



附件1

花都区“干净、整洁、平安、有序”市场 规范整治验收标准

序号	项目类型	验收要求
1	组织管理	在醒目位置公布市场管理制度，公开市场监管部门、消费者投诉举报电话，公开市场负责人、市场管理员姓名；落实检测公示制度，发布并适时更新农副产品（食品）安全信息；市场显眼位置设立公平秤。
2	硬件设施	地面硬化、平整，无破损；市场通风条件良好，照明光线充足；排水设施良好；货台、货架、肉案、鱼池完整、洁净。
3	消防安全	有符合规定的消防设施，消防通道通畅，市场内无“三合一”住人现象。
4	档位布局	分区布局合理，食品经营区域与非食品经营区域分开设置；生食品摊位与熟食品摊位分开；活禽经营区相对独立，与其他经营区隔开，距离大于5M。
5	环卫设施	每1000 m ² 至少6个封闭垃圾箱、果皮箱等卫生设施，垃圾收集点无垃圾外漏及洒落地面。每个摊档统一配置盛载废弃物的垃圾桶，下脚料随时放入垃圾桶，摊前摊后无垃圾和废弃物。
6	公厕设置	有与市场相配套的公共厕所，厕所内冲洗设备齐全，无异味、无积水。公厕设有“文明卫生”指示牌和管理标识牌。
7	保洁人员	每1000 m ² 不少于4人。卫生状况良好，无积水及污迹，无排水渠堵塞。
8	经营秩序	市场出入口处无设档交易，场内柜台、摊位摆放整齐有序，无占道经营、越线摆卖现象。市场内无杂物乱堆放，摊位下面无垃圾堆积。
9	市场周边	市场周围干净整洁，垃圾及时清运，无卫生死角、陈旧垃圾、建筑垃圾，无乱张贴、乱涂写、乱设广告牌，无违章搭建，市场门口及周边200米范围内无占道经营和流动摊点，市场沿街店面无出店经营。

10	车辆停放	市场周围合理规划和设置停车区域，车辆停放有序，市场周边道路通畅。市场内无车辆乱停放现象。
11	证照管理	依法办理并在经营场所显著位置悬挂相关证照。从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。
12	食品安全	不经营国家禁止销售的商品，不经营假冒伪劣和“三无”商品，不经营腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁的食品，不经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜以及未经检验或者检验不合格的肉类及其制品；不经营无标签的预包装食品（标签应标明产品名称、规格、净含量、生产日期，成分或者配料表，生产者的名称、地址、联系方式，保质期，产品标准代号，贮存条件，所使用的食品添加剂名称，生产许可证编号等）。经营直接入口食品时，必须穿戴清洁的工作服、帽、使用售货工具，操作人员与收银人员必须分开。
13	三防设施	熟食售卖要有防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂设施，不得露空售卖。有效控制蚊虫孳生，确保“四害”密度控制在国家标准之内。
14	活禽销售	活禽经营场所实现宰杀、存放、销售三分离，存放间与宰杀间要有相对密闭设置，与消费者之间实施物理隔离。
15	宣传氛围	通过宣传栏、张贴宣传画、LED电子显示屏等媒介宣传核心价值观主要内容。设有健康教育宣传栏，宣传普及食品安全和健康知识。