ICS 03.120.10

CCS B 04

|  |
| --- |
|  |

团体标准

|  |
| --- |
| T/CAWA 8—2025 |

食用农产品批发市场食品安全管理

操作规范

第8部分：畜禽肉销售区

Food Safety Management Operation Specifications for Edible Agricultural Products wholesale Market

Part 8: Livestock and poultry meat 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

### 

1. 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 销售环境.............................................................................1](#_Toc29167)

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

[6 销售者要求.........................................................................2](#_Toc30876)

[7 产品要求 ........................................................................3](#_Toc30438)

[8 销售区检查...........................................................................4](#_Toc30438)

附件A（资料性）每日食品安全检查记录表（畜禽肉销售区）....................................5

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这些专利的责任。

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：无锡天鹏集团有限公司、大连金马衡器有限公司、内蒙古食全食美通农产品批发市场、中山市深中标准质量研究中心、西安丝路粮食贸易中心有限责任公司。

本文件主要起草人：庄翔、凌军、彭继远、周欣、黄嘉慧、李哲

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8部分：畜禽肉销售区

# 1 范围

本文件规定了食用农产品批发市场畜禽肉销售区的销售环境、设施设备、销售者要求、产品要求、销售区检查。

本文件适用于食用农产品批发市场畜禽肉销售区的食品安全管理操作规范。

# 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 50034 建筑照明设计标准

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

# 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

# 4 销售环境

## 4.1 布局

4.1.1 市场应按照GB 31621的规定，根据畜禽肉大类设置交易区，牛肉、羊肉、猪肉、禽肉等分区销售。冷鲜畜禽肉和冻畜禽肉等类别应分区或分柜交易，并做好分区等标识。

4.1.2 销售者应在摊位挂牌陈列，标明其名称、品种、产地、价格等信息。

4.1.3 销售者经营的物品应摆放在规划区域内，经营的畜禽肉类不可占道摆放,应离地离墙。

## 4.2 环境卫生

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

4.2.2 销售者应及时将垃圾、废弃物投放到集中指定地点的垃圾桶。

4.2.3 销售者经营的台面、地板及周围环境应无肉屑、积水等。

4.2.4 销售者的刀具、案板等用具使用前后应洗净，保持清洁，并定期进行消毒并妥善保管。使用的洗涤剂、消毒剂应对人体安全、无害。

4.2.5 销售者现场制作肉糜的机械应每日进行内部清洗，内部不应存肉屑。

4.2.6 销售者使用的直接接触畜禽肉的器具应符合食品安全要求，工具、容器等宜采用不锈钢、玻璃等化学稳定性较强的器具。

# 5 设施设备

## 5.1 灯光

5.1.1 市场应在销售区配置符合 GB 50034 规定的照明供电设施。

5.1.2 销售者在柜台 (操作台)配置的照明设施不得使用有色光源，不得使用有色灯罩改变光源色泽，不得外罩有色塑料袋等设施改变光源色泽，不得使用大面积有色围挡或背景板干扰消费者感官认知，应满足反映畜禽肉颜色真实性的要求。

## 5.2 贸易计算计量器具

5.2.1 市场应在显著、便捷位置设置符合计量要求的公平秤并予以标识，便于消费者复秤。

5.2.2 鼓励市场免费为销售者统一配置经强制检定合格的计量器具。

5.2.3 鼓励市场使用通过智能网联功能实现防作弊效果的计量器具和集约化、数字化的管理模式，为市场监管部门探索实施智慧监管提供支撑。

5.2.4 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。

5.2.5 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。

5.2.6 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。

## 5.3 冷藏、冷冻设施设备

5.3.1 应满足保障食品安全所需的温湿度要求。

5.3.2 应在显著位置配备有效的温湿度控制装置，及可正确显示内部温湿度的温湿度检测设备，宜配备温湿度传感器异常报警装置。

5.3.3 销售者应定期清洁、校准、维护冷藏、冷冻设施设备，确保其持续有效运行。

## 5.4 通风设备

5.4.1 销售区应具有良好的通风条件，宜采用自然通风。自然通风达不到卫生和经营要求的，应采用机械通风，排风机口的设置应符合环保要求。

5.4.2 封闭的交易、仓储、加工等区域应配置相应的新风系统或空调系统。

5.4.3 排气口应装有防止虫害入侵的网罩等设施，通风排气设施应易于清洁、维修或更换。

## 5.5 其他设施设备

5.5.1 市场应在交易场所内配备防蝇、防鼠、防虫等设施。

5.5.2 猪牛羊肉销售区宜配备吊柱装置。

5.5.3 销售者应根据畜禽肉交易的需要配备相应分割、分装等辅助设备，宜配备电动肉类分割设备。

5.5.4 销售者应保持销售、储存、装卸畜禽肉的容器、工具和设备清洁、安全无害，防止食品污染。

# 6 销售者要求

## 6.1 准入要求

6.1.1 应符合T/CAWA 1-2025第2章要求，完成对入场销售者的查验、签订食用农产品质量安全协议、入场销售者建档等工作。

6.1.2 入场销售者销售的食用农产品属于营业执照上的经营范围。

6.2 经营过程要求

6.2.1 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。

6.2.2 不应在门面、仓库内饲养宠物并放置宠物饲养工具。

# 7 产品要求

## 7.1 准入要求

7.1.1 准入产品

7.1.1.1 符合6.2.2-6.2.7票证要求，并与货物相符。

7.1.1.2 对仅无法提供承诺达标合格证或其他产品质量合格凭证，经抽样检验或者快速检测，检测合格的。

7.1.2 禁入产品

7.1.2.1 不符合6.2.2-6.2.7票证要求，或票证与货物不符。

7.1.2.2 抽样检验或者快速检测，检测不合格的产品。

7.1.2.3 腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的畜禽肉。

7.1.2.4 国家为防病等特殊需要明令禁止销售的产品。

7.1.2.5 国家重点保护野生动物及其制品。

7.1.2.6 病死、毒死或者死因不明的畜禽肉类，以及未按规定进行检疫检验或者检疫检验不合格的肉类。

7.1.2.7 带有血槽、甲状腺、淋巴结、脚壳及其他病变组织的畜肉。

7.1.2.8 经加工的熟制品或半成品肉类。

7.1.2.9 贮存期限超过规定时限的畜禽肉。

## 7.2 票证要求

7.2.1 销售者应亮证经营，将营业执照、健康证摆放在显著位置。

7.2.2 畜禽肉的动物应具有产品检疫合格证明，加动物产品检疫合格标志。

7.2.3 猪牛羊肉应具有肉品品质检验合格证明，猪肉非洲猪瘟病毒检测报告，以及国家或自治区为防疫病所需提供的其他报告。

7.2.4 猪牛羊肉入场时应具有“瘦肉精”检测报告、水分检测报告，且货证应相符。

7.2.5 猪牛羊肉胴体上应盖有清晰可见的检疫检验滚印及肉品品质检验章。

7.2.6 销售猪牛羊肉应具有营业执照、生产许可证、定点屠宰许可证，猪肉运销户或生猪屠宰场（厂）应提供当地农委、商务局等职能部门的书面推荐函。

7.2.7 进口畜禽肉应具有海关部门出具的入境货物检疫检验等证明。

## 7.3 包装标识要求

7.3.1 包装标识应符合NY/T 3383 和GB 7718的规定。

7.3.2 进口畜禽肉内外包装上应当有牢固、清晰、易辨的中英文或者中文和出口国家（地区）文字标识，标明以下内容：产地国家（地区）、品名、生产企业注册编号、生产批号。

7.3.3 进口畜禽肉外包装上应以中文标明规格、产地（具体到省/市）、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容。进口鲜冻肉类产品还应标注目的地为中华人民共和国，并加施出口国家（地区）官方检疫检验标识。

## 7.4 台账记录要求

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

7.4.2 销售者应建立贮存台账，如实记录畜禽肉入库出库信息。冷鲜、冷冻畜禽肉以其屠宰日期作为生产日期，贮存期限按照GB/T 17238执行。

7.4.3 销售者应定期监测并记录冷藏、冷冻设施温度。

# 8 销售区检查

## 8.1 制定《每日食品安全检查清单》（畜禽肉销售区）

8.1.1 实施主体：食品安全总监、食品安全员。

注：食品安全员实际由畜禽肉销售区负责人履行此职责。

8.1.2 操作规范：

a) 由食品安全员制定，经食品安全总监审核签批后方可实施。

b) 畜禽肉销售区日检查清单内容主要包括环境布局和卫生、设施设备、销售者行为、亮证经营、索证索票、台账和商品管理等方面内容。

c) 根据法律法规、日管控周排查月调度情况、产品特点、季节变化等因素，对畜禽肉销售区食品安全日检查清单进行持续改进和更新。

## 8.2 日管控

8.2.1 应符合T/CAWA 1-2025第7章要求。

8.2.2 食品安全网格员巡查结束后，应将巡查中发现的问题和情况等进行记录，形成《每日食品安全检查记录表》（畜禽肉销售区）（见附录A），未发现问题的，实行零风险报告。

## 8.3 周排查、月调度

应符合T/CAWA 1-2025第7章要求。

附录A

（资料性）

每日食品安全检查记录表（畜禽肉销售区）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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/责任人 | 整改措施 | 整改期限 |
| 环境布局和卫生 | 挂牌陈列 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 经营物品规范摆放 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 落地保护、包装容器 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 摊位门前三包 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 操作区域（工具、机械）卫生 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 设施设备 | 操作台灯光 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 计量器具 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 冷藏、冷冻设施设备 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 销售者行为 | 个人行为卫生 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 禁止饲养宠物 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 亮证经营 | 营业执照 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 健康证 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 索证索票 | 上家三证 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 检测报告 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 货证相符 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 检疫检验滚印及检验章 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 进口商品票证 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 台账 | 进货台账 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 销售台账 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |

附录A（续）

（资料性）

每日食品安全检查记录表（畜禽肉销售区）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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/  责任人 | 整改措施 | 整改期限 |
| 台账 | 贮存台账 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 销售凭证 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 温控台账 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 商品管理 | 商品质量 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 违禁商品 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 违规商品 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 包装标识 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 商品贮存 | □符 合  □不符合 |  |  |  |  |
| 其他补充检查： | | | | | | |
| 跟踪复查时间： 年 月 日  跟踪整改落实情况： | | | | | | |
| 食品安全网格员签字 | | | 年 月 日 | | | |
| 食品安全员签字 | | | 年 月 日 | | | |

