

团体标准《即食鲜切果蔬制作服务规范（食品经营者）》

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本标准由中国连锁经营协会（CCFA）食品安全委员会（“食安委”）企业上海拉扎斯信息科技有限公司于 2021 年提出，经过食安委多次讨论，将此标准制定列入 CCFA2021 年标准工作计划。

本标准由中国连锁经营协会归口。

（二）主要起草单位

本标准主要起草单位包括中国连锁经营协会、上海拉扎斯信息科技有限公司、上海天祥质量技术服务有限公司、深圳百果园实业（集团）股份有限公司、永旺（中国）投资有限公司。

（三）主要工作过程

1. 起草阶段

2021 年 9 月，成立了《即食鲜切果蔬制作服务规范（食品经营者）》团体标准起草小组，制定标准研制计划。

2021 年 9 月底前，完成收集关于即食鲜切果蔬制作和经营相关政策法规、文献资料、标准，并组织起草小组讨论标准方向和主要内容框架。

2021 年 10 月上旬前，完成标准讨论稿，组织起草小组逐条讨论标准条款。

2021 年 10 月中旬，完成标准征求意见稿，通过 CCFA 官网、全国团体标准信息平台进行公示和公开征求意见。

2. 征求意见

2021 年 10 月 20 日至 11 月 19 日，在 CCFA 官网和“全国团体标准信息平台”对外征求意见，并定向向 CCFA 会员零售、餐饮企业征求意见。共收到有效意见 37 条，修改和完善后形成团体标准《即食鲜切果蔬制作服务规范（食品经营者）（送审稿）》。

3. 审查阶段

因新冠病毒疫情影响，本次审查采用函审方式，函审周期为 2022 年 2 月 22 日至 3 月 4 日，起草组采取每日定时解读的方式回复专家的问题，接受建议和意见。

此次评审共有 11 名专家参与，包括零售企业、餐饮企业、第三方机构等各利益相关方。共收回投票单 9 份，均为赞成或修改后同意，标准通过专家组审查。起草组根据审查专家的建议和意见，对标准的实用性、科学性和先进性进行了完善。

4. 报批公示与发布实施

本标准将通过 CCFA 官网和“全国团体标准信息平台”报批公示一个月，并定于 4 月 13 日在 CCFA 组织的“2022 年连锁餐饮峰会”-平行论坛 3 食品安全创新案例专场进行发布。

5. 推广实施

起草组将联合制定本标准的解读文件，并发送给会员连锁超市、便利店、餐饮、互联网平台等企业。将联合上海拉扎斯信息科技有限公司制作图画版操作指南对入网商户开展培训。

二、标准编制原则和依据

（一）标准编制原则

本标准制定遵循开放、透明、公平的原则，充分吸纳会员超市、餐饮、便利店、水果专卖店、果切专卖店以及相关使用者、消费者、检测及认证机构、政府部门等相关方的意见和建议，充分反映各方的共同需求。

（二）标准编制依据

（1）本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》和 GB/T 20004.1—2016《团体标准化 第 1 部分：良好行为指南》的要求和规定，确定标准的结构要素和格式。

（2）本标准主要引用了下列文件中的相关规定，具体包括：

GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 31652	食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
GB 31654	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB 14930.1	食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2	食品安全国家标准 消毒剂
GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋
T/BAR 001	鲜切果蔬加工技术规范

三、主要技术内容及论据

（一）标准主要内容

随着民众生活水平与健康意识的升级，消费者的饮食需求、饮食习惯正发生着快速的转变。追求营养、矿物质和维生素搭配的合理膳食已成为消费者的广泛共识。因一次性消费种类多、快捷方便等优势，年轻消费者越来越青睐于购买即食鲜切果蔬产品。

目前国家已经制定并发布规范中央厨房或鲜切水果生产企业的鲜切果蔬的卫生规范（GB 31652-2021），但不适用于超市、专卖店、餐饮等现场制作即食鲜切果蔬。在实际经营中，不同经营企业的切割区域、刀具使用管理、原材料质量安全管理、包装要求、运输服务、售后服务、产品营养宣传、客户投诉处理机制等均存在较大差异，存在重大食品安全和健康风险隐患。为规范食品经营企业鲜切果蔬的加工操作、食品安全和卫生管理，有必要制定此标准。

本标准规定了即食鲜切果蔬的术语和定义、原料采购与验收要求、以及切分制作、贮存和配送服务过程中的食品安全、卫生等相关技术要求。同时，根据目前主要企业的即食鲜切果蔬操作规范文件，编撰了“常见果蔬清洗消毒流程、开切方法和规格操作指引”作为资料性附录，便于参考应用。

本标准适用于超市、餐饮、便利店、水果专卖店、果切专卖店等食品经营实体店，以及通过互联网消费平台开展即食鲜切果蔬的制作、售卖与配送服务的企业在经营现场切分、制作即食鲜切果蔬产品。本标准不适用于即食鲜切果蔬生产加工企业。

（二）主体内容及论据

1. 术语和定义

为了便于理解本标准的内容和要求，避免争议，标准对“食品经营者”、“即食鲜切果蔬”、“鲜切操作区”、“六T实务”等术语做了定义。

主要参照 GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》和 GB 31652 《即食鲜切果蔬加工卫生规范》等标准中的相关定义，并进行了适当修改。其中，“即食鲜切果蔬”根据 GB 31652 中的定义进行修改，对日常生活中经常容易混淆的酸奶捞、西瓜环切、榴莲和菠萝蜜去皮去壳等不适用场景进行了明确。“鲜切操作区”定义来源于 GB 31654，由于开展鲜切果蔬经营须取得范围涵盖“冷食类食品”的食品经营许可证，且各地对冷食类食品操作区域要求不一致，本标准中明确根据属地要求，以分隔或分离的方式设置适合鲜切果蔬的专间或专门区域。

2. 资质和卫生要求

本章主要参照《中华人民共和国食品安全法》、GB 31654 食品安全国家标准《餐饮服务通用卫生规范》、《食品经营许可证管理办法》等标准和法规中的相关规定，提出

了即食鲜切果蔬在资质和卫生层面的通用要求，包括经营许可资质、鲜切操作区卫生管理、人员健康与卫生、清洁消毒与废弃物管理和有害生物防治等方面。

3. 果蔬原料采购、运输、验收和贮存

本章主要参照《中华人民共和国食品安全法》、GB 31654 食品安全国家标准《餐饮服务通用卫生规范》、GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范和 T/BAR 001 鲜切果蔬加工技术规范等标准和法规中的相关规定，从食品经营者采购果蔬原料角度，提出了采购、运输、验收和贮存各环节的食品安全和卫生管理要求，并提出可行性食品安全风险防控措施。

4. 制作过程的食品安全和质量控制

本章按照即食鲜切果蔬制作的流程，从通用要求、切分准备、切分、装配包装和展示、信息标注和暂存物料管理等方面进行了规定。重点对即食鲜切果蔬的储存环境温度、展售时间、外包装标签标注信息等进行了明确规定。同时从消费者感知感受和减少食品浪费角度，提出多项鼓励条款，包括1)为满足消费者视觉需求，提出6.4.3鼓励经营者从口感、颜色搭配等消费者视觉呈现方面进行果蔬种类合理搭配；2)为尽量减少因消费者购买或收货后长时间常温存放导致食品腐败编制等风险，提出6.5.3鼓励经营者增加提醒消费者尽快食用等标注；3)综合考虑百果园、外卖平台、超市等不同场景下消费者购买需求和产品的储存环境差异，提出6.5.5鼓励经营者为了提高即食鲜切果蔬的口感和品质，根据产品特性缩短保质期及6.6.4鼓励经营者为了提高即食鲜切果蔬的口感和品质，采用先进的保鲜技术或缩短贮存时间等。制作过程的食品安全和质量控制章节为本标准的核心要求。

5. 配送

本章主要参照GB 31654 食品安全国家标准《餐饮服务通用卫生规范》中的相关规定，并进行了适当修改对超市配送车辆、餐饮外卖配送箱包提出要求。

6. 资料性附录——常见果蔬清洗消毒流程、开切方法和规格操作指南

根据目前主要企业的即食鲜切果蔬操作规范文件，编撰了“常见果蔬清洗消毒流程、开切方法和规格操作指引”作为资料性附录，便于参考应用

四、主要试验（或验证）的分析

为了确保标准结构、标准条款内容的科学性、合理性和有效性，本标准先后与永旺、百果园等企业品控负责人充分讨论，并在专卖店、超市等不同场景下进行适用性分析和验证，主要验证指标为冷链温度、包装标注标示、配送要求等。验证结果表明：标准的整体结构完整，章节设置合理，内容全面；标准条款表述清晰、要求符合实际，可操作性较强。

五、本标准与国家相关法规和强制性标准的关系

本团体标准根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》等国家相关法律法规、规定以及相关标准制定，并与其协调一致，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本团体标准在编制过程中充分征求了相关方的意见和建议，没有重大分歧意见。

七、贯彻标准的要求和实施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

本团体标准将由中国经营连锁协会归口管理，标准发布后，CCFA 将统一将正式标准文本发放到各相关单位，并组织召开标准宣贯和培训。本标准计划于 2022 年 4 月 13 日生效实施。

八、废止现行有关标准的建议

无。

九、其他应予以说明的事项

无。

标准起草组

2022 年 3 月