



附件 2

花都区农贸市场升级改造建设标准 (A 级)

序号	项目类型	设置要求
1	门面	门面、外立面整洁, 外墙装饰装修与场内格调相协调。招牌设置清晰, 招牌内容可以是注册登记核准名称的简称。
2	市场采光和空气质量	市场要自然采光, 并有明朗的灯光设施。要配置完备的通风系统, 市场面积在 1000 m ² 以下的要安装不低于 2.2 千瓦抽送风机, 1000 m ² 以上每增加 100 m ² , 相应增加 0.3 千瓦抽送风机设施。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。场内档位及通道应当安装足量的风扇, 确保场内空气流通, 地面干爽。活体禽类档位必须设置独立的抽风系统。外部条件符合采用直排式排风的, 应分别设置不少于 200W 的工业排气扇, 同时在排气扇对角线位置合理设置百页窗式鲜风口。采用管道式排风的, 应同时设置符合流量要求的二级排风系统, 并视外部环境需要, 使用符合环保要求的下水道水池过滤的方式排放废气。
3	供水、用电设置	供水、用电设施要完善, 每个摊档应有独立的水电设施。每个摊档应安装统一的照明灯具, 建议蔬菜档安装白色 LED 光源, 肉档安装红色 LED 光源。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。摊档独立的电源插座建议设立在档位墙壁或柱子等位置, 并应安装有防漏电、防人禽触电设施。有独立计费的水电设施。
4	排水、排污设置	市场排水沟用不锈钢材料或 PVC 塑料管制造, 宽度为不少于 20cm, 弧底深度 12-15cm。排水、排污系统应加不锈钢上盖 (建议使用不锈钢冲孔板) 或采用暗管, 无外露明管、明沟, 并设防鼠隔离网, 排水、排污下水道进出水口安装与之相适应规格的防蚊网板。排水系统要统一按环保要求设置三级过滤处理设施后才能排入市政渠道。蔬菜、水产、海鲜、冰鲜档台外侧下方或侧面须设置排水渠或排水口。水产、冰鲜、禽类经营区 (档) 内排放污水要设置初级隔渣过滤设施, 然后才能排入三级过滤处理设施。市场档台应设排水孔, 将档台上污水引流至地面排水渠或排水口。市场摊档内应合理设置排水口。

5	电梯设置	楼层式市场应当设有运输货物的专用电梯，有条件的市场可以加装扶手电梯、观光式电梯等载客电梯。
6	地面建设	市场地面须铺设防滑砖、大理石、花岗岩或以耐磨、防滑、不渗水、易清洁的材料铺设，地面平整，无凹凸不平和裂缝，并向排水沟（两边）倾斜，通道坡度比为1-3%。建议市场设立无障碍通道。
7	场内墙身建设	市场内墙身（含立柱四周）应贴抛光砖或瓷砖，高度不低于1.8m。墙面涂刷涂料应具备较好防潮、防污性能。生鲜家禽档位墙壁采用浅色、无毒、不渗水、易清洗的材料，墙壁涂刷或贴面至顶。
8	消防设置	市场要按照消防规范要求设置消防设施，疏散通道、安全出口、消防车通道保持畅通，防火间距符合规范要求。
9	场内天花维护	市场内天花如出现漏水、锈蚀、剥落、发霉、变色等损毁现象的，应对天花进行维修，并重新粉刷或油漆。如条件允许，建议对市场内天花进行统一吊顶装饰。
10	购物指引设置	市场内必须参照《关于明确市场内服务标志标准的通知》（穗工商联〔2010〕48号）文件要求，设置区内指示牌及服务标志。场内排档应设立档（店）号牌、价格公示牌和承诺书，公示业户信息。
11	卫生间设置	市场内应设置卫生间（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）。公共厕所的进出口处必须参照《关于明确市场内服务标志标准的通知》（穗工商联〔2010〕48号）设置明显标志，厕位数量应与经营规模相匹配，男女厕位比应为1:1-2:3为宜；卫生间要有专人保洁，每天保洁时间不少于16小时，厕所内应免费提供洗手液、卫生纸；上下水要通畅，冲洗设施齐全，厕所内通风采光状况良好，厕所应设残疾人厕位和管理间，公厕屋顶墙壁、门窗、地面平整、便器、隔断板门、管理间、水龙头、洗手（盆）池、水池、挂衣钩、标志灯具、广告、无障碍设施等各种设施设备齐全完好，保证使用。地面潮湿时，应铺设防滑垫，设置国家规定的防滑标志；应设置规范、醒目、统一的公厕导向标志，在公厕醒目位置设置公厕基本图形和中英文符号标志，公布监督电话、开放时间等；公厕的排污管道、化粪池、截粪池（井）应当封闭并及时疏通、清掏。
12	车辆停放要求	为方便群众购物和市场装卸商品，市场外应设置车辆停放点，机动车、摩托车、自行车分类划线停放。
13	市场视频	在市场通道及重点商品销售区域需设置视频监控设施，实施

	监控设置	实时监控, 监控资料保存期不少于15天。
14	市场管理 办公室设置	设有独立的办公室, 功能设置齐备, 并配备电脑。办公室须参照《关于明确市场内服务标志标准的通知》(德工商联[2010]48号)文件要求设置清晰标志。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。办公室必须设置档案柜, 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。
15	检测设施 设置	在农贸市场内应设立不少于6m ² 检测室, 环境卫生、通风、干燥、采光良好; 设备配置包括专门的检测台、一台冰箱、一部农药残留检测仪和若干食品快速检测管(卡)、烧杯、吸管、试管及配套工具一批。配备的检测设备及快速检测管(卡)检测的项目至少应包含农药残留、猪肉水分、二氧化硫、亚硝酸盐、甲醛、吊白块、瘦肉精(2种)共7个检测项目(主要用于检测蔬菜、水果、干货、水产品、熟食、豆制品和猪肉产品)。有条件的农贸市场可增加孔雀石绿、黄曲霉毒素、食用油酸价和过氧化值等检测项目(主要用于检测淡水鱼、食用油)。
16	摊点布局 建设	布局合理, 所有摊档台平面要整齐划一, 可用不锈钢、釉面砖或抛光砖、瓷砖铺设, 台面下方面向顾客一侧应予以封闭。必须按品种分区, 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。经营鲜活禽畜、水产品的区域与其他食品生产、加工经营区域要隔开, 相互之间的距离不得小于5米。生食品摊位与熟食摊位、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、水产品的区域相邻或相对。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。
17	活体禽类 区建设	活体禽类区每档不少于6m ² , 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20cm(使用挡水玻璃, 并用不锈钢包边), 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, 笼底设置承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

		<p>活体禽集中屠宰加工间的市场，集中屠宰加工间面积不少于10 m²，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。档位内建议设置有柜门的储物柜，存放档主杂物等。</p>
18	<p>生鲜家禽经营档口设置</p>	<p>生鲜家禽档口面积应与经营规模相适应，不少于5 m²，摊档每档台面不少于1.5 m²，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，并用不锈钢包边），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。档位内建议设置有柜门的储物柜，存放档主杂物等。</p>
19	<p>菜档设置</p>	<p>菜档摊档每档台面不少于1.5 m²，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（使用挡水玻璃，并用不锈钢包边），台面可另加不锈钢冲孔板隔水。台面可以加装不锈钢架（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的1/3，也不能高于台面的外缘凸边或飘出台面。档位内建议设置有柜门的储物柜，存放档主杂物等。</p>

20	食杂档 设置	食杂档实行集中设档, 每档不少于 5 m ² , 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 (使用挡水玻璃, 并用不锈钢包边)。摊档台面商品必需分类摆放整齐, 小件食品及散装食品 (如绿豆、红豆等) 需用整理盒或整理篮承装。建议有条件的市场, 可根据摊档台面的具体情况及经营业户的需求, 设置阶梯型不锈钢架。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, 可以使用图案等进行装饰。档位内建议设置有柜门的储物柜, 存放档主杂物等。
21	水产、海鲜档 设置	水产、海鲜档实行集中设档, 每档不少于 5 m ² , 鱼池不少于 1 m ² , 必须设置操作台, 贴抛光砖或瓷砖, 摊档台面靠通道的边缘必须设置 30cm 以上的挡水玻璃, 并用不锈钢包边, 台面可加聚丙稀塑料板等, 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 (置于台底下)。鱼池外侧设挡水沿, 其高度必须比缸体高 15cm。鱼池统一规划设置气泵释放位置, 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。档位内建议设置有柜门的储物柜, 存放档主杂物等。
22	冰鲜档 设置	冰鲜档实行集中设档, 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必须设置 30cm 以上的挡水玻璃, 台面上应加装不锈钢冲孔板或聚丙烯塑料板。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, 台面做必要的防漏水处理。档位内建议设置有柜门的储物柜, 存放档主杂物等。
23	熟食档 设置	熟食档每档不少于 5 m ² , 必须设置预进间和售卖间, 其中预进间不少于 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 (使用挡水玻璃, 并用不锈钢包边)。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柜, 根据经营的熟食品种配置相应的加热或冷藏设施, 不得露空售卖, 如无专间, 不得进行熟食分切。档位内建议设置有柜门的储物柜, 存放档主杂物等。

24	烧腊档设置	烧腊档每档不少于6 m ² ，必须设置预进间和售卖间，其中预进间不少于1.5 m ² 。必须设有洗手、消毒设备，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，建议出入口设双向弹簧门，装饰灯应安装在售卖间外。档位内建议设置有柜门的储物柜，存放档主杂物等。
25	水果档(店)设置	水果档(店)每档台面不少于1.5 m ² ，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，但不得低于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，并用不锈钢包边)。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，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，货物存放高度不得超过150cm。档位内建议设置有柜门的储物柜，存放档主杂物等。
26	猪、牛、羊等肉档设置	猪、牛、羊等肉档每档台面不少于1.6 m ² (市场经营面积在700 m ² 以下的每档台面可1.2 m ² 以上)；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，并用不锈钢包边)；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。可在档位招牌下方设置用于挂肉的不锈钢横架，位置必须在招牌内侧，不得超出招牌和台面任一边缘，并不得遮挡档台灯光。档位内建议设置有柜门的储物柜，存放档主杂物等。
27	半成品档设置	半成品档(经营腌制、调制加工后的肉菜制品、冷冻食品)每档台面不少于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，并用不锈钢包边)。应配有密闭或保鲜设施，建议配有冷藏设备。档位内建议设置有柜门的储物柜，存放档主杂物等。
28	场内商铺设置	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帘门。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。
29	亮照亮证及价格牌及商品标识设施	档柜台上方统一设置1.3米高的不锈钢架，作亮照经营以及商品价格公示、禽畜产品公示、农产品标识公示用。由市场开办方用镶嵌或粘贴的方式，统一悬挂经过审批的营业执照，并与市场装饰格调相一致，做到美观大方，干净整洁。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(包括农产品、散装食品、熟食标识), 其中经营食用农产品的摊档应在明显位置设有用于公示食用农产品名称、产地、生产者或者销售者名称等信息的标识牌, 有条件的市场可以在摊档明显位置采用电子显示屏滚动公示; 经营按规定需要经检验检疫的禽类、畜肉类摊档应在明显位置设有用于公示检验检疫证明信息的设施。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)、预包装食品和从事餐饮服务的经营者, 应办理《食品经营许可证》, 并与营业执照同时悬挂。
30	招牌广告设置	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。
31	区间标志设置	市场内应当按照《关于明确市场内服务标志标准的通知》(穗工商联〔2010〕48号)的要求设置区间标志和行业标志。
32	管理制度公示	市场要根据有关职能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: 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、集贸市场计量管理制度、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、日常巡场抽查制度、农贸市场公平秤管理制度、商品明码标价制度、卫生管理制度、治安管理制度等。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, 农贸市场专(兼)职计量管理员职责、卫生保洁员岗位责任制、保安员岗位责任制。食品安全制度含食品日常管理制度、食品进货查验记录制度、食品索证索票台账登记制度、食品安全应急制度、食品检测室工作制度等。上述制度应按要求上墙公示。
33	公用设施设置	在市场内明显位置设置电子显示屏、公示栏、宣传栏, 其中公示栏和宣传栏面积合共不少于6平方米, 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和市场负责人、市场食品安全管理员、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。
34	计量管理	市场计量器具实行统一配置、统一管理、统一检定、统一维修。市场按规定合理放置合格的公平秤, 每个市场设置1-2台公平秤, 大型市场在水产、冰鲜、禽肉区增设1台公平秤; 在用计量器具强制检定合格后方可使用, 在用计量器具强检率达100%; 签订并公示广州市诚信计量自我承诺书。

垃圾收容
及存放

每个经营者摊位内应设有统一的垃圾容器，下脚料不落地；经营禽类的摊点，必须配置有盖垃圾容器，并配备冲洗设施。场内要有数量足够、布局合理的垃圾收集设施和垃圾临时存放设施。垃圾临时存放应设置专门的垃圾桶临时周转设施或周转房，设施应密闭，并有冲洗设施。