

即食鲜切水果经营服务规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2024-10-20)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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。

本文件由海南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：海南省市场监督管理局、海南省检验检测研究院质量技术监督标准与信息所、海南省标准化协会。

本文件主要起草人：

即食鲜切水果经营服务规范

1 范围

本文件规定了即食鲜切水果经营服务规范的术语和定义、主体资格、场所要求、原料要求、基本要求、标签、包装、贮存及配送要求、记录和档案管理等内容。

本文件适用于即食鲜切水果经营者或食用农产品销售者开展即食鲜切水果销售服务。通过网络交易平台销售的即食鲜切水果经营者可参照执行。

本文件不适用于即食鲜切水果生产加工企业，也不适用于销售环节添加酸奶、罐头食品和米浆等其他原材料或添加剂改变水果原有口味和保存方式的产品制作服务。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切水果加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

即食鲜切水果 ready-to-eat fresh-cut fruit

以新鲜的水果为原材料，经预处理、清洗，在鲜切操作台（操作区）去皮或不去皮、切分或不切分、包装等制作和服务过程，采用冷链等适宜的条件贮存和销售的供消费者直接食用的水果。

3.2

即食鲜切水果经营者 operators of ready-to-eat fresh-cut fruit

从事即食鲜切水果销售服务的经营者，如超市、餐饮、便利店、水果专卖店、网络销售水果店等。

3.3

冷藏 chilled

将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在0℃~8℃。

4 主体资格

4.1 经营者应取得有效的相关证照。

4.2 经营许可范围应涵盖冷食类食品制售。含有“网络经营”的，食品经营许可证经营业态应含“网络”字样。

5 场所要求

5.1 经营场所应保持干净、整洁、卫生，各功能分区明确。

5.2 经营场所应设有鲜切操作台，与其他销售功能区有明显分区或隔离设施。

5.3 操作区应配备脚踏式封盖废弃桶，并及时清除废弃物，清除废弃物后的容器应及时清洁、消毒。

6 原料要求

6.1 基本要求

6.1.1 采购原材料，应建立进货查验记录制度，索取并留存进货凭证，并核对供货者等有关信息。采购进口水果，应索取并留存入境货物检验检疫证明等文件。

6.1.2 应加强水果供应商的管理和评估，控制农药残留和重金属污染。

6.1.3 水果原料应及时贮藏，以保持足够新鲜。

6.1.4 不宜生食的水果不应作为原料。

6.1.5 应根据原料特性设置适宜的贮存温度和时间，对贮存温度和时间进行监控并记录。

6.2 感官要求

表1 感官要求

项 目	要 求
外 观	新鲜、无腐烂变质、无异物、无异常机械伤
颜 色	符合该品种的色泽特征

气 味	符合该品种正常的气味
-----	------------

7 基本要求

7.1 人员要求

- 7.1.1 即食鲜切水果从业人员应依据法律法规要求，持有有效健康证明后方可上岗，且定期进行身体检查，必要时进行临时健康检查。
- 7.1.2 从业人员上岗前应确认健康状况。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染等有碍食品卫生疾病的从业人员，应立即暂停从事接触水果的工作，待查明原因或者排除有碍食品卫生的病症或者治愈后，方可重新上岗。
- 7.1.3 手部有伤口的人员，应对伤口进行有效防护，禁止伤口裸露进行鲜切、包装等操作。
- 7.1.4 鲜切操作人员不得留长指甲、染指甲和涂抹香水等。工作时，应穿清洁的工作服，不得佩戴手表、手镯、手链、手串、戒指和耳环等外露饰物。
- 7.1.5 鲜切操作人员操作时应戴清洁的发网或者工作帽，发网或者工作帽应能将头发全部覆盖。
- 7.1.6 鲜切操作人员操作前应佩戴口罩，并对手部进行清洗和消毒。工作时宜佩戴一次性手套，手套破损及受到污染时，应及时更换。

7.2 切分制作要求

- 7.2.1 应对原材料进行感官检查，发现病、虫、霉(腐)烂等缺陷果或其他感官性状异常的，不应采用。
- 7.2.2 切分前应对切分器具进行清洗，保持干净卫生。
- 7.2.3 操作用水应符合 GB 5749 的要求。
- 7.2.4 原材料使用前应进行清洗，清洗后去除多余水分。
- 7.2.5 水果切分后未包装前，应根据去皮、带皮水果等不同情况，通过立即包装、加膜加盖、放入不锈钢材质容器、接触性食品级容器内等方式冷藏暂存。
- 7.2.6 椰子果取水时开孔取汁应用过滤筛过滤到干净容器内，且应密封包装，冷藏储存；取椰肉时视椰肉软嫩度选择适宜的工具挖取椰肉，且应密封包装，冷藏储存。
- 7.2.7 部分切分原材料除选择适宜的温度和环境贮存外，还应做好切分时间、使用期限等记录或标识。切分未销售的原材料应当日处理，不得再使用。
- 7.2.8 使用的手套出现破损或者连续使用 4 小时后应及时更换。

8 标签、包装、贮存及配送

8.1 标签

- 8.1.1 应注明名称、原材料产地、分切时间、具体制作时间、贮存条件，标签示例可参照附录 C。
- 8.1.2 根据产品特性、包装特点和售卖形式，有必要设置推荐食用期限的，应精确到小时。
- 8.1.3 应贴在食品容器外表面或外包装，便于识别。

8.2 包装

- 8.2.1 可采用单一包装或加膜加盖等方式。包装材料应符合 GB 4806.1、GB4806.7 和 GB/T 30768 的要求。
- 8.2.2 不宜对不同种类的即食鲜切水果搭配贮存。
- 8.2.3 产品随附的一次性餐具宜独立包装或覆膜防护，不应与产品直接接触。

8.3 贮存

- 8.3.1 切分后的新鲜水果应加膜加盖等方式包装，不应与空气直接接触。
- 8.3.2 切分后的新鲜水果应在冷藏条件下进行售卖或贮存，且确保其在贮存售卖过程中温度稳定。

8.4 配送

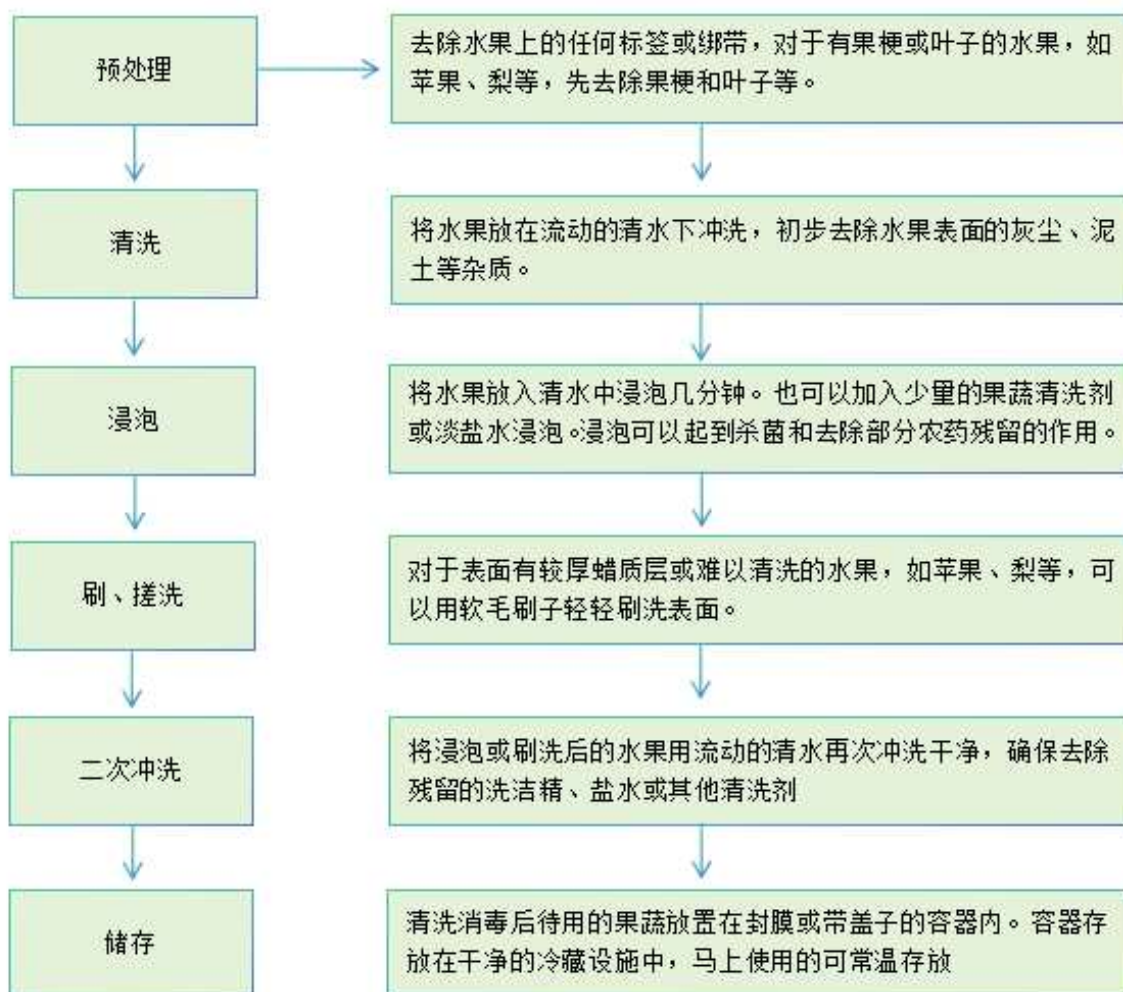
- 8.4.1 应采取防护措施，防止配送时污损即食鲜切水果。
- 8.4.2 配送箱(包)应采取必要的保冷措施，避免脱离冷链。
- 8.4.3 配送时应与热食类食物分隔。
- 8.4.4 配送箱(包)应保持清洁，并定期消毒。
- 8.4.5 宜采取有效的方式对外卖进行密封保护，便于消费者识别配送过程包装是否开启。

9 记录和档案管理

- 9.1 应建立记录制度，对采购、贮存、销售、销毁等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。
- 9.2 应如实记录原料、食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。保存期限不得少于 2 年。
- 9.3 应建立客户投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉，企业相关管理部门应作记录并查找原因，妥善处理。
- 9.4 应建立文件的管理制度，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。
- 9.5 鼓励采用先进技术手段(如电子计算机信息系统)，进行记录和档案管理。

附录 A
(资料性)
常见水果清洗流程

常见水果清洗流程图见图A.1。



图A.1 常见水果清洗流程图

附 录 B
(资料性)
水果切分规格指南

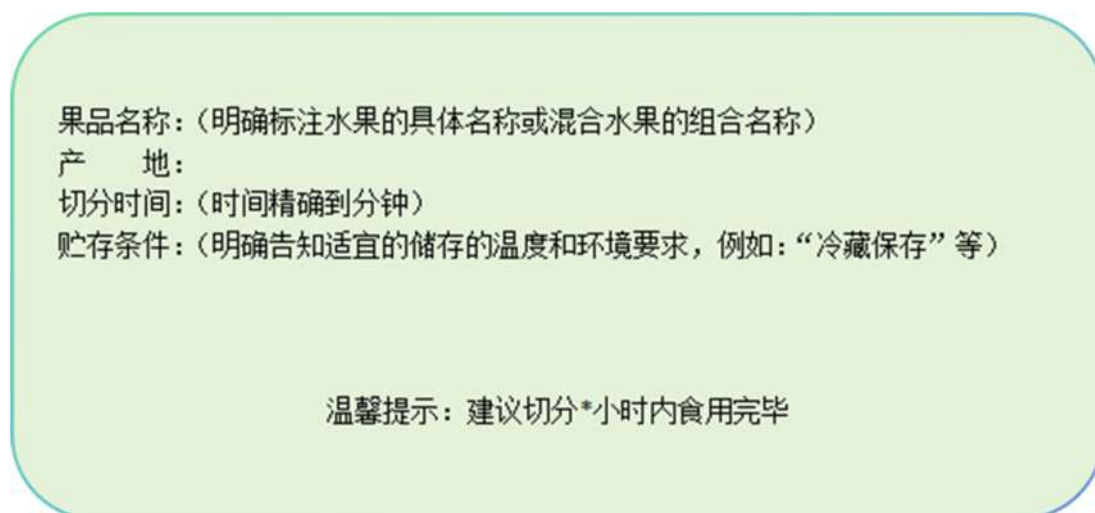
水果切分规格指南表见表B.1。

表B.1 水果切分规格指南表

水果类型	常见品种	切分方法	形状、规格
带核类水果	苹果、梨、桃、杏、芒果等	对半开切或者平切，用工具挖取掉中间的果核部分	3~5cm左右的块状
带瓜瓤类水果	西瓜、木瓜、甜瓜、哈密瓜、羊角蜜和香瓜等	用弧形刀去皮；果肉对半开切或平切，必要时挖取掉中间的瓜籽或瓜瓤；	2cm左右的块状
去皮后食用的水果	火龙果、猕猴桃、甘蔗、香蕉	用弧形刀去皮，果肉对半开切或平切	火龙果：1cm左右的片状 橙子：1cm左右的片状 香蕉：2cm左右的条状 甘蔗：3cm左右的条状 猕猴桃：0.8cm左右的片状
整果或者直接切分的水果	小番茄、草莓、黄瓜等	黄瓜：去头去尾，切块；	黄瓜：2cm左右块状
其他特殊开切的水果	椰子	破开口倒出椰子水，用勺子挖取椰肉或刀具等撬出椰肉。	不做要求
	凤梨、菠萝	去皮，果肉竖起来横向纵向均匀切分，去芯；	1cm厚的片状或块状
	柚子	用刀尖在柚子外皮上均匀的从上往下划，剥去外皮，取果肉，果肉背部的	果肉不散的块状
	榴莲	佩戴专用手套从开口处掰开，带一次性手套取出整果肉	整块果肉

附录 C
(资料性)
即食鲜切水果标签

即食鲜切水果标签示意图见图C.1。



图C.1 即食鲜切水果销售外包装标签

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [2] 《中华人民共和国农产品质量安全法》
 - [3] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
 - [4] 《食品经营许可和备案管理办法》
 - [5] 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》
 - [6] GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求
 - [7] GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
 - [8] GB/T 35105 鲜食果蔬城市配送中心服务规范
 - [9] GB/T 42500 即时配送服务规范
 - [10] NY/T 1529-2007 鲜切果蔬加工技术规范
-

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/047146114014010011>