

团 体 标 准

T/CAWA 16.8—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

2025-12-30 发布

2026-01-30 实施

全国城市农贸中心联合会 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 管理者要求 1

5 销售者要求 2

附录 A（资料性） 每日食品安全检查记录表（畜禽肉销售区） 4

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。

本文件是 T/CAWA 16《食用农产品批发市场食品安全管理操作规范》的第8部分。T/CAWA 16 已经发布了以下部分：

- 第1部分：机构建设及运行；
- 第2部分：入场销售者档案管理；
- 第3部分：食用农产品入场快速检测；
- 第4部分：食用农产品场内抽样检测；
- 第5部分：蔬菜销售区；
- 第6部分：水果销售区；
- 第7部分：水产品销售区；
- 第9部分：租赁冷库；
- 第10部分：食品安全培训。

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提出并归口。

本文件起草单位：江苏苏豪天鹏农产品集团有限公司、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、大连金马衡器有限公司、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、黄嘉慧、周欣、李哲。

本文件为首次发布。

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。

引 言

食用农产品批发市场作为农产品流通的关键环节,承担着保障食品安全、维护公众健康的重要职责。近年来,随着我国食用农产品消费需求的持续增长和市场规模的不断扩大,批发市场的食品安全管理面临着新的挑战。为强化食用农产品批发市场的规范化运营,提升食品安全管理水平和风险防控能力,有必要制定一套系统、科学且适用的操作规范。

《食用农产品批发市场食品安全管理操作规范》旨在为食用农产品批发市场的食品安全管理提供全面指导,拟由以下 10 个部分构成:

- 第 1 部分: 机构建设及运行;
- 第 2 部分: 入场销售者档案管理;
- 第 3 部分: 食用农产品入场快速检测;
- 第 4 部分: 食用农产品场内抽样检测;
- 第 5 部分: 蔬菜销售区;
- 第 6 部分: 水果销售区;
- 第 7 部分: 水产品销售区;
- 第 8 部分: 畜禽肉销售区;
- 第 9 部分: 租赁冷库;
- 第 10 部分: 食品安全培训。

本系列标准的制定与实施,将有助于统一食用农产品批发市场的食品安全管理要求,促进市场规范化、标准化运行,为保障农产品质量安全、推动行业健康发展提供技术支撑。

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

本文件从两个层面规定了食用农产品批发市场畜禽肉销售区内管理方和销售者在经营环境、设备设施和实施检查等方面应达到的技术要求。

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。

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/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 50034 建筑照明设计标准

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

T/CAWA 16.1 食用农产品批发市场食品安全管理操作规范 第 1 部分：机构建设及运行

T/CAWA 16.2 食用农产品批发市场食品安全管理操作规范 第 2 部分：入场销售者档案管理

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 管理者要求

4.1 经营环境

4.1.1 畜禽肉区应与市场内蔬菜区、水产区等其他区域分开设置，并明确区域标识。

4.1.2 应确定公共区域和经营区域卫生职责，确定各区域场所、排污下水道等卫生责任人。应配备垃圾管理员，每天至少 1 次清理定点垃圾桶。场内通风无异味，实行雨、污水分流。

4.1.3 应统一销售摊位门牌，设立信息公示牌，宜通过数字化追溯二维码标签展示摊位信息。

4.1.4 应在畜禽肉区醒目位置及时公布本区域相关食品安全管理制度、食品安全管理人员、投诉举报电话、市场自查结果、食用农产品抽检信息以及不合格食用农产品处理结果等信息。

4.2 设备设施

4.2.1 应配备防蝇、防鼠、防虫等设施。

4.2.2 应配置符合 GB 50034 规定的照明供电设施。

4.2.3 通风排气设施应易清洁、维修或更换。

4.2.4 猪牛羊肉销售区宜配备吊柱装置。

4.3 实施检查

- 4.3.1 应建立食品质量安全自查制度，每日对经营环境、设备设施、产品销售等食品质量安全进行检查。
- 4.3.2 如发现不符合食品质量安全要求的，应立即停止销售并采取整改措施。
- 4.3.3 如发现存在食品安全事故潜在风险的，应当立即停止销售并向批发市场食品安全管理部门报告。
- 4.3.4 应实行“日管控，周排查，月调度”工作制度，制度应符合 T/CAWA 16.1 执行流程和要求。宜使用数字化工具记录检查结果，《每日食品安全检查记录表（畜禽肉销售区）》见附录 A。

5 销售者要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 应符合 T/CAWA 16.2 要求，并配合市场落实档案管理相关要求。
- 5.1.2 应按营业执照范围经营。

5.2 经营环境

- 5.2.1 应公示营业执照，以及畜禽肉名称、产地、生产者或销售者名称或姓名、价格等信息，宜公示食品安全数字化追溯二维码。
- 5.2.2 经营的畜禽肉应整齐摆放在规划区域内、离地离墙，不应占道经营。
- 5.2.3 应及时将垃圾、废弃物投放到区域指定地点的垃圾桶。经营区域不应出现有毒、有害物品以及其他污染源。做好摊位内墙面、台面、地面和周转箱等环境卫生。
- 5.2.4 销售者私人物品应与经营畜禽肉分区放置。
- 5.2.5 不应在门面、仓库内饲养宠物并放置宠物饲养工具。
- 5.2.6 在经营过程中，不应抽烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。

5.3 设备设施

- 5.3.1 直接接触畜禽肉的容器应安全、无毒、无害，宜使用不锈钢、玻璃等材质的容器。
- 5.3.2 直接接触畜禽肉的刀具、案板等工具使用前后应洗净，每日进行消毒并妥善保管。
- 5.3.3 使用的分割、分装等辅助设备应安全、无毒、无害。
- 5.3.4 使用的洗涤剂 and 消毒剂应安全、无害。
- 5.3.5 应按国家法律法规要求使用经授权机构校准的称重器具，宜使用具有食品安全溯源功能的称重器具。
- 5.3.6 应具备确保畜禽肉食品安全储存所需的温度环境。应在冷藏冷冻设施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监测设备，宜配备温度异常报警装置。
- 5.3.7 在柜台（操作台）配置的照明设施应如实反映畜禽肉颜色的真实性，以避免干扰消费者的感官认知。不应使用有色光源、有色灯罩、有色塑料袋及大面积有色围挡或背景板等。

5.4 票证

- 5.4.1 应查验留存畜禽肉供货方的资质证明，供货者为生产经营单位或者农民专业合作社等单位的，查验其统一社会信用代码；供货者为养殖户等自然人的，查验其身份证。
- 5.4.2 应查验留存畜禽肉的肉品质检验合格证明和产品检疫合格证明。
- 5.4.3 应查验猪肉胴体上的产品检疫合格标志。
- 5.4.4 应查验留存猪肉供货方的定点屠宰许可证。

- 5.4.5 宜查验留存牛肉供货方的定点屠宰许可证。
- 5.4.6 应查验留存猪肉运销户或生猪屠宰场（厂）当地农委、商务局等职能部门的书面推荐函。
- 5.4.7 猪肉入场时宜索取国家认可的实验室出具的“瘦肉精”检测报告、水分检测报告等，且货证应相符。
- 5.4.8 应查验留存进口畜禽肉海关部门出具的入境货物检验检疫等证明。
- 5.4.9 应留存畜禽肉的购货凭证，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。
- 5.4.10 应提供统一销售者凭证，销售凭证内容包括但不限于市场名称、摊位名称、产品名称、数量、价格、联系方式等。

5.5 产品

5.5.1 质量要求

符合5.4.1-5.4.9的票证要求，并与货物相符。

5.5.2 包装标识要求

- 5.5.2.1 包装标识应符合 GB 7718 和 NY/T 3383 的规定。
- 5.5.2.2 进口畜禽肉的包装或者标签应当符合我国法律、行政法规的规定和食品安全标准的要求，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、进口商或者经销者的名称、地址和联系方式，可以不标示生产者的名称、地址和联系方式。
- 5.5.2.3 进口鲜冻肉类产品的外包装上应当以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、贮存条件等内容。
- 5.5.2.4 分装销售的进口畜禽肉，应当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、保质期等信息。
- 5.5.2.5 畜禽肉类外包装有绿色食品、有机食品等标识的，应提供相关证书。

5.6 记录

- 5.6.1 应建立进货台账和销售台账，并使用统一销售凭证，记录购货者单位(姓名)、地址、联系电话等信息，进销凭证保存期不得少于 6 个月。
- 5.6.2 应如实记录畜禽肉出入冷库信息。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。
- 5.6.3 应定期监测并记录冷藏、冷冻设施温度。
- 5.6.4 宜运用食品安全数字化追溯系统管理畜禽肉溯源信息。

5.7 自查

应建立食品安全自查制度，每日对畜禽肉质量安全状况进行自查。

附 录 A
(资料性)

每日食品安全检查记录表（畜禽肉销售区）

每日食品安全检查记录表（畜禽肉销售区）见表A.1。

表 A.1 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	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	经营物品规范摆放	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	落地保护、包装容器	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	摊位门前三包	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	操作区域（工具、机械） 卫生	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
设施 设备	操作台灯光	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	计量器具	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	冷藏、冷冻设施设备	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
销售 者行 为	个人行为卫生	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	禁止饲养宠物	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
亮证 经营	营业执照	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	健康证	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
索证 索票	上家三证	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	检测报告	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	货证相符	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	检疫检验滚印及检验章	<input type="checkbox"/> 符 合 <input type="checkbox"/> 不符合				

表 A.1 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/责任人	整改措施	整改期限
索证 索票	进口商品票证	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
台账	进货台账	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	销售台账	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				