



标准化菜市场设置与管理规范

一、范围

本规范规定了菜市场设置与管理使用的术语和遵循的原则，规定了菜市场选址、场内环境、建筑装修、设施设备、场内布局、商品卫生质量、现场食品加工、品牌食品经营、市场管理、诚信经营等应达到的要求。

本规范适用于社区菜市场的新建、改造与管理。

二、术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

1、菜市场

以固定商位(包括摊位、店铺、营业房等)和相应设施销售各类农副产品的经营场所，主要销售果蔬、肉禽蛋及其制品、水产品、乳制品、豆制品、调味品、熟食卤品、腌腊制品、水果、粮

油及其制品等。

2、不可食用肉

是指“三腺”（甲状腺、肾上腺和有病变的淋巴结）、伤肉、霉变肉、病死肉等有毒有害肉。

3、废弃物

是指蔬菜的枯败叶、水产品的头、内脏等不可食用部分和有毒、有害及变质水产品。

三、 场地环境

（一）选址要求

菜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,手续齐全。

菜市场设置应坚持以人为本的原则,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配套。

以菜市场外墙为界,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、有毒等危险品的场所。

（二）建筑

鼓励新建菜市场选择单体建筑或非单体建筑中相对独立的场地。

新建菜市场土建结构应采用符合国家建筑、安全、消防等要求的钢筋混凝土或新型材料结构。

新建菜市场单体建筑的层高不小于 4.5 米;场内主通道宽度不小于 3 米,购物通道不小于 2.5 米,污物等其他通道宽度不小于

2 米。出口不少于 2 个,主要出入口门的宽度不小于 4 米。

菜市场应具有良好的通风条件,室内宽敞明亮,自然采光好。
楼层式市场应设有运输货物的专用电梯;

(三) 面积

菜市场的面积根据规划区域的居住人口、服务半径、消费需求等因素确定。新建菜市场建筑面积一般不应小于 600m²。

城市建成区及县城的新建菜市场,配套设有机动车、非机动车停放场地和内部仓库。停车场占商业用房面积的 20%以上,中心城市市场的停车场面积根据需要适当增加。

(四) 装修及场内布局

菜市场地面应铺设防滑地砖,并符合吸水、防滑、易清扫的要求,向通道两边倾斜;内墙(含立柱四周)应贴墙面砖,高度不低于 1.8 米;房顶可采用防霉涂料,或吊顶应采用燃烧性能为 A 级的装修材料;

市场内经营者字号标牌应统一规范。按照商品种类划行归市设置交易区。同类商品区域要相对集中;分区要标志清晰。

四、设施设备

(一) 给排水设施

1、供水设施

场内经营用水应保证足够的水量、水压,卫生应符合国家 GB 5749 的要求,设施配置符合国家节约用水的规定。提倡在保证满

足用水卫生标准的条件下使用循环用水。

水产区供水到商位,肉类区供水到经营区,熟食经营区专间供水到加工间。同时,市场内设置供水点供消费者使用。

场内要配置高压水冲洗装置,便于冲洗地面墙体和设备设施。

2、排水设施

场内上下水道应确保畅通,采用沉井式暗渠(安管)排水系统,并设防鼠隔离网。主通道与购物通道交叉处应设窰井,窰井间距不宜大于 10 米,柜台内侧设地漏。有地下车库的市场按照建筑要求另行设计。

购物通道下水道必须设计为暗道,防止异味上传,不可以设明沟。

柜台外地面排水槽宽度 0.08 米-0.1 米,深度 0.03 米-0.05 米,用不锈钢材料或耐腐蚀、易清洗的材料制作并设地漏。柜台内排水槽保持排水通畅,地面保持干燥,不堆积垃圾。

污水排放系统应当按环保要求设置过滤处理设施,符合相关的标准和规定。

(二) 供电设施

应配备符合用电负荷、安全的供电设施。电线铺设以暗线为主,并配备漏电防护装置。有条件的应单独设置配电室。

各经营区域应配备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。

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 100lx,肉类分割剔骨操作台灯光照度不小于 200lx。场内通道应配备照明灯,各出入口应设置应急灯。

(三) 通风设施

建筑面积在 1000 平方米以下的新建菜市场应安装不低于 2000W 功率的低噪音排风机,1000 平方米以上的每增加 100 平方米相应增加 300W 排风机设备,排风机口布局的应按国家或地方环保要求设置。

场内窗户的设施应保证空气能够顺畅对流。

需要实施温控的食品专间须配置相应的通风及温控设施。

(四) 卫生设施

菜市场应配置统一的废弃物容器、垃圾桶(箱),并设置集中、规范的垃圾房。垃圾房应密闭,有上下水设施,不污染周边环境,每个经营户应设置加盖的垃圾桶(箱)。

菜市场应按 GB/T17217 的要求建设卫生间,不得设在熟食经营区域附近。

(五) 消防安全设施

建筑消防设施应符合 GBJ16 和 GB50222 的要求;菜市场应按照 GB/T17110 规定标准配置灭火器材。

不得在市场交易场地设置生活用电和液化气设施。

(六) 营业设施

1、柜台

摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作，柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。

柜台高度宜为 0.7m-0.8m。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。柜台内应留有同一位置摆放电子秤，电子秤设置位置应便于消费者查看。

冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台应采用不锈钢台面，活鱼摊位外设隔水墙，隔水墙应高于鱼池（盆）上沿 20cm。

2、冷藏设施

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。

冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜，冰鲜水产品应配备冰台。经营冷却肉应配备冷藏柜，温度保持在 0℃-7℃。提倡豆制品、半制成品销售配备冷藏设施。

2000m²以上的菜市场应设置冷藏室，有条件的菜市场宜设置冷藏保鲜设施或 25℃以下的商品整理间。

五、商品管理

（一）进货管理

场内商品进货商应向供货商索取产品的来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证。

蔬菜宜从当地“场地挂钩”的批发市场或从农产品生产基地

进货。

鲜肉类必须从当地定点屠宰厂进货或从“场内挂钩”的批发市场进货，并附有与货物相符的检疫检验合格证明。

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。

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。

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。

其他食品进货应有与货相符的食品卫生合格证明。

市场应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。

质检人员应对各种单证进行真伪及有效期验证，对初次入场的经营者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。

（二）入市检测

菜市场应根据需要配置快速检测设备，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进行监测。

（三）劣品清退

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。

（四）禁营项目

菜市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物；

禁止生产、加工和经营卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》规定的禁营商品；

严禁销售病死畜禽肉、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；

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。

（五）零售加工

散装蔬菜上柜前应做洁净整理，包括去泥、去黄叶、去腐叶、去根，提倡净菜或半净菜上市。需保鲜的蔬菜应使用保鲜膜包装，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

熟食卤品的整理加工，肉类统货的分割剔骨，鲜活、冰鲜水产产品的现场去头、去内脏、去鳞等加工服务，应使用符合卫生安全要求的刀具、刮器、绞肉机、容器等并在符合卫生要求的操作台（板）上进行。

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），必须符合卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》的规定。

（六）商品陈列

1、蔬菜类

蔬菜上柜销售前应加工整理，排列整齐，分类陈列。

预包装蔬菜排放应保持新鲜，整齐美观，方便销售。

2、鲜冻肉类

鲜肉经营鼓励设品牌销售区，其经营场地内必须设有温控设施，其区域温度不高于 25℃。当天交易剩余的鲜肉、分割肉须进行冷藏保质，保管时间根据季节确定。

肉类商品不得着地存放和接触有毒有害及有异味的物质。

肉类销售中产生的不可食用肉应置于明显标识的容器内，由市场管理部门按有关要求集中处理。

3、水产品类

冰鲜水产品柜台应在多孔不锈钢板上铺设散冰保鲜，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。

4、豆制品类

豆制品须分类陈列，摆放整齐。

豆制品销售前后必须做好设施设备、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。

5、熟食卤品

生、熟食品应分开放置，制作原料应符合食品卫生要求。

室内应配备消毒设备，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。要有完善的防蝇、防鼠设施，并做到无鼠、无蝇侵害。

熟食销售人员严禁直接用手接触食品。

6、酱腌菜类

直接入口的酱腌菜应当加盖销售,并配备防蝇、防鼠等设施,做到无鼠、蝇侵害。

严禁用手直接接触食品。

7、清真食品

清真食品专柜的设置与运作必须符合国家和有关民族政策。

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。

(七) 包装

菜市场内禁止销售、使用厚度小于 0.025 毫米的塑料购物袋,应使用无毒、可降解的环保型包装材料,不应使用黑色或深色有毒厚质、非食用和非环保型塑料袋。。实行塑料购物袋有偿使用制度,明码标价。

腌制品应使用食用盛器,严禁使用化学和有毒有害的塑料桶。

肉、鱼、豆制品、腌制品及熟食卤品应采用食品袋包装。

经营的预包装商品,其标签应符合 GB 7718 的规定。

六、卫生管理

(一) 环境卫生

菜市场的环境卫生应符合 GB 14881 的要求。

菜市场应保持地面干燥、清洁,场内无异味。菜市场内应无

乱吊挂、乱张贴及垃圾堆积等现象。

对不可食用品应有专人负责集中回收，统一处理。废弃物需全部装入垃圾袋不得外露，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。水产品零售点在交易过程中所产生的水产品废弃物应当由菜市场集中收集并及时处理。

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，应设有专职卫生监督人员和日常保洁人员。

（二）设施卫生要求

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。

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。

菜市场应设有收集副食品废弃物的垃圾箱（桶）。

（三）从业人员卫生要求

菜市场应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，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。

熟食销售及加工人员的个人卫生与健康状况应符合GB14881的有关规定。

七、市场管理规范

（一）制度规范

1、菜市场应当制定内部管理制度，包括：菜市场管理人员工作制度、菜市场管理人员岗位目标责任制度、市场经营者守则、食用农产品安全质量责任制度、不合格商品退出销毁制度、产品质量安全追溯制度、菜市场经营活动场内公示制度、商品预先赔付制度、市场档案管理制度、人员培训管理制度、环境卫生管理制度等。

2、菜市场应建立服务台帐、顾客投诉处理台帐、食品从业人员健康检查登记台帐、计量器具台帐、校秤记录台帐、不可食用肉回收台帐等。

（二）证照管理

1、场内的经营者必须持有有效营业执照，经营豆制品和副食品等还必须同时领取卫生许可证，不许无证经营，或超范围经营。

2、随商品同行的当日合格证、检疫证、送货证、确定单等商品证（单），应由场内经营者自行保存备查。

（三）价格管理

1、销售各类商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。

2、禁止价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当价格行为。

（四）计量管理

1、市场内必须使用符合国家标准的计量器具，加强管理，

定期校验，并向当地质量技术监督部门申报备案。按期做好每年一次的计量器具强制检定工作。

2、票据、票证、商品标识、价目表等应当正确使用国家法定计量单位。

（五）人员培训

1、菜市场管理人员应按照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，并佩戴统一印制的胸标。

2、菜市场应建立经营者食品卫生及业务规范培训机制。

（六）公共服务

1、菜市场应设立市场服务管理办公室、服务台、广播设施、顾客休息、设立宣传栏、公示栏、导图栏、供应区域标志、公平秤等服务设施，有条件的市场可设立价格行情显示屏。

2、菜市场应在显著位置设置投诉箱，公布投诉电话，投诉处理应制度化，尽量现场解决，使顾客千万实质性损失的，菜市场应实行先行赔偿制度。

3、菜市场应建立服务监督机制，定期对消费者进行满意度抽样调查，征询消费者对菜市场的意见和建议，及时改进。

（七）信用管理

1、菜市场应建立场内经营者诚信经营档案，公开、公平、公正地管理场内经营者。

2、场内经营者应诚信经营，培育良好的社会信誉，自觉抵制欺诈、违规经营、偷税、漏税、欠税等情况的发生。

3、市场举办者应开展优秀经营户或诚信经营户的评选表彰活动。对信誉差的经营者进行曝光公示，情节严重的，可以清退出场。