

DB32

江苏省地方标准

DB32/T 4037—2024

代替 DB32/T 4037—2021

农贸市场建设和管理规范

Construction and management specifications for markets of
agricultural produce

2024-12-27 发布

2025-01-27 实施

江苏省市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言Ⅲ

1 范围1

2 规范性引用文件1

3 术语和定义1

4 分级2

5 建设要求3

 5.1 通则3

 5.2 选址3

 5.3 面积3

 5.4 主体建筑3

 5.5 公共设施3

 5.6 市场布局5

 5.7 装修6

6 管理要求6

 6.1 运营设施6

 6.2 商品流通管理10

 6.3 卫生管理13

 6.4 安全管理13

 6.5 经营管理14

 6.6 运营评价与持续改进17

7 验证方法17

附录A（资料性） 蔬菜柜台示意图18

参考文献19

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。

本文件代替 DB32/T 4037—2021《农贸市场建设和管理规范》，与 DB32/T 4037—2021 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语“农贸市场举办方”(见 3.2, 2021 年版的 3.2)；
- b) 更改了术语“农产品废弃物”的定义(见 3.7, 2021 年版的 3.7)；
- c) 更改了选址中部分条款的表述(见 5.2.3, 2021 年版的 5.2.3)；
- d) 更改了关于窨井的条款[见 5.5.2.1 中的 b), 2021 年版的 5.5.2.1 中的 b)]；
- e) 增加了市场通风中引用的条款(见 5.5.4.1)；
- f) 更改了垃圾房的要求(见 5.5.5.1, 2021 年版的 5.5.5.1)；
- g) 增加了公共厕所中引用的条款(见 5.5.6.1)；
- h) 更改了监控设施中的条款,增加了引用标准(见 5.5.7, 2021 年版的 5.5.7)；
- i) 更改了市场布局中的条款,增加了引用标准(见 5.6.1~5.6.3、5.6.11, 2021 年版的 5.6.1~5.6.3、5.6.11)；
- j) 增加了市场布局中的条款(见 5.6.13)；
- k) 更改了装修材料的条款(见 5.7.1, 2021 年版的 5.7.1)；
- l) 更改了熟食专间中的条款,增加了引用标准(见 5.7.9, 2021 年版的 5.7.9)；
- m) 增加了对照明设施的要求(见 5.7.10)；
- n) 更改了蔬菜柜台的条款(见 6.1.2.1, 2021 年版的 6.1.2.1)；
- o) 更改了熟食销售专间中的条款[见 6.1.2.8 中的 b)、e)、f), 2021 年版的 6.1.2.8 中的 b)、e)、f)]；
- p) 增加了活禽零售专间条款(见 6.1.2.13)；
- q) 更改了安全快速检测实验室的条款,增加了引用标准(见 6.1.4, 2021 年版的 6.1.4)；
- r) 更改了市场服务设施中的条款(见 6.1.5.1、6.1.5.2、6.1.5.4, 2021 年版的 6.1.5.1、6.1.5.2、6.1.5.4)；
- s) 更改了信息化交易、溯源和管理系统功能中的内容(见表 4, 2021 年版的表 4)；
- t) 更改了视频监控设施的条款(见 6.1.6.1, 2021 年版的 6.1.6.1)；
- u) 更改了卫生设施的要求,增加了引用标准和部分要求(见 6.1.7, 2021 年版的 6.1.7)；
- v) 更改了鲜肉进货的要求条款内容(见 6.2.1.3, 2021 年版的 6.2.1.3)；
- w) 更改了关于家禽的条款(见 6.2.1.5, 2021 年版的 6.2.1.5)；
- x) 更改了检测有害物质的检测对象(见 6.2.2.1, 2021 年版的 6.2.2.1)；
- y) 增加了易腐和易变质水果存储条件(见 6.2.5.2.3)；
- z) 更改了对杀白家禽陈列的要求(见 6.2.5.6, 2021 年版的 6.2.5.6)；
- aa) 更改了酱腌菜的存放条件的要求(见 6.2.5.8.1, 2021 年版的 6.2.5.8.1)；
- bb) 更改了熟食制品存放的要求(见 6.2.5.9.3, 2021 年版的 6.2.5.9.3)；
- cc) 更改了市场销售商品包装的安全环保的表述(见 6.2.6.1, 2021 年版的 6.2.6.1)；
- dd) 更改了预包装食品包装要求,增加了引用标准(见 6.2.6.2, 2021 年版的 6.2.6.2)；
- ee) 更改了使用无毒环保型包装材料的要素(见 6.2.6.4, 2021 年版的 6.2.6.4)；

- ff) 增加了环境卫生的条款(见 6.3.1.7);
- gg) 更改了需要清洗和消毒的经营户范围(见 6.3.2.1,2021 年版的 6.3.2.1);
- hh) 更改了表中部分内容,增加了经营设备设施的脚注 a(见表 5,2021 年版的表 5);
- ii) 更改了出入口、道路监控的要求(见 6.4.4,2021 年版的 6.4.4);
- jj) 增加了管理制度的要求(见 6.5.2.1);
- kk) 增加了市场管理制度的条款(见 6.5.2.1、6.5.2.2);
- ll) 更改了市场快速检测依据的文件(见 6.5.4,2021 年版的 6.5.4);
- mm) 更改对经营人员证件的要求(见 6.5.6.1,2021 年版的 6.5.6.1);
- nn) 更改了计量器具管理的内容,增加了引用标准(见 6.5.8,2021 年版的 6.5.8);
- oo) 增加了市场管理人员的职责和管理及特种作业人员的要求(见 6.5.9.2);
- pp) 更改了市场文化建设的内容(见 6.5.12.1、6.5.12.4,2021 年版的 6.5.12.1、6.5.12.4);
- qq) 增加了文明市场创建及多媒体教育活动的条款(见 6.5.12.5、6.5.12.6);
- rr) 更改了市场组织活动的要求(见 6.5.13.1,2021 年版的 6.5.13.1);
- ss) 更改了应急管理的条款(见 6.5.14,2021 年版的 6.5.14);
- tt) 增加了档案管理的条款(见 6.5.15);
- uu) 增加了验证方法(见第 7 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江苏省市场管理协会提出。

本文件由江苏省现代服务业标准化技术委员会(JS/TC 11)归口。

本文件起草单位:江苏省市场管理协会、江苏华睿信用评估有限公司、基准科技服务张家港有限公司、江苏省蔬菜协会、南京市农贸市场协会、苏州华亿大市场管理有限公司、苏州宜冉物业发展有限公司、扬州民鲲市场经营管理有限公司、食源安技术服务泰州有限公司、国网江苏省电力有限公司常熟市供电分公司、江苏英华材料科技有限公司、畅洋智慧能源(南京)有限公司。

本文件主要起草人:商建华、徐强、包放霞、汪宜、颜培法、龚许帆、胡星意、徐闻博、赵俊、杨四方、吴军平、周环球、戴先福、张俊松、汤林林、吴力新、徐平、张国俊、姬磊。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

——2021 年首次发布为 DB32/T 4037—2021;

——本次为第一次修订。

农贸市场建设和管理规范

1 范围

本文件规定了农贸市场的分级、建设要求和运营管理要求。
本文件适用于新建和改造农贸市场的建设及运营管理。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB/T 2893(所有部分) 图形符号 安全色安全标志
- GB/T 4208 外壳防护等级(IP 代码)
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第 1 部分:通用符号
- GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17110—2008 商店购物环境与营销设施的要求
- GB/T 17217 公共厕所卫生规范
- GB/T 19095 生活垃圾分类标志
- GB/T 21720—2022 农贸市场管理技术规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 33659 农贸市场计量管理与服务规范
- GB/T 35873 农产品市场信息采集与质量控制规范
- GB 37487—2019 公共场所卫生管理规范
- GB/T 38738 病媒生物防制操作规程 农贸市场
- GB 50736 民用建筑供暖通风与空气调节设计规范
- GB 50763 无障碍设计规范
- CJJ 14—2016 城市公共厕所设计标准
- JB/T 8690 通风机 噪声限值
- DB32/T 4391 食用农产品集中交易市场快速检测室建设与管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农贸市场 **markets of agricultural produce**

以食用农产品现货零售交易为主,为买卖双方提供经常性的公开的固定的交易场地、配套设施和服

务的零售场所。

3.2

农贸市场举办方 **markets organizers of agricultural produce**

依法设立,为食用农产品交易提供平台、场地、设施、服务以及日常管理的企业法人或其他组织。

[来源:GB/T 21720—2022,有修改]

3.3

经营户 **business households**

向农贸市场举办方承租场地、进行现货零售交易的法人单位或自然人。

[来源:GB/T 33659—2017,3.3]

3.4

不可食用肉 **inedible meat**

“三腺”(甲状腺、肾上腺和有病变的淋巴结)、伤肉、霉变肉、病死肉等有毒有害肉品。

3.5

“三去”服务 **three elimination services of aquatic products**

经营户为消费者提供的,对冰鲜和活鲜水产品去除头尾、内脏和鳞皮的服务。

3.6

“四专”要求 **four special requirements for halal specialties**

生产、销售和储存(藏)清真食品的运输车辆、计量器具、容器和场地应当保证专用。

3.7

农产品废弃物 **agricultural produce waste**

果蔬、水产品、畜禽等不可食用部分和有毒、有害及变质农产品。

3.8

无害化处理 **harmless treatment**

将病死动物及不符合卫生要求的畜禽体或病变组织器官经过处理,达到对人畜无害的要求。

3.9

划行归市 **zoned to market**

对市场内商品按种类划分区域经营。

3.10

杀白 **poultry carcass**

对家禽屠宰、褪毛、清洗的加工处理过程。

4 分级

农贸市场(以下简称“市场”)按表 1 的规定分级。

表 1 农贸市场分级

级别	用地面积/m ²
小型	<1 000
中型	1 000~<5 000
大型	5 000~<20 000
特大型	≥20 000

5 建设要求

5.1 通则

农贸市场建设、消防和环保的要求,应符合国家、行业和地方标准规范。

5.2 选址

- 5.2.1 应符合城市规划、土地利用规划及商业网点规划的要求。
- 5.2.2 应与城市改造、居住区和社区商业建设相配套,并选择在交通便利处。
- 5.2.3 以市场外墙为界,直线距离 1 km 以内,不应存在有毒有害气体、水体、烟雾、粉尘等污染源,不应存在生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

5.3 面积

- 5.3.1 市场的建筑面积根据规划区域内居住人口、服务半径、消费需求等因素确定。
- 5.3.2 扩建市场的建筑面积应不小于 400 m²,新建市场的建筑面积应不小于 1 000 m²。
- 5.3.3 新建和改造市场应配套:
 - a) 内部仓库,应不小于建筑面积的 3%;
 - b) 停车场,应不小于建筑面积的 20%。
- 5.3.4 市场面积可按使用功能分配,比例为:
 - a) 商铺、摊位 55%;
 - b) 室内通道 35%;
 - c) 其他 10%。

5.4 主体建筑

- 5.4.1 新建市场应选择单一用途建筑或出入口相对独立的多用途建筑。
- 5.4.2 新建的单层式市场的层高应不小于 6 m,多层式市场的层高应不小于 4 m。
- 5.4.3 市场出入口数量和通道宽度应符合表 2 的规定。

表 2 出入口和通道要求

出入口和通道	大型农贸市场	中型农贸市场	小型农贸市场
出入口数量/个	≥6	≥4	≥2
主要出入口门宽度/m	≥5	≥4	≥4
室内主通道宽度/m	≥4	≥3	≥3
购物通道宽度/m	≥2.5	≥2	≥2
污物等其他通道宽度/m	≥2	≥2	≥2

- 5.4.4 交易厅(棚)应通风明亮。
- 5.4.5 多层式市场应分别设载人和载货电梯。
- 5.4.6 市场应按 GB/T 38738—2020 中 5.3.1 和 5.3.3.1~5.3.3.3 的规定设置防病媒生物设施。

5.5 公共设施

5.5.1 给水设施

- 5.5.1.1 应采用节水设施,竣工验收要求见《江苏省节约用水条例》。
- 5.5.1.2 场内供水设施应保证足够的水压和各交易区的用水需求容量,每户配置一水表。
- 5.5.1.3 场内应配置高压水冲洗装置。
- 5.5.1.4 每个固定摊位应统一配置洗手池。

5.5.2 排水设施

- 5.5.2.1 场内下水道应符合以下要求：
 - a) 采用沉井式暗渠(暗管)排水系统；
 - b) 主通道与购物通道交叉处应设窖井,窖井间距不宜大于10 m;有地下车库的市场按照建筑要求另行设计；
 - c) 排水沟应配置防滑、防臭、排水的盖板。
- 5.5.2.2 柜台内、外地面设弧形排水沟,应符合以下要求：
 - a) 宽度8 cm~10 cm,深度3 cm~5 cm；
 - b) 使用耐腐蚀、易清洗、易消毒的材料制作；
 - c) 设置直径不小于4 cm的下水口,上设耐腐蚀网罩。
- 5.5.2.3 鲜活、冰鲜水产和家禽经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施。
- 5.5.2.4 雨、污水排放系统应设置过滤处理设施,并符合以下要求：
 - a) 无污水管网的市场,污水排放应增设污水处理设施；
 - b) 有污水管网的市场,污水隔渣过滤处理后接入污水管网。

5.5.3 供电设施

- 5.5.3.1 应配备符合用电负荷且安全的供电设施。电线铺设以暗线为主,并配备漏电防护装置,使用大功率电器的,应按供电部门要求设置专线。
- 5.5.3.2 每个经营户配置一个电表。
- 5.5.3.3 按 GB/T 4208 规定的要求选择电源插座防护等级,插座应接地线,不同经营区插座的数量见表 3。

表 3 农贸市场插座数量

经营区域	数量/个
水产类	≥4
肉类	≥4
普通类	≥2

- 5.5.3.4 场内通道应配备照明灯。

5.5.4 通风设施

- 5.5.4.1 市场通风应符合 GB 50736 规定的要求。
- 5.5.4.2 新建和改造市场应配置完备的通风设施,建筑面积在 2 000 m² 以下的,排风机的功率总和应不小于 3 kW;建筑面积大于 2 000 m² 的,每大于 100 m²,功率总和应相应增加 300 W。排风机噪声限值应

符合 JB/T 8690 规定的要求。

5.5.4.3 新建的市场,四周应设有若干气窗,保持室内自然通风良好。

5.5.4.4 食品专间应配置相应的通风设施。

5.5.5 垃圾收集设施

5.5.5.1 垃圾房宜设置在市场外围,距离熟食区应不小于 30 m,距离豆制品、酱菜等直接入口食品的经营区应不小于 25 m。

5.5.5.2 垃圾房面积应符合以下规定:

- a) 3 000 m² 及以上的市场,应不小于 25 m²;
- b) 3 000 m² 以下的市场,应不小于 15 m²。

5.5.5.3 垃圾房内应设置给、排水设施,排水沟加设过滤设施,按照雨污分流的要求,与对应排水管网相连接。

5.5.6 公共厕所

5.5.6.1 市场公共厕所应符合 GB/T 17217 规定的要求。

5.5.6.2 单层式市场,宜独立设置;多层式市场,宜每层设置。建设标准不低于 CJJ 14—2016 中 3.0.5 和 3.0.6 规定的二类要求,女厕位与男厕位比例宜不小于 2:1。

5.5.6.3 距离熟食区应不小于 30 m,距离豆制品、酱菜等直接入口食品的经营区应不小于 25 m。

5.5.6.4 厕所门不应直接面向交易区。

5.5.7 监控设施

应设置全场电子监控系统,并设立监控室。监控设施应符合 GB/T 21720—2022 中 5.6.1 规定的要求。

5.6 市场布局

5.6.1 市场出入口应设挡车护栏。有条件的市场可单设货物出入口。市场出入口、通道等公共空间,应设置无障碍通道,设计应符合 GB 50763 规定的要求。

5.6.2 应设置停车区并符合 GB/T 21720—2022 中 5.8.6、5.8.7 规定的要求,停放指引标志应醒目、清晰。宜充分利用地下空间设置停车场(库)。

5.6.3 交易区应划行归市,大类商品柜台面积宜按以下比例分配:

- a) 蔬菜区 35%;
- b) 水产区 12%;
- c) 肉食品区 13%;
- d) 豆制品区 5%;
- e) 家禽区 4%;
- f) 蛋类区 3%;
- g) 其他 28%。

5.6.4 鲜、活、生、熟、干、湿等同类商品经营区应相对集中,并符合 GB 31621—2014 中 6.1 规定的要求。分区标志清晰,经营区之间应有通道分隔,防止交叉污染。

5.6.5 应设置农民自产自销交易区。

5.6.6 市场内部仓库应设置存放各类工具的专间。

5.6.7 市场应设置冷藏室。

5.6.8 市场应单独设置肉类预分割整理间。

5.6.9 市场应单独设置净菜整理间。

5.6.10 水产经营区宜设置在靠墙侧,布局相对集中。

5.6.11 应设腌腊制品、熟食制品、酱菜、调味品、粮油制品、南北货、品牌专营及需现场加工的食品专柜或专间,并符合 GB/T 21720—2022 中 5.2.1 规定的要求。

5.6.12 餐饮服务应相对集中设置在专门区域,周围不应有污水或其他污染源。

5.6.13 应配置与市场规模相匹配的装卸场所。

5.7 装修

5.7.1 装修应采用符合消防相关标准要求、具有绿色十环标志的建材产品。

5.7.2 市场地面应无积水、防滑、易清扫,宜铺设防滑地砖,并向通道两侧排水沟倾斜。

5.7.3 内墙立面和立柱应贴墙面砖,高度不低于 1.8 m。

5.7.4 房顶、内墙立面不贴墙面砖的部位可采用防霉涂料,吊顶应采用燃烧性能为 A 级的装修材料。

5.7.5 室内空中无明管道、栏板以及其他线路,必须悬挂的证照、灯具线路除外。

5.7.6 市场经营户字号标牌应统一、内容应规范。

5.7.7 净菜整理间应配备给、排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集设施。

5.7.8 水产经营区内墙面铺设瓷砖应到顶,内侧排水沟中设废弃物收集篮。

5.7.9 专间应符合 GB/T 21720—2022 中 5.2.2 规定的要求;熟食专间墙裙应铺设到顶,且熟食间内不应有明沟,应设防臭地漏。

5.7.10 不应使用对商品的真实色泽等感官性状造成明显改变从而误导消费者的照明等设施。

5.7.11 合理规划网络布线,包括且不限于市场公用设施、网络通信设施等。

6 管理要求

6.1 运营设施

6.1.1 柜台、专间总体设计

6.1.1.1 根据人流量和面积,设计成岛式或条式柜台。人流量大,宽敞的市场宜采用岛式柜台。

6.1.1.2 市场内所有的柜台按品类设置,同品类柜台应排列整齐。

6.1.1.3 同一经营区域,柜台内应设统一位置摆放智能衡器,该位置应便于经营户操作和消费者查看。

6.1.1.4 柜台区域内应配备统一的商品摆放容器。

6.1.1.5 标价签、柜台号牌等应统一制作,号牌和证照悬挂装置统一设置。

6.1.1.6 应按 GB/T 38738 规定的要求配备防蝇、防鼠、防蜚蠊等病媒生物设施。

6.1.2 柜台、专间分类设计

6.1.2.1 蔬菜柜台

蔬菜柜台宜符合以下要求:

a) 固定式柜台(示意图见附录 A 中图 A.1):

- 1) 外侧高 65 cm,内侧高 85 cm,呈斜面,台面宽 90 cm,长 150 cm~200 cm,设置活动式隔断;
- 2) 柜台外沿包边处理,沿口高不小于 8 cm;
- 3) 柜面用面砖等铺贴;
- 4) 每个台面设两个直径不小于 4 cm 的下水口,上设耐腐蚀网罩;

- 5) 排水管道与总排水管道应密封连接;
- 6) 每组柜台设4~6个柜台;设进出口1~2个,宽70 cm。
- b) 开架式柜台(示意图见附录 A 中图 A.2):
 - 1) 柜台前高70 cm、后高80 cm,长180 cm~200 cm,宽100 cm;
 - 2) 柜面宜设置为分隔式,陈列格数宜统一;
 - 3) 柜台架子宜统一采用防腐、防锈管材;
 - 4) 柜台架子可采用固定式、活动式或组合装配式。

6.1.2.2 水果柜台

应统一采用斜面或阶梯摆放式设计。

6.1.2.3 水产品柜台

水产品柜台按照产品类型设计,宜符合以下要求。

- a) 冰鲜水产品柜台及附属设施要求为:
 - 1) 柜台采用不锈钢结构或砖砵结构;
 - 2) 台面四周设挡水凸边,凸边内侧设宽10 cm、深0.5 cm的水槽,直通下水管道;
 - 3) 台面上覆盖易清洁的沥水面板;
 - 4) 砖砵结构柜台立面贴面砖。
- b) 鲜活水产品柜台及附属设施要求为:
 - 1) 蓄养池可采用活动式蓄养容器或固定式砖砵结构:
 - 蓄养容器置于高30 cm~50 cm柜台;柜台外沿设不低于20 cm的挡水凸边,蓄养容器使用聚乙烯、玻璃等无毒无害材料,规格统一;
 - 砖砵结构蓄养池,底部高30 cm~50 cm。蓄养池内设一直径不小于4 cm的下水口。
 - 2) 蓄养池配置加温和低噪声增氧设施,增氧机用防腐、防锈支架牢固安装在墙上。
 - 3) 每个摊位内设置统一的配有隔离挡板的宰杀操作台、水龙头、排水口、排污槽和固体废弃物收集桶,收集桶置于操作台下方。

6.1.2.4 水发产品柜台

采用不锈钢结构或砖砵结构,台面四周设不低于20 cm的挡水凸边,并设一直径不小于4 cm的下水口,上设耐腐蚀网罩。

6.1.2.5 肉类柜台

应采用不锈钢或厚质木板台面。用于砍、剁的砧板应直接嵌在台面上或置于柜台内统一设置的固定砧板架上。柜台宜设置统一的装置,用于公示动物检疫合格证。

6.1.2.6 非活禽类柜台(专间)

柜台应配有密闭、冷藏保鲜、防尘设施。

6.1.2.7 半成品柜台

经腌制、调制加工后的净菜、火锅食品、肉菜制品、豆制品和冷冻食品等半成品柜台应配有密闭、冷藏保鲜、冷冻和防尘设施。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/71621013200011032>