

(以下附錄節錄自中華人民共和國廣東省人民政府辦公廳的網站，全文可參閱
http://zwgk.gd.gov.cn/00694124X/201708/t20170811_717766.html)

附錄

广东省食品药品监督管理局
关于印发《广东省食品药品监督管理局散装食品经营规范》的通知
粤食药监规〔2017〕5号

各地级以上市，顺德区食品药品监督管理局：

《广东省食品药品监督管理局散装食品经营规范》已经广东省食品药品监督管理局局务会审议通过，并经广东省人民政府法制办公室审查通过。现印发给你们，请遵照执行。

附件：广东省食品药品监督管理局散装食品经营规范

广东省食品药品监督管理局
2017年7月14日

附件：

广东省食品药品监督管理局散装食品 经营管理规范

第一条为规范散装食品经营行为，督促、引导食品经营者诚信自律，保障人民群众食品消费安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《广东省食品安全条例》、《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》、《食品经营许可管理办法》等法律、法规及规章的相关规定，制定本规范。

第二条在本省行政区域内经营散装食品的食品经营者适用本规范。

散装食品经营者是散装食品质量安全的第一责任人，应当按照本规范要求,采取有效的质量控制措施，承担散装食品质量安全责任。

第三条本规范所称的散装食品，指无预先定量包装，需计量销售的食品（含现场制作并直接销售给消费者的食品），包括无包装和带非定量包装的食品。

第四条经营散装食品，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。

第五条经营者不得经营下列散装食品：

- （一）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；
- （二）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；
- （三）未标注保质期或者超过保质期的；
- （四）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；
- （五）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；
- （六）掺杂、掺假，以次充好、以假充真的；
- （七）用回收食品或超过保质期食品作为原料生产的；
- （八）其他不符合食品安全要求的。

第六条经营者应设有与所经营散装食品品种、数量相适应的经营场所,并符合以下要求：

- （一）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；
- （二）经营现场制作的，应当具有符合卫生要求的给排水条件；
- （三）散装食品与其他商品应有明显的区域划分或隔离措施，与生鲜畜禽、水产品应有一定距离的物理隔离。应按照“生熟分开”的原则分类设置散装食品加工、贮存、销售的专间或专区，并与办公、生活等场所分离；
- （四）经营现场制作的糕点类食品和饮品，应当设有专用操作场所，与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。成品存放和加工制作区域相对独立；
- （五）经营现场制作的裱花类糕点、烧卤熟肉，或销售改刀熟食，应当设有操作专间，专间的墙壁和地面应当使用便于清洗的材料铺设或制成，入口处设更衣、洗手、消毒设施，有

条件的设置预进间；

（六）供消费者直接品尝的样品应当与销售的散装食品明显区分，并标明“可品尝”等字样。

第七条经营者应当配备下列与其经营的散装食品品种、数量相适应的设备设施：

（一）具有与散装食品品种、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；

（二）接触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；接触直接入口散装食品的容器，使用前应洗净消毒；

（三）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；

（四）销售冷藏、冷冻或热藏散装食品的，应配备冷藏、冷冻或热藏设备（冰箱、冰柜、冷库、加热柜等），冷藏、冷冻或热藏设备应在显著位置显示温度，或配有非玻璃温度计；

（五）操作专间内配备空调、紫外线灯等消毒装置、清洗消毒水池（使用流动水），冰箱和温度计等设备设施；

（六）销售散装熟食应当配备具有防蝇、防尘、防鼠及加热或冷藏功能的密闭熟食柜，设置可开合的取物窗（门），配备专用工（用）具及容器夹取及售卖。

第八条销售直接入口和无需清洗即可加工的散装食品，应当符合下列规定：

（一）设置隔离设施以确保食品不被消费者直接接触，有禁止消费者触摸的标识；

（二）有防尘防蝇等设施，直接接触食品的工具、容器和包装材料等应当无毒、清洁；

（三）由专人提供分拣及包装服务的，操作时应当戴口罩、手套和帽子；

（四）接触直接入口食品的从业人员应当具有有效的健康证明，并保持良好的个人卫生。

第九条销售散装食品，应当在外包装、容器外或货架、货柜等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。

现场制作的散装食品可仅标示食品名称、加工制作日期和保质期。

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。

第十条散装酒要有独立的盛装容器，盛装容器外应当有标签标识，标签标识应当清楚、明显，易于辨识；标注内容包括：食品名称、生产日期或生产批号、食品生产者的厂名厂址、食品生产许可证号或小作坊登记证号、联系电话等信息，散装白酒还应当在容器上标注酒精度。

第十一条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。将不同生产日期的食品混装销售的，应当在公示牌上标注最早的生产日期和最短的保质期限。

鼓励经营者设立“临期散装食品专柜”或对临近保质期散装食品进行明示，单独分装销售。

第十二条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。

现场制作的散装食品计量标签可仅标示食品名称、加工制作日期和保质期。

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。

第十三条经营者贮存散装食品时，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。

第十四条经营者贮存、运输和装卸散装食品的容器、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。

不得将散装食品与有毒、有害物品一同运输和贮存。

第十五条经营者采购散装食品，应当查验供货者的食品生产经营等相关资质文件和食品检验合格证或者其他合格证明，并保存相关凭证原件或者复印件。

经营非自制的散装酒、散装熟食经营者应当留存散装酒、散装熟食生产者的生产许可证或小作坊登记证复印件。

散装食品经营企业、散装酒经营者应当建立散装食品进货查验记录制度，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。

第十六条实行统一配送经营的连锁经营者，可由连锁经营总部统一查验供货者的许可证和散装食品合格的证明文件，进行散装食品进货查验记录。总部统一配送的散装食品应给各连锁经营者出具配送单据，载明名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、配送日期等内容，也可以采用信息化技术，联网备查。

各连锁经营者自行采购的散装食品，应按照本规范第十五条规定履行进货查验和记录制度。

第十七条从事散装食品批发的食品经营企业应建立销售台账，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，或者保留载有上述信息的销售凭证。

第十八条进货凭证和进货、销售台帐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。

第十九条经营者发现不符合食品安全标准的散装食品，应按以下规定处理：

（一）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，及时报告辖区食品药品监管部门；

（二）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；

（三）销毁应由专人负责，有专门记录；

（四）属于应予召回的食品，应按照国家有关规定实施召回。

第二十条散装食品经营企业应当建立并执行食品安全培训制度。组织从事散装食品相关工作人员参加食品安全知识培训，并建立培训档案。

鼓励个体散装食品经营者组织从事散装食品相关工作人员参加食品安全知识培训，并建立培训档案。

第二十一条散装食品经营者应建立每日晨检制度，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。

第二十二条经营散装食品的商场、超市、农贸市场、食品批发市场和其他散装食品经营者应当按照有关规定配备食品安全管理员，定期组织检查，逐项落实本办法相关规定，保存相应检查记录。

第二十三条鼓励有条件的食品经营企业建立实验室对所经营的散装食品，特别是散装熟食进行抽检，或委托第三方检测机构定期进行抽检。

第二十四条各级食品药品监管部门应当督促经营者落实本规范要求，依法处理违反《食品安全法》等法律法规的行为。

第二十五条本规范由广东省食品药品监督管理局负责解释。

第二十六条本规范自 2017 年 9 月 1 日起施行，有效期五年。