

DB4420

中 山 市 地 方 标 准

DB4420/T 11—2022

农贸市场建设与管理规范

地方标准信息服务平台

2022-01-20 发布

2022-03-20 实施

中山市市场监督管理局 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 规划选址..... 2

5 建筑、装修和场内布局..... 2

6 设施设备..... 3

7 食品安全管理..... 7

8 环境卫生管理..... 9

9 经营管理..... 10

10 监督检查..... 13

参考文献..... 14

地方标准信息服务平台

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》的规定起草。

本文件由中山市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：中山市市场监督管理局、中山市商务局、广东省中山市质量技术监督标准与编码所、中山公用市场管理有限公司、广东菜丁科技集团有限公司。

本文件主要起草人：伍彬、郑延婷、陈俭滔、张代兵、许春微、侯睿、欧慧敏、陈宇畅、黄亮松、孙超。

本文件为首次发布。

地方标准信息服务平台

农贸市场建设与管理规范

1 范围

本文件规定了农贸市场建设与管理过程中的规划选址、建筑、装修和场内布局、设施设备、食品安全管理、环境卫生管理、经营管理和监督检查。

本文件适用于中山市农贸市场的新建、升级改造及管理。

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 2893 安全色
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志
- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17110-2008 商店购物环境与营销设施的要求
- GB/T 17217 公共厕所卫生规范
- GB/T 31712 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 鼠类
- GB/T 31717 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 蚊虫
- GB/T 31718 病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蝇类
- GB/T 31719 病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蜚蠊
- GB/T 33659 农贸市场计量管理与服务规范
- GB 50015 建筑给水排水设计标准
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50034 建筑照明设计标准
- GB 50180 城市居住区规划设计标准
- GB 50222 建筑内部装修设计防火规范
- GB 50763 无障碍设计规范
- CJJ 14 城市公共厕所设计标准
- JGJ 48 商店建筑设计规范
- DBS 44/004 生鲜家禽加工经营卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农贸市场 markets of agricultural products

集食用农产品和食品现货零售交易、小餐饮、便民服务为一体，提供经常性的公开的固定的交易场地、配套设施和服务的场所。（以下简称市场）

[来源：GB/T 21720-2008，3.1，有修改]

3.2

建设 construction

农贸市场的新建或升级改造。

3.3

市场开办者 market initiator

依法设立、为食用农产品交易提供平台、场地、设施服务以及日常管理的企业法人或者其他组织。

3.4

市场管理者 market administrator

从事市场管理工作的人员。

3.5

经营者 operator

在市场内独立从事经营活动的企业法人、其他组织或个人。

3.6

市场从业人员 market participant

市场中所有人员，包括市场开办者、市场管理者和经营者。

3.7

小餐饮 small-sized catering entity

市场内具有固定经营场所、加工经营场所使用面积不超过 50 m²、从业人员少、经营条件简单的餐饮服务提供者。

4 规划选址

4.1 市场选址应符合城市国土空间总体规划、详细规划及相关专项规划，用地手续齐全。

4.2 市场设置应符合 GB 50180 的要求，与城市更新（“三旧”改造）、社区生活圈建设相配套，并选择在交通可达性强、停车条件优越的位置。

4.3 市场周边不应有有毒有害等污染源，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

5 建筑、装修和场内布局

5.1 建筑

5.1.1 市场应为固定建筑的室内经营场所，应独立占地设置或与其他设施联合设置。与其他设施联合设置的市场应在地面一层且有独立的出入口。地面一层不能满足需求的，可逐层向上延伸。

5.1.2 建筑材料和装修材料、建筑防火设计应符合 GB 50016 和 JGJ 48 的要求。

5.1.3 新建市场单体建筑的层高应不低于 6 m，非单体建筑的层高应不低于 10 m。市场内层高宜不低于 4.5 m。

5.1.4 市场应综合考虑人流、物流、车流，合理布局，科学设置交通组织。

5.1.5 市场应根据建筑面积大小和周边环境设置出入口，5000 m²及以上的大型市场出入口应不少于 4 个，5000 m²以下的中小型市场出入口应不少于 2 个。主要出入口宽度应不小于 4 m，其他出入口宽度应不小于 3 m。具备条件的市场可单设进出货出入口。

5.1.6 楼层式市场应设置自动扶梯或乘客电梯，并设有载货电梯。

5.2 装修

5.2.1 内部装修应符合 GB 50222 的要求。

5.2.2 地面装修应遵循硬化、防滑、易清扫、易排水原则，铺设防滑地砖，向通道两侧排水通道倾斜，坡度设计应科学合理。

5.2.3 内墙、立柱体墙面应铺贴瓷砖、墙面砖或其他防水易保洁材料，高度不低于 1.5 m。生鲜家禽、水产和熟食区等墙面应铺贴瓷砖到顶。

5.2.4 市场内管道、线路宜隐蔽设置。

5.3 场内布局

5.3.1 市场应按商品种类划行归市设置交易区，同类商品区域宜集中设置。交易区布局合理，分区标志清晰。

5.3.2 合理划分鲜、活、生、熟、干、湿、小餐饮等功能交易区，各功能交易区应有通道分隔或物理分隔。

5.3.3 熟食、豆制品、酱腌菜等直接入口食品的柜台和小餐饮场所距离活禽经营区、厕所、垃圾房的间隔宜大于 25 m。

5.3.4 开展活禽交易的市场，活禽经营区应与其他经营区相隔离，相隔间距应不小于 5 m，活禽交易区与宰杀区相隔离，消费者与活禽相隔离。

5.3.5 市场内宜设置农民自产自销交易区。

5.3.6 市场内应根据购物和经营需要合理设置通道，分为主通道和辅助通道，主通道宜与市场主要出入口相接，贯通主要经营区域。主通道宽度应不小于 3 m，辅助通道宽度应不小于 2 m，具备条件的市场主通道宽度宜不小于 4 m。

6 设施设备

6.1 公共设施

6.1.1 配套

6.1.1.1 应按 GB 50763 的要求设置无障碍通道。

6.1.1.2 应根据市规划技术标准与准则要求配套建设停车场（库），设置小车位、摩托车位、非机动车位、装卸货泊位等。

6.1.1.3 应根据需求配置装卸场所、仓储设施、垃圾收集处理设施、管理用房等。

6.1.2 供水

6.1.2.1 供水设施应符合 GB 50015 的要求。

6.1.2.2 经营用水应符合 GB 5749 的要求，保证足够的水量、水压，设施配置符合国家节约用水的规定。

6.1.2.3 应根据需求设置供水设备，一户一表。水产、肉类、禽类经营区供水到摊位，熟食经营区供水到专间。具备条件的供水到每个摊位或经营区。

6.1.2.4 应配有符合消防规定的供水设施设备。

6.1.2.5 应配置高压水冲洗装置。

6.1.3 排水

- 6.1.3.1 市场内排水通道应确保畅通，采用沉井式暗渠（暗管）排水，设防鼠隔离网。
- 6.1.3.2 排水通道应设置窨井，窨井数量和间距根据实际情况确定，宜位于不同方向的交汇处。
- 6.1.3.3 购物通道下水道应为暗道，不应设明沟。
- 6.1.3.4 柜台外地面排水槽应使用不锈钢材料或耐腐蚀、易清洗消毒的材料制作并设地漏；柜台内排水槽排水应通畅，地面保持干燥；柜台台面宜设置排水导槽、管、地漏。
- 6.1.3.5 污水排放系统在接入市政排水管前应设置三级过滤处理设施，水产、冰鲜、禽类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施，再排入市场主排水管。
- 6.1.3.6 污水排放应符合 GB 8978 的要求。

6.1.4 供电

- 6.1.4.1 应配备安全、满足用电负荷的供电设施，一户一表，具备条件的市场可单独设置配电室、双电源切换系统。应配备漏电防护装置。
- 6.1.4.2 电线铺设应以暗线为主，不应乱接、乱拉电线，应根据经营需求配置足够的接地线的电源插座。
- 6.1.4.3 经营区用电设施应符合用电要求，安全可靠。
- 6.1.4.4 照明设计应符合 GB 50034 的要求。通道应配备照明灯具，摊位柜台上方应统一配置防潮的照明灯具，出入口应设置应急灯具。

6.1.5 通风

- 6.1.5.1 通风应满足卫生和经营要求，可采用自然通风或机械通风，排风机口的设置应符合环保要求。
- 6.1.5.2 市场内活禽交易、宰杀区应设置排风设施。
- 6.1.5.3 熟食专间应根据需求配置通风及温控设施。

6.1.6 消防

- 6.1.6.1 应按要求设置消防通道，保障疏散通道、安全出口、消防车通道畅通。
- 6.1.6.2 消防器材配置应符合 GB/T 17110—2008 中表 2 的要求。应定期检验、维修和更换。
- 6.1.6.3 消防安全标志应符合 GB 13495.1 和 GB 2893 的要求，标识完好合格。

6.1.7 监控

- 6.1.7.1 应根据治安管理需求配置数字摄像头，形成无死角、无盲区的监控系统。
- 6.1.7.2 应在办公场所设置集中监控显示屏，并安排人员值守。具备条件的，可进行远程监控或区域市场集中监控。
- 6.1.7.3 监控录像资料应存档备查，存档时间应不少于 30 日，资料不应删改或挪作他用。

6.1.8 信息化

- 6.1.8.1 应建立信息化网络系统，配置必要的计算机、打印机、扫描仪等设备，接入互联网并将使用端口配置到可能使用的区域。经营者因从事网络交易等原因需接入互联网的，市场应提供支持。
- 6.1.8.2 具备条件的市场可配备无线上网设施，向消费者提供公共无线上网服务，无线网络建设应符合公安部门对网络管理的要求。
- 6.1.8.3 具备条件的市场可在每个摊位前配备电子显示屏，条件不足的市场应配备公共显示屏或公示栏，公示通知公告、检测结果、溯源信息、价格行情、经营者信用和市场考核评价等信息。

6.1.8.4 市场宜配置依法检验合格的追溯设备供经营者统一使用。追溯设备应支持食品追溯的信息传递功能。

6.1.9 垃圾收集

6.1.9.1 市场应有数量足够、布局合理的垃圾收集设施和垃圾临时存放设施。垃圾临时存放应设置专门的垃圾桶临时周转设施或周转房，设施应封闭，周转房应容量充足，密闭管理，及时消杀，有冲洗及排水设施。摊位应根据需求统一配置垃圾容器，明确标识。

6.1.9.2 应配置垃圾分类容器。禽类经营摊位应配置有盖垃圾容器及冲洗设施，加工间和经营专间应配置废弃物存放专用密封容器。

6.1.9.3 鼓励具备条件的市场安装符合标准的厨余垃圾处理装置，就地处理厨余垃圾。

6.1.10 货物运输

6.1.10.1 应配置专用小型手推车进行货物运输，小推车集中定点存放。

6.1.10.2 应根据市场需求确定载货电梯和货物运输坡道的规格。

6.1.11 公共厕所

6.1.11.1 市场周边 50 m 范围内无独立式公共厕所的，应在市场内设置附属式公共厕所，并达到二类以上城市公共厕所设计标准。

6.1.11.2 市场内厕所设计应符合 CJJ 14 的要求，厕所门不宜面向交易区开设。厕所卫生应符合 GB/T 17217 的要求以及城市管理部门的其他要求。

6.1.12 食品安全检测

6.1.12.1 应独立设置食品安全检测室，面积应不少于 12 m²，并有明显标识。检测室与购物通道之间宜采用透明式隔断。

6.1.12.2 检测室应配备检测项目所需的检测设备、仪器、检测试剂、冷藏设备、清洗设备、电脑设备等，有良好的照明、给排水、控温和通风设备等。

6.1.12.3 食品安全检测试剂应在保质期内，且按储存条件要求分类保存。

6.1.12.4 检测室内应清洁、干爽、远离污染源，工作台、桌椅等基础设施应保持卫生。

6.1.13 服务设施

6.1.13.1 应设立市场服务管理办公室，并在市场显著位置设置投诉箱，公开相关行政监管部门及消费者投诉举报电话。

6.1.13.2 应在主要出入口或显著位置设置公平秤，配备经过检定合格的公平秤，其称量范围、准确度等级及数量应与经营项目相适应。公平秤指引应标识清晰、明显。

6.1.13.3 应设宣传栏、导购图、广播、商品区域指示牌及摊位编号。

6.1.13.4 应设置消费者休息区域并配备休闲座椅。具备条件的市场应设置饮用水免费供应点。

6.2 经营设施

6.2.1 摊位柜台

6.2.1.1 摊位柜台应按不同商品的经营需要统一设计制作，采用岛状式、条状式或组合式柜台整齐排列。通用柜台高度宜为 0.7 m~0.8 m，岛状式柜台的岛长、岛宽宜为 6 m，宜以 4 个摊位为 1 岛。柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。

6.2.1.2 柜台内外应铺设瓷砖或墙面砖，柜台内应铺设高于地面的地砖，便于存放货物。柜台面向通道一侧应设置高度不低于 0.1 m 的挡水凸边，可采用不锈钢等材料包边。

6.2.1.3 柜台应留有统一位置摆放追溯设施，便于消费者查询追溯信息。

6.2.1.4 家禽生鲜上市的市场，家禽销售摊位可参照 DBS 44/004 的要求设置。

6.2.1.5 肉类摊位台面宜使用食品级别 PE 板或厚木板；照明采用 LED 暖光灯。

6.2.1.6 蔬菜、水果柜台宜采用阶梯摆放式设计，宜为二至三层，每组柜台设 1~2 个出入口。

6.2.1.7 摊位柜台应按行业和顺序统一编号并设置号牌。

6.2.1.8 经营户门面、字号、招牌、排架、灯箱广告统一、规范、美观，与市场装饰格调相一致。

6.2.2 水产区设施

6.2.2.1 水产摊位地面应有一定的排水坡度，设置初级隔渣过滤井，配置增氧机架或不锈钢盘专用器具，海鲜摊位配有冷冻保鲜设施，活水鱼摊位内侧应设水池。

6.2.2.2 摊位柜台应在外侧设置高于台面的挡水板，高度不低于 10 cm。柜台内地面应保持排水畅通。根据需要可在摊位柜台外侧地面设置排水通道，保持道路不积水。

6.2.2.3 设置专门用于宰杀的操作台，操作台应设计排污槽并与专用污物桶相连，污物桶置于操作台下方。

6.2.2.4 供氧设备和管线应隐蔽设置，不应乱拉、乱接，具备条件的市场应统一配置、安装蓄养池和供氧设施。

6.2.3 熟食区设施

6.2.3.1 应设置专间经营熟食，专间与消费者之间应安装钢化玻璃隔断，并开设收银和销售两个窗口。

6.2.3.2 专间应分为预进间和售卖间，预进间和售卖间之间应物理隔离，预进间应配置洗手、消毒、干手、更衣设施。售卖间应配置空调、紫外线杀菌灯、专用放置或展示容器（具）、非手动式带盖废弃物与垃圾存放容器、通风排气等设施。设双门柜式传递窗。

6.2.4 冷藏设施

6.2.4.1 商品保质保鲜有温度要求的，应采用温控设备或采取相应的措施，做到货到即时存入冷藏、冷冻设施，保证商品陈列、销售与加工、运输环节形成的冷链不脱节。

6.2.4.2 经营冷鲜肉、冷鲜禽应配备冷藏柜，温度保持在（0~4）℃；经营冷冻食品应配备冷冻柜；经营冰鲜水产品应配备冰台。

6.2.4.3 经营熟食、豆制品、湿米面制品、半成品等应配备冷藏设施。

6.2.4.4 市场可集中设置冷藏室和冷藏保鲜设施，供经营户使用。

6.2.4.5 冷冻（藏）设施应带有温度显示装置。

6.2.5 防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂设施

6.2.5.1 熟食、豆制品、面包糕点、酱腌菜和其他可直接入口的食品区域，应设置防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂等设施并使用加盖或非敞开式容器盛放，应确保相关设施和容器正常使用，避免消费者直接接触。

6.2.5.2 防尘、防蝇设施应根据不同商品的特点分类制作，宜通过配置冷藏保鲜设备达到防尘、防蝇效果。

6.2.6 计量器具

6.2.6.1 摊位（店面）应配备经检定合格的计价秤，正面朝向购物通道，买卖双方均可接触。

6.2.6.2 计量器具应统一配置、统一管理、统一维修。

6.2.6.3 鼓励配置、使用具有数据统计、智慧支付功能的电子秤。

7 食品安全管理

7.1 准入管理

7.1.1 市场内不应进行非法野生保护动植物交易。

7.1.2 食品进货应有与货相符的食品相关合格证明。经营者无法提供食用农产品产地证明或购货凭证、合格证明文件的，市场应进行抽样检验或快速检测；抽样检验或快速检测合格后，可进入市场销售。

7.1.3 禽畜肉类应附有与货物相符的检疫检验合格证明；未实行定点的鲜猪、牛、羊肉等，应经检验合格后方可上市销售；水产品进货应提供产品产地等相关证明。

7.1.4 熟食、豆制品、湿米面制品、预调理肉制品及鱼糜制品应从有营业执照及相关资质的生产、经销企业进货，经营者应索要与之同行的送货单等留存备查。

7.1.5 市场内禁止销售下列食品：

- a) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；
- b) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品；
- c) 无标签的预包装食品；
- d) 所有品种的野生河鲩、河鲩活鱼和未经加工的河鲩整鱼；
- e) 国家为防病等特殊需要明令禁止销售的其他禁止销售食品；
- f) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；
- g) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；
- h) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
- i) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
- j) 外包装无标识盐、散装食盐，以及不符合食品安全标准的食盐；
- k) 现场制作的炒货食品；
- l) 其他不符合法律法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂。

7.1.6 市场应每天核对进货商品与商品产地证明或购货凭证、合格证明文件等，发现问题及时处理。

7.1.7 市场内经营的商品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，并报食品卫生管理部门处理，建立不合格商品退市机制。

7.2 食品安全检测管理

7.2.1 市场应指定专人负责快检工作，配备专职或兼职快检人员，检测人员必须经过上岗培训，能够独立熟练进行快速检测，及时报送快检信息。

7.2.2 食品安全检测室管理制度及操作规程应上墙公示，应按操作规程使用检测设备，及时清洁，妥善保管，定期维护。

7.2.3 按有关工作要求以及本地区重点品种、重点季节的特点，制定相应的季度（或月）检测计划，开展相应项目的快速检测。每天开展快速检测，对重点品种加强快检，原则上每个月覆盖全部相关经营者和主要经营种类。

7.2.4 检测宜在当天 9:00 前完成。

7.2.5 检测结果应登记归档，按要求上传至有关管理部门。具备条件的市场可对检测过程同步录像，并向消费者循环播放。

7.2.6 市场应公示每天入市检测情况和当天检测数据。

7.2.7 不合格产品应暂停销售，并进行复检。复检仍不合格的，应根据经营者与市场开办（管理）者签订的协议，对同批次该类所有产品进行下架销毁，处理结果应记录和公示，并报告市场监督管理部门。

7.2.8 宜向消费者提供所购食品免费检测服务。

7.3 溯源管理

7.3.1 建立肉类、蔬菜、水产品等行业流通追溯系统，经营者应使用统一的追溯模式进行追溯信息收集及展示。

7.3.2 市场追溯数据需与政府监管的追溯平台对接，将数据传输至追溯平台。

7.3.3 经营者应使用追溯系统建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证，记录和凭证保存期限应不少于 6 个月。

7.3.4 市场应督促经营者建立进货台账，记录商品品种、进货日期、供货商及联系方式、规格、数量等信息。

7.3.5 消费者要求提供购货凭证的，经营者应予提供。

7.4 食品从业人员卫生要求

7.4.1 市场应设有专职食品卫生管理监督人员，并指定一名负责人为食品卫生责任人，从事接触直接入口食品工作的从业人员应持有有效的健康证明。

7.4.2 市场熟食销售及食品加工人员的个人卫生与健康状况应符合 GB 14881-2013 第 6.3.1、6.3.2 条的要求。

7.4.3 销售熟食时双手不应直接接触食品，现金收取或找零应使用专用盛盘和夹具，不应直接接触钱币。

7.5 小餐饮管理

7.5.1 亮证经营：应依法取得营业执照、食品药品经营许可证，在就餐场所醒目位置悬挂。

7.5.2 场所设置：选址应远离活禽经营区、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源 25 m 以上；场所内应合理布局，粗加工、烹调、餐具清洗应相对间隔，食品原料清洗、餐用具清洗消毒和清洁工用具清洗水池（容器）分开专用并明确标识。宜安装隔油池进行废水预处理。

7.5.3 原料采购：采购食品、食品添加剂、食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者许可资质证明复印件、产品合格证明文件。

7.5.4 食品贮存：食品原料、半成品、成品应分隔或分离贮存。贮存过程与墙壁、地面保持适当距离。贮存过程应符合保证食品安全所需的温度和湿度。

7.5.5 加工过程管理：不应加工法律法规禁止生产经营的食品。加工食品应与许可范围一致。食品烹饪时间、温度应能保证食品安全，生食和熟食加工工具、容器不应交叉混用。

7.5.6 餐具清洗消毒：餐具使用后应及时清洗，建议采用热力消毒方法消毒，消毒后餐具应放置在密闭、干净的专用保洁设施内。

7.5.7 人员管理：从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。每天上岗前应进行健康检查，发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的人员应立即调离直接接触食品岗位。从业人员工作时应穿戴干净工作服、工作帽。

7.5.8 环境卫生：餐饮服务场所应定期清洁，保持干净，餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施，保持下水道畅通。

7.5.9 安全生产：加工过程应符合用水、用电、用气安全，应当使用取得燃气经营许可证的供应企业提供的合格的燃气钢瓶，不应使用无警示标签、无充装标识、过期或者报废的钢瓶。宜采用电力炉具加工食品。放置钢瓶、燃具和用户设备的房间内不应堆放易燃易爆物品和使用明火。

7.5.10 文明用餐：引导消费者使用公筷公勺、减少使用一次性餐具，适量点餐，开展“光盘行动”。

7.5.11 健康饮食：主动向消费者作出有关餐饮食品安全和餐饮服务质量的承诺，并在经营场所、菜单、外卖餐食的包装上提供有关“减油、减盐、减糖”等健康饮食宣传内容。

8 环境卫生管理

8.1 陈列摆放

8.1.1 基本要求

8.1.1.1 市场内商品应分类陈列、整齐摆放。

8.1.1.2 摊位柜台上不应铺垫与商品经营无关的泡沫、塑料、木板、砖块等辅助设施。

8.1.1.3 不应出摊（柜）、出店和占道陈列摆放商品。

8.1.1.4 商品、货物摆放和陈列高度应适宜，不宜阻挡相邻摊位视线。

8.1.2 蔬菜、水果

8.1.2.1 应按预包装和散装分开销售。

8.1.2.2 蔬菜、水果摆放应有利于保持新鲜、美观，方便销售。

8.1.2.3 易腐和易变质果蔬，待售期间宜在冷藏保鲜设备中存放。

8.1.3 鲜冻肉

8.1.3.1 肉类商品不应着地存放和接触有毒有害及有异味的物质。

8.1.3.2 鲜肉经营鼓励设品牌销售区，当天交易剩余的鲜肉、分割肉应进行冷藏保质。

8.1.3.3 销售中产生的不可食用肉应置于有明显标识的容器内。

8.1.4 水产品

8.1.4.1 鲜活水产品应置于蓄水池中销售。

8.1.4.2 冰鲜水产品应在多孔不锈钢板上冷冻保鲜。

8.1.4.3 水发水产品 and 鲜活贝类应在专门容器中储存销售。

8.2 包装

8.2.1 市场内不应销售超薄塑料购物袋（厚度小于 0.025 mm）和未标示生产者名称或者执行标准编号的塑料购物袋。

8.2.2 实行塑料购物袋有偿使用制度，明码标价，并在商品价外收取塑料购物袋价款。

8.2.3 提倡使用无毒、可降解的环保型包装材料。

8.2.4 销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒无害、干净整洁的容器、售货工具、包装材料。应使用食品接触用容器盛放腌制品。

8.3 卫生保洁

8.3.1 应实行环境卫生区域责任制，明确责任人。

- 8.3.2 市场应配备与市场规模相适应的专业保洁人员并划定责任区域，负责及时清扫、收取、运输市场内垃圾及废弃物，保持环境整洁有序，无积水、无异味、无暴露性垃圾。
- 8.3.3 经营者负责本摊位（店面）内的清洁卫生工作，做到摊位（店面）内整洁卫生，经营工具摆放整齐。
- 8.3.4 市场内应无乱吊挂、乱张贴、乱搭建、乱拉接、乱堆放、积水外溢、垃圾散落或堆积等现象。
- 8.3.5 市场外卫生应实行市容环境卫生责任区制度，设有专职卫生监督人员和日常保洁人员。
- 8.3.6 垃圾分类收集处理，日产日清，垃圾桶和垃圾收集房应密闭、干净整洁、无垃圾溢出和污水外流现象。
- 8.3.7 公共厕所实行专人管理，保持内外清洁无异味，定期进行消毒，设施使用正常。
- 8.3.8 鲜肉类、水产品、熟食类加工的操作台、切割用具及盛器均应每天进行严格清洗、消毒。
- 8.3.9 活水鱼蓄养池应用消毒水定期进行清洗、消毒，其他蓄养用具应定期清洗。
- 8.3.10 不可食品、水产品废弃物应由市场收集并及时处理。
- 8.3.11 活禽市场严格落实“一日一清洁消毒、一周一大扫除、一月一休市、当日活禽零存栏”制度（“1110”制度）。
- 8.3.12 应定期清理下水道，每 15 天不少于 1 次。

8.4 病媒生物预防控制

- 8.4.1 应定期组织开展病媒生物预防控制活动，将病媒生物防治设施配置安装到位，并确保有效、安全使用。防鼠应符合 GB/T 31712 的要求，防蚊应符合 GB/T 31717 的要求，防蝇应符合 GB/T 31718 的要求，防蟑螂（蜚蠊）应符合 GB/T 31719 的要求。
- 8.4.2 病媒生物预防控制使用药物、器械应符合国家规定，不应使用违禁、伪劣药物和器械。
- 8.4.3 鼠、蚊、蝇、蟑螂的密度应达到国家病媒生物控制水平标准 B 级要求。
- 8.4.4 应禁止犬类等宠物进入市场。

8.5 车辆管理

- 8.5.1 市场应配备专人负责车辆管理，实行定人、定点、定时管理车辆通行及停放秩序。
- 8.5.2 应及时引导经营者、消费者按指定区域分类停放车辆。
- 8.5.3 营业时间市场内不应停放车辆，不应有车辆进出（残疾人专用车除外）。

8.6 市场周边管理

- 8.6.1 市场出入口和市场周边无占道经营，无违章搭建、私拉乱挂、乱堆乱放、乱泼乱倒和小广告乱张贴等现象。
- 8.6.2 经营者不应在市场外摆摊设点经营。
- 8.6.3 市场周边应保持干净整洁，及时清扫和清运垃圾。
- 8.6.4 市场周边通往市场的消防通道应保持畅通。

9 经营管理

9.1 管理制度

- 9.1.1 市场应建立健全管理制度，内容包括但不限于：
 - a) 管理架构，管理人员工作、岗位目标责任；
 - b) 人员培训管理；
 - c) 食品从业人员卫生管理；

- d) 食用农产品市场准入、安全质量责任;
- e) 进货查验;
- f) 索证索票;
- g) 进销货台账登记;
- h) 产品质量安全管理、追溯;
- i) 不合格商品退出销毁;
- j) 消费者投诉举报处理、消费维权;
- k) 食品安全管理;
- l) 食品安全检测室管理;
- m) 经营户管理;
- n) 档案管理;
- o) 消防安全管理;
- p) 环境卫生管理;
- q) 信用管理;
- r) 市场公示;
- s) 知识产权保护;
- t) 商品和服务质量保障。

9.1.2 管理制度应以张贴上墙、录入信息化系统等方式公示。

9.1.3 应采取有效措施,确保各项制度落实到位。

9.1.4 市场应建立管理台账,包括但不限于服务台账、顾客投诉处理台账、食品从业人员健康检查登记台账、计量器具台账、校秤记录台账、不可食用肉回收台账、消防台账、餐厨垃圾管理台账。

9.2 教育培训

9.2.1 市场管理人员应按职责分别参加有关部门组织的岗前培训或轮训,经考核合格后持证上岗,宜佩戴统一印制的胸标,穿着统一工作服装。

9.2.2 市场从业人员应接受法律法规、食品安全、业务技能、遵章守纪、文明经营等方面的知识技术培训和教育。

9.2.3 市场从业人员应通过教育培训熟悉和掌握健康防护、动物防疫、食品安全基础知识及应急逃生自救技能。

9.3 经营资质

9.3.1 经营者(自产自销除外)应根据行业要求依法办理营业执照、食品药品经营许可证等相关证照,证照不全或过期失效的不应开展经营活动,不应超范围经营。

9.3.2 使用信息化系统对市场日常经营活动进行管理;对经营者进行备案管理,备案信息包括营业执照信息、法定代表人、执行事务合伙人、负责人或经营者的身份信息。

9.4 证照信息公示

9.4.1 经营者应持有各类合法证照并向消费者公示。

9.4.2 经营者应自行保存随商品(农民自产自销商品除外)同行的产地证明、购货凭证、合格证明文件等商品证(单)备查。

9.4.3 经营者可采用在摊位(店面)上方合适位置悬挂、建立证照墙集中展示、利用显示屏显示等方式进行公示。

9.5 计量管理

9.5.1 市场的计量管理与服务符合 GB/T 33659 的要求，经营者应使用符合国家标准的计量器具，按期进行计量器具强制检定，在用电子计价秤必须具有计量检定合格标识。

9.5.2 市场开办（管理）者应建立计量器具统一管理台账，对在用计量器具进行不定期抽查，配合市场监督管理部门及其指定计量检定机构做好强制检定工作。

9.5.3 发现有失准、未检或超过检定有效期的计量器具，应停止使用。

9.5.4 票据、票证、商品标识、价目表等应当正确使用国家法定计量单位。

9.5.5 公平秤由公平秤专职管理员负责管理，在消费者需要时提供计量复秤等公正计量服务。

9.5.6 市场开办（管理）者应与经营者签订诚信计量责任协议，并向社会公开诚信计量承诺，接受社会监督。市场开办（管理）者应制定诚信计量信用分类监管要求并对经营者实行诚信计量信用的分类监管，包括诚信计量信息记录，信用评价标准，明确计量守信、计量基本守信和计量失信标准等。

9.6 价格管理

9.6.1 市场应公示当天商品价格。

9.6.2 包装类商品标价签应当标明品名、计价单位、产地、零售价等主要内容，对于有规格、等级等要求的，还应标明规格、等级等项目。

9.6.3 经营者应当遵循公平、合法和诚实信用的原则，依据经营成本和供求状况合理制定商品价格。

9.6.4 经营者应采用法定计量单位明码标价，标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目。

9.6.5 经营者不应实施相互串通涨价、价格欺诈、囤积居奇和低价倾销等不正当价格行为。

9.7 信用约束

9.7.1 应建立经营者档案，公开、公平、公正地管理经营者。档案应为书面或电子材料，一户一档，妥善保存并及时更新，保存期限不少于经营者停止销售后 6 个月。档案信息包括但不限于：

- a) 经营者名称；
- b) 居民身份证；
- c) 营业执照；
- d) 食品药品经营许可证；
- e) 租赁合同；
- f) 联系方式、住所；
- g) 经营商品信息。

9.7.2 经营者应诚信经营，培育良好的社会信誉，自觉抵制欺诈、违规经营、偷税、漏税、欠税等情况发生。

9.7.3 经营者不应有欺行霸市、短斤少两、哄抬物价、价格欺诈和销售不合格商品等行为。

9.7.4 市场开办（管理）者应对经营者的日常监督检查情况、遵守市场管理规定情况、失信违规情况、商品质量问题、消费者投诉等情况进行收集、记录、归档。

9.7.5 市场开办（管理）者应开展优秀经营户或诚信经营户的评选表彰活动，对信誉差的经营户进行曝光公示。

9.7.6 市场开办（管理）者应及时清退违法违规经营者和商品，积极配合有关部门做好监督检查和市场监测预警工作。

9.8 消费者权益保护

9.8.1 应建立健全消费者投诉调解处理机制，及时对交易纠纷投诉和消费投诉做出公平公正、合法合理的处置。

9.8.2 市场开办（管理）者应建立登记台账，对投诉处理情况进行记录，保持投诉记录完整齐备。

9.8.3 鼓励市场开办（管理）者依据与经营者的合同约定设立消费者权益保证金，实施先行赔付制度，维护消费者合法权益。

9.9 市场安全管理

9.9.1 应设立市场安全管理机构，根据季节及气候特点，及时制定一线三排工作制度和排查计划，落实隐患排查治理和分级分类管理。

9.9.2 应严格执行各项安全管理规定和制度，定期或不定期地开展市场安全检查，及时消除安全隐患。

9.9.3 应制定应对公共卫生、食品安全、消防安全、电梯安全、治安事件、疫情防控等突发重大事件的应急预案，并定期组织应急演练。具备条件的市场，应建立应急救援物资库。

9.9.4 发生重大突发事件时，应按当地政府及有关主管部门的要求开市和休市。应落实定期休市和清洗消毒制度，对废弃物进行规范处理。

9.9.5 设置电梯（扶梯）的，应按国家对电梯（扶梯）的管理要求进行登记、检验；使用气瓶、叉车等特种设备的，应依据有关法律规定落实管理制度，配备具有资质的作业人员。

9.10 配合监管

9.10.1 应贯彻执行与市场有关的法律法规和规范性文件要求，主动配合、支持政府有关部门的监督检查和业务指导，对发现和指出的问题及时整改。

9.10.2 应认真配合开展文明城市创建、卫生城市创建、集中专项整治等活动。

9.10.3 应按要求建立和完善各项资料、台账，妥善保存、归档，随时接受检查或上报有关管理部门。

9.10.4 应做好各项信息采集和上报工作。

9.11 文化建设

9.11.1 应在市场内显著位置设置主题公益广告，与城市人文、周边环境相协调。

9.11.2 利用宣传栏、广播、显示屏等多种形式开展社会主义核心价值观、职业道德和社会公德等宣传。

9.11.3 具备条件的市场可依法建立党、团和行业自律组织，开展文化建设活动。

10 监督检查

10.1 市场开办（管理）者应接受社会监督和行政监管部门监督检查。

10.2 由专人每天进行不定时巡查，及时发现和解决问题，纠正经营者不规范行为，督促岗位管理人员认真履行职责。

10.3 市场开办（管理）者应对经营者进行检查考核，并据此奖优罚劣。

10.4 应建立服务监督和投诉处理机制，定期对消费者进行满意度随机调查，征询消费者对市场的意见和建议，并限时制定解决问题的措施，及时反馈消费者。

10.5 对市场长期存在的突出问题，应组织专项整治并取得实效，对因硬件缺陷造成的问题，应提请进行市场升级改造。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国主席令第69号 中华人民共和国突发事件应对法
 - [2] 中华人民共和国主席令第八十一号 中华人民共和国食品安全法
 - [3] 中华人民共和国国务院令第588号 突发公共卫生事件应急条例
 - [4] 国家市场监督管理总局公告2018年第12号 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告
 - [5] 国家食品药品监督管理总局令第20号 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法
 - [6] 粤食安办〔2016〕19号 关于印发《全省1000家农贸市场开展食用农产品快速检测工作实施方案》的通知
 - [7] 粤市监〔2021〕29号 广东省农贸市场综合治理行动工作领导小组关于印发《广东省农贸市场综合治理指导规范（试行）》的通知
 - [8] 中商务建字〔2019〕100号 中山市商务局关于印发《中山市农贸市场标准化升级改造试点专项资金管理办法》的函
 - [9] GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
 - [10] GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
-

地方标准信息服务平台