



关于印发《池州市即食鲜切水果经营规范》 的通知

池市监办〔2024〕68号

各县区市场监督管理局：

为有效防范即食鲜切水果经营风险，规范即食鲜切水果经营行为，池州市市场监督管理局依据《中华人民共和国食品安全法》《安徽省食品安全条例》等法律法规，制定了《池州市即食鲜切水果经营规范》，现印发给你们，请参照执行。

池州市市场监督管理局

2024年7月29日



池州市即食鲜切水果经营规范

第一条 为规范即食鲜切水果经营行为，鼓励、引导经营者提升食品安全管理能力，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》《安徽省食品安全条例》《食品生产经营监督检查管理办法》《食品经营许可证管理办法》等法律、法规及规章的相关规定，制定本规范。

第二条 在本市行政区域内从事即食鲜切水果的适用本规范。

第三条 本规范所称的即食鲜切水果，指以新鲜的水果为原材料，经预处理、清洗，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，采用冷链等适宜的条件贮存和销售的供消费者直接食用的水果。

第四条 经营即食鲜切水果，应当依法取得相关制售项目的食品经营许可证。

第五条 应设有与所经营即食鲜切水果品种、数量相适应的经营场所，并符合以下要求：

（一）经营场所应保持整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

（二）即食鲜切水果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。



（三）经营现场制作的即食鲜切水果，应当设有鲜切操作台（操作区），与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。

（四）鲜切操作台（操作区）应配备加盖的废弃物容器，并及时清除废弃物，废弃物管理应遵循属地垃圾分类原则和要求，清除废弃物后的容器应及时清洁、消毒。

第六条 应配备与其经营的即食鲜切水果品种、数量相适应的设备设施，并符合以下要求：

（一）具有与即食鲜切水果品种、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。

（二）接触即食鲜切水果的工具、容器、各类设备设施等材料应安全、卫生、无毒且可承受重复清洗和消毒，符合卫生要求；接触即食鲜切水果的容器，使用前应洗净消毒。

（三）经营现场制作的即食鲜切水果，用水应满足《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）的相关要求。

（四）经营现场制作的即食鲜切水果，应以分离或分隔形式设置鲜切操作台（操作区），宜采用隔离性挡板对鲜切操作台（操作区）进行保护。

（五）鲜切操作台和加工用具在每次使用后应及时清洗或消毒。使用化学方法的，应遵循化学消毒剂使用说明，避免消毒剂残留；可配备紫外灯柜等设施进行物理消毒。操作



中使用的抹布应进行分类存放。按需配备充足的洗手液、消毒液等。

（六）销售即食鲜切水果的，应配备暂存用的冷藏设施（冰箱、冰柜等），冷藏设备应在显著位置显示温度，或配有非玻璃温度计。

第七条 制作即食鲜切水果，应当符合下列规定：

（一）应依据销售计划或订单需求，准备适量的原材料、配备适宜的切分工具和包装容器，减少水果原材料及即食鲜切水果的浪费。

（二）应对原材料进行感官检查，发现病、虫、霉（腐）烂等缺陷果或其他感官性状异常的，不应采用。

（三）原材料使用前应进行清洗，清洗后去除多余水分。

（四）清洗时如使用清洗剂，清洗剂应符合《食品安全国家标准 洗涤剂》（GB 14930.1-2022）的要求。

（五）切分时应遵循卫生规范要求 and 操作规程。操作时应戴口罩、手套和帽子。

（六）水果切分后，应根据去皮、带皮水果等不同情况，通过立即包装、加膜加盖、放入不锈钢材质容器暂存等方式，选择适宜的温度和环境妥善贮存，避免受到污染。

第八条 包装与贮存即食鲜切水果，应当符合下列规定：

（一）可采用单一包装或加膜加盖等方式。包装材料应符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要



求》(GB 4806.1-2016)和《食品包装用纸与塑料复合膜、袋》(GB/T 30768-2014)的要求。

(二)对温度有要求或需在冷藏条件下贮存售卖的即食鲜切水果,应确保其在贮存售卖过程中温度稳定。

第九条 销售即食鲜切水果,应当符合下列规定:

(一)有防尘防蝇等设施,直接接触即食鲜切水果的工具、容器和包装材料等应当无毒、清洁。

(二)接触即食鲜切水果的从业人员应当具有有效的健康证明,并保持良好的个人卫生。

(三)实施有害生物防治时,应对各种水果原材料和成品、容器和加工用具进行防护,除虫灭害工作不应在水果销售服务时进行。

第十条 销售即食鲜切水果,应在容器外表面或外包装上设置标签,标签鼓励标示食品名称、原材料产地、分切时间、具体制作时间、贮存条件等信息,标签示例可参照附件。根据产品特性、包装特点和售卖形式,鼓励设置最佳食用期限。

第十一条 配送即食鲜切水果,应当符合下列规定:

(一)应采取防护措施,防止配送时污损即食鲜切水果。

(二)配送箱(包)应采取必要的保冷措施,避免脱离冷链。

(三)配送时应与热食类食物分隔。



（四）配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒。

（五）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。

第十二条 经营者贮存、运输即食鲜切水果的容器、工具和设备应当安全、无害，定期消毒、保持清洁，贮存、运输应符合相关食品安全标准，防止食品污染。不得将即食鲜切水果与有毒、有害物品一同运输和贮存。

第十三条 本规范由池州市市场监督管理局负责解释。



附件

即食鲜切水果销售外包装标签信息示例：

即食鲜切水果销售外包装标签

产品名称：

原材料产地：

分切时间：

具体制作时间：

贮存条件：