附件1：

中山市农贸市场标准化升级改造试点规范评分指南

一、场地环境（13分）

（一）建筑设置（5分）

1.农贸市场应选择单体建筑或非单体建筑中相对独立的场地，地面一层（含地面一层）以上，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。（2分）

2.楼层式市场应设有运输货物的专用电梯;市场应设公厕,公厕建设标准为二级标准,不得设在熟食经营区域附近。（2分）

3.有相应配套的非机动车或机动车停车位置。（1分）

（二）环境设置（8分）

1.农贸市场根据需要采取岛状式或条状式设计柜台，也可采取活动式柜台，做到整齐美观。（1分）

2.农贸市场内经营布局必须按商品种类划行归市，合理划分鲜、活、生、熟、干、湿等功能交易区；熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的柜台距离活禽专柜（未纳入家禽生鲜上市试点范围的农贸市场除外）、厕所、垃圾房的间隔应大于25米；食品与非食品经营区分开设置，分区要标志清晰。（1分）

3.档位内按经营要求配备安全用水、用电和网线设备。（1分）

4.未纳入家禽生鲜上市试点范围的农贸市场，活禽经营区应相对独立，与其他经营区隔开，相隔间距不得小于5米,农贸市场内根据需要设置农民自产自销交易区。（1分）

5.经营户门面、字号、招牌、排架、灯箱广告统一、规范、美观，与农贸市场装饰格调相一致。（1分）

6.应在农贸市场内明显处设置食品安全检测室，食品安全检测室面积不小于10平方米，应配备专业的检验人员和检测项目所需的快速定性检测设备。（1分）

7.农贸市场应设立市场服务管理办公室,并在农贸市场显著位置设置投诉箱，公布投诉电话。（1分）

8.应设立宣传栏、公示栏、导图栏、供应区域标志,有条件的农贸市场可设立价格行情显示屏。（1分）

三、设施设备（26分）

（一）营业设施（10分）

l.柜台设施（7分）

（1）档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。

（2）柜台立面应贴墙面砖，柜台靠通道外侧边沿应设挡水凸边。柜台内应留有统一位置摆放追溯设备，追溯设备设置位置应便于消费者查看。

（3）肉类档位台面宜使用食品级别PE板或厚木板，便于切割；照明采用LED暖光灯。

（4）蔬菜、水果柜台宜采用阶梯摆放式设计，一般设计为二至三层，每组柜台设1个至2个出入口。

（5）熟食类档位设置预进间和售卖间，预进间设置必须设有洗手、消毒设备，售卖间必须配置空调、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，设双门柜式售卖窗。

（6）已纳入家禽生鲜上市试点范围的农贸市场，家禽销售档位需参照《中山市推进家禽“集中屠宰、冷链配送、生鲜上市”试点工作实施方案》标准设置。

（7）水产档位地面应有一定的排水坡度，设置初级隔渣过滤井，配置操作台、增氧机架或不锈钢盘专用器具，海鲜摊要配有冷冻保鲜，活水鱼档位内侧应设水池，台面外设置高度不少于20cm的挡水凸边。

2.计量设备（1分）

农贸市场主要出入口或者显眼位置设置电子公秤台，公平秤经过专业机构检验，并定期检查。

3.标准化展示器、广播设施、停车场（1分）

（1）有条件的农贸市场配备无线上网设施，向消费者提供公共无线上网服务，无线网络建设需符合公安部门对网络管理的要求。（此项无不扣分，如有，额外加1分）

（2）通过大屏等电子产品展示播放通知公告、经营户证照、食品安全检测数据、价格信息等；有条件农贸市场可为各铺档配备，条件不足的农贸市场也应在公示栏上公示。

（3）设有停车场的农贸市场，可根据需要设置智能停车系统。（此项无不扣分）

4. 检测设施（1分）

农贸市场应设置食品安全检测室，环境卫生、通风、干燥、采光良好，门口应设有明显标志，室内配置符合要求的检测仪器、给排水和通风设备，操作规程悬挂在检测室内，检测结果要进行公示。

（二）给排水设施（4分）

1.供水设施

有条件的农贸市场应设置直饮供水点供消费者、经营户使用。（此项无不扣分，如有，额外加1分）

2.排水设施（4分）

（1）农贸市场内上下水道应确保畅通，采用沉井式暗渠（按管）排水系统，并设防鼠隔离网。（1分）

（2）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。（1分）

（3）柜台外地面排水槽使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，地面保持干燥，不堆积垃圾。（1分）

（4）污水排放系统在接入市政排水管前设置三级过滤处理设施，水产、冰鲜、禽类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施，再排入农贸市场主排水管。（1分）

（三）供电设施（3分）

1.应配备符合用电负荷、安全的供电设施，并配备漏电防护装置。（1分）

2.经营区用电设施及室内供电设施应符合用电要求，安全可靠，集中管理，并配置带接地线的电源插座，水产区域、禽类屠宰间使用防水插座。（1分）

3. 档位上方按有关建筑规范要求配置统一防潮的照明灯具，主通道与购物通道配备照明灯，出入口设置应急灯。（1分）

（四）垃圾处理设施（2分）

1.农贸市场应配置统一的废弃物容器、垃圾桶（箱）。农贸市场须设置集中、规范的垃圾房，垃圾房应密闭，有上下水设施，不污染周边环境。（1分）

2.经营禽类的摊点，必须配置有盖垃圾容器，并配备冲洗设施。农贸市场内要有数量足够、布局合理的垃圾收集设施和垃圾临时存放设施，垃圾临时存放应设置专门的垃圾桶临时周转设施或周转房，设施应封闭，并有冲洗设施。（1分）

（五）消防安全管理（7分）

1.农贸市场消建筑消防设计， 除应符合《商店建筑设计规范》（JGJ48-88）的规定外，还应符合《建筑设计防火规范》（GB50016-2014）以及国家和专业部门颁发的有关消防设计标准、规范和规定， 并按规范设置消防设施及配置灭火器材。（3分）

2.农贸市场应设置2个以上的出入口，主要出入口宽度应不小于4米，次出入口宽度不应小于3米，应同时设置无障碍通道。（1分）

3. 农贸市场内主通道宽度不小于3米,次要通道宽度不小于2米，有条件的农贸市场可单设进出货出入口。（1分）

4.地面应铺设防滑地砖，并符合吸水、防滑、易清扫的要求，向通道两边倾斜；内墙（含立柱四周）应贴墙面砖，高度不低于1.5米；生鲜家禽、水产和熟食类区墙壁应贴瓷砖，高度不低于1.8米；房顶可采用防霉涂料，或吊顶应采用燃烧性能为A级的装修材料。（1分）

5.其他交易区内不得设置生活用电和液化气设施。（1分）

四、追溯体系（10分）

（一）推进肉类、蔬菜等行业流通追溯系统的建立，经营户统一使用市场配置依法检验合格的追溯设备。追溯设备必须支持食品追溯的信息传递功能。（3分）

（二）农贸市场追溯数据，需与中山市肉类蔬菜流通追溯管理城市平台对接，将数据传输至中山市肉类蔬菜流通追溯管理城市平台。（2分）

（三）经营户应当使用追溯系统建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。（5分）

五、智慧应用（7分）

（一）农贸市场的主要通道、重点商品销售区域需设置视频监控设施，监控资料保存期不少于15天。（5分）

（二）使用信息化系统对市场日常经营活动进行管理；对场内经营户进行备案管理，备案信息包括营业执照信息、法定代表人、执行事务合伙人、负责人或经营者的身份信息。（2分）

六、商品管理（16分）

（一）进货管理（7分）

1.农贸档位应当查验并留存入场经营户的统一社会信用代码或者身份证复印件，食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。（1分）

2.经营户应当建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证，记录和凭证保存期限不得少于6个月。（1分）

3.推进肉类、蔬菜、水产等行业流通追溯系统的建立，上述行业经营户须使用农贸市场统一配发的追溯电子秤进行经营销售。（此项为追溯体系，不单独计分）

4.鲜肉类必须附有与货物相符的检疫检验合格证明。（1分）

5.未实行定点的鲜牛、羊肉等，必须经检验合格后方可上市销售。（1分）

6.水产品进货应提供产品产地证明。（1分）

7.豆制品和熟食制品必须向有营业资质和卫生许可的生产、经销企业进货，农贸市场应索要与货同行的送货单等留存农贸市场备案。（1分）

8.其他食品进货应有与货相符的食品卫生合格证明。（1分）

（二）入市检测（4分）

1.经营户无法提供食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件的，农贸市场应当进行抽样检验或者快速检测；抽样检验或者快速检测合格的，方可进入农贸市场销售。农贸市场应配置快速检测设备，并对入市蔬菜的有机磷类氨基甲酸脂类农药残留含量进行监测。（2分）

2.农贸市场应向消费者公布每天入市检测情况，有条件的农贸市场应在每个档位前配备电子显示屏公布当天检测数据，条件不足的农贸市场也应在公共显示屏或公示栏上公示当天检测数据。（1分）

3.农贸市场应每天核对进货商品与商品检疫检验合格单（证），发现问题及时处理。（1分）

（三）劣品清退（1分）

农贸市场内经营的商品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，并报食品卫生管理部门处理，建立不合格商品退市机制。

（四）禁营项目（1分）

1.农贸市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物；

2.禁止生产、加工和经营卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》规定的禁营商品；

3.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卫生要求的肉类及其制成品；

4.禁止农贸市场外加工的肉糜入市销售；

5.农贸市场内不得销售现场制作的炒货食品。

（五）商品陈列（2分）

1.蔬菜、水果类

（1）蔬菜、水果上柜销售前应加工整理，排列整齐，分类陈列。

（2）预包装蔬菜、水果排放应保持新鲜，整齐美观，方便销售。

2.鲜冻肉类

（1）鲜肉经营鼓励设品牌销售区，当天交易剩余的鲜肉、分割肉须进行冷藏保质。

（2）肉类商品不得着地存放和接触有毒有害及有异味的物质。

（3）肉类销售中产生的不可食用肉应置于明显标识的容器内，由农贸市场管理部门按有关要求集中处理。

3.水产品类

（1）冰鲜水产品柜台应在多孔不锈钢板上冷冻保鲜。

（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。

4.豆制品类

（1）豆制品须分类陈列，摆放整齐。

（2）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藏设施中贮藏。

5.熟食卤品

（1）生、熟食品应分开放置，制作原料应符合食品卫生要求。

（2）室内应配备消毒设备，专用放置或展示容器（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、防鼠设施，并做到无鼠、无蝇侵害。

（3）熟食销售人员严禁直接用手接触食品。

6.酱腌菜类

（1）直接入口的酱腌菜应当加盖销售，并配备防蝇、防鼠等设施，做到无鼠、蝇侵害。

（2）严禁用手直接接触食品。

（六）包装（1分）

1.农贸市场内禁止销售、使用厚度小于0.025毫米的塑料购物袋，提倡使用无毒、可降解的环保型包装材料。实行塑料购物袋有偿使用制度，明码标价，并在商品价外收取塑料购物袋价款。

2.腌制品应使用食用盛器，严禁使用化学和有毒有害的塑料桶。熟食卤品采用食品袋密封包装或密封型容器包装。

3.经营的预包装食品，其标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》[GB 7718-2011](http://202.96.189.107:9110/swjoa/servlet/downloadFile.servlet?busiDataId=46a38107266a4439b1f555c8beca3aee&fileName=277f0a60662e4112978bc4ab03fcf911.htm&T=58.05306890602713&resourceFile=http://202.96.189.107:9110/swjoa/servlet/downloadFile.servlet?busiDataId=4e2713e70a1c4c73ba2ca6b41946d515&fileName=dd89a6d8d4e0476f86ea442eb81c9bc9.htm&T=51.33308304376987&resourceFile=http://www.csres.com/detail/217241.html" \t "_blank)的规定。

七、卫生管理（8分）

（一）环境卫生（2分）

1.农贸市场应保持地面干燥、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。

对不可食用品应有专人负责集中回收，统一处理，废弃物需全部装入垃圾袋不得外露，随时将垃圾袋收集放到垃圾箱或垃圾房集中处理，并定期清洗，确保农贸市场内购物环境整洁有序。水产品零售点在交易过程中所产生的水产品废弃物应当由农贸市场集中收集并及时处理。（1分）

2.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，应设有专职卫生监督人员和日常保洁人员。（1分）

（二）设施卫生要求（3分）

1.鲜肉类、水产品、熟食类加工所有的操作台、切割用具及盛器均应每天进行严格清洗、消毒，并按规定位置加盖存放。（1分）

2.活水鱼蓄养池应用消毒水定期进行清洗、消毒，其他蓄养用具应定期清洗。（1分）

3.农贸市场应设有收集副食品废弃物的垃圾箱（桶）。（1分）

（三）从业人员卫生要求（3分）

1、农贸市场应设有专职食品卫生管理监督人员，并指定一名负责人为食品卫生责任人，建立从业人员卫生管理制度，每个相关从业人员均应持有有效的健康证。（1分）

2.农贸市场熟食销售及食品加工人员的个人卫生与健康状况应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》GB 14881-2013的有关规定。（1分）

3.加工人员上岗时应穿戴白大衣、白帽、白口罩操作，操作前应在消毒水盆中清洗双手；收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具，不得直接接触钱币，熟食从业人员上岗时不得留长指甲、涂指甲油，佩戴戒指、手链、手镯等饰品。（1分）

八、经营管理（20分）

（一）制度规范（5分）

1.农贸市场应当制定内部管理制度，包括：农贸市场管理人员工作制度、农贸市场管理人员岗位目标责任制度、农贸市场经营户管理制度、食用农产品安全质量责任制度、不合格商品退出销毁制度、产品质量安全追溯制度、农贸市场档案管理制度、人员培训管理制度、环境卫生管理制度、消防安全管理制度等。（3分）

2.农贸市场应建立服务台账、顾客投诉处理台账、食品从业人员健康检查登记台账、计量器具台账、校秤记录台账、不可食用肉回收台账等。（2分）

（二）质量规范（2分）

1.鼓励农贸市场经营户采购经销经过国家认证的有机的、绿色的、无公害的农产品。

2.不得销售掺杂掺假、以次充好、假冒伪劣、过期失效、变质等不合格商品。

3.每天必须对上市商品抽样检测，并公布检测结果。

4.对场内发生畜禽病死或疑似病死事件的，农贸市场应按照卫生防疫的有关要求处置。

（三）证照规范（4分）

1.农贸市场内的经营户必须持有有效营业执照并实施亮照经营，经营豆制品和副食品等还必须同时领取卫生许可证，不许无照经营，或超范围经营。

2.随商品（不含农民自产自销商品）同行的当天合格证、检疫证、送货证、确定单等商品证（单），应由场内经营户自行保存备查。

（四）价格规范（2分）

1.销售各类商品应当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。

2.农贸市场应向消费者公布各类商品每天价格情况，有条件的农贸市场应在每个档位前配备电子显示屏公布当天商品价格，条件不足的农贸市场也应在公共显示屏或公示栏上公示当天商品价格。

3.包装内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。

4.禁止价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当价格行为。

（五）计量规范（2分）

1.农贸市场内必须使用符合国家标准的计量器具，加强管理，定期校验，并向当地质量技术监督部门申报备案。按期做好每年一次的计量器具强制检定工作。

2.票据、票证、商品标识、价目表等应当正确使用国家法定计量单位。

（六）人员培训（2分）

1.农贸市场管理人员应按照职责分别参加有关部门组织的岗前培训或轮训，经考核合格后持证上岗，并佩戴统一印制的胸标。

2.农贸市场应建立经营户食品卫生及业务规范培训机制。

（七）服务规范（1分）

农贸市场应建立服务监督和投诉处理机制，定期对消费者进行满意度抽样调查，征询消费者对农贸市场的意见和建议，并限时制定解决问题的措施，及时反馈消费者。条件许可下，可提供消费者休息设施或便民设施。

（八）信用规范（2分）

1.农贸市场应建立场内经营户诚信经营档案，公开、公平、公正地管理场内经营户。

2.场内经营户应诚信经营，培育良好的社会信誉，自觉抵制欺诈、违规经营、偷税、漏税、欠税等情况的发生。

3.农贸市场举办者应开展优秀经营户或诚信经营户的评选表彰活动。对信誉差的经营户进行曝光公示，情节严重的，可以清退出场。

4. 农贸市场可向消费者公布经营户信用信息情况，有条件的农贸市场应在每个档位前配备电子显示屏公布经营户信用评级和市场考核评价信息，条件不足的农贸市场也可在公共显示屏或公示栏中反映经营户的当月评价。