ICS 03.100.01

CCS A 10

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

肉品门店管理与服务规范

Management and service standard of meat store

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

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：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

肉品门店管理与服务规范

1. 范围

本文件规定了肉品门店的场所、设施设备、人员、采购、陈列与贮存、销售服务、管理的要求。

本文件适用于肉品门店。

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/T 17242 投诉处理指南

GB/T 19012 质量管理顾客满意组织处理投诉指南

JJF 1647 零售商品称重计量检验规则

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

肉品门店 meat store

具有固定场所，由总部统一配送（或自行采购），经称重、分切或不分切、处理或不处理、包装向消费者供应肉品的门店。

1. 场所

应具有与其经营的肉品品种、数量相适应的销售和贮存场所，保持场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。

应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，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，并有适当的措施防止积水。

1. 设施设备

应配备防鼠、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。

应配置贮藏及陈列设备，包括冷藏库（柜）、冷冻库（柜）和保鲜壁柜等。

冷藏冷冻设施和保鲜壁柜外部应具备便于监测和控制温度的设备仪器，并定期校准、维护，确保准确有效。

应根据经营需要配备分切、整理等初级加工工具或设备，设备、工具等应卫生清洁、无毒无害。

应根据交易的需要配备相应的包装、分拣、称量等辅助设备，并放置在顾客容易找到、方便使用的地方。

配置计量器具应登记造册且在检定有效期内，并加贴检定合格标识，且不得直接接触肉品。

应设置垃圾桶等废弃物存放设施，加盖密闭，并作清晰标识，定期进行清理消毒。

1. 人员

从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

上岗前应更换工作服、戴工作帽，工作服应定期清洗、消毒。

应配备食品安全管理人员，明确食品安全管理责任，监控门店的食品安全状况。

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。

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，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。

应了解各基本岗位技能，同时掌握服务礼仪规范，了解和掌握门店肉品布局情况、肉品信息及相关信息。

1. 采购与验收

应查验并留存产地证明或者购货凭证、合格证明文件。

应查验检疫合格证明、肉类检验合格证明、非洲猪瘟病毒核酸检测（阴性）报告等证明文件，屠宰企业或供货商销售凭证，做到货证相符。禽肉类，应加施检疫标志。

采购进口肉品的，应查验出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明、供货商销售凭证等证明文件。

采购预包装肉品的，应查验供货商的食品生产许可证及食品检测报告。

实行统一配送销售方式的，可以由企业总部统一建立进货查验记录制度；各门店应保存总部的配送清单以及相应的合格证明文件。配送清单和合格证明文件保存期限不得少于6个月。

验收肉品时，应检查运输工具的卫生条件和维护情况,并检查运输工具的温度记录。

1. 陈列与贮存

应对冷鲜肉品和冷冻肉品进行分区陈列摆放。

应对有包装肉品和无包装肉品进行分区陈列摆放。

冷藏冷冻陈列设备应配备标牌或标签，并标明肉品品名、产地、保存方法、价格等。

陈列与贮存的容器、工具和设备应当安全无害，保持清洁，防止污染，保证肉品安全所需的温度、湿度和环境要求，不得将肉品与有毒、有害物品一同贮存。

贮存中的肉品应堆码整齐并与墙壁、地面保持适当距离。

贮存期间应对肉品品质进行定期检查，并及时剔除变质肉品。

1. 销售服务

应设切配操作区，对开展简单清洗、切配加工环节的要定期清洁消毒。

应根据顾客所需的重量以及部位进行切配。

应定期检查在售肉品品质，对感官性状异常的肉品应及时下架、清理并销毁。

对接近保质期的肉品可采取相关措施处理，不应擅自更改或偷换标签。

销售未经密封包装的肉品时,为避免肉品在选购过程中受到污染,应配备必要的卫生防护措施,如一次性手套等。

需现场包装的肉品应采用无毒、无害的包装材料，凡需注明特征或有特殊要求的肉品应按规定进行标注。净含量应符合JJF 1647的有关规定。

应进行电子结算，配备电子收银机、条码扫描器、票据打印机、条码电子秤等结算设备。

1. 管理

应建立健全食品安全管理制度，加强肉品质量安全风险防控。

应建立进货查验记录制度，如实记录肉品名称、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6个月。

应建立销售记录制度，如实记录批发肉品名称、数量、销售日期以及购货者名称、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6个月。

应建立食品安全自查（检查）制度，开展自查。

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。

应建立食品安全全程追溯制度，保证肉品可追溯，鼓励建立电子追溯系统。

应制定食品安全事故处置方案，根据肉品风险程度确定检查重点、方式、频次等。

应建立产品召回制度，对不符合食品安全标准的肉品应按照规定实施召回。

召回程序启动后，应立即停止不安全肉品的销售，对未销售的不安全肉品进行隔离封存，对已销售的不安全肉品应及时通知消费者，通过采取退换货方式及时消除或减少肉品安全危害。

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