附件2：

农村食品经营单位重要消费节点备货管理

风险提示

农村地区各食品经营单位：

为保障农村食品市场供应稳定、食品安全可控，避免在重要消费节点出现商品积压、临期过期食品骤然增多等问题，有效减少经营损耗和食品安全隐患，提升盈利空间。结合农村地区消费特点及经营实际，特提示如下：

一、科学规划进货量，避免过度备货

在节假日、购物节等重要消费节点，市场对食品的需求虽然会有所增长，但盲目扩大进货量容易导致滞销积压。进货量可结合以往同期销售数据、周边消费人群规模及消费习惯综合判断，建议进货总量不超过日常3倍。对于生鲜食品等保质期较短的食品，进货量需进一步严格控制，可采取“小批量、多频次”的进货方式，既能保证商品新鲜度，又能减少库存压力。优先选择供货渠道稳定、信誉良好的供应商，确保货源质量可靠、补货及时。对于现场制售类食品，要根据当日预估销量采购原料，当天加工制作的食品尽量当天售完。每日营业结束后，对库存商品和原料进行检查，及时清理过期食品原料。

二、加强临期食品管理，降低过期风险

结合“日管控、周排查、月调度”，定期对店内食品进行逐一排查，重点检查预包装食品、散装食品的生产日期、保质期，现场制售食品的加工日期、保质期限，食品原料生产日期、保质期等。对不同生产日期的散装食品，要分区销售并分别设置标签，混装销售的，应当在散装食品标签上标注最早的生产日期和最短的保质期限，避免正常食品与过期食品混装销售。对临近保质期的食品要特别标示或者集中陈列出售，有条件的可设置临期食品销售专区，并张贴醒目的“临期食品销售专区”标识。根据临期程度制定促销方案，如打折销售、买一送一等，引导消费者合理购买，尽快清理库存。严禁篡改生产日期、保质期后再进行销售。发现过期食品，需立即下架撤离销售区域，防止与其他食品混淆，并按规定销毁，严禁再次流入市场。

三、严格执行“先进先出”，规范库存管理

入库时，按进货日期对食品进行分类存放，将先购进的商品放在易于取用的位置；出库时，优先销售先入库的商品。可利用简单的分类标签、分区存放等方式，提高库存管理效率，确保各类食品和原料摆放有序、易于核查。定期对货架商品进行整理，将后排或底层的旧批次商品移至前排或上层。定期对库存区域和销售区域进行清洁消毒（如每周一次），保持干燥、通风、避光，防止食品因储存环境不当而提前变质。同时，记录好进货台账，定期梳理食品的生产日期、保质期、数量、贮存条件等信息，及时掌握库存商品的保质期情况，避免因管理混乱导致旧批次商品长期积压，出现临期、过期食品。