附件1

**化州市创建卫生城市农贸市场硬件设施升级改造建设达标指引(暂行)**

根据《国家卫生城市标准》和商务部《标准化菜市场设置与管理规范》要求，参照其他城市的做法，结合我市实际情况，特制订市区农贸市场硬件设施升级改造建设指引。

一、经营布局要求

 场内经营布局必须按商品种类分区，鲜、活、生、熟、干、湿商品严格分开。经营鲜活禽畜、水产的区域与其他食品生产、加工或者经营区域隔开，互相距离不少于5m；烧腊与其他熟食档，不得与其他经营鲜活禽畜、水产的区域相邻或相对;经营餐饮服务，应设置在专门区域，相对集中，周围不得有污水或其他污染源，20m范围内不得经营、贮运鲜活禽畜。

二、采光和空气质量要求

 市场要自然采光，并有明亮的灯光设施。市场要具备较多的出入口，可采取自然通风方式使场内无臭味、空气质量较好。有条件的市场，要配置完备的送抽风设施和通风系统。临时便民市场设施安放规范合理，且管理规范。

 三、排水、排污要求

 市场内污水排放通畅，做到暗渠化收集，排水沟用不锈钢材料或 PVC 塑料管制造，或铺设瓷砖，宽度为20cm，弧底深度12-15cm。排水系统按环保要求设置必要的过滤处理设施，然后才能进入市政渠道。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，然后才能排入过滤处理设施。

 四、地面建设要求

 市场地面须铺设防滑砖或水磨石米，并向排水沟(两边)倾斜。

 五、场内墙身建设要求

 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。

 六、摊档台建设要求

 市场内设置的所有摊档台平面要整齐划一，可用不锈钢、釉面砖或抛光砖铺设(肉档台面可用聚丙烯塑料板铺设)。摊档台立面贴抛光砖或瓷砖，档台靠通道外侧边沿设挡水凸边高度不低于10cm，鱼、冰鲜、家禽档边缘加不低于 20cm的挡水玻璃; 鱼类摊台面可另加网型不锈钢板，肉摊台面可加聚丙烯塑料板或原木板，但不能高于台面的外缘凸边和飘出台面。经营鱼、冰鲜、白条鸡、蔬菜等湿货的台面，要设置排水孔，用塑料管连通下水道，台面的污水通过塑料管直接排入下水道。摊档台上方统一设置1.3m高的不锈钢架，作为亮照经营以及商品价格牌、禽畜产品公示牌悬挂的地方。

 七、摊档台面积要求

 蔬菜、果品档每档台面不少于1.5㎡；猪、牛、羊肉档每档台面不少于1.6㎡；活体禽类档每档不少于5㎡；烧腊档每档不少于6㎡，其中预进间不少于1.5㎡；熟食档每档不少于2㎡；水产档每档不少于5㎡；塘鱼档不少于1㎡；冰鲜档每档不少于4㎡；食杂档每档不少于5㎡。

 八、活体禽类区建设要求

 活禽经营限制区内农贸市场禁止设置活禽交易区，家禽实行“集中屠宰、冷链配送、生鲜上市”，生鲜家禽经营档口需配备符合标准低温冷藏设备。

 活禽经营限制区外农贸市场活体禽类交易需设置相对独立的区域。活体禽类经营区必须用玻璃与其他商品区隔离，并要设置独立的抽风系统，售卖活体禽类要使用不锈钢笼，笼底设置接载禽类粪便的活动设施，并与售卖间隔分离。应配备给排水设施、清洗水池、操作台以及垃圾收集设施等。市场若设立活体禽集中屠宰加工间，面积不少于10㎡，并设立独立抽风及上述设施。

 九、烧腊档要求

 烧腊档必须设置预进间和售卖间。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、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，设推开式售卖窗，装饰灯应安装在售卖间外。

 十、水产、冰鲜档要求

 冰鲜档要求配有冷柜保鲜；水产、冰鲜档必须设置操作台，并配置排污槽、固定污物桶(置于台底下)。

十一、食杂店要求

 食杂店实行集中设档，并根据实际情况可设置卷闸门。

 十二、熟食档要求

 熟食售卖要有防尘、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，配置加热或冷藏设施，不得露空售卖，如无专间，不得进行熟食分切。

 十三、半成品档要求

 半成品(经腌制、调制加工后的肉菜制品、冷冻食品等)应有密闭或保鲜设施。

 十四、检测设施要求

 市场应设置面积不少于10㎡的食品安全检测室，室内配置符合要求的检测仪器、给排水和通风设备，加强食品检测。检测室需有面向市场便民窗口;有农药检测公示。

 十五、公用设施要求

 市场内必须设立宣传栏(其中要有健康教育宣传栏)、公告栏、公平称、询问处、监督投诉箱、监督电话。宣传栏内容及时更新。

 十六、环境卫生要求

 场内环境卫生必须符合卫生部门的要求，地面要保持干净干爽，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。垃圾临时存放设施应密闭，并有冲洗设备。垃圾日产日清，保持营业场所和周边环境卫生，不得在市场设施上乱搭挂、乱张贴。卫生管理制度上墙公示。

 十七、购物指引要求

市场内必须设置市场招牌、导购牌、商品区域标志及档(店)号牌，摊档应设价格公布牌。

十八、卫生间设置要求

 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);设施维护完好，内外环境洁净。

 十九、车辆停放、摆摊经营要求

 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(以不阻碍市场通道和交通秩序为前提)，无违章停车(机动车、非机动车)现象(城市管理部门在人行道、非机动车道、机动车道旁统一划线，机动车、非机动车在线内停放，且不影响正常交通，这种情况不算作违章停车)。要划分四轮机动车、摩托车、自行车的停放区域，车辆的停放一定要安排在停放点进行停放，无停车乱收费现象。无占道经营现象(城市管理部门在商铺门前统一划线，商铺在线内出店摆摊经营，且不影响正常交通，这种情况不算作占道经营)

 ニ十、消防要求

 市场内不得住人，如确需留守值班的不得超过1人，且应按照《住宿与生产储存经营合用场所消防安全技术要求》的相关要求执行。市场要完善必要的消防设施，设置行人通道，无占用和堵塞消防通道现象，确保符合消防技术标准和有关规范性文件的要求。

 二十一、供水、用电要求

供水、用电设施要完善，重点摊位应有独立的水电设施和统一的照明灯具。需要设置电插的摊档，线路要明铺，并做好防漏电，防人和禽畜触电的措施。

附件2

**化州市创建卫生城市农贸市场升级改造软件设施建设达标指引(暂行)**

根据《国家卫生城市标准》和商务部《标准化菜市场设置与管理规范》要求，参照其他城市的做法，结合我市实际情况，特制订市区农贸市场软件设施升级改造达标建设指引。

 一、宣传氛围

1.场外：在大门口显眼位置设置至少两块一定档次的大型食品安全宣传户外广告牌，达到美观对称。在显著位置展示不少于3处公益广告，把社会主义核心价值观和文明风尚有机融入各类生活场景。有统一规划设计，内容、色调与农贸(集贸)市场布局风貌相融合；有与城市历史文化相承接、与市民接受方式和欣赏习惯相契合的自创公益广告作品；有设计精美、耐久性强的公益广告景观小品，其中不少于1处诚信主题公益广告。

2.场内：在农贸(集贸)市场入口处等显著位置设置宣传栏和公示栏，上墙公示食品准入管理七项制度、食用农产品标识管理规定、市场简介、市场经营者的证照情况、市场管理制度和构架图，要求美观大气。

3. 场内：市场主要通道悬挂张贴简洁美观宣传牌匾、图画、标语。

 二、管理架构

 实行场长负责制，下设专职管理人员，包括日常食品监管巡查、蔬菜农药残留检测、动物防疫管理、食用农产品标识管理、证照管理、票证台账档案管理、卫生摆卖秩序管理、安全管理和投诉处理等人员，建立管理工作架构，明确人员分工和职责，并在市场办公室公示。

 三、场容场貌、文明礼仪要求

 1.商品划行归类，布局合理整齐，明亮舒适。

 2.场牌、指示灯、行业标志牌明晰醒目。

3.环境卫生干净整洁，垃圾清运及时，按可回收物、有机易腐物、有害垃圾和其他垃圾等类别投放和收集，公共卫生间保洁及时，无明显异味。配备卫生保洁人员；场内通道通畅，无乱摆卖、乱搭建、乱张贴。

4.通过升级改造地面和排水系统，使场内卫生整洁，无积水、杂物、蚊蝇，空气清新，无恶臭异味。排水系统提倡使用内排式。

5.社会用语用字文明规范，地名管理使用规范有序。

6.无流浪乞讨人员滋扰他人、扰乱社会秩序现象。

7.无城管人员粗暴野蛮执法现象。

8.从业人员文明用语，礼貌待人，规范服务。

9.无争吵谩骂、使用低俗语言、乱扔杂物、随地吐痰、损坏公共设施、不文明养宠(养犬人携犬出户，要使用束犬链/绳牵领，做到及时清理宠物的排泄物)、躺卧公共座椅等现象。

四、公用设施

 1.有专门的车辆停放区。

 2.配备有效的消防器材设备。

 3.设置电子显示屏。

 4.配备消毒器械。

 5.设置专门的咨询服务台。

 6.在显眼位置公示投诉电话号码、消费者投诉箱。

 7.设置公平称。

 五、食品质量管理责任制度

 1.市场与经营户签订食品质量安全责任书。

 2.建立日常巡查制度。

 3.场内经营者签订食品安全承诺书。

 4.猪肉经营户与定点屠宰企业签订加工协议。

 5.建立对市场，特别是场内家禽销售和屠宰区消毒现场检查的制度，具备完善的消毒计划和消毒记录。

 6.制订食用农产品标识管理措施。

 六、食品质量公示制度

 在市场的显眼位置设置检测结果公示栏、不合格食品退市公示栏和违法违章公示栏。

 七、建立台账，索证索票制度

 1.市场设立一定规格的食品准入档案管理专柜、对台账、票证、经营证照进行统一管理，分行分类，一户一档。

 2.使用集贸市场电子台账登记系统，实现对市场食品监管手段信息化。

 3.经营户向供货方索取《营业执照》、《生产许可证》、《食品经营许可证》等证照复印件和食品质量合格证明、检疫合格证明、进货票据等，并能按进货时间顺序装订排列。

 4.固定店铺按时间顺序把进货票据排列装订，用作进货台账。除固定店铺外的食品摊档，由市场开办者使用市场电子台账登记系统进行统一登记进货台账。有批发业务的企业还需建立销售台账。

 八、重点食品经营规范

 1.猪肉类：在猪肉销售区设置定点屠宰场的资料公示牌，经营档位实行挂牌经营，公示经营证照、当天的检验检疫合格证明和价格。

 2.禽鸟类：活禽经营限制区内农贸市场禁止设置活禽交易区，家禽实行“集中屠宰、冷链配送、生鲜上市”，生鲜家禽经营档口需配备符合标准低温冷藏设备。活禽经营限制区外农贸市场实行销售和屠宰分离，设立独立的禽鸟屠宰间，并设有离地工作台；有条件的市场实行禽鸟粪便暗排；改造禽鸟笼，采用不锈钢材料；公示经营证照和检疫合格证明、价格；配备相关的防禽流感安全防护用具，从业人员佩戴口罩、手套等必要防护用品上岗作业。建立健全卫生、防疫、休市、消毒、无害化处理制度。

 3.熟食类：设立预进间和售卖间，配备冷藏、洗手、消毒设备以及防蝇、防蚊、防尘、防鼠等设施；经营证照规范悬挂；销售人员佩戴健康证，穿戴口罩、手套、帽。

 4.豆制品类：证照规范悬挂；销售人员佩戴健康证；不露空销售，配备防蝇、防蚊，防鼠等设施。

 5.蔬菜类：设立独立的蔬菜检测室，配备完整的检测设备与人员，检测制度上墙公示，检测记录齐备，包括农药残留检测结果记录、蔬菜检测超标退市登记表和蔬菜农药残留超标销毁证明书，每天准时将检测结果公布。

 九、其他食品经营规范

 1.包装食品必须要有SC标志才能进入市场销售。

 2.裸装食品：必须公示产品来源，包括生产厂家的名称、地址、生产日期和保质有效期；食用农产品应当标明产品名称、产地、生产日期、生产者或销售者名称、地址和联系电话等内容。

 十、证照管理

 做到两个百分百：一是百分百持证持照经营；二是百分百亮证亮照经营。

 十一、商品质量

 1.不销售过期变质、无标识的商品。

 2.不销售违禁品或禁止销售的野生动物。

 3.不销售未经检验检疫、灌水、灌沙的禽畜产品。

 4.不销售散装白酒。

 5.不销售超薄塑料购物袋或者无偿提供塑料购物袋。

 6.无销售假冒伪劣商品的其他行为。

 十二、诚信公平

 1.固定摊点商品按照规定明码标价。

 2.使用经检定合格的计量器具，不缺斤缺两。