

DB4201

武汉市地方标准

DB4201/T XXXX—XXXX

农贸市场建设和管理规范

Construction and management specifications for markets of agricultural produce

(征求意见稿)

(2022年8月26日)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

武汉市市场监督管理局 发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 相关方要求	3
4.1 农贸市场举办方	3
4.2 经营户	3
4.3 监管方	4
4.4 消费者	4
5 建设要求	4
5.1 场所建设	4
5.1.1 选址	4
5.1.2 建筑	5
5.1.3 场内布局	5
5.1.4 装修	5
5.2 设施设备建设	6
5.2.1 供水	6
5.2.2 排水	6
5.2.3 供电	6
5.2.4 通风	7
5.2.5 垃圾处理	7
5.2.6 公共厕所	7
5.2.7 消防	7
5.2.8 信息化	8
5.2.9 食品安全检测	8
5.2.10 摊位柜台	8
5.2.11 经营设施设备	8
5.2.12 病媒生物防制	9
5.2.13 疫情防控	9
5.2.14 计量器具	9
5.2.15 小餐饮	9
5.2.16 配套设施	10
5.2.17 服务设施	10
6 管理要求	10
6.1 疫情防控管理	10
6.1.1 基本要求	10
6.1.2 常态化疫情防控管理	11

6.1.3 疫情防控升级管理	12
6.2 食品安全管理	12
6.2.1 准入与溯源管理	12
6.2.2 食品安全检测	14
6.2.3 行为管理	15
6.2.4 小餐饮管理	15
6.3 环境卫生管理	16
6.3.1 市场内环境卫生	16
6.3.2 交易区环境卫生	16
6.3.3 设备设施卫生	16
6.3.4 人员卫生	16
6.3.5 病媒生物管理	17
6.3.6 市场周边管理	17
6.3.7 车辆管理	17
6.4 经营管理	17
6.4.1 组织机构	17
6.4.2 管理制度	18
6.4.3 商品销售	18
6.4.4 证照管理	20
6.4.5 价格管理	20
6.4.6 计量管理	20
6.4.7 诚信经营管理	21
6.4.8 安全生产	21
6.4.9 消费者维权管理	22
6.5 应急管理	22
6.5.1 总体要求	22
6.5.2 突发食品安全事故	22
6.5.3 其他突发事件	23
6.6 党团和文化建设管理	23
7 智慧化建设和监督管理要求	24
7.1 总体要求	24
7.2 设施设备硬件建设	24
7.3 管理系统软件建设	25
7.4 智慧化监督管理	27
7.4.1 智慧化管理	27
7.4.2 智慧监管	27
参 考 文 献	29

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。

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。

本文件由武汉市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

农贸市场建设和管理规范

1 范围

本文件规定了农贸市场举办方、经营户、监管方、消费者等相关方的责任要求，场地建设和设施设备建设等农贸市场建设要求，以及疫情防控管理、食品安全管理、环境卫生管理、经营管理、应急管理、党团和文化建设管理等农贸市场管理要求，同时还规定了农贸市场智慧化建设和监督管理的相关要求。

本文件适用于中心城区、功能区以及远城区城关新建和升级改造农贸市场的建设和管理。食用农产品批发市场等其他市场可参照执行。

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/T 2893 图形符号 安全色和安全标志
- 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/T 7722 电子台案秤
- 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 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17110 商店购物环境与营销设施要求
- GB/T 21720-2008 农贸市场管理技术规范
- GB/T 27770 病媒生物密度控制水平 鼠类
- GB/T 27772 病媒生物密度控制水平 蝇类
- GB/T 29639 生产经营单位安全事故应急预案编制导则
- GB/T 33659-2017 农贸市场计量管理与服务规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 37487 公共场所卫生管理规范
- GB/T 38209 公共安全演练指南
- GB/T 38738-2020 病媒生物防制操作规程 农贸市场
- GB 50015 建筑给水排水设计规范
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50034 建筑照明设计规范
- GB 50174 数据中心设计规范
- 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 50352 民用建筑设计统一标准

GB 50763 无障碍设计规范
GB 50974 消防给水及消火栓系统技术规范
CJJ 14 城市公共厕所设计标准
GA/T 367 视频安防监控系统技术要求
DB42/T 1333 农贸市场公平秤配备和管理规范

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 produce

以食用农产品现货零售交易为主，集食用农产品和食品现货零售交易、小餐饮、便民服务于一体，为买卖双方提供经常性、公开性、固定性交易场地，及配套设施和服务的场所。

[来源：GB/T 21720-2008，3.1，有修改]

3.2

农贸市场举办方 markets organizers of agricultural produce

负责农贸市场建设、经营及管理的法人单位或自然人。

[来源：GB/T 33659-2017，3.2，有修改]

3.3

经营户 business households

向农贸市场举办方承租场地、进行现货零售交易、小餐饮或便民服务的法人单位或自然人。

[来源：GB/T 33659-2017，3.3，有修改]

3.4

监管方 supervisor

在各自职责范围内负责农贸市场监督管理的政府行政管理部门。

3.5

小餐饮 small-sized catering entity

市场内具有固定经营场所、经营场所使用面积小于150m²、从业人员少、经营条件简单的餐饮服务提供者。

3.6

病媒生物 vector

能通过生物或机械方式将病原生物从传染源或环境向人类传播的生物。

注：本文件涉及的病媒生物为蚊、蝇、蜚蠊和啮齿动物的鼠类。

[来源：GB/T 38738-2020，3.1]

4 相关方要求

4.1 农贸市场举办方

4.1.1 农贸市场举办方（以下简称“举办方”）应具备以下基本要求：

- a) 按照国家法律、法规的规定办理登记注册，领取营业执照；
- b) 法律、法规规定的与经营规模和经营范围相适应的经营场所。

4.1.2 举办方在开展本市场的管理工作时应符合以下要求：

- a) 审查申请进入农贸市场销售商品或者提供服务的法人、其他经济组织或者个体工商户的经营主体资格，建立经营户档案并定期核实更新；
- b) 与入场经营户签订摊位柜台租赁协议，就经营管理等相关事项作出约定，明确双方权利、义务和责任；
- c) 按 6.4.2 的要求制定管理制度，按 6.5 的要求制定突发事件应急处置预案；
- d) 按表 3 的要求配备专门的管理人员和专业技术人员，对场内经营户履行协议及经营管理制度情况进行日常管理，对于违反租赁协议及经营管理制度的，进行劝阻处理，对不听劝阻处理的，及时报告监管方依法依规进行处理；
- e) 接受监管方的监督检查，协助查处农贸市场内的违法违规行为，并提供违法违规经营户的相关信息；
- f) 负责市场内消防、保安、环保、给排水、卫生、用电、计量等设施的建设、维护和更新，保证相关设备处于正常状态；
- g) 在农贸市场醒目位置设置公示栏，及时公布管理制度、管理人员、食用农产品样品检验结果、不合格食用农产品处理结果、安全事故隐患排查治理情况、投诉举报电话等信息；
- h) 对经营户和从业人员进行相关法律法规和政策的宣传教育和培训，提高文明安全经商意识和能力。

4.2 经营户

4.2.1 经营户应符合以下基本要求：

- a) 依法办理相关证照；
- b) 按照核准的经营范围、方式，在指定区域亮证亮照经营，农民销售自产的农副产品除外。

4.2.2 经营户开展经营活动应符合以下要求：

- a) 按照摊位柜台租赁协议约定，在指定地点经营，遵守农贸市场各项管理制度，爱护农贸市场设施设备；
- b) 遵守农副产品准入制度，履行农副产品安全责任；
- c) 使用与经营事项相适应、经检定合格的计量器具；
- d) 按照规定建立农副产品进货查验记录制度，并保存进货的原始发票、凭证、产品质量合格证明。不应销售法律、法规禁止销售的农副产品；
- e) 从事动物、动物产品经营或者提供加工服务的，应符合动物疫病防控以及环境保护的相关要求；
- f) 按照保证质量安全的要求销售和贮存食用农产品，并配备与之相适应的销售和贮存设施、设备；
- g) 销售熟食、豆制品、酱菜等直接入口食品的，应规范使用防尘、防蝇、防鼠、防虫设施设备，其经营人员应穿戴清洁的工作衣、帽、口罩，持有有效健康证等；
- h) 销售物品陈列应整齐有序，不应违规占道、扩摊、搭建或者擅自流动经营；

- i) 及时清理摊位柜台范围内的垃圾、杂物、积水等，保持摊位柜台卫生整洁、物品摆放整齐，不应乱泼污水、乱倒垃圾；
- j) 不应有使用明火作业、乱拉乱接电线和经营、使用、储存易燃易爆物品等违反消防安全管理规定和危害农贸市场公共安全的行为；
- k) 依法明码标价经营。

4.3 监管方

4.3.1 监管方应在各自职责范围内开展以下管理工作：

- a) 对举办方、经营户依法进行登记注册；
- b) 对市场经营秩序、食品安全等进行监督管理，对登记注册事项进行事中事后监管，及时发现和查处问题；
- c) 对食用农产品进行抽样检验，对不合格农产品开展核查处置；
- d) 依托国家企业信用信息公示系统，对举办方、经营户实施信用监管；
- e) 对举办方制定计量管理制度、设置公平秤以及场内经营户使用计量器具等相关计量活动进行监督检查；
- f) 对遵守消费维权法律、法规的情况进行监督检查；
- g) 对明码标价行为进行监督检查；
- h) 对非法野生动物交易和活禽经营行为开展监督检查；
- i) 对市场及其周边市容和环境卫生进行监督管理；
- j) 对动物防疫条件、防疫措施等情况进行监督检查；
- k) 对开展健康教育、病媒生物预防控制工作进行监督管理和技术指导；
- l) 对市场及其周边治安秩序、农贸市场周边道路停车行为进行监督管理；
- m) 对遵守安全生产等法律、法规情况进行监督检查；
- n) 对遵守消防法律、法规的情况进行监督检查。

4.3.2 监管方应对农贸市场进行专项检查，建立农贸市场监督管理和考核通报制度。

4.4 消费者

消费者应遵守以下相关规定：

- a) 遵守社会公德，尊重生产者、销售者、服务者的劳动和合法权益。
- b) 在投诉商品和服务的质量、价格等问题时如实反映情况，提供有关证据。
- c) 进入农贸市场遵守 6.1 中疫情防控相关管理规定。
- d) 在相应的停车场（库）停放车辆，不应骑行或者推行非机动车（残疾人专用车辆除外）进入农贸市场营业区域。

5 建设要求

5.1 场所建设

5.1.1 选址

5.1.1.1 农贸市场选址应符合城市规划、土地利用规划及商业网点规划的要求，并取得相应的规划审批手续。

5.1.1.2 农贸市场设置应符合交通、环保、消防等有关规定，应满足 GB 50180 的要求，与城市改造、居住区和社区商业建设相配套，并选择在交通便利处。

5.1.1.3 以农贸市场外墙为界，直线距离 1km 以内，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。

5.1.2 建筑

5.1.2.1 新建农贸市场应选择单体建筑或非单体建筑中相对独立的场地。

5.1.2.2 新建农贸市场土建结构应采用符合国家建筑、安全、消防、环保等要求的结构形式、建筑材料和装修材料，建筑防火设计应符合 GB 50016 的要求。

5.1.2.3 农贸市场出入口数量和通道宽度应符合表 1 的规定。

表1 出入口和通道要求

出入口和通道	用地面积<1000m ²	1000m ² ≤用地面积<5000m ²	用地面积≥5000m ²
出入口数量/个	≥2	≥4	≥6
主要出入口门宽/m	≥4	≥4	≥5
室内主通道宽度/m	≥3	≥3	≥4
购物通道宽度/m	≥2	≥2	≥2.5
污物等其他通道宽度/m	≥2	≥2	≥2

5.1.2.4 新建及改造农贸市场应相对封闭，不应设计公用通道穿过农贸市场。

5.1.2.5 新建农贸市场单体建筑的层高应不小于 4.5m。

5.1.2.6 农贸市场应具有良好的通风条件，室内宽敞明亮，自然采光好。

5.1.2.7 农贸市场的面积应根据规划区域内居住人口、服务半径、消费需求等因素确定，新建农贸市场建筑面积应不小于 600m²。

5.1.3 场内布局

5.1.3.1 农贸市场应按照商品种类划行归市设置交易区，分区标志清晰。交易区设置应符合 GB 31621 的要求，食品交易区与非食品交易区分开、生食交易区与熟食交易区分开、待加工食品交易区与直接入口食品交易区分开，防止产品之间交叉污染。

5.1.3.2 新建及改造农贸市场宜设置独立的净菜处理室，配备给排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集设施，在蔬菜上市前进行无泥沙、无腐叶、无根须、无过量水份处理。

5.1.3.3 农贸市场可根据需要设置农民自产自销交易区。

5.1.3.4 有条件的农贸市场可在出入口分设收银区，设置快速结账通道、未购物出口。

5.1.3.5 小餐饮区的布局应符合：

- a) 设置在相对集中的专门区域，
- b) 与粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源的距离超过 25 米，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外；
- c) 食品处理区与就餐场所、卫生间有效隔离。

5.1.4 装修

5.1.4.1 农贸市场内部装修设计防火应符合 GB 50222 的要求。

5.1.4.2 农贸市场地面应满足：

- a) 平整，无明显突起；
- b) 铺设防滑地砖，砖缝用防水密封胶密封；
- c) 符合吸水、防滑、易清扫要求；
- d) 向通道两侧排水通道倾斜，坡度设计科学合理，保证通道无积水。

5.1.4.3 农贸市场内墙(含立柱四周)应贴墙面砖,高度不低于1.8m。其中生鲜家禽、水产和熟食区等墙面应铺贴到顶。小餐饮区的食品粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所,应有1.5米以上浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料制成的墙裙。墙身的防潮、防渗及防水应符合GB 50352的要求。

5.1.4.4 农贸市场吊顶应采用防火、防水、防霉材料。

5.1.4.5 农贸市场应统一规范经营户字号标牌,场内应设置禁止吸烟标志。

5.2 设施建设

5.2.1 供水

5.2.1.1 经营用水应保证足够的水量、水压,用水卫生符合GB 5749的要求。

5.2.1.2 场内应配置高压水冲洗装置,便于冲洗地面、墙体和设施设备。

5.2.1.3 举办方应根据各功能交易区的用水需求设置供水设备,保证各用水摊位均有供水口。水产、肉类经营区供水到摊位,熟食经营区供水到加工间。

5.2.1.4 场内应设置供水点供消费者使用。

5.2.1.5 举办方应为农贸市场配备节水设备,设施设备符合国家节约用水的规定,宜在满足用水卫生标准的条件下使用循环用水。

5.2.2 排水

5.2.2.1 场内排水通道应符合以下要求:

- a) 排水管道、沟、槽、地漏等单独设置自成系统,不应与其它建筑物排水管道系统共用;
- b) 购物通道处采用暗道排水系统,设有防止异味上传的设施,不应设明沟,排水沟深度不小于0.2m,宽度不小于0.25m,外露部分设格栅盖板,格栅间距不大于1cm,出口处设防鼠隔离网;
- c) 主通道与购物通道交叉处应设窨井,窨井间距不大于10m,柜台内侧设地漏(有地下车库的农贸市场按要求另行设计);
- d) 购物通道地面设置排水通道的,应位于购物通道的两侧或单侧,保持道路平整、安全。

5.2.2.2 柜台内外排水槽应符合以下要求:

- a) 柜台外地面排水槽宽度0.08m~0.1m,深度0.03m~0.05m;
- b) 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;
- c) 柜台内排水槽应保持排水畅通,地面保持干燥,不堆积垃圾;
- d) 柜台台面宜设置排水导槽、管、地漏。

5.2.2.3 农贸市场污水排放系统应按环保要求设置过滤处理设施,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。

5.2.2.4 污水排放应符合GB 8978的要求。

5.2.3 供电

5.2.3.1 农贸市场应配备符合用电负荷、安全的供电设施,具备条件的市场可单独设置配电室、双电源切换系统。

5.2.3.2 电线铺设应以暗线为主,并配备漏电防护装置,不应乱接、乱拉电线。

5.2.3.3 各经营区应配置带接地线的符合低压电器使用的电源插座,水产区配置防水插座。

5.2.3.4 场内用电线路、插座应满足市场交易、计量器具及追溯体系等设施用电要求;品牌专卖区、冷冻区的布线规格、插座应满足冷藏保鲜柜的用电要求。

5.2.3.5 市场内环境照明供电设施配置应符合 GB 50034 的规定。柜台（操作台）上方灯照度应达到 200lx，肉类分割剔骨操作台灯光照度不应小于 200lx。水产、冰鲜、肉类等用水较多的经营区应使用防潮照明灯具。

5.2.3.6 农贸市场照明总体上宜采用集中控制方式，局部独立功能区域可采用就地控制。

5.2.3.7 场内通道应配备照明灯，出入口应设置应急灯具。应急照明采用蓄电池供电系统，应急照明时间均不应少于 30min，照度不应低于 5lx。

5.2.4 通风

5.2.4.1 农贸市场应具有良好的通风条件，宜采用自然通风。采用自然通风的农贸市场，场内窗户的设置应保证空气顺畅对流，通风状况良好。

5.2.4.2 自然通风条件达不到卫生和经营要求的，应采用机械通风。建筑面积在 2000 m²以下的，应安装功率总和不低于 3000W 的低噪音排风机，不小于 4 次/h 换气；建筑面积 2000 m²以上的，每增加 100 m²，相应增加功率 300W 的标准配置，不小于 6 次/h 换气。排风机口的设置应符合环保要求。

5.2.4.3 需实施温控的食品专间应配置相应的通风及温控设施。

5.2.5 垃圾处理

5.2.5.1 农贸市场应配备足够的（可按 20-50 个摊位一组）垃圾分类收集桶，并按厨余垃圾和其他垃圾进行分类；每个摊位应自行设置厨余垃圾和其他垃圾两类垃圾桶，将产生的垃圾分类暂存。

5.2.5.2 根据市场规模，农贸市场内应在适当位置设置不少于 1 处垃圾分类收集房（点），垃圾分类收集房与熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的摊位柜台间隔应大于 20m，其建设要求见《标准化市场环卫设施设置技术导则》。

5.2.5.3 垃圾分类与分类收集各类标识、标志应清晰。

5.2.5.4 厨余垃圾产生量较大的农贸市场宜集中设置 1 处厨余垃圾就地处理间，或专门的厨余垃圾处理站，处理规模根据厨余垃圾日均产生量确定，最小处理规模应达到 500 公斤。

5.2.5.5 厨余垃圾就地处理间/站点位设置、功能区划分、处理技术、处理设备、产出物、污染物排放、安全设施等要求见《标准化市场环卫设施设置技术导则》。

5.2.6 公共厕所

5.2.6.1 1500 m²以上的农贸市场应设独立公厕，1500 m²以下的农贸市场可以配备合用公厕；公共厕所及其配套设施应不低于 CJJ 14 规定的二类公共厕所标准。

5.2.6.2 公共厕所不应设在熟食经营区域附近，熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的摊位柜台距公厕的间隔应大于 20m。

5.2.6.3 公共厕所管线布线应安全、合理，粪污排放方式应与周边市政管线布置和管道尺寸相适应。

5.2.6.4 公共厕所应设置自然通风窗口，附设独立排风设备等机械通风方式净化室内空气，排除厕内臭气；排风口宜设置在厕内高位和低位，满足室内通风换气需求。

5.2.6.5 公共厕所应以自然采光为主，保证光线充足，窗户下沿离地高度在 1800mm 以上。

5.2.6.6 公共厕所标识标牌应安装位置醒目，指向准确。

5.2.7 消防

5.2.7.1 举办方应按相关要求为农贸市场配置消防设施和器材，建筑消防设施和器材应符合 GB 50016、GB 50974、GB 17110 等消防技术标准要求，并与主体工程同时设计、同时施工、同时投入使用。

5.2.7.2 除熟食区外，其他交易区内应无生活用电和液化气设施。

5.2.7.3 农贸市场应设置消防通道，各出口设置应急照明灯和安全出口指示牌，并保障疏散通道、安全出口、消防车通道畅通。

5.2.7.4 消防安全标志应符合 GB 13495.1 和 GB/T 2893 的要求，标识完好合格。

5.2.7.5 农贸市场消防设施和器材应定期组织检验、维修和更换，确保完好有效。

5.2.8 信息化

5.2.8.1 举办方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。

5.2.8.2 举办方应建立广播播放系统，覆盖主要经营区域，及时为经营户和消费者提供市场导购、通知公告、食品安全、应急处置等服务。

5.2.8.3 举办方应按 GA/T 367 的要求建立视频监控系统，在农贸市场每个出入口、进货专用通道，及公共区域和经营场所每 60 m²应至少安装 1 个数字式视频监控探头，满足无死角视频监控。应能实现视频远程实时观看和调取，支持视频文件的自动保存、回放和检索，视频保存时间不少于 30 天。

5.2.9 食品安全检测

5.2.9.1 农贸市场应设置食品安全检测室，标识清晰完整，面积适宜。检测室与购物通道之间宜采用透明式隔断。

5.2.9.2 食品安全检测室应：

- a) 配备必要的检测设备、检测试剂、冷藏设备、清洗设备、信息化设备等，有良好的照明、给排水、控温和通风设备等，满足仪器设备运行和检测方法对环境条件的要求；
- b) 有人员组织、操作流程、工作职责、检测项目信息公示标牌和公开公示制度等，并上墙公示；
- c) 配备与检测项目、检测数量相适应的专业检测人员开展食品安全检测工作；
- d) 远离污染源，室内清洁、干燥，工作台、桌椅等应保持卫生。

5.2.9.3 食品安全检测试剂应在保质期内，并按储存条件要求分类保存。

5.2.10 摊位柜台

5.2.10.1 摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作，宜采用岛状式或条状式整齐排列。通用柜台长度宜为 1.5m~2m，宽度宜为 0.75m~0.9m，高度宜为 0.7m~0.8m。

5.2.10.2 柜台立面应贴墙面砖，柜台靠通道外侧边沿应设挡水凸边，高度不低于 5cm，柜面及边缘挡水凸边应使用面砖或不锈钢材料制作。

5.2.10.3 农贸市场宜设置清真食品销售专柜，清真食品专柜的设置与运作应符合国家和地方有关民族政策。经营清真类食品应符合清真食品供应的专摊、专人、专库、专车的要求。

5.2.11 经营设施设备

5.2.11.1 冷冻冷藏设施设备应符合以下要求：

- a) 商品保鲜保质有温度要求的，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、运输环节形成冷链不脱节；
- b) 经营冷冻肉、冷冻水产品配备低温冷柜，经营冰鲜水产品应配置冰台。经营冷鲜肉、冷鲜禽配备冷藏柜，温度保持在 0℃~7℃；
- c) 豆制品、半制成品销售宜配备冷藏设施；
- d) 2000 m²以上的农贸市场设置冷藏室，其他有条件的农贸市场可设置冷藏保鲜设施或 25℃以下的商品整理间。

5.2.11.2 水产区设施设备应符合以下要求：

- a) 活鱼摊位应外设隔水墙，隔水墙高于鱼池（盆）上沿 20cm；
- b) 冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台采用不锈钢台面；
- c) 冰鲜水产品柜台在多孔不锈钢板上铺设散冰保鲜，并配置保鲜冷柜；
- d) 水发水产品 and 需清水散养的贝类放在专门的容器中陈列销售；
- e) 水产区设置专门用于宰杀的操作台，操作台设计排污槽并与专用污物桶相连，污物桶置于操作台下方。

5.2.11.3 熟食区设施设备应符合：

- a) 配备消毒设备、专用放置或展示容器（具）、冷藏与空调等设施，并符合食品卫生要求；
- b) 有完善的防蝇、防鼠设施，并做到无鼠、无蝇侵害；
- c) 顶棚应设吊顶，吊顶净高度应不低于 2.5m。

5.2.12 病媒生物防制

5.2.12.1 农贸市场室内墙壁与室外相通的管道孔应堵严，通风口应设防鼠网，网孔应不大于 0.6cm。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 1cm。室外老鼠经常活动的地方应每 20~30m 安装 1 个灭鼠毒饵站。

5.2.12.2 重点区域如熟食间、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。

5.2.12.3 农贸市场应设置数量足够的灭蝇灯。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。

5.2.12.4 卫生间应加有纱窗、地漏等防蝇防鼠设施。

5.2.12.5 农贸市场鼠类、蝇类、蜚蠊、蚊虫等防制用品及措施应符合 GB/T 38738 的规定，防鼠、防蝇设施应符合 GB/T 27770 和 GB/T 27772 的要求。

5.2.13 疫情防控

5.2.13.1 农贸市场出入口应配备：

- a) 栏杆、闸口等；
- b) 防疫速通码，后台数据实时统计场内人员、进出时间、逗留时长等；
- c) 人体红外测温仪，实现所有出入人流的温度实时监测和超温预警，设备可联声光报警装置；
- d) 客流监测设备，统计每天市场的人流量。客流监测设备应具有进出双向统计功能，可查询近 30 天内的流量信息，宜具有人脸识别功能。

5.2.13.2 举办方采购和使用的防疫物资应：

- a) 包括但不限于口罩、红外体温计、消毒药械、消毒剂（液）、洗手液等；
- b) 符合国家和地方相关管理要求和技术标准的规定；
- c) 存放在专门区域。

5.2.14 计量器具

5.2.14.1 各摊位柜台应配备经检定合格的计量器具，正面朝向购物通道，买卖双方均可接触。

5.2.14.2 有条件的农贸市场应实现计量器具由举办方统一配备、统一管理、统一检定、统一轮换。

5.2.14.3 举办方应在市场内显著位置设置公平秤，同时应根据市场规模、经营商品种类、客流量等特点增加公平秤数量，水产区宜单独设置公平秤。

5.2.15 小餐饮

5.2.15.1 小餐饮区的烹调场所应有通风排烟设施。

- 5.2.15.2 制作冷荤凉菜小餐饮区的应设置专用操作间。
- 5.2.15.3 小餐饮区应具有与加工经营食品相适应的冷冻冷藏设施，原料、半成品和成品分开存放。
- 5.2.15.4 使用食品添加剂的小餐饮区的应有专用贮存设施（如有专用盒、柜等），并标示“食品添加剂”字样。
- 5.2.15.5 小餐饮区的食品处理区应设带盖或脚踏式废弃物或垃圾收集容器。废弃物容器与食品加工用容器应有明显的区分标识。
- 5.2.15.6 小餐饮区应有餐用具清洗消毒保洁设施，其大小和数量能满足需要，保持正常运转。
- 5.2.15.7 小餐饮区的加工操作场所应设置专用清洗设施，其数量或容量应与加工食品的品种、数量相适应。

5.2.16 配套设施

- 5.2.16.1 农贸市场应按照 GB 50763 的要求设置残疾人无障碍设施。
- 5.2.16.2 新建农贸市场应配套建设相应的停车场（库），面积不小于建筑总面积的 20%。停车场宜按机动车与非机动车、经营户用车与消费者用车分类分区停放，设置相应的停放标志，并有专人管理。其中，电动车应设置专门的停车棚。
- 5.2.16.3 农贸市场应根据需要配置相应的装卸场所、内部仓库等。
- 5.2.16.4 农贸市场内使用的公共信息图形符号标志应符合 GB/T 10001.1 的要求。

5.2.17 服务设施

- 5.2.17.1 农贸市场应设置市场服务管理办公室、服务台、广播设施、顾客休息等服务设施，设立 12315 消费维权服务站，公布投诉电话。
- 5.2.17.2 农贸市场应设立宣传栏、公示栏、导图栏、供应区域标志。
- 5.2.17.3 农贸市场应设置健康教育宣传专栏，健康教育宣传专栏内容应结合不同季节特点宣传相关健康知识，每年至少更换 4 期。
- 5.2.17.4 农贸市场应设置控烟提示语及灭烟台。

6 管理要求

6.1 疫情防控管理

6.1.1 基本要求

- 6.1.1.1 举办方应关注疫情信息，严格按照国家、省市公告的有关要求，落实相关卫生标准和防控措施，力求科学精准。并随疫情防控工作进展和国家、省市的最新要求进行动态调整。
- 6.1.1.2 举办方应按“早发现、早报告、早隔离、早治疗”原则，根据疫情防控的有关要求，制定本市场疫情应急预案和工作方案，落实疫情防控各项措施，确保农贸市场人员的身体健康和生命安全。
- 6.1.1.3 举办方应根据 GB/T 21720、GB/T 33659 等相关要求，维护农贸市场正常经营秩序。
- 6.1.1.4 举办方应建立疫情信息报告制度和台账制度，明确责任人，发现风险按规定处理和报告。
- 6.1.1.5 举办方、经营户应严格执行农贸市场禁止活禽宰杀销售和非法野生动物交易活动规定，市场内任何经营户不应采购、饲养、宰杀活禽，销售非法野生动物及其制品。
- 6.1.1.6 经营户应自觉遵纪守法，诚信经营，不利用疫情从事囤积居奇、哄抬物价、制假售假等违法行为。
- 6.1.1.7 举办方应加强培训和演练，保证员工熟悉责任分工、环境卫生、个人防护、异常情况处置、人员疏散等工作要求，做到有条不紊。

6.1.2 常态化疫情防控管理

6.1.2.1 出入口管理

常态化疫情防控下出入口管理包括但不限于：

- a) 在农贸市场出入口设置专人值守，对进入市场的人员，应逐一验码（健康码、行程码）、测温，并督促戴好口罩，符合要求后方可进入；
- b) 市场销售的商品应经由进货专用通道进入市场，暂无专用进货通道的，应明确商品进入市场的固定时间段，限时进入，不应发生商品与顾客“人货混流”的现象；
- c) 内设有停车场的农贸市场，除监管平台授权允许进入的车辆外，其他机动车不应进入。应实时对车辆出入信息进行记录。

6.1.2.2 人员管理

常态化疫情防控下人员管理包括但不限于：

- a) 举办方应核验登记市场工作人员和经营户的健康或身份信息，按照市、区疫情防控的规定组织有关工作，做好健康监测和记录；
- b) 农贸市场内冷链食品、进口水果经营户应建立从业人员健康管理台账，登记人员流动及健康状况，从业人员应全程接种疫苗，按规定定期接受核酸检测。经营进口冷链食品的从业人员需落实佩戴口罩、手套、工作服等个人防护措施；
- c) 农贸市场从业人员、管理人员、服务人员须按要求正确佩戴口罩、和着工作服上岗。禽畜肉类和熟食区的员工还应佩戴工作帽。口罩或手套弄湿或弄脏后，应及时更换。工作服保持干净整洁，定期清洗，必要时消毒。生鲜宰杀等特殊摊位的经营户除工作服外，应按防护要求需穿戴防水围裙、橡胶手套等；
- d) 农贸市场工作人员和经营户与顾客服务交流时避免直接接触，经营人员和顾客间距应保持 1 米以上；
- e) 农贸市场工作人员和经营户上岗、离岗时进行手消毒，保持个人卫生；
- f) 举办方应通过张贴宣传材料或视频播放等方式有针对性地开展疫情防控知识宣传，积极倡导讲卫生、除陋习，摒弃乱扔、乱吐等不文明行为。

6.1.2.3 物资管理

常态化疫情防控下举办方的物资管理应做到：

- a) 加强 5.2.13 疫情防控设施设备的管理，确保设施正常运行，物资在使用期限内；
- b) 安排专人负责防疫物资的采购、管理、存贮及配发；
- c) 建立防疫物资台账，定期统计库存量，核查有效期，及时采购补充防疫物资。

6.1.2.4 产品管理

常态化疫情防控下产品管理包括但不限于：

- a) 严格落实国务院联防联控机制关于防范疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，严格规范消毒操作，执行防控措施；
- b) 经营进口冷链食品的，应向供应商索取产品的海关检疫证明、海关通关证明、消毒证明、核酸检测报告及“鄂冷链”追溯码等“三证明一报告一码”，无“三证明一报告一码”的进口冷链食品不应采购和经营；
- c) 经营国内中高风险区国产冷链食品的，应向供应商索取产品的消毒证明和核酸检测报告，无消毒证明和核酸检测报告的不得采购和经营；

- d) 经营进口冷链食品、进口水果、进口鲜活海鲜及国内中高风险区国产冷链食品的经营户，应当在市场内专区经营，并将相关证明报告在经营场所显著位置进行公示。

6.1.2.5 场所管理

常态化疫情防控下场所管理包括但不限于：

- a) 在每日收市后，举办方应及时清运垃圾、对有痰迹、呕吐物、排泄物污染的区域及时清理干净，并以有效氯 1000mg/L 消毒液喷洒消毒。经营户每天收市后，负责各自摊位的清洁与消毒，清洁台面、地面、下水沟渠和店面周边地面后，用有效氯 400mg/L 消毒液喷洒台面、屠宰工具、砧板用具、称量工具等，时间 30 分钟，最后清洗消毒后的器具、台面、砧板、地面等；
- b) 每周收市后，举办方应组织开展大扫除和消毒。在每日消毒的基础上，重点对清空后的喂食具、鱼池（箱）、运输工具等进行彻底清扫。对下水道、店面周边地面、排泄物进行彻底大扫除，不留死角，清洗干净后使用有效氯 1000mg/L 消毒液喷洒消毒；
- c) 冷链食品及进口水果经营户应定期对冷藏设施内部环境、货架、工具等进行清洁消毒，并做好记录。经营的进口冷链食品及进口水果应使用单独冷柜或专柜存放展示，不应与其他产品混装混放。

6.1.2.6 智慧化管理

常态化疫情防控智慧化管理包括但不限于：

- a) 举办方应按照信息化管理要求及时在监管平台上传相关数据，及时落实疫情防控要求；
- b) 举办方应按照 7.4.2.1 c) 的要求，对进出人员防疫管理情况进行智慧化管理；
- c) 举办方和经营户应关注信息化平台内发布的每日疫情防控消杀自查任务，按要求落实场内防疫物资、环境消杀等行为。

6.1.3 疫情防控升级管理

6.1.3.1 农贸市场发生疫情时，举办方应配合相关部门开展专项检查、处置等工作。并在疾病预防控制机构指导下对市场进行终末消毒。必要时根据有关要求，采取临时停业或暂时关闭等管制措施。

6.1.3.2 农贸市场所在区域疫情紧急升级防控时，应在满足 6.1.2 要求的基础上，增加以下管理要求：

- a) 视情况关闭或收窄适量出入口；
- b) 市场出口应确保人员只出不进。

6.2 食品安全管理

6.2.1 准入与溯源管理

6.2.1.1 农贸市场内不应：

- a) 销售国家规定的野生保护动植物；
- b) 生产、加工和经营卫生健康行业主管部门规定的禁营商品；
- c) 销售病死畜禽肉、变质肉、注水肉、未经检疫肉和其他不符合食品安全卫生要求的肉类及其制成品；
- d) 场外加工的肉糜入市销售，场内销售现场制作的炒货食品；
- e) 销售和案杀活禽；
- f) 销售腐败变质、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；
- g) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品；

- h) 销售国家为防病等特殊需要明令禁止销售的食品以及其他禁止销售的食品；
 - i) 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；
 - j) 销售超范围、超限量使用食品添加剂的食品；
 - k) 销售所有品种的野生河鲩、河鲩活鱼和未经加工的河鲩整鱼；
 - l) 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；
 - m) 销售外包装无标识盐、散装食盐，以及不符合食品安全标准的食盐；
 - n) 销售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。
- 6.2.1.2 举办方应按照《产品质量法》、《食品安全法》、《野生动物保护法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等法律法规的规定严把商品进货关，杜绝“三无”产品。
- 6.2.1.3 农贸市场进货渠道应安全可靠，并符合以下要求：
- a) 蔬菜宜从“场地挂钩”批发市场或从农产品生产基地进货；
 - b) 鲜肉类必须从当地定点屠宰厂进货或从“场地挂钩”批发市场进货，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，必须经检验合格后方可上市销售；
 - c) 水产品进货应有产地质量检测机构核发的产品合格证或批发市场提供的产品合格证明；
 - d) 豆制品和熟食制品必须向有营业资质和卫生许可的生产、经销企业进货，市场应索要与货同行的送货单等留存市场备案；
 - e) 其他食品进货应有与货相符的食品卫生合格证明。
- 6.2.1.4 举办方及经营户应按照相关要求落实“两索一溯”（索证索票溯源）：
- a) 经营户购进场内商品时应进行索证索票，不同类产品索证索票要求参考表 2：

表2 不同类产品的索证索票要求

采购产品类别	索证索票要求
生鲜猪肉产品	检疫合格证、肉类品质合格证、非洲猪瘟核酸检测合格报告
其他生鲜畜禽肉类产品	检疫合格证
蔬菜、水果、水产品及禽蛋等食用农产品	产品进货单据、农兽药残留快检合格报告
预包装食品及散装加工食品	食品生产企业的生产许可证、批次检测合格报告或合格证明

- b) 经营户应将进货索取的相关进货单据、合格证明及报告等保存完整，无污染或破损，并按进货时间及生产批次汇总成册；
 - c) 举办方应明确专人每天向蔬菜、水果、生肉、禽类、禽蛋、豆制品、水产品等行业的经营户查验或收取进货票据、检验检疫证明和食用农产品合格证等溯源凭证，并集中归档保存；
 - d) 对其它非强制性查验或收取溯源凭证的行业，举办方应督促经营户认真查验进货时食品的安全性，向供货方索取有关票据和凭证保存不少于 6 个月，并集中保管；
 - e) 开展智慧化管理的农贸市场，经营户应按照 7.4.1.4 的要求进行票据管理，保留相关进货单据、合格证明及报告信息的电子版数据及信息，并输入到管理系统；举办方应按照 7.4.1.5 的要求对“两索一溯”信息进行核查。
- 6.2.1.5 举办方应与经营户签订书面合同，就摆卖规范、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、安全、卫生、消防等方面做出约定。
- 6.2.1.6 经营户应建立进货查验记录制度，如实记录产品名称、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。食用农产品应的记录和供货凭证保存期限应不少于 6 个月，其它商品，如无特别规定，记录和供货凭证保存期限应不少于两年。
- 6.2.1.7 消费者要求提供购货凭证的，经营户应予提供。

6.2.1.8 实行统一配送销售方式的经营户，可由总部统一建立进货查验记录制度，各经营户应保存配送清单及相应的合格证明文件，配送清单和合格证明文件保存期限不应少于6个月。

6.2.1.9 经营户销售商品时应进行产品信息公示：

- a) 经营无包装的散装加工食品及大包装拆散售卖的食品时，应做到：
 - 在该类食品的盛放容器或货柜台面上，摆放或加贴“信息标识牌”，标识牌上应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营户名称、地址、联系方式等内容；
 - 所标信息应与该批次产品合格证或产品大包装上载明的信息一致；
 - 不同生产日期或批号的食物，不应混装售卖。
- b) 经营简易包装的散装加工食品的，应在产品价签上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营户名称、地址、联系方式等内容；
- c) 现场制售熟食类食品的，应在该类食品的盛放容器或货柜台面上，摆放或加贴“信息标识牌”，标明食品的名称、生产日期、保质期以及生产经营户名称、地址、联系方式以及贮存条件等内容；
- d) 经营食用农产品的应在摊位明显位置摆放或加贴“信息标识牌”，如实公布食用农产品名称、产地、生产者或者经营户名称或者姓名等信息。

6.2.1.10 对在农贸市场经营食品、食用农产品、药品等与人体健康和生命安全有关产品的经营户，举办方应审查其经营资格，明确其产品安全管理责任，定期对经营户的经营环境、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市场监督管理部门。

6.2.1.11 鼓励场内经营户销售经过国家认证的绿色食品、有机食品。

6.2.1.12 劣品应及时清退，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。

6.2.1.13 进口食品应来自合法进口渠道，并有海关检验检疫合格证明，中文标签的格式与内容应符合GB 7718的规定。

6.2.2 食品安全检测

6.2.2.1 举办方应对进入农贸市场的商品进行必要的入市检测：

- a) 配置快速检测设备，并对入市蔬菜、水果的有机磷类氨基甲酸酯类农药残留含量等项目进行入市监测；
- b) 每天核对进货商品与商品检疫检验合格单（证），发现问题及时处理，质检人员对各种单证进行真伪及有效期验证，对初次入场的经营户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。

6.2.2.2 举办方应按5.2.9的要求设置食品安全检测室。

6.2.2.3 举办方在开展食品安全检测时应符合以下要求：

- a) 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；
- b) 每天进行蔬菜农药残留等食品安全检测，日均蔬菜农残快检量不少于15批次，每三天全蔬菜品种覆盖一次，全部摊位随机抽查覆盖每月不少于1次，高风险品种每日必检；
- c) 建立快检信息平台，快速检测信息实时传送，检测结果实时公示，不合格产品实时发现，违法行为实时处置。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；
- d) 公示农药残留检测结果及投诉举报电话，公示内容符合实际并及时更新，其中农药残留检测结果每日更新、健康教育宣传栏每季度更换一次宣传内容；

- e) 定期委托专业第三方检验检测机构对食用农产品的农药、兽药残留、食品添加剂和非食用物质等安全指标进行抽样检测，抽检不合格的产品不应销售；
- f) 尽量在市场集中交易时段前完成检测；
- g) 对检测不合格的食品应进行复检。复检仍不合格的，根据经营户与举办方签订的协议，对同批次该类所有商品进行下架销毁。对同一产地、同开品种连续 3 次抽样检验不合格的，对该产地同类品种应依法实施市场禁入，处理结果应记录和公示，并报告市场监督管理部门。

6.2.2.4 具备条件的农贸市场宜向消费者提供所购食品免费检测服务。

6.2.3 行为管理

6.2.3.1 存放食品场所应保持通风、干燥、阴凉、清洁，不应与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混放。经营户应定期检查库存食品，不应经营腐败变质或超过保质期的食品。

6.2.3.2 举办方应在农贸市场内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。

6.2.3.3 食品经营场所应保持环境整洁，不应存放有毒、有害物质及其它可能造成污染的物质。

6.2.3.4 销售无包装的直接入口食品时，应使用无毒无害、干净清洁的容器、售货工具、包装材料。提倡使用可降解的环保型包装材料。

6.2.4 小餐饮管理

6.2.4.1 小餐饮经营户应依法取得营业执照、食品（小餐饮）经营许可证，将营业执照、食品（小餐饮）经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表、从业人员健康证等公示在就餐区醒目位置。

6.2.4.2 小餐饮经营户开展经营活动应符合以下要求：

- a) 保持经营场所环境卫生整洁。就餐场所和食品处理区整洁、明亮；墙壁、天花板、门窗无蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢，地面洁净、无积水和油污，排水沟渠通畅；
- b) 食品处理区按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染；
- c) 采购食品、食品添加剂、食品相关产品时，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；
- d) 食品原料、半成品、成品应分隔或分离贮存。贮存位置与墙壁、地面保持适当距离。贮存过程符合保证食品安全所需的温度和湿度；
- e) 加工食品与许可范围一致，不加工法律法规禁止生产经营的食品。食品烹饪时间、温度能保证食品安全，生食和熟食加工工具、容器不交叉混用；
- f) 餐具使用后及时清洗，宜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；
- g) 配备符合 5.2.15 要求的病媒生物防制设施设备，并按照 6.3.5 的要求进行管理；
- h) 从业人员持有健康证明，工作时穿戴干净工作服、工作帽；
- i) 制定有保证食品安全的管理制度。按照每天上岗前进行健康检查，发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的人员立即调离直接接触食品岗位；
- j) 场所定期清洁，保持干净，餐厨废弃物及时清除，不应溢出废弃物存放设施，保持下水道畅通；
- k) 加工过程符合用水、用电、用气安全，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堆放易燃易爆物品和使用明火。

- l) 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”；
- m) 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。

6.3 环境卫生管理

6.3.1 市场内环境卫生

- 6.3.1.1 农贸市场的环境卫生应符合 GB 14881 的要求。保持地面干燥清洁、墙面顶棚干净，场内无异味、无积水，无乱吊挂、乱张贴、垃圾堆积、杂物占道堆放以及机动车乱停放等现象。空中缆线整齐规范，无乱拉乱设、飞线充电现场。广告设施和招牌的高度、大小符合标准。
- 6.3.1.2 农贸市场的环境卫生应达到创建国家卫生城市的相关要求。
- 6.3.1.3 场内卫生实行区域包干，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，设有专职卫生监督人员和日常保洁人员。
- 6.3.1.4 举办方应制定卫生管理制度，设置功能分区平面图，并在醒目位置设立健康教育宣传栏、张贴创卫宣传标语。
- 6.3.1.5 举办方和经营户应及时清理场地，垃圾桶应及时清理、并定期清洗。对不可食品应有专人负责集中回收，统一处理。
- 6.3.1.6 废弃物应全部装入垃圾袋不应外露，经营户应随时将垃圾袋收集放到垃圾箱或垃圾房集中处理，并定期清洗，确保场内购物环境整洁有序。
- 6.3.1.7 梅雨季节，举办方应增加垃圾集中处理和场内清洗保洁频次。
- 6.3.1.8 农贸市场应保证污水排放畅通，不应有明显积水现象及虫害大量孳生的场所。

6.3.2 交易区环境卫生

- 6.3.2.1 经营户营业前应将清理的各类垃圾（废弃边角料、外包装废弃物等）装入各自摊位垃圾桶内，待保洁人员统一收集并清运出市场。
- 6.3.2.2 经营户营业期间应进行日常保洁，保持地面干燥、清洁，场内无异味，营业摊位商品摆放整齐有序，做到不出摊经营，摊位内外无垃圾暴露，无杂物堆放，台面无明显污迹、腐叶等，临近通道洁净、无污物。
- 6.3.2.3 经营户停止营业前应进行全面清理、清洗，保持垃圾收集容器、垃圾中转密闭间等干净、整洁、无异味，做好各自摊位及紧邻公共区域卫生保洁工作。

6.3.3 设备设施卫生

- 6.3.3.1 鲜肉类、水产品、熟食类加工所有的操作台、切割用具及盛器均应每天进行严格清洗、消毒，并按规定位置加盖存放，举办方应在农贸市场内设有收集副食品废弃物的垃圾箱（桶）。
- 6.3.3.2 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，鱼肠、鱼鳞等废弃物不落地。
- 6.3.3.3 农贸市场举办方和经营户内应按“一摊一桶”配备密封式垃圾桶（箱）等环卫设施，做到干净整洁、日产日清、无垃圾溢出和污水外流现象；垃圾中转站应做到垃圾不落地，日产日清。
- 6.3.3.4 举办方应定期清理下水道，每 15 天不少于 1 次。
- 6.3.3.5 举办方宜设专人管理公共厕所，按实际使用情况及时清扫保洁，确保地面无积水、无积垢、无异味，无纸屑、无痰迹，大便器内无积粪，小便器（槽）内无积存尿液、无尿垢、杂物，门档、墙面、顶棚整洁，上下水系统、洗手设施、机械排风设施应定期维护，保证正常使用。

6.3.4 人员卫生

6.3.4.1 举办方应设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，建立从业人员卫生管理制度，每个相关从业人员均应持有有效的健康证。

6.3.4.2 农贸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 的有关规定。加工人员上岗时应穿戴白大衣、白帽、白口罩操作，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，不应直接接触钱币。熟食从业人员不应留长指甲、涂指甲油，佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

6.3.4.3 农贸市场工作人员不应用手直接接触熟食等直接入口食品。

6.3.5 病媒生物管理

6.3.5.1 举办方应定期组织管理人员、经营人员开展病媒生物预防控制活动，食品门店有“防蝇、防鼠、防尘”设施，并确保有效，安全规范使用。

6.3.5.2 举办方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。

6.3.5.3 举办方应禁止犬类等宠物进入场内。

6.3.5.4 鼠、蚊、蝇、蟑螂密度应达到国家病媒生物控制水平标准 C 级要求。

6.3.5.5 农贸市场内应无活鼠、鼠尸和明显鼠洞等鼠迹。

6.3.5.6 举办方应按规范要求农贸市场内外设置灭鼠毒饵站，定期投放蜡块等毒饵。

6.3.5.7 举办方应定期清理蚊蝇孳生地，清除死角处垃圾杂物，无大量苍蝇孳生，积水容器无蚊虫孳生。

6.3.6 市场周边管理

6.3.6.1 农贸市场出入口和农贸市场周边应无占道经营、流动商贩，无拉客、散发小广告、车辆穿行等现象，无“乱贴乱画、乱泼乱倒、乱拉乱挂、乱搭乱建、乱停乱放”等现象。

6.3.6.2 农贸市场经营户不应在市场外摆摊设点经营。

6.3.6.3 农贸市场周边应保持干净整洁，及时清扫和清运垃圾，通往农贸市场的消防通道应保持畅通。

6.3.6.4 农贸市场建筑物外立面整体干净、无大面积破损污损。

6.3.6.5 农贸市场门面应按照“门前三包”要求，禁止非机动乱停乱放和违法占道经营，保持责任区清洁、保护责任区内绿化设施、维护责任区内市容观瞻整洁、干净、美观。

6.3.7 车辆管理

6.3.7.1 举办方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。

6.3.7.2 机动车、非机动车有序规范停放、不占用绿化带、不影响行人通行，共享单车文明使用、规范停放。

6.3.7.3 市场管理人员应及时引导场内经营户、消费者按指定区域分类停放车辆。

6.4 经营管理

6.4.1 组织机构

6.4.1.1 举办方应建立经营户食品卫生及业务规范培训机制。

6.4.1.2 举办方应结合市场规模、经营户数量等情况，配备物业、消防、食品安全等管理人员，市场人员配置数量宜参考表 3。

表3 市场人员配置要求

人员类别		经营户数>300户	150户<经营户数≤300户	经营户数≤150户
一般管理人员 (专、兼职)	市场管理员 ^a	10~15	5~10	≥5
	消防安全管理员 ^b			
	物业管理员 ^c			
	消费者投诉处置人员 ^d			
专职管理人员	食品安全管理员 ^e	≥2	≥1	≥1
	农产品食品检测员 ^f	≥5	≥3	≥2

^a 从事商品监督和市场管理等服务工作的人员。
^b 实施日常消防安全管理、组织扑救初起火灾和应急疏散等消防管理工作的人员。
^c 市场管理区域内，组织安排物业设施维护养护、环境卫生美化绿化、公共秩序维护工作的人员。
^d 熟悉相关法律法规要求和投诉处置规范，负责记录并处理消费者投诉的人员。
^e 了解食品安全的基本原则和操作规范，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施的人员。
^f 从事农产品、粮油、食品及相关产品、食品添加剂等质量安全检验检测工作的人员。

6.4.2 管理制度

举办方应按表4设置相应的管理制度和台账，并保留记录。

表4 市场管理制度和台账

市场管理制度				市场管理台账	
序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	财务管理制度	11	商品检查验收制度	1	人员值班台账
2	人事管理制度	12	人员培训管理制度	2	人员培训台账
3	台账登记制度	13	环境卫生管理制度	3	消防安全管理台账
4	合同管理制度	14	市场档案管理制度	4	农产品溯源台账
5	信用管理制度	15	不合格商品退市及销毁制度	5	计量器具管理台账
6	市场管理制度	16	产品质量安全追溯及承诺制度	6	不可食用肉回收台帐
7	市场公示制度	17	市场管理人员工作制度	7	不合格商品退市销毁台帐
8	应急管理制度	18	市场管理人员岗位目标责任制度	8	卫生(防疫)消毒记录台账
9	市场经营户守则	19	食用农产品安全质量责任制度	9	食品从业人员健康检查登记台帐
10	商品先行赔付制度	20	计量管理制度	10	服务台帐
		21	投诉受理与处置制度	11	顾客投诉处理台账

6.4.3 商品销售

6.4.3.1 经营户不应销售掺杂掺假、以次充好、假冒伪劣、过期失效、变质等不合格商品。

6.4.3.2 经营户在出售和发送产品时，应对产品的质量进行查验，对出现变质、腐烂和感官品质异常，或者超过产品保质期的产品，要剔除和隔离，及时销毁处理。

6.4.3.3 经营户应建立批发产品销售记录制度，记录批发产品名称、数量、销售日期以及购货者名称、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不应少于6个月。

6.4.3.4 举办方和经营户应按《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》要求，确保食品安全。

- 6.4.3.5 举办方宜引进肉类、蔬菜、水产品、豆制品、熟食制品、南北货等主副食品品牌企业入驻，且品牌企业产品应符合相关法律法规规定。
- 6.4.3.6 举办方宜设置本市、外地基地蔬菜直供专柜，专柜蔬菜应符合种植、批发（配送）、零售的三级蔬菜供应体系。
- 6.4.3.7 商品包装应符合以下要求：
- 农贸市场内不应销售、使用厚度小于 0.025mm 的塑料购物袋，提倡使用无毒、可降解的环保型包装材料；
 - 熟食及直接入口的食品、腌制品应使用食用盛器，不应使用含有毒有害物质的塑料桶；
 - 肉、鱼、豆制品、腌制品及熟食卤品应采用食品袋包装。与果蔬直接接触的固定胶带应选用无违规化学添加剂，符合相关标准的产品。
- 6.4.3.8 蔬菜、水果类产品销售应符合以下要求：
- 蔬菜类产品上柜销售前应加工整理，宜净菜或半净菜上市；
 - 蔬菜类产品应排列整齐，分类陈列，不应使用未经食品安全评价合格的粘胶带捆绑蔬菜；
 - 需保鲜的蔬菜应用保鲜膜包装，保湿应使用清洁水，宜使用雾化器增湿；
 - 预包装蔬菜应保持新鲜，摆放整齐美观，方便销售；
 - 水果类产品应按类别上柜销售，标明产地信息；
 - 应根据水果特性做好销售过程防护工作；
 - 分切销售的水果（如：西瓜、哈密瓜等）应使用塑料盒或保鲜膜做好防护，并使用专用刀具；
 - 接触直接入口水果的塑料盒和保鲜膜应使用食品级材质。
- 6.4.3.9 禽畜肉类产品销售应符合以下要求：
- 经营户应向供货商索取相应证明，如：非疫区产地证明、车辆消毒证明、肉品品质检验合格证明或报告、动物检疫合格证明、包装材料卫生检测报告、政府定点屠宰加工企业证明等。不应销售单证不全或未经过检疫的畜禽肉品；
 - 畜禽肉类销售中产生的不可食用肉应置于有明显标识的容器内，并统一回收，进行集中无害化处理；
 - 畜禽肉类宜以冷鲜肉和冷冻肉进行销售，并采用冷链运输；
 - 畜禽肉类食品整理加工销售应配备符合食品安全要求的操作台（或整理室）和相应设备工具，商铺内应划分售卖区域、操作区域和储存区域等工作区域，分割和加工过程中，工具不应重复或交叉使用；
 - 肉类产品不应着地存放，不应接触有毒有害及有异味的物质，肉类商品不应与蛋类商品同库储存，当天交易后剩余的鲜肉、分割肉应进行冷藏保存；
 - 冷鲜肉和冷冻肉应分别放入冷藏陈列柜和冷冻陈列柜中出售。冷柜中散装陈列的畜禽肉品和调理制品应放置于托盘中陈列并经常翻动，以保持商品透气，防止肉品变色和调理制品表面干燥脱水；
 - 鲜肉经营场地内必须设有温控设施，其区域温度不高于 25℃；
 - 肉类销售中产生的不可食用肉应置于有明显标识的容器内，按监管方按有关要求集中处理。
- 6.4.3.10 水产品类销售应符合以下要求：
- 鲜活水产品的蓄养用水和制冰用水水质，应符合 GB 5749 的要求；
 - 冰鲜水产品柜台应在多孔不锈钢上铺设散冰保鲜，并配置保鲜冷柜；
 - 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；
 - 实施水产品宰杀服务的冻鲜、鲜活水产品柜台内应配置统一的放置容器、操作台和统一的废弃物收集桶，不应在地面上进行操作；
 - 需充氧的水产品，要将充氧管进行统一放置，直接通向每一个容器；

f) 不应使用违禁化学品。

6.4.3.11 豆制品销售应符合以下要求：

- a) 豆制品宜用保鲜柜展示，分类陈列、摆放整齐，内设冰箱、消毒灯、灭蝇灯、空调等设施，并设置预进消毒间；
- b) 豆制品销售前后应做好设施设备及周围环境的清洁卫生工作，未销售完的豆制品应放入冷藏设施中贮藏。

6.4.3.12 熟食卤品及直接入口类产品（熟食卤品、酱腌菜、现炒现卖食品）销售应符合以下要求：

- a) 熟食卤品及直接入口类产品的整理加工应使用符合食品安全要求的刀具、刮器、绞肉机、容器、包装袋等并在符合食品要求的操作台(板)上进行；
- b) 销售熟食卤品及直接入口类产品的摊位柜台应将生、熟食品分开放置，分类陈列，摆放整齐；
- c) 销售熟食卤品及直接入口类产品的应加盖销售；
- d) 从业人员需持有有效的健康证，不应直接用手接触食品；
- e) 应设置齐全有效的“防尘、防鼠、防蝇”设施，有封闭的垃圾容器，摊台摊位内卫生状况良好；
- f) 应安装空调等温度控制设备；
- g) 经营的食物有冷藏冷冻存放条件要求的，应有冰柜冰箱等冷藏冷冻设备。

6.4.3.13 其他产品销售应符合以下要求：

- a) 其他产品包括但不限于：豆制品、粮油及其制品、清真食品、散装加工食品、分装产品、预包装食品，其销售管理应符合 6.4.3.1~6.4.3.11 的规定；
- b) 清真食品应专摊（柜）、专人、专库、专车销售，并有显著标识。

6.4.4 证照管理

6.4.4.1 经营户应持有有效营业执照，经营豆制品、预包装食品、熟食制品的应获得食品经营许可证，不许无照经营或超范围经营。

6.4.4.2 举办方应统一审核、管理经营户的营业执照、食品经营许可证等，确保证照齐全、真实、不过期。

6.4.4.3 随商品同行的合格证、检疫证、送货证、确定单等商品证(单)，应由场内经营户自行保存备查。

6.4.4.4 经营户不应非法转让证照、超范围经营和擅自改变摊位用途。

6.4.4.5 发现场内经营户证照不全或证照过期，举办方应督促经营户及时改正。

6.4.5 价格管理

6.4.5.1 农贸市场内的商品价格应公平、透明，明确公示，无价格欺诈等不正当行为。

6.4.5.2 经营户应实行明码标价，标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目，商品标签应标明品名、计价单位、产地、零售价等，有条件的农贸市场举办方宜充分利用电子屏进行价格公示。

6.4.5.3 商品或服务的价格发生变动时，经营户应当及时调整相应标价。

6.4.5.4 举办方应每日采集主要农产品价格，并予以公示。

6.4.5.5 经营户不应有价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当行为。

6.4.6 计量管理

6.4.6.1 举办方应按 GB/T 33659 规定的要求管理计量器具，对农贸市场使用的属于强制检定的计量器具登记造册，向当地市场监督管理部门备案，应按期做好每年次的计量器具强制检定工作。

6.4.6.2 举办方应积极宣传计量法律、法规和规章，制定计量管理制度，并组织实施。

6.4.6.3 举办方应在与经营户签订的入场经营协议中，明确有关计量活动的权利义务和相应的法律责任。

6.4.6.4 举办方应根据农贸市场经营情况配备专（兼）职计量管理人员，负责农贸市场内的计量管理工作，农贸市场的计量管理人员应当接受计量业务知识的培训。

6.4.6.5 举办方和经营户不应使用国家明令淘汰的计量器具；使用国家限制使用的计量器具时应当遵守有关规定；不应使用未申请检定、超过检定周期或者经检定不合格的计量器具；不应破坏计量器具准确度或者伪造数据，不应破坏铅封。

6.4.6.6 举办方应在农贸市场显著位置设置公平秤，公平秤的配备与管理应符合 DB42/T 1333 的要求。

6.4.6.7 举办方应配合市场监督管理部门，做好农贸市场定量包装商品、零售商品等商品量的计量监督管理工作。

6.4.6.8 农贸市场的票据、票证、商品标识、价目表等应正确使用国家法定计量单位，现场交易时，经营户应明示计量单位、计量过程和计量器具显示的量值，如有异议，经营户应重新操作计量过程和显示量值。

6.4.6.9 凡以商品量的量值作为结算依据的，经营户应使用计量器具测量量值；计量偏差在国家规定的范围内，结算值与实际值相符，不应估量计费，不具备计量条件并经交易当事人同意的除外。

6.4.7 诚信经营

6.4.7.1 举办方应建立相关的信用管理制度及市场内农贸市场经营户诚信经营档案，公开、公平、公正地管理场内经营户，倡导经营户诚信经营。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户停止销售后 6 个月。档案信息包括但不限于：

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

6.4.7.2 经营户应诚信经营，培育良好的社会信誉，具体包括：

- a) 自觉抵制欺诈、违规经营、偷税、漏税、欠税等情况的发生；
- b) 不应在交易活动中掺杂、掺假、短秤少量、以假充真、以次充好；
- c) 不应垄断货源，价格管理应符合本文件 6.4.5 的要求。

6.4.7.3 举办方应对经营户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。

6.4.7.4 举办方应积极协助市场监督管理部门开展经营户信用分类监管，建立信用奖惩机制，对信誉差的经营户进行曝光公示，情节严重的，可以清退出场。

6.4.7.5 举办方应积极开展诚信经营、安全卫生、活禽禁售、禁限塑等宣传教育活动，根据实际建立党组织和行业自律组织，开展日常教育活动，积极配合政府部门开展文明、诚信、平安市场等创建工作。

6.4.7.6 举办方应及时清退违法违规经营户和商品，积极配合有关部门做好监督检查和市场监测预警工作。

6.4.8 安全生产

6.4.8.1 举办方应遵守《中华人民共和国安全生产法》和其它有关安全生产的法律、法规，建立、健全安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，保证安全生产投入的有效实施，建立安全生产工作台账。

6.4.8.2 设置电梯（扶梯）的农贸市场，举办方应按国家对电梯（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。

6.4.8.3 举办方应在营业期间进行防火巡查，巡查间隔时间小于 2 小时，农贸市场经营区域内不应使用明火、瓶装液化石油气，应明示禁止吸烟。

6.4.8.4 举办方应定期组织本单位从业人员和场内经营户开展安全生产培训，使其掌握必要的安全生产知识和应急逃生自救技能。

6.4.8.5 举办方应定期组织开展安全生产自查，及时消除安全隐患。

6.4.8.6 举办方和经营户应积极配合政府监管部门开展的各项检查，积极落实隐患整改。

6.4.9 消费者维权管理

6.4.9.1 市场举办方应承担消费者维权第一主体责任，举办方和经营户应依法履行以下法定义务：

- a) 依法经营和诚信经营，不应设定不公平、不合理的交易条件，不应强制交易；
- b) 保证提供的商品符合保障人身、财产安全的要求；
- c) 提供的商品存在缺陷，有危及人身、财产安全危险的，应立即向有关行政部门报告，并采取停止销售、召回等措施；
- d) 不应进行虚假宣传，不应在商品的质量、性能、规格、技术标准上欺骗消费者，提供的商品应当明码标价；
- e) 提供的商品不符合质量要求的，应履行产品“三包”义务；
- f) 法律规定的其他法定义务。

6.4.9.2 举办方应在农贸市场内设立 12315 消费维权服务站，并在农贸市场内显著位置悬挂服务站标识标牌。

6.4.9.3 举办方应建立健全投诉受理与处置机制，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，消费投诉处置率达到 100%。

6.4.9.4 鼓励有条件的举办方依据与经营户的合同约定设立消费者权益保护金，实施先行赔付制度，倡导线下无理由退换货，开展诚信经营户评比活动，积极参与全市 12315 消费维权服务站创建活动。

6.5 应急管理

6.5.1 总体要求

6.5.1.1 举办方应成立应急处置管理工作组。

6.5.1.2 举办方应按照 GB/T 29639 的要求，根据实际情况制定应急预案。

6.5.1.3 举办方应按照 GB/T 38209 的要求，根据实际情况定期安排模拟演练。

6.5.2 突发食品安全事故

6.5.2.1 举办方应坚持“预防为主、风险管理、过程控制、协同共治”的食品安全管理原则，推进产地准出与市场准入衔接，保证市场销售的食品安全、可追溯。

6.5.2.2 举办方应定期检查各项食品安全事故的防范措施的落实情况，及时消除食品及食用农产品质量安全隐患。

6.5.2.3 发现突发公共卫生事件风险时，举办方应第一时间向相关部门报告，启动应急预案，配合相关部门做好应急响应和预防工作，并按 GB 37487 要求，对相关设施设备进行消毒杀菌。

6.5.2.4 举办方和经营户应共同建立不合格产品退市机制，经营产品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，并及时报相关部门处理。

6.5.2.5 发生突发公共卫生事件时，举办方应要求经营户立即停止交易活动，记录相关情况，将召回和处理情况向相关部门报告，并配合相关部门或专家进行调查取证。

6.5.3 其他突发事件

6.5.3.1 其他突发事件如存在以下情形的，举办方应立即启动应急预案，采取相应的措施，记录相关情况：

- 发生洪水、冰冻雨雪、干旱、台风、地震等严重自然灾害，造成市场异常波动的；
- 发生火灾、水源污染、动植物疫情，造成市场异常波动的；
- 发生恐怖袭击、核泄漏等引发公众恐慌，造成市场异常波动的。

6.5.3.2 举办方应第一时间向有关部门报告，并配合采取相关措施，配合进行调查取证。

6.6 党团和文化建设管理

6.6.1 党员经营户应做到示范公开化。

6.6.2 农贸市场宜根据市场情况建立党团组织，制度健全，定期开展党团共建活动。

6.6.3 举办方应积极响应文明典范城市创建工作：

a) 设计制作与城市景观相融合、与城市历史文化相承接、与市民接受方式和欣赏习惯相契合的公益广告，坚持思想性、艺术性、观赏性、耐久性相结合。具体措施包括：

- 在显著位置展示不少于1处诚信建设公益广告；
- 公益广告有统一规划设计，内容、色调与周围的城市景观风貌相融合；
- 公益广告宣传突出思想性，兼顾艺术性、观赏性、耐久性，内容无书写错误、表达不规范或与党中央精神、社会公德、公序良俗不相符的问题，无明显的褪色、污损或被小广告张贴占用的现象。

b) 强化公共文明引导，具体表现为：

- 无争吵谩骂、使用低俗语言现象；
- 无乱扔杂物、车窗抛物现象；
- 无随地吐痰、打喷嚏咳嗽不掩口鼻现象；
- 无损坏公共设施现象；
- 无占用和堵塞消防通道现象；
- 无不文明养宠现象；
- 无躺卧公共座椅现象；
- 有序排队，保持适当距离，无插队现象；
- 有明显禁烟标识；
- 非吸烟区没有吸烟现象。

c) 提倡文明服务，农贸市场从业人员应文明用语，礼貌待人，规范服务，无门难进、脸难看、事难办等突出问题，无慵懒散拖现象。

6.6.4 举办方应在符合6.3.6和6.3.7要求的基础上，推广精细化管理，打造良好秩序。

6.6.5 举办方应开展健康教育宣传，包含且不限于以下方面：

- a) 每季度更新宣传栏；
- b) 并利用电子屏等多种方式开展健康教育宣传；
- c) 引导市民了解、掌握必备健康知识，践行健康生活方式。

6.6.6 举办方应建立经营者食品卫生及业务规范培训机制，为经营户提供相关技能培训。

7 智慧化建设和监督管理要求

7.1 总体要求

7.1.1 举办方应配置各类设施与设备，支撑智慧化管理系统的运行，实现农贸市场各类检测、监测、检查及业务数据的采集、加工、分析、处理与服务。

7.1.2 农贸市场智慧化管理系统架构见图 1。



图1 农贸市场智慧化管理系统架构图

7.2 设施设备硬件建设

7.2.1 举办方宜配备智能溯源电子秤、快速检测设备、巡检仪、摊位显示屏，安装广播系统设备、智慧公示屏、视频监控设备、客流监测设备、人体红外测温仪，建设计算机机房并配备必要的信息化设备，布局网络设施，有条件的农贸市场可配备环境监控设备、应急管理设备和无人接触售卖机。

7.2.2 智能溯源电子秤应符合 GB/T 7722 的要求，应与农贸市场智慧化管理系统联接，实现数据传输和交换。

7.2.3 举办方应配备符合市场监管部门要求的检验检测和辅助设备，检测设备通道数不少于 5 个，检测项目应不少于 1 项，检测应覆盖农贸市场主要经营产品。

7.2.4 举办方应配置移动平板设备，满足进出数据采集、巡查、核验等工作需要。

7.2.5 举办方宜在经营户摊位上方设置显示屏，摊位显示屏的强弱电线路应按照市场整体规划统一部署、统一控制。摊位显示屏应能滚动发布证照信息、商品来源信息、价格信息、商品检测信息、商品交易信息、商户信用及消费者评价信息、网络直播视频信息、信用评价信息等。

7.2.6 举办方应在公共区域设置智慧公示屏，方便消费者了解相关信息或导引。智慧公示屏应能滚动发布市场布局、市场基本信息、商品价格、检测信息、商户信用及消费者评价信息、相关法规政策、通知性信息、市场简讯、市场管理制度、食品安全知识、宣传广告信息、消费警示提示信息、农贸市场管理人员公示等信息。

7.2.7 举办方宜在农贸市场营业场所设置应急管理设备，应用物联网技术采集各类应急管理数据，包括但不限于火灾报警信号数据和消防设备状态数据。

7.2.8 举办方宜在公共区域设置无人接触售卖机，方便消费者快速选购。

7.2.9 农贸市场应具备不低于 100M 的光纤互联网接入，市场内部应实现 100M 有限局域网，同时覆盖 100M 无线局域网，实现移动通信、WiFi 等信号全覆盖，满足农贸市场智慧化管理系统的正常运行。

7.2.10 举办方应充分利用可靠、安全的云资源，实现应用系统的部署、数据的存储与传输，数据应实现冷热备份，且应保存 3 年。有条件的农贸市场，宜建设符合 GB 50174 要求的计算机机房。

7.3 管理系统软件建设

7.3.1 举办方应采用信息网络、音视频技术、移动应用、智能溯源电子秤及感知设备建立农贸市场智慧化管理系统，利用物联网、云计算、大数据、人工智能、区块链等技术，实现农贸市场的智慧化。农贸市场智慧化管理系统包括但不限于以下子系统：

- a) 农贸市场管理子系统；
- b) 经营户管理子系统；
- c) 消费者互动子系统。

7.3.2 农贸市场智慧化管理系统软件应基本实现信息传输、存储、查询、统计分析、数据交互及可视化展示等功能，采用的软件平台界面友好、使用方便，硬件与软件兼容，实现各子系统间互联互通。

7.3.3 农贸市场智慧化管理系统应实现实时视频监控、红外测温、人脸识别、口罩识别、防护服识别等，采集客流信息并分析统计。

7.3.4 农贸市场智慧化管理系统应实现视频、音频、图片等信息的发布和展示。

7.3.5 农贸市场管理系统宜具备业务管理、经营户管理、诚信管理、商品信息统计管理、计量器具管理、信息发布管理、监控管理、投诉管理、电子商务等综合服务功能，实现人员管理、考勤管理、卫生管理、应急管理、财务管理、设备租用管理、设备借用管理、公益广告、宣传管理和巡检巡查记录等基本功能。

7.3.6 经营户管理系统宜具备摊位显示屏展示管理、索证索票管理、采购信息管理、检测信息管理、电子交易、电子结算与电子支付、数据传输、电子商务、无人接触销售等功能模块，为经营户提供信息采集与报送、信息分析与查询、信息发布与展示等管理服务。

7.3.7 消费者互动系统宜包括线上投诉、商品查询、商户诚信评价、消费记录查询、数据传输、电子商务等功能模块，为消费者提供电子商务、线上投诉、信息查询、互动评价等服务。

7.3.8 举办方宜不断优化农贸市场智慧化管理系统，完善包含档口管理、农残检测管理、食追溯管理、价格管理、投诉管理、公示广告管理、交易数据接口等功能模块。

7.3.9 农贸市场智慧化管理系统主要功能要求见表5。

表5 农贸市场智慧化管理系统主要功能要求

系统	子系统	功能模块	功能要求
农贸市场智慧化管理系统	农贸市场管理系统	基本业务管理	应具备人员管理、考勤管理、卫生管理、消防管理、财务管理、设备租用管理、设备借用管理、公益广告、宣传管理、巡检巡查记录等基本功能
		经营户信息管理	应具备登记管理、合同管理、证照管理、租金管理、水电管理等基本功能
		经营户诚信管理	应具备经营户信息评价管理功能
		索证索票管理	应具备票据信息分析与统计功能
		采购信息管理	应具备采购信息分析与统计功能
		交易信息管理	应具备交易信息分析与统计功能
		价格信息管理	应具备商品价格信息分析与统计功能
		检测信息管理	应具备检验检测信息登记、分析与统计、预警等功能
		信息发布管理	应具备价格、检测、信用、市场简讯、公益广告等信息动态展示管理功能
		设备监控管理	应具备设备运行状态监控功能
		视频监控管理	应具备视频监控查询展示、存储等管理功能
		客流分析管理	应具备客流量分析与统计功能
		移动巡查管理	应具备移动巡查管理功能
		投诉管理	应具备消费者投诉管理功能
		消费者查询行为管理	应具备消费者查询记录分析与统计功能
		电子商务	应引入第三方电子商务、开展线上线下销售
	应急管理与环境监控管理	应具备应急管理、环境信息监控、分析与统计等功能	
	经营户管理系统	摊位显示屏展示管理	应具备经营户基本信息、亮证亮照、信用信息、检测信息、动态商品交易信息等动态展示管理功能
		索证索票管理	应具备票据采集、查询、统计功能
		采购信息管理	应具备采购信息登记、查询、统计功能
		检测信息管理	应具备检测信息查询、统计功能
		电子交易	应具备电子交易台账查询与统计管理功能
		电子结算与电子支付	应具备交易小票打印、支持人脸支付、微信支付、支付宝支付、银联支付等功能
		电子商务	引入第三方电子商务系统，实现直播、订单、包装、第三方配送等业务，支持开展线上订单，线下货物自提业务
	消费者互动系统	线上投诉	应具备线上投诉功能
		商品查询	应具备扫码或查看订单查询商品信息功能
		经营户诚信评价	应具备经营户诚信信息查询与评价功能
消费记录查询		应具备消费记录查询功能	
电子商务		应具备商品浏览、线上下单、订单管理和跟踪、商品评价等功能	

7.4 智慧化监督管理

7.4.1 智慧化管理

7.4.1.1 举办方应针对农贸市场智慧化建设，组织成立专门机构，明细分工，配备市场管理员、专职系统操作员、专兼职设施设备检查员和专兼职软硬件管理人员，定期检测系统运行、数据库和备份等情况，落实具体责任，并根据需求开展对相应人员的培训。

7.4.1.2 举办方应制定相关制度规范，保障农贸市场智慧化管理系统及相关设备正常运行，数据及时、完整上传；保障相关设备不被遗失、损坏；对数据的创建、利用、变更、销毁的过程实现质量管控和数据保密，防止传输数据被窃听及篡改。包括但不限于以下管理办法：

- a) 农贸市场智慧化管理系统运维制度；
- b) 智慧化设备与系统管理办法；
- c) 智慧化设施设备检查维护制度；
- d) 智慧系统使用培训制度；
- e) 信息安全应急管理制度。

7.4.1.3 举办方应利用智慧化手段对市场组织机构、管理制度、岗位职责、食品准入、快速定性检测、证照、价格、计量、消费维权等进行管理。

7.4.1.4 举办方应安排专人对系统的交易信息、检测信息和溯源信息等进行核查。

7.4.1.5 举办方和经营户应按照智慧化管理要求及时在农贸市场智慧化管理系统上传相关数据，及时落实管理要求。

7.4.1.6 举办方建立的农贸市场智慧化管理系统应与政府部门智慧化信息管理系统互联互通，宜预留大数据公共服务平台对接端口，数据上报应及时、准确、完整。

7.4.1.7 举办方宜实时跟踪和反映市场监管数据、监测数据、检测数据、证照资质数据、溯源数据、交易价格数据。

7.4.1.8 举办方宜引入电商平台，利用平台技术开展线上售菜业务。

7.4.1.9 经营户宜使用人脸识别支付、扫码支付、NFC 支付等技术，提供刷卡、无现金结算服务。

7.4.2 智慧监管

7.4.2.1 监管方应通过智慧化信息管理系统，在移动端、PC 端上对农贸市场开展线上日常巡查，实现“线上+线下”全时段全天候动态监管，对举办方和经营户落实主体责任情况、进出口人流情况、入场人员登记情况、防疫管理情况、违法违规经营情况等方面进行智慧化监督管理。主要面向以下几个方面进行智慧监管：

- a) 通过农贸市场及周边的高清视频直播监控系统，以 AI 抓拍方式对人员违规情况进行识别记录，实时向监管方推送照片和违规信息，重点记录占道经营、无照摆摊经营、非机动车辆随意停放、乱丢垃圾、熟食区不符合“三白”（白衣/白帽/白口罩）、不戴口罩等不规范行为；
- b) 利用视频图像监控市场全景，及时监管是否存在活禽交易情况和市场内人流情况，抓拍范围包括市场内及市场外；
- c) 通过防疫速通码实时统计场内人员、进出时间、逗留时长等，后台数据支持疫情流调工作；
- d) 利用智能溯源电子秤，在线监控计量器具的使用状态，汇总交易数据；
- e) 根据日常监管要求为举办方和经营户发布管理任务，要求举办方和经营户通过农贸市场智慧化管理系统上传图片或视频，落实主体责任。

7.4.2.2 对接收到的市场违规行为，监管方应启动线上线下载联动处置机制，自动生成整改通知书，督促相关农贸市场举办方进行整改并拍照上传，平台确认后形成闭环管理。

- 7.4.2.3 监管方宜运用大数据、云计算、区块链等技术对农贸市场食品溯源和检测数据进行分析，研判食品安全风险隐患，确保食品安全风险早发现、早控制、早处置，提升食品安全精准性和有效性。
- 7.4.2.4 监管方宜依托农贸市场信用等级评价结果，对经营户实行信用分类监管。
- 7.4.2.5 监管方宜充分运用采集监测到的价格和进销存数量等信息，加强农副产品供应风险研判和价格波动预警，做好保供稳价、储备调配等工作。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国安全生产法》
- [2] 《中华人民共和国产品质量法》
- [3] 《中华人民共和国传染病防治法》
- [4] 《中华人民共和国动物防疫法》
- [5] 《中华人民共和国反不正当竞争法》
- [6] 《中华人民共和国反恐怖主义法》
- [7] 《中华人民共和国广告法》
- [8] 《中华人民共和国计量法》
- [9] 《中华人民共和国价格法》
- [10] 《中华人民共和国食品安全法》
- [11] 《中华人民共和国消防法》
- [12] 《中华人民共和国消费者权益保护法》
- [13] 《中华人民共和国野生动物保护法》
- [14] 《中华人民共和国长江保护法》
- [15] 《中华人民共和国治安管理处罚法》
- [16] 《关于进一步加强12315“五进”规范化建设的意见》
- [17] 《湖北省计量监督管理条例》
- [18] 《湖北省食品安全条例》
- [19] 《湖北省小餐饮经营规范标准参考要求》
- [20] 《湖北省消费者权益保护条例》
- [21] 《集贸市场计量监督管理办法》
- [22] 《生产安全事故应急条例》
- [23] 《武汉市“门前三包”责任制管理办法》
- [24] 《武汉市城市公共厕所管理办法》
- [25] 《武汉市城镇除害工作管理规定》
- [26] 《武汉市控制和查处违法建设条例》
- [27] 《武汉市控制吸烟条例》
- [28] 《武汉市商品交易市场管理条例》
- [29] 《武汉市生活垃圾分类管理办法》
- [30] 《武汉市市容环境卫生管理条例》
- [31] 工商市字（2013）210号 《关于加强商品交易市场规范管理的指导意见》
- [32] 国质检量函（2017）566号 《服务业诚信计量监督管理制度建设指南》
- [33] 商务部《标准化菜市场设置与管理规范》
- [34] 商务部办公厅《农贸（集贸）市场疫情防控技术指南（第四版）》
- [35] 联防联控机制综发（2021）82号 《关于印发重点场所重点单位重点人群新冠肺炎疫情常态化防控相关防护指南（2021年8月版）的通知》
- [36] 市改（2020）2号《关于印发武汉市农贸市场（菜市场）标准化改造工作指导意见的通知》
- [37] 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》
- [38] DB42/T 1540-2020《食用农产品集中交易市场运营管理指南（试行）》
- [39] 《标准化市场环卫设施设置技术导则》

