ICS 03.120.10
CCS A 00

DB3201

南 京 市 地 方 标 准

DB3201/TXXXX—XXXX

食用农产品批发市场食品安全工作规范

Specifications for food safety in wholesale market of edible agricultural products

（发布公示稿）

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 II
1　范围 3
2　规范性引用文件 3
3　术语和定义 3
4　总则 3
5　市场开办者 3
5.1　场所设施设备 3
5.2　市场准入 4
5.3　制度管理 4
5.4　信息公示和报告 4
5.5　培训考核 5
5.6　常规检查 5
5.7　追溯管理系统 5
5.8　抽样检验 5
5.9　食品安全处置 5
6　入场销售者 5
6.1　经营条件 5
6.2　公示和公开 5
6.3　进货查验 6
6.4　标识标签 6
7　贮存服务提供者 6
7.1　贮存条件 6
7.2　入库查验 6
7.3　其他 6

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专利的责任。

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、南京市市场监督管理局。

本文件主要起草人：肖有玉、钱军、王谷炜、胡飞杰、王辰、吴建胜。

食用农产品批发市场食品安全工作规范

1 范围

本文件规定了食用农产品批发市场（以下简称“市场”）开办者、入场销售者、贮存服务提供者的食品安全工作。

本文件适用于市场的食品安全工作。

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/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

DB3201/T 1051 农产品批发市场快速检测工作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贮存服务提供者 storage service provider

已取得营业执照，对外提供食用农产品存储服务，具有场地、环境、容器、工具和设备，能够保障食用农产品质量安全的服务主体。

4 总则

4.1 市场食品安全工作坚持预防为主、风险管理、全程控制、协同共治的原则，建立产地准出与市场准入衔接机制，保证市场销售的食用农产品可追溯。

4.2 市场开办者对进入市场销售的食用农产品质量安全承担管理责任，入场销售者对其销售的食用农产品质量安全承担责任。

4.3 市场开办者、入场销售者和贮存服务提供者应在规范化管理的基础上，建设信息化管理系统，防范食品安全风险，保障食用农产品质量安全。

5 市场开办者

5.1 场所设施设备

5.1.1 市场开办者应对经营场所科学规划、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。

5.1.2 市场开办者应按照食用农产品类别、保鲜和卫生要求实行分区销售，防止交叉污染。

5.1.3 销售和贮存食用农产品的环境、设施、设备等应符合食用农产品质量安全的要求，包括：

a) 应保持环境整洁，食用农产品与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离；
b) 应具有与销售的食用农产品品种、数量相适应的销售设备或设施；
c) 应配备与销售的冷藏、冷冻食用农产品品种相适应的冷藏、冷冻设施，并符合保证食用农产品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求。

5.2 市场准入

5.2.1 市场开办者应查验并留存无场地入场销售者的姓名、联系方式、食用农产品证明或购货凭证、合格证明文件。

5.2.2 市场开办者应查验并留存有场地入场销售者的社会信用代码和身份证复印件，食用农产品产地证明或购货凭证、合格证明文件。

5.2.3 市场开办者应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。入场销售者档案信息保存期限不少于入场销售者停止销售后 6 个月。

5.2.4 市场开办者应重点查验进口冷冻冷藏肉类和水产品，留存其检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、江苏省进口冷链食品追溯系统溯源信息、南京市集中监管仓出库证明或进口冷链食品申报登记表，防止未经预防性消毒处理的进口冷冻冷藏肉类和水产品进入市场。

5.3 制度管理

5.3.1 市场开办者应建立并落实食品安全管理制度，包括但不限于：

d) 食用农产品（食品）市场准入准出制度；
e) 食品安全日常检查制度；
f) 退市制度；
g) 信息公示制度；
h) 检测制度；
i) 人员培训制度；
j) 经营户档案管理制度；
k) 食品安全事故应急处置制度；
l) 其他制度。

5.3.2 市场开办者应与入场销售者签订食用农产品质量安全协议，明确双方的权利义务。

5.3.3 市场开办者开展食用农产品快速检测工作应遵守 DB3201/T 1051 的要求。

5.3.4 市场开办者应印制统一格式的销售凭证或电子凭证，作为入场销售者的销售记录和购货者的进货查验记录凭证。

5.3.5 市场开办者应设立食品安全管理部门，配备食品安全管理人员，负责市场食品安全管理工作。

5.3.6 市场开办者应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。应形成自查报告，并定期向监管部门报告。

5.4 信息公示和报告

5.4.1 市场开办者应在醒目位置及时公布食用农产品质量安全信息，包括但不限于：

a) 食品安全管理制度；
b) 食品安全管理人员；
c) 食用农产品抽样检验结果以及不合格食用农产品处理结果；

d) 投诉举报电话；
e) 其他信息。

5.4.2 市场开办者应向监管部门报告市场基本信息，包括市场名称、住所、类型、法定代表人或负责人姓名及联系方式、食品安全管理制度、食用农产品主要种类、摊位数量等。

5.5 培训考核

5.5.1 市场开办者应组织食品安全质量管理人员、入场销售者参加食品安全知识培训考核，一年不少于 40 学时。

5.5.2 所有的培训考核应有记录。培训结束应考核并保留相关记录。

5.6 常规检查

5.6.1 市场开办者应对入场销售者的销售环境条件和食用农产品质量安全状况进行检查。

5.6.2 市场开办者应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。

5.7 追溯管理系统

5.7.1 市场开办者宜建立食品安全信息化追溯管理系统，对入场销售者信息、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。

5.7.2 已建成的食品安全信息化追溯系统，宜与食品安全信息化监管系统或平台实现对接。

5.8 抽样检验

5.8.1 市场开办者应配备与市场规模相适应的检验设备和检验人员，或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快速检测。

5.8.2 快速检测或委托检验应常态化开展，检测结果应及时公示。

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

5.9 食品安全处置

5.9.1 市场开办者在抽样检验中发现不符合食品安全标准的食用农产品，应按照与入场销售者签订的入场经营合同或食用农产品质量安全协议作出处理。

5.9.2 市场开办者应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。

5.9.3 市场开办者应建立和保存处置食品安全事故记录，按规定上报。

6 入场销售者

6.1 经营条件

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

6.1.2 购进的进口冷链食品应使用专用通道进货、专区存放、专区售卖。

6.1.3 入场销售者应选择能够保障食用农产品质量安全的贮存服务。

6.2 公示和公开

6.2.1　入场销售者应在明显位置悬挂营业执照、食用农产品信息公示栏，如实公布食用农产品信息。
6.2.2　经营进口冷冻冷藏肉类和水产品的入场销售者应按照疫情防控要求，及时在江苏省进口冷链食品追溯系统录入冷链食品信息。

6.3　进货查验

6.3.1　入场销售者应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。
6.3.2　入场销售者宜使用电子追溯平台录入食用农产品信息。
6.3.3　入场销售者销售进口冷链食品前应查检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、江苏省进口冷链食品追溯系统溯源信息、南京市集中监管仓出库证明或进口冷链食品申报登记表。

6.4　标识标签

6.4.1　按照规定应包装或附加标签的食用农产品包装或标签上应按照规定标注食用农产品名称、产地、生产者、生产日期等内容；对保质期有要求的，应标注保质期；保质期与贮藏条件有关的，应予以标明；有分级标准或使用食品添加剂的，应标明产品质量等级或食品添加剂名称。
6.4.2　销售未包装的食用农产品应在摊位（柜台）明显位置如实公布食用农产品名称、产地、生产者或销售者名称或姓名等信息。

7　贮存服务提供者

7.1　贮存条件

7.1.1　贮存服务提供者应建立和保存进出货台账，记录食用农产品名称、产地、贮存日期、出货日期、销售者名称或姓名、联系方式等。进出货台账和相关证明材料保存期限不得少于6个月。
7.1.2　贮存服务提供者贮存食用农产品应设立专门区域、存放位置和标识。
7.1.3　贮存服务提供者应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，不应将食用农产品与有毒、有害物品一同贮存。
7.1.4　食用农产品的贮存应遵守GB/T 29372的要求。

7.2　入库查验

7.2.1　贮存肉类冻品应查验并留存检疫合格证明、肉类检验合格证明等证明文件。
7.2.2　贮存进口冷链食品应查验检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、江苏省进口冷链食品追溯系统溯源信息、南京市集中监管仓出库证明或进口冷链食品申报登记表。

7.3　其他

7.3.1　贮存服务提供者应向监管部门如实报告其名称、地址、法定代表人或负责人姓名、社会信用代码或身份证号码、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。
7.3.2　贮存服务提供者应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来源证明、合格证明文件。