

ICS xxx.xxx  
CCS x xx

# DB1302

唐 山 市 地 方 标 准

DB1302/T XXX—2024

## 农村大集食品经营质量管理规范

(征求意见稿)

2024-xx-xx 发布

2024-xx-xx 实施

唐山市市场监督管理局 发布

# 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。

本文件由唐山市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：唐山市市场监督管理局、唐山市食品药品综合检验检测中心、滦州市古城街道办事处、滦南县市场建设服务中心、路南区市场监督管理局、路北区市场监督管理局、滦州市市场监督管理局。

本文件主要起草人：唐婕、尹喆、贾一凡、张嘉晨、葛常亮、高榕婕、孟曦、张威、裴文杰、陈小飞、史俊青、顾燕、孙超、武悦、范秋佳。。

# 农村大集食品经营质量管理规范

## 1 范围

本文件规定了农村大集食品经营质量安全管理的总体要求、设施设备要求、制度要求、信息公示、经营管理、食品安全应急管理。

本文件适用于农村大集食品经营质量的管理，网络交易食品的行为除外。

## 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 农村大集

进入唐山市政府及各县（市、区）政府划定区域内，在固定时间段内交易，由当地乡镇（街道）人民政府、村委会或者注册成立管理服务中心（公司）管理，用于农村地区和城乡结合部居民购买和销售生产、生活资料的周期性、规模性集中交易场所。不包括每日市场或连续性市场。

### 3.2

#### 农村大集开办者

可以是农村大集当地乡镇（街道）人民政府、村委会或者注册成立的管理服务中心（公司）。对农村大集进行管理，为农村大集提供交易平台、场地、设施、服务、风险防控、日常管理的主体。下统称大集开办者。

### 3.3

#### 农村大集食品经营者

在农村大集内从事食品（不包括食用农产品）销售、现场制售、餐饮服务等的食品经营者。下统称大集食品经营者。

### 3.4

#### 食品安全

指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性伤害。

## 4 总体要求

4.1 农村大集应在政府统一规划的相对固定的区域，大集内经营食品的区域不应设在易受到污染的区域，应远离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。

4.2 农村大集食品经营场所规划应充分考虑食品安全因素，场所设置应与所经营食品品种、规模相适应，并合理布局、整洁卫生。

4.3 大集开办者应将食品摊位相对集中设置，与非食品类分开。应根据食品经营品类、性质等因素相对集中区域管理，各摊位横向、纵向之间应有效避免拥挤及交叉污染等问题。可设置直接入口散装食品区域和现场制售食品区域等。大集食品经营者应将生熟食、干湿食品、畜禽肉及水产品与其他食品、待加工食品与直接入口食品、现场制售与其他食品分开摆放。直接入口散装食品与其他食品、现场制售热食类食品与冷食类食品，应有一定距离的物理隔离。

4.4 大集开办者应在大集醒目位置设置食品安全信息公示牌，对食品安全信息进行公示。

4.5 大集开办者应在大集所在地注册办理《营业执照》。

4.6 大集食品经营者应依法经营，结合实际经营范围，应取得与所经营食品相符的证照或备案卡（符合本规范 8.1.1 要求）。

4.7 大集开办者应督促大集食品经营者依法办理相应证照或备案卡，并应对大集食品经营者的证照或备案卡等信息进行审核。

### 4.8 人员管理

4.8.1 大集开办者宜建立食品安全管理工作小组，组建大集食品安全管理员队伍，明确食品安全管理人员组成及具体职责分工。

4.8.2 大集开办者宜对进入大集的食品经营者进行分类管理，建立入场食品经营者档案，采集食品经营者基本信息，掌握食品经营者动态底数。

## 5 设施设备要求

5.1 大集食品经营者在运输、贮存、销售过程中，应具有与所经营食品品种、规模相适应的设备或设施。

5.2 大集食品经营者使用的设备或设施应安全、无毒、无害，保持清洁，有效防止食品污染，食品与有毒有害物品应分开。

5.3 大集食品经营者经营的食物有温度和湿度要求的，应用相应的冷藏、冷冻、保温设备或设施，并保持正常运转。

5.4 大集食品经营者销售散装食品和直接入口食品的，应使用无毒、无异味、耐腐蚀材料的盛放容器、售卖工具和设备，并保持清洁。

5.5 大集食品经营者从事现场制售等易产生废弃物的经营事项的，应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，废弃物存放设施和容器应标识清晰并及时处理。现场制售的大集食品经营者存放食品添加剂的专柜（位）上，应标注“食品添加剂”字样。

5.6 大集食品经营者应采取防尘、防雨、防蝇、防虫等必要设施。

## 6 制度要求

6.1 大集开办者应结合大集实际制定大集食品质量安全的相关管理制度，同时应督促大集食品经营者落实各项食品安全制度，应定期检查大集食品经营者食品安全制度落实情况，及时纠正存在问题，对存在食品安全风险隐患的，应及时采取相应措施或者向有关部门报告。

- 6.2 大集开办者应结合大集实际建立大集食品安全风险隐患清单。
- 6.3 大集食品经营者应自觉遵守大集食品安全各项制度，做好相关记录、留存相关台账等。
- 6.4 大集食品经营者应建立食品安全相关管理制度，同时应积极配合大集开办者和相关部门的监督管理。
- 6.5 大集食品经营者所经营的食物项目发生变化或者国家有关部门对食品安全发布新规定的，应及时更新完善相关制度。

## 7 信息公示

- 7.1 农村大集应设置位置固定、字迹清晰、便于查看的信息公示牌，内容包括但不限于：
- a) 营业执照；
  - b) 农村大集简介；
  - c) 食品安全管理框架组成；
  - d) 食品安全管理人员及联系方式；
  - e) 大集食品安全问题投诉举报及监督方式；
  - f) 食品安全管理制度；
  - g) 大集食品经营者需履行的食品安全义务和承担的食品安全责任、食品安全承诺书等；
  - h) 入市退市手续办理指南。
- 7.2 大集食品经营者应在摊位显著位置处公示证照信息，宜统一摆放在摊位外侧（近消费者一侧）中部位置，有条件悬挂的宜将证照悬挂公示。
- 7.3 大集食品经营者从事接触直接入口食品的，应在显著位置公示有效健康证，宜与证照并列摆放。
- 7.4 大集开办者应定期公示大集及大集食品经营者的相关信息。

## 8 经营管理

### 8.1 入市管理

- 8.1.1 大集食品经营者应办理有效证照或备案卡经营食品，应销售国家法律法规允许经营的食物。其中经营低风险食物的，可以在全市范围内农村大集流动销售，大集开办者应在进入本大集销售前对食物经营者的有效证照或备案卡等进行信息核验并备案留存。
- 8.1.2 大集开办者应建立固定摊位食物经营信息登记台账，记录食物经营者、经营范围、联系电话、持证情况等信息；还应在每次大集开市时，对大集内临时摊位食物经营者进行动态管理。
- 8.1.3 鼓励大集开办者与食物经营者签订食品安全承诺书。

### 8.2 经营行为管理

- 8.2.1 大集食物经营者应自觉规范食物经营行为，应保持经营区域内卫生整洁，没有易对经营食物产生污染的因素。经营过程中应穿着干净衣帽，用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准，不应现场清洗餐具并重复使用。
- 8.2.2 大集食物经营者经营直接入口食物的，应办理有效健康证，应检查并确保摆放食物的台面或货架没有污染物。应对食物进行有效遮挡，应使用食品级材质相关产品盛放；应配备专用售卖工具，售卖工具应及时清洗消毒、保持清洁；人员应佩戴口罩、帽子、围裙、食品级手套，头发和首饰应不外露；钱币应使用专用盛盘和夹具，鼓励使用电子收款方式。
- 8.2.3 大集食物经营者从事现场制售经营的，应保持良好个人卫生习惯，制作过程中应避

免接触可能污染食品的物品或从事与食品制售无关的其他活动等。应佩戴食品级一次性手套；原料、半成品、成品与废弃物等应分类分区摆放，盛放不同食品的容器应区分使用；对现场制作的机械、工具、操作台、砧板等应进行充分清洗、消毒，保持清洁。

8.2.4 大集食品经营者经营的食物，不应直接接触地面，宜设置食品货架，食品货架应设置不低于 10cm（自地面至食品陈列最低距离）高度，材料应坚固耐腐，宜选用金属材料。

8.2.5 食品经营过程中，大集食品经营者不应饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。

8.2.6 大集食品经营者采购食品，应查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。应定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

8.2.7 大集开办者应对大集食品经营者进行管理。应定期对大集食品经营者开展抽查工作，建立抽查工作记录。对于存在严重食品安全风险隐患的，应建立退出机制并通报给相关部门。

### 8.3 标识标签管理

8.3.1 大集食品经营者销售的食物应有标签。

8.3.2 大集食品经营者销售预包装食品的，标签应符合 GB 7718 的规定。

8.3.3 大集食品经营者销售散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。散装食品标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致。

8.3.4 大集食品经营者销售进口预包装食品的应有中文标签；依法应有说明书的，还应有中文说明书。标签、说明书应标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销商的名称、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。标识标签应清楚、明显。生产日期、保质期等事项应显著标注，易于辨识。

8.3.5 大集开办者应不定期抽查大集食品经营者销售食品标识标签情况。

### 8.4 食品追溯和召回

8.4.1 大集食品经营者发现经营的食物不符合食品安全标准时，应立即停止经营；并应配合大集开办者和相关部门保存好剩余食品及有关证据，做好食品追溯和召回。

8.4.2 大集食品经营者针对食物发现的问题，应查找各环节记录、分析问题原因并及时改进。

### 8.5 投诉举报管理

8.5.1 大集开办者应公示食品安全投诉举报途径以及社会监督方式，建立食品安全投诉举报管理机制，安排人员完善投诉举报登记处理台账，协助解决食品安全纠纷。

8.5.2 大集开办者对情况较复杂的食品安全投诉举报，应积极向相关部门报告，并协助保留相关证据。

### 8.6 食品安全宣传与培训

8.6.1 大集开办者可通过大集广播、发放宣传单等多种形式开展食品安全科普宣传，广泛宣传食品安全知识，宜配合相关部门开展集中宣传，做好宣传培训记录。

8.6.2 大集开办者和大集食品经营者应主动学习食品安全相关法律法规及政策。

### 8.7 退市管理

大集开办者应建立食品安全退出机制，明确大集食品经营者应退市的具体情况，并定期公示退市大集食品经营者名单、基本情况等信息。

## 9 食品安全应急处置

9.1 大集开办者应建立食品安全突发事件应急处置工作机制，成立应急处置领导工作小组（下统称领导小组），并应制定应急处置工作方案，明确大集中食品安全突发事件发生后工作人员分工职责和各环节处置工作要求。

9.2 大集开办者应明确食品安全突发事件报告人，如遇食品安全突发事件，应在发生之时起2小时内向有关部门报告，对于较大及以上食品安全突发事件，或者是敏感人群、敏感时期所发生的食品安全事件，应在第一时间向有关部门报告，不应瞒报、迟报和漏报。

9.3 食品安全突发事件发生后，领导小组应第一时间赶赴现场，按照职责分工立即启动应急处置工作程序，配合有关部门排查事故原因，如实记录信息，为制定应急救援方案提供参考。

9.4 对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原辅料、食品添加剂、工具、设备、设施等，涉事的食品经营者应立即采取封存、召回等控制措施。

9.5 应急处置工作全部完成，事件危害消除或基本消除后，领导小组下达事件应急处置结束指令，同时应向有关部门汇报处置报告。

---