附件2

鄂尔多斯市农贸（农批）市场建设

与管理指导意见（试行）

为进一步改善和提升我市农贸市场、农批市场（以下称市场）食品安全基础设施条件和管理水平，加快实现市场建设与管理规范化、标准化、智慧化，推动我市创建国家食品安全示范城市和食品安全放心鄂尔多斯建设，助力全国文明典范城市创建，特制定本指导意见。

本指导意见从市场场地建设、设施设备、场内布局、柜台（专间）设置、食品（食用农产品）陈列与销售、智慧化管理、快检室管理、卫生管理、经营管理等九个方面对市场建设与管理提出了高标准要求，适用于创建国家食品安全示范城市工作中新建或升级改造的各类型市场。

一、指导思想

紧紧围绕创建国家食品安全示范城市总体目标，紧密结合我市经济社会发展实际，坚持以市场为导向，以促进社会稳定为前提，以满足人民群众日益增长的生活消费需求，提高城乡居民生活质量为目标，按照“政府引导、政策扶持，统一规划、分步实施、市场运作、多元投资”的总体要求，推动市场经营环境升级改造，争创全国一流市场，全面提升我市食品（食用农产品）销售安全水平。

二、编制依据

按照《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》和消防、建筑、环保、卫生等相关法律法规规章，《食用农产品批发市场食品安全管理规范通则》（DB/T 2568）等七个地方标准，以及全国文明城市、国家卫生城市等其他相关规范标准，结合鄂尔多斯市实际，编制此指导意见。

三、市场定义及分类

（一）术语和定义

下列名词术语和定义适用于本意见。

**1.农贸市场**

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品经营的固定场所，并具备商品集散、信息公示、结算、价格形成等服务功能的，以食用农产品零售为主的交易场所，是城市公益性的公共配备服务设施。

**2.农批市场**

以食用农产品为主要交易对象，为买卖双方提供长期、固定、公开的批发交易设施设备，并具备商品集散、信息公示、结算、价格形成等服务功能的，以食用农产品批发为主的交易场所。

**3.市场开办者**

指依法设立、为食品（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。

**4.入场销售者**

是指进入市场后，从事其他食品（食用农产品）销售的企业、个体工商户、农民专业经济合作社及其他经济组织和个人。（以下称商户）

（二）市场分类

市场宜按照建筑面积、营业规模与服务范围，划分为农批市场、大型农贸市场、中型农贸市场、小型农贸市场。详见（图一）。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 市场分类 | 建筑面积 | 食品（食用农产品）商户总数 | 服务半径范围 | 备注 |
| 农批市场 | 10000㎡以上 | 150户以上 | 8公里以上 | 以批发为主业 |
| 大型农贸市场 | 5000㎡以上 | 100户以上 | 6公里以上 | 以零售为主业，兼具批发功能 |
| 中型农贸市场 | 3000㎡-5000㎡ | 50户至100户 | 4公里以上 | 市场内以零售为主业 |
| 小型农贸市场 | 1000㎡-3000㎡ | 20户至50户 | 2公里以上 | 市场内以零售为主业 |
| 注：建筑面积在1000㎡以下或入场销售者数量在20户以下的可称为微型市场或者菜场，不在本文指导范围内。 |

**图一**

1. 市场建设要求

（一）场地建设

**1.**市场选址需考虑食品安全，保持不受污染，市场周围应无有毒有害等污染源和无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品场所。

**2.**市场设计遵循“一市场一设计”原则，按照本指导意见进行设计，并符合设计规范要求。

**3.**市场土建结构需采用符合国家建筑、安全、环保、消防等要求的钢筋混凝土或新型材料结构。新建农批市场、大型农贸市场建筑层高不小于11米，新建中小型农贸市场建筑层高不小于5米。

 **4.**市场房顶需采用符合消防规定的防霉材料或燃烧性能为A级的装修材料。

5.市场地面需铺设具有吸水、耐磨、防滑、易清洁特性的地砖或其他材料。

6.市场内水产经营区、熟食经营区、现场加工区专间墙面需瓷砖到顶，其他不易清洁的公共区域瓷砖高度不低于1.8m。

7.市场通道两侧排水倾斜，坡度设计需科学合理，保证通道无积水。

8.市场内各种管道、线路、设备设施宜封闭设置。室内空中无明管道、拦板以及其他线路等。

9.市场可单设进出货口，所有进出口需设护栏。出入口、通道等公共空间需设台阶，同时设置残疾人无障碍通道。

10.市场出入口和通道宽度、数量设置需满足市场人员、货物出入和周边环境卫生需要。新建市场出入口数量，市场出入口、场内主通道、购物通道、清理污物等通道等宽度参照以下要求设置。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 市场分类 | 出入口数量 | 市场出入口宽度 | 场内主通道宽度 | 购物通道宽度 | 清理污物等其他通道宽度 |
| 农批市场 | 不少于 6个 | 不小于8米 | 不小于6米 | 不小于5米 | 不小于4米 |
| 大型农贸市场 | 不少于 4个 | 不小于6米 | 不小于5米 | 不小于4米 | 不小于3米 |
| 中型农贸市场 | 不少于 2个 | 不小于5米 | 不小于4米 | 不小于3.5米 | 不小于2.5米 |
| 小型农贸市场 | 不少于 2个 | 不小于4米 | 不小于3米 | 不小于3米 | 不小于2米 |

图二

11.新建农贸市场建筑面积一般不低于1000㎡，新建农批市场建筑面积一般不低于10000㎡。

12.市场设计、建筑、装修、设施设备、环境、应急标志应符合《城市居住区规划设计标准》（GB 50180）、《建筑设计防火规范》（GB 50016）、《建筑环境通用规范》（GB 55016）、《建筑内部装修设计防火规范》（GB 50222）、《无障碍设计规范》（GB 50763）、《公共信息图形符号 第1部分：通用符号》（GB/T 10001.1）和GB/T 2893的规定要求，保证市场通风良好、宽敞明亮。

（二）设施设备

1.市场给排水设施应符合《建筑给排水设计规范》（GB 50015） 的规定。场内经营用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的要求，保证足够的水量、水压。节水应当符合[《民用建筑节水设计标准》(GB5 0555)](http://www.baidu.com/link?url=S0KuNPh4kP3IISVZsOaLhiONsKzWnKeFEmLxMIY7SCKQvbWcZ5SG4mGbhPeVC6wvvnrnxWaXQa2kgyCMCM_H9K)、《建筑给水排水与节水通用规范》（GB 55020）等标准规范要求。

2.给排水设施设备安装需符合商户、公共服务区使用要求，各商户和公共服务区供水点可单独配置水表。

3.给排水管道需设计为暗道。每隔10米以内设置检修井，污水流向需设计为由高清洁操作区流入低清洁操作区。

4.市场污水排放系统需按照环保要求设置过滤处理设施，安装带水封地漏等装置，符合《污水综合排放标准》（GB 8978）的规定。污水排放需取得《城镇污水排入排水管网许可证》，城区市场污水隔渣隔油过滤处理后接入城市污水管网。农村地区市场污水排放需增设必要的污水处理设施。

5.供电设施需配备能满足市场及商户用电负荷和用电安全的供电设施，且满足节能相关标准规范要求。单设配电室，各商户和公共服务区供水点需单独配置电表。市场电线铺设以暗线为主，并配备漏电防护装置。所用电源插座按照需要和相关规定设置。

6.市场环境照明供电设施配置应符合《建筑照明设计规范》（GB 50034）的规定，应采用防潮、防爆型照明灯具。柜台（操作台）配置统一美观的照明灯具。场内吊顶的照明灯具宜采用嵌入式安装。通道和出入口应设置符合消防规定的应急灯。

7.市场通风设施需配备齐全，保证市场具有良好的通风条件。自然通风达不到卫生和经营要求的，需根据市场空间位置及规模配置相应机械通风设施，采用机械通风。新建批发市场、大型农贸市场宜配置新风系统。市场需使用低噪音通风设施，排风机口需装有防止虫害侵入网罩等设施，并符合国家或地方环保要求。通风排气设施需易于清洁、消毒、维修或更换。

8.市场消防设施配置应符合《建筑设计防火规范》（GB 50016）、《消防给水及消火栓系统技术规范》（GB 50974）、《人员密集场所消防安全管理》（GB/T 40248）、GB/T 2893等规定要求。消防工程需与市场主体工程同时设计、同时施工、同时使用。

9.市场食品经营设施设置应符合《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》（GB 31621）规定。从事果蔬经营的商户，需根据经营品种食品安全需要，在展示区内设置冷藏柜，在储存区内设置冷藏库。

10.市场需设置统一的LED可视宣传栏、公示栏、导购图、广播、产品区域或指示牌及商位号牌。场标、指示标志、入场须知及平面示意图设置需符合《公共信息图形符号 第1部分：通用符号》（GB/T 10001.1）和GB/T 2893（所有部分）要求。

11.市场需配备智能化管理设施，配置先进、安全的计算机办公、数据储存、网络等硬件设备，配置相应的电子显示屏（大数据公示屏、商户屏、导视屏）和触摸查询一体机等，配置智能计量设备和智能快速检测设备，设置非接触式支付设备、智能监控探头等先进电子设备，市场智能化设备需满足食品追溯、检验检测、智能支付、智能计量、大数据分析、智能管理等功能需要。市场内网络要满足智能化管理需求，网络保障全天候无延时，网速需满足图形图像高清实时传输。

12.市场需设立快速检验检测实验室（简称快检室），农批市场快检室面积一般不低于70㎡，且满足《食用农产品批发市场食品安全管理规范快速检测》（DB15/T 2574）相关要求；大型农贸市场快检室面积一般不低于50㎡，中小型农贸市场快检室面积一般不低于20㎡，并参照DB15/T 2574相关要求进行管理规范。快检室需配备与检测项目、检测数量相适应的仪器设备，检测设备应符合国家有关规定。还应配备相应的检测试剂、耗材、专业检测人员和管理人员，满足市场快速检测需要。

13.市场应按照《无障碍设计规范》（GB 50763）的要求配置残疾人无障碍设施。

14.市场需配置卫生间，宜设置在地上一层。卫生间一般为二级标准或以上，符合《城市公共厕所设计标准》（CJJ 14）和《城市公共厕所卫生标准》（GB/T 17217）规定。卫生间开口不宜面向交易区，不得设在熟食等直接入口食品经营区附近。

15.市场计量设施需统一配置、统一管理、定期核验、按期送检，登记造册并公示，符合《农贸市场计量管理与服务规范》（GB/T 33659）的规定。同时，应在市场醒目位置专设检定合格的公用电子公平秤，便民复称。

16. 市场需按城市规划要求配套设置机动车、非机动车停放场地。机动车停放场地面积需占农贸市场建筑面积30％以上，新能源汽车车位配建比例不低于15%；非机动车停放场地面积需占市场建筑面积5％以上，非机动车停车场地需设置避雨棚，配套数量充足的充电设施；中心城区市场适当增加机动车和非机动车停车场（库）面积；场内经营者车辆需与场外经营者、消费者车辆分区或分层停放，并设置车辆停放标志；室内不应设置电动车充电装置，不应停放电动自行车、叉车等。

17.市场需根据需要配置相应的仓储设施、垃圾收集处理设施、管理用房及其他公共设施。

（三）场内布局

1.市场按使用功能分为经营摊位、通道和辅助区三部分。摊位面积占55％、通道面积占35％、辅助区占10％。

2.市场需划行归市，分区设置、合理布局。食品经营分区应符合《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》（GB 31621）要求，有通道分离，分区标识清晰、明确。直接入口食品经营区域一般距离卫生间、垃圾房15米以上。商户食品销售场所、贮存场所需与生活区分（隔）开。

3.市场可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、母婴室，饮用热水供应室以及就餐服务区、特色产品展销区、食品检测区、休息区、电商服务区、冷链物流区、商品包装区、农民自产自销食用农产品交易区、扶贫产品销售区、“二品一标”示范区等公共服务区域，亦可设置多功能服务室（区）涵盖各类公共服务功能。

4.农批市场需根据不同食品批发需求，统一设置交易摊位或车位，每个摊位或车位要统一设置展示区、结算区、储存区。

5.农批市场需设置固定的物流配送场所、流通加工场所，以及配套的污水处理场所。

6.市场内不建议设置炒货等影响市场内空气清晰的摊位。

（四）柜台（专间）设置

1.农贸市场需根据不同食品经营需求，统一设计摊位柜台，宜采用岛状式或条状式整齐排列，并统一设置柜台号牌和柜台靠通道外侧挡水凸边、淌水槽，统一配备食品容器和防尘、防蝇、防鼠、防虫设施。

2.单个柜台按长1.6m-2.5m、宽1m-1.2m设置，柜台高度宜以0.7m-0.8m为准。其中，果蔬柜台采用阶梯式或陂式设计。阶梯式一般为三层，以0.lm-0.15m呈阶梯上升。每组柜台宜设商位数2个左右，每组柜台设1-2个宽度为0.7m出入口。

3.经营冷冻肉及冷冻水产品应配备冷冻柜，温度应保持在-16℃以下；经营冷鲜肉、冷鲜禽、豆制品、米面制品、半成品的应配备冷藏柜，温度应保持在0℃—4℃；经营冰鲜水产品，需配备冰台等。

4.水产交易区宜设置在靠墙侧，布局集中合理，水产摊位地面、墙面、顶面需采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆。鲜活水产品摊位需配备蓄养池、宰杀操作台，摊位外设隔水墙，隔水墙需高于蓄养池上沿20cm。需设置对冰鲜和鲜活水产品去内脏、去鳞片服务的专区，宜采用透明玻璃窗、玻璃墙或视频直播等方式向社会公众展示处理过程，专区应与交易区隔离。应设置专门用于宰杀的操作台（板）、水龙头、排水口、排污槽和专用污物桶，排污槽需与专用污物桶相连，污物桶置于操作台（板）下方。宰杀操作台（板）宜设置隔离挡板，防止污物飞溅。鲜活、冰鲜水产交易区的污水排放需增设初级隔渣过滤设施。

5.市场内从事腌腊制品、熟食卤品、酱菜调味品及现场加工食品的商户需设专间，专间面积需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。专间需安装钢化玻璃隔断，开设收银和销售两个窗口；专间内需设置洗手消毒水池、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、专用密封废弃物存放容器等设备。

6.市场应根据需要设置净菜和肉类粗加工间，配备给排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集设施，对上柜前的蔬菜和肉类进行去泥、去腐叶、去根和去毛、去内脏、去污物等处理，宜推行净菜上市。

（五）食品（食用农产品）陈列与销售

1.商户需根据食品特性分类陈列与销售。蔬菜类应按预包装食品中和散装食品分开陈列与销售。水果类应根据产品特性、品种规格整齐码放。易腐和易变质果品，宜在冷藏设备中陈列与销售。冷鲜肉和冷冻肉应分别存放于冷藏冷冻柜中陈列与销售。水产品类中鲜活水产品应置于蓄养池中陈列与销售。冰鲜水产品应在冰台上陈列与销售。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与销售。

2.直接入口的散装食品或无需清洗即可加工的散装食品陈列应设置防尘设施，确保食品不被消费者直接触及，并设置“禁止消费者触摸”的标志，配备专用工（用）具、容器夹取售卖。保证散装食品安全卫生存放，宜设置自动回弹式防尘措施。直接接触散装食品的工具、容器、包装材料等设施设备应可以承受重复清洗和消毒。散装食品应具有与品种、数量相适应的清洗、消毒、照明、温控等设施设备。

3.商户陈列与销售豆制品、熟食卤、酱腌菜类食品时，应配备密闭、保鲜、防尘、防蝇、防虫、防鼠和相应的冷藏设施，严禁人员直接用手接触食品。

4.商户陈列与销售清真食品时，应设置专柜经营，并符合清真食品专人、专库、专车等国家有关民族政策要求。

5.商户陈列与销售的所有食品，不得着地存放和接触有毒有害及有异味的物质。

6.商户陈列与销售的食品（食用农产品）所用包装材料应符合国家规定，严禁使用非食用和非环保型塑料袋包装食品。

7.商户陈列与销售的食品（食用农产品）标签及标注，应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）及其他食品安全法律规范的规定。

五、市场管理要求

（一）智慧化管理

1.市场需从信息化设备配置、信息化系统管理、智能化终端应用等方面进行改造升级，逐步实现智能化农贸市场管理。

2.市场需加强信息化与互联网设施设备建设，各类智能设备数据实时准确交互。网络需满足日常使用管理、网络服务、数据储存等功能。市场需利用物联网、云计算、大数据、人工智能、区块链、“互联网+”等信息技术手段，实现智慧经营和管理，达到信息实时化、具体化、可视化、以及无接触交易（聚合支付、人脸识别支付、移动支付等）、计量监管、食品质量安全管理（含智能化溯源电子秤）、大数据预测预警分析及证照信息、食品溯源信息、检测信息、价格信息等公示和查询等功能。

3.市场要实现食用农产品电子追溯管理和检验检测信息化管理，可采用政府部门信息化平台或自建信息化平台实现上述功能，自建平台需保证无障碍接入政府监管平台，按要求完整提供各项信息数据。

4.市场应符合《视频安防监控系统工程设计规范》（GB 50395）的规定，配置防盗设施和视频监控设施，确保市场内部无安全死角。建立安防视频监控值班监看、信息保存、调用调取、运行维护管理制度，保障安防监控系统正常运行。

5.市场需通过智能化管理系统提升管理水平。管理系统需包括但不限于：信息发布功能，食品安全智能检验监测功能，食品购销管理追溯功能，人员车辆管理、安防管理、消费活动、贸易结算、入场销售者评价、广告管理、数据统计分析等功能。

（二）快检室管理

1.市场对入市蔬菜、水果、畜禽肉、蛋、水产品等食用农产品的进行抽样检验或者快速检测，对未能提供承诺达标合格证或购货凭证、其他合格证明等文件的食用农产品应进行市场准入检测，检测合格后方可入场。

2.快检室需建立仪器设备使用档案，并对仪器设备定期进行维护保养，相应的仪器设备应进行检定、校准，确保量值溯源。

3.市场需建立快速检测人员培训与管理、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，并按照属地市场监管部门要求，结合实际制定年度食品（食用农产品）检测计划，及时准确的开展食用农产品快速检测工作。

（三）卫生管理

1.市场应建立环境卫生区域责任制度，实行区域包干管理。明确包干范围、工作内容、工作要求。摊位内的清洁卫生工作由商户负责，其他区域由市场开办者负责。

2.市场应在市场下风口处设置封闭式垃圾转运房，并按废弃物产生量统一配置带有翻盖密封装置的垃圾收集容器（垃圾桶、垃圾箱）等环卫设施，保证商户正常经营使用。

3.市场垃圾房地面、墙面应铺设坚固、耐用、易清洁瓷砖；垃圾房应容量充足，配备上下水设施和冲洗设施，密闭管理。

4.市场应按照GB/T 19095的规定实行垃圾分类收集处理，并根据人流量和场地实际设置垃圾分类投放点，分类投放点应按照规定分别配置分类垃圾桶（箱）。垃圾分类标志应符合GB/T 19095要求。

5.市场内需设有防鼠、防蝇、防蚊、防蟑螂设施，符合相关国家标准的规定。

6.市场需建立健全本市场卫生管理制度，成立专管机构，专人负责、配备足够的保洁人员，按照市场营业前、中、后三个时段，做好市场保洁工作，全天候保持营业场所和周围环境干净整洁。

7.市场需制定病媒生物预防与消杀计划，定期开展病媒生物预防控制活动，将防鼠、防蝇等病媒生物防治设施安装到位。所用病媒生物预防控制器械和杀虫灭鼠药剂符合国家规定，确保有效、安全使用。市场鼠、蚁、蝇、蟑螂的密度需达到国家病媒生物控制水平标准C要求。

8.市场开办方要随时督促商户及从业人员严格遵守个人卫生规定，及时对接触食品的设施设备、工具用具、容器等进行清洗、消毒，保持经营食品摆放整齐有序，不应占道经营；保持摊位内外无垃圾暴露，无杂物堆放。

（四）经营管理

1.市场开办者及商户应依法在市场监管部门登记，并取得相应经营许可或备案，依法开展经营活动。

2.市场开办者应落实食品安全主体责任，明确食品安全负责人、食品安全总监和食品安全员，建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，建立并完善企业《食品安全总监职责》《食品安全员守则》和相关记录档案，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

3.市场开办者应当制定内部管理制度，包括：市场管理人员工作制度、从业人员卫生健康管理、商户守则、食品安全责任制度、食品安全追溯制度、食品安全过程控制相关制度、不合格商品退市销毁制度、场内公示制度、商品预先赔付制度、市场档案管理制度、人员培训管理制度等。

商户应按照食品安全法律法规规定，建立健全食品进货查验、经营过程管控、票证档案管理、不合格食品处置等各项食品安全管理制度。

4.市场开办者需建立商户信用等级评定制度，建立商户诚信经营档案，公开、公平、公正地管理场内商户。对商户定期开展信用等级评定，并予以公示，培育良好的社会信誉，自觉抵制欺诈、违法违规经营、偷税漏税等情况的发生。采取奖优惩劣管理方式不断提升市场规范化管理水平。

5.商户不得购进、储存和销售致病性微生物，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。不得购销国家禁止的兽药和剧毒、高毒农药或者添加食品添加剂以外的化学物质；不得购销腐败变质、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，超范围、超限量使用食品添加剂的，标注虚假生产日期、保质期、食用农产品产地、生产者名称、生产者地址的，或标注伪造、冒用的认证标志等质量标志的，超过保质期的，使用的保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的包装材料等食品相关产品不符合食品安全国家标准的，被包装材料、容器、运输工具等污染的，国家为防病等特殊需要明令禁止销售的食品以及其他不符合法律法规或者食品安全标准的食品；不得购销病死、毒死或者死因不明以及未按规定进行检疫或者检疫不合格的禽、畜、兽、水产动物肉类；不得购销国家规定的野生保护动植物。

6.商户销售各类食品应当按国家有关规定实行明码标价，标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目。食品标价签应符合食品安全相关规定，并标明计价单位、产地、零售价等内容，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。禁止价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当价格行为。

7.商户应使用符合国家标准的计量器具，建立计量器具台帐和校秤记录台帐，定期校验，并向当地市场监管部门申报备案。按期做好计量器具强制检定工作。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。

六、其他

本指导意见由鄂尔多斯市市场监督管理局制定并负责解释，本指导意见未尽事宜，应按照相关法律、法规、技术规范标准执行。