

《超市购物环境》标准（SB/T10400-2006）发布

前 言

为推动连锁超市的规范化运营，改善超市购物环境，提高超市的经营管理和服务水平，满足顾客的购物需要，保护消费者合法权益，特制定本标准。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准的起草单位：中国连锁经营协会、艾默生环境优化技术（苏州）研发有限公司。

本标准的主要起草人：裴亮、李党会、刘海滨、罗群芳、方昕、杨青松。

SB/T10400-2006

目 次

- 1 范围
- 2 引用标准
- 3 术语与定义
- 4 店铺出、入口的基本要求
- 5 收银区的基本要求
- 6 食品、百货区的基本要求
- 7 生鲜区的基本要求
- 8 垃圾处理
- 9 库房
- 10 环保问题
- 11 附属设施设备

超市购物环境规范

1 范围

本标准规定了超市卖场环境、经营设施设备、附属设施等的基本要求。

本标准适用于开架售货、集中收款、以销售食品为主的零售业态店铺。包括超市、大型超市、便利店、折扣店、仓储会员店等。

2 引用标准

- [1] GB/T8106—2000 《零售业态分类》
- [2] GBJ 16 《建筑设计防火规范》
- [3] JGJ 48 《商店建筑设计规范》
- [4] GB 8978 《污水综合排放标准》
- [5] GB 10001 《公共信息标志用图形符号》
- [6] GB 14881 《食品企业通用卫生规范》
- [7] GB 7718-1994 《预包装食品标签通用标准》
- [8] [2003]180 《散装食品卫生管理规范》
- [9] GB/T18106-2004 《零售业态分类标准》
- [10] GB/T18883 《室内空气质量标准》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 超市购物环境 Supermarket shopping environment

由超市的内部经营空间及与经营相关的设施设备和附属场所组成，包括商品陈列设施、设备布局、安全环境设计、停车场设施等。

3.2 营销设施设备 Sales installations & equipments

与超市经营直接相关的机器、设备、工具，如电梯、照明系统、收银机、货架、冷柜、手推车、购物筐等。

3.3 附属设施设备 Affiliated facilities

对经营管理起到支持和辅助作用的场所、机器、设备、工具，如停车场、库房、收货区、消防系统、防盗设备、更衣柜、卫生间等。

4 店铺出、入口的基本要求

4.1 企业标识应明显、清晰、整洁。

4.2 营业时间应指示清楚，表达方式一致。

4.3 设有台阶的入口，坡度应缓和，并设有残疾人的坡道。雨雪天气，出入口应有防滑提示标志。

4.4 顾客入口应与商品进口区分，营业面积小于 200 平方米的折扣店和便利店除外。

4.5 出口处应有明显的指示标志。

4.6 出口与入口应有区分，并便于人员的疏散。

4.7 出、入口在晚间营业期间应有足够的照明度。

5 收银区的基本要求

5.1 收银区应配有电子收款机。

5.2 根据卖场面积和客流量设置收银台数量。

5.3 收银台中刷卡通道与非刷卡通道的比例不低于 1：4。

5.4 收银台的设计应便于客流移动。

6 食品、百货区的基本要求

6.1 地面、墙壁

6.1.1 地面应平整，无凹凸不平，必须分出高低层次的，高低部分应平缓过渡。台阶式过渡的，应有醒目提示。

6.1.2 应选择防滑、防压、承重、耐磨、易清洗的地面铺设物。

6.1.3 采用固定式货架的，应区分通道、称重台、其它区域使用标识等。

6.1.4 地面应考虑承重要求，保证货架在陈列商品后的稳定性。

6.1.5 墙面应平整，与灯光、装饰的色调协调。

6.1.6 墙壁的电源线应采用暗装或套管明装，符合《消防法》的要求。

6.1.7 墙壁进行布景悬挂等装饰的，应考虑墙壁的承重能力。经过特殊改造装修过的位置应有对顾客的提示性标志，如安全提示、儿童提示等。

6.2 通道、货架

6.2.1 通道应符合卖场整体动线要求，营业面积小于 200 平方米的折扣店和便利店宽度应保持在 1.2 米以上，仓储会员店、大型超市应在 1.6 米以上。

6.2.2 通道应垂直平行交叉布局，保持各方向畅通。

6.2.3 通道应设有明显的消防疏散标志、购物导向标志、称重台标志及商品分类标志。

6.2.4 货架应由易清洗、有韧性且环保的材料制作，并符合环保和消防标准。

6.3 称重、包装

6.3.1 称重设备应采用符合国家标准的计量器具，由计量部门定期年检。

6.3.2 包装设备要采用有国家安全认证标志的设备，如打包机、封口机等设备。包装应采用对人体无害的材料。

6.3.3 包装应采用密封型包装袋或包装盒，散装食品售卖应符合《散装食品卫生管理规范》条例的要求。

6.4 标识

6.4.1 商品标价签要采用符合国家物价部门规定的式样，并标有当地物价主管部门监制字样。

6.4.2 预包装食品标签应符合 GB 7718—1994《食品标签通用标准》的要求。盒装食品标签必须有包装日期和保质期，标签表面保持干净、整洁、无错别字。

6.4.3 标识要清晰、明确，张贴平整，使用的标识架要干净平稳。

6.4.4 标识要做到统一，公共标识应符合国际标准。

7 生鲜区的基本要求

7.1 陈列设备，指店铺用于生鲜商品销售的陈列道具、货架、保温柜、冷藏柜和冷冻柜等。

7.1.1 按照生鲜品的保鲜温度要求选择陈列设备进行商品陈列。

7.1.2 陈列设备应保持清洁，场地无积水和污渍，定期彻底清洗，并保留相关记录。

7.1.3 贮存生鲜区域的商品和原材辅料应配置必要的低温贮存设备，包括冷藏库（柜）和冷冻库（柜），冷藏库（柜）温度为-2℃—5℃，冷冻库（柜）温度低于-18℃，热柜的温度达到60℃以上。

7.2 加工间，指店铺经营生鲜产品，进行现场加工的作业空间。

7.2.1 畜禽产品加工要按照原料和半成品进行工作区域划分，工作台和加工器具要专管专用，避免病菌交叉污染。

7.2.2 店铺生鲜区域应配有专门清洗区，工作人员使用的洗手池和器具清洗消毒池应分别配置使用。鲜食区应定期彻底清洗，保持清洁卫生。

7.2.3 店铺生鲜加工区应保持地面墙面整洁，高温和有异味产生的区域要保证足够的通风，地面无积水，下水道口定期进行消毒除臭处理。

7.2.4 加工区域墙壁要用浅色、不吸潮、不渗漏、无毒材料覆涂，并用瓷砖或其他防腐材料装修墙裙，高度不低于1.5米。

7.2.5 要定期对加工间进行整体彻底消毒，并保留相关记录。

7.3 加工和卫生设备

7.3.1 加工区域各类大型加工设备在完成一个批次的加工处理之后，应立即进行清理卫生工作，洗刷机器的外表，清除内部的残渣和污渍。

7.3.2 配备大型生鲜设备（制冷设备和加工设备）的，应定期进行维护保养，对设备内部进行彻底清洁。

7.3.3 店铺从事现场食品加工的，应遵守《中华人民共和国食品卫生法》和食品生产卫生加工企业的有关规定，取得所在地区卫生行政部门颁发的《卫生许可证》。

7.4 卫生环境

7.4.1 店铺在生鲜商品加工和经营过程中应坚持低温、清洁、覆盖原则，保持冷链不中断，以保证生鲜商品质量。

7.4.2 店铺生鲜区域员工（包括供应商促销人员）应健康状况良好，持有有效健康证明。并保持工服清洁，头发、手和指甲清洁，不留长指甲。

7.4.3 熟食和面点的销售人员应戴干净的口罩和手套，不佩戴饰品，上岗前要在专用洗手池洗手。

7.4.4 清洁工作中所使用的化学清洁用品和清洁工具应定点专项密封保管，避免污染食品、器具、工作台和工作环境。

7.4.5 生鲜区应采取有效的驱蝇、驱虫、灭鼠措施，配备足够的消杀设备（灭蝇设备和紫外线杀菌设备），并保证设备处于正常工作状态。定期进行防鼠和空气熏蒸等消杀工作。

7.5 供应商管理

7.5.1 店铺应选择证照齐全、管理规范的专业经销商或者厂家作为生鲜商品供应商。

7.5.2 店铺应核验包装材料供应商的相关证照，确保采购和使用的生鲜食品销售包装材料达到卫生检疫标准。

7.5.3 采购和使用的食品加工辅料和添加剂应符合国家的有关标准。

7.5.4 店铺内不得经营保质期标志不清、不明或缺失的产品，以及无合格证的产品。

7.6 熟食制品，包括在店铺内经营的所有包装或者散装冷熟食、热熟食、快餐盒饭、主食厨房产品、豆制品、现场自制食品、蛋糕、面包和点心等。

7.6.1 熟食制作和加工过程应有严格的卫生管理制度，熟食凉菜制作和蛋糕裱花应配备专用加工间。

7.6.2 散装熟食的售卖应符合《散装食品卫生管理规范》，散装熟食陈列要用专用陈列柜或者网罩遮盖，以防来自购物环境的污染。

7.6.3 直接入口的散装食品销售应用防尘材料覆盖，设置隔离设施。

7.7 水产品，包括在店铺内经营的所有水产品及其加工制作的生鲜食品。

7.7.1 应及时检出陈列中鲜度保持不良和破损的商品，保持商品鲜度。

7.7.2 水产品销售陈列冰台应有足够的碎冰，随时检查冰墙质量，及时补充碎冰，以确保水产品保鲜温度。

7.7.3 经营鲜活水产品的，应保持工作区域清洁，并对案板、刀具等加工器具进行定期彻底消毒。

7.8 蔬果，包括在店铺内经营的蔬菜类产品、水果类产品，及其为主要原料加工制作成的半成品。

7.8.1 销售人员应按照先进先出原则进行商品陈列。必要时对水果和蔬菜进行保鲜和补水处理，延长蔬果产品的货架周期。

7.8.2 及时检出破损和变质商品，及时更换破损的商品包装。

7.8.3 设有鲜榨果汁和果盘展示冰台的店铺，应保持足够的冰量，管理人员应随时检查冰台质量，及时补充冰块，并进行温度检查记录，以确保果汁和果盘的保鲜温度，加工完成后应及时在商品包装上标明生产日期。

7.9 肉禽蛋奶

包括在店铺内经营的畜产品、禽肉产品、蛋类、奶类产品，及其为主要原料加工制作的生鲜类食品。

7.9.1 畜禽类商品均应来源于非疫区，且证照齐全。

7.9.2 分割和加工处理过程中，工具不得重复交叉使用，以避免交叉感染。蛋类商品不得与肉类商品同库贮存，以避免病菌交叉感染。

7.9.3 冷柜中散装陈列的畜禽类肉品和调理制品要经常翻动，以保持商品透气，防止肉品变色和调理制品表面干燥脱水。

7.9.4 冷柜中散装陈列的畜禽类肉品应采用托盘陈列，不应直接在冰块上陈列，避免融化的冰水降低肉品质量。

7.9.5 卖场内不得现场宰杀活禽。

8 垃圾处理

8.1 每天产生的垃圾要在非食品销售区域内定点暂放，并及时进行清理。

8.2 存放垃圾时，应在垃圾桶内套垃圾袋，并加盖密闭，防止招引飞虫和污染其他食品和器具。

8.3 垃圾暂存地周围应保持清洁，定期做好清洁和消毒。

8.4 所有废料废品要进行破碎处理，严禁将过期或变质生鲜商品再次包装销售。

8.5 需要回收利用的商品，应由具有地方政府指定的具有资质的回收企业进行回收，并审核回收商对废料的用途。

9 库 房

- 9.1 库房应做到商品分类贮存，有清晰的标识。
- 9.2 库存的商品应隔墙离地，并按先进先出、生熟分开的原则存放。
- 9.3 库房应具有防火、防虫、防鼠设施。
- 9.4 冷库的货架、地面及各种商品包装箱和容器应保持清洁，不留异味，没有异常的积水和结冰。有专人定时检查贮存冷库（柜）温度。库存生鲜品应保留必要的间隔和回风空间。
- 9.5 库房中应设立专门的残损商品区域，及时清理变质商品和问题商品。

10 环 保

- 10.1 保持店内空气流通、清新，并符合《室内空气质量标准》的要求。
- 10.2 保持店内顾客数量的安全性，客流的畅通性。

11 附 属 设 施 设 备

- 11.1 应配备电力应急设备，在出入口、紧急通道、购物主要通道装置应急灯。
- 11.2 购物篮、购物车应保持清洁。
- 11.3 停车场车位应标志清楚，便于车辆进出。
- 11.4 上下水设施及污水处理设施应与经营管理规模相匹配。
- 11.5 应配备防盗设施，保证卖场商品和现金的安全。
- 11.6 店铺应保持适宜的温度条件、湿度条件和通风条件，符合《商店建筑设计规范》的要求。
- 11.7 超市内防火设施应符合国家相关法律法规的要求。
- 11.8 超过 1000 平米以上的店铺，应设有客用卫生间、广播室和客用电话设施。
- 11.9 超市内应该设有顾客服务中心及相关投诉电话。