

ICS 67.120.01  
B 45  
备案号:38551—2013



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10888—2012

---

## 畜禽肉批发交易规程

Rules for wholesale of livestock and poultry meat

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施

---

中华人民共和国商务部 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并归口。

本标准起草单位：全国城市农贸中心联合会、江苏雨润肉类产业集团有限公司。

本标准主要起草人：俞章礼、闵成军、马增俊、纳绍平、陈存坤、侯仰标、王晓燕、张敏、李响、黄强力。

# 畜禽肉批发交易规程

## 1 范围

本标准规定了畜禽肉批发交易的交易原则、交易基本要求、交易流程及操作等方面的基本要求。本标准适用于鲜(冻)畜禽肉批发交易的管理。

## 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 9959.1 鲜、冻片猪肉  
 GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉  
 GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉  
 GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉  
 GB 16869 鲜、冻禽产品  
 GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
 GB/T 19480—2009 肉与肉制品术语  
 GB/T 19575 农产品批发市场管理技术规范  
 《农产品批发市场食品安全操作规范》(商运字[2008]43号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**畜禽肉** **livestock and poultry meat**

猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、马、驴、骡、兔屠宰加工后的胴体、头、蹄、尾以及可食用内脏。

### 3.2

**生鲜肉类** **fresh meat**

屠宰后经过凉肉,但不经过人工冷却的畜禽肉。

### 3.3

**生鲜胴体** **fresh carcass**

畜禽经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、尾及四肢(腕及关节以下)后的躯体部分。

注:改写 GB/T 19480—2009,定义 2.3.1。

## 4 交易原则

4.1 国家及地方相关法律法规禁止上市和违法捕获的畜禽肉产品不得入场交易。

4.2 市场交易应遵循公开、公正、公平的交易原则。

- 4.3 市场应制定并完善交易管理机制,促进物流高效。鼓励市场通过行业信用等级评定。
- 4.4 市场应根据《农产品批发市场食品安全操作规范》的相关要求制定并有效执行各项管理制度。

## 5 交易基本要求

- 5.1 市场应根据畜禽肉大类设置交易区,分区陈列,生鲜肉类交易应有闭合的交易棚。牛肉、羊肉、猪肉、禽肉等应分区经营。
- 5.2 市场设施设备的配备及管理应符合 GB/T 19575 的相关要求。鼓励市场统一称重、统一电子结算。
- 5.3 市场应设置交易管理员,维护交易现场秩序,确保产品购销单上的交易信息详实。
- 5.4 产品质量要求
  - 5.4.1 畜禽肉的质量应符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9960、GB/T 9961、GB 16869、GB/T 17238 等的相关要求。
  - 5.4.2 畜禽肉应分成不同的规格等级后交易。
  - 5.4.3 包装应能满足产品的保鲜要求,包装容器的尺寸、强度、重量和容量应符合国家相关标准的要求。
  - 5.4.4 包装标识应符合 GB 7718 的相关要求。产品包装上应明确标识产品的名称、品种、等级规格、净重、产地、生产单位、生产日期等相关信息。
- 5.5 经销商与采购商准入要求
  - 5.5.1 经销商进入市场经营应具备合法的经营资质,并在经营场所的显著位置悬挂营业执照、税务登记证及其他证件。
  - 5.5.2 市场应与入场经销商签订进场经营合同,应明确规定市场对经销商经营畜禽肉产品的索证索票、质量检测和不合格品处理等管理方式,明确经销商对产品安全的责任、争议解决方式等相关事项。
  - 5.5.3 市场应根据交易管理需要建立采购商准入制度,经审核符合条件后入场采购。
- 5.6 信息管理要求

市场应建立畜禽肉产品交易及质量信息可追溯系统,及时做好畜禽肉批发各个环节的信息记录,相关记录应最少保存 2 年。

## 6 交易流程及操作要求

### 6.1 车(船)入场

- 6.1.1 市场应查验入场经销商经营资质证明材料,索要畜禽肉检验检疫合格证明、产地证明等票证并存档备案,无相关票证的禁止入场交易。
- 6.1.2 市场应做好入场登记工作,详细记录供货商姓名、联系方式、车(船)牌号、产品名称、数量、产地等信息。

### 6.2 产品检测

- 6.2.1 无有效产品检验检疫合格证明的,市场应自行或委托具有法定资质的检测机构进行检测,检测合格后方可交易。
- 6.2.2 市场应做好巡查工作,定期或不定期地对产品进行抽样检测。
- 6.2.3 产品检测项目及检测结果处理等应符合国家相关标准的要求。

### 6.3 产品陈列与贮存

- 6.3.1 经销商进入市场后应在市场指定交易区内陈列产品或将冷冻产品存入指定冷库。

- 6.3.2 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。
- 6.3.3 生鲜肉、冷却肉及肉制品应贮存于室温 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 $85\%\sim 90\%$ 的冷却间;冷冻肉应贮存于室温 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下、相对湿度 $90\%\sim 95\%$ 的冷藏间,贮存时间不应超过规定的保质期。
- 6.3.4 畜禽肉贮存中,应随时进行质量检查,发现有变质、异味时,应按有关规定及时进行处理。
- 6.3.5 贮存库内应保持整齐清洁,不得同库存放有碍肉品卫生、安全的物品及其他杂物。不得同库存放生制产品,与熟产品、清真与非清真产品及可能造成串味的产品。
- 6.3.6 市场或经销商应做好库存管理工作,详细记录畜禽肉产品名称、数量、规格等级、产地、贮藏条件、出入库时间等信息并交市场备案。

#### 6.4 交易

- 6.4.1 购销双方应严格按照市场交易流程入场交易。
- 6.4.2 市场应根据不同畜禽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,计量或称重器具要按时校验。
- 6.4.3 市场应记录并及时发布产品当日到货情况(包括各种货物的名称、品种、规格等级、数量及供应商等)、交易价格等信息。鼓励市场建立购销双方信用风险管理制度。
- 6.4.4 采购商应查看畜禽肉的产地证明、质量检验合格证明等票证,验明产品质量后议价交易,并索要票证备案。

#### 6.5 结算和货物交割

- 6.5.1 市场应按照统一格式开具购销单。购销单内容应包含购销双方姓名、联系方式、产品名称、等级规格、成交量、成交价格、资金支付情况等信息。
- 6.5.2 购销双方的相关结算事宜应以合同或其他书面方式加以约定。
- 6.5.3 产品交割时购销双方应认真核对,做到单、物相符。

#### 6.6 车(船)出场

市场应做好车(船)出场登记工作。

---