

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

DB

地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

社区菜市场（农贸市场）设置和管理规范

Specifications of Management and Facility Construction in Community Fresh Food
Markets

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发布

前 言

本标准依据GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由全国城市农贸中心联合会提出。

本标准由北京市商务局归口。

本标准代替DB11/T 309-2005。

本标准与DB11/T 309-2005相比，主要变化如下：

修订了社区菜市场（农贸市场）定义内容（见3.1,2005年版3.1）；

增加了多层式菜市场应设置电梯或扶梯要求（见4.1.3.9）；

修订了活禽交易相关要求（见4.1.4.5,2005年版6.1.3）；

修订了污水排放要求（见4.2.1.8、4.2.1.9、4.2.1.10，2005年版5.1.6）；

增加了防汛设施要求（见4.2.5）；

增加了追溯制度、消防制度、用水用电制度、防汛制度等（见5.6.1）；

删除了活禽加工内容（2005年版7.3.5）。

本部分起草单位：全国城市农贸中心联合会、北京市鑫绿都农副产品市场中心、北京玉泉东商品交易市场有限责任公司

本部分主要起草人：马增俊、申志勇、焦长义、纳绍平、范宇光、王菲、尚呈

社区菜市场（农贸市场）设置和管理规范

1 范围

本规范规定了社区菜市场（农贸市场）开业技术条件、经营管理规范、从业人员及岗位服务要求。本规范适用于北京市社区菜市场（农贸市场）的新建、改造和运营。

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，仅所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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8978 污水综合排放标准

GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 50034 建筑照明设计标准

GB 50222 建筑内装修设计防火规范

GB/T 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分：通用符号

GB/T 17110 商店购物环境与营销设施的要求

GB/T 17217 城市公共厕所卫生标准

GBJ 16 建筑设计防火规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

3.1 社区菜市场 community vegetables marke

是由市场举办者提供固定商位（包括摊位、专间等）和相应配套设施及服务，实施统一经营管理，有多个经营者进场独立从事果蔬、肉禽蛋及其制品、水产品、乳制品、豆制品、干货食品、调味品、粮油及其制品等食用农产品零售交易的经营场所。

社区菜市场（农贸市场）以下简称菜市场。

4 开业技术条件

4.1 场地要求

4.1.1 选址及面积要求

4.1.2 应符合北京市建设总体规划和商业网点布局规划。

4.1.3 应有相应的规划建设手续。

- 4.1.4 符合交通、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结合。
- 4.1.5 以菜市场外墙为界，四周外墙 1km 距离以内，无产生有毒有害气体、烟雾、粉尘等污染源，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。
- 4.1.5.1 新建菜市场建筑面积可按 50-100 m²/千人的标准规划配置，一般不宜小于 500 m²（郊区新城社区菜市场建筑面积不宜小于 300 m²）。
- 4.1.5.2 菜市场内蔬菜经营区营业面积不应少于市场总营业面积的1/3。
- 4.1.5.3 新建、改造菜市场应在场外配置临时卸货场和非机动车停放区，并应设置相应的管理标识。鼓励有条件的市场根据市场规模设置机动车停放区。
- 4.1.6 场内环境要求**
- 4.1.7 场门应清洁、美观，有明确、完整的名称标识。
- 4.1.8 场内空间应通透、宽敞、明亮，具有良好的通风条件，空气清新、无异味。
- 4.1.9 场内通道宽敞，符合人流、物流畅通要求。
- 4.1.10 场内地面应硬化、平整、防滑、耐腐蚀、易清洁、排水通畅。
- 4.1.11 场内产生的噪音应控制在 60dB 以下。
- 4.1.12 环境卫生应符合 GB14881 的要求。
- 4.1.13 场内空间环境照明应符合 GB50034 的要求。
- 4.1.14 建筑及装修要求**
- 4.1.15 宜是封闭式建筑结构，采用钢筋混凝土结构或砖混结构或钢架结构。鼓励采用新型环保材料建筑。
- 4.1.16 建筑及内部装修须符合 GB50222 和 GBJ16 的要求。
- 4.1.17 场内顶棚净高应不低于 4.5m。吊顶应采用防霉涂料及阻燃材料或设置防火吊顶。
- 4.1.18 出入口不得少于 2 个，并明显标识。主要出入口应直接面对通道，且宽度不小于 4m，其他出入口宽度不小于 2.5m。
- 4.1.19 菜市场根据营业需要合理设置通道位置和宽度，且通道宽度不小于 2.5m。分设主、辅通道的，主通道宽度不小于 3m。
- 4.1.20 菜市场内应设置符合国家规定的疏散指示标志。该标志宜置于安全出口、疏散通道和其他主要疏散线路的顶部、地面或靠近地面 1m 以下的明显位置。安全疏散指示标志的间距不应大于 20m。各出入口应设置应急灯。
- 4.1.21 水产经营区、主食厨房、熟食经营专间墙面应瓷砖到顶，其余内墙瓷砖高度不低于 2.5m。
- 4.1.22 地面铺设材料应符合吸水、防滑、宜清扫的要求，并向排水槽倾斜。
- 4.1.23 多层式菜市场应设置运输货物的专用电梯或安装扶梯，其数量应根据菜市场实际需求确定。
- 4.1.23.1 摊位营业通道宽度不应小于 0.9m。
- 4.1.24 场内布局**
- 4.1.24.1 场内大类商品布局应合理，按食用产品区与非食用产品区分区。食品区严格按种类划分区域，鲜、活、熟、干、湿食品销售区应相对集中，分区销售。
- 4.1.24.2 食品摊位的设置应做到生熟食品分开，鲜活食品和其他食品分开，包装食品和散装食品分开，待加工食品和直接入口食品分开。
- 4.1.24.3 场内对分区应明显标识，销售区之间应有通道分离。
- 4.1.24.4 熟食品、酱菜调味品、品牌专营食品、清真食品及需现场加工的食品等应设专间经营，并符合市场监管部门的现场核查标准，原则上不小于 8m²。初加工食品现场制售面积不小于 12m²，烘焙食品现场制作面积不小于 20m²。

- 4.1.24.5 场内不得经营活禽。
- 4.1.24.6 熟食、豆制品、酱菜等直接入口食品的柜台距离厕所、垃圾房的间隔应大于10m。
- 4.1.24.7 清真食品专柜应距出售猪肉及其制品的柜台或销售区3米以上。

4.2 设施设备要求

4.2.1 给排水设施

- 4.2.1.1 场内经营用水应保证足够的水量、水压，卫生应符合国家GB5749的要求，设施配置符合国家节约用水的规定。鼓励在保证用水卫生标准的条件下循环用水。
- 4.2.1.2 市场内应配备清洁墙面地面和设施设备的冲洗装置。
- 4.2.1.3 应急用储水设备应有防污染和清洗消毒设施。
- 4.2.1.4 场内上下水道应确保畅通。
- 4.2.1.5 水产摊位应将供水龙头接到摊位或专间，肉类供水到摊位或经营区，熟食、豆制品等供水到专间。各供水点应单独配置水表。
- 4.2.1.6 给排水设施应符合北京市的节水设施规定。
- 4.2.1.7 场内通道与柜台邻接部分及柜台内应设排水明槽，沟槽底部应呈弧形，宽度为8cm-12cm，弧底深度为3cm-5cm，应在出水口使用耐腐蚀、易清洗的地漏。水产区每个地漏汇水面积不得大于36m²。排水槽应加盖箅子。
- 4.2.1.8 场内设置污水排放管道，且与城市公共污水排放系统联通。场内排污管道应尽量采用直排式，减少弯道且有合理坡度。
- 4.2.1.9 污水排放应符合GB8978的规定，肉类污水排放应符合GB13457的规定。
- 4.2.1.10 水产、冰鲜禽类经营区的污水排放应增设基本隔离过滤设施，再排入排污管道。

4.2.2 供电设施

- 4.2.2.1 菜市场应配备满足用电负荷、安全的供电设施，鼓励集中管理，一户（区）一表，有条件的单独设置配电室。
- 4.2.2.2 电线铺设应以暗线为主，并配备漏电防护装置。应安装电气火灾监控设施。
- 4.2.2.3 应采用防潮、防爆型照明灯具。场内吊顶的照明灯具宜采用嵌入式安装。
- 4.2.2.4 电源插座应接地线。

4.2.3 通风设施

- 4.2.3.1 菜市场应根据市场规模配置相应机械通风设施。排风机口的设置应符合环保要求。
- 4.2.3.2 场内窗户的设置应保证空气能够顺畅对流。在不影响食品保鲜情况下，鼓励采用自然通风。
- 4.2.3.3 需要实施温控的专间须配置相应的通风及温控设施。

4.2.4 消防设施

- 4.2.4.1 菜市场应按照GB/T17110有关规定，配置消防栓、消防水带、干粉灭火器等消防器材，并符合消防规范的要求。
- 4.2.4.2 市场出入口显著位置应设置消防设施分布图、紧急疏散通道图。
- 4.2.4.3 防火设施应符合GBJ16的要求，交易区内不得设置液化气和明火设施。

4.2.5 防汛设施

- 4.2.5.1 应配备防洪沙袋、铁锹等防汛物资，并明显标识。

4.2.6 卫生设施

4.2.6.1 市场内应按废弃物产生量统一配置符合垃圾分类要求的废弃物收集容器，每个摊位应设置密闭式垃圾桶或垃圾箱，有条件的应配套建设封闭的垃圾分类处理间。

4.2.6.2 加工间 and 经营专间应配置废弃物存放专用密封容器。

4.2.6.3 菜市场应设有防蝇、防蚊、防鼠设施。

4.2.7 陈列设施

4.2.7.1 摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作。

4.2.7.2 柜台高度外侧宜为70cm，内侧宜为80cm，呈斜面形或阶梯形，长度和宽度根据实际需要由市场统一确定。

4.2.7.3 砖混结构的固定柜台立面应贴浅色墙面砖，内外侧地面均设排水槽，柜台与通道临接处挡水凸边的水封高度不低于5cm。

4.2.7.4 活鲜水产品蓄养池外侧应设隔水墙，隔水墙应高出蓄养池上沿20cm。蓄养池宜使用低噪音增氧机。鼓励采用透明玻璃的蓄养池。

4.2.7.5 清真类食品柜的设置与经营活动必须符合国家 and 北京市有关规定。

4.2.7.6 冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台应采用符合食品加工要求的台面。

4.2.8 加工专间设施

4.2.8.1 专间内应根据经营食品加工、卫生及保鲜需要，配备消毒池、上下水、操作台、专用加工用具、容器具、冷藏及温控设施等。

4.2.8.2 鼓励设立全程冷链流通食品经营专间，配置相应温控设施设备。

4.2.9 温控设备

4.2.9.1 经营冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜。

4.2.9.2 经营生鲜肉应配备冷藏柜。

4.2.9.3 经营冰鲜水产品应配备冰台等。

4.2.10 检测及计量设备

4.2.10.1 菜市场应根据需要配置经检验合格的农药、兽药残留快速检测设备。

4.2.10.2 菜市场应统一配置经检定合格的电子秤，电子秤应摆放在柜台上，位置统一、醒目，正面朝向购物通道。场内出入口附近应设置顾客使用的公平秤。

4.2.10.3 强制性检定的计量器具应由菜市场统一购置、统一管理、定期核验、按期送检，并向市政府相关行政主管部门申报备案。

4.2.10.4 水产品销售应在包装前称净重量。

4.2.10.5 对定量包装的食品应做好日常计量监督管理。定量包装食品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)）的规定。

4.2.11 公共设施

4.2.11.1 设置宣传公示栏、公称处、意见箱、投诉箱、公共投诉电话等，鼓励设置消费者使用的供水设施及休息设施。

4.2.11.2 配备电子显示屏，设置价格、检验检测及食品安全等信息发布公示栏，公示食品安全信息等。

4.2.11.3 菜市场内公共空间、公共设施的设计和配置均应符合《北京市无障碍设施建设和管理条例》及《城市道路和建筑物无障碍设施规范》的要求。市场出入口、通道等公共空间凡设台阶的应同时设置无障碍通道。

4.2.11.4 市场入口处应设场标、入场须知及摊位示意图，场内设置指示标志。市场标识设置应符合GB 10001.1的规定。

5 经营管理规范

5.1 经营主体资质

5.1.1 入场经营者依法在行政主管部门登记，并取得相应的经营许可，菜市场经营者及经销商不得转租经营。

5.2 商品管理

5.2.1 商品准入

5.2.1.1 产地采购

鲜肉类应按北京市有关规定从定点屠宰厂、建立可追溯体系或“场厂挂钩”的批发市场进货，并附有与货物相符的检疫检验合格证明；豆制品和熟食制品应向有经营资质的生产、经销企业进货；清真类食品进货应符合《北京市清真食品经营规范（试行）》的规定。果蔬及其他商品宜从建立可追溯体系的批发市场进货，或从本市及周边城市农产品生产基地进货。

5.2.1.2 进货索证

场内经销商应向供货商索取商品的来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证。质检人员应对各种单证进行真伪查验。对初次入场的经销商资质证明及其商品质量证书原件应留复印件存档，建立可追溯机制。

5.2.1.3 入市检测

应对入市蔬菜、水果的有机磷类、氨基甲酸酯类农药残留含量进行快速抽样检测。菜市场应在市场明显位置及时公示检测结果。

5.2.1.4 商品清退

场内经营的商品出现有毒、有害、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，建立商品退市机制。

5.2.1.5 禁营项目

菜市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物。禁止注水肉、变质肉及其制成品流入市场销售，禁止场外加工的肉糜入市销售，场内不得销售现场制作的炒货食品。

5.2.2 商品陈列及保鲜

5.2.2.1 商品宜按种类分区、分等分级及分架陈列。

5.2.2.2 蔬菜应按包装菜、散装菜分开陈列销售。散装菜摆放应不探出柜台，排列整齐，同一种规格的菜放置一处，方便挑选。应按商品生理特性提供适宜的保鲜温度。鼓励实行温度带保存。

5.2.2.3 水果陈列宜按品种规格整齐码放。

5.2.2.4 肉类应按家禽肉、牛肉、羊肉、猪肉、加工肉食品等分类陈列销售。冷却肉和肉类制品应在透明冷藏柜中出样销售，冷藏柜温度应在0℃—4℃并配有显示柜内温度的温度计。

5.2.2.5 鲜活水产品应置于蓄养池中陈列销售，蓄养池中的水应定期更换，保持水质清洁，供氧充足。水发产品和鲜活贝类宜在20℃以下水中陈列销售。冰鲜水产品宜置于冰台销售。冷冻产品应在-18℃以下保存。

5.2.2.6 豆制品、熟食制品宜放入透明玻璃柜中陈列销售。

5.2.2.7 转基因食品应明确标示。

5.2.3 零售加工

5.2.3.1 散装蔬菜上柜前应做洁净整理、净菜销售。需保鲜的应使用保鲜膜包装，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

5.2.3.2 肉类统货的分割剔骨，有条件的应在场内肉类分割间进行，柜台切割应在符合卫生要求的操作台、砧板上进行。

5.2.3.3 活鲜、冰鲜水产品的现场去头、去内脏、去鳞等加工服务，应在符合卫生要求的操作台、砧板上进行。

5.2.3.4 菜市场内进行食品现场生产、加工的，包括半成品加工和直接入口食品的加工，应持有行政主管部门发放的食品经营许可证。

5.2.4 食品包装

5.2.4.1 场内需包装销售的商品应使用无毒、可降解、环保型包装材料或包装袋，不得使用再生包装材料及黑色、深色、有毒的厚质塑料袋。

5.2.4.2 零售的鲜肉、加工后的鲜鱼，以及豆制品、酱卤制品等应使用食品袋包装。

5.2.4.3 预包装食品的标签应符合国家GB7718的规定。

5.2.5 商品价格

5.2.5.1 菜市场内销售的商品均应使用价格标签明码标价。价签应清晰标注品名、产地、计价单位、价格、等级、规格等。

5.2.5.2 菜市场严禁各类价格欺诈、欺行霸市、强买强卖等行为，保护消费者权益。

5.3 卫生管理

5.3.1 市场内卫生应实行区域包干，并明确责任人，场外卫生执行市容环境卫生责任区制度。市场内应设公共卫生保洁人员。

5.3.2 菜市场每日停止营业后应及时通场清扫，次日上货后各经营摊、间，应保持环境卫生，做到通道洁净、无污物。

5.3.3 场内垃圾应随时集中，及时清运出场，防止垃圾堆积对食品和经营环境造成污染。

5.3.4 菜市场对于检查出的不可食用食品应配备专用盛器，由专人负责每日回收，统一处理并做好台账记录。

5.3.5 鲜肉、水产、熟食、豆制品所用的操作台、砧板以及各类切割工具及盛器必须每日严格清洗、消毒。现场制作肉糜、肉丸的机械必须每日做内部清洗、消毒，不得在内部存肉屑。加工的切割用具及盛器应在规定位置加盖存放。

5.3.6 熟食销售及食品加工人员上岗时应穿戴白大衣、白帽、口罩操作，操作前应在消毒水盆中清洗双手，收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具，不得直接触摸钱币。熟食从业人员上岗时不得涂香水、指甲油，不得留长指甲，不得佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

5.3.7 菜市场应设专职食品卫生管理人员，并指定一名市场负责人为食品卫生责任人。

5.4 市场公共服务

5.4.1 菜市场内应设置管理办公室，处理消费纠纷投诉。出现损害消费者利益现象时，应尽量现场解决，使顾客造成实质性损失的，市场应先行赔付。

5.4.2 对顾客投诉应及时受理，限时解决，并向当事人反馈处理结果。

5.4.3 市场应定期对消费者满意度抽样调查，征询对菜市场的意见和建议，及时改进。

5.4.4 鼓励设置供消费者使用的供水点。

5.4.5 鼓励开设洗衣、开锁、送货上门等便民服务。

5.5 经销商管理

5.5.1 菜市场开办者应当核验入市经销商的合法经营凭证，与入场经销商签订书面合同，约定合同双方的权利义务和违约责任，办理入场登记手续。应建立经销商档案管理制度。

5.5.2 菜市场应统一审核、管理经销商的食品经营许可证等，确保证照齐全、真实、不过期。

5.5.3 随商品同行的检疫检验及检测证明、商品合格证、送货单、确认单等证单，由经销商自行保管，随时备查，并据此记录购销台帐。

5.5.4 鼓励菜市场实行统一电子结算，采用老年卡、电子支付等便民结算方式。

5.5.5 鼓励菜市场与新型业态相结合的经营模式，在法律法规允许范围内合法合规经营，且经营的商品及其包装物、保鲜物应符合国家质量安全规定。

5.6 制度建设要求

5.6.1 菜市场应建立食品安全追溯制度、卫生责任制度、安全保卫制度、商品抽检制度、消防管理制度、用水用电制度、防汛管理制度、经销商档案管理制度、市场承诺制度、合同管理制度、投诉制度等。

5.6.2 菜市场应编制《市场管理工作手册》。内容一般包括管理人员工作流程、各部门职责及责任制度、专业经营管理人员应知应会标准和培训考核制度、设施管理、商品卫生质量管理、经销商管理、环境卫生管理等。

5.6.3 菜市场应建立分类管理台帐制度。内容主要包括商品进销、不安全商品清退处理、消费者投诉，计量器具核验及年检记录、场内设施安全等。

5.6.4 菜市场应建立对重点商品的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，为市场监管部门提供真实的资料。

5.6.5 菜市场应建立诚信经营管理制度。应对所有入场经营者设立信用档案，发现失信违规、违法经营或商品质量问题时应记录在案，并在菜市场公布。

5.7 追溯管理

5.7.1 应建立商品采购、运输、销售过程的进销台账和索证索票等质量安全追溯信息记录，并保存至少6个月。

5.7.2 应制定销售召回预案。当销售的商品发生质量安全事故时，确保能追溯和召回商品。发生食物中毒事故或其他食源性疾患的，应及时封存问题商品，向食品安全监管部门报告；启动召回方案，主动消除或减轻所造成的食物中毒事故或其他食源性疾患后果；配合监管部门开展追溯和相关调查。

5.8 品牌食品经营

5.8.1 鼓励引进品牌食品进场经营。

5.8.2 对进场品牌食品、品牌食品生产单位的资质应定期进行核验，对每批食品生产日期、质量状况做好台账记录，发现食品安全问题应限令停售并及时追溯。

5.8.3 经营定牌食品的，菜市场应对委托加工生产的食品的生产日期、数量、生产单位、质量状况进行详细的记录，确保食品安全可追溯。

6 市场人员及岗位服务要求

6.1 应设置专职或兼职的质量管理人员。其职责如下：

- a) 负责商品进货验收和销售过程的质量管控。
- b) 负责对消费者投诉的接待、调查、处理或报告。
- c) 负责重大质量安全事件的追溯、召回和与行政主管部门的联络。
- d) 负责计量器具的监测、管理及校准或校验工作。

6.2 应按照职责分别参加行政主管部门组织的岗前培训和轮训，经考核合格后持证上岗，并佩戴统一印制的标识，统一工作着装。

6.3 应建立从业人员个人健康状况管理制度，所有从业人员均应持有有效的健康证。

6.4 应规范管理，文明用语，礼貌服务，诚信自律。

6.5 应及时处理消费者投诉，清退违法违规经营者和不合格商品。