

前 言

为深入推进“三绿工程”建设,完善我国农副产品流通环节的食品安全保障体系,提升我国农副产品零售市场的管理技术和设施水平,特制定本标准。

本标准由原国家经济贸易委员会提出。

本标准起草单位:全国城市农贸中心联合会。

本标准主要起草人:马增俊、李玉林、詹扬、纳绍平、张捷、赵慕馨、丁艳。

本标准由全国三绿工程工作办公室负责解释。

农副产品绿色零售市场

1 范围

本标准规定了绿色零售市场管理使用的术语和遵循的原则,以及对农副产品绿色零售市场场地环境、设施设备、商品质量、商品管理、现场食品加工、定牌食品生产、市场管理、市场信用的要求。

本标准适用于经营农副产品的零售场所。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注明日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 18406.1 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求

GB 18406.2 农产品安全质量 无公害水果安全要求

GB 18406.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求

GB 18406.4 农产品安全质量 无公害水产品安全要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

农副产品

包括蔬菜、水果、肉禽蛋、水产品、粮油等产品及其加工品。

3.2

农副产品零售市场

经常性的、公开的、规范的直接向消费者销售农副产品的场所。

3.3

农副产品绿色零售市场

环境设施清洁卫生、交易商品符合本标准的质量管理要求、经营管理具有较好信誉的农副产品零售市场。

4 场地环境

4.1 交易空间宽敞、明亮。

4.2 店堂布局合理,柜台合理安排,商品摆放整齐。

4.3 通道安排合理,人物流流畅通。

4.4 地面坚固、干燥、清洁、无虫害。

4.5 空气清新、无异味。

5 设施设备

5.1 保鲜陈列设备

5.1.1 冷冻食品应配备低温柜。

- 5.1.2 生鲜肉类、乳制品、豆制品应配备中温柜。
- 5.1.3 鲜活水产品应配备蓄养池。
- 5.1.4 生鲜蔬果应配备相应陈列架。
- 5.1.5 冷冻水产品应配备制冰机、冰台。
- 5.1.6 干果产品应配备专用干货桶。
- 5.1.7 果汁类产品应配备冰台。

5.2 检测设施设备

应设立具有快速检测农药残留、兽药残留能力的检测点，配备快速检测设备，并保证设备检定合格。

5.3 现场加工设备

- 5.3.1 肉品加工应配备符合卫生要求的操纵台和相应设备。
- 5.3.2 鲜活水产品加工应配备符合卫生要求的操作台和水池等设备。
- 5.3.3 熟食加工应配备高温炉、烘烤箱、保温柜、包装等设备。

6 商品质量

6.1 商品准入范围

入市商品实行市场准入制度。入市交易商品至少符合以下要求之一：

- a) 经国家认可机构认可的认证机构认证的农副产品；
- b) 符合 GB 18406.1~18406.4 的农副产品；
- c) 符合 GB 18406.1~18406.4 的规定，并特别注明的转基因食品。

6.2 进货质量要求

- 6.2.1 新鲜蔬果进入市场前不应带有泥土、腐叶、枯叶。
- 6.2.2 鲜肉类应无注水，经过预冷处理，符合卫生要求。
- 6.2.3 水产类应符合卫生要求。
- 6.2.4 熟食类来货必须使用食品袋密封包装或封闭型容器包装，生熟食必须分开。制作原料应符合卫生要求。

7 商品管理

7.1 商品准入规范

进货索证，应向供货商索取进货产品的来源地证明、质量认证证书或商品检验合格证及检测结果单等。

7.2 商品检验检测

- 7.2.1 市场质检部门应对各种农副产品的产品质量证明进行验证。对初次入场的经销商提供的产品质量证书原件，进行真伪和有效期限的检验，并对检验过程进行书面记录，留存证书的复印件。
- 7.2.2 应对未经过质量认证的各种农副产品按 GB 18406.1~18406.4 的试验方法和检测规则进行抽检。
 - 7.2.2.1 至少应对蔬菜、水果有机磷类和氨基甲酸酯类农药残留含量进行快速检测。检测结果不符合 GB 18406.1~18406.2 农药最大残留限量要求的，不得入市交易。
 - 7.2.2.2 应对采样记录、检测报告、客户档案进行登记，并及时公布检测结果和处理情况。

7.3 商品分区或分柜(架)陈列

- 7.3.1 蔬果、鲜肉、水产品、熟食品要分区或分柜(架)陈列销售。
- 7.3.2 应单独设立经认证的产品及转基因食品销售专区，明确标示，并在专区内按商品种类分区或分柜(架)陈列。
- 7.3.3 蔬果类应按包装蔬菜、散装蔬菜分类陈列销售。鼓励散装蔬菜包装上柜前进行修剪。

- 7.3.4 鲜肉类应按家禽肉、牛肉、羊肉、猪肉、加工肉食品等分类陈列销售。
- 7.3.5 冷却肉应设专区或专柜陈列销售。
- 7.3.6 鲜活水产品应置于蓄养池中陈列销售。
- 7.3.7 危险鲜活动物不得在无保护网情况下敞开展示,应由销售人员负责并使用专用工具取放。
- 7.3.8 烧烤食品、熟食应置于透明玻璃柜中陈列销售。
- 7.3.9 定期检查商品质量,过期、变质商品及时清退。
- 7.4 商品保存保鲜
 - 7.4.1 蔬果类
 - 7.4.1.1 新鲜蔬果上柜前要按种类分存,并标注等级。
 - 7.4.1.2 新鲜蔬果保鲜应实行温度带保存。
 - 7.4.2 鲜肉类
 - 7.4.2.1 现场切割销售的肉品温度操作环境应保持在 15℃左右。
 - 7.4.2.2 生鲜肉类应在 0℃~7℃冷柜内保鲜。
 - 7.4.3 水产类
 - 7.4.3.1 鲜活水产品应放入蓄养池中蓄养。
 - 7.4.3.2 蓄养池中的水应定期更换,保持水质清洁,供氧充足。
- 7.5 包装管理
 - 7.5.1 新鲜蔬果的包装应采用利于保鲜的环保材料包装。
 - 7.5.2 现场切割销售的鲜肉应用食品袋包装,上柜陈列的肉品应用保鲜膜包装。
 - 7.5.3 熟食散装展示时应使用消毒的托盘,并置于透明玻璃柜内。需包装展示的,应用保鲜膜包好。
 - 7.5.4 外包装上应注明商品的生产日期、保质期、保存条件等。
 - 7.5.5 包装材料应符合国家有关标准。
- 7.6 卫生管理
 - 7.6.1 鲜肉类、水产品 and 熟食类加工所用操作台、切割用具及盛贮用具均需定期进行严格消毒,并按规定位置存放。
 - 7.6.2 蓄养池要用消毒水定期进行彻底清洁,其他蓄养用具亦应定期清洁。
 - 7.6.3 柜台照明应采用节能杀菌灯。
- 8 现场食品加工
 - 8.1 现场从事食品加工,应持有有关部门发放的《营业执照》和《卫生许可证》。
 - 8.2 现场加工食品要设立专用间。
 - 8.3 加工设备应每日清洁、消毒。
 - 8.4 加工原料、辅料、食品添加剂和包装材料要符合卫生要求。
 - 8.5 食品销售及其加工人员个人卫生与健康要求符合 GB 14881 的有关规定。
 - 8.6 加工食品应符合卫生要求。
- 9 定牌食品生产
 - 9.1 定牌生产的食品应符合本标准质量要求,鼓励发展定牌食品。
 - 9.2 应对委托加工生产的食品的生产日期、数量、生产单位、质量状况进行详细的记录,确保食品安全问题可追溯。
- 10 市场管理
 - 10.1 市场最高管理者为农副产品质量安全的第一责任人。

- 10.2 应建立商品质量管理部门,配备专业、专职检测人员,加强农副产品质量安全的监督管理。
- 10.3 应建立市场从业人员卫生管理制度。应持有卫生部门发放的有效健康证。
- 10.4 应编制《市场管理工作手册》,内容包括市场管理 workflow、各部门管理制度、市场设施设备管理、商品质量管理、商品检测管理、现场食品加工管理、定牌食品生产管理、人员培训管理、环境卫生管理等。
- 10.5 应建立服务监督制度,定期对入场的消费者进行顾客满意度抽样调查,征询对绿色零售市场服务的意见,记录在案,并制定解决办法。
- 10.6 应设立投诉办公室,在市场显著位置设置投诉信箱,公布投诉电话。处理投诉应制度化,责任到人,限定时间,对处理结果和投诉者满意度进行详细记录。

11 市场信用

农副产品绿色零售市场应诚信经营,具有良好的社会信誉度。

- 11.1 应无欺诈、违规经营、偷税、漏税、欠税等情况。
 - 11.2 在司法部门、行政执法机构三年内应无违法记录。
 - 11.3 应对商品的质量承担管理责任;承诺严格按照本标准要求准入商品,禁止假冒伪劣商品入场,及时清退过期、变质、破损的商品,及时处理顾客对质量问题的投诉。
-