

# CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

传统食品市场食品卫生控制措施准则

**CXG 103-2024**

2024 年通过

## 1. 引言

传统食品市场是食品批发商、零售商和消费者出售和购买直接食用、制备和其他用途食物的专门空间。此类市场在全球范围有多种名称，包括但不限于街边食品市场、本地市场、公共市场、社区市场、市政市场、露天市场、湿货市场以及农民市场。这些市场可以是露天的，也可以是室内的，市场规模和买卖人数差异显著。传统市场还可以有正式或非正式的管理架构，以及不同水平的基础设施。处理、制备、手工加工以及包装等活动也都发生在传统市场中。

传统食品市场是重要的食品来源，给居民们提供负担得起、方便获得的食物，包括未加工食品以及即食食品。传统食品市场还在食品价值链的不同节点上提供就业机会。

尽管传统食品市场能够创造多重惠益，但这些市场中的卫生操作却往往差强人意。本项准则将为主管部门、食品企业经营者以及消费者提供加强此类市场食品卫生操作的必要知识，在“同一个健康”的方法框架下确保食品安全。

## 2. 目标

本项准则旨在为制定和实施政策与规范提供指导，确保传统食品市场得到有效设计和管理，保障食品安全。

本项准则为食品企业经营者、消费者、市场管理部门和其他利益相关方提供食品卫生建议，包括与确保食品安全相关的食品处理、人员健康、培训和教育，以及环境和卫生。

## 3. 范围和用途

### 3.1. 范围

本项准则围绕食品安全规范和卫生操作为传统食品市场的所有利益相关方提供指导；传统食品市场销售的食物包括未加工、已加工和/或即食食品。

### 3.2. 用途

本项准则面向负责制定和/或实施传统食品市场食品安全管控措施的主管部门和其他利益相关方：

- 主管部门与其他市场部门协调，对如何使用本项准则负总责。
- 食品企业经营者应采用本文件中规定的卫生做法，提供安全、适于食用的食品。
- 消费者应遵循相关指导，采取适当的卫生措施。

本项准则应结合相关法典文本使用，包括但不限于《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）<sup>1</sup>。

## 4. 定义

在本项准则中，相关术语定义如下：

**主管部门：**负责确立食品安全监管要求和/或开展包括执法在内的官方监管活动的政府主管部门或由政府授权的官方机构（CXC 1-1969）<sup>1</sup>。

**消费者：**为满足自身需求而购买和接受食品的个人和家庭（《预包装食品标签标准通用标准》[CXS 1-1985]）<sup>2</sup>。

**餐具/刀具：**食品制备、摆放和消费（不论是一次性还是非一次性）中使用的所有工具，包括玻璃杯、盘、碟、茶杯、浅盘、调羹、叉子、勺子、筷子等（《亚洲街头食品卫生区域操作规范》[CXC 76R-2017]）<sup>3</sup>。

**设备：**食品制备、储存、处理、清洁、销售或供应/提供过程中使用的任何器具、容器、用具、机器、工具或产品的全部或部分（CXC 76R-2017）<sup>3</sup>。

**食品：**供人类食用的任何加工、半加工或未加工物质，包括饮料、口香糖及用于生产、制作或处理“食品”的物质，但不包括化妆品、烟草，或仅作为药物使用的物质（《预包装食品标签通用标准》[CXS 1-1985]）<sup>2</sup>。

**食品经营单位：**在食品链上任意环节负责经营企业的实体（《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)）<sup>1</sup>。

**食品处理人员：**直接处理包装或未包装食品、食品设备和食品用具，或接触食品表面，因而需要满足食品卫生要求的任何人（CXC 1-1969）<sup>1</sup>。

**食品卫生：**在食品链所有阶段确保食品安全和适宜性的所有条件和措施（CXC 1-1969）<sup>1</sup>。

**食品级：**是指可安全用于食品处理、加工、储存、包装和摆放的材料及产品。

**食品安全：**对于食品在根据既定用途制备和/或食用时不会对消费者健康造成不良影响的保证（CXC 1-1969）<sup>1</sup>。

**食品摊贩：**是指在传统食品市场的食品销售者。

**危害：**食品中可能造成不良健康影响的生物、化学或物理物质（CXC 1-1969）<sup>1</sup>。

**市场管理部门：**负责管理传统市场的机构或个人，可以包括市场委员会以及食品企业经营者协会。

**易腐食品：**若不存放在所需的储存条件下就会快速腐坏、变质或滋生微生物的食品，可能产生毒素或代谢物，也可能不产生（例如：奶和奶制品、蛋、肉、禽肉、鱼等）（《亚洲街头食品卫生区域操作规范》[CXC 76R-2017]）<sup>3</sup>。

**饮用水：**适于人类饮用的水（《食品生产和加工中水的安全使用和再利用准则》[CXG 100-2023]）<sup>4</sup>。

**传统食品市场：**面向公众开放、配备有形基础设施的空间，包括用于买卖食品、制备食品和其他用途的场所或摊位；所售食品通常来自食品企业经营者，例如水果、蔬菜、动物源食品、种子/谷物、即食食品、街头食品。此类市场包括但不限于街边食品市场、本地市场、公共市场、社区市场、市政市场、露天市场、湿货市场以及农民市场。

## 5. 一般性要求

### 5.1. 政策和规范

制定并实施适当的政策和规范，引导经营，确保食品销售、制备、加工、储存、包装和消费过程的食品安全。此类要求应采用基于结果的方法单独制定，或纳入现有食品规范。

食品企业经营者需要遵守的一般性卫生要求和做法应由主管部门审核，同时考虑到每个企业和/或地点的具体条件和风险因素。

经营风险的评估应考虑到市场规模，尤其是所在城市或城镇的人口数量，以及基础设施、售卖食品类型和活动类型。

主管部门和/或市场管理部门应审批可以销售的食品类型，销售点位的位置和特点，并详细规定应当具备的环境卫生条件。

主管部门应：

- 监管并推动食品安全管控，在CXC 1-1969号文件之外还要实施本文件中的准则<sup>1</sup>。
- 建立并实施监测系统，监测食品传播疾病并支持暴发调查和管理；
- 实施并执行监管措施，包括但不限于发放许可和执照，以及酌情进行惩处。

主管部门和市场管理部门、食品企业经营者以及消费者的角色和责任应明确界定并记录，包括各方的法律义务。

市场管理部门与食品企业经营者应共同负责传统食品市场的日常经营。

应酌情赋权市场管理部门，通过互认机制由其协助主管部门开展许可和登记工作，监督并推动食品企业经营者保障食品安全。

### 5.2. 市场基础设施

传统食品市场在设计 and 建设过程中要考虑提供必要的基础设施，倡导食品处理和企业经营过程中采用良好卫生操作，满足主管部门和/或市场管理部门的食品安全要求。

基础设施应适于维护和卫生操作（例如地面光滑、易于清洁、没有裂缝、不会累积尘土等）。

在规划市场基础设施时，处理活体动物、生肉、生禽和生鱼等高风险区域，应与其他场所区分开来，预防食品的交叉污染。

### **5.3. 许可/登记条件**

食品企业经营者应满足主管部门规定的最低要求。

在为食品企业经营者发放经营许可/登记之前，应确保食品处理人员熟悉食品卫生操作。

各利益相关方之间应商定培训频次和类型，考虑到市场要求、售卖食品类型、食品企业经营者的操作，以及其他相关方面。

### **5.4. 有害生物、动物和人畜共患食品传播疾病病原防控**

传统食品市场的市场管理部门和食品企业经营者应建立动物和有害生物（大鼠、小鼠、鸽子、昆虫等）防控的有效机制。

任何受到动物和/或有害生物污染/侵扰的食品均应进行卫生处置，防止污染或侵扰其他食品。

应采用化学、物理或生物制剂防控有害生物和动物，但不得威胁食品和人类安全。

人畜共患的食品传播病原应通过适当的防范措施加以管理，包括接触动物后洗手；清洁和消毒；以及预防感染的其他必要措施。

根据“同一个健康”方法，野生动物和野味肉类的处理人员应了解相关区域贸易的危害，尤其是出于预防已知和新发人畜共患病的目的。

## **6. 食品企业经营者**

### **6.1. 食品处理人员的健康状况**

传统市场中的食品处理人员应保持良好健康状况。他们应视需要定期体检、检查并注射疫苗，并提供相关文件证明自身健康状况。

任何食品处理人员若出现黄疸、腹泻、呕吐、发热、咽痛伴有发热，耳、眼和鼻出现溢液，可见的感染性皮肤破损（如疖和割伤），均不得上岗工作。此种情况下，相关人员应停止处理食品，尽快就医。

被认定或已经成为食品传播疾病病原携带者的任何食品处理人员在得到医疗人员确认恢复健康之前，均不得参与任何食品处理工作。

## 6.2. 个人卫生与行为

食品处理人员在经营业务期间应遵守以下要求：

- 穿戴干净衣帽，使用适当的个人防护装备；
- 用肥皂和水洗手，冲洗后擦干，确保不会再次污染双手；不得用消毒洗手液替代洗手；消毒洗手液只能在洗手之后使用；
- 确保指甲剪短和清洁，食品制备过程中不得佩戴珠宝或首饰；
- 保证头发（包括胡须）干净整洁，在食品处理过程中要进行遮挡；
- 伤口和切口应用适当的防水创口贴覆盖；
- 制备或摆放食品时不得吸烟或嚼口香糖；
- 处理食品时避免出现不卫生的行为，例如吐痰、抠鼻、挖耳，或碰触任何身体部位；
- 不得面向食品打喷嚏或咳嗽；
- 食品摊位仅能用于既定用途。

## 6.3. 培训和能力

食品处理人员应接受食品卫生方面的充分培训，并具备安全处理食品的能力。

食品卫生培训应由主管部门或主管部门认可的其他机构组织开展。食品摊贩还应接受关于自身责任的培训，包括向消费者提供安全适宜的食品。

相关部门，包括推广及社区卫生工人，应配合市场管理部门和其他利益相关方，协助开展食品处理人员培训，尤其是发放许可前要求完成的培训，促进食品企业经营者完成食品处理人员培训。

相关场所应在显著位置广泛张贴简单易懂的海报，说明食品处理中的“允许”和“禁止”要求，让食品处理人员和消费者了解相关知识。

培训材料应包含图画。重点信息应用简短精炼的语言强调，并尽可能翻译成本地语言。培训材料应使用防水材质，方便食品摊贩将其放置/悬挂在食品售卖车/摊位上随时查看。

培训计划应考虑到参加培训的食品处理人员的知识和技能水平。

## 6.4. 食品企业经营者协会

可以鼓励成立食品企业经营者协会或合作社，为管理部门提供支持并发挥联络点作用，促进实施卫生措施。

食品企业经营者协会应鼓励持续的能力建设和自我规范，不断改进食品安全合规。

## 6.5. 食品企业经营者的责任

食品企业经营者负责自家食品的卫生和防护，以及食品安全的方方面面：

- 建立、实施和验证相关过程，保证提供安全、适于既定用途的食品；
- 按照食品安全要求酌情提供高效的记录保存系统；
- 确保相关人员具备开展工作所需的能力；
- 确保在食品链上酌情建立简单易行的向前一步、向后一步追溯体系；
- 建立消费者投诉管理系统；
- 建立正向的食品安全文化，展示企业提供安全适宜食品的承诺，鼓励采取适当的食品安全措施；
- 确保消费者能够获得清晰明确、易于理解的使用信息，支持消费者识别食品危害（包括过敏原），防止食品污染，预防食品储存、处理和制备过程中食品传播病原体的滋生/存活；
- 采取适当措施预防市场摊位周边出现动物、有害生物和昆虫，防止食品污染。可以允许导盲犬等动物进入，但应采取防范措施，避免食品污染；
- 一旦发现有害生物或滋生点位，则应立即采取一切适用措施进行清除，防止再次侵扰。

## 7. 地点、设计、布局和架构

### 7.1. 地点

主管部门总体负责制定标准，确保地点、基础设施和用具的充足性。市场管理部门和食品企业经营者应满足制定的标准。若有需要改进的问题，则应与食品安全专家磋商后做出决定，可能会包括针对食品企业经营者的搬迁建议。

传统食品市场的地点应远离：

- 环境污染区域，以及周边工业活动可能会污染食品的区域；
- 易发洪水区域；
- 易受有害生物侵扰的区域；
- 固体或液体垃圾无法有效清除的区域。

### 7.2. 设计与布局

传统食品市场的设计与布局应：

- 视需要事先经由主管部门和/或市场管理部门以及食品企业经营者协会审查批准；
- 为食品摊位、车辆、展示盒，以及食品制备、处理、储存、摆放和销售提供充足的空间；
- 允许材料和货物进出市场，同时预防食品污染；
- 配备分级、紧凑的通道，便于预期范围内的降雨能够充分排水；
- 摊位能够方便使用进水和排水系统，或其他适当的污水处置设施；
- 支持市场分区/划界，将售卖高风险食品的区域同低风险食品区域区隔开来；
- 支持适当配备顾客和摊贩设施，例如厕所、洗手盆和用餐设施，防止食品污染；
- 为固体垃圾收集和存放、厨具/刀具及用具清洁、清洗和消毒提供适当的充足空间；
- 保证充分通风，排出烹饪油烟等有害气体和异味，持续提供充足的新鲜空气；
- 为各种器具、加工和烹饪设备，以及食品制备、处理、储存、摆放和售卖中使用的其他用具提供充足的电力供应；
- 提供充足的饮用水，水压和水温合适，并配备充足的水储存和分配设施，防止污染；
- 设计时考虑充足照明；
- 摊位内部和周边应留出空间，避免堆放不必要的货物或物品，便于进行清洁；
- 为装货/卸货提供充足的空间。

### 7.3. 架构

传统食品市场的架构应视需要由主管部门和/或市场管理部门以及食品企业经营者协会审查批准，并应使用易于清洁、消毒并保持良好状况的防渗材料。

食品制备区域应使用光滑的非吸收性材料，正常运行条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂产生反应。

直接接触食物的表面应采用食品级材料，状况良好耐用，易于清洁、消毒和维护。

所有摆放食品的烹饪区域、清洗设备、工作台面、货架和橱柜应与地面保持适当的距离。

应保证充足采光，确保食品摊位每个部分都有适当亮度，便于开展传统食品市场的各项活动。

传统食品市场应配备适当设施，减少极端天气事件对食品以及空气中粉尘和凝集物的影响，防止上方飞虫影响。

应酌情配备控制温度、湿度和水分的适当设施，保持食品安全和食品完整性。



应确保有效防控有害生物的进入和滋生。

应配备地面排水设施，清除表面污水，方便清洁和消毒。

视情况在烹饪区域上方安装烟罩和烟道，将烹饪油烟排至室外。

应提供用具、厨具/刀具，以及其他工具的集中和个体化清洗设施，并配有饮用水（见《食品生产和加工中水的安全使用和再利用准则》）<sup>4</sup>，需要时还应提供加热饮用水，以及与现有污水系统连接的适当排水装置，确保充分清洁。

传统食品市场应遵守主管部门的任何其他要求。

## **7.4. 食品储存设备**

用于储存食品的设备应使用食品级材料设计制造，便于清洁和消毒。

冰箱和冷柜温度应予以监测。用冰给生食（例如鱼产品）降温时，应使用饮用水制冰，确保不会因为直接接触冰而造成食品污染。冰的使用要保证充足数量，并随时补充，让食品保持在被冰覆盖的冷藏状态。

可能影响食品安全的监测设备和其他设备不应用于预期用途之外的其他用途。

温度计、制冷机组控制、称重秤和温度记录仪等监测设备应进行校准。

校准频次、责任人、监测和核验程序、适当补救行动以及记录保持均应予以详细规定。

## **7.5. 水和环境卫生**

### **7.5.1. 供水**

传统食品市场应确保充足供应饮用水。

### **7.5.2. 液体垃圾处置**

传统食品市场应配有符合国家规范的高效污水处理系统，并确保该系统保持良好的维护和工作状况。污水处理系统应足以承载峰值负荷，并安装格栅，防治固体垃圾材料进入污水管网。

### **7.5.3. 固体垃圾处置**

传统食品市场应确保：

- 处置固体垃圾时避免污染食品和/或饮用水；
- 视需要尽快清理摊位工作区域的固体垃圾，至少每天一次；
- 在市场的關鍵位置提供污物桶和/或垃圾容器；
- 所有固体垃圾均应分离出来，并转入适当容器，包括可用密封盖密封的回收垃圾箱或污物桶和/或容器；

- 污物桶和/或容器视需要尽快清空和清洁，确保环境卫生；
- 在没有垃圾收集服务的区域，固体垃圾应按照主管部门的建议或要求适当处置；
- 垃圾设备和垃圾储放区域应按主管部门要求清洁和消毒；
- 只能使用适当的消毒剂；
- 市场和/或主管部门或食品企业经营者协会应定期检查固体垃圾处置区域是否存在或滋生有害生物，采取适当措施消除并进一步预防侵扰。

#### 7.5.4. 厕所和环卫设施

每个传统食品市场均应配有充足、便捷的厕所和其他环卫设施，并保持环境干净，功能正常。

## 8. 食品制备

### 8.1. 要求

食品制备相关的食品企业经营者应确保：

- 通过适当的已知可靠来源供应所有原料和配料，包括冰；
- 配料的新鲜和健康；
- 原料和其他配料的容器应为食品专用，不得用于其他用途；
- 原料和其他配料的运输过程应防止污染；
- 视需要实施食品冷链运输；
- 只得使用经过审批的食品添加剂，且用量要遵守相关的国家、区域或国际规范（例如《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995)）<sup>5</sup>。

按照食品安全要求维护可追溯性/产品追溯和记录保存系统。

### 8.2. 设备维护、清洁和卫生/消毒

用于制备食品的所有设备须保持清洁，并在使用前和使用后视需要进行消毒。只能使用对食品安全的清洁剂。

设备，包括盛放饮用水的容器，应为食品级材质，耐腐蚀，能够耐受反复清洁和消毒。

食品企业经营者应确保不会使用任何残次、破损、裂缝、生锈、碎裂和不适当的设备及餐具/刀具，并将其丢弃。所有食品处理设备应保持良好状态，确保功能正常。

食物制备过程中使用的所有切割表面应确保没有裂痕和缝隙，易于清洁和消毒。

所有非一次性用具应定期清洁，放在饮用水中用肥皂或其他适当清洁剂充分清洗。

一次性用具只能使用一次，随后适当处置。

### 8.3. 烹饪与处理

食品处理人员应用饮用水充分清洗新鲜水果和蔬菜，视需要清除表面污染。

经主管部门批准，食品处理人员还应对生食新鲜水果和蔬菜酌情进行消毒。

为避免交叉污染，食品摊贩不应将生肉、生鱼和生禽等生食与将直接生食或半烹饪状态食用的其他食品一起储存或清洗。至少要有一个区域专门处理、存放、清洁和制备生食，并同烹饪食品的处理、展示和摆放区域分开。

烹饪食品和未烹饪食品的用具应分别处理，避免交叉污染。

解冻后的肉、鱼和禽类产品应经常检查，确保进一步加工前充分解冻，或增加加工时间，考虑到产品的初始温度。冷冻食品应用适当方法解冻一次（例如放入冰箱冷藏区、冷的饮用水中），解冻后立即用于食品制备。解冻食品不得再次冷冻。

需要冷藏的食品在使用之前的处理和储存过程应保持冷藏条件。

烹饪的时间和温度应足以杀灭食物中可能存在的病原菌或将其降至安全水平。

用于煎炸的油和油脂出现明显的物理/化学特点变化时应定期更换，例如颜色变暗、泡沫过多、出现油烟，或出现感官变化，例如味道和气味。

饮用、制备热饮或冷饮时均应使用饮用水。

冰应以饮用水制成，处理和储存过程中预防污染。

用于运输或储存冰的容器应满足饮用水容器要求。

食品重新加热时应加热至滚烫，但重新加热不得超过一次，且仅加热将要提供的食品部分。

用于品尝食品的用具在每次使用后应立即清洗；若为一次性用具，则用后应丢弃。

### 8.4. 提供食品

每个食品处理人员均应遵守以下规定：

- 烹饪或即食食品不得徒手触碰。若佩戴手套，则应采取适当措施，确保手套不会成为污染源。
- 处理、提供或售卖食品时应使用干净的钳、叉和勺。
- 所有用具均应清洁干燥，不得触碰与食品接触的表面。
- 盛放食物的盘子在展示、储存或装盘时不得叠放。
- 包装和提供即食食品时应使用食品级包装材料。

- 报纸、杂志等打印材料不得用作食品的主要包装材料或用于盛放食品。
- 温热食品不得使用聚乙烯袋或包装纸。
- 食品处理人员不得朝用于食品的塑料袋、包装纸或包装物吹气。
- 所有销售饮料只能以密封原包装形式出售，或从适于散装容器且为食品级材料的龙头接装。散装容器应用密封盖密封。
- 通常以售出状态食用的切块水果或其他食品应置于封闭的展示盒、橱柜或类似的保护性器具中，展示时应预防食品污染，并保持适当的温度。
- 食品处理人员应避免接触纸币。若无法避免，则食品处理人员在处理食品前应洗手并/或更换手套。
- 持续销售的即食食品应防止环境污染。
- 持续销售食品应酌情置于建议温度之下，尽量减少或预防病原菌和腐败微生物滋生：
  - a) 热食超过 60 °C；
  - b) 冷食低于 5 °C；
  - c) 速冻食品低于零下 18 °C。
- 食品保温器应用于保持温度，但不得用于再次加热。

## 8.5. 未售食品

未售的已烹饪/已制备食品应妥善包装和冷藏/冷冻并储存在适当条件下，避免造成污染或变质。

所有无法妥善保存的未售已烹饪食品和已制备饮料应在当天结束营业时安全处置。

已烹饪、未售出的冷藏/冷冻食品在提供或食用前应再次加热到滚烫状态。

## 8.6. 生/鲜/制备/烹饪食品的运输

需要运送至销售点/摊点的食品应放置在保护得当、有遮盖的干净容器中，避免污染。

食品运输的所有途径应保持清洁卫生，并配置适当装备以满足运输食品的特殊要求，防止环境污染。

运送制备/烹饪食品的车辆应为专用车辆。

易腐食品的运输应控制温度，尽量减少或预防有害微生物滋生，或造成变质。

制备/烹饪食品不得与生食、配料和可能污染食品的任何其他材料一起运输。

运输过程中所有接触食品的设备均应使用食品级材料。

## 8.7. 食品储存

食品应妥善保存在建议温度下，防止有害生物和环境污染。

易腐食品应单独放置，避免接触宠物食品，有毒物质或其他可能造成污染的物质。

散装易腐食品应在建议温度下存放在清洁容器中。

所有干制和非干制配料均应尽可能储存并保持在原有加贴标签的商业容器中。用于存放干制配料的所有其他容器均应适当加贴标签，确保防潮。

所有非易腐食品均应存放在清洁、保护得当的封闭容器/橱柜内，防止有害生物造成交叉污染。

易腐生食和非干制配料，包括湿磨豆类、谷物、姜泥和蒜泥，应单独存放于干净的容器，最好放在干净的冰盒中、冷藏或冷冻设施中，防止变质和/或病原菌滋生。

谷物和干豆等含水量较低的食品应置于密封袋中，并使用托盘与地面隔离。

冰箱和冰柜不得过载，食品温度应保持在保证食品安全和适宜性的较低温度。

所有用于存放食品的密闭空间、橱柜、货架和陈列架均应保证方便使用，便于定期清洁和检查。所有散装食品均应整齐存放，便于通风、检查，和发现有害生物。

在库存周转方面，应遵循“先进先出”和“先到期先取用”的原则，同时考虑到标签和储存日期，避免食品浪费。

食品使用前，应检查所有食品容器上的日期标识。过期食品不得出售，或用于制备食品。

## 9. 消费者

### 9.1. 基本要求

传统食品市场的所有消费者均应遵守基本的卫生要求，包括但不限于：

- 预防食品污染；
- 接触食品前洗手或进行手部消毒；
- 避免不必要触碰即食食品；
- 避免在存放未保护食品或可能接触到食品的表面区域吐痰、打喷嚏、咳嗽、乱丢垃圾、吸烟或使用烟草；
- 将剩余食品丢入垃圾桶和/或垃圾容器；
- 向市场管理部门报告食品处理人员的不卫生行为；
- 出现食品传播疾病相关症状时，例如腹泻、呕吐和胃痛，应进行报告并寻求医疗服务。

## 9.2. 消费者意识

所有消费者均应：

- 就食品处理、制备、储存和垃圾处置的指导和说明从相关渠道获得充足的信息；
- 了解阅读和理解食品标签上信息的重要性；
- 了解处理食品前适当洗手的需要；
- 理解食品的既定用途，即食或进一步加工；
- 清楚自身不污染摊贩售卖食品的责任；
- 清楚食品中过敏原的存在。

主管部门应向消费者提供充分的沟通和指导，提升消费者的意识。

## 9.3. 垃圾处置

所有消费者均应：

- 妥善处置垃圾，将其丢入指定的垃圾处置系统和设施；
- 遵守相关部门关于液体和固体垃圾处置的要求。

## 10. 监督和评价

### 10.1. 监督和评价计划

主管部门和/或市场管理部门以及食品企业经营者应建立监督和评价系统，评估传统食品市场的食品卫生和安全行为，需要时要求和/或采取改正行动。

主管部门须根据现行监管要求实施水安全管理计划。

应定期开展市场评估，找出需要改进的领域，并确定改善传统食品市场食品卫生控制措施的重点和路径。市场管理部门可支持定期开展监督。

### 10.2. 利益相关方委员会

每个市场，不论是常设场所还是临时场所，均应被鼓励建立利益相关方委员会，成员包括食品企业经营者、主管部门、消费者协会和市场管理部门；利益相关方委员会可就定期市场清洁、修理，以及饮用水和垃圾管理等关键服务的获取提供咨询。

### 10.3. 激励机制

可采用激励机制推动改善食品企业经营者和消费者的食品安全行为。

注释

- 
- <sup>1</sup> 粮农组织和世卫组织。1969。《食品卫生通用原则》。食品法典行为守则第 CXC 1-1969 号。食品法典委员会。罗马。
- <sup>2</sup> 粮农组织和世卫组织。1985。《预包装食品标签标签通用标准》。食品法典标准第 CXS 1-1985 号。食品法典委员会。罗马。
- <sup>3</sup> 粮农组织和世卫组织。2017。《亚洲街头食品卫生区域操作规范》。食品法典行为守则第 CXC 76R-2017 号。食品法典委员会。罗马。
- <sup>4</sup> 粮农组织和世卫组织。2023。《食品生产和加工中水的安全使用和再利用准则》。食品法典准则第 CXG 100-2023 号。食品法典委员会。罗马。
- <sup>5</sup> 粮农组织和世卫组织。1995。《食品添加剂通用标准》。食品法典标准第 CXS 192-1995 号，食品法典委员会。罗马。