|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03.080.01 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png JSQA |

A12 |

江苏省质量协会团体标准

T/JSQA XXXX—XXXX

食用农产品批发市场服务规范

Service criterion for wholesale markets of agricultural products

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

江苏省质量协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc191027893)

[1 范围 1](#_Toc191027894)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc191027895)

[3 术语和定义 1](#_Toc191027896)

[4 基本要求 1](#_Toc191027897)

[5 质量控制与追溯要求 3](#_Toc191027898)

[6 服务 6](#_Toc191027899)

[7 售后服务与改进 8](#_Toc191027900)

[参考文献 9](#_Toc191027901)

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。

本文件由无锡天鹏集团有限公司提出。

本文件由江苏省质量协会归口。

本文件起草单位：无锡天鹏集团有限公司

本文件主要起草人：

食用农产品批发市场服务规范

* 1. 范围

本文件规定了食用农产品批发市场的基本要求、质量控制与追溯要求、服务、售后服务与改进。

本文件适用于畜禽肉类、水产品、果蔬、干货等食用农产品及初加工品批发交易服务与管理的组织与人员。

* 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 2893(所有部分) 图形符号 安全色和安全标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10001.1 公共信息图形符号　第1部分：通用符号

GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志

GB/T 19575—2004 农产品批发市场管理技术规范

GB/T 24861—2024 水产品流通管理技术规范

GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB/T 34318—2017 食用菌干制品流通规范

GB/T 34768—2017 果蔬批发市场交易技术规范

GB/T 34769—2017 肉类批发市场交易技术规范

GB/T 34770—2017 水产品批发市场交易技术规范

GB 37487 公共场所卫生管理规范

GB 50736 民用建筑供暖通风与空气调节设计规范(附条文说明)

GB 50763 无障碍设计规范(附条文说明)

《食品安全法》中华人民共和国主席令第81号

《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号 2023年

《集贸市场计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第94号 2024年

《全国肉类蔬菜流通追溯体系建设规范(试行)》商务部市场秩序司 2010年

* 1. 术语和定义

GB/T 19575—2004界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 基本要求
		1. 主体资质

市场开办者和入场经销商应依法在行政主管部门登记，并取得相应的经营管理许可，依法开展市场经营活动。

* + 1. 权责和义务

市场开办者应履行市场主体责任，入场经销商应与市场开办者签订书面合同，明确双方权责和义务。

市场开办者和入场经销商应依法经营、诚实守信、规范服务、公平竞争，遵守公认的商业道德，不得欺行霸市、强买强卖、售卖假冒伪劣等。

* + 1. 市场

应按农产品类别实行分区销售管理，并为入场经销商提供符合GB/T 19575—2004中第4章和第5章要求的经营环境和设施设备。

应配备压力正常、在有效期限内的消防栓、灭火器等消防安全设施，不得违规使用日用电炉等易燃易爆物品，并定期进行检查。

应配备专职或兼职食品安全员、食品安全总监、入场查验人员、检验人员等；还应按岗位配置一定数量的安全管理人员、秩序管理人员、清洁管理人员等管理人员。

应制定市场质量管理、经营管理和卫生、消防安全管理等制度；食品安全按下列管理制度：

1. 建立健全落实入场经销商主体责任制度；
2. 建立健全入场经销商管理制度；
3. 建立食用农产品入场查验制度；
4. 建立农产品承诺达标合格证查验制度；
5. 建立不合格农产品退市制度；
6. 建立食品安全自查制度；
7. 制定食品安全事故应急预案及处置方案；
8. 建立农产品抽样检测制度；
9. 建立食品安全培训制度；
10. 建立并执行从业人员健康管理制度。

建立农产品进出货管理、保存追溯管理等信息档案管理、质量信誉考核等相关制度，并予以实施。

应公开对消费者承诺实行先行赔付制度，当销售者与消费者发生争议时由市场方协调解决并确保先行赔付制度的有效实施。

应鼓励诚信经营行为，并及时清退违法违规经销商和不合格农产品，配合政府部门做好监督检查工作。

市场计量管理应符合《集贸市场计量监督管理办法》要求。

市场经营管理应符合GB/T 19575—2004中第6章要求。

* + 1. 入场经销商

入场经销商应履行登记建档、签订协议、入场查验、场内检查、信息公示、食品安全违法行为制止及报告、食品安全事故处置、投诉举报处置等管理义务，还履行抽样检验、统一销售凭证格式以及监督入场销售者开具销售凭证等管理义务。

入场经销商应按《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》规定建立和执行下列管理制度：

1. 食用农产品安全保证责任制度；
2. 食用农产品进货查验记录制度；
3. 食用农产品销售记录制度；
4. 食品安全风险防控的动态管理制度；
5. 食用农产品追溯管理制度。
6. 所有的记录和相关凭证保存期应不少于6个月。

遇有突发公共卫生事件，入场经销商应根据政府部门要求提供商品相关证明等材料。

* + 1. 人员

安全管理人员、入场查验人员、检验人员每年不少于2次培训和考核，入场经销商和销售者每年不少于1次培训学习。

食品安全总监、食品安全员应具备下列食品安全管理能力：

1. 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
2. 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
3. 熟悉市场食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
4. 参加市场食品安全管理人员培训并通过考核；
5. 其他应当具备的食品安全管理能力。

食品安全总监应承担下列职责：

1. 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全现任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、经营过程控制、抽样检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；
2. 组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；
3. 组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；
4. 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；
5. 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；
6. 其他食品安全管理责任。

食品安全管理员应承担下列管理责任：

1. 督促落实食品生产经营过程控制要求；
2. 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；
3. 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；
4. 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；
5. 配合有关部门调查处理食品安全事故；
6. 其他食品安全管理责任。

市场秩序管理者应熟悉市场管理法规和管理业务，并按要求合法、合理维护经营场所的市场秩序。

市场配备的专职或兼职的质量安全检验、环境卫生、设施设备检修等管理人员应熟悉营业场所的安全管理规定及国家标准，佩戴统一安全标志，定期对服务场所进行全面安全检查，形成安全检查表或文件，并做好存档工作。

入场经销商及销售者应持有效健康证上岗。

熟食销售人员上岗时应穿戴工作服、工作帽、口罩，操作前应对双手进行消毒。上岗时不应留长指甲，涂香水、指甲油，不应佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

其他人员管理应符合GB/T 19575—2004中6.4的要求。

* 1. 质量控制与追溯要求
		1. 市场准入查验

市场开办者应当与入场经销商签订食用农产品质量安全协议，查验并留存食用农产品进货凭证和承诺达标合格证等产品质量凭证。对无法提供进货凭证的禁止入场销售。对无法提供承诺达标合格证等产品质量合格凭证的食用农产品须进行抽样检验或者快速检测，检测结果合格的方可进入市场销售。

市场开办者应查验入场农产品的进货凭证和产品质量合格凭证，与入场经销商签订食用农产品质量安全协议，列明违反食品安全法律法规规定的退市条款。

对声称销售自产农产品的，应查验自产农产品的承诺达标合格证或查验并留存经销商身份证号、联系方式、住所以及农产品名称、数量、入场日期等信息。

市场开办者如发现场内农产品不符合标准要求的，应要求入场经销商立即停止销售，按入场签订的协议进行销毁或无害化处理，如实记录不合格农产品数量、产地、销售商、销毁方式等，留存不合格农产品销毁影像信息，并向所在地县级以上市场监督管理部门报告。记录保存期限不少于经销商停止销售后6个月。

与屠宰厂(场)、食用农产品种植养殖基地签订协议的批发市场开办者应对屠宰厂(场)和食用农产品种植养殖基地进行实地考察，了解食用农产品生产过程以及相关信息。

果蔬入场管理应符合GB/T 34768—2017中第5章要求；肉类入场管理应符合GB/T 34769—2017中第6章要求；水产品入场管理应符合GB/T 34770—2017中第6章要求。

* + 1. 入场经销商查验

入场经销商采购食用农产品应按《食品安全法》第65条的规定建立食用农产品进货查验记录制度，索取并留存食用农产品进货凭证，并核对供货者等有信息。

无法提供承诺达标的合格证或者其他产品质量合格任证的，应符合《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第九条规定。

生鲜畜禽肉类应经检验检疫合格，并留存动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等证明文件。

进口食用农产品应经海关部门出具的入境货物检验检疫合格证，并留存其证明等文件。

水产品应符合GB/T 24861—2024中第5～9章要求。

销售的食用菌干制品应符合GB/T 34318—2017要求。

统一配送的食用农产品可由企业总部统一建立进行货查验记录制度并保存进货凭证和产品质量合格凭证；所属各销售门店应保存总部的配送清单，提供可查验相应凭证的方式。配送清单保存期限应不少于6个月。

应主动接受市场开办者的入场查验和对食用农产品的抽样检验，对经检验不符合食品安全标准的食用农产品按规定做好处置。鼓励食用农产品销售者在摊位(柜台)明显位置主动展示承诺达标合格证。

* + 1. 运输储存要求

食用农产品的运输容器、工具和设备应安全无害，保持清洁，防止污染，不得将食用农产品与有毒、有害物品一同运输。运输对温度，湿度等有特殊要求的食用农产品，应当具备保温、冷藏或冷冻等设备设施，并保持有效运行。

入场经销商委托运输食用农产品的，应对承运人的食品安全保障能力进行审核，并监督承运人加强运输过程管理，如实记录委托方和收货方的名称或者姓名、地址、联系方式等内容记录保存期限不少于运输结束后2年。

食品冷链物流应符合GB 31605要求。

储存场所应有防鼠、防尘、防蝇、防虫、防潮设施，与有毒、有害等污染源有效分隔。

储存农产品的设备、工具、容器等要安全、无害，保持卫生清洁，定期消毒。不得与有毒有害物质混储。

入场经销商贮存食用农产品，应定期检查，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫或感官性状异常的食用农产品。贮存对温度、湿度等有特殊要求的食用农产品，应具备保温、冷藏或冷冻等设备设施，并保持有效运行。

入场经销商委托贮存食用农产品应选择取得营业执照等合法主体资格、能保障食品安全的贮存服务提供者，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存食用农产品。

接受入场经销商委托贮存食用农产品的贮存服务提供者，应按照保证食品安全的要求，加强贮存过程管理，履行下列义务：

1. 如实记录委托方名称或者姓名、地址、联系方式等，记录保存期限不得少于贮存结束后2年；
2. 非食品生产经营者从事对温度、湿度等有特殊要求的食用农产品贮存业务的，应自取得营业执照之日起三十个工作日内向所在地县级市场监督管理部门备案，备案信息包括贮存场所名称、地址、贮存能力以及法定代表人或负责人姓名、统一社会食用代码、联系方式等信息；
3. 保证贮存食用农产品的容器、工具和设备安全无害，保持清洁，防止污染，保证食品安全农产品与有毒、有害物品混贮；
4. 贮存肉类冻品应查验并留存有关动物检验疫合格证明、肉品品质检验合格证等文件；
5. 定期检查库存食用农产品，发现销售者有违法行为的应及时制止并立即报告所在地县级市场监督管理部门；
6. 法律、法规规定的其他义务。

市场开办者应为入场经销商提供满足经营需要的冷藏、冷冻、保鲜等专业贮存场所，冷库管理应符合下列要求：

1. 第三方冷库实行备案管理，市场应向当地市场监督管理部门备案；进口冷链食品的相关信息应载入冷链食品追溯管理省级平台；
2. 对温湿度等有特殊要求的产品，贮存设备设施应满足产品的贮存条件，冷藏库温度应不大于-18℃，保鲜库温度（0～4）℃；
3. 督促入场经销商对所管辖的冷藏库或保鲜库进行管理，定时库温检查、定期除冰除霜并记录，如有异常及时处理并上报。

产品入库按下列要求：

1. 接收人员查验入库产品的质量、卫生、有效证件，确认合格后方可入库；
2. 记录入库产品的品名、产地、产品质量、存储条件、入库数量及时间等。

产品出库按下列要求：

1. 记录出库产品的的品名、产地、产品质量、出库数及时间等；
2. 按先进先出的原则执行。
	* 1. 销售要求

入场经销商应销售经检验检疫或检验合格的食用农产品，如实记录农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，作为进货凭证，记录和凭证保存期限不少于6个月。

销售生鲜食用农产品的，不得使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施误导消费者对商品的感官认知。

销售通过去皮、切割等方式简单加工、销售即食的食用农产品应采取食品安全防护，不得交叉污染。

销售包装农产品应满足下列要求：

a) 销售即食农产品应如实标明制作时间，预包装的食用农产品的标签应符合GB 7718的要求；

1. 销售农产品应在销售场所明显位置或带包装农产品的包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或销售者的名称或姓名等信息；
2. 销售对保质期与贮存条件有要求的应标明；在包装、保鲜、贮存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的名称应标明；
3. 销售的定量包装的农产品应使用无毒、环保型包装材料，包装的净含量按《定量包装商品计量监督管理办法》规定；
4. 销售进口农产品的包装按下列要求：
	1. 包装或标签应符合我国法律、行政法规的规定和食品安全标准要求，并以中文载明原产国(地区)，以及在中国境内依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不示生产者的名称、地址和联系方式；
	2. 进口鲜冻肉类产品的外包装上应以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、贮存条件等；
	3. 分装销售的进口食用农产品，应在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等。

销售未包装的食用农产品，应在摊位(柜台)明显位置如实公布食用农产品的名称、产地、生产者或销售者名称或姓名等。

水产品的销售应符合GB/T 24861-2024中第8章和第9章要求。

禁止入场经销商采购、销售《食品安全法》第三十四条规定情形的食用农产品。可拣选的果蔬类食用农产品带泥、带沙、带虫、部分枯萎，以及可拣选的水产品带水、带泥、带沙等，不属于《食品安全法》第三十四条第六规定的腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或感官性状异常等情形。

对其收购的食品农产品进行混装或者分装后销售的，应当依据收取保存的承诺达标合格证或其他质量安全合格证明，并根据收购后的自我质量安全控制或检测结果等，每批开具承诺达标合格证，开具记录保存不少于2年。

* + 1. 不合格产品处理

市场内应停止销售下列情形不合格的食用农产品：

1. 抽检不符合食品安全标准的食用农产品；
2. 送检到有资质的检测机构检测不合格的食用农产品；
3. 监督管理部门在抽检不合格的食用农产品；
4. 未按规定进行检验、检疫或检验、检疫不合格的肉类；
5. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假或感官性状异常的；
6. 标注虚假食用农产品的产地、生产者名称及地址、伪造假冒认证标志等质量标志的；
7. 其他不符合法律法规或食品安全标准的。

市场应按下列方式处理不合格食用农产品：

1. 大型农批市场应具备不合格食用农产品无害化处置能力或有明确的第三方固定处置场所；
2. 对检测不合格食用农产品，禁止进入销售，进行无害化处理或销毁；
3. 出现因质量问题或不符合法律法规及相关标准规定的食用农产品，应要求入场经销商立即停止销售，依照集中交易市场管理规定或与入场经销商签订的协议进行销毁或无害化处理；
4. 因存在安全隐患确需从流通、消费领域召回的食用农产品，应向所在地县级市场监督管理部门报告，予以无害化处理或销毁，如实记录不合格食用农产品数量、产地、供货者、销毁方式等信息，留存不合格食用农产品销毁影像信息，有关信息保存不少于经销商停止销售后6个月。

入场经销商应按下列方式处理不合格食用农产品：

1. 对食用农产品因质量问题或不符合法律法规及相关标准规定、存在食品安全事故潜在风险的，采取暂停销售、下架、扣押封存；
2. 需要召回的，通知相关供货者、采购者召回已经销售的产品，上报市场及所在地县级以上市场监督管理部门，协助市场监督管理部门处理不合格产品，并记录停止销售和通知情况；
3. 因存在安全隐患确需从流通、消费领域召回的食用农产品，需并向所在县级以上市场监督管理部门报告，予以无害化处理或销毁，如实记录不合格食用农产品数量、产地、供货者、销毁方式等信息，留存不合格食用农产品销毁影像信息。有关信息保存期限不少于经销商停止销售后6个月。
	1. 服务
		1. 场所

市场交易场所应具有一定的营业场地规模，设立地上或地下停车场、消防通道、人流物流通道畅通，设备合理。

应在入口处设置场标指示标志、入场须知及平面示意图、车行路线标志图；交易场所醒目位置设置信息导向标识、分区标识、警示标识和安全标识等，标识标志的设计应符合GB/T 10001.1和GB 13495.1的规定；消防安全标志应符合GB/T 2893(所有部分)的规定。

市场不得开展影响正常经营的活动及行为，确保经营行为有序。

* + 1. 设施与设备

服务过程中应配置一定数量的监控设备，保证正常运行，并做好记录保存工作。

服务场所醒目处应配置信息服务设施。

应设立提供咨询服务和消费纠纷调解客服务机制。

应设置宣传公示栏、校秤点、意见箱、投诉箱、设诉电话等公共服务设施。

应配备卫生安全、计量、信息、保鲜贮存、检测、包装、运输、消防、治安等设备设施。

应配备监控设备，并按下列规定执行：

1. 按治安设施要求，配置视频监控设施。宜配置无死角、无盲区的全方位监控摄像头，具备夜间高清和红外功能；
2. 应在办公场所设置集中监控显示屏，同专职人员值守，可采用远程监控或区域集中监控，监控录像资料应保留不低于30d。

应配套建设相应的停车场(库)，按经销商和消费者的机动车、非机动车分类分区标识和停放。并设立集中充电设施。

应配置与市场规模相匹配的装卸场所、仓储设施、垃圾收集处理设施和管理用房等。

多层(含两层) 的市场应配置客用电梯及专用货梯。

应按GB 50763要求设置残疾人无障碍设施。

宜设置供水及休息设施。

* + 1. 环境卫生

市场通风应符合GB 50736的规定，具有良好的通风条件，室内宽敞明亮，自然采光良好。

入场经销商应当保持销售场所环境整洁，与有毒有害场所以及其他污染源保持适当的距离，防止交叉污染。

农产品的陈列应符合下列要求：

1. 不同类别的果蔬产品应保鲜贮藏条件分库或分区存放，根据果蔬特性调整堆垛的大小和垛与垛之间的通风距离，并在垛内留有风道，整体环境做到整洁卫生，及时清除腐烂、变质有异味的产品；
2. 水产品摊位柜台设置排水设施，鲜活水产品区应配备蓄养池、供氧设施，配备专用宰杀操作台；
3. 不同类别的肉产品应分为或分区存放，鲜产品与肉类制品、清真肉类单独存放；
4. 水产、肉类、熟食及豆制品摊位等宜统一配置洗手池。

市场公共环境卫生管理应符合GB 37487的要求。如遇突发公共卫生事件，应对环境开展风险排查和监测。

* + 1. 合同

建立入场经销商档案，一户一档管理，并留存入场经销商的社会信用代码或者身份证复印件，签订的相关合同应包括下列内容：

1. 租赁合同；
2. 安全管理协议；
3. 食用农产品销售信誉责任协议；
4. 经营守则；
5. 先行赔付承诺协议。

建立的入场经销商档案应及时更新，如实记录销售者名称或姓名、统一社会信用代码或身份证号、联系方式，以及市场自查笔抽检中发现的问题和处理信息。入场经销商档案信息保存期限不少于停止销售后6个月。

* + 1. 信息

采用信息化手段统一采集食用农产品进货、贮存运输、交易等数据信息，提高食品安全追溯能力和水平。

市场应在醒目位置及时公布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、食用农产品抽样检验信息以及不合格食用农产品处理结果等信息。公布的食用农产品抽样检验信息应当包括检验项目和检验结果。

入场经销商应在醒目位置悬挂营业执照、食品经营许可证、健康证等亮照经营。

市场开办者应当向入场经销商提供包括批发市场名称、食用农产品名称、产地、数量、销售日期以及销售者名称、摊位信息、联系方式等项目的统一销售凭证，或者指导入场销售者自行印制包括上述项目信息的销售凭证。

市场开办者印制或按照批发市场要求印制的销售凭证，以及包括前款所列项目信息的电子凭证要以作为入场经销商的销售记录和相关购货者的进货凭证。销售凭证保存期限不得少于6个月。

市场应建立消费者投诉平台。

市场应建立信息公示系统，配置电子显示屏，日常公示内容包括但不限于以下内容：

1. 显示屏公示农产品每日批发均价；
2. 告知、当地主管部门等通知；
3. 抽检不合格农产品；
4. 市场管理制度、食用农产品安全等方面的知识宣传；
5. 每年农产品质量、经销商户信誉评定等级；
6. 消费者申(投) 诉电话；
7. 其他信息等。

市场应建立信息化追溯管理系统，也可接入当地政府主管部门追溯信息管理平台。

市场应建立电子结算等信息查询系统及应用程序，提供信用、检测、溯源等查询服务，宜建立经销商户一码多用平台运用可追溯经销商的查询信息服务。

市场应按当地主管部门要求，建立电子台帐，留存不低于2年。

市场应制定、执行进货检查验收制度，建立进货台账、电子结算等实现可追溯信息，宜建立大数据信息平台、智慧市场平台等实现可追溯信息。

销售商应在醒目位置悬挂营业执照、食品经营许可证、健康证等亮照经营。

销售未包装的食用农产品，应当在摊位（柜台）明显位置如实公布食用农产品名称、产地、生产者或者销售者名称或者姓名等信息。

配置相应网络设备，覆盖无线网信号。

* + 1. 收费

市场对经销商收费按合同规定执行，且收费价格合法合理公开透明。

入场经销商应实行公开、透明、合理的价格制度，合理收费，并提供多种方便灵活的支付方式。

入场经销商应出据销售收费凭证，根据电子结算或票据等实现可追溯。可追溯交易技术可参照《全国肉类蔬菜流通追溯体系建设规范(试行)》执行。

* + 1. 检测

市场应按《食品安全法》第六十四条的规定，对场内销售的食用农产品进行抽样检验。采取情事检测的应采用国家规定的快速检测方法。对畜肉类和无法提供承诺达标合格证或其他产品质量合格凭证的农产品进行每批抽样检测。或委托具有资质的食品检验机构进行食用农产品抽样检验。

市场应每年不定期的进行农产品的监督抽检，对入场经销商的食用农产品经营行为进行检查，检查中发现存在违法行为的，市场开办者应及时制止，并向所在地县级监督管理部门报告。

当地主管部门不定期的进行农产品的监督抽检和每年规定的项目专项检测。

* + 1. 线上线下

市场经销商户宜开展线上销售、或线上线下相结合服务，实现价格公开、服务透明。

* 1. 售后服务与改进
		1. 售后服务

市场应设立的投诉机制，按投诉和销售农产品质量反馈制度规定，应在收到消费者投诉后24内给予反馈投诉的处理方式。

出现假冒伪劣等不合格的农产品应及时向当地主管部门和市场质量监管部门进行报告，并按市场质量管理规定进行处理。

* + 1. 改进

市场每年按服务质量考核制度进行自我评价或委托第三方评价方式，对市场的经营服务进行考核评价存在的问题待续改进。

市场对经销商户按下列培训、考核方式实现持续改进：

1. 每年对经销商户进行相关农产品及其相关法律法规的培训；
2. 每年根据经销商户经营诚信、农产品质量、消费者投诉等情况进行考核评定，并公示。
3.

参考文献

[1] GB/T 36733—2018 服务质量评价通则

[2] 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法(国家市场监督管理总局第81号 2023年)

[3] 中华人民共和国农产品质量安全法(农业农村办公厅和国家市场监督管理总局[农办质2023]9号)

[4] 企业落实食品安全主体责任监督管理规定(国家市场监督管理总局令第60号2022年)

[5] 市场监管总局办公厅关于加强冷藏冷冻食品经营监督管理的通知(国家市场监督管理总局办公厅文件 市监食经[2018]58号)

[6] 全国肉类蔬菜流通追溯体系建设规范(试行) 商务部市场秩序司 2010年

