

ICS 03.080.99
CCS A 00

DB1302

唐山市地方标准

DB1302/T 590—2024

农村大集食品经营质量规范

地方标准信息服务平台

2024-12-05 发布

2025-01-05 实施

唐山市市场监督管理局 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体要求	1
5 经营服务	2
5.1 人员	2
5.2 制度	2
5.3 信息公示	2
5.4 宣传与培训	2
6 经营质量	3
6.1 卫生	3
6.2 设施设备	3
6.3 采购验收	3
6.4 贮存运输	3
6.5 食品销售	3
6.6 现场制售	4
6.7 清洗消毒	4
7 食品召回与应急处置	4
参考文献	5

地方标准信息服务平台

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。

地方标准信息服务平台

农村大集食品经营质量规范

1 范围

本文件规定了农村大集食品经营的总体要求、经营服务、经营质量、食品召回与应急处置的要求。本文件适用于农村大集食品（不包括食用农产品）经营质量的管理，不适用于网络交易食品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 食品安全国家标准 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
- GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

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

进入政府及有关部门划定的相对固定区域，有若干经营者入场经营，开办者负责管理，在固定时间段内服务于农村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。

注：不包括早市、夜市、展销会、庙会等。

3.2

大集开办者

为农村大集提供交易场所、服务及风险防控、日常管理的主体。

3.3

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、现场制售等的经营者。

4 总体要求

4.1 农村大集应环境清洁，远离污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 m 以上。

4.2 大集开办者应将食品经营区域与非食品经营区域分开设置，食品经营区域应根据品种、性质、规模等相对集中管理。

4.3 食品经营区域应合理布局、整洁卫生。生熟食品、待加工与直接入口食品、现场制售与其他食品分开，各摊位横向、纵向之间应有效避免拥挤及交叉污染。

4.4 大集开办者应办理《营业执照》。应对入场销售食品经营者的有效证照或备案卡等信息进行核验，建立食品经营者档案，记录食品经营者姓名、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品经营者进行动态管理。

4.5 大集食品经营者应持有效证照或备案卡经营食品。

5 经营服务

5.1 人员

5.1.1 大集开办者应配备专职或者兼职的食品安全管理人员，对大集食品经营活动进行日常管理。

5.1.2 大集食品经营者应具备食品经营的健康条件，从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明。

5.2 制度

5.2.1 大集开办者应制定并落实大集食品安全管理制度，内容包括但不限于：

- a) 入场查验管理制度；
- b) 大集食品经营者档案管理制度；
- c) 食品经营管理制度；
- d) 从业人员健康管理制度；
- e) 投诉举报管理制度；
- f) 应急管理制度。

5.2.2 大集食品经营者应及时排查并消除食品安全风险隐患，配合大集开办者和相关部门的食品安全监督管理。

5.3 信息公示

5.3.1 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。

5.3.2 大集开办者应在农村大集显著位置设置食品安全信息公示牌，公示牌位置固定、字迹清晰、便于查看，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) 食品安全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等；
- h) 入市退市手续办理指南。

5.3.3 大集食品经营者应在摊位显著位置处公示证照信息。从事接触直接入口食品工作的从业人员，应将有效健康证明一并公示。

5.4 宣传与培训

5.4.1 大集开办者宜通过多种形式开展食品安全科普宣传，配合相关部门开展集中宣传。

5.4.2 大集开办者和大集食品经营者应积极参加各种形式的食品安全法律法规、食品安全知识等培训。

6 经营质量

6.1 卫生

6.1.1 大集食品经营者应保持经营区域内环境卫生整洁，消除易对经营食品产生污染的因素。

6.1.2 食品从业人员应保持个人卫生和工作衣帽整洁、手部干净。食品经营过程中，不应饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。

6.1.3 接触直接入口和现场制售食品的从业人员，应规范穿戴工作衣帽、口罩、手套等，头发和首饰等应不外露。

6.1.4 销售直接入口和现场制售食品时，应使用售货工具，不应用手直接接触钱币。

6.2 设施设备

6.2.1 大集食品经营者应配备与经营食品品种、规模相适应的食品运输、贮存、销售或加工设施设备。食品不应直接接触地面，宜设置坚固耐腐的货架。

6.2.2 大集食品经营者使用的容器、工具等应安全、无害，耐腐蚀、易清洁保养。制售食品过程中，容器和工具等应保持清洁，无污染。与食品接触的包装材料、容器、工具等应符合 GB 4806.1 的规定。

6.2.3 大集食品经营者经营的食物及使用的原辅料等有温度、湿度控制要求的，应配备与其数量、性质相匹配的冷藏、冷冻、保温等设备，并保证正常运转。

6.2.4 大集食品经营者现场制售食品的，各类工具和盛放不同食品的容器应有明显的标识，宜使用不同颜色、形状等进行区分。

6.2.5 大集食品经营者现场制售食品的，应配备易于清洁、防止渗漏、标识清晰的密闭废弃物存放设备。

6.2.6 大集食品经营者应配备防尘、防雨、防蝇、防虫等设施。

6.3 采购与验收

6.3.1 大集食品经营者应建立进货查验等相关制度，查验并留存供货方资质和产品合格证明等，对购入的食品、食品原料、食品添加剂及食品相关产品，查验包装是否清洁完整、标签标识是否准确完整，感官指标是否正常等内容。

6.3.2 对不符合验收标准的应不予接收。

6.3.3 宜建立固定的供货渠道。

6.4 运输与贮存

6.4.1 运输食品的工具和装卸食品的容器、工具和设备应无毒无害，保持清洁。

6.4.2 食品运输工具不应运输有毒有害物质。

6.4.3 运输与贮存过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

6.4.4 大集食品经营者应按照经营食品种类、性状及规模等，选择安全合理的运输与贮存方法，规范运输、贮存食品，保证食品完整、清洁、安全。应保证不同食品、生熟食品等有效分装、分离或分隔。

6.4.5 散装食品应进行密封包装后运输。贮存食品时应远离有毒有害等污染源，与地面、墙面保持适当距离。

6.4.6 应遵循先进先出原则，定期检查未销售食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

6.5 食品销售

6.5.1 大集食品经营者销售的预包装食品应有清晰完整的标签标识，并符合 GB 7718 的规定，包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

6.5.2 大集食品经营者销售散装食品的，应在容器、外包装上标明食品名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等。

6.5.3 经营过程中分装或包装的食品，不应更改原有的生产日期或延长保质期。

6.5.4 销售直接入口散装食品，应在食品上方进行有效防护。

6.6 现场制售

6.6.1 原料、半成品、成品与废弃物等应分类分区分容器摆放，接触原料、半成品、成品的工具等应分开使用。

6.6.2 现场制作的机械、工具、操作台、砧板等应保持清洁。

6.6.3 加工制作用水应符合 GB 5749 的规定。现场盛装水的容器应符合 6.2.2 的规定。

6.6.4 食品添加剂应存放于专柜（位），并标注“食品添加剂”字样，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.6.5 加工制作前，大集食品经营者应检查待加工食品，查看是否有腐败变质迹象或其他感官性状异常。

6.6.6 加工制作时，应保证加工制作温度和时间，热食类制售的应烧熟煮透。

6.6.7 食品从业人员应规范操作，保持卫生。使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品加工制作无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与加工制作相关的活动前应重新清洁手部。

6.7 清洗消毒

6.7.1 大集食品经营者应将餐饮具和盛放直接入口食品的容器洗净、消毒后使用，炊具、用具使用后应及时清洁。使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

6.7.2 应将清洗消毒后的餐饮具置于清洁、完整的容器内，与未消毒的餐饮具区分存放。盛放餐饮具的容器应及时清洗，保持清洁。

6.7.3 消毒的餐饮具应符合 GB 14934 的规定。

6.7.4 一次性餐饮具应符合 GB/T 18006.1、GB/T 18006.3 的规定。不应重复使用。

7 食品召回与应急处置

7.1 发现经营的食品不符合食品安全标准时，应立即停止经营，并按有关部门要求做好食品召回工作。

7.2 发生食品安全突发事件时，应按要求立即封存和保留导致或可能导致事件的食物及原辅料、食品添加剂、工具、设备等，防止事件扩大，配合有关部门做好应急处置工作。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（2021年修正版）
 - [2] 《河北省食品小作坊小餐饮小摊点管理条例》（2019年修正版）
 - [3] GB 31621 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》
-

地方标准信息服务平台