零售价目表,并公示			2		2			
2.9	有盐业法规和相应的管理制度,有服务规范和工作流程,并公示			3		3			
	有盐业法规和相应的管理制度,并公示					2			
2.10	应提供的服务			4					
2.10.1	留言及查询服务					1			
2.10.2	代办运输及配送服务					1			
2.10.3	为老弱病残者提供特殊服务					1			
2.10.4	食盐专营政策和相关知识宣传品					1			
3	仓库设施	35	20						
3.1	外观			3					
	美观					3			
	一般					2			

表 A.1 (续)

序号	评分项目	各大项得分汇总	各大项应得最低分	各分项得分汇总	各小项得分汇总	标准分	评审验收人员评分	评审小组评分	备注
3.2	整体布局			3					
	合理、整齐					3			
	一般					2			
3.3	地面装饰			4					
	采用硬度强及耐腐蚀材料,防潮性能良好					4			
	水泥,已做防潮处理					3			
	水泥硬化					2			
3.4	墙壁装饰			4					
	成品库瓷砖贴面					4			
	喷涂					2			
3.5	顶部有防尘或防污染处理			2		2			
3.6	门			3					
	牢固、油漆完好					3			
	一般					2			
3.7	窗			4					
	塑钢、铝合金					4			
	钢窗或木窗,油漆完好					2			
3.8	周围无有毒有害气体和粉尘污染			4		4			
3.9	交通条件			4					
	交通方便,进出道路畅通					4			
	交通一般					2			
3.10	以下各项如不符合规定要求或每缺一项扣一分								
	符合整齐的基本要求								
	符合通风的基本要求								
	符合干燥的基本要求								
	符合避光的基本要求								
	库房面积不少于 500 m <sup>2</sup>								
3.11	有与经营规模相适应的机械化装卸设施、设备			2		2			
3.12	有必备的消防设施			2		2			
4	商品保管	22	13						
4.1	制度建设			5					
	有完备的商品保管管理制度并有效执行					5			

表 A.1 (续)

序号	评分项目	各大项得分汇总	各大项应得最低分	各分项得分汇总	各小项得分汇总	标准分	评审验收人员评分	评审小组评分	备注
	有基本的商品保管管理制度并有效执行					3			
4.2	食用盐存放			11					
4.2.1	分类、分库(分区)存放				2	2			
4.2.2	食用盐摆放端(垛)距不少于 50 cm, 柱距不少于 20 cm				2	2			
4.2.3	符合先进先出原则				2	2			
4.2.4	符合机械化作业要求				2	2			
4.2.5	小包装食盐				3				
	存放在立体货架或标准托盘上					3			
	存放在不低于 10 cm 高的托垫上					2			
4.3	食用盐出入库实行计算机管理			6		6			
4.4	以下各项如不符合规定要求或每缺一项扣一分								
	无露天堆放食盐								
	食用盐堆码整齐								
	堆堆有卡, 账、卡、物相符								
	库房内清洁、卫生、整齐								
	库内不存放与食用盐无关的物品								
	不合格食盐存放在指定区域, 与合格食盐分开存放, 且有明显标志								
	食盐库存量不低于一个月正常销量								
	小包装食盐库存量保持 20 天以上正常销量								
5	食盐配送	40	14						
5.1	配送区域规划			4					
	配送区域规划合理、完善, 配送路线设计合理					4			
	配送区域规划比较合理, 有规定的配送路线					3			
	有配送区域规划					1			
5.2	客户管理			8					
	有完善的客户档案, 有客户关系管理制度, 运用客户关系信息管理系统					8			



表 A.1 (续)

序号	评分项目	各大项得分汇总	各大项应得最低分	各分项得分汇总	各小项得分汇总	标准分	评审验收人员评分	评审小组评分	备注
	有完善的客户档案,有客户关系管理制度					6			
	有完善的客户档案					4			
5.3	配送品种			4					
	10种以上					4			
	6种以上					2			
	3种以上					1			
5.4	直达配送终端客户的销售量比例			16					
	80%以上					16			
	60%以上					10			
	50%以上					6			
5.5	营销网络体系建设			8					
5.5.1	营销网络体系				5				
	营销网络体系建设完善,有自营连锁、加盟连锁及其他多种合作形式					5			
	营销网络体系初步建立					3			
	营销网络体系正在构建中					2			
5.5.2	连锁店面形象规范统一				3	3			
5.6	现代营销管理手段运用情况(以下各项每一项则加一分)								
	实行电话访销,有客户呼叫中心								
	开展电子商务,实行网上结算								
	有订单自动生成系统								
	产品包装应用信息物流码								
	实行客户经理制								
	实现办公自动化								
6	质保体系	37	4						
6.1	人员及素质			5					
6.2	经过系统培训的专职或兼职的质量管理 人员,建立食盐产品质量追溯系统			10					
6.3	所购进的食用盐都有相对应的产品检测 报告并保存记录			4					
6.4	检测记录			4					

表 A.1 (续)

序号	评分项目	各大项得分汇总	各大项应得最低分	各分项得分汇总	各小项得分汇总	标准分	评审验收人员评分	评审小组评分	备注
	有完整的检测报告,装订成册,以备查验					4			
	有完整的检测报告,以备查验					2			
6.5	运输工具			4					
	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。有食盐送货的专用车辆					4			
	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					2			
6.6	质量规章制度			10					
6.6.1	有职责明确的质量领导组织机构					1			
6.6.2	有购进质量管理制度					2			
6.6.3	有仓储质量管理制度					1			
6.6.4	有销售质量管理制度					2			
6.6.5	有配送质量管理制度					2			
6.6.6	有食盐召回管理制度					1			
6.6.7	质量信息及时反馈,质量事故认真处理					1			
7	食盐经营特别要求	66	22						
7.1	员工教育及学历要求			6					
	有员工教育培训计划,经营管理人员中高等学历人员比例不低于 60%					6			
	有员工教育培训计划,经营管理人员中高等学历人员比例不低于 40%					4			
	有员工教育培训计划,经营管理人员中高等学历人员比例不低于 25%					2			
7.2	从食盐定点生产企业和食盐定点批发企业购进食盐			15					
	购进记录不全					5			
	购进记录良好					10			
	购进记录齐全					15			
7.3	在合法合规的区域内销售食盐			15					
	销售记录不全					5			
	销售记录良好					10			
	销售记录齐全					15			

表 A.1 (续)

序号	评分项目	各大项得分汇总	各大项应得最低分	各分项得分汇总	各小项得分汇总	标准分	评审验收人员评分	评审小组评分	备注
7.4	有食盐应急预案			15					
	无应急预案					0			
	应急预案一般					10			
	应急预案好					15			
7.5	企业建立信用管理制度					5			
7.6	企业建立信用信息公示并纳入国家统一的社会信用体系					10			
7.7	被列入食盐生产经营者“重点关注名单”					-20			
7.8	被列入食盐生产经营者“黑名单”					一票否决			
7.9	因有严重失信行为被相关部门联合惩戒					一票否决			
7.10	企业参加了国家第三方信用机构信用等级评价			15					
	A级					5			
	AA级					10			
	AAA级					15			
8	<b>服务质量</b>	18	8						
8.1	有适应本企业运行的、有效的服务规范			2		2			
8.2	有适应本企业运行的、有效的管理制度			2		2			
8.3	有监督、检查及处理措施			2		2			
	有公开的服务承诺			4		4			
8.4	设立并公开服务质量投诉电话			4		4			
8.5	设立客户意见簿,对客户提出的意见有事处理后措施和记录			4		4			

### A.3 复查及处理

A.3.1 已经评定等级的食盐定点批发企业,按照本标准每三年复查一次。

A.3.2 复查工作由相应的等级评定机构组织实施。

A.3.3 复查不合格企业降低或取消相应等级,自降低或取消等级之日起,一年后方可重新申请等级评定。

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食盐批发企业管理质量等级划分及  
技术要求

GB/T 18770—2020

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

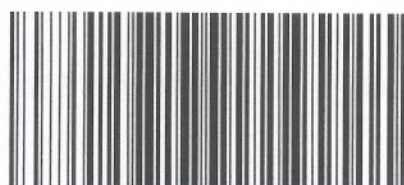
\*

开本 880×1230 1/16 印张 1.25 字数 32 千字  
2020年4月第一版 2020年4月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-62911 定价 21.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



GB/T 18770-2020