



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—××××
代替GB/T 21720-2008

农贸市场管理技术规范

Technical specification for management of markets of agricultural products

（征求意见稿）

（本稿完成日期：2020.12.28）

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发布

目 次

前 言	III
引 言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 开业技术要求	2
4.1 选址	2
4.2 分类	2
4.3 设计科学	3
4.4 建筑与装修	3
4.5 场内布局	3
5 设施设备	4
5.1 给排水	4
5.2 供电	4
5.3 通风	4
5.4 消防、消防控制室、视频监控和信息化	4
5.5 监控	5
5.6 信息化	5
5.7 食品检测和计量	5
5.8 陈列	5
5.9 专间	5
5.10 冷冻冷藏	5
5.11 环境卫生	6
5.12 货物运输	6
5.13 公共设施	6
6 经营管理	6
6.1 主体资质	6
6.2 经营行为	6
6.3 人员管理	6
6.4 市场开办者	7
6.5 市场管理人员	7
6.6 经销商	7
6.7 商品质量	7
6.8 陈列	8
6.9 环境卫生	8
6.10 管理制度	9

6.11 安全生产管理..... 10

6.12 教育培训..... 10

6.13 消费者权益保护..... 10

6.14 文化建设..... 10

6.15 信用档案..... 10

7 证实方法.....11

参考文献..... 12

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替GB/T 21720—2008《农贸市场管理技术规范》，与GB/T 21720—2008相比，除结构调整和编辑下改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了英文名称译文（见封面）；
- b) 增加了目次；
- c) 更改了“范围内容”（见第1章，2008年版的第1章）；
- d) 增加了规范性引用文件（见第2章，2008年版的第2章）；
- e) 增加了“市场开办者”、“市场管理者”、“市场经销商”等术语（见第3章，2008年版的第3章）；
- f) 增加了“开业技术条件”，明确选址、市场分类、规划设计、建筑装饰和场内布局（见第4章）；
- g) 更改了“经营设施设备要求”要素，增加了“给排水”、“供电”、“通风”、“信息化”、“陈列”、“专间”、“环境卫生”、“冷冻冷藏”、“货物运输”等详细规定（见第5章，2008年版的第5章）；
- h) 更改了“经营管理要求”要素，增加了“主体资质”、“经营行为”、“市场开办者”、“市场管理人员”、“包装”、“管理制度”“安全生产管理”“教育培训”等详细规定（见第6章，2008年版的第6章）；
- i) 增加了“论实方法”（见第7章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国商务部提出。

本文件由全国农产品购销标准化技术委员会（SAC/TC 517）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008年首次发布为GB/T 21720—2008；

——2020年本次为第一次修订。

引 言

随着我国经济的快速发展，农贸市场也从分布杂乱，市场环境脏乱差的局面，慢慢升级改造，使之与社会、经济发展相适应。因此，为完善我国农产品市场体系，推动农贸市场的规范化、现代化发展，促进农产品流通，加强农产品质量安全控制，特修订此项标准。

农贸市场是民生工程，是城市的米袋子、菜篮子，并且提供了就业岗位，为了使农贸市场可以科学有序发展，就要从开业条件、经营管理及设备配置进行要求，通过对人员、场地、商品的严格管控，让农贸市场经营过程中有据可依，从而提高市场秩序，促进食品安全，加强人员管理，有效发挥市场供应性功能。

农贸市场管理技术规范

1 范围

本文件确定了农贸市场开业技术部条件，规定了经营环境、经营设施设备、经营管理技术要求和给出了证实方法。

本文件适用于申请开业和运营中的农贸市场。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 2893 安全色（所有部分）
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 17110—2008 商店购物环境与营销设施的要求
- GB/T 17217—1998 城市公共厕所卫生标准
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB 19085 商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施
- GB/T 19095—2019 生活垃圾分类标志
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24616—2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 27770 病媒生物密度控制水平 鼠类
- GB/T 27771 病媒生物密度控制水平 蚊虫
- GB/T 27772 病媒生物密度控制水平 蝇类
- GB/T 27773 病媒生物密度控制水平 蜚蠊
- GB/T 29639—2020 生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则
- GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 31712 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 鼠类
- GB/T 31717 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 蚊虫
- GB/T 31718 病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蝇类
- GB/T 31719 病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蜚蠊
- GB/T 33659—2017 农贸市场计量管理与服务规范
- GB/T 38962—2020 个人健康信息码 数据格式
- GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
- GB 50015 建筑给排水设计规范
- GB 50016—2014 建筑设计防火规范

GB 50072 冷库设计规范
GB 50222 建筑内部装修设计防火规范
GB 50763—2012 无障碍设计规范
AQ 9009—2019 生产安全事故应急演练评估规范
CJJ 14—2016 城市公共厕所设计标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农贸市场 **markets of agricultural products**

以食用农产品现货零售交易为主，为买卖双方提供经常性的公开的固定的交易场地、配套设施和服务的零售场所。（农贸市场以下简称市场）

3.2

市场开办者 **market initiator**

依法设立、为食用农产品交易提供平台、场地、设施服务以及日常管理的企业法人或者其他组织。

3.3

市场管理者 **market administrator**

从事市场管理工作的人员。

3.4

市场经销商 **market distributor**

在市场从事农产品为主销售的企业法人、其他组织和个人。

3.5

市场从业人员 **market participant**

市场中所有人员，包括市场开办者、市场管理者和市场经销商。

4 开业技术要求 条件

4.1 选址

4.1.1 市场建设应纳入城市总体规划、商业网点规划和市场专项布局，综合考虑人口密度、交通状况、周边环境和消费习惯；新建市场应综合论证，办理规划、土地、建设等手续后方可建设、建成后验收合格方可营业；已建成的市场不应擅自改变规划使用功能。

4.1.2 市场设置应符合环保、消防、野生动植物防疫的规定，与城市改造、居住区和社区商业建设相配套。

4.1.3 市场建设应科学设置交通流量、考虑人流、物流和车流的合理布局。

4.1.4 市场外墙为界，直线距离 1km 内，无有毒有害等污染源。

4.1.5 市场外墙为界，与生产贮存易燃、易爆、有毒有害的危险品场所距离 50m 以上。

4.1.6 新建市场直线距离 2km 内，避开医院、学校等机构。

4.2 分类

市场分类符合表 1 的规定。

表 1 市场分类

市场类型	服务人口 万	辐射范围 km	市场建筑面积 m ²
大型市场	8 以上（含 8 万）	5	5000 以上（含 5000 m ² ）
中型市场	5~8（含 5 万）	2~3	2000~5000（含 2000 m ² ）
小型市场	2 以下（含 2 万）	2	2000 以下

4.3 规划设计

市场新建、改建或扩建应由具有相关资质的专业机构设计，并征求意见和建议，研究分析和论证。设计应符合规范性要求，与周边环境和建筑相匹配，体现地方特色。配套设施和经营设施应符合设计，配置齐全和具有独特功效。根据地域和文化特色，设计实施统一的市场标识和形象方案。

4.4 建筑和装修

4.4.1 新建市场应符合建筑、安全、消防、环保等结构形式。建筑材料和装修材料，建筑防火设计、消防设施设备应符合 GB 50016 的规定。内部装修应符合 GB 50222 的规定。

4.4.2 新建市场应是固定建筑的室内经营场所，面积一般不小于 1000m²，应独立设置或与公共服务建筑连体设置，与民用住宅相分离。与公共服务建筑连体设置的主体应设置在一层且有独立的出入口，一层不能满足需求的，可逐层向上延伸。

4.4.3 市场的建设、改造、装饰装修工程设计应符合 GB 50763 的要求。市场应具有良好的通风条件，室内宽敞明亮，自然采光良好。

4.4.4 市场内层高应不低于 4.5m。吊顶应采用防火、防水、防霉材料。

4.4.5 市场应根据面积大小和周边环境设置出入口，大型市场出入口应不少于 4 个，中小型市场出入口应不少于 2 个。主要出入口应直接面对通道，且宽度不小于 4m。

4.4.6 市场地面应符合硬化、防滑、易清洁和排水的要求。

4.4.7 水产经营区、主食厨房、熟食经营、现场加工区专间墙面应瓷砖到顶，其余公共区域宜贴瓷砖，高度不低于 1.8m。

4.4.8 市场内各种管道、线路、设备设施宜封闭设置。

4.4.9 市场内应设置安全疏散指示标志，符合 GB/T 2893（所有部分）要求的规定，该标志宜置于安全出口、疏散通道和其他主要疏散线路的顶部、地面或靠近地面 1m 以下的明显位置。安全疏散指示标志的间距不应大于 20m。

4.4.10 有条件的市场可建设电动自行车集中停放和充电设施。室内不应为电动自行车、叉车等电动车充电和不应停放。

4.4.11 有条件的大型市场主通道应不小于 4m。

4.5 场内布局

4.5.1 大类商品应布局合理，按食品区与非食品区分区。食品区应按种类划分区域，鲜、活、熟、干、湿食品区应相对集中。

4.5.2 场内对分区应标识明确，分区之间应有通道分离。

4.5.3 食品摊位的设置应做到生熟食品分开、鲜活食品和其他食品分开、预包装食品和散装食品分开、待加工食品 and 直接入口食品分开。

4.5.4 熟食及需现场加工的食品等应设专间经营，专间不宜小于 8m²。初加工食品现场制售面积不小于 12m²，烘焙食品现场制作面积不小于 20m²。

- 4.5.5 熟食、豆制品、酱菜、调味品等直接入口食品的柜台应与厕所、垃圾房采用封闭式隔断。
- 4.5.6 活禽交易区应封闭管理，设置集中宰杀间。活禽区与其他经营区域分离，活禽交易区与宰杀区分离。
- 4.5.7 宜设置农民自产自销交易区（专柜）、扶贫产品销售区（专柜）、“三品一标”示范柜。

5 设施设备

5.1 给（排）水

- 5.1.1 给排水设施应符合 GB 50015 的规定。场内经营用水应符合 GB 5749 的要求，宜在保证用水卫生的条件下使用循环水。
- 5.1.2 市场应配有符合消防规定的供水设施设备。
- 5.1.3 应急用储水设备应有防污染和清洗消毒设施。
- 5.1.4 水产摊位应将供水龙头接到摊位或专间，肉类摊位供水应到摊位或经营区，熟食、豆制品摊位等应供水到专间。各供水点应单独配置水表。
- 5.1.5 场内应设置暗沟并保持畅通，排水通道出口处设防鼠隔离网。
- 5.1.6 熟食现场加工区排水应隔油处理，且符合 GB 8978—1996，4.3 和表 2 的规定（其他排污单位，三级标准小于等于 30mg/L）第二类污染物最高允许排放浓度 序号 7 动植物油。
- 5.1.7 活禽交易区应设置独立排污系统，经过滤后排入化粪池，再接入市政管网。
- 5.1.8 新建市场和改建市场应将供水龙头接到垃圾房，安装垃圾就地处理设备的污水排放符合 GB 8978—1996，4.3 和表 2 的规定（其他排污单位，三级标准小于等于 400 mg/L）。第二类污染物最高允许排放浓度 序号 3 悬浮物（SS）。

5.2 供电

- 5.2.1 应配备满足用电负荷、安全的供电设施，宜集中管理，一户（区）一表，有条件的单独设置配电室。应配备漏电防护装置。电源插座应接地线。
- 5.2.2 应采用防潮、防爆型照明灯具。场内吊顶的照明灯具宜采用嵌入式安装。通道和出入口应符合消防应急的规定设置应急灯。
- 5.2.3 新建市场各个交易区应配置带接地线的低压电器使用的电源插座，水产品、肉类、熟食摊位不少于 2 个，其余摊位不少于 1 个。水产品交易区插座应采用防水插座。
- 5.2.4 网络建设配置相应设备，接入互联网并将使用端口配置到可能使用的区域。
- 5.2.5 新建市场和改建市场的垃圾处理房，应配置带接地线的消杀设备使用的电源插座，离地高度大于等于 1.8m 和垃圾就地处理设备使用的三相四线制不小于 20kW 的电源。

5.3 通风

- 5.3.1 应根据市场空间位置及规模配置相应机械通风设施。在不影响食品保鲜情况下，宜采用自然通风。
- 5.3.2 应持续开启厢式电梯的排风扇、地下车库通风系统，保持运行正常。
- 5.3.3 实施温控的食品专间应配置相应的通风及温控设施。
- 5.3.4 有条件的市场宜配置新风系统与空调系统。
- 5.3.5 活禽交易区应建立独立机械排风系统。

5.4 消防

- 5.4.1 消防器材配置应符合 GB/T 17110—2008，表 2 的规定。应定期检验、维修和更换。
- 5.4.2 消防安全标志应符合 GB/T 2893（所有部分）的规定，标识完好合格。

5.5 监控

- 5.5.1 应按治安设施的规范要求，配置多角度、全方位安装数字摄像头，无死角、无盲区的全方位监控。
- 5.5.2 应在办公场所设置集中监控显示屏，应由专职人员值守，可用远程监控或区域集中监控。
- 5.5.3 监控录像资料应保留 30d 以上备查，不应删改或挪作他用。

5.6 信息化

- 5.6.1 宜建立市场综合信息化管理系统。
- 5.6.2 应建立信息化追溯管理系统，并接入当地政府主管部门追溯信息管理平台。
- 5.6.3 应建立信息公示系统，公示市场指导价格、检验检测信息、商户亮证经营信息等。
- 5.6.4 应建立信息查询系统，配置电子显示屏和应用程序，提供信用、检测、溯源等信息查询。
- 5.6.5 应按当地主管部门要求，建立信息化电子台账，并留存 2 年以上。
- 5.6.6 应完善市场信息化配套硬件设施，智能衡器、智能检测设备、公示显示屏、无线网络等。

5.7 检测和计量

- 5.7.1 进口水产品和水产品，应出示海关检验检疫（保留时间应为销售全过程，备案和备查）合格证书后，方可上市销售。
- 5.7.2 应设立检测室专间，配备检测设施设备、冷藏设备、清洗设备、录像设备和电脑设备等。应制定操作规范和管理制度。
- 5.7.3 检测室与购物通道之间应是透明式隔断，消费者应看到检测的全过程、环境和检测状况。
- 5.7.4 计量器具应统一配置、统一管理、定期核验、按期送检，登记造册并公示。
- 5.7.5 应专设检定合格的公平秤。
- 5.7.6 对定量包装的商品应做好日常计量监督管理。

注：定量包装商品的净含量见《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5.8 陈列

- 5.8.1 摊位柜台应按不同品类统一设置。宜采用组合式柜台。通用柜台高度宜为 70cm~80cm。水产品摊位柜台靠通道外侧边沿应设挡水凸边，其高度不低于 10cm，并设置排水设施。
- 5.8.2 蔬菜、水果区宜采用斜面或阶梯摆放式陈列设计。
- 5.8.3 鲜活水产品区应配备蓄养池、供氧设施。应设置专用宰杀操作台，排污槽应与专用污物桶相连。
- 5.8.4 直接入口的半成品、熟食品应有清洁、卫生外罩或覆盖物，不宜使用塑料布遮盖，出售散装食品应使用专用工具。

5.9 专间

- 5.9.1 熟食品、酱菜调味品、品牌专营食品及需现场加工的食品等应设专间经营。
- 5.9.2 专间应安装钢化玻璃隔断，并开设收银和销售两个窗口。专间内应设置洗手消毒水池、脚踏式供水装置，配置专用售货柜、容器和销售工具，配备空调、冷藏柜、紫外线消毒灯等设备。
- 5.9.3 应配置废弃物存放专用密封容器。
- 5.9.4 新建市场和改建市场应配置的垃圾处理房专间，专间应与市场内摊位隔断。专间内应设置冲洗水池、配置臭氧或紫外线消毒灯等设备。

5.10 冷冻冷藏

- 5.10.1 冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜。
- 5.10.2 生鲜肉应配备冷藏柜。

- 5.10.3 冰鲜水产品应配备冰台等。
- 5.10.4 预包装食品的应依据其储存条件配备冷藏柜等。
- 5.10.5 应按商品生理特性提供适宜的保鲜设施。

5.11 环境卫生

- 5.11.1 专间环境和操作应符合 GB 31621 的规定。
- 5.11.2 应设有防鼠、防蝇、防蚊、蜚蠊设施，分别符合 GB/T 31712、GB/T 31717、GB/T 31718 和 GB/T 31719 的规定。
- 5.11.3 市场垃圾分类应符合GB/T 19095—2019的规定；垃圾分类收集处理，按照有害垃圾、可回收物、厨余垃圾、其它垃圾四类分别配置废弃物收集容器。
- 5.11.4 每个摊位应设置密闭式垃圾桶或垃圾箱。
- 5.11.5 加工间和经营专间应配置废弃物存放专用密封容器。
- 5.11.6 市场厨余垃圾产生量每日达到10桶及以上的（以每桶240L容量计），应配置厨余垃圾就地处理设施；厨余垃圾产生量未达到每日10桶的，宜配置厨余垃圾就地处理设施。
- 5.11.7 新建市场宜配置厨余垃圾就地处理设施。
- 5.11.8 宜推行“净菜上市”，从源头加强监管，控制厨余垃圾产生量。

5.12 货物运输

- 5.12.1 营业时间经营者不应将货物运输车辆驶入市场内，应配置专用小型手推车货物运输，小推车指定点存放。
- 5.12.2 楼层式市场应设置运输货物的货梯或坡道，其规格应根据市场实际需求确定。

5.13 公共设施

- 5.13.1 应设立提供咨询服务和消费纠纷调解的场所。
- 5.13.2 市场入口处应设场标、指示标志、入场须知及平面示意图。标识设置应符合 GB/T 10001.1 和 GB/T 2893（所有部分）。
- 5.13.3 应设置宣传公示栏、公称处、意见箱、投诉箱、公共投诉电话，宜设置供水及休息设施。各类公共设施应有清晰的标识。
- 5.13.4 应按 GB 50763—2012 的要求设置残疾人无障碍设施。
- 5.13.5 宜配套建设相应的停车场（库），按经销商和消费者的机动车、非机动车分类分区停放和标志。
- 5.13.6 应配置相应的装卸场所、仓储设施、垃圾收集处理设施和管理用房等。
- 5.13.7 新建菜市场宜配置卫生间，设计应符合 CJJ 14—2016 的规定，卫生要求应符合 GB/T 17217—1998 的规定。

6 经营管理

6.1 主体资质

市场开办者和经销商应依法在行政主管部门登记，并取得相应的经营许可，依法开展经营活动。

6.2 经营行为

市场管理机构应及时清退违法违规经营者和不合格商品，配合主管部门监督检查和市场监测预警工作。

6.3 人员管理

- 6.3.1 市场从事直接入口商品销售的人员应持有有效健康证。
- 6.3.2 市场从业人员应使用文明用语，礼貌服务，诚信自律。
- 6.3.3 市场宜进行统一着装管理。

6.4 市场开办者

- 6.4.1 应履行食用农产品市场开办者主体责任。
- 6.4.2 详实记录经销商基本信息，并动态管理。包括但不限于：
 - 姓名；
 - 身份证号码；
 - 联系方式；
 - 住址；
 - 营业执照；
 - 经营商品信息等。
- 6.4.3 市场内配备检测人员，开展快速检测。
- 6.4.4 配备专人定期监测市场内销售商品情况，发现不合格商品，立即停止销售，详细记录并封存。及时向所在地市场监管部门报告，配合做好相关工作。

6.5 市场管理人员

- 6.5.1 食品安全管理、检测、特种设备管理、计量器具管理等特殊岗位应配备专人管理。应按照职责通过行政主管部门组织的岗前培训和轮训后上岗。
- 6.5.2 应设置质量管理人员。包括但不限于：
 - 负责经销商销售商品票证和台账查验；
 - 负责对消费者投诉的接待、调查、处理和报告；
 - 负责对重大质量安全事件的追溯、召回和与行政主管部门的联络；
 - 负责计量器具的登记造册、监督使用及管理工作。
- 6.5.3 应定期组织安全生产、卫生责任制等巡查、检查。

6.6 市场经销商

- 6.6.1 经营食品的应持有有效食品经营许可证。
- 6.6.2 应与市场开办者签订书面合同，明确双方职责与义务。
- 6.6.3 商品随货同行的检疫检验及检测证明、商品合格证、送货单、确认单等票据应齐全，详实记录购销台账，自行保管应不少于180d，随时备查。
- 6.6.4 应落实消防安全责任。
- 6.6.5 垃圾分类应符合 GB/T 19095—2019 的规定。

6.7 商品质量

肉类产品应附与货物相符的检疫合格证明和检验合格证明；进口食用农产品应附与货物相符的入境检验检疫部门出具的有效入境货物检验检疫证明。并包括但不限于下列证明：

- a) 豆制品和熟食制品应从有经营资质的企业进货。
- b) 散装豆制品应持有合法生产企业出具的有效合格证明；
- c) 商品应具备来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证；
- d) 市场应对入市农产品进行抽样快速检测，并在明显位置及时公示检测结果；
- e) 商品出现变质等质量卫生问题，应及时下架封存并详实记录；
- f) 应明码标价。价签应清晰，包括但不限于：

- 1) 品名;
- 2) 产地;
- 3) 计价单位;
- 4) 价格;
- 5) 其他。

6.8 陈列

6.8.1 蔬菜

- 6.8.1.1 应按预包装和散装分开销售。
- 6.8.1.2 预包装蔬菜摆放应有利于保持新鲜，整齐美观，方便销售。
- 6.8.1.3 散装蔬菜应在上柜前做洁净整理扎。
- 6.8.1.4 应按产品特性、统一规格、统一陈列方式进行摆放。

6.8.2 水果

- 6.8.2.1 根据产品特性、品种规格整齐码放。
- 6.8.2.2 易腐和易变质果品，待售期间宜在0℃~4℃冷藏保鲜设备中存放。

6.8.3 肉类产品

- 6.8.3.1 肉类商品不应着地存放，禁止接触有毒有害及有异味的物质。。
- 6.8.3.2 冷鲜肉和冷冻肉应分别存放于冷藏陈列柜和冷冻陈列柜中出样销售。
- 6.8.3.3 冷柜中散装陈列的畜禽肉品和调理制品应放置于托盘中。
- 6.8.3.4 肉类产品统货的分割剔骨应在符合卫生要求的操作台、砧板上进行。
- 6.8.4.5 销售中产生不可食用肉应置于有明显标识的容器内，由市场集中处理。

6.8.4 水产品

- 6.8.4.1 鲜活水产品应置于蓄养池中陈列销售。
- 6.8.4.2 水发水产品 and 鲜活贝类应在专用容器中销售。
- 6.8.4.3 冰鲜水产品应在冰台销售。

6.8.5 其他商品

- 6.8.5.1 豆制品宜放入冷藏设施销售、储藏。
- 6.8.5.2 半成品（经腌制调制加工后的净菜、豆制品等）柜台应配有密闭、保鲜、防尘、放蝇设施。
- 6.8.5.3 转基因食品应明确标示。

6.8.6 包装

- 6.8.6.1 市场应使用无毒、可降解、环保型包装材料或包装袋。
- 6.8.6.2 鲜肉、加工后的水产品，以及豆制品、酱卤制品等应使用食品袋包装。销售食品应符合《限制商品过度包装要求食品和化妆品》的规定，禁止过度包装。
- 6.8.6.3 预包装食品的标签应符合GB 7718的规定。

6.9 环境卫生

- 6.9.1 市场应配备与市场规模适应的专业保洁人员并划定责任区域，及时清扫、收取、运输市场内垃圾和废弃物。

6.9.2 市场停止营业后应及时通场清扫，次日上货后各经营摊位及专间，应保持环境卫生做到通道洁净、无污物。

6.9.3 垃圾日产日清，垃圾桶和垃圾收集房应密闭、干净整洁、无垃圾溢出和污水外流。

6.9.4 肉类产品、水产品、熟食、豆制品所用的操作台、砧板以及各类切割工具及盛器应每日清洗、消毒。

6.9.5 现场制作肉糜、肉丸的机械应每日清洗、消毒。切割用具及容器应在规定位置加盖存放。

6.9.6 熟食销售及食品加工人员上岗时应穿戴工作服、工作帽、口罩操作，操作前应对双手进行消毒，收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具。上岗时不应留长指甲、指甲油，不应涂香水、佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

6.9.7 设有贮存场地的，应符合食品卫生管理要求。

6.9.8 市场应制定病媒生物预防与消杀计划，定期组织人员开展病媒生物预防控制活动，并设专人对病媒生物防制情况进行巡检和登记。

6.9.9 市场使用的杀虫灭鼠药剂，应有“三证”（农药登记证、农药生产许可证号、农药标准），且应在有效期内。

6.9.10 公共卫生间应内外清洁无异味，定期进行消毒，设施使用正常。

6.10 管理制度

6.10.1 市场应建立健全各项管理制度，宜予以公示，包括但不限于：

- 食品安全追溯；
- 卫生责任；
- 安全生产管理；
- 垃圾分类；
- 计量；
- 消防安全；
- 投诉处理；
- 控烟管理。

6.10.2 市场应编制市场管理工作手册，内容包括但不限于：

- 管理人员工作流程；
- 各部门职责及责任制度；
- 专业经营管理人员应知应会标准和培训考核制度；
- 从业人员个人健康状况管理制度；
- 设施管理；
- 商品卫生质量管理；
- 经销商管理；
- 环境卫生管理等。

6.10.3 市场应建立分类管理台账制度，内容包括但不限于：

- 商品进销；
- 不合格商品销毁处理；
- 消费者投诉；
- 计量器具核验及年检记录；
- 场内设施安全等。

6.10.4 市场应建立对重点商品的销售统计和分析制度，对粮油、肉禽蛋、果蔬等大类商品进行定期统计和价格监测。

6.10.5 市场应建立诚信经营管理制度。应对所有入场经营者设立信用档案，发现失信违规、违法经营或商品质量问题时应记录在册，并公示。

6.10.6 应建立经销商的将奖惩制度，对诚信经营等良好行为进行奖励。

6.11 安全生产管理

6.11.1 应建立食品检测、卫生防疫、环境卫生工作制度，国家公告的传染性疾病爆发时期，市场管理应符合 GB 19085 的要求。

6.11.2 对食品安全、消防安全、电梯安全、治安事件和疫情防控等突发重大事件应编制应急预案（通用或专项），符合GB/T 29639—2020的规定。定期组织应急演练，符合AQ 9009—2019的规定。有条件的市场，应建立应急救援物资库。

6.11.3 编制应急预案，符合GB/T 29639—2020的规定。应建立质量、环境和职业健康管理体系，符合GB/T 19001、GB/T 24001和GB/T 45001的规定。

6.11.4 建立特种作业人员管理档案，高低压电工、制冷作业、有限空间作业等特种作业人员管理，特种作业人员应当取得有效的特种作业操作资格证，持证上岗。

6.11.5 安全管理台账制度，包括但不限于：

- 市场应当建立健全各层级的安全生产责任制；
- 安全生产教育和培训制度；
- 安全生产事故隐患排查治理制度；
- 特种作业人员管理制度；
- 安全生产事故报告和的调查处理制度；
- 安全生产例会制度等安全生产规章制度；
- 市场从业人员开展的安全生产教育培训并留有培训记录。

6.12 教育培训

6.12.1 市场应建立相应的教育培训制度，市场从业人员应接受法律法规、食品安全、业务技能、遵章守纪、文明经营等方面知识、技术的培训和教育。

6.12.2 市场从业人员应通过教育培训熟悉和掌握健康防护、动物防疫、食品安全基础知识。

6.12.3 市场应组织经营者参观学习、开展业务技能比武竞赛等方式，丰富教育培训的方法和载体。

6.13 消费者权益保护

6.13.1 市场应在显著位置公布投诉电话，建立健全消费者投诉调解处理机制，对交易纠纷投诉和消费投诉，做出公平公正、合法合理的处置。

6.13.2 市场依据与经营者的合同约定设立消费者权益保证金，实施先行赔付制度，维护消费者合法权益。

6.13.3 市场应建立登记台账，对投诉处理情况进行记录，保持投诉记录完整齐备，符合证实方法的规定。

6.14 文化建设

6.14.1 开展文明市场创建、文明诚信经营户星级评选等活动，营造文明经营、诚信经营、守法经营的良好氛围。

6.14.2 利用宣传栏、广播、电子显示屏等多种形式，开展社会主义核心价值观教育和职业道德、社会公德等教育。

6.14.3 有条件的市场可建立党、团、工会和行业自律组织。

6.15 档案管理

- 6.15.1 市场应将所有经销商和从业人员的证照、居民身份证、租赁合同等信息收集整理，按户建立信用档案，实施分类管理。
- 6.15.2 市场经销商的日常监督检查情况、遵守市场管理规定情况、失信违规情况、商品质量问题、消费者投诉情况等应收集、记录、归档，必要时选择适当方式予以公示。

7 证实方法

对本文件中规范性引用文件的技术要求，逐一证实。

目测、设计、验收、记录、确认和评价等为有效证据（检验检疫证明、各项资料、台账，进货清单、保存日期、归档清单、各项信息和网上上报工作的清单）。

参考文献

- [1] DB33/T 592 农贸市场建设与管理规范
 - [2] DB33/T 2241.8 新冠肺炎疫情防控技术指南 第8部分：公共厕所
 - [3] 新型冠状病毒肺炎疫情防控方案 中华人民共和国国家卫生健康委员会
 - [4] 《定量包装商品计量监督管理办法》
-