**芜湖市菜市场建设与管理导则（试行）**

根据创建卫生城市及市政府提升芜湖市菜市场建设改造管理工作要求，参照商务部《标准化菜市场设置与管理规范》，结合我市实际，制定本导则。

**一、标准化菜市场导则**

（一）布局要求

1.1.1菜市场建筑规模宜不小于2000平方米且不易超过二层(新建)；独立新建的菜市场可在楼顶设置停车场功能；

1.1.2封闭式室内市场，市场进出门不少于两个，主入口不低于4米，不少于二个自然采光面和具备良好的通风条件；

1.1.3商品分区按蔬菜、肉类、豆制品、熟食、冷冻，水产、活禽、干货、粮油、自贸区等商品分类进行划行归市，布局合理，区域标志明显；

1.1.4鲜活畜禽与其他经营区域隔开，宰杀独立、封闭；

1.1.5生食与熟食、待加工与直接入口食品商位分开，直接入口食品(含熟食)区不得靠近卫生间与家禽区；

1.1.6场内每个经营者柜台面积在2平方米以上；

1.1.7采购通道不低于1.8米；

1.1.8统一设置店招、编号有序，证照悬挂规范统一；

1.1.9在显著位置设有检测情况和执法单位联络公示牌（栏）；

1.1.10设置自产自销区；

1.1.11市场设置应符合消防等有关要求。当市场内设置火灾自动报警系统时，宜在市场内设置区域报警。

（二）设施要求

1.2.1有配套供水、排水设施、其中排水沟不低于30\*30公分沟槽，内贴同质防腐瓷砖，垃圾集中设施和公共卫生间，设置高压冲水装置；

1.2.2场内经营者统一配置加盖保洁桶（箱）；

1.2.3有宣传公示栏、投诉服务台、公平秤和物业管理用房；

1.2.4熟食商位设有防蝇、防尘、防腐“三防”设施；

1.2.5设置检测室，配置食用农产品快速定性检测设施，配备检测人员；

1.2.6市场内宜无明火，设置安全防盗设施；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；

1.2.7有布局导购图（牌），设LED显示屏，有顾客休息专座、广播；

1.2.8柜台瓷砖铺面，肉类区域台面用白色PE板。水产鱼缸采用白色PE板焊接。地面防滑材料（如白麻石材）铺地，营业房装修整齐统一，设卷帘门或钢化玻璃门；

1.2.9销售冷冻、熟食品有冷藏保鲜设备；

1.2.10机动车、非机动车停车按《芜湖市城市管理技术规定》要求执行（新建）；

1.2.11蔬菜、水果柜台采用阶梯或斜坡摆放式，外设档水栏板；

1.2.12活禽交易区封闭独立区，设一台不低于0.8千瓦低噪音混流风机，设高压冲洗接口等设施；

1.2.13副食品营业房配置统一的货架或柜台；

1.2.14全部使用电子秤，并统一放置位置；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；

1.2.15市场使用可降解塑料袋。

（三）管理要求

1.3.1市场管理者需具有市场管理经验的企业法人，经营者证照齐全；

1.3.2上市商品符合国家规定，场内不得使用杆秤；

1.3.3商位、营业房内外卫生整洁，市场通风无异味；

1.3.4物品放置有序，无乱堆乱放和占道经营现象；

1.3.5检测工作正常且有台帐；每周食用农产品安全快速定性检测不少于5天，每天不少于15批次；检测数据录入电脑；

1.3.6副食品经营户建立进货台帐；

1.3.7物业管理、商品质量、卫生、治安、消防、食用农产品准入等工作制度健全并落实；

1.3.8机动车与非机动车分类停放，进出有序；停车场有专人管理，车辆停放整齐；

1.3.9市场周边环境整洁，无非法广告等张贴物；

1.3.10场内墙壁、门窗、设施等洁净，无污物；

1.3.11场内卫生保持动态保洁，做到一日一清；鲜肉类、水产品、熟食类加工操作台，绞肉机、器皿等均每天进行严格清洗、消毒，并按规定加盖存放；

1.3.12经营者佩证服务，熟食区经营者须取得健康证，着统一工作服、戴口罩，不得留长指甲，涂指甲油，带戒指等；

1.3.13肉类、粮油制品、副食品等重要商品建立索证（票）制度；

1.3.14投诉处理率达100%；

1.3.15物业管理、商品质量、卫生、治安、消防、食用农产品准入等制度落实有记录；

1.3.16物品陈列整齐美观，不出框，不出边。无假冒伪劣和“三无”商品；

1.3.17酱菜等直接入口的食品须加透明盖隔离，不得用手直接接触食品；

1.3.18实行净菜或半净菜上市；

1.3.19场内地面干燥干净，无积水、无垃圾；

1.3.20市场使用《商品交易市场商位租赁经营合同（示范文本）》；

1.3.21与场内经营者签订“商品质量安全责任书”；

1.3.22市场无食品安全等事件发生。

**二、示范化菜市场导则**

市场在布局、设施、管理方面除达到标准化菜市场要求外，还应达到以下要求：

（一）布局要求

2.1.1市场布局整齐，内外环境整洁；

2.1.2市场内设有执法单位驻点监管公示牌；

2.1.3有条件的市场设有为经营户存放待售货物的储存间；

2.1.4设有管理服务台，有条件的市场设综合服务区（报刊阅读，家政服务，便民服务等)。

2.1.5在同类菜市场中具有集散面广、辐射力强的作用。

（二）设施要求

2.2.1设施与经营商品、经营方式相适应，特色明显；环境优美、舒适、整洁；

2.2.2公共照明灯光要求明亮，采用LED灯具，LED店招牌显示，LED指示灯箱牌；

2.2.3设有LED电子显示屏，能提供商品等信息；

2.2.4设施、环境、管理、服务、效益等方面在所属区同类菜市场中处于领先地位，有仓储、运输、金融、停车场等配套服务设施；

2.2.5熟食类基本实行营业房式经营；

2.2.6设有农残检测室，农产品追溯体系健全；

2.2.7市场内排水、排污系统采用暗管，采用大理石盖板或不锈钢盖板、地漏系统，无外露明管、明沟；

2.2.8电线全部采用暗线，镀锌管连接穿线；

2.2.9活禽交易区销售、宰杀采用全封闭透明式营业房，配有混流风机通风、冲洗设施；

2.2.10活鱼交易柜台设计新颖，采用砖砼结构、钢化玻璃缸式的分割蓄养池；

2.2.11熟食品、卤制品营业房采用透明钢化玻璃封面，外型美观，色彩明亮，室内配有空调和冷藏设施；

2.2.12柜台内配有统一的盛放杂物容器，货物摆放整齐，无乱堆乱放现象；

2.2.13市场设置密闭垃圾房，有冲洗、下水设施，不污染周边环境；

2.2.14冷冻区配置低温冷柜，冰鲜水产品区应设置冰台；

2.2.15设计中央新风系统、入口风幕机、有条件的市场可以安装中央空调等设施。

（三）管理要求

2.3.1市场管理者、经营者各着统一工作服装；

2.3.2配有专业保洁公司，对市场卫生进行跟踪清洁服务；

2.3.3建立预赔基金，实行先行赔偿制度；

2.3.4上市商品明码标价，市场引进驻场销售品牌企业达到5家以上；

2.3.5摊位设立电子支付功能。

**三、商超化菜市场导则**

市场在布局、设施、管理方面除达到示范化菜市场要求外，还应达到以下要求：

（一）布局要求

3.1.1设施与经营商品、经营方式相适应，特色明显；

3.1.2菜市场建筑规模宜不小于3000平方米（新建）或规模居全市同类菜市场前五位；

3.1.3有独立网站，能提供网上信息，部分商品可进行网上交易；

3.1.4外观设计适合现代城市品味，时尚新颖有特点；整体硬件设施现代化，空间布局超市化；

3.1.5商位采用敞开式店铺。

（二）设施要求

3.2.1有中央空调、新风系统、入口风幕机、自动扶梯等设施；

3.2.2设置光禽销售区，配置低温冷柜，无活禽销售；

3.2.3鲜活水产品钢化玻璃容器梯次上叠（酒店式）陈列或走入式选购，冰鲜水产品应设置冰台。

（三）管理要求

3.3.1实行规模化、品牌化经营，驻场经营品牌企业15家以上；

3.3.2检测制度完善，检测项目10个以上，检测数据及时发布并载入信用记录；

3.3.3内部管理达到大型超市水平，售后服务功能完善；

3.3.4可实行统一收银或电子支付功能；

四、附则

4.1.1本导则根据国家、省、市相关规定进行修改；

4.1.2本导则自发布之日起实施。

五、本导则（试行）由芜湖市农产品流通行业协会负责解释。

2018年8月