附件2：

河源市创建国家文明城市农贸市场硬件设施升级改造达标建设指引（暂行）

根据《商务部标准化菜市场设置与管理规范》、《广东省商品交易市场管理条例》和《广东省活禽市场建设指南》等有关规定，结合创建全国文明城市标准要求，制定中心城区农贸市场硬件设施升级改造达标建设指引。

一、基础设施要求

**（一）出入口及通道**

市场场内主通道宽度不小于2m,次通道宽度不小于1.5m，市场出入口不少于2个,主要出入口的宽度不小于4m，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；市场出入口显著位置设置设计精美耐用宣传栏、公示栏、投诉信箱；市场出入口落实停车位画格等门前三包要求。

**（二）地面及墙体**

市场地面应铺设防滑地砖，并由通道中央向两边排水沟倾斜，通道坡度比为1-3%；市场内墙和天花应涂刷具备较好防潮、防污性能的涂料，内墙（含立柱四周）应贴墙面砖，高度不低于1.8m；地面要有商品分类区域划分、人行道标识标线；市场外墙整洁美观，无破损脱落，无乱拉挂、乱搭建。

**（三）给排水设施**

**1.供水设施**。场内经营用水应保证足够的水量、水压，卫生应符合国家GB-5749的要求，用水线路布置合理整洁美观，设施配置符合国家节约用水的规定。水产区供水到商位，肉类区供水到经营区，熟食经营区专间供水到加工间。市场内设置供水点供消费者使用。场内要配置高压水冲洗装置，便于冲洗地面墙体和设备设施。

**2.排水设施**。场内上下水道应确保畅通，采用沉井式暗渠(安管)排水系统，并设防鼠隔离网。主通道与购物通道交叉处应设窨井，窨井间距不宜大于10m，柜台内侧设地漏。有地下车库的市场按照建筑要求另行设计。购物通道下水道必须设计为暗道,防止异味上传,不可以设明沟。柜台外地面排水槽宽度8cm-10cm,深度3cm-5cm，用不锈钢材料或耐腐蚀、易清洗的材料制作并设地漏。柜台内排水槽保持排水通畅，地面保持干燥，不堆积垃圾。污水排放系统应当按环保要求设置过滤处理设施，符合相关的标准和规定。

**（四）供电设施**

应配备符合用电负荷、安全的供电设施。电线铺设以暗线为主,用电线路布置合理整洁美观，并配备漏电防护装置。有条件的应单独设置配电室。各经营区域应配备带接地线的符合低压电器使用的电源插座，水产区域使用防水插座。市场内环境照明供电设施配置应符合GB-50034的规定。柜台(操作台)上方灯照度应达到100lx，肉类分割剔骨操作台灯光照度不小于200lx。市场应统一配备照明灯，室内市场应设置应急灯。

**（五）通风设施**

市场应达到良好的通风条件，配置低噪音抽送风机，宜按建筑面积1000㎡安装不低于2千瓦，1000㎡以上每增加100㎡相应增加功率300瓦的标准配置。宰杀间、现场食品加工间内应配备独立的通风换气装置。需要实施温控的食品专间须配置相应的通风及温控设施。

**（六）垃圾处理设施**

应配置统一的废弃物容器、四分类垃圾桶(箱),并设置集中、规范的垃圾房（垃圾集中中转密闭间），供市场内垃圾的集中转运。垃圾房应密闭,有上下水设施,不污染周边环境,每个经营户应设置加盖的垃圾桶(箱)。活禽销售宰杀区要有动物粪便无害化处理设施。市场应设置一定数量的防鼠、灭鼠设施设备。

**（七）消防设施**

建筑消防设施，含建筑的耐火等级、耐火极限、总平面设计、防火分区、建筑层数、防火间距、安全疏散、安全出口、消防通道、人行通道、防火构造、消防设施、设备用房等应符合GB-50016和GB-50222的要求；农贸市场应按照GB/T-17110规定标准配置消防栓、消防水带、灭火器等灭火器材。

市场单层建筑面积超过1500㎡或市场总建筑面积超过3000㎡时，应设置自动灭火系统及自动报警系统。

卤味、熟食交易区面积在35㎡以上的，可以设置前店后厂。其他交易区内不得设置生活用电和液化气设施。

**（八）停车场**

应根据市场规模和实际情况相应设置停车场，原则上面积不小于市场建筑面积的5%，地面应硬化并画车位停车格。

**（九）卫生间**

市场内应配套设置建设符合《城市公共厕所设计标准》（CJJ14-2016）二类以上标准的公共厕所，但不得设置在熟食经营区域内。市场应设置1-2个无障碍厕位。

**（十）检测设施。**

市场应设置面积不少于10㎡的食品安全检测室，在显著位置要统一标挂“食品安全检测室”名称的标志牌或指示灯，室内配置符合要求的检测仪器、给排水和通风设备。检测室需有面向市场便民窗口，有农药检测公示。

二、经营设施要求

**（一）经营布局**

1.市场按蔬菜、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、活禽、百货等商品大类分区，并合理布局各档口。

2.鲜、活、生、熟、干、湿商品应严格分开，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；食品档口距离活禽档口、卫生间、垃圾房的距离应不小于5m，其中，熟食等直接入口食品档口距离活禽档口、卫生间、垃圾房应在25m以上。

**（二）摊位柜台建设**

摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作，柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。柜台面积按长1.5m-2m、宽0.75m-0.9m设置，柜台高度宜以0.7m-0.8m。柜台立面应贴墙面砖，柜台靠通道外侧边沿应设挡水凸边，高度不低于5cm。每个摊位台面上应设置一个直径7.5cm排水孔。柜台内应留有同一位置摆放电子秤，电子秤设置位置应便于消费者查看。各档口应统一设置档口号牌、价格公布牌及相关证照的悬挂装置，高度宜为1.8m-2m。价格公布牌、档口号牌等标识牌应统一制作。

**1.猪肉、牛肉、羊肉类摊位台面。**宜选用高强度聚酯类台面，便于肉类切割。用于肉类砍、剁的砧板可直接设置在高强度聚酯类台面上或镶嵌在台面上，或在台面上统一留有摆放砧板的位置，砧板架应统一固定设计。

**2.冷冻、冰鲜水产品柜台。**应采用不锈钢台面，冰鲜水产品柜台应配设在多孔不锈钢板。

**活水鱼摊位。**外设隔水墙，隔水墙应高于鱼池（盆）上沿20cm。水产品类每个摊位台面应统一配置砧板，操作台上应设清洗直径7.5cm排水孔连接排水系统，用水系统布置科学合理，不会溅入地面。

**3.蔬菜柜台宜采用阶梯摆放式设计。**柜台高度宜为0.7m-0.8m，以0.1m-0.15m呈阶梯上升，一般设计为三层。每组柜台宜设商位数4个左右，每组柜台设1-2个宽度为0.7m出入口。

**4.水果类摊位鼓励采用开架摆放式设计。**摊位采用斜坡递增分隔式，台面架子可采用固定式或活动式与组合装配式相结合。每组柜台宜设商位数4个左右，每组柜台设1-2个宽度为0.7m出入口。

**5.活禽经营区、生鲜家禽档口。**市场活禽经营区应设在相对独立区域,与其他经营区隔开,与现场制售食品的加工经营场所分开，相隔间距不得小于5m。经营档口设置应符合《活禽市场建设指南》（DB44/T-1463-2014）要求。

生鲜家禽档口的面积应与经营规模相适应，不少于5㎡；销售设施应符合卫生要求，应有与产品品种、数量相适应的冷藏库（柜）等设施设备，冷藏库（柜）应有温度显示装置或温度计，冷藏库（柜）温度维持在0℃～4℃，且保证家禽产品在0℃～4℃的条件下销售。

活禽经营限制区内，不得设立活禽经营区及经营档口。

**6.熟食类摊位。**农贸市场熟食类交易区应采用透明安全玻璃全封闭式经营，进出经营区的门应为常闭式自动弹簧门，门下缝隙应小于6mm。熟食类摊位距离活禽区、卫生间、垃圾房等污染区距离不应小于25m。

每组熟食类摊位应设置预进间（兼更衣间）、内设脚踏式水龙头洗手盆，裸装紫外线消毒灯。

熟食类摊位0.7m～0.8m高,台面宽度不应小于0.9m，选用抛光面砖台面，每个摊位的售卖窗口应设置为常闭式自动封闭门。

经营间内应配置裸装紫外线杀菌灯、配备造形美观、照度良好的照明设备。室内应配备消毒设备，配备专用放置或展示食物的容器具、冷藏与空调等设施，并符合食品卫生要求。要有完善的防蝇、防鼠、防尘及通风排气等设施，并做到无鼠、蝇、蟑螂侵害。

熟食间内应设有专用加热设施（微波加热器等），用于熟食辅助加热，加热温度须达到中心温度70℃以上，方便群众。

熟食类经营区内顶棚应吊顶，防止天棚抹灰坠入食品上；吊顶高度不低于3m。

熟食间内垃圾桶应为脚踏式翻盖垃圾桶，避免从业人员在进行食品加工操作时手部触碰垃圾桶而二次污染。

熟食经营应实行收银台和销售台分离制度，熟食销售人员严禁用手直接触摸食品。

**半成品陈列。**半成品（经腌制、调制加工后的肉菜制品、冷冻食品），应与熟食品分开放置，制作原料应符合食品卫生要求。店面应配备专用放置或展示容器（具）或保鲜设施，要有完善的防蝇、防鼠设施。

**7.腌腊制品类档口。**销售直接入口的酱腌菜容器应当加盖密闭，并配备有防蝇、防鼠等设施，做到无鼠、蝇、蟑螂侵害。严禁用手直接触摸食品。

**8.清真食品类档口。**清真食品专柜的设置与运作必须符合国家和本市有关民族政策。

经营清真类食品应符合清真食品供应的专摊、专人、专库、专车的要求。

**9.豆制品（面点）类摊位。**摊位高60cm，上设60cm带滑门玻璃或有机玻璃售货柜，总高1.2m。宜采用安全玻璃半封闭式与外界隔离的设置方式,不得露空售卖，并应设带滑门的售货窗口。台面宽度不应小于0.9m。

豆制品须分类陈列，摆放整齐。豆制品销售前后必须做好设施设备、及周围环境的清洁卫生工作，未销售完的豆制品应放入冷柜贮藏。

**（三）冷藏设施**

冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜，冰鲜水产品应配备冰台。经营冷却肉应配备冷藏柜，温度保持在0℃-7℃。提倡豆制品、半制成品销售配备冷藏设施。

2000㎡以上的菜市场应设置冷藏室，有条件的菜市场宜设置冷藏保鲜设施或25℃以下的商品整理间。

三、其他要求

市场内商铺门前统一划线设双限临时摆卖点，做到双限清晰合理，疏导摆卖农副产品的农户进入市场内经营。

编制依据

《农贸市场建设标准》（商务部）

《城市公共厕所设计标准》（CJJ-14）

《生活饮用水卫生标准》（GB-5749）

《建筑照明设计规范》（GB-50034）

《建筑设计防火规范》（GB-50016）

《建筑内部装修设计防火规范》（GB-50222）

《商店购物环境与营销设施的要求》（GB/T-17110）

《活禽市场建设指南》（DB44/T-1463-2014）

《河源市创建全国文明城市实地考察场所测评标准》