



中华人民共和国国家标准

GB/T 34769—2017

肉类批发市场交易技术规范

Technical specification of meat trading in wholesale market

2017-11-01 发布

2018-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国农产品购销标准化技术委员会(SAC/TC 517)归口。

本标准起草单位：无锡天鹏菜篮子工程有限公司、上海蔬菜(集团)有限公司、全国城市农贸中心联合会、中国标准化研究院。

本标准主要起草人：马杰、许伟芳、李光集、孙颂伟、马增俊、纳绍平、侯仰标、席兴军、王菲、张敏。



肉类批发市场交易技术规范

1 范围

本标准规定了肉类批发市场的交易环境、交易设施设备、交易管理要求、人员管理和记录管理。
本标准适用于肉类批发市场交易和农产品批发市场内的肉类交易。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 8978 污水综合排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 19575 农产品批发市场管理技术规范
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生鲜肉类 fresh meat

屠宰后未经人工冷却过程的肉以及将肉中心温度降低到 0℃~4℃而不产生冰结晶的肉。

4 交易环境

- 4.1 选址应考虑当地气候、交通条件和周围环境,远离工业区,尽量避开闹市区和人群聚集的地方。
- 4.2 出入口、停车场、肉产品交易区、结算区、配套服务区等功能区应明确标识。
- 4.3 应根据生鲜肉类、冷冻肉类等类别进行分区交易。
- 4.4 应保持良好卫生,无明显异味,无污血,具备防蚊蝇设施。
- 4.5 场内地面应做到硬化、平整、清洁,便于清洗。
- 4.6 场地应根据市场的交易量,合理考虑外围道路的宽度,设置专用的机动车停车场,道路和停车场地地面应承重、耐磨、防滑。

5 交易设施设备

- 5.1 应配备市场服务、卫生安全、信息、包装、运输、消防、治安等专用设施设备,相关设备应符合 GB/T 19575 的要求。
- 5.2 应合理布局设置上下水道,及垃圾桶和垃圾中转密闭间,污水排放应符合 GB 8978 的规定。
- 5.3 生鲜肉产品交易应配备吊挂装置。

- 5.4 肉产品出入市场应采用专用的冷藏车或保温车,相关设施设备应符合 GB/T 20799 的要求。
- 5.5 应配备检测水分含量和兽药残留、重金属、违禁药品等快速检测设施设备。
- 5.6 应根据肉产品交易的需要配备相应的分割、加工等辅助设备,加工、分装应符合 GB 14881 的规定,并设置专门的操作间或包装间。
- 5.7 肉产品交易应设置交易结算中心,宜配备相应的电子结算设施设备。
- 5.8 鼓励配备肉产品可追溯设施设备并参照《全国肉类蔬菜流通追溯体系建设规范(试行)》执行。
- 5.9 肉产品交易应配备电子监控设备。
- 5.10 肉产品交易应设有信息发布公告栏,有条件的市场应配备大型电子显示屏幕。

6 交易管理要求

6.1 入场管理

- 6.1.1 应建立肉产品准入管理制度,查验入场经销商经营资质证明材料,索要肉产品检验合格证明等票证并存档备案。
- 6.1.2 肉产品交易应做好肉产品入场登记工作,详细记录经销商名称、联系人、联系方式、车辆牌号、产品名称、数量、产地、屠宰厂等信息。

6.2 产品检测管理

- 6.2.1 交易场所应建立质量抽检制度,定期和不定期对肉产品进行抽样检测,抽查数量随批次抽样 2%。
- 6.2.2 产品检测项目及检测结果的处理等宜参照《农产品批发市场食品安全操作规范》执行。
- 6.2.3 经检测不合格的肉产品不可交易。

6.3 产品陈列与贮存管理

- 6.3.1 生鲜交易厅宜为封闭式建筑,配备温控设备,生鲜肉类不易超过 15℃,交易时间不超过 3 h。
- 6.3.2 肉产品应挂牌陈列,标明其产品名称、品种、规格等级、产地等信息。生鲜畜类胴体应吊挂销售。
- 6.3.3 贮藏期间应保持温度、湿度的相对稳定,应定时检测库房内的温度和相对湿度。
- 6.3.4 建立贮藏管理制度,贮藏期间应定期检查,及时清除变质的产品。
- 6.3.5 不同类别的肉产品应分库或分区存放,鲜产品与肉类制品、清真肉类单独存放,可能造成串味的产品应分开贮存。

6.4 结算和交割管理

- 6.4.1 应根据不同肉产品制定并明示相应的计量或称重办法,确保有效执行。计量或称重办法应符合国家相关法律法规的要求。
- 6.4.2 应按照统一格式开具购销单,购销单内容应包括购销双方名称、联系人、联系方式、产品名称、等级规格、成交量、成交价格等信息。宜采用电子结算。
- 6.4.3 肉产品交割时购销双方应认真核对,做到单、物相符。
- 6.4.4 可追溯交易技术宜参照《全国肉类蔬菜流通追溯体系建设规范(试行)》执行。

6.5 信息化管理

批发市场宜采用合适的方式实现信息化管理。

6.6 出厂要求

生鲜产品搬运过程中要用良好的隔绝物,产品不得落地。

7 人员管理

7.1 应有负责质量安全检验、环境卫生、设施设备检修、装卸搬运、治安管理、信息宣传、消防安全管理等方面的专门服务人员,特种作业人员应按有关规定具备相应从业资格。

7.2 应建立经销商信息档案,详细记录经销商身份信息、联系方式、经营产品、信用记录和培训情况等基本信息,并动态更新。

7.3 应设置现场交易管理员,维护交易现场秩序。

7.4 与肉产品直接接触人员应具有健康证,每年进行健康检查。

8 记录管理

8.1 应建立商户档案、购销台账、库存管理、产品安全等文件,鼓励电子化管理。

8.2 档案文件应至少保存 6 个月。

参 考 文 献

[1] 全国肉类蔬菜流通追溯体系建设规范(试行) 商务部市场秩序司 2010 年
[2] 农产品批发市场食品安全操作规范 商务部办公厅 2008 年
