**《预包装食品自动售卖机经营企业管理规范》编制说明**

一、项目来源

根据浙江省食品学会关于2021年度第二批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司起草工作组负责团体标准《预包装食品自动售卖机经营企业管理规范》草案稿的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

二、标准制定工作的目的与意义

**1.背景**

预包装食品自动售卖机是食品经营者摆放在公共场所售卖食品的设备，消费者选择购买的产品，通过支付货币、代币、卡或通过电子或手动操作交易，设备自动交付预包装食品，预包装食品自动售卖机已成为商业自动化的常用设备，不受时间、地点的限制，节省人力，方便交易，给广大消费者带来方便。

**2.技术现状**

随着国内居民生活水平的提高，预包装食品自动售卖机被越来越多的人群接受和喜爱，市场投放预包装食品自动售卖机的数量也越来越多，遍布商场、超市、公园等场所。目前，预包装食品自动售卖机销售的主要以饮料、面包类为主，各种预包装食品自动售卖机数量逐年增长，遍布的区域越来越广。随着市场需求迅速增长，已经有多家规模化经营预包装食品自动售卖机的企业，预包装食品自动售卖行业发展迅速。

**3.意义和必要性**

此次预包装食品自动售卖机经营企业管理规范的制定将解决以下问题：1、强化预包装食品自动售卖机经营主体责任意识，规范其经营和管理；2、制定该标准可以使预包装食品自动售卖机经营企业以及监管部门有更具体的标准可依靠；3、预包装食品自动售卖机由于其售卖方式的不同，存在售后滞后的问题，消费者经常因无法及时联系到售后，规范的制定可以明确售后的方式，保证消费者的消费过程；4、将更加明确自动售卖机设备以及经营现场的标识要求，规范设备和售卖现场的经营；5、制定预包装食品自动售卖机经营企业管理规范可以保障出售的食品安全，保障消费者的食品安全。

预包装食品自动售卖机行业是食品业不可缺少的重要组成部分，预包装食品自动售卖机经营管理的标准化有益于预包装食品自动售卖机经营企业的结构优化，制定《预包装食品自动售卖机经营企业管理规范》可以对企业的经营管理过程实行全面有效的管理，使经营管理工作更加规范、合理，保证各个环节都有章可循。同时可以建立健全的经营管理系统，建立食品安全保障体系，确保食品安全，从而提高预包装食品自动售卖行业的综合服务水平。

1. 与我国法律法规和其他标准的关系

**法律法规：**标准制定依据了《中华人民共和国食品安全法》。

**国家标准**：目前预包装食品自动售卖机的经营管理依据的国家标准主要是GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》，但该标准规定的是食品行业企业经营过程的基本要求，并无对预包装食品自动售卖机的经营管理过程做出具体要求。

**地方标准：**参考了上海市地方标准DB31/ 2028-2019《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》，但该标准为上海市的地方标准，且规定的是即食食品（含制售），与本标准有所不同。

1. 标准制定工作主要过程

1、2020年10月8日-2021年4月10日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年4月15日-4月30日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2021年6月29日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2021年度第二批团体标准立项的通知》并成立起草工作组。

4、2021年7月1日-2021年7年12日，完成《食品自动售卖机经营企业管理规范》团体标准草案稿。

5、2021年7月13日-2021年7年24日，工作组讨论后形成了《食品自动售卖机经营企业管理规范》工作组讨论稿。

6、2021年7月27日，召开《食品自动售卖机经营企业管理规范》专家研讨会，专家研讨会主要提出以下建议：（1）删除标准中自动制售的要求，同步删除文本中全部关于制售相关内容的条款，并更改标准名称为“预包装食品自动售卖机经营企业管理规范”；（2）“应符合GB 4706.1和GB 4706.72等电器安全国家标准的规定”调整到7采购及验收中；（3）7采购及验收分为7.1设备和7.2食品，按类别分别规定。（4）原11.1.1条款修改为“11.1　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”；（5）“应记录自动售卖食品的名称、生产日期或批号、补货日期、问题食品销毁日期和数量等信息”修改为“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；（6）13管理增加并调整为“13.1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。”

7、2021年7月28日-2021年7月31日，根据专家研讨会意见修改完成《预包装食品自动售卖机经营企业管理规范》征求意见稿。

五、标准制定原则

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020《标准化文件的结构和起草规则 标准化工作导则 第1部分》的编写原则进行编写。以加强食品自动售卖机经营企业食品卫生安全为原则，深入调查研究，保证起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合食品自动售卖机经营企业的实际情况，对文件内容进行科学设定。为食品自动售卖机经营企业和行业、市场监督等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在制定过程中，起草组按照GB/T 1.1-2020《标准化文件的结构和起草规则 标准化工作导则 第1部分》中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明

**1标准名称和范围**

根据关于浙江省食品学会2021年度第二批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“食品自动售卖机经营企业管理规范”。

于2021年7月27日专家研讨会提出，删除标准中自动制售的要求，更改标准名称为“预包装食品自动售卖机经营企业管理规范”。

范围根据标准内容确定，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。

**2规范性引用文件**

在规范性引用文件中，根据采购及验收、贮存及运输和售卖条款引用了相关国家标准。

**3　术语和定义**

**下列术语和定义适用于本文件。**

**3.1**

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

参考了DB31/ 2028-2019 《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》中2术语和定义，并结合实际，本文件规定预包装食品自动售卖机的定义为：自动售卖、交付预包装食品的集成设备。

**4　场所及设施设备**

4.1 根据《中华人民共和国食品安全法》第三十三条和《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第三十二条，本文件规定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。

4.2 根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第四十条，本文件规定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。

4.3 根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第四十和四十一条，本文件规定应做到场所布局合理，各区域应分（隔）开，防止交叉污染。

4.4 根据《中华人民共和国食品安全法》第三十三条和《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第三十四条，本文件规定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。

4.5 根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第四十三条，本文件规定应配备与经营品种、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。

**5　自动售卖机**

5.1　参考了DB31/ 2028-2019 《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》中4.1.6，并结合实际要求，本文件规定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。

5.2　参考了DB31/ 2028-2019 《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》中4.1.3，并结合实际要求，本文件规定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。

5.3　根据GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中6.2，并根据实际要求，本文件规定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。

5.4　根据GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中6.4，并参考DB31/ 2028-2019 《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》中4.1.5，并结合实际要求，本文件规定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。

5.5　根据实际要求，本文件规定现场或设备中宜配备电子监控设施。

**6　人员**

6.1　根据《中华人民共和国食品安全法》第三十三条和GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中10.1，本文件规定应配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。

6.2　根据GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中10.4，本文件规定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。

6.3　根据GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中10.3，本文件规定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。

**7　采购及验收**

**7.1设备**

于2021年7月27日专家研讨会突出将“应符合 GB 4706.1 和 GB 4706.72 等电器安全国家标准的规定”调整到采购和验收要求，本文件规定：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。

**7.2食品**

7.2.1　根据GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中2.1，本文件规定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。

7.2.2　根据GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中4.2，本文件规定采购特殊验收要求的食品，需按照相关规定执行。

7.2.3　根据GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》,本文件规定其他食品的采购和验收还应符合GB 31621的规定。

**8　贮存及运输**

**根据**GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》的要求，本文件规定贮存及运输应符合 GB 31621 的规定。

**9　现场标识**

9.1　根据《食品经营许可管理办法》第二条、第二十六条和《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》，本文件规定应在现场公示有效的营养执照、食品经营许可证等信息。

9.2　根据实际要求，本文件规定应对设备设立编号，并在设备显著位置公示设备编号。

9.3　根据实际要求，本文件规定应公示售后联系方式、售后问题解决方法等信息。

9.4　根据实际要求，本文件规定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。

**10　卫生及维护**

10.1　根据《食品销售安全监督检查指南（试行）》中14.4，还参考了DB31/ 2028-2019《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》中5.1.1,并集合实际，本文件规定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。

**10.2**　根据GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中8.4，本文件规定使用卫生间、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。

10.3　根据《食品销售安全监督检查指南（试行）》中14.4，还参考了DB31/ 2028-2019 《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》中5.1.2，本文件规定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。

10.4　根据《中华人民共和国食品安全法》第三十三条（八）和GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中8.6，并参考了DB31/ 2028-2019 《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》中5.2.4，本文件规定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。

**11售卖**

11.1　根据《中华人民共和国食品安全法》第五十四条，本文件规定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。

11.2　根据GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中销售的要求，本文件规定其他售卖要求还应符合GB 31621的规定。

**12　文件及记录**

12.1　根据GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中11.1，本文件规定应对食品经营过程中采购、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。

12.2　参考了DB31/ 2028-2019 《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》中9.1，并结合实际要求，本文件规定应记录自动售卖食品的名称、生产日期或批号、补货日期、问题食品销毁日期和数量等信息。

于2021年7月27日专家研讨会提出“补货日期”修改为“交付消费者日期”，采纳修改为“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。”

12.3　根据GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中11.3，本文件规定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。

12.4　根据GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中11.4，本文件规定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。

**13　管理**

13.1　根据《中华人民共和国食品安全法》第四十四条和《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第三十二条，本文件规定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。

13.2　根据《中华人民共和国食品安全法》第一百零二条，本文件规定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。

13.3　根据《中华人民共和国食品安全法》第四十七条，本文件规定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。

13.4　根据《中华人民共和国食品安全法》第五十条，本文件规定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。

13.5　根据《中华人民共和国食品安全法》第四十五条，本文件规定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。

13.6　根据《中华人民共和国食品安全法》第四十二条，本文件规定应建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。

13.7　参考了DB31/ 2028-2019 《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》中8.3，本文件规定应建立投诉机制，对消费者投诉应立即核实，妥善处理。