

郑州市金水区食品药品监督管理局文件

金食药监〔2016〕 16号

郑州市金水区食品药品监督管理局 关于印发《金水区农贸市场（商场、超市） 食品安全专项整治方案》的通知

局机关各有关科室、各食品药品监督所：

现将《金水区农贸市场（商场、超市）食品安全专项整治方案》印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

郑州市金水区食品药品监督管理局

2016年4月11日



金水区农贸市场（商场、超市）

食品安全专项整治方案

为着力解决金水区农贸市场（商场、超市）食品安全突出问题，切实保障流通环节食品安全，结合创建“示范街区”总体部署，制定本实施方案。

一、工作目标

以创建“示范街区”为契机，开展农贸市场（商场、超市）食品安全专项整治活动，严厉查处制售假冒伪劣食品、不合格食品、有毒有害和过期变质食品的违法行为，严厉打击无证照经营行为，督促食品经营单位实施食品安全规范化管理，逐步建立食品经营单位索证索票和农贸市场食品准入系统、信息公示系统和交易追溯系统，实现食品经营单位“保安全”的民生保障功能，构建农贸市场（商场、超市）食品安全监管长效机制。

二、整治重点

（一）规范金水区农贸市场（商场、超市）内的食品经营行为。

（二）加强粮食加工品、肉及肉制品、散装食品、自制食品的抽检和监管。

三、整治内容

（一）清查经营主体。对农贸市场（商场、超市）内食品经营主体进行一次拉网式清查，严格按照有关规定，审核

其主体资格，把好市场主体准入关。查验相关证照是否齐全，对违法经营的，依法严肃查处，情节严重构成犯罪的，依法移交司法机关处理。

（二）严查制售假冒伪劣食品和有毒有害食品行为。严格检查上市食品的质量，重点查处销售过期、变质、伪劣食品。特别是无生产许可证、无经营许可证、无生产日期、无产品批准文号、未标示生产厂名、无质量合格证和以不合格食品冒充合格食品、未经检验检疫或检验检疫不合格的食品、国家明令禁止上市销售的食品、腐烂变质过期失效食品、超标使用或非法使用添加剂的食品、非食品原料加工的食品。

四、整治时间安排

（一）宣传发动阶段（4月11日至4月20日）。各食药监所结合本辖区实际，将此次整治列入2016年工作重点，制定专项整治具体实施方案，调查摸底，4月20日前将各农贸市场内的经营商户台账上报食品科，并召开由市场主办单位负责人和食品生产、经营户参加的动员会议，进行宣传发动，安排开展自查自纠工作。

（二）组织实施阶段（4月21日至10月31日）。各食药监所要按照统一部署，采取集中整治、联合行动、日常监督检查和抽检等方式，认真对照《食品安全法》、《食品经营许可管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》《河南省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法》《河

南省食品生产许可管理实施办法（试行）》（详见附件），对重点品种、重点区域和重点环节进行全面、深入、细致的监督检查，落实整改措施，强力规范食品生产经营行为，严厉打击制售假劣食品和有毒有害食品的违法犯罪行为；健全农贸市场（商场、超市）食品安全长效监管机制，确保群众吃的放心、吃的安全。

（三）总结验收阶段（2016年11月1日至11月10日）。各食药监所要对本次专项整治行动进行认真总结，并于11月15日前将整治书面总结材料报局食品科。

五、工作要求

（一）加强领导，提高认识。农贸市场（商场、超市）食品安全专项整治是保民生、保安全、促和谐的重大举措，也是创建示范街区重要组成部分，各食药监所要高度重视，强化责任，工作要抓实抓好。

（二）明确职责，确保工作落实到位。按照食品安全“属地管理”原则，局食品科负责对农贸市场（商场、超市）食品安全专项整治工作进行督查和指导，各食药监所以对辖区农贸市场（商场、超市）食品安全专项整治工作负总责，具体抓好整治的各项工作。同时督促市场开办单位和食品经营商户分别落实农贸市场（商场、超市）食品安全管理、食品安全第一责任人的责任，全面加强农贸市场（商场、超市）的各项基础管理工作，从规章制度到岗位责任等各方面，认真做好食品的进货查验工作和食品准入台帐建立，全面建立食

品质量安全保障体系。

（三）完善制度，长效管理。要不断完善监督管理制度，进一步建立健全食品经营单位和农贸市场（商场、超市）日常巡查制度、经营主体不良行为和良好行为记录档案制度、公示制度、不合格食品可追溯制度、问题食品下柜退市制度，引导、督促市场主办单位和商场超市等各类市场经营主体加强自律，认真做好进货登记台帐、索证索票管理工作，对有条件的市场经营主体要实施食品安全台帐电子化管理，做到档案记录齐全、亮照经营、诚信守法、文明经商。

（四）加强宣传，营造氛围。要大力加强农贸市场（商场、超市）食品安全宣传，利用标语、板报、宣传图片、海报画册等各种形式大力宣传食品安全相关法律法规，树立典型，打造亮点，宣传专项整治活动，提高市场主办者及商场超市经营者的自律意识；及时曝光农贸市场（商场、超市）销售假冒伪劣食品的典型案例，使违法犯罪分子无处藏身，人人喊打，同时，又要正确把握舆论导向，防止炒作，维护社会稳定。

附件：金水区农贸市场（商场、超市）食品安全重点整治对象及目标

附件

金水区农贸市场（商场、超市）食品安全

重点整治对象及目标

整治对象	重点整治目标
集中交易市场开办方	<ol style="list-style-type: none">1、集中交易市场开办者应当依据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》依法对入场销售者履行管理义务，建立入场销售者档案，建立健全食品安全管理制度，加强食品质量安全风险防控，保障市场规范运行。2、市场开办者应当在醒目位置及时公布食品安全管理制度、食品安全管理员、食用农产品抽样检验结果以及不合格食用农产品处理结果、投诉举报电话等信息。3、市场开办者应当建立食用农产品检查制度，对销售者的销售环境和条件以及食用农产品质量安全状况进行检查，制作检查记录。4、市场开办者应当与入场销售者签订食用农产品质量安全协议，明确双方食品安全责任义务。未签订食用农产品质量安全协议的，不得进入市场进行销售。5、市场开办者要根据市场规模大小，合理设置大小不同的蔬菜、水果类、肉类、半成品、熟食、

	<p>水产、活禽及其宰杀等摊点区域，并严格分开。对进入市场的经营户应统一制作场内固定摊位公示标牌。确保市场内熟食摊区与畜禽水产品宰杀区保持 25 米距离。</p> <p>6、食用农产品市场应印制统一格式的进销货台账，台账应载明食用农产品名称、产地、数量、购进（销售）日期等。</p> <p>7、市场开办者应当提供熟食加工、销售经营所需的更衣间，并需配备洗手消毒设施。</p>
<p>熟食摊 (店)</p>	<p>1、熟食摊（店）要有效的食品经营许可证、工商营业执照和与挂钩生产单位的合作协议（合同）及生产单位的《食品生产许可证》。</p> <p>2、熟食摊（店）的熟食不得露空售卖，须有专间（店）。专间（店）应采用统一透明的玻璃封面设计，悬挂光源不改变所观察食品的天然颜色的灯光设施，设置专用售货柜、空调或冷藏设施，配备紫外线灯、防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂设施，并保证食品安全设施设备发挥有效作用。</p> <p>3、经营环境整洁。</p> <p>4、食品经营人员有有效健康证、培训合格证，穿戴统一整洁的白色衣帽和手套。</p>
<p>半成品摊 (店)</p>	<p>1、亮证经营，要有效的食品经营许可证、工商营业执照。</p>

	<p>2、半成品摊（店）的半成品（经腌制、调制加工后的净菜、肉菜制品、豆制品、冷冻食品等）应配有密闭、保鲜、防尘、防蝇设施。</p> <p>3、豆制品柜台上采用玻璃半封闭式与外界隔离的设施，不得露空售卖，并保证食品安全设施设备发挥有效作用。</p> <p>4、经营环境整洁。</p> <p>5、食品经营人员有有效健康证、培训合格证。</p>
<p>肉类摊 (店)</p>	<p>1、亮证经营，要有有效的工商营业执照。</p> <p>2、肉类摊（店）应设置动物检疫证公示牌，并公示所售肉类的检验检疫证明。</p> <p>3、配备封闭的垃圾桶，经营场地整洁有序。</p> <p>4、食品经营人员有有效健康证、培训合格证。</p> <p>5、销售冷藏、冷冻食用农产品的，应当配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，并符合保证食用农产品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求。</p>
<p>食品经营 (流通) 单位</p>	<p>1、亮证经营，要有有效的食品经营许可证和从业人员健康证、工商营业执照。</p> <p>2、经营环境整洁有序，与有毒、有害场所及其它污染源保持足够距离，或者有阻隔、清除有毒、有害物质的设施、用品、用具。</p> <p>3、有与经营的品种、数量相适应的设备或设施，</p>

	<p>食品隔墙离地存放。</p> <p>4、履行进货检查验收义务，定期检查食品并做好退市和记录，记录和凭证保存期限不得少于6个月。</p> <p>5、无销售“三无”食品、有毒有害、过期变质及其它不合格食品等。</p>
小餐馆	<p>1、亮证经营，要有有效的食品经营许可证、工商营业执照。</p> <p>2、店内外环境卫生整洁，制度上墙。</p> <p>3、建立并执行索证索票制度，食品原料等相关产品的可追溯；</p> <p>4、从业人员个人卫生整洁，持有效健康证明上岗；</p> <p>5、有餐饮具消毒制度、记录及容量相当的清洗、消毒、保洁设施；</p> <p>6、有“洗菜”“洗肉”水池设施</p>
现制现售单位	<p>1、亮证经营，要有有效的食品经营许可证、工商营业执照。</p> <p>2、具有与生产的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。</p> <p>3、加工区及裸卖食品、特别是即食类食品（比</p>

	<p>如面条)有防尘、防蚊蝇、防鼠等“三防”设施和洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。</p> <p>4、从业人员有有效的健康证，进入加工区其手应进行清洗消毒，即食类食品从业人员，应穿工作服、戴工作帽、戴口罩，着装整洁。</p> <p>5、购进的原辅材料严格执行进货查验制度，没有使用非食品原料或回收食品、发霉变质原辅料及其它不合格原辅料加工食品等。</p>
散酒（啤酒）	<p>1、应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。</p> <p>2、具有与生产的食品品种、数量相适应的贮存器具场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。</p> <p>3、从业人员有有效的健康证，进入加工区其手应进行清洗消毒，即食类食品从业人员，应穿工作服、戴工作帽、戴口罩，着装整洁。</p>

郑州市金水区食品药品监督管理局

2016年4月11日印发
