

DB42

湖北省地方标准

DB 42/T 1540—2020

食用农产品集中交易市场运营管理指南 (试行)

Guide for the operation and management of centralized trading markets for
edible agricultural products (EAPs)

2020 - 03 - 05 发布

2020 - 03 - 05 实施

湖北省市场监督管理局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 开办者与销售者责任	3
5 从业人员管理	4
6 设施设备管理	4
7 经营管理	6
8 环境卫生管理	9
9 应急管理	10
10 内审自查与持续改进	11
参考文献	12

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》给出的规则起草。

本标准由湖北省市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：武汉工程大学管理学院、湖北省标准化与质量研究院、湖北省食品安全质检院、湖北省疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：涂洪波、张天宝、廖洪波、邹翔、吴秀媛、赵尔烈、徐术坤、阮征、温周瑞、朱兆泉、范传刚。

本标准实施应用中的疑问，以及对本标准的有关修改意见建议，请咨询或反馈至湖北省市场监督管理局标准化处或湖北省标准化与质量研究院。

联系电话：027-87710317，027-88224152

电子邮箱：hbbzhc@163.com

食用农产品集中交易市场运营管理指南

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。

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

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]

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。

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。

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。

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。

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。

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 and 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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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 水发水产品和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，直接通向每一个容器。
- 7.7.6 不得使用违禁化学品。

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。

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。

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。

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。

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、无痰迹，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。

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。

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。

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。

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。

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。

9.3.2 开办者应关注疫情信息，国家公告的传染性疾病传播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。

9.4 其他突发事件

9.4.1 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。

9.4.2 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。

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。

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。

10.1.3 内审自查情况应形成记录和报告。

10.1.4 开办者可委托第三方进行内审自查。

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。

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。

10.2.3 改进措施应形成记录。

参 考 文 献

- [1] GB 2707-2016 鲜（冻）畜、禽产品
 - [2] GB/T 21720-2008 农贸市场管理技术规范
 - [3] 农医发[2013]34号 病死动物无害化处理技术规范
 - [4] 中华人民共和国食品安全法
 - [5] 中华人民共和国野生动物保护法
 - [6] 中华人民共和国渔业法
 - [7] 中华人民共和国食品安全法实施条例
 - [8] 中华人民共和国野生植物保护条例
 - [9] 乳品质量安全监督管理条例
 - [10] 食用农产品合格证管理办法（试行）
 - [11] 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法（国家食品药品监督管理总局令第20号）
 - [12] 食品生产经营日常监督检查管理办法
 - [13] 食品安全国家标准管理办法
 - [14] 食品安全抽样检验管理办法
 - [15] 食品经营许可证管理办法
 - [16] 食品生产许可管理办法
 - [17] 网络餐饮服务食品安全监督管理办法
 - [18] 餐饮服务食品安全监督管理办法
 - [19] 网络食品安全违法行为查处办法
 - [20] 食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则（试行）
 - [21] 中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见
 - [22] 国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定
 - [23] “十三五”国家食品安全规划
 - [24] 湖北省食品药品安全“十三五”规划
-