

团 体 标 准

T/GDFCA 004—2019

放心肉菜示范标准化菜市场 评审服务标准

Reliable meat dish demonstration standard vegetable market
review service standard

(征求意见稿)

2019-xx-xx 发布

2019-xx-xx 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 评审原则.....	2
5 基本要求.....	2
6 评审程序.....	2
7 评审服务标准.....	3
附 录 A（规范性附录） 标准化菜市场评审评分表.....	13

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本指导性技术文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本指导性技术文件起草单位：

本指导性技术文件主要起草人：

放心肉菜示范标准化菜市场评审服务标准

1 范围

本标准规定了放心肉菜示范标准化菜市场评审的术语和定义、评审原则、评审要求、评审程序和评审指标。

本标准适用于组织内部和外部（包括第三方机构）对菜市场的评价，适用于开展创建“放心肉菜示范标准化菜市场”活动的工作指导。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 13495 消防安全标志

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 50034 建筑照明设计标准

GB J16 建筑物防火设计规范

GB/T 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分：通用符号

GB/T 24620 服务标准制定导则 考虑消费者需求

DB44/T 1794 城市社区菜市场管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

不可食用肉 Inedible meat

俗称垃圾肉，即指“三腺”（甲状腺、肾上腺和有病变的淋巴结）、伤肉、霉变肉、病死肉等有毒有害肉。

3.2

无害化处理 Harmless treatment

是指将病死动物及不符合卫生要求的畜禽体或起病变组织器官等经过处理达到对人畜无害要求。

3.3

农产品废弃物 Agricultural waste

是指蔬菜的枯败叶、水产品的头、内脏等不可食用部分和有毒、有害及变质水产品。

3.4

市场场内经营者 Stall contractor

通过租赁等方式与市场举办者签订合同取得市场经营权的单位或个人（以下简称经营者）。

4 评审原则

- 4.1 依照评审要求，按照评审员标准操作程序，评分标准、评审指南、技术指南，以客观、公正和科学、严谨为原则从事评审工作。
- 4.2 评审员不向第三方泄露在评审过程中获得的菜市场相关信息；不泄露尚未公布的信息。
- 4.3 通过评审活动，菜市场自我体检一次，提升菜市场食品安全的管理水平，促使菜市场完善管理制度，真正的做到食品安全，承担食品安全主题责任。
- 4.4 发挥菜市场示范引领、辐射带动作用，进一步增强食品销售者的食品安全责任意识和诚信自律意识，进一步提升食用农产品市场销售质量安全水平。

5 基本要求

- 5.1 菜市场营业执照法人代表为质量和安全的第一负责人。
- 5.2 经营单位应持有有效的卫生许可证；经营的项目在许可范围内，不得有超范围、伪造、涂改出借的行为。
- 5.3 进场经营的食品经营者应承诺所销售食品符合国家规定。
- 5.4 应切实保障消费者合法权益，无欺诈、违法经营、偷税、漏税、欠税、拖欠贷款等情况。

6 评审程序

6.1 菜市场自查

菜市场对照本标准第七章内容进行自查自评，提交自评报告。

6.2 现场评审

6.2.1 评审前工作

6.2.1.1 准备评审工具

- a) 电子版或纸质的工作文件；
- b) 正确的评审表和相关评审资料（如放心肉菜示范菜市场评审工具包）、廉洁自律声明；
- c) 工作证；
- d) 能够正常使用的设备（电脑、相机（含备用电池）、温度计、余氯试纸、U盘等）；
- e) 干净整洁的白大褂（含发网、口罩）注意：白大褂、发网、口罩在加工间内必须穿着整齐，在卖场区域内可根据情况脱下，避免商场内消费者误会，进入专间时应按照洗手流程进行手部清洁和消毒；
- f) 纸笔、写字板（若需要）。

6.2.1.2 准备评审文件

文件需要相关负责人按如下进行准备：

- a) 生鲜：菜市场建立的肉菜供应商档案、菜市场肉菜供货信息记录、制冷设施温度记录等；
- b) 收货部：收货验收记录（产品批号和温度、检疫证、进口卫生证书等）、农残和瘦肉精检测记录、温度计校准记录等；

6.2.2 评审中工作

6.2.2.1 确定评审路线

生鲜：正式评审遵循高风险至低风险的流程。如：熟食-面包-肉课-水产-蔬果-日配；在具体评审这

些部门前可优先进入熟食冷藏库（查看隔夜未报损的，过期的熟食制品）、肉课加工间，熟食加工间（查看垃圾桶内是否有评审前一天或者更早的标签，但无产品）。

交叉评审：在评审过程中可以依据门店情况进行交叉评审，如熟食加工间评审完成后，先行评审面包加工间，完成后可以返回查看熟食销售区域再回到面包销售区域进行交叉评审，在评审排面的过程中，对熟食加工间发现的问题同样进行拍照处理。

收货部门：在评审其他部门的过程中了解收货时间，根据实际情况穿插在生鲜评审过程中，但应将熟食和面包两个部门检查完毕后，再进行收货检查。

食品部：评审食品部门，优先销售区域、其次仓库区域。

食品安全小组：在所有的现场检查完毕后，在办公室内查看相关记录和文件，可以将工具包-食品安全小组文件、记录检查清单在中午或早上的时候给到门店，让其提前整理相关资料。

6.2.2.2 进入评审现场

生鲜：评审表中会有现场评审的关注点，不同区域按照不同重点关注点进行评审，评审重点包括但不限于以下几点，如加工间、个人卫生管理、清洁消毒和清洁消毒工具状态、员工操作合规性、虫害控制、冷链控制、标签标识等；仓库内储存规范是否符合，报损产品、临期产品的隔离标识；卖场区域商品陈列管理、商品保质期管理、是否有双条码商品，散装食品的管理，供应商产品标签符合性等。同时也要关注法律法规对现场的要求。然后现场观察和抽查相关记录对其符合性进行评审。

食品：销售区关注试吃操作，员工着装和健康证。销售区展示柜和地面的卫生。产品的标签信息是否符合相关法律法规。

6.2.2.3 评审抽样方法

生鲜：在评审过程中，应当结合时下敏感商品和门店难于控制的商品随机抽取样品，如在加工间评审时抽取接触直接入口食品员工的健康证、员工食品安全培训记录等，在卖场抽取商品检查商品标签、保质期、外包装污染等，在仓库抽取如低温奶、畜禽肉等高风险食品查看其收货信息等。

食品：随机抽检商品和人员，现场观察是否存在卫生死角。

6.2.3 评审后工作

6.2.3.1 评审报告

评审后的报告由三部分组成：评审评分表、评审照片、评审汇总表，每位评审员应在评审结束后内完成评审报告，报告完成后发送给报告评审小组，由指定的报告评审员完成对报评审报告的评审。评审评分表见附录A。

6.2.3.2 汇总分析报告

完成初评审后，将会指定报告评审员对所有的评审报告进行汇总分析，总结出菜市场存在的主要风险点，按照风险点进行分级，并分析原因提出切实可行的整改建议。

6.2.3.3 整改报告

在初评审整改后，将会安排评审员对菜市场进行复评审的跟踪改进，完成整改报告，整改报告中包含初评审发现的不符合项、菜市场的整改情况、整改证据、未整改原因，而且评审员会现场抽样验证菜市场整改效果。

7 评审服务标准

7.1 菜市场环境

7.1.1 选址要求

7.1.1.1 菜市场选址应符合城市规划、土地利用规划及商业网点规划的要求，并取得相应的规划审批手续。

7.1.1.2 菜市场设置应符合交通、环保、消防等有关规定，与城市改造、居住区和社区商业建设相配套，并选择在交通便利处。

7.1.1.3 以菜市场外墙为界，直线距离1公里以内，无有毒有害等污染源，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

7.1.2 建筑功能布局

7.1.2.1 新建菜市场应选择单体建筑或非单体建筑中相对独立的场地。

7.1.2.2 新建菜市场土建结构应采用符合国家建筑、安全、消防等要求的钢筋混凝土或新型材料结构。

7.1.2.3 新建菜市场单体建筑的层高不小于6米；非单体建筑的层高不小于10米。场内主通道宽度不小于3米，购物通道不小于2.5米，污物等其他通道宽度不小于2米。出口不少于2个，主要出入口门的宽度不小于4米。

7.1.2.4 菜市场应具有良好的通风条件，室内宽敞明亮，自然采光好。楼层式市场应设有运输货物的专用电梯；市场应设公厕，建设标准一般为二级标准，不得设在熟食经营区域附近。

7.1.3 装修及场内布局

7.1.3.1 菜市场地面应铺设防滑地砖，并符合吸水、防滑、易清扫的要求，向通道两边倾斜；内墙(含立柱四周)应贴墙面砖，高度不低于1.8米；房顶可采用防霉涂料，或吊顶应采用燃烧性能为A级的装修材料；室内空中除必须悬挂的证照、灯具线路外，无明管道、拦板以及其他线路等。

7.1.3.2 市场内经营者字号标牌应统一规范。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；分区要标志清晰。市场内根据需要设置农民自产自销交易区。

7.1.3.3 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。

7.1.3.4 经营早点区或快餐配套服务应相对集中设置在专门区域，以1-2家为宜，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。

7.1.3.5 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。

7.1.3.6 新建菜市场应考虑设置独立的净菜处理室，配备给排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集设施，在蔬菜上市前进行无泥沙、无腐叶、无根须、无过量水份处理。

7.1.4 环境卫生

7.1.4.1 菜市场的环境卫生应符合GB 14881《食品菜市场通用卫生规范》的要求。

7.1.4.2 菜市场应保持地面干燥、清洁，场内无异味。菜市场内应无乱吊挂、乱张贴及垃圾堆积等现象。

7.1.4.3 对不可食用品应有专人负责集中回收，统一处理。废弃物需全部装入垃圾袋不得外露，随时将垃圾袋收集放到垃圾箱或垃圾房集中处理，并定期清洗，确保场内购物环境整洁有序。水产品零售点在交易过程中所产生的水产品废弃物应当由菜市场集中收集并及时处理。

7.1.4.4 场内卫生实行区域包干，明确包干责任人；场外卫生应实行市容环境卫生责任区制度，应设有专职卫生监督人员和日常保洁人员

7.2 人员要求

7.2.1 人员条件

7.2.1.1 菜市场应设有专职食品卫生管理监督人员，并指定一名负责人为食品卫生责任人，建立从业人员卫生管理制度，每个相关从业人员均应持有有效的健康证。

7.2.1.2 菜市场熟食销售及食品加工人员的个人卫生与健康状况应符合GB14881《食品菜市场通用卫生规范》的有关规定。加工人员上岗时应穿戴白大衣、白帽、白口罩操作，操作前应在消毒水盆中清洗双手；收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具，不得直接接触钱币。熟食从业人员上岗时不得留长指甲、涂指甲油，佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

7.2.2 人员培训

7.2.2.1 菜市场管理人员应按照职责分别参加有关部门组织的岗前培训或轮训，经考核合格后持证上岗，并佩戴统一印制的胸标。

7.2.2.2 菜市场应建立经营者食品卫生及业务规范培训机制。

7.3 设施设备

7.3.1 给排水设施

7.3.1.1 供水设施

a) 场内经营用水应保证足够的水量、水压，卫生应符合国家GB 5749的要求，设施配置符合国家节约用水的规定。提倡在保证满足用水卫生标准的条件下使用循环用水。

b) 水产区供水到商位，肉类区供水到经营区，熟食经营区专间供水到加工间。同时，市场内设置供水点供消费者使用。

c) 场内要配置高压水冲洗装置，便于冲洗地面墙体和设备设施。

7.3.1.2 排水设施

a) 场内上下水道应确保畅通，采用沉井式暗渠(安管)排水系统，并设防鼠隔离网。主通道与购物通道交叉处应设窨井，窨井间距不宜大于10米，柜台内侧设地漏。有地下车库的市场按照建筑要求另行设计。

b) 购物通道下水道必须设计为暗道，防止异味上传，不可以设明沟。

c) 柜台外地面排水槽宽度宜0.08米-0.1米，弧度深度宜0.03米-0.05米，用不锈钢材料或耐腐蚀、易清洗消毒的材料制作并设地漏。柜台内排水槽保持排水通畅，地面保持干燥，不堆积垃圾。

d) 污水排放系统应当按环保要求设置过滤处理设施，符合GB 8978要求。城市菜市场污水隔渣过滤处理后接入城市污水管网。农村菜市场污水排放应增设必要的污水处理设施。水产、冰鲜禽类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施。

7.3.2 供电设施

- 7.3.2.1 应配备符合用电负荷、安全的供电设施。电线铺设以暗线为主，并配备漏电防护装置。
- 7.3.2.2 各经营区域应配备带接地线的符合低压电器使用的电源插座，水产区域使用防水插座。
- 7.3.2.3 市场内环境照明供电设施配置应符合GB 50034的规定。柜台(操作台)上方灯照度应达到100lx，肉类分割剔骨操作台灯光照度不小于200lx。场内通道应配备照明灯，各出入口应设置应急灯。

7.3.3 通风设施

- 7.3.3.1 菜市场应达到良好的通风条件。
- 7.3.3.2 场内窗户的设施应保证空气能够顺畅对流。
- 7.3.3.3 场内应尽量采用自然通风。自然通风达不到卫生和经营要求的，应采用机械通风。
- 7.3.3.4 建筑面积在2000平方米以下的新建菜市场应安装不低于3000W功率的低噪音排风机，2000平方米以上的每增加100平方米相应增加300W排风机设备，排风机口布局的应按国家或地方环保要求设置。

7.3.4 垃圾处理设施

菜市场应配置统一的废弃物容器、垃圾桶(箱)，并设置集中、规范的垃圾房。垃圾房应密闭，有上下水设施，不污染周边环境，每个经营户应设置加盖的垃圾桶(箱)。

7.3.5 消防安全设施

- 7.3.5.1 菜市场应配备消防安全设施，并达到国家GB J16的要求。
- 7.3.5.2 交易区内不得设置液化气和明火设施。
- 7.3.5.3 菜市场应按照GB/T 17110规定标准配置灭火器材。

7.3.6 营业设施

7.3.6.1 柜台设施

- a) 摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作，柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。
- b) 柜台高度外侧宜为700mm，内侧宜为800mm，呈斜面形或阶梯形，长度和宽度根据实际需要由市场统一确定。
- c) 砖混结构的固定柜台立面应贴浅色墙面砖，内外侧地面均设排水槽，柜台与通道临接处挡水凸边的水封高度不低于50 mm。
- d) 砖混结构的鲜活水产品陈列池外侧应设隔水砖墙，砖墙应高出陈列池上沿200 mm。陈列池及隔水砖墙均应贴浅色墙面砖。使用低噪音增氧机的，应采用不锈钢支架安装在墙上。
- e) 清真类食品柜的设置与经营活动必须符合国家和本市有关规定。
- f) 冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台应采用不锈钢台面。
- g) 水产品应陈列于不锈钢盘中销售。

7.3.6.2 冷藏设施

- a) 商品保质保鲜有温度要求的，应采用温控设备或采取相应的措施，做到货到即时存入冷藏、冷冻设施，保证商品陈列、销售与加工、运输环节形成的冷链不拖节。
- b) 冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜，冰鲜水产品应配备冰台。经营冷却肉应配备冷藏柜，温度保持在0°C-7°C。提倡豆制品、半制成品销售配备冷藏设施。
- c) 2000平方米以上的菜市场应设置冷藏室，有条件的菜市场宜设置冷藏保鲜设施或25°C以下的商品整理间。

7.3.7 无障碍设施

菜市场内公共空间、公共设施的设计和配置均应符合《城市道路和建筑物无障碍设施规范》的要求。市场出入口、通道等公共空间凡设台阶的，应同时设置无障碍通道。公厕应设置无障碍厕位。

7.3.8 标识设置

菜市场的标识设置应符合GB 10001.1的规定。

7.4 商品管理

7.4.1 商品准入

7.4.1.1 进货索证

场内商品进货应向供货商索取产品的来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证。质检人员应对各种单证进行真伪及有效期验证，对初次入场的经营者资质证明及其商品质量证书原件应留复印件存档，建立可追溯机制。

7.4.1.2 入市检测

菜市场应根据需要配置快速检测设备，并对入市蔬菜、水果的有机磷类、氨基甲酸酯类农药残留含量进行监测。

7.4.1.3 劣品清退

场内经营的商品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，并报食品卫生管理部门处理，建立不合格商品退市机制。

7.4.1.4 禁营项目

菜市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物。禁止生产、加工和经营卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》规定的禁营商品;禁止注水肉、变质肉及其制成品流入市场销售;禁止场外加工的肉糜入市销售;场内不得销售现场制作的炒货食品。

7.4.2 进货管理

7.4.2.1 蔬菜宜从本市“场地挂钩”的批发市场或从农产品生产基地进货。

7.4.2.2 鲜肉类必须从本市定点屠宰厂进货，或从“场厂挂钩”的批发市场进货，并附有与货物相符的检疫检验合格证明。

7.4.2.3 水产品进货应有产地质量检测机构核发的产品合格证或批发市场提供的产品合格证明。

7.4.2.4 豆制品和熟食制品必须向有营业资质和卫生许可的生产、经销菜市场进货，市场应索要与之同行的送货单等留存市场备案。

7.4.2.5 其它食品进货应有与货相符的食品卫生合格证明。

7.4.2.6 市场应每天核对进货商品与商品检疫检验合格单(证)，发现问题及时处理。

7.4.3 零售加工

7.4.3.1 散装蔬菜上柜前应做洁净整理，净菜上市。需保鲜的应使用保鲜膜包装，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

7.4.3.2 肉类统货的分割剔骨，有条件的应在场内肉类分割间进行，柜台切割应在符合卫生要求的操作台(板)上进行。

7.4.3.3 活鲜、冰鲜水产品的现场去头、去内脏、去鳞等加工服务，应在符合卫生要求的操作台(板)上进行。

7.4.3.4 菜市场内进行食品现场生产、加工的(包括半成品加工和直接入口食品的加工)，还必须符合卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》的规定。

7.4.3.5 场外活禽加工应使用安全卫生的工具，加工后的商品需严格清洗。

7.4.4 商品陈列

7.4.4.1 蔬菜应按包装菜、散装菜分开陈列销售。散装菜摆放不应探出柜台，排列整齐，同一种规格的菜放置一处，方便挑选。

7.4.4.2 水果陈列宜按品种规格装箱摆放，不压箱、不堆垛、不混装、整齐排列。

7.4.4.3 鲜肉销售宜吊挂出样。冻鲜肉、冷却肉和肉类制品应在透明冷藏柜中出样销售，并配有显示柜内温度的温度表。

7.4.4.4 经认证的食品及转基因食品应明确标示，按商品种类分区或分架陈列。

7.4.4.5 水产品、豆制品、乳制品、熟食制品应放入透明冷藏柜陈列销售。陈列销售的商品温度应低于 25℃。水发产品和鲜活贝类宜在 20℃ 以下冷水中陈列销售。

7.4.5 品牌食品经营

7.4.5.1 菜市场应鼓励并积极引进品牌主副食品进场经营。

7.4.5.2 对进场品牌食品、品牌食品生产单位的资质应定期进行核验，对每批商品生产日期、质量状况做好台帐记录，发现食品安全问题应限令停售并及时追溯。

7.4.6 食品包装

7.4.6.1 场内需包装销售的食物，应使用无毒、可降解、环保型包装材料或包装袋，不得使用再生包装材料及黑色(深色)有毒的厚质塑料袋。

7.4.6.2 零售的鲜肉、加工后的鲜鱼，以及豆制品、酱卤制品等应使用食品袋包装。

7.4.6.3 需保鲜陈列的肉类、熟食、豆制品等应使用保鲜膜或保鲜袋包装。

7.4.6.4 预包装食品的标签应符合国家 GB 7718 的规定。

7.4.7 商品计量

7.4.7.1 强制性检定的计量器具应由菜市场统一购置、统一管理、定期核验、按期送检，并向质量技术监督部门申报备案。

7.4.7.2 菜市场应使用法定的计量单位。

7.4.7.3 水产品销售应在包装前净重称量。

7.4.7.4 对定量包装的食物应做好日常计量监督管理。

7.4.7.5 定量包装商品的净含量应符合国家技术监督局第 75 号令的有关规定。

7.4.8 商品价格

7.4.8.1 菜市场内销售的商品均应使用价格标签，明码标价。价签应清晰标注品名、产地、计价单位、价格等。

7.4.8.2 菜市场严禁各类价格欺诈、欺行霸市、强买强卖等行为，保护消费者权益。

7.5 健全制度

7.5.1 菜市场应建立食品安全和卫生责任制度、安全保卫制度、商品抽检制度、市场承诺制度、合同管理制度、投诉制度等。

7.5.2 菜市场应编制《市场管理工作手册》。内容一般包括管理人员工作流程、各部门职责及责任制度、专业经营管理人员应知应会标准和培训考核制度、设施管理、商品卫生质量管理、经销者管理、环境卫生管理等。

7.5.3 菜市场应建立分类管理台帐。内容主要包括食品进销、不安全食品清退处理、消费者投诉，管理和经营人员健康状况、计量器具核验及年检记录、场内设施安全等。

7.5.4 菜市场应建立对重点商品的销售统计和分析制度，对粮、油、肉禽蛋、果蔬等大类商品进行定期统计和价格监测，为市场监控部门提供真实的资料。

7.5.5 菜市场应建立诚信经营管理制度。应对所有入场经营者设立信用档案，发现失信违规或商品质量问题时应记录在案，并在菜市场公布。市场经营管理人员应文明管理，诚信自律，按照本规范严格市场准入，及时处理消费者投诉，清退违法违规经营者和不合格商品。场内经营者应诚信经营，不欺诈、不违规违法经营、不偷税漏税欠税，建立良好的社会信誉。

7.6 应急预案

标准化菜市场在日常经营和开展有关活动中，对可能发生的各类危及人身与财产安全的突发事件，应有必要的安全应急管理制度，制定相应的安全预案，并协助公安、消防、交警、电力等相关部门，采取相应的安全措施，以有效预防和处置。市场突发事件一般包括：

- (1) 市场火灾；
- (2) 商品交易市场经营户因某种矛盾纠纷引发集体上访、集体罢市等事件；
- (3) 因自然灾害，疫情或人为因素，引发地域性、行业性或市场价格暴涨、商品奇缺、居民抢购等市场经营秩序异常波动的，或造成市场不能正常经营的；
- (4) 存在严重质量问题的商品进入市场，已经或可能危害国家集体利益和人民群众生命财产安全的；
- (5) 突发公共卫生事件。主要包括重大传染病疫情、群体性不明原因疾病、重大食物中毒、其他严重影响公众健康的事件以及重大动物疫情等；
- (6) 市场内大棚因雨雪等自然灾害导致垮塌造成伤害的；
- (7) 其他严重危及市场经营秩序的事件。

7.7 证照管理

7.7.1 菜市场开办者应当核验入市经营者的合法经营凭证，与入场经营者签订书面合同，约定合同双方的权利义务和违约责任，办理入场登记手续。

7.7.2 菜市场应统一评审、管理经营户的营业执照、卫生许可证等，确保证照齐全、真实、不过期。

7.7.3 随商品同行的检疫检验及检测证明、产品合格证、送货单、确认单等证单，由场内经营者自行保管，随时备查，并据此记录购销台帐。

7.8 服务满意度

7.8.1 建立服务管理内外监督机制，持续改进服务，提高服务质量。

7.8.2 建立内部服务管理机制，定期通报情况，加强对服务管理的监督与考核。

7.8.3 根据有关部门的社会公众满意度测评结果，开展自查自纠。

7.8.4 宜对服务管理引进第三方测评，定期征求消费者的意见和建议。

附 录 A
(规范性附录)
标准化菜市场评审评分表

表A.1 标准化菜市场评审评分表

一、市场开办者履行食品安全管理责任情况				
序号	内容	应得分	实得分	备注
1-1	卫生条件、市场布局是否符合要求，周边有无污染源。	3		
1-2	建立食品安全管理制度（包括市场日常检查制度、信息公示制度、食品安全知识培训制度、进货查验制度、食用农产品市场准入制度、食用农产品快速检测制度、不合格食品退市制度）及食品安全事故应急处置方案。	5		
1-3	建立食用农产品检查制度，对不符合食品安全标准等违法行为的，按照相应规定或者协议进行处理和报告。	4		
1-4	配备食品安全管理人员，岗位职责清晰；开展食品安全知识培训且有培训档案记录。	3		
1-5	有公示系统，在醒目位置公示市场食品安全管理制度、举报投诉电话、食品安全管理员或管理机构信息及食用农产品快速检测信息、不合格食用农产品处理结果等。	5		
1-6	批发市场有快检室（检测室），配备相关人员按要求开展食用农产品快速检测（食品检测）。或者委托具有资质的食品检验机构，开展食用农产品抽样检验或者快速检测。	3		
1-7	集中交易市场开办者应当按照食用农产品类别行分区销售。	3		
1-8	一户一档建立场内销售者档案（包括相关证照和负责人身份证复印件、联系方式、主营品种、主要进货来源、产地等信息），保存期限不少于销售者停止销售后6个月。	5		市场需建立场内销售者“一户一档”电子档案（包括相关证照和负责人身份证复印件、联系方式、主营品种、主要进货来源、产地等信息），保存期限不少于销售者停止销售后6个月。
1-9	建立食用农产品市场准入制度，查验并留存入场销售者的社会信用代码或者身份证复印件，食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。	3		
1-10	市场开办者与场内食品销售者签订食品质量安协议，约定不合格食品的处理、消费者权益保障方式。	5		
1-11	批发市场开办者制定统一格式的食用农产品销售凭证；场内批发单位建立食品（食用农产品）销售记录，保存期限不少于6个月。	4		

表A.1 (续)

序号	内容	应得分	实得分	备注
1-12	市场内散装食品有统一的标签标识,标注名称、生产日期、生产厂家、厂址、保质期以及销售者名称、联系方式等信息。	4		
1-13	定期开展食品安全自查自评,对自查情况建档保存,并及时上报所属监管部门。	4		
1-14	按要求向监管部门报告市场信息。包括市场名称、地址、证照号码、法人代表及联系方式、食品安全管理制度、摊位数量等信息以及不合格食品停止销售、召回和处理情况。	2		
1-15	市场开办者查验并留存进场食用农产品产地证明或购货票据、合格证明文件,保存期限不少于6个月。食用农产品无法提供产地证明或者购货凭证、合格证明文件的,需经过抽样检验或者快速检测合格的,方可销售。	5		市场开办者通过溯源系统查验场内档口进场食用农产品产地证明或购货票据、合格证明文件。食用农产品无法提供产地证明或者购货凭证、合格证明文件的,需经过抽样检验或者快速检测合格的,方可销售。
1-16	对签订协议的屠宰厂(场)、食用农产品种植养殖基地等实地考察,了解相关信息,查验相关证明材料以及票据等。	3		
1-17	积极配合食品药品监管部门开展执法检查并按时按质完成整改意见。	4		
1-18	在市场醒目位置公示食用农产品有关信息。	2		在市场档口醒目位置公示溯源二维码牌,供消费者可扫码查看食用农产品的商品信息、来源信息、快检信息、销售情况等有关信息。
1-19	开展法律政策宣传,及时处理投诉举报。	2		
1-20	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人需要取得健康证明。	5		市场开办方通过在线系统实时查询各档口经营情况,防止商品来源作假、进销不平衡的问题,实施电子化监管。
二、市场内食品经销售情况				
序号	内容	应得分	实得分	备注
2-1	无销售食品安全法、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法禁止销售的食品、食用农产品。	5		
2-2	市场是否配合工商住建等相关单位落实“1110”管理制度:活禽经营限制区市场全部实行“集中屠宰,冷链配送,生鲜上市”,非限制区活禽销售区域设置符合“三分离”要求,严格落实“1110”管理制度。	3		
2-3	肉品全部实现统一配送,设置统一配送交接货专用区域,检验检疫合格证明齐全。	3		

表A.1 (续)

序号	内容	应得分	实得分	备注
2-4	场内无销售犬猫肉品等行为。	3		
2-5	水产品批发市场落实淡水鲜活水产品产地标识管理工作要求。	2		
2-6	持有有效证照并在醒目位置公示，无超范围经营情况。（只适用于食品销售经营者）	5		市场内各销售者采用真实身份证、营业执照开通溯源账号，采用一档一账号，保证材料的真实性、唯一性。
三、市场内销售者食品安全责任履行情况				
序号	内容	应得分	实得分	备注
3-1	具有与销售品种、数量相适应的符合要求的销售和贮存场所、设施设备。	2		
3-2	保证销售和贮存场所整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。	4		
3-3	食品不应在阳光下暴晒销售，需冷链储存的产品展售的温度要符合要求。	4		
3-4	履行进货查验、索证索票义务，确保销售食品进货渠道合法、来源可溯并保存相关凭证。	5		销售者者严格按照市场监管局索票索证的管理要求
3-5	使用批发市场开办者统一印制的销售凭证。	2		销售者采用溯源系统生成电子购销凭证，采用打印纸质单据、电子单据等多种方式，实现多渠道传递。
3-6	销售者定期检查库存，及时清理腐败变质、感官性状异常等产品。	3		
3-7	销售食品、食用农产品（含进口食品及食用农产品），包装、标签标识应符合我国法律法规要求。销售未包装的食用农产品，应在明显位置公布相关信息。	5		
3-8	经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	4		
3-9	经营的进口预包装食品是否有出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。	4		
3-10	进口鲜冻肉类产品的外包装应以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、储存温度；分装销售应保留原全部信息及分装菜市场、分装时间、地点、保质期等信息。	5		
3-11	落实食品安全自查制度，发现不符合食品安全要求的立即停止销售并采取整改措施或者向所属监管部门报告；有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止销售并向所属食品药品监管部门报告。	4		

表A.1 (续)

序号	内容	应得分	实得分	备注
3-12	发现销售食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，立即停止销售，通知相关生产经营者、消费者并记录停止销售和通知情况；	4		
3-13	对非标签、标志或者说明书不符合食品安全要求而被停止销售的食品、食用农产品采取无害化处理、销毁等措施，并记录相关情况。	2		
四、安全管理				
序号	内容	应得分	实得分	备注
4-1	创建安全生产标准。	2		
4-2	菜市场安全生产组织机构建立情况。	2		
4-3	菜市场主要负责人、安管员培训情况。	2		
4-4	菜市场安全生产管理制度落实情况。	2		
4-5	菜市场安全生产责任制落实情况。	2		
4-6	开展从业人员安全生产培训。	2		
4-7	特种作业人员持证上岗情况。	2		
4-8	制定紧急预案或应急处理方式。	2		
4-9	开展安全消防应急演练	2		
4-10	安全生产日常检查记录。	2		
4-11	安全生产隐患的排查治理情况。	2		
五、电气安全				
序号	内容	应得分	实得分	备注
5-1	电气装置带电部分符合规定，没有裸露现象（有电箱、电盒、套管等保护）。	2		
5-2	电箱（柜）符合规定，有“当心触电”等安全用电警示标志。	2		
5-3	电气线路符合规定，无浮装乱接，绝缘破损或老化现象。	2		
5-4	用电设备及插座漏电及接地保护装置良好（相关电气设备及插座回路上有没有安装漏电保护开关、是否接上地线）；电源电线符合规定，采用线管、线槽保护。	2		
5-5	临时用电操作是否规范（专业电工架设和拆除、明确使用期限、接线装置符合安全用电要求等）。	2		
5-6	电气装置（电箱电柜等）附件（0.8-1.2米范围内）符合规定，不堆放易燃物。	2		
5-7	移动设备（落地风扇等）用电符合规范（引线必须采用三芯或四芯橡皮线，长度不得超过6米，中间接头不得外露，接地良好）。	2		

表A.1 (续)

六、燃气使用安全				
序号	内容	应得分	实得分	备注
6-1	厨房、灌装燃气存放间是否符合相关规定，安装燃气泄漏报警系统。	2		
6-2	存放间是否设置足量消防器材和明显的安全警示标志。	2		
6-3	存放间是否使用防爆型电气设备（照明灯具、抽排风机）等。	2		
6-4	通风是否良好，保持干燥。	2		
6-5	空、实瓶是否分开设置。	2		
6-6	对燃气管道、燃气管道自动切断阀、调压装置、燃气灶具、阀门、软管等是否进行定期检查、更换，并做好记录。	2		
6-7	供气管应符合规定要求，不得使用软管穿墙。	2		
6-8	燃气瓶（罐）应符合规定要求，与明火距离大于1m，或用非燃材料阻隔。	2		
6-9	灶台附近应符合规定要求，配备灭火毯和灭火器。	2		
七、营业场所生产及消防安全				
序号	内容	应得分	实得分	备注
7-1	安全出口及通道应符合规定，设置应急照明，防火标志、安全出口标志及人员疏散标志清晰。	2		
7-2	消防通道、疏散楼梯、紧急出口是否保持通畅	2		
7-3	消防设施器材符合规定，有效、合理、足量、规范（设在显眼、便于取用的位置），灭火器一对挂放，标识醒目，不能埋压、遮挡灭火器材。	2		
7-4	电动车符合规定停放充电（集中停放充电，落实隔离、监护防范措施，安全警示、安全注意事项明显标识）。	2		
7-5	厂区内符合规定，不存在“三合一”场所（营业场所内不得住人，不得明火煮食）。	2		
7-6	营业场所内符合规定，不得擅自加层，拆、改建、加大房屋载荷改变房屋设计等。	2		
7-7	作业岗位符合规定，设置相关安全警示标志、安全注意事项和职业卫生（防护用品）相关标志。	2		
7-8	作业人员符合规定，没有明显违章操作现象。	2		
7-9	从业人员按照相关规则要求，正确佩戴，使用劳动防护用品。	2		

表A.1 (续)

八、放心批发市场总则				
序号	内容	应得分	实得分	备注
8-1	监管部门对农批市场销售食用农产品监督抽检的历史情况。	6		
8-2	监管部门对农批市场销售食用农产品现场检验检测的情况。	6		
8-3	农批市场质量安全管理体系建立情况。	4		
8-4	农批市场食品安全管理人员配备情况。	4		
8-5	农批市场食品安全管理人员培训考核情况。	4		
8-6	农批市场建立食用农产品市场准入要求。	6		
8-7	农批市场源头考察情况。	4		
8-8	农批市场进货查验情况。	6		
8-9	农批市场食用农产品检查情况。	4		
8-10	农批市场和入场经营者签订质量安全协议情况	4		
8-11	农批市场统一销售凭证情况。	4		
8-12	农批市场建立食用农产品包装标识规定。	4		
8-13	农批市场销售肉菜环境卫生状况。	6		
8-14	采用低温冷藏、冷冻柜销售具有温度要求的肉菜情况。	4		
8-15	农批市场食用农产品质量安全自查机制建立情况。	6		
8-16	农批市场对食用农产品进行检测情况。	8		
8-17	农批市场对检测结果的公示情况。	4		
8-18	农批市场对不符合质量安全标准肉菜处置情况。	4		
8-19	农批市场受理和处置消费者投诉情况。	4		
8-20	农批市场公开建设“放心肉菜批发市场”活动的标准和承诺情况。	4		
8-21	农批市场设置意见箱或意见栏情况。	4		
总分统计		314		
最后得分				