

安 徽 省 地 方 标 准

DB34/T 5365—2026

散装食品经营管理规范

Specification for operation and management of bulk food

2026 - 01 - 05 发布

2026 - 02 - 05 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 经营资质 1

5 经营场所 1

6 设备设施 2

7 人员管理 2

8 禁售 2

9 进货查验 2

10 销售管理 3

11 散装熟食食品销售 3

12 贮存运输 3

13 标签标识 3

 13.1 基本要求 3

 13.2 内容要求 4

 13.3 其他要求 4

14 不合格品处置和召回 4

15 自查 4

参考文献 5

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。

本文件由安徽省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：安徽省质量和标准化研究院、安徽省市场监督管理局食品流通安全监督管理处、合肥市食品药品安全检验检测中心、安徽国科检测科技有限公司、合肥工业大学、安徽乐锦记食品有限公司、合肥工业大学智能制造技术研究院、滁州市市场监督管理局、安徽省鑫满食品有限公司、阜阳师范大学。

本文件主要起草人：张丽、林兴虹、陈扣宝、周辉、兰子君、徐斐然、朱勇、戎杰、盛严恒、尹雨亭、凌俊杰、李志敏、鲁轮、兰伟、刘品、仇宝安。

散装食品经营管理规范

1 范围

本文件规定了散装食品管理的经营资质、经营场所、设备设施、人员管理、禁售、进货查验、销售管理、散装熟食食品销售、贮存运输、标签标识、不合格品处置和召回、自查等相关要求。

本文件适用于散装食品的销售及其管理活动。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

散装食品 bulk food

在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食品。

注：包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食品。

3.2

散装熟食食品 bulk cooked food

食品经营者以散装方式销售各类烧（熏）烤类、灌肠类、酱卤类、冷拌类、油炸类等熟制或卤制食品。

3.3

食品经营者 food operator

从事食品销售、餐饮服务等活动活动的主体。

4 经营资质

4.1 从事散装食品销售，应依法取得含食品销售类经营项目的食品经营许可证。散装熟食食品销售应在经营项目后以括号标注。

4.2 食品经营者应在许可证载明的经营范围内从事散装食品销售活动。

4.3 无实体门店的互联网食品经营者不应从事散装熟食食品销售。

5 经营场所

- 5.1 经营场所应与粉尘、有害气体、放射性物质等污染源保持 25 m 以上距离。
- 5.2 经营场所布局应合理，散装食品与其他商品应有明显的区域划分或隔离措施，生鲜畜禽、水产品应与直接入口的散装食品保持物理隔离。
- 5.3 现场销售散装熟食食品的，应有销售专间、专区或专柜，应配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施。

6 设备设施

- 6.1 经营场所应当配备与其销售的散装食品品种、数量相适应的设备或设施，如消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。
- 6.2 接触散装食品的设备或设施（如工具、容器和包装材料等）应具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。接触直接入口散装食品的工具、容器和包装材料等应当具有符合食品安全标准的产品合格证明。
- 6.3 销售冷藏、冷冻散装食品的，应建立并落实冷冻冷藏食品全程温度记录制度，配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售所需的温度等要求。
- 6.4 销售对温度、湿度等有特殊要求的散装食品应配备具有保温或冷藏功能的熟食柜以及符合食品安全标准的工具、容器和包装材料等。
- 6.5 食品接触用塑料材料及制品、纸和纸板材料及制品、复合材料及制品应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 和 GB 4806.13 的规定。
- 6.6 经营者使用的称重计量器具需经检定合格并在有效期内，食品称重的实际重量值与结算重量值之差的负偏差规定见《零售商品称重计量监督管理办法》。

7 人员管理

- 7.1 患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事直接入口散装食品销售工作。
- 7.2 直接接触散装食品的从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。
- 7.3 操作人员应保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽、口罩，操作前及过程中应当适时清洗消毒手部。
- 7.4 食品经营者应建立从业人员培训制度，定期开展食品安全知识培训。

8 禁售

经营者不应销售下列散装食品：

- a) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常；
- b) 被包装材料、容器、运输工具等污染；
- c) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期；
- d) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准。

9 进货查验

- 9.1 食品经营者应采购来源合法，渠道可靠的散装食品。
- 9.2 食品经营者采购散装食品，应当查验并留存加盖有供货方印章的许可证复印件和食品出厂检验合格证或者其他合格证明（以下称合格证明文件）。

9.3 食品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、联系方式等信息。宜逐步采取电子化手段开展进货查验并记录。

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

9.5 实行统一配送经营方式的食品经营主体，可由经营主体总部统一查验并保存供货者的许可证和散装食品合格证明文件，并进行查验记录。

9.6 进货凭证和进货、销售台账记录保存期限不应少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期限的，保存期限不应少于两年。

10 销售管理

10.1 销售企业应在显著位置标明散装食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产经营者名称及联系方式等信息。

10.2 食品销售者应对同品种但不同生产日期的散装食品分区销售，并分别标注散装食品信息。若采取混批销售的，应标注最早的生产日期和最短的保质期限。

10.3 食品销售者应对临近保质期的散装食品应进行分类管理，并作特殊标示。

11 散装熟食食品销售

11.1 销售散装熟食食品应采取有效措施，严格落实防尘、防蝇、防鼠、防虫等防护措施。

11.2 设立禁止消费者触摸的标志，采取加盖、设置防护罩等物理隔离设施。供消费者直接品尝的样品应当与在售的散装食品明显区分，并标明“供品尝”等字样。

11.3 提供专门取用工具，取用工具应定点存放，保持干净卫生。

11.4 提供切割、分拣及包装服务的，操作人员应保持良好个人卫生，操作前应清洗消毒手部，操作过程中应适时清洗消毒手部，穿戴清洁的工作衣帽、口罩（或防唾罩），工作帽应能将头发全部遮盖住。

11.5 直接接触食品的销售工具应每日进行清洗、消毒，直接接触食品的包装、容器应定期消毒。

12 贮存运输

12.1 应按照保证食品安全的要求贮存散装食品，定期检查库存散装食品，及时清理变质或者超过保质期的散装食品。

12.2 贮存散装食品应在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等信息。

12.3 贮存、运输和装卸散装食品的容器、工具和设备应安全、无害，保持清洁，并符合散装食品安全所需的温度、湿度等特殊要求；不应将散装食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

13 标签标识

13.1 基本要求

13.1.1 销售散装食品的，应在食品陈列区域、盛放容器或最小销售单元外包装的显著位置设置统一格式的标签标识。鼓励采用电子显示屏等数字化方式动态展示标签信息。

13.1.2 散装食品生产日期、保质期等事项应显著标注，清楚明显，容易辨识，真实准确。销售时标注的生产日期应与食品出厂时食品生产者标注的生产日期一致。重新包装的散装食品，其标签应按原生产者的产品标识真实标注，不应以包装日期代替生产日期。

13.1.3 散装酒要有独立的盛装容器，盛装容器外应有清楚、明显、易于辨识的标签标识；标注内容包括：食品名称、酒精度、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。

13.2 内容要求

13.2.1 食品名称应与生产商标注名称一致，不应使用简称或易混淆名称（应符合 GB 7718 的规定）。

13.2.2 生产日期/批号按“YYYY-MM-DD”格式标注，字体高度不小于 5 mm，颜色对比明显（如黑底白字）。

13.2.3 保质期应明确标注“保质期至 XXXX 年 XX 月 XX 日”或“保质期：XX 天”。

13.2.4 生产经营者信息应包含企业全称、食品生产许可证编号（SC 编号）、有效联系方式（固话或手机）。

13.2.5 贮存条件应注明温度要求（如“0~4℃冷藏”）、避光等特殊要求（依据产品实际特性标注）。

13.2.6 直接入口散装食品（如熟食、凉菜）应额外标注，如再加热食品应标注再加热时间、再加热后保质期等信息。

13.2.7 分装或重新包装的散装食品应在标签上加注“分装商信息”及分装日期，分装日期不应覆盖原生产日期。

13.3 其他要求

13.3.1 对于无原始包装的散装食品，应以实际加工完成日期作为生产日期。

13.3.2 不应使用易脱落、易修改的标签形式（如手写便签、可擦写白板）。

13.3.3 重新包装的散装食品应保留原产品标识信息，并在新包装上加贴双标签：

- a) 原标签：完整复制生产者原始信息；
- b) 补充标签：注明“重新包装日期：XXXX 年 XX 月 XX 日”。

14 不合格品处置和召回

14.1 涉及待售的不合格品应立即撤下货架，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。

14.2 需销毁处理的，应按照相关规定采取就地拆除包装或集中销毁等无害化方式处理，销毁应由专人负责并有记录。

15 自查

15.1 应当建立食品安全自查制度，定期对散装食品安全状况进行检查评价。

15.2 应将散装食品销售质量安全纳入食品安全风险管控清单，开展风险隐患排查，落实食品安全日管控、周排查、月调度制度要求。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局 零售商品称重计量监督管理办法
-