

重庆市荣昌区人民政府办公室 关于进一步加强城区菜市场建设管理的通知

荣昌府办发〔2018〕6号

各镇人民政府，各街道办事处，区政府各部门，有关单位：

城区菜市场是居民“菜篮子”的重要组成部分，是公益性较强的城镇公共配套设施，与民生息息相关。规范菜市场建设与管理，体现了人民对美好生活的向往，既是一项民生工程，也是坚持以人民为中心的发展思想的具体实践。为进一步提升城区菜市场管理水平，按照市政府办公厅《关于加强城区菜市场管理的指导意见》（渝办发〔2011〕229号）、《关于进一步加强菜市场管理工作的通知》（渝办发〔2013〕199号）、《关于切实加强菜市场长效管理工作的通知》（渝办发〔2014〕54号）精神，经区政府同意，现就加强城区菜市场建设管理事宜通知如下：

一、理顺工作机制，落实主体责任

城区菜市场按照“政府统一领导、属地日常管理、部门依职监管”的原则，建立“区商务局牵头、属地镇街负责、各部门依职管理”的工作机制。

（一）落实管理主体责任。



1. 区商务局：牵头负责城区菜市场规划建设管理工作；负责编制菜市场布局定点规划，指导改造和新建菜市场；牵头制定城区菜市场的整治工作方案，并组织实施。

2. 属地镇街：负责辖区内菜市场的日常管理，督促市场开办者、经营者全面落实管理职责，协调有关部门依法监管；负责在规划部门指导下组织拆除辖区内菜市场周边违法建筑；负责牵头整治辖区内生鲜蔬菜占道经营点；负责规范管理农副产品自产自销经营点。

3. 区工商分局：负责履行市场监督管理职责，做好菜市场内的秩序监管；负责指导和督促市场开办者与商品经营者依法签订合同，建立健全市场管理制度；负责监管经营主体、商品质量、交易行为；加大对侵害消费者合法权益行为的查处力度，督促菜市场建立和落实保障消费者权益的制度，及时受理和处理申诉、举报；督促菜市场按功能分区规范经营，划行归市。

4. 区城管局：负责整治、取缔占道经营、摊外经营、出店摆放商品、乱设摊点等行为；负责对菜市场及周边环境卫生进行监管；推进菜市场场外经营人员入场经营；指导管理农副产品自产自销经营点。

5. 区食药监分局：负责菜市场食品和食用农产品质量安全监督管理，检测蔬菜、水果等食品农药残留，督促市场开办者落实农产品质量安全检测制度等，建立健全食品安全监管长效机制。



6. 区畜牧兽医局：负责监管和整治菜市场活禽屠宰点。

7. 区规划局：负责编制新建城区菜市场的控制性规划，并督促控制性规划的落实；负责指导并配合属地镇街依法拆除菜市场周边违法建筑；负责菜市场规划设计方案的审查，依法查处擅自改变菜市场规划和使用性质的行为。

8. 区质监局：负责市场计量器具和计量行为的监管，及时查处违法违规行为。

9. 区环保局：负责对菜市场环保工作的监管，依法查处城区菜市场排放污水和废气的环境违法行为。

10. 区卫生计生委：负责对菜市场开展病媒生物防制工作的指导；组织开展重大食品安全事故医疗应急救治。

11. 区公安局：负责加强对菜市场治安、交通秩序的指导管理，加强对市场业主消防安全主体责任的监管，在重点区域实施视频监控全覆盖，维护良好秩序。

12. 区发展改革委：负责指导市场开办者制定合理的收费标准并公示。

区财政局、区城乡建委、区国土房管局、区安监局、区林业局和供水、供电、供气等部门按照各自职责做好城区菜市场相关工作。

（二）落实市场主体责任。

1. 市场开办者：市场开办者是菜市场经营活动的组织和管理

理者，对市场内物业、治安、消防、计量、设施维护、环境卫生、食品安全、商品质量、经营秩序、价格等管理承担第一责任。市场开办者应当取得工商营业执照，依法经营；建立健全市场管理制度，做好日常管理；按照标准菜市场基本条件，及时维护和更新市场设施设备，做好场内交易商品划行归市；维护市场内外环境卫生，确保干净整洁；审查商品经营者的许可证和营业执照，把好准入关；配备监测设备和人员，坚持每天检查和监测所有食品；督促商户正确使用国家法定计量单位和合格计量器具；设置消费者投诉站；实行服务收费公示；落实消防安全责任，确保消防通道畅通，设施完好有效，及时整改火灾隐患；与商品经营者签订经营或租赁合同，加强督促和管理；承担市场改造升级的主体责任。

2. 商品经营者：商品经营者应当自觉遵守有关法律、法规、规章和菜市场管理制度，依法取得相关证照（除农民自产农副产品直销区外），亮照经营；不乱设摊点、占道经营，保持摊位内外干净整洁；认真履行食品安全责任；使用国家法定计量单位和检定合格的计量器具；实行明码标价；做好本摊位的消防安全工作，不乱拉乱接电气线路；遵守交易规则，自觉维护市场秩序，文明经商，诚实信用。

二、明确工作要求，科学合理布局

（一）合理规划布局。按照“蔬菜批发市场+城区菜市场+

生鲜超市（便利店）+自产自销点”多种方式相结合的方式，根据城市发展要求和市民生活需要，着力调整、完善城区蔬菜批发、零售、自产自销网点规划。对新城区规划预留菜市场建设用地，划出土地红线，纳入实施项目内容，严禁挪作他用。对老城区缺乏菜市场建设用地，不能规划建设菜市场的片区，扶持布局一批以生鲜蔬菜为主营业务的超市和便利店。积极构建以批发市场、城区菜市场、生鲜超市（便利店）为主导的网络体系，切实保障市民“菜篮子”。

（二）规范市场建设。新建城区菜市场必须符合菜市场规划布局，达到《重庆市标准化菜市场建设基本条件》，有符合工商登记注册的市场开办者。引导鼓励已投用的城区菜市场实施升级改造，达到《重庆市标准化菜市场建设基本条件》。大力发展功能配套完善的生鲜超市（便利店），鼓励生鲜超市（便利店）完善互联网+配送服务功能，逐步解决城区菜市场功能配套不足的问题。适度设立农副产品自产自销经营点，出台管理规范，配备管理人员，落实管理措施，方便群众生活。

（三）完善市场管理。属地镇街和区级有关部门要进一步落实责任，加强城区菜市场的管理，促进城区菜市场规范化运行。一是建立日常管理机制。明确管理责任，强化日常管理；二是强化市场主体监管。要定期开展执法检查，督促市场开办者认真履行管理第一责任人的责任，加强对市场物业、治安、消防、计量、



设施维护、环境卫生、食品安全、商品质量、经营秩序方面的管理，维护好市场秩序。三是保障食品安全。城区菜市场须规范配备快速检测设备和相应的工作人员，并按规定对市场内售卖的产品进行检测和公示，保障食品安全。四是加强环境卫生管理。建立菜市场卫生管理制度，定期开展检查，督促市场开办者做好市场卫生清扫、卫生保洁和垃圾清运，确保菜市场干净、整洁、卫生。五是有效疏解市场功能。引导经营小商品的百货类商户到菜市场外经营，保证城区菜市场业态功能的充分发挥。将菜市场内的活禽屠宰疏解到集中区域经营，并进行规范和整治，保障防疫安全。六是建立收费公示制度。菜市场摊位费等收费实行实名制管理，并进行公示，规范经营者转租转包行为。

（四）加强市场整治。负责菜市场日常管理的镇街和区级有关部门要加强城区菜市场周边环境秩序的整治，为城区菜市场健康发展营造良好氛围。一是严格划行归市，大力整治菜市场周边的占道经营行为，所有经营者必须在市场或门面内经营，坚决取缔骑门摊、店外店等占道经营行为。二是加强城区菜市场周边违章建筑的整治，依法拆除违法搭建设施。三是大力整治生鲜蔬菜占道经营点，按照“一点一策”的原则，有针对性地开展生鲜蔬菜占道经营点的规范和整顿工作。

三、强化保障措施，增强工作实效

（一）加强组织领导。城区菜市场建设管理工作领导小组负



责全区菜市场规划建设管理工作，领导小组成员单位要按照本通知明确的职能职责切实加强城区菜市场的建设管理，认真落实好工作责任、工作措施，领导小组办公室要加强统筹协调，督促各职能部门和镇街加强监管，形成合力，促进城区菜市场规范有序发展。

（二）强化政策扶持。新建符合规划的城区标准化菜市场，可以参照工业用途土地基准地价标准通过“招拍挂”的方式取得土地使用权。国有平台公司投资新建标准化菜市场，经商务主管部门认定，属公益性的可以按划拨方式办理供地手续，但禁止改变土地用途和性质。新建符合规划的城区标准化菜市场，菜市场建设部分的城市建设配套费按《重庆市城市建设配套费征收管理办法》（市政府令 253 号）有关规定执行。凡在城区内发展符合规划的标准化菜市场、生鲜超市（便利店），由区财政给予一定的资金支持，具体办法另行制定。菜市场的用电执行一般工商业及其他类别电价，用气与工业用气同价。

（三）开展示范创建。积极开展“菜篮子”示范工程创建活动，定期评比城区内示范标准化菜市场、示范生鲜超市（便利店）和示范农副产品自产自销点。对获评的每个示范标准化菜市场，给予 10 万元奖励补助；对获评的每个示范生鲜超市，给予 3 万元奖励补助；对获评的每个示范农副产品自产自销点，给予 2 万元奖励补助；对获评的每个示范生鲜便利店，给予 1 万元奖励补



助，进一步提高菜市场保障能力和管理服务水平。

（四）建立考核机制。各相关职能部门和属地街道要高度重视城区菜市场建设管理工作。城区菜市场建设管理工作领导小组办公室要加强对菜市场建设管理工作的督查考核，定期通报，并将考核结果报领导小组审定后纳入城市管理目标考核内容。

本通知所指城区主要指昌元、昌州街道主城区，其他各镇（街）城镇农贸市场建设管理可参照本通知有关规定执行。

- 附件：1. 重庆市标准化菜市场建设基本条件
2. 农副产品自产自销经营点设置规范
3. 生鲜超市设置规范
4. 生鲜便利店设置条件
5. 城区菜市场活禽宰杀摊位设置规范

重庆市荣昌区人民政府办公室

2018年1月22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筒（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。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

农副产品自产自销经营点设置规范

农副产品自产自销经营点,是指城市管理部门从便民利民角度出发,为调整城区市容环境与农副产品市场供给关系,有效解决农民自产农副产品销售难题,统一指导设置,安排专人管理,允许在限定时间、限定地点、限定规模从事农副产品经营活动的特定场所。

一、设置规范

(一)规范选址。农副产品自产自销经营点,应当按照合理布局、便民利民、经营有序、管理规范的要求,在城市居民密集且周边半径500米内未建菜市场的一部分闲置地块或背街小巷设立,以方便市民就近购买。

(二)控制规模。每个农副产品自产自销经营点,划设摊位原则上不超过40个。

(三)明确形式。农副产品自产自销经营点为限时限地限规模经营场所,不得设置固定摊位。

二、经营范围

农副产品自产自销经营点,经营品类为蔬菜、水果、禽蛋及鲜活家禽。



三、经营时间

农副产品自产自销经营点，每日经营时间限定为：上午6：00至10：00，下午16：00点至18：00。其余时段不得经营。

四、管理要求

农副产品自产自销经营点由城市管理部门监管，属地镇街社区负责日常管理，不得收费，不得阻碍交通，不得影响环境卫生和市容市貌。要在管理上做到“四必须”：必须专人管理，责任到人；必须有专人保洁，随脏随扫；必须按指定位置和限定规模经营，保持摊位整齐美观，实行“摊前三包”；必须在规定时间内撤市。对经营农户要求“五不准”：不准超出已核定的区域经营；不准乱搭乱挂；不准乱丢垃圾、乱排倒污水废水、乱堆放物品；不准损坏园林绿化和市政公用设施；不准堵塞交通和噪声扰民。

附件 3

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℃~5℃)和冷冻库(柜)(低于-18℃)、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。



附件 4

生鲜便利店设置条件

生鲜便利店是指由依法登记的个体工商户在自有或租赁门面开办，以经营蔬菜、水产品、畜禽肉等生鲜农产品为主，营业面积在 20 平方米以上，主要服务社区居民的便利店。

一、主体要求

1. 生鲜便利店经营者应当取得个体工商户经营资格。
2. 生鲜便利店经营者应当健康状况良好，持有效健康证明上岗。

二、场所要求

1. 具有合法、固定经营场所，经营场所面积 20 平方米以上。
2. 经营场所地面平整、清洁，墙面易清洗，无污垢，不渗漏。
3. 经营场所应当设置污水收集设施或建有排水管，并接入城市污水管网，确保不污染环境。

三、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. 生鲜农产品应合理分区，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。

4. 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。

5. 应合理布置排污口，污水排放应符合当地环保部门要求。

6. 应设置垃圾桶，并加盖密闭。

7. 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。

四、经营要求

1. 经营范围主要为蔬菜、水产品、畜禽肉等生鲜农产品。

2. 经营者应当履行食品安全责任，依法经营，不得出售农药残留超标的蔬菜，不得出售未经检验检疫或检验检疫不合格的肉类产品。

3. 经营者应当遵守市政管理相关规定，不得占道经营，不得影响环境卫生和市容市貌。

附件 5

城区菜市场活禽宰杀摊位设置规范

根据重庆市卫生和计划生育委员会、重庆市农业委员会、重庆市工商行政管理局、重庆市食品药品监督管理局转发《关于进一步加强活禽经营市场管理的通知》（渝卫函〔2017〕477号）、《应对 H7N9 联防联控工作机制关于进一步加强活禽经营市场管理的通知》（国卫应急〔2017〕44号）文件的有关要求，特制定城区菜市场活禽宰杀摊位设置规范。

一、宰杀区建设标准

设置独立封闭专间，每一活禽摊位的存放、宰杀、销售适当分离。消费者出入通道和活禽运输通道应当分别设置（不交叉），活禽宰杀加工区与消费者之间应当实施物理隔离（墙底砌砖 1m，上面用玻璃封闭，开玻璃小窗口），避免消费者与活禽直接接触。室内其余墙面满贴光面瓷砖，地面贴防滑瓷砖。合理规划设置活禽宰杀摊位的排污通道，确保排污顺畅，污水暂存池应当足以容纳摊位内清洁消毒产生的废水，废水隔离过滤处理后接入菜市场城市污水管网。宰杀区与市场其他经营区间距不小于 5m。

二、设施设备

配备与活禽宰杀规模相适应的消毒、通风和无害化处理等设

施设备，活禽宰杀区域设置专用盛血桶、热水器、流动水浸烫池、加盖的废弃物盛放桶等设施设备。

三、消毒

对活禽宰杀场所、活禽笼具、宰杀器具等要及时进行清洗消毒。严格执行活禽经营市场“1110”管理制度，落实活禽市场一日一清洗、一周一消毒、一月一休市、过夜零存栏措施。

四、粪污处理

对活禽粪便、污物以及宰杀活禽的废弃物等要按照规定进行集中收集和无害化处理。

五、车辆出入口设置消毒场所

在活禽宰杀摊位的车辆出口处和入口处分别设置车辆消毒场地，做好出入车辆的消毒工作，降低病毒随车辆出入传播扩散风险。