

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/QGCML XXXX—XXXX

农副产品市场批发零售管理规范

Regulations on the Administration of Wholesale and Retail of Agricultural and
Sideline Products Market
(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 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 经营环境要求 1

5 经营设施设备要求 1

6 经营管理要求 2

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。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

农副产品市场批发零售管理规范

1 范围

本标准规定了农副产品市场批发零售管理规范的术语定义、经营环境要求、管理要求、食品安全管理、环境卫生及秩序管理、管理机构责任、文明建设。

本标准适用于农副产品市场的批发与零售管理。

2 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 14881 食品企业通用卫生规范

GB 19085 商业、服务业经营产所传染性疾病预防措施

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农副产品市场 Agricultural and sideline products market

以农副产品现货零售或批发交易为主，为双方提供经常性的公开性的固定的交易场地，配套设施和服务的批发零售场所。

4 经营环境要求

4.1 场门应清洁、美观，有明确、完整的名称标识。

4.2 市场的人流、物流、车流应畅通有序，厅棚内的安全通道不应堆放杂物。

4.3 市场的地面应硬化、干燥、防滑、易于冲洗、排水通畅。

4.4 交易厅(棚)内应通风，明亮。

4.5 市场内应按照果蔬类、鲜肉类、禽蛋类、粮油类、水产品、熟食品和调味品等大类分区，并明确标示。鲜、活、生、熟、干、湿商品应相对集中，分开陈列销售，

4.6 场内应设置标准摊位或商品柜台，商品摆放整齐、干净。

4.7 新建或改建的市场应符合本地区的商业网点规划要求。

5 经营设施设备要求

5.1 服务基础设施设备

应设立公告栏、服务办公室、投诉箱、投诉电话等公共服务设施，各类公共设施应有清晰的标识。

5.2 计量设施设备

5.2.1 计量器具应使用电子秤,应检定合格且未超过检定周期。

5.2.2 应专设检定合格的公用电子公平秤,便民复称。

5.3 食品展陈设施设备

5.3.1 鲜活水产品交易应配备蓄养池、宰杀操作台、废弃物回收桶等设施,水产摊位前须设置下水 明沟。

5.3.2 冷藏(冻)产品应配备冷柜陈列,保持产品冷藏(冻)状态。

5.3.3 生鲜肉品应配备分割台,鼓励吊挂销售。

5.3.4 活禽交易区应封闭或半封闭,应有笼子,设有封闭集中宰杀间,产生垃圾及时处理。

5.3.5 直接入口的半成品、熟食品应有清洁、卫生外罩或覆盖物,不宜使用塑料布遮盖,出售散装食品应使用专用工具。

5.4 卫生安全设施设备

5.4.1 现场食品加工应设有加工间,加工环境和操作应符合 GB14881 的要求。

5.4.2 设有带洗手池的卫生间,保持卫生清洁,卫生间设置应满足市场人流量的需要,有醒目的标识 标志。

5.4.3 应设有防蝇、防鼠器具。

5.4.4 应有垃圾桶和垃圾收集、清运设施。

5.4.5 应有污水排放管道设施,排放标准符合当地环保部门要求。

5.5 检测设施设备

应配备农药残留快速检测设备和相关辅助设施。

5.6 消防设施设备

应符合 GB 50016 的要求,内部装修应符合GB 50222 的要求。

6 经营管理要求

6.1 商品质量管理

6.1.1 应设立负责食品安全的管理部门或配备食品安全管理人员,建立食用农产品安全卫生质量责任制度,公示质量承诺。

6.1.2 应建立进货索证和抽样检测制度。市场应向经销商索取食品进货票证及食品安全的有效 证明,对进入市场的产品进行质量抽检和监督管理,并有相应记录。

6.1.3 现场制作食品、散装食品及生鲜食品应符合国家食品卫生质量标准,远离污染源,不应销售过 期、变质、失效等质量不合格商品。

6.1.4 应建立不合格商品退市制度,对有关行政主管部门公布的不合格食品,市场应当立即停止销售, 监督退市,并记录在案。

6.2 经销商管理

6.2.1 应建立经销商协议准入制度,检查其合法经营资格,与入市经销商签订食品安全保证协议,明确 食品经营的安全责任。

6.2.2 应建立经销商管理档案,如实记录经销商的身份信息、联系方式、经营产品和信用记录等信息, 并及时更新。经销商退出市场后,其档案应至少保存二年。

6.2.3 经销商应亮照经营,在摊位显著位置明示营业执照、卫生许可证等相关证件,

6.2.4 经销商应建立商品进货台账和批量销售台账。详实记录交易食品的供货商、品名、产地来源、进货时间、规格、质量等级、数量等内容,以便产品溯源和召回。

6.2.5 应建立经销商的奖惩制度,定期对诚信经营等良好行为进行奖励,对缺斤短两、欺行霸市、销售不合格产品的行为及时处理。

6.3 交易服务管理

6.3.1 应建立消费者投诉举报制度,设立投诉点。处理投诉应制度化,责任到人,限定时间,对处理结果和投诉者满意度应进行详细记录。

6.3.2 应建立食品检测、卫生防疫、环境卫生工作制度,国家公告的传染性疾病爆发时期,市场管理应符合 GB 19085 的要求。

6.3.3 应建立价格管理制度,商品明码标价。
