



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

果蔬产品销售质量控制要求

Market Quality Controlling Requirements for Fruit and Vegetable Products

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

果蔬产品销售质量控制要求

1 范围

本文件规定了果蔬产品销售质量控制的基本要求、原料质量控制、销售过程质量控制和产品质量管理。

本文件准适用于果蔬产品销售过程的质量控制和管理。

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/T 19012 质量管理 顾客满意 组织投诉处理指南
- GB/T 21721 农副产品销售现场危害管理规范
- GB/T 22502 超市销售生鲜农产品基本要求
- GB/T 23244 水果和蔬菜 气调贮藏技术规范
- GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- GB/T 34768 果蔬批发市场交易技术规范
- GB/T 35105 鲜食果蔬城市配送中心服务规范
- GB/T 42503 农产品产地冷链物流服务规范
- GB/T 44881 食品生产质量控制与管理通用技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

质量控制 **quality control**

为确定和达到产品质量要求所采取的技术、方法、行为和措施。

4 基本要求

4.1 人员要求

从业人员应健康状况良好，具备果蔬产品销售质量控制所需的专业知识、技能与经验，并经过培训合格后上岗。

4.2 设施设备要求

- 4.2.1 应根据生产工艺要求合理布局和安装设施设备，保证操作方便，临时性设备摆放不影响生产。
- 4.2.2 设施设备性能和参数应满足生产质量控制要求，并定期校验、维护和保养。
- 4.2.3 环境应符合产品生产销售质量控制与管理要求，功能区清晰，并符合人流、物流要求。

4.3 制度规范要求

- 4.3.1 应建立果蔬产品质量控制相关制度，包括人员、厂区环境、设施设备、原料质量、商品化处理、贮存、运输、销售、质量检查、追溯召回、投诉处理、废弃物处置等制度。
- 4.3.2 果蔬产品销售质量控制与管理通用技术规范应符合 GB/T 44881 的要求。

5 原料质量控制

5.1 采收

- 5.1.1 根据果蔬产品的特点、贮运期长短、贮运方式、销售距离等确定最佳采收时期。
- 5.1.2 采收宜在晴天气温较低时或阴天进行，应避免雨天、雾天或雨后以及有露水时采收。采收时应轻拿轻放，防止机械损伤。

5.2 预处理

- 5.2.1 果蔬采收时应去掉泥沙、杂草、不可食用的根叶等，保证果蔬原料外观清洁，无腐烂霉变。
- 5.2.2 果蔬采后应及时预冷后再入库或出库销售，预冷具体操作可参照 GB/T 42503 的规定执行。

6 销售过程质量控制

6.1 分选

6.1.1 基本要求

应根据产品贮藏和销售要求进行分级。果蔬产品应新鲜洁净，具有该产品典型的形状、色泽特征，新鲜度良好，无异味，无病虫害，无异常外部水分，充分发育，成熟度满足贮运销售要求。

6.1.2 等级要求

根据果蔬产品的大小、重量、形状、颜色、完整度、清洁度、成熟度、新鲜度以及病虫害和机械损伤的程度将果蔬产品销售等级分为特级、一级和二级3个等级，必要时可进行二次分级或多次分级。等级参照表1执行。

表1 果蔬产品等级要求

等级	要求	误差允许度
特级	外观完整，无病虫害和机械损伤，具有本品种典型的形状和色泽，不存在影响组织和风味的内部缺点，风味良好，成熟度、大小、粗细或长短一致，包装整齐。	允许有 5%的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求。
一级	具有本品种的形状和色泽，风味良好，无内部缺陷，	允许有 10%的产品不符合该等

	成熟度、大小、粗细或长短基本一致，允许在色泽、外表稍有缺陷，但不影响外观和品质。	级的要求，但应符合二级的要求。
二级	风味良好，允许有轻微外部和内部缺陷，采后适合于就地销售或短距离运输销售。	允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但符合基本要求。

6.2 包装

6.2.1 基本要求

- 6.2.1.1 包装材料或容器应完整、清洁、无污染、无异味、无有毒有害物质。
- 6.2.1.2 同一包装内果蔬产品应为同一产地、同一批次、同一品种、同一成熟度和等级规格。
- 6.2.1.3 应根据果蔬产品等级、质量控制和商品化要求合理包装，限制产品过度包装。

6.2.2 包装材料

- 6.2.2.1 外包装宜选用具有一定的通透性、抗压性、内壁光滑的纸箱、塑料箱等，对产品具有保护作用。
- 6.2.2.2 内包装应具有缓冲、透气、隔离、保湿等性能，不与果蔬产品发生化学反应。
- 6.2.2.3 包装材料选择应符合 GB/T 33129 的要求。

6.2.3 包装标识

标识应包含产品名称、规格、重量、产地、日期、贮存条件与保质期等内容。标识应符合 GB/T 32950 的规定。

6.3 贮藏

- 6.3.1 贮藏前应对库房、包装容器、工具等清洁消毒灭菌，应及时通风换气，并检修设备。
- 6.3.2 根据果蔬产品特性及相关贮藏技术规范进行贮藏。对贮藏条件要求差异较大的、易交叉污染或挥发性气体相互影响的果蔬产品，应进行分库或分区贮藏。
- 6.3.3 贮藏方式包括通风、冷藏、冷冻和气调贮藏等。应根据果蔬产品特性控制适宜的贮藏温度、相对湿度和气体环境。具体贮藏条件参考 GB/T 42503 的规定执行，气调贮藏参考 GB/T 23244 的规定。
- 6.3.4 应定时监测库内温度、相对湿度，维持贮藏条件在规定范围内。定期抽样检查产品质量，并做好记录。根据贮藏期限，及时出库销售。

6.4 运输

6.4.1 运输工具

- 6.4.1.1 运输工具应清洁、干燥、无毒、便于通风，不应与有异味、有毒、有害物质混运。
- 6.4.1.2 根据果蔬产品的销售距离、品种特性和销售质量要求选择合适的运输方式和运输工具。

6.4.2 运输条件

运输冷冻、冷藏果蔬产品或远距离运输时宜选择冷藏运输或保温运输。冷冻果蔬产品运输过程中产品中心温度不能高于 -18°C ，冷藏果蔬产品运输过程中产品中心温度为 $0\text{--}10^{\circ}\text{C}$ 。采用冷链运输时，应监测车厢内温度、相对湿度变化。

6.4.3 运输管理

6.4.3.1 运输装卸过程应轻装、轻卸、快装、快卸。装载应适量，宜实行托盘化装卸运输，增加减震和避免机械损伤缓冲保护材料。

6.4.3.2 遇到公共卫生安全事件时，应增加对运输工具内外的消毒频次，并做好记录。

6.5 销售

6.5.1 销售环境

销售现场环境应安全、卫生、洁净，符合GB/T 21721的要求。产品禁止与有毒、有异味物品混放。

6.5.2 设施设备

6.5.2.1 应配备必要的初级加工、陈列展示、暂存周转、分炼包装、病媒生物防治、制冰机等销售设备。

6.5.2.2 应根据果蔬产品保鲜保存要求选择适宜的陈列设备，对于需控温保存或货架期较短的果蔬产品宜选择冷藏货架或控温保鲜柜。

6.5.3 销售方式

果蔬产品城市配送应符合GB/T 35105的要求，批发市场交易应符合GB/T 34768的规定，超市销售应符合GB/T 22502的要求。

6.5.4 销售记录

应建立购销台账、库存管理、产品安全等文件记录，档案文件应至少保留6个月。

7 产品质量管理

7.1 抽样检测

7.1.1 果蔬产品上市销售前，应进行抽样自检或送至具备检测资质的检测机构检测。

7.1.2 同一生产单位、同品种、同等级、同一贮运条件、同一包装日期的果蔬产品作为一个检验批次。

7.2 追溯与召回

应建立果蔬产品质量追溯体系，产品追溯信息管理应符合GB/T 29373的要求。对不符合食品质量要求的产品实施召回。

7.3 投诉处理

对于有效投诉果蔬产品质量安全问题，采取相应的纠正措施。可参照GB/T 19012的规定开展质量投诉处理。