

DB3304

嘉 兴 市 地 方 标 准

DB 3304/ TXX—2020

果品门店管理规范

Code for management of fruit stores

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

嘉兴市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 人员要求.....	2
6 果品要求.....	2
7 电子追溯要求.....	3
8 管理要求.....	4

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由嘉兴市市场监督管理局食品流通安全监督管理处提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

果品门店管理规范

1 范围

本文件规定了果品门店的基本要求、人员要求、果品要求、电子追溯要求和管理要求等方面的要求。本文件适用于嘉兴市范围的果品门店的经营和管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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。

浙食药监办发〔2018〕40号 关于开展食用农产品批发市场食品安全规范化建设评价工作的通知。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果品门店 fruit store

直接向消费者提供果品展示和销售服务的经营场所。包括：经营果品的商超、果品连锁经营门店、零售果品门店、经营果品的小食杂店。

3.2

鲜切果品 fresh-cut fruit

以果品为原料，在清洁环境下经清洗、去皮、切割、粉碎、包装等处理，冷藏贮存和销售的果品。

4 基本要求

4.1 场所应保持环境整洁，与有毒、有害污染源有效分隔。有鲜切果品的门店应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、畜禽类动物圈养场所等污染源 25 米以上，并设置在粉尘、有害气体和其他扩散性污染源的影响范围之外。有防尘、防鼠措施，非预包装直接入口果品还应做到防蝇、防蚊、防虫措施。

4.2 有效营业执照、食品经营许可证（经营果品的商超）或小食杂登记证、从业人员健康证（从事接触鲜切果品的人员）等证照应悬挂在店堂醒目处。

4.3 扶梯、台阶、玻璃门窗、易滑路面等事故易发部位，应有明显警示标志。

- 4.4 配置计量器具应登记造册且在检定有效期内，应按规定时间进行检定，检定后加贴检定合格标识。
- 4.5 应根据果品特性，配置相应的冷藏、冷冻设施，配置温度显示设施，并正常运作。
- 4.6 应设置开启式废弃物储存箱，并定时清理。

5 人员要求

- 5.1 从事鲜切果品人员应持有有效健康证方可上岗。
- 5.2 鲜切果品的门店应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触鲜切果品的工作。
- 5.3 从业人员应掌握果品内在质量、保管方法、食品安全等各种基本知识，并经相关专业培训。
- 5.4 从业人员应当保持个人卫生，鲜切果品工作时，应当将手部洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口果品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

6 果品要求

6.1 果品进货

- 6.1.1 采购果品时应当查验供货者的许可证和合格证明文件。
- 6.1.2 应当建立果品进货查验记录制度，如实查验并记录采购果品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期、产品质量等级、感官质量、供货者名称、地址、联系方式等内容。
- 6.1.3 实行统一配送经营方式的果品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和果品合格证明文件，进行果品进货查验记录。
- 6.1.4 绿色食品、有机食品、地理标志产品应查验相关有效证书。
- 6.1.5 从非专业果品批发市场采购的果品以及果品连锁经营门店的自由采购的果品，都应安排每批次快速检测。
- 6.1.6 从供应商采购鲜切果品的，应查验供应商专用送货工具消毒卫生情况。

6.2 果品经营与分切

- 6.2.1 果品贮存应离地离墙。贮存环境应阴凉、干燥、通风。
- 6.2.2 果品容器和包装材料应符合食品安全及环保要求。
- 6.2.3 果品分切场所应严格实行专区、专人、专用工具，地面墙面应使用光滑易清洗防霉材料；果品分切前应做到：加工人员手部消毒、分切工具容器和设施消毒、果品清洗和消毒。鲜切果品工具容器至少每班次清洗、消毒一次。
- 6.2.4 零售门店的鲜切果品操作专区面积不少于 3m²；商超的鲜切果品操作专区面积不少于 5m²；实行配送模式供应鲜切果品的其配送总部的鲜切果品操作应设专间操作，面积不少于 10m²，并设独立的更衣消

毒间和工具容器消毒间。果品零售门店在果品销售后为顾客提供削皮、分切服务的，属于售后服务，操作面积根据需要确定。

6.2.5 鲜切果品的操作应配置：果品清洗池、刀具、容器及工具容器消毒设施等。

6.2.6 鲜切果品的货架期不超过 1 天（储存温度 0—15℃），当天分切的果品应于当天销售完毕。分切的果品当天没有销售完毕的，应统一销毁处理，并做好记录，相关记录保存期不得少于二年。

6.2.7 鲜切果品的储存应设冷柜或专区，温度应保持在 0—15℃。

6.3 产品标识

6.3.1 按照规定应当包装或者附加标识的，须经包装或者附加标识后方可销售。

6.3.2 包装物或者标识上应当按照规定标明产品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期和贮存条件、产品质量等级等内容；使用添加剂的，还应当按照规定标明添加剂的名称。

6.3.3 散装果品，应当在散装果品的容器上标明产品的名称、产地、生产者或者销售者名称、生产日期等内容。

6.3.4 鲜切果品的产品标识应符合浙食药监办发〔2018〕40 号的要求，除了符合 6.3.2 和 6.3.3 还应标注分切时间（单位精确到 h）、明码标价。

7 电子追溯要求

7.1 果品连锁经营总部宜建立电子追溯系统，能确定上级供货者及下级团购进货者身份的名称、营业执照注册号（或个人身份证号）、地址、联系方式等信息，能标识追溯果品销售单元的品名、编码、计量单位、数量等信息，反映交易情况的单据号、交易日期等信息纳入电子追溯系统；无相关证明和无追溯需进货检测的，还应录入检测信息。

7.2 果品连锁经营总部宜采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等方式，建立果品进货查验和团购销货记录制度。

7.3 果品连锁经营总部宜与果品基地准出信息系统对接，延伸追溯信息链，并建立果品二维码等追溯体系。

8 管理要求

8.1 应建立质量管理体系，包括果品质量管理、经营环境管理，岗位职责，员工培训管理制度等。

8.2 应加强现场管理，建立值班长现场管理负责制，负责现场监督，现场咨询。

8.3 应当建立投诉举报制度、对外公示投诉电话、建立投诉受理处理登记台账。

8.4 应严格按照法律法规实行果品质量先行赔付制。果品质量和 service 有特别承诺的，应按承诺内容兑现。

8.5 应建立质量安全防范制度和突发事件预警制度，根据不同性质的突发事件，制定相应处置方案。

8.6 应按经营管理需要安装防范设施。应定期和不定期举办消防安全演练,提高从业人员应对突发事件的能力。

8.7 在经营过程中,应根据果品的特性定期检查果品质量、果品安全及保质期限,发现质量不符合农产品质量安全标准的应第一时间停止销售并予以封存,领取食品经营许可证和小食杂登记证的向市场监管部门报告,其他果品经营门店向所在地农业行政部门报告。

8.8 过期变质或不符合安全标准的果品应进行无害化处理,不能进行无害化处理的应在有关部门或电子监控器监督下销毁,并做好记录,相关记录保存期不得少于二年。

8.9 果品垃圾的收集处理,应符合当地垃圾分类管理办法。
