ICS 03.100.01

CCS A 00

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

预包装食品自动售卖机经营企业管理规范

Management standard of prepackaged food vending machine operating enterprises

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc78464146)

[1 范围 1](#_Toc78464148)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc78464149)

[3 术语和定义 1](#_Toc78464150)

[4 场所及设施设备 1](#_Toc78464153)

[5 自动售卖机 1](#_Toc78464154)

[6 人员 2](#_Toc78464155)

[7 采购及验收 2](#_Toc78464156)

[8 贮存及运输 2](#_Toc78464157)

[9 现场标识 2](#_Toc78464158)

[10 卫生及维护 2](#_Toc78464159)

[11 售卖 3](#_Toc78464160)

[12 文件及记录 3](#_Toc78464161)

[13 管理 3](#_Toc78464162)

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXX、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX

预包装食品自动售卖机经营企业管理规范

1. 范围

本文件规定了预包装食品自动售卖机经营企业的术语和定义、场所及设施设备、自动售卖机、人员、采购及验收、贮存及运输、现场标识、卫生及维护、售卖、文件及记录、管理的要求。

本文件适用于预包装食品自动售卖机经营企业。

1. 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 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求

GB 4706.72 家用和类似用途电器的安全 商用售卖机的特殊要求

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。



预包装食品自动售卖机 prepackaged food vending machine

自动售卖、交付预包装食品的集成设备。

1. 场所及设施设备

应具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营和贮存场所。场所不应设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

应保持场所环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。

应做到场所布局合理，各区域应分（隔）开，防止交叉污染。

应根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

应配备与经营品种数量相适应的冷藏或加热设备，设备应保证食品贮存所需的温度等要求。

1. 自动售卖机

应对设备的整体分布做好规划，选址应符合本文件4.1的规定，放置在室外的设备应做到防尘防水并设置适当的遮阳、避雨等装置，防止食品受到污染。

应具有一定的密闭性，能够有效防止老鼠、蟑螂、苍蝇等有害生物入侵。

设备中与食品表面接触的部件，应使用安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

设备中销售对温度控制有要求的食品，应配备相适应的温度控制和监测设施。

现场或设备中宜配备电子监控设施。

1. 人员

应配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。

食品安全管理人员应具有必备的知识、技能和经验，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。

各岗位人员应熟悉食品安全的基本原则和操作规范，并有明确职责和权限报告经营过程中出现的食品安全问题。

1. 采购及验收
   1. 设备

采购的设备应符合 GB 4706.1 和 GB 4706.72 等电器安全国家标准的规定。

* 1. 食品

采购食品应依据国家相关规定查验供货者的许可证和食品合格证明文件，并建立合格供应商档案。

采购特殊验收要求的食品，需按照相关规定执行。

其他食品的采购和验收还应符合GB 31621的规定。

1. 贮存及运输

贮存及运输应符合 GB 31621 的规定。

1. 现场标识

应在现场公示有效的营业执照、食品经营许可证等信息。

应对设备设立编号，并在设备显著位置公示设备编号。

应公示售后联系方式、售后问题解决方法等信息。

应确保所有现场标识和信息明显清晰，宜采用先进技术手段（如电子显示屏）进行公示。

1. 卫生及维护
   1. 应定期对自动售卖机设备以及自动售卖机现场进行清洗，设备中与食品接触的部件还应定期清洗和消毒，并记录清洗、消毒记录。

使用卫生间、接触可能污染食品的物品后，再次从事接触食品、食品工具、容器、食品设备、包装材料等与食品经营相关的活动前，应清洗消毒。

应定期对设备进行维护保养，若设备发生故障时，应及时进行设备维修。

开启自动售卖机进行现场维修时，工作人员应穿戴清洁工作衣帽和口罩进行操作，防止食品受到污染。

1. 售卖

应检查设备内的食品，及时清理变质或超过保质期的食品，并应及时对售罄食品进行补货。

其他售卖要求还应符合GB 31621的规定。

1. 文件及记录

应对经营过程中采购、验收、贮存、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索。

应记录自动售卖食品的名称、生产日期或批号、交付消费者日期、问题食品销毁日期和数量等信息。

应对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

宜采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。

1. 管理

应建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

应制定食品安全事故处置方案，定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

应建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求时，应立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止食品经营活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

应建立食品进货查验记录制度，应如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供货者的名称、地址及联系方式等信息。记录、票据等文件应真实，保存期限不应少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于两年。

应建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

应建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。

应建立投诉机制，对消费者投诉应立即核实，妥善处理。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_