**芜湖市菜市场建设与管理导则（试行）**

**（2022修订版）**

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；设置专门的货物装卸区域和通道，保证运货车辆进出畅通；

1.1.3 商品分区按蔬菜、肉类、豆制品、熟食、快捷净菜、酱菜、冷冻，水产、光禽、禽蛋、面食、干货、粮油、日杂、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 光禽可与其它（如肉类、冷冻、水产等）经营区域摆放设计，也可独立分开；

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)区不得靠近卫生间区和水产光禽冷冻等区；

1.1.6 场内每个经营者柜台面积在2平方米以上；设置暖心低价柜台，提供残疾群体就业申领。

1.1.7 采购通道不低于1.8米；主通道不低于2.5米。

1.1.8 统一设置店招、编号有序，证照悬挂规范统一；在显著位置设有检测情况和执法单位联络公示牌（栏）；

1.1.9 公共照明灯光要求整洁明亮，采用LED节能灯具，店招发光字及显示牌，LED指示灯箱牌；设置吊扇，设置换气新风风机。

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，设置消防器材，室内消火栓和喷淋正常运行，设置消防控制室。

**（二）设施要求**

1.2.1 封闭式室内市场，市场入口设置符合国家规范的残疾人专用通道；

1.2.2 有配套供水、排水设施、设置雨污分流,做到渠道通畅,其中排水沟不低于30\*30公分沟槽，内贴同质防腐瓷砖，垃圾分类集中设施和公共卫生间，每1000平米市场不低于30平米卫生空间，设置脚踏式蹲便器或感应式蹲便器及小便斗。设置高压冲水装置；

1.2.3 场内经营者统一配置加盖保洁桶（箱），定时收集，实行垃圾分类；

1.2.4 设置宣传公示栏、设置综合服务台、公平秤和设置物业管理用房（不低于15平米），24小时监控防盗室（不低于10平米），突发防疫室（不低于15平米），有条件的市场可设母婴室，值班室以及保洁室面积若干；

1.2.5 熟食商位设有防蝇、防尘、防腐“三防”设施；

1.2.6 设置快速检测室，面积不低于20平米。配置食用农产品快速定性检测设施，配备检测人员；

1.2.7 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；不得使用大功率电器，水产品区域加强氧气钢瓶管理；

1.2.8 有布局导购图（牌），设LED显示屏（2\*3米），设置投诉箱、有顾客休息专座、广播系统；主要入口、通道及重点区域应做到监控覆盖；

1.2.9 柜台一般采用成品定制或95水泥砖砌，瓷砖贴面，肉类区域台面用白色PP板（食品级）。水产鱼缸采用白色PP板焊接或钢化玻璃，水产摊位过道与公共通道连接处需增加挡水条。地面防滑材料（如白麻石材，防滑瓷砖）铺地，营业房装修整齐统一，设卷帘门或钢化玻璃移门；营业房等采用同质瓷砖铺贴高度不低于2.0米，公共墙面和柱子区域铺贴不低2.5米；

1.2.10 销售冷冻、熟食品有冷藏保鲜设备；

1.2.11 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）；

1.2.12 蔬菜、水果柜台采用阶梯或斜坡摆放式，外设档水栏板；

1.2.13 光禽交易区暂不做封闭独立区，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；

1.2.14 副食品营业房配置统一的货架或柜台；

1.2.15 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；

1.2.16 市场使用可降解塑料袋；

1.2.17 公共卫生间需设置残疾人专用坐便器及扶手等设施；

1.2.18 公共卫生间需设置消费者洗手池；

1.2.19 市场合理设置灭鼠毒饵点，排水口需设置防鼠网；

1.2.20 市场合理设置灭蝇灯；

1.2.21 市场装饰材料需满足国家消防规范的防火、阻燃材料；使用符合国标的电线，禁止使用双绞花线。

**（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，建立定时清扫保洁制度，配置清洗设备（如扫地机器），定期进行市场环境消杀，对水产、冷冻、卫生间等区域合理配备吹干机等设备；

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 熟食、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 市场需定期开展灭蟑螂消杀工作；

1.3.19市场严禁宠物入场，市场入口设置“严禁宠物入内”提示牌；

1.3.20 市场设置禁烟提示牌；

1.3.21 市场严禁易燃、易爆商品进入市场交易；

1.3.22 实行净菜或半净菜上市；

1.3.23 场内地面干燥干净，无积水、无垃圾；

1.3.24 市场使用《商品交易市场商位租赁经营合同（示范文本）》；

1.3.25 与场内经营者签订“商品质量安全责任书”；

1.3.26 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 配置单机吸顶空调和新风系统；需考虑设计智慧市场设备和显示屏；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)，设母婴室；

2.1.5 市场内外环境优美。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 公共照明灯光要求时尚明亮，突出市场示范化主题，采用LED照明以及灯膜等多种节能灯具；

2.2.3 设有LED电子显示屏（2\*3米），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、物流运输、金融、停车场、有客、货专用电梯等配套服务设施；停车场设置充电桩；

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；有政府部门的市场监管办公室；

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阻燃电线全部采用暗线，镀锌管连接穿线；

2.2.9 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；

2.2.10 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；

2.2.11 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；

2.2.12 市场设置密闭垃圾房，有冲洗、防疫消毒、下水设施，不污染周边环境；

2.2.13 光禽冷冻区配置低温冷柜，冰鲜水产品区应设置冰台；

2.2.14 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，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；门店展示、商品陈列独具品味和特色；

3.1.5 商位采用敞开式店铺；有专门儿童游乐等待区，以及客户休闲、饮品等服务区域。

**（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，功能齐全；

3.2.2 设置独立光禽冷冻销售区并配置低温冷柜等；

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；

3.2.4 须安装设计有智慧市场设备和显示屏以及电子触摸屏等。

**（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。