

中国连锁经营协会文件

中连协（2022）14号

关于发布团体标准《即食鲜切果蔬制作服务规范（食品经营者）》的公告

根据《中国连锁经营协会团体标准管理办法(试行)》及其实施细则等相关要求，现批准《即食鲜切果蔬制作服务规范（食品经营者）》为中国连锁零售、餐饮业团体标准，编号为 T/CCFAGS 031-2022，自 2022 年 5 月 5 日起实施。

现予公告。

附件：《即食鲜切果蔬制作服务规范（食品经营者）》



二〇二二年五月五日

T/CCFA

中国连锁经营协会团体标准

T/CCFAGS 031—2022

即食鲜切果蔬制作服务规范 (食品经营者)

Specification for Preparation Service of Ready-to-eat Fresh Cut Fruit and Vegetable
(Food Business operator)

2022 - 05 - 05 发布

2022 - 05 - 05 实施

中国连锁经营协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 资质和卫生要求	4
4.1 通用要求	4
4.2 经营许可资质	4
4.3 鲜切操作区卫生要求	4
4.4 人员健康与卫生	4
4.5 清洁消毒与废弃物管理	4
4.6 有害生物防治	4
5 果蔬原料采购、运输、验收和贮存	5
5.1 通用要求	5
5.2 采购	5
5.3 运输	5
5.4 验收	5
5.5 贮存	5
6 制作过程的食品安全和质量控制	5
6.1 通用要求	5
6.2 切分准备	6
6.3 切分	6
6.4 装配包装和展示	6
6.5 信息标注	6
6.6 暂存物料管理	6
7 配送	6
附 录 A （资料性） 常见果蔬清洗消毒流程、切分方法和规格指南	7
A.1 果蔬原料的清洗和消毒流程	7
A.2 常见果蔬切分方法和规格指南	7
参 考 文 献	8

前 言

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

本文件由上海拉扎斯信息科技有限公司（饿了么）提出。

本文件由中国连锁经营协会归口。

本文件起草单位：中国连锁经营协会、上海拉扎斯信息科技有限公司（饿了么）、上海天祥质量技术服务有限公司、深圳百果园实业（集团）股份有限公司、永旺（中国）投资有限公司。

本文件主要起草人：楚东、姜星、熊斌、杨子江、王晓钰、程军、闫雪、张立兴、任涛、范枫枫、陈勇、周志峰、海栗素、黄妍欣。

即食鲜切果蔬制作服务规范 (食品经营者)

1 范围

本文件规定了即食鲜切果蔬的术语和定义、原料采购与验收要求、以及切分制作、贮存和配送服务过程中的食品安全、卫生等相关技术要求。

本文件适用于超市、餐饮、便利店、水果专卖店、果切专卖店等食品经营实体店，以及通过互联网消费平台开展即食鲜切果蔬服务的企业在经营现场切分、制作、配送即食鲜切果蔬产品。

本文件不适用于即食鲜切果蔬生产加工企业。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 31652	食品安全国家标准	即食鲜切果蔬加工卫生规范
GB 31654	食品安全国家标准	餐饮服务通用卫生规范
GB 14930.1	食品安全国家标准	洗涤剂
GB 14930.2	食品安全国家标准	消毒剂
GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋	
DB31/T 495-2010	餐饮企业现场管理规范	
T/BAR 001	鲜切果蔬加工技术规范	

3 术语和定义

GB 31654、GB 31652界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品经营者 Food Business Operator

指从事食品销售和餐饮服务的从业者或企业，如超市、餐饮、便利店、水果专卖店和果切专卖店等。

3.2

即食鲜切果蔬 Ready-to-Eat Fresh Cut Fruit and Vegetable

以新鲜的水果、蔬菜为原料，经预处理、挑选、清洗，在清洁操作区去皮或者不去皮、切分或不切分、去除表面水分和装盒包装等制作和服务过程，采用冷链贮存、运输和销售的供消费者直接入口食用的商品，不包括添加酸奶、罐头食品和米浆等其它原料或添加剂改变果蔬原有口味和保存方式的产品，以及按照初级农产品销售的产品，如西瓜环切、榴莲和菠萝蜜去皮去壳等，也不包括果蔬半成品。

3.3

鲜切操作区 Fresh Cut Operating Area

为防止即食鲜切果蔬受到污染，按照属地要求，以分离或分隔形式设置的专间或专用操作区。

3.4

六T实务 6T Practice

在餐饮行业推行的现场管理方法，即实现六个天天：天天处理，天天整合，天天清扫，天天规范，天天检查，天天改进，简称六T实务。

[来源：DB31/T 495-2010 餐饮企业现场管理规范]

4 资质和卫生要求

4.1 通用要求

- 4.1.1 场所与布局、设施与设备、食品安全管理要求（如管理制度和事故处置、食品安全自查、检验、培训、配送、记录和文件管理、有害生物防治等）应符合 GB 31654 要求。
- 4.1.2 不适用于 GB 31654 要求的食品经营者应遵循食品安全法、食品经营许可证审查通则、地方标准等法律法规与标准要求。
- 4.1.3 鼓励经营者采用六 T 实务等现场管理方法进行规范化管理。

4.2 经营许可资质

从事即食鲜切果蔬制作服务的企业应取得有效的食品经营许可证，经营许可范围应涵盖冷食类食品制售。含有“网络经营”的，食品经营许可证经营业态应含“网络”字样。

4.3 鲜切操作区卫生要求

- 4.3.1 应对鲜切操作区进行明确的标识区分鲜切操作区应有明显的标识区分，并建立操作管理制度，避免操作环节中的交叉污染。
- 4.3.2 应配备员工洗手消毒设施，按需配备充足的洗手液、消毒液，并配备洗手标识图等。
- 4.3.3 应配备暂存用的冷藏设施、加工器具及清洁工具。
- 4.3.4 应配备发网或者工作帽、一次性手套、口罩及专用工服。
- 4.3.5 应专区专用，避免存放与鲜切产品无关的原物料。

4.4 人员健康与卫生

- 4.4.1 即食鲜切果蔬从业人员应依据法律法规要求，取得健康证明后方可上岗，应每年进行健康检查并取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。
- 4.4.2 从业人员上岗前应确认健康状况。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染等有碍食品卫生疾病的从业人员，应立即暂停从事接触果蔬的工作，待查明原因或者排除有碍食品卫生的病症或者治愈后，方可重新上岗。
- 4.4.3 手部有伤口的人员，应对伤口进行有效防护，禁止伤口裸露进行鲜切、包装等操作。
- 4.4.4 鲜切操作人员不得留长指甲、染指甲和涂抹香水等。工作时，应穿清洁的工作服，不得佩戴手表、手镯、手链、手串、戒指和耳环等外露饰物。
- 4.4.5 鲜切操作人员操作时应戴清洁的发网或者工作帽，发网或者工作帽应能将头发全部覆盖。
- 4.4.6 鲜切操作人员操作前应配戴口罩，并对手部进行清洗和消毒。工作时宜佩戴一次性手套，手套破损及受到污染时时，应及时更换。

4.5 清洁消毒与废弃物管理

- 4.5.1 即食鲜切果蔬的制售环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板和门窗）和设施应定期清洁，保持良好清洁状况。
- 4.5.2 加工用具及清洁用具在使用后应及时清洗和消毒。使用化学方法的，应遵循化学消毒剂使用说明；鼓励配备紫外灯柜等设施进行物理消毒。加工环节中使用的抹布应进行分类存放，避免交叉污染。
- 4.5.3 应使用加盖的废弃物容器，及时清除废弃物。清除废弃物后的容器应及时清洁，必要时消毒。
- 4.5.4 废弃物管理应遵循属地垃圾分类原则和要求。

4.6 有害生物防治

- 4.6.1 应保持果蔬鲜切制作服务场所建筑结构完好，应根据需要配备适宜的有害生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止有害生物滋生。专间内及操作台上方不得设置灭蝇装置。
- 4.6.2 如发现有害生物，应尽快将其杀灭。如发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。
- 4.6.3 除虫灭害工作应禁止在果蔬操作加工时进行。在实施时，应对各种果蔬原料和成品、容器和加工用具进行防护。应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则，化学药剂应存放在专门的设施内。

4.6.4 鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

5 果蔬原料采购、运输、验收和贮存

5.1 通用要求

5.1.1 食品经营者应保留原料采购及验收的相关记录，确保所提供的果蔬原料可追溯。

5.1.2 果蔬原料在采购、运输和贮存环节中应缩短周转时间，保持足够新鲜。

5.2 采购

5.2.1 食品经营者应建立供应商评估和管理制度，建立供应商清单，采购依法取得许可资质的供货者经营的产品，必要时对供货者的种植现场进行检查。

5.2.2 应采购清单内供应商的产品。如遇特殊或者紧急情况，果蔬原料应来自正规渠道，从超市购买的应保留购物小票。

5.2.3 实行统一配送方式经营的企业，可以由总部统一采购和配送。

5.3 运输

5.3.1 食品经营者自行运输的，应对自营车辆及容器进行定期清洁消毒，确保车辆及容器卫生，防止污染。

5.3.2 委托第三方公司运输的，应对运输车辆进行监督检查，保持清洁，防止污染。

5.3.3 不得将果蔬原料与其他污染性、有毒有害物质混装运输。

5.4 验收

5.4.1 食品经营者应明确不同类别果蔬原料的验收标准，标准可以包括糖度、成熟度、着色度、风味、脆甜度等对品质有重要影响的指标。

5.4.2 食品经营者应对果蔬原料进行感官检验，如发现腐烂、发霉和生虫等果蔬，或者不符合验收质量要求果蔬时应拒收。应查验内外包装、车辆和容器卫生条件。

5.4.3 食品经营者应查验每批果蔬原料合格证明文件，必要时应查验食用农产品承诺达标合格证、农残检测报告，或经营者自行快速检测证明合格。

5.4.4 食品经营者应留存供货者送货单、购物票等合格证明文件，进货台账应完整。

5.4.5 由总部统一采购和验收的门店，宜在分销中心大仓完成验收。验收合格后运输。门店应及时反馈不符合原料验收标准的情况。

5.5 贮存

5.5.1 食品经营者应依据果蔬原料特性设置适宜的贮存温度和时间，并对贮存温度和时间进行监控。

5.5.2 所有果蔬原料及容器具应与墙壁、地面等保持适当距离。

5.5.3 贮存环境应保持清洁卫生，严格控制原料的污染风险，并与有毒、有害物质及个人生活物品隔开存放。

5.5.4 出货应遵守先入先出原则，及时清除腐烂、发霉或者生虫果蔬原料。

6 制作过程的食物安全和质量控制

6.1 通用要求

6.1.1 应识别加工过程的关键控制点，建立相应操作规程并实施。应结合即食鲜切果蔬的特点配备相应的设施设备，如脱水、沥水设备和加工用具等。

6.1.2 即食鲜切果蔬产品不得添加具有着色和防腐等功能的食品添加剂。以护色和抗氧化为目的的维生素类等添加剂，其品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的要求。

6.1.3 应结合即食鲜切果蔬特点制定产品指引和规格标准，并有效执行。

6.1.4 鼓励经营者建立危害分析和关键控制点管理（HACCP）的食品安全管理体系。

6.1.5 鼓励采用冷藏设施对果蔬保鲜，避免果蔬的损耗或浪费。

6.2 切分准备

- 6.2.1 经营者宜依据销售计划或系统定单等消费者要求,准备适量的果蔬原料、配备适宜的切分工具和包装容器,减少浪费。
- 6.2.2 切分前应对待用的原料进行感官检查,发现有发霉、腐烂或者生虫迹象,或者其他感官性状异常的,不得加工和使用。
- 6.2.3 果蔬原料使用前应进行清洗和消毒。可使用符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 要求的清洗剂和消毒剂,用清水充分喷淋,除去表面残留的清洗剂和消毒剂。清洗剂和消毒剂的使用应遵守产品说明书。
- 6.2.4 清洗消毒后可通过必要的脱水、沥干等工艺防止交叉污染。
- 6.2.5 对于未进行清洗消毒的果蔬(仅限特殊不适宜清洗消毒的果蔬),切分前后应使用不同的砧板、刀具,必要时再次对砧板、刀具进行清洗消毒。

6.3 切分

- 6.3.1 果蔬原料与成品、即食食品与非即食食品的操作区域应分开,防止交叉污染。果蔬切开后应立即包装。
- 6.3.2 切分过程应遵循卫生规范要求,避免污染。
- 6.3.3 切分过程应依据操作规程操作,必要时在切分后检查并确认符合要求。常见果蔬清洗消毒、切分方法和规格可参考附录 A。
- 6.3.4 切分过程中使用的手套出现破损或者连续使用 4 小时后应及时更换。

6.4 装配包装和展示

- 6.4.1 可采用单一包装袋、包装盒覆膜等方式进行产品包装。包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 和 GB/T 30768 要求。
- 6.4.2 产品随附的一次性餐具宜独立包装或覆膜防护,不得与产品直接接触。
- 6.4.3 鼓励经营者从口感、颜色搭配等消费者视觉呈现方面进行果蔬种类合理搭配。
- 6.4.4 即食鲜切果蔬应在冷藏陈列柜中展售或即时售卖,冷藏环境温度范围应为 0°C-8°C。
- 6.4.5 鼓励食品经营者采取充分展示果蔬特性的形式进行展售。

6.5 信息标注

- 6.5.1 即食鲜切果蔬产品应标注标签信息,标签上应注明分切日期、时间和保质期等。使用食品添加剂的应标注添加剂信息。
- 6.5.2 所有标签应贴在食品容器外表面或外包装,便于识别。
- 6.5.3 鼓励经营者增加提醒消费者尽快食用等标注。
- 6.5.4 保质期的设置应结合产品特性、包装特点和售卖形式,冷藏条件下保质期不超过当日。
- 6.5.5 鼓励根据产品特性缩短保质期。

6.6 暂存物料管理

- 6.6.1 带果皮类果蔬(含去皮食用果蔬类)应使用保鲜膜覆盖切面储存。
- 6.6.2 不带果皮类的果蔬(包括带皮食用果蔬类,如葡萄、草莓及番茄等)宜使用保鲜盒或不锈钢材质的容器进行储存。
- 6.6.3 暂存物料应储存于冷藏环境,做好切分时间及使用期限等记录或标识,贮存时间不得超过当日。
- 6.6.4 鼓励采用先进的保鲜技术或缩短贮存时间等。

7 配送

- 7.1 应采取必要的防护措施,防止配送时污损即食鲜切果蔬产品。
- 7.2 配送箱(包)应采取必要的保冷措施,避免脱离冷链。
- 7.3 配送时应与热食类食物分隔。
- 7.4 配送箱(包)应保持清洁,并定期消毒。
- 7.5 宜采取有效的方式对外卖进行密封保护,便于消费者识别配送过程包装是否开启。

附录 A

(资料性)

常见果蔬清洗消毒流程、切分方法和规格指南

果蔬为初级农产品，在生长、采收、运输、储存过程中，不可避免的会受到灰尘、细菌、农药等物质污染，这些物质被食用后会造成不同程度的伤害，因此在制作即食鲜切果蔬时，须对果蔬原料表面进行清洗和消毒，之后再进入专间或专用场所开切、组合和包装。

A.1 果蔬原料的清洗和消毒流程

预处理：挑出腐烂变质的果蔬，去除不可食用的部分、泥土等可见杂物。

清洗：果蔬放进清洗池清洗，仔细清洗和检查异物。常见异物杂质包括但不限于捆绑蔬果用的线绳，蔬果上的害虫等。

消毒：根据消毒剂使用说明配置适宜浓度的消毒液，使用适宜量程的测试工具，并验证确保消毒液浓度符合要求。消毒液搅拌均匀，避免局部浓度过高。消毒液没过需消毒的果蔬原料进行消毒，消毒时间遵循消毒剂生产商产品说明书。

冲洗：使用净化后流水冲洗干净，避免消毒液残留造成化学污染。

沥水储存：清洗消毒后待用的果蔬放置在封膜或带盖子的容器内。容器存放在干净的冷藏设施中，马上使用的可常温存放。

A.2 常见果蔬切分方法和规格指南

果蔬类型	常见品种	切分方法	形状、规格
带核类果蔬	苹果、梨、桃、杏、芒果等	对半开切或者平切，用工具挖取掉中间的果核部分	3~5cm左右的块状
带瓜瓢类果蔬	西瓜、木瓜、甜瓜、哈密瓜、羊角蜜和香瓜等	用弧形刀去皮；果肉对半开切或平切，必要时挖取掉中间的瓜籽或瓜瓢；	2cm左右的块状
去皮后食用果蔬	火龙果、猕猴桃、甘蔗、香蕉和橙子等	用弧形刀去皮，果肉对半开切或平切	火龙果：1cm左右的片状 橙子：1cm左右的片状 香蕉：2cm左右的条状 甘蔗：3cm左右的条状 猕猴桃：0.8cm左右的片状
整果或者直接切分的果蔬	小番茄、草莓、黄瓜等	黄瓜：去头去尾，切块； 草莓：对切，一分为二；去除草莓蒂	黄瓜：2cm左右块状
其他特殊开切的果蔬	凤梨、菠萝	去皮，果肉竖起来横向纵向均匀切分，去芯；	1cm厚的片状或块状
	袖子	用刀尖在袖子外皮上均匀的从上往下划，剥去外皮，取果肉，果肉背部的白色果皮用小弯刀剔除	果肉不散的块状
	榴莲	佩戴专用手套从开口处掰开，带一次性手套取出整果肉	整块果肉

参 考 文 献

- [1] GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量；
 - [2] NY/T 1529-2007 鲜切蔬菜加工技术规范；
 - [3] NY/T 1987-2011 鲜切蔬菜；
 - [4] T/GZHPSPA 003-2020 即食鲜果蔬。
-