

重庆市荣昌区人民政府办公室 关于支持城区标准化菜市场新建改建的通知

荣昌府办发〔2018〕175号

各镇人民政府，各街道办事处，区政府各部门，有关单位：

为了进一步推进我区标准化菜市场建设工作，更好地满足群众高品质生活需求，根据《重庆市标准化菜市场建设基本条件》相关要求，现将有关事宜通知如下。

一、支持范围和对象

支持范围为昌元、昌州、峰高、广顺、安富、双河6个街道城市规划区内新建或升级改造的标准化菜市场、新建的生鲜超市；支持对象为承担新建或升级改造标准化菜市场、新建生鲜超市的独立法人企业（以下简称市场业主）。

二、支持条件

（一）选址要求。新建或升级改造标准化菜市场、新建生鲜超市应当与社区商业配套，选址应符合城市规划、土地利用规划和商业网点规划要求，手续齐全。

（二）建设要求。新建项目必须通过规划、国土房管、城乡建委、消防等相关部门审批后进行建设。新建或升级改造标准化

菜市场、新建生鲜超市应当符合《重庆市标准化菜市场建设基本条件》、《生鲜超市设置规范》所规定的标准。

三、相关支持政策

（一）新建标准化菜市场。新建标准化菜市场符合《重庆市标准化菜市场建设基本条件》所规定的标准且验收合格的，对市场业主按照以下标准予以补助：

1. 建筑面积达 1000 m²—2500 m²（含）的标准化菜市场给予 60 万元建设补助。

2. 建筑面积达 2500 m²—4000 m²（含）的标准化菜市场给予 100 万元建设补助。

3. 建筑面积达 4000 m²以上的标准化菜市场给予 160 万元建设补助。

（二）新建生鲜超市。新建生鲜超市符合《生鲜超市设置规范》所规定的标准且验收合格的一次性给予业主 3 万元补助。

（三）升级改造标准化菜市场。昌元、昌州、峰高、广顺、安富、双河 6 个街道城市规划区内现有农贸市场改造升级为标准化菜市场，采取“一事一议”方式进行奖补。

四、资金筹集

本扶持政策所需资金统筹市、区相关资金予以解决。

五、其他事项

1. 本《通知》支持的新建或升级改造项目，市场业主应在

项目完工后3个月内，向区商务局提出申请，并提供项目验收的相关资料，由区商务局组织相关部门验收，经验收合格的兑现补助资金。

2. 严格菜市场用途监管，不得随意改变菜市场的用途和性质，拆迁改建时应保证其基本服务功能不缺失，个别因特殊原因确需改变的应由规划部门会同商务部门共同研究提出处置意见；对擅自改变菜市场规划和使用性质的行为，将依法予以查处，并对根据本《通知》获得的补助资金予以追缴。

3. 本《通知》自2019年1月1日起施行，有效期至2023年12月31日止。

附件：1. 重庆市标准化菜市场建设基本条件
2. 生鲜超市设置规范

重庆市荣昌区人民政府办公室

2018年12月25日

（此件公开发布）

附件 1

重庆市标准化菜市场建设基本条件

为指导全市城市社区标准化菜市场改造建设,确保项目建设质量,根据商务部、财政部《标准化菜市场设置与管理规范》,结合我市实际,特制定本条件。

一、适用范围

社区菜市场是指在城市社区内,并以固定商位(包括摊位、店铺、营业房等)和相应设施销售各类农副产品的经营场所。

标准化菜市场的新建、改造与管理应按《标准化菜市场设置与管理规范》的要求建设,其中,由市级财政支持建设的项目必须达到本条件规定的相应要求。

二、项目建设经营单位资质基本要求

项目建设经营单位合法,具有工商、税务、食品安全、消防等有效证照。建立诚信经营档案,信用良好,无重大安全事故、偷税漏税、不良诚信记录或违法行为。人气较旺,改造后原则上须经营三年以上。

三、规划布局基本要求

(一)选址要求。与社区商业配套,选址应符合城市规划、土地利用规划和商业网点规划要求,手续齐全。菜市场外墙距有



毒有害污染源、易燃易爆有毒等危险品场所的直线距离 1 公里以上。

（二）位置要求。菜市场位置一般选择在居民区附近交通便捷处（不扰民、不妨碍正常交通），与其他必备型业态集中设置。一般在 500—1000m 的服务半径范围内不重复建设城区菜市场，避免资源浪费。

（三）面积要求。菜市场建筑面积根据居住区内服务人口、服务半径、各类饮食单位消费需求、社区生鲜超市设置情况等因素，合理确定市场规模和不同功能面积结构。一般按每千人 80—120 m² 的标准规划配置（区县可视情确定面积标准，保证居民购买肉菜食品需要）。小型（1 万人以下）、中型（1—3 万人）、大型（3 万人以上）社区，可分别配置建筑面积 600—1000 m²、1000—3000 m²、3000 m² 以上的菜市场。菜市场内蔬菜经营区营业面积一般应占全场总营业面积 1/3 以上。

四、设施设备基本要求

（一）建筑主体。菜市场应为室内市场，土建结构采用符合国家建筑、安全、消防要求的钢筋混凝土或新型材料结构。菜市场层高不低于 4m，其中，新建菜市场不低于 4.5m。

（二）停车场所。配置机动、非机动车停车场地，停车场占商业用房 10%左右。

（三）出入通道。场内主通道宽度不小于 3m，购物和其他



通道宽度不小于 2m。出口不少于 2 个，主要出入口门的宽度不小于 4m。

（四）场地设施。室内地面应铺设防滑地砖，符合吸水、防滑、易清扫要求，向通道两侧倾斜，保证通道无积水。内墙（含立柱四周）贴墙面砖，高度不低于 1.8m，其余部分内墙及天花板采用符合安全要求的防霉涂料及阻燃材料。

（五）柜台设施。摊位柜台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。柜台宽度 0.75m—0.9m、高度 0.7m—0.8m 为宜。柜台立面贴墙面砖，柜台靠通道外侧边沿应设挡水凸边，高度不低于 5cm。柜台内应留有同一位置摆放经检验合格的电子秤，电子秤设置位置应便于消费者查看。

（六）供水设施。配置合理、节约的供水系统，水量、水压保证需求。水产品供水应到摊位，肉类区供水到经营区，宰杀间、现场食品加工间等应供水到专间。设置供消费者使用供水点。配置高压水冲洗装置。

（七）排水设施。主排水设施结合主通道和购物通道走向设置，采用沉井式暗渠排水系统，设防鼠隔离网。主通道与购物通道交叉处设窨井（间距小于 10m），柜台内侧设地漏。购物通道下水道为暗道，不为明沟。柜台外地面排水槽宽度 8—10cm，深度 3—5cm，用不锈钢或耐腐蚀、易清洗材料制作并设地漏。柜

台内排水槽保持排水通畅，地面干燥，不堆积垃圾。宰杀间、现场食品加工间内设置下水管道。水产、畜禽肉类污水排放口设置隔离过滤处理设施。污水隔离过滤处理后接入城市污水管网。

（八）供电设施。配置符合用电负荷、安全的供电设施。空间照明布线整齐规范，采取暗线或穿管布线，符合安全线路负荷要求。配备漏电防护装置。经营区配置带接地线并符合低压电器使用的电源插座，水产区使用防水插座。柜台上方灯光照度达到100lx，肉类分割剔骨操作台灯光照度200lx。场内通道配备照明灯，各出入口设置应急灯。

（九）通风设施。室内宽敞明亮，窗户空气顺畅对流，自然采光好，通风条件良好。自然通风达不到要求的，采用机械通风。活禽销售点和需温控的食品专间设置排风设施。

（十）卫生设施。配置统一的废弃物容器、垃圾桶（箱）和集中、规范的垃圾房，垃圾房密闭，有上下水设施，不污染周边环境。每个经营户设置加盖垃圾桶（箱）。配置防尘、防蝇、防蟑螂、防鼠和灭鼠等设施。

（十一）消防安全设施。配置符合国家消防技术规范要求的消防栓、消防水带、干粉灭火器等消防器材。新建菜市场设置自动喷淋灭火系统、火灾自动报警系统。有专用消防车通道，有明显安全疏散标志。不得在市场交易场地设置生活用电和液化气设施。配置防盗设施、电子监控设备。



（十二）冷藏设施。有保质保鲜要求的商品配置温控设备或采取相应措施，冷冻水产品配置低温冷柜，冰鲜水产品配置冰台。

五、经营摊位基本要求

市场内经营者字号标牌统一规范。按照商业种类划行归市设置交易区，同类商品区域相对集中，分区标识明显。

（一）禽肉类摊位。柜台面积适宜。统一配置操作台、砧板、挂架、电子秤等专用器具。

（二）水产品摊位。设置操作台、砧板、蓄养池、排污槽和固定污物桶（置于操作台下）。活水鱼摊位外设高于鱼池（盆）上沿 20cm 的隔水墙。与其他食品加工经营区间距不小于 5m 或设有效物理隔离。

（三）活禽宰杀摊位。场外封闭专间，或相对独立设置，与其他经营区间距不小于 5m。设置封闭或半封闭活禽售卖、宰杀间，且每一活禽摊位的存放、宰杀、销售适当分离。使用笼子存放活禽，笼底设置接载粪便的设施；应设有隔离的集中宰杀场所，配备照明、通风、加热及上下水等设施设备。

（四）熟食、散装酱菜、糕点类摊位。配备全封闭式防尘、防蝇罩。熟食品摊位设置营业专间，配备带滑门玻璃、冷藏设备、消毒池、上下水、专用放置或展示容器。从事熟食、糕点、馒头等现场加工的设置加工间，配备相关设施，加工间与营业专间分开设置。直接入口食品的柜台距离活禽专柜、公共厕所、垃圾房

的间隔大于 20m。生熟、干湿、鲜活经营区间有通道分隔。

六、卫生管理基本要求

（一）环境卫生。地面干燥、清洁，无异味、无乱挂、无乱吊、乱张贴和垃圾堆积现象。不可食用物集中回收，统一处理。场内垃圾日产日清，定期清洗垃圾箱（房），保持购物环境整洁有序。公共厕所专人清扫，保持清洁卫生，并免费向市民开放。有完善的防蝇、防鼠设施，做到无鼠、无蝇侵害。市场内外卫生实行区域包干，明确责任人，设立专职卫生监督人员和日常保洁人员。

（二）设施卫生要求。鲜肉类、水产品、熟食类加工所有操作台、切割用具及盛器坚持每天严格清洗、消毒，并按规定位置加盖存放。活水鱼蓄养池应用消毒水定期清洗、消毒，其他蓄养用具定期清洗。

（三）从业人员卫生要求。设置专职食品卫生管理监督人员、日常保洁员和责任人。每个相关从业人员均持有效健康证，并能按照食品安全管理有关要求进行操作。

七、商品管理基本要求

（一）商品质量。严格商品进货管理，严格查验相关质量合格证明，建立可追溯机制。及时清退有毒有害、过期变质等不合格商品，建立不合格商品退市机制。

（二）入市检测。配置监测室、快速检测设备和专业检测人



员。对蔬菜、水果的有机磷类氨基甲酸酯类农药残留含量和水产品的甲醛等化学物质按照有关规定进行监测，建立检测档案和可追溯机制，公布检测结果。

（三）商品陈列。蔬菜上柜前加工整理。散装蔬菜、豆制品排列整齐，分类陈列。预包装蔬菜保持新鲜，整齐美观。生、熟食品分开放置。直接入口的酱腌菜加盖销售。肉类商品不着地存放和接触有毒有害及有异味物质。未销售完的豆制品、肉类商品放入冷藏设施。

八、经营管理基本要求

（一）制度规范。建立完善菜市场内部管理制度，主要包括菜市场管理人员工作制度、菜市场管理人员岗位目标责任制度、市场经营者守则、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、菜市场经营活动场内公示制度、商品预先赔付制度、市场档案管理等制度。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。

（二）计量及价格管理。必须使用符合国家标准的计量器具，定期校验。在明显位置设置公平秤。商品明码标价，内容真实、货签对位、标示醒目。禁止价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当价格行为。

（三）市场管理。市场服务管理办公室受理投诉处理，调解



纠纷，维护市场秩序；建立场内经营者的诚信经营档案；开展优秀经营户或诚信经营户评选活动。

（四）人员管理。建立管理人员培训制度，持证上岗，佩戴统一印制的胸标。

（五）公共服务。配置电子显示屏（显示当日市场商品价格等信息）、投诉电话、档案管理柜等基础设施，标牌齐全，设置规范，整齐统一。设立市场服务管理办公室、服务台、广播设施、顾客休息、宣传栏、公示栏、导图栏、供应区域标志、公平秤等服务设施。在显要位置设置投诉箱，公布投诉电话，及时受理并解决消费者投诉。

附件 2

生鲜超市设置规范

生鲜超市是指由依法核准的市场经营者开办的，以经营蔬菜、果品、水产品、禽蛋、畜禽肉、豆制品等生鲜农产品为主，并采取连锁经营、农超对接等现代经营模式的专营店或专卖店。超市周边交通方便、社区居民相对集中，服务对象主要以半径 500m 之内的社区居民为主，营业时间 12 小时以上。

本设置与规范所指生鲜超市应符合国家《超市销售生鲜农产品基本要求》，经营面积 200 m² 以上，生鲜区域面积达超市总营业面积 60% 以上。

一、产品分区要求

1. 生鲜区域应按生鲜农产品大类和不同类别生鲜农产品的保鲜、保质要求进行分区并明确标识。
2. 蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等应分区。
3. 冷（冻）藏农产品和非冷（冻）藏农产品应分区。

二、环境要求

1. 地面应平整、清洁、无积水，不应有影响环境卫生的污染源。
2. 墙面应采用易清洗材料，无污垢，无塔灰、无油垢、不

吸潮、不渗漏。

3. 天花板应无污垢、无塔灰，不滴漏。
4. 空间应宽敞明亮，照明设施应安全、卫生。
5. 空气流通、清新。

三、基础设施设备要求

（一）加工和陈展设施设备要求。

1. 应根据经营生鲜农产品需要，配备符合食品卫生安全的初级加工设施设备，为顾客提供分切、整理等服务。

2. 生鲜农产品应配备标牌或标签，并标明品名、产地、保存方法、单位价格等。

3. 应根据鲜活水产品要求配备蓄养池。

（二）保鲜贮藏设施设备要求：

1. 生鲜区域的农产品销售应配置必要的低温贮藏设备，包括冷藏库（柜）（ $0^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ ）和冷冻库（柜）（低于 -18°C ）、保鲜壁柜等。

2. 冷藏水产品销售应配备冰台或冷藏柜，鼓励超市配备制冰机。

3. 鼓励使用新型保鲜技术和设备。

（三）包装设施设备要求：

应根据生鲜农产品贮藏及交易的需要配备相应的包装、分拣和称量等辅助设备。



（四）卫生安全设施设备要求：

1. 应配备足够的防鼠、防蚊蝇、防蟑螂等常见病媒生物的防治装置和紫外线杀菌灯。
2. 应合理布置排污口，污水不能直接排入城市污水管网的应配备污水处理设施，污水排放应符合当地环保部门要求。
3. 应设置垃圾桶，并加盖密闭。
4. 应分别配置洗手池和器具清洗消毒池，配备消毒药剂、清洁剂，并正确标识。

四、工具容器及包装材料要求

1. 工具容器的材料应无毒、无异味、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒。
2. 生、熟产品工具容器应定期消毒；应分开使用，鼓励专品专用，避免交叉污染。
3. 容器（包括盆、盘、锅等）应表面光亮，无污垢、无残渣油渍等。
4. 生鲜农产品包装材料应符合国家或行业有关标准要求，包装材料的存放符合相关标准要求。

五、从业人员要求

1. 应设立负责食品安全的管理部门或配备食品安全管理人员，监控本超市的食品安全状况；应配备质量安全检验、环境卫生、消防安全管理、销售服务等方面的从业人员，相关人员应具



备相应的从业资格。

2. 从业人员应健康状况良好，定期进行身体检查，持有效健康证明上岗。

3. 应对从业人员进行卫生管理和食品安全方面知识的宣传和培训，推行培训上岗制度。定期对从业人员进行培训和考核，并将培训和考核的情况记录、存档。