

DB3212

泰州市地方标准

DB3212/T 1171—2024

代替DB3212/T 2025—2017

农贸市场建设与管理规范

Specification of construction and management for markets of
agricultural products

2024-10-10 发布

2024-11-10 实施

泰州市市场监督管理局 发布

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。

本文件代替 DB3212/T 2025—2017《泰州市农贸市场建设与管理规范》，与 DB3212/T 2025—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改了文件名称；
- b) 修改了范围；
- c) 修改了规范性引用文件；
- d) 修改了术语和定义；
- e) 新增、调整了规划建设要求、公共设施设备、经营设施设备、商品管理等相关内容；
- f) 修改了卫生管理、市场管理，增加了病媒生物防制、控烟管理、安全生产管理、车辆管理、监督检查、评价与改进要求；
- g) 删除了附录 A 和附录 B。

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。

本文件由泰州市市场监督管理局提出、归口并组织实施与监督。

本文件由泰州市市场监督管理局市场秩序监督管理处负责具体技术内容的解释。

本文件起草部门：泰州市市场监督管理局、泰州市商务局、泰州市菜篮子商会、泰州市智慧农贸市场管理有限责任公司、泰州市兴盛市场开发有限责任公司、泰州恒景农贸市场有限公司。

本文件主要起草人：于世生、田子文、朱国平、吕小勇、李网官、胡贵荣、陈伯华。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2017年首次发布为 DB3212/T 2025—2017；

——本次为第一次修订。

农贸市场建设与管理规范

1 范围

本文件规定了农贸市场的术语和定义、市场分类、规划建设要求、建筑设施要求、公共设施设备、经营设施设备、商品管理、卫生管理和市场管理等内容。

本文件适用于新建、改建或扩建农贸市场的设置与管理。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17217 公共厕所卫生规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 21720 农贸市场管理技术规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 27770 病媒生物密度控制水平 鼠类
- GB/T 27771 病媒生物密度控制水平 蚊虫
- GB/T 27772 病媒生物密度控制水平 蝇类
- GB/T 27773 病媒生物密度控制水平 蜚蠊
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 33659 农贸市场计量管理与服务规范
- GB 35114 公共安全视频监控联网信息安全技术要求
- GB/T 38738 病媒生物防制操作规程 农贸市场
- GB/T 40248 人员密集场所消防安全管理
- 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 50140 建筑灭火器配置设计规范
- GB 50555 民用建筑节能设计标准
- GB 50736 民用建筑供暖通风与空气调节设计规范
- GB 55020 建筑给水排水与节水通用规范
- GB 55036 消防设施通用规范
- GB 55037 建筑防火通用规范
- CJJ 14 城市公共厕所设计标准

《动物防疫条件审查办法》（中华人民共和国农业农村部令 2022 年第 8 号）

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

以食用农产品为主要交易对象，由市场开办者提供长期、固定的商位（包括摊位、店铺、营业房等）和相应设施，提供物业服务，实施经营管理，有多个经营者进场独立从事各类食用农产品及食品经营的集中交易场所。

3.2

市场开办者 market administrator

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。

3.3

经营者 operators

依法注册或与市场开办者签订合同，在市场内独立从事经营活动的经营主体。

4 市场分类

宜按照建筑面积、营业规模与服务范围，划分为大型、中型和小型市场三类。详见表 1。

表 1 农贸市场分类

市场分类	建筑面积	经营种类	经营者总数	服务半径	备注
大型市场	≥5000 m ²	≥12 种	≥100 户	≥1500m	以零售为主， 兼具批发功能
中型市场	2000 m ² ~5000 m ²	≥10 种	50 户~100 户	≥1000m	以零售为主
小型市场	1000 m ² ~2000 m ²	≥8 种	10 户~50 户	≥800m	以零售为主

注：现有建筑面积 1000 m²以下的，归为小型市场；经营种类少于 8 类或经营者总数小于 10 户的，不宜定性为市场。

5 规划建设要求

5.1 总则

5.1.1 市场应遵循统一规划、市场运作、业态稳定、便民利民的原则。

5.1.2 应坚持建设标准化、经营连锁化、管理规范化的发展方向。

5.2 选址

5.2.1 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。

5.2.2 应符合市容、交通、环保、消防等有关规定，与城区改造、居住区和社区商业建设相配套，并根据居住人口、服务半径、消费需求等因素综合考虑确定规模，新建市场建筑面积应不小于 1000 m²。

5.2.3 以市场外墙为界，直线距离 1 km 内，应无有毒有害等污染源，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

5.3 经营占比

食用农产品及食品（蔬菜、水果、肉类、水产品、熟食、主食、副食调料等）经营占比应不小于 70%，少量其他便民业态（修配、小百货、土特产、小餐饮等）经营占比应不大于 30%。城郊和农村地区可适当降低农副产品经营占比，但应不小于 50%。

6 建筑设施要求

6.1 主体结构

6.1.1 应为地上单体建筑或非单体建筑中相对独立的封闭式场地，且不超过 2 层，不宜设在地下。

6.1.2 建筑结构应符合国家关于建筑、安全、消防等要求，具有良好的通风条件，室内宽敞明亮，自然采光好。

6.1.3 单层建筑市场层高应在 4.5m 以上，多层市场每层层高应在 4m 以上。

6.2 空间布局

6.2.1 场内布局

应按使用功能分为经营摊位、通道和辅助区三部分，并根据营业规模、商品种类和销售形式进行分配，面积结构比例宜为：经营摊位 55%、通道 35%、辅助区 10%。

6.2.2 出入口和通道

应根据建筑面积大小和周边环境设置，大型市场不少于 4 个，主要出入口的门宽不小于 5m，室内主通道宽度不小于 4m，购物通道不小于 2.3m；中小型市场出入口不少于 2 个，主要出入口的门宽不小于 4m，室内主通道宽度不小于 3m，购物通道不小于 2m。宜单设货物进出口。

6.2.3 经营区域

6.2.3.1 应划行归市，分区设置、合理布局，并配置清晰、明确的分区标识。区域设置应符合 GB 31621 的要求，食品经营区域与非食品经营区域分开设置，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品区域分开，防止交叉污染。熟食制品、豆制品、酱菜等直接入口食品的经营区域距离公共厕所、垃圾房等的间隔应大于 20m。鼓励市场取消活禽交易。设活禽交易区的，应符合《动物防疫条件审查办法》规定的动物防疫条件。

6.2.3.2 应根据市场规模和周边消费需求合理设置蔬菜、水果、水产品、肉类及其制品、禽蛋、粮油及其制品、豆制品、熟食、调味品、南北干货等经营摊位，并达到表 1 农贸市场分类要求。宜设立平价菜、自产自销和对口协作支援地扶贫农特产品等销售摊位或销售点。

6.2.4 公共服务功能区域和设施

6.2.4.1 应根据辅助区场所整体情况，科学、合理设置咨询服务台、消费纠纷调解室、食品检测室、公厕、休息区等公共服务功能区域和设施，有条件的还宜设置母婴室、饮用热水供应室以及就餐服务区、特色产品展销区等。

6.2.4.2 应配置与市场规模相匹配的装卸场所、仓储设施、管理用房，以及残疾人无障碍设施等公共设施。多层（含两层）市场还应配置客用电梯及专用货梯。

6.2.4.3 应综合考虑人流、物流、车流的合理布局，科学设置交通流线。配套建设停车场（库），按经营者和消费者的机动车、非机动车分类分区，并设置相应的停放标志。

6.3 装修

6.3.1 主出入口应设置醒目的市场名称、标识，建筑外观和门面设计美观、实用。

6.3.2 地面应符合排水、防滑、易清扫的要求，铺设防滑地砖，向通道两侧排水沟倾斜，坡度设计科学合理，保证通道无积水。

6.3.3 内墙（含立柱四周）应贴墙面砖，高度不低于 1.8m。生鲜、家禽和熟食等区域应到顶。

6.3.4 房顶可采用防霉涂料，吊顶应采用燃烧性能为 A 级的装修材料。

6.3.5 场内各种管道、线路、设施设备应尽可能隐蔽设置。

6.3.6 经营者字号标牌、广告牌、店铺招牌等应统一规范。

7 公共设施设备

7.1 给排水设施

7.1.1 给排水设施应符合 GB 50015 的要求。场内经营用水应符合 GB 5749 的要求，保证足够的水量、水压。节水应符合 GB 50555、GB 55020 等要求，宜在保证满足用水卫生标准的条件下使用循环用水。

7.1.2 场内上下水道应采用沉井式暗渠（暗管）排水系统，确保畅通。主通道与购物通道交叉处应设窨井，窨井间距不宜大于 10m，柜台内侧设地漏。

7.1.3 购物通道下水道应设计为暗道，并设有防止异味扩散的设施，不应设为明管、明沟、明槽。

7.1.4 室内供水设施应按各行业交易区的用水要求设置，配足容量，一户一表。水产区、肉类区供水到商位，熟食经营专间供水到专间。

7.1.5 柜台外地面排水槽宽度 8 cm~10 cm，弧度深度 3 cm~5 cm，用不锈钢材料或耐腐蚀、易清洗消毒的材料制作并设地漏。柜台内排水槽保持排水通畅，地面干燥，不积污水和污物。

7.1.6 污水排放系统的过滤处理设施应符合 GB 8978 的要求。城区市场污水隔渣过滤处理后接入城市污水管网。农村市场污水排放应增设必要的污水处理设施。水产、畜禽肉类、熟食卤味类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施。

7.1.7 应配置高压水冲洗装置，便于冲洗地面墙面和设备设施。

7.2 供电设施

7.2.1 应配备符合用电负荷、安全的供电设施，宜单独设置配电室。电线铺设以暗线为主，并配备漏电保护装置。

7.2.2 场内环境照明供电设施配置应符合 GB 50034 的要求。柜台上方应配置统一美观的节能照明灯具，主通道与购物通道也应配备节能照明灯具，出入口应设置应急灯。同一交易区宜采用统一光源，不应使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明。

7.2.3 各经营区域应配置带接地线的符合低压电器使用的电源插座，水产区域使用防水插座。每个摊位不少于 1 个，水产摊位和鲜肉摊位不少于 2 个。

7.2.4 场内应实行一户一表，集中管理。场外宜配置电动车集中充电设施。

7.3 通风设施

7.3.1 场内通风应符合 GB 50736 的要求，宜采取自然通风。自然通风达不到卫生和经营要求的，应采用机械通风，配置中央空调、新风系统等通风设施。排风机口的设置应符合环保要求。

7.3.2 设有活禽交易区的，应设置独立换气装置，畅通空气流通。

7.3.3 需要实施温控的食品专间应配置相应的通风和温控设施。

7.4 消防安全设施

7.4.1 应按照 GB 50016、GB 50140、GB 55036、GB 55037 的要求，合理设计、配置消火栓系统、自动灭火系统、火灾自动报警系统、防烟与排烟系统、灭火器等消防设施、器材，并与主体工程同时设计、同时施工、同时投入使用。

7.4.2 应设置消防通道、安全出口、疏散通道，合理配置应急照明灯和安全出口指示牌。

7.5 垃圾处理设施

7.5.1 应按厨余垃圾、可回收物、其他垃圾设置分类垃圾收集容器，并按需设置有害垃圾收集容器。每个经营户应配置加盖的厨余垃圾、其他垃圾两类收集容器。

7.5.2 应设置厨余垃圾、可回收物、其他垃圾、有害垃圾集中存放的收集站（房），张贴标识牌。配备足够的加盖密闭分类垃圾桶、冲洗设备。

7.5.3 具备条件的市场宜安装符合标准的厨余垃圾处理装置，就地处理厨余垃圾。

7.6 公共厕所

7.6.1 应配置公共厕所，并达到 CJJ 14 规定的二类以上标准。

7.6.2 应按照 CJJ 14、GB/T 17217 等技术规范的要求，合理设计、配置卫生设施设备。厕所门不宜面向交易区开设，不应设在熟食等直接入口食品经营区附近。

7.6.3 至少设置 1 个方便残疾人、老年人、伤病人或孕妇儿童使用的带扶手的坐便器或蹲便器。

7.7 监控设施

7.7.1 视频监控设施的配置应符合 GB 35114 的技术要求，多角度、全方位安装数字红外摄像头。

7.7.2 建立集中监控显示屏，利用智能视频分析技术如人流统计、行为识别等，提高监控效率和响应速度，并安排专人值守，实时监控市场情况。

7.7.3 配置远程访问和控制功能，同时采取加密传输和存储措施，确保监控数据的安全性和合规性。

7.7.4 监控录像应至少保留 30 天，采用可靠的存储解决方案，防止数据丢失或被未授权访问。

7.8 信息化设施

7.8.1 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。场内宜提供免费无线网络服务，支持移动支付功能。

7.8.2 应根据自身条件合理配置相应的广播设施、电子显示屏（大数据公示屏、商户屏、导视屏）和触摸查询一体机等，以及智能计量设备和智能快速检测设备，公示市场指导价格、检验检测、商户亮证经营等信息，提供信用、检测、溯源等信息查询服务。

7.8.3 应建立信息化追溯管理系统，直接接入政府主管部门追溯信息管理平台。

7.9 检测设施

7.9.1 应设立食品安全检测室，面积不少于 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。

7.9.2 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。

7.10 病媒生物防制设施

7.10.1 应按照 GB/T 38738 的要求合理设置防鼠、防蝇设施。

7.10.2 防鼠设施

7.10.2.1 出入口门应严密，门外应有 60 cm 高的铁皮防护门板或设置活动的防鼠门板，供夜间防鼠使用。室内墙壁与室外相通的管道孔应堵严、通风口应设防鼠网（网孔不超过 0.6 cm）。

7.10.2.2 下水道应有防鼠设施，如下水道盖、漏和具有防鼠功能的不锈钢篦子（篦子间隙应小于 1 cm）。

7.10.2.3 室内食品加工间、熟食品间、粮食干料间，夜间应设置防鼠门板（门板离地间距应小于 0.6 cm，门板高度大于 60 cm）。

7.10.2.4 应沿建筑物周边外墙根每 15m 内放置一个毒饵盒。粮油、熟食品间及加工区应采取鼠夹、粘鼠板等器械法灭鼠，每 15 m²面积放置一个鼠夹，粘鼠板应布放在鼠类经常活动的道路上或洞口边。蔬菜、鲜肉、水产品、活禽及其他有鼠区域应沿墙根和摊位，每 15 m²范围内放置一个毒饵盒，内投放 25g 鼠药。

7.10.3 防蝇设施

7.10.3.1 重点区域如熟食品间、食品加工间等生产直接入口食品间，应建立纱窗、纱门（或风幕门）、防蝇罩等防蝇设施。

7.10.3.2 一般每 15 m²摊位应布放一台灭蝇灯，前台购物通道每 10m 距离布放一台灭蝇灯。

7.10.3.3 粮油、熟食品及加工区应使用灭蝇灯。在夏季蝇密度高峰期可辅助采用沾蝇纸、沾蝇绳。加工或销售熟食卤品、豆制酱菜等直接入口食品的柜台应安装防蝇设施。食品加工操作台上方不应安装电击式灭蝇灯。

7.11 公共服务设施

7.11.1 应设立服务台，提供咨询服务和消费纠纷调解，并在市场显著位置设置投诉箱，公布投诉电话。

7.11.2 应在市场主要出入口设置场标、指示标志、入场须知、平面示意图、禁烟标志、犬只禁入标识等，在显著位置集中设置法规、管理信息等公示栏和健康教育宣传栏。

7.11.3 应设置便民服务工具箱，配置纸巾等基本生活用品、消毒棉球等急救药物，以及剪刀等常用工具。

7.11.4 应设置顾客休息区，配置长椅、饮水机等服务设施。宜设置宠物暂存区，配置暂存栏。

8 经营设施设备

8.1 摊位柜台

8.1.1 一般要求

- 8.1.1.1 摊位柜台应根据不同商品的经营需求，统一设计，采用岛状式、条状式或组合式整齐排列。宜配备统一的商品摆放容器。
- 8.1.1.2 柜台长度宜为 1.6m~2m，宽度宜为 1m~1.1m，高度宜为 0.7m~0.8m。经营活动空间深度宜不小于 1.5m。柜台靠通道外侧边沿应设挡水凸边，高度不低于 10 cm。
- 8.1.1.3 各柜台应统一设置柜台号牌、价格牌及相关证照的装置，高度宜为 2m~2.2m，价格牌、柜台号牌等标识牌应统一制作，宜采取触摸屏亮照方式和电子大屏公示上市商品价格方式。
- 8.1.1.4 柜台内应留有统一位置摆放电子秤，电子秤设置位置应便于消费者查看。

8.1.2 分类要求

- 8.1.2.1 蔬菜、水果柜台应采用斜面或阶梯摆放式设计。提供削皮服务的应配置统一的果皮容器。
- 8.1.2.2 冰鲜水产交易区柜台宜设置在靠墙侧，布局相对集中。内墙面铺设瓷砖宜到顶，地面铺设防滑地砖，应有一定的排水坡度。台面采用不锈钢结构或砖砧结构，台面上加装多孔不锈钢板，外贴瓷砖。
- 8.1.2.3 鲜活水产品交易区宜设计为 30 cm~50 cm 高度的柜台，统一配置含供氧设施的蓄养容器或分隔蓄养池，外沿档水板高度不低于 20 cm。宜设置统一的宰杀操作台面、水龙头、排水口、排污槽和固定污物桶，污物桶置于操作台下方。鲜活水产宰杀操作台宜设置隔离挡板。
- 8.1.2.4 肉类柜台宜采用食品级别 PE 板或厚质木板铺面。用于砍、剁的砧板或直接嵌在台面上，或在柜台内统一留有摆放砧板的位置，砧板架应统一固定设计。
- 8.1.2.5 半成品（经腌制、调制加工后的净菜、火锅食品、肉菜制品、豆制品、冷冻食品等）柜台应配有密闭、保鲜、防尘、防蝇设施，不应露空售卖，预留冷柜电源插座。
- 8.1.2.6 副食品经营柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。设置统一货架和放散装食品公示卡的设施。

8.2 专间

- 8.2.1 销售熟食制品、酱菜调味品、品牌专营食品及需现场加工的食品等应入专间经营。
- 8.2.2 专间面积与生产加工能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；专间布局满足生产加工流程要求，生食区与熟食区、原辅料和成品的存放场所应分开，避免交叉污染。
- 8.2.3 专间应安装钢化玻璃隔断，并开设收银和销售窗口。专间内设置洗手消毒水池、脚踏式供水装置，配置专用售货柜、容器和销售工具，配备空调、冷藏柜、紫外线消毒灯等设备。

8.3 冷冻冷藏设施

- 8.3.1 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。
- 8.3.2 经营冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜，温度保持在-15℃以下；经营冷鲜肉、冷鲜禽应配备冷藏柜，温度保持在 0℃~4℃；经营冰鲜水产品应配备冰台。
- 8.3.3 经营熟食制品、豆制品、湿面制品、半成品等应配备冷藏设施。
- 8.3.4 冷冻冷藏设施应带有温度显示装置。
- 8.3.5 有条件的市场可集中设置冷藏室或冷藏保鲜设施，供经营户使用。

9 商品管理

9.1 准入管理

9.1.1 市场开办者应与经营者签订书面合同，明确双方权利义务。合同应包括摆卖规范，交易商品种类、食品等商品的进货查验、索证索票、商品购销台账，不合格商品下架、水电使用、卫生、消防等责任条款，诚信经营、食用农产品质量安全协议、商品质量承诺以及计量活动责任、义务和要求等内容。

9.1.2 市场开办者应统一保管票据或督促经营者保管相关票据，并建立商品进货台账，主要记录内容为商品品种、进货日期、供货商及联系方式、规格、数量等信息。

9.1.3 市场应审查经营者的经营资格，明确其产品安全管理责任，定期对经营者的经营环境、条件、内部安全管理制度和经营产品是否符合法定要求进行检查，发现销售不符合法定要求产品或者其他违法行为的，应及时制止并立即报告当地政府有关职能部门。

9.2 进货管理

9.2.1 经营者应向供货商索取产品的产地证明或者购货凭证、合格证明文件。无法提供的，市场应进行抽样检验或快速检测，合格后方可入场销售。

9.2.2 果蔬类商品宜从依法设立的销售食用农产品的批发市场或农产品生产基地进货。

9.2.3 禽畜肉类应从当地定点屠宰厂或依法设立的批发市场、养殖基地进货，并附有与货物相符的检验检疫合格证明。未实行定点的鲜牛、羊肉等，应经检验合格后方可上市销售。

9.2.4 水产品进货应提供产品产地等相关证明。

9.2.5 豆制品和熟食制品应向依法设立的生产、经销企业进货，并索要随货同行的送货单等留存备查。

9.2.6 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。

9.3 检测管理

9.3.1 市场应建立快检人员培训与管理、抽样与检测、检测结果公示、不合格品处置、质量控制与改进等快速检测管理制度，并按照当地市场监管部门要求，结合实际制定检测计划，及时准确的开展食用农产品快速检测工作。

9.3.2 应配备专职或兼职快检人员，负责每天清晨商品的入市抽样、检测、公示、录入和后处理工作。商品检测应尽量在市场集中交易时间前完成，一般应在早晨 7:30 前完成。

9.3.3 检测结果应登记归档，按要求上传至当地市场监管部门，并在显著位置公示当日检测结果。具备条件的市场，宜对检测过程同步录像，并向消费者循环播放。

9.3.4 不合格商品应暂停销售，并进行复检。复检仍不合格的，应对同批次该类所有商品进行下架销毁，记录处理结果，并报告当地市场监管部门。

9.3.5 具备条件的市场，宜向消费者提供所购食品免费检测服务。

9.4 禁营项目

9.4.1 不应销售病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品，不应销售变质肉、注水肉、未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类及其制品。

9.4.2 不应入市销售场外加工的肉糜。

9.5 商品展陈

9.5.1 果蔬产品

9.5.1.1 应按产品特性、品种规格统一陈列方式。

9.5.1.2 预包装果蔬摆放应有利于保持新鲜，整齐美观。应分类陈列、整齐摆放，不应出摊（柜）、出店和占用通道。

9.5.1.3 散装果蔬应在上柜前做清洁整理。

9.5.1.4 易腐和易变质果蔬待售期间宜在 0℃～4℃条件下存放。

9.5.2 肉类产品

9.5.2.1 肉类商品不应着地存放，不应接触有毒有害及有异味的物质。

9.5.2.2 冷鲜肉和冷冻肉应分别存放于冷藏陈列柜和冷冻陈列柜中陈列销售。

9.5.2.3 冷柜中散装陈列的畜禽肉品和调理制品应放置托盘中。

9.5.3 水产品

9.5.3.1 鲜活水产品应置于蓄养池中陈列销售。

9.5.3.2 水发水产品和需清水暂养的贝类应放在专门的容器中陈列销售。

9.5.3.3 冰鲜水产品上柜销售应铺设散冰保鲜。

9.5.4 其他商品

9.5.4.1 散装食品应配置专用拿取工具，放置封闭专柜经营。

9.5.4.2 豆制品宜放入冷藏设施销售，温度保持在 20℃以下。

9.5.4.3 直接入口的半成品、熟食制品应有清洁、卫生外罩或覆盖物，不应使用塑料布遮盖。

9.6 包装

9.6.1 市场应建立塑料购物袋集中购销制度。宜统一定制可降解塑料购物袋或其他环保材料材质购物袋。禁止销售、使用厚度小于 0.025 mm 的塑料购物袋，推广使用无毒、可降解、环保型包装材料，不应使用黑色或深色有毒厚质、非食用和非环保型塑料袋。

9.6.2 熟食及直接入口的食品、腌制品应使用食用盛器，不应使用化学和有毒有害的塑料桶。

9.6.3 鲜肉、加工后的水产品、豆制品、酱卤制品等应使用食品袋包装。

9.6.4 经营的预包装食品，其标签应符合 GB 7718 的规定。

9.6.5 销售食品包装应符合 GB 23350 的规定，不应过度包装。

10 卫生管理

10.1 环境卫生

10.1.1 场内卫生应实行区域包干，明确包干责任人。场外卫生应实行市容环境卫生责任区制度。

10.1.2 市场应根据清扫保洁面积、人流和物流等情况，配备足够的保洁人员并划定责任区域，负责公共区域的保洁。在营业时段实施巡回保洁，垃圾随产随清，全天候保持营业场所和周边环境干净整洁，地面干燥、清洁、无异味，不留卫生死角。

10.1.3 场内经营者应负责本摊位（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，无乱搭乱建、私拉乱接、乱挂乱吊、乱堆乱放、积水外溢、垃圾散落、出摊（占道）经营等现象。

10.1.4 垃圾分类收集处理，日产日清，垃圾桶和垃圾收集站（房）应密闭，干净整洁，无垃圾溢出和污水外流。垃圾清运车辆应清洁、密闭。

10.1.5 公共厕所管理应符合 GB/T 17217 的要求，有保洁制度和配备保洁管理人员，定期清扫冲洗、消毒，做到无积水、积污、积垢，干净整洁无异味；设施使用正常。宜在洗手区配备洗手液等卫生用品。

10.1.6 应关注下水道和污水处理设施的运行状况，定期疏通冲洗，宜每 15 天不少于 1 次。

10.1.7 不可食品、水产品废弃物应由市场收集并及时处理。

10.1.8 犬类等宠物不应进入市场。

10.1.9 遇重大节假日和重要活动，应集中组织开展大扫除。

10.2 设施卫生要求

10.2.1 肉类、水产、熟食、豆制品所用的操作台、砧板以及各类切割用具和盛器应每日清洗、消毒。

10.2.2 现场制作肉糜、肉丸的机械应每日清洗、消毒。切割用具及容器应在规定位置加盖存放。

10.2.3 活水鱼蓄养池应用消毒水定期进行清洗、消毒，每周至少 2 次。其他蓄养用具应定期清洗。

10.3 从业人员卫生要求

10.3.1 应设专职食品安全管理人员，建立从业人员食品经营资格管理制度，相关从业人员应持有有效的健康证。

10.3.2 熟食品加工人员的个人卫生与健康状况应符合 GB 14881 的要求，做好手卫生，穿戴工作服、工作帽、口罩，并保持良好的个人卫生习惯。

10.4 病媒生物预防控制

10.4.1 应制定病媒生物预防与消杀计划，定期组织人员开展病媒生物预防控制活动，并设专人对病媒生物防制情况进行巡检和登记。

10.4.2 应按照 GB/T 38738 的要求，使用相关药物、器械。毒饵盒内毒饵定期更换。

10.4.3 鼠、蝇、蚊、蜚蠊的密度控制应达到 GB/T 27770、GB/T 27771、GB/T 27772、GB/T 27773 中 B 级要求。

10.5 控烟管理

10.5.1 应制定控制吸烟的规章制度，市场室内区域全面禁止吸烟。

10.5.2 应设置控烟监督员，对吸烟者及时进行劝阻，确保控烟规定的执行。

11 市场管理

11.1 组织机构

11.1.1 应根据规模大小配备相应的管理人员（含保安、保洁，下同）。大型市场一般宜配备 15 名以上的管理人员，中型市场宜配备 5 名~15 名的管理人员，小型市场宜配备 5 名左右的管理人员。其中，保洁人员宜按照每 500 m²经营面积不少于 1 名配备。

11.1.2 市场管理应实行岗位目标责任制，配备市场秩序、环境卫生、车辆停放、食品安全、商品检测、台账资料、信息宣传、设施设备、消防安全、计量管理等专兼职工作人员，做到分工明确，责任到人。

11.1.3 应在市场醒目位置公开市场管理负责人和市场管理人员姓名、职务和联系电话。

11.2 制度规范

11.2.1 应建立健全管理制度，包括但不限于：

- 台账管理；
- 合同管理；
- 信用管理；
- 市场管理；
- 市场公示；
- 应急管理；
- 商品先行赔付；
- 商品检查验收；
- 人员培训管理；
- 环境卫生管理；
- 市场档案管理；
- 不合格商品退市及销毁；
- 产品质量安全管理；
- 从业人员个人健康状况管理。

其中台账管理制度内容包括消防安全管理、农产品溯源、顾客投诉处理、计量器具管理、不合格商品退市及销毁、卫生（防疫）消毒记录、食品从业人员健康检查登记等。

11.2.2 应编制管理人员工作手册，包括但不限于：

- 部门职责及责任要求；
- 管理人员工作流程。

11.2.3 应建立重点商品销售统计和分析制度，对粮油、肉禽蛋、果蔬等大类商品进行定期统计和价格监测。

11.3 教育培训

11.3.1 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。具备条件的市场，管理人员宜佩戴统一印制的胸标（胸牌），穿着统一工作服装。

11.3.2 应为从业人员提供法律法规、食品安全、业务技能、遵章守纪、文明经营等方面的技能培训与教育。

11.4 票证管理

11.4.1 经营者（自产自销除外）应根据行业要求依法持有有效营业执照、食品经营许可证或登记备案证等相关证照，不应无证照经营。

11.4.2 随商品同行的当日合格证、检疫证、送货证、确认单等证单在营业时应张挂公示，并在当日营业结束后妥善保管备查。

11.4.3 经营者应在摊位（店面）显著位置公示营业执照、食品经营许可证、从业人员资格证（含健康证）等相关证照，受场地条件限制的市场也应实行统一集中亮照。

11.5 价格管理

11.5.1 销售各类商品应按国家有关规定实行明码标价，标价内容真实准确、字迹清晰、货签对位、标识醒目。

11.5.2 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、质地等要求的，还应标明规格、等级、质地等项目。

11.5.3 不应价格欺诈、哄抬价格。

11.6 计量管理

11.6.1 市场计量管理服务应符合 GB/T 33659 的要求，配备专兼职人员，做好计量制度建设、计量器具的更新维护、登记造册、日常巡查（抽检）、台账管理、服务并督导经营者正确合法使用、维护计量器具。

11.6.2 市场内使用的计量器具应符合国家规定，与其经营项目相适应，并按期向法定计量检定机构申请强制检定，取得检定合格标识。市场宜实行计量器具“六统一”（统一配置、统一管理、统一检定、统一轮换、统一维修、统一标识）管理模式。

11.6.3 应在主要出入口和水产区、活禽区等存在初加工服务的区域显著位置合理设置公平秤，提供计量复秤等公正计量服务。

11.6.4 经营者在现场交易时，应明示计量单位、计量过程和计量器具显示的量值。不应使用不合格的计量器具，不应破坏计量器具准确度或者伪造数据，不应破坏铅封。

11.6.5 票据、票证、商品标识、价目表等应正确使用国家法定计量单位。

11.7 安全生产管理

11.7.1 应制定安全生产和消防管理相关规章制度并严格执行，建立健全工作台账。

11.7.2 应定期开展安全生产和消防安全检查并记录，及时消除安全隐患。

11.7.3 消防安全管理应符合 GB/T 40248 的要求，保障疏散走道、通道、安全出口、疏散门和消防车通道的畅通，不被占用、堵塞、封闭。确定各类消防设施的操作维护人员，保证消防设施、器材以及消防安全标志完好有效，并处于正常运行状态。

11.7.4 市场在投入使用、营业前，应取得当地消防救援机构的许可。

11.7.5 电动自行车不应在场内停放、充电；不应在营业时间进行动火作业；不应生产或储存易燃、易爆化学物品；不应使用明火照明或取暖。

11.7.6 使用燃气用具应符合城镇燃气相关技术标准和管理规定，安装工商业级燃气泄漏自动切断报警装置。不应使用瓶装液化石油气。

11.7.7 应制定应对公共卫生、食品安全、消防安全等突发重大事件的应急预案，定期组织从业人员开展安全培训和疏散演练，使其熟悉掌握消防器材使用方法、火灾预防和逃生自救知识。

11.8 消费维权管理

11.8.1 应建立健全消费者投诉调解处理机制，配备专（兼）职人员，及时受理、公平公正协调解决交易纠纷和消费投诉。

11.8.2 应实行先行赔付制度，维护消费者合法权益。

11.8.3 应建立投诉登记台账，对投诉处理情况进行记录，保持投诉记录完整齐备。

11.9 车辆管理

11.9.1 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。

11.9.2 应及时引导经营者、消费者按指定区域分类停放车辆。

11.9.3 营业时间内，经营区域不应停放车辆，不应有车辆进出。

11.9.4 宜统一配备装卸货的平板车，并统一定点摆放。

11.10 文化建设

11.10.1 宜开展文明市场创建活动，营造文明经营、诚信经营、守法经营的良好氛围。

11.10.2 宜利用广播、宣传栏、电子显示屏等多种媒介，开展社会主义核心价值观、职业道德、社会公德等教育。

11.10.3 具备条件的市场宜建立党、团、工会和行业自律组织。

11.11 监督检查

11.11.1 市场应明确专人每天进行一定频次的动态巡查，及时发现和解决存在的管理问题，纠正经营户的不规范行为，督促岗位管理人员认真履行职责，保证市场管理全天候、常态化保持在较高水平。

11.11.2 应对经营者遵章守纪的情况进行检查考核，计入诚信档案。

11.11.3 对市场存在的突出问题，应组织专项整治并取得实效。对因硬件缺陷造成的管理困难，应进行升级改造。

11.11.4 市场开办者应主动配合、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进行整改，按要求建立和完善各项资料、台账，做好各项信息采集和上报工作。

11.11.5 应建立服务监督机制，及时收集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。

11.12 信用管理

11.12.1 应收收集整理经营者证照、租赁合同和从业人员居民身份证等信息，按户建立信用档案。

11.12.2 应建立经营者信用等级评定和奖惩机制，定期收集、记录经营者的日常监督检查、遵守市场管理规定、失信违规、商品质量问题、消费者投诉等信息，公示考核结果，并据此奖优罚劣。

11.12.3 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，情节严重的，宜清退出场。

12 评价与改进

12.1 有关部门定期组织开展星级农贸市场认定工作，对农贸市场建设和管理工作进行综合评价，评定相应星级。

12.2 有关部门对农贸市场硬件设施维护、日常卫生管理、食品安全管理、经营秩序管理、购物体验性等长效管理方面实施日常考核奖惩。

12.3 市场开办者应根据评价和考核结果持续改进，提高经营服务水平，优化服务供给，不断提高服务质量。