ICS 03.120.10

CCS B 04

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/CAWA 5—2025

|  |
| --- |
|  |

食用农产品批发市场食品安全管理

操作规范

第5部分：蔬菜销售区

Food Safety Management Operation Specifications for Edible Agricultural Products wholesale Market

Part 5: Scope of Vegetable Sales Area

|  |
| --- |
|  |
|   |

2025-XX-XX发布

2025-XX-XX实施

全国城市农贸中心联合会   发布

###

目 次

[前言...................................................................................Ⅱ](#_Toc16995)

[1 范围.................................................................................1](#_Toc4217)

[2 规范性引用文件.......................................................................1](#_Toc24245)

[3 术语和定义...........................................................................1](#_Toc21690)

[4 经营环境.............................................................................1](#_Toc29167)

[5 设施设备.............................................................................2](#_Toc30774)

[6 销售基本要求.........................................................................2](#_Toc30876)

[7 销售区检查.......、...................................................................3](#_Toc30438)

附件A（资料性）每日食品安全检查记录表...................................................6

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。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国城市农贸中心联合会标准化管理委员会提出并归口。

本文件起草单位：台州市农副产品集配中心有限公司、辽宁金数时代智能工业科技有限公司、中山市深中标准质量研究中心、浙江嘉昕农产品股份有限公司、绵阳市高水农副产品批发市场、西安丝路粮食贸易中心有限责任公司。

本文件主要起草人：赖志坚、王霄琦、周欣、胡唤、黄石娟、李哲、袁子程

本文件知识产权归全国城市农贸中心联合会所有。任何单位或个人未经许可，不得以营利为目的，印制、出版、翻译、转发或复制全文或部分文字。

食用农产品批发市场食品安全管理操作规范 第5部分：蔬菜销售区

1. 范围

本文件规定了食用农产品批发市场蔬菜销售的环境、人员、货品等操作规范。

本文件适用于食用农产品批发市场蔬菜的食品安全管理。

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 34768 果蔬批发市场交易技术规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 43284 限制商品过度包装要求生鲜食用农产品

DB15/T 2569 食用农产品批发市场食品安全管理规范 果蔬类

DB15/T 2568 食用农产品批发市场食品安全管理规范 通则

1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

1. 经营环境

4.1 分区销售

可根据蔬菜大类设置交易区，落地蔬菜（土豆、洋葱、冬瓜等）、姜蒜类、菌类、水生蔬菜和其他蔬菜（叶菜类、瓜果类）、本地菜等宜分区销售，做好区域标识。

4.2 经营布局

4.2.1 销售者经营的蔬菜应整齐摆放在规划区域内，不可占道经营。

4.2.2 销售者私人物品应与经营蔬菜分区放置。

4.3 标识系统

蔬菜销售区铺位统一门牌，并设立公示牌，公示蔬菜名称、产地、生产者或销售者名称或姓名、价格等信息，鼓励公示食品安全数字化追溯二维码，用于扫码查询检测结果等信息。

4.4 环境卫生

4.4.1 明确市场公共区域和经营区域卫生职责，明确各区域场所、排污下水道等卫生责任人。

4.4.2 市场配备垃圾管理员，定时清理定点垃圾桶，避免垃圾堆积，影响环境卫生。

4.4.3 场内通风无异味，实行雨、污水分流。

4.4.4 销售者应及时将垃圾、废弃物投放到区域指定地点的垃圾桶。

4.4.5 销售者应确保经营区域不得出现有毒、有害物品以及其他污染源。

4.4.6 销售者应做好铺内墙面、台面、地面和周转箱等环境卫生。

1. 设施设备

5.1 称重计量器具

5.1.1 销售者应正确、规范使用计量器具和法定计量单位，对配置和使用的计量器具进行维护管理，保证计量器具量值准确。

5.1.2 销售者应定期将强制检定计量器具送当地法定计量检定机构进行检定，计量器具出现新增、减少、更换、维修等情况，应当及时向市场开办者报备。

5.1.3 销售者不得使用国家明令淘汰、限制使用的计量器具和未经检定、超过检定周期或者经检定不合格的计量器具。

5.2 冷藏设备

5.2.1 应满足保障食品安全所需的温度要求。

5.2.2 应在显著位置配备有效的温度控制装置，及可正确显示内部温度的温度监测设备。

5.2.3 销售者应定期清洁、校准、维护冷藏设施设备，确保其持续有效运行。

5.3 其他设施设备

5.3.1 市场应配有废弃物集中处理点，配备垃圾处理设备。

5.3.2 销售区应配备遮阳设施，避免蔬菜被日光直接照射。

5.3.3 销售区应配备防鼠、防虫等设施。

5.3.4 销售者使用的与蔬菜直接接触的设施设备应当是安全、无毒、无害的。不使用涂料桶、化工桶、农药桶（袋）盛放蔬菜。

1. 销售基本要求

6.1 销售者要求

6.1.1 销售者应将营业执照公示在显著位置。

6.1.2 在经营过程中，不应抽烟、随地吐痰、乱扔废弃物等，且进入经营场所时应保持个人卫生和衣物整洁，防止污染食品。

6.1.3 不应在经营贮存场所饲养宠物或放置宠物饲养工具。

6.2 票证要求

6.2.1 销售者应查验留存蔬菜供货方资质证明，供货者为生产经营单位或者农民专业合作经济组织等单位的，查验其统一社会信用代码；供货者为种植户、养殖户等自然人的，查验其身份证。

6.2.2 销售者应查验留存蔬菜产品质量合格凭证，包括承诺达标合格证或其他检测合格证明文件等。

6.2.3 销售者采购进口蔬菜的，应按批次查验留存海关部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。

6.2.4 销售者应以“纸质或电子”形式留存蔬菜购货凭证，包含名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式、收货人名称等内容。

6.3 产品要求

6.3.1 可销售产品

6.3.1.1 符合6.2.1-6.2.4票证要求，并与货物相符。

6.3.1.2 对无法提供承诺达标合格证或其他产品质量合格凭证的蔬菜，经市场方按照T/CAWA 3标准进行抽样检测，检测合格的。

6.3.2 不可销售产品

6.3.2.1 不符合6.2.1-6.2.4票证要求，或票证与货物不符。

6.3.2.2 经市场方抽样检测，检测不合格的蔬菜。鼓励市场方为销售者投保食品安全责任保险，帮助销售者联系保险单位对销毁的不合格蔬菜进行理赔。

6.3.2.3 腐败变质、霉变生虫、污秽不洁或者感官性状异常的蔬菜。

6.3.2.4 国家为防病等特殊需要明令禁止销售的蔬菜。

6.4 记录要求

6.4.1 销售者应建立进货台账、销售台账，并使用统一销售凭证，进销凭证保存期不得少于6个月。

6.4.2 鼓励市场方推行食品安全数字化追溯系统，指导销售者运用系统管理蔬菜溯源信息。

6.5 标识要求

6.5.1 销售者不可过度包装蔬菜，包装应符合GB 43284要求。

6.5.2 蔬菜外包装有绿色食品、有机食品等标识的，应能提供相关证书。

6.5.3 蔬菜外包装注明储存温度条件的，应按照温度要求储存。

6.5.4 包装蔬菜标签所用文字应当使用规范的中文，标注的内容应当清楚、明显，不得含有虚假、错误或者其他误导性内容。

1. 销售区检查

7.1 应建立食品质量安全自查制度，定期对食品质量安全进行检查，发现不符合食品质量安全要求的，立即停止销售并采取整改措施，有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止销售并向所在地主管部门报告。

7.2 实行“日管控，周排查，月调度”工作制度，制度应符合T/CAWA 1执行流程和要求。《每日食品安全检查记录表》（见附录A）。

附录A

（资料性）

每日食品安全检查记录表

|  |
| --- |
| 检查日期： 年 月 日 |
| 类别 | 巡查内容 | 检查结果 | 不符合说明 | 摊位号/销售者 | 整改时间 | 整改结果 |
| 分区销售 | 根据蔬菜大类分区销售，做好区域标识 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 经营布局 | 蔬菜整齐摆放在规划区域内，不占道经营 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 私人物品与经营蔬菜分区放置 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 标识系统 | 铺位统一门牌，并设立公示牌，公示信息齐全 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 环境卫生 | 定时清理定点垃圾桶，垃圾、废弃物投放到指定垃圾桶 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 经营区域无有毒、有害物品以及其他污染源 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 铺内墙面、台面、地面和周转箱等环境卫生 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 称重计量器具 | 计量器具量值准确 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 称重计量器具符合计量检定要求 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 冷藏设备 | 符合温度贮存要求 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 定期清洁、校准、维护冷藏设施设备 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 类别 | 巡查内容 | 检查结果 | 不符合说明 | 摊位号/销售者 | 整改时间 | 整改结果 |
| 其他设施设备 | 配备遮阳设施，避免蔬菜被日光直接照射 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |

每日食品安全检查记录表（续）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 配备防鼠、防虫等设施 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 直接接触的设施设备应当是安全、无毒、无害的 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 不使用涂料桶、化工桶、农药桶（袋）盛放蔬菜 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 销售者要求 | 营业执照公示在显著位置 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 经营场所卫生、整洁 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 不饲养宠物或放置宠物饲养工具 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 票证要求 | 留存供货方资质证明 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 留存蔬菜产品质量合格凭证 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 进口蔬菜留存入境货物检验检疫证明等证明文件 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 留存购货凭证（纸质或电子），信息齐全 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 产品要求 | 货证相符 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 无产品质量合格凭证的，进行取样检测 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 检测不合格产品，进行销毁 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 感官性状正常 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 无违法销售产品 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |

每日食品安全检查记录表（续）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 巡查内容 | 检查结果 | 不符合说明 | 摊位号/销售者 | 整改时间 | 整改结果 |
| 记录要求 | 建立进货台账、销售台账（鼓励运用数字化追溯系统） | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 进销凭证保存期不得少于6个月 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 使用统一销售凭证 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 标识要求 | 不过度包装 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 有绿色食品、有机食品等标识的，应能提供相关证书 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 包装注明储存温度条件的，应按照温度要求储存 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 外包装无误导性内容 | □符 合□不符合 |  |  |  |  |
| 其他补充检查：补充检查问题整改情况： |
| 食品安全网格员签字： 年 月 日  |
| 食品安全员签字： 年 月 日 |

