

生活性服务行业行业标准规范汇编之一

蔬菜零售行业

北京市商务委员会

二〇一六年

序 言

提高生活性服务业品质工作，是贯彻落实习近平总书记“2·26”重要讲话精神要求，加快建设国际一流和谐宜居之都的重要举措。自2015年7月市政府印发《北京市提高生活性服务业品质行动计划》以来，全市生活性服务业各行业规范化、连锁化、便利化、品牌化、特色化水平取得了明显提高。

为进一步提高行业规范化水平，市商务委汇总编制了生活性服务业行业标准、规范宣贯材料，旨在宣传推广生活性服务业现行有效的行业标准、规范。本材料的生活性服务业行业标准、规范涉及蔬菜零售、餐饮（早餐）、便利店（超市）、家政服务、洗染、沐浴、美容美发、摄影、家电维修、再生资源回收、社区商业便民服务综合体等11个行业或业态。

希望此材料在引导全市生活性服务业规范化发展方面提供参考和借鉴，也希望生活性服务业各行业组织和市场主体共同努力，不断提高规范化、连锁化经营水平，为建设国际一流的和谐宜居之都做出贡献！

北京市商务委员会

二〇一六年九月

目 录

一、企业开业条件

生鲜超市设置和管理规范.....	1
综合超市销售生鲜农产品技术条件和管理规范.....	9
社区菜市场（农贸市场）设置和管理规范.....	16
社区菜店设置和管理规范.....	29
社区蔬菜（肉类）直通车设置和管理规范.....	36
社区菜店设置要求和管理规范（SB/T 11023—2013）	41
鲜活水产品专卖店设置要求和管理规范（SB/T 11022—2013）	46
社区菜市场（农贸市场）设置与管理规范（DB11/T 309—2005）	52

二、经营管理规范

北京市蔬菜零售网点建设管理办法.....	66
农副产品绿色零售市场（GB/T 19221-2003）	71
农贸市场管理技术规范（GB/T 21720-2008）	78
超市销售生鲜农产品基本要求（GB/T 22502-2008）	82
生鲜农产品配送中心管理技术规范（SB/T 10873—2012）	87
畜禽肉冷链运输管理技术规范（GB/T 28640-2012）	93
农副产品销售现场危害管理规范（GB/T 21721-2008）	99
食用农产品保鲜贮藏管理技术规范（GB/T 29372—2012）	105
新鲜蔬菜包装与标识（SB/T 10158—2012）	111
青椒流通规范（SB/T 10573-2010）	115
萝卜流通规范（SB/T 10880—2012）	125
大白菜流通规范（SB/T 10879—2012）	133
香蕉流通规范（SB/T 10885—2012）	140
食用菌流通规范（SB/T 11099—2014）	148

预包装水果流通规范（SB/T 10890—2012）156

冷冻对虾购销规范（SB/T 11032—2013）162

三、岗位服务规范

零售业基层岗位技能要求 收银员（SB/T 10512.5-2008） 168

零售业基层岗位技能要求 生鲜工（SB/T 10512.4-2008） 176

零售业基层岗位技能要求 防损员（SB/T 10512.3-2008） 183

零售业基层岗位技能要求 收货员（SB/T 10512.2-2008） 191

零售业基层岗位技能要求 营业员（SB/T 10512.1-2008） 194

肉品品质检验人员岗位技能要求（SB/T 10359-2011） 201

生鲜超市设置和管理规范

1 范围

本规范规定了生鲜超市开业技术条件、经营管理规范、从业人员及岗位服务要求。

本规范适用于生鲜超市的新建、改造和运营。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

2.1

生鲜超市 Fresh Food Supermarket

是指以蔬菜、水果、水产品、畜禽肉、禽蛋、干调、粮油等生鲜农产品经营为主，可适度经营熟食、加工食品及花卉绿植的超市业态。

3 开业技术条件

3.1 场地要求

3.1.1 选址及面积要求

3.1.1.1 生鲜超市应有合法的规划建设手续。

3.1.1.2 生鲜超市不应建于可能产生有毒、有害物质的地段；所选地址应远离污水池、垃圾场（站）、厕所等污染源及有蝇虫孳生的潜在场所。

3.1.1.3 生鲜超市应根据服务人口数量、经营品类及规模，合理确定经营面积，原则上不应低于 500 m²，以 500-1000 m²为宜。

3.1.2 建筑及装修要求

3.1.2.1 生鲜超市应是封闭式建筑结构，宜采用钢混结构或砖混结构。

3.1.2.2 地面应进行硬化，店内地面应采用防滑、耐磨、便于清洗的建筑材料。天花板、墙面宜采用易清洗材料。

3.1.2.3 店内建筑及装修应符合消防要求。

3.1.3 布局要求

3.1.3.1 应按商品大类分区经营并明确标识。花卉绿植商品与食品经营区应有明显的物理隔离。现场加工、休闲消费等服务应设专区经营。

3.1.3.2 生鲜区域内蔬菜、水果、水产品、畜禽肉、禽蛋等应分区经营，生鲜经营面积不少于营业面积的 2/3，蔬菜经营面积不少于生鲜经营面积的 1/3。

3.1.3.3 柜台、货架合理布局。主通道宽度不小于 2.4m，辅助通道宽度不小于 1.5m。

3.1.3.4 清真食品专柜应距出售猪肉及其制品的柜台或销售区 3 米以上，并在经营区悬挂清真标识。

3.1.4 环境要求

3.1.4.1 店内环境应宽敞、通风、明亮、整洁、无异味。经营区域照度不低于 600lx，光色不得影响产品正常色泽。

3.1.4.2 超市设置应符合《商场（店）、书店卫生标准》。卫生应做到天花板无污垢、无塔灰，墙面清洁、无油污，地面无积水、无污物。超市内有集中空调的应符合《公共场所集中空调通风系统卫生规范》。

3.2 设施设备

3.2.1 配送和检测

3.2.1.1 应根据经营需要设置相应的配送中心，并配备符合食品安全相关要求的分拣、清洗、切分、包装、冷藏及冷链运输设施设备。

3.2.1.2 配送中心应配建检验检测室，具备对农药、兽药残留常规项目的快速检测能力。

3.2.2 陈列及保鲜设施设备

3.2.2.1 应按照产品保鲜要求选择适宜的陈列及保鲜设备。

3.2.2.2 冷链产品销售应配置必要的低温陈列及贮藏运输设备，包括保鲜柜、冷藏柜（库）、冷冻柜（库）、冷藏车等。

3.2.2.3 冰鲜水产品陈列销售宜配置相应的冰台。

3.2.3 包装设施设备

3.2.4.1 应根据生鲜产品贮藏及交易的需要配备符合国家安全认证标准的包装设备。

3.2.4.2 包装材料应使用符合国家或行业有关标准要求的食品包装袋或包装盒。鼓励使用绿色环保的包装材料。

3.2.4 交易结算及计量设施设备

3.2.4.1 应进行电子结算，配备电子收银机、条码扫描器、销售点终端(POS机)、票据打印机等设施设备。

3.2.4.2 计量设备应统一配置经检定合格且未超过检定周期的电子条码秤。

3.2.5 可追溯系统建设

3.2.5.1 应建立生鲜产品质量安全可追溯系统。详细记录生鲜产品的产地、数量、等级、规格、质量检测结果、供应商及其联系方式等信息。

3.2.6 给排水设施

3.2.6.1 应有上下水设施，保证足够的水量、水压，设施配置符合国家节约用水的规定。

3.2.6.2 生鲜产品陈列、清洗及现场加工用水应符合生活饮用水卫生标准。

3.2.6.3 应合理布置排污口，污水排放管道应与城市公共污水排放系统联通。

3.2.7 供电与照明设施

3.2.7.1 电线铺设应为暗线，并配备漏电防护装置。

3.2.7.2 应使用防爆型照明设施。

3.2.8 通风设施

3.2.8.1 应配备机械通风设备。鼓励配备温控设施设备。

3.2.9 消防设施

3.2.9.1 应配备必需的灭火器材及防火设施。

3.2.9.2 经营场所不应设置液化气和明火设施。

3.2.10 卫生安全设施设备

3.2.10.1 应配备消毒间或专柜，设专人管理消毒药剂、清洁剂，并正确标识。

3.2.10.2 应配备相应的防鼠、防蚊蝇、防蟑螂等常见病媒生物的防治装置和紫外线杀菌灯。

3.2.10.3 水产、肉类及现场加工区应设置垃圾桶，并加盖密闭。

3.2.11 其他设施设备

3.2.11.1 应根据人流量及交易规模配置相应的购物车、购物筐。

4 经营管理规范

4.1 经营主体资质

4.1.1 应为独立法人企业，具备合法的营业执照等相关经营证件，不得转租经营。

4.1.2 连锁经营的生鲜超市应进行统一采购、统一品牌、统一管理、统一标识，应具有相应的配送中心，且配送中心配货率不低于 80%。

4.1.3 食品类经营比重不低于 90%，其中，生鲜产品经营比重不低于 60%，蔬菜经营品种不低于 15 种，且净菜上市比例 70%以上。

4.1.4 鼓励生鲜超市与新型业态相结合的经营模式，在法律法规允许范围内合法合规经营，且经营的产品及其包装物、保鲜物应符合国家质量安全规定。

4.2 商品管理

4.2.1 采购与配送

4.2.1.1 生鲜超市经营商品应为配送中心统一配送或与相关供应商联营商品。

4.2.1.2 应建立采购和配送管理制度，详细记录采购及配送产品的品名、产地、供应商、检测结果、价格、等级规格等信息。

4.2.1.3 应建立索证索票制度，索取采购产品的质量合格证明材料，并存留6个月以上。鼓励配送中心与农民合作社或大型生产基地产销对接。

4.2.1.4 应建立检验检测制度，检验检测不合格产品不得进行加工配送。检验检测结果应详细记录并存留6个月以上。

4.2.1.5 生鲜产品切配加工应符合国家相关标准要求。鼓励经营预包装加工食品。

4.2.1.6 需冷藏保鲜的生鲜产品应采用冷链配送。

4.2.1.7 建立门店进货检查验收制度，保存相应单据，并将相关信息录入系统，确保产品可追溯。相关信息保留6个月以上。

4.2.1.8 清真类食品进货应符合《北京市清真食品经营规范（试行）》的规定。

4.2.2 陈列及保鲜

4.2.2.1 生鲜产品应分类、整洁陈列。

4.2.2.2 生鲜产品应配备标牌或标签，并标明品名、产地、单位价格、等级规格等信息。

4.2.2.3 冷藏温度宜保持在0℃-7℃，冷冻温度宜保持在-18℃以下。

a) 果蔬产品宜实行温度带陈列保鲜。果蔬切分产品应符合预包装加工食品的包装及卫生要求，并冷藏陈列。

b) 生鲜肉类应冷藏陈列，不得吊挂销售或陈列于案板或操作台上。

c) 冰鲜水产品宜按层冰层产品的方式陈列。

d) 冷冻产品应保持冷冻陈列，原则上不应解冻、复冻销售。

4.2.2.4 库房商品应做到分类贮存，清晰标识。应隔墙离地，并按保质期先进先出、生熟分开的原则存放。

4.2.3 商品质量安全管理

4.2.3.1 商品应具有相应的质量检测合格证明或经配送中心检测合格后方可上市销售。

4.2.3.2 已经变质或感官异常的产品，不得再切配包装或加工后销售。

4.2.3.3 商品包装应清洁、完整。

4.2.3.4 自设包装的产品应明确标示产品名称、产地、生产日期、包装日期，以及生产者或者供货者名称、地址、联系方式；生产者或供货者已经标明保质期或贮藏条件的，或者超市自行设定保质期的，应同时标注。标签标注内容应清晰，不得伪造、涂改、遮挡、篡改。有分级标准或者使用食品添加剂的，应当标明产品质量等级或者食品添加剂名称。食用农产品标签所用文字应当使用规范的中文，标注的内容应当清楚、明显，不得含有虚假、错误或者其他误导性内容。

4.2.3.5 从业人员应及时理货，轻拿轻放，及时剔除腐烂、破损产品。

4.3 供应商管理

4.3.1 供应商应具备合法经营资质。

4.3.2 应与生鲜超市签订食品安全保障协议，明确食品安全经营责

任及相关事宜。

4.3.3 应组织供应商定期参加食品安全、卫生管理等相关培训。

4.4 设施设备管理

4.4.1 称重设备应定期年检，并贴有合格证明标识。

4.4.2 冷藏冷冻设施设备应定期进行温度校正。应确保冷藏冷冻柜处于封闭状态。

4.4.3 设施设备应及时清洁、维护和保养，保持良好的技术状态。

4.5 现场加工

4.5.1 进行食品现场制售，包括热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售，应持有有关部门发放的食品经营许可等相关许可。

4.5.2 熟食制作和加工过程应有严格的卫生管理和消防管理制度。

4.5.3 散装熟食陈列应用专用陈列柜或网罩遮盖，以防来自购物环境的污染。

4.5.4 加工设备应每日清洁、消毒，加工原料、辅料和食品添加剂应符合卫生要求。

4.6 特色经营

4.6.1 宜根据市场需求供应经切配加工的烹饪半成品，满足居民多样化消费需求。

4.6.2 可适当提供特色小吃、海鲜代加工等优质服务。鼓励引入老字号驻场经营。

4.6.3 应创新经营业态，鼓励发展休闲消费和创意消费。

4.6.4 鼓励实行精品化、差异化发展，如设立精品粮油、地方特色馆等。

5 从业人员及岗位要求

5.1 应配备食品安全管理人员，根据经营需要设立负责食品安全的

管理部门，监控本超市的食品安全状况；应配备质量安全检验、环境卫生、设施设备检修、装卸搬运、理货、消防安全管理、销售服务等方面从业人员，相关人员应具备相应的从业资格。

5.2 从业人员应健康状况良好，定期进行身体检查，持有效健康证明上岗。直接接触食品人员应工服整洁，保持头发、手和指甲清洁。销售无包装且可直接食用食品的人员应佩戴手套、口罩作业。

5.3 应对从业人员进行卫生管理和食品安全方面知识的宣传和培训，推行培训上岗制度。定期对从业人员进行培训和考核，并将培训和考核的情况记录、存档。

5.4 从业人员应规范管理，文明用语，礼貌服务，诚信自律。应及时处理消费者投诉。

6 本规范由全国城市农贸中心联合会负责起草，全国城市农贸中心联合会与北京农产品流通协会联合发布。本规范自发布之日起实施。本规范内容如与国家法律法规不相一致，按照国家法律法规执行。

综合超市销售生鲜农产品技术条件和管理规范

1 范围

本标准规定了综合超市销售生鲜农产品的技术条件、经营管理规范、从业人员及岗位服务要求。

本标准适用于综合超市中生鲜农产品销售区域的设立、改造和运营。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

综合超市 Supermarket

是指采取开架售货、集中收款经营模式，满足社区消费者日常生活需要的零售业态。

2.2

生鲜农产品 fresh agricultural products

通过种植、养殖、采收、捕捞等产生，未经加工或经初级加工，供人食用的新鲜农产品。包括蔬菜（包含食用菌）、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等。

2.3

生鲜区域 fresh products region

超市中对生鲜农产品进行加工、陈列、销售的区域。

3 技术条件

3.1 场地要求

3.1.1 经营环境要求

3.1.1.1 生鲜区域宜为相对独立、集中的区域，应与非食品经营区有严格的物理隔离。

3.1.1.2 生鲜区域应空气清新，可提供适宜生鲜产品销售的温度和湿度。

3.1.1.3 生鲜区域照度不低于 600 Lx，光色不得影响产品正常色泽，照明设施应安全、卫生。

3.1.1.4 地面应平整、清洁、无积水，不应有影响环境卫生的污染源。

3.1.1.5 墙面应采用易清洗材料，无污垢、无塔灰、无油垢、不吸潮、不渗漏。

3.1.1.6 天花板应无污垢、无塔灰，不滴漏。

3.1.1.7 生鲜区域经营面积不宜低于超市经营面积 20%。

3.1.1.8 生鲜区域处于非底层建筑的，楼板承重需满足 800KG/m²的荷载标准。

3.1.2 产品分区要求

3.1.2.1 生鲜区域应按生鲜农产品大类和不同类别生鲜农产品的保质要求进行分区并明确标识。

3.1.2.2 蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等应分区。

3.1.2.3 冷（冻）藏农产品和非冷（冻）藏农产品应分区。

3.1.2.4 包装食品和散装食品应分区。

3.1.2.5 应单独设立经认证的产品销售专区、明确标识。转基因食品应明显标识。

3.1.2.6 加工区应与销售区隔离。

3.1.2.7 清真食品专柜应距出售猪肉及其制品的柜台或销售区 3 米以上，并在经营区悬挂清真标识。

3.2 设施设备要求

3.2.1 加工设施设备

3.2.1.1 应根据经营生鲜农产品需要，配备相应的加工设施设备。

3.2.1.2 不同类别产品的加工台及设备器具应专管专用。应定位、分区存放、保持清洁、明确标示，避免交叉污染。砧板应清洁、立放、干燥，以抑制微生物繁殖。

3.2.1.3 加工设施设备应无毒、无异味、耐腐蚀、不易生锈、易清洗消毒，卫生应符合食品卫生安全的相关要求。

3.2.2 陈列及保鲜设施设备

3.2.2.1 应按照生鲜农产品的保质要求选择适宜的陈列设备。

3.2.2.2 冷链产品销售应配置必要的低温贮藏设备，包括冷藏库（柜）和冷冻库（柜）、保鲜柜等。

3.2.2.3 生鲜肉类应配备冷藏（冻）柜。冰鲜水产品应配备冰台或冷藏柜。鲜活水产品应配备蓄养池。

3.2.2.4 鼓励使用新型保鲜技术和设备。

3.2.3 包装设施设备

3.2.3.1 应根据生鲜农产品贮藏及交易的需要配备相应的包装设施设备，包装设备应使用符合国家安全认证标准。

3.2.3.2 包装材料应使用符合国家或行业有关标准要求的食品包装袋或包装盒。

3.2.4 结算与计量设施设备

3.2.4.1 应使用电子结算系统，配备电子收银机、条码扫描器、销售点终端（POS机）、票据打印机等结算设施设备。

3.2.4.2 计量设备应统一配置检定合格、未超过检定周期的电子条码秤。

3.2.5 卫生安全设施设备

3.2.5.1 应配备足够的防鼠、防蚊蝇、防蟑螂等常见病媒生物的防

治装置和紫外线杀菌灯。

3.2.5.2 应合理布置排污口，污水排放应与市政公共排污管道相连。

3.2.5.3 应设置垃圾桶，并加盖密闭；对环保工具及设施应定期消毒。

3.2.5.4 应配置员工更衣间，从业人员上岗前应更换工作服、戴工作帽，工作服应定期清洗、消毒。

3.2.5.5 应分别配置从业人员使用的洗手池和器具清洗消毒池。

3.2.5.6 应配备卫生消毒间或专柜，有醒目的标识；专人管理消毒药剂、清洁剂，并正确标识。

3.2.6 检验检测设施设备

3.2.6.1 应在配送中心设立具备国家要求的相应检测能力的食品检测中心，或在超市配置经检验合格的农药、兽药残留快速检测设备。

4 经营管理规范

4.1 经营主体资质

4.1.1 综合超市销售生鲜农产品应具备合法的相关经营证件，不得转租经营。

4.1.2 在法律法规允许范围内合法合规经营，且经营的产品及其包装物、保鲜物应符合国家质量安全规定。

4.2 商品管理

4.2.1 采购与配送

4.2.1.1 综合超市应统一采购、统一门店配送，建立采购和配送管理制度，详细记录采购及配送产品的品名、产地、供应商（生产者）、检测结果、价格、等级规格等信息。

4.2.1.2 建立门店进货检查验收制度，保存相应单据，并将相关信息录入系统，确保产品可追溯。

4.2.1.3 清真类食品进货应符合《北京市清真食品经营规范(试行)》的规定。

4.2.2 陈列保鲜

4.2.2.1 生鲜农产品应分类、整洁陈列。应净菜陈列。

4.2.2.2 生鲜农产品应配备标牌或标签，并标明品名、产地、保存方法、单位价格、等级规格等。

4.2.2.3 需冷藏陈列保存的商品应置于冷藏(冻)设施设备中。冷藏温度宜保持在0℃-7℃，冷冻宜保持在-18℃以下。鼓励实行温度带陈列保鲜。

4.2.3 质量安全管理

4.2.3.1 从业人员应及时理货，轻拿轻放，及时剔除腐烂、破损产品。

4.2.3.2 已经变质或感官异常的水产品、肉类和果蔬，不得再切配包装或加工后销售。

4.2.3.3 自设包装的产品应明确标示产品名称、产地、生产日期、包装日期，以及生产者或者供货者名称、地址、联系方式；生产者或供货者已经标明保质期或贮藏条件的，或者超市自行设定保质期的，应同时标注。标签标注内容应清晰，不得伪造、涂改、遮挡、篡改。有分级标准或者使用食品添加剂的，应当标明产品质量等级或者食品添加剂名称。食用农产品标签所用文字应当使用规范的中文，标注的内容应当清楚、明显，不得含有虚假、错误或者其他误导性内容。

4.2.3.4 应建立质量安全检测制度，采取送法定检验机构检验或超市快速检测设备自检的方式，对入市销售的农产品进行抽检，并保存记录至少6个月。

4.3 供应商管理

4.3.1 应具备合法的经营资质。入市前应向超市提供合法、有效的证明文件，包括相应的营业执照、食品经营许可证等。

4.3.2 应与超市签订食品安全保障协议，明确食品安全经营责任及相关事宜。

4.3.3 应提供符合超市要求的上架生鲜农产品质量合格证明材料：如动物防疫合格证、质量认证证书等。

4.3.4 相关人员应参加超市组织的食品安全、卫生管理等相关培训。

4.4 设施设备管理

4.4.1 称重设备应定期年检，保证合格，并贴有合格证明标识。

4.4.2 设施设备应及时清洁、维护和保养，保持良好的技术状态。

4.5 制度建设要求

4.5.1 应建立食品安全管理制度、卫生责任制度、安全保卫制度、商品抽检制度、市场承诺制度、合同管理制度、投诉制度等。

4.5.2 应编制《管理工作手册》。内容一般包括管理人员工作流程、各部门职责及责任制度、专业经营管理人员应知应会标准和培训考核制度、设施管理、商品卫生质量管理、供应商管理、环境卫生管理等。

4.5.3 应建立分类管理台账。内容主要包括食品进货查验记录台账、不安全食品停止销售（使用）食品登记台账、消费者投诉，计量器具核验及年检记录、场内设施安全等。

4.5.4 应建立对重点商品的销售统计和分析制度，对粮、油、肉禽蛋、果蔬等大类商品进行定期统计和价格监测，为市场监管部门提供真实的资料。

4.5.5 应建立诚信经营管理制度。应供应商设立信用档案，发现失信违规、违法经营或商品质量问题时应记录在案。

4.6 追溯管理

4.6.1 应建立产品采购、运输、销售过程的索证索票等质量安全追溯信息记录，并保存至少6个月。

4.6.2 应建立停止经营制度和食品安全事故处置方案。当销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者。发生食品安全事故的，应当按照处置方案立即采取措施，防止事故扩大，并及时向食品药品监督管理、卫生行政部门报告，配合监管部门开展调查。

4.6.3 鼓励建立生鲜农产品质量安全全过程可追溯系统。

5 从业人员及岗位服务要求

5.1 应当设立负责食品安全的管理部门或配备食品安全管理人员，监控本超市的食品安全状况；应配备质量安全检验、环境卫生、设施设备检修、装卸搬运、理货、消防安全管理、销售服务等方面的从业人员，相关人员应具备相应的从业资格。

5.2 从业人员应健康状况良好，定期进行身体检查，持有效健康证明上岗。

5.3 应对从业人员进行卫生管理和食品安全方面知识的宣传和培训，推行培训上岗制度。定期对从业人员进行培训和考核，并将培训和考核的情况记录、存档。

5.4 从业人员应工服整洁，保持头发、手和指甲清洁。销售无包装且可直接食用食品的人员应佩戴手套、口罩作业。

5.5 从业人员应规范管理，文明用语，礼貌服务，诚信自律。

5.6 应及时处理消费者投诉。

6 本规范由全国城市农贸中心联合会负责起草，全国城市农贸中心联合会与北京农产品流通协会联合发布。本规范自发布之日起实施。本规范内容如与国家法律法规不相一致，按照国家法律法规执行。

社区菜市场（农贸市场）设置和管理规范

1 范围

本规范规定了社区菜市场（农贸市场）开业技术条件、经营管理规范、从业人员及岗位服务要求。

本规范适用于社区菜市场（农贸市场）的新建、改造和运营。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

2.1

社区菜市场 community vegetables market

以多个经营主体经营，以摊位、专间形式零售主副食品的经营场所，主要经营果蔬、肉禽蛋及其制品、水产品、乳制品、豆制品、干货食品、调味品、粮油及其制品等。

社区菜市场（农贸市场）以下简称菜市场。

3 开业技术条件

3.1 场地要求

3.1.1 选址要求

3.1.1.1 菜市场应有相应的规划建设手续。

3.1.1.2 菜市场建筑选址以方便居民购物，不扰民、不妨碍正常交通为原则，宜选择在居民区附近的交通便利处，与居民生活区和车流量较大的交通干道的距离应符合交通部门有关规定。

3.1.1.3 菜市场四周外墙 1000m 距离以内，不应有下列情况：

- a) 有产生有毒有害气体、水体、烟雾、粉尘等污染源；
- b) 有生产或存贮易燃、易爆、有毒等危险品的场地。

3.1.2 场内环境要求

3.1.2.1 场门应清洁、美观，有明确、完整的名称标识。

3.1.2.2 场内空间应通透、宽敞、明亮，空气清新、无异味。

3.1.2.3 场内通道宽敞，符合人流、物流畅通要求。

3.1.2.4 场内地面应硬化、平整、防滑、耐腐蚀、易清洁、排水通畅。

3.1.2.5 场内产生的噪音应控制在 60dB 以下。

3.1.3 建筑及装修要求

3.1.3.1 菜市场宜是封闭式建筑结构，采用钢筋混凝土结构或砖混结构或钢架结构。鼓励采用新型环保材料建筑。

3.1.3.2 菜市场建筑及内部装修须符合建筑设计防火要求。

3.1.3.3 场内顶棚净高应不低于 4.5m。吊顶应采用防霉涂料及阻燃材料或设置防火吊顶。

3.1.3.4 菜市场出入口不得少于 2 个，并明显标识。主要出入口应直接面对通道，且宽度不小于 4m，其它出入口宽度不小于 2.5m。

3.1.3.5 菜市场根据营业需要合理设置通道位置和宽度，且通道宽度不小于 2.5m。分设主、辅通道的，主通道宽度不小于 3m。

3.1.3.6 菜市场应设置疏散指示标志，该标志宜置于太平门顶部或通道及其转角处 1m 以下的墙面上，通道上的指示标志间距不宜大于 20m。场内通道应配备照明灯各出入口应设置应急灯。

3.1.3.7 内墙装修应加贴墙面瓷砖，水产经营区、熟食经营专间瓷砖到顶，其余内墙瓷砖高度不低于 1.5m。

3.1.4 面积要求

3.1.4.1 参照服务半径为 800 米，服务人口 0.5-2 万人左右的标准配置社区菜市场。新建菜市场建筑面积可按 50-100 m²/千人的标准规划配置，一般不宜小于 500 m²（郊区新城社区菜市场建筑面积不宜小于 300 m²）。

3.1.4.2 新建、改造菜市场应在场外配置临时卸货场和非机动车停放区，并应设置相应的管理标识。鼓励有条件的市场根据市场规模设置机动车停放场。

3.1.4.3 安排摊位面积应考虑营业人员的活动空间，其营业通道宽度不应小于 0.9m。

3.1.5 场内布局

3.1.5.1 非食品类商品不宜在场内经营。严禁化工原料及其它有毒、易燃易爆商品入场经营。

3.1.5.2 熟食品、酱菜调味品、品牌专营食品、清真食品及需现场加工的产品等应设专间经营。初加工食品现场制售面积不小于12m²，烘焙食品现场制作面积不小于20m²。场内不得经营活禽。

3.1.5.3 场内大类商品应分行划市，果蔬、肉禽蛋及其制品、水产品、乳制品、豆制品、干货食品、包装食品、调味品、粮油及其制品等应分区经营，并明确标识。经营区之间应有通道分隔。

3.1.5.4 食品摊位的设置应做到生熟食品分开，鲜活食品和其它食品分开，包装食品和散装食品分开，待加工食品和直接入口食品分开。

3.1.5.5 菜市场内蔬菜经营区营业面积不应少于市场总营业面积的 1/3。

3.1.5.6 清真食品专柜应距出售猪肉及其制品的柜台或销售区 3 米以上，并在经营区悬挂清真标识。

3.2 设施设备

3.2.1 给排水设施

3.2.1.1 场内经营用水应保证足够的水量、水压，设施配置符合国家节约用水的规定。提倡在保证用水卫生标准的条件下循环用水。

3.2.1.2 应急用储水设备应有防污染和清洗消毒设施。

3.2.1.3 水产柜应将供水龙头接到摊位或专间，肉类供水到摊位或经营区，熟食、豆制品等供水到专间。各供水点应单独配置水表并按北京市的规定采用节水设施。

3.2.1.4 市场内应配备清洁墙面地面和设施设备的冲洗装置。

3.2.1.5 场内通道与柜台邻接部份及柜台内应设排水明槽，沟槽底部应呈弧形，宽度为80mm—120mm，深度为30mm—50mm，使用耐腐蚀、易清洗的材料制作，并在出水口设金属格栅与地漏。水产区每个地漏汇水面积不得大于36 m²。排水槽应加盖防锈材料制作的箅子。

3.2.1.6 场内设置污水排放管道，且与城市公共污水排放系统联通。场内排污管道应尽量采用直排式，减少弯道且有合理坡度。

3.2.2 供电设施

3.2.2.1 菜市场应配备满足用电负荷、安全的供电设施。有条件的应单独设置配电室。

3.2.2.2 电线铺设应以暗线为主，并配备漏电防护装置。

3.2.2.3 应采用防潮、防爆型照明灯具。场内吊顶的照明灯具宜采用嵌入式安装。

3.2.2.4 凡经营区有用电设施的，应配置带接地线的电源插座。

3.2.3 通风设施

3.2.3.1 菜市场应根据市场规模配置相应机械通风设施。排风机口的设置应符合环保要求。

3.2.3.2 场内窗户的设置应保证空气能够顺畅对流。在不影响产品保鲜情况下，鼓励采用自然通风。

3.2.3.3 需要实施温控的专间须配置相应的通风及温控设施。

3.2.4 消防设施

3.2.4.1 菜市场应按照国家对消防有关规定，配置消防栓、消防水带、干粉灭火器等消防器材，并符合消防规范的要求。

3.2.4.2 交易区内不得设置液化气和明火设施。

3.2.4.3 市场出入口显著位置应设置消防设施分布图、紧急疏散通道图。

3.2.5 卫生设施

3.2.5.1 市场内应按废弃物产生量统一配置废弃物收集容器，每个摊位应设置密闭式垃圾桶或垃圾箱，有条件的应配套建设封闭的垃圾分类处理间。鼓励对垃圾和主食加工间排放的气体进行无害化处理。

3.2.5.2 加工间和经营专间应配置废弃物存放专用密封容器。

3.2.5.3 菜市场应设有防蝇、防蚊、防鼠设施。

3.2.6 陈列柜台

3.2.6.1 摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作，柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。

3.2.6.2 柜台高度外侧宜为 700 mm，内侧宜为 800 mm，呈斜面形或阶梯形，长度和宽度根据实际需要由市场统一确定。

3.2.6.3 砖混结构的固定柜台立面应贴浅色墙面砖，内外侧地面均设排水槽，柜台与通道临接处挡水凸边的水封高度不低于 50 mm。

3.2.6.4 砖混结构的鲜活水产品蓄养池外侧应设隔水砖墙，砖墙应高出蓄养池上沿 200 mm。蓄养池及隔水砖墙均应贴浅色墙面砖。鼓励采用透明玻璃的蓄养池。使用低噪音增氧机的，应采用不锈钢支架安装在墙上。

3.2.6.5 清真类食品柜的设置与经营活动必须符合国家和本市有关规定。

3.2.6.6 冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台应采用不锈钢台面。

3.2.7 营业专间

3.2.7.1 专间内应根据经营产品加工、卫生及保鲜需要，配备消毒池、上下水、操作台、专用加工用具、容器具、冷藏及空调设施等。

3.2.7.2 鼓励设立全程冷链流通产品经营专间，配置相应温控设施设备。

3.2.7.3 营业专间面积应符合食药局对各行业的现场核查标准，原则上不小于8 m²。

3.2.8 温控设备

3.2.8.1 经营冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜。

3.2.8.2 经营生鲜肉应配备冷藏柜。

3.2.8.3 经营冰鲜水产品应配备冰台。

3.2.9 检测及计量设备

3.2.9.1 菜市场应根据需要配置经检验合格的农药、兽药残留快速检测设备。

3.2.9.2 菜市场应统一配置经检定合格的电子秤。电子秤应摆放在柜台上面，位置统一、醒目，正面朝向购物通道。场内出入口附近应设置顾客使用的公平秤。

3.2.10 信息发布与无障碍设施设备

3.2.10.1 菜市场应设置价格、检验检测及食品安全等信息发布公示栏，公示食品安全信息。鼓励采用LED电子显示屏。

3.2.10.2 菜市场内公共空间、公共设施的设计和配置均应符合《北京市无障碍设施建设和管理条例》及《城市道路和建筑物无障碍设施规范》的要求。市场出入口、通道等公共空间凡设台阶的应同时设置无障碍通道。

4 经营管理规范

4.1 经营主体资质

4.1.1 依法在工商部门登记，并取得相应的经营许可，菜市场经营者及摊位经销商不得转租经营。

4.1.2 鼓励菜市场与新型业态相结合的经营模式，在法律法规允许范围内合法合规经营，且经营的产品及其包装物、保鲜物应符合国家质量安全规定。

4.2 商品管理

4.2.1 商品准入

4.2.1.1 产地采购

鲜肉类应按本市有关规定从定点屠宰厂、建立可追溯体系或“场厂挂钩”的批发市场进货，并附有与货物相符的检疫检验合格证明；豆制品和熟食制品应向有经营资质的生产、经销企业进货；清真类食品进货应符合《北京市清真食品经营规范（试行）》的规定。果蔬及其他商品宜从建立可追溯体系的批发市场进货，或从本市及周边城市农产品生产基地进货。

4.2.1.2 进货索证

场内商品进货应向供货商索取产品的来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证。质检人员应对各种单证进行真伪及有效期验证。对初次入场的经销商资质证明及其商品质量证书原件应留复印件存档，建立可追溯机制。

4.2.1.3 入市检测

至少应对入市蔬菜、水果的有机磷类、氨基甲酸脂类农药残留含量进行快速检测。菜市场应在市场明显位置及时公示检测结果。

4.2.1.4 劣品清退

场内经营的商品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存并报食品卫生管理部门处理，建立不合格商品退市机制。

4.2.1.5 禁营项目

菜市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物。禁止注水肉、变质肉及其制成品流入市场销售，禁止场外加工的肉糜入市销售，场内不得销售现场制作的炒货食品。

4.2.2 商品陈列

4.2.2.1 蔬菜应按包装菜、散装菜分开陈列销售。散装菜摆放应不探出柜台，排列整齐，同一种规格的菜放置一处，方便挑选。

4.2.2.2 水果陈列宜按品种规格装箱摆放，不压箱、不堆垛、不混装、整齐排列。

4.2.2.3 肉类应按家禽肉、牛肉、羊肉、猪肉、加工肉食品等分类陈列销售。冷却肉和肉类制品应在透明冷藏柜中出样销售，并配有显示柜内温度的温度表。

4.2.2.4 鲜活水产品应置于蓄养池中陈列销售。冰鲜水产品宜置于冰台销售。

4.2.2.5 豆制品、熟食制品宜放入透明玻璃柜中陈列销售。

4.2.2.6 经认证的食品及转基因食品应明确标示，按商品种类分区或分架陈列。

4.2.2.7 商品宜分等分级陈列。

4.2.3 商品保鲜

4.2.3.1 新鲜蔬果应根据产品生理特性提供适宜的保鲜温度。鼓励实行温度带保存。

4.2.3.2 生鲜肉类应在 0℃—7℃ 保存。

4.2.3.3 水产品蓄养池中的水应定期更换，保持水质清洁，供氧充足。水发产品和鲜活贝类宜在 20℃ 以下冷水中陈列销售。

4.2.3.4 冷冻产品应在 -18℃ 以下保存。

4.2.4 品牌食品经营

4.2.4.1 菜市场应鼓励并积极引进品牌主副食品进场经营。

4.2.4.2 对进场品牌食品、品牌食品生产单位的资质应定期进行核验，对每批商品生产日期、质量状况做好台账记录，发现食品安全问题应限令停售并及时追溯。

4.2.4.3 经营定牌食品的，菜市场应对委托加工生产的食品的生产日期、数量、生产单位、质量状况进行详细的记录，确保食品安全可追溯。

4.2.5 零售加工

4.2.5.1 散装蔬菜上柜前应做洁净整理、净菜上市。需保鲜的应使用保鲜膜包装，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

4.2.5.2 肉类统货的分割剔骨，有条件的应在场内肉类分割间进行，柜台切割应在符合卫生要求的操作台、砧板上进行。

4.2.5.3 活鲜、冰鲜水产品的现场去头、去内脏、去鳞等加工服务，应在符合卫生要求的操作台、砧板上进行。

4.2.5.4 菜市场内进行食品现场生产、加工的，包括半成品加工和直接入口食品的加工，应持有有关部门发放的食品经营许可证。

4.2.5.5 加工设备应每日清洁、消毒，加工原料、辅料和食品添加剂应符合卫生要求。

4.2.6 食品包装

4.2.6.1 场内需包装销售的食品应使用无毒、可降解、环保型包装材料或包装袋，不得使用再生包装材料及黑色、深色、有毒的厚质塑料袋。

4.2.6.2 零售的鲜肉、加工后的鲜鱼，以及豆制品、酱卤制品等应使用食品袋包装。

4.2.6.3 需保鲜陈列的肉类、熟食、豆制品等应使用保鲜膜或保鲜袋包装。

4.2.6.4 预包装食品标签应符合包装标识的规定。

4.2.7 商品计量

4.2.7.1 强制性检定的计量器具应由菜市场统一购置、统一管理、定期核验、按期送检，并向质量技术监督部门申报备案。

4.2.7.2 菜市场应使用法定的计量单位。

4.2.7.3 水产品销售应在包装前净重称量。

4.2.7.4 对定量包装的食品应做好日常计量监督管理。

4.2.7.5 定量包装商品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)的规定。

4.2.8 商品价格

4.2.8.1 菜市场内销售的商品均应使用价格标签明码标价。价签应清晰标注品名、产地、计价单位、价格、等级、规格等。

4.2.8.2 菜市场严禁各类价格欺诈、欺行霸市、强买强卖等行为，保护消费者权益。

4.3 卫生管理

4.3.1 市场内卫生应实行区域包干，并明确责任人，场外卫生执行市容环境卫生责任区制度。市场内应设公共卫生保洁人员。

4.3.2 菜市场每日停止营业后应及时通场清扫，次日上货后各经营摊、间，应保持环境卫生，做到通道洁净、无污物。

4.3.3 场内垃圾应随时集中，及时清运出场，防止垃圾堆积对商品和经营环境造成污染。

4.3.4 菜市场对于检查出的不可食用食品应配备专用盛器，由专人负责每日回收，统一处理并做好台账记录。

4.3.5 鲜肉、水产、熟食、豆制品所用的操作台、砧板以及各类切割工具及盛器必须每日严格清洗、消毒。现场制作肉糜、肉丸的机械必须

每日做内部清洗，不得在内部存肉屑。加工的切割用具及盛器应在规定位置加盖存放。

4.3.6 熟食销售及食品加工人员上岗时应穿戴白大衣、白帽、口罩操作，操作前应在消毒水盆中清洗双手，收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具，不得直接触摸钱币。熟食从业人员上岗时不得留长指甲、涂指甲油、佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

4.3.7 菜市场必须设专职食品卫生管理人员，并指定一名负责人为食品卫生责任人。

4.4 市场公共服务

4.4.1 菜市场应在主要出入口处设置咨询服务台、导购图、宣传栏、公示栏、检秤点等公共服务设施。

4.4.2 菜市场内应设置顾客投诉箱、公布投诉电话，出现损害消费者利益现象时，应尽量现场解决，使顾客造成实质性损失的，市场应先行赔付。

4.4.3 市场应定期对消费者满意度抽样调查，征询对菜市场的意见和建议，及时改进。

4.4.4 对顾客投诉应及时受理，限时解决，并向当事人反馈处理结果。

4.5 经销商管理

4.5.1 菜市场开办者应当核验入市经销商的合法经营凭证，与入场经销商签订书面合同，约定合同双方的权利义务和违约责任，办理入场登记手续。应建立经销商档案管理制度。

4.5.2 菜市场应统一审核、管理经销商的食品经营许可证等，确保证照齐全、真实、不过期。

4.5.3 随商品同行的检疫检验及检测证明、产品合格证、送货单、确认单等证单，由经销商自行保管，随时备查，并据此记录购销台帐。

4.5.4 鼓励菜市场采用一卡通等便民结算设施，实行电子结算。

4.6 制度建设要求

4.6.1 菜市场应建立食品安全追溯制度、卫生责任制度、安全保卫制度、商品抽检制度、市场承诺制度、合同管理制度、投诉制度等。

4.6.2 菜市场应编制《市场管理工作手册》。内容一般包括管理人员工作流程、各部门职责及责任制度、专业经营管理人员应知应会标准和培训考核制度、设施管理、商品卫生质量管理、经销商管理、环境卫生管理等。

4.6.3 菜市场应建立分类管理台帐。内容主要包括食品进销、不安全食品清退处理、消费者投诉，计量器具核验及年检记录、场内设施安全等。

4.6.4 菜市场应建立对重点商品的销售统计和分析制度，对粮、油、肉禽蛋、果蔬等大类商品进行定期统计和价格监测，为市场监管部门提供真实的资料。

4.6.5 菜市场应建立诚信经营管理制度。应对所有入场经营者设立信用档案，发现失信违规、违法经营或商品质量问题时应记录在案，并在菜市场公布。

4.7 追溯管理

4.7.1 应建立产品采购、运输、销售过程的进销台账和索证索票等质量安全追溯信息记录，并保存至少6个月。

4.7.2 应建立销售召回预案。当销售的产品存在质量安全事故时，确保能追溯和召回产品。发生食物中毒事故或其他食源性疾患的，应及时封存问题产品，向食品安全监管部门报告；启动召回方案，主动消除或减

轻所造成的食物中毒事故或其他食源性疾患后果；配合监管部门开展追溯和相关调查。

5 市场人员及岗位服务要求

5.1 应设置专职或兼职的质量管理人员。其职责如下：

- a) 负责产品进货验收和销售过程的质量管控。
- b) 负责对消费者投诉的接待、调查、处理或报告。
- c) 负责重大质量安全事件的追溯、召回和与工商、商务等行政主管部门的联络。
- d) 负责计量器具的监测、管理及校准或校验工作。

5.2 应按照职责分别参加有关部门组织的岗前培训和轮训，经考核合格后持证上岗，并佩戴统一印制的胸标，统一工作着装。

5.3 应建立从业人员个人健康状况管理制度，所有从业人员均应持有有效的健康证。

5.4 应规范管理，文明用语，礼貌服务，诚信自律。

5.5 应及时处理消费者投诉，清退违法违规经营者和不合格商品。

6 本规范由全国城市农贸中心联合会负责起草，全国城市农贸中心联合会与北京农产品流通协会联合发布。本规范自发布之日起实施。本规范内容如与国家法律法规不相一致，按照国家法律法规执行。

社区菜店设置和管理规范

1 范围

本规范规定了社区菜店开业技术条件、经营管理规范、从业人员及岗位服务要求。

本规范适用于社区菜店的新建、改造和运营。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

2.1

社区菜店 community vegetables store

是单个经营主体经营、以所在社区居民为主要服务对象、以销售蔬菜、肉类为主的零售场所。

3 开业技术条件

3.1 场地要求

3.1.1 选址及面积要求

3.1.1.1 应有相应的规划建设手续。

3.1.1.2 社区菜店不应建于可能产生有毒、有害物质的地段内；所选地址应远离污水池、垃圾场（站）、厕所等污染源，环境整洁，不得有蝇虫孳生的潜在场所。

3.1.1.3 社区菜店应根据服务人口数量以及经营品类、规模，合理确定经营面积。社区菜店经营场所面积原则上不宜低于 30 m²。

3.1.2 建筑及装修要求

3.1.2.1 社区菜店应是封闭式建筑结构，鼓励采用钢混结构、砖混结构或钢架结构。

3.1.2.2 店内外地面应进行硬化，店内地面采用防滑、耐磨、便于清洗的建筑材料。

3.1.2.3 店内建筑及装修应符合消防要求。

3.1.3 布局要求

3.1.3.1 经营场所应与办公生活等场所隔离。

3.1.3.2 经营场所应按经营类别分区布局，肉禽、水产等生鲜产品应设置专柜，并与蔬菜、干鲜果品等农副产品保持适当距离。

3.1.3.3 社区菜店经营场所面积在 50 m²以下的（含 50 m²），蔬菜经营面积不得少于总经营面积的 1/2；社区菜店经营场所面积在 50 m²以上的，蔬菜经营面积不得少于总经营面积的 1/3。营业通道宽度不应小于 0.9m。

3.1.3.4 清真食品专柜应距出售猪肉及其制品的柜台或销售区 3 米以上，并在经营区悬挂清真标识。

3.1.4 环境及卫生要求

3.1.4.1 店内环境应通风、明亮、整洁，无异味、无积水、无污物。

3.1.4.2 应配备消毒产品，定期对经营场所、设施设备进行清洗消毒。消毒产品应存放在专库（柜），有专人保管，使用情况应进行记录。

3.1.4.3 应使用洁净、卫生的加工用具及绿色、环保的包装材料。

3.2 设施设备

3.2.1 营业设施

3.2.1.1 店内应设展台或货架。肉类及水产品应配备冷藏陈列及保鲜设施设备。

3.2.1.2 宜有产品现场加工的场所和加工器具。可能接触生鲜产品的设备与用具，应无毒、无臭或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可重复清洗和消毒。

3.2.1.3 应有符合标准的计量设备，并应定期检定校准。

3.2.1.4 鼓励配备统一收银机、电子称，应用电子结算系统。

3.2.2 给排水设施

3.2.2.1 应有清洗、消毒用的上下水设施。

3.2.3 供电与照明设施

3.2.3.1 电线铺设应以暗线为主，并配备漏电防护装置。

3.2.3.2 应有能保证社区菜店经营场所需要的采光照明设施。照明设施如安装在暴露蔬菜、肉类产品的正上方，应使用防爆型照明设施。

3.2.4 通风设施

3.2.4.1 应配备机械通风设备。鼓励配备温控设施。

3.2.5 消防设施

3.2.5.1 应配备必需的灭火器材及防火设施，店内货物摆放、通道设置等应符合消防要求。

3.2.5.2 经营场所不应设置液化气和明火设施。

4 经营管理规范

4.1 店面管理

4.1.1 社区菜店应具备合法的营业执照等相关经营证件，不得转租经营。

4.1.2 社区菜店应有明确商业形象的标识，并在固定的位置悬挂或张贴。

4.1.3 鼓励发展连锁企业直营或加盟店，统一采购、统一配送、统一经营、统一品牌、统一标识。

4.1.4 鼓励社区菜店与新型业态相结合的经营模式，在法律法规允许范围内合法合规经营，且经营的产品及其包装物、保鲜物应符合国家质量安全规定。

4.1.5 经营类别宜满足居民日常消费需求,蔬菜品种不宜低于15种。

4.2 产品质量要求

4.2.1 农药最大残留等污染物限量应符合国家标准的有关规定;

4.2.2 外观新鲜,清洁,无杂物,无异味;

4.2.3 无腐烂、变质、冻害及病虫害造成的损伤;

4.2.4 无不正常的外来水分。

4.3 采购与验收

4.3.1 宜从建立可追溯体系的批发市场,或从本市及周边城市农产品生产基地统一采购。

4.3.2 应向供货商索要产地证明、合格证明文件,或者购货凭证。

4.3.3 应建立合格供货商档案,内容包括合格供方的能力、产品质量安全和信用等信息。

4.3.4 应根据相关法律、法规和规章以及食品安全标准的规定或双方制定的合同(协议)进行验收。

4.3.5 建立食用农产品进货查验记录,如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。

4.3.6 验收中应及时发现质量或其他问题,对不符合产品质量标准要求的不得经销。

4.3.7 清真类食品进货应符合《北京市清真食品经营规范(试行)》的规定。

4.4 贮存要求

4.4.1 应根据不同种类产品贮存要求控制适宜的温、湿度。

4.4.2 不同品种、规格、等级、批次的产品应分别堆垛,层数不宜过多,便于通风。

4.4.3 不得与有毒、有害物质混存。

4.5 销售要求

4.5.1 应明确标识产品的品种、产地、等级、价格、质量安全等信息。

4.5.2 产品应分类摆放，避免挤压，防止机械损伤。

4.5.3 散装蔬菜上柜前应做洁净整理，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

4.5.4 肉类统货的分割剔骨应在符合卫生要求的操作台（板）上进行。

4.5.5 冷却肉和肉类制品应在透明冷藏柜中出样销售，并配有显示柜内温度的温度表。

4.5.6 计量应配置检定合格的电子秤。

4.5.7 应使用无毒、可降解、环保型的食品包装材料或包装袋，不得使用再生包装材料及黑色（深色）有毒的厚质塑料袋。

4.5.8 应建立销售台账，记录产品销售的基本情况。记录保存期限不得少于6个月。

4.6 卫生管理

4.6.1 每日停止营业后应及时通场清扫，次日上货后应保持环境卫生，做到通道洁净、无污物。

4.6.2 场内垃圾应随时集中，及时清运出场，防止垃圾堆积对商品和经营环境造成污染。

4.6.3 操作台、砧板以及各类切割工具及盛器必须每日严格清洗、消毒。现场制作肉糜的机械必须每日做内部清洗，不得在内部存肉屑。加工的切割用具及盛器应在规定位置加盖存放。

4.6.4 熟食销售及食品加工人员收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具，不得直接触摸钱币。

4.7 追溯要求

4.7.1 应建立产品采购、运输、销售过程的进销台账和索证索票等质量安全追溯信息记录，并保存至少6个月。

4.7.2 应建立停止经营制度和食品安全事故处置方案。当销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者。发生食品安全事故的，应当按照处置方案立即采取措施，防止事故扩大，并及时向食品药品监督管理、卫生行政部门报告，配合监管部门开展调查。

5 从业人员及岗位服务要求

5.1 与产品直接接触的人员，每年应进行身体检查，并具有有效的健康证明。

5.2 从业人员应接受与食品安全有关的法律法规、产品标准、基本卫生知识和基本卫生操作技能的培训，具备食品安全控制的意识和能力，未经培训的人员不得上岗。

5.3 从业人员应统一着装，穿戴卫生、洁净的工作服。

5.4 应设置专职或兼职的质量管理人员。其职责如下：

- a) 负责产品进货验收和销售过程的质量管控。
- b) 负责对消费者投诉的接待、调查、处理或报告。
- c) 负责重大质量安全事件的追溯、召回和与工商、商务等行政主管部门的联络。
- d) 负责计量器具的监测、管理及校准或校验工作。

5.5 从业人员应礼貌服务、文明用语。宜安排人员维护现场秩序，对老弱病残孕提供必要的帮扶。

6 本规范由全国城市农贸中心联合会负责起草，全国城市农贸中心联合会与北京农产品流通协会联合发布。本规范自发布之日起实施。本规范内容如与国家法律法规不相一致，按照国家法律法规执行。

社区蔬菜（肉类）直通车设置和管理规范

1 范围

本规范规定了社区蔬菜（肉类）直通车开业技术条件、经营管理规范、从业人员及岗位服务要求。

本规范适用于社区蔬菜（肉类）直通车的设立和运营。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

2.1

社区蔬菜（肉类）直通车

在蔬菜零售网点空白或不足的社区，在特定时段、特定区域设立的，以售货车为载体，销售蔬菜、肉类等生鲜农产品的零售方式。

3 开业技术条件

3.1 场地要求

3.1.1 选址及面积要求

3.1.1.1 社区蔬菜（肉类）直通车应远离污水池、垃圾场（站）、厕所等污染源及有蝇虫孳生的潜在场所。

3.1.1.2 社区蔬菜（肉类）直通车应设在社区菜市场、社区菜店和生鲜超市等蔬菜零售网点相对缺乏，且具备场地条件和有一定管理能力的社区。社区蔬菜（肉类）直通车设立应经属地商务主管部门及所在社区同意。

3.1.1.3 应根据社区车流和人流情况，合理确定社区蔬菜（肉类）直通车位置，不应影响社区居民日常出行。设立于社区外的社区蔬菜（肉类）直通车，不得占用机动车道和非机动车道，不得影响行人正常通行。社区蔬菜（肉类）直通车应设立于相对固定的场地。

3.1.2 环境要求

3.1.2.1 场地地面应硬化、防滑、无积水、无污物。

3.1.2.2 应以车载陈列销售为主，不得悬挂有碍观瞻悬挂物，不得在地面搭建固定经营场所。

3.2 设施设备

3.2.1 车辆要求

3.2.1.1 车辆应为封闭的厢式货车。鼓励使用冷藏车、新能源车。

3.2.1.2 车厢应清洁、卫生，不得随车运输有毒、有害物质。

3.2.2 展陈与计量设施

3.2.2.1 应根据运输、保鲜、陈列需要，配备展台、货架、周转筐、冷藏柜等设施或工具。

3.2.2.2 鼓励社区蔬菜（肉类）直通车使用标准周转箱及展示陈列架。

3.2.2.3 应配备符合标准的计量设备，并应定期检定校准。鼓励配备电子条码秤。

3.2.3 其他设施设备

3.2.3.1 根据经营产品需要，配置相应初加工器具。

3.2.3.2 配置相应的垃圾存放清理器具。

4 经营管理规范

4.1 经营主体资质

4.1.1 依法在工商部门登记，不得转租经营。单个企业车辆数量不宜低于 30 台，进入社区的社区数量不宜低于 30 个。宜进行统一采购、统一品牌、统一管理、统一标识。

4.1.2 经营类别宜满足居民日常消费，蔬菜品种不宜低于 15 种，蔬菜、肉类经营量应占到货品总量 70%以上。不得经营非食用商品。

4.1.3 社区蔬菜（肉类）直通车进入社区的频率不宜低于2次/周，时间宜半天/次，具体时间可视各社区需求情况确定。经营时间应相对固定。

4.1.4 经营主体应与社区居民委员会或物业签署设立社区蔬菜（肉类）直通车的协议书。应明确社区提供场地的位置、时限及双方的责任、义务等。

4.1.5 属地商务部门宜对社区蔬菜（肉类）直通车实行目录制管理，健全评价和退出机制，对于不符合要求的社区蔬菜（肉类）直通车经营主体及时予以退出，并从目录中删除。

4.1.6 在法律法规允许范围内合法合规经营，且经营的产品及其包装物、保鲜物等应符合国家质量安全规定。

4.2 车辆及运输管理

4.2.1 应具备交通部门颁发的车辆通行及停靠等相关证件。

4.2.2 车辆及随车器具应定期消毒，并建立消毒记录档案。

4.2.3 不同品种、规格、等级、批次的产品应分别堆垛，层数不宜过多，便于通风。

4.3 产品质量要求

4.3.1 农药最大残留等污染物限量应符合国家标准的有关规定。

4.3.2 外观新鲜，清洁，无杂物，无异味。

4.3.3 无腐烂、变质、冻害及病虫害造成的损伤。

4.3.4 无不正常的外来水分。

4.4 采购与验收要求

4.4.1 宜从建立可追溯体系的批发市场，或从本市及周边城市农产品生产基地统一采购。

4.4.2 应向供货方索要产地证明、产品质量检验合格证明和认证证书等相关证明文件，并存档备案。产地证明应至少包含产地、品种、数量、采收日期等内容。

4.4.3 建立进货和验收记录，应如实记录产品的名称、规格、数量、采挖及包装日期、供货者名称及联系方式、进货日期等信息。记录保存期限不得少于6个月。

4.4.4 验收中应及时发现质量或其他问题，对不符合产品质量标准要求的不得经销。

4.4.5 清真类食品进货应符合《北京市清真食品经营规范（试行）》的规定。

4.5 展陈销售要求

4.5.1 产品应分类在货架上陈列摆放销售，码放整齐，避免挤压，防止机械损伤。

4.5.2 应采取必要的温控措施，保证产品质量。

4.5.3 应明确标识产品的品种、产地、等级、价格、质量安全等信息。

4.5.4 应自行清理清运垃圾废弃物，保持市场环境卫生。

4.5.5 应制定突发事件应急预案，加强消防等安全管理，避免出现哄抢现象。

4.5.6 社区蔬菜（肉类）直通车蔬菜销售价格不得高于超市同类产品正常价格。

4.6 追溯要求

4.6.1 应建立产品采购、运输、销售过程的进销台账和索证索票等质量安全追溯信息记录，并保存至少6个月。

4.6.2 鼓励开展生鲜农产品直供直销。

5 从业人员及岗位服务要求

5.1 与产品直接接触的人员，每年应进行身体检查，并具有有效的健康证明。

5.2 从业人员应接受与食品安全有关的法律法规、产品标准、基本卫生知识和基本卫生操作技能的培训，具备食品安全控制的意识和能力，未经培训的人员不得上岗。

5.3 从业人员穿着应整洁卫生。

5.4 从业人员应礼貌服务、文明用语。宜安排人员维护现场秩序，对老弱病残提供必要的帮扶。

6 本规范由全国城市农贸中心联合会负责起草，全国城市农贸中心联合会与北京农产品流通协会联合发布。本规范自发布之日起实施。本规范内容如与国家法律法规不相一致，按照国家法律法规执行。

社区菜店设置要求和管理规范

SB/T 11023—2013

1 范围

本标准规定了社区菜店设置和经营过程的基本要求、选址与布局、设施设备、卫生、采购与验收、贮存、销售、产品追溯和召回、人员、标识管理的要求。

本标准适用于社区菜店的设置和管理。

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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB/T 21721 农副产品销售现场危害管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

社区菜店 community vegetables store

服务对象主要为社区居民，以销售蔬菜为主的零售场所。

4 基本要求

4.1 社区菜店应具备合法的营业执照等相关经营证件。

4.2 社区菜店经营的蔬菜，应符合以下要求：

——农药最大残留等污染物限量应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定；

——外观新鲜，清洁、无杂物、无异味；

——无腐烂、变质、冻害及病虫害造成的损伤；

——无不正常的外来水分。

4.3 应建立协议准入、经销商管理、索证索票、采购与验收、购销台账、卫生管理、食品追溯和不合格品召回、消费者投诉等保证食品安全的管理制度。应做好质量安全控制等相关信息、消费者投诉、人员档案和培训等记录。

5 选址与布局

5.1 社区菜店不应建于可能产生有毒、有害物质的工业企业地段内，所选地址应远离污水池、垃圾场（站）、厕所等污染源，环境整洁，不得有蝇虫孳生的潜在场所。

5.2 营业场所应与办公生活等场所隔离。

6 设施设备

6.1 应有与经营蔬菜品种、规模相适应的固定场所，应符合 GB/T 21721 的相关要求。

6.2 社区菜店的建筑结构应坚固耐用、易于维修和保持清洁，避免有害动物的侵入和栖息。

6.3 应有清洗、消毒用的上下水设施。

6.4 应有能保证社区菜店经营场所需要的采光照明设施。照明设施如安装在暴露蔬菜产品的正上方，应使用防爆型照明设施。

6.5 应有销售蔬菜产品必备的货架、案台、通风及降温增湿等设施设备。

6.6 宜有蔬菜产品现场加工的场所和加工器具。可能接触的设备与用具，应无毒、无臭或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可承受重复清洗和消毒。

6.7 应配备相应的卫生清洁和消毒器具。

6.8 应有蔬菜销售所需的计量设备，并应定期检定校准。

6.9 应对设备进行定期检查和维护保养。

7 卫生要求

7.1 应保证经营环境、设施设备、人员满足蔬菜经营卫生要求。

7.2 销售蔬菜应使用洁净、卫生的用具与包装物，应符合 GB/T 4456 和 GB/T 5737 的相关要求。

7.3 应配备消毒产品，定期对环境场所、设施设备进行清洗消毒。

7.4 消毒产品应存放在专库（柜），有专人保管，使用情况应进行记录。

7.5 应有预防有害动物及其孳生的措施。

8 采购与验收

8.1 应向供货方索要产地证明、产品质量检验合格证明和认证证书等相关证明文件，进口蔬菜应有《进口食品卫生证书》的复印件，并存档备案。产地证明应至少包含产地、品种、数量、采收日期等内容。

8.2 应建立合格供货商档案，内容包括合格供方的能力、产品质量安全和信用等信息。

8.3 应根据相关法律、法规和规章以及食品安全标准的规定或双方制定的合同（协议）进行验收，验收时抽样数量应符合 GB/T 8855 的规定。

8.4 建立进货和验收记录，应如实记录产品的名称、规格、数量、采挖及包装日期、供货者名称及联系方式、进货日期等信息。记录保存期限不得少于一年。

8.5 验收中应及时发现质量或其他问题，对不符合产品质量标准要求的不得经销。

9 贮存要求

9.1 应根据不同种类的蔬菜贮存要求控制适宜的温、湿度。

9.2 不同品种、规格、等级、批次的产品应分别堆垛，层数不宜过多，便于通风。

9.3 相同品种的产品应遵循先进先出的原则，及时处理不合格产品。

9.4 不得与有毒、有害物质混存。

10 销售要求

10.1 应明确标识蔬菜的品种、产地、等级、价格等信息，预包装蔬菜的标签应符合 GB 7718 的相关要求。

10.2 产品应分类摆放，避免挤压，防止机械损伤。

10.3 应建立销售台账，记录产品销售的基本情况。记录保存期限不得少于一年。

11 产品追溯和召回

11.1 应建立从产品供方、加工过程、销售全过程的可追溯程序，并详细记录产品购进和销售的相关信息。

11.2 应建立社区菜店销售召回预案。当销售的产品存在质量安全事故时，确保能追溯和召回产品。发生食物中毒事故或其他食源性疾患的，应根据追溯程序迅速有效启动召回方案，主动消除或减轻所造成的食物中毒事故或其他食源性疾患后果。

11.3 对问题产品应及时封存，报有关部门依据相关法规进行处理，对处理结果应详细记录并存档。

11.4 发现食物中毒或疑似食物中毒事故时，应立即向辖区内食品安全监管部门报告，并保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其加工工具、设备和现场，积极配合食品安全监管部门开展食物中毒事故的调查和处理。任何人不得隐瞒和阻止向食品安全监管部门的报告。

12 人员要求

12.1 与产品直接接触的人员，每年应进行身体检查，并具有有效的健康证明。

12.2 从业人员应接受与食品安全有关的法律法规、产品标准、基本卫生知识和基本卫生操作技能的培训，具备食品安全控制的意识和能力，未经培训的人员不得上岗。

12.3 应设置专职或兼职的质量管理人员。其职责如下：

- a) 负责蔬菜采购的验收和销售过程的质量控制。
- b) 负责对消费者投诉的接待、调查、处理或报告。
- c) 负责重大质量安全事件的追溯、召回和与工商、商务等行政主管部门的联络。
- d) 负责计量器具的监测、管理及校准或校验工作。

13 标识管理

社区菜店应有明确商业形象的标识，标识的设计、字体、规格、颜色应统一，并在固定的位置悬挂或张贴。

鲜活水产品专卖店设置要求和管理规范

SB/T 11022—2013

1 范围

本标准规定了鲜活水产品专卖店设置和经营过程的基本要求、选址与布局、设施设备、卫生、采购与验收、保活与保鲜、贮存、销售、产品追溯和召回、人员和标识管理的要求。

本标准适用于鲜活水产品专卖店的设置和管理。

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，仅所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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 11607 渔业水质标准

GB/T 21721 农副产品销售现场危害管理规范

SC/T 3016 水产品抽样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜活水产品专卖店 fresh aquatic products store

以销售鲜活水产品为主的直营连锁、特许加盟、特约经销等形式的零售业态。

4 基本要求

4.1 鲜活水产品专卖店应具备合法的营业执照等相关经营证件。

4.2 经营的鲜活水产品，应无污染、无病害，符合 GB 2733 的要求。

4.3 销售的鲜活水产品所附带的水产品检验检疫合格证明和政府部门规定的相关安全信息，应在店内显著位置向消费者明示。

4.4 应建立协议准入、经销商管理、索证索票、采购与验收、购销台账、卫生管理、食品追溯和不合格品召回、消费者投诉等保证食品安全的管理制度。应做好质量安全控制等相关信息、消费者投诉、人员档案和培训等记录。

5 选址与布局

5.1 专卖店不应建于可能产生有毒、有害物质的工业企业地段内，所选地址应远离污水池、垃圾场（站）、厕所等污染源，环境整洁，不得建于有蝇虫孳生的潜在场所。

5.2 营业场所应与办公生活等场所隔离。

6 设施设备

6.1 应有与经营水产品品种、规模相适应的固定场所，应符合 GB/T 21721 的相关要求。

6.2 专卖店的建筑结构应坚固耐用、易于维修和保持清洁，避免有害动物的侵入和栖息。

6.3 应有清洗、消毒用的上下水设施。

6.4 应有能保证专卖店经营场所需要的采光照明设施。照明设施如安装在暴露水产品的正上方，应使用防爆型照明设施。

6.5 应有销售鲜活水产品必备的水箱、水池、过滤净化及增氧等设备。

6.6 应有鲜活水产品现场加工的场所和加工器具。可能接触的设备与用具应无毒、无臭或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可承受重复清洗和消毒。

6.7 应配备相应的卫生清洁和消毒器具。

6.8 应有水产品销售所需的计量设备，并应定期检定校准。

6.9 应对设备进行定期检查和维护保养。

7 卫生要求

7.1 经营者应保证经营环境、设施设备、人员满足鲜活水产品经营卫生要求。

7.2 销售鲜活水产品应使用洁净、卫生的用具与包装物。

7.3 应配备消毒产品，定期对环境场所、设施设备进行清洗消毒。

7.4 消毒产品应存放在专库（柜），有专人保管，使用情况应进行记录。

7.5 应有预防有害动物及其孳生的措施。

8 采购与验收

8.1 应索要供货者的营业执照、水产品检验检疫合格证明等相关证明文件，进口食品及其原料应有《进口食品卫生证书》的复印件，并存档备案。

8.2 应建立合格供货商档案，内容包括合格供方的能力、产品质量安全和信用等信息。

8.3 应根据相关法律、法规和规章以及食品安全标准的规定或双方制定的合同（协议）进行验收，验收时抽样数量应符合 SC/T 3016 的规定。

8.4 建立进货和验收记录，应如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等信息。记录保存期限不得少于 2 年。

8.5 购进的鲜活水产品的数量应票、账、货相符。

8.6 分割产品包装物上应有产品合格证。

8.7 验收中应及时发现质量或其他问题，对不符合产品质量标准要求不得经销。

9 保活与保鲜

9.1 鲜活水产品陈列、贮存等应采取相应的保鲜、保活处理措施。

9.2 鲜活水产品陈列、贮存等所用水质应符合 GB 11607 的要求。

9.3 鲜活水产品使用的保活剂、保鲜剂应符合 GB 2760 的规定。

10 贮存

10.1 鲜活水产品的外包装应符合食品卫生和安全的要求。

10.2 贮存的无包装鲜活水产品，应当在贮存位置标明产品的名称（品种）、等级、净重、产地（捕捞或养殖地点）、生产单位（捕捞单位）、生产（捕捞）日期等相关信息。

10.3 应遵循先进先出的原则，定期检查鲜活水产品的质量和数量，及时处理不合格产品。

11 销售

11.1 应明确标识水产品的名称（品种）、等级、净重、产地（捕捞或养殖地点）、生产单位（捕捞单位）、生产（捕捞）日期等相关信息，预包装水产品的标签应符合 GB 7718 的相关要求。

11.2 销售的产品应分类摆放，不应直接落地。

11.3 应建立销售台账，记录鲜活水产品销售的基本情况。记录保存期限不得少于 2 年。

12 产品追溯和召回

12.1 应建立从产品供方、加工过程、销售全过程的可追溯程序，并详细记录产品购进和销售的相关信息。

12.2 应建立鲜活水产品专卖店销售召回预案。当销售的产品存在质量安全事故时，确保能追溯和召回产品。发生食物中毒事故或其他食源性疾患的，应根据追溯程序迅速有效启动召回方案，主动消除或减轻所造成的食物中毒事故或其他食源性疾患后果。

12.3 对不符合质量安全要求的水产品，应及时封存，报有关部门依据相关法规进行处理，对处理结果应详细记录并存档。

12.4 发现食物中毒或疑似食物中毒事故时，应立即向辖区内食品安全监管部门报告，并保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其加工工具、设备和现场，积极配合食品安全监管部门开展食物中毒事故的调查和处理。任何人不得隐瞒和阻止向食品安全监管部门的报告。

13 人员要求

13.1 与产品直接接触的人员，每年应进行身体检查，并具有有效的健康证明。

13.2 从业人员应接受与食品安全有关的法律法规、产品标准、基本卫生知识和基本卫生操作技能的培训，具备食品安全控制的意识和能力，未经培训的人员不得上岗。

13.3 应设置专职或兼职的质量管理人员。其职责如下：

- a) 负责购进鲜活水产品的验收和销售过程的质量控制。
- b) 负责对消费者投诉的接待、调查、处理或报告。
- c) 负责对重大质量安全事件的追溯、召回和与工商、商务等行政主管部门的联络。
- d) 负责冷冻柜（冷库）、冷藏柜温度、湿度显示仪的监测、管理及校准或校验工作。

14 标识管理

鲜活水产品专卖店应有明确商业形象的标识，标识的设计、字体、规格、颜色应统一，并在固定的位置悬挂或张贴。

社区菜市场（农贸市场）设置与管理规范

DB11/T 309—2005

1 范围

本规范规定了社区菜市场（农贸市场）设置与管理使用的术语和遵循的原则，规定了社区菜市场（农贸市场）选址、场内环境、建筑装饰、设施设备、场内布局、商品卫生质量、现场食品加工、品牌食品经营、市场管理、诚信经营等应当达到的要求。

本规范适用于北京市社区菜市场（农贸市场）的新建、改造与管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本规范的引用而成为本规范的条款。凡是注明日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用本规范，然而，鼓励根据本规范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规范。

GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	预包装食品标签通则
GB/T 10001.1	标志用公共信息图形符号 第1部分：通用符号
GB/T 17110	商店购物环境与营销设施的要求
GB/T 17217	城市公共厕所卫生标准
GB 50034	建筑照明设计标准
GB 50222	建筑内装修设计防火规范
GBJ 16	建筑设计防火规范
DB11/ 307	水污染物排放标准
中华人民共和国食品卫生法	
中华人民共和国产品质量法（1993年定，2000年修）	

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

北京市生活消费品、生活资料市场管理条例

北京市食品安全监督管理规定

北京市清真食品经营规范（试行）

北京市市容环境卫生条例

北京市无障碍设施建设和管理条例

城市道路和建筑物无障碍设施规范

北京市“门前三包责任制”管理办法

卫生部 《集贸市场食品卫生管理规范》（卫法监发[2003]56 号）

3 术语和定义

下列术语的定义适用于本规范。

3.1

社区菜市场（农贸市场）

以摊位、专间形式零售主副食品的经营场所，主要经营果蔬、肉禽蛋及其制品、水产品、乳制品、豆制品、干货食品、调味品、粮油及其制品等。

3.2

蔬菜洁净整理

对蔬菜进行去泥、去黄腐叶、去根等售前整理。

3.3

无害化处理

将达不到食用卫生要求禁售下架的主副食品、调味品等，进行无害的技术处理。

4 场地环境

4.1 选址要求

4.1.1 社区菜市场（以下简称菜市场）选址应符合城市规划、土地利用规划及商业网点规划的要求，并应取得相应的规划审批手续。

4.1.2 菜市场建筑选址以方便居民购物，不扰民、不妨碍正常交通为原则，宜选择在居民区附近的交通便利处，与居民生活区和车流量较大的交通干道的距离应符合交通部门有关规定。

4.1.3 菜市场四周外墙 1000m 距离以内，不得存在产生有毒有害气体、水体、烟雾、粉尘等污染源，不得有生产或存贮易燃易爆、有毒等危险品的场所。

4.2 场内环境要求

4.2.1 场内空间应通透、明亮，能随时换气通风、排除异味。

4.2.2 场内面积利用合理，通道宽敞，符合人流物流畅通要求。

4.2.3 场内地面应坚固、平整、防滑、耐腐蚀、易清洁。

4.2.4 场内空间环境照明标准值应符合 GB 50034 的要求。

4.2.5 场内产生的噪音应控制在 60dB 以下。

4.3 建筑及装修要求

4.3.1 菜市场应是封闭式建筑结构，采用钢筋混凝土结构或砖混结构或钢架结构，提倡采用新型环保材料建筑。

4.3.2 菜市场建筑及内部装修须符合 GB 50222、GBJ 16 的要求。

4.3.3 场内顶棚净高应不低于 4.5m，能满足通风、排除异味的要求。吊顶应采用防霉涂料及阻燃材料，或装修防火吊顶。

4.3.4 根据菜市场面积大小和周边环境设置出入口。出入口不得少于 2 个。主要出入口应直接面对通道，且宽度不小于 4m，其它出入口宽度不小于 2.5m。

4.3.5 菜市场根据营业需要设置通道，通道宽度不小于 2.5m。分设

主、辅通道的，主通道宽度不小于 3m。

4.3.6 菜市场应设置疏散指示标志，该标志宜置于太平门顶部或通道及其转角处 1m 以下的墙面上，通道上的指示标志间距不宜大于 20m。

4.3.7 场内地面平整，并形成一定坡度向两侧排水槽倾斜。地面应铺设吸水、易清扫、可冲洗的防滑地砖。

4.3.8 内墙装修应加贴墙面瓷砖，水产经营区、熟食经营专间瓷砖到顶，其余内墙瓷砖高度不低于 1.5m。

4.3.9 菜市场店面装修应统一店牌。

4.4 面积要求

4.4.1 菜市场应根据服务区域内常住、流动人口和集体伙食单位的消费规模、购买习惯，以及现有各类主副食品零售店铺供应能力等因素，合理确定面积规模。新建菜市场建筑面积一般不应小于 600 m²。

4.4.2 新建、改造菜市场应在场外配置相当于市场建筑面积 10% 的临时卸货场和不少于市场建筑面积 10% 的非机动车停放场，场地不得挪作它用，并应设置相应的管理标识。

4.4.3 场内各部分面积分摊比例根据实际情况合理确定，其中通道和垃圾处理场地面积合计不应少于场内面积的 1/3。

4.4.4 安排摊位面积应考虑营业人员的活动空间，其营业通道宽度不应小于 0.9m。

5 设施设备

5.1 给排水设施

5.1.1 场内经营用水应保证足够的水量、水压，卫生应符合国家 GB 5749 的要求，设施配置符合国家节约用水的规定。提倡在保证用水卫生标准的条件下循环用水。

5.1.2 应急用储水设备应有防污染和清洗消毒设施。

5.1.3 水产柜应将供水龙头接到摊位，肉类供水到摊位或经营区，熟食、豆制品等供水到专间。各供水点应单独配置水表并按北京市的规定采用节水设施。

5.1.4 市场内应配备清洁墙面地面和设施设备的冲洗装置。

5.1.5 场内通道与柜台邻接部份及柜台内应设排水明槽，沟槽底部应呈弧形，宽度为 80mm~120mm，深度为 30mm~50mm，使用耐腐蚀、易清洗的材料制作，并在出水口设金属格栅与地漏。水产区每个地漏汇水面积不得大于 36 m²。排水槽应加盖防锈材料制作的箅子。

5.1.6 场内设置污水排放管道。污水排放应符合 DB11/ 307 的规定。

5.2 供电设施

5.2.1 菜市场应配备满足用电负荷、安全的供电设施。有条件的应单独设置配电室。

5.2.2 电线铺设应以暗线为主，并配备漏电防护装置。

5.2.3 用水较多的经营区，应采用防潮型照明灯具，灯具防护罩应是非玻璃制品。场内吊顶的照明灯具宜采用嵌入式安装。

5.2.4 菜市场内环境照明供电设施配置应符合 GB 50034 的规定。柜台（操作台）上方灯光照度应达到 100lx，肉类分割剔骨操作台灯光照度不小于 200 lx。场内通道应配备照明灯，各出入口应设置应急灯。

5.2.5 凡经营区有用电设施的，应配置带接地线的电源插座。

5.3 通风设施

5.3.1 菜市场应达到良好的通风条件。

5.3.2 场内应尽量采用自然通风。自然通风达不到卫生和经营要求的，应采用机械通风。

5.3.3 场内吊扇安装应符合安全要求。安装低噪音排风机的，应根据建筑面积大小配备相应功率的排风机。建筑面积 1000 m²以下的，安装

不低于 2000W 功率的低噪音排风机, 1000 m² 以上每增加 100 m² 相应增加功率 300W。排风机口的设置应符合环保要求。

5.3.4 场内窗户的设置应保证空气能够顺畅对流。

5.3.5 需要实施温控的食品专间须配置相应的通风及温控设施。

5.4 消防设施

5.4.1 菜市场应配备消防安全设施, 并达到国家 GBJ 16 的要求。

5.4.2 交易区内不得设置液化气和明火设施。

5.4.3 菜市场应按照 GB/T 17110 规定标准配置灭火器材。

5.5 卫生设施

5.5.1 市场内应按废弃物产生量统一配置废弃物收集容器, 每个摊位应设置垃圾桶 (箱), 有条件的应配套建设封闭的垃圾分类处理间。

5.5.2 加工间和经营专间应配置废弃物存放专用密封容器。

5.5.3 菜市场应按照国家 GB/T 17217 的要求建设卫生间。

5.6 营业设施

5.6.1 柜台

5.6.1.1 摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作, 柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。

5.6.1.2 柜台高度外侧宜为 700 mm, 内侧宜为 800 mm, 呈斜面形或阶梯形, 长度和宽度根据实际需要由市场统一确定。柜台内侧放置冷柜或其它设备的, 营业人员的操作空间宽度不应低于本规范 4.4.4 的要求。

5.6.1.3 砖混结构的固定柜台立面应贴浅色墙面砖, 内外侧地面均设排水槽, 柜台与通道临接处挡水凸边的水封高度不低于 50 mm。

5.6.1.4 砖混结构的鲜活水产品陈列池外侧应设隔水砖墙, 砖墙应高出陈列池上沿 200 mm。陈列池及隔水砖墙均应贴浅色墙面砖。使用低噪音增氧机的, 应采用不锈钢支架安装在墙上。

5.6.1.5 清真类食品柜的设置与经营活动必须符合国家和本市有关规定。

5.6.1.6 冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台应采用不锈钢台面。

5.6.1.7 水产品应陈列于不锈钢盘中销售。

5.6.2 营业专间

5.6.2.1 熟食、卤品、豆制品应在专间陈列销售。专间内应配备消毒池、上下水、专用容器（具）、冷藏及空调设施。

5.6.2.2 营业专间面积不小于 8 m²。

5.6.3 温控设备

5.6.3.1 商品保质保鲜有温度要求的，应采用温控设备或采取相应的措施，做到货到即时存入冷藏、冷冻设施，保证商品陈列、销售与加工、运输环节形成的冷链不脱节。

5.6.3.2 冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜。冰鲜水产品应配备冰台。

5.6.3.3 经营冷却肉应配备冷藏柜，温度保持在 0℃~7℃。

5.6.3.4 菜市场应根据经营商品的种类和数量配置相应的冷藏冷冻设施。

5.6.4 现场加工设施设备

5.6.4.1 菜市场应设置有空调设备的肉类别骨分割间。

5.6.4.2 食品加工应配置专用操作台。

5.6.4.3 肉类、水产品加工应使用符合卫生安全要求的砧板、操作台、刀具、刮器、绞肉机、容器等。

5.6.5 检测及计量设备

5.6.5.1 菜市场应配置经检验合格的蔬菜农药残留快速检测设备。

5.6.5.2 各摊位柜台和专间应设置经检定合格的电子秤。电子秤应

摆放在柜台上，位置统一、醒目，正面朝向购物通道。场内出入口附近应设置顾客使用的公平秤。

5.7 无障碍设施

菜市场内公共空间、公共设施的设计和配置均应符合《北京市无障碍设施建设和管理条例》及《城市道路和建筑物无障碍设施规范》的要求。市场出入口、通道等公共空间凡设台阶的，应同时设置无障碍通道。公厕应设置无障碍厕位。

5.8 标识设置

菜市场标识设置应符合 GB 10001.1 的规定。

6 场内布局

6.1 一般规定

6.1.1 菜市场应主营各类主副食品，非食品类商品不宜在场内经营。严禁化工原料及其它有毒、易燃易爆商品入场经营。

6.1.2 熟食品、酱菜调味品、品牌专营食品等应设专间经营。

6.1.3 有活禽经营的市场，应在场外就近处单设经营场所，配备符合卫生要求的宰杀加工间及柜台。

6.2 分类布局

6.2.1 场内大类商品应分行划市，果蔬、肉禽蛋及其制品、水产品、乳制品、豆制品、干货食品、包装食品、调味品、粮油及其制品等应分区经营。清真食品应单设专柜、专间经营。经营区之间应有通道分隔。

6.2.2 食品摊位的设置应做到生熟食品分开；鲜活食品和其它食品分开；包装食品和散装食品分开；待加工食品和直接入口食品分开。

6.2.3 菜市场内蔬菜经营区营业面积不应少于全场总营业面积的1/3。

7 商品管理

7.1 商品准入

7.1.1 进货索证

场内商品进货应向供货商索取产品的来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证。质检人员应对各种单证进行真伪及有效期验证，对初次入场的经营者资质证明及其商品质量证书原件应留复印件存档，建立可追溯机制。

7.1.2 入市检测

菜市场应根据需要配置快速检测设备，并对入市蔬菜、水果的有机磷类、氨基甲酸酯类农药残留含量进行监测。

7.1.3 劣品清退

场内经营的商品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，并报食品卫生管理部门处理，建立不合格商品退市机制。

7.1.4 禁营项目

菜市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物。禁止生产、加工和经营卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》规定的禁营商品；禁止注水肉、变质肉及其制成品流入市场销售；禁止场外加工的肉糜入市销售；场内不得销售现场制作的炒货食品。

7.2 进货管理

7.2.1 蔬菜宜从本市“场地挂钩”的批发市场或从农产品生产基地进货。

7.2.1 鲜肉类必须从本市定点屠宰厂进货，或从“场厂挂钩”的批发市场进货，并附有与货物相符的检疫检验合格证明。

7.2.2 水产品进货应有产地质量检测机构核发的产品合格证或批发市场提供的产品合格证明。

7.2.3 豆制品和熟食制品必须向有营业资质和卫生许可的生产、经

销企业进货，市场应索要与之同行的送货单等留存市场备案。

7.2.4 清真类食品进货应符合《北京市清真食品经营规范（试行）》的规定，并在经营区悬挂清真标识。

7.2.5 其它食品进货应有与货相符的食品卫生合格证明。

7.2.6 市场应每天核对进货商品与商品检疫检验合格单（证），发现问题及时处理。

7.3 零售加工

7.3.1 散装蔬菜上柜前应做洁净整理，净菜上市。需保鲜的应使用保鲜膜包装，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

7.3.2 肉类统货的分割剔骨，有条件的应在场内肉类分割间进行，柜台切割应在符合卫生要求的操作台（板）上进行。

7.3.3 活鲜、冰鲜水产品的现场去头、去内脏、去鳞等加工服务，应在符合卫生要求的操作台（板）上进行。

7.3.4 菜市场内进行食品现场生产、加工的（包括半成品加工和直接入口食品的加工），还必须符合卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》的规定。

7.3.5 场外活禽加工应使用安全卫生的工具，加工后的商品需严格清洗。

7.4 商品陈列

7.4.1 蔬菜应按包装菜、散装菜分开陈列销售。散装菜摆放应不探出柜台，排列整齐，同一种规格的菜放置一处，方便挑选。

7.4.2 水果陈列宜按品种规格装箱摆放，不压箱、不堆垛、不混装、整齐排列。

7.4.3 鲜肉销售宜吊挂出样。冷却肉和肉类制品应在透明冷藏柜中出样销售，并配有显示柜内温度的温度表。

7.4.4 经认证的食品及转基因食品应明确标示，按商品种类分区或分架陈列。

7.4.5 冷却肉、水产品、豆制品、乳制品、熟食制品应放入透明冷藏柜陈列销售。陈列销售的商品温度应低于 25℃。水发产品和鲜活贝类宜在 20℃ 以下冷水中陈列销售。

7.5 品牌食品经营

7.5.1 菜市场应鼓励并积极引进品牌主副食品进场经营。

7.5.2 对进场品牌食品、品牌食品生产单位的资质应定期进行核验，对每批商品生产日期、质量状况做好台帐记录，发现食品安全问题应限令停售并及时追溯。

7.6 食品包装

7.6.1 场内需包装销售的食物，应使用无毒、可降解、环保型包装材料或包装袋，不得使用再生包装材料及黑色（深色）有毒的厚质塑料袋。

7.6.2 零售的鲜肉、加工后的鲜鱼，以及豆制品、酱卤制品等应使用食品袋包装。

7.6.3 需保鲜陈列的肉类、熟食、豆制品等应使用保鲜膜或保鲜袋包装。

7.6.4 预包装食品标签应符合国家 GB 7718 的规定。

7.7 商品计量

7.7.1 强制性检定的计量器具应由菜市场统一购置、统一管理、定期核验、按期送检，并向质量技术监督部门申报备案。

7.7.2 菜市场应使用法定的计量单位。

7.7.3 水产品销售应在包装前净重称量。

7.7.4 对定量包装的食物应做好日常计量监督管理。

7.7.5 定量包装商品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理

办法》国家质量监督检验检疫总局第 75 号令(2005)的规定.

7.8 商品价格

7.8.1 菜市场内销售的商品均应使用价格标签，明码标价。价签应清晰标注品名、产地、计价单位、价格等。

7.8.2 菜市场严禁各类价格欺诈、欺行霸市、强买强卖等行为，保护消费者权益。

8 卫生管理

8.1 菜市场卫生管理应全面达到卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》的要求。

8.2 市场内卫生应实行区域包干，并明确责任人；场外卫生执行市容环境卫生责任区制度。市场内应设公共卫生保洁人员。

8.3 菜市场每日停止营业后应及时通场清扫，次日上货后各经营摊（间）应保持环境卫生，做到通道洁净、无污物。

8.4 场内垃圾应随时集中，及时清运出场，防止垃圾堆积对商品和经营环境造成污染。

8.5 菜市场对于检查出的不可食用食品应配备专用盛器，由专人负责每日回收，统一处理，并做好台帐记录。

8.6 鲜肉、活禽、水产、熟食、豆制品所用的操作台、砧板以及各类切割工具及盛器必须每日严格清洗、消毒。现场制作肉糜、肉丸的机械必须每日做内部清洗，不得在内部存肉屑。加工的切割用具及盛器应在规定位置加盖存放。

8.7 熟食销售及食品加工人员上岗时应穿戴白大衣、白帽、白口罩操作，操作前应在消毒水盆中清洗双手；收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具，不得直接触摸钱币。熟食从业人员上岗时不得留长指甲、涂指甲油，佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

8.8 菜市场必须设专职食品卫生管理人员，并指定一名负责人为食品卫生责任人。

8.9 菜市场应建立从业人员个人健康状况管理制度，所有从业人员均应持有有效的健康证。

9 市场公共服务

9.1 菜市场应在主要出入口处设置咨询服务台、导购图、宣传栏、公示栏、公用电话、检秤点等公共服务设施。

9.2 菜市场内应设置顾客投诉箱、公布投诉电话，出现损害消费者利益现象时，应尽量现场解决，使顾客造成实质性损失的，市场应先行赔付。

9.2.1 市场应定期对消费者满意度抽样调查，征询对菜市场的意见和建议，及时改进。

9.2.2 对顾客投诉应及时受理，限定时间，认真解决，并向当事人反馈处理结果。

10 证照管理

10.1 菜市场开办者应当核验入市经营者的合法经营凭证，与入场经营者签订书面合同，约定合同双方的权利义务和违约责任，办理入场登记手续。

10.2 菜市场应统一审核、管理经营户的营业执照、卫生许可证等，确保证照齐全、真实、不过期。

10.3 随商品同行的检疫检验及检测证明、产品合格证、送货单、确认单等证单，由场内经营者自行保管，随时备查，并据此记录购销台帐。

11 人员培训

11.1 菜市场管理人员应按照职责分别参加有关部门组织的岗前培训和轮训，经考核合格后持证上岗，并佩戴统一印制的胸标。

11.2 菜市场应建立经营者食品卫生及业务规范培训制度。

12 基础管理制度

12.1 菜市场应建立食品安全和卫生责任制度、安全保卫制度、商品抽检制度、市场承诺制度、合同管理制度、投诉制度等。

12.2 菜市场应编制《市场管理工作手册》。内容一般包括管理人员工作流程、各部门职责及责任制度、专业经营管理人员应知应会标准和培训考核制度、设施管理、商品卫生质量管理、经销者管理、环境卫生管理等。

12.3 菜市场应建立分类管理台帐。内容主要包括食品进销、不安全食品清退处理、消费者投诉，管理和经营人员健康状况、计量器具核验及年检记录、场内设施安全等。

12.4 菜市场应建立对重点商品的销售统计和分析制度，对粮、油、肉禽蛋、果蔬等大类商品进行定期统计和价格监测，为市场监控部门提供真实的资料。

12.5 菜市场应建立诚信经营管理制度。应对所有入场经营者设立信用档案，发现失信违规或商品质量问题时应记录在案，并在菜市场公布。市场经营管理人员应文明管理，诚信自律，按照本规范严格市场准入，及时处理消费者投诉，清退违法违规经营者和不合格商品。场内经营者应诚信经营，不欺诈、不违规违法经营、不偷税漏税欠税，建立良好的社会信誉。

北京市蔬菜零售网点建设管理办法

《北京市蔬菜零售网点建设管理办法》已经 2013 年 9 月 24 日市政府第 19 次常务会议审议通过，现予公布，自 2014 年 1 月 1 日起施行。

市长 王安顺

2013 年 10 月 8 日

北京市蔬菜零售网点建设管理办法

第一条 为了进一步加强本市“菜篮子”工程建设，方便市民生活，根据有关法律、法规和国家有关规定，结合本市实际情况，制定本办法。

第二条 本办法适用于本市行政区域内城镇地区蔬菜零售网点的规划、建设及其相关管理活动。其他地区蔬菜零售网点的规划、建设及其相关管理活动，参照本办法执行。

本办法所称蔬菜零售网点，是指以摊位、专间等零售形式销售蔬菜、水果、肉禽蛋等农副产品的经营场所，包括社区菜市场、社区菜店、农贸市场、超市等。

第三条 市人民政府统筹蔬菜零售网点规划和建设，监督、指导区、县人民政府组织实施蔬菜零售网点的规划、建设及其相关管理，并对区、县人民政府的任务落实情况进行考核；区、县人民政府具体负责本行政区域内蔬菜零售网点规划、建设及其相关管理的组织实施。

市和区、县人民政府按照各自职责做好本条前款规定工作所需经费的保障。

街道办事处、乡镇人民政府协助做好辖区内蔬菜零售网点管理工作；发现违反本办法规定行为的，应当及时向区、县商务行政主管部门通报。

第四条 市商务行政主管部门负责全市蔬菜零售网点规划和建设的组织推动、协调指导和督促检查。区、县商务行政主管部门按照本办法规定，负责本辖区内蔬菜零售网点的管理工作。

规划、国土资源、建设、发展改革、财政等政府有关部门按照各自职责做好蔬菜零售网点规划、建设及其相关管理工作。

第五条 蔬菜零售网点的设置，应当遵循总量合理、布局科学和方便市民的原则。

第六条 新建居民区应当配建社区菜市场或者社区菜店。

新建居民区配建社区菜市场或者社区菜店的建筑规模，按照本市居住公共服务设施规划设计指标确定。

社区菜市场或者社区菜店用于经营蔬菜的面积不得少于总经营面积的1/3。

第七条 社区菜市场或者社区菜店可以与居民区其他配套公共服务设施集中、统筹建设。

社区菜市场或者社区菜店是居民区配套公共服务设施，任何单位和个人不得擅自拆除、迁移、改建，或者挪作他用；配建的社区菜市场或者社区菜店被挪作他用的，工商行政管理部门不予注册登记。

社区菜市场或者社区菜店的所有权人在转让社区菜市场或者社区菜店的所有权时，应当书面告知受让人社区菜市场或者社区菜店属于居民区配套公共服务设施，不得改变其功能用途；改变社区菜市场或者社区菜店功能的，区、县商务行政主管部门报经区、县人民政府同意后有权回购社区菜市场或者社区菜店。

第八条 新建居民区配建社区菜市场或者社区菜店，应当按照本市有关住宅与公共服务设施同步交付使用管理规定执行，并遵守下列规定：

(一)开发建设单位在项目建设方案中明确配建的社区菜市场或者社区菜店的位置、建筑规模等内容；

(二)规划行政主管部门在建设工程规划许可证附图上注明配建的社区菜市场或者社区菜店及其位置、建筑规模和用途；

(三)开发建设单位在预(销)售住宅时，在住宅买卖合同中约定配建的社区菜市场或者社区菜店的交付条件；

(四)房屋权属登记部门在配建的社区菜市场或者社区菜店的产权证上注明位置、建筑规模和用途。

第九条 建设工程竣工备案后，开发建设单位应当将配建社区菜市场或者社区菜店的位置及建筑规模书面告知区、县商务行政主管部门；区、县商务行政主管部门应当为开发建设单位投入运营社区菜市场或者社区菜店提供帮助、指导和服务。

第十条 在居民区物业管理区域内已交付业主的专有部分达到建筑物总面积 50%以上时，开发建设单位或者社区菜市场、社区菜店的其他产权人应当将社区菜市场或者社区菜店投入运营；有特殊原因的，应当向区、县商务行政主管部门报告并说明情况，最迟应当在 1 年内投入运营。

居民区所在地街道办事处、乡镇人民政府应当将其掌握的有关居民区物业管理区域内已交付业主的专有部分达到建筑物总面积 50%的情况通报所在地区、县商务行政主管部门。

第十一条 已建成居民区蔬菜零售网点不足的，区、县人民政府根据需要，可以采取下列措施：

(一)调整其他商业设施功能；

(二)恢复挪作他用的原配套社区菜市场或者社区菜店；

(三)改造废弃的原配套设施；

(四)购买、租赁有关设施。

因客观条件无法采取本条前款规定措施的，可以采取在特定区域设立周末菜市或者早晚市、设置流动售菜车等方式弥补蔬菜零售网点的不足。

第十二条 鼓励和支持公民、法人和其他组织投资建设、经营蔬菜零售网点；鼓励和支持有条件的蔬菜生产经营企业或者农民专业合作社经济组织参与蔬菜零售网点经营，实行统一采购、统一配送和统一标准，实现规模化、连锁化、品牌化发展。

第十三条 鼓励社区菜市场、社区菜店、超市等蔬菜零售经营业态多元化发展，不断扩大蔬菜经营面积；鼓励发展蔬菜直营直供、网络销售等蔬菜零售新模式。

第十四条 鼓励和支持现有蔬菜零售网点改造营业设施，改善服务条件，符合条件的，区、县人民政府按照规定给予一定资金支持。

第十五条 对于区、县人民政府或者政府部门享有产权的蔬菜零售网点，区、县人民政府或者政府部门应当通过招标等公平竞争的方式确定经营者。

第十六条 区、县人民政府应当综合运用补贴、奖励、减免费用等多种措施，降低蔬菜经营成本，稳定蔬菜零售价格。

第十七条 蔬菜经营面积不少于总经营面积 1/3 的蔬菜零售网点的水、电、气价格，按照一般工业标准执行。

第十八条 商务行政主管部门应当会同交通、公安交管、发展改革、农业等部门建立联席会议制度，定期研究蔬菜等鲜活农产品运输通行相关政策。

交通部门对在国家规定的绿色通道上运输鲜活农产品的车辆，应当依法给予通行费优惠和优先通行保障。公安交管部门应当为进入城区的蔬菜等鲜活农产品运输车辆依法核发通行证件，提供通行便利。

第十九条 任何单位和个人发现违反本办法规定行为的，都有权向区、县商务行政主管部门举报；区、县商务行政主管部门应当公布举报电话，及时处理举报并公布处理结果。

第二十条 开发建设单位或者社区菜市场、社区菜店的其他产权人有下列情形之一的，区、县商务行政主管部门责令限期改正，可处 3000 元以上 30,000 元以下罚款；享受政府给予的价格等优惠政策的，责令补缴减免的价款：

(一)未在本办法规定的时限内将社区菜市场或者社区菜店投入运营的；

(二)社区菜市场或者社区菜店经营蔬菜面积少于总经营面积 1/3 的；

(三)擅自改变社区菜市场或者社区菜店功能的；

(四)无正当理由擅自停止社区菜市场或者社区菜店经营 2 个月以上，严重影响居民生活的。

第二十一条 开发建设单位或者社区菜市场、社区菜店的其他产权人有本办法第二十条规定情形之一，经责令限期改正、整改期满仍不能达到要求的，区、县商务行政主管部门报经区、县人民政府同意后，应当以成本价为基础回购社区菜市场或者社区菜店的产权。

在本办法第二十条规定的第(一)种情形下，回购谈判期间，区、县商务行政主管部门有权采取措施将社区菜市场或者社区菜店投入运营。

在本办法第二十条规定的第(二)、(三)、(四)种情形下，回购谈判期间，开发建设单位或者社区菜市场、社区菜店的其他产权人应当恢复社区菜市场或者社区菜店的功能或者经营；无力恢复的，区、县商务行政主管部门有权采取措施恢复社区菜市场或者社区菜店的功能或者经营。

回购谈判原则上在 6 个月内完成。

第二十二条 本办法自 2014 年 1 月 1 日起施行。

农副产品绿色零售市场

GB/T 19221-2003

1 范围

本标准规定了绿色零售市场管理使用的术语和遵循的原则，以及对农副产品绿色零售市场场地环境、设施设备、商品质量、商品管理、现场食品加工、定牌食品生产、市场管理、市场信用的要求。

本标准适用于经营农副产品的零售场所。

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 14881 食品企业通用卫生规范

GB 18406.1 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求

GB 18406.2 农产品安全质量 无公害水果安全要求

GB 18406.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求

GB 18406.4 农产品安全质量 无公害水产品安全要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

农副产品

包括蔬菜、水果、肉禽蛋、水产品、粮油等产品及其加工品。

3.2

农副产品零售市场

经常性的、公开的、规范的直接向消费者销售农副产品的场所。

3.3

农副产品绿色零售市场

环境设施清洁卫生、交易商品符合本标准的质量管理要求、经营管理具有较好信誉的农副产品零售市场。

4 场地环境

4.1 交易空间宽敞、明亮。

4.2 店堂布局合理，柜台合理安排，商品摆放整齐。

4.3 通道安排合理，人流物流畅通。

4.4 地面坚固、干燥、清洁、无虫害。

4.5 空气清新、无异味。

5 设施设备

5.1 保鲜陈列设备

5.1.1 冷冻食品应配备低温柜。

5.1.2 生鲜肉类、乳制品、豆制品应配备中温柜。

5.1.3 鲜活水产品应配备蓄养池。

5.1.4 生鲜蔬果应配备相应陈列架。

5.1.5 冷冻水产品应配备制冰机、冰台。

5.1.6 干果产品应配备专用干货桶。

5.1.7 果汁类产品应配备冰台。

5.2 检测设施设备

应设立具有快速检测农药残留、兽药残留能力的检测点, 配备快速检测设备, 并保证设备检定合格。

5.3 现场加工设备

5.3.1 肉品加工应配备符合卫生要求的操纵台和相应设备。

5.3.2 鲜活水产品加工应配备符合卫生要求的操作台和水池等设备。

5.3.3 熟食加工应配备高温炉、烘烤箱、保温柜、包装等设备。

6 商品质量

6.1 商品准入范围

入市商品实行市场准入制度。入市交易商品至少符合以下要求之一：

- a) 经国家认可机构认可的认证机构认证的农副产品；
- b) 符合 GB 18406.1~18406.4 的农副产品；
- c) 符合 GB 18406.1~18406.4 的规定，并特别注明的转基因食品。

6.2 进货质量要求

6.2.1 新鲜蔬果进入市场前不应带有泥土、腐叶、枯叶。

6.2.2 鲜肉类应无注水，经过预冷处理，符合卫生要求。

6.2.3 水产类应符合卫生要求。

6.2.4 熟食类来货必须使用食品袋密封包装或封闭型容器包装，生熟食必须分开。制作原料应符合卫生要求。

7 商品管理

7.1 商品准入规范

进货索证，应向供货商索取进货产品的来源地证明、质量认证证书或商品检验合格证及检测结果单等。

7.2 商品检验检测

7.2.1 市场质检部门应对各种农副产品的产品质量证明进行验证。对初次入场的经销商提供的产品质量证书原件，进行真伪和有效期限的检验，并对检验过程进行书面记录，留存证书的复印件。

7.2.2 应对未经过质量认证的各种农副产品按 GB 18406.1~18406.4 的试验方法和检测规则进行抽检。

7.2.2.1 至少应对蔬菜、水果有机磷类和氨基甲酸酯类农药残留含量进行快速检测。检测结果不符合 GB 18406.1~18406.2 农药最大残留限量要求的，不得入市交易。

7.2.2.2 应对采样记录、检测报告、客户档案进行登记，并及时公布检测结果和处理情况。

7.3 商品分区或分柜（架）陈列

7.3.1 蔬果、鲜肉、水产品、熟食品要分区或分柜（架）陈列销售。

7.3.2 应单独设立经认证的产品及转基因食品销售专区，明确标示，并在专区内按商品种类分区或分柜（架）陈列。

7.3.3 蔬果类应按包装蔬菜、散装蔬菜分类陈列销售。鼓励散装蔬菜包装上柜前进行修剪。

7.3.4 鲜肉类应按家禽肉、牛肉、羊肉、猪肉、加工肉食品等分类陈列销售。

7.3.5 冷却肉应设专区或专柜陈列销售。

7.3.6 鲜活水产品应置于畜养池中陈列销售。

7.3.7 危险鲜活动物不得在无保护网情况下敞开展示，应由销售人员负责并使用专用工具取放。

7.3.8 烧烤食品、熟食应置于透明玻璃柜中陈列销售。

7.3.9 定期检查商品质量，过期、变质商品及时清退。

7.4 商品保存保鲜

7.4.1 蔬果类

7.4.1.1 新鲜蔬果上柜前应按种类分存，并标注等级。

7.4.1.2 新鲜蔬果保鲜应实行温度带保存。

7.4.2 鲜肉类

7.4.2.1 现场切割销售的肉品温度操作环境应保持在 15℃左右。

7.4.2.2 生鲜肉类应在 0℃~7℃冷柜内保鲜。

7.4.3 水产类

7.4.3.1 鲜活水产品应放入蓄养池中蓄养。

7.4.3.2 蓄养池中的水应定期更换，保持水质清洁，供氧充足。

7.5 包装管理

7.5.1 新鲜蔬果的包装应采用利于保鲜的环保材料包装。

7.5.2 现场切割销售的鲜肉应用食品袋包装，上柜陈列的肉品应用保鲜膜包装。

7.5.3 熟食散装展示时应使用消毒的托盘，并置于透明玻璃柜内。需包装展示的，应用保鲜膜包好。

7.5.4 外包装上应注明商品的生产日期、保质期、保存条件等。

7.5.5 包装材料应符合国家有关标准。

7.6 卫生管理

7.6.1 鲜肉类、水产品 and 熟食类加工所用操作台、切割用具及盛贮用具均需定期进行严格消毒，并按规定位置存放。

7.6.2 蓄养池要用消毒水定期进行彻底清洁，其他蓄养用具亦应定期清洁。

7.6.3 柜台照明应采用节能杀菌灯。

8 现场食品加工

8.1 现场从事食品加工，应持有有关部门发放的《经营执照》和《卫生许可证》。

8.2 现场加工食品要设立专用间。

8.3 加工设备应每日清洁、消毒。

8.4 加工原料、辅料、食品添加剂和包装材料要符合卫生要求。

8.5 食品销售及其加工人员个人卫生与健康要求符合 GB 14881 的有

关规定。

8.6 加工食品应符合卫生要求。

9 定牌食品生产

9.1 定牌生产的食品应符合本标准质量要求，鼓励发展定牌食品。

9.2 应对委托加工生产的食品的生产日期、数量、生产单位、质量状况进行详细的记录，确保食品安全问题可追溯。

10 市场管理

10.1 市场最高管理者为农副产品质量安全的第一责任人。

10.2 应建立商品质量管理部门，配备专业、专职检测人员，加强农副产品质量安全的监督管理。

10.3 应建立市场从业人员卫生管理制度。应持有卫生部门发放的有效健康证。

10.4 应编制《市场管理工作手册》，内容包括市场管理工作流程、各部门管理制度、市场设施设备管理、商品质量管理、商品检测管理、现场食品加工管理、定牌食品生产管理、人员培训管理、环境卫生管理等。

10.5 应建立服务监督制度，定期对入场的消费者进行顾客满意度抽样调查，征询对绿色零售市场服务的意见，记录在案，并制定解决办法。

10.6 应设立投诉办公室，在市场显著位置设置投诉信箱，公布投诉电话。处理投诉应制度化，责任到人，限定时间，对处理结果和投诉者满意度进行详细记录。

11 市场信用

农副产品绿色零售市场应诚信经营，具有良好的社会信誉度。

11.1 应无欺诈、违规经营、偷税、漏税、欠税等情况。

11.2 在司法部门、行政执法机构三年内应无违法记录。

11.3 应对商品的质量承担管理责任：承诺严格按照本标准要求准入

商品，禁止假冒伪劣商品入场，及时清退过期、变质、破损的商品，及时处理顾客对质量问题的投诉。

农贸市场管理技术规范

GB/T 21720-2008

1 范围

本标准规定了农贸市场的经营环境要求、经营设施设备要求和经营管理要求。

本标准适用于申请开业和运营中的农贸市场。

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 14881 食品企业通用卫生规范

GB 19085 商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

农贸市场 markets of agricultural products

以食用农产品现货零售交易为主，为买卖双方提供经常性的公开的固定的交易场地、配套设施和服务的零售场所。

4 经营环境要求

4.1 场门应清洁、美观，有明确、完整的名称标识。

4.2 市场的人流、物流、车流应畅通有序，厅棚内的安全通道不应

堆放杂物。

4.3 市场的地面应硬化、干燥、防滑、易于冲洗、排水通畅。

4.4 交易厅（棚）内应通风，明亮。

4.5 市场内应按照果蔬类、鲜肉类、禽蛋类、粮油类、水产品、熟食和调味品等大类分区，并明确标示。鲜、活、生、熟、干、湿商品应相对集中，分开陈列销售。

4.6 场内应设置标准摊位或商品柜台，商品摆放整齐、干净。

4.7 新建或改建的市场应符合本地区的商业网点规划要求。

5 经营设施设备要求

5.1 服务基础设施设备

应设立公告栏、服务办公室、投诉箱、投诉电话等公共服务设施，各类公共设施应有清晰的标识。

5.2 计量设施设备

5.2.1 计量器具应使用电子秤，应检定合格且未超过检定周期。

5.2.2 应专设检定合格的公用电子公平秤，便民复称。

5.3 食品展陈设施设备

5.3.1 鲜活水产品交易应配备蓄养池、宰杀操作台、废弃物回收桶等设施，水产摊位前须设置下水明沟。

5.3.2 冷藏（冻）产品应配备冷柜陈列，保持产品冷藏（冻）状态。

5.3.3 生鲜肉品应配备分割台，鼓励吊挂销售。

5.3.4 活禽交易区应封闭或半封闭，应有笼子，设有封闭集中宰杀间，产生垃圾及时处理。

5.3.5 直接入口的半成品、熟食品应有清洁、卫生外罩或覆盖物，不宜使用塑料布遮盖，出售散装食品应使用专用工具。

5.4 卫生安全设施设备

5.4.1 现场食品加工应设有加工间，加工环境和操作应符合 GB14881 的要求。

5.4.2 设有带洗手池的卫生间，保持卫生清洁，卫生间设置应满足市场人流量的需要，有醒目的标识标志。

5.4.3 应设有防蝇、防鼠器具。

5.4.4 应有垃圾桶和垃圾收集、清运设施。

5.4.5 应有污水排放管道设施，排放标准符合当地环保部门要求。

5.5 检测设施设备

应配备农药残留快速检测设备和相关辅助设施。

5.6 消防设施设备

应符合 GB 50016 的要求，内部装修应符合 GB 50222 的要求。

6 经营管理要求

6.1 商品质量管理

6.1.1 应设立负责食品安全的管理部门或配备食品安全管理人员，建立食用农产品安全卫生质量责任制度，公示质量承诺。

6.1.2 应建立进货索票索证和抽样检测制度。市场应向经销商索取食品进货票证及食品安全的有效证明，对进入市场的产品进行质量抽检和监督管理，并有相应记录。

6.1.3 现场制作食品、散装食品及生鲜食品应符合国家食品卫生质量标准，远离污染源，不应销售过期、变质、失效等质量不合格商品。

6.1.4 应建立不合格商品退市制度，对有关行政主管部门公布的不合格食品，市场应当立即停止销售，监督退市，并记录在案。

6.2 经销商管理

6.2.1 应建立经销商协议准入制度，检查其合法经营资格，与入市经销商签订食品安全保证协议，明确食品经营的安全责任。

6.2.2 应建立经销商管理档案，如实记录经销商的身份信息、联系方式、经营产品和信用记录等信息，并及时更新。经销商退出市场后，其档案应至少保存二年。

6.2.3 经销商应亮照经营，在摊位显著位置明示营业执照、卫生许可证等相关证件。

6.2.4 经销商应建立商品进货台账和批量销售台账。详实记录交易食品的供货商、品名、产地来源、进货时间、规格、质量等级、数量等内容，以便产品溯源和召回。

6.2.5 应建立经销商的奖惩制度，定期对诚信经营等良好行为进行奖励，对缺斤短两、欺行霸市、销售不合格产品的行为及时处理。

6.3 交易服务管理

6.3.1 应建立消费者投诉举报制度，设立投诉点。处理投诉应制度化，责任到人，限定时间，对处理结果和投诉者满意度应进行详细记录。

6.3.2 应建立食品检测、卫生防疫、环境卫生工作制度，国家公告的传染性疾病预防爆发时期，市场管理应符合 GB 19085 的要求。

6.3.3 应建立价格管理制度，商品明码标价。

6.3.4 应有计量管理制度，定期检定计量器具。

6.3.5 应有消防管理制度，专人管理，定时安检。

6.4 人员管理

6.4.1 市场管理人员应具备当地劳动和社会保障部门要求的从业资格，培训上岗。

6.4.2 经营食品的从业人员应持有当地卫生主管部门出具的有效健康证明。

6.4.3 市场应建立培训制度，定期对管理人员和经销商进行食品安全、消防的相关培训。

超市销售生鲜农产品基本要求

GB/T 22502-2008

1 范围

本标准规定了超市销售生鲜农产品的环境要求、基础设施设备要求、工具容器及包装材料要求、从业人员要求、供应商要求和交易技术要求。

本标准适用于经营生鲜农产品的超市。

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 8978 污水综合排放标准

GB/T 18883 室内空气质量标准

GB/T 21721 农副产品销售现场危害管理技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

生鲜农产品 fresh agricultural products

通过种植、养殖、采收、捕捞等产生，未经加工或经初级加工，供人食用的新鲜农产品。包括蔬菜（包含食用菌）、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等。

3.2

生鲜区域 fresh products region

超市中对生鲜农产品进行预处理、加工、陈列、销售的区域。

4 环境要求

4.1 产品分区要求

4.1.1 生鲜区域应按生鲜农产品大类和不同类别生鲜农产品的保鲜、保质要求进行分区并明确标识。

4.1.2 蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等应分区。

4.1.3 冷（冻）藏农产品和非冷（冻）藏农产品应分区。

4.1.4 有包装食品和无包装食品应分区。

4.1.5 应单独设立转基因、经认证的产品销售专区、明确标识，并在专区内按转基因、认证商品种类分区或分柜（架）陈列。

4.2 环保要求

4.2.1 地面应平整、清洁、无积水，不应有影响环境卫生的污染源。

4.2.2 墙面应采用易清洗材料，无污垢、无塔灰、无油垢、不吸潮、不渗漏。

4.2.3 天花板应无污垢、无塔灰，不滴漏。

4.2.4 空间应宽敞明亮，照度不低于 600 Lx，光色不得影响产品正常色泽，照明设施应安全、卫生。

4.2.5 空气流通、清新，并应符合 GB/T 18883 的要求。

5 基础设施设备要求

5.1 加工设施设备

5.1.1 应根据经营生鲜农产品需要，配备相应的初级加工设施设备，为顾客提供分切、整理等服务。

5.1.2 加工设施设备的卫生应符合食品卫生安全的相关要求。

5.2 陈列设施设备

5.2.1 应按照生鲜农产品的保鲜、保质要求选择适宜的陈列设备。

5.2.2 生鲜农产品应配备标牌或标签，并标明品名、产地、保存方法、单位价格等。

5.2.3 应根据鲜活水产品要求配备蓄养池。

5.3 保鲜贮藏设施设备

5.3.1 生鲜区域的农产品销售应配置必要的低温贮藏设备，包括冷藏库（柜）（0℃~5℃）和冷冻库（柜）（低于-18℃）、保鲜壁柜等。

5.3.2 冷藏水产品销售应配备冰台或冷藏柜，鼓励超市配备制冰机。

5.3.3 冷藏（冻）生鲜农产品运输应使用专用冷藏（冻）车，冷藏（冻）车温度应符合商品保鲜要求。

5.3.4 鼓励使用新型保鲜技术和设备。

5.4 包装设施设备

5.4.1 应根据生鲜农产品贮藏及交易的需要配备相应的包装、分拣和称量等辅助设备，并放置在顾客容易找到、方便使用的地方。

5.4.2 包装设备应使用符合相应标准的合格设备。

5.5 卫生安全设施设备

5.5.1 应配备足够的防鼠、防蚊蝇、防蟑螂等常见病媒生物的防治装置和紫外线杀菌灯。

5.5.2 应合理布置排污口，污水不能直接排入城市污水管网的应配备污水处理设施，污水排放应符合 GB 8978 的要求或当地环保部门要求。

5.5.3 应设置垃圾桶，并加盖密闭；对环保工具及设施应定期消毒。

5.5.4 应配置员工更衣间，从业人员上岗前应更换工作服、戴工作帽，工作服应定期清洗、消毒。

5.5.5 应分别配置从业人员使用的洗手池和器具清洗消毒池。

5.5.6 应配备卫生消毒间或专柜，有醒目的标识；专人管理消毒药剂、清洁剂，并正确标识，以警示其毒性和用法。

5.6 其他

设施设备应及时清洁、维护和保养，保持良好的技术状态。

6 工具容器及包装材料要求

6.1 工具容器的材料应无毒、无异味、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒。

6.2 生、熟产品工具容器应定期消毒；应分开使用，鼓励专品专用；应定位、分区存放、保持清洁、明确标示，避免交叉污染。

6.3 刀具应无油渍、无残渣、无锈斑，用后应及时清洗并置于专用刀架之上。

6.4 砧板应清洁、立放、干燥，以抑制微生物繁殖。

6.5 容器（包括盆、盘、锅等）应表面光亮，无污垢、无残渣油渍等。

6.6 生鲜农产品包装材料应符合国家或行业有关标准要求，包装材料的存放符合相关标准要求。

7 从业人员要求

7.1 应当设立负责食品安全的管理部门或配备食品安全管理人员，监控本超市的食品安全状况；应配备质量安全检验、环境卫生、设施设备检修、装卸搬运、理货、消防安全管理、销售服务等方面的从业人员，相关人员应具备相应的从业资格。

7.2 从业人员应健康状况良好，定期进行身体检查，持有效健康证明上岗。

7.3 应对从业人员进行卫生管理和食品安全方面知识的宣传和培训，推行培训上岗制度。定期对从业人员进行培训和考核，并将培训和考核的情况记录、存档。

7.4 从业人员行为应符合 GB/T 21721 的相关要求。

8 供应商要求

8.1 应具备合法的经营资质。入市前应向超市提供合法、有效的证明文件，包括相应的营业执照副本、税务登记证、卫生许可证、生产许可证、动物防疫合格证、质量认证证书等。

8.2 应与超市签订食品安全保障协议，明确食品安全经营责任及相关事宜。

8.3 应提供上架生鲜农产品质量合格证明材料。

8.4 配送中心应设立食品检测机构，具备国家要求的相应检测能力。

8.5 进口农产品应出示出口国和国内双方的产品检验检疫证明等合法、有效的进口证明文件；在国内未进行商标注册的，进口商应对所进口的产品提供质量保证文件。

8.6 相关人员应参加超市组织的食品安全、卫生管理等相关培训。

9 交易技术要求

9.1 应进行电子结算，配备电子收银机、条码扫描器、销售点终端（POS机）、票据打印机、条码电子秤等设施设备。

9.2 称重设备应定期年检，保证合格，并贴有合格证明标识。

9.3 应建立生鲜农产品管理系统，实现对产品数据的实时在线查询和管理。

9.4 鼓励建立商品质量安全可追溯系统。

生鲜农产品配送中心管理技术规范

SB/T 10873—2012

1 范围

本标准规定了生鲜农产品配送中心的基本要求、场地环境要求、经营设施设备要求、供应商管理要求和经营管理要求。

本标准适用于生鲜农产品配送中心的运营管理。

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，仅所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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 21721 农副产品销售现场危害管理规范

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50072 冷库设计规范

GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

SB/T 10428 初级生鲜食品配送良好操作规范

《农产品批发市场食品安全操作规范》(商务部 商运字[2008]43号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

配送 distribution

在一定服务区域内，根据客户订单要求，对生鲜农产品进行拣选、清

洗、切分、包装、组配等处理后，按时送达客户指定地点的物流活动。

4 基本要求

4.1 经营产品质量要求

4.1.1 产品应新鲜、清洁、完好，具有该产品品种应有的特征。

4.1.2 产品中污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

4.2 卫生管理要求

配送中心原料采购、运输、贮存、加工及配送过程中的卫生管理应符合 GB14881 的相关要求。

4.3 人员要求

应配备相应的从业人员，人员卫生及培训管理应符合 GB/T 21721 的相关要求。

4.4 质量管理要求

生鲜农产品配送中心质量管理要求应符合 SB/T 10428 的有关规定。

5 场地环境要求

5.1 选址

5.1.1 配送中心选址应符合城市规划、土地利用规划及商业网点规划的要求，并取得相应的规划审批手续，应选择在交通便利处。

5.1.2 配送中心直线距离 1km 以内，无有毒有害等污染源，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

5.2 建筑及环境要求

5.2.1 配送中心宜建设成单层结构，建筑面积应不少于 3000m²。

5.2.2 配送中心场所设计、布局、设施建设及环境卫生要求应符合 GB 14881 的相关规定，建筑防火设计应符合 GB 50016 的要求，内部装修防火设计应符合 GB 50222 的要求。

5.2.3 应采取分区作业原则，蔬果、畜禽肉、水产品等应有各自的加工区域，各产品加工清洁区和非清洁区应严格分开。

5.2.4 各作业区域及场所设施应有明确、清晰标识。

6 经营设施设备要求

6.1 加工设施设备

应根据加工产品需要配备相应的分拣、清洗、切分、包装等加工设施设备。

6.2 保鲜贮存设施设备

6.2.1 冷库设计应符合 GB 50072 的有关规定。

6.2.2 冷库宜建有 5℃~15℃以下的封闭式站台，并设有与运输车辆对接的门套密封装置。

6.2.3 冷库门应配有电动空气幕、塑料门帘等，以防外界热气进入。

6.2.4 冷库门应合理配置多探头的库温和产品中心温度自动测温记录仪，测温精度达到±0.1℃，内部应设置警铃和报警系统。

6.2.5 冷库控温幅度应为±1.5℃到±2℃，冷冻库（库温为-18℃或-25℃），库内空气温度与蒸发温度的温差不大于 10℃；库温为 2℃~8℃范围的冷藏库，库内空气温度与蒸发温度的温差不大于 7℃；库温高于 8℃的冷藏库，库内空气温度与蒸发温度的温差不大于 5℃。根据上述温差值针对冷库的库温进行蒸发温度的设定，并根据冷库所需冷量相应进行蒸发器的选型。

6.2.6 分隔多间冷库，应采用并联压缩机组，以达到高效和节能效果。

6.2.7 冷凝器选型应根据库址当地的四季温度、水质水源情况，以尽量降低冷凝温度和延长使用寿命为目标进行冷凝器类别和型号的选择。

6.2.8 冷库的管线和控制机器等应符合国家标准。

6.3 检测设施设备

应建有食品检验室，具备对农、兽药残留等常规项目的快速检测能力。
应配备金属异物检测设备。

6.4 计量设施设备

应使用检定合格、未超过检定周期的计量器具。

6.5 卫生设施设备

卫生设施设备应符合 GB 14881 的相关要求。

6.6 消防安全设施设备

应配备消防安全设施，保证消防设施齐全、完好有效。

6.7 运输设施设备

运输设施设备应符合 SB/T 10428 的相关要求。

6.8 其他

应根据产品加工配送需要配备相关设施设备，应符合 GB 14881 及相关标准的要求。

7 供货商管理要求

7.1 资质要求

应选择具有相应合法资质的供货商，并留存相关资质证明材料。

7.2 台账管理

配送中心应与各供货商建立详细的购销台账，相关台账记录应至少保存 2 年。

7.3 信用管理

应建立供货商信用管理和动态评价制度。对供货商的产品质量、经营规模、信用状况进行实时跟踪和记录，对供货质量不好、存在信用问题的供货商，应取消其供货资格。

7.4 供货商的准入及退出

应建立供货商的准入及退出制度，动态跟踪，相关记录应至少保存 1 年。

8 经营管理要求

8.1 生产加工管理

8.1.1 产品进货验收

产品进货时，应索取该产品的检验、检疫有效合格证明，对无有效质量合格证明的，应自行或委托检验合格后方可进货。

8.1.2 作业区温度要求

各类生鲜农产品作业区温度应符合 SB/T 10428 的相关要求。

8.1.3 加工操作

8.1.3.1 应根据生鲜农产品特性和客户订单要求进行加工，并符合加工工艺及质量管理体系要求。

8.1.3.2 产品加工后，应根据其温控要求存放于发货区，做好记录。

8.2 保鲜贮存管理

8.2.1 贮存条件

应根据产品特性设定相应的温湿度参数。新鲜果蔬应根据产品自身的生理特性选择适宜的温湿度和贮存方法：生鲜畜禽肉应贮藏于温度 0℃～4℃，相对湿度 75%～85%的冷库内；冰鲜水产品应贮藏于温度 0℃～4℃，相对湿度 85%～90%的冷库内；冷冻畜禽肉、冷冻水产品应贮藏于温度-18℃以下，相对湿度大于 95%的冷库内。

8.2.2 贮存管理

8.2.2.1 不同类别的产品应分库或分区存放，植物性产品、动物性产品和菌类产品等分类摆放。产品之间保鲜、贮藏条件差异较大的或容易交叉污染的不得在同一库内存放；同一仓库或存储区域内存放的不同产品间应有适当物理分隔。

8.2.2.2 对产品的存放应有系统的、合理记录。详细记录产品的品名、产地、产品质量、存储条件、最大贮藏寿命或出库到期时间、出入库数量、出入库时间等信息；定期或不定期进行核查、及时剔除变质产品，在产品出入库时，质检人员应对产品进行检验或检测，确认合格后方可出入库，并遵循先进先出的原则。

8.3 配送运输管理

8.3.1 应按客户订单要求并依据先进先出的原则进行拣选，组配，包装。产品装入量应与包装容器规格相适应。产品包装上应明确标示产品的品名、生产日期、生产厂家、联系方式、保质期、质量等级、保存条件以及其他需要标示内容。

8.3.2 产品装车时应轻拿轻放、堆码整齐，不踩包装箱，可以使用5mm以上厚度的夹板作为脚踏板放在包装箱上登高，防止碰伤、压伤和擦伤产品。

8.3.3 产品应在适宜的条件下进行运输，运输过程中不得和其它对产品安全和卫生有影响的货物混载，并应详实记录配送产品的品名、规格、数量、时间、配送对象及其联系方式、运输条件等信息。

8.3.4 配送运输期间，应减少车厢门的开启次数和时间。

8.4 产品召回管理

应建立生鲜农产品召回制度，并符合《农产品批发市场食品安全操作规范》中问题食品处理的相关要求。

畜禽肉冷链运输管理技术规范

GB/T 28640-2012

1 范围

本标准规定了畜禽肉的冷却冷冻处理、包装及标识、贮存、装卸载、运输、人员的基本要求。

本标准适用于生鲜畜禽肉从运输准备到实现最终消费前的全过程冷链运输管理。

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，仅所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 191	包装储运图示标志
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 6388	运输包装收发货标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7392	系列 1:集装箱的技术要求和试验方法保温集装箱
GB 7718	预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 9689	食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
QC/T450	保温车、冷藏车技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷却畜禽肉 chilled meat

经冷却加工，并在运输和销售中始终保持低温（中心温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ）而不冻结的畜禽肉。

3.2

冷冻畜禽肉 frozen meat of livestock and poultry

冷却后的畜禽胴体经低温冻结处理，并在加工、运输、销售过程中保持其中心温度不超过 -15°C 的畜禽肉。

3.3

冷链 cold-chain

根据产品特性，为保持其品质而采用的从生产到消费各环节始终处于低温状态而配有相应设施设备的物流网络。

4 冷却冷冻处理

4.1 畜禽肉冷却处理

4.1.1 畜禽宰后冷却处理

4.1.1.1 片猪肉

宰后片猪肉应在击昏 45min 内进入 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷却间，并在 24h 内使其后腿肌肉深层中心温度降至 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。

4.1.1.2 片牛肉

宰后片牛肉应在击昏 45min 内进入 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷却间，并在 36h 内使其后腿部及肩胛部肌肉深层中心温度降至 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。

4.1.1.3 羊胴体

宰后羊胴体应在击昏 1h 内进入 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷却间，并在 10h 内使其后腿部及肩胛部深层中心温度降至 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 。

4.1.1.4 鸡胴体

冷却介质的温度控制在 0℃~4℃，冷却时间控制在 45min 以内，冷却后鸡胴体中心温度达到 7℃ 以下。

4.1.1.5 其他

其他畜禽胴体的冷却操作要求参照上述过程的控制要求执行。

4.1.2 畜禽产品的冷分割

冷却后的畜禽产品应在良好卫生条件和车间温度低于 12℃ 的环境中进行分割，分割后肉的中心温度应不高于 7℃。

4.2 畜禽肉冷冻处理

4.2.1 分割猪肉应在 24h 内使其肌肉深层中心温度降至-15℃ 以下。

4.2.2 片牛肉及分割牛肉应分别在 72h 和 36h 内使其肌肉深层中心温度降至-15℃ 以下。

4.2.3 分割羊肉应在 16h 内使其肌肉深层中心温度降至-15℃ 以下。

4.2.4 鸡胴体及其分割产品应在 12h 内使其肌肉深层中心温度降至-18℃ 以下。

4.2.5 其他畜禽产品的冻结参照上述要求执行。

5 包装及标识

5.1 包装

5.1.1 冷却畜禽肉应在良好卫生条件和包装间温度不超过 12℃ 的环境中进行包装。

5.1.2 冷冻畜禽肉应在良好卫生条件和包装间温度不超过 0℃ 的环境中进行包装。

5.1.3 内包装材料应符合 GB/T 4456、GB 9687、GB 9688 和 GB 9689 等标准的相关规定，薄膜不得重复使用。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

5.1.4 运输包装应能满足畜禽肉安全运输的要求。

5.2 标识

5.2.1 预包装畜禽肉的标签应符合 GB 7718 的规定。

5.2.2 运输包装的收发货标志和图示应符合 GB 6388 和 GB/T 191 的规定，至少应有“温度极限”标识。

5.2.3 经过认证的畜禽肉应在包装上进行标识，标志的使用应符合有关标准要求。

6 贮存

6.1 贮存库应根据产品要求配备相应的制冷设备、温（湿）度测量装置、监控装置等，定期维护、校准。

6.2 临时贮藏的冷却畜禽肉应贮存于 0℃~4℃、相对湿度 75%~84% 的冷却间。

6.3 冷冻畜禽肉应贮存于-18℃以下，相对湿度 95% 以上的冷冻间，冷冻间温度昼夜波动不得超过±1℃。

6.4 畜禽肉应按产品大类分区存放，产品贮存应遵循先进先出的原则。

6.5 畜禽肉和副产品混合贮存时，应该分别密闭包装并分区存放。

6.6 应详细记录畜禽肉的出入库时间、数量、贮存温度等信息。

6.7 供特定宗教信仰人员使用的畜禽肉产品在满足上述要求的同时，还应满足其特定贮存要求。清真产品应存放在经过认可的专用库内，不得与其他畜禽肉产品混贮。

7 装卸载

7.1 装卸载设施设备要求

7.1.1 应根据企业实际需求配备电瓶叉车、货架、托盘等装卸载设施设备。

7.1.2 企业宜统一使用 1200 mm×1000 mm 规格的托盘。

7.1.3 装卸载设施设备应保持清洁卫生，并定期消毒。

7.1.4 宜配备封闭式站台进行装卸载活动。

7.2 畜禽肉装车摆放要求

7.2.1 同一运输车厢内不得摆放不同温度要求的畜禽肉或其他产品。

7.2.2 清真畜禽肉产品应专车运输。

7.2.3 冷却畜肉胴体应吊挂运输。

7.2.4 冷却肉进入车厢内应采取一定装置和措施防止过度挤压。包装好的畜禽肉应摆放整齐有序。

7.3 作业管理要求

7.3.1 企业应制定装卸载监管制度，做到票物相符，做好相关记录并存档。装载前应查验检疫证明、检疫证章是否齐全，片胴体是否加盖检疫合格验讫，并核对数量是否一致；卸载前应检查产品色泽是否新鲜，包装是否完整，生产日期是否清晰并确保畜禽肉在保质期范围内。

7.3.2 本环节中应保证冷却畜禽肉脱离冷链时间不超过 30 分钟，冷冻畜禽肉脱离冷链时间不超过 15 分钟。

8 运输

8.1 运输前准备

8.1.1 应检查畜禽肉温度是否符合规定要求，冷却畜禽肉中心温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻畜禽肉中心温度应低于 -18°C 。

8.1.2 应检查车厢温度，在温度高于产品温度时，应提前制冷，将温度降低到相应的温度。运输冷却畜禽肉时车厢温度应低于 7°C ，运输冷冻畜禽肉时车厢温度应低于 -15°C 。

8.2 运输工具

8.2.1 应采用冷藏车、保温车、冷藏集装箱、冷藏船、冷藏火车（专

列)和附带保温箱的运输设备。保温集装箱应符合 GB/T7392 的规定,运输车辆应符合 QC/T450 的规定。

8.2.2 运输工具应配备温湿度传感器和温湿度自动记录仪,实时监测和记录温湿度。

8.2.3 所有的运输装置都应处于良好的技术状态,如顶部的通风孔要处于工作状态,车厢排水应良好,并设有确保空气循环的货垫等。

8.3 运输条件

8.3.1 运输参数应符合条款 6.2 和 6.3 的规定。

8.3.2 运输过程温度应与运输产品所需温度环境相匹配。

8.4 监测与记录

8.4.1 企业应建立产品运输跟踪系统,做好记录并存档。

8.4.2 运输过程中应定时监测和记录车厢内温、湿度值,如超出允许的波动范围应按相关规定及时处理。

9 节能要求

在畜禽肉冷却、冷冻、贮存、冷链运输中宜选用节能设备,并采用节能方法和技术。

10 人员

10.1 设备操作人员须经培训,持证上岗。

10.2 患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员,以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员,不得直接接触食品及其包装物。

农副产品销售现场危害管理规范

GB/T 21721-2008

1 范围

本标准规定了农副产品销售现场中经营环境、设备设施、器具材料、人员因素以及意外因素的危害管理。

本标准适用于运营中的农副产品销售现场，包括农副产品批发市场、农贸市场、超市等销售现场，活畜禽交易市场除外。

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 3095	环境空气质量标准
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 8978	污水综合排放标准
GB 2760	食品添加剂使用卫生标准
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 17217	城市公共厕所卫生标准
GB 50016	建筑设计防火规范
GB 50222	建筑内部装修设计防火规范
GB 19085	商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

农副产品 agricultural product

包括粮油、蔬菜（含食用菌）、果品、畜禽肉、禽蛋、水产品、茶叶、调料等产品及其加工品。

3.2

销售现场 sale locale

指进行农副产品现货交易的区域或场所。

3.3

危害 hazard

农副产品销售现场存在或潜在的对食品安全和人体健康有不良影响的生物、化学或物理因素。

4 经营环境的危害管理

4.1 有害气体、粉尘及固体垃圾废弃物的危害管理

4.1.1 销售现场周围不得有有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源；若发现应立即停止交易，并及时通报当地环保部门处理，排除污染源后方可交易。对于农副产品自身产生的有刺激和有害气体，现场应配备相应数量的通风换气设备，空气质量应符合 GB 3095 的要求。

4.1.2 销售现场与外缘公路、道路应设隔离带，应在封闭的销售现场内进行交易。

4.1.3 销售现场不得有裸露的垃圾废弃物、流淌的油污等污染源；一经发现应及时清理、清洗，保持清洁。

4.2 水的危害管理

4.2.1 产品清洗加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 销售现场不得有淤积的污水，一经发现应及时清理、清洗。污水排放应符合 GB 8978 的规定。

4.3 病媒生物（主要有蟑螂、蚊、蝇、鼠）的危害管理

4.3.1 销售现场周围不得有虫害大量孳生的场所，一经发现，应集中消杀清理；现场外围鼠道和鼠活动地区应采取防控措施，如投放鼠药并标示、及时清除死鼠等。

4.3.2 销售现场与外界接口处应设置纱窗、门帘、挡鼠板，下水道出口处应安装反水弯、防鼠网；销售现场内应设置灭蚊灯、粘蟑纸、粘蝇条、粘鼠板、鼠夹等防控病媒生物危害的设施。

4.3.3 应制定病媒生物的预防与消杀计划，设专人进行巡检、维护和清理，并记录种类、地点、灭杀时间、灭杀方法、药剂、效果、操作人员等信息。

4.4 化学药剂的危害管理

4.4.1 销售现场使用保鲜剂等添加剂应符合 GB 2760 的要求。

4.4.2 销售现场应设专用橱柜或卫生消毒间，专人统一管理杀虫剂、清洗剂、消毒剂等化学药剂，单独存放，正确标识并警示其毒性和用法，做好出入库登记，严格管理使用。

4.4.3 应对化学药剂使用人员进行培训，确保化学品的正确、安全保管和使用。

4.4.4 应记录保鲜剂、杀虫剂等化学药剂的使用时间、地点、品名、剂量、使用方法以及人员等相关信息，并保存记录一年以上备查。

4.5 产品之间交叉污染的危害管理

4.5.1 应按农副产品大类、保鲜和卫生要求进行分区，同类型商品应在同一交易区内经营。蔬菜、果品、肉类、水产品、粮食、副食品等应分区；生熟食品应分区；冷（冻）藏农副产品和非冷（冻）藏农副产品应分区；待加工食品和直接入口食品应分区；有包装食品和无包装食品应分区。

4.5.2 经营鲜活水产品的区域与其他食品经营区域相互之间的距离应不得小于5米或设置有效的分隔设施，避免交叉污染。

4.5.3 现场加工食品应设封闭加工间，加工区和销售区应分隔，并符合GB 14881的要求。

5 设施设备及器具材料的危害管理

5.1 卫生、安全设施的危害管理

5.1.1 应配备与食品卫生要求相适应的给排水设施，定期对管道进行疏通、检修。

5.1.2 销售现场的卫生间应符合GB/T 17217的规定。卫生间应卫生清洁，无异味，上、下水管应通畅，冲洗设施齐全，保证清洗的用水。

5.1.3 销售现场周边应设置相应数量的有盖垃圾桶，设专人巡检收集垃圾，分类存放，及时清运，桶内垃圾不得外溢。

5.1.4 应配备消防安全设施，应符合GB 50016的要求，内部装修应符合GB 50222的要求。

5.2 贮存、陈列设施的危害管理

5.2.1 从事鲜活水产品交易的应配备蓄养池，水产摊位前须设置明沟，盖有下水井盖，并保持周边清洁卫生。

5.2.2 生鲜类产品应防止过度挤压，生鲜肉类交易应有相对独立闭合的交易场所，配备低温保鲜、胴体吊挂等设施设备。水产品 and 生鲜肉类操作台鼓励采用不锈钢材料，、场地设施应每日冲洗，不存污水，保持清洁并定期消毒。

5.2.3 应具备与交易规模相适应的保鲜设施设备，易腐农副产品应在适宜条件下贮藏、陈列，冷藏温度宜在0℃~5℃，冷冻温度宜在-18℃以下。

5.3 容器、工具、包装材料等的危害管理

5.3.1 容器、工具、包装材料等应符合国家相关卫生标准。

5.3.2 生、熟食品的加工工具及容器应分开使用并明确标识,使用后应及时洗净,设置台架定位存放,保持清洁、干燥并定期进行消毒。

5.3.3 散装的直接入口食品,应有清洁卫生外罩或覆盖物,使用的包装材料应清洁、无毒,防止食品污染。出售散装食品应使用专用工具。

6 人员因素的危害管理

6.1 人员健康的危害管理

6.1.1 从业人员及直接接触食品的管理人员应每年定期体检,持健康证上岗。

6.1.2 直接接触入口食品的从业人员有发热、腹泻、手外伤、皮肤湿疹、长疖子、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的,应立即脱离工作岗位,待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后(得到相关卫生部门的证明),方可重新上岗。

6.2 人员卫生的危害管理

6.2.1 从业人员应保持良好的个人卫生,直接接触入口食品的人员应穿戴清洁的工作服、工作帽、手套及口罩。

6.2.2 从业人员接触直接入口的食品时,应进行手部清洁(必要时应戴手套),并使用洁净的专用工具。

6.3 人员行为的危害管理

6.3.1 对现场从业人员及相关管理人员应定期进行食品卫生与安全知识的培训。

6.3.2 直接接触入口食品的从业人员离开加工和销售现场应换下工作装,并有监管制度,工作过程中手接触脏物、吸烟、如厕后、用餐后,应及时清洗,并有监督检查制度。

7 意外因素的危害管理

7.1 国家公告的传染性疾病预防时期和重大畜禽疫情时期，销售现场应按照 GB 19085 的要求进行管理。

7.2 销售现场应有断电应急措施，避免意外停电造成农副产品腐败变质。

7.3 应建立消防安全检查和监督制度，专人定期巡查消防设施设备的有效性，及时处理并记录，防控火灾的发生。

食用农产品保鲜贮藏管理技术规范

GB/T 29372—2012

1 范围

本标准规定了食用农产品保鲜贮藏基本要求、贮藏前的准备、贮藏及运输要求。

本标准适用于果蔬、肉类、水产品等的保鲜贮藏。

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，仅所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 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 20401	畜禽肉食品绿色生产线资质条件
GB/T 23244	水果和蔬菜 气调贮藏技术规范
SC/T 3005	水产品冻结操作技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用农产品 edible agricultural products

通过种植、养殖（屠宰）、采收、捕捞等产生，未经加工或经简单加工，供人食用的农产品。包括果蔬、肉类、水产品等。

3.2

保鲜贮藏 fresh storage

根据不同的食用农产品选择适宜的贮藏方式，并按照相应的技术和工艺要求来保持果蔬、肉类、水产品等的新鲜。

4 保鲜贮藏基本要求

4.1 食用农产品质量要求

4.1.1 食用农产品应新鲜、清洁、完好，具有该产品品种应有的特征。

4.1.2 食用农产品的添加剂、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

4.2 保鲜贮藏基本原则

4.2.1 应根据食用农产品品种和商品流通要求选择适宜的保鲜技术与贮藏条件。应优先采用冷藏、气调贮藏、冷冻等物理保鲜，在物理保鲜不能满足需要时，允许采用生物保鲜和化学保鲜。

4.2.2 应根据食用农产品的品种特性和贮藏条件，确定适宜的贮藏期限。

4.2.3 应在食用农产品采收（捕捞、屠宰）后至消费前的整个流通过程中，保持适宜保鲜的条件。

5 贮前准备

5.1 贮前处理

5.1.1 挑选、修整

食用农产品采收（捕捞、屠宰）后应及时进行挑选、修整，剔除不符合要求和不宜保鲜贮藏的产品。

5.1.2 分级与包装

5.1.2.1 宜根据食用农产品相关标准或商品化要求进行分级，可在

采收（捕捞、屠宰）、挑选或包装时进行，必要时可进行二次或多次分级。

5.1.2.2 应根据食用农产品规格、等级、质量防护和商品化要求合理包装。同一包装内可视部分应具有整个包装产品的代表性。包装标签、标示应符合 GB 7718、GB/T 191 的有关规定。

5.1.3 保鲜处理

应根据不同的食用农产品选择适宜的贮藏方式，并按照相应的保鲜技术和工艺要求进行保鲜处理。各类食用农产品保鲜处理要求如下：

--新鲜果蔬可根据需要在贮藏前及时进行预冷、涂被、辐照或化学保鲜剂处理；

--水产品可根据需要及时进行低温驯养、冷却或冻结处理，水产品冻结应符合 SC/T 3005 的有关要求；

--肉类冷却、冷冻处理应符合 GB/T 20401 的相关规定。

5.2 贮藏设施设备及器具要求

5.2.1 应根据食用农产品的数量、保鲜贮藏方式、包装单元规格等配备相应的贮藏设施设备，如预冷库、低温库等。

5.2.2 贮藏设施结构和质量应符合相应食品类别的贮藏设施设计规范的规定。

5.2.3 仪器、仪表、衡器及量具等应检定合格，并按规定进行周期检定。

5.2.4 使用前应对库房、托盘、物料周转筐、包装物等设施设备及器具进行清洁与消毒。

5.3 库房温湿度要求

入库前，应将库房温湿度调至食用农产品保鲜贮藏工艺要求的范围。

6 贮藏

6.1 入库

6.1.1 食用农产品入库应详细记录食用农产品的品名、产地、规格、等级、贮藏条件、入库数量、入库时间、批次号、入库货主联系方式等信息，并保留相应的单据。

6.1.2 非制冷贮藏应选择温度适宜的时间将食用农产品分批入库，入库量每次不宜超过库容量的 30%，等温度稳定后再入第二批。

6.1.3 机械冷藏将未预冷食用农产品直接入库的，每次入库量不宜超过库容量的 15%；果蔬冷处理后入库的，应在温度降至该产品冷处理工艺要求的温度时入库。

6.2 存放

6.2.1 不同类别的食用农产品应分库或分区存放，食用农产品之间保鲜贮藏条件差异较大的、容易交叉污染的或挥发气味相互影响的不得在同一库内存放。

6.2.2 应根据食用农产品的不同特性和包装情况选择相应的存放方式（如散堆、码垛、货架堆放等），存放单元之间不能相互挤压，码垛层数和高度应以不破坏包装体及不相互挤压为宜，存放方式应符合库体设计要求，以有利于空气流通、保持库内温湿度均衡和管理方便为宜。

6.2.3 食用农产品堆码应整齐，与墙面距离应不小于 30cm，与地面距离应不小于 10cm，与顶部照明灯具距离应不小于 50cm。

6.3 贮藏方式与条件

6.3.1 应符合相应食用农产品的温度、湿度、气体成分、光照和通风等贮藏要求。

6.3.2 新鲜果蔬可采用通风库贮藏、冷藏或气调贮藏（含 MA 贮藏）等贮藏方式；水产品可采用暂养保活、冰藏、微冻贮藏、冻藏等贮藏方式；肉类可采用冷藏、冷冻等贮藏方式。

6.4 贮期管理

6.4.1 贮藏设施设备及器具应专人管理，做好检查、维护和记录工作。应保留所有贮藏设施设备及器具的使用、维护登记表或核查表。

6.4.2 贮藏期间应对产品品质进行定期检查，并及时剔除变质产品。

6.4.3 贮藏期间应保持温湿度的相对稳定，应定时检测库房内的温度和相对湿度，果蔬温湿度检测方法应符合 GB/T 23244-2009 第 7 章的相关规定，其他食用农产品参照执行。

6.4.4 贮藏期间应根据食用农产品保鲜需要适时、适度更换新鲜空气。

6.4.5 设施设备及器具应保持清洁卫生，冷冻库应定期除霜，保持霜薄气足，无异味、臭味。

6.5 出库

6.5.1 食用农产品出库应详细记录食用农产品的品名、产地、规格、等级、存储条件、出库数量、出库时间、批次号等信息，并保留相应的单据。

6.5.2 食用农产品出库应遵循先进先出的原则。

6.5.3 食用农产品分批出库时，要保证批次出库过程操作快捷，对在库产品的贮藏环境不造成明显影响。

7 运输

7.1 运输设备要求

7.1.1 应根据食用农产品的类型、特性、数量、运输季节、距离、路况以及食用农产品保鲜贮藏要求选择适宜的运输工具。

7.1.2 运输车箱（船）、工器具、铺垫物、遮盖物和隔层材料等应清洁卫生、无毒、无害、无异味，使用前后应消毒。

7.1.3 冷藏（冻）运输车（船）应配备温湿度记录及监控设备。

7.2 运输条件

运输过程中的温湿度等应符合食用农产品的保鲜要求。

7.3 运输管理

7.3.1 运输过程中应采取温湿度控制措施，定期检查车（船）厢体内温湿度并记录。

7.3.2 保鲜贮藏条件差异较大或相互间容易交叉污染的食用农产品应分开运输。

7.3.3 食用农产品装卸载应轻拿轻放，摆放整齐。

7.3.4 应详细记录食用农产品的品名、产地、规格、等级、数量、产品流向、运输时间、温湿度参数等信息，并保留相应的单据。应做到产品、标签、单据相符。

8 清真食品或特殊需要食品的保鲜贮藏

清真食品的运输车辆、计量器具、储藏容器和加工（储存、销售）场地应当保证专用，不得运送、称量、存放清真禁忌食品或者物品。

新鲜蔬菜包装与标识

SB/T 10158—2012

1 范围

本标准规定了新鲜蔬菜的包装材料、包装容器、包装方法及包装物的标识等技术要求。

本标准适用于各种新鲜蔬菜的加工、运输、贮藏、销售等流通环节的包装。

2 规范性引用文件

下列文件对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 4122.4 包装术语 第4部分：材料与容器

GB/T 4892 硬质直立体运输包装尺寸系列

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双双瓦楞纸箱

GB/T 6980 钙塑瓦楞箱

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法

GB/T 8946 塑料编织袋

《农业转基因生物标识管理办法》

3 包装

3.1 基本要求

同一包装内的蔬菜产地、品种、等级应一致；包装内产品蔬菜的可视部分应能够代表包装内全部蔬菜。尽量减少材料使用总量。

3.2 包装材料

包装材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，具有一定的通透性、防潮性、抗压性和环保性，可以回收利用或可降解的食品包装材料。

3.3 包装容器

3.3.1 包装容器的尺寸、形状要适应新鲜蔬菜流通的需要，包装尺寸参考 GB/T 4892 有关规定。

3.3.2 包装使用的单瓦楞纸箱和双双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 ，钙塑瓦楞箱应符合 GB/T 6980 的要求，塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的要求，塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的要求。

3.3.3 包装容器的种类、材料及适用范围见表 1。

表 1 包装容器种类、材料及适用范围

种 类	材 料	适 用 范 围
塑料箱	高密度聚乙烯	任何蔬菜
纸箱	瓦楞板纸	经过修整后的蔬菜
钙塑瓦楞箱	高密度聚乙烯树脂	任何蔬菜
板条箱	木板条	果菜类
筐	竹子、荆条	任何蔬菜
加固竹筐	筐体竹皮、筐盖木板	任何蔬菜
网、袋	天然纤维或合成纤维	不易擦伤、含水量少的蔬菜
发泡塑料箱	可发性聚乙烯、可发性聚丙烯	附加值较高，对温度比较敏感，易损伤的蔬菜和水果

4 包装方法与要求

4.1 产品要求

4.1.1 产品应经整修，新鲜、清洁。

4.1.2 产品不应有机械伤、病虫害、腐烂、畸形、冻害、冷害、水浸。

4.1.3 产品应在适宜的安全卫生条件下包装，避免光、水、风、其它污染物的影响。

4.2 包装方法

4.2.1 根据包装容器规格（箱、筐、袋等）采用直立、水平或其他排列方式包装。

4.2.2 不耐压的蔬菜包装时，包装容器内应加支撑物或衬垫物，减少产品的展动和碰撞。

4.2.3 每个包装件的重量可根据搬运和操作方式而定，一般不超过20kg。

4.2.4 产品包装和装卸时应轻拿轻放，登高用面积较大的脚踏板，不可直接踩箱。

4.2.5 码垛必须整齐，并留有通风缝隙，不可有悬空边角，以避免机械损伤和箱内的热量和气体聚焦。

5 标识

5.1 基本要求

标识的内容应准确，所有文字应使用规范的中文；任何标签或标识中的说明或表达方式不应有虚假、误导或欺骗；标识应贴在包装容器外部左侧，字迹应清晰、持久、易于辨认和识读。

5.2 标识内容

标识内容包括蔬菜名称、等级、产地、净重、商标等，企业名称（生产企业、合作社或经销商姓名）、地址和联系电话。

5.3 认证标识

商品标识应是国家工商管理部门注册登记的。取得相应认证资质的新鲜蔬菜，应按要求使用标识。

5.4 等级、规格和转基因标识

有分级和规格标准的，标明产品质量等级和规格。转基因生物产品标识按照《农业转基因生物标识管理办法》规定执行。

青椒流通规范

SB/T 10573-2010

1 范围

本标准规定了青椒的术语和定义、商品质量基本要求、商品等级、包装、标识和流通过程要求。

本标准适用于鲜食灯笼形青椒和粗牛角椒的经营和管理，其他品种青椒的流通可参照执行。

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，仅所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 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB/T5737	食品塑料周转箱
GB 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

成熟度 degree of maturity

青椒达商品成熟，适于食用，种子未完全形成，果肉脆嫩，果实饱满。

4 商品质量基本要求

4.1 具有品种固有的色泽和形状。

4.2 果实完整，洁净，无腐烂、病虫害、冷害和异味。

4.3 污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定。

5 商品等级

商品质量在符合第 4 章规定的前提下，同一品种的青椒依据成熟度、新鲜度、完整度、大小和均匀度分为一级、二级和三级，各等级指标应符合表 1 的规定。

表1 青椒等级

指标	等级		
	一级	二级	三级
成熟度	果实饱满，果肉脆嫩，种子未完全形成	果实饱满，果肉脆嫩，种子未完全形成	果实较饱满，果肉较脆嫩，种子基本形成
新鲜度	色泽自然鲜亮，表皮无皱缩，果柄新鲜	色泽自然鲜亮，表皮无皱缩，果柄新鲜	色泽较好，表皮可有轻微皱缩，果柄较新鲜
完整度	果形完好，果面光滑，无损伤	果形完好，果面光滑，无损伤	果形完整，可有轻微畸形，果面较光滑，允许有少量斑痕、轻微的损伤
大小 /cm	灯笼形青椒横径：9~10； 粗牛角椒长度：14~16	灯笼形青椒横径：8~9； 粗牛角椒长度：12~14	灯笼形青椒横径：<8 粗牛角椒长度：8~12
均匀度	颜色、果形、大小均匀、一致，同一包装中果实直径（长度）差异≤5%	颜色、果形、大小较均匀，同一包装中果实直径（长度）差异≤10%	颜色、果形、大小尚均匀，同一包装中果实直径（长度）差异≤15%
注：青椒等级示例参见附录 A。			

6 包装

6.1 包装材料

6.1.1 包装材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，具有一定的通透性、防潮性、抗压性和环保性，可回收利用或可降解。

6.1.2 包装容器宜选用瓦楞纸箱、塑料周转箱等，瓦楞纸箱材质应符合 GB/T 6543 的规定，塑料周转箱应符合 GB/T5737 的规定。

6.2 包装箱规格

包装箱规格应便于青椒的摆放、装卸和运输，与托盘、运输工具等物流设施相配套，可摆放青椒的最大重量宜在 25kg 以内。包装箱规格可参考表 2。

表2 青椒包装箱的参考规格

包装箱	净重/kg	尺寸（长×宽×高）/mm
瓦楞纸箱	10	500×300×270
	15	500×360×340
	20	550×360×330
塑料周转箱	15	490×340×270
	25	580×450×320

6.3 包装方法

6.3.1 采收后青椒应在阴凉、清洁、通风的环境中堆放，根据第 5 章规定进行分级。

6.3.2 青椒包装前应进行预冷处理，使青椒快速降温至 10℃。

6.3.3 根据包装箱大小，将预冷处理好的青椒整齐摆放。青椒包装示例参见附录 B。

6.3.4 根据商品保护需要，可使用塑料薄膜袋作为青椒的内包装，表面可以放置一至两张吸潮纸。

6.3.5 包装箱宜采用塑料胶带封口。

6.3.6 同一包装内青椒的产地、品种、等级应一致；包装内产品青

椒的可视部分必须具有整个包装青椒的代表性。

7 标识

7.1 应在箱体上加贴标识，标识应字迹清晰、持久、易于辨认和识读。

7.2 标识内容应包括蔬菜名称、等级、产地、净重、商标，企业名称（生产企业、合作社或经销商姓名）、地址和联系电话等。

7.3 商标标识应是经国家工商管理部门注册登记的。取得相应认证等资质的青椒，应按照规定使用标识。

7.4 纸箱包装的 2、4 面标识应相同，左上角为注册商标和认证标识，中间为蔬菜名称，下方为企业名称（生产企业名称、合作社名称或经销商姓名）、地址和联系电话；包装的 5、6 面标识应相同，须标明青椒的“品种-”、“等级-”、“产地-”、“数量-”和“重量-”等。

8 流通过程要求

8.1 产地采购

8.1.1 采购方宜与基地对接，实行订单采购。

8.1.2 采购方应向青椒提供方（种植户、种植基地或产地经纪人等）索要产地证明、产品质量检验合格证明和认证证书等材料备案。产地证明应至少包含产地、数量、品种、采摘日期等内容。

8.1.3 采购的青椒应符合第 4 章的规定，按第 5 章、第 6 章和第 7 章的规定进行分级、包装和标识。

8.1.4 采购方应做好进货记录，对每批青椒的提供方、进货时间、品种、数量、等级、产地、采收及包装日期等进行记录。

8.1.5 采购的青椒宜及时运走，不能及时运走的青椒应在适宜的温度（9℃~12℃）和湿度（相对湿度 90%~95%）条件下暂存。

8.2 运输

8.2.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物，具有防晒、防雨、通风和控温设施，可采用保温车、冷藏车等运输工具。

8.2.2 装载时应确保包装箱顺序摆放，防止挤压，运输中应稳固装载，留通风空隙。不得与有毒有害物质混匀。

8.2.3 装卸载时应轻搬轻放，严防机械损伤。

8.2.4 运输过程中应在不损害青椒品质的情况下，综合考虑产地温度、运输距离、销地温度、适宜贮存温度和湿度（参考 8.1.5 条）等因素，采取保温措施，防止温度波动过大。

8.2.5 应做到物、证相符，保留相关票据备案。

8.3 批发

8.3.1 批发商应建立购销台账，如实记录青椒提供者、蔬菜名称、产地、等级、进货时间、销售时间、价格、数量等内容，应如实记录交易双方的姓名及联系方式等。

8.3.2 批发商应向采购方提供产地质量证明、质量检验合格证明和购销票证等，购销票证应包含：批发商姓名、采购方姓名、蔬菜名称、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。

8.3.3 批发商应加强整个销售过程的记录，对每批青椒的产地证明、检验报告、购销票证等文件进行管理和保存，一般应保存 1 年，建立农产品安全追溯制度。

8.3.4 对于包装破损的青椒，应查明原因，确认无安全危害时，才能上市销售；对于认定不合格的青椒，应按《农产品批发市场食品安全操作规范》有关规定做好下架、退市、销毁等处理。

8.3.5 批发过程应注意保持适宜的温度、湿度（参考 8.1.5 条），并快速销售。

8.4 零售

8.4.1 零售应有固定的经营场地（摊位），应挂牌销售，明确标识青椒的品种、产地、等级、价格等信息。

8.4.2 散装销售时，应整齐摆放，方便挑选，并防止青椒过度挤压；在常温下宜少量摆放，随时补货。

8.4.3 零售时可采用透明薄膜、聚乙烯袋等小包装销售，每个小包装可包 2~5 个青椒，包装材料应符合 GB/T 4456 的规定。青椒包装示例参见附录 B。

8.4.4 零售场所宜配备青椒陈列货架、电子条码秤、冷藏设施等，注意控制温度和湿度（参考 8.1.5 条）。

附 录 A
 (规范性附录)
 青椒等级示例

A.1 灯笼形青椒等级示例参见图A.1。

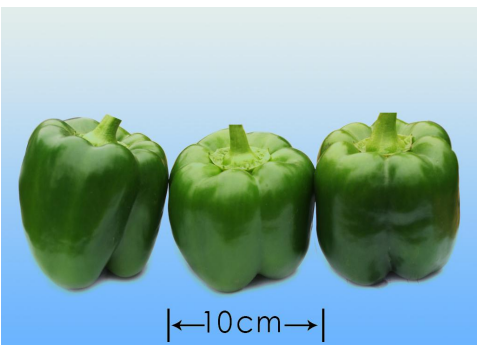
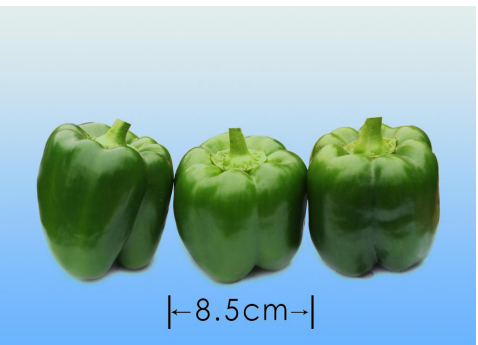
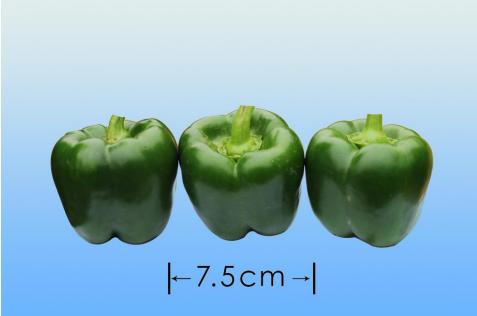
商 品 等 级	图 片	商 品 等 级	图 片
一 级		二 级	
三 级			

图 A.1 灯笼形青椒等级示例

A. 2 粗牛角椒等级示例参见图A. 2。

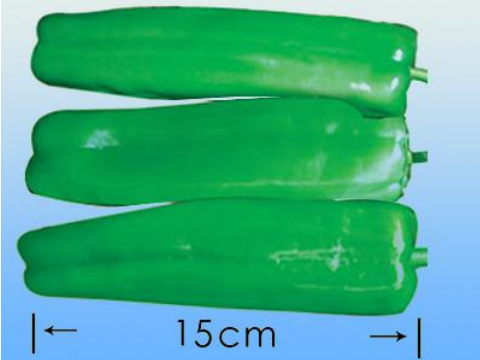
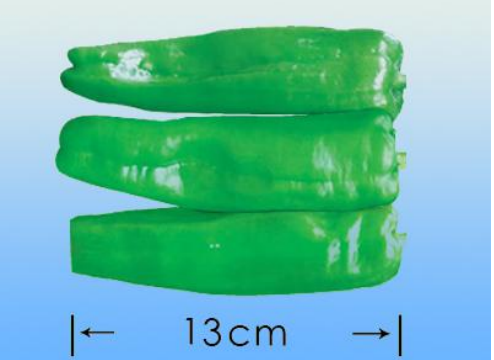
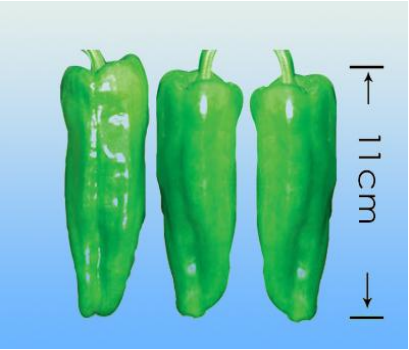
商品等级	图片	商品等级	图片
一级		二级	
三级			

图 A. 2 粗牛角椒等级示例

附 录 B
(规范性附录)
青椒包装示例

B.1 青椒瓦楞纸箱包装示例参见图B.1。

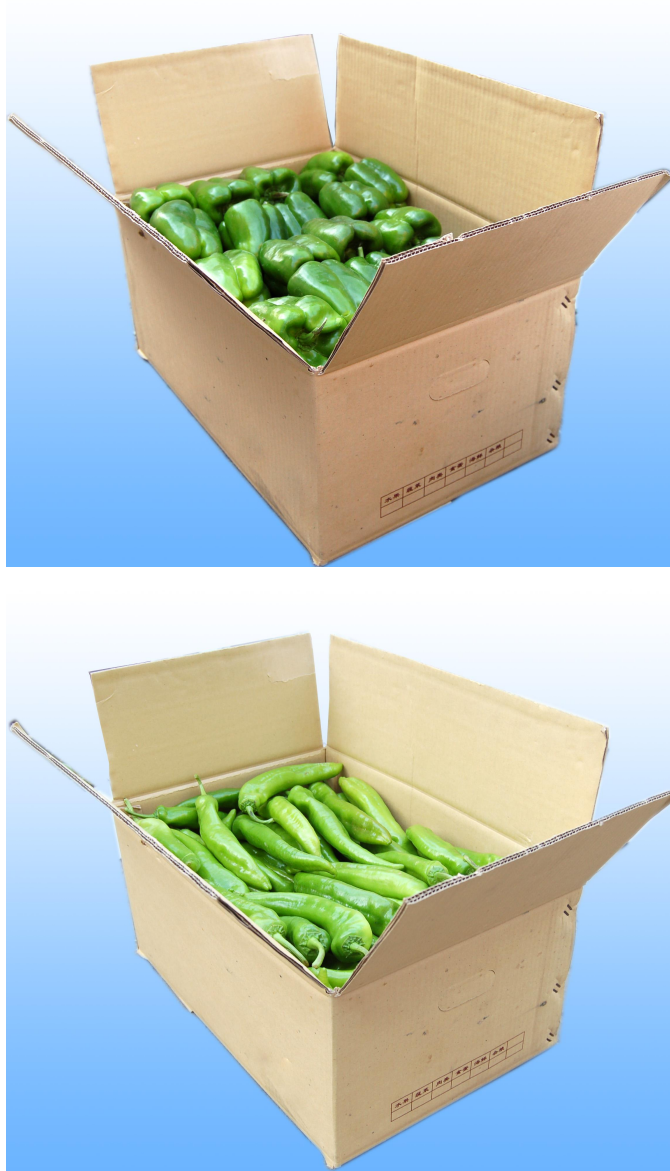


图 B.1 青椒瓦楞纸箱包装示例

图 B.2 青椒零售包装示例参见图 B.2。



图 B.2 青椒零售包装示例

萝卜流通规范

SB/T 10880—2012

1 范围

本标准规定了萝卜的商品质量基本要求、商品等级、包装、标识和流通过程要求。

本标准适用于生鲜象牙白萝卜流通的经营和管理，其它品种萝卜的流通可参照执行。

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，仅所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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8946 塑料编织袋

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糠心 chaff heart

萝卜组织内的水分和养分大量消耗，细胞间隙增大、组织疏松，出现木质化。

4 商品质量基本要求

4.1 具有该品种固有的色泽和形状。

4.2 整体完整，洁净，无糠心、抽薹、腐烂、病虫害和冷害，无异味，无明显机械损伤、无开裂。

4.3 污染物限量应符合 GB2762 有关规定、农药最大残留限量应符合 GB2763 有关规定。

5 商品等级

商品质量在符合第 4 章规定的前提下，同一品种的萝卜依据新鲜度、完整度和均匀度分为一级、二级和三级，各等级指标应符合表 1 的规定。

表 1 萝卜等级

等级	一级	二级	三级
新鲜度	肉质脆嫩致密，新鲜，表皮细腻光滑，色泽良好。	肉质较脆嫩致密，新鲜，表皮光滑，色泽良好。	肉质略微粗糙，较新鲜，表皮略微粗糙，色泽较好。
完整度	形状端正，表皮完整，无裂痕、皱缩及机械伤。	形状较端正，表皮完整，无裂痕、皱缩及机械伤。	形状尚端正，允许有少量歧根，表皮基本完整，可有轻微裂痕、皱缩及轻微机械伤。
均匀度	色泽一致，同一包装内长度和横径差异 \leq 5%。	色泽较一致，同一包装内长度和横径差异 \leq 10%。	色泽可有轻微差别，同一包装长度和横径差异 \leq 15%。
注：萝卜等级示例参见附录A			

6 包装

6.1 包装材料

6.1.1 包装材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，符合食用和环保要求。

6.1.2 包装容器宜选用瓦楞纸箱、塑料周转箱等，瓦楞纸箱材质应符合 GB/T 6543 的规定，塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

6.2 包装箱规格

包装箱规格应便于萝卜的摆放、装卸和运输，与托盘、运输工具等物流设施相配套，可摆放萝卜的最大重量宜在 20kg 以内。包装箱规格可参考表 2。

表 2 萝卜包装箱的参考规格

包装箱	净重 (kg)	尺寸 (长×宽×高)
瓦楞纸箱	10	300mm×250mm×200mm
	15	520mm×340mm×210mm
	20	480mm×300mm×280mm
塑料周转箱	15	470mm×340mm×260mm
	20	530mm×360mm×280mm

6.3 包装方法

6.3.1 鼓励萝卜包装前进行预冷处理，使萝卜快速降温至 2℃~5℃。根据包装大小，将预冷处理好的萝卜整齐摆放。参见附录 B.1 和附录 B.2

6.3.2 采收后萝卜应在阴凉、清洁、通风的环境中堆放，选择符合等级规格的萝卜进行分级包装。

6.3.3 包装箱内宜加衬 0.01mm 塑料薄膜，萝卜应根据包装箱大小摆放整齐。包装箱宜采用塑料胶带封口。

6.3.4 同一包装内萝卜的产地、品种、等级应一致；包装内的可视部分必须具有整个包装内萝卜的代表性。

6.3.5 零售包装可采用聚乙烯吹塑薄膜，但必须符合 GB/T 4456 和 G/TB 9687 的规定。

7 标识

7.1 标识应字迹清晰、持久、易于辨认和识读，标签所用材质、胶水、墨水等应无毒、无害，不影响萝卜质量和卫生。

7.2 标识内容应包括萝卜名称、等级、产地、净重、商标、质量状况、企业名称（生产企业、合作社或经销商姓名）、地址和联系电话等。

7.3 商品标识应取得相应认证资质，应按要求使用标识。

7.4 纸箱包装的 2、4 面标识应相同，左上角为注册商标和认证标识，中间为萝卜名称，下方为企业名称（生产企业名称、合作社名称或经销商姓名）、地址和联系电话；包装的 5、6 面标识应相同，须标明萝卜的“品种”、“等级”、“产地”、“数量”和“重量”等。

8 流通过程要求

8.1 产地采购

8.1.1 鼓励采购方与生产基地建立稳定的联系，实行订单采购的方式。

8.1.2 采购方应向供货方（种植户、种植基地或产地经纪人等）索要产地证明、产品质量检验合格证明或认证证书等材料备案。产地证明应至少包含产地、数量、品种、采摘日期等内容。

8.1.3 采购的萝卜应符合第 4 章的规定，按第 5 章、第 6 章和第 7 章的规定进行分级、包装和标识。

8.1.4 采购方应做好萝卜的发货单位、进货时间、品种、数量、等级、产地、采收日期、质量状况等信息记录。

8.2 贮藏

8.2.1 不能及时运输和交易的萝卜，应及时贮藏，以确保质量。

8.2.2 萝卜应在适宜的温度（2℃～5℃）和相对湿度（85%～95%）条件下贮藏。

8.2.3 在贮藏时，应建立包括出入库的日期、品种、温度、湿度记录等内容的贮藏相关文件。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物，具有防晒、防雨、通风和控温设施，可采用箱式和带有制冷机组的冷藏车、船等运输工具。

8.3.2 装载时应确保包装箱、编织袋、塑料袋等包装顺序摆放，防止挤压，运输中应稳固装载。不得与有毒有害物质混运。

8.3.3 装卸载时应轻拿轻放，严防机械损伤。

8.3.4 运输过程中应保持适宜贮存温度和湿度（参见 8.2.2）。

8.3.5 应做到物、证相符，保留相关票据备案（参见 8.1.2 和 8.1.4）。

8.4 批发

8.4.1 批发商应按照国家有关规定建立购销台账，如实记录萝卜提供者、名称、产地、等级、进货时间、销售时间、价格、数量和质量状况等内容，以及交易双方的姓名和联系方式。

8.4.2 批发商应提供产地证明、质量检验合格证明和购销票证，购销票证应包含：批发商姓名、采购方姓名、萝卜品种、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。

8.4.3 对于认定不合格的萝卜，应按照国家有关规定做好下架、召回或销毁处理，并作好记录。

8.4.4 批发过程中应注意保持适宜的温度、适度（参见 8.2.2）。

8.4.5 批发商应确保批发环节萝卜的品质，采取必要的防晒、防雨、防冻和通风措施，防止萝卜发生冷害和腐烂。

8.5 零售

8.5.1 零售应有固定的经营场地（摊位），挂牌销售，明确标识萝卜的品种、产地、等级、价格、质量状况等信息。

8.5.2 零售场所宜配备陈列货架、电子条码秤、冷藏设施等，注意控制温度和湿度（参考 8.2.2）。

8.5.3 散装销售时，应整齐摆放，方便挑选；在常温下宜少量摆放，随时补货。零售标识应包括超市（市场）名称、萝卜品种、销售日期、等级、重量、产地等内容。

附录 A
(规范性附录)
萝卜等级示例

萝卜等级示例参见图A. 1。



图A. 1 萝卜等级示例

附录B

(规范性附录)

萝卜包装示例

萝卜编织袋包装示例参见图B.1



图 B.1 萝卜编织袋包装示例

萝卜塑料包装示例参见图B.2



图 B.2 萝卜塑料包装示例

大白菜流通规范

SB/T 10879—2012

1 范围

本标准规定了大白菜的商品质量基本要求、商品等级、包装、标识和流通过程要求。

本标准适用于大白菜流通的经营和管理。

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，仅所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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 8946 塑料编织袋

3 商品质量基本要求

3.1 达到了该品种产品作为商品所需的成熟度，具有该品种产品固有的色泽、形状。

3.2 菜体完整，茎基部削平，叶片附着牢固，洁净，不萎蔫，无烧心、胀裂、腐烂、病虫害、冷害、异味和明显的机械伤。

3.3 污染物限量应符合 GB 2762 有关规定、农药最大残留限量应符合 GB 2763 有关规定。

4 商品等级

商品质量在符合第3章规定的前提下,同一品种的大白菜依据成熟度、完整度、新鲜度和均匀度分为一级、二级和三级,各等级指标应符合表1的规定。

表1 大白菜等级

等级	一级	二级	三级
成熟度	菜体紧实,叶片肥厚,组织紧密,韧性大。	菜体较紧实,叶片较肥厚,组织较紧密,韧性大。	菜体不够紧实,叶片尚肥厚,组织不够紧密。
完整度	外观整洁,修整良好,无机械损伤。	外观整洁,修整良好,无机械损伤。	外观尚整洁,修整一般,可有轻微机械损伤。
新鲜度	叶色正常,无老帮、焦边、胀裂、侧芽萌发。	叶色稍有偏差,无老帮、焦边、胀裂、侧芽萌发。	叶色偏差较多,可有少量老帮、焦边、胀裂、侧芽萌发
均匀度	形状端庄一致,颜色均匀;单棵净含量 $\geq 3.5\text{kg}$,同一包装中单棵净重差异 $\leq 5\%$ 。	形状基本一致,颜色较均匀;单棵净含量 $2.5\sim 3.5\text{kg}$,同一包装中单棵净重差异 $\leq 10\%$ 。	形状相似,颜色可以有较小的差异;单棵净含量 $\leq 2.5\text{kg}$,同一包装中单棵净重差异 $\leq 15\%$ 。
注:白菜等级示例参见附录A。			

5 包装

5.1 包装规格宜按大白菜商品大小设计,便于商品摆放和装入;同时应与相关的物流设施相配合,便于装卸、搬运和运输。

5.2 包装材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味,,符合食用和环保要求。

5.3 零售包装可采用聚乙烯吹塑薄膜,但必须符合 GB/T 4456 和 GB/T 9687 的规定。白菜零售包装示例参加附录 B.1

6 标识

6.1 标识应字迹清晰、持久、易于辨认和识读,标签所用材质、胶水、墨水等应无毒、无害,不影响大白菜质量和卫生。

6.2 标识内容应包括白菜名称、等级、产地、净重、商标、质量状况、企业名称（生产企业、合作社或经销商姓名）、地址和联系电话等。

6.3 商品标识应取得相应认证资质，应按要求使用标识。

6.4 可在包装箱上印刷或加设标识。散装大白菜可采用单棵粘贴标签，贴在根部或捆扎在白菜叶部，也可以将标识表现在一份文件上，粘贴在贮藏库、运输车和货架的醒目位置。

7 流通过程要求

7.1 产地采购

7.1.1 鼓励采购方与生产基地建立稳定的联系，实行订单采购的方式。

7.1.2 采购方应向供货方（种植户、种植基地或产地经纪人等）索要产地证明、产品质量检验合格证明和认证证书等材料备案。产地证明应至少包含产地、数量、品种、采摘日期等内容。

7.1.3 采购的大白菜应符合第3章的规定，按第4章、第5章和第6章的规定进行分级、包装和标识。

7.1.4 采购方应做好大白菜的发货单位、进货时间、品种、数量、等级、产地、采收日期、质量状况等信息记录。

7.2 贮藏

7.2.1 应在适宜的温度（ $0^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ）和相对湿度（85%~90%）条件下分品种、等级存放，并堆码整齐，以便通风散热；不应与易产生乙烯的果实（如苹果、梨、桃、番茄等）混存。

7.2.2 在贮藏时，应建立包括出入库的日期、品种、温度、湿度记录等内容的贮藏相关文件。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物，具有必要的防晒、

防雨、防冻和通风设施，可采用箱式和带有制冷机组的冷藏车、船等运输工具。

7.3.2 装载时应摆放稳固、紧实整齐，防止运输过程中松散碰撞。

7.3.3 装卸载时应轻拿轻放，严防机械损伤。

7.3.4 运输过程中应保持适宜贮存温度和湿度（参见 7.2.1 条），保证空气流通；不得与有毒、有害物质混运。

7.3.5 应做到物、证相符，保留相关票据备案（参见 7.1.2 和 7.1.4 条）。

7.4 批发

7.4.1 批发商应按照国家有关规定建立购销台账，如实记录大白菜提供者、名称、产地、等级、进货时间、销售时间、价格、数量和质量状况等内容，以及交易双方的姓名和联系方式。

7.4.2 批发商应提供产地证明、质量检验合格证明和购销票证。购销票证应包含：批发商姓名、采购方姓名、白菜品种、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。

7.4.3 对于认定不合格的大白菜，应按照国家有关规定做好下架、召回或销毁处理。

7.4.4 大白菜在批发场地应按品种、等级分别码放，并注意保持适宜的温度、湿度（参见 7.2.1 条）。

7.4.5 批发商应确保批发环节大白菜的品质，采取必要的防晒、防雨、防冻和通风措施，防止大白菜发生冷害和腐烂。

7.5 零售

7.5.1 零售应有固定的经营场地（摊位），须挂牌销售，明确标识大白菜的品种、产地、等级、价格和质量状况等信息。

7.5.2 零售切份小包装宜采用聚乙烯薄膜包装，材料应符合 GB/T

4456 的规定，防止污染。零售标识应包括超市（市场）名称、蔬菜名称、销售日期、等级、重量、产地等内容。

7.5.3 零售场所宜配备蔬菜陈列货架、电子条码秤、冷藏设施等，注意控制温度和湿度（参见 7.2.1 条）。

附录 A
(规范性附录)
白菜等级示例

白菜等级示例参见图A.1。



图 A.1 白菜等级示例

附 录B
(规范性附录)
白菜包装示例

白菜塑料包装示例参见图B. 1



图 B. 1 白菜塑料包装示例

香蕉流通规范

SB/T 10885—2012

1 范围

本标准规定了香蕉的商品质量基本要求、商品等级、包装、标识和流通过程要求。

本标准适用于巴西香蕉的经营和管理，其他品种香蕉的流通可参照执行。

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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

成熟度 degree of maturity

香蕉达到商品成熟，发育充分，饱满度达到 75%以上。

3.2

裂轴 fruit shaft crack

香蕉果轴因割切不当或指座不坚实而受外力破裂。

4 商品质量基本要求

4.1 达到了该品种产品作为商品所需的成熟度，同时具有该品种产品固有的色泽和形状。

4.2 果实新鲜，形状完整，果柄不得软弱折损，无明显的压伤、擦伤、灼伤、疤痕、冷害、冻害、黑星病及其他病虫害所引起的一般损害，无腐烂、杂质和异味。

4.3 污染物限量应符合 GB 2762 有关规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 有关规定。

5 商品等级

商品质量在符合第 4 章规定的前提下，同一品种的香蕉依据成熟度、新鲜度、完整度和均匀度分为一级、二级和三级，各等级指标应符合表 1 的规定。

表 1 巴西香蕉等级

指标	等 级		
	一级	二级	三级
成熟度	果实饱满、形状完整，表皮清洁	果实较饱满，形状完整，表皮较清洁	稍过熟或稍欠熟，果实欠饱满，形状欠完整，表皮欠清洁
新鲜度	光滑鲜亮、果实紧密，不松软	表面光滑，果实较紧密，不松软	表面较光滑，肉质较紧密
完整度	外观无腐烂、裂果、断果、裂轴、压伤、擦伤、日灼、疤痕	外观无明显腐烂、裂果、断果、裂轴、压伤、擦伤、日灼、疤痕	外观基本完整，有轻微腐烂、裂果、断果或轻微裂轴、压伤、擦伤、日灼、疤痕等
均匀度	外观端正，颜色、大小均匀，每梳长度 \geq 23cm	外观较端正，颜色、大小较均匀，每梳长度 \geq 20cm	外观欠端正，颜色、大小欠均匀，每梳长度 \geq 18cm
注：香蕉等级示例参见附录A。			

6 包装

6.1 包装材料

6.1.1 包装材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，符合食用和环保要求。

6.1.2 纸箱可用瓦楞原纸加工制成，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2 包装箱规格

包装箱规格应便于香蕉的摆放、装卸与运输，包装规格可参照表 2。

表2 香蕉包装箱规格

包装箱	净含量 /kg	尺寸（长×宽×高）
瓦楞纸箱	12.5	450mm×320mm×220mm

6.3 包装方法

6.3.1 采收后的香蕉应根据第 5 章规定进行分级、包装。

6.3.2 每个包装箱只装同等级果实，蕉果弓形背部朝上，小心整齐紧实地装入箱内，包装量应适度，切勿将蕉果装得过高，以防压伤。

6.3.3 包装箱内应加衬 0.02mm 的 PE 薄膜；包装箱前后各打一个通气孔，两侧各打一个挽手孔，装好后加盖封紧，随即搬至阴凉通风处堆放。参见附录 B。

7 标识

7.1 商品标识应字迹清晰、持久、易于辨认和识读，标签所用材质、胶水、墨水等应无毒、无害，不影响香蕉质量和卫生。

7.2 商品标识的内容应包括香蕉品名、等级、商标、产地、毛重、净重、包装日期、储存温度、箱内香蕉数量、企业名称（生产企业、合作社或经销商姓名）、地址和联系电话等。

7.3 商品标识应取得相应认证资质，应按要求使用标识。

7.4 散装香蕉可在商品上直接粘贴标签，也可以将标识表现在一份文件上，粘贴在贮藏库、运输车和货架的醒目位置。

8 流通过程要求

8.1 产地采购

8.1.1 鼓励采购方与生产基地建立稳定的联系，实行订单采购的方式。

8.1.2 香蕉供货方（种植户、种植基地或产地经纪人等）应该向产品采购方提供产地证明、产品质量检验合格证明或认证证书等材料备案。产地证明应至少包含产地、数量、品种、采摘日期等内容。

8.1.3 采购的香蕉应符合第4章的规定，按第5章、第6章和第7章的规定进行分级、包装和标识。

8.1.4 采购方应做好香蕉的发货单位、进货时间、品种、数量、等级、产地、采收日期等进货记录。

8.2 贮藏

8.2.1 香蕉若不能及时运输和交易，应进行贮藏，以确保品质。

8.2.2 应在适宜温度（12℃~15℃）和适宜的湿度为（90%~95%）下贮藏，保证空气流通；不得与有毒、有害物质以及易产生乙烯的果蔬一起贮藏。

8.2.3 贮藏时，应建立包括出库日期、品种、温度、湿度记录等内容的贮藏相关文件。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物，具有防晒、防雨、通风和控温设施。

8.3.2 高温季节蕉果装车前应先进行预冷，使蕉果温度降至适合运输的温度再进行装车，且高温季节运输蕉果应采用箱式和带有制冷机组的冷藏车、船等运输工具。

8.3.3 蕉果装载时，包装箱应摆放稳固、紧实整齐。

8.3.4 装载蕉果时，纸箱要注意通气孔对齐，并分组留通风道，车厢顶部应留下 50cm 左右的空间。

8.3.5 装卸时包装箱应轻拿轻放，严禁抛落、滚动包装箱，严防擦伤、碰伤、抛落、滚动及其他机械损伤。

8.3.6 运输过程中应保持适宜的温度和湿度，符合贮藏的要求（参见 8.2.2）。

8.4 批发

8.4.1 批发商应建立购销台账，如实记录香蕉提供者、产地、等级、进货时间、销售时间、价格、数量和产品信息提供方名称等内容，以及交易双方的姓名和联系方式。

8.4.2 批发商应向采购方提供产地证明、质量检验合格证明和购销票证，购销票证应包含：批发商姓名、采购方姓名、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。

8.4.3 批发商应加强整个销售过程的记录，对每批香蕉的产地证明、检验报告、购销票证等文件进行管理和保存，一般应保存 1 年，鼓励建立农产品安全追溯制度。

8.4.4 香蕉在批发场地应按品种、等级分别码放，并注意保持适宜的温度、湿度（参考 8.2.2），快速销售。

8.4.5 批发商应确保批发环节香蕉的品质，采取保温、防晒等措施，防止香蕉发生冷害和腐烂。

8.5 零售

8.5.1 零售应有固定的经营场地（摊位），挂牌销售，明确标识香蕉的品种、产地、等级、价格、质量安全检验合格证明等信息。

8.5.2 零售包装宜采用聚乙烯薄膜包装，材料应符合 GB/T 4456 的规定，防止污染。零售标识应包括超市（市场）名称、香蕉品种、销售日

期、等级、重量、产地等内容。

8.5.3 零售场所宜配备香蕉陈列货架、电子条码秤、冷藏设施等，注意控制温度和湿度（参见 8.2.2）。

附录 A
(规范性附录)
香蕉等级示例

香蕉等级示例见图 A. 1。



图 A. 1 香蕉等级示例

附录 B
(规范性附录)
香蕉包装示例

香蕉纸箱包装示例见图 B. 1。



图 B. 1 香蕉纸箱包装示例

食用菌流通规范

SB/T 11099—2014

1 范围

本标准规定了食用菌的商品质量基本要求、商品等级、包装、标识和流通过程要求。

本标准适用于香菇、双孢蘑菇、平菇、金针菇等食用菌鲜品的流通，其他品种食用菌鲜品的流通可参照执行。

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，仅注时间的版本适用于本文件，凡是不注时间的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菌盖厚度 pileus-thickness

菌柄着生处菌肉厚度，以 cm 表示。

3.2

褐变菇 browning fruit bodies

菌褶颜色变为褐色的菇体。

3.3

残缺菇 incomplete fruit bodies

菌盖破损面积占总面积 20%以上的菇体。

3.4

开伞度 cap-opening ratio

菌盖相对两卷边内边缘的距离与菌盖直径的比值。

注：开伞度以“分”表示，根据开伞程度分为 1-10 分，开伞程度越大，分值越高。

3.5

开伞菇 cap-opening fruit bodies

菌盖边缘平展，即开伞度 10 分的菇体。

3.6

畸形菇 deformed fruit bodies

在生长发育阶段，因受生物、化学或物理等因素的影响，形状呈不规则形的菇体。

4 商品质量基本要求

4.1 具有该品种固有的色泽、形状、滋味和气味。

4.2 菇体基本完整，较洁净，无霉烂，无虫害，无异味，无有害杂质，无严重机械伤。

4.3 污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定。

5 商品等级

同一品种的食用菌依据色泽、外形特征等分为一级、二级和三级，香菇鲜品、双孢蘑菇鲜品、平菇鲜品、金针菇鲜品各等级的具体要求应符合表1~表4的规定。

表1~表4中均用%表示质量百分数。

表1 香菇鲜品等级

项目		一级	二级	三级
色泽	菌盖	浅褐色至褐色		
	菌褶	白色	白色或略带浅黄色	白色至浅黄色或略带褐色斑点
菌盖形状		扁半球形，菌盖圆整，表面无或有白色或茶色天然龟裂纹		扁半球形至近平展
菌盖厚度，cm		≥ 1.2	1.0~1.2	< 1.0
菌柄长度，cm		\leq 菌盖直径		
开伞度，分		< 5	< 6	< 7
褐变菇，%		无	< 2.0	< 3.0
残缺菇，%		无	< 2.0	< 3.0
畸形菇、开伞菇总量，%		无	< 2.0	< 3.0
附着的杂质，%		≤ 0.1	≤ 0.3	≤ 0.5

表2 双孢蘑菇鲜品等级

项目	一级	二级	三级
菇体颜色	白色	白色	白色或乳白色
菌盖形状	圆形或近圆形，形态完整，表面光滑，菇盖无凹陷		圆形或近圆形，形态完整，表面光滑
菌柄长度，cm	≤1	≤1.5	≤2.0
开伞度，分	<5	<6	<7
褐变菇，%	无	<5.0	<10.0
残缺菇，%	无	<2.0	<3.0
畸形菇、开伞菇总量，%	无	<5.0	<10.0
附着的杂质，%	≤0.1	≤0.3	≤0.5

表3 平菇鲜品等级

项目	一级	二级	三级
形态	菌盖肥厚、表面无萌生的菌丝，菌柄基部切削平整，干爽，无黏滑感	菌盖肥厚、表面无萌生的菌丝，菌柄基部切削良好，干爽，无黏滑感	菌盖、菌褶不发黑，菌柄基部切削允许有不规整存在
菌盖直径，cm	3.0~5.0	5.0~10.0（含5.0）	≤3.0，≥10.0
杂质，%	不允许		≤5.0

表4 金针菇鲜品等级

项目	一级	二级	三级
色泽	乳白色至黄色，色泽均匀		
含水量（%）	≤90		
杂质	无木屑、秸秆、棉籽壳等培养料（带根包装产品除外）		
碎菇	≤5%		
缺陷	无褐斑。菌盖表面光滑，有光泽。无明显水渍斑和粘性。	无褐斑。菌盖表面光滑，有光泽。无明显水渍斑和粘性。	水渍状占菌盖总数1/3以下。边缘有明显可见水渍斑，手感有粘性占菌盖总数2/3以下。
菇形	菇形整齐，呈规整条形，菌盖圆整，边缘内卷，呈未开或半开状	菇形整齐，呈规整条形，菌盖圆整，边缘内卷，呈未开或半开状	菇形整齐，呈规整条形，菌盖较圆整
大小	菌盖直径在0.6cm~0.8cm的占80%以上。菇柄长度在12cm~15cm的占质量80%以上，带根包装产品菇柄长度在14.5cm~16cm的占80%以上。	菌盖直径在0.8cm~1.2cm的占80%以上。菇柄长度在15cm~18cm的占重量80%以上，带根包装产品菇柄长度在16cm~20cm的占80%以上。	菌盖直径在0.8cm~1.3cm的占80%以上。菇柄长度在15cm~18cm的占质量80%以上，带根包装产品菇柄长度在17cm~20cm的占80%以上。
开伞菇	≤5%	≤5%	≤50%

6 包装

6.1 包装材料

6.1.1 包装材料应无毒、清洁、无污染、无异味，具有一定的通透性、抗压性和环保性，可回收利用或可降解。

6.1.2 外包装容器宜选用蔬菜塑料周转箱、聚苯乙烯发泡包装箱或纸箱，包装材质应符合 GB/T 5737、GB 9689 和 GB/T 6543 的规定。

6.1.3 食用菌内包装为聚乙烯或聚丙烯袋密封包装，包装材质应符合 GB 9687 和 GB 9688 的规定。

6.1.4 食用菌内包装袋应有气孔，并有保湿性能。

6.2 包装方法

6.2.1 采收后食用菌应迅速进行预冷，选择符合等级特征的食用菌进行包装。

6.2.2 根据包装箱大小，将预冷处理好的食用菌整齐摆放，不应挤压，且摆放层数不宜过多。

6.2.3 同一包装内食用菌的产地、品种、等级应一致；包装内食用菌的可视部分应具有整个包装食用菌的代表性。

7 标识

7.1 商品标识应字迹清晰、持久、易于辨认和识读，标签所用材质、胶水、墨水等应无毒、无害，不影响食用菌的质量和卫生。

7.2 商品标识内容包括食用菌名称、等级、产地、净重、商标等，企业名称（生产企业、合作社或经销商姓名）、地址和联系电话等。

7.3 商品标识应是国家工商管理部门注册登记的，取得相应认证资质的食用菌，应按要求使用标识。

7.4 纸箱包装的 2、4 面（即（长×高）面）标识应相同，左上角为注册商标和认证标识，中间为食用菌名称，下方为企业名称（生产企业名

称、合作社名称或经销商姓名)、地址和联系电话;包装的5、6面(即(宽×高)面)标识应相同,须标明食用菌的“品种”、“等级”、“产地”、“数量”和“净重”等。

8 流通过程要求

8.1 产地采购

8.1.1 采购方宜与生产基地对接,实行订单采购的方式。

8.1.2 采购方应向食用菌提供方(种植户、种植基地或产地经纪人等)索要产地证明、产品质量检验合格证明或认证证书等备案材料。产地证明应至少包含产地、数量、品种、采摘日期等内容。

8.1.3 采购的食用菌应符合第4章的规定,并按第5章、第6章和第7章的规定进行分级、包装和标识。

8.1.4 采购方应做好进货记录,记录每批食用菌的提供方、进货时间、品种、数量、等级、产地、采收日期和质量状况等信息。

8.1.5 采购的食用菌宜及时运走,不能及时运走的食用菌应在适宜的温度(1℃-4℃)和湿度(90%~95%)条件下暂存。

8.2 运输

8.2.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物,具有防晒、防雨、通风和控温设施,可采用保温车、冷藏车等运输工具。

8.2.2 装载时应摆放稳固、紧实整齐,防止运输过程中松散碰撞。

8.2.3 装卸载时应轻拿轻放,严防机械损伤。

8.2.4 运输过程中应保持适宜贮存温度和湿度(参见8.1.5)。运输中保证空气流通,不得与有毒、有害物质混运。

8.2.5 应做到物、证相符,保留相关票据备案。

8.3 批发

8.3.1 批发商应按照国家有关规定建立购销台账,如实记录食用菌

提供者、食用菌名称、产地、等级、进货时间、销售时间、价格、数量和质量状况等内容，以及交易双方的姓名和联系方式。对每批食用菌的产地证明、检验报告、购销票证等文件进行管理和保存，一般应保存 2 年，建立农产品质量安全追溯制度。

8.3.2 批发商应向采购方提供产地证明、质量检验合格证明和购销票证，购销票证应包含：批发商姓名、采购方姓名、食用菌名称、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。

8.3.3 对于包装损坏的食用菌，应查明原因，确认无食用安全危害时，才能上市销售；对于认定不合格的食用菌，应按照国家有关规定做好下架、退市或销毁处理。

8.3.4 批发过程中应注意保持温度、湿度符合 8.1.5 的要求。

8.4 零售

8.4.1 零售应有固定的经营场地（摊位），须挂牌销售，明确标识食用菌的品种、产地、等级和价格等信息。

8.4.2 散装销售时，应摆放整齐，方便挑选，并防止食用菌过度挤压；在常温下宜少量摆放，可随时补货。

8.4.3 零售时可采用小包装，宜采用聚乙烯薄膜包装，材料应符合 GB/T 4456 的规定，防止污染。预包装零售标识应包括市场（超市）名称、食用菌名称、包装日期、等级、重量、价格、产地等内容。

8.4.4 零售场所宜配备食用菌陈列货架、冷藏设施等，注意控制温度和湿度（参见 8.1.5）。

8.4.5 对于在一定时间内没有销售完的已经出现腐烂特征、不能保证质量安全的食用菌要按照相关规定处理，不得低价格销售。

预包装水果流通规范

SB/T 10890—2012

1 范围

本标准规定了预包装水果的商品质量基本要求、商品等级、包装、标识和流通过程要求。

本标准适用于预包装水果的经营和管理。

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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12904 商品条码 零售商品编码与条码表示

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫局令第75号）

《农产品批发市场食品安全操作规范》（商运字[2008]43号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预包装水果 pre-packaged fruits

经预先定量包装，并标识相关产品信息，用于购销的水果。

3.2

果面缺陷 skin defects

果实表面的刺伤、碰压伤、磨伤、日灼、药害、雹伤、病害、虫害、水锈或垢斑病及其它小疵点。

3.3

生产日期 production date

预包装水果产品的采摘时间。

3.4

不正常的外来水分 abnormal external moisture

由于雨淋或用水冲洗后果实表面残留的水分。

4 商品质量基本要求

4.1 具有本品种固有的特征和风味。

4.2 具有适于市场销售的食用成熟度。

4.3 果实完整良好，新鲜洁净，无异嗅或异味，无不正常的外来水分。

4.4 污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定、农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

4.5 我国法律、法规和规章另有规定的，应符合其规定。

5 商品等级

5.1 国家或行业标准有明确等级规定的，按相关标准执行。

5.2 商品质量在符合第 4 章规定的前提下，同一品种的水果依据成熟度、新鲜度、完整度、大小和均匀度等指标分为一级、二级和三级。根据不同品种特征，还可增加适合本品种的其他指标。

6 包装

6.1 包装物

6.1.1 包装材料必须清洁干燥，美观牢固，无毒、无害、无异味，符合 GB/T 6543、GB/T 4456 和 GB/T 5737 的规定。

6.1.2 包装物具有一定的通透性和防潮性。

6.1.3 包装物的种类、材料应与产品品种相适应。

6.1.4 包装物的规格尺寸应适合水果贮藏、运输及销售的需要。

6.2 包装要求

6.2.1 包装前的水果应进行修整，并按相关标准分级分类。

6.2.2 同一包装内水果应是相同产地、相同品种、相同等级、相同批次的水果。组合包装水果不在此列。

6.2.3 分格、分层包装的水果不应有空格、空层。

6.2.4 不耐压的水果包装时，包装容器内应加支撑物或衬垫物。

6.2.5 每个包装件的质量根据搬运和操作方式而定，一般不超过 20kg。

7 标识

7.1 基本要求

按照 GB 7718-2011 中第 3 章规定执行。

7.2 必须标示内容

7.2.1 包括产品名称、等级、产地、净重量、生产日期、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系电话。

7.2.2 规格

标示每一包装件内的平均果径或果重。

7.2.3 果数

标示每一包装件内的装果数量。

7.2.4 净含量

净含量标注应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

7.2.5 其它

国家或地方有明确特殊标示要求的，应按相关规定执行。如包装过程中使用添加剂的，属于农业转基因生物的，经过电离辐射线等方式处理的，获得质量标志使用权的，均应按相关规定进行标识。

7.3 推荐标示内容

7.3.1 商标

标示经国家工商管理部门注册登记的商标。

7.3.2 条码

应按 GB 12904 的规定执行。

8 流通过程要求

8.1 产地采购

8.1.1 采购方宜与基地对接，实行订单采购。

8.1.2 采购方应向水果提供方（种植户、种植基地或产地经纪人等）索要产地证明、产品质量检验合格证明和认证证书等材料备案。产地证明应至少包含产地、数量、品种、采摘日期等内容。

8.1.3 采购的水果应符合第 4 章的规定，按第 5 章、第 6 章和第 7 章的规定进行分级、包装和标识。

8.1.4 采购方应做好进货记录，对每批水果的提供方、进货时间、品种、数量、等级、产地、采收及包装日期等进行记录。

8.1.5 采购的水果宜及时运走，不能及时运走的水果应在适宜的温湿度条件下暂存。

8.2 运输

8.2.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物，具有防晒、防雨、

通风和控温设施，可采用保温车、冷藏车等运输工具。

8.2.2 装载时应确保包装箱顺序摆放，防止挤压，运输中应稳固装载，留通风空隙。不得与有毒有害物质混运。

8.2.3 装卸载时应轻搬轻放，严防机械损伤。

8.2.4 运输过程中应在不损害水果品质的情况下，综合考虑产地温度、运输距离、销地温度、适宜贮存温度和湿度（见 8.1.5 条）等因素，采取保温措施，防止温度波动过大。

8.2.5 应做到物、证相符，保留相关票据备案。

8.3 批发

8.3.1 批发商应建立购销台账，如实记录水果提供者、水果名称、产地、等级、进货时间、销售时间、价格、数量等内容，如实记录交易双方的姓名及联系方式等。

8.3.2 采用电子交易系统的批发市场，购销商应根据系统要求做好信息的预先录入和登记工作，电子交易系统管理方应做好交易数据的定时备份和系统维护工作。

8.3.3 批发商应向批发市场和采购方提供产地证明、质量检验合格证明和购销票证等。对手交易模式产生的购销票证应包含：批发商姓名、采购方姓名、水果名称、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。电子交易模式产生的购销票证应包含：电子查询条码、批发商姓名（也可为系统生成代码）、采购者姓名（也可为系统生成代码）、产品名称、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。

8.3.4 批发商和电子交易系统管理方应做好购销台账和相关证明（包括电子交易数据）的保管工作，保管期限为两年。

8.3.5 对于包装破损的水果，应查明原因，确认无安全危害时，才能上市销售；对于认定不合格的水果，应按《农产品批发市场食品安全操

作规范》有关规定做好下架、退市、销毁等处理。

8.3.6 批发过程应注意保持适宜的温度、湿度（见 8.1.5 条），并快速销售。

8.4 零售

8.4.1 零售应有固定的经营场地（摊位），须挂牌销售，明确标识水果的品种、产地、等级、价格和质量状况等信息。

8.4.2 零售时可采用透明薄膜、聚乙烯袋等小包装销售，包装材料应符合 GB/T 4456 的规定。零售标识应包括超市（市场）名称、水果品种、销售日期、等级、重量、价格、产地等内容。

8.4.3 零售场所宜配备水果陈列货架、电子条码秤、冷藏设施等，注意控制温度和湿度（见 8.1.5）。

冷冻对虾购销规范

SB/T 11032—2013

1 范围

本标准规定了冷冻对虾购销过程中的商品要求、包装与标识、贮藏与保鲜、产地采购要求、运输、购销风险管理和购销管理要求。

本标准适用于批发市场和零售市场的冷冻对虾购销。

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 191 包装储运图示标志

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求

SC/T 3016 水产品抽样方法

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）

《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局令第123号）

3 商品要求

3.1 安全指标

应符合 GB2733 的相关要求。

3.2 等级

冷冻对虾按其品质分为一级、二级、三级和四级 4 个等级。各等级应符合表 1 的规定。

表 1 冷冻对虾等级

指标	一级	二级	三级	四级
色泽	活虾通过直接冷冻，虾体表面光洁半透明，具有对虾原色，甲壳色泽光亮，无红变和黑变	具有冷冻对虾固有色泽，虾体半透明，甲壳有光泽，颜色均匀，无红变和黑变	具有虾体正常色泽，虾体不透明，甲壳光泽减退，无红变，略有黑斑	虾体色泽稍差，甲壳无光泽，允许有局部红变和黑变
形态	虾体完整，呈自然弯曲状态，肉质紧密、有弹性，冰衣透明度高；体态匀称	虾体完整，呈自然弯曲状态，肉质较紧密，略有弹性，冰衣透明度较高；体态较匀称	虾体较完整，肉质弹性略差，冰衣不够透明，体态基本匀称	虾体基本完整，冰衣厚度不一，虾体外露或不透明，体态不均匀
气味	保持对虾固有气味	基本保持对虾固有气味	气味正常，无异味	略有轻微异味

3.3 对虾规格

对虾规格按每 500g 对虾所含尾数分为 16 个级别，具体级别如下：2~3(即 2 尾/500g~3 尾/500g，以下类同)、4~6、7~9、10~12、13~15、16~20、21~25、26~30、31~35、36~40、41~50、51~60、61~70、71~90、91~110、110 以上。

3.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 包装与标识

4.1 包装

根据产品保鲜及运输需要选择适宜的包装，包装材料应符合国家相关标准的要求；包装容器应具有较高强度、易于清洗，具有良好的保温及防湿性能，并符合食品卫生和安全的要求。

4.2 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定。

5 贮藏与保鲜

5.1 冷冻对虾冻时，冻结温度在 $-35^{\circ}\text{C}\sim-38^{\circ}\text{C}$ 以下，冻虾中心温度达到 -18°C 以下，贮藏温度 -18°C 以下。对虾的含冰衣量应在 20%~25%之下。

5.2 对虾购销过程中用水及冰衣应符合 GB 5749 的要求。

6 产地采购要求

6.1 采购商应向养殖场（户）、产地经纪人或捕捞公司（户）索要对虾产地证明和产品质量检验合格证明等票证备案，做到产品质量可追溯。

6.2 应在对虾预分级后计量称重，并及时进行装箱、保鲜等预处理。

6.3 运输

6.3.1 应根据运输温度、距离、数量、运输时间选择有制冷或保温功能的运输工具，使冷冻对虾温度控制在 -18°C 以下。

6.3.2 产品装卸或进出冷藏库要迅速，运达目的地后应及时进冷库。

6.3.3 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物。不得与有毒、有害物质混运。

7 批发

7.1 批发市场对虾经营区的经营环境、设施设备和经营管理应符合 GB/T 19575 的规定。

7.2 从事冷冻对虾批发经营的应配备满足交易需要的冷冻贮藏设施，产品温度应控制在-18℃以下。

8 销售

8.1 批发市场、农贸市场、超市对虾经营区环境及设施设备应符合 GB/T 19575 、GB/T 21720 和 GB/T 22502 的相关要求。

8.2 从事冷冻对虾经营应具有固定的经营场所（摊档）。

8.3 销售冷冻对虾应配备满足交易需要的冷藏设备或冰以及-18℃以下的冰柜、冷库等冷藏设备。

8.4 销售场地卫生应符合经营场所卫生管理制度，保持地面整洁，并采取防滑措施，在醒目的位置放置防滑警示标志。

8.5 销售场所的计量设备应定期进行校验，符合衡器相关标准。

9 购销风险管理要求

9.1 应及时发布产品当日到货情况(包括对虾的品种、规格等级、数量及供应商等)、交易价格等信息。

9.2 应建立风险告知机制。对超过合同约定天数未能结清货款的采购商发出风险公告，并对市场内经销商或代理商发出风险预警。

9.3 应建立采购商、经销商和代理商的信用管理制度，鼓励市场通过行业信用等级评定。

9.4 应建立预警解除机制。采购商按有关约定解除风险告知后方可入市交易。

10 购销管理要求

10.1 准入管理

10.1.1 应建立协议准入制度，严格审核经销商、代理商的经营资质，签订准入协议，明确食品安全责任、问题食品及交易纠纷的处理方式等问题。

10.1.2 批发市场应建立采购商准入制度。

10.1.3 应建立进货索证索票和检测验收制度。依法查验其营业执照、卫生许可证、税务登记证、检验检疫合格证、产地证明、进货票据等有效证明文件，留存相关票证文件的复印件备查，对入市经营的产品进行验收抽检和监督管理。

10.2 信息管理

10.2.1 应建立信息管理制度，做好信息的公示、统计分析和备案等工作。

10.2.2 批发市场应及时发布产品上一日交易价格、交易量、当日到货情况、检测结果和风险警示等信息；零售市场应及时公示产品检测结果等信息。

10.3 交易管理

10.3.1 批发市场应建立规范的交易流程并在显著位置明确标示。

10.3.2 鼓励批发市场推行拍卖交易、网络电子交易。

10.3.3 应建立购销台账制度。如实记录产品的生产者、品名、产地来源、进货时间、规格等级、交易时间、价格、数量等内容，批发交易还应如实记录交易双方的姓名及联系方式等，登记造册并在计算机交易管理系统中及时录入更新。

10.3.4 应建立价格管理制度，零售市场应明码标价，鼓励批发市场进行价格变动幅度控制。

10.3.5 应建立现场交易管理和巡查制度。市场应设交易管理员定点定岗负责现场交易管理，对出现及潜在的交易问题及时处理并记录备案，

管理层应定时或不定时的进行巡查。

10.3.6 批发市场应建立交易数据采集和分析处理制度，及时掌握经销商或代理商的成交量、成交额，采购商的采购量、还款及赊销等情况。

10.3.7 应建立投诉举报制度，专人负责，对处理结果详细记录，奖励有较大价值的投诉。

10.3.8 应建立不合格品退市制度。对检验检测发现的或有关行政主管部门公布的不合格产品，市场应立即停止销售，严格按相关规定对不合格品进行处理，并记录在案。

零售业基层岗位技能要求 收银员

1 范围

本标准规定了零售卖场收银员应具备的知识和技能。
本标准适用于零售卖场对收银员技能的鉴定和职业培训。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

收银员 cashiers

在零售卖场从事面向顾客收取现金(含现钞、支票、各种金融支付卡等)工作的人员。
本职业设三个等级,分别为初级、中级、高级。

2.2

技能要求 technical competence requirement

零售卖场基层岗位员工应具备的技术和操作能力。

2.3

标准学时 standard learning unit

学习满1小时为一个标准学时。

3 基本要求

初、中、高级收银员应具有高中毕业以上文化程度。

4 技能和相应业务知识要求

4.1 初级收银员

应符合表1的规定。

表1 初级收银员技能和相应业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识
收取 现金	收银机 操作	a) 能够按要求打开并登录收银机;	1	掌握: 收银机操作知识; 登录收银机安全常识; 收银机软件使用常识; 收银机常用功能。 熟悉: 收银机的硬件结构和主 要附属设备知识。
		b) 能够按要求暂停和恢复收银机运行;	1	
		c) 能够按要求退出并关闭收银机;	1	
		d) 能够按要求操作收银机相关功能键;	2	
		e) 能够按要求进行即更、更正、退单、取消整单、挂 单、锁键等操作;	3	
		f) 能够在联机不上时按要求进行手动切换操作;	1	
		g) 能够进行收银机打印纸安装。	1	
			共10分	

表 1 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识
收取 现金	票款结算	a) 能够使用收银机附设的各种扫描设备扫描商品条形码或手工输入商品代码,确定应收现金额; b) 能够准确快速清点、收取顾客交付的现钞,并能使用加法器或计算器快速进行计算,迅速准确找零钱; c) 能够按要求收取顾客交付的支票; d) 能够按要求使用金融 POS 终端进行货款结算; e) 能在交易结束时及时打印清单; f) 能用消磁设备对商品进行消磁操作; g) 能较快地适应促销期间收银操作; h) 能按要求对需要送货的商品进行录入和处理。	3 3 2 2 2 2 4 2 共 20 分	掌握: 现金的种类和特点; 支票分类和使用常识; 金融支付卡的种类、特点和 使用常识; 现金、银行卡、支票、 会员卡及其他支付工具 的结算方式; 票据填写规范; 打印机、扫描仪、消磁板、 金融 POS 终端等硬件使 用常识; 条码知识; 送货结算程序。
	识别现金 真伪	a) 能够识别现钞真伪; b) 能够识别支票真伪或是否有效; c) 能够识别各种金融支付卡真伪及刷卡是否有效。	3 2 3	掌握: 人民币防伪知识和技巧; 支票防伪知识和技巧; 金融支付卡防伪知识和 技巧; 真伪现钞识别设备使用 常识。
	开发票	a) 能够正确保管发票; b) 能够给顾客正确开具发票。	1 1 共 10 分	掌握: 发票管理常识和规定。
现金 管理	现金保管	a) 能够按照程序领取和保管备用金; b) 能够妥善保管现金和相关票据; c) 能够正确使用安全报警设备。	3 5 2 共 10 分	掌握: 本行业现金及相关票据 管理常识; 收银员领取备用金的财 务规定; 安全报警设备使用常识。
	零钱兑换	能够根据收银情况合理搭配面额、适时兑换零钱。	5	掌握: 收银员兑换零钱技巧。
	清缴 收银款	能够准确清点并分类整理好现金,按照程序上缴现金。	5 共 10 分	掌握: 上缴收银款程序; 经济犯罪法律法规的有关条款。

表 1 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识
顾客 服务	接待顾客	a) 能够恰当使用礼貌用语,微笑服务; b) 能够在交易过程中进行简单的英语会话; c) 能够热情礼貌地对顾客提出的问询给予正确的指引; d) 按程序正确录入会员卡信息,并清楚地回答顾客提问。	5 7 7 5 共 24 分	掌握: 顾客服务礼仪; 本岗位常用会话英语; 顾客沟通技巧; 会员卡使用程序; 导购知识; 商场布局(大类)。 熟悉: 商场管理规定。
	商品包装	a) 能够按要求进行商品装袋; b) 能够检查商品包装; c) 能够对商品的价签进行区分,对价签不符的商品能按照规定程序给予处理; d) 能够妥善解决因商品包装不当出现的问题和纠纷。	3 3 5 5 共 16 分	掌握: 商品分类盛放知识; 商品包装知识; 商品价签不符时的应对程序。 了解: 商品有关知识。

4.2 中级收银员

在符合表 1 的基础上应符合表 2 的规定。

表 2 中级收银员技能和相应业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识
基本 业务	收银机 操作	a) 能够熟练操作收银机; b) 能够进行收银机的简单故障处理; c) 能够快速识别现金真伪; d) 能够熟练地进行票款结算。	5 10 5 5 共 25 分	掌握: 收银机简单故障处理 常识。 了解: 商业信息网络常识。
	顾客服务	a) 能够熟练回答顾客提问; b) 能够熟练地为顾客指引商品区域; c) 能够快速按顾客要求包装商品。	5 5 5 共 15 分	掌握: 商场小类和品牌商品 布局。
相关 业务	处理顾客 投诉	a) 能够及时处理收银岗位的差错; b) 能够妥善处理工作现场出现的相关问题和纠纷; c) 能够热情礼貌地对顾客投诉进行解答,或指导顾客到适当的部门解决问题。	10 10 10 共 30 分	掌握: 收银岗位出错时的处理 程序和应变知识; 顾客投诉处理技巧。 熟悉: 产品质量及消费者权益 保护等法律法规相关 条款。

表 2 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识
相关业务	突发事件处理	a) 能够识别可能导致的安全隐患,及时排除或上报。能够在本岗位妥善处理简单的突发事件; b) 能够按程序移交处理; c) 能够在遇到突发事件时敏捷地保护使用设备和现金安全; d) 能够在需要疏散顾客时,正确地引导顾客疏散。	5 5 5 5 共 20分	掌握: 商场消防安全知识; 促销及销售高峰期的风险防范知识。突发事件应变技巧; 突发事件处理程序和原则。
	带岗实习	能够按要求为新员工做示范,带新员工上岗。	10 共 10分	掌握: 带岗培训知识。

4.3 高级收银员

在符合表 1、表 2 的基础上应符合表 3 的规定。

表 3 高级收银员技能和相应业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相关知识
基本业务	收银机操作	能够熟练处理收银机常见故障。	10 共 10分	掌握: 收银机与常见故障诊断和处理常识。
	资金安全检查	能够在保管、交接、发放过程中根据资金安全要求及时发现资金安全隐患。	10 共 10分	掌握: 资金安全规定。
	账目核对	能够对多组收银信息进行核对。对有差错的账目分析原因,予以纠正。	10 共 10分	熟悉: 与本岗位有关的会计知识; 收银信息统计知识; 防损知识。
	收银信息统计	a) 能通过收银信息统计分析购买商品的频次、数量; b) 能识别、反馈目标顾客购买习惯。	10 10 共 20分	掌握: 顾客购买统计及分析技巧。 了解: 商品品类知识; 顾客购买心理分析。
辅助业务	员工培训	a) 能够参与编写教案和组织实施本部门教学活动; b) 能够对其他员工进行工作指导。	10 5 共 15分	掌握: 收银员实际操作教案编写方法; 带岗培训程序。

表 3 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相关知识
辅助 业务	收银岗位 管理	a) 能够组织收银岗位班前会; b) 能够组织服务分析会; c) 能够及时发现他人存在的问题,并帮助改进; d) 能够撰写本岗位管理日志; e) 能够科学安排收银员排班。	5 10 5 5 10 共 35 分	掌握: 本岗位管理规定和员工 管理技巧; 商场收银管理程序。 熟悉: 劳动合同、妇女权益保障 等法律法规相关条款。

5 收银员熟练操作技能要求量化

- 5.1 收银员晋级应参加“表 A.1”的技能速度测试。
5.2 收银员熟练操作技能要求量化表见附录 A。

6 培训、考核及证书发放

- 6.1 收银员应分别符合第 3 章和第 4 章的要求。
6.2 培训、考核及证书发放参见附录 B。

附录 A

(规范性附录)

收银员熟练操作技能要求量化表

收银员熟练操作技能要求量化表参见表 A.1。

表 A.1 收银员熟练操作技能要求量化表

技能名称	级 别		
	初级	中级	高级
键盘录入速度	≥10 个标准条形码/min	≥15 个标准条形码/min	≥20 个标准条形码/min
点钞速度	≥100 张/40 s	≥100 张/30 s	≥100 张/20 s
POS 操作:分辨真假卡、签到、消费、撤销、重打印、结算流程	≤150 s/次	≤120 s/次	≤90 s/次
开据商品大类发票	≤60 s/1 张	≤50 s/1 张	≤40 s/1 张
每月上缴现金差错率要求	≤3 单/月	≤2 单/月	≤1 单/月

附 录 B
(资料性附录)
培训、考核及证书发放

B.1 理论培训和带岗实习**B.1.1 理论培训**

- 初级不少于 24 个标准学时。
- 中级不少于 24 个标准学时。
- 高级不少于 24 个标准学时。

B.1.2 带岗实习

欲晋升初、中、高级收银员的员工应当由较高级别收银员一对一带岗实习,其中初级员工带岗实习时间不少于 10 个班,带岗完成后,由带岗者对该欲晋级员工是否可以独立上岗或暂时不能独立上岗作出评价;对不能独立上岗者,由部门负责人给出继续带岗实习、不合适在本岗位任职或不合适在本岗位晋级的建议。

B.2 培训教师**B.2.1 理论培训**

B.2.1.1 具有大学本科以上学历,从事收银或相关岗位管理工作两年以上者,可担任收银员理论培训教师。

B.2.2 技能操作培训

B.2.2.1 从事收银员工作一年以上并通过中级收银员考核合格者,或有一年以上本岗位工作经验的管理人员,或从事相关专业教学工作一年以上的人员,可以担任初级收银员技能操作培训教师。

B.2.2.2 从事收银员工作两年以上并通过高级收银员考核合格者,或有两年以上本岗位工作经验的管理人员,或从事相关专业教学工作两年以上的人员,可以担任中级收银员技能操作培训教师。

B.2.2.3 从事收银员工作三年以上并通过高级收银员考核合格者,或有三年以上本岗位工作经验的管理人员,或从事相关专业教学工作三年以上的人员,可以担任高级收银员技能操作培训教师。

B.3 考核**B.3.1 笔试**

初、中、高级收银员考核须分别包括表 1、表 2、表 3 相应业务知识所述内容。笔试实行百分制,成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间 90 min。

B.3.2 实际操作考核

初、中、高级收银员考核须分别包括表 1、表 2、表 3 技能要求所述内容。考核采取百分制,成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间不少于 60 min。

B.4 收银员证书

B.4.1 员工经考核合格后,即可以申请获得初级收银员证书,持证上岗。

B.4.2 初级收银员工作至少满半年以上,全面掌握和灵活运用初级收银员知识和技能,业绩突出,依据本标准中级收银员的要求,经培训、考核合格者,可以申请获得中级收银员证书,持证上岗。

B.4.3 中级收银员工作至少满一年以上,全面掌握和灵活运用初、中级收银员知识和技能,业绩突出,有一定顾客管理能力和良好的沟通、应变能力,依据本标准高级收银员的要求,经培训、考核合格者,可以申请获得高级收银员证书,持证上岗。

零售业基层岗位技能要求 生鲜工

1 范围

本标准规定了零售卖场生鲜从业人员应具备的知识和技能。
本标准适用于零售卖场对生鲜从业人员技能的鉴定和职业培训。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

生鲜工 raw food assistant

在零售卖场里从事生鲜商品的验货、加工、销售、储存、养殖等工作的人员。
本职业设两个等级,分别为普通生鲜工,肉类/水产类生鲜技工。

2.2

技能要求 technical competence requirement

零售卖场基层岗位员工应具备的技术和操作能力。

2.3

标准学时 standard learning unit

学习满 1 小时为一个标准学时。

3 基本要求

生鲜工应当具备初中毕业以上文化程度。

4 技能和相应业务知识要求

4.1 普通生鲜工

应符合表 1 的规定。

表 1 普通生鲜工技能和相应业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核权重 100 分	相应业务知识要求
准备工作	个人卫生	能按规定做好上班前及暂离岗位时的穿戴及自身清洁消毒工作。	5	掌握： 生鲜人员上岗要求。
	准备用具	a) 能按规定摆放所需用品； b) 能按规定检查或开启灭蝇灯、杀菌灯,并确保能正常使用。	1 1 共 7 分	掌握： 各种清洁、杀毒用具的使用常识。
	仓库整理	a) 能按先进先出原则根据食品的进仓时间以及特有属性分类整理食品； b) 能对商品做定期检查,及时清除变质和过期食品； c) 能准确填写到货和保质期库存标签； d) 能确保商品离墙离地存放。	3 2 3 2 共 10 分	掌握： 食品进出库要求； 仓库管理相关知识； 食品保鲜相关知识； 《超市食品安全操作规范》。

表 1 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核权重 100分	相应业务知识要求
准备工作	商品准备	a) 能根据先进先出原则,剔除不合格商品并合理摆放、使排面美观丰满; b) 能认真检查价格牌,及时纠正不恰当摆放,使物签相符; c) 能根据商场规定对促销商品进行物签复核,保证正确促销; d) 能按程序对需要清洗的食品进行清洗、消毒后上架; e) 蔬果生鲜工: 1) 能熟练掌握蔬果品类及特性。 2) 能按要求进行蔬果保鲜。 3) 能熟练计量蔬果并包装。 4) 能按要求进行水果(果篮)拼装。	2 1 2 2 2 1 1 2 共 13 分	掌握: 商品陈列知识; 条形码知识; 物签相符知识; 促销知识; 蔬果品类知识; 水果拼装技巧。 熟悉: 食品安全法规相关条款; 食品质量保证相关知识。
	清洁卫生	a) 能按规定清洗、消毒加工区域地面、墙壁、工作台以及有关设备,清理废弃物,保持环境干爽、洁净、无杂物、异味或沉淀物等; b) 能有效进行(外包则需监督检查)作业区、销售区的灭蝇、灭蚊、灭蟑、灭鼠工作; c) 能按规定保管好杀灭工具和清洁用品,使其远离食品。	2 2 1 共 5 分	掌握: 生鲜加工区域消毒、清洁要求; 安全灭蝇、灭蚊、灭蟑、灭鼠相关知识; 消杀工具摆放常识。
营业过程	加工	a) 能按商场规定对需要进行加工的商品及时加工处理,使之符合售卖要求; b) 在加工过程中,能按食品性质区分和摆放食品,避免交叉污染; c) 能按规定将加工处理好的商品放入指定地点存放,冷链食品应在规定时间里放回冷链; d) 能按销售量做到预存在库,以备当天补货; e) 肉类生鲜工: 1) 能按照畜、禽的部位、特点将肉分割为所要求的商品; 2) 能按规定的程序对需要加工的肉类和配菜进行清洗消毒; 3) 能按要求加工免治或半成品肉类(磨肉、嫩化、调味、拼盘); 4) 能正确使用简单的切割、加工工具; 5) 能按规定对水产品进行清洗宰杀。	2 0.5 0.5 0.5 3 1 1 0.5 1 共 10 分	掌握: 食品储存、冷冻、冷藏有关知识; 生鲜食品生产、加工有关知识; 食品卫生及安全知识; 简单畜、禽和水产品的生理结构特点知识; 专用工具的使用知识。
	包装	a) 能按规定选取品质良好的食品进行包装; b) 能正确使用保鲜膜和包装设备包装食品; c) 能正确使用电子磅,正确计量食品,并将价签贴牢在食品上。	2 1 2 共 5 分	掌握: 生鲜食品包装方法与技巧; 商品计量有关知识。

表 1 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核权重 100分	相应业务知识要求
营业过程	理货	a) 能及时整理食品排面,及时补货; b) 能及时按相关规定处理包装破损食品; c) 能随时检查食品质量和保质期,及时按要求处理过期或腐坏变质产品; d) 能按食品类别采用规定的方式保持食品新鲜; e) 能按规定对需要进行检验的食品及时送检; f) 能随时保持作业场所、货架、冷冻设备、销售区域的清洁,及时清除垃圾及腐烂商品; g) 能及时收回散货; h) 水产类生鲜工: 1) 能够熟练掌握水产品品类; 2) 能采用铺冰、覆冰等有效方法持续保鲜冰鲜类水产品。	1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 共 10 分	掌握: 商品陈列有关知识; 生鲜食品的摆放知识。 熟悉: 生鲜食品检验知识; 常售水产品品类和保鲜知识。
	冷冻设备使用和节能	a) 能按规定登记库温,使之合乎生鲜食品冷冻要求; b) 能按规定将原料、半成品、成品、植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放在冷冻、冷藏设备,并保证中心温度符合规定; c) 能按规定摆放生鲜食品,及时清理可能堵住出风帘的食品,保证冷冻设备发挥最大效能; d) 能对冷藏、冷冻设备进行定期除霜、保持清洁; e) 能随时检查冷冻设备是否存在不合理使用状况,及时予以纠正; f) 发现设备异常时,能及时报告修理; g) 能在必要时将商品转移,减少损失。	2 2 1 2 1 1 1 共 10 分	掌握: 冷冻设备的功能及操作知识; 生鲜食品冷冻、冷藏卫生要求。 熟悉: 冷冻设备的节能知识; 熟悉: 库存控制和商品损耗控制知识。
结束工作	清理商品	a) 能在营业结束后,整理排面上的商品,剔除不合格品; b) 能将需要保鲜存放的商品收回冷库。	2 2	掌握: 生鲜食品仓储知识。
	盘点	a) 能做好盘点前准备工作; b) 能配合盘点进行点数和计量; c) 能保证库存清楚,码放安全。	1 2 2	掌握: 生鲜食品盘点要求; 盘点有关知识。
	清洁卫生	a) 能在每日营业结束后对各种加工用器具按消毒程序进行消毒,摆放妥当; b) 能按规定完成生鲜岗位的清洁工作。	2 2	掌握: 生鲜加工区域消毒、清洁要求; 消杀工具摆放常识。
	关闭水电	能按规定关闭管辖区的水、电、气,检查冷冻设备,保证其在规定的温度。	2	掌握: 冷冻、冷藏设备使用知识。
			共 15 分	

表 1 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核权重 100分	相应业务知识要求
辅助工作	顾客服务	a) 能礼貌回答顾客咨询; b) 能热情为顾客提供再包装等服务; c) 能采取有效方法维护食品完整; d) 能准确反馈顾客需求。	3 2 2 2	掌握: 本岗位服务礼仪; 生鲜食品品类知识; 商品销售有关知识。
	安全事项	a) 能安全使用相关机械设备; b) 能安全合理使用各种器具; c) 能按照操作规程安全操作。	2 2 2 共 15 分	掌握: 相关器械使用知识; 安全操作知识。

4.2 肉类/水产类生鲜技工

在符合表 1 的基础上应符合表 2 的规定。

表 2 肉类/水产类生鲜技工技能和相应业务知识要求

工作内容	技能要求	考核权重 100分	相应业务知识要求
肉类 生鲜技工	a) 能够熟练地按要求对送来的肉类进行勘验, 保证送货质量符合规定;	30	掌握: 肉类勘验国家标准; 专用机械的使用知识; 肉类加工技巧; 畜、禽的生理结构和切割知识。
	b) 能按照畜、禽部位、特点安全快速准确地将肉分割为所要求的商品, 控制残骨、碎渣在规定范围;	30	
	c) 能指导员工加工免治或半成品肉类;	20	
	d) 能熟练使用并保养各种切割、加工机械, 保持切割工具刀刃锋利, 完好, 利于切割、加工。	20	
		共 100 分	
水产类 生鲜技工	a) 能熟练辨别水产品的鲜活度, 对送货水产品进行勘验, 保证送货质量符合规定;	30	掌握: 常售水产品基本知识; 常售水产品的保鲜知识; 常售水产品养殖技术; 常售水产品鲜活度鉴别技巧。
	b) 能熟练掌握水产品的类别和特点;	20	
	c) 能掌握水产品养殖方法, 对不同类别的水产品采取不同的养殖环境, 保持水产品的鲜活;	30	
	d) 能随时观察养殖环境, 指导员工采取及时换水、加氧、清洗脏物等方法延长水产品存活期。	20	
		共 100 分	

5 肉类生鲜技工家畜分割技能考核量化

5.1 普通生鲜工晋级肉类生鲜技工可参考肉类生鲜技工家畜分割技能考核量化表进行测试。

5.2 肉类生鲜技工家畜分割技能考核量化表参见附录 A。

6 培训、考核及证书发放

6.1 普通生鲜工和肉类/水产类生鲜技工应分别符合第3章和第4章的要求。

6.2 培训、考核、证书发放参见附录B。

附 录 A
(资料性附录)

肉类生鲜技工家畜分割技能考核量化表

肉类生鲜技工家畜分割技能考核量化表参见表 A.1。

表 A.1 肉类生鲜技工家畜分割技能考核量化表

分割名称	分割要求	分数 100 分
基本分割	根据分割要点将半边家畜分成后腿/中段/前肩等三块； 前肩应从颈椎开始至第四根与第五根排骨之间断开； 中段应由第五根肋排到尾骨缝隙处切断。 后腿应从尾骨缝隙处开始。	17
前肩	应至少分割为：前蹄、大骨、扇骨、肋排、前小排、夹心肉、带皮前腿、优质前腿等 7 块。	18
中段	应至少分割为：梅肉、里脊、板油、五花肉、特级肋排、脊骨、软骨等 7 块。	19
后腿	应至少分割为：龙骨、特级瘦肉、腱子肉、带皮后腿、筒骨、去皮后腿、优质瘦肉等 7 块。	16
速度	用时 ≤ 15 min	20
损耗	出成率 ≥ 95%	10

附 录 B
(资料性附录)
培训、考核及证书发放

B.1 理论培训和带岗实习**B.1.1 理论培训和带岗实习****B.1.1.1 理论培训：**

——普通生鲜工不少于 24 个标准学时。

——肉类/水产类生鲜技工不少于 24 个标准学时。

B.1.1.2 带岗实习：欲晋升普通生鲜工和生鲜技工的员工应当由较高级别生鲜工一对一带岗实习，带岗实习时间不少于 25 个班，带岗完成后，由带岗者对该欲晋级员工是否可以独立上岗或暂时不能独立上岗作出评价；对不能独立上岗者，由部门负责人给出继续带岗实习、不合适在本岗位任职或不合适在本岗位晋级的建议。

B.2 培训教师**B.2.1 理论培训**

具有大学本科以上学历，从事生鲜工或相关岗位管理工作两年以上者，可担任生鲜工理论培训老师。

B.2.2 技能操作培训

B.2.2.1 有两年以上本岗位工作经验的管理人员或从事相关专业教学工作一年以上的人员可以担任普通生鲜工技能操作培训教师。

B.2.2.2 有一年以上肉类/水产类生鲜技工专业工作经验的人员或从事相关专业教学工作两年以上的人员可以担任肉类/水产类生鲜技工技能操作培训教师。

B.3 考核**B.3.1 笔试**

普通生鲜工和肉类/水产类生鲜技工的理论考核须分别包括表 1、表 2 相应业务知识所述内容。笔试实行百分制，成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间 60 min。

B.3.2 实际操作考核

普通生鲜工和肉类/水产类生鲜技工的技能考核须分别包括表 1、表 2 技能操作所述内容(肉类生鲜技工建议加表 A.1 要求)。考核采取百分制，成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间不少于 30 min。

B.4 生鲜工证书

B.4.1 经过培训的生鲜工在生鲜工岗位上工作至少满三个月，可以申请获得普通生鲜工的证书，持证上岗。

B.4.2 普通生鲜工工作至少满一年以上，依据本标准要求，熟练掌握肉类或水产类生鲜工所需知识和技能，经培训、考核合格者，可以申请获得肉类/水产类生鲜技工证书，持证上岗。

零售业基层岗位技能要求 防损员

1 范围

本标准规定了零售卖场防损员应具备的知识和技能。
本标准适用于零售卖场对防损员技能的鉴定和职业培训。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

防损员 loss prevention guard

在零售卖场内外从事防损工作的人员。

本岗位设三个等级,分别为初级、中级、高级。

2.2

技能要求 technical competence requirement

零售卖场基层岗位员工应具备的岗位操作技巧和能力。

2.3

标准学时 standard learning unit

学习满 1 小时为一个标准学时。

3 基本要求

初、中、高级防损员应具有高中毕业以上文化程度,公安、复转军人等有安防专业特殊技能的人才不限学历。

4 技能和相应业务知识要求

4.1 初级防损员

应符合表 1 的规定。

表 1 初级防损员技能及相应业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100 分	相应业务知识要求
基本 业务	收银进出口 区控制	a) 能了解 EAS 设备的组成,熟悉其运作原理; b) 能有效控制顾客带宠物、同类商品进入超市; c) 能有效控制顾客将未付款商品带出超市; d) 能有效控制供应商从超市入口逆向送货; e) 能维持岗位周围的营业秩序井然。	3 1 3 1 2 共 10 分	掌握: 防损设施设备使用知识。 了解: 商品有关知识; 商场管理有关知识。

表 1 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识要求
基本 业务	收货区控制	a) 能对供应商送货人员进行登记,制止无关人员进入收货区域; b) 能按规定对出收货部所有物品(垃圾、商品、设备)进行检查; c) 能按规定检查商品验收过程,预防送货欺诈; d) 能按照流程监督各类商品出货; e) 能指挥送货车辆停放,维持工作岗位的办公秩序,防止安全事故的发生; f) 能看护已验收商品,使之安全; g) 能保护周边设备设施的安全。	3 4 4 4 3 1 1 共 20 分	掌握: 商场送货和出货管理; 商品验收程序及验收标准; 送货欺诈手法预防; 特殊商品的运送、摆放知识。 熟悉: 商品损耗有关知识。
	停车场控制	a) 能正确引导车辆停放,维持停车场秩序; b) 能有效维护停车场的设备设施不被损害; c) 遇有特殊情况能及时上报上级; d) 能监管购物车、购物篮不离开商场控制区。	6 2 1 1 共 10 分	掌握: 机动车指挥停放知识; 车场设施设备使用。 熟悉: 交通安全相关知识。
相关 业务	消防工作	a) 能发现火险隐患、漏洞并及时报告上级; b) 能根据燃烧物性质选择使用常用灭火器; c) 能在有火警发生的情况下迅速准确报警; d) 能在重大灾害发生时及时疏导顾客; e) 能在必要时救护伤员。	5 3 3 4 5 共 20 分	掌握: 商场布局及消防疏散线路; 商场消防及防火重点; 顾客疏导和救护知识; 急救消防等安防知识。 熟悉: 消防相关法律法规。
	突发事件处理	a) 能将突发事件迅速报告相关领导并准确描述其发生过程; b) 能按规定通过必要的宣传控制事态扩大。	4 6 共 10 分	掌握: 正当防卫相关知识; 突发事件处理常识。 熟悉: 防盗、防暴、防投毒、防恐吓等安防知识; 刑法、民法、治安管理处罚条例等法律法规有关条款。
	现场保护	a) 能对现场实施保护; b) 能按规定进行抢险救护工作; c) 能向相关部门描述现场情况。	4 3 3 共 10 分	掌握: 现场保护知识; 急救常识和实践。

表 1 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识要求
相关业务	技防设备使用	a) 能掌握通常使用的各种报警装置性能; b) 能对各种报警装置的不同报警提示作出相应反应。	7 3 共10分	掌握: 报警设施设备的使用知识; 安防相关知识。
	礼仪及仪表	a) 能按礼仪规范服务顾客和供应商; b) 能熟练掌握各种队列动作; c) 能按衣着规范整理仪容仪表。	4 3 3 共10分	掌握: 顾客服务礼仪。 熟悉: 消费者权益保护等法律法规有关条款。

4.2 中级防损员

在符合表 1 的基础上应符合表 2 的规定。

表 2 中级防损员技能及相应业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识要求
基本业务	便衣机动	a) 能以顾客身份按照商场防损员规定开展工作; b) 能及时发现商场各区域内各种可疑、异常情况; c) 能对内外盗、破坏行为及时跟踪并上报; d) 能对易盗商品采取防盗措施; e) 能定时抽查商品库存及管辖区柜组营流程执行情况,关注商品或食品保质期,督促其降低损耗; f) 遇紧急情况能妥善处理并及时上报。	4 2 2 2 3 2 共15分	掌握: 便衣防损人员的职责、权限; 商品损耗控制有关知识。 熟悉: 食品安全等相关法律法规。 了解: 商品品类有关知识。
	录像 监控室	a) 能操作和使用监控设备; b) 能通过闭路电视监控卖场情况,发现异常立即上报; c) 能维护监控设备安全运行; d) 能对门控报警进行监控; e) 能做好交接班记录; f) 能做好录像资料保存工作。	3 3 1 1 1 1 共10分	掌握: 卖场布局知识; 监控设备使用和简单维护知识; 录像室操作规程。

表 2 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100 分	相应业务知识要求
基本 业务	收银监察	a) 能对收银员的操作及服务台退/换货工作进行监督检查,发现情况及时处理并上报;	2	掌握: 收银操作程序; 退换货程序; 促销管理程序; 顾客投诉处理程序和技巧。 熟悉: 商品条形码相关知识; 商品价签相关知识; 现金管理常识。
		b) 能对收银员的更正、取消、退货等收银机操作进行监督核实;	2	
		c) 能对收银员进行停机现场盘点检查;	2	
		d) 能根据规定监督抽查收银员备用金、营业款;	2	
		e) 能根据规定核对、确认打错价、贴错码商品,知会相关部门改进;	1	
		f) 能及时发现收银员差错,报上级处理;	2	
		g) 对收银监察结果进行统计分析并制作报表;	2	
		h) 按规定监督商场促销活动正常进行;	1	
		i) 协助收银台处理顾客投诉。	1	
			共 15 分	
相关 业务	商场消防 安全管理	a) 能协助组织疏散现场保护、抢救、排险等工作;	3	掌握: 消防安全技巧和有关知识; 常用消防设备设施使用知识。
		b) 能及时发现消防隐患并提出可行性整改意见;	3	
		c) 熟练使用商场内各常用消防设备设施。	4	
技防设施 使用	a) 能熟练控制、使用技防设施;	4	掌握: 防损及安防设施设备的使用、维护知识。	
	b) 能对各种常用技防设施设备进行简单维护和故障排除。	6		
			共 10 分	
相关 业务	现场保护	a) 能迅速判断并圈定现场范围;	3	掌握: 现场保护有关知识。
		b) 能指导初级防损员做好现场保护工作;	3	
		c) 能准确描述及报告事件经过并配合调查;	2	
		d) 能开展必要走访,查找相关目击者和当事人。	2	
			共 10 分	
突发事件 处理		a) 能协助在场防损人员共同控制事态发展;	2	掌握: 突发事件处理相关知识和技巧。 了解: 保险申报和理赔相关知识; 民法、刑法、治安管理处罚条例等有关法律法规的相关条款。
		b) 能协助、配合公安机关或保险公司勘查事件发生的起因、经过和主要过错责任;	2	
		c) 能运用紧急避险、正当防卫、证据保全等法律概念保护顾客、商场和进行自身防卫;	3	
		d) 能有效防范违法违规行在商场发生。	3	
			共 10 分	

表 2 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识要求
相关业务	顾客服务	能及时、快速响应顾客的问题,不推诿,在工作允许的范围内给予恰当解决。	5	掌握: 顾客沟通技巧。
	损耗控制	a) 能参与盘点复核,发现问题及时上报; b) 能提醒有关柜组注意其即将到期商品。	2 3 共 10 分	掌握: 盘点程序和相关知识。 了解: 产品质量相关知识。
	风险控制	a) 能够及时发现管辖区安全隐患,并督促整改; b) 能及时采取措施避免因商场原因导致的责任事故。	4 6 共 10 分	掌握: 商场安全管理知识; 商场事故处理程序。

4.3 高级防损员(可担任领班职务)

在符合表 1、表 2 的基础上应符合表 3 的规定。

表 3 高级防损员技能及相应业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100分	相应业务知识要求
基本业务	日常工作	a) 能够按要求实施部门工作计划; b) 能够掌握本班员工工作和休息情况; c) 能按要求召开上下班例会; d) 能协助部门领导对员工进行安全、消防知识培训及防盗技能的指导; e) 能对员工不规范操作给予现场指正; f) 能组织日常队列训练活动; g) 能按要求带领本班员工开展防火、防盗、防暴、防破坏、防自然灾害、防投毒、防恐吓等安防工作; h) 能及时发现商场内安全隐患并妥善处理; i) 能在发生事故时及时沟通相关部门和顾客; j) 能按时了解各防损岗位值班情况并记录; k) 能带领本班员工在营业结束后做好清场工作。	6 1 4 4 2 4 6 2 6 3 2 共 40 分	掌握: 团队建设相关知识; 商品和商场管理相关知识; 商品和商场安全有关知识; 危机管理有关知识; 队列训练有关知识; 培训相关知识; 劳动合同法有关条款。
相关业务	内部诚信维护	a) 能协助进行内部诚信调查; b) 能及时发现员工及供应商非诚信行为; c) 能对管辖范围的员工进行诚信教育和宣传; d) 能发现商品、价签等非正常迹象并上报。	3 5 4 3 共 15 分	掌握: 防损调查相关知识。 熟悉: 犯罪心理学有关常识; 刑法、刑事诉讼法等相关法律有关条款。

表 3 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核 权重 100 分	相应业务知识要求
相关业务	人员培训	a) 能按要求组织本班培训和体能训练活动; b) 能协助部门对防损员进行相关培训考核; c) 能按要求组织本班进行各种应急演练。	5 5 5 共 15 分	掌握: 队列训练相关知识; 各种消防、应急演练技巧; 培训相关知识。
	损耗控制	a) 能监控重点商品防盗措施的落实,及时发现容易 失盗、损耗隐患,提出整改意见; b) 能对门店盘点复核中发现的异常进行跟踪并及 时上报; c) 能及时发现并采取措施防范内、外及团伙盗窃; d) 能对门店的现金安全进行控防。	5 3 4 3 共 15 分	掌握: 防损相关程序; 盘点程序和相关知识。 熟悉: 商场各柜组营运程序; 商品有关知识; 食品安全有关知识; 仓库管理有关知识。
	风险控制	a) 能按要求对非本部门员工进行商场安全培训与 宣传; b) 能及时排除各类安全隐患,防范安全事故发生; c) 能对顾客投诉或治安、安全事故给予妥善处理, 避免事态扩大; d) 能执行所管辖区域火灾应急预案。	3 4 4 4 共 15 分	掌握: 商场安全管理知识; 危机管理有关知识; 顾客投诉处理技巧; 安全防护组织应急相关 知识。

5 培训、考核及证书发放

5.1 防损员应分别符合第 3 章和第 4 章的要求。

5.2 培训、考核、证书发放要求参见附录 A。

附录 A
(资料性附录)
培训、考核及证书发放

A.1 理论培训和带岗实习

A.1.1 理论培训

- 初级不少于 48 个标准学时。
- 中级不少于 24 个标准学时。
- 高级不少于 24 个标准学时。

A.1.2 带岗实习

欲晋升初、中、高级防损员的员工应当由较高级别防损员一对一带岗实习,其中初级员工带岗实习时间不少于 10 个班,带岗完成后,由带岗者对该欲晋级员工是否可以独立上岗或暂时不能独立上岗作出评价;对不能独立上岗者,由部门负责人给出继续带岗实习、不合适在本岗位任职或不合适在本岗位晋级的建议。

A.2 培训教师

A.2.1 理论培训

A.2.1.1 具有大学本科以上学历,从事防损相关岗位管理工作两年以上者,可担任防损员理论培训教师。

A.2.2 技能操作培训

A.2.2.1 具有中专以上学历,从事防损相关岗位工作两年以上者,可担任初级防损员技能操作相关科目的培训教师;

A.2.2.2 具有中专以上学历,从事防损相关岗位工作三年以上者,可担任中级防损员技能操作相关科目的培训教师;

A.2.2.3 具有中专以上学历,从事防损相关岗位工作四年以上者,可担任高级防损员技能操作相关科目的培训教师。

A.3 考核

A.3.1 笔试

初、中、高级防损员考核须分别包括表 1、表 2、表 3 相应业务知识所述内容。笔试实行百分制,成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间 90 min。

A.3.2 实际操作考核

初、中、高级防损员考核须分别包括表 1、表 2、表 3 技能要求所述内容。考核采取百分制,成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间不少于 60 min。

A.4 防损员证书

A.4.1 新员工经考核合格后,即可以申请获得初级防损员证书,持证上岗。

A.4.2 初级防损员须工作满一年以上,且能全面掌握和灵活运用初级防损员技能知识,表现突出,依据本标准中级防损员的要求,经培训、考核合格者,可以申请获得中级防损员证书,持证上岗。

A.4.3 中级防损员须工作满一年以上,且能全面掌握和灵活运用初、中级防损员知识,工作业绩突出,有一定管理协调能力,有良好的沟通、应变能力,依据本标准高级防损员的要求,经培训、考核合格者,可以申请获得高级防损员证书,持证上岗。

零售业基层岗位技能要求 收货员

1 范围

本标准规定了零售卖场收货员应具备的知识和技能。

本标准适用于零售卖场对收货员技能的鉴定和职业培训。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

收货员 receiving clerk

在零售卖场里从事商品验收及退换货工作的人员。

2.2

技能要求 technical competence requirement

零售卖场基层岗位员工应具备的技术和操作能力。

2.3

标准学时 standard learning unit

学习满 1 小时为一个标准学时。

3 基本要求

收货员应具备高中毕业以上文化程度。

4 技能和相应业务知识要求

4.1 收货员应符合表 1 的规定。

表 1 收货员技能和相应业务知识要求

职业功能	工作内容	技能要求	考核权重 100分	相应业务知识
基本业务	商品验收	a) 能够仔细核对供应商交货订单号与商场采购订单号是否相符； b) 能够准确填写收货清单； c) 能够按订单要求对货物外包装及货物的数量、质量和条形码进行核对； d) 能够按规定指挥供应商或货运行将检验合格的货品按指定位置卸货； e) 能够按规定优先验收易化、易腐的生鲜商品及食品； f) 能够及时发现送货商品品名描述不清或不对、条形码无法解读、单件数量不符、重量不符、保质期临近、不符合知识产权规定等的商品并实行拒收； g) 能够对验收商品做好账务登记； h) 能使用和管理验收、卸货等机具； i) 能在验收过程中及验收后保证商品完好，摆放安全。	5 5 10 2 3 10 5 5 5 共 50 分	掌握： 收货验收流程； 出入库单据填写规范； 电脑订单、验收等软件操作知识； 商品外包装文字、图形、标签、专利、商标标识等有关知识； 电子秤、条形码、叉车等相关机具使用知识； 商品属性相关知识。 熟悉： 各类商品验收标准； 产品质量、食品质量、知识产权、化妆品、产品强制认证等法律法规相关条款； 超市食品安全操作规范； 烟、酒等特类商品的相关规定； 其他有关商品标志方面的标准和法规。
	商品退换货	a) 能够按照规定复核退、换货的商品和单据，办理退、换货手续； b) 能够按要求对退、换货商品进行清点打包，分开存放； c) 能够按规定与供应商交接退、换货手续； d) 能够按规定做好退、换货商品的登记和文件归档工作。	5 5 5 5 共 20 分	掌握： 退换货流程； 商品退换货管理规定； 退换货商品存放规定； 退换货商品登记流程； 商品保管、运送常识； 防止商品损耗相关知识。
相关业务	供应商服务	a) 能礼貌回答供应商咨询； b) 能够认真倾听供应商投诉； c) 能热情为供应商提供力所能及服务； d) 能够耐心解答疑问，尽量在本岗位解决投诉； e) 能够协调供应商纠纷，化解矛盾。	4 4 4 4 4 共 20 分	掌握： 商业文明用语； 服务礼仪知识； 投诉处理技巧。
	突发事件处理	a) 能熟练使用消防设备； b) 能在紧急状况下帮助疏散人群。	5 5 共 10 分	掌握： 突发事件处理技巧； 收货区布局及消防疏散线路； 消防设施、设备使用常识。

5 培训、考核及证书发放

5.1 收货员应分别符合第 3 章和第 4 章的要求。

5.2 培训、考核及证书发放参见附录 A。

附 录 A
(资料性附录)
培训、考核及证书发放

A.1 理论培训和带岗实习

A.1.1 理论培训:不少于 48 个标准学时的培训。

A.1.2 带岗实习:新员工应当由有证收货员一对一带岗实习,带岗时间不少于 25 个班,带岗完成后,由带岗者对该新员工是否可以独立上岗或暂时不能独立上岗作出评价;对不能独立上岗者,由部门负责人给出继续带岗实习或不合适在本岗位任职的建议。

A.2 培训教师

A.2.1 理论培训

具有大学本科以上学历,从事收货相关岗位管理工作两年以上者,可担任收货员理论培训教师。

A.2.2 技能操作培训

从事本岗位工作两年以上并通过收货员考核合格者,或有两年以上本岗位工作经验的管理人员,或从事相关专业教学工作一年以上的人员可以担任收货员技能操作培训教师。

A.3 考核

A.3.1 笔试

考核须包括表 1 相应业务知识所述内容。笔试实行百分制,成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间 90 min。

A.3.2 实际操作考核

考核须包括表 1 技能操作所述内容。考核采取百分制,成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间不少于 30 min。

A.4 收货员证书

收货员经考核合格后,即可以申请获得收货员证书,持证上岗。

零售业基层岗位技能要求 营业员

1 范围

本标准规定了零售卖场营业员应具备的知识和技能。
本标准适用于零售卖场对营业员技能的鉴定和职业培训。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

营业员 sales

在零售卖场里从事面向顾客进行商品销售工作的人员。
本职业设三个等级,分别为初级、中级、高级。

2.2

技能要求 technical competence requirement

零售卖场基层岗位员工应具备的技术和操作能力。

2.3

标准学时 standard learning unit

学习满 1 小时为一个标准学时。

3 基本要求

初、中、高级营业员应当具备初中毕业以上文化程度。

4 技能和相应业务知识要求

4.1 初级营业员

应符合表 1 的规定。

表 1 初级营业员技能和相应业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核权重 100 分	相应业务知识
售前	整理 仪表	a) 能按规定着装,整洁、得体; b) 能按规定简单化妆。	3 2 共 5 分	掌握: 营业员着装、仪容仪表要求。
	商品 准备	a) 能按规定备齐售货用品并放在指定位置; b) 能合理摆放商品; c) 能及时补充商品; d) 能剔除不合格商品; e) 能为商品打码,检查物签相符; f) 能随时检查库存区商品,使标志清楚。	3 5 3 3 3 3 共 20 分	掌握: 商品摆放规则; 商品包装知识; 打码器操作方法; 商品质量要求; 商品储存要求; 调价流程。 熟悉: 卖场环境。

表 1 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核权重 100分	相应业务知识
售前	销售区 安全	a) 能保持商品摆放区或通道整洁,地面不打滑;	5	掌握: 商品保洁方法; 商品安全摆放要求; 卖场清洁安全要求。
		b) 能保持商品清洁、整齐、美观,码放安全;	5	
		c) 能合理、安全摆放各类工具。	5	
			共 15 分	
售中	接待顾客	a) 能用微笑及合适的语言主动与顾客打招呼; b) 能通过交谈了解顾客购物需求; c) 能正确回答顾客提出的问题。	3 4 3	掌握: 卖场销售文明用语规定; 服务礼仪知识; 商品有关知识。 了解: 顾客消费心理有关知识。
	展示商品	a) 能根据商品特性,安全、正确地拿放商品; b) 能根据产品说明正确介绍商品; c) 能展示或组装调试所售卖商品; d) 能突出商品特色(实际演示、试饮、试吃、试穿等)。	3 5 4 3	掌握: 不同商品的拿放方法; 商品的产地、规格、价格、特点、性能、质量、条码知识; 商品的展示方法; 商品基本使用知识。
	包装商品	能够快捷、牢固、美观地包装商品。	5	掌握: 商品包装方法与技巧。
	退换商品	a) 能够对顾客要求退换的商品提供热情服务; b) 能够认真倾听顾客对商品的意见; c) 能够认真对要求退换的商品进行判断,并按规定进行处理。	3 3 4	掌握: 商品质量有关知识; 退换货制度及流程。 熟悉: 产品质量、消费者权益保护等法律法规相关条款。
				共 15 分
开票	a) 能够工整、清晰、正确地填写各类票据; b) 能为顾客提供其购买结算的最佳方式; c) 能够熟练完成电脑销售过程; d) 能够正确辨认货币、信用卡。	2 4 2 2	掌握: 票据开启、保管相关知识; 商品促销有关知识; 卖场促销管理规定; 电脑销售操作技巧; 真假币、信用卡辨知识。	
			共 10 分	
售后	清理 工作现场	a) 能清点当日货位商品数并记录; b) 能整理售货现场,保证商品安全; c) 能配合商品抽检和定期盘点。	2 2 1	掌握: 商品保管常识和管理规定; 卖场盘点要求; 盘点有关知识。
	交接手续	能够整理现金和票据,按规定进行交接班程序。	5	掌握: 现金、票据管理规定; 卖场交接班程序。
			共 10 分	

4.2 中级营业员

在符合表 1 的基础上应符合表 2 的规定。

表 2 中级营业员技能和相关业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核权重 100 分	相关知识
售中	顾客沟通	a) 能适时介绍商品卖点,激发顾客购买欲望;	15	掌握: 商品的特性、卖点知识; 商品有效展示技巧; 顾客沟通技巧; 语言表达技巧。
		b) 能客观、如实地向顾客展示商品的特质、性能、用途、功效及使用方法,提供恰到好处的服务;	10	
		c) 能够揣摩顾客心理,适时抓住成交机会。	15	
			共 40 分	
售中	商品管理	a) 能熟练运用商品知识对商品进行管理;	10	掌握: 相关商品的品类知识; 商品管理相关知识; 商品陈列技巧。
		b) 能按要求陈列商品,使商品陈列美观、拿取方便。	15	
售中	市场调查	a) 能根据要求留心相关竞争商品或企业的销售情况;	5	掌握: 商品市场调查有关知识; 销售分析相关知识。
		b) 能按规定及时反馈调查情况。	5	
			共 10 分	
相关业务	防损	a) 能随时提高警惕防止偷窃;	3	掌握: 商场防损相关知识; 商品盘点要求和技巧; 商品损耗控制相关知识。
		b) 能准确对商品进行盘点;	3	
		c) 能分析商品损耗原因并堵塞漏洞。	4	
			共 10 分	
相关业务	突发事件处理	a) 能热情接待有意见的顾客,有技巧地在本岗位解决顾客投诉;	5	掌握: 顾客投诉处理技巧; 顾客投诉处理程序; 顾客意外处理程序。 熟悉: 商场消防疏散通道。
		b) 根据商场规定,能协助处理在本销售区发生的顾客意外伤害事件;	3	
		c) 商场发生火警,能迅速指引顾客疏散。	2	
相关业务	设施维护	能熟练使用相关设备设施,并按规定进行日常维护和保养。	5	掌握: 本岗位常用设施设备维护和保养知识。

4.3 高级营业员

在符合表 1、表 2 的基础上应符合表 3 的规定。

表 3 高级营业员技能和相关业务知识要求

项目	工作内容	技能要求	考核权重 100 分	相关知识
顾客关系维护	购物咨询	a) 能观察顾客来意,从顾客角度出发为其介绍适合的商品;	3	掌握: 顾客消费心理相关知识; 商品和商品特性相关知识; 色彩搭配有关知识; 沟通技巧; 促销技巧; 促销结算方法。
		b) 能根据顾客需求,运用丰富的商品知识介绍商品,提升顾客购买欲望;	4	
		c) 能帮助顾客优化使用促销优惠,获得合理回报。	3	
			共 10 分	

表 3 (续)

项目	工作内容	技能要求	考核权重 100分	相关知识
顾客关系维护	顾客关系维护	能利用有效方法维护顾客关系,为顾客提供所需的个性化服务。	10	掌握: 维护顾客关系相关知识。
	顾客纠纷处理	a) 能够妥善处理员工与顾客发生的矛盾,热情对待顾客,化解矛盾;	5	掌握: 相关法律法规; 投诉处理程序; 突发事件处理技巧。
		b) 能够在规定的范围内,灵活处理突发事件。	5	
	供应商管理	a) 能及时向供应商通报其商品的销售情况,并帮助其分析原因; b) 经常与供应商沟通,反馈顾客意见,维护良好的供应商关系。	2	掌握: 供应商关系维护要求; 供应商退换货管理规定。
3			共 25 分	
商品展示	布局陈列设计	a) 能够对商品进行分类设计、合理布局; b) 能够根据商品销售情况对商品排面进行调整; c) 能够进行堆头、加高层、店内仓商品陈列设计; d) 能够编制商品陈列表。	3 2 3 2 共 10 分	掌握: 商品布局的方法; 商品陈列与安全知识; 超市不同货架和品类商品的陈列; 进出货及仓管流程。
过程管理	销售分析	能够对所经营的商品销售情况进行分析,根据季节及时调整销售计划。	10 共 10 分	掌握: 商品销售分析知识; 库存控制相关知识。
	竞争商品销售情况分析	a) 能制定竞争商品的市调计划,并对调查结果进行分析,拟定应对措施; b) 能及时调整销售计划应对竞争促销。	5	掌握: 市场调查知识; 商品促销有关知识。
			5	
	商品调配	能够编写商品调整配置方案,进行商品调拨管理。	5	掌握: 商品调拨流程和规则。
	商品盘点	能够迅速、准确地进行盘点并填写盘点表。	5 共 20 分	掌握: 商品流转分析有关知识。
	损耗及成本控制	a) 能分析商品损耗原因并堵塞漏洞; b) 能对本部门经营状况和成本支出进行分析,并采取措施有效控制成本。	6	掌握: 商品损耗控制方法; 商品经营及成本控制的相关知识。
9 共 15 分				
员工培训与管理	a) 能够参与制订员工在岗培训计划,承担新员工带岗培训; b) 能够参与组织实施教学活动; c) 能够带领员工进行服务分析活动; d) 能够及时发现其他员工存在的问题,并帮助改进。	3	掌握: 带岗培训程序; 编写教案的知识; 商场营业管理程序。	
		3		
		2		
		2 共 10 分		

5 培训、考核及证书发放

- 5.1 营业员应分别符合第 3 章和第 4 章的要求。
- 5.2 培训、考核及证书发放参见附录 A。

附 录 A
(资料性附录)
培训、考核及证书发放

A.1 理论培训和带岗实习

A.1.1 理论培训和带岗实习

A.1.1.1 理论培训：

——初级不少于 24 个标准学时。

——中级不少于 24 个标准学时。

——高级不少于 24 个标准学时。

A.1.1.2 带岗实习：欲晋升初、中、高级营业员的员工应当由较高级别营业员一对一带岗实习，其中初级员工带岗实习时间不少于 3 个班，带岗完成后，由带岗者对该欲晋级员工是否可以独立上岗或暂时不能独立上岗做出评价；对不能独立上岗者，由部门负责人给出继续带岗实习、不合适在本岗位任职或不合适在本岗位晋级的建议。

A.2 培训教师

A.2.1 理论培训

A.2.1.1 具有大学本科以上学历，从事营业员或相关岗位管理工作两年以上者，可担任营业员理论培训教师。

A.2.2 技能操作培训

A.2.2.1 从事营业员工作一年以上并通过中级营业员考核合格者，或有一年以上本岗位工作经验的管理人员，或从事相关专业教学工作一年以上的人员，可以担任初级营业员技能操作培训教师。

A.2.2.2 从事营业员工作两年以上并通过高级营业员考核合格者，或有两年以上本岗位工作经验的管理人员，或从事相关专业教学工作两年以上的人员，可以担任中级营业员技能操作培训教师。

A.2.2.3 从事营业员工作三年以上并通过高级营业员考核合格者，或有三年以上本岗位工作经验的管理人员，或从事相关专业教学工作三年以上的人员，可以担任高级营业员技能操作培训教师。

A.3 考核

A.3.1 笔试

初、中、高级营业员考核须分别包括表 1、表 2、表 3 相应业务知识所述内容。笔试实行百分制，成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间 90 min。

A.3.2 实际操作考核

初、中、高级营业员考核须分别包括表 1、表 2、表 3 技能要求所述内容。考核采取百分制，成绩达 60 分及以上者为合格。考核时间不少于 60 min。

A.4 营业员证书

A.4.1 员工经考核合格后，即可以申请获得初级营业员证书，持证上岗。

A.4.2 初级营业员工作至少满半年以上，全面掌握和灵活运用初级营业员知识和技能，销售业绩突

出,依据本标准中级营业员的要求,经培训、考核合格者,可以申请获得中级营业员证书,持证上岗。

A.4.3 中级营业员工作至少满一年以上,全面掌握和灵活运用初、中级营业员知识和技能,销售业绩突出,有一定顾客管理能力和良好的沟通、应变能力,依据本标准高级营业员的要求,经培训、考核合格者,可以申请获得高级营业员证书,持证上岗。

肉品品质检验人员岗位技能要求

1 范围

本标准规定了肉品品质检验人员的术语和定义、技能等级、身体状况、文化程度和技能等级要求。
本标准适用于畜禽屠宰加工厂(场)从事肉品品质检验的人员。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

肉品检验工

依据国家有关法律、法规、标准,以感官检验为主、仪器检验为辅的方式,对畜禽及其产品的品质进行检验的工种。

3 技能等级

肉品品质检验人员分为初级、中级、高级三个技能等级。

4 身体状况

符合食品从业要求。

5 文化程度

相关专业(或同等学力)中专以上文化程度。

6 技能要求

6.1 初级检验员

6.1.1 专业知识要求

6.1.1.1 了解《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》等相关法律、法规、标准的规定和要求。

6.1.1.2 掌握畜禽生理解剖、常见疾病、人畜共患病、个人安全防护、肉品卫生以及消毒的一般知识。

6.1.1.3 了解畜禽屠宰、检验或肉品加工工艺流程;熟悉肉品品质检验程序。

6.1.1.4 了解主要产品的质量标准。

6.1.1.5 了解生产、储存、运输环节防止产品污染和保证肉品质量的知识。

6.1.1.6 了解畜禽传染病的危害和应急措施。

6.1.1.7 掌握本岗位品质检验的部位、检验方法、常见病理变化及判定处理规定和检验记录要求。

6.1.1.8 掌握常用消毒药品的配制知识、使用方法。

6.1.2 技能要求

6.1.2.1 能初步识别宰前健康、异常畜禽,并能判定肉品是否正常。

6.1.2.2 能初步判定产品加工质量和质量安全。

6.1.2.3 能正确确定本岗位应检部位,并做到熟练操作。

6.1.2.4 能在两个检验岗位上独立操作。

6.1.2.5 能按规定要求正确判定和标识本岗位常见病变畜禽及产品。

6.1.2.6 能正确使用维护、保养检验工具和设备。

6.1.2.7 能正确配制常用的消毒药品。

6.1.2.8 能做好本岗位检验工作的原始记录。

6.2 中级检验员

6.2.1 专业知识要求

6.2.1.1 熟悉《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》、《生猪屠宰管理条例实施办法》等相关法律、法规、标准的规定和要求。

6.2.1.2 具有畜禽生理解剖、微生物、常见疾病、人畜共患病、寄生虫、个人安全防护知识和肉品卫生等基本知识。

6.2.1.3 熟知宰前和宰后品质检验的程序、部位、方法和判定处理知识。

6.2.1.4 熟知常用消毒药品的性能、配制、使用方法。

6.2.1.5 熟知畜禽屠宰加工工艺流程。

6.2.1.6 熟知品质检验工具、设备使用和保养知识。

6.2.1.7 熟知主要产品的质量标准。

6.2.1.8 熟知防止肉品污染和贮藏方面的知识。

6.2.1.9 熟知畜禽传染病的病源、传播途径、危害及紧急控制与预防措施。

6.2.2 技能要求

6.2.2.1 能在四个检验岗位上熟练操作。

6.2.2.2 能正确识别和准确判定畜禽常见疾病的症状、病理变化,并按相关规定进行处理。能熟练掌握有毒有害物质的检测方法。

6.2.2.3 能准确判定产品加工质量和质量安全。

6.2.2.4 能熟练使用、维护、保养检验工具、仪器、设备。

6.2.2.5 能做好本岗位检验工作的检验记录,并能进行统计分析。

6.2.2.6 能应用先进的检验技术和方法。

6.2.2.7 能指导、培训初级检验员。

6.3 高级检验员

6.3.1 专业知识要求

6.3.1.1 熟知《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》、《生猪屠宰管理条例实施办法》等相关法律、法规、标准的规定和要求。

6.3.1.2 掌握畜禽生理解剖、病理、微生物、寄生虫、兽医公共卫生和肉类加工的知识。

6.3.1.3 掌握常用消毒药品的选用、配制、使用和管理。

- 6.3.1.4 掌握畜禽宰前和宰后品质检验的程序、部位、方法和判定处理知识。
- 6.3.1.5 掌握畜禽屠宰加工工艺流程和操作规程。
- 6.3.1.6 掌握畜禽屠宰加工质量安全控制措施,了解国内外相关新技术及发展动态。
- 6.3.1.7 掌握畜禽传染病的基本症状和病理变化、传播途径、危害及紧急控制措施。

6.3.2 技能要求

- 6.3.2.1 能按规定的程序熟练进行宰前和宰后各个环节的检验,并能正确识别和准确判定畜禽常见疾病的症状、病理变化,并按相关规定进行处理。能熟练掌握有毒有害物质的检测方法。
- 6.3.2.2 能解决和处理肉品品质检验中遇到的疑难问题。
- 6.3.2.3 能正确确定畜禽产品的加工质量和质量安全。
- 6.3.2.4 能正确使用、维护、保养检验工具和设备,并能正确使用先进的检验设备。
- 6.3.2.5 能做好本部门检验工作记录,写出肉品品质检验总结及分析报告。
- 6.3.2.6 能运用肉品检验基础理论和实践经验指导培训初级检验员、中级检验员。
- 6.3.2.7 能对宰前、宰后各环节中影响肉品品质的因素提出指导和改进意见。
- 6.3.2.8 能指导应用肉品品质检验新技术,提高检验工作水平。