



中华人民共和国国家标准

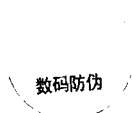
GB/T 23650—2009

超市购物环境

Supermarket shop condition

2009-05-06 发布

2009-10-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体要求 1

5 店铺出入口的基本要求 2

6 收银区的基本要求 2

7 销售区的基本要求 2

8 生鲜区的基本要求 3

9 垃圾处理 4

10 库房..... 4

11 环保、节能、安全..... 5

12 设施设备..... 5

参考文献..... 6

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国连锁经营协会、艾默生环境优化技术(苏州)有限公司。

本标准主要起草人：裴亮、李党会、刘海滨、罗群芳、方昕、杨青松。

超市购物环境

1 范围

本标准规定了对超市购物的硬件环境、软件环境的基本要求。

本标准适用于超市及相关业态。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 3096 声环境质量标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 15630 消防安全标志设置要求

GB/T 18883 室内空气质量标准

GB 50034 建筑照明设计标准

JGJ 48 商店建筑设计规范

JGJ 50 城市道路和建筑物无障碍设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

超市 supermarket

开架售货,集中收款,满足社区消费者日常生活需要的零售业态。根据商品结构的不同,可以分为食品超市和综合超市。

[GB/T 18106—2004,定义 4.1.4]

3.2

超市购物环境 supermarket shop condition

由硬件环境和软件环境构成,硬件环境如经营空间、经营设施设备、附属场所等,软件环境如空气质量、员工等。

3.3

超市经营设施设备 shop facilities & equipment

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

3.4

超市附属设施设备 affiliated facilities

对超市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 总体要求

4.1 超市应诚信经营,所售商品应符合国家质量和卫生安全的相关规定。

4.2 超市店铺的设计应符合国家消防安全的相关规定。

- 4.3 超市应有完善的服务制度。
- 4.4 超市应通风良好,保持适宜的温度和湿度条件。
- 4.5 超市应保证空调、电梯、冷冻(藏)柜等设备的正常运转,使顾客购物安全、便利。

5 店铺出入口的基本要求

- 5.1 企业标志应明显、清晰、整洁。
- 5.2 营业时间应指示清楚。
- 5.3 设有台阶的入口,坡度应缓和,并设有适用于残疾人的坡道。雨雪天气,出入口应有防滑提示标志。
- 5.4 顾客入口应与商品进口区分(营业面积小于 200 m² 的折扣店和便利店除外)。
- 5.5 出口处应有明显的指示标志。
- 5.6 应区分出口与入口,便于人员疏散。
- 5.7 出入口、通道、电梯、卫生间、停车场等处应设无障碍通道,保持畅通。
- 5.8 应有符合 GB 15630 要求的、明显的应急通道。

6 收银区的基本要求

- 6.1 收银区应配有电子收款机。
- 6.2 应根据卖场面积和客流量设置收银台数量,收银台的布局设计应便于顾客结算及疏导。
- 6.3 收银区宜提供刷卡通道。

7 销售区的基本要求

7.1 地面

- 7.1.1 地面应平整。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。
- 7.1.2 应选择防滑、防压、承重、耐磨、易清洗的地面铺设物。
- 7.1.3 地面应考虑承重要求,保证货架在陈列商品后的稳定性。
- 7.1.4 采用固定式货架的,应区分通道、称重台、其他区域使用标志等。

7.2 墙壁

- 7.2.1 墙面应平整、清洁。
- 7.2.2 墙壁的电源线应采用暗装或套管明装,有关规定和要求参见《中华人民共和国消防法》。
- 7.2.3 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。

7.3 天花板

- 7.3.1 天花板的设计、安装应安全、牢靠。
- 7.3.2 禁止在天花板上悬吊可能引发安全事故的物品。

7.4 通道、货架

- 7.4.1 通道应符合卖场整体动线要求,通道设置应符合国家及当地政府有关规定。
- 7.4.2 通道应垂直、平行、交叉布局,保持各方向畅通。
- 7.4.3 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。
- 7.4.4 货架应由易清洗、有韧性且环保的材料制作,并符合环保、消防和安全标准。
- 7.4.5 货物码放不应影响自动喷水灭火系统喷头的使用。

7.5 标志

- 7.5.1 商品标价签应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。
- 7.5.2 预包装食品标签应符合 GB 7718 的要求。

7.5.3 标志应清晰、明确,张贴平整,使用的标志架应干净平稳。

7.5.4 标志应做到统一,公共标志应符合国家有关规定。

8 生鲜区的基本要求

8.1 加工环境

8.1.1 畜禽产品加工应按照原料和半成品进行工作区域划分,工作台和加工器具应专管专用,避免病菌交叉污染。

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

8.1.3 店内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应保证足够的通风,地面无积水,下水道口应定期进行消毒除臭处理。

8.1.4 加工区域墙壁应用浅色、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 m。

8.1.5 应定期对加工间进行整体彻底消毒,并保留相关记录。

8.2 卫生环境

8.2.1 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。

8.2.2 生鲜区域员工(包括供应商促销人员)应健康状况良好,持有有效健康证明上岗。

8.2.3 从事生鲜商品销售的员工应保持工服整洁,头发、手和指甲清洁,不应留长指甲。

8.2.4 熟食和面点的销售人员应戴干净的口罩和手套,不应佩戴饰品,上岗前应在专用洗手池洗手。

8.2.5 接触直接入口的食品时,手部应进行清洁、消毒,并使用经消毒的专用工具。

8.2.6 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。

8.2.7 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。

8.3 供应商管理

8.3.1 应选择证照齐全、管理规范的专业经销商或厂家作为生鲜商品供应商。

8.3.2 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。

8.3.3 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。

8.3.4 不应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。

8.3.5 对温度有要求的商品应确定商品的温度,要求供应商送货车辆记录并存档。

8.4 陈列设备

8.4.1 应按照生鲜品的保鲜温度要求选择陈列设备进行商品陈列。

8.4.2 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。

8.4.3 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 $-2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$,冷冻库(柜)温度低于 -18°C 。

8.5 加工和卫生设备

8.5.1 加工区域的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。

8.5.2 配备大型生鲜(制冷和加工)设备的,应定期进行维护保养,对设备内部进行彻底清洁。

8.5.3 店铺从事现场食品加工的,应参见《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》。

8.6 称重、包装

8.6.1 称重设备应使用检定合格、未超过检定周期的计量器具。

8.6.2 包装设备(如打包机、封口机等)应使用有国家安全认证标志的设备。包装材料应使用对人体无害的材料。

8.6.3 食品包装应采用密封型包装袋或包装盒,散装食品售卖的有关规定和要求,参见《散装食品卫生管理规范》。

8.7 蔬果

8.7.1 销售人员应按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。

8.7.2 应及时检出破损和变质商品,及时更换破损的商品包装。

8.7.3 应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。

8.8 肉、禽、蛋、奶、豆制品

8.8.1 畜禽类商品均应来源于非疫区,且证照齐全。

8.8.2 分割和加工处理过程中,工具不应重复交叉使用。蛋类商品不应与肉类商品同库贮存。

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

8.8.4 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。

8.8.5 店内不应现场宰杀活禽。

8.9 水产品

8.9.1 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。

8.9.2 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。

8.9.3 经营鲜活水产品,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。

8.10 熟食制品

8.10.1 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。

8.10.2 散装熟食售卖的有关规定和要求参见《散装食品卫生管理规范》,散装熟食陈列应用专用陈列柜或网罩遮盖,以防来自购物环境的污染。

8.10.3 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。

9 垃圾处理

9.1 每天产生的垃圾应在专门垃圾处理区域内定点暂放,并及时清理。

9.2 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。

9.3 垃圾暂存地周围应保持清洁,定期做好清洁和消毒。

9.4 不能回收利用的商品,应进行破碎处理,严禁将过期或变质生鲜商品再次包装销售。

9.5 食品加工中产生的废油,应由地方政府指定的具有回收资质的企业进行回收,并审核回收商对废料的用途。

10 库房

10.1 库房应做到商品分类贮存,有清晰的标志。

10.2 库存的商品应隔墙离地,食品与非食品分别摆放,并按保质期先进先出、生熟分开的原则存放。

10.3 库房应具有消防、防虫、防鼠设施。

10.4 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,不应有异常的积水和结冰。应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。

10.5 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。

11 环保、节能、安全

11.1 应保持店内空气流通、清新,并符合 GB/T 18883 的规定。

11.2 应保持店内顾客数量,确保客流畅通,购物安全。

11.3 向消费者提供塑料购物袋应符合国家有关规定。

11.4 商品包装容器和销售的包装物应符合国家有关规定。

11.5 店内噪声控制应符合 GB 3096 的要求。

11.6 空调温度应根据当地政府相关部门的要求设定。

11.7 建筑、装饰材料应符合有关环保、节能的要求。

11.8 鼓励建立、实行符合国家相关规定的环保、节能制度和措施。

11.9 应具备相应的安全设备和管理措施,确保消防安全通道的畅通。

11.10 应配备防盗设施,保证店内商品和现金的安全。

11.11 店内应配备闭路监控系统,正常、客观记录卖场营运状况及突发事件。

11.12 店内防火设施应符合国家有关规定。

11.13 对促销活动,应当制定安全应急预案,保证良好的购物秩序,防止因促销活动造成交通拥堵、秩序混乱、疾病传播、人身伤害和财产损失。

12 设施设备

12.1 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。

12.2 购物车、冷冻冷藏柜等设备应保持清洁。

12.3 停车场车位应标志清楚,便于车辆进出。

12.4 上下水设施及污水处理设施应与经营管理规模相匹配。

12.5 店内应保持适宜的温度条件、湿度条件和通风条件,符合 JGJ 48 的规定。

12.6 超过 1 000 m² 的店铺,应设有公共卫生间、广播室和公用电话设施。

12.7 配备适当的照明设施,照明标准应符合 GB 50034 的规定。

12.8 店内设置的无障碍设施应符合 JGJ 50 的规定,服务台、收银台、公用电话等设施处设有低位装置。

12.9 店内应设有顾客服务中心并公布相关投诉电话号码。

参 考 文 献

- [1] GB/T 18106—2004《零售业态分类》。
 - [2] 《中华人民共和国食品卫生法》，中华人民共和国主席令，第 59 号，1995 年 10 月 30 日。
 - [3] 《中华人民共和国消防法》，中华人民共和国主席令，第 8 号，2008 年 10 月 28 日。
 - [4] 《中华人民共和国产品质量法》，中华人民共和国主席令，第 33 号，2000 年 7 月 8 日。
 - [5] 《散装食品卫生管理规范》，卫生部，卫法监发[2003]180 号，2003 年 7 月 2 日。
 - [6] 《商品零售场所塑料购物袋有偿使用管理办法》，商务部、发展改革委、工商总局令 2008 年第 8 号。
 - [7] 《食品标识管理规定》，国家质量监督检验检疫总局，第 102 号令 2007 年 8 月 27 日。
 - [8] 《超市食品安全操作规范》(试行)，中华人民共和国商务部，2006 年 12 月 25 日。
-

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
超 市 购 物 环 境
GB/T 23650—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

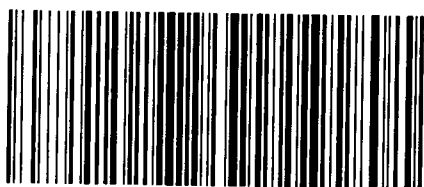
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字
2009年7月第一版 2009年7月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-37988 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 23650—2009

打印日期: 2009年7月31日