

# DB33

## 浙江省地方标准

DB 33/ T 592 —2015  
代替 DB33/T 592-2005

### 农贸市场建设与管理规范

Construction and management standard for markets of agricultural products

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

浙江省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 DB33/T 592-2005，本标准与 DB33/T592-2005 相比，除编辑性修改外，主要的技术变化如下：

- 增加了规范性引用文件：DB33/ 3003《食品安全地方标准 冷鲜禽加工经营卫生规范》；GB 50974《消防给水及消火栓系统技术规范》；GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；
- 增加了建筑、面积、装修的相关条款；
- 增加了设活禽交易、不设活禽交易市场、公共厕所等地场地要求的相关条款；
- 增加了消防安全设施、市场服务设施的相关条款；
- 增加了总体设计、分类设计的相关条款；
- 增加了冷鲜禽上市、粮油及菜制品的相关条款；
- 增加了环境卫生管理的相关条款；
- 增加了组织机构、市场管理制度、市场岗位职责、商品准入操作规范、市场快速定性检测、计量规范、消费维权规范、诚信经营管理规范、市场文化建设的相关条款。

本标准由浙江省工商行政管理局提出并归口。

本标准起草单位：浙江省市场协会、浙江省标准化协会。

本标准主要起草人：方金土、张志益、王晓文、钱舜尧、黄平、李宁、史剑敏、郑勤、陈蕴韵。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

DB33/T 592-2005。

# 农贸市场建设与管理规范

## 1 范围

本标准规定了农贸市场的分类、场地、设施设备、场内布局、柜台设置、商品陈列和销售、卫生管理、制度管理等要求。

本标准适用于新建、改建或扩建农贸市场的设置与管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50180 城市居住区规划设计规范

GB 50974 消防给水及消火栓系统技术规范

DB33/ 3003 食品安全地方标准 冷鲜禽加工经营卫生规范

## 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

由市场举办者提供固定商位（包括摊位、店铺、营业房等）和相应设施，提供物业服务，实施经营管理，有多个经营者进场独立从事蔬菜、禽类、蛋类、肉类、水产品、豆制品、调味品、熟食卤品、腌腊制品、水果、粮油制品、副食品等各类食品经营的固定场所。

### 3.2

#### 不可食用肉

“三腺”（甲状腺、肾上腺和有病变的淋巴结）、霉变肉、病死肉等。

### 3.3

#### 无害化处理

将病死动物及不符合卫生要求的畜禽体或起病变组织器官等经过处理达到对人畜无害要求的过程。

### 3.4

#### 水产品“二去”服务

为消费者对冰鲜和活鲜水产品进行去内脏、去鳞服务。

## 4 农贸市场分类

农贸市场规模宜按照农贸市场的营业规模与服务范围，划分为大型、中型和小型农贸市场三类：

——大型农贸市场建筑面积在 5000 平方米以上，市场兼具部分批发功能；

——中型农贸市场建筑面积为 2000~5000 平方米；

——小型农贸市场建筑面积 2000 平方米以下。

## 5 场地要求

### 5.1 选址

5.1.1 农贸市场选址应当符合城乡规划、土地利用总体规划，符合 GB 50180 城市居住区规划设计规范等相关公共服务设施配置的有关规定执行。

5.1.2 农贸市场设置应符合交通、环保、消防等有关规定，与城区改造、居住区和社区商业建设相配套，宜与住宅区有一定间隔。

5.1.3 以农贸市场外墙为界，直线距离 1 公里以内，无有毒有害气体、烟雾、粉尘等污染，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

### 5.2 建筑

5.2.1 新建农贸市场应为固定建筑的室内经营场所，农贸市场宜独立设置或与公共服务建筑连体设置。

5.2.2 新建农贸市场应采用符合国家建筑、安全、消防等要求的结构形式。

5.2.3 农贸市场应具有良好的通风条件，室内宽敞明亮，自然采光好。楼层式市场应设有运输货物的专用电梯。

5.2.4 大型农贸市场出入口总宽度应经计算确定，且不宜少于 4 个，主要出入口的门宽不小于 5 米，室内主通道宽度不小于 4 米，购物通道不小于 2.3 米；中小型农贸市场出入口总宽度应经计算确定，且不宜少于 2 个，室内主通道宽度不小于 3 米，购物通道不小于 2 米。

5.2.5 新建农贸市场，单层建筑市场层高应在 4.5 米以上，多层市场每层层高应在 4 米以上。

5.2.6 市场应设公厕，宜设置在地上一层。建设标准宜为二级标准或以上，厕所门不宜面向交易区开设，不得设在熟食等直接入口食品经营区附近。

### 5.3 配套设施

5.3.1 城市建成区及县城的新建农贸市场，宜配套设有机动车、非机动车停放场地和仓储设施。

5.3.2 农贸市场可按使用功能分为经营摊位、通道和辅助区等三部分。经营摊位、通道和辅助区等的建筑面积应根据市场的营业规模、商品种类和销售形式进行分配，其布局结构比例宜为：摊位面积 55%、通道面积 35%、辅助面积 10%。

5.3.3 农贸市场建设应做好交通组织设计，合理设置机动车和非机动车停车场（库）。新建农贸市场应按当地城市规划要求设置停车场（库），其面积宜按农贸市场建筑面积的 30%~50%配置。经营者、消费者用车分区停放，并设置车辆停放标志。充分利用地下空间设置停车场（库）。

## 5.4 装修

5.4.1 农贸市场地面应符合吸水、防滑、易清扫的要求，宜铺设防滑地砖，向通道两侧排水沟倾斜，坡度设计应科学合理，保证通道无积水。

5.4.2 农贸市场内墙（含立柱四周）应贴墙面砖，高度不低于 1.8 米。

5.4.3 农贸市场房顶可采用防霉涂料，吊顶应当采用燃烧性能为 A 级的装修材料。

5.4.4 市场室内空中除必须悬挂的证照、灯具线路外，无明管道、拦板以及其他线路等。

5.4.5 农贸市场经营者字号标牌应统一规范。

5.4.6 市场进、出口应设护栏，禁止车辆进出。有条件的市场可单设进出货出入口。市场内通道应保持畅通、连通，满足经营与购物的需要。市场出入口、通道等公共空间应设台阶的，应同时设置残疾人无障碍通道。室内市场应设置应急疏散警示标志。

## 6 场内布局

6.1 市场按照商品种类划行归市设置交易区。交易区布局合理，分区标志清晰。同类商品区域设置要相对集中。市场内根据需要设置农民自产自销交易区。区域设置应符合 GB 31621 食品安全国家标准食品经营过程卫生规范，食品经营区域与非食品经营区域分开设置，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品区域分开，防止交叉污染。

6.2 设活禽交易的市场，活禽交易区应与其它交易区物理隔离，配套有独立的通风、冲洗等设施；不设活禽交易的市场，实行禽类“杀白”上市，禽类产品经营者应提供与经营规模相适应的冷藏、冷冻设施。

6.3 农贸市场经营腌腊制品、熟食卤品、酱菜调味品、粮油制品、南北货食品的宜设专柜或专间。

6.4 熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的柜台距离活禽专区、厕所、垃圾房的间隔应大于 20 米。

6.5 市场内不应设现炒现卖柜台，不得销售现炒现卖食品。

6.6 不可食用肉不得在农贸市场内经营。

6.7 有条件的市场可以设置独立的净菜处理室，配备给排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集设施等，在蔬菜上市前进行无泥沙、无腐叶、无根须、无过量水份处理。

## 7 设施设备

### 7.1 给排水设施

7.1.1 场内上下水道应确保畅通，采用沉井式暗渠（暗管）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10米，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。

7.1.2 购物通道下水道宜设计为暗道，防止异味上传，不得设明沟。

7.1.3 室内供水设施应按各行业交易区的用水要求设置，配足容量，一户一表。水产区、肉类区供水到高位，熟食经营专间供水到专间。同时，市场内设置供水点供消费者使用。

7.1.4 柜台外地面排水槽宽度0.08米~0.1米，弧度深度0.03米~0.05米，用不锈钢材料或耐腐蚀、易清洗消毒的材料制作并设地漏。柜台内排水槽保持排水通畅，地面干燥，不积污水和污物。

7.1.5 污水排放系统应当按照GB 8978的规定设置过滤处理设施。城市农贸市场污水隔渣过滤处理后接入城市污水管网。农村农贸市场污水排放应增设必要的污水处理设施。水产、畜禽肉类、熟食卤味类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施。

7.1.6 农贸市场要配置高压水冲洗装置，便于冲洗地面墙面和设备设施。

## 7.2 供电设施

7.2.1 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，并配备漏电防护装置。

7.2.2 柜台上方应按有关建筑规范要求配置统一美观的照明灯具，主通道与购物通道也应配备照明灯具，主要出入口应设置应急灯。提倡市场使用节能灯具，同一交易区宜采用统一光源。

7.2.3 各经营区域应配置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。每个摊位不少于1个，水产摊位和鲜肉摊位不少于2个。

## 7.3 通风设施

7.3.1 农贸市场要配备完备的通风设施。

7.3.2 设活禽交易的市场，活禽交易区应设置独立的通风设施，在排风等设施出口应安装空气净化装置。

7.3.3 非单体建筑的新建农贸市场，排风机、排风口的设置除按国家或地方环保要求外，四周应设有若干气窗，保持室内自然通风良好。

## 7.4 垃圾收集设施

市场应配置统一的废弃物容器、垃圾桶（箱），并设置集中、规范的垃圾房。垃圾收集房，容量充足，密闭管理，内部铺设瓷砖，并有上下水设施，每个经营户应设置加盖的垃圾筒（箱）。有条件的农贸市场鼓励净菜上市。

## 7.5 消防

7.5.1 农贸市场应配置必要的消防设施、消防器材，符合GB 50016建筑设计防火规范、GB 50974消防给水及消火栓系统技术规范等国家工程消防技术标准的要求，并与主体工程同时设计、同时施工、同时投入使用。

7.5.2 农贸市场交易地内不得使用大容量电器、不得使用明火、不得吸烟、不得使用瓶装液化石油气等。

## 7.6 冷藏保鲜设施

7.6.1 经营冷冻冷藏食品应配备冷柜。提倡豆制品、半制成品销售配备冷藏设施。

7.6.2 经营冰鲜水产品应配备冰台。

7.6.3 有条件的农贸市场可设置冷藏室、冷藏保鲜设施或 25℃以下的商品整理间。

7.6.4 经营冷鲜肉、冷鲜禽应配备冷藏柜，温度保持在 0℃～4℃。

## 7.7 市场服务设施

7.7.1 市场应设立服务台，并在市场显著位置设置投诉箱，公布投诉电话。

7.7.2 市场应设立宣传栏、公示栏、导购图、监控、广播、商品区域标志及商位号牌。市场内设消费者休息区且相对集中，配有休息椅。

7.7.3 建立农贸市场信息公告系统，及时公布食品、农产品供应、价格等公共服务信息。

7.7.4 市场加强信息化设施建设，建立电子化交易追溯系统，对上市食品、农产品实行全程追溯管理。市场宜设置非接触式支付设备。

7.7.5 市场应按照治安管理要求，配置防盗设施和视频监控设施。

## 8 柜台设计

### 8.1 总体设计

8.1.1 农贸市场根据需要采取岛状或条状式设计柜台。面积宽敞、人流量大的市场宜采用岛状式设计。农贸市场内所有的柜台设置应整齐排列。

8.1.2 农贸市场单个柜台面积宜设置为长 1.6 米～2 米，宽 1 米～1.1 米，柜台高度宜为 0.7 米～0.8 米。

8.1.3 柜台立面应贴墙面砖，柜台面通道外侧一面设高度不低于 0.01 米的档水凸边，并在凸边内设置滴水槽。

8.1.4 柜台内应留有统一位置摆放电子秤，电子秤设置位置应便于消费者查看。

8.1.5 柜台区域内鼓励配备统一的商品摆放容器。区域内应保持整齐清洁，无吊挂、无杂物、无废弃物。

8.1.6 各柜台应统一设置柜台号牌、价格牌及相关证照的悬挂装置，高度宜为 2 米～2.2 米，价格牌、柜台号牌等标识牌应统一制作，鼓励采取触摸屏亮照方式和电子大屏公示上市商品价格方式。

### 8.2 分类设计

8.2.1 蔬菜柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。

8.2.2 水果摊（店）的柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。甘蔗不得直立摆放在摊位之上，提供削皮服务的应配置统一的果皮容器。

8.2.3 冰鲜水产品交易区柜台宜设置在靠墙侧，布局相对集中。内墙面铺设瓷砖宜到顶，地面铺设防滑地砖，应有一定的排水坡度。台面采用不锈钢结构或砖砧结构，台面上加装多孔不锈钢板，外贴瓷砖。冰鲜经营摊位还应配置保鲜冷柜。

8.2.4 鲜活水产交易区宜设计为0.3米~0.5米高度的柜台，上面摆放市场统一设置的蓄养容器或直接砌成砖砧结构、聚乙烯制成分隔蓄养池。柜台外沿设不低于0.2米的档水板，水池内设有直径不小于0.04米的下水口。每个商位内设置统一的宰杀操作台面、水龙头、排水口、排污槽和固定污物桶，污物桶宜置于操作台下方。鲜活水产宰杀操作台宜设置隔离挡板，有条件的市场宜配置蓄养池的保暖和供氧设施。

8.2.5 肉类柜台宜采用厚质木板铺面。用于砍、剁的砧板或直接嵌在厚质木板的台面上，或在柜台内统一留有摆放砧板的位置，砧板架应统一固定设计。肉类柜台上方应设置统一的专门悬挂肉类产品的设施和统一长度的挂钩，还应设置动物检疫合格证等公示牌，应根据经营需要配置冷藏保鲜设施和绞肉设施。

8.2.6 设活禽交易的市场，在市场相对独立的区域设置活禽售卖、宰杀间，并设置独立的抽风系统、冲洗设施，有条件的市场可根据实际情况在活禽区域入口处设置风幕等设施。售卖活禽宜采用钢筋或不锈钢笼，笼底设置接载禽类粪便的活动设施。宰杀间鼓励使用环保的褪毛加热设施。

8.2.7 不设活禽交易的市场，实行禽类“杀白”上市，冷鲜禽上市的应提供与经营规模相适应的冷藏设施。

8.2.8 半成品（经腌制、调制加工后的净菜、火锅食品、肉菜制品、豆制品、冷冻食品等）柜台应配有密闭、保鲜、防尘、防蝇设施，不得露空售卖，预留冷柜电源插座。

8.2.9 副食品经营柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。设置统一货架，统一设置散装食品公示卡的设施。

8.2.10 销售熟食应当设置销售专间（店），场所总使用面积不得小于20平方米（含），专间使用面积不得小于6平方米。专间内无明沟，地漏带水封，墙裙铺设到顶，应设置双门售卖窗，配置专用售货柜、容器和销售工具，配备空调、带反光灯罩的紫外线灯、温度计、净水器、和冷藏（或加热）设施以及防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂设施；销售专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。

8.2.11 蛋品摊（店）的柜台宜采用斜面或阶梯摆放式设计。鼓励使用统一的蛋品容器。

8.2.12 其他商品类（茶叶、蜂蜜及其制品等）的柜台设计应本着便于管理，便于交易的原则，配置防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂等设施。

## 9 商品陈列与销售

### 9.1 蔬菜类

9.1.1 蔬菜上柜销售前需加工整理，包括去泥、去黄叶、去腐叶、去根；提倡净菜或半净菜上市。

9.1.2 需用扎把的蔬菜需整齐捆扎，散装蔬菜应排列整齐，分类陈列。

9.1.3 需保鲜的蔬菜采用保鲜膜包装，需保湿或保湿能增加新鲜感时应用清洁水，提倡用雾化器增湿。预包装蔬菜摆放应保持新鲜，整齐美观，方便销售。



## 9.2 肉类

- 9.2.1 猪肉类商品的销售应持有当日定点屠宰企业出具的检疫合格证。严禁销售病死畜禽肉、变质肉、注水肉、未经检疫肉和其他不符合食品安全要求的肉类。
- 9.2.2 鲜肉经营应配备相应的冷藏设施，其经营场地内应设有温控设施，其区域温度不高于 25℃。鼓励设品牌销售区。
- 9.2.3 肉类食品整理加工销售应配备符合食品安全要求的操作台（或整理室）和相应设备，并配备相应的冷藏设施。
- 9.2.4 肉类商品不应着地存放，不得接触有毒有害及有异味的物质。
- 9.2.5 销售场地及设施设备应保持清洁卫生。当天销售结束后应对场地进行清洗，并应每周进行一次消毒，刀具、砧板、绞肉机、容器等应每天清洗消毒。
- 9.2.6 肉类销售中产生的不可食用肉应置于有明显标识的容器内，由市场管理部门按有关要求集中处理。
- 9.2.7 当天交易后剩余的鲜猪肉、分割肉应进行冷藏保质，保管时间根据季节确定。
- 9.2.8 冷鲜禽经营应按照 DB33/ 3003 要求实施。禽类产品采用“一证两标”制度，即检疫证明、检疫标志、企业检验标识，作为市场准入的检查依据。

## 9.3 水产品类

- 9.3.1 冰鲜水产品柜台应在多孔不锈钢上铺设散冰保鲜，并配置保鲜冷柜。
- 9.3.2 水发水产品和需清水暂养的贝类应放在专门的容器中陈列销售。不得将违禁化学品使用于水发产品、水发水产品。
- 9.3.3 实施水产品“二去”服务的冻鲜、活鲜水产品柜台内应配置统一的放置容器、“二去”操作台和统一的废弃物收集桶，不得在地面上进行操作。
- 9.3.4 水产品零售点每日交易结束，应对交易区域和设备设施、包装容器、所使用的砧板和刀具等进行全面清洗，每周至少消毒一次。
- 9.3.5 需充氧类的水产品，要将充氧管进行统一的放置，直接通向每一个容器。

## 9.4 豆制品类

- 9.4.1 豆制品销售应持有当日定点生产企业出具的合格凭证。
- 9.4.2 豆制品应分类陈列，摆放整齐。提倡豆制品、半制成品销售配备冷藏设施。
- 9.4.3 豆制品销售前应做好设施设备及周边环境的清洁卫生工作，未销售完的豆制品应放入冷柜贮藏。

## 9.5 熟食卤品

- 9.5.1 生、熟食品应分开放置，制作原料应符合食品安全要求。
- 9.5.2 熟食卤品应采用食品袋密封包装或密封型容器包装。

9.5.3 熟食从业人员上岗时应统一着装、戴口罩、戴帽，清洗双手，并关闭操作间。不得留长指甲、涂指甲油、佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

9.5.4 熟食经营应实行收银窗口和销售窗口分离制度，熟食销售人员不得直接用手触摸食品。

## 9.6 酱腌菜类

9.6.1 直接入口的酱腌菜应当加盖销售，并配备有防蝇、防鼠等设施，做到无鼠、蝇、蟑螂侵害。

9.6.2 不得用手直接触摸食品。

9.6.3 不得在酱腌菜中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

## 9.7 清真食品

9.7.1 清真食品专柜的设置与销售应符合国家和本省有关民族政策。

9.7.2 经营清真食品应符合清真食品供应的专摊、专人、专库、专车的要求。

## 9.8 粮油及其制品

9.8.1 经营粮油制品的宜设专柜或专间。专柜（间）应配备防蝇、防鼠设施，做到无鼠、蝇、蟑螂侵害。

9.8.2 面类的摆放应保持干燥，大米的放置应与墙面、地面保持适当（距墙面 0.1 米、距地面 0.15 米）的距离。食用油类应防止光线的过度照射。

## 10 包装

10.1 市场内不得销售、使用厚度小于 0.025 毫米的塑料购物袋，实行塑料购物袋有偿使用制度。

10.2 熟食及直接入口的食品、腌制品应使用食用盛器，不得使用化学和有毒有害的塑料桶。

10.3 经营的预包装食品，其标签应符合 GB 7718 的规定。

## 11 卫生

### 11.1 环境卫生管理

11.1.1 农贸市场的环境卫生应符合 GB 14881 的要求。

11.1.2 农贸市场应做到实时保洁，保持地面干燥、清洁，场内无异味。农贸市场内应无乱吊挂、乱张贴及垃圾堆积等现象。

11.1.3 对不可食用品的处理应有专人负责，专用容器，每天回收，集中管理，统一处理。废弃物应入袋(桶)不得外露，垃圾应集中收集，垃圾箱或垃圾房应定期清洗。

11.1.4 场内卫生实行区域包干，明确包干责任人。场外卫生应实行市容环境卫生责任区制度。应设专职日常保洁人员。市场卫生工作应采取专业清卫人员与经营户自搞卫生相结合的办法，实行摊前、摊后、摊内卫生包干。

11.1.5 活禽交易区每月休市至少 3 天，严格落实活禽区“每日清洗消毒”的规定。

11.1.6 垃圾桶应每天清洗，做到场内无过夜垃圾。下水道每月疏通冲洗三次（夏季三天一次）为宜。

11.1.7 公共厕所实行专人管理，保持厕所内外清洁，定期消毒。市场应定期开展除“四害”工作。

11.1.8 市场应安排专（兼）职的车辆管理人员，实行定人、定点、定时管理车辆通行及停放秩序。市场车辆管理人员应及时引导经营者、消费者按指定区域分类停放。市场营业时间，市场内不应有停放车辆，也不应有车辆进出。具有批发功能的市场宜配备统一平板车。

## 11.2 从业人员卫生要求

11.2.1 应设专职食品安全管理人员，建立从业人员食品经营资格管理制度，相关从业人员应持有有效的健康证。

11.2.2 熟食品加工人员的个人卫生与健康状况应符合 GB 14881 的要求。

## 12 市场管理规范

### 12.1 组织机构

12.1.1 农贸市场应根据规模大小配备相应的管理人员。大型农贸市场一般宜配备 15 名以上的管理人员，中型农贸市场宜配备 5~15 名左右的管理人员，小型农贸市场宜配备 5 名左右的管理人员。

12.1.2 市场至少应配备专职食品安全管理人员 1 人，专职快速定性检测员 1 人。

12.1.3 农贸市场管理应实行岗位目标责任制，需配备市场秩序、环境卫生管理、车辆停放、食品安全、商品检测、台帐资料、信息宣传、设施设备、建筑安全、消防安全、计量管理等专兼职工作人员，做到分工明确，责任到人。

### 12.2 市场管理制度

12.2.1 市场建立食品安全、信用管理、消费投诉、卫生管理、计量管理、安全管理、消防安全管理（含灭火应急疏散预案）等基本管理制度，编制投诉公示、诚信经营、市场公约等承诺书。市场主要管理制度应予以公示，自觉接受社会监督。

12.2.2 市场应建立进销货、农产品来源溯源、商品质量索证索票、不合格商品退市销毁、计量器具检定记录等相关台帐。市场举办者应制定市场文明公约，配合政府管理部门开展各项整治和创建达标活动。

### 12.3 市场岗位职责

农贸市场应设置卫生保洁、日常经营管理、食品安全管理、物业管理和安全管理等岗位。卫生保洁岗位主要职责为市场清扫保洁、垃圾清运和公厕管护。日常经营管理岗位主要职责为市场秩序巡查、调解经营户纠纷、场容场貌管理、经营户商品陈列及摆放管理和计量器具的管理等。食品安全管理岗位主要职责为商品检测、商品准入管理等。物业管理岗位主要职责为维修养护市场内设施、水电维修和管道疏通等。安全管理岗位主要职责为市场日常安全、车辆停放和消防安全等。

### 12.4 商品准入操作规范

12.4.1 市场举办单位应设置商品准入办公室，负责食品安全法律法规和政策的宣传，督促经营者实施索证索票工作。市场举办者应统一保管票据或督促市场经营户保管相关票据，并建立商品准入档案。商品进货台帐主要记录内容为商品品种、进货日期、供货商及联系方式、规格、数量等信息。从事批发业

务的销售企业应当建立产品进货和销售台帐，主要记录内容为商品品种、销售日期、数量、规格、流向等信息。市场商品准入索证方法参照《浙江省商品交易市场商品准入管理规范》要求执行。

12.4.2 市场经营者应按照《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》、《浙江省商品交易市场管理条例》等法律的规定，严把商品进货关，杜绝“三无”产品等法律规定禁止上市的商品。

## 12.5 市场快速定性检测

12.5.1 市场检测室负责每天清晨商品的入市抽样、检测、公示、录入和后处理工作。商品检测应尽量在市场集中交易时间前完成，一般应在早晨 7:30 前完成检测并公示检测结果。

12.5.2 检测结果表明可能不符合食品安全标准的，应立即对当天所有同类商品进行全面普检，并对该摊位样品作临时备份，以便于二次复查。不合格商品应在经营户确认无异议后予以销毁。商品检测应根据不同季节有针对性的开展检测，尤其要加大非农残检测比例。定性检测异常的食品农产品，举办者应监督经营者销毁，记录后处理情况，并书面通知上游进货单位。

12.5.3 市场检测室应建立检测台账，记录每日检测情况。市场应在显著位置每日公示当日检测结果。

## 12.6 证照规范

12.6.1 市场应督促经营户亮照经营，有条件的市场可在每个摊位悬挂营业执照、食品流通许可证、从业人员资格证（含健康证）等相关证照，受场地条件限制的市场也应实行统一亮照。

12.6.2 经营户不得非法转让证照，不能超范围经营和擅自改变摊位用途。

## 12.7 价格管理规范

12.7.1 销售各类商品应按国家有关规定实行明码标价，标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目。

12.7.2 包装类商品标价签应当标明品名、计价单位、产地、零售价等主要内容，对于有规格、等级、质地等要求的，还应标明规格、等级、质地等项目。

12.7.3 市场应每日采集主要农产品价格，并在市场显著位置予以公示。应建立价格预警和应急机制，建立价格纸质或电子台账。市场主要副食品应明码标价。

## 12.8 计量规范

12.8.1 市场应安排专人负责市场计量综合管理，做好计量制度建设、计量器具的更新维护、登记造册、日常抽检、台帐管理、服务并督导经营者正确合法使用、维护计量器具。

12.8.2 市场应设置符合要求的公平秤，配备市场公平秤复秤专职人员一名，做好日常复秤和调解一般计量纠纷。并定期送计量行政部门指定的计量检定机构进行强制检定。

12.8.3 市场在用电子秤应当符合国家规定，并登记造册向当地计量行政部门备案，定期向其指定的计量检定机构进行强制检定。不得使用无检定合格印、证或超检定周期以及经检定不合格的电子秤。

## 12.9 消费维权管理规范

市场应设立消费维权工作站，建立消费投诉处理制度。在维护消费者权益的基点上，调解纠纷，及时作出相对公平公正处理。市场和市场内经营户在双方自愿的基础上签订消费者投诉赔偿先付协议（条款），当出现侵害消费者合法权益的行为，而市场内经营户故意拖延处理或者无理拒绝赔付等情况导致

消费者无法获得赔偿时，由市场向消费者进行先行赔付。市场向消费者进行赔偿先付后，可以依法或者依约定向市场内经营户进行追偿。

## 12.10 诚信经营管理规范

12.10.1 市场举办者应建立相关的信用管理制度，倡导经营户诚信经营、开展信用分类监管、做好市场规范管理。

12.10.2 市场举办者应从信用信息的指标设定、征集、评定、信用结果的披露与反馈、信用奖惩机制的落实、信用复核与调整等方面进行规范形成制度，并将制度上墙进行公开。

12.10.3 信用信息的指标设定应从主体资格、商品准入、经营行为、市场监管、群众反映等几大方面设定，具体结合卫生秩序、物业管理、消防安全、市场准入、商品质量、食品安全、知识产权保护、计量等日常管理要求设定评价指标，同时采用百分制或星级制分等级，制定《市场经营户信用信息采集表》。

12.10.4 市场举办者可根据信用信息设定的指标进行每月或每季信用信息的采集，并将采集表存入经营户档案。

12.10.5 年底可以由市场举办单位根据一年来的信用采集数据负责实施市场经营户信用信息的测评。

12.10.6 市场根据信用信息评价指标测评信用结果，可以对市场经营户的信用结果进行反馈和公示。

12.10.7 市场举办方应建立信用奖惩机制，对信用良好的和失信的经营者实行奖惩。

## 12.11 市场文化建设

12.11.1 市场应创造条件为市场管理人员、经营者提供有关岗位专业的技能培训与教育。定期或不定期地开展对经营户的治安、消防、食品安全、经营行为、思想道德等专题培训。市场应建立培训管理档案，包括：培训计划、培训时间、内容、参加人名册、考核等简要文件、资料、照片。

12.11.2 市场应开展诚信经营、安全卫生、消防安全等宣传教育活动，营造良好的消费环境。

12.11.3 市场应根据实际建立党组织和行业自律组织，开展日常教育活动。