

团 体 标 准

T/CZBXBZ 014—2024
代替 T/CZBXBZ 014—2023

潮州三宝（凉果）散装销售管理规范

2024-01-01 发布

2024-01-01 实施

潮州市标准化协会 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。

本文件由潮州市市场监督管理局提出。

本文件由潮州市标准化协会归口。

本文件起草单位：潮州市食品检验检测中心、潮州市标准化协会、潮州市潮州三宝凉果协会、潮州市潮安区文祠镇文香食品厂、潮州市老东门食品有限公司、潮州市副食品公司干鲜果食杂营业部、潮州市湘桥区邢珊宝食品店、潮州市湘桥区瑞璟食品店、潮州市湘桥区新怡隆茶行、潮州市湘桥区灿兴行食品商行、潮州市湘桥区上润食品商行、潮州市湘桥区守信食品店、广东柯振记食品有限公司、潮州市湘桥区潮瀛食品商行、潮州市湘桥区石永生食品店、潮州市湘桥区潮味阁食品店、潮州市湘桥区施发盛贸易有限公司、潮州市湘桥区吴楠彬食品店、潮州市湘桥区陈仁堂食品有限公司湘桥太平路营业部、潮州市湘桥区美潮食品店。

本文件主要起草人：姚柔娇、吴国典、郑良珠、陈俊聪、张跃龙、蔡洁、卢小婉、蔡孟权、李梓淳、石立嘉、刘晓桐、陈璇。

本文件代替 T / CZBXBZ 014—2023。

本文件的历次版本发布情况：2023年10月23日首次发布为 T / CZBXBZ 014—2023。2024年1月1日第一次修订。

潮州三宝（凉果）散装销售管理规范

1 范围

本文件规定了潮州三宝（凉果）散装销售的术语和定义、经营基础、运营管理、人员要求、卫生安全管理、投诉与监督、不合格品处理、记录和文件管理。

本文件适用于以散装食品形式销售的潮州老香黄、潮州老药桔、潮州黄皮豉等凉果类蜜饯的经营活动。

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 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CZBXBZ 013 潮州三宝（凉果）

3 术语和定义

T / CZBXBZ 013 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

散装食品

指在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食品，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食品。在经营过程中，食品经营者进行的包装，不属于定量包装。

[来源：国家市场监督管理总局令（2023）第 78 号 食品经营许可和备案管理办法 第六十二条（七）]

3.2

散装销售

经营活动中以散装食品称重销售的经营方式。

4 经营基础

4.1 基本要求

4.1.1 应持有营业执照和食品经营许可证。经营者应当依法取得含有散装食品销售或相关制售项目的食品经营许可证。从事网络经营的，外设仓库（包括自有和租赁）的，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内向所在地县级以上地方市场监督管理部门报告。

4.1.2 应遵守食品安全、防疫、广告、环保、节约、消防、规划等相关法律法规的规定。

4.1.3 应建立健全与门店经营相适应的组织机构和管理制度。

4.1.4 应坚守诚信经营理念，加强诚信建设与管理。

4.1.5 应倡导绿色经营与管理。

4.1.6 经营者不得经营下列潮州三宝（凉果）散装食品：

- a) 无合法资质生产的，或伪造产地，伪造或者冒用他人厂名、厂址的；
- b) 没有标识，标识内容不完整，标识涂改，标识模糊不清或者标识内容与实物不符的；
- c) 未标注保质期或者超过保质期的；
- d) 标注虚假或擅自更改出厂时原有标注的生产日期和保质期的；
- e) 感官鉴别已经腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者有其他异常，可能对人体健康有害的；
- f) 掺杂、掺假，以次充好、以假充真的；
- g) 用回收食品或超过保质期食品作为原料生产的；
- h) 他不符合食品安全要求的。

4.1.7 经营者应当建立并执行食品安全培训制度。组织相关工作人员参加食品安全知识培训，并建立培训档案。鼓励个体潮州三宝（凉果）散装食品经营者组织相关工作人员参加食品安全知识培训，并建立培训档案。

4.2 经营场所

4.2.1 应具有与经营潮州三宝（凉果）散装食品品种、规模相适应的销售场所。并符合以下要求：

- a) 距离开放式厕所、污水池、垃圾场（站）等污染物较为集中的有碍食品卫生的场所直线距离25m以上，并在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响之外；
- b) 供消费者直接品尝的样品应当与销售的潮州三宝（凉果）散装食品明显区分，并标明“可品尝”等字样。

4.2.2 应在经营场所内显著位置公示营业执照、食品经营许可证、从业人员健康证明、食品安全管理员证书、食品安全管理制度、食品安全承诺书、日常监督检查记录等信息。

4.2.3 有条件的门店可在经营场所设置潮州三宝（凉果）文化展示区。

4.3 设施设备

4.3.1 应配备下列与其经营的潮州三宝（凉果）散装食品品种、数量相适应的设备设施。设施设备的配置与管理应符合 GB 31621 的规定。

- a) 具有与该类散装食品品种、数量相适应的清洗、消毒、照明、温控等设备或设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠、防霉、防腐等保证加工经营场所卫生条件的设施；
- b) 接触该类散装食品的各种设备设施、工具、容器等的材料应安全、卫生、无毒且可承受重复清洗和消毒，符合卫生要求；直接接触该类食品的工具、容器，使用前应洗净消毒；
- c) 接触直接入口与非直接入口散装食品的设备、工具、容器，应能明显区分；
- d) 设置隔离设施以确保潮州三宝（凉果）散装食品不被消费者直接触及。

4.3.2 实行称量销售的应配备相应的计量设备，并按有关规定进行检定校准，保证在有效期内使用。

5 运营管理

5.1 采购要求

- 5.1.1 采购依法取得许可资质的供货者生产经营的潮州三宝（凉果）食品，并建立合格供应商档案。
- 5.1.2 采购散装食品所使用的容器和包装材料应符合国家相关法律法规及标准的要求。
- 5.1.3 宜对物料采购进行动态管理，根据日常采购量、消耗量、门店经营情况等适时调整采购数量。
- 5.1.4 连锁经营门店宜由总部进行物料的统一采购和配送。

5.2 贮存、运输管理

- 5.2.1 经营者要按照食品保存条件要求进行储存，有温、湿度要求的应配备相应的贮存设备设施。
- 5.2.2 待销售的产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天存放，堆放应离墙、离地，避免靠近热源。
- 5.2.3 经营者应当在贮存位置醒目处标明其名称、生产日期或生产批号、保质期、食品生产经营者名称及联系方式等内容。
- 5.2.4 经营者贮存、运输和装卸使用的容器、工具和设备应当安全、无害，定期消毒、保持清洁，贮存、运输和装卸应符合相关食品安全标准和散装食品标签标识要求，防止食品污染。不得将其与有毒、有害物品一同运输和贮存。
- 5.2.5 实行潮州三宝（凉果）散装食品分批销售。散装食品应按照“先进先出，出清再进”的原则，同批次散装食品卖完清场后再放入下一批次食品，不得新货旧货混着卖，杜绝掺杂使假、混批销售及销售“三无”产品问题发生。

5.3 验收要求

- 5.3.1 采购的潮州三宝（凉果）产品应符合 GB 14884 及有关产品明示标准的质量要求，同时还应符合 T / CZBXBZ 013 的要求。经营者应向供应商索取并保存该批进货产品检验合格证明，合格证明包括但不限于：第三方检验机构出具的近期（一年内）检验报告、出厂检验报告和其他方式有效的检验合格证明。
- 5.3.2 食品经营企业应落实索证索票制度，不得购进无合法来源或者不可追溯来源的潮州三宝（凉果）散装食品，销售供应商证照资质、质量证明应齐全可追溯。应建立进货查验和登记台账制度，如实记录散装食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及生产者（供货者）名称、地址、联系方式等内容。

散装食品经营者应按规定履行进货查验、留存经营凭证，建立记录齐全的进货查验台账，不得经营假冒伪劣、有害有毒、过期变质的食品。

- 5.3.3 产品包装应完整，外包装箱不受潮，包装容器无破裂，外观整洁。
- 5.3.4 取得产品检验合格证明和检查包装完整性后，应及时进行开箱验收，检查对应产品检验合格证明与实物的一致性。
- 5.3.5 鼓励有条件的食品经营企业建立实验室对所经营的潮州三宝（凉果）散装食品进行抽检，或委托第三方检测机构定期进行抽检。

5.4 门店销售

5.4.1 盛装容器卫生要求

- a) 销售展示的盛装潮州三宝（凉果）散装食品容器应独立分开；

- b) 按照销售品种应配备足量的容器;
- c) 盛装容器应当符合卫生要求, 并需定期进行清洗消毒;
- d) 直接入口的散装食品要有防尘材料遮盖, 设置隔离设施以确保食品不能被消费者直接触及。

5.4.2 散装销售产品标识要求

- a) 应明码标价, 并在盛放潮州三宝(凉果)散装食品的外包装、容器外或货架、货柜的显著位置上, 用公示牌或标示牌标明食品名称、生产日期或生产批号、保质期以及食品生产经营者的名称、地址、联系方式等事项。做到“一货一牌、货牌对应”。
- b) 销售可直接入口的潮州三宝(凉果)散装食品, 有禁止消费者触摸的标志。
- c) 不得直接用内容不齐全的产品合格证代替公示牌, 产品合格证可一并与公示牌、标示牌悬挂或张贴。
- d) 潮州三宝(凉果)散装食品标注的生产日期应当与食品生产者出厂时标注的生产日期相一致。经营者应按照先进先出的原则销售散装食品, 对不同生产日期的食品分区销售, 并分别设置标签。
- e) 鼓励经营者设立“临期散装食品专柜”或对临近保质期的潮州三宝(凉果)散装食品进行明示, 单独分装销售。
- f) 经营者应提供给消费者符合卫生要求、具有计量标签标识的小包装或计量标签标识凭证, 标明散装食品的名称、生产日期、保质期、食品生产者名称及联系方式等信息。经营者可另设计量日期和最佳食用期等相关信息, 但应当与该食品原始标签标示内容相符。最佳食用期不得超过食品原始标示的保质期。

5.4.3 服务和包装

- a) 经营人员操作时应戴口罩、手套和帽子, 使用专用工具取货。销售直接入口的潮州三宝(凉果)散装食品必须由专人负责, 为消费者提供分拣和包装服务。
- b) 加强散装食品容器和包装材料管理。采购、运输、贮存、分装、包装和销售散装食品所使用的容器和包装材料应无毒、无害、无异味, 符合国家相关法律法规及标准的要求, 运输时要密封包装。
- c) 宜提供潮州三宝(凉果)小样, 供顾客免费试食。试食容器、餐饮具应符合食品安全标准的包装材料或容器的规定。

5.4.4 称量包装销售要求

- a) 经营者应诚信经营, 称量销售的短缺量应符合 JJF 1070 的规定。
- b) 包装材料提倡节约、环保, 提供潮州三宝(凉果)散装食品的销售包装应符合 GB 23350 的规定。

6 人员要求

6.1 第一责任人

潮州三宝(凉果)散装食品经营者是其食品质量安全的第一责任人, 应当采取有效的质量控制措施, 承担其质量安全责任。

6.2 食品安全管理员

应当按照有关规定配备食品安全管理员, 定期组织检查, 保存相应检查记录。

6.3 从业人员

6.3.1 从业人员健康与卫生管理应符合 GB 31621 的规定。从事接触直接入口散装食品工作的食品经营人员，必须持有效健康证上岗，并保持良好的个人卫生。建立每日晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

6.3.2 从业人员应了解潮州三宝（凉果）传统制作技艺、食品安全等知识。

6.3.3 从业人员应进行岗前培训和在岗培训，达到相应的岗位服务技能要求。

7 卫生安全管理

7.1 门店的卫生管理应符合 GB 31621 的规定。

7.2 宜建立食品安全追溯体系，对各个经营环节进行追踪和管控。

7.3 应建立火灾、盗窃、突发疾病、食品安全等突发事件应急处置预案，并进行演练。

7.4 应自行或委托第三方专业机构定期开展安全自查，发现并消除安全隐患。

7.5 门店经营者宜购买食品安全责任保险。

8 投诉与监督

8.1 门店应建立投诉处理机制，公开服务投诉方式，处理并反馈每一件投诉。

8.2 门店应公布服务监督渠道，持续改进经营管理与服务质量。

9 不合格品处理

经营者发现不符合食品安全标准的潮州三宝（凉果）散装食品，应按以下规定处理：

- a) 立即停止经营或使用，待售食品应立即撤下货架，销毁或暂存在集中区域，通知相关生产经营者和消费者，记录停止经营和通知情况，及时报告辖区市场监管部门；
- b) 需销毁处理的，应采取就地拆除包装或捣毁、染色等方式处理，以破坏其原有形态；
- c) 销毁应由专人负责，有专门记录；
- d) 属于应予召回的食品，应按照规定实施召回。

10 记录和文件管理

进货凭证和进货、销售台账记录保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期限的，保存期限不得少于两年。

参考文献

- [1] 《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令〔2023〕第78号）
 - [2] 《广东省市场监督管理局散装食品经营管理规范》（粤市监规字〔2022〕9号）
-