

食用菌经营服务规范

Specification for Operations and Services of Edible Fungi

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 12 发布

2024 - 09 - 12 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
4 进货与存货	1
5 商品陈列	1
6 销售服务	2
7 从业人员	2
8 档案管理	3

地方标准信息服务平台

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。

本文件代替DB43/T 917-2014《食用菌连锁经营管理规范》。与DB43/T 917-2014相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了标准名称（见第1页，DB43/T 917-2014的第1页）；
- b) 更改了起草单位、主要起草人（见前言，DB43/T 917-2014的前言）；
- c) 更改了文件的适用范围（见第1章，DB43/T 917-2014的第1章）；
- d) 删除了规范性引用文件DB43/T 554 食用农产品连锁经营商店通用管理规范（见DB43/T 917-2014的第2章）；
- e) 删除了术语与定义食用菌连锁经营门店、食用菌连锁经营专柜（见DB43/T 917-2014的第3章3.1、3.2）；
- f) 增加了术语与定义食用菌、食用菌制品（见3.1、3.2）；
- g) 删除了选址、设计与装修要求、商品盘点作业、配送管理要求（见DB43/T 917-2014的第4章4.1、4.2、4.5、4.6）；
- h) 更改了进货与存货的内容（见第4章，DB43/T 917-2014的第4章4.4）；
- i) 更改了商品陈列的内容（见第5章，DB43/T 917-2014的第4章4.3）；
- j) 更改了销售服务的内容（见第6章，DB43/T 917-2014的第4章4.7、4.8）；

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：湖南商务职业技术学院、湖南广绿检测有限公司、湖南周生堂生物科技股份有限公司。

本文件主要起草人：谢虎军、杨玉娇、黄江南、彭争光、罗玲娜、欧阳梅、廖伟、易兰华、周祖辉、何卫华、王春晖、王正伟。

本文件所代替的文件版本历次发布情况为：

——DB43/T 917，2014年首次发布；

——本次为第一次修订。

食用菌经营服务规范

1 范围

本文件规定了食用菌经营进货与存货、商品陈列、销售服务、从业人员、档案管理等要求。
本文件适用于食用菌经营服务。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用菌 edible mushroom

可食用的大型真菌，常包括食药兼用和药用大型真菌。

3.2

食用菌制品 edible mushroom products

以食用菌为主要原料，经相关工艺加工制成的食品。

4 进货与存货

进货与存货应符合以下要求：

- 收货时应依照订单单上内容逐一清点，并检查商品与表单内容是否一致；应严格检查产品质量，拒收不符合要求的商品；
- 商品验收时，应对食用菌进行外观、标识和质量验收，发现有拆箱或其他异常情况时，应予以清查或拒收；
- 应根据商品每日的销售量、申请补货至货物送达经营店的时间等确定商品的安全存量；
- 商品包装的容器应按产品的大小规格设计，牢固、整洁、干燥、透气、无污染、无异味，内壁无尖突物，无虫蛀、腐烂、霉变等，纸箱无受潮、离层现象；
- 不同品种、规格、批次的食用菌应分别存放；
- 进货与存货通用卫生要求应符合GB 14881的有关要求。

5 商品陈列

商品陈列应符合以下要求：

- 经营店应设置食用菌辨别与安全食用等知识图示等；
- 食用菌鲜品必须封装，封装材料应使用符合国家食品包装材料卫生要求，封装要求饱满，一般每盒 250 克左右，一些特殊如价格高、质量密度低的可以根据实际情况确定；
- 应使用正确的价格标签，标签设置内容应包括品名、产地、规格、等级、生产或包装日期与保质期等基本要素，符合国家与地方价格标签监制规定，并实行同一规格同一品种同一标签，货签对应，标签应正面朝向顾客；
- 食用菌鲜品和食用菌制品应分开陈列，制品的袋装与散装应分开陈列；
- 食用菌制品应注意防潮、防霉、防虫，避光、阴凉、干燥、洁净处陈放；
- 应陈列丰满，产品线分明；
- 品种规格大小相近的商品相邻陈列；
- 促销产品应在促销区集中陈列，陈列量宜大，所有促销的产品都应得到展示；
- 陈列的商品应前低后高、正面稍微倾斜面向顾客；
- 商品陈列应注意推前补后、先进先出、及时上货、及时整理；
- 货架补货时，应再次验货，检查是否过期，是否破损，是否变质，货签是否准确和对应；
- 禁止陈列或存放霉变、破损、过期等商品。

6 销售服务

销售服务应符合以下要求：

- 使用POS销售系统销售商品；
- 应根据POS销售数据确定畅销品、滞销品，并有针对性地采取相应的销售策略；
- 应建立有效期预警与报损机制，建立《商品临期检查表》，定期检查商品的保质期；
- 应定期检查销售计划完成情况并接受企业的绩效考核；
- 应建立完整的产品进、销、存管理台账；
- 应使用以下服务用语：“您好”“请稍等”“对不起”“让您久等了”“欢迎再来”等。忌讳用“不知道”“卖完了”“不行”“没有了”等语言；
- 按要求做好售前、售中和售后服务工作；
- 处理顾客投诉时，严禁对顾客投诉推诿责任，应态度诚恳，耐心听取其陈述后，妥善处理；
- 应建立顾客投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉，应作记录并查找原因，妥善处理。

7 从业人员

从业人员应符合以下要求：

- 从业人员应持健康证上岗；
- 可设置店长、店长助理、营业员等岗位；
- 店长、店长助理应该掌握一定的食用菌专业知识、食用菌食品安全国家标准和产品质量标准；
- 营业员应该熟悉食用菌相关知识及分类，食用菌的食用疗效以及烹饪、存储方法；
- 营业员应接受各类培训后才能正式上岗。企业应建立相关培训制度，制订培训计划，对从业人员进行相应的食品安全、运输、储存、配送、交接以及突发状况应急处理等相关知识和技能培训，应符合 GB 31605 的相关规定；
- 应对在职员工进行定期考核，以此作为员工薪酬、奖惩和晋升的依据。

8 档案管理

档案管理应符合以下要求：

- 应建立记录制度，对进货、存货、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对商品从进货到销售的所有环节都可进行有效追溯；
 - 食用菌商品及其包装材料的进货查验记录、商品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。保存期限不得少于两年；
 - 应建立文件的管理制度，对文件进行有效管理，确保相关场所使用的文件均为有效版本。
-

地方标准信息服务平台