|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03.120.10 |
| CCS  | A 00 |

|  |
| --- |
|  3201 |

南京市地方标准

DB 3201/T XXXX—XXXX

食用农产品批发市场食品安全工作指南

Guidelines for food safety in wholesale market of edible agricultural products

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

目次

[前言 III](#_Toc78490928)

[1 范围 1](#_Toc78490929)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc78490930)

[3 术语和定义 1](#_Toc78490931)

[4 总则 1](#_Toc78490938)

[5 市场开办者 2](#_Toc78490939)

[6 入场销售者 3](#_Toc78490951)

[7 贮存服务提供者 4](#_Toc78490959)

[8 快速检测室 5](#_Toc78490965)

1. 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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位： 南京市产品质量监督检验院、江宁区市场监督管理局。

本文件主要起草人：肖有玉、钱军、王谷炜、王辰、吴建胜、魏宏伟。

食用农产品批发市场食品安全工作指南

* 1. 范围

本文件提供了食用农产品批发市场（以下简称“市场”）开办者、入场销售者、贮存服务提供者和快速检测室食品安全工作的指导。

本文件适用于市场各主体的食品安全工作，其他相关单位可参照使用。

* 1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

食用农产品 edible agricultural products

是指可供食用的各种植物、畜牧、渔业产品及其初级加工产品。

市场开办者 wholesale market organizer

依法设立市场，为食用农产品等现货批发（零售）交易提供固定商位（包括摊位、店铺、营业房等）、相应设施、物业服务、日常管理和风险防控的企业法人或其他组织。

入场销售者 wholesale market operator

向市场开办者承租固定商位，进行食用农产品现货交易的自然人、法人或其他组织。

* 1. 总则

市场食品安全工作宜坚持预防为主、风险管理原则，推进产地准出与市场准入衔接，保证市场销售的食用农产品可追溯。

市场开办者对进入市场销售的食用农产品食品安全承担管理责任，入场销售者对其销售的食用农产品食品安全承担主体责任。

市场开办者及入场销售者宜在规范化管理的基础上，加强信息化建设，提升管理水平，防范食品安全风险，促进食用农产品食品安全。

* 1. 市场开办者
		1. 设施设备

市场开办者宜科学规划、合理布局，具有与市场经营的食用农产品品种、数量相适应的销售和贮存等场所。

市场开办者宜按照食用农产品类别实行分区销售。按照食用农产品大类、保鲜和卫生要求进行分区，防止交叉污染。

市场内销售和贮存食用农产品的环境、设施、设备等宜符合食用农产品食品安全的要求。

* + 1. 产地准入

市场开办者宜查验并留存入场销售者的社会信用代码或者身份证复印件、食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。

市场开办者宜建立入场销售者档案，对入场销售者档案及时更新，保证其准确性、真实性和完整性。

市场开办者宜与入场销售者签订食用农产品食品安全协议，明确双方食用农产品食品安全权利义务。

市场开办者宜对进口冷冻冷藏肉类和水产品加强查验，防止未经预防性全面消毒处理的进口冷冻冷藏肉类进入市场。

* + 1. 制度管理

市场开办者应与入场销售者签订书面入场经营合同，就市场的环境卫生、环境保护、消防安全、食品安全责任、消费纠纷解决途径、场内违法经营责任以及解除合同条件等事项作出具体约定。

市场开办者宜印制统一格式的销售凭证或电子凭证，作为食用农产品购货凭证。

市场开办者宜建立并落实食品安全管理制度，对本市场的食品安全工作全面负责。

* + 1. 信息公示

市场开办者宜在醒目位置及时公布食用农产品食品安全信息。

市场开办者宜向属地市场监管部门报告市场基本信息。

* + 1. 人员管理

市场开办者宜建立食品安全管理部门。

市场开办者宜配备食品安全管理人员，负责市场食品安全管理工作。

市场开办者宜明确入场销售者的食品安全管理责任。

市场开办者宜建立并执行从业人员健康管理制度，加强从业人员健康监测。

* + 1. 培训考核

市场开办者宜参加市场监管部门、行业协会组织的食品安全培训或会议。

市场开办者宜加强食品安全和食用农产品质量安全知识宣传，组织市场内部食品安全知识培训。

市场开办者宜参加属地市场监管部门、行业协会组织的食品安全考核。

* + 1. 常规检查

市场开办者宜对入场销售者的销售环境条件和食用农产品食品安全状况进行检查。

市场开办者宜督促入场销售者依法建立并落实进货查验记录、食品安全自查等责任义务，并及时公示。

检查中发现存在违法违规行为的，市场开办者宜依照市场食品安全管理制度或者与入场销售者签订的食用农产品食品安全协议进行处理，并向属地市场监督管理部门报告。

* + 1. 追溯管理系统

市场宜建立食品安全信息化追溯管理系统，对入场销售者主体信息、食用农产品进货信息、交易信息等实行电子信息归集溯源管理。

已建成的食品安全信息化追溯系统，宜主动与市场监管部门建设的食品安全信息化监管系统或平台实现对接。

* + 1. 抽样检验

市场开办者宜配备与市场规模相匹配的检验设备和检验人员，或者委托具有资质的食品检验机构，开展食用农产品抽样检验或者快速检测。

快速检测或委托检验宜常态化开展，检测结果宜及时公示。

市场开办者宜根据食用农产品种类和风险等级，科学确定抽样检验或者快速检测频次。

* + 1. 食品安全自查

市场开办者宜建立食品安全自查制度，定期对市场食品安全状况进行检查评价。

自查宜形成自查报告，并定期向属地市场监管部门报告自查情况。

* + 1. 食品安全处置

市场开办者在检测中发现不符合食品安全要求的食用农产品，宜按照与入场销售者签订的食用农产品食品安全协议约定作出销毁等处理。

市场开办者宜制定食品安全事故处置方案，定期检查食品安全事故防范措施落实情况。

市场开办者宜加强食品突发事件处置，建立和保存处置食品安全事故记录，按规定上报属地市场监管部门。

* 1. 入场销售者
		1. 经营条件

入场销售者宜具有与其销售的食用农产品品种、数量相适应的经营设备或设施。

入场销售者宜使贮存、运输和装卸食用农产品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食用农产品污染。

购进的进口冷链食品宜使用专用通道进货、专区存放、专区售卖。

* + 1. 信息公示

入场销售者宜在明显位置悬挂营业执照、食品信息公示栏，如实公布食用农产品信息。

入场销售者宜按照疫情防控要求，及时在进口冷链食品追溯管理省级平台录入冷链食品信息。

* + 1. 培训考核

入场销售者宜积极参与监管部门、行业协会、市场开办者组织的食品安全培训，依法从事食用农产品销售活动。

* + 1. 制度管理

入场销售者宜建立健全食用农产品食品安全管理制度，制定食品安全事故处置方案。

入场销售者宜建立问题食用农产品管理制度，做好问题食用农产品的处置工作。

* + 1. 进货查验

入场销售者宜建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品信息，并保存相关凭证。

入场销售者宜使用电子追溯平台录入食品信息，规范食品安全管理，落实追溯主体责任。

入场销售者销售进口冷链食品前宜查验检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、江苏冷链溯源信息、南京市集中监管仓出库证明。

* + 1. 标识标签

食用农产品的标识、标注等宜清晰、明显，必须标注的事项宜显著标注，容易辨识，方便查验和追溯。

销售未包装的食用农产品宜在摊位(柜台)明显位置如实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。

* + 1. 仓库租赁

入场销售者宜选择能够保障食用农产品食品安全的贮存服务。

* 1. 贮存服务提供者
		1. 信息上报

贮存服务提供者宜向属地市场监管部门如实报告其名称、地址、法定代表人或者负责人姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系方式以及所提供服务的销售者名称、贮存的食用农产品品种、数量等信息。

* + 1. 资质查验

贮存服务提供者宜认真查验所提供服务的销售者的主体资质和食用农产品产地或者来源证明、合格证明文件。

* + 1. 贮存条件

贮存服务提供者宜建立和保存进出货台账。

贮存服务提供者宜按规定要求贮存食用农产品，设立专门区域、存放位置和标识。

保证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。

* + 1. 进货查验

贮存肉类冻品宜查验并留存检疫合格证明、肉类检验合格证明等证明文件。

贮存进口冷链食品宜查验检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、江苏冷链溯源信息、南京市集中监管仓出库证明。

* + 1. 常规检查

定期检查贮存食用农产品，发现入场销售者有违法、违规行为的，宜立即报告市场或属地市场监督管理部门。

* 1. 快速检测室
		1. 制度管理

快速检测室宜制定《农贸（批发）市场快检室工作须知》并在显著位置进行公示。

快速检测室宜制定检测工作管理制度并上墙公示。

快速检测室宜加强快检室运行和管理，遵循食用农产品快速检测操作规范、流程。

* + 1. 设施设备

快速检测室宜设置在市场的显要位置，并有明显的标识。

快速检测室宜合理分区，设备包括样品存放区、样品前处理区、样品检测区、试剂耗材存放区等区域。

快速检测室宜配备满足检测需求的检测设备，定期维护保养。

快速检测室宜保证良好的照明和通风，保持设备、工作台、地面的卫生。

* + 1. 人员管理

快速检测人员宜经过技能培训和考核并获得合格证，掌握食品安全及快速检测等相关知识。

快速检测人员宜按照快速检测室各项管理制度开展工作。

* + 1. 检测过程

快速检测室宜根据不同季节特点和市场内食品存在的突出问题制定检测工作计划。

每日快速检测批次宜与市场规模匹配，每月覆盖市场所有入场销售者。

快速检测室宜每日开展检测，并在交易高峰前进行完成检测工作。

快速检测室宜协助市场开办者对快检阳性食品进行下架销毁处理，留存处理照片或由经营户提出异议进行法检，并进行台账登记。

* + 1. 试剂管理

快检试剂宜涵盖水产品、肉制品等检测项目，按规定的储存条件存放。

* + 1. 数据处理

采样时宜使用采样仪，登记样本信息并上传监管系统。

检测结果宜采用现场、电话、网络通知等方式将检测结果告知送检人，并做好登记，检测结果及不合格处置通过市场公示栏、电子屏幕等方式公示。

* + 1. 台账管理

快速检测室宜指定专人负责资料、台账管理，检测工作中形成的数据资料、各项制度、检测仪器说明书、统计报表等相关文件，分门别类存放。

快速检测室宜按照工作流程，分别制作样品采集、后处置、免费检测收样、结果告知等工作台账，并定期存档。

