



中华人民共和国国家标准

GB/T 22502—2008

超市销售生鲜农产品基本要求

Basic requirement for marketing fresh agricultural products in supermarket

2008-11-04 发布

2009-01-20 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：全国城市农贸中心联合会。

本标准主要起草人：马增俊、王兢、张捷、朱玉梅、侯仰标、高沫丽。

超市销售生鲜农产品基本要求

1 范围

本标准规定了超市销售生鲜农产品的环境要求、基础设施设备要求、工具容器及包装材料要求、从业人员要求、供应商要求和交易技术要求。

本标准适用于经营生鲜农产品的超市。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 8978 污水综合排放标准

GB/T 18883 室内空气质量标准

GB/T 21721 农副产品销售现场危害管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

生鲜农产品 fresh agricultural products

通过种植、养殖、采收、捕捞等产生，未经加工或经初级加工，供人食用的新鲜农产品。包括蔬菜(包含食用菌)、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等。

3.2

生鲜区域 fresh products region

超市中对生鲜农产品进行预处理、加工、陈列、销售的区域。

4 环境要求

4.1 产品分区要求

4.1.1 生鲜区域应按生鲜农产品大类和不同类别生鲜农产品的保鲜、保质要求进行分区并明确标识。

4.1.2 蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等应分区。

4.1.3 冷(冻)藏农产品和非冷(冻)藏农产品应分区。

4.1.4 有包装食品和无包装食品应分区。

4.1.5 应单独设立转基因、经认证的产品销售专区、明确标识，并在专区内按转基因、认证商品种类分区或分柜(架)陈列。

4.2 环保要求

4.2.1 地面应平整、清洁、无积水，不应有影响环境卫生的污染源。

4.2.2 墙面应采用易清洗材料，无污垢、无塔灰、无油垢、不吸潮、不渗漏。

4.2.3 天花板应无污垢、无塔灰，不滴漏。

4.2.4 空间应宽敞明亮，照度不低于 600 lx，光色不得影响产品正常色泽，照明设施应安全、卫生。

4.2.5 空气流通、清新，并应符合 GB/T 18883 的要求。

5 基础设施设备要求

5.1 加工设施设备

5.1.1 应根据经营生鲜农产品需要,配备相应的初级加工设施设备,为顾客提供分切、整理等服务。

5.1.2 加工设施设备的卫生应符合食品卫生安全的相关要求。

5.2 陈展设施设备

5.2.1 应按照生鲜农产品的保鲜、保质要求选择适宜的陈列设备。

5.2.2 生鲜农产品应配备标牌或标签,并标明品名、产地、保存方法、单位价格等。

5.2.3 应根据鲜活水产品要求配备蓄养池。

5.3 保鲜贮藏设施设备

5.3.1 生鲜区域的农产品销售应配置必要的低温贮藏设备,包括冷藏库(柜)(0℃~5℃)和冷冻库(柜)(低于-18℃)、保鲜壁柜等。

5.3.2 冷藏水产品销售应配备冰台或冷藏柜,鼓励超市配备制冰机。

5.3.3 冷藏(冻)生鲜农产品运输应使用专用冷藏(冻)车,冷藏(冻)车温度应符合商品保鲜要求。

5.3.4 鼓励使用新型保鲜技术和设备。

5.4 包装设施设备

5.4.1 应根据生鲜农产品贮藏及交易的需要配备相应的包装、分拣和称量等辅助设备,并放置在顾客容易找到、方便使用的地方。

5.4.2 包装设备应使用符合相应标准的合格设备。

5.5 卫生安全设施设备

5.5.1 应配备足够的防鼠、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。

5.5.2 应合理布置排污口,污水不能直接排入城市污水管网的应配备污水处理设施,污水排放应符合GB 8978的要求或当地环保部门要求。

5.5.3 应设置垃圾桶,并加盖密闭;对环保工具及设施应定期消毒。

5.5.4 应配置员工更衣间,从业人员上岗前应更换工作服、戴工作帽,工作服应定期清洗、消毒。

5.5.5 应分别配置从业人员使用的洗手池和器具清洗消毒池。

5.5.6 应配备卫生消毒间或专柜,有醒目的标识;专人管理消毒药剂、清洁剂,并正确标识,以警示其毒性和用法。

5.6 其他

设施设备应及时清洁、维护和保养,保持良好的技术状态。

6 工具容器及包装材料要求

6.1 工具容器的材料应无毒、无异味、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒。

6.2 生、熟产品工具容器应定期消毒;应分开使用,鼓励专品专用;应定位、分区存放、保持清洁、明确标示,避免交叉污染。

6.3 刀具应无油渍、无残渣、无锈斑,用后应及时清洗并置于专用刀架之上。

6.4 砧板应清洁、立放、干燥,以抑制微生物繁殖。

6.5 容器(包括盆、盘、锅等)应表面光亮,无污垢、无残渣油渍等。

6.6 生鲜农产品包装材料应符合国家或行业有关标准要求,包装材料的存放符合相关标准要求。

7 从业人员要求

7.1 应设立负责食品安全的管理部门或配备食品安全管理人员,监控本超市的食品安全状况;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。

7.2 从业人员应健康状况良好,定期进行身体检查,持有效健康证明上岗。

7.3 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,推行培训上岗制度。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。

7.4 从业人员行为应符合 GB/T 21721 的相关要求。

8 供应商要求

8.1 应具备合法的经营资质。入市前应向超市提供合法、有效的证明文件,包括相应的营业执照副本、税务登记证、卫生许可证、生产许可证、动物防疫合格证、质量认证证书等。

8.2 应与超市签订食品安全保障协议,明确食品安全经营责任及相关事宜。

8.3 应提供上架生鲜农产品质量合格证明材料。

8.4 配送中心应设立食品检测机构,具备国家要求的相应检测能力。

8.5 进口农产品应出示出口国和国内双方的产品检验检疫证明等合法、有效的进口证明文件;在国内未进行商标注册的,进口商应对所进口的产品提供质量保证文件。

8.6 相关人员应参加超市组织的食品安全、卫生管理等相关培训。

9 交易技术要求

9.1 应进行电子结算,配备电子收银机、条码扫描器、销售点终端(POS机)、票据打印机、条码电子秤等设施设备。

9.2 称重设备应定期年检,保证合格,并贴有合格证明标识。

9.3 应建立生鲜农产品管理系统,实现对产品数据的实时在线查询和管理。

9.4 鼓励建立商品质量安全可追溯系统。