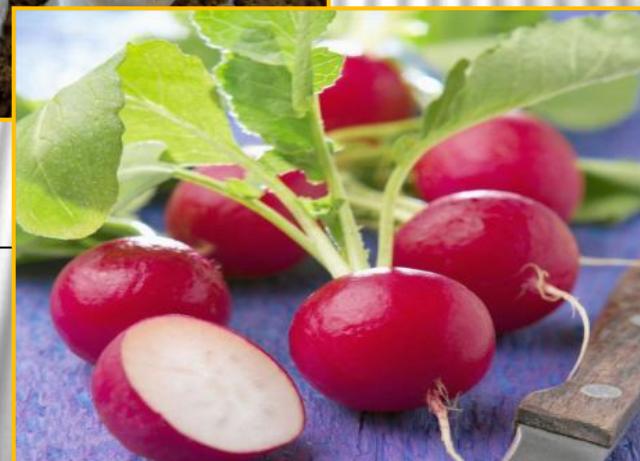


# 蔬菜陈列SOP



# 目 录

---

## I. 蔬菜陈列标准

|         |       |        |
|---------|-------|--------|
| 1. 基本原则 | ----- | 1 页    |
| 2. 叶菜类  | ----- | 2~3页   |
| 3. 花果类  | ----- | 4 ~ 5页 |
| 4. 根茎类  | ----- | 6 ~ 7页 |
| 5. 菌菇类  | ----- | 8 页    |
| 6. 精品蔬菜 | ----- | 9页     |
| 7. 加工类  | ----- | 10页    |
| 8. 促销商品 | ----- | 11 页   |

## II. 蔬菜品质规定

|           |       |        |
|-----------|-------|--------|
| 1. 标签粘贴规定 | ----- | 12页    |
| 2. 鲜度管理   | ----- | 13页    |
| 3. 蔬菜保鲜   | ----- | 14页    |
| 4. 仓库存放原则 | ----- | 15~16页 |

# I . 蔬菜陈列标准

---

## 1. 陈列基本原则

(一). 蔬菜品种数：大店80种、小店60种

(二). 品质新鲜、陈列丰满

(三). 陈列先进行质检，遵循先进先出

(四). 陈列顺序：

叶菜    花果    根茎    菇菌    精品蔬菜    加工调料

(五). 散称裸买和包装（捆扎）分开陈列

(六). 托盘包装售价必须大于3元

# I. 蔬菜陈列标准

## 2. 叶菜类陈列标准

- 叶菜以捆扎陈列为主
  - 包装前进行挑选：  
去除病叶、黄叶、老叶等
  - 结束带捆扎按商品长度扎一把或扎二把
    - 同种蔬菜捆扎高度相同
    - 捆把大小均匀
    - 保鲜膜捆扎以球型菜为主  
如：卷心菜、大白菜等
    - 蔬菜袋包装只适用小种菜类  
如：鸡毛菜等



- 陈列顺序
  - 结束带捆扎 保鲜膜包装 蔬菜袋袋装
- 按商品高度顺序陈列
- 商品必须以竖立方式陈列
- 随时补货，保持陈列 丰满、品质新鲜
- 每日陈列商品必须当天销售完毕
- 无喷雾加湿台陈列时需隔一小时进行叶面喷雾保养



# I. 蔬菜陈列标准

## 2. 叶菜类陈列标准



叶菜捆扎陈列



叶菜捆扎陈列



蔬菜袋装



保鲜膜包装

# I . 蔬菜陈列标准

## 3. 花果类陈列标准

- 花果类以包装陈列为主

- 包装前进行挑选：去除过长蒂柄、病果、畸形果等

- 按商品特性选择保鲜膜、托盘蔬菜袋进行包装

- 包装时商品摆放整齐、朝向相同
  - 包装大小均匀
  - 品质不良商品不得放于包装底部
  - 端架、促销桶大量陈列时以散称裸卖方式进行

- 大型瓜类必须切片后陈列销售

- 陈列顺序

- 保鲜膜包装 托盘包装 蔬菜袋袋装

- 相同属性商品陈列在一起

- 如：辣椒类、瓜类、豆类等

- 商品垂直陈列，朝向相同

- 随时补货，保持陈列丰满品质新鲜



# I . 蔬菜陈列标准

## 3. 花果类陈列标准



托盘包装



保鲜膜包装



切片保鲜膜包装



保鲜膜包装

# I . 蔬菜陈列标准

## 4. 根茎类陈列标准

- 陈列顺序：散称裸卖 包装销售

- 散称裸卖

- 裸卖以当季热销品项为主
- 补货前进行挑选：去除多余根须、老叶、沙土等
- 排面及时整理，去除残叶剩根、沙土及不良品

- 包装销售

- 托盘包装或保鲜膜包装
- 按商品特性选择包装类型  
如：萝卜类适合保鲜膜包装
- 包装前必须先进行挑选
- 商品摆放整齐、方向一致

- 商品垂直陈列，朝向相同

- 随时补货，保持陈列丰满品质新鲜



# I. 蔬菜陈列标准

## 4. 根茎类陈列标准



端架散称裸卖



排面散称裸卖



保鲜膜包装



托盘包装

# I . 蔬菜陈列标准

## 5. 菌菇类陈列标准

- 陈列方式 : 托盘包装
  - 可利用小型原包装直接陈列 如 : 蟹味菇
- 按商品形状进行陈列  
长条形 圆形 其他
- 包装销售
  - 包装前进行质选 , 去除过长根部及不良品
  - 商品摆放整齐 , 朝向一致 , 菌伞在上
  - 包装大小均匀
  - 不得将质次商品放于下层
- 商品垂直陈列 , 朝向相同
- 商品交叉叠放 , 避免商品直压
- 随时补货 , 保持陈列丰满、  
品质新鲜



# I. 蔬菜陈列标准

## 6. 精品蔬菜陈列标准

- 定义：挑选出外形、色泽等都最好的鲜嫩优质蔬菜

- 同品必须有普通品销售才能有精品销售
- 售价不得高于同种普通商品一倍

- 陈列方式：包装销售

- 按商品特性选择：透明专用托盘或保鲜膜
- 补货前必须 进行精细挑选
  - 选择外形美观，色泽亮丽、鲜嫩商品
  - 去除不可食用根蒂、老叶等
  - 包装整齐美观，粘贴精品蔬菜标志
- \* 托盘为左上角，保鲜膜为标签上方

- 陈列顺序

叶菜 花果类 根茎类 菇菌类

- 商品垂直陈列，朝向相同

- 随时补货，保持陈列丰满、  
品质新鲜

- 陈列商品每天必须更换，当天未  
销售的进入普通蔬菜销售，确保  
“精品”品质



# I . 蔬菜陈列标准

## 7. 加工类陈列标准

- **陈列方式：包装**

- 按商品特性选择：托盘、蔬菜袋、连卷袋

- **包装要求**

- 包装大小均匀
- 商品摆放整齐
- 包装时进行质选去除杂质及不良品

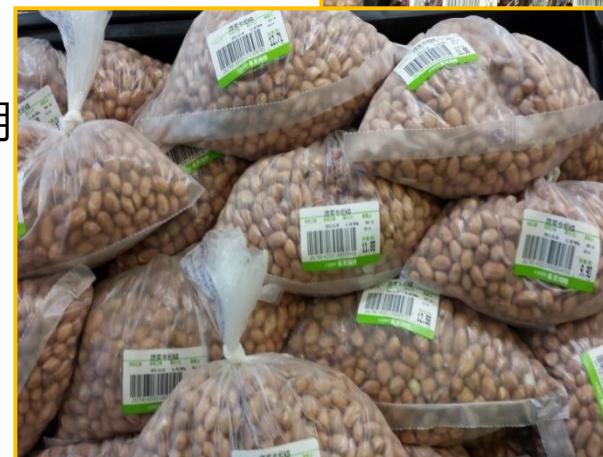
- **相同包装集中陈列**

- **陈列顺序**

托盘包装    蔬菜袋包装    连卷袋包装

- **保持陈列饱满，品质安全**

- 经常检查标签保质期，防止过期



# I . 蔬菜陈列标准

## 8. 促销区陈列标准

- 促销区陈列档期商品为主  
(有空位时可陈列当季热销商品)
- 主要陈列方式：散称裸卖
  - 可利用假底做好饱满陈列
  - 补货前必须 进行初步挑选，去除多余根须、老叶、沙土等
  - 排面及时整理，去除残叶剩根、沙土及不良品
  - 按排人员对商品进行及时维护并做好商品面销
- 随时补货，保持陈列丰满品质新鲜



## II. 蔬菜品质规定

### 1. 标价签粘贴规定



扎二把贴于上面的扎带、扎一把贴于扎带上



贴于托盘右上角

标签粘贴平整、不皱褶，便于结帐扫描



贴于封口中央、横贴，方向一致



贴于单层保鲜膜，商品中央

## II. 蔬菜品质规定

### 2. 商品鲜度管理

#### 回转率问题

##### 商品分离未遵守



[防止关店后放置常温仓库]  
不遵守流通期限  
-销售期限内销售完

#### 防止关店后在常温下存放

##### 鲜度不良未挑选



[大白菜, 卷心菜, 西兰花等]  
没挑选出前日陈列的不良品  
-摘除不新鲜的部分重新包装

#### 商品管理鲜度

##### 鲜度不良未挑选



[散装花果类]  
陈列后没有管理鲜度  
-陈列后随时挑选不良商品

#### 包装蔬菜管理

##### 包装破损状态



[包装蔬菜]  
防止陈列包装不良商品  
-整洁的重新包装再陈列

##### 包装破损状态



[根茎类]  
不能陈列新鲜度不良的商品  
-随时检查卖场管理新鲜度

##### 叶菜未当天售完



[叶菜类]  
防止关店后陈列台还有商品  
-叶菜类当天打折销售

##### 鲜度不良未挑选



[萝卜]  
未对前日剩下商品进行挑选  
-门店随时检查管理新鲜度

##### 腐烂商品陈列



[胡萝卜]  
未对前日剩下商品进行挑选  
-挑选后重新包装

## II. 蔬菜品质规定

### 3. 商品鲜度管理 \_ 蔬菜保鲜



排面叶菜喷雾保湿，并上下翻转



带根商品根部加湿保鲜



冷藏库内加盖湿毛巾保鲜



加盖湿报纸保鲜

## II. 蔬菜品质规定

### 4. 蔬菜仓库存放原则



- ① 严格遵守先进先出原则,确保商品新鲜度.
- ② 周转筐存放时标示入店日期 , 方向朝外
- ③ 按商品别存放,以方便管理
  - 按叶菜类/根茎类/花果类/菌菇类等区域存放
- ④ 每日8:00前商品必须入库,同时完成清洁工作.
  - 散装叶菜最上层用湿报纸或湿布完全覆盖,以避免水分流失.隔2h需喷水(5-10月喷冰水),以管理商品新鲜度.
- ⑤ 仓库正常温度在5°C-7°C,如出现异常及时联系维修部门,防止商品新鲜度出现问题.
  - 尽量避免商品存放于风口 , 避免商品水分流失



## II. 蔬菜品质规定

### 4. 蔬菜仓库存放原则



按照各货架来指定区域保

|             |             |
|-------------|-------------|
| 花果类<br>(包装) | 根茎类<br>(包装) |
| 叶菜类<br>(包装) | 蘑菇<br>(包装)  |
| 叶菜类<br>(散装) | 促销<br>商品    |

保管要按照找到商品容易，看到标示事项容易的原则



整理时能完全看到  
筐外的标示



散装叶菜类  
喷水保湿  
用报纸或毛巾覆盖后  
喷水，以此来管理新  
鲜度



关店后，将商品整理  
好后放置于冷库保管

在交接班记录中传  
达给第二天早班  
人员