

GB/T 19221—2003

- 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》,内容包括市场管理工作流程、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。

GB/T 19221—2003

ICS 03.100  
A 10

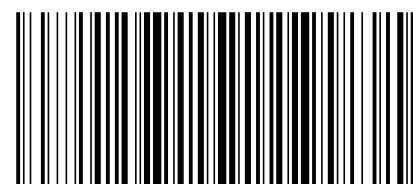


# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19221—2003

## 农副产品绿色零售市场

Standard of green retail market of product



GB/T 19221—2003

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-19771

定价: 8.00 元

2003-06-23 发布

2003-10-01 实施

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
农 副 产 品 绿 色 零 售 市 场  
GB/T 19221—2003

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字  
2003年8月第一版 2003年8月第一次印刷  
印数 1—800

\*

书号: 155066·1-19771 定价 8.00 元  
网址 www.bzcs.com

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

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《经营执照》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管理的第一责任人。

- 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。

## 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。