

# DB3211

## 镇江市地方标准

DB3211/T 1097—2025

### 农贸市场经营管理规范

Management specification for markets of agricultural products

2025-01-06 发布

2025-02-01 实施

# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 场内布局 .....	2
5 设施设备 .....	2
6 市场主体管理 .....	4
7 商品管理 .....	4
8 食品安全 .....	5
9 疫病预防 .....	6
10 应急处置 .....	7
11 综合管理 .....	8
12 监督与改进 .....	8
附录 A（规范性） 农贸市场禁入商品要求 .....	9
附录 B（规范性） 食用农产品陈列要求 .....	10

## 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。

本文件由镇江市市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：镇江市市场监督管理局、镇江经济技术开发区市场监督管理局、江苏大学。

本文件主要起草人：戴苏、李晓晨、张树胜、沈阳、朱敦武、葛辉、孙高明、贾志良、李炳烁、刘同君、傅华忠、陈松林。

# 农贸市场经营管理规范

## 1 范围

本文件规定了农贸市场经营的场内布局、设施设备、市场主体管理、商品管理、食品安全、疫病预防、应急处置、综合管理和监督与改进等内容。

本文件适用于农贸市场经营管理。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7588.1 电梯制造与安装安全规范 第1部分：乘客电梯和载货电梯
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB/T 17110 商店购物环境与营销设施的要求
- GB/T 17217 公共厕所卫生规范
- GB/T 19095 生活垃圾分类标志
- GB/T 21661 塑料购物袋
- GB/T 21720 农贸市场管理技术规范
- GB/T 24803 电梯安全要求
- GB 25201 建筑消防设施的维护管理
- GB/T 26366 二氧化氯消毒剂卫生要求
- GB/T 26373 醇类消毒剂卫生要求
- GB/T 27770 病媒生物密度控制水平 鼠类
- GB/T 27771 病媒生物密度控制水平 蚊虫
- GB/T 27772 病媒生物密度控制水平 蝇类
- GB/T 27773 病媒生物密度控制水平 蜚蠊
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 33659 农贸市场计量管理与服务规范
- GB 37487 公共场所卫生管理规范
- GB/T 38738 病媒生物防制操作规程 农贸市场
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB/T 50034 建筑照明设计标准
- GB 50180 城市居住区规划设计标准

GB 50395 视频安防监控系统工程设计规范  
GB 50763 无障碍设计规范  
GB 51309 消防应急照明和疏散指示系统技术标准  
CJJ/T 87 乡镇集贸市场规划设计标准  
JGJ 48 商店建筑设计规范  
DB32/T 4391 食用农产品集中交易市场快速检测室建设与管理规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**农贸市场** market of agricultural products

以零售食用农产品交易为主，由开办者经营管理，为场内经营者和消费者集中提供摊位、商铺、营业房、配套设施和服务的固定场所。

#### 3.2

**市场开办者** market administrator

为场内经营者提供场地、设施和服务，从事农贸市场经营管理的法人或者非法人组织。

#### 3.3

**场内经营者** commodity operator

在农贸市场内从事经营活动的自然人、法人或者非法人组织。

#### 3.4

**病媒生物** vector

能够将病原体从人或者其他动物传播给人的生物。

### 4 场内布局

4.1 农贸市场的选址规划、设计以及水、电、暖通、消防等基础设施的建设应符合 CJJ/T 87、GB 50180 和商务部有关规定的要求。

4.2 农贸市场应按照产品种类和 GB 31621 的要求，设置食品经营区域和非食品经营区域。食品经营区域内待加工食品区域与直接入口食品区域分开设置。

4.3 直接入口食品区域距离活禽交易区域、公共厕所、垃圾集中收集点的距离应 20 m；水产品区域与其他食品区域距离应不小于 3 m 或设置有效隔离措施。

4.4 活禽交易区域应设数个销售单元，销售单元设相对隔离的顾客等待区、活禽存放区、宰杀加工区。活禽存放区与顾客等待区之间设活动式交易窗口。有条件的农贸市场应在宰杀加工区设置更衣间。

4.5 有条件的农贸市场可设置配备排水措施、清洗水池、操作台及垃圾收集等设施的独立净菜处理室。

4.6 农贸市场开办者应在市场内设置农民自产自销交易区，用于农民销售自产的食用农产品并免收场地使用费。

### 5 设施设备

## 5.1 采光及照明设施

5.1.1 市场应宽敞明亮，自然采光良好。营业场所灯光应遵循安全、节能的原则，在满足照明需要的前提下，采用节能灯具和其他节能设施，符合 GB/T 17110 的要求。

5.1.2 生鲜区照明应符合 JGJ 48 有关规定，不应使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施。

5.1.3 市场应急照明(包括疏散照明、安全照明和备用照明)应符合 GB 50016、GB 51309 和 GB/T 50034 有关规定。

## 5.2 冷链保鲜设施

5.2.1 经营冷鲜肉应配备冷藏柜。

5.2.2 经营冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜。

5.2.3 经营冰鲜水产品应配备冰台。

## 5.3 检测设施设备

农贸市场应设置独立的快速检测室，检测室应符合 DB 32/T 4391 的要求。

## 5.4 计量设施

5.4.1 计量管理与服务应符合 GB/T 33659 的规定。

5.4.2 计量器具宜统一购置、统一造册管理，应经定期检定合格后使用。

5.4.3 农贸市场出入口应专设检定合格的“公平秤”。

## 5.5 信息化设施

5.5.1 农贸市场应设置监控室，配置视频安防监控设施。视频安防监控装置应符合 GB 50395 的要求。

5.5.2 农贸市场应设置信息发布系统，及时公布食品和食用农产品明细、价格、检测结果、未来供销趋势预测等农贸市场公共服务信息。

5.5.3 农贸市场应建立农贸市场智慧化综合管理系统，搭建农贸市场智慧化平台，逐步实现食用农产品智能追溯管理。

## 5.6 消防设施

5.6.1 农贸市场消防安全管理应符合有关法律法规和消防安全管理规范要求。

5.6.2 应按照国家标准、行业标准配置消防设施、器材，设置消防安全标志。保障疏散通道、安全出口、消防车通道畅通。

5.6.3 消防设施的维护管理应符合 GB 25201 的要求。

5.6.4 市场内电器产品的安装、使用及其线路的设计、敷设、维护保养、检测，应符合消防技术标准和管理规定。

## 5.7 服务设施

5.7.1 农贸市场应设置电动自行车充电设施。电动自行车充电区域应独立设置于农贸市场外，并与农贸市场保持安全距离。不应在农贸市场内的共用走道、疏散通道、楼梯间、安全出口等为电动自行车或蓄电池充电。

5.7.2 农贸市场设置的电梯应符合 GB/T 7588.1、GB/T 24803 等要求，并按相关规定进行检验检测。

5.7.3 农贸市场内无障碍设施应符合 GB 50763 中的有关规定。

## 5.8 办公、管理设施

- 5.8.1 农贸市场应设立管理办公室。
- 5.8.2 农贸市场应设立宣传栏、公示栏、区域分布图、产品区域指示牌及商位号牌。
- 5.8.3 农贸市场应在显著位置设置不少于3处的公益广告。
- 5.8.4 农贸市场应设立咨询服务台和消费纠纷调解室，在显著位置设置投诉箱或意见簿，公布投诉电话。

## 5.9 垃圾分类设施

- 5.9.1 农贸市场内垃圾收集容器的布局 and 数量应根据市场规模、人流量、垃圾量、市场摊位布局等确定，并符合 GB/T 19095 的规定。
- 5.9.2 按厨余垃圾、可回收物、其他垃圾分类设置垃圾收集容器，根据需要设置有害垃圾收集容器。
- 5.9.3 设置垃圾集中收集点。

## 6 市场主体管理

### 6.1 市场主体准入

- 6.1.1 市场开办者和场内经营者应依法在行政主管部门登记，并取得相应的经营许可证，依法开展经营活动。
- 6.1.2 市场开办者应当督促和协助场内经营者办理相关证照。
- 6.1.3 市场开办者、场内经营者持有的各类合法证照应当向消费者公示。

### 6.2 市场人员管理

- 6.2.1 市场开办者应根据以下标准配备相应的管理人员：大型农贸市场 10 名以上；中型农贸市场宜配备 5 名~10 名；小型农贸市场宜配备 3 名~5 名。
- 6.2.2 农贸市场管理人员中至少应包含专（兼）职食品安全员 1 名，专（兼）职食品检测人员 1 名。
- 6.2.3 编制管理人员工作手册，包括但不限于：部门职责及岗位责任、管理人员工作流程及要求等。
- 6.2.4 农贸市场应实行岗位目标责任制，做到分工明确、责任到人。岗位设置包括：
  - 安全管理岗位主要职责为农贸市场安全生产、车辆停放和消防安全等；
  - 卫生保洁岗位主要职责为农贸市场清扫保洁、垃圾分类、收运和厕所管护等；
  - 日常经营管理岗位主要职责为农贸市场秩序巡查、场内经营纠纷调处、场容场貌管理、场内经营者商品陈列及摆放管理和计量器具管理等；
  - 食品安全岗位主要职责为食品安全巡查、食用农产品检测和商品准入管理等；
  - 物业管理岗位主要职责为维修管护农贸市场设施、水电维修等。
- 6.2.5 市场开办者、场内经营者应守法经营，照章纳税、服从管理。
- 6.2.6 场内经营者应做到诚信为本、信誉至上、热情待客、服务周到。

## 7 商品管理

### 7.1 准入

- 7.1.1 专（兼）职食品安全员应负责食品安全法律法规和政策的宣传，督促场内经营者进行商品进货的索票索证工作。市场开办者应当查验入场食用农产品的进货凭证。随商品同行的当日合格证、检疫证、

送货证、确定单等商品证(单),应由场内经营者自行保存备查。对于无法提供进货凭证的食用农产品不应进入市场销售。

7.1.2 进货管理应符合 GB/T 21720 的规定。市场开办者和场内经营者应确保进场产品质量安全,不应销售附录 A 所列商品。

7.1.3 鼓励采用净菜上市、冷鲜上市等方式销售食用农产品。

## 7.2 包装

7.2.1 应销售、使用符合 GB/T 21661 要求的塑料购物袋,宜使用可降解的购物袋或环保布袋、纸袋等。

7.2.2 水产包装的重量应不超过商品总重量(包括包装)的 5%。包装重量占比按公式(1)计算:

$$S = \frac{Q_Z - Q_J}{Q_Z} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中:

S——包装重量占比;

$Q_Z$ ——商品总重量,单位为克(g);

$Q_J$ ——商品净重量,单位为克(g)。

7.2.3 预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

## 7.3 陈列

7.3.1 营业执照、食品经营许可证等有效证件应在交易区醒目位置公示。

7.3.2 商品应明码标价,内容真实准确。商品标示醒目清晰,包括但不限于:品名、计价单位、价格、产地等。

7.3.3 票据、票证、商品标识、价目表等应使用国家法定计量单位。

7.3.4 商品应按照附录 B 的要求分类陈列、摆放整齐。

7.3.5 摊位内储备的食用农产品应摆放在摊位下面或摊位后面与墙壁平行靠齐。

7.3.6 摊位计量器具应平稳摆放在规定位置,显示屏面向消费者。

7.3.7 购物袋宜悬挂在摊位内台面边缘。

7.3.8 台面上不应摆放与经营无关的物品。

7.3.9 需第三方配送的商品应置于摊位内。

## 8 食品安全

### 8.1 溯源管理

8.1.1 市场开办者应当统一保管票据或者督促场内经营者保管票据,建立商品准入档案。

8.1.2 场内经营者应当建立进货台账,记录商品品名、进货日期、供货商及联系方式、规格、数量等信息。从事批发业务的场内经营者还应当建立商品销售台账,记录商品品种、销售日期、数量、规格、销售流向等信息。

8.1.3 消费者要求提供购货凭证的,场内经营者应当提供。市场开办者应当督促场内经营者提供。

### 8.2 食品安全检测

8.2.1 市场开办者应制定食品安全检测计划,负责每日清晨入市食用农产品的抽样、检测、录入、公示和后处理工作,检测应在农贸市场交易时段前完成。

8.2.2 检验项目应以高毒剧毒农药兽药残留、禁用化合物残留、以及易滥用的食品添加剂、生物毒素

为主，根据食用农产品类别和风险等级确定，其中非农残检测项目不少于 30%。采取快速检测的，应符合 DB32/T 4391 的要求。

8.2.3 检测结果应登记归档，按要求上传相应的监管平台，并在当日及时向消费者公示。

8.2.4 快速检测结果表明不符合食品安全标准的，应要求销售者停止销售。对确认不合格的食品，应在销售者确认无异议后，对同批次该类所有产品进行下架销毁，处理过程、结果应记录和公示，并报告相关部门。

8.2.5 农贸市场开办者应定期检测兽药残留，监测动物健康状况，对经抽检兽药残留不合格或者健康状况异常的活禽，应立即停止该批活禽的销售。

8.2.6 鼓励农贸市场开办者、销售者向消费者提供所购食品免费检测服务。

### 8.3 食品安全协议和食品安全档案

8.3.1 市场开办者应与场内经营者签订食用农产品质量安全协议。

8.3.2 市场开办者应设置“一户一薄”入场查验登记本，查验并留存食用农产品可溯源凭证和产品质量合格凭证。

8.3.3 市场开办者应建立场内经营者食品安全档案，如实记录场内经营者名称或者姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系方式、住所、食用农产品主要品种、进货渠道、产地等信息。

### 8.4 食品安全自查与食品安全宣传

8.4.1 市场开办者应落实每月不少于 1 次食品安全自查，并在市场醒目位置公示自查结果。

8.4.2 市场开办者应每年不少于 2 次组织场内经营者食品安全集中培训考核，场内经营者每年参加培训考核不少于 1 次。

### 8.5 熟食食品安全

8.5.1 熟食的食品添加剂使用应符合 GB 2760 的要求。

8.5.2 营业期间，熟食销售及加工人员的健康管理与健康要求应符合 GB 31621 中的有关规定。

### 8.6 冷冻、冷藏商品食品安全

冷冻、冷藏商品配送应符合 GB/T 28577 的要求。

### 8.7 反食品浪费

8.7.1 市场开办者和场内经营者应按照国家法律法规、食品安全标准要求，落实反食品浪费措施，减少、杜绝食品浪费。

8.7.2 市场开办者应督促场内经营者对临近最佳食用日期或保质日期的食品分类管理，作特别标识或者集中陈列出售。鼓励场内经营者在确保食品质量安全和市场经营秩序的前提下以优惠价格销售临近最佳食用日期或保质日期的食品。

8.7.3 场内经营者在采购、运输、储存、加工、制作、销售食用农产品过程中，应采取节约减损和保质措施。

8.7.4 场内经营者经营预包装食品，应按照消费者的不同需求采用不同大小的包装规格。

## 9 疫病预防

### 9.1 卫生管理

- 9.1.1 保持场内公共区域干净整洁。门面应整洁、干净、美观，农贸市场名称及各种标识规范、清晰。垃圾应做到随脏随扫，分类收集、存放、运输，日产日清，地面、墙面、墙根干净，无垃圾堆存，无积水，无异味。每日对农贸市场排水沟进行清理，保证污水排放畅通，污水排放应符合 GB 8978 的要求。
- 9.1.2 垃圾分类收集容器与食品加工制作容器、设施等应有明显的区分标识。垃圾分类收集容器能加盖密封。
- 9.1.3 公共厕所应实行专人管理，卫生符合 GB/T 17217、GB 37487 要求，每天至少全面冲洗 1 次、消毒 2 次。
- 9.1.4 每日经营结束后，水产品交易区应进行全面清洗。
- 9.1.5 休市期间，摊位区宜采用统一颜色、材质的覆盖物遮盖，摊位地面、通道、台面、墙壁等应洁净，无污染物、异味、积水。

## 9.2 活禽交易区管理

- 9.2.1 农贸市场应建立活禽交易区的农贸市场准入、卫生防疫、消毒、无害化处理等制度，同时建立禽流感等疫情的预测预警、防控与溯源制度。
- 9.2.2 活禽交易区应设有废弃物暂存或处理设施，废弃物应及时清除并进行消毒处理。
- 9.2.3 活禽交易区应配备沥血桶（箱）、蒸汽炉或热水炉、烫毛池、家禽宰后清洗等屠宰设施设备，及其相关消毒设施设备。鼓励使用环保的褪毛加热设施，禁止使用工业松香、沥青进行褪毛。
- 9.2.4 从业人员应关注疫情信息，一旦发生活禽染疫或者疑似染疫，报告开办者，经确认后，开办者应立即停止活禽及家禽产品经营，并向所在地农业农村主管部门或者动物疫病预防控制机构报告。

## 9.3 病媒生物预防控制

- 9.3.1 市场开办者应依据 GB/T 38738，结合市场特殊环境，突出环境整治，自行组织或委托第三方清除鼠类、蝇类、蜚蠊、蚊虫栖息孳生场所；改造环境，勾缝堵洞、疏通下水，建立长效的防鼠设施、防蝇设施；辅以少量卫生用杀虫剂、灭鼠剂，用简单、安全、可靠、可操作性强的方法有效地控制农贸市场的病媒生物。除害工作时应避免产品污染。
- 9.3.2 病媒生物预防控制应根据实际选择符合相应产品标准要求的药物、器械，禁止使用违禁、伪劣产品。
- 9.3.3 鼠、蚊、蝇、蜚蠊密度控制水平应分别符合 GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773 的 C 级要求。

## 9.4 清洁消毒

- 9.4.1 食品加工器具、餐饮具、蔬菜和水果等使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB/T 26366、GB/T 26373 等技术要求。消毒宜安排专人负责，操作时应符合消毒技术规范要求。
- 9.4.2 下水道、垃圾分类收集容器、垃圾投放点、垃圾集中收集点、鱼池（箱）、运输工具等，应每周至少进行一次彻底大扫除，并使用有效氯 1000mg/L 消毒液喷洒消毒。
- 9.4.3 活禽交易区应一日一清洗，一周一消毒。按照消毒操作规定，每日做好清洗、消毒记录。销售结束后在无人情况下采用 1000mg/L 含氯消毒剂或 500mg/L 二氧化氯消毒剂喷洒或擦拭消毒，消毒作用时间 30min 以上，再用清水进行清洗或者擦拭。

## 10 应急处置

- 10.1 开办者应根据实际情况制定突发事件应急预案，定期安排应急演练。

10.2 发现突发公共卫生事件风险时，第一时间向相关部门报告，启动应急预案，配合卫生健康、疾病预防机构等部门做好应急响应和防控工作，按 GB 37487 要求，对相关设施设备进行消杀。

10.3 发生突发公共卫生事件时，应立即停止交易活动，将召回和处理情况向相关部门报告，并记录相关情况。

## 11 综合管理

### 11.1 管理制度

11.1.1 应建立健全管理制度，并根据需要公示。包括但不限于：台账管理；合同管理；信用管理；市场管理；市场公示；应急管理；消费投诉；商品先行赔付；商品检查验收；人员培训管理；环境卫生管理；市场档案管理；不合格商品退市及销毁；产品质量安全管理；从业人员个人健康状况管理。其中台账管理制度内容包括消防安全管理、农产品溯源、顾客投诉处理、计量器具管理、卫生(防疫)消毒记录、食品从业人员健康检查登记等。

11.1.2 应建立重点商品销售统计和分析制度，对粮油、肉禽蛋、果蔬等大类商品进行定期统计和价格监测。

### 11.2 出入口管理

11.2.1 农贸市场管理范围内无占道经营、流动摊贩及流浪乞讨人员，无乱刻画、乱涂写，无乱发、张贴小广告等。

11.2.2 农贸市场出入口应在显著位置张贴市容环卫责任书，及时清扫农贸市场周边垃圾、杂物，保持农贸市场周边干净整洁。

11.2.3 农贸市场出入口应设有“禁止宠物入内”标志牌，配备适量宠物寄养笼，禁止宠物进入农贸市场。

11.2.4 农贸市场出入口应设有“禁止吸烟”标志牌，禁止在农贸市场内吸烟。

### 11.3 车辆管理

11.3.1 农贸市场应配备专人负责车辆管理，实行定人、定点、定时管理车辆通行及停放秩序。

11.3.2 实行机动车、非机动车分区停放制度，管理人应当引导市场开办者、场内经营者、消费者按照指定区域分区停放车辆。

11.3.3 除残疾人专业车辆外，营业时间内农贸市场内不应进入、停放车辆。

## 12 监督与改进

12.1 接受社会公众监督，对发现的问题制定并落实改进措施。

12.2 鼓励市场开办者对场内经营者进行管理考核，根据考核结果评定星级，予以减免管理费用、优先选取摊位等奖励。

**附 录 A**  
**(规范性)**  
**农贸市场禁入商品要求**

农贸市场内不应销售以下商品：

- 含有国家禁止的兽药和剧毒、高毒农药，或者添加食品添加剂许可值以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；
- 致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的；
- 超范围、超限量使用食品添加剂的；
- 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的；
- 病死、毒死或者死因不明的家禽、家畜、两栖爬行类的动物肉品及水产品；
- 不可食用肉；
- 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类；
- 使用的保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品不符合食品安全国家标准的；
- 被包装材料、容器、运输工具等污染的；
- 标注虚假生产日期、保质期或超过保质期的；
- 国家为防病等特殊需要明令禁止销售的；
- 标注虚假的食用农产品产地、生产者名称、生产者地址，或标注伪造、冒用的认证标志等质量标志的；
- 国家明令禁止销售的野生动植物及其制品；
- 其他不符合法律、法规、食品安全标准的。

**附 录 B**  
**(规范性)**  
**食用农产品陈列要求**

**B.1 基本要求**

各类食用农产品应摆放整齐、分类陈列。

**B.2 果蔬商品**

B.2.1 蔬菜销售前应加工整理，包括去泥、去黄叶、去腐叶等；

B.2.2 需保鲜的蔬菜采用保鲜膜包装。需保湿时应使用符合GB 5749的生活饮用水，宜使用雾化器增湿；

B.2.3 需扎把的蔬菜应采用无毒线绳且整齐捆扎。扎把蔬菜摆放应根向下叶朝上，不出框不出边；

B.2.4 散装蔬菜应排列整齐，分类陈列；

B.2.5 预包装蔬菜摆放应有利于保持新鲜，整齐美观，方便销售；

B.2.6 水果陈列宜按品种和规格采用斜面或阶梯摆放式陈列，不压箱、不堆垛、不混装；

B.2.7 宜使用统一规范的容器进行陈列，不宜用泡沫、木板等材料垫高容器。

**B.3 肉类商品**

B.3.1 商品追溯码应在摊位明显位置公示，并清晰有效；

B.3.2 宜在25℃以下环境陈列销售；

B.3.3 鲜肉应预分割，冻肉预先解冻分割，按规格分别陈列于冷柜中；

B.3.4 不得着地存放，不应接触有毒有害及有异味的物质；

B.3.5 当天交易后剩余的鲜冻肉、分割肉应冷藏，保管时间不超过24h；

B.3.6 绞肉机、各类刀具等经营工具应摆放整齐。

**B.4 水产品**

B.4.1 鲜活水产品销售应配备蓄养池、供氧设施；

B.4.2 冰鲜水产品销售柜应铺设散冰，温度应保持在25℃以下；

B.4.3 水发水产品和需暂养的贝类应放在20℃以下的水中陈列销售。

**B.5 豆制品**

B.5.1 豆制品应在25℃以下环境中分类陈列销售，摆放整齐；

B.5.2 豆制品销售前后应做好设施设备、室内及周围环境的清洁卫生工作，未销售完的豆制品应置于冷柜贮藏。

**B.6 熟食卤品**

B.6.1 应用专用陈列器皿或网罩遮盖，并在25℃以下环境中陈列销售；

B.6.2 收银和销售应分离。

**B.7 散装食品**

B.7.1 直接入口的散装食品应盛装在统一的加盖容器内；

B.7.2 应在散装食品的容器、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名称、地址、联系方式等内容。

**B.8 粮油制品**

B.8.1 陈列环境应保持干燥。大米放置处与墙面距离 $\geq 0.1\text{m}$ 、与地面距离 $\geq 0.15\text{m}$ ；

B.8.2 粮油类陈列应避免阳光直射。

---