



传播国际通用管理理论与方法

SIGMTM

Spread International General Management Theory & Method

现代超市 连锁店 特许店 国际标准化运营通用管理与成功案例典范

主编 胡 钢

新 华 出 版 社

现代超市 连锁店 特许店国际 标准化运营通用管理 与成功案例典范

第二卷

新华出版社

第二卷目录

第三部分 国际标准化运营通用管理

第二章 现代超市生鲜食品国际标准化运营通用管理	(489)
第一节 生鲜食品的常识	(489)
一、果蔬的种类、特性及保鲜方式	(489)
二、肉类食品的种类、特性及保鲜方式	(496)
三、水产品的种类、特性和保藏方法	(503)
四、面包的制作方法	(506)
第二节 生鲜食品经营设备的配置与管理	(515)
一、生鲜食品设备主要类型及设备选择	(515)
二、陈列柜的类型与管理	(518)
三、生鲜食品设备的管理	(524)
第三节 生鲜食品规范化采购管理	(526)
一、生鲜食品市场调查	(527)
二、生鲜食品商品组合的建立	(528)
三、生鲜食品商品组合的调整	(530)
四、生鲜食品采购管理	(533)
第四节 生鲜食品配送中心的规范化管理	(540)
一、生鲜食品配送中心概述	(540)
二、生鲜食品配送中心建设决策	(542)
三、生鲜食品配送中心的运营	(548)
第五节 生鲜食品的定价与促销管理	(552)
一、生鲜食品的定价策略	(552)
二、生鲜食品的促销策略	(557)
第六节 生鲜的清洁及安全管理标准	(566)

一、清洁卫生的重要性	(566)
二、清洁卫生的内容	(567)
三、清洁卫生用具	(567)
四、个人卫生标准	(569)
五、储存区域的卫生标准	(571)
六、操作区域的卫生标准	(573)
七、销售区域的卫生标准	(575)
八、加工流程的卫生标准	(576)
九、生鲜安全操作标准	(578)
第七节 蔬果生鲜标准化运营通用管理	(579)
一、蔬果运营概述	(579)
二、蔬果生鲜产品内容	(580)
三、蔬果鲜度管理	(581)
四、采购计划的设立与订货	(585)
五、蔬果的收货/验货标准	(587)
六、蔬果的加工	(614)
七、蔬果的陈列	(616)
八、蔬果的销售	(618)
九、清洁卫生与安全	(619)
十、损耗控制	(622)
十一、毛利实现	(622)
第八节 肉类生鲜标准化运营通用管理	(623)
一、肉类运营概述	(623)
二、肉类生鲜产品内容	(623)
三、肉类鲜度管理	(625)
四、采购计划设立与订货	(629)
五、肉类的收货/验货标准	(630)
六、肉类的加工	(638)
七、肉类的陈列原则	(642)
八、肉类的销售	(642)

九、清洁卫生与安全	(643)
十、损耗控制	(645)
十一、毛利实现	(645)
第九节 海鲜标准化运营通用管理	(646)
一、海鲜运营概述	(646)
二、海鲜产品内容	(646)
三、海鲜鲜度管理	(647)
四、采购计划的设立与订货	(653)
五、海鲜的收货/验货标准	(656)
六、海鲜的陈列	(668)
七、海鲜的加工	(668)
八、海鲜的销售	(669)
九、清洁卫生与安全	(669)
十、损耗控制	(671)
十一、毛利实现	(671)
第十节 面包标准运营通用管理	(672)
一、面包运营概述	(672)
二、面包产品内容	(672)
三、面包鲜度管理	(673)
四、采购计划的设立	(675)
五、面包的订货	(676)
六、面包的收货/验货标准	(679)
七、生产计划的设立	(680)
八、面包的生产加工	(684)
九、面包的质量控制	(704)
十、面包的陈列	(708)
十一、面包的销售	(709)
十二、面包的仓库管理	(710)
十三、清洁卫生与安全	(711)
十四、损耗控制	(713)
十五、毛利实现	(713)

第十一节 熟食标准化运营通用管理	(714)
一、熟食运营概述	(714)
二、熟食产品内容	(714)
三、饮食文化概述	(715)
四、熟食的鲜度管理	(718)
五、采购计划的设立	(722)
六、熟食的订货	(722)
七、熟食的收货/验货标准	(726)
八、生产计划的设立	(727)
九、熟食的生产加工	(729)
十、熟食的质量控制	(747)
十一、熟食的陈列	(755)
十二、熟食的销售	(755)
十三、熟食的仓库管理	(757)
十四、清洁卫生与安全	(757)
十五、损耗控制	(759)
十六、毛利实现	(759)
第三章 现代连锁业国际标准化运营通用管理	(761)
第一节 建立完整的信息系统	(761)
一、有效导入商业自动化系统	(761)
二、连锁业信息系统架构的要点及建立方式	(763)
三、新科技对连锁业自动化的贡献	(765)
第二节 连锁企业的文化建设	(768)
一、企业文化的性质	(768)
二、企业文化的构成与功能	(769)
三、企业文化建设	(771)
第三节 现代连锁店通用管理方法	(773)
一、管理项目与范围	(773)
二、CI 使用规定	(789)
三、如何推动政策与活动	(792)
四、总部与分店的连系沟通做法	(793)
五、协力厂商制度之建立	(795)

第四节 现代连锁店的人力资源开发管理	(797)
一、人力资源发展策略	(798)
二、职位规划与管理	(798)
三、人力资源开发计划	(800)
四、薪酬制度	(804)
五、绩效管理	(810)
六、人员生产力绩效衡量指标	(811)
第五节 现代连锁店的商品运营管理	(812)
一、商品定位与组合	(813)
二、采购组织与流程	(819)
三、新产品开发与滞销品淘汰	(821)
四、供货厂商管理	(823)
五、自有品牌商品开发	(825)
第六节 现代连锁店的物流配送管理	(827)
一、连锁系统的物流策略	(828)
二、物流配送的原则与方式	(829)
三、订货进货作业管理	(836)
四、物流费用负担原则	(839)
第七节 现代连锁企业的四大战略	(841)
一、经营战略	(841)
二、发展战略	(849)
三、竞争战略	(850)
四、形象战略	(856)
第八节 现代连锁企业的三大策略	(864)
一、开店策略	(864)
二、定价策略	(885)
三、营销策略	(897)

第四章 现代特许经营国际标准化运营通用管理	(929)
第一节 购买特许经营权	(929)
一、购买步骤	(929)
二、对特许人的评估	(933)
三、特许费的安排	(947)
四、店址的选择	(954)
五、成为受许人的方法	(956)
六、受许人必备素质	(961)
第二节 特许经营采购控制与管理	(967)
一、特许组织采购管理制度	(967)
二、特许组织采购与存货管理	(973)
三、特许组织配送与仓储管理	(988)
第三节 特许经营店面作业管理	(997)
第四节 特许经营商品质量管理	(999)
第五节 特许经营店面人员工作职责	(1001)
一、员工岗位职责	(1001)
二、总体工作规则	(1004)
三、顾客服务规则	(1006)
第六节 特许经营的营销管理	(1008)
一、选择目标市场	(1008)
二、商圈营销策划	(1010)
三、商圈营销方法	(1011)
四、促销策略	(1012)

第四部分 财务管理与操作

第一章 现代超市财务管理与操作	(1017)
第一节 财务分析与目标制定	(1017)
一、财务数据分析	(1017)
二、财务目标制定	(1018)
第二节 收银管理与操作	(1019)
一、收银总则	(1019)
二、收银总流程	(1020)
三、收银知识	(1021)
四、收银员工作标准	(1026)
五、收银操作标准	(1044)
六、现金室操作标准	(1055)
七、收银员培训	(1068)
第二章 现代连锁企业的财务管理	(1073)
第一节 概述	(1073)
第二节 连锁企业财务管理的特点	(1073)
第三节 连锁企业财务管理的主要内容	(1075)
一、连锁企业的资金管理	(1075)
二、连锁企业流动资产的管理	(1076)
三、连锁企业的成本管理	(1078)
四、工资奖金和奖罚管理	(1079)
五、连锁企业的筹资决策	(1079)
六、连锁企业投资决策	(1081)
第四节 连锁企业财务经营分析	(1084)
一、安全性指标考核	(1084)
二、效益性指标考核	(1085)
三、效率性指标考核	(1086)

四、发展性指标考核	(1087)
第三章 现代特许经营财务管理	(1089)
第一节 特许人费用管理与资金管理	(1089)
一、收费管理	(1089)
二、特许企业资金管理	(1094)
第二节 现代特许经营融资渠道	(1098)
一、贷款种类	(1098)
二、贷款对象	(1099)
三、贷款条件	(1099)
四、申请贷款的程序	(1100)
五、申请贷款	(1100)
第三节 特许经营中的 H 型资本运作	(1101)
一、智慧经济与特许经营	(1101)
二、特许经营是“买核”经营	(1102)
三、特许经营是时差经营	(1103)

第二章 现代超市生鲜食品国际化运营通用管理

第一节 生鲜食品的常识

一、果蔬的种类、特性及保鲜方式

(一) 果蔬的分类

果品包括水果和干果。水果主要有柑橘、香蕉、菠萝、芒果、荔枝、龙眼、猕猴桃、苹果、梨、葡萄、桃、杏、李子、山楂、石榴、樱桃、草莓等。干果有核桃、枣、板栗等。

蔬菜根据在植物上的不同部位可分为不同的类型，即根菜类：萝卜、胡萝卜、甘薯、洋葱、生姜、马铃薯、百合、芋头和山药；茎菜类：蒜苔、莴笋；叶菜类：大白菜、芹菜、菠菜、香菜（芫荽）、甘蓝（卷心菜）；果菜类：番茄（西红柿）、黄瓜、辣椒（柿子椒、红辣椒）、南瓜、冬瓜、茄子、菜豆；其他类：菜花、莲藕。

(二) 果蔬的营养作用

果蔬是维生素和无机盐的主要来源，也是保证人类健康的重要食品。我们膳食中90%以上的维生素C来源于果蔬产品，它对增进人体健康、增加机体抵抗力、减少疾病具有不可或缺的作用。胡萝卜及某些叶菜中所含丰富的胡萝卜素可用来预防、治疗或辅助治疗夜盲症和干眼病。果蔬中的无机盐，尤其是钾、钠、钙、镁等离子在人体内呈碱性，对维持机体的酸碱平衡起着重要作用；食物纤维，包括纤维素、半纤维素、果胶、木质素等，虽然不能被人体中的消化酶所分解，但可促进肠道蠕动，有利于粪便的排出，可减少或阻止胆固醇被人体吸收。

有些果蔬还具有保健作用。如番茄、大蒜、莲藕能健脾开胃、马铃薯、山药能健脾益气，白萝卜、笋能消食化痰，丝瓜、苦瓜、冬瓜、黄瓜、荸荠、空心菜、油

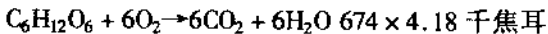
菜、芹菜、荠菜能清热、解毒、化痰，番茄中的番茄红素，对人体前列腺具有极大的好处。南瓜中的特殊氨基酸是治疗Ⅱ型糖尿病的有效物质。胡萝卜有降压、强心、抗炎和抗过敏的作用，大蒜具有良好的杀菌、解毒、降脂、降血糖、降压的功能。甘蓝和花椰菜中的异硫氰酸酯衍生物可杀死白血病细胞。芦笋对心脏病、高血压、高血脂、动脉硬化、癌症具有特殊的效能。

(三) 果蔬采摘后的特性

1. 果品蔬菜的呼吸作用

果品蔬菜在生命活动过程中需要消耗的能量，主要来自于有机化合物的生物氧化，这种生物氧化过程被称为呼吸作用。

吸收氧并放出二氧化碳是呼吸作用的主要表现形式，它的基本反应式为：



所以呼吸作用的实质是利用空气中的氧，通过酶的催化作用进行一系列的生物化学过程，将糖分解成二氧化碳和水，同时释出能量。释放的能量一部分用来维持果实生命活动，剩余部分以热能形式释放到环境中。

在缺氧条件下，果品蔬菜呼吸途径发生改变，它的基本反应式为：



缺氧条件下，果蔬呼吸的产物是乙醇、二氧化碳和能量。乙醇又可向乙醛转化，因此当乙醇和乙醛在果实内积累到一定程度就会产生生理毒害。

影响果品蔬菜呼吸强度的主要因素：

(1) 品种特性。不同种类和品种的产品，由于自身的原因，呼吸强度不一样。果品中较耐贮藏的品种，如苹果、梨和葡萄等的呼吸强度较低，不耐贮藏的核果类，如桃、李、杏等呼吸强度较大。早熟的品种比晚熟的品种呼吸强度大，南方生产的比北方的呼吸强度大，夏季成熟的比秋冬成熟的呼吸强度大。

(2) 成熟度。同品种果品蔬菜的成熟度越高，它的呼吸强度也越高。

(3) 温度。在正常生命活动范围内，温度越高，呼吸强度也越大。据测定，苹果在4℃比0℃贮藏条件下呼吸强度高1倍，在9℃时又比4℃高1倍。但是当温度超过35℃时，呼吸强度反而降低，超过40℃呼吸就停止。如果降低贮藏温度，能使果实呼吸强度降低，呼吸高峰推迟出现，但低温应以果实不遭受冻害为限度。

(4) 空气组成。降低环境中氧浓度可抑制果品蔬菜呼吸强度，提高环境中二氧化碳浓度，也能起到抑制呼吸的作用。乙烯是果品蔬菜在成熟过程中自身释放的一

种气体，对果品有极强的催熟作用。如果能采取抑制乙烯产生的措施，对果品蔬菜贮藏保鲜效果亦十分显著。

2. 果品蔬菜的蒸腾作用

采收后的果品蔬菜水分以水蒸气形态从果品蔬菜表皮蒸发出去，这种水分散失的现象称为蒸腾作用。

蒸腾是果品蔬菜表面的失水过程，水分主要通过果皮的角质层、皮孔和气孔散发出去。当果品蔬菜水分散失超过果重的5%时，果品蔬菜就会出现萎蔫状态，萎蔫后会影响到果品蔬菜的外观，果汁减少，果肉不脆，果重减轻，品质变劣。失水还将严重影响正常的呼吸作用，使水解酶活性增强，加速糖酸和果胶类物质水解，加快果品蔬菜的成熟和衰老过程，大大降低了果品蔬菜抗病性和贮藏性能。因此在果品蔬菜贮藏期间要尽力防止水分的蒸腾，保持果品蔬菜新鲜状态，延缓果品蔬菜的后熟和衰老过程。

影响果品蔬菜蒸腾作用的因素主要有：

(1) 品种。在蔬菜中叶菜类的蒸发作用最为显著，随后依次为茎菜类、根块、地下茎、球根。做好蒸发作用显著的商品的管理是经营果蔬的关键。在水果中，草莓、葡萄、樱桃等无论温度如何，蒸发作用都很显著；枇杷、桃、甜瓜等在低温条件下，蒸发作用会有所减弱；橘子、苹果、梨在低温条件下，蒸发作用会显著地减弱。越是在成长期果蔬的蒸发作用越显著，成熟后的果蔬的蒸发不是很活跃。热带的香蕉、木瓜、芒果等随着不断成熟蒸发作用也越来越显著，并且低温条件下也不会有所减弱。在卖场要注意尽快将其售完。

(2) 温度。温度越高，果品蒸腾作用越强。温度越低，果品蒸腾作用越弱。

(3) 湿度。湿度越高蒸腾作用越弱，湿度越低，蒸腾作用越强。

果蔬贮藏期间常出现4种温度和湿度组合的类型，即低温高湿、低温低湿、高温高湿和高温低湿。其中低温高湿是理想的贮藏环境，高湿能减少水分蒸腾，低温又能降低果实呼吸强度，抑制微生物活动，减少果实腐烂，延长保鲜期。高温高湿是微生物生长的适宜环境，经常致使果实大量腐烂损耗，对果蔬贮藏保鲜十分不利。

(4) 风速。空气流动可以带走积聚在果品蔬菜表面附近的水分，加大果品蔬菜内外相对湿度的差异，使果品蔬菜水分散失加快。风速愈大，水分散失也愈快。但是风速对果品蔬菜蒸腾的影响还要看贮藏库的温度和相对湿度状况，如果温度在

0℃左右,相对湿度在90%以上,风速的影响就较大。

(5) 贮藏方法。贮藏方法对果实影响的差异极明显,堆藏果实的蒸腾速度最快,筐装或箱装果实次之,纸箱并包纸的果实蒸腾速度较慢,采用塑料包装对抑制果实水分散失有显著效果。

3. 果品蔬菜的后熟作用

果品蔬菜采收以后物质积累停止,干物质不再增加,已经积累在蔬菜中的各种物质,有的逐渐消耗于呼吸,有的在酶的催化下经历种种转化、分解和重新组合。同时果品蔬菜在生理上经历着一个由幼嫩到成熟、衰老的过程,在组织和细胞的形态、结构特性等方面发生一系列变化。这些变化导致了蔬菜的耐贮性和抗病性也发生相应的改变,总的趋势是不断减弱。

在蔬菜采收后,如果人为地改变植物体内的激素平衡,可以抑制或促进衰老的过程。如降低贮藏环境中乙烯的含量,可使蔬菜延迟衰老,延长贮藏期。一般钙含量高的呼吸强度低,含钙低的呼吸强度高。呼吸强度低可使衰老延迟,因而钙具有调节成熟、衰老的作用。果品蔬菜采摘前或采摘后用钙处理,可延迟衰老和防止生理病害。

4. 果品蔬菜的休眠作用

一些块茎、鳞茎、球茎、根茎类蔬菜,在结束田间生长时,产品器官内积贮了大量营养物质,新陈代谢明显降低,生长停止而进入相对静止的状态,这就是休眠。植物在休眠期间,新陈代谢、物质消耗和水分蒸发都降到最低限度。即使有适于生长的环境条件也不会发芽生长。

休眠器官在经历一段时间后,又逐渐脱离休眠状态,这时如有适宜的环境条件,就会迅速发芽生长。休眠是一种很有利于贮藏的特性,这时具有很好的耐贮性,可以很好地保存产品的质量。一旦脱离休眠而萌发,耐贮性就迅速下降。

目前生产上常用植物激素处理来调节控制蔬菜的休眠。例如青鲜素可以防止洋葱发芽,青鲜素对其他块茎、鳞茎类以及对大白菜、萝卜、甜菜块根等也有抑制效果。此外,适当的高温、高湿、高氧等条件,也都有加速打破休眠促进发芽的作用。在贮藏实践上则是利用与之相反的条件,即低温、低湿、低氧和适当的二氧化碳来延长休眠,抑制萌发。

(四) 果蔬的低温保藏

冷藏法既不改变食品成分,也不往食品中加入电解质,更不用高温杀菌,所

以,这种方法能最大限度地保持食品的色、香、味和营养价值。因此,冷藏果蔬比干燥、腌渍和罐藏的果蔬质量都高,所以冷藏是当今果蔬运用最广泛的贮藏方法。

1. 温度的控制

低温可抑制果蔬呼吸作用,可推迟其后熟作用,可减弱其蒸发作用等,这就是果蔬冷却保鲜的主要原理。但是,所有的果蔬并不是保鲜的温度越低越好,若超过其最适的保鲜温度,就会产生生理冻害,其中比较容易产生冻害的品种有梨、香蕉、桃子、茄子、黄瓜、蕃茄、马铃薯、生菜等。所以,各种果蔬都有其最佳的保鲜温度。例如:苹果的最适宜温度为 $3^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$,而广东香蕉为 $13^{\circ}\text{C} \sim 18^{\circ}\text{C}$ 。即使同一品种,因成熟度、产地、季节和气候条件不同,而又有相应的变化。如红的西红柿冷却保鲜温度为 0°C ,而绿的则为 10°C ,若低于这个温度,西红柿就失去后熟能力,不能由绿变红。又如,甜椒一般的保鲜温度为 $7^{\circ}\text{C} \sim 9^{\circ}\text{C}$,但北方秋季产的甜椒可低于这个温度。原产于温带、寒带的果蔬,大多数的保鲜温度比产于热带和亚热带的果蔬的保鲜温度要低。如苹果保鲜温度就比香蕉的保鲜温度低。

冷藏保鲜库内的温度约在 $4^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 之间,并且要求温度波动幅度小,一般为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。若库内温度过高,果蔬的呼吸作用增强,影响产品质量和贮藏期;温度过低又会产生冻害。温度波动过大和过频,会在果蔬的表面结露,形成大量水滴。表面水分增加,也给微生物的生长繁殖提供了有利条件,从而造成果蔬大量腐烂变质。

2. 湿度的控制

果蔬中含有大量的水分,这是维持其生命活动和新鲜度的必要条件。在贮藏过程中,果蔬会逐渐蒸发而失水。失水过多,就会明显地呈现萎蔫。这样,不仅果蔬重量减少,而且果实表面皱缩,质量降低,有的甚至失去商品价值。因此,在保鲜库中要维持一定的湿度,防止果蔬萎蔫。

果蔬的失水现象大体通过两个途径产生:一是由于呼吸作用散发一部分水分;二是因为贮藏环境湿度的变化,引起水分蒸发。

果蔬通过呼吸作用所散发的水分数量不多,而大量是由物理作用所产生的水分子蒸发。因此,水蒸发得快慢,取决于环境湿度的大小。

提高保鲜库内的相对湿度可以有效地降低果蔬的水分蒸发,但是湿度太高,也会产生发霉作用。比较明显的品种有:洋葱、蒜头、马铃薯等。

总之,果蔬在保鲜期间要有适宜的温度和相对湿度。在有条件的情况下,尽量

做到分库贮存。各种蔬菜 and 水果的储存条件见表 2-1。

表 2-1 果蔬储存的最佳温度和湿度

品名	温度 (℃)	湿度 (%)
芦笋、洋葱、青豆、豌豆、毛豆、玉米、生香菇、蘑菇	3~5	85~90
甘蓝菜、水芹、生菜、芹菜、巴西利、紫高丽菜、青花菜、花椰菜、韭菜、葱、白菜、香蕉、豆芽、蕨菜、松叶	3~5	90~95
牛蒡	3~5	100
胡瓜	5~8	85~90
长芋、蒜	4~10	85~90
茄子、青椒、莲藕	7~10	85~90
冬瓜	6~8	85~90
马铃薯	10~13	85~90
南瓜、番薯	13~16	85~90
番茄 (未成熟者)	16~21	85~90
奇异果 (完全成熟)、橘子、桃子 (完全成熟)、樱桃、草莓、李子	3~5	80~90
苹果、梨子	3~5	90~95
鳄梨 (完全成熟)	4~8	85~90
西瓜	4~8	85~90
葡萄、凤梨 (完全成熟)	5~8	85~90
香瓜	5~10	85~90
柳丁、葡萄柚、金桔、柑	6~8	85~90
木瓜 (完全成熟)、枇杷、柠檬	8~10	85~90
柿子	10~12	85~90
凤梨 (未成熟果)	10~16	85~90
芒果、香瓜 (未成熟果)	13~16	85~90
香蕉	13~18	85~90
鳄梨 (未成熟果)、奇异果 (未成熟果)、木瓜 (未成熟果)、凤梨 (未成熟果)	18~24	85~90

（五）果蔬保鲜的处理

为了保持果蔬的鲜度，在销售或冷藏前应针对果蔬的不同特性，进行下列保鲜处理作业：

1. 需要进行冷盐水处理的商品

有些商品呼吸量大，鲜度下降快，进货后要立即对其进行冷却降低温度，防止鲜度下降。即使是在产地已对这些商品等进行预冷，在运输中其包装纸箱一样会因呼吸热而产生潮热，温度会达到 15℃ 左右，不在产地进行预冷的话有时甚至会上升至 40℃。因此要在收货时对这些商品进行彻底的冷盐水处理。冷盐水处理的作用是利用冷盐水的盐溶度，调整渗透压，降低水温，使蔬菜吸收水分，提高保水性。对象商品有：毛豆、豇豆等豆类，玉米、龙须菜、西兰花、花菜等。

2. 需要苏生处理的商品

有些蔬菜品种，如叶菜类青菜，其叶片属光合作用的器官，呼吸和蒸发量大，减重明显，不耐保存，苏生处理就是适时补充水分，使其重新复活。苏生处理的要领是：在水槽中洗净泥和污垢后，为了减少叶子的损坏，可以把货筐横放，将商品横着放入货筐，在放至货筐的 3/4 时，将货筐竖起，轻轻摇晃，然后将放置在货筐中的商品全部浸泡在水中，时间约 3~5 分钟，如果放入过多的货物的话，会影响苏生效果。为了促进水分吸收、提高苏生效果，可在水中切除根部处理。对象商品有叶菜类青菜、葱等。

3. 需要放热处理的货物

有些水果呼吸热较大，在运输过程中，纸箱中会蓄积热量产生潮气。在进货后要打开纸箱，在阴凉通风处做放热处理。进行放热处理后，放入冷库中或在常温下保管。否则会导致表皮依然良好，但其内部已开始腐烂。对象商品：甜瓜、芒果、木瓜、草莓、桃、菠萝、香蕉等。

4. 常温保存的商品

对于没有必要放入冷藏库的商品，要放在通风性良好的地方进行走位管理。对象商品：马铃薯、洋葱、茄子、菜豆、青椒、凤梨、南瓜、甘薯、牛蒡、西红柿（未熟品）等。

5. 防风处理的商品

有些果蔬非常怕风，不论在卖场还是在冷藏库，都要尽量避免直吹风。特别怕风的商品有：叶类菜、蘑菇类、豆芽菜、茄子等。为了避免由苏生库冷却器中吹出