

DB3301

杭 州 市 地 方 标 准 规 范

DB 3301/T 0144—2015

代替 DB3301/T 36-2010

农贸市场设置与管理规范

2015-06-19 发布

2015-07-31 实施

杭州市质量技术监督局 发 布

前 言

为进一步规范农贸市场建设，引导农贸市场的标准化、规范化，本标准依据《杭州市城乡商业网点发展导向性规划纲要(2011-2020)》和国家标准化菜市场标准重新进行了修订。

本标准编写执行GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

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这些专利的责任。

本标准与DB3301/T36—2010相比，主要内容变化如下：

—增加了不设活禽交易的市场，实行禽类“杀白”上市，杀白禽、冷鲜禽上市的应提供与经营规模相适应的冷藏设施。

—增加了市场业态的表述

—增加了市场应加强信息化设施建设，建立电子化交易追溯系统，对上市食品、农产品实行全程追溯管理。

—增加了市场应实施信息公开，及时公布食品、农产品供应、价格、检测、检测过程等公共服务信息。

—原由行业协会颁发的《市场管理员管理资格证书》，修改为市场主要负责人应持有人力资源和社会保障部门颁发的《市场管理员职业资格证书》。

本标准由杭州市商务委提出并归口。

本标准草单位：杭州市农贸市场行业协会。

本标准主要起草人：李金芳、孙伟、孙继群、许柏龄。

本标准代替标准的历次版本发布情况为：

——DB3301/T 36-2010

农贸市场设置与管理规范

1 范围

本标准规定了农贸市场设置、商位和柜台设置、经营设施设备、市场管理等方面的规范要求。

本标准适用于杭州市市区及市属县（市）**乡镇**新建或改建、扩建的农贸市场的设置与管理。**村级农贸市场可参照执行。**

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 7718 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50222 建筑内部装修设计防火规范
- GB 50395 视频安防监控系统工程设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

农贸市场

以食用农副产品现货零售交易为主，有多个经营者进场独立从事经营，由市场主办方为买卖双方提供经常性的、公开的、固定的交易场地和配套设施以及物业服务，并实施经营管理的零售场所。**具有城市公益性的公共配套服务设施。**

3.2

止边

是指为了拦阻柜台台面上的水外泄，以及给商品摆放设置统一边界，而在柜台外缘设制的槛边。

3.3

水产品和活禽“两去”服务

是指零售点为消费者对冰鲜和鲜活水产品进行去内脏、去鳞服务和对活禽进行退毛、开膛（取内脏）服务。

3.4

唱收唱付

是指经营者在收款过程中，将收到消费者的票额、应收金额、找还余额的交代过程。

4 农贸市场设置

4.1 业态

农贸市场以食用农副产品现货零售交易为主，鼓励利用电子商务发展网上菜场，实行线上线下相结合。

4.2 选址

4.2.1 农贸市场选址必须符合杭州市城市建设总体规划和杭州市商品市场建设发展规划。

4.2.2 农贸市场设置应坚持以人为本原则，必须符合交通、环保、卫生、消防等有关规定。

4.2.3 以农贸市场外场边界为起点，直线距离 1 公里以内，无有毒、有害等污染源，无生产或贮存易燃、易爆、有毒、有害等危险品的场所。

4.2.4 新建农贸市场应考虑选择单体建筑或非单体建筑中相对独立的场地，应设置在非居住类建筑地面一层以上，与居民住宅距离不应少于 20 米。建筑层高不小于 4 米。

4.3 面积

4.3.1 农贸市场面积应根据规划区域的居住人口、服务半径、消费需求等因素确定。其中建成区 2 至 3 万人口宜设置一家营业面积 2000 平方米至 3000 平方米、服务半径 500 米至 800 米的农贸市场。其他区域的农贸市场，商业用房面积应根据相应的居住人口和服务半径等因素设置，一般不小于 500 平方米。

4.3.2 新建农贸市场，应配套机动车、非机动车停放场地。停车场地应达到经营用房面积的 20%以上。

4.3.3 农贸市场出入口不少于 2 个。主出入口宽度不小于 4 米。

4.4 布局与装修

4.4.1 农贸市场主要通道宽度不小于 3 米，其他通道宽度不小于 2 米。二层或二层以上必须设有专用货运斜坡通道或专用电梯。

4.4.2 农贸市场布局结构比例宜为：商铺（摊位、营业房）面积占 55%、通道面积占 33%、辅助面积占 12%。市场应设置仓储、经营者生活休息场所。

4.4.3 市场的装修应遵循低碳、节能原则。

4.4.4 农贸市场应铺设防滑地砖，应符合吸水、防滑、易清洁等要求。铺设时应向通道两侧适度倾斜。

4.4.5 农贸市场内墙和立柱应贴瓷砖，高度不低于 1.8 米。

4.4.6 农贸市场大门上方名称、标识应清晰、明确、完整。有统一要求的按相应要求标示。

4.4.7 农贸市场内经营字号及标牌应统一规范。

4.4.8 农贸市场室内空中除必须悬挂的证照、灯具、指示牌外，不宜悬挂其他有碍观瞻的标识、铭牌，以确保视线通透。

4.4.9 公平秤、服务台、检测室应设在市场出入口处。

4.4.10 导购图、宣传栏、公示公告栏应设置在醒目处。市区农贸市场和有条件的农贸市场应设置电子大屏幕和多媒体显示屏。

4.4.11 市场应设置残疾人无障碍通道。

4.4.12 市场应设公厕。公厕的设置应满足市场人流量的需求，建设标准最低为二类标准，有醒目的标示标志。公厕、垃圾房等污染源应距离熟食卤味等直接入口食品经营区 25 米以上。

4.4.13 市场应设置顾客服务休息区。

4.4.14 公共信息图形符号应符合 GB/T 10001.1 的要求。

5 商位和柜台设置

- 5.1 农贸市场内应按照蔬菜、肉类、禽蛋、水产品、豆制品、熟食卤品、腌腊制品、水果、粮油制品、调味副食品等大类分区并标志明示。鲜、活、生、热、干、湿等不同类别商品应相对分开陈列销售。市场可根据需要设置农民自产自销交易区域，自销交易商品仅限于果蔬类。商位应标明号牌。
- 5.2 农贸市场的柜台设置应整齐排列。单个柜台设置宜为：长 1.5 米至 2 米、宽 0.9 米至 1.1 米、高 0.7 米至 0.8 米。
- 5.3 柜台立面应贴瓷砖，柜台靠通道侧的边沿应设止边。
- 5.4 柜台内统一预留摆放电子秤的位置。秤的放置不应遮挡消费者视线。摆放电子秤的底座应相对水平。
- 5.5 经营肉类、冰冻类、豆制品、净菜等商品的柜台，应预留放置冷藏（冻）柜的位置。
- 5.6 蔬菜柜台鼓励采用分组设计。每列柜台宜设商位数 4 个，分 2 组，每组柜台中间设宽度为 0.5 米的入口。
- 5.7 肉类区柜台宜用厚质块木铺面，用于现剥的砧板或直接设置在厚质块木的台面上，或在柜台内统一设置摆放砧板的架子。
- 5.8 鲜活水产交易区柜台高度宜为 0.3 米至 0.5 米，上面摆放统一设置的蓄养容器或直接砌成砖砌结构和玻璃、聚乙烯制成分隔的蓄养池。水池内应设有直径不小于 0.04 米的下水口，柜台内地面应有一定排水坡度。柜台外沿应设 0.2 米高度的挡水板。每个商位内设置统一剖鱼操作台面。增氧泵管线应统一排列。
- 5.9 冰冻水产品交易区，台面采用不锈钢结构或砖砌结构，外沿设不低于 0.03 米的止边，台面上加装多空不锈钢板或使用统一瓷盆。柜台内应预留摆放冷藏（冻）柜的位置。
- 5.10 裸露豆制品、粮食制品中的机面、皮子、糕点和酱菜等食品，应采用玻璃半封闭式或其他防尘、防蝇设施，不得露空售卖，并远离污染源。
- 5.11 熟食卤品营业房采用统一透明的玻璃封面设计，应设收款专窗。通往销售区域应设预进间，室内有更衣、洗手、消毒等设施。销售区应有空调，并悬挂造型美观、照明度好的灯光设施。前店后场的，应有通风、排污、防火等设施、设备。
- 5.12 设立活禽交易的市场，活禽销售区域应相对独立封闭，有独立的通风和排水设施。禽类展示笼宜采用不锈钢材料。设置活禽专用封闭屠宰间，面积应不小于 20 平方米，并应配有清洗水池、操作台以及废弃物收集容器。屠宰间要保持应有的透视度，加工间的墙体不得阻挡消费者视线。活禽与加工后的白禽应分设窗口传递。
- 5.13 不设活禽交易的市场，实行禽类“杀白”上市，杀白禽、冷鲜禽上市的应提供与经营规模相适应的冷藏设施。

6 经营设施设备

6.1 给排水设施

- 6.1.1 水产区供水到商位，肉类区供水到经营区，熟食卤品供水到专间。同时，市场内应设置有供消费者使用的供水点。
- 6.1.2 场内下水道不得设明沟，应采用沉井式暗渠（暗管）排水系统，并设防鼠隔离网，孔径小于 6 毫米。主通道与其它通道交叉处应设窰井，窰井间距不宜大于 8 米，柜台内侧应设地漏。有地下车库的市场按照建筑要求另行设计。
- 6.1.3 柜台外地面排水槽宽度 0.05 米至 0.08 米，弧度深度 0.03 米至 0.05 米，用易清洗消毒的材料制作并设地漏。

6.1.4 污水排放系统应当按环保要求设置过滤处理设施,符合 GB 8978 污水排放标准。熟食卤味、水产、冰冻、禽类经营区的污水排放应增设隔渣过滤设施。农贸市场污水应经隔渣过滤处理后,再接入城市污水管网。

6.1.5 农贸市场可以配置高压水冲洗装置,用于冲洗地面、墙面等处。

6.2 供电设施

6.2.1 应配备符合用电负荷要求的供电设施。供电设施应符合节能、安全等相关技术要求。

6.2.2 柜台上方应按有关建筑规范要求,配置统一美观的照明灯具。主通道与其他通道也应配备照明灯具。主要出入口应设置应急灯。

6.2.3 各经营区域应配置带接地线的、符合低压电器使用要求的电源插座,水产区域应使用防水插座。

6.3 通风设施

6.3.1 农贸市场应配备完备的通风设施。

6.3.2 室内每 1000 平方米应安装 2.2 千瓦低噪音抽送风设施。每增加 100 平方米,相应增加 0.22 千瓦低噪音抽送风设施。排风机口的设置应按国家或地方环保要求。

6.3.3 活禽销售区须单独设置排风换气设施。

6.3.4 非单体建筑的新建农贸市场,排风机、排风口的设置除按国家或地方环保要求外,四周应设有若干气窗,以保持室内自然通风良好。

6.4 垃圾处理设施

农贸市场应配置分类的废弃物容器,并设置集中、规范的垃圾房。垃圾房应密闭,有上下水设施,不会对周边环境有污染。鼓励配置垃圾就地减量环保处置设备。

6.5 消防安全设施

6.5.1 建筑消防设施应符 GB 50016 和 GB 50222 设计防火规范的要求。

6.5.2 农贸市场应配置必要的消防器材,其数量和摆放位置应符合消防安全规范的要求。

6.5.3 除设置前店后场的,其他交易区内不得设置生活用电和液化气装置。

6.6 冷藏保鲜设备

6.6.1 经营冷藏(冻)食品必须配备冷藏(冻)柜,半制成品和有温度要求的食品必须用冷藏(冻)柜陈列。

6.6.2 经营冰冻水产品应配备冰台。

6.7 监控设备

6.7.1 市场应设置监控室。

6.7.2 视频安防监控装置应符合 GB 50395 视频安防监控系统设计规范的要求。

7 市场管理

7.1 市场开办要求

7.1.1 市场举办者应当具有企业法人资格,经工商登记注册。乡村食用农产品零售市场可以是企业法人以外的其他经济组织,但须经工商市场名称登记,并领取《市场名称登记证》。

7.1.2 市场举办者应当设立市场服务管理机构，或委托具有法人登记资格的市场服务管理企业，对市场进行服务管理。

7.1.3 市场应当制定内部管理制度。如：农贸市场管理人员岗位责任制度、市场经营者守则、食用农产品安全质量责任制度、产品质量安全追溯制度、农贸市场计量管理制度、商品预先赔付制度、市场消防安全管理制度、市场环境卫生管理制度、市场经营活动场内公示制度等。

7.1.4 市场管理人员应经有关业务培训，市场主要负责人应持有人力资源和社会保障部门颁发的《市场管理员职业资格证书》。

7.2 环境卫生

7.2.1 市场周边“门前三包”范围内的道路、公共场地和绿化带应保持清洁，绿化无缺株、死株现象。

7.2.2 市场内外无痰迹和便溺物等不洁物，无乱贴乱涂现象。宠物不得进入市场公共场所。

7.2.3 市场应实行全程保洁，垃圾随时清扫收集，通道地面垃圾 3 分钟内应清扫干净。摊位内每个经营户应配置加盖的垃圾桶（箱）。垃圾应随时全部入桶（袋），以确保摊位干净整洁。

7.2.4 市场地面应保持干燥，做到无积物、无垃圾。下水道应确保畅通。

7.2.5 市场内墙面、柜台、门窗、灯具、柱子等应保持清洁，无蜘蛛网、无积尘。

7.2.6 集中设置的垃圾箱房（车）应不破损、不满溢，箱（车）外无垃圾和杂物。

7.2.7 场内配备除四害设施，场内苍蝇、蚊子、蟑螂、老鼠密度应符合国家爱卫办要求，做到无鼠、蝇、蚊、蟑螂侵害。

7.2.8 市场公厕设施应完好，做到地面干净无积水、通风通气无异味。

7.2.9 活禽交易区每月休市至少 3 天。活禽应全部入笼陈列。销售区和宰杀房应“每日清洗消毒”，保持地面、禽笼、柜台、玻璃、墙壁、水池清洁，做到无粪便、无污物、无血迹、无禽毛、无异味。

7.2.10 鲜活水产摊位内没有与经营无关的堆积物品，堆放整齐。临摊通道干燥清洁，剖鱼台及周边摊位整洁。

7.3 经营秩序

7.3.1 市场商品应划行入市，布局合理。商品应分类陈列，摆放整齐。柜台上不得用泡沫、塑料、木板、砖块铺垫。摊位内无乱吊乱挂、乱涂乱画、乱堆乱放现象。

7.3.2 经营者证照齐全，亮照经营，悬挂规范。经营商品在核定范围之内。

7.3.3 商品明码标价、内容真实，货签对位、标示醒目。蔬菜类商品可设立价格行情显示屏，公布指导价。

7.3.4 商品标识规范，经营的预包装商品，其标签应符合 GB7718 的规定。

7.3.5 票据、票证、价目表、商品标识、重量单位，应正确使用国家法定计量单位。

7.3.6 场口应无倚门设摊、占道经营或流动经营行为。市场大门及周边车辆停放有序。

7.3.7 市场营业期间，市场内不应有停放车辆，也不应有车辆进出。

7.3.8 市场经营场地不得有打扑克、下棋等与经营无关的行为。

7.3.9 市场管理人员，应统一着装，佩证上岗。市场经营人员应佩证服务，提倡统一服装。

7.4 商品销售管理

7.4.1 市场应配备专职食品安全管理人员，建立农产品安全卫生质量责任制度并公示质量承诺。

7.4.2 市场应实行经营者协议准入制度，查验其合法经营资格，应与入场经营者签订食品安全责任（保证）协议，明确食品经营的安全责任。

7.4.3 经营者应建立商品进货台帐和大宗食品销售台帐,详实记录交易食品的供货商、品名、进货来源、进货时间、规格、质量等级、数量等内容,以便产品溯源和召回。经营者进货台帐和销售台帐保存期限不得少于2年。

7.4.4 市场应加强信息化设施建设,建立电子化交易追溯系统,对上市食品、农产品实行全程追溯管理。

7.4.5 市场应实行不合格商品退市制度,对检测不合格或行政主管部门公布的不合格食品,市场应当立即停止销售,监督退市或销毁,并记录在案。

7.4.6 鼓励市场经营者,采购经销有机、绿色、无公害的农产品。积极引进名、特、优生产和经销企业进场经营。

7.4.7 市场应在经营区或场内明显处设置检测室,检测室面积不小于10平方米,配备专职检验人员,配置检验项目所需的快速定性检测设备。销售前必须抽样检测12批次以上,并及时公布检测结果。

7.4.8 蔬菜上柜前需加工整理,应去泥、去黄叶、去根。提倡净菜上市。蔬菜摆放不超出柜台前端止边。

7.4.9 水产品和活禽实施“两去”服务。

7.4.10 鲜肉提倡冷鲜陈列。刀具、砧板、绞肉机等容器应每天清洗,确保清洁。

7.4.11 从事熟食卤品以及直接入口食品销售的人员,健康状况应符合相关要求,并取得有效健康证明。生熟食品应分开放置,食品盛皿及包装袋应符合食品安全要求。

7.4.12 直接入口食品应加盖销售,严禁用手直接触摸食品。

7.4.13 市场内不得销售掺杂掺假、以次充好、假冒伪劣、过期失效、变质等不合格食品。

7.4.14 市场内不得销售自制(泡制)酒等。

7.4.15 市场内禁止销售国家明令禁止销售的动物和商品。

7.4.16 经营者在交易清算过程中应执行唱收唱付制度。

7.4.17 市场应设立环保型购物袋(篮)购买点,经营者不得向消费者无偿提供购物塑料袋,加强环保限塑宣传,倡导使用可降解购物袋。

7.5 计量管理

7.5.1 市场内在用的计量器具应当符合国家规定,与其经营项目相适应。所配备计量器具的最大允许误差应当优于或等于所销售商品的负偏差。

7.5.2 市场对在用的计量器具,应当向当地质量技术监督部门申报备案,建立对应的信息台帐,按期做好每年一次的计量器具统一强制检定工作。保证在用计量器具强制检定合格、封缄、标识完整。

7.5.3 市场应当配备经检定合格的标准砝码和一定数量的备用秤,定期核查在用的计量器具的准确性,保证计量器具和商品的准确。

7.5.4 市场内在用计量器具的修理,应当交由有修理资质的单位,修理后的计量器具应检定合格后方能使用。

7.5.5 市场应设立公平秤(公平秤应采用电子标签打码秤),为消费者提供复秤服务。

7.6 信用管理

7.6.1 市场应实施信息公开,及时公布食品、农产品供应、价格、检测、检测过程等公共服务信息。

7.6.2 市场应设置市场管理流程,并将管理流程及人员照片上墙公示。

7.6.3 市场应设立投诉室(台),公布投诉电话。建立消费者权益保护制度,认真调解处理购销矛盾。设置预赔金,实行先行赔付制度。

7.6.4 市场内应杜绝出现以虚假的广告、说明、样品、演示的方式欺骗或误导消费者等现象。

7.6.5 市场内应杜绝垄断货源、哄抬物价或者串通操纵商品价格等行为。

7.6.6 市场应对商品准入、定性检测等食品安全信息实行电子文档管理，及时把资料录入《杭州市农贸市场信用分类监管系统》并适时动态调整更新。

7.6.7 市场举办方应当建立信用奖惩机制，对信用良好的经营者，和失信的经营者实行奖惩。

7.7 人员管理

7.7.1 市场应建立经营者管理档案，及时、如实记录经营者的身份信息和联系方式、经营产品、信用记录等信息，并实行动态管理。市场在与经营者签订租赁合同时，要审验其身份证、暂住证、育龄妇女计划生育证、营业执照及诚信记录等相关材料，并要求与其签订经营责任书，一并放入经营者档案。

7.7.2 市场应建立培训制度，定期对管理人员进行管理知识、食品安全、消防安全等相关培训，对经销商进行食品安全、消防安全等相关培训。

7.7.3 市场应建立考核及奖惩制度，对管理员岗位职责定期考核并落实奖惩措施。

7.7.4 服务要求语言文明，通俗清晰，举止礼貌，热情亲切，态度真诚，耐心周到。
