

ICS 03.100.50
CCS P 00

DB 12

天 津 市 地 方 标 准

DB12/T 1001—2020

标准化菜市场建设与管理规范

Specification of construction and management of standardized vegetable market

2020 - 12 - 17 发布

2021 - 01 - 16 实施

天津市市场监督管理委员会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原则和发展方向	1
5 规划建设要求	1
6 建筑设施要求	2
7 运营管理要求	3
附录 A（资料性） 菜市场标识和名称示例	7
参考文献	8

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。

本文件由天津市商务局提出并归口。

本文件起草单位：天津市商务局、天津市标准化研究院、天津市房屋鉴定建筑设计院、天津大学、天津津航技术物理研究所。

本文件主要起草人：徐凤成、李方、石学亮、郑广远、申娜娜、吴洪海、林强、刘杰。

标准化菜市场建设与管理规范

1 范围

本文件规定了标准化菜市场建设与管理的原则和发展方向、规划建设要求、建筑设施要求、运营管理要求等。

本文件适用于天津市标准化菜市场的新建、改造和管理工作。

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 37488 公共场所卫生指标及限值要求
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50222 建筑内部装修设计防火规范
- GB 50444 建筑灭火器配置验收及检查规范
- DB12/T 3012 冷链物流 温湿度要求与测量方法
- DB12/T 3013-2018 畜禽肉冷链物流操作规程
- DB12/T 3015-2018 水产品冷链物流操作规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

标准化菜市场 **standardized vegetable market**

按照国家统一标准要求，由政府规划引导，企业投资建设并提供固定商位、物业服务、统一管理的封闭式农产品零售市场。

注：在不引起混淆的情况下，本文件中的“标准化菜市场”简称为“菜市场”。

4 原则和发展方向

菜市场应当遵循统一规划、市场运作、业态稳定、便民利民的原则。坚持建设标准化、经营连锁化、管理规范化的发展方向。

5 规划建设要求

5.1 菜市场一般按照中心城区内，每个社区步行 10~15 min 可到达一个菜市场的标准来规划建设。对于社区周边生鲜超市、菜店、商超生鲜区等业态较为成熟，能够满足周边居民生鲜消费需求的，可视情

况不建菜市场。对于老旧成熟社区缺少菜市场，且选址建设确有困难的，可以建设生鲜超市、菜店、商超生鲜区、蔬菜社区直通车等作为补充替代。

5.2 新建菜市场原则上不应设置在地下，且地上不超过2层，结建的菜市场主体建筑应设置在整体建筑的首层，且设置在首层的面积不应小于70%。

5.3 菜市场经营的农副产品（蔬菜、水果、肉类、水产品、熟食、主食、副食调料等）经营占比不应小于70%，少量其他便民业态（修配、小百货、土产杂品）经营占比不应大于30%。环外涉农区的菜市场也可适当降低农副产品经营占比，但不应小于50%。

5.4 菜市场所在建筑物与毗邻建筑物之间的防火间距应符合GB 50016的规定。

6 建筑设施要求

6.1 主体建筑

6.1.1 主体结构

新建菜市场应为地上单体建筑或非单体建筑中相对独立的封闭式场地。建筑结构应符合国家关于建筑、安全、消防等要求。

6.1.2 空间布局

6.1.2.1 菜市场的面积根据规划区域内居住人口、服务半径、消费需求等因素综合考虑确定。改造提升的老旧菜市场建筑面积不应小于600 m²，新建菜市场建筑面积不应小于1000 m²。

6.1.2.2 菜市场出口不应少于2个，购物主通道宽度不应小于2.5 m，一般购物通道宽度不应小于2 m，主要出入口的宽度不应小于4 m，层高应满足相关规范及菜市场功能需求，并结合实际情况进行设计。菜市场出口数量和疏散通道的设置、标识应符合GB 50016的规定。

6.1.2.3 分区布局、划区经营，同类商品区域应相对集中，其中熟食、水产、肉类、清真食品应与其它经营区域保持适当距离。

6.1.2.4 菜市场外部区域应合理设置机动车、非机动车停放场地，或在路边设置限时停车泊位，满足顾客停车需求。

6.1.2.5 菜市场内外通道应符合现行无障碍设计规范。

6.1.2.6 菜市场内应设置公厕且可对外使用，公厕设置不应影响菜市场正常经营。

6.1.3 内外装修

6.1.3.1 菜市场建筑风格根据所在区域的建筑风格确定，外立面简洁大方，建筑色彩搭配简洁明快。

6.1.3.2 菜市场主出入口的显著位置设置绿色统一菜市场标识和菜市场名称，菜市场标识以圆形为基本形状，内部为大白菜图形，下边三条抽象横条；菜市场名称一般采用“XX道（路）菜市场”，也可用“XX菜市场”，字体为方正大黑体简体。菜市场标识和名称示例见附录A。

6.1.3.3 菜市场内装修材料耐火等级应符合GB 50222的规定。

6.1.3.4 菜市场内地面进行硬化，做到坚固、平整、防滑、耐腐蚀、易清洁。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。购物通道下水道应为暗道，防止异味上传。

6.1.3.5 柜台外地面排水槽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。

6.2 内部设施

6.2.1 硬件设施

- 6.2.1.1 菜市场主体建筑为两层的，应加装货梯和客梯。
- 6.2.1.2 菜市场应配置保证菜市场正常运行的给排水、供热、用电负荷等设施。
- 6.2.1.3 新建和改造提升菜市场一般应配置空调设施，宜使用有新风系统的中央空调，并定期清洁维护。菜市场应通风换气良好，室内空气卫生质量应符合 GB 37488 的规定。
- 6.2.1.4 菜市场应配置统一的废弃物容器、分类垃圾桶(箱)，每个商户应设置加盖的分类垃圾桶(箱)，并定时清理。
- 6.2.1.5 菜市场应配置安全监控设施，可全方位实施 24 h 菜市场电子监控，信息保存 10 d 以上。
- 6.2.1.6 菜市场应设置符合要求的公平秤，商户应配备和使用符合国家规定的称重计量器具。
- 6.2.1.7 菜市场宜设置仓储(冷藏)室、休息区、购物车等设施，便利商户运营，提高顾客购物体验。

6.2.2 软件设施

- 6.2.2.1 菜市场应建立信息管理系统，具有商户、商品档案管理和交易信息统计、报送、查询等功能。
- 6.2.2.2 菜市场宜设立微信公众号、小程序、APP 等，具备信息宣传、供需对接、线上购物等功能。

6.3 消防设施器材

菜市场建筑消防设施的设置、消防器材配置应符合 GB 50016、GB 50222、GB 50444 等技术标准的规定，每个商位至少配置 2 个灭火器，应定期对消防设施、器材维护保养，并确保完整好用。

7 运营管理要求

7.1 环境卫生管理

7.1.1 责任人

实行菜市场内外区域包干，明确责任人。各摊位内卫生由经营商户负责，公共区域卫生由菜市场保洁人员负责。菜市场内的垃圾、污物等应随时清理。

7.1.2 垃圾分类和处理

菜市场应做好厨余垃圾、其他垃圾、可回收物、有害垃圾的分类投放、分类收集、分类运输等工作，严禁菜市场内垃圾随意倾倒、抛洒、堆放、焚烧。废弃物应全部装入垃圾袋不准许外露，随时将垃圾袋收集放到垃圾箱，确保日清日结，或置于垃圾储运点集中处理。垃圾容器每天至少清洗消毒一次，垃圾容器要见本色。

7.1.3 日常防疫措施

- 7.1.3.1 菜市场应加强病媒生物防制。规范设置防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤设施，保障排水系统畅通，避免病媒生物孳生。防制过程中要防止食品及包装材料受到污染。
- 7.1.3.2 加大菜市场环境治理，保持市场内岛台立面台面、地面通道清洁卫生，抑制细菌滋生。应定期对菜市场进行自然通风换气，定时对菜市场内外进行灭菌消毒。
- 7.1.3.3 加强菜市场工作人员和经营商户的健康监测，做好人员健康防护。
- 7.1.3.4 加强菜市场日常防疫措施宣传，提高人员防疫认知，营造良好的防疫氛围。
- 7.1.3.5 菜市场要配备必要的防疫物资，包括口罩、洗手液、消毒剂、测温枪等。

7.1.4 重点区域卫生

- 7.1.4.1 禽畜肉区、水产区、熟食区应配置水龙头、清洗槽、排水沟，地面防滑处理。

7.1.4.2 生、熟食品应分开放置，制作原料和流程应符合食品卫生相关要求。销售人员应戴口罩和手套操作，不准许直接用手接触食品。操作台、切割用具及盛器应每天严格清洗、消毒，并按规定位置加盖存放。

7.1.4.3 活水鱼蓄养池应保证至少每周清洗、消毒两次。水产品零售点在交易过程中所产生的水产品废弃物应及时做无害化处理。

7.1.4.4 菜市场公厕设施应定期清扫冲洗，确保公厕干净整洁，无异味。

7.1.5 冷链食品展售管理

7.1.5.1 应配备符合展售温湿度要求的展售柜，其温湿度应符合 DB12/T 3012 的要求。展售柜应备有冷风循环系统，货架或隔板有足够的间隙。

7.1.5.2 冻结畜禽肉与冷藏畜禽肉、不同冷冻水产品应依不同温度条件下分开码放。以冰藏方式陈列、销售的水产品，应使用符合饮用水水质标准的冰块。上架时按照“保质期先到先出”的原则合理安排货位。展售柜发生故障或电源中断时，应停止销售，并采取保护措施。不应销售有解冻现象或外包装袋破裂的水产品。质量不合格或逾期的应立即下架，并及时处理。

7.2 商品管理

7.2.1 商品质量管理

7.2.1.1 不准许销售掺杂掺假、以次充好、假冒伪劣、过期失效、变质等不合格商品。

7.2.1.2 菜市场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，并报市场监管部门处理。

7.2.2 商品价格管理

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

7.2.2.2 包装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。

7.2.2.3 不准许出现价格欺诈、哄抬价格等违法行为。

7.2.3 商品陈列管理

7.2.3.1 蔬菜类产品上柜销售前应做洁净整理，宜采用净菜或半净菜上市。预包装蔬菜排放应保持新鲜，整齐美观，方便销售。

7.2.3.2 需保鲜的蔬菜应使用气调保鲜柜存放，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

7.2.3.3 商品应分类陈列，沿柜台外沿摆放整齐，不准许超出摊位台面外沿，不准许占用通道，确保通道畅通。

7.2.3.4 畜禽肉的展示、销售应符合 DB12/T 3013-2018 第 7 章的相关要求。

7.2.3.5 水产品应确保新鲜卫生，在保鲜容器中展示、销售，冷藏、冷冻的水产品应符合 DB12/T 3015-2018 第 7 章的相关要求。

7.2.3.6 清真食品经营销售应符合国家和有关民族政策，并有清真食品字样指示牌，商品管理标准达到专摊、专人、专库、专车的要求。

7.2.4 商品农残检测管理

7.2.4.1 菜市场内部应设置检测室，并配备检验人员和检测设备，

7.2.4.2 定期对上市商品抽样检测，并公布检测结果。

7.2.5 进货索证

菜市场应设立食品经营商户索证索票、进货查验台账和电子管理档案。生猪鲜肉类应来自生猪定点屠宰厂，并附有相关行政主管部门出具的检疫检验合格证明。未实行定点屠宰的鲜牛羊肉等，应经检验合格后方可上市销售。

7.3 物业管理

7.3.1 秩序管理

菜市场应维护好经营秩序，不准许杂物乱摆乱放、占用通道，不准许自行车、三轮车、电动车等车辆入内，不准许携带宠物入内，场外车辆停放要规范有序。

7.3.2 制度管理

菜市场应当制定各项管理制度，并在菜市场进出口两侧醒目处张贴公示。包括：卫生管理制度、消防安全制度、清扫保洁制度、进销货登记制度、病媒防治制度、值班保卫制度、消费者投诉接待制度、农药检测公示、市场平面图等。并建立商户信息台帐、顾客投诉处理台帐、食品从业人员健康检查登记台帐、称重计量器具登记台帐等。

7.3.3 用电管理

7.3.3.1 宜建立新建菜市场直供电标准化制度，菜市场安装供电计量设施，分别与电力公司签订高压供用电合同、与商户签订低压供电合同。

7.3.3.2 直接供电到新建菜市场内的每家商铺及每户摊位，菜市场每月按照市电力公司电费通知单向商铺代收电费再代付给市电力公司，以“代垫代收，先垫后收”形式全面实现新建菜市场直供电。

7.3.3.3 落实国家降低电价政策规定，不准许在转供电环节加价盈利，确保国家降费政策真正落实到位，降低商铺摊位的经营成本。

7.3.4 计量管理

7.3.4.1 菜市场应配备专（兼）职计量管理人员，负责菜市场内的计量管理工作，配合市场监管部门开展计量监督检查。

7.3.4.2 菜市场应对经营商户使用的称重计量器具登记造册，定期向法定计量检定机构申请强制检定，并做好对公平秤的保管、维护、检查和检定工作。

7.3.4.3 经营商户不准许使用未经检定、超过检定周期或经检定不合格的称重计量器具，销售的定量包装商品的相关要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7.3.5 环保购物管理

规范和限制使用不可降解塑料袋，不准许销售一次性发泡塑料餐具等国家规定禁止生产和销售的一次性塑料制品，商户和顾客宜使用可循环、易回收、可降解的购物袋。

7.3.6 消防安全管理

7.3.6.1 菜市场内不准许有烟火，不准许经营易燃易爆及其它危害公共场所安全的物品，不准许吸烟。

7.3.6.2 菜市场内不准许使用煤、天然气、煤气罐等明火操作。

7.3.6.3 未经菜市场管理部门批准不准许接拉电线或安装电器设备。

- 7.3.6.4 不准许在菜市场室内对电动车、电瓶进行充电。
- 7.3.6.5 不准许遮挡占压消防器材，各种消防器材不准许随意挪动借用。
- 7.3.6.6 不准许在消防通道停放一切车辆、堆放杂物，保证通道和出入口畅通。

7.3.7 人员培训管理

- 7.3.7.1 菜市场应组织管理人员参加岗前培训，对已建成重要产品（肉菜）追溯管理系统的要加强信息录入和使用管理相关培训，并定期组织经营商户开展食品卫生及业务规范培训。
- 7.3.7.2 菜市场应组织经营商户开展经常性的消防培训，并通过张贴图画、电子屏幕、主题活动等多种形式对公众宣传防火、灭火常识。

7.3.8 服务管理

菜市场应设立市场服务管理办公室，并在菜市场显著位置设置投诉箱、意见簿，公布投诉电话，建立投诉处理机制。

7.4 智慧化管理

- 7.4.1 菜市场宜借助互联网、物联网、大数据等赋能，实现实体商户与线上平台互联，线上线下互动，商户顾客互通，扩大菜市场辐射范围和服务功能，实现传统菜市场运营管理模式的转型升级。
- 7.4.2 菜市场宜使用智能电子秤、手机 APP 等智能终端设备，搭建菜市场管理方和商户信息互联系统，实时传输汇总菜市场交易数据，整合商品进销货信息，实现可追溯，宜与天津市商务主管部门重要产品（肉菜）追溯系统实现对接。利用云闪付、支付宝、微信、电子银行 APP、银行卡等方式实现无接触电子收银，提升交易的便利性，保障商品卫生和交易安全。
- 7.4.3 菜市场宜实现商户集约化管理。搭建菜市场智慧管理平台，实时采集汇总各摊位的商户人员、经营品种、交易数据、消费者评价等信息，实现市场管理方对商户的线上管理，并可实现在线发布通知、线上收缴水电和摊位费、财务对账等功能，减少人工管理成本。
- 7.4.4 菜市场商户宜对接菜市场线上招商平台，为经营商户提供经营渠道信息，提升入住率；宜对接各大电商平台，扩大商户线上平台入住率，丰富线上商品种类，参与电商平台折扣、返券等优惠活动，逐步扩大商户线上接单功能，发挥线上订单规模化效应。
- 7.4.5 菜市场宜通过线上平台第三方配送、市场集中配送、社区志愿服务者代买代送等方式提供商品配送到家便利化服务，满足消费者尤其是出行不便人群的购物需求，实现 1 h 内配送到家。

7.5 禁营项目

- 7.5.1 菜市场商户不准许经营未使用专用标识的国家重点保护动物及其制品、没有合法来源的非国家重点保护动物及其制品和国家禁止食用的野生动物及其制品。
- 7.5.2 菜市场内不准许从事活禽销售或者现场屠宰交易。

附 录 A
(资料性)
菜市场标识和名称示例

菜市场标识和名称如图A.1所示。



图A.1 菜市场标识和名称示例

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》
 - [2] 《天津市新建居住区配建菜市场建筑设计导则》
 - [3] 《天津市新建住宅配套菜市场经营管理规定》（津商行规〔2020〕2号）
-