

# DB3301

## 浙江省杭州市地方标准

DB 3301/T 76—2018  
代替 DB3301/T 76—2016

### 蛋品流通服务规范

2018-06-20 发布

2018-07-20 实施

浙江省杭州市质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由杭州市商务委员会提出并归口。

本标准起草单位：杭州市禽蛋行业协会。

本标准主要起草人：钱明伙、张伟武、华坚、叶婷婷、朱永兴、杨琪。

本标准的历次发布情况为：DB3301/T 76—2016。

# 蛋品流通服务规范

## 1 范围

本标准规定了蛋品流通领域交易服务的管理要求、流通要求、销售场地和人员要求等内容。  
本标准适用于在批发市场、农贸市场、超市等销售的蛋品（包括鲜蛋、再制蛋）流通服务规范。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品  
GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范  
GB 13495 消防安全标志国家标准  
GB/T 18883 室内空气质量标准  
DB3301/T 161 农产品质量安全追溯管理要求 总则  
DB3301/T 163 流通领域农产品质量安全追溯管理要求  
GB 7718 预包装食品标签通则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 再制蛋

再制蛋是指以禽蛋为原料，经腌制或糟腌或卤制等工艺加工制成的蛋制品。（包括：皮蛋、咸蛋、糟蛋、卤蛋）

## 4 管理要求

### 4.1 基本要求

4.1.1 遵守法律法规，依法诚信经营。

4.1.2 蛋品经营企业应建立健全质量管理、财务管理、安全保障、环境卫生等制度及相关的技术、工作标准。

4.1.3 切实保障消费者合法权益，树立良好的社会信誉度。

4.1.4 应保障流通过程中的蛋品质量，严格把好准入关，禁止不合格蛋品入场，及时清退处理过期、变质、破损的蛋品。

### 4.2 经营要求

4.2.1 批发交易市场的管理要求

4.2.1.1 批发市场主办单位是蛋品规范交易的第一责任人，应对进场交易的批发商索取营业执照，进行资质审核、登记，签订规范服务责任书，并建立“一户一档”的批发商档案。

4.2.1.2 批发经营者应对每批蛋品进货日期、数量、索证及审核等情况进行登记，建立台帐。应对蛋品质量进行把关，并确保蛋品在销售过程中不损坏、变质。

4.2.1.3 批发市场交易时，批发经营者应取得非疫区证明，并在交易现场明示蛋品的品名、产地、价格、保质（鲜）期等。

4.2.1.4 批发经营者是蛋品规范服务直接责任人。蛋品进行批发交易时，供货者应向进货者提供相关蛋品非疫区证明、产地证明或质量合格证明等；供货者还应向进货者出具交易票据，内容应包括交易蛋品的品名、数量、交易日期、供货者信息、销货者的识别信息等，并按照 DB3301/T 163 执行。

#### 4.2.2 农贸交易市场的管理要求

4.2.2.1 农贸市场的主办方应要求固定摊位办理营业执照，并进行登记，签订规范服务责任书，建立“一户一档”的经营者档案。对临时交易的经营者索取有效身份证件等证明材料，并进行登记，发放带有识别编号、姓名等信息的交易卡。

4.2.2.2 农贸市场交易时，零售经营者在买卖现场，应标明蛋品品名、产地、价格、保质（鲜）期等。

4.2.2.3 零售经营者应建立进货台帐，对每批商品进货日期、数量、索证及审核等情况进行登记。

4.2.2.4 农贸市场的经营户在向批发市场进货时，必须索取交易票据，交易票据的内容应包括销售者的识别信息、交易蛋品的品名、数量、交易日期、供货者信息等；直接向蛋品生产企业进货时，还应向供货者索取相关蛋品非疫区证明、产地证明或质量合格证明等，并按照 DB3301/T 163 执行。

#### 4.2.3 超市的管理要求

4.2.3.1 超市应向供货商索取营业执照和有效身份证件等能够证明供货方主体资格的证明材料，进行资质审核、登记，签订质量安全责任书，并建立“一户一档”的供货商档案。

4.2.3.2 超市交易时，超市现场，应标明蛋品品名、产地、价格、保质（鲜）期等。

4.2.3.3 建立进货台帐，对每批蛋品进货日期、数量、索证及审核等情况进行登记。

4.2.3.4 供货者应向超市提供相关蛋品非疫区证明、产地证明或质量合格证明等；供货者还应向进货者出具交易票据，内容应包括交易蛋品的品名、数量、交易日期、供货者信息、销货者的识别信息等。超市也应主动向供货者索取相关蛋品非疫区证明、产地证明或质量合格证明等，并按照 DB3301/T 163 执行。

## 5 流通要求

### 5.1 蛋品采购

#### 5.1.1 蛋品来源

5.1.1.1 鲜蛋应来自于非疫区，并具有《检验检疫合格证》。

5.1.1.2 再制蛋应来自于取得《营业执照》、食品生产许可证的生产企业。

#### 5.1.2 采购控制

每一批蛋品都应具有《检验检疫合格证》，并对蛋品的感观进行检查，符合要求方可入场销售。

### 5.2 蛋品销售过程要求

#### 5.2.1 销售过程控制

- 5.2.1.1 应建立现场巡查制度，定期检查蛋品质量，及时处理不符合质量要求的蛋品，记录处理结果。
- 5.2.1.2 对上市交易的蛋品保质（鲜）期的期限应予以控制，并做好记录。变质或感官异常的蛋品不得销售。
- 5.2.1.3 对临近保质（鲜）期的蛋品，内部应有预告警示制度，保（鲜）质期内无法出售的蛋品应做好撤库和下架工作。
- 5.2.1.4 销售中发现有质量安全问题的蛋品应立即停止销售，报相关部门进行处置。
- 5.2.1.5 经检验不合格时，小批量的蛋品由超市或市场责成经营者当场销毁；大批量的蛋品，由市场上级主管部门会同市场进行销毁。
- 5.2.1.6 出现严重不合格时，应立即停止销售。采取紧急追溯召回等措施，防止严重不合格蛋品的扩散。不合格产品的销毁，应由销售方通过拍照、摄像等方式记录销毁过程，并做好销毁台帐记录。
- 5.2.1.7 需要进行召回不合格蛋品时，按 DB3301/T 161《农产品质量安全追溯管理要求·总则》的溯源流程进行不合格产品的追溯。

## 5.2.2 售后服务

- 5.2.2.1 应设专门机构、专职人员负责售后服务工作。
- 5.2.2.2 应建立服务监督制度，定期征询和收集服务意见，对意见进行整理并制定解决方案。
- 5.2.2.3 应设立投诉办公室，在现场显著位置设立投诉信箱，公布投诉电话，处理投诉应制度化，责任到人，限定时间，对处理结果和投诉者满意度进行详细记录。
- 5.2.2.4 对确有问题的蛋品，批发市场、农贸市场、超市应实行先行赔付。

## 5.3 蛋品包装、运输和贮存要求

### 5.3.1 包装

应做到防震防破，鲜蛋宜采用蛋托，蛋大头向上。包装材料应干燥、洁净，无异味，无其他污染物。

### 5.3.2 运输

运输工具应清洁、干燥，并有防污染措施，不得与有毒、有害物品、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中禁止阳光曝晒、雨淋。装卸时轻装轻放，禁止强烈震动，防止损伤蛋品。运输车辆、包装纸箱必须进行消毒。

### 5.3.3 装卸

装卸蛋品禁止扔摔，撞击，挤压。按蛋品类别堆放整齐，注意堆放高度、防止压坏蛋品。

### 5.3.4 贮存

- 5.3.4.1 应具有贮存要求相适应的仓储设施。
- 5.3.4.2 仓库应以无毒、坚固的材料建成；仓库地面应平整，便于通风换气。仓库的设计应能易于维护和清洁，防止虫害藏匿，并应有防止虫害侵入的装置。
- 5.3.4.3 蛋品库内应保持空气新鲜、清洁卫生，阴凉干燥，通风良好，有防尘、防鼠、防虫、防蝇等设施。
- 5.3.4.4 所有蛋品不得落地存放。蛋品堆放时，应置放在相应的容器中，容器不能直接接触地面，应通过托盘等载体架空，存放容器与墙壁应有 20 厘米以上的距离，以利于空气流通和蛋品搬运。要留出通道，便于人员、车辆通行。

5.3.4.5 贮存温度为0℃以上，25℃以下。仓库应设有空调、通风扇等温度、湿度控制设施。蛋品存放于仓库的时间应少于120小时。

## 5.4 蛋品标识

### 5.4.1 盒装蛋品标识

预包装蛋品应有质量检验合格证明，用中文标明蛋品名称、生产厂名、厂址、联系电话、蛋品规格、净含量、所含主要成分的名称（再制蛋）。在显著位置清晰地标明生产日期和保质（鲜）期并符合GB 7718，实行食品安全市场准入制度的蛋品，应具有QS标志。

### 5.4.2 散装蛋品标识

散装蛋应明示蛋品名称、产地、生产日期和保质（鲜）期。

## 6 销售场地和人员要求

### 6.1 销售场地要求

6.1.1 交易场地空间宽敞、明亮。空气清新，无异味。地面坚固、干燥、清洁、无虫害。

6.1.2 交易场地布局合理，货架合理安排，蛋品分类排放，标识指示牌。

6.1.3 营业场所及陈列蛋品应保持清洁、完好。

6.1.4 公共设施、设备：

——空调、灯具、电扇、电梯等设施完好，能正常提供服务；

——消防设施应按GB 13495规定，设有消防栓、灭火器、紧急疏散等明显标志；

——设有公共卫生设施，应有规范信息标志指示牌，有冲洗设施，随时保持清洁；

——配备检定合格的计量器具。

### 6.2 人员要求

#### 6.2.1 基本要求

6.2.1.1 严格遵守岗位责任制，坚守岗位。

6.2.1.2 上岗服饰整洁。

6.2.1.3 举止文明，端庄大方。

6.2.1.4 人员上岗前应经健康体检合格和卫生知识培训合格。

#### 6.2.2 语言

6.2.2.1 语言文明礼貌，简明、通俗、清晰。

6.2.2.2 称呼，用礼貌的称谓称呼顾客。

#### 6.2.3 态度

6.2.3.1 礼貌待客，微笑服务，热情、真诚、耐心、周到地提供服务。

6.2.3.2 尊重客人的民族习俗和宗教信仰，不损害民族尊严。

6.2.3.3 有问必答。对客人提出的问题不能解答时，应及时请示。

#### 6.2.4 培训

6.2.4.1 上岗前培训。对所有从业人员必须进行上岗前培训，内容主要是国家政策法规和职业道德以及语言、态度等方面的培训。

6.2.4.2 经常性培训。主要是业务知识的培训等。

---