

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T XX—2026

农村地区食品销售主体食品安全管理规范
第 3 部分：食品摊贩

Specification for food safety management of food sales entities in
rural areas
Part 2 : Food vendors

(送审稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

辽宁省市场监督管理局 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 备案管理	1
5 经营条件与场所卫生	1
6 设施与工具	1
7 人员健康与卫生	2
8 原料采购与控制	2
9 加工与销售控制	2
10 废弃物处置与环境卫生	2
11 记录管理	2
12 提升要求	2

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》给出的规定起草。

本文件是 DB21/T XX-2026《农村地区食品销售主体食品安全管理规范》的第2部分。DB21/T XX-2026 系列标准共分为 3 个部分：

- 第 1 部分：小食杂店；
- 第 2 部分：食品批发商；
- 第 3 部分：食品摊贩。

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。

本文件由辽宁省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省市场监督管理局、辽宁省食品安全协会。

本文件主要起草人：董延伟、王立梅、赵香华、陈逸雯。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址和联系电话：辽宁省沈阳市皇姑区崇山中路 55 号 XXX

文件起草单位通讯地址和联系电话：辽宁省沈阳市皇姑区太白山路 110-3 号 024-23898046

引 言

为规范辽宁省农村地区食品摊贩经营行为，强化备案管理、场所卫生、原料控制、加工销售全过程管控，提升农村流动食品经营安全水平，制定本文件。

农村地区食品销售主体食品安全管理规范

第3部分：食品摊贩

1 范围

本文件规定了农村地区食品摊贩的备案管理、经营条件、场所卫生、设施设备、人员健康、原料控制、加工销售、废弃物处置、记录管理及提升要求等内容。

本文件适用于辽宁省农村地区依法备案的食品摊贩。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农村地区食品销售主体 Food sales entities in rural areas

在乡镇（不含城关镇）、村屯区域内，从事食品销售、食用农产品零售、乡村集市经营、食品摊贩经营的单位及个人。

3.2

食品摊贩 Food vendors

在农村政府划定区域、规定时段内从事食品销售或现场制售直接入口食品的经营者。

4 备案管理

4.1 食品摊贩应依法办理登记备案，在备案载明的区域、时段、经营范围内经营。

4.2 备案信息发生变化的，应及时办理变更；有效期届满应按规定申请延续。

4.3 备案卡应在经营位置醒目展示，接受社会监督。

5 经营条件与场所卫生

5.1 应具备固定经营设施，并配备防雨、防尘、防蝇、防虫等防护设施。

5.2 经营场所应整洁卫生，与粪坑、污水池、垃圾站、旱厕等污染源保持安全距离。

5.3 经营用水应符合 GB 5749 规定的生活饮用水卫生标准。

6 设施与工具

6.1 应配备与经营项目相适应的冷藏、保温、清洗、消毒、密闭垃圾收集设施。

- 6.2 接触食品的容器、工具、包装材料应无毒、无害、清洁，一次性用品不应重复使用。
- 6.3 生熟工具、容器应分开专用、标识清晰，防止交叉污染。

7 人员健康与卫生

- 7.1 接触直接入口食品的从业人员应持有效健康证明上岗。
- 7.2 从业人员应保持个人卫生，穿戴清洁工作衣帽、佩戴口罩。
- 7.3 操作时不应留长指甲、涂指甲油、佩戴饰品，不应有污染食品的行为。

8 原料采购与控制

- 8.1 应从具有合法资质的供货者采购食品及原料，不应采购来源不明、过期、变质、三无产品。
- 8.2 应索取并留存进货票据及相关证明，保存期限不应少于产品保质期满后 6 个月。
- 8.3 食用农产品应查验来源与合格凭证，不符合要求的不应使用。

9 加工与销售控制

- 9.1 现场制售应符合食品安全操作规范，生熟分开、原料与成品分开。
- 9.2 不应制售生食水产品、裱花蛋糕、非法勾兑酒类等高风险食品。
- 9.3 食品应离地、离墙存放，防止污染、变质。9.4 冷藏冷冻食品应在规定温度条件下贮存和销售。

10 废弃物处置与环境卫生

- 10.1 经营台面、工具、容器应每日清洗消毒，保持清洁。
- 10.2 废弃物应密闭存放、及时清理，不应污染周边环境。
- 10.3 经营结束后应及时清理场地，做到人走场清、垃圾清运。

11 记录管理

- 11.1 应妥善留存备案卡、健康证明、进货票据、消毒记录、自查记录。
- 11.2 记录应真实、完整、清晰，便于追溯与查阅。

12 提升要求

- 12.1 鼓励参加食品安全培训，提升风险识别与规范操作能力。
- 12.2 鼓励实行统一标识、统一设施、统一台账、统一垃圾收集管理模式。
- 12.3 鼓励购买食品安全责任保险，提高风险保障水平。