

卫生部关于印发《集贸市场食品卫生管理规范》的通知 PDF
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/327/2021_2022__E5_8D_AB_E7_94_9F_E9_83_A8_E5_c36_327539.htm 卫法监发〔2003〕56号 卫生部关于印发《集贸市场食品卫生管理规范》的通知 各省、自治区、直辖市卫生厅局，卫生部卫生监督中心：为加强集贸市场的食品卫生管理，现将《集贸市场食品卫生管理规范》印发你们，请遵照执行。本规范自2003年5月1日起施行。二〇〇三年三月十日 集贸市场食品卫生管理规范 第一章 总则 第一条为加强集贸市场的食品卫生管理，保障消费者身体健康，依据《中华人民共和国食品卫生法》（以下简称《食品卫生法》），制定本规范。第二条本规范适用于经工商行政管理机关依法登记、从事食品生产、加工或经营活动的集贸市场。第三条集贸市场的举办者（以下简称市场举办者）依照相关法律、法规和本规范规定，承担集贸市场的食品卫生管理职责。市场内从事食品（包括食品原料）生产、加工或经营活动的单位和个人（以下简称进场经营者）应保证所生产、加工或经营食品的卫生安全，其食品生产、加工和经营活动必须符合本规范的规定。第二章 集贸市场的卫生管理要求 第四条集贸市场必须经卫生行政部门卫生审查，审查合格的予以公告。卫生审查的主要内容有：（一）集贸市场的选址、建筑、卫生设施和设备情况；（二）摊位布局情况；（三）集贸市场卫生管理机构和卫生管理员情况；（四）卫生检验设备和人员情况；（五）卫生管理制度制定情况；（六）省级卫生行政部门规定的其他情况。第五条集贸市场的选址和卫生防护距离应符合卫生要求，不得有影响食品卫

生的污染源。第六条 集贸市场的建筑和设施应当符合以下要求（一）具备与食品卫生要求相适应的给排水设施。（二）采光和照明设施符合食品生产加工和经营的需要。（三）有防尘、防蝇、防鼠和垃圾收集设施；（四）市场的地面应当平整结实、易于冲洗、排水通畅。第七条 为避免交叉污染，同一区域的食物摊位设置要按照生熟分开的原则，合理划定功能区域，分类设置摊位，并在不同区域作明显标示。摊位分区和分类的要求如下：（一）食品经营区域与非食品经营区域分开设置；（二）经营鲜活畜禽、水产品的区域与其他食品生产、加工或经营区域隔开，相互之间的距离不得小于5米；（三）生食品摊位与熟食品摊位分开，待加工食品和直接入口食品摊位相互分开；（四）经营餐饮服务应设置在专门区域，并相对集中；周围不得有污水或其他污染源，20米范围内不得经营鲜活畜禽。第八条 集贸市场应指定一名负责人为集贸市场食品卫生责任人，负责本规范的贯彻实施；并配备专职食品卫生管理员，负责按照本规范第三章、第四章的要求，对进入集贸市场的食品和集贸市场内的食品生产经营活动进行卫生检查。食品卫生负责人和食品卫生管理员应当接受卫生知识和业务知识培训。食品卫生管理员的数量应当与集贸市场食品生产、加工或经营数量相适应。第九条 集贸市场应制定食品卫生管理和检查制度。制度的内容应包括以下方面：（一）对进场经营者的经营资格和经营条件审查制度；（二）对进场食品的检查 and 防止假冒伪劣食品进场管理制度；（三）日常食品卫生检查制度；（四）食品卫生违规处理制度；（五）环境卫生管理制度。第十条 集贸市场应当配备快速检测设备和检测人员。配备的快速检测设备和人员能够

开展对可疑受农药或其他污染物污染的蔬菜、农副产品、食品原料和食品进行快速抽样检测。 第十一条 集贸市场内应当配备卫生保洁人员，保证市场内的环境清洁，维护市场内卫生设施与设备正常使用。 第十二条 集贸市场应设立食品卫生知识宣传公示栏，建立食品卫生公示制度，公布食品卫生检查、检测情况，对检查、检测不合格的食品及进场经营者应在公示栏公告。 第三章 市场举办者的食品卫生管理职责 第十三条 市场举办者应当做好市场食品卫生管理工作，维护好市场的设施、设备和环境卫生，对市场所生产、加工和经营的食物进行检查、指导。 第十四条 市场举办者应对进场经营者的经营资格、经营条件进行审查，建立进场经营者的卫生管理档案。 第十五条 市场举办者应当与进场经营者签订食品卫生保证协议书，约定违反本规范的责任，加强对进场经营者的教育、培训和管理。 第十六条 市场举办者应对所有进场的食品进行检查，对可疑受污染的食品进行快速抽样检测，禁止不符合食品卫生要求的食品销售。 第十七条 市场举办者及其食品卫生管理员应当每天对进场经营者的食品卫生情况进行检查，并将检查情况进行记录。检查和记录的内容有：（一）是否按本规范第二十条规定办理卫生许可证及经营内容与许可范围是否一致；（二）经营人员是否按规定接受健康检查和食品卫生知识培训；（三）是否根据本规范第二十一条规定落实进出货台账制度；（四）禽畜肉类是否经过兽医卫生检疫，并查验检疫证明与肉类数量是否相符；（五）食品进货是否按本规范第二十二条、第二十三条的规定进行索证；（六）生产、加工或经营过程是否符合本规范第二十四条、第二十五条、第二十六条规定的卫生要求；（七）是否

有本规范第二十七条规定的禁止生产经营的食品；尤其要对食品加工、经营中使用的原料进行检查，防止使用非食用物质或法律、法规禁止使用的原料；（八）是否有其他违反市场食品卫生管理制度的行为。第十八条市场举办者对检查中发现的问题，应督促进场经营者及时采取整改措施；对怀疑有本规范禁止生产经营的食品的，应及时向当地卫生或工商行政管理部门报告；对发现有本规范禁止生产经营的食品的，应立即对该食品采取控制措施，并向有关部门报告。第十九条市场举办者应负责处理涉及食品卫生问题的群众投诉，主动向卫生行政部门举报进场经营者违反《食品卫生法》的行为，积极配合卫生行政部门调查处理市场内的食品卫生违法案件。

第四章 对进场经营者的食品卫生要求

第二十条 进场经营者按照规定需要向卫生行政部门申请办理卫生许可证的，应当在取得卫生许可证后方可开展食品生产经营活动，其从业人员应当进行健康检查并接受食品卫生知识培训。第二十一条 进场经营者应建立进出货台帐制度，台帐中应注明所销售食品的来源、数量、保质期，并定期查验所销售食品的保质期限。第二十二条 销售直接入口的散装食品、定型包装食品及加工半成品的进场经营者均必须持有产品生产者的卫生许可证（复印件）及产品检验合格证或检验结果报告单。顾客需要了解产品生产日期和保质期限的，销售者必须保证能够提供。第二十三条 经营定型包装食品的，所销售的食品包装、标识应当真实，符合食品标签、标识的卫生要求；经营声称具有保健功能的食品，必须具有卫生部颁发的该产品的《保健食品批准证书》（复印件）。第二十四条 在集贸市场进行食品现场生产、加工的（包括半成品加工和直接入

口食品的加工），必须符合以下条件：（一）有固定的地点并具备可封闭的独立场所。场所的大小应满足相应食品加工经营所要求的洗涤、冷藏、消毒、加工、存放和销售所需要的面积；（二）具备食品加工、经营所要求的给排水设施和洗涤、加工、冷藏和防蝇、防虫设施；（三）加工工具及食品容器清洁卫生，食品容器存放应当设置台架，不得着地放置；（四）从业人员必须穿戴洁净的工作衣、帽上岗，保持个人卫生，工作期间不得佩戴首饰、留长指甲和涂指甲油；（五）使用新鲜和清洁及色、香、味正常的原材料，禁止在食品中添加非食品原料和非食品用添加剂；（六）营业场所和周围地区的环境卫生，每日清除污水、垃圾和污物；（七）其他为保证食品卫生所必须的设施和条件。

第二十五条 生产、加工直接入口食品除符合上条的规定外，还应符合下列卫生要求：（一）制作肉、奶、蛋、鱼类或其它易引起食物中毒的熟食品的，应当烧熟煮透，生熟食品隔离；隔夜熟食品必须彻底加热后再出售；（二）散装的直接入口食品，应当有清洁外罩或覆盖物，使用的包装材料应当清洁、无毒，防止食品污染。出售散装食品必须使用专用工具取货；（三）具备食具清洗、消毒条件或使用一次性使用餐具；（四）餐具和切配、盛装熟食品的刀、板和容器，在使用前要严格进行清洗、消毒。

第二十六条 经营鲜活产品应具备能够保持产品鲜活的设施和条件。

第二十七条 集贸市场禁止生产、加工和经营下列食品或当作食品的物品：（一）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；（二）过期、变质、包装破损和其他不符合食品卫生要求的食品；（三）使用了法律、法规禁止使用的高毒农药或使用农药

后尚未超过安全间隔期采摘的蔬菜、水果；（四）使用非食用色素或其它非食用物质加工的食品；（五）病死、毒死或者死因不明的禽、畜（包括野味）以及未经检验或者检验不合格的肉类及其制品；（六）河豚鱼、野蘑菇等有毒动植物及被有毒有害物质污染的食品；（七）死的黄鳝、甲鱼、乌龟、河蟹、蟛蜞、螯虾及死的贝壳类水产品以及醉制或者腌制的生食水产品；（八）用污秽不洁或者被农药、化肥等有毒有害物质污染的容器、包装材料盛装的食品；（九）无产地、厂名、生产日期、保存期限、配方或主要成份等商品标识的定型包装食品和超过保存期限的食品；（十）《食品卫生法》第九条规定的其它禁止生产经营的食品。第五章 附则第二十八条 卫生行政部门依据本规范对集贸市场举办者和食品卫生管理员的食品卫生管理情况进行监督检查，对不按照本规范执行的，责令改正，并予以通报批评；对违反《食品卫生法》的进场经营者依法给予行政处罚。第二十九条 本规范由卫生部负责解释。以往规定中与本规范内容不一致的，以本规范为准。第三十条 本规范自2003年5月1日起施行。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com