运城市市场监督管理局

运城市市场监督管理局
关于征求《运城市散装食品经营管理合规指引（征求意见稿）》意见的函

各县（市、区）市场监管局、运城开发区分局：

为加强对散装食品的监督管理，规范散装食品经营行为，提高散装食品质量安全管理水平，保障人民群众食品消费安全，我们制定了《运城市散装食品经营管理合规指引（征求意见稿）》，现征求各单位意见，请于2025年11月11日前将书面意见反馈市局，无意见也需盖章反馈。

联 系 人：赵璧归

联系电话：0359-5770097

邮　　箱：ycspjgksj@163.com

附件：运城市散装食品经营管理合规指引（征求意见稿）

运城市市场监督管理局

2025年11月4日

运城市散装食品经营管理合规指引

（征求意见稿）

第一条 为规范散装食品经营行为，提高散装食品质量安全管理水平，保障人民群众食品消费安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品经营许可与备案管理办法》、《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》等法律、法规及规章的相关规定，制定本指引。

第二条 本指引适用于运城市行政区域内销售散装食品的各类经营主体。

第三条 本指引所称散装食品，指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，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食品。在经营过程中，食品经营者进行的包装，不属于定量包装。

食品经营者销售的蔬菜、水果等食用农产品，应按照《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等规定进行管理；

预包装食品拆零销售的，应当按照散装食品管理。

消费者购买后无法清洗或不需清洗即可烹饪的半成品（包括已调配或未调配佐料的生鲜半成品，无包装的粮食制品、速冻食品等）、无包装的调味品及直接食用的食品（包括各类无包装的

熟食制品、酱腌菜、蜜饯、干果及炒货等），参照直接入口散装食品要求进行管理。

第四条 食品经营者从事散装食品销售，应当依法取得《食品经营许可证》或《食品小经营店备案证》、《食品小摊点备案卡》。

第五条 食品经营者应设有与所经营散装食品品种、数量相适应的经营场所，并符合以下要求：

（一）距离开放式厕所、污水池、垃圾场（站）等污染物较为集中的有碍食品安全的场所直线距离25m以上，并在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响之外；

（二）经营现场制作的，应当具有符合卫生要求的给排水条件；

（三）散装食品与其他商品应有明显的区域划分或隔离措施，与生鲜畜禽、水产品应有一定距离的物理隔离。应按照“生熟分开”的原则分类设置散装食品加工、贮存、销售的专间或专区，并与办公、生活等场所分离；

（四）经营现场制作的糕点类食品和饮品，应当设有专用操作场所，与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。成品存放和加工制作区域相对独立；

（五）经营现场制作的裱花类糕点、烧卤熟肉，或销售改刀熟食，应当设有操作专间，专间的墙壁和地面应当使用便于清洗的材料铺设或制成，入口处设更衣、洗手、消毒设施，有条件的设置预进间；

（六）食品安全相关法律、法规规定的其他条件。

第六条 食品经营者应当配备下列与其经营的散装食品品种、数量相适应的设备设施：

（一）具有与散装食品品种、数量相适应的清洗、消毒、照明、温控等设备或设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠、防霉、防腐等保证加工经营场所卫生条件的设施，经营者应根据散装食品品种的不同配备使用封闭或半封闭的销售柜、容器等设备，避免食品直接暴露，配备专用工（用）具及容器夹取售卖；

（二）直接入口散装食品的盛放容器、销售工具、接触的包装材料及用于遮盖的防护材料，应使用安全、无毒、无害、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，并符合食品安全标准；

（三）接触直接入口与非直接入口散装食品的设备、工具、容器，应能明显区分；

（四）销售冷藏、冷冻或保温散装食品的，应配备冷藏、冷冻或保温设备（冰箱、冰柜、冷库、加热柜等），冷藏、冷冻或保温设备应在显著位置显示温度，或配有温度计；

（五）供消费者直接试吃（品尝）的样品应当与销售的散装食品明显区分并加盖放置，在试吃（品尝）位置应配备一次性“牙签”“叉子”“手套”等试吃工具，同时标明“试吃（品尝）禁止用手直接拿取”等卫生提示标牌、标语。

第七条 散装食品销售人员，应遵守以下规定：

（一）接触直接入口食品的销售人员应当每年进行规定项目的健康检查，取得健康证明后方可上岗工作；

（二）进入经营场所应保持个人卫生和衣帽清洁，防止食品污染；

（三）使用卫生间或接触可能污染食品的物品后，再次接触食品、食品工具、容器、食品设备、包装材料等与食品经营相关的活动前，应洗手消毒；

（四）在食品经营过程中，不应有吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等可能污染食品的行为；

（五）接触直接入口或不需清洗即可加工的散装食品时应戴口罩、手套和帽子，头发、佩戴饰物等不应外露。

第八条 食品经营者不得经营下列散装食品：

（一）无合法资质生产的，或伪造产地，伪造或者冒用他人厂名、厂址的；

（二）没有标识，标识内容不完整、标识涂改、标识模糊不清或者标识内容与实物不符的；

（三）超过保质期的；

（四）标注虚假或擅自更改出厂时原有标注的生产日期和保质期的；

（五）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等感官鉴别已经腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者有其他异常，可能对人体健康有害的；

（六）以次充好、以假充真的；

（七）用回收食品或超过保质期食品作为原料生产的；

（八）超范围、超限量使用食品添加剂和非法添加非食用物质的；

（九）其他不符合食品安全要求的。

第九条 散装食品的标签标识信息应当真实并符合下列要求：

（一）销售散装食品的，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称、地址及联系方式等内容；

（二）标识的散装食品名称不能简写或改变原包装名称，使用易引发消费者误解的食品名称时，现制现售散装食品的应当在展示的标签标识上应标明主要配料前三项；销售的散装转基因食品，应当按照规定显著标示。

（三）经营者拆零销售的，原包装或合格证上相关信息齐全的，应当在销售场所内散装食品销售区的显著位置展示原包装产品信息；

第十条 散装食品销售，应按照下列要求：

（一）经营者应按照先进先出的原则销售散装食品，对不同生产日期的食品分区销售，并分别设置标签。将不同生产日期的食品混装销售的，应当在公示牌上标注最早的生产日期和最短的保质期限；

（二）经现场加工后销售的，不得更改原有的生产日期和延长保质期；

（三）对贮存条件有要求的，还应当标明贮存条件；

（四）通过网络销售散装食品的，应在经营活动主页面显著位置，通过图片展示清晰的散装食品标签标识等相关信息。

第十一条 销售散装熟食经营者，应当符合食品安全标准和规范，并遵守以下规定:

（一）属于现场加工的，应当遵守餐饮服务相关规范。

（二）销售散装熟食，应当使用具有防尘、防蝇和温度控制功能的密闭式销售柜，设置可开合的取物窗（门），配备专用工（用）具及容器夹取售卖，并及时清洁消毒。

第十二条 销售散装酒经营者，应当符合食品安全标准和规范，并遵守以下规定:

（一）销售散装酒要有独立的盛装容器，盛装容器外应当展示标签标识，标签标识应当清楚、明显，易于辨识；标注内容包括：食品名称、生产日期或生产批号、食品生产许可证号或小作坊登记证号、食品生产者名称及联系方式、酒精度等内容;

（二）禁止销售无标识或标识不全、无安全控制措施的散装酒。

第十三条 销售散装食用油、散装酱油、散装食醋等酱料的参照第十二条执行。

第十四条 贮存散装食品，应当在贮存显著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内容。

称重销售的散装食品，经营者应使用检定合格的计量器具，按称重实际示值结算。实行明码标价，不得弱化标示对消费者不利的价格条件。

第十五条 食品经营者贮存、运输和装卸散装食品的容器、工具和设备应当安全、无害，定期消毒、保持清洁，贮存、运输和装卸应符合相关食品安全标准和散装食品标签标识要求，防止食品污染。

不得将散装食品与有毒、有害物品一同运输和贮存。

第十六条 散装食品经营者应当建立并落实食品安全管理、进货查验记录、从业人员健康管理、食品安全自查等保证食品安全的规章制度。

第十七条 食品经营者采购散装食品，应当查验供货者的食品生产经营等相关资质文件和食品检验合格证或者其他合格证明，并保存相关凭证原件或者复印件。

第十八条 散装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、联系方式等内容。

销售散装酒、散装熟食以及散装食用油、散装酱油、散装食醋等酱料的食品经营者还应当留存其生产者的生产许可证或小作坊登记证复印件。

鼓励采用信息化手段不断健全完善食品安全可追溯体系。

第十九条 实行统一配送经营的连锁经营者，可由连锁经营总部统一查验供货者的许可证和散装食品合格的证明文件，进行散装食品进货查验记录。总部统一配送的散装食品应给各连锁经营者出具配送单据，载明名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、配送日期等内容，也可以采用信息化技术，联网备查。

各连锁经营者自行采购的散装食品，应按照本规范第十八条规定履行进货查验和记录制度。

第二十条 散装食品经营者应当履行《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）中规定的职能职责，并重点做好下列工作：

（一）检查散装食品质量安全情况和标签标识内容是否规范、准确、完整；

（二）防尘防蝇防鼠等措施是否使用并有效；

（三）检查督促从业人员个人卫生措施是否落实到位；

（四）检查督促生产经营过程是否符合卫生要求；

第二十一条 散装食品经营者发现不符合食品安全标准的散装食品，应按以下规定处理:

（一）立即停止经营或使用，待售食品应立即撤下货架，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，及时报告辖区市场监管部门;

（二）需销毁处理的，应采取就地拆除包装或捣毁、染色等方式处理，以破坏其原有形态;

（三）销毁应由专人负责，有专门记录;

（四）属于应予召回的食品，应按照有关规定实施召回并按规定处置。

第二十二条 散装食品从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

第二十三条 集中交易市场的开办者、柜台出租者、展销会举办者、旅游景区管理者、网络食品交易第三方平台提供者应当履行对入场销售的散装食品经营者的食品安全管理、培训和监督义务，督促经营者全面落实散装食品销售安全主体责任，检查并纠正散装食品经营过程中出现的不规范行为，发现可能存在食品安全风险隐患或违法违规行为的，应在第一时间报告辖区市场监管部门。

第二十四条 市场监管部门应当依法对商场、超市、便利店、食杂店、食品贸易商等各类经营主体实施监督管理，督促其全面落实食品安全主体责任：

（一）检查散装食品经营者的主体资格。主要检查食品生产经营许可证、许可范围、食品从业人员的健康证明、有效期限等内容。发现不符合散装食品经营要求的，应当责令立即纠正，并依法予以处理；

（二）检查散装食品经营者主体责任落实情况。查看是否建立并执行进货查验和记录、人员健康管理、食品安全自查及不合格食品退市制度等自律情况；是否按照法律法规要求贮存、销售食品；是否定期检查库存食品；是否在散装食品的货架、容器等明显位置展示食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容；是否及时清理变质或者超过保质期的食品，是否销售法律法规禁止的食品；

（三）对散装食品经营者经营的食品进行检查。主要检查食品包装是否存在破损、污染等情况，食品是否存在超过保质期等。

第二十五条 市场监管部门对散装食品经营者实行信用监管：

（一）将违法行为记入信用档案；

（二）依法公开经营者的信用信息。

第二十六条 食品生产或小作坊单位生产的散装食品，按照相关规定进行执行；

食品销售单位采购散装食品，或者采购预包装进行散装销售的，按照本指引执行；

食品销售单位内现场加工的食品，按照本指引执行；

餐饮服务单位加工的食品，参照餐饮服务相关规定执行；

第二十七条 本指引自公布之日起实施。