

鲜切水果经营服务规范

Specification for operation service of fresh-cut fruits

2025 - 02 - 28 发布

2025 - 04 - 01 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
3.1 鲜切水果	1
3.2 经营者	1
4 原料要求	1
5 场所要求	2
6 人员要求	2
7 制作要求	2
7.1 准备	2
7.2 预处理	2
7.3 清理	2
7.4 切分	2
7.5 储存	3
8 包装与标识	3
8.1 包装	3
8.2 标识	3
9 销售与配送	3
9.1 销售	3
9.2 配送	3
10 档案管理	3
附录 A（资料性） 水果切分要求	4
参考文献	7

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。

本文件由海南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：海南省市场监督管理局、海南省检验检测研究院、海南省标准化协会、儋州市疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：陈昌旭、王运选、谭高好、黄家将、王杏文、李淑珍、李伟、李廷秀、黄宏毓、杜磊。

鲜切水果经营服务规范

1 范围

本文件规定了鲜切水果经营服务的术语和定义、原料要求、场所要求、人员要求、制作要求、包装与标识、销售与配送和档案管理等要求。

本文件适用于开展鲜切水果服务的经营者。

本文件不适用企业生产加工的鲜切水果。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- NY/T 4446 鲜切农产品包装标识技术要求

3 术语和定义

GB 14881 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜切水果 fresh-cut fruit

以新鲜水果为原材料，先经预处理、清洗，再在鲜切操作台（操作区）去皮或不去皮、切分或不切分、包装等制作和服务过程，制作过程中不得添加其他原料，宜采用冷链等适宜的条件储存和销售的供消费者直接食用的水果。

3.2

经营者 merchant

从事鲜切水果经营服务的从业者或企业，如超市、便利店、水果专卖店和线上水果店等。

4 原料要求

- 4.1 原料采购应建立进货查验制度，索取并留存进货凭证，并核对供货信息。
- 4.2 应加强水果供应商的管理和评估，水果中污染物和农药残留限量，其要求应分别符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 要求。
- 4.3 水果原材料应新鲜、无腐烂、无病虫害，适合鲜食。
- 4.4 未及时加工的水果原料根据其特性放置在适宜条件下储存，并进行监控和记录。

5 场所要求

- 5.1 经营者应合法经营，取得有效相关证照。
- 5.2 经营场所应保持干净、整洁、卫生，原料区、清洗区、切分区、储存区等各功能分区明确。
- 5.3 经营场所应设有鲜切操作台，与其他销售功能区有明显分区或隔离设施。
- 5.4 加工用具及清洁用品等应按规范及时清洗、消毒和存放。并应分类存放，设有明确的标识。
- 5.5 操作区应配备脚踏非手动式封盖废弃桶，并及时清除废弃物，废弃物管理应遵循垃圾分类要求，清除废弃物后的容器应及时清洁、消毒。

6 人员要求

- 6.1 经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度，每年进行健康检查，取得健康证明并经培训后方可上岗工作，且定期进行身体检查，必要时应进行临时健康检查。
- 6.2 从业人员上岗前应进行健康检查，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的从业人员，应立即暂停从事接触水果的工作，待查明原因排除有碍食品安全疾病或者治愈后，方可重新上岗。
- 6.3 从业人员工作时应穿清洁的工作衣，佩戴口罩（口罩）、清洁的发网或工作帽，发网或工作帽应将头发全部覆盖。操作人员工作时应对手部进行清洗和消毒，宜佩戴手套，手套破损或受到污染时，应及时更换。
- 6.4 从业人员不得留长指甲、染指甲和喷涂香水等。不得佩戴手表、首饰等外露饰物。

7 制作要求

7.1 准备

- 7.1.1 选取符合质量要求的水果及包装要求的包装材料。
- 7.1.2 清洁操作台面、加工用具等，并保持洁净。
- 7.1.3 查看其他相关用品是否符合使用要求，有不符合的应及时处理或更换。

7.2 预处理

去除水果上的任何标签或绑带等辅助物，去除水果的果梗或叶子等，椰子果实应先去除青皮。

7.3 清理

- 7.3.1 将水果放在流动的清水下冲洗，初步去除水果表面的灰尘、泥土等外来物质。可加入少量洗涤剂（和/或消毒剂）或淡盐水浸泡杀菌。
- 7.3.2 操作用水应符合 GB 5749 的要求；清洗和消毒水果用洗涤剂和消毒剂应分别符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的要求；食用盐应符合 GB 2721 的要求。

7.4 切分

- 7.4.1 将浸泡或刷洗后的水果用流动的清水再次冲洗干净，其次对水果进行切分，切分要求见附录 A。
- 7.4.2 食用部分是液体的水果，应使用符合 GB 4806.1 规定的包装容器盛装，并封口密闭。
- 7.4.3 切分使用的手套直接接触果皮和果肉应进行区分，使用的手套出现破损或者连续使用 4 h 后应及时更换。

7.5 储存

- 7.5.1 切分好的果切及其余料应立即加膜加盖，放入食品级接触容器内冷藏暂存。
- 7.5.2 切分未销售的果切及其余料应当天处理，不得再使用。

8 包装与标识

8.1 包装

- 8.1.1 包装安全要求、保护性要求、环保要求应符合 NY/T 4446 的规定。
- 8.1.2 可采用单一包装或加膜加盖等方式。包装材料还应符合《海南经济特区禁止一次性不可降解塑料制品规定》要求。
- 8.1.3 产品随附的餐具宜独立包装，不应与产品直接接触。

8.2 标识

- 8.2.1 包装好的鲜切水果应贴有标识，标识应符合 NY/T 4446 中的相关规定。
- 8.2.2 根据产品特性、包装特点和售卖形式，标注切分时间并提醒尽快食用。
- 8.2.3 标识应贴在食品容器外表面或外包装上，应使消费者购买时易于辨认和识读。

9 销售与配送

9.1 销售

切分后的水果应在冷藏条件下进行售卖，且确保其在储存售卖过程中温度稳定，其微生物限量应符合 GB 31607 的要求。

9.2 配送

- 9.2.1 宜采取有效的方式对外卖进行密封保护，便于消费者识别配送过程包装是否开启。
- 9.2.2 配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒；要有必要的保冷措施，避免脱离冷链。
- 9.2.3 配送时应与热食类食物分隔。
- 9.2.4 配送过程中应采取防护措施，防止配送时污损鲜切水果。

10 档案管理

- 10.1 应建立各项制度，对采购、储存、销售、销毁、环境卫生等制订详细制度，并做好相关记录。记录内容应真实、完整，确保对产品从原材料采购到产品销售的所有环节可追溯。
- 10.2 应如实记录原材料、食品包装材料等相关产品的名称、规格、数量、供应商名称及联系方式、进货日期等内容，保存备查。
- 10.3 应建立客户投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉，企业相关管理部门应作记录并查找原因，妥善处理。

附 录 A
(资料性)
水果切分要求

表A.1为水果切分要求。

表A.1 水果切分要求表

水果类型	常见品种	切分方法	形状（规格）	参考样图
特殊开切类	椰子果	破开口倒出椰子水（装好备用），割开果壳，用勺子挖取椰肉或刀具等撬出椰肉	不作要求	
	榴莲、菠萝蜜、榴莲蜜	用刀具开切后，去除果皮，佩戴一次性手套取出整果肉	整块果苞（或去核）	
	菠萝（凤梨）	去果皮，果肉竖起横向纵向均匀切分	块状	
	柚子	用刀尖在柚子外皮上均匀地从上往下划，剥去外皮	果肉不散的块状	

表 A.1 水果切分要求表（续）

水果类型	常见品种	切分方法	形状（规格）	参考样图
整果或直接切分 类水果	莲雾、番石榴、番荔枝、杨桃等	对半开切或者平切	条状、片状或块状	
带瓜瓤类水果	西瓜、哈密瓜（蜜瓜）、番木瓜、香瓜等	用弧形刀去皮；果肉对半开切或平切，必要时挖取掉中间的瓜籽或瓜瓤	条状或块状	

表 A.1 水果切分要求表（续）

水果类型	常见品种	切分方法	形状（规格）	参考样图
去皮类水果	香蕉、火龙果、柑、桔、橙、甘蔗等	用弧形刀去皮，果肉对半开切或平切	火龙果：块状 甘蔗：条状	 <p>The reference images show: 1. A whole yellow banana above a tray of sliced banana pieces. 2. Several cubes of red dragon fruit with black seeds on a wooden cutting board. 3. Several slices of an orange. 4. A small metal bowl containing several pieces of sliced sugarcane.</p>

参 考 文 献

- [1] GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求
 - [2] GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - [3] GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
 - [4] GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
 - [5] GB/T 35105 鲜食果蔬城市配送中心服务规范
 - [6] GB/T 42500 即时配送服务规范
 - [7] NY/T 1529 鲜切果蔬加工技术规范
 - [8] DB50/T 1535 即食鲜切水果经营规范
 - [9] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [10] 《中华人民共和国农产品质量安全法》
 - [11] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
 - [12] 《食品经营许可和备案管理办法》
 - [13] 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》
 - [14] 《海南经济特区禁止一次性不可降解塑料制品规定》（2019年12月31日海南省第六届人民代表大会常务委员会第十六次会议通过）
-