|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
| 43 |

湖南省地方标准

DB 43/T XXXX—2023

农贸市场食品经营管理规范

Management specification for food business of farmproduce market

（本草案完成时间：2023.06.14）

2023 - XX - XX发布

2023 - XX - XX实施

湖南省市场监督管理局  发布

目　　次

前言 Ⅱ

1　范围 1

2　规范性引用文件 1

3　术语和定义 1

4 场所要求 1

5 经营设施设备要求 2

6 经营管理要求 3

参考文献 7

1. 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，本部分的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖南省市场监督管理局提出。

本文件由湖南省食品安全标准化技术委员会归口。

本文件主要起草单位：湖南省产商品评审中心。

本文件主要起草人：

农贸市场食品经营管理规范

* 1. 范围

本文件规定了农贸市场食品和食用农产品经营环境要求、经营设施设备要求和经营管理要求。

本文件适用于农贸市场的食品经营管理。

本文件适用于农贸市场的食用农产品市场销售管理，不适用于活禽交易。

* 1. 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 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 21720-2022 农贸市场管理技术规范

GB 29924 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 50736 民用建筑供暖通风与空气调节设计规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1　经营点位

农贸市场内商品经营者从事食品和食用农产品经营活动的特定区域。

3.2　其他术语和定义

GB/T 21720界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 经营环境要求

4.1　农贸市场经营环境应符合GB/T 21720-2022中4的规定。

4.2　应与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。

4.3　农贸市场内餐饮服务场所的经营环境应符合GB 31654的规定。

4.4　农贸市场内食品经营环境应符合GB 31621的规定。

4.5　应按照商品种类划行归市设置交易区。同类商品区域要相对集中;分区应标志清晰。

4.6　活禽经营区应相对独立,与其他经营区隔开,相隔间距不得小于5米;经营早点区或快餐配套服务应相对集中设置在专门区域,,周围不得有污水或其他污染源,20米范围内不得经营、贮运鲜活家禽;熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的柜台距离活禽专柜、厕所、垃圾房的间隔应大于20米。

4.7　宜设置独立的净菜处理室，配备给排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集等设施。在蔬菜上市前进行无泥沙、无腐叶、无根须、无过量水分等处理。

* 1. 经营设施设备要求
     1. 经营设施设备应符合GB/T 21720-2022中5的规定。
     2. 信息化要求
        1. 应符合GB/T 21720-2022中5.7的规定。
        2. 鼓励市场开办者采用现代化和信息化手段建设本市场主要~~商品~~食品和食用农产品的可追溯系统，提高食品及食用农产品市场销售质量安全保障水平。
     3. 供水设施要求
        1. 应配备合理的供水系统，食品和食用农产品的清洗和加工用水应符合GB 5749的规定。
        2. 应按各行业交易区的用水需求设置供水设备。水产区供水到商位,肉类区供水到经营区,熟食经营区供水到专间。市场内宜设置供水点供消费者使用。
        3. 应配置高压水冲洗装置，便于冲洗地面、墙体和设备设施。对于地面、密闭垃圾间、家禽类经营区的宰杀间、销售间、禽笼室的冲洗给水等，给水管均应设防逆流设施。
     4. 排水设施要求
        1. 场内排水应由清洁要求高的区域流向清洁要求低的区域。
        2. 场内排水通道应设置合理坡度，确保畅通，外露部分设格栅盖板，出口处设防鼠隔离网。
        3. 排水通道应设置若干窨井，尽可能位于不同方向的交汇处，便于维修和清污，窨井间距根据实际情况确定。
        4. 购物通道的地面设置排水通道的，应位于购物通道的两侧或单侧，保持道路平整、安全。
        5. 经营点位地面应设置地漏或排水槽，经营点位外侧根据需要可沿外墙设置排水槽，保持排水畅通，便于清洁维护，不积垃圾和污水。
        6. 污水排放系统应当按环保要求设置过滤处理设施。市场污水隔渣过滤处理后接入城市污水管网。水产、禽类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施。
     5. 通风设施要求
        1. 通风设施应符合GB 50736的规定。
        2. 市场内活禽宰杀区域应设置机械排风设施。需要实施温控的食品专间应配置相应的通风及温控设施。
     6. 垃圾收集设施要求
        1. 应按废弃物产生量统一配置垃圾收集容器，容器应有翻盖等密闭装置，防止垃圾暴露。 每个摊位应设置垃圾桶，分类收集经营产生的垃圾；加工间和经营专间应配置非手动式开启废弃物存放专用密封容器。
        2. 在合适位置设置垃圾收集房，容量充足，密闭管理，及时消杀，并配备冲洗设施，不污染周边环境。
        3. 垃圾车转运应做到清洁、密闭。
  2. 经营管理要求
     1. 主体资质

应符合GB/T 21720-2022中6.1的规定。

* + 1. 经营行为

应符合GB/T 21720-2022中6.2的规定。

* + 1. 人员管理
       1. 市场开办者

应符合GB/T 21720-2022中6.3.1的规定。

市场开办者是本市场食品安全管理的第一责任人，应当依法对入场经营者履行管理义务，保障市场规范运行。

* + - 1. 市场管理者

应符合GB/T 21720-2022中6.3.2的规定。

* + - 1. 食品和食用农产品经营者

应符合GB/T 21720-2022中6.3.3的规定。

应当依照法律法规和食品安全标准从事销售活动，确保所售食品符合食品安全要求。

从事接触直接入口食品的经营者应持有效健康证上岗，患有国务院卫生行政部门规定的有碍与食品安全疾病的人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作。

* + 1. 进货管理
       1. 应符合GB/T 21720-2022中6.4的相关规定。
       2. 畜禽及肉品经营者应从具备获批屠宰资质的定点屠宰场购进肉类及其制品，并索要检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。
       3. 经营者与初次交易的供货人交易预包装食品和散装食品前，应当索取、查验其相应的营业执照、食品经营、生产许可证明文件，并保存复印件，有信息变更时应及时更新。
       4. 经营者应对购进的产品按批次向供货人索取合格证明文件、购销凭证等资料并保存复印件；对无票、无证、手续不全或无法证实是合法来源的食品或食用农产品予以退回，不予进货。
       5. 食品经营者应落实索证索票制度，留存进货票据等溯源凭证。
       6. 食品经营者应建立进货台账，认真记录进货品种、进货日期、进货数量、供应商名称、地址及联系方式等信息。
    2. 过程控制
       1. 商品展陈

应符合GB/T 21720-2022中6.5的规定。

* + - 1. 设施使用管理

应符合GB/T 21720-2022中6.7的规定。

* + - 1. 制售管理

农贸市场的食品经营过程卫生应符合 GB 31621 的要求，销售人员不得用手触摸直接入口食品。

现场制作与加工食品中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的要求，所使用的食品添加剂符合相应的食品安全国家标准，食品添加剂标识应符合GB 29924的规定。不得添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

制售及配送的熟食安全管理应符合GB 31654的要求。

经营者应根据经营的冷鲜肉、冷鲜禽、冰鲜水产品、冷冻冷藏食品、豆制品、半制成品等产品贮存要求，配备相应的冷冻冷藏设施，并进行分区管理，有消毒要求的应按规定进行消毒；肉和肉制品经营应符合 GB 20799 的要求。

贮存食品和食用农产品应远离污染源，与墙壁、地面保持适当距离，分类存放。

经营者应及时检查库存和陈列展售的食品和食用农产品，并按要求及时处理不合格品。

* + - 1. 卫生管理

食品加工器具、餐饮具、蔬菜和水果等使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1、GB 14930.2等食品安全国家标准和有关规定。消毒宜安排专人负责，操作时应符合《消毒技术规范》、《消毒剂使用指南》等相关要求。

公共场所、下水道垃圾桶(箱)、垃圾投放点、垃圾集置点、鱼池(箱)、运输工具等，应每周至少进行一次彻底大扫除，并使用消毒液喷酒消毒。

经营点位垃圾应做到随脏随扫，日产日清，地面、墙面、墙根干净，无垃圾堆存，无积水，无异味；应每日对农贸市场排水沟（明沟）进行清理，保证污水排放畅通；每月宜疏通冲洗2次下水道（暗沟）(夏季3天一次)；收市后应用高压水彻底冲洗、清扫，保持农贸市场整洁明亮。

应保持环境整洁，不得存放有毒有害物质及其他可能造成污染的物质。正式营业前，经营者应自行将清理的各类垃圾，待保洁人员统一收集、清运；营业期间，经营者应自行清理，不得占道经营，做到商位内外无垃圾暴露，无杂物堆放。垃圾桶(箱)与食品制作容器、设施等应有明显的区分标识；垃圾桶(箱)能加盖密封，桶(箱)内壁光滑，易于清洁。

* + 1. 包装与标识
       1. 应符合GB/T 21720中6.6的相关规定。
       2. 熟食等直接入口食品、散装食品应使用清洁的食品级容器存放，并有清洁外罩或覆盖物，不得使用曾盛装化学品或其他有毒有害物质的容器。直接接触食品的工具、容器和包装材料等应具有符合食品安全国家标准的产品合格证明。
       3. 经营者销售应当包装或者附加标签的食品及食用农产品时，应包装或者附加标签后方可销售。包装或者标签上应当按照规定标注食品及食用农产品名称、产地、生产者、生产日期等内容；对保质期有要求的，应当标注保质期；对贮藏条件有要求的，应当予以标明；有分级标准或者使用食品添加剂的，应当标明产品质量等级或者食品添加剂名称。
    2. 检验检测
       1. 检验要求

综合性农产品批发市场、城区农贸市场和100 个摊位或 30 个经营者以上的城乡农贸市场应设置独立固定的快速检测室，或者委托具有资质的食品检验机构，开展食品检测工作。

市场开办者应配置与其规模相适应的快速检测设备和专职检验人员，检测设备和辅助设备应按要求保管、定期维护并及时更新，检测试剂应按储存条件储存，且在保质期内。

检测方法应满足现行的食品安全相关标准的要求。

抽样应按照规定的程序和方法执行。抽样方案应科学，确保抽样工作的公正性和样品的代表性、真实性。抽样人员应接受过专门的培训。

* + - 1. 日常检测及处置

快速检测室应具备农药残留、兽药残留等项目快速检测能力，其他不具备条件的检测项目可委托具有资质的第三方开展检测。

检验人员应经培训合格后方能上岗。新开展的检测项目，检验人员应培训合格后才能开展该项目检验。检验人员应定期参加检测技能培训并形成培训记录，每年不少于一次。

快速检测室应建立检测台账，记录每日检测情况。

快速检测室负责每日清晨食品(食用农产品)的入市抽样、检测、公示、录入和后处理工作。市场开办者应根据市场交易量设定检测计划，交易量较大的农贸市场应根据实际情况增加检测批次，应根据不同季节有针对性的开展检测。检测宜在上市时间1小时内完成，在显著位置公示当日检测结果。

检测结果应登记归档，记录信息应包括：产品品种、名称、数量、检测项目检测方法、检测人员姓名、检测结果、检测设备产品型号等信息。

快速检测结果表明不符合食品安全标准的，应要求经营者暂停销售，对确认不合格的食品、食用农产品，应在经营者确认无异议后，对同批次该类所有产品进行下架销毁，处理过程、结果应记录和公示，并报告相关部门。

* + 1. 管理制度
       1. 应符合GB/T 21720-2022中6.8的相关规定。
       2. 市场开办者应建立健全食品及食用农产品质量安全管理体系，推进产地准出与市场准入衔接，规范日常监督管理，保证市场销售的产品安全、可追溯。
    2. 教育培训、考核
       1. 应符合GB/T 21720-2022中6.9的相关规定。
       2. 市场开办者应通过视频广播或张贴宣传材料等方式，有针对性的开展食品安全知识宣传、培训和考核，并保留相关记录。
    3. 消费者权益保护

应符合GB/T 21720-2022中6.10的相关规定。

* + 1. 档案管理

应符合GB/T 21720-2022中6.12的相关规定。

* + 1. 应急处置
       1. 市场开办者应根据实际情况制定食品安全事故应急预案，并定期开展应急演练，定期检查各项食品安全事故防范措施的落实情况，及时消除食品及食用农产品质量安全隐患。
       2. 发现食品安全事故风险时，第一时间向相关部门报告，启动应急预案，配合相关部门做好应急响应和防控工作。
       3. 发生食品安全事故时，应立即停止交易活动，将召回和处理情况向相关部门报告，并记录相关情况。
       4. 市场开办者、经营者应共同建立不合格产品退市机制，经营产品出现有毒，有害、过期、变质等食品安全问题时，应及时下架封存，并及时报相关部门处理。
    2. 信息公示
       1. 食用农产品集中交易市场开办者应当在醒目位置及时公布本市场食品安全管理制度、食品安全管理人员、投诉举报电话、市场自查结果、市场监管部门送达以及市场自行组织的食用农产品抽样检验结果，不合格食用农产品处理结果等信息。市场开办者和经营者应当按照市场监督管理部门的要求提供并公开产品质量安全数据信息。
       2. 公布食用农产品抽样检验结果应当同时明确有关检验项目和检验结果。

参考文献

1. 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令第75号)

[2] 农业农村部办公厅关于印发《农业生产“三品一标”提升行动实施方案》的通知(农办规(2021)

1号)

[3]食用农产品市场销售质量安全监督管理办法（国家食品药品监督管理总局令第20号）

[4]《消毒技术规范》 （2002年版）

[5]《消毒剂使用指南》（国卫办监督函〔2020〕147号）

[6]《标准化菜市场设置与管理规范》（商办建函〔2011〕886号）

