

附件 2

乌鲁木齐市社区蔬菜副食品直销点 日常经营管理细则

一、经营品种管理

(一) 蔬菜直销点经营品种 100 平米(含 100 平米)以下的店面,中心城区不少于 40 种,偏远地区不少于 25 种;100 平方米以上的店面,中心城区不得少于 60 种、偏远地区不少于 40 种。

(二) 允许销售由直销点运营企业统一标识、统一配送、统一定价、统一售后的精品包装菜;直销点兼营商品销售区标准为 100 平方米以下的店面不得超过 1 个标准货架,100 平方米以上的店面不得超过 2 个标准货架。

(三) 社区便民牛羊肉直销点经营的商品主要以新鲜牛羊肉为主,可适当搭配冷冻肉品销售;允许销售由直销点运营企业统一标识、统一配送、统一定价、统一售后的精品分割小包装肉品。

二、价格管理

(一) 直销点销售平价蔬菜不得超过政府有关部门每日按规格、等级、质地等标准制定的 60 种蔬菜参考价;新鲜羊肉、牛肉零售价不超过政府参考价。

(二) 经营者要严格遵守《明码标价和禁止价格欺诈规定》,销售商品应当标示商品品名、价格和计价单位。做到真实准确、货签对位、标识醒目。

(三) 鼓励企业通过设立价格公示牌、电子显示屏等多种方式落实价格公示机制;严禁价格欺诈、随意涨价或变相涨价等不正当价格行为。

三、质量管理

(一)严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律法规，建立健全商品进销存管理制度，严格落实进货查验、索证索票、购销登记、不合格食品退市、检验检测和溯源管理等食品安全管理制度，确保菜品新鲜、品种齐全。

(二)散装食品的销售区域应具有明显的区分或隔离标志并保持清洁，使用符合安全卫生条件的食品包装袋。牛羊肉直销点应配备与经营生鲜肉规模相适应的冷藏柜等符合临时储存条件的设施设备。对易腐烂变质的食品要严格管理，特别是夏季，发现已腐烂变质的食品要立即下架处理，不得销售。严格按照保质期限销售，超过保质期或有效期的食品必须及时清理下架，不得销售。

(三)应加强蔬菜的日常保鲜管理，根据蔬菜的特性采取适宜的保鲜措施，确保蔬菜新鲜度。严禁销售腐烂变质、以次充好、感官性状异常的食用农产品；严禁将腐烂变质、严重蔫吧蔬菜打捆打包，以强买强卖方式销售。

四、配货管理

(一)鼓励企业优先选择与产地蔬菜种植基地、大型农产品批发市场、定点生产企业等建立长期稳定的合作关系，减少中间环节，降低采购成本，确保蔬菜肉类供应的稳定性和新鲜度。

(二)建立高效的配送体系，原则上冬季蔬菜储备量应保持在3—5天的配货量，并结合各直销点的销售情况和库存水平，合理安排配送时间和频次，确保蔬菜货源充足稳定。

(三)配送车辆应保持清洁卫生,肉类运输应使用具备温控能力的专用设备,防止蔬菜肉品在运输过程中受到污染和变质。

五、陈列管理

(一)店内商品陈列整齐有序,分类明确,标签朝外,便于顾客选购。原则上直销点经营面积 $>50\text{ m}^2$ 的,蔬菜及主要副食品经营面积须占50%;直销点经营面积 $\leq50\text{ m}^2$,蔬菜及主要副食品经营面积须占60%。

(二)蔬菜销售应设置特价区或促销区。

(三)定期清理货架,确保货架无灰尘、污渍,为顾客提供良好的购物环境。

六、计量管理

严格执行《中华人民共和国计量法》、《零售商品称重计量管理办法》、《定量包装商品计量管理办法》。直销点出具的各类票据、票证、商品标签、价目表等使用国家法定计量单位。

七、卫生管理

(一)严格执行国家、自治区及我市有关环境卫生要求,对营业场所及设施设备定时(定期)进行清洁、消毒,及时处理干湿垃圾,防治虫害、鼠害及传染病的传播;

(二)保持场地整洁,过道通畅,不乱堆乱放;

(三)保持店内设备、货架、柜台、橱窗等干净、明亮,不擅自乱贴广告等。

八、安全管理

(一)严格执行国家、自治区及我市有关维护稳定和安全生产的标准和规定,落实各项措施,制定企业内部消防安全管理制度,责任落实到人。

(二)按照有关规定配备消防设施器材和监控设备等，做到不遮不挡，并加强对消防安全的日常监督和管理，确保营业场所的消防安全。

(三)定期开展消防知识培训和演练，确保直销点工作人员掌握基本消防操作技能。

九、服务管理

(一)直销点应统一装饰风格，统一门店名称和形象标识，统一管理制度，统一标价牌(签)，统一公示监督电话，统一悬挂“乌鲁木齐市社区蔬菜副食品直销点(*区(县)--编号)”标牌。

(二)直销点统一店面营业时间，即每日9:00-21:00(北京时间)，保证正常营业，公休日、节假日正常营业。如因特殊原因不能正常营业的，须向区(县)商务部门报备并批准，同时向社会公示。

(三)热情接待顾客，解答顾客咨询，提供必要的购物帮助；尊重顾客的选择权和知情权，不得强买强卖；店内应设立公示牌，统一悬挂相关证照、举报投诉和企业及直销点店长信息等，及时处理顾客的投诉和建议，不断改进服务质量。