

广州市商务委员会

穗商务建函〔2017〕27号

广州市商务委关于印发广州市肉菜市场 升级改造建设指引（试行）的通知

各区商务主管部门：

为贯彻落实市委、市政府有关“干净整洁、平安有序”的工作部署，推进我市肉菜农贸市场升级改造工作，我委在参考商务部、我省及我市原室内肉菜市场升级改造建设要求等基础上，经征求各区商务部门、有关协会及肉菜市场企业的意见，制订了《广州市肉菜市场升级改造建设指引（试行）》。现印发你们。

专此通知。



（联系人：桂剑敏，电话：81098420）

广州市肉菜市场升级改造建设指引（试行）

本指引在商务部《标准化菜市场设置与管理规范》、广东省《活禽市场建设指南》，我市原室内肉菜市场升级改造建设要求，以及天河区 2015 年农贸市场升级改造建设标准等基础上进行拟定，供各区在引导肉菜市场升级改造或新建时参照执行。

| 序号 | 项目类型 | 规范性指引 |
|---------------------|---------|--|
| 一、外观建设 | | |
| 1 | 门面 | 门面、外立面整洁，外墙装饰装修与场内格调相协调。正门中央应悬挂市场名称招牌，招牌设置清晰可辨，招牌内容可以是注册登记核准名称的简称。 |
| 2 | 地面 | 市场地面必须铺设耐磨、防滑、不渗水、易清洁的材料，如防滑砖、大理石、花岗岩等，地面平整，无凹凸不平和裂缝，并向排水沟（两边）倾斜，通道坡度比约为 1 - 3%。建议设立无障碍通道。 |
| 3 | 场内墙身 | 市场内墙身（含立柱四周）应贴抛光砖或瓷砖，高度一般不低于 1.8m。档位墙壁采用无毒、不渗水、易清洗的材料。 |
| 4 | 场内天面 | 市场天面建议用涂料进行粉刷或安装天花；如出现漏水、锈蚀、剥落、发霉、变色等损毁现象的，应进行维修，并重新粉刷或油漆。 |
| 二、水、电、气、卫生设施 | | |
| 5 | 市场采光和空气 | 市场要自然采光，并有明朗的灯光设施，鼓励采用 LED 等节能灯具。市场具备出入口较多、自然通风达到场内无臭味、空气质量好等条件的，可采取自然通风方式。场内应安装足量的风扇，确保场内空气流通，地面干爽。要配置完备的通风系统，鼓励市场面积在 1000 m ² 以下的安装不低于 2.2 千瓦抽送风机，1000 m ² 以上每增加 100 m ² ，相应增加 0.22 千瓦抽送风机设施。活体禽类档位必须设置独立的抽风系统。有条件的市场鼓励安装中央空调或喷雾降温设备。 |

| | | |
|-----------------|-------|--|
| 6 | 供水、用电 | 供水、用电设施要完善，每个摊档应有独立的用电设施并安装统一的照明灯具。有条件的市场每个摊档应安装统一的壁扇或吊扇（安装中央空调的除外）。电线、水管应沿墙、柱、天花走，并外套 PVC 管等，不得悬空或裸露。市场内的电源插座应安装有防漏电、触电设施。 |
| 7 | 排水、排污 | 市场排水沟采用明渠或暗渠（建议用不锈钢材料或 PVC 塑料管制作，或瓷砖铺设），宽度、深度应满足排水排污顺畅的需求。排水、排污系统应设防鼠隔离网，要设置过滤处理设施和初级隔渣过滤设施。市场摊档内应合理设置排水口，将档台上污水引流至地面排水系统。场内地面无污水。 |
| 8 | 卫生间 | 有条件的市场可设置卫生间（不得设置在熟食经营区域内），建设标准不低于二级标准（市场周边 50m 范围内有公厕的除外），图形和符号标志清晰。公共厕所的进出口处必须设有明显标志，建议厕位数量应与经营规模相匹配，卫生间应安排有清洁人员；上下水要通畅，冲洗设施齐全，厕所内通风采光状况良好；鼓励设置残疾人厕位；地面潮湿时，应铺设防滑垫；应设置规范、醒目、统一的公厕导向标志。 |
| 三、市场经营布局 | | |
| 9 | 经营布局 | 摊档台应按品种分区，分类归市，鲜、活、生、熟、干、湿商品严格分开，防止交叉污染。食品经营区域与非食品经营区域要分开设置，不能交叉经营。经营鲜活畜禽、水产的区域与其他食品生产、加工经营区域要隔开，相互之间的距离应不小于 5 米。生食品摊位与熟食品摊位、加工食品及直接入口食品摊位应分开经营。烧腊及其它熟食档不得与经营鲜活禽畜、水产的区域相邻或相对。经营餐饮服务应设置在专门区域，并相对集中；周围不得有污水或其他污染源，20 米范围内不得经营鲜活禽畜。 |
| 10 | 摊档台 | 所有摊档台平面要整齐划一，建议用不锈钢、釉面砖或抛光砖、瓷砖等材料铺设，台面下方向顾客一侧应予以封闭，档台靠通道外侧边沿设挡水凸边高度不低于 10cm。 |

| | | |
|---------------|----------------------------------|--|
| 11 | 场内商铺 | 场内商铺实行集中设档, 并根据实际情况可设置玻璃门或卷闸门。店内货架设置整齐划一, 要与场内装饰格调相一致。商品应分类统一摆放整齐, 小型商品应装入整理盒或整理篮中统一摆放。 |
| 四、摊档建设 | | |
| 12 | 活体禽类区 (适用于我市活禽经营限制区外的肉菜市场) | 建议活体禽类经营区贴抛光砖或瓷砖, 档台靠通道外侧边沿设挡水凸边高度不低于 30cm (使用挡水玻璃, 可用不锈钢包边), 售卖台面可加聚丙烯塑料板等, 但不得高于挡水玻璃的 1/3, 也不能高于台面的外缘凸边或飘出台面。并必须用玻璃与其它商品区隔离, 必须符合禽类档“存放、宰杀、售卖”三分离的要求, 应建设为槽式水冲式档位, 及时冲洗, 活体禽类粪便入三格化粪池。存放间与宰杀间要有相对密封设置。售卖活体禽类要使用不锈钢笼, 笼底设置接载禽类粪便的活动设施, 并与售卖间隔开。应配备给排水设施、清洗水池、操作台以及垃圾收集设施等。设立活体禽集中屠宰加工间的市场, 并设立独立抽风及排水设施、清洗水池、操作台以及垃圾收集设施等。 |
| 13 | 生鲜家禽经营档口 (适用于我市活禽经营限制区内的肉菜市场) | 生鲜家禽档口面积应与经营规模相适应, 贴抛光砖或瓷砖, 建议档台靠通道外侧边沿设挡水凸边高度不低于 10cm (使用挡水玻璃, 可用不锈钢包边), 台面可加聚丙烯塑料板等, 但不得高于挡水玻璃的 1/3, 也不能高于台面的外缘凸边或飘出台面。生鲜家禽档口的操作台、销售台应使用不锈钢或食品专用材料制作, 应配备独立的水、电、抽风设施、照明灯具、杀菌消毒设备, 以及符合规范设置的计量设备。档口销售设施应符合卫生要求, 应至少配备冷藏柜、低温销售专柜 (台) 各 1 台; 冷藏设备应符合相关技术规范, 并配备温度显示装置, 能够保证家禽产品一直处于 0℃—4℃的冷藏范围。提供生鲜家禽售后分割服务的档口, 应配备给排水设施、清洗水池、操作台等。 |
| 14 | 菜档 | 菜档摊档应贴抛光砖、瓷砖或采用不锈钢台面等均可, 档台靠通道外侧上沿设挡水凸边, 高度不低于 10cm (建议使用挡水玻璃, 可用不锈钢包边)。台面可另加不锈钢冲孔板隔水。台面也可以加装不锈钢架 (平面为网状不锈钢冲孔板), 呈阶梯状分层放置蔬菜, 但最底层不锈钢隔水板不得高于挡水凸边, 也不能高于台面的外缘凸边或飘出台面。 |

| | | |
|----|--------|--|
| 15 | 食杂档 | 食杂档实行集中设档，每档一般不少于 5 m ² ，根据实际情况可设置卷闸门。摊档贴抛光砖或瓷砖，档台靠通道外侧边沿设挡水凸边高度不低于 10cm（建议使用挡水玻璃，可用不锈钢包边）。台面商品必须分类摆放整齐，散装食品（如豆类）需要整理盒等承装。建议根据摊档台面的具体情况及经营业户的需求，设置不锈钢架。档台下方、面对顾客的外立面，应使用铝塑板、夹板等进行封闭，以也可用图案等进行装饰。 |
| 16 | 半成品档 | 半成品档（经营腌制、调制加工后的肉菜制品、冷冻食品）每档不少于 1.5 m ² ，贴抛光砖或瓷砖，档台靠通道外侧边沿设挡水凸边高度不低于 10cm（建议使用挡水玻璃，可用不锈钢包边）。应配有密闭或保鲜设施。建议配置冷藏设备。 |
| 17 | 水产、海鲜档 | 水产、海鲜档实行集中设档，一般每档不少于 5 m ² ，鱼池不少于 1 m ² ，须设置操作台，贴抛光砖或瓷砖，摊档台面靠通道的边缘须设置合适高度的挡水玻璃，可用不锈钢包边，台面可加聚丙烯塑料板等，但不得高于挡水玻璃的 1/3，也不能高于台面的外缘凸边或飘出台面。配置排污槽、固定污物桶（置于台鲜档设置底下）。鱼池外侧可设挡水沿；有条件的市场对鱼池可统一规划设置气泵摆放位置，导气管、电线应沿墙、柱、招牌或鱼池边缘走，并外套 PVC 管或捆扎，不得悬空或裸露。 |
| 18 | 冰鲜档 | 冰鲜档实行集中设档，一般每档不少于 4 m ² ，必须设置操作台，配置排污槽、固定污物桶（置于台底下）以及冷藏设施，摊档台面靠通道的边缘须设置合适高度的挡水玻璃，有条件的市场，可以在摊档台面靠通道的外立面（挡水凸边下方）加装排水槽。档主在摊档台面铺冰时，应由档内向档外斜向铺设，冰块铺设高度不得超过挡水玻璃，并不能堵塞台面的排污通道，台面须做必要的防漏水处理。 |
| 19 | 熟食档 | 熟食档每档一般不少于 3 m ² ，贴抛光砖或瓷砖，档台靠通道外侧边沿设挡水凸边高度不低于 10cm（使用挡水玻璃，可用不锈钢包边）。熟食（含卤肉、凉拌菜等直接入口食品）售卖要有防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂设施，要有专用带滑门的玻璃或有机玻璃置柜，配置加热或冷却设施，不得露空售卖，如无专间，不得进行熟食分切。 |

| | | |
|------------------|----------------|--|
| 20 | 烧腊档 | 烧腊档每档一般不少于 6 m ² ，须设置预进间和售卖间，预进间一般不少于 1.5 m ² 。必须设有洗手、消毒、更衣设备，建议用脚踏式或自动感应式水龙头；售卖间必须配置冷藏设备、空调、紫外线杀菌灯，防蝇、灭蝇、防鼠、防蟑螂、防尘及通风排气等设施，设双门柜式售卖窗，装饰灯应安装在售卖间外。建议出入口设双向弹簧门。 |
| 21 | 水果档（店） | 水果档（店）可以选择用瓷砖、不锈钢等材料铺设，高度可根据市场实际情况设置，一般不低于 80cm。档台靠通道外侧边沿设挡水凸边高度不低于 10cm（使用挡水玻璃，可用不锈钢包边）。档台下方，面对顾客的外立面，可用铝塑板、夹板等进行封闭，可以使用水果图案等进行装饰。水果分类摆放整齐，小型水果应统一装在整理篮或专用承装箱内摆放。档内应设置专用的货物存放区，货物存放高度一般不超过 150cm。 |
| 22 | 猪、牛、羊等肉档 | 猪、牛、羊等肉档每档一般不少于 5 m ² ，贴抛光砖或瓷砖，档台靠通道外侧边沿设挡水凸边高度不低于 10cm（建议使用挡水玻璃，可用不锈钢包边），台面可加聚丙烯塑料板等，但不得高于挡水玻璃的 1/3，也不能高于台面的外缘凸边或飘出台面。在档位招牌下方设置用于挂肉的不锈钢横架，位置须在招牌内侧，不得超出招牌和台面任一边缘，并不得遮挡档台灯光。建议配备保鲜柜。 |
| 五、证照招牌公示等 | | |
| 23 | 亮照亮证及价格牌、产品标识等 | 所有档口须设置营业执照悬挂设施（餐饮服务者应办理《餐饮服务许可证》），由市场开办方用镶嵌或粘贴的方式，统一悬挂营业执照。市场内必须设置档（店）号牌，摊档应设价格公布牌及产品标识设施（包括农产品、散装食品、熟食标识）。对市场内经营直接入口散装食品（含烧腊卤肉、凉拌菜、熟肉制品、米面制品、糕点）和预包装食品的经营经营者，应办理《食品流通许可证》，从事餐饮服务的应办理《餐饮服务许可证》，并与营业执照同时悬挂。市场正门口设置价格信息电子显示屏。 |
| 24 | 招牌广告 | 经营者门面、字号、招牌、排架、灯箱广告统一、规范、美观，与市场装饰格调相一致。招牌等悬挂不能阻碍视线及采光。有条件的市场可统筹协调各档位的招牌字体、颜色及规格。 |

| | | |
|----------------|--------|---|
| 25 | 区间标志 | 市场内应当设置清晰的区间标志和品类标志。 |
| 26 | 购物指引 | 市场内设置区间指示牌及服务标志、场内摊档应设立档(店)号牌、价格公示牌和承诺书, 公示业户信息等。 |
| 六、安全方面 | | |
| 27 | 消防 | 市场要按消防要求配置必要的消防设施, 符合消防规范要求, 通过消防验收。行人通道宽度一般应不低于2米, 场内主通道必须保持畅通, 不得堆放杂物或其他物品。要有完备的消防检查制度。市场管理人员应熟悉消防设备使用。对档口使用者定期进行消防知识教育和设备使用培训。 |
| 28 | 检测设施 | 市场内建议按有关部门要求设立食品安全检测室, 配置检测设备、配备人员定期抽检。 |
| 29 | 市场视频监控 | 在市场内建议按有关部门要求设置视频监控设施, 实施实时监控。 |
| 七、管理及制度 | | |
| 30 | 管理办公室 | 有条件的市场可设独立的办公室, 办公室需有清晰的标志。规范市场各项管理制度及工作制度, 相关管理制度在办公室或场内公示。办公室可根据需要设置档案柜, 用于存放市场各项管理制度、日常管理记录以及经营业户“一户一档”等资料。 |
| 31 | 管理制度 | 市场要根据有关部门的要求和指引建立和完善市场管理制度、岗位责任制度和食品安全管理制度。管理制度包括并不限于: 经营者营业执照的检查和档案管理规范、进场违禁商品检查和清退制度、市场计量管理制度、品牌商品登记管理制度、消费纠纷调解登记制度、不合格商品和违法信息公示制度、场内经营者信用奖惩办法、日常巡场检查制度、市场公平秤管理制度、商品明码标价制度、商品溯源制度、卫生管理制度、治安管理制度等。公示岗位责任制度包括: 场长岗位责任制、副场长岗位责任制、管理员岗位责任制、市场专(兼)职计量管理员职责、卫生保洁员岗位责任制度、保安员岗位责任制度、食品安全制度(含食品日常管理制度)、食品进货台账制度、食品索证索票制度、食品检测室工作要求和检测人员职责等。上述制度应按要求上墙公示。 |

| | | |
|----|-------|--|
| 32 | 计量管理 | 建议市场按规定合理配备质监部门认可的公平秤，每个市场设置 1-2 台公平秤，大型市场在水产、冰鲜、禽肉区各增设 1 台公平秤；有条件的市场可配备一台可打印称重数据的公平秤。签订并公示广州市诚信计量自我承诺书。 |
| 33 | 支付及服务 | 鼓励市场档口引进银行卡支付、手机移动支付、金融 IC 卡、羊城通等多种便民支付方式。鼓励市场统筹规范各档口设置相关刷卡、扫码等支付设施。 |
| 34 | 互联网服务 | 建议有条件的市场设置网络设施，如：免费 WIFI，市场微信公众号等，提供信息公开、规章制度、黑名单、投诉等服务内容。 |
| 35 | 公用设施 | 在市场内明显位置设置公示栏、宣传栏，并在市场显著位置公示监管部门投诉电话、市场服务管理机构名称、办公时间和市场负责人、市场管理员姓名、职务、照片等内容，接受群众监督。市场内必须设立询问处、监督投诉箱（本）、监督电话。 |

备注：农贸市场升级改造参照本指引执行。

公开方式：主动公开

抄送：广州市肉菜市场协会。