

阳城县工业和信息化局文件

阳工信字〔2021〕103号

阳城县工业和信息化局 关于转发《农贸市场建设标准》的通知

各乡镇人民政府、县直各有关单位：

为进一步确保我县省级食品安全示范县创建圆满成功，按照县委县政府要求，提升食品安全监管水平，保障人民群众饮食安全，规范提升农贸市场建设档次，现将《农贸市场建设标准》转发给你们，请认真贯彻执行。

阳城县工业和信息化局

2021年3月31日

（此件主动公开）

农贸市场建设标准

一、农贸市场基础设施建设要求

(一) 交易厅棚。市场交易大棚应采用大跨度、大空间的钢架结构。有条件的宜建成封闭的室内市场，采用钢筋混凝土结构或砖混结构，层高应不低于 4m。

(二) 地面及墙体。市场地面应硬化、防滑，并向排水槽(沟)倾斜。有条件的敞开式棚架建筑市场周围应有围墙或相应建筑物围栏，围墙应牢固，高度不低于 1.8m；室内市场的内墙宜贴墙砖，高度应不低于 1.5m。

(三) 出入口及通道。市场应设置 2 个以上的出入口，主要出入口宽度应不小于 4m；市场主通道宽度应不小于 2m，次通道宽度应不小于 1.5m，有条件的市场可单设进出货出入口。

市场出入口、通道等公共空间应设台阶的，应同时设置无障碍通道。

室内市场通道上方应设置悬挂应急疏散警示牌装置。

(四) 停车场。应根据市场规模相应设置非机动车停车场，地面应硬化，停车场面积不小于市场建筑面积的 5%，有条件的市场可为经营户和消费者分设停车场。

(五) 卫生设施。市场应设置公共卫生间，可按 2~3 个/千人(市场内日平均人口流动数量)的标准配置厕位(含市场外 50m 内公共卫生间的厕位)，公共卫生间不得设在熟食区域，有

条件的市场可以设置 1~2 个无障碍厕位。

市场应设置垃圾池或一定数量的带盖垃圾桶等垃圾收集容器，有条件的可设置垃圾中转密闭间。

市场应设置一定数量的防鼠、灭鼠设施设备。

（六）给排水设施。市场内应配备合理的供水系统，水产品供水应到档口，畜禽肉类供水应到畜禽肉经营区，宰杀间、现场食品加工间等应供水到专间。市场内应设置供消费者使用的自来水供水点。

市场内部排污管道（沟）应单独设置，自成系统，不与连体建筑污水管道共用。排污管道（沟）应尽量采用直排式，减少弯道且应有合理坡度。当地有公共污水排放系统的，市场排污管道应与其联通。

市场柜台外侧或内则应设置排水槽（槽宽宜为 8~12cm，深度宜为 3~5cm，底部应呈弧形）或明沟（断面尺寸不小于 10×10cm）并加盖隔栅盖板，宰杀间、现场食品加工间内应设置下水管道。水产、畜禽肉类污水排放口应设隔离过滤设施。

市场内应配备清洁墙面地面和设施设备的冲洗装置。

（七）供电设施。市场应配备满足用电负荷、安全的供电设施。有条件的市场宜设独立的配电室。

市场应统一合理布线，有条件的市场宜穿管暗敷，并配备漏电防护装置。

市场应统一配备照明灯，室内市场应设置应急灯。

用水较多的区域应采用防水电源开关和防潮型照明灯具，灯具防护罩应为防爆型制品。

交易厅内照度应不低于 100lx，专间内照度应不低于 200lx。

（八）通风设施。室内市场应达到良好的通风条件，有条件的可配置低噪音抽送风机，宜按建筑面积 1000m² 安装不低于 2KW，1000m² 以上每增加 100m² 相应增加功率 300W 的标准配置。

宰杀间、现场食品加工间内应配备独立的通风换气装置。

（九）消防设施。市场内应按照国家对消防有关规定，配置消防栓、消防水带、干粉灭火器等消防器材，并符合消防规范的要求。

二、农贸市场经营设施建设要求

市场应按蔬菜、果品、粮油、干货调味品、水产品、禽蛋、畜禽肉、豆制品、熟食、副食品、百货等商品大类科学分区，合理布局各档口。生熟、干湿、鲜活经营区之间应有通道分隔。

水产品区与其他食品加工经营区间距应不小于 5m 或设有效的物理隔离；食品档口距离卫生间的距离应不小于 5m，其中，熟食等直接入口食品档口距离活禽档口和卫生间应在 10m 以上。

（一）档口。档口设置应整齐划一，台面、柜台外立面及外沿挡水凸边应光滑平整；柜台高度宜为 70~80cm，挡水凸边应不低于 5cm，台面尺寸宜为长 100~200cm，宽 80~100cm。各档口应统一设置档口号牌、价格牌及相关证照的悬挂装置，高度宜为 1.8~2m。价格牌、档口号牌等标识牌应统一制作。

1、蔬果档口。柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。

2、畜禽肉档口。柜台面积应不低于 1.4m²，应统一配置不锈钢操作台、砧板、冷藏柜、不锈钢制挂架等专用器具。有条件的宜设置专间，配置空调。

3、水产品档口。地面应有一定的排水坡度，有条件的宜铺设防滑地砖；应统一配置不锈钢或贴面砖的操作台、砧板、蓄养池或不锈钢盘、冷藏柜或冰台等专用器具；活水鱼销售可在鱼池、鱼缸前设挡水板，挡水板高于鱼池、鱼缸 20cm。

4、熟食、散装酱菜、糕点类档口。应配备全封闭式防尘、防蝇罩，有条件的宜设置营业专间，配备带滑门的玻璃或有机玻璃柜、加热或冷藏设备、洗手池。

从事熟食、糕点、馒头等现场加工的应设置加工间，配备相关设施设备，有条件的宜将加工间与营业专间分开。

有条件的档口可以安装空调，设置缓冲间供营业员洗手、更衣和消毒。

5、活禽宰杀档口。市场活禽经营区应封闭或半封闭，且每一活禽档口的存放、宰杀、销售三区域应适当分离。存放活禽应使用笼子，笼底设置接载粪便的设施；应设有隔离的集中宰杀场所，配备照明、通风、加热及上下水等设施设备。

（二）保鲜、计量经营器具设备。应根据《农贸市场管理技术规范》的有关要求，统一配备相应的保鲜和依法检验合格的计量器具及设备。市场应在明显位置设置公平秤。

（三）农贸市场管理服务设施设备

1、办公设施。办公室面积应能满足日常管理及服务需要，受理投诉、索赔，调解纠纷，维护市场治安秩序，配备投诉电话、档案管理柜等基础设施。

2、服务设施。市场应设立导购图、公示宣传栏等公共服务设施；有条件的市场可以开办门户网站，配备上网端口和电脑等终端设备，设置便民服务区域，设置配钥匙、小家电维修等档口。

3、治安设施。有条件的市场可以配备电子监控等治安设施设备。

4、检测设施。有条件的市场可以配备食品卫生检测等设施；从事蔬菜、水果交易的市场可以配备农药残留快速检验设施设备；从事水产品交易的市场可以配备检测甲醛等化学物品的快速检测设备。