

ICS 03.100.01

A10

团体标准

TCCFAGS 050-2024

便利店临期食品管理规范

Management specification for foods approaching shelf life in
convenience store

2024-04-26 发布

2024-05-01 实施

中国连锁经营协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语与定义 1

4 临期食品的界定期限及检查频率 2

5 临期食品管理原则 2

6 减少临期食品产生的管理措施 2

7 临期食品的管理措施 4

8 临期食品管理结果的评估与改进 8

参考文献 9

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国连锁经营协会提出并归口。

本文件起草单位：中国连锁经营协会、厦门见福连锁管理有限公司、美宜佳控股有限公司、山西省太原唐久超市有限公司、北京港佳好邻居连锁便利店有限责任公司、北京祝亿方商业咨询有限公司。

本文件主要起草人：王洪涛、叶邱毅、张宇虹、魏鑫、黄云、朱倩、王纳姐、张德涛。

便利店临期食品管理规范

1 范围

本文件规定了临期食品的定义、界定期限及检查频率、管理原则、管理措施，适用于连锁和非连锁便利店企业对食品的日常管理。

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/T 15091 食品工业基本术语

3 术语与定义

3.1

食品 food

可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品用的物质。

[来源：GB/T 15091-1994, 2.1]

3.2

保质期 shelf life/used before/date of minimum durability

指在标签上规定的条件下，保持食品质量（品质）的期限。在此期限，食品完全适于销售，并符合标签上或产品标准中所规定的质量（品质）；超过此期限，在一定时间内，食品仍然是可以食用的。

同义词：最佳食用期。

[来源：GB/T 15091-1994, 2.16]

3.3

临期食品 food approaching shelf life

在保质期内，但临近保质期，属于仍可安全食用的食品。

3.4

临期预包装食品 pre-packed food approaching shelf life

在保质期内，但临近保质期，属于仍可安全食用的预包装食品。

3.5

未售出且可食用、无食用安全问题的食品。余量食品包括（但不限于）外观或包装不符合售卖要求的食品、临期食品、农产品。

3.6

FF 食品 fast food

收银柜台上售卖的需要热加工的食品，也称柜台商品，属于鲜食商品。

3.7

废弃 discard

将问题食品下架并确保其不再流入市场。废弃食品包含过期食品、未能售罄的临期食品、因操作不当或未达到售卖标准的现场制售食品。废弃方式包含但不限于包装破坏、捣碎、染色等处理后丢入垃圾箱。

4 临期食品的界定期限及检查频率

便利店企业可参照表1界定临期食品并做相应处理。

表1 食品临期时间界定及检查频率

食品保质期	临期时间界定	检查频率
12个月以上	保质期前30天	每月一次
6个月-12个月（含12个月）	保质期前20天	每月一次
3个月-6个月（含6个月）	保质期前7天	每两星期一次
1个月-3个月（含3个月）	保质期前5天	每星期一次
30天以上	保质期前5天的23点	每天一次
6-30天（含30天）	保质期前1天的23点	每天一次
5 天以内（包含 5天）	保质期当天的 23 点（或加工时间点开始计算生产厂家规定的销售时间前的一个小时）	每天两次或以上
备注：采标企业可根据自身实际情况，酌情调整临期时间界定		

5 临期食品管理原则

- 5.1 预防为主。减少临期食品产生的各项措施前移，定期检查食品保质期，及时发现、处理临期食品。鼓励企业利用信息化手段，设置临期食品预警机制。
- 5.2 全程控制。从进货到储存、销售的全过程覆盖全品类食品保质期信息，减少临期食品的产生，确保食品质量和安全。
- 5.3 低碳绿色。减少临期食品处理过程中的资源浪费和环境负担，如及时促销、捐赠等；采用可持续发展的食品包装材料；可回收食品包装材料定期提供给回收机构。

6 减少临期食品产生的管理措施

6.1 进货管理

6.1.1 便利店企业应建立食品进货查验记录制度，如实记录食品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

6.1.2 采用统一配送方式的便利店企业，其物流中心和门店均应检查商品剩余保质期时长。物流中心收货时，食品保质期剩余时长不宜低于保质期时长的六分之五；门店收货时，食品保质期剩余时长不宜低于保质期时长的三分之二。如因特殊原因接收短于规定保质期时长的食品，需经业务主管负责人确认。

6.2 储存管理

6.2.1 便利店企业应按照保证食品安全的要求储存食品，定期检查库存食品，及时收集、处理临期食品。储存的散装食品，应当在储存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。

6.2.2 应遵循先进先出原则，临期食品专区分类存放。

6.2.3 制定临期食品储存管理制度。

6.3 门店运营管理

6.3.1 收货管理

6.3.1.1 冷藏、冷冻食品收货查验时，应确认配送车辆的温度是否符合存储要求。

6.3.1.2 商品到店后，店员应对商品数量、质量、交货期限等进行验收。交货期限为商品到店时间至保质期截止的区间时长，不同品类商品的交货期限不同。正常情况下，短于交货期限的商品，门店可拒绝接收或事后申请补偿。

6.3.1.3 非日配食品交货期限：国产商品不短于其本身保质期的 1/3 时长；进口商品不短于其本身保质期的 1/2 时长。日配商品交货期限参照表 2。

表2 日配商品交货期限

商品类别	温度带	建议交货期限
关东煮类	常温	D+(180~274)天
	冷藏	D+(10~45)天
	冷冻	D+(180~365)天
现制热餐	冷藏	D+10小时
包子	冷藏	D+(90~180)天
炸烤制品	冷藏	D+(10小时~60天)
	冷冻	D+(180~274)天
粥类	冷藏	D+180天
烹调面包类	冷藏	D+1天
水果切块、沙拉	冷藏	D+1天
其它日配商品	冷藏	D+10小时
冷藏熟食	冷藏	D+(3~4)天
备注：D为商品到店日期，+号后面的数字为到店时间至保质期截止的区间时长。		

6.3.2 定期检查

6.3.2.1 门店员工应对经营的商品定期检查。对不同贮存条件、保质期不同的临期食品分类管理。制定合理的检查流程，包含但不限于检查频率、临期食品特别标示或集中陈列、促销方法制定等环节。

6.3.2.2 不同品类的食品保质期检查频率参照表 1。筛选出的临期食品与其他食品分开存放，单独管理。对即将到达临期界限的食品进行标记。符合下架要求的临期食品应及时下架。

6.3.2.3 保质期在 48 小时以内的每日配送食品，除每日检查外，还应根据保质期到期时间点的不同，设定某一时间节点检查特定品类的固定操作。在该品类食品保质期到期前，应提前停止售卖，避免顾客购买即过期的情况发生。

6.3.2.4 重点检查打折销售的临期食品的保质期，设置售卖时限，如在时限内未能售罄，应及时下架。

6.3.2.5 门店存储、售卖冷藏、冷冻食品时，每天应对冷藏、冷冻设备设施进行三次以上温度确认。

6.3.2.6 改变存储状态的食品，检查时应注意食品改变状态的开始时间和售卖时限，在超出售卖时限前将未售罄食品下架处理。如冷冻食品解冻后冷藏陈列，冷冻、冷藏食品经加热后售卖的，须标注开始解冻时间和售卖时限。

6.3.2.7 FF 食品除保质期检查，还应对陈列温度、外观、质地进行检查。如食品在存储或售卖过程中未能维持正确的温度，应被立即废弃。在保质期内的 FF 食品，如外观、质地明显受损，也应被废弃，这表示食品可能已经变质或受到污染。

6.3.2.8 水果、蔬菜等无保质期食品，每天检查一次外包装是否有破损，商品感观是否有变质的情况。如出现破损、变质或者有异味等情况时应立即下架。

6.3.2.9 通过技术手段监测食品保质期的门店，应在收到提示后及时对临期食品进行相应处理。

7 临期食品的管理措施

7.1 特别标示与集中陈列

7.1.1 分类及排序管理

宜将所有临近保质期的预包装食品按商品类型（如三明治、瓶装饮料、冷冻食品等）进行分类。按照到期日期将每个商品类别中的临期商品进行日期排序，确保最先过期的商品排在前面。

7.1.2 醒目标识

应使用醒目的颜色或符号来标识临近保质期的食品。如使用醒目的黄色或橙色标签，或在标签上加入明显的“近期到期”或“保质期警示”等字样。如条件允许，可在临近保质期的商品上添加特殊的价格标签。标签应明确显示原价和折扣价格。

7.1.3 分区陈列

宜按分类将临期商品集中陈列在相对应的特定货架或区域，使用标示牌或标识，注明“临近保质期商品销售专区”或“临近保质期商品销售专柜”等字样。

7.1.4 定期更替标识

应定期检查临期商品标识的可读性和准确性，及时替换和更新。

7.2 折价促销

7.2.1 仓库端——针对加盟商的促销

满足下列两条中任意一条，商品即执行折价操作。随着产品保质期临近，适当加大每次折扣的力度。

a) 国产食品剩余保质时长低于 60%保质期、进口食品低于 50%保质期，且大于 3 个月；常温牛奶和方便类食品大于 2 个月。

b) 商品出货包装有瑕疵，如缺少外箱、商品轻微变形、残旧商品等。

7.2.2 门店端——针对消费者的促销

应将临期食品集中陈列或设立促销专区，根据食品剩余保质时长进行阶梯式促销。

7.3 废弃

7.3.1 临期预包装食品废弃

无法退货且未能售罄的临期食品，应在接近保质期临界点前及时下架并废弃。具体商品废弃标准应以实际经营中的商品工艺标准或产品包装明确标明的保质期为准。

7.3.2 FF 食品废弃

FF食品的外观、质地明显受损时，即使在保质期内也应被废弃。不符合食品安全法要求的、包装未封闭、掉出包装、被污染的原料，应立即废弃并记录。

7.3.3 食品废弃要点

7.3.3.1 废弃食品的处理应在门店后仓的监控下进行。如后仓无监控设备，可在营业场所的监控设备下进行处理。

7.3.3.2 废弃食品应拆除外包装，被破坏性处理后倒入垃圾箱内。禁止直接丢弃或员工自用。

7.3.3.3 废弃食品信息登记。废弃登记的内容应包含商品分类、商品名称、废弃日期和时间、数量以及废弃原因等。

7.4 退换货

7.4.1 消费者退换货

7.4.1.1 一般商品在购买 15 天内可办理退换货。

7.4.1.2 有质量问题的商品，且符合退换货标准，并在退换货规定时间内，可按本企业相关规定办理。

7.4.1.3 折价处理的临期商品不予退换货。特殊情况下，双方协商解决。

7.4.2 供应商退换货

7.4.2.1 如供应商同意将临期商品退货或换货，各门店可按照本企业的退换货管理规定办理。

7.4.2.2 如供应商不同意退货或换货，门店应尽快将临期商品折价处理。

7.5 捐赠管理

7.5.1 识别捐赠机会

门店基于日常商品经营管理流程与售卖要求，定期盘点，识别适合捐赠的余量食品种类和数量。

7.5.1.1 划定可捐赠食品边界

以安全性为首要原则，在既有技术、管理水平条件下，企业可根据以下因素，识别和筛选经营范围中的可捐赠余量食品。优先考虑常温预包装食品、生鲜品类中的水果与蔬菜。对特殊食品（如保健食品、婴幼儿配方乳粉等）、冷藏冷冻食品，企业捐赠前应充分论证和评估风险。捐赠企业应依据最新政策法规、行业标准等，对捐赠范围动态调整。

- a) 运输及储藏条件
- b) 食品安全风险
- c) 食品保质期
- d) 食品适用人群

7.5.1.2 编制可捐赠食品清单

便利店企业宜收集、记录常见的可捐赠余量食品种类、数量、产生时间和区域等信息。数据采集表内容包括但不限于：

- a) 基本信息：经营规模、经营类别、覆盖范围；
- b) 辅助信息：数据记录人、清点时间、清点范围；
- c) 食品统计信息：食品种类、数量、捐赠频次、分布特征、报损后门店处理模式；
- d) 数据质控：数据统计口径、标准等。

7.5.2 确立捐赠模式及目标

7.5.2.1 原则

基于安全性、合规性、多元性、可复制性等原则，企业确立科学有效的捐赠模式和目标。

7.5.2.2 确立捐赠模式

便利店企业宜依据食品盘点结果，从自身经营规模、食品经营范围、人力成本、可捐赠食品种类及体积、是否存在跨区域运输、信息化管理程度等多个维度，综合选择和评估捐赠模式。便利店企业应考虑捐赠模式是否能够实现食品捐赠规范化管理和模式迁移。

7.5.2.3 设置捐赠目标

便利店企业宜根据自身经营盘点情况，从难易程度、预期效益两个层次设置食品捐赠的范围和程度，形成行动方案，并量化为短、中、长期目标。工作目标宜包括，参与捐赠门店数量、覆盖的城市区域、受益人群体量、减少的食物浪费量等。开展捐赠的便利店企业可请求专业的第三方公益机构提供帮助。

7.5.3 选择合作伙伴

7.5.3.1 确定合作伙伴

7.5.3.1.1 便利店企业应依据业务规模和销售模式，考虑是否选择合作伙伴参与食品捐赠。若自身承担余量食品的分发和捐赠，无需合作伙伴。

7.5.3.1.2 如便利店企业需要合作伙伴的帮助，宜综合考虑合作伙伴的数量、资质和责任等因素。当便利店企业与多个机构同时开展合作时，应建立配套的合规审查和运行管理机制，明确各方责任。

7.5.3.2 建立合作关系

7.5.3.2.1 便利店企业与第三方公益机构合作开展余量食品捐赠时，宜建立自己的标准合作框架，规定合作要求、双方权益与责任，促进多个合作伙伴的一致合作。新的合作伙伴加入，可基于合作框架进行针对性修改。

7.5.3.2.2 当便利店企业存在多个合作伙伴关系时，宜明确在哪些情况下使用哪个组织，避免出现工作摩擦和效率损失。

7.5.3.3 明确合作伙伴的责任

7.5.3.3.1 第三方公益机构作为食品捐赠流程中的关键环节，应宣传与便利店企业合作的实践经验，调动更多企业参与食品捐赠活动。

7.5.3.3.2 第三方公益机构与参与捐赠活动的便利店企业达成接洽意向后，应配合企业做好资质认定和审查工作，提供相关证明材料；与便利店企业就捐赠类型、时间频次要求、空间位置、食物接收和转运方式、分发、志愿者培训等事项达成明确的共识和要求，落实于双方的合作协议之中。

7.5.4 制定并改善流程

7.5.4.1 工作步骤

7.5.4.1.1 设定和绘制工作流程图，将工作职责细分到每一步以及具体负责的团队，确认团队及个人的工作内容；

7.5.4.1.2 明确团队负责人，制定团队间的沟通反馈机制，保证上下游工作有效沟通；

7.5.4.1.3 加强团队培训，使每位成员熟悉整个流程环节并能正确理解自己的任务内容以及完成标准；

7.5.4.1.4 设立反馈机制，确保在实际实施过程中执行者可以有效与他人或团队负责人沟通，提出修改意见，不断调整和优化整体工作流程。

7.5.4.2 参与部门分工

7.5.4.2.1 便利店企业负责前端的可捐赠余量食品识别和整理，明确具体对接部门及人员。

7.5.4.2.2 公益合作伙伴接收食品，确认安全品质；完成中间的运输及存储工作；识别后期的受益人及二次分发。

7.5.4.3 风险与防范措施

便利店企业应建立有效的沟通机制和信息交流平台，加强合作伙伴之间的信息共享和协同合作；通过定期的评估和反馈机制，及时发现和解决潜在的风险和问题；建立风险预警机制，对可能出现的风险进行提前预警和防范；加强内部管理，规范业务流程，提高企业的抗风险能力。

7.5.5 捐赠结果评估

对捐赠工作的评估，应基于便利店企业的发展战略目标、经营状况以及外部环境变化等因素，对捐赠的实施成果、管理的效率、目标的进展情况、所面临的障碍与问题、风险和机遇等进行全面考虑。应确立数据报告标准，总结阶段性实践进展，进行内部流程回顾及外部数据披露工作。

7.6 员工培训

7.6.1 应提供适当时长、不同层次、不同岗位的临期食品管理培训课程，使员工了解临期食品的界定期限和检查频率、处理流程以及本岗位对应的职责。员工能准确识别临期食品，掌握正确的处理方式。

7.6.2 对新引进的、超出培训内容的食品的管理，应及时向员工提供专项、短期培训，告知新品运营管理特性，减少临期食品的产生。

8 临期食品管理结果的评估与改进

8.1 门店员工应定期统计本店临期食品库存、废弃金额、废弃品种、废弃原因等信息，了解本店临期食品管理相关指标的同比、环比数据，评估本店此类指标在企业内所处位置，分析产生原因，落实改进措施，并于下一次统计数据后复盘改进效果，持续改进。

8.2 便利店企业总部相关部门应定期统计各门店临期食品库存、废弃金额、废弃品种、废弃原因等信息，为门店提供指标对比基准，指导、帮助指标靠后的门店，推广领先做法。

8.3 便利店企业总部相关部门应从业务全流程角度探索临期食品管理优化措施并落地实施，不定期对改进效果进行复盘，持续改进。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国 食品安全法》
 - [2] 《中华人民共和国 反食品浪费法》
 - [3] T/CCPITCSC 081—2021 预包装临期食品流通指南
 - [4] T/CNFIA 001—2017食品保质期通用指南
 - [5] CODEX STAN 1-1985 general standard for the labelling of prepackaged foods 国际食品法典 预包装食品标识通用标准
 - [6] 中国连锁经营协会等编撰. 零售企业开展余量食物捐赠实践指南. 2022年.
-