

湖北省市场监督管理局

鄂市监标函〔2020〕63号

省市场监管局关于印发《<食用农产品集中交易市场运营管理指南（试行）>释义》的通知

各有关单位：

《食用农产品集中交易市场运营管理指南（试行）》(DB42/T 1540-2020)已于2020年3月5日发布，并试行实施。为进一步做好标准实施工作，省市场监督管理局组织编写了该标准释义，现予印发。



《食用农产品集中交易市场运营管理指南 (试行)》释义

前言

关于农贸市场管理，目前已有多项法规、政策和标准，但由于多头发布，各有侧重，系统性、针对性、操作性不够强。省委省政府高度重视食品安全，省新冠肺炎疫情防控指挥部指示要加强农贸市场建设与管理，进一步建立健全标准规范。湖北省市场监管局决定紧急组织制定农贸市场管理标准，用于规范和指导食用农产品交易市场的运营与管理。

为保证该项标准编制质量，湖北省市场监管局遴选了相关领域 13 名省内外高水平专家，对农贸市场食用农产品交易相关问题进行深入研究，学习吃透政策法规，充分借鉴国家标准、行业标准和其他省市地方标准，抓紧起草标准草案征求意见稿，面向全国征求修改意见 400 余条，吸收各方面意见形成标准草案送审稿。经省内外 9 位专家评审修改，省市场监管局复核，并报省政府领导审定，作为疫情防控期间督办事项，于 2020 年 3 月 5 日发布实施《食用农产品集中交易市场运营管理指南（试行）》（DB42/T 1540-2020）推荐性地方标准。

该标准从技术层面对市场主体（开办者、销售者）、从业人员履行责任，加强设施设备管理、经营管理、环境卫生管理、应急管理提出具体要求，目的是提高农贸市场管理水平，确保该环

节的食品安全。本释义对标准进行深入解读，以帮助使用者准确理解、正确实施。

新冠肺炎疫情发生以来，各级各部门迅速推出一系列政策法规，指导疫情稳定后的复工复产复市工作。该标准编写工作是在疫情最严重的时期，通过在线沟通、互联网办公方式紧急完成的，故以试行标准发布；释义编写中，我们注意到了部分规范性政策文件的变化，也有相关国家、行业标准正在修订和征求意见。因此，该标准和释义难免有言之不及、不当之处。凡该标准和释义与有关法规政策不符的，均以现行法规政策为准。

一、适用范围

1 范围

本标准规定了食用农产品集中交易市场的开办者与销售者责任、从业人员管理、设施设备管理、经营管理、环境卫生管理、应急管理、内审自查与持续改进。

本标准适用于食用农产品集中交易市场的运营和管理。

【释义】

原国家食品药品监督管理总局令第20号文件《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第一章第二条：本办法所称集中交易市场，是指销售食用农产品的批发市场和零售市场（含农贸市场）。

本章是对标准适用范围的界定。一、本标准只适用于有固定场所的食用农产品集中交易市场（以下简称“市场”），包括零售与批发市场，但不包括超市、商场、便利店等进行食用农产品交易活动的场所；二、本标准只适用于市场的运营管理，不涉及市场规划、建设等方面内容和要求；三、本标准只对市场运营管理的主体责任、从业人员、设施设备、经营、环境卫生、应急处置、自查与持续改进等环节提出指导性意见建议。标准使用者可按照本标准给出的意见和要求，结合实际情况，采取符合企业经营发展目标的具体措施，以提高市场的管理水平，并最终保证市场食品安全。

二、引用标准

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17110 商店购物环境与营销设施的要求

GB/T 17217 城市公共厕所卫生标准

GB 25201 建筑消防设施的维护管理

GB/T 27770 病媒生物密度控制水平 鼠类

GB/T 27771 病媒生物密度控制水平 蚊虫

GB/T 27772 病媒生物密度控制水平 蝇类

GB/T 27773 病媒生物密度控制水平 蜚蠊

GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

GB/T 29639 生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 31721 病媒生物控制术语与分类

GB/T 33659 农贸市场计量管理与服务规范

GB 34330 固体废物鉴别标准 通则

GB 37487 公共场所卫生管理规范

GB/T 38209 公共安全 演练指南

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

GB 50395 视频安防监控系统工程设计规范

GB 50974 消防给水及消火栓系统技术规范

GA 654 人员密集场所消防安全管理

JJF 1729 农残快速检测仪器技术规范

【释义】

本章罗列了本标准引用的所有标准，使用者在使用标准时，可对照查看相关引用标准原文，以更好地使用本标准。

本标准所有引用标准方式均为不带年代号的引用，使用者在查看引用标准时应确保使用最新年代的标准。

三、术语和定义

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用农产品 edible agricultural products (EAPs)

通过种植、养殖（屠宰）、采收、捕捞等农业活动产生，未经加工或经初加工，供人食用的蔬菜、水果、肉类、水产品等。

注：改写 GB/T 29372-2012，定义 3.1。

3.2

食用农产品集中交易市场 centralized trading markets for EAPs

销售食用农产品的批发市场和零售市场（含农贸市场等集

中零售市场)。

注：以下简称“市场”。

3.3

开办者 initiator

依法设立、为食用农产品交易提供平台、场地、设施、服务、风险防控、日常管理和市场秩序维护的企业法人或其他组织。

3.4

销售者 seller

在市场从事食用农产品现货销售的法人、自然人及其他组织。

3.5

一票通 all-in-one statement

一种格式统一的可以作为销售者的销售记录和其他购货者的进货查验记录凭证的票据。

注：通常是上面载明食用农产品名称、产地、数量、销售日期以及销售者名称、地址、联系方式等项目的销售凭证。

3.6

危害 hazard

农产品销售现场存在或潜在的对食品安全和人体健康有不良影响的生物、化学或物理因素。

3.7

病媒生物 vector

能通过生物和（或）机械方式将病原生物从传染源或环境

向人类传播的生物。

注：主要包括节肢动物中的蚊、蝇、蜚蠊、蚤、白蛉、虱、蠓、蚋、蝉、螨等，及啮齿动物的鼠类。

[GB/T 31721-2015，定义 2.1.1]

3.8

公众安全 public safety

公众的身体健康、生命财产不受威胁和伤害的状态，包括公共卫生安全、食品安全和人身财产安全。

3.9

公众安全风险 public safety risks

因食品安全、传染病、消防、安全防护和环境污染管控不当产生的危害对公众安全造成不良影响的可能性和严重性。

3.10

固体废物 solid wastes

是指在生产、生活和其他活动中产生的丧失原有利用价值或者虽未丧失利用价值但被抛弃或者放弃的固态、半固态和置于容器中的气态的物品、物质以及法律、行政法规规定纳入固体废物管理的物品、物质。

[GB/T 34330-2017，定义 3.1]

【释义】

本章对标准中出现的专业用词和定义进行解释说明，避免使用者在使用标准时对相关词语的理解不一致而产生歧义。

由于部分术语在不同文件中的表述略有差别，为统一，有

关术语若在上位标准中被定义，本标准将直接使用该定义，与上位标准保持一致。

四、市场运营主体责任

4 开办者与销售者责任

4.1 开办者

4.1.1 根据市场规模、业态类型和产品种类，合理布局、划行归市、功能分区、设立摊位，提供满足食品安全经营要求的环境和条件，维护市场设施设备完好与安全，确保市场正常运营。

4.1.2 作为守法诚信经营和公众安全风险防控的第一责任主体，实行岗位目标责任制管理，宜设置食品安全、经营管理、行政办公、信息监测、防疫保洁、物业服务和安全保卫等岗位，并配备相应的专兼职工作人员。

4.1.3 建立食品安全、信用、消费投诉、卫生、计量、安全、设施设备维修等基本管理制度；应建立进销货、产品溯源、食用农产品质量索证索票、不合格食用农产品处理、计量器具检定记录等台帐。

4.1.4 与销售者签订场地租赁、经营管理协议，明确双方的权利和义务，制定和推行“一票通”，设立公平交易秤。负责市场的日常管理和检查工作，制止并协助行政主管部门查处市场内扰乱市场秩序行为。

4.1.5 具备相应检验检测能力，按规定对市场主要食用农产品和高风险项目进行入场检测或抽样检测，确保食用农产品质量安全。

4.1.6 在市场入口处等显著位置设置宣传栏和公示栏，公示与交易相关的基本事项和重大事项。公示内容包括但不限于：场内销售者的证照情况、市场管理制度（含食品准入管理制度）、消费者投诉电话、市场管理机构及管理人员、检测人员及保洁人员信息、产品的抽检结果、不合格商品退市情况、场内销售者违法违章记录等。

4.1.7 对销售者和从业人员进行有关法律法规和政策的宣传教育和培训，提升文明安全经商意识和能力。

4.1.8 建立由最高管理者负责的食用农产品质量安全管理体系和公众安全风险防控体系，发现风险，按规定报告和处理；接到相关部门的风险信息通报后，立即开展场内自查和防范；当发生区域性公共卫生、食品安全等事件时，启动应急预案，配合政府做好应急响应和防控工作。

4.1.9 承担市场“门前三包”职责，编制投诉公示、诚信经营、市场公约等承诺书，配合政府管理部门开展各项整治和创建达标活动。

4.1.10 通过日常性的自查和定期评价，持续提升市场的运营管理水平。利用信息化技术，持续不断地对市场运营管理模式进行数字化改进，逐步提高数字化管理能力。

【释义】

本部分明确了开办者的主体责任。市场运营是否规范，主要由市场开办者主体责任落实情况好坏决定，管好市场的首要问题就是压实开办者主体责任。

开办者为确保市场规范运营，应确定以最高管理者为核心的管理团队，明确各方责任，避免责任无法落实到位。开办者应从市场整体规划、岗位设置、制度建立、入场审核、文件记录、检验检测、人员培训、宣传教育、风险防控、规范经营、持续改进等各个环节，全面对市场的运营管理进行规范。

特别是持续改进环节，其作为闭环管理关键环节，应定期进行，确保运营活动健康持续发展。

开办者除遵守相关法律、法规、强制性标准外，还应根据实际情况，从持续发展角度，制定行之有效的企业内控标准，帮助市场运营相关方不断提升改进。

【内容扩展】

关于开办者主体责任依据主要来源于《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》。

4.2 销售者

4.2.1 具有与其销售的食品和食用农产品适应的许可资质、销售和贮存设施设备并保持正常运行。

4.2.2 按相关要求向开办者如实提供入场信息报告。按照场地租赁和经营管理协议的约定，在指定地点经营，服从管理，遵守市场各项管理制度。

4.2.3 建立食品安全制度，制定食品安全事故处理方案，组织和参加食品安全知识培训，经营过程遵守良好操作规范，做好个人卫生与安全防护；建立产品质量安全自查制度，发现安全风

险，按规定停止销售，并在第一时间向开办者授权的内设管理部门和政府相关部门报告。

4.2.4 从合法渠道采购产品，统一使用“一票通”，做好查验记录，并按要求保存相关凭证；不应销售国家法律、法规及规章明令禁止销售的产品；不应超经营范围销售产品。

4.2.5 使用满足保障食品安全要求的设施设备、工具、容器和方法，对产品进行贮藏和运输。

4.2.6 亮照经营、持证上岗、明码标价；不囤积居奇、哄抬物价或串通操纵产品价格；不欺行霸市、强买强卖、掺杂使假、以次充好；不得使用不合格计量器具，不短斤少两。

4.2.7 针对消费者投诉反映出的质量问题和监管人员检查发现的问题，及时纠正，并采取预防性措施防止问题重现，持续改进对消费者的服务质量和水平。

【释义】

本部分明确了销售者的主体责任。销售者是市场运营活动的最主要单元，市场交易活动离不开销售者，销售者主体责任落实情况也直接影响市场运营。

销售者应在其所在市场确定管理者代表，以确保销售者主体责任落实。

销售者应严格执行相关法律、法规、强制性标准、开办者制定的制度（标准）及签订协议的要求。

销售者主体责任落实的关键在开展食品安全自查和建立食品安全追溯体系，销售者应通过对许可证管理、制度管理、文件

记录、禁业限制、场所及设施设备、禁止经营的食物、销售过程控制、贮存过程控制、运输过程控制、召回销毁等、委托生产、标准执行、食品安全事故处置、持续改进等各个环节进行规范，做好市场交易全过程管理，并主动配合开办者做好其应承担的市场运营管理责任。

【内容扩展】

关于销售者主体责任依据主要来源于《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》《食品经营许可管理办法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》（国卫食品发〔2016〕31号）、《关于食品经营许可有关问题的复函》（食药监办食监二函〔2016〕593号）、《食品经营许可审查通则》、《食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）。

五、从业人员管理

5 从业人员管理

5.1 从业人员包括但不限于：食品安全管理人员、经营管理人员、行政办公人员、信息监测人员、防疫保洁人员、物业服务人员、安全保卫人员、产品销售人员等。

5.2 从业人员应接受入职培训，在取得相应岗位资格证后上岗。

【释义】

市场从业人员素质与健康状况将直接决定市场管理水平与

食品安全程度，是市场运营管理的首要环节，市场运营管理首先要从人员管理入手。

市场应有负责质量安全检验、环境卫生、设施设备检修、装卸搬运、治安管理、信息宣传、消防安全管理等方面的工作人员，分工应明确，特别是食品安全管理、防疫保洁、产品销售等岗位应安排专人负责，不可兼职或兼岗。

从业人员应具备当地劳动和社会保障部门要求的从业资格。

5.3 从业人员应遵守市场内各项制度规定，定期接受业务培训，培训应留有记录，培训内容包括但不限于：食品安全、环境卫生、生产安全、消防安全、安全防范、应急自救。

5.4 从业人员应向市场提供个人真实信息，信息包括但不限于：姓名、性别、年龄、民族、血型、健康状况、学历、职业证书等，促进从业人员数据库建立与更新。

【释义】

市场应对从业人员实施定期和不定期的培训，并根据各类从业人员，制定相应的培训计划。新从业人员要经培训合格后，方可上岗。

市场还应对从业人员信息进行登记，建议使用数据库对从业人员信息进行管理维护，确保人员信息，特别是卫生健康信息，处于实时更新状态。

5.5 从业人员的个人卫生与健康状况应符合 GB 14881 和 GB 31621 的规定。

5.6 负责销售的从业人员如有影响食品卫生病症的，应立即

脱离工作岗位，待治愈后，方可重新上岗。

5.7 负责熟食、生鲜畜禽肉类销售的从业人员应佩戴干净口罩、手套和帽子，不得佩戴首饰、喷洒香水、涂抹指甲，上岗前应对手部进行清洁、消毒。

5.8 负责食品加工、现制现售的从业人员在作业过程中，应做好个人卫生和安全生产防护措施，防控食品安全和安全生产风险。

【释义】

市场应有食品卫生检验和卫生防疫专业技术人员，并定期检查市场从业人员健康状况，应明确从业人员健康情况的检查方式、频次和负责人员，除从事预包装食品销售的从业人员外，其他从事产品销售的从业人员均需取得健康证明。

市场中从事熟食、生鲜畜禽肉类销售、食品加工和现制现售从业人员除应取得健康证明外，还应对工作时穿戴进行严格要求，做好个人卫生防护，确保食品安全。

六、设施设备管理

6 设施设备管理

6.1 环境卫生设施设备

6.1.1 市场应建立卫生消毒间，并配有消杀装置和高压冲洗装置，由专人统一管理和使用，承担市场的防疫工作。

6.1.2 市场应按国家和地方垃圾分类管理相关规定设置垃圾收集容器（如：垃圾桶）和垃圾暂存设施（如：中转密闭间），并对符合 GB 34330 范围界定的固体废物，应进行集中管理。

6.1.3 市场涉及从事餐饮服务、集体供餐等活动的，应按照国家及地方餐厨垃圾管理办法相关规定配备餐厨垃圾专用收集容器，实行单独投放、统一收集、专业运输、集中处置。

6.1.4 宜采用雨污分流管网，实行雨污分流。污水排放系统应符合 GB 8978 的规定设置过滤处理设施，有条件的可设置污水处理设施。

6.1.5 批发市场应按照 GB/T 17217 水冲式公共厕所二类以上标准要求，配置公共厕所设施设备。零售市场可利用社会资源配置公共厕所。

【释义】

环境卫生设施设备是最重要的设施设备之一，市场应设专人管理，确保相关设施设备齐全，保养得当。

开办者应根据市场规模，配备环境卫生设施设备和工作人员，制定市场消毒规范，明确消毒工作程序与方法，并做好清洁消毒台账。

废弃物及污水处理设施设备是保障市场环境的关键。市场固体垃圾要进行收集、分类、清运、生物降解、无害化处理及不可降解垃圾的压缩处理；市场废水要集中生化处理、过滤，使之达到市政排放标准或进行回收利用。

固体垃圾处理设施设备可根据实际需求配备：垃圾压缩机、高温高速微生物处理装置、垃圾收集车、封闭车厢自卸式垃圾车、垃圾压缩存储机、分类垃圾筒、垃圾拖车、电子磅、喷淋消毒装置等。

废水处理设施设备可根据实际需求配备：污水池、调节池、膜生物反应池、清水池、操作间、潜污泵、清水泵、空压机、毛发去除器、曝气系统、变频供水系统、消毒系统、膜生物反应器、除悬浮物系统等。

6.2 经营设施设备

6.2.1 市场应确保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，保证食用农产品质量安全所需的温度、湿度和环境等特殊要求，不得将食用农产品与有毒、有害物品一同贮存。

6.2.2 从事水产品交易的市场应配备蓄养池、宰杀操作台、废弃物回收桶、供氧等设施设备。水产摊位前应设置带格栅的盖板沟，污水排放应增设初级隔渣过滤设施和水封措施。

6.2.3 从事生鲜肉品交易的市场应有闭合的交易棚。生鲜肉品摊位应配备分割台，宜配备肉品吊挂销售装置或器具。

6.2.4 从事生鲜肉品、水产品、半制成品、豆制品、冷冻、冷藏食品交易的市场应根据交易需要配备相应的冷藏、冷冻设施设备。

6.2.5 市场应配备“三防（防鼠、防蝇、防尘）”设施设备。

【释义】

经营设施设备管理水平直接决定了市场的服务水平，做好服务设施设备管理，才能为有效提升市场整体服务水平打好基础。

经营设施设备是为市场销售从业人员提供的设施设备，市

场可根据实际情况配备相应设施设备。

6.3 运输及贮藏设施设备

6.3.1 市场应根据交易和贮存需要配备相应的运输工具和装卸、搬运等辅助设备。

6.3.2 从事生鲜肉品、水产品、冷冻、冷藏食品交易的批发市场应配备冷藏运输车、冰箱、冷柜、冷藏展示柜等运输贮藏设备。

6.3.3 食品运输工具不得运输有毒有害物质，防止食品污染。运输不同食品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。

【释义】

运输与贮藏设施设备将直接影响产品质量，必须严格管理。

市场可根据实际情况合理配备相应设施设备，不得将食品和非食品混运，或者不同类产品未做分隔运输和贮藏。

水果要在气调库里贮藏，包装运输；冷冻水产品和白条肉要低温冷藏，冷链运输；鲜活水产品要在蓄养池内存放和运输；粮食常温储藏就可以，但仓库要设置防鼠设施。

6.4 检测设施设备

6.4.1 从事蔬菜、水果交易的批发市场应配备农药残留的快速检测设备、相关辅助设备、试剂盒，设备应符合 JJF 1729 要求。

6.4.2 从事水产品交易的批发市场应配备检测甲醛、水质的检测设备和兽药残留的快速检测设备、相关辅助设备、试剂盒。

6.4.3 从事畜禽产品交易的批发市场应配备检测肉内注水含量、寄生虫和兽药残留的检测设备、相关辅助设备、试剂盒。

6.4.4 批发市场应配备政府规定检测项目所需的检测设备，并定期对检验项目进行调整。

6.4.5 零售市场可参考执行批发市场检测设施设备要求。

【释义】

检测设施设备是保障食品安全的关键，市场必须配备相应的检测设施设备，以确保市场交易产品的安全性。

市场需配备的主要快速检测设施设备包括：各种农药残留速测仪、甲醛速测试剂盒、分光光度仪、瘦肉精速测卡、高效液相色谱仪等设备和辅助仪器及试剂。

市场要能够对蔬菜水果开展农药残留（有机磷和氨基甲酸酯）的定性检测；对肉禽蛋开展水分含量、兽药残留（氯霉素、瘦肉精）等项目的定性检测；对水产品中的甲醛和水质卫生进行定性检测。有条件的批发市场应开展对其它主要有害物质（如：黄曲霉毒素、亚硝酸盐、二氧化硫、苏丹红、孔雀石绿、吊白块、重金属等）进行定性定量检测分析。

市场不能检测的项目应委托法定检测机构进行检测。

【内容扩展】

有害物检测依据的标准

蔬菜水果

有机磷或氨基甲酸酯类的速检：GB/T 5009.199—2003

辛硫磷的测定：GB 14875

克百威、抗蚜威、甲萘威的测定：GB 14877

百菌清的测定：GB 14878

噻嗪酮的测定：GB 14970

重金属及有毒有害物质测定：GB/T 5009 系列标准
肉禽蛋类

氯霉素的测定：SB/T 0539

盐酸克伦特罗（瘦肉精）的测定：GB 16869 速检：CDC/SB

119

水产品

甲醛的测定：GB 2760 速检：CDC/SB 201

孔雀石绿的测定：GB/T 19857-2005

微生物指标的测定：GB 4789.20, GB 4789.30

6.5 服务设施设备

6.5.1 市场应设立服务台，在市场显著位置设置投诉箱或意见簿，公布投诉电话。

6.5.2 市场应设立健康教育宣传栏、公示栏、导购图、监控、广播、商品区域标志及商位号牌。

6.5.3 市场内应根据相关要求配置计量设备，其管理应符合GB/T 33659的规定。

6.5.4 市场内应根据相关要求配置卫生服务设施和风险预警监控设施。

【释义】

服务设施设备是为市场消费者提供服务的设施设备，其主要目的是为了给消费者带来更好的消费体验。开办方应以提高消费者满意度为导向，从宣传、导购、消费体验、疏导、医务、应

急等多个方面为消费者提供相应设施设备。

6.6 信息化与互联网设施设备

6.6.1 市场应建立市场信息公告系统，及时公布食品、农产品供应、价格等公共服务信息。

6.6.2 批发市场宜加强信息化与互联网设施设备建设，包括但不限于：

——建立电子化交易追溯系统；

——设置非接触式支付设备；

——应用大数据技术对交易数据进行采集、存储、分析、应用、共享。

【释义】

信息化设施设备的建设与管理是未来发展“智慧农批”的关键。市场要充分利用信息化、大数据与互联网技术，为现代化升级打好基础。

市场除应配备信息公告、交易结算、物流信息等传统信息化设施设备外，还应根据实际情况，努力发展“智慧农批”，要充分应用大数据、NFC、人工智能等技术在产品追溯、快速结算、交易分析等方面对未来市场新的发展方式进行探索，不断利用现代互联网技术提升运营管理水平。

6.7 监控设施设备

市场应符合 GB 50395 的规定，配置防盗设施和视频监控设施，确保市场内部无安全死角，并对可疑人员和情况进行记录并视情况报告。

【释义】

监控设施设备管理是保障市场交易安全、疏导交通的关键。它通过电子、通信、信息处理、微机控制原理和多媒体应用等高新技术及产品，应用于市场大门、主要道路、交易场所控制、闭路电视监控、周界防范、安全检查、消防中控以及有线广播系统等，对市场实现人防与技防的有机结合。

市场监控设施设备应包括但不限于：

- (1) 监视器、操控台、画面分割器，快球摄像机、三可变镜头、室外云台（带解码器）；
- (2) 阵主机、硬盘录像机、主控键盘、无线有线指挥系统；
- (3) 消防报警控制系统、消防车、灭火器、防护罩等以及各项辅助软硬件设备；
- (4) 播报、扩音系统。

市场监控设施设备管理应做到：

- (1) 为整个市场提供安全防范服务，全天候监视市场内的交通、安全、卫生等动态情况，实现全方位、全覆盖、无盲点监控；
- (2) 具有保存所摄图像的功能，为事件发生留下备查证据；
- (3) 紧急情况现场调度，及时调控、播报。

6.8 包装设施设备

市场应根据交易需要配备相应的包装、分拣和整理等辅助设备。

【释义】

科学配置包装设施设备，一方面可提高食用农产品的包装、分拣和整理速度与效率，方便物流运输，节约人力成本；另一方面可提升食用农产品包装质量，方便搬运与摆放，避免货物堆积阻塞通道。

市场应根据其规模大小和实际经营产品类型，科学配备相应的包装设施设备，其配备原则为：提高整理效率、减少人力成本、提升包装质量、减少货物堆积。

6.9 安全疏散与消防设施设备

6.9.1 市场应符合 GB 50974、GA 654、GB 25201 的规定，确保疏散通道、安全出口的畅通。

6.9.2 市场应配备消防设施，保证消防设施齐全、完好有效。

6.9.3 消防设施设备应符合 GB 50016 和 GB 50222 的规定；应符合 GB/T 17110 的规定配置灭火器。

【释义】

安防设施设备是保障市场安全运营的关键，市场应配备必要设施设备和专业人员进行维护保养。

国家标准 GB 50974-2014《消防给水及消火栓系统技术规范》、GB 25201-2010《建筑消防设施的维护管理》、GB 50016-2014《建筑设计防火规范》、GB 50222-2017《建筑内部装修设计防火规范》对安全疏散与消防有详细规定，使用者可按照以上标准规定对市场安防设施设备进行管理。

6.10 病媒生物防制设施设备

市场应根据食用农产品交易的需要配备病媒生物防制设施

设备。

【释义】

广义的病媒生物数量庞大，分布广泛，而且普遍繁殖周期短，市场应根据当地气候特点，结合市场实际情况，有针对性地进行防制。目前常见的病媒生物有：苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂。市场应至少针对以上四种病媒生物配备相关设施设备。

【内容扩展】

常见病媒生物防治设施设备：

- 1、灭鼠：鼠夹、鼠笼、粘鼠板、电子灭（驱）鼠器等；
- 2、灭蝇：粘蝇纸、粘蝇条、灭蝇拍、诱蝇笼等；
- 3、灭蟑螂：粘蟑纸、灭（驱）蟑器等；
- 4、灭蚊：电蚊拍、诱蚊灯、蚊香等。

病媒生物防制设施设备管理：

病媒生物能直接或间接传播疾病，具有传播快、易流行的特点，严重威胁人民的身体健康。市场更是传染性疾病爆发的高风险区，必须严格防制。

七、市场经营管理

7 经营管理

7.1 分区布局

7.1.1 市场区域设置应符合 GB 31621 的规定要求，同类产品应在同一交易区内经营，分区设置应防止产品之间交叉污染，食品交易区与非食品交易区分开，生食交易区与熟食交易区分开，待加工食品交易区与直接入口食品交易区分开。

7.1.2 生鲜肉类要和熟食类、果蔬类分区销售。

7.1.3 水产品交易区与其他食品交易区分开。

7.1.4 熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的柜台距离厕所、垃圾中转密闭间的间隔应大于 20 米。

7.1.5 清真食品交易区的设置应符合国家和地方有关民族政策。

7.1.6 分区标志应清晰，并在醒目处公示分区平面图。

【释义】

市场规范分区布局，是从管理、经营、卫生、安全、体验、服务等多个方面进行综合考虑，为提升市场的整体服务水平和客户满意程度而进行的规划和建设。

市场应按农产品大类、保鲜和卫生要求进行分区，同类型商品应在同一交易区内经营。蔬果、肉类、水产品、粮食、副食品和花卉等要分区，冷冻农产品和非冷冻农产品要分区，生鲜农产品和熟食品要分区，有包装食品和无包装食品要分区，防止农产品之间的交叉污染。各分区要有明确标识区别。

分区布局还应从方便消费者角度进行考虑，再方便管理、科学管理同时，提高消费者满意度。

7.2 采购验收

7.2.1 市场应确保进场产品质量和安全，采购和销售符合法律法规、食品安全标准等要求的产品；鼓励采购经销经过国家认证的有机食品和绿色食品。市场内不得销售国家禁止销售的食用农产品，国家禁止销售食用农产品种类参见《食用农产品市场销

售质量安全监督管理办法》。

7.2.2 批发市场应按 6.4 的要求配备检测设施设备，或委托专业第三方检验检测机构对食用农产品的农药、兽药残留、食品添加剂和非食用物质等安全指标进行抽样检测，抽检不合格的产品不得销售。

7.2.3 销售者应确保验收产品符合 7.2.1 的规定，并向供货方索取和查验质量合格证明文件，对不符合规定的，予以拒收，单独隔离存放并处理。

7.2.4 销售者应建立进货查验记录制度，如实记录产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和供货凭证，食用农产品应保存期限不得少于 6 个月，其它产品，如无规定，保存期限不得少于两年。

7.2.5 实行统一配送销售方式的销售者，可由总部统一建立进货查验记录制度，各销售门店（摊档）应保存配送清单及相应的合格证明文件，配送清单和合格证明文件保存期限不得少于 6 个月。

7.2.6 进口食品应来自合法进口渠道，并有海关检验检疫合格证明，有中文标签的，其格式与内容应符合 GB 7718 的规定。

【释义】

采购验收是产品进入市场进行交易的第一个环节，采购验收结果将直接影响市场销售产品质量，因此要严把产品准入关口。

采购产品质量应符合以下要求：

(1) 符合 GB/T 18406.1~4 各类商品的国家标准要求；

(2) 市场内禁止经营下列食用农产品：

a、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，可能对人体健康产生危害的；

b、含有超过国家限定标准的物质或者其他危害人体健康物质的；

c、含有致病性寄生虫，或者微生物、微生物毒素含量超过国家限定标准的；

d、未经兽医检验检疫或者检验检疫不合格的肉类及其制品；

e、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

f、容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的；

g、用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的；

h、掺假、掺杂、伪造的；

i、超过保存期限或者保质期的；

j、为防病等特殊需要，国务院卫生主管部门或者省、自治区、直辖市人民政府专门规定禁止出售的；

k、不按照标准使用食品添加剂，或者农药、兽药残留超过国家限定标准的；

l、其他不符合食品安全标准和安全要求的。

市场要建立产品质量抽检制度。

产品质量抽检制度就是市场对准备入市或已经入市交易的农产品进行抽样检验，有针对性地开展质量管理的制度。检测部门要对检测产品、检测时间、抽样条件和检验员进行记录。

抽样检验可采用定期和不定期相结合的方式。农产品进货抽样要随进随检；对容易出现质量问题的熟食品、豆制品等，市场要每日巡查检验；对大宗农产品市场可采取不定期抽检的方式。检测可采用感官检验和理化检验相结合的方法，如经销商提出疑义，市场还可以委托当地的法定检验机构进行定量检测。

【内容扩展 1】

有机食品是在作物种植、畜禽养殖与农产品加工过程中，不施用人工合成的农药、化肥、生长调节剂、饲料添加剂等化学物质及基因工程生物及其产物，而是遵循自然规律和生态学原理，协调种植业与养殖业的平衡，采取系列可持续发展的农业技术，维持持续稳定的农业生产过程。有机食品来自于有机农业生产体系，是根据国际有机农业生产要求和相应的标准生产加工的，并经独立的有机农产品认证机构认证的一切农副产品。绿色食品是遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认定、许可使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养类食品。我国的绿色食品分为 A 级和 AA 级两种。其中 A 级绿色食品生产中允许限量使用化学合成生产资料；AA 级绿色食品生产过程中不允许使用任何化学合成的生产资料。

【内容扩展 2】

可能涉及的农产品安全指标

指标类别 指标组成

污染物重金属类，铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬
硝酸盐、亚硝酸盐类

苯并芘

N-二甲基亚硝胺

多氯联苯

3-氯-1, 2-丙二醇

真菌毒素

曲霉毒素类，黄曲霉毒素、黄曲霉毒素、赭曲霉毒素、棒
曲霉毒素等

青霉毒素类，岛青霉素、展青霉素、桔青霉素等

镰刀菌毒素类，脱氧雪腐镰刀菌烯醇、雪腐镰刀菌烯醇、
玉米赤霉烯酮等

农药 杀虫剂类，敌敌畏、乐果、甲胺磷、杀虫脒等

杀螨剂类，三氯杀螨砒、三氯杀螨醇、克螨特等

杀菌剂类，代森锌、多菌灵、菌核利、甲霜灵等

除草剂类，除草醚、杀草丹、氟乐灵、绿麦隆等

植物生长调节剂类，赤霉素、萘乙酸、矮壮素、乙烯利等

兽药 一般疾病防治药，乙酰水杨酸、盐霉素、替米考星
等

传染病防治药，磺胺二甲嘧啶、氨基青霉素、莫能霉素等

寄生虫病防治药，甲苯咪唑、硝硫氰胺、氯硝柳胺等

食品添加剂 甜味剂、增稠剂、着色剂、香精香料、乳化剂等

微生物菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等

放射性物质 ^3H 、 ^{89}Sr 、 ^{90}Sr 、 ^{131}I 、 ^{137}Cs 、 ^{147}Pm 、 ^{210}Po 、 ^{226}Ra 、 ^{228}Ra 、天然钍、天然铀、 ^{239}Pu

内源性有害物 有害糖苷类、凝集素类、配糖生物碱类、过敏原等

非法添加物 非食用物质、违禁药物等

【内容扩展 3】

(1) 蔬菜类农副产品检验规则

a. 组批

产地检验以同一品种、同一田块、同期采收的蔬菜，以 1hm^2 为一抽样批次，不足 1hm^2 也视为一个组批。

市场检验以同一产区、同一品种、同一销售单位为一个货批。

b. 抽样方法

产地检验对每一货批按 5 点抽样法取样，将样品缩分后抽取 2kg。取 1kg 样品作为制备实验室样品，1kg 样品作为备样。备样应低温冷冻保存。

市场检验从每一货批中随机抽取 2kg 样品。取 1kg 样品作为制备实验室样品，1kg 样品作为备样。备样应低温冷冻保存。

(2) 水果类农副产品检验规则

a.组批

田间以同一品种、同一田块、同一生产技术方式、同期采收的水果 5hm² 为一组批；市场以同一产区、同一产品 1 个运输单位为一组批，不足 1 个运输单位或不足 5hm² 视为一个组批。

b.抽样方法

田间抽样按每一批随机抽取三个检样，检样重量按 GB / T8855 有关规定执行。其中一半样品作为制备实验室样品，另一半样品作为备样；市场抽样按 GB / T8855 执行。

(3) 畜禽肉类农副产品检验规则

a.组批

以同一产地、同一品种、同一工艺流程的产品为一批次。500kg 以下抽取 5 件，501—2000kg 抽取 10 件，2001 以上抽取 15 件。

b.抽样方法

每一批次采取随机多点抽样，混匀后分成两份，一份检验，一份留样备检，抽样量为 2kg。

(4) 水产品类农副产品检验规则

a.组批

以在同一时间、同一来源(船或养殖单位)的同一品种的水产品为一批。

b.抽样

每批水产品 500kg 以下抽 5 件，500kg 以上至 2000kg 抽 10 件，2000kg 以上抽 15 件，每件取样量不少于 300g。

(5) 贮存与加工

各类食用农产品因产品特性不同，有不同的保鲜、贮藏和加工要求，不同地区的批发市场与零售市场也应根据实际情况科学选择贮存与加工方法。

7.3 贮存与加工

7.3.1 产品贮存设施设备应符合 GB 31621 与第 6 章的规定。

7.3.2 产品存放应与墙壁、地面保持适当距离。

7.3.3 销售者应每天检查库存和陈列展售的产品，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、感官性状异常或者超过保质期的产品。

7.3.4 对温度、湿度有特殊要求的食品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，冷藏库或冷冻库外部具备便于监测和控制的设备仪器，并定期校准、维护，确保准确有效。

7.3.5 应建立贮存产品的出入库记录，并保存每批产品的供货凭证，记录和凭证的保存时间至少 6 个月。记录应包括但不限于以下信息：

——产品名称；

——产地；

——贮存日期；

——生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容。

7.3.6 现制现售产品的容器包装材料应符合安全卫生要求。

【释义】

销售者应根据实际情况，选择适合的贮存设施设备；销售

者应确保使用贮存设施设备不会影响产品卫生；销售者应对贮存的产品出入库情况进行记录，并保留记录至少6个月；销售者应检查其贮存的产品，确保其质量，对过期、变质、霉变等影响产品质量的产品应及时销毁、处理。

市场外设置仓库（包括自有和租赁）的，应当向发证地市场监管部门报告，并在副本上载明仓库具体地址。外设仓库地址发生变化的，应当在变化后10个工作日内向原发证的市场监管部门报告。

委托贮存食品的，应当选择具有合法资质的贮存服务提供者，查验其资质情况、食品安全保障能力，并留存相关证明文件。委托非食品生产经营者的，还应当审查其备案情况。并对服务提供者建立档案。

7.4 包装、销售与运输

7.4.1 销售者在出售和发送产品时，应对产品的质量进行查验，对出现变质、腐烂和感官品质异常，或者超过产品保质期的产品，要剔除和隔离，及时销毁处理。

7.4.2 批发市场的销售者，应建立产品销售记录制度，记录批发产品名称、数量、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于6个月。

7.4.3 销售者自行运输或者委托承运人运输食品和食用农产品的，运输设施设备应符合6.3的规定。承运人应按《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》要求，确保食品安全。

7.4.4 需包装销售的食用农产品应在包装或附加标签后方可销售。包装或标签上应标注但不限于以下信息：食用农产品名称、产地、生产者、生产日期等内容；对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮藏条件有关的，应当予以标明；有分级标准或者使用食品添加剂的，应当标明产品质量等级或者食品添加剂名称。

7.4.5 食用农产品标签所用文字应使用规范中文，标注内容应清晰，位置明显。

7.4.6 预包装食品标签，应符合 GB 7718 的规定。

7.4.7 第三方认证的食用农产品（不包括鲜活畜禽和水产品），应进行包装后销售，并标注相应标志和发证机构。

7.4.8 销售不带包装的食用农产品时，应在摊位（柜台）明显位置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。

7.4.9 不直接提供消费者使用的有包装产品，应在包装上标注但不限于以下信息：

- 生产者信息；
- 食品名称、规格；
- 净含量；
- 生产日期；
- 保质期；
- 贮存条件。

【释义】

包装、销售与运输是产品交易的三个重要环节，贯穿整个交易过程。

销售者应确保产品按照要求进行包装、销售和运输。

（1）包装

有相关法律法规标准要求的，应按照相关要求对产品进行包装；无明确规定的，其包装应以确保产品质量为原则，标签应以实现产品溯源为原则进行。

（2）销售

销售应根据产品特性，分类进行销售（详见标准 7.5~7.8 规定）。

销售者应通过健全完善销售制度（标准），确保产品质量安全。销售制度（标准）包括：

a、经营者准入（包括对经营者的基本要求、档案管理、培训等）；

b、投诉管理；

c、计量管理；

d、结算收费管理；

e、产品装卸；

f、治安管理。

（3）运输

产品运输应根据不同产品选择合适的运输工具，如：水果要在气调库里贮藏，包装运输；冷冻水产品和白条肉要低温冷藏，冷链运输；鲜活水产品要在蓄养池内存放和运输；粮食常温储藏

就可以，但仓库要设置防鼠设施。

运输工具不得运输有毒有害物质，防止污染。运输工具和装卸的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。应严格控制冷藏冷冻食品装卸货时间，装卸货期间食品温度升高幅度不超过3℃。

委托运输产品的，应选择具有合法资质的运输服务提供者，查验其资质情况、产品安全保障能力，并留存相关证明文件。销售者应建立运输服务提供者档案，记录运输服务提供者姓名、统一社会信用代码、联系方式、运输时间、运输食品品种和数量、运输的起始点地址等信息。

7.5 蔬菜、水果类产品销售

7.5.1 批发市场应根据蔬菜、水果特性调整堆垛大小和通风距离，并在垛内留有风道。

7.5.2 蔬菜类产品上柜销售前应加工整理，宜净菜或半净菜上市。

7.5.3 蔬菜类产品应排列整齐，分类陈列，不得使用未经食品安全评价合格的粘胶带捆绑蔬菜。

7.5.4 需保鲜的蔬菜应用保鲜膜包装，保湿应使用清洁水，宜使用雾化器增湿。

7.5.5 预包装蔬菜应保持新鲜，摆放整齐美观，方便销售。

7.5.6 水果类产品应按类别上柜销售，标明产地信息。

7.5.7 应根据水果特性做好销售过程防护工作。

7.5.8 分切销售的水果（如：西瓜、哈密瓜等）应使用塑料

盒或保鲜膜做好防护，并使用专用刀具。

7.5.9 接触直接入口水果的塑料盒和保鲜膜应使用食品级材质。

【释义】

蔬菜、水果销售应从产品陈列、加工、处理、包装、标签等方面做好管理，以确保蔬菜、水果安全卫生。

市场应引导蔬菜类经营者，净菜或半净菜销售；水果类产品销售要做好标识，并使用专用刀具；蔬菜、水果类产品所使用的保鲜、包装产品应符合环保要求，如：应使用食品级的保鲜盒等。

7.6 禽畜肉类产品销售

7.6.1 销售者应向供货商索取相应证明，如：非疫区产地证明、车辆消毒证明、肉品品质检验合格证明或报告、动物检疫合格证明、包装材料卫生检测报告、政府定点屠宰加工企业证明等。单证不全或未经过检疫的畜禽肉品不得销售。

7.6.2 畜禽肉类销售中产生的不可食用肉应置于有明显标识的容器内，并统一回收，进行集中无害化处理。

7.6.3 畜禽肉类宜以冷鲜肉和冷冻肉进行销售，并采用冷链运输。

7.6.4 畜禽肉类食品整理加工销售应配备符合食品安全要求的操作台（或整理室）和相应设备工具。商铺内应划分售卖区域、操作区域和储存区域等工作区域。分割和加工过程中，工具不应重复或交叉使用。

7.6.5 肉类产品不应着地存放，不得接触有毒有害及有异味的物质。肉类商品不应与蛋类商品同库储存。当天交易后剩余的鲜肉、分割肉应进行冷藏保存。

7.6.6 冷鲜肉和冷冻肉应分别放入冷藏陈列柜和冷冻陈列柜中出售，统一使用白光源。冷柜中散装陈列的畜禽肉品和调理制品应放置于托盘中陈列并经常翻动，以保持商品透气，防止肉品变色和调理制品表面干燥脱水。

【释义】

畜禽肉类产品是引发食品安全的高危食品，如销售管理不当，如，达不到畜禽肉类产品所需要的温度、湿度和环境等，极容易产生腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、致病微生物侵入、生物毒素寄存等情况。一旦入市销售，会引发公共卫生事件或食物中毒事件，危害人民群众生命健康。

销售者应在产品准入制度中明确规定供货商需提供的证明材料，达不到准入要求的产品不得销售。

畜禽肉类产品宜以冷鲜肉和冷冻肉进行销售，当日未售完的鲜肉应进行冷藏，且要按要求进行贮存和陈列。

销售过程中产生的不可食用肉应统一回收并进行无害化处理，不可私自处理或销售。

开办者不鼓励进行活禽交易，严禁非法野生动物交易，与之相关的交易活动应严格遵守国家和地方法律法规要求。在疫情期间，开办者应立即停止相关交易活动，并对市场交易区进行消杀。禁止农贸市场为违法出售、购买、利用野生动物及其制品或

者禁止使用的猎捕工具提供交易服务。

【内容扩展】

不可食用肉包括：

- 1、贮存不当引起变质的；
- 2、被包装材料、容器、运输工具等污染的；
- 3、淋巴、甲状腺、肾上腺、血筋、血块、伤肉等不可食用的部位；
- 4、超过保质期的；
- 5、非法野生动物及其制品。

7.7 水产品类销售

7.7.1 鲜活水产品的蓄养用水和制冰用水水质，应符合 GB 5749 的要求。

7.7.2 冰鲜水产品柜台应在多孔不锈钢上铺设散冰保鲜，并配置保鲜冷柜。

7.7.3 水发水产品 and 需清水暂养的贝类应放在专门的容器中陈列销售。

7.7.4 实施水产品宰杀服务的冻鲜、活鲜水产品柜台内应配置统一的放置容器、操作台和统一的废弃物收集桶，不得在地面上进行操作。

7.7.5 需充氧的水产品，要将充氧管进行统一放置，直接向每一个容器。

7.7.6 不得使用违禁化学品。

【释义】

鲜活水产品销售过程中的蓄养用水和制冰用水，应使用未添加任何化学品的自来水。销售过程中产生的废弃物应统一处理。

7.8 其他产品销售

7.8.1 其他产品包括但不限于：豆制品、熟食卤品、酱腌菜、粮油及其制品、清真食品、散装加工食品、分装产品、预包装食品、现炒现卖食品，其销售管理应符合 7.1~7.4 的规定。

7.8.2 清真食品应专摊（柜）、专人、专库、专车销售，并有显著标识。

【释义】

除蔬菜、水果、畜禽肉类、水产品四大类以外的食用农产品属于其他产品，其他产品交易可以丰富市民物质生活，使市场经营多元化且更具地方特色。

其他类型产品销售应按照本标准 7.1~7.4 的规定执行，销售者应确保产品销售设施设备完善，销售管理制度（标准）健全，销售环境良好，防止产品发生卫生安全问题。

八、环境卫生管理

8 环境卫生管理

8.1 市场外环境卫生

8.1.1 市场名称及各种标识应规范、清晰。

8.1.2 以市场外墙为界，直线距离 1 公里以内，不得存在有毒有害等污染源，生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

8.1.3 市场门面应按照“门前三包”要求，禁止非机动乱停

乱放和违法占道经营,保持责任区清洁、保护责任区内绿化设施、维护责任区内市容观瞻整洁、干净、美观。

8.1.4 市场应设有专用的机动车停车场所,车辆停放整齐,无乱停乱放现象。

【释义】

市场外环境卫生情况将对该区域市民生活产生直接影响,拥有良好卫生环境的市场将对市民生活产生极大便利,卫生环境恶劣的市场则有可能成为周边居民卫生健康的隐患。

好的环境卫生要从标示系统开始,市场名称应规范、清晰,不能含糊,要通俗易懂,还能体现市场的消费特征,包括经营项目、经营风格等。市场主要是作为农副产品交易场所,所以起名一定要跟农业、农产品、果蔬等相关联。

市场选址应充分考虑周边环境卫生情况,不得存在有可能危及食品安全和人生安全的场所。场门应清洁、美观,有明确、完整的名称标志。交易厅(棚)应在入口醒目的位置设置标识或牌匾,标志经营的农产品类别。场门应整洁、美观,各种标识规范、清晰,应设有车辆和人员专用出入口。

8.2 市场内环境卫生

8.2.1 应做到地面、墙面、顶棚干净,无垃圾堆存,无积水,无异味,无乱贴乱画,无杂物占道堆放,无机动车乱停放。

8.2.2 各类标识、标牌、指示牌应清晰、显眼,无乱吊挂、乱张贴及垃圾堆积等现象,交易厅(棚)内应通风、明亮。

8.2.3 应保证污水排放畅通。

8.2.4 不应有虫害大量孳生的场所。

【释义】

市场内环境卫生情况直接决定消费者满意程度，同时也反映出开办者的管理水平。提升市场知名度、提高市场营业额，做好市场内环境卫生管理必不可少。

市场内环境卫生主要指市场内公共区域环境卫生，主要有开办者和销售者共同管理。开办者应制定制度（标准），安排专人对公共区域内环境卫生进行管理（如：顶棚、墙面、道路、标示、垃圾处理、车辆停放等）；销售者应按照开办者要求，保持公共区域环境卫生。

8.3 交易区环境卫生

8.3.1 营业前应将清理的各类垃圾（废弃边角料、外包装废弃物等）装入各自摊位垃圾桶内，待保洁人员统一收集并清运出市场。

8.3.2 营业期间应进行日常保洁，保持地面干燥、清洁，场内无异味，营业摊位产品摆放整齐有序，做到摊位内外无垃圾暴露，无杂物堆放，台面无明显污迹、腐叶等，临近通道洁净、无污物。

8.3.3 停止营业前应进行全面清理、清洗，保持垃圾收集容器、垃圾中转密闭间等干净、整洁、无异味，做好各自摊位及紧邻公共区域卫生保洁工作。

【释义】

交易区是市场核心区，市场整体卫生情况的好坏主要取决

于交易区卫生情况，开办者和销售者务必重视交易区卫生环境管理，确保交易区的卫生环境。

交易区卫生管理包括：营业前、营业期间和当日停业前。特别是当日停业前卫生工作的好坏将直接影响下一日的卫生情况。

交易区环境卫生应由该交易区销售者和各经营点的经营从业人员共同负责。开办者要起到监督检查作用。

8.4 公共厕所环境卫生

宜设专人管理，按实际使用情况及时清扫保洁，确保地面无积水、无积垢、无异味，无纸屑、无痕迹，大便器内无积粪，小便器（槽）内无积存尿液、无尿垢、杂物，门档、墙面、顶棚整洁，上下水系统、洗手设施、机械排风设施应定期维护，保证正常使用。

【释义】

厕所与卫生健康密切相关，市场内公共厕所更因使用频繁、人员复杂成为关系市场整体卫生水平的重点区域，公共厕所卫生程度甚至可以反映出市场卫生程度。

厕所环境卫生要根据市场实际使用情况，安排专人管理为宜，厕所卫生打扫应根据实际情况制定打扫计划，每日开市前闭市后都应进行专门清扫。

8.5 病媒生物防制

8.5.1 市场应制定病媒生物预防与消杀计划，定期组织人员开展病媒生物预防控制活动，并设专人对病媒生物防制情况进行

巡检和登记。

8.5.2 鼠、蚊、蝇、蟑螂密度，应分别符合 GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773 的 C 级规定。

8.5.3 市场使用的杀虫灭鼠药剂，应有“三证”（农药登记证、农药生产许可证号、农药标准），且应在有效期内。

【释义】

病媒生物是传染性疾病爆发的主要源头之一，也是食品安全的最大隐患，市场只有做好病媒生物防制，才能有效保证市场内产品卫生安全。

做到病媒生物有效防制主要从：制定消杀计划、控制生物密度、确保产品“三证”等三个方面。

市场应根据实际情况，制定切实有效的病媒生物预防和消杀计划，计划不可只简单规定消杀次数、消杀范围、消杀工具，而应以病媒生物密度控制程度为量化检查目标。同时，市场应对消杀药剂进行严格管理，杜绝不规范的用药行为和会对人体健康和环境安全造成巨大隐患的药剂被使用。

九、应急管理

9 应急管理

9.1 基本要求

9.1.1 开办者应符合 GB/T 29639 的规定，制定应急预案。

【释义】

开办者在编制应急预案时，应按照《生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》GB/T 29639-2013 的要求，结合市场

实际情况，设置应急管理组织机构，全面考虑、分析各类风险源，明确风险预警和响应分级，评估应急能力，确定相关保障措施（通信、人员、物资、经费、医疗、后勤等），以便能做出及时有效的应急处置。

9.1.2 开办者应符合 GB/T 38209 的规定，定期安排相应的模拟演练。

【释义】

开办者应定期开展食品质量安全事故、公共卫生突发事件和其他突发事件的应急教育培训，同时要结合市场实际情况设置演练项目，定期组织应急模拟演练，保证相关从业人员能更好地应对突发事件。

9.2 突发食品安全事故

市场应立即停止相关产品交易区交易活动，将召回和处理情况向所在地县级市场监管部门报告，记录相关情况，并配合专家进行调查取证。

【释义】

市场突发食品安全事故时，应立即关闭市场或停止相关交易区交易活动，召回已销售的产品，通知相关经营者和消费者，做好召回和通知情况记录；同时对召回的产品采取无害化处理、销毁等措施，防止再次流入市场，及时将召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。

市场开办者及相关人员要积极配合专家进行调查取证，不得瞒报、谎报或拒不配合调查。

9.3 突发重大传染疫情

9.3.1 销售者应在发现疑似疫情时第一时间向开办者报告，开办者应及时向市场和卫健等部门报告，确认疫情后开办者应启动应急预案，关闭、封锁疫区，配合专家进行调查取证，并对相关设施设备进行消杀。

【释义】

市场对突然发生的、直接关系到公众健康和社会安全的公共卫生事件，应实行首见报告制度。市场内相关从业人员一旦发现疑似疫情病症，应第一时间向市场开办者报告，并第一时间采取必要的隔离措施，开办者应立即向所在地市场监管部门、卫健部门或疾控中心报告，做到早发现、早报告、早隔离、早治疗，尽早切断传染源传播途径。

若确认为疫情后，开办者应立即启动公共卫生突发事件应急预案，关闭、封锁市场，建立每日健康检查制度，按卫生防疫部门要求进行检查，配合专家调查取证，凡诊断为传染性疾病者或疑似病症者，必须立即停止工作并隔离；市场内的设施设备应及时采取消杀措施，地面、墙面、物体表面（如门窗、门把手、桌面、洗手池、卫生间等）、空气等也应进行消毒，保证市场环境安全。

9.3.2 开办者应关注疫情信息，国家公告的传染性疾病预防时期和重大动物疫情时期，开办者应按 GB 37487 的要求进行管理。

【释义】

开办者应及时关注国家公告的传染性疾病和重大动物疫情信息。在疫情传播期间，应严格执行各项卫生管理制度，市场内卫生设施应正常使用，卫生质量符合卫生要求，定期检查各项卫生制度、操作规程落实情况；加强从业人员卫生管理，为疫情期间的从业人员发放口罩、防护服、手套、头套、消毒液等防护物资。

9.3.3 销售者应第一时间向开办者报告，并配合开办者采取应对措施。

【释义】

其他突发事件包括但不限于：

- (1) 突发停电；
- (2) 突发火灾；
- (3) 突发洪涝灾害；
- (4) 从业人员受伤或急性发病；
- (5) 突发斗殴或打、砸、抢等治安事件等。

发生此类事件时，应实行首见报告制度，第一时间按岗位职责要求，采取相关措施，向开办者报告，并积极配合开办者采取一系列应对措施。

9.3.4 开办者应立即联系有关部门，启动应急预案，记录相关情况，并配合进行调查取证。

【释义】

发生其他突发事件时，开办者应立即启动相关应急预案，及时采取有效措施，记录相关情况，并立即向有关监管部门汇报，

积极配合调查取证。

十、自查与持续改进

10 内审自查与持续改进

10.1 内审自查

10.1.1 开办者应依据本标准给出的条款每年组织一次内审自查活动。

【释义】

内审自查是为了让市场在运营管理过程中不断发现问题并解决问题，除了自我检查这种方式，开办者也可采用聘请专业第三方机构进行二方检查或三方检查。

内审是由组织自己（这里指开办者）或以组织的名义进行，可由与正在被审核的活动无责任关系的人员进行，以证实独立性。为增强市场从业人员的安全经营理念，提高消防安全意识，进一步强化公共卫生管理，改善市场环境卫生状况，开办者应每年组织一次内审自查活动，主要根据本标准中的各项条款对市场的管理制度、台账记录、消防安全、食品安全、环境卫生、公用设施、摊位设置、宣传公示等方面进行逐一自查。

10.1.2 相关责任方应对内审自查发现的问题进行整改，采取预防措施。对短期内难以实施整改的，应制订整改计划。

【释义】

开办者可参照质量管理体系要求，对市场进行检查，对未采用“三体系”的市场，可对照各岗位说明书和操作流程进行检查。

检查结果的评价宜用量化指标，检查问题的整改方案应具体并有可操作性。对于 1 个月内难以解决的问题应制定整改计划，并写明各阶段整改完成效果。

10.1.3 内审自查情况应形成记录和报告。

【释义】

市场内审自查检查结果必须以报告的形式出现，对检查过程应形成记录，以确保整个检查过程可被追溯还原，检查结果能被量化评价。报告和记录缺一不可。

10.1.4 开办者可委托第三方进行内审自查。

【释义】

开办者可委托第三方开展内审自查，第三方审核由外部独立的审核组织进行，如提供合格认证/注册的组织或政府机构，主要对标准实施的符合性进行有计划的文件、现场短期审核。

10.2 持续改进

10.2.1 开办者应对市场运营管理进行持续改进。

【释义】

持续改进是为了让市场的运营管理形成闭环，运营中被发现的问题能被及时解决，并最终提高市场开办者运营管理的适宜性、充分性和有效性，纠正、预防或减少不利影响，实现市场运营管理目标，增加销售者、消费者及其他相关方的满意度。

市场开办者有义务对市场的运营管理进行持续改进，销售者和市场其他相关方也是持续改进的具体参与方。

10.2.2 开办者应每年制定改进计划，并对改进措施的落实

情况进行检查评估。

【释义】

开办者应每年制定持续改进计划，计划要根据当年的内审自查报告制定，不可脱离报告。改进计划可包括：改进目标、实施要求、完成时间、改进措施、责任人员以及跟踪落实情况等方面内容。

10.2.3 改进措施应形成记录。

【释义】

改进措施应形成记录，便于开办者查看改进措施执行情况。记录可包括：改进目标、改进措施、完成时间、责任人等方面内容。

抄送：省自然资源厅、省生态环境厅、省农业农村厅、省商务厅、
省卫生健康委、省供销社、省林业局。