建德市生鲜门店管理办法（试行）

（征求意见稿）

第一章 总则

### **第一条** 为规范食品市场销售行为，加强生鲜门店食品销售质量安全监督管理，落实生鲜门店销售者食品安全主体责任，保证食品质量安全，根据《食品安全法》《食用农产品市场质量安全监督管理办法》《浙江省食品安全数字化追溯规定》《浙江省食品销售进货查验记录和销售记录工作规范》等法律法规，结合本市实际，制定本办法。

### **第二条**  本市行政区域内，在食品集中交易市场外交易，以零售新鲜或冷冻冷藏蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、禽蛋等食用农产品为主营业态，经营面积200平方米以内的取得合法主体资格的生鲜门店，适用本管理办法。

第二章 经营条件

### **第三条** 销售场所应布局合理、分区销售，生食区域和熟食区域分开，销售蔬菜、水果、肉类、水产品和散装食品等区域分开，防止交叉污染，食品经营区与生活区相隔离。

### **第四条** 销售和贮存场所不能设在易污染区域，并与污染源保持距离25米以上。

### **第五条** 食品销售场所和食品贮存场所环境卫生整洁，垃圾分类放入保洁桶，“四害”密度控制达标，有良好的通风、排气装置。柜台平整、地面无积水、无垃圾，墙面无霉斑、污渍。销售的食品摆放整齐，无乱堆、无乱挂等现象。

### **第六条** 经营场所设有食品贮存区的，贮存的食品应与墙壁、地面保持10厘米以上距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

### **第七条** 直接接触食品的设备工具、容器和包装材料等应符合食品安全标准或要求，使用后应当及时洗净和消毒，保持清洁，防止食品污染。严禁使用涂料桶、化工桶、农药桶（袋）盛放食品。

### **第八条** 销售冷藏、冷冻食品的，应当配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，并符合保证食品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求。

### **第九条** 销售场所有防尘、防蝇、防鼠和垃圾收集设施，配备灭蝇灯或灭蝇纸和垃圾桶。销售熟食有纱窗防护设施或加盖容器。

第三章 食品安全管理要求

### **第十条** 在销售场所醒目位置公示营业执照、“浙食链”码、监管部门监督检测结果、现场检查、行政处罚等监管信息以及经营者的自检信息或者索取的农产品检测结果、商品价格信息、计量器具检定情况等。兼营散装食品或者预包装食品，还需公示食品经营许可或备案情况、从业人员健康证件等内容。

### **第十一条** 销售者应当建立食品质量安全自查制度，定期对食品质量安全情况进行检查。

### **第十二条** 销售按照规定应当包装或者附加标签的食用农产品，在包装或者附加标签后方可销售。食用农产品标签所用文字应当使用规范的中文，标注的内容应当清楚、明显，不得含有虚假、错误或者其他误导性内容。

### **第十三条** 销售未包装的食用农产品，应当在摊位（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。

### **第十四条** 销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者姓名、地址、联系方式等信息。

### **第十五条** 建立食品（食用农产品）进货查验记录制度，如实记录食品（食用农产品）名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于6个月。

### **第十六条** 执行《浙江省食品安全数字化追溯规定》《浙江省动物防疫条例》《浙江省食品销售进货查验记录和销售记录工作规范》等法律法规，应用“浙食链”等数字化追溯系统，按要求对食品（食用农产品）进行进货查验记录和销售记录，实现可追溯。

### **第十七条** 贮存食品，应当定期检查库存，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁或者感官性状异常的食品。

### **第十八条** 自行运输或者委托承运人运输食品的，运输容器、工具和设备应当安全无害，保持清洁，防止污染，并符合保证食品质量安全所需的温度、湿度和环境等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

### **第十九条** 发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，立即停止销售，通知相关生产经营者、消费者，并记录停止销售和通知情况。按照要求采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。

### **第二十条** 自觉服从市场监管部门的监督管理。有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止销售并向所在地市场监督管理部门报告。

### **第二十一条** 销售场所无禁止销售的食品。

### **第二十二条** 接触直接入口食品的从业人员穿戴清洁的工作衣帽、双手清洁，保持个人卫生，并具有健康证明。

### **第二十三条** 公布消费投诉电话，对消费者投诉应及时处理。

### **第二十四条** 销售场所存在食用农产品现场加工的，食品操作区域环境以及相关设施设备保持清洁、卫生。食品原料、半成品和成品分开盛放、贮存，食品与非食品分隔存放，不同类食品（包括生食品、熟食品等）分区域存放，标识清楚。操作专间、专用操作场所符合相关要求。销售现场制售食品的容器、外包装上标明食品的名称、制售日期（时间）或者保质期等内容。

第四章 其他要求

### **第二十五条** 销售场所用房、消防符合安全生产要求，无明火、无违章用火用电。

### **第二十六条** 禁止销售和使用厚度小于0.025毫米的不可降解塑料购物袋，规范和限制使用厚度大于等于0.025毫米的不可降解塑料购物袋，推广使用符合有关标准的可降解塑料袋、布袋子、菜篮子。

### **第二十七条** 销售场所照明设置规范、安全，保持食用农产品本色，肉类交易区灯光照明采用合理技术值。

### **第二十八条** 实行门前三包，自觉保护好周边环境卫生。保持建筑物立面整洁，无店招店牌破损、景观亮灯断字缺亮情况。

第五章 附则

### **第二十九条** 本办法与法律、法规规定有抵触的，从法律法规规定执行。

### **第三十条**  本办法由建德市市场监管局负责解释。

### **第三十一条** 本办法自 年月 日起施行。