

ICS 03.100.01
CCS A 10
备案号：80257-2021

DB11

北京市地方标准

DB11/T 309—2021
代替 DB11/T 309—2005

社区菜市场设置与管理规范

Specifications for facility construction and management of community
fresh food market

2021 - 03 - 29 发布

2021 - 07 - 01 实施

北京市市场监督管理局

发布

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DB11/T 309-2005《社区菜市场（农贸市场）设置与管理规范》，与DB11/T 309-2005相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修订了社区菜市场定义内容（见 3.1, 2005 年版 3.1）；
- b) 增加了楼层式菜市场应设置电梯或扶梯要求（见 4.1.3.10）；
- c) 增加了电动车辆管理要求（见 4.1.3.11）；
- d) 修订了活禽交易相关要求（见 4.1.4.3, 2005 年版 6.1.3）；
- e) 修订了污水排放要求（见 4.2.1.8、4.2.1.9、4.2.1.10, 2005 年版 5.1.6）；
- f) 增加了防汛设施要求（见 4.2.5）；
- g) 增加了厨余垃圾分类要求（见 4.2.6.3, 4.2.6.4, 4.2.6.5, 4.2.6.6）；
- h) 增加了追溯制度、消防制度、用水用电制度、防汛制度、应急管理制度等（见 5.2.1.1）；
- i) 删除了活禽加工内容（2005 年版 7.3.5）。

本文件由北京市商务局提出并归口。

本文件由北京市商务局组织实施。

本文件起草单位：全国城市农贸中心联合会、北京市鑫绿都农副产品市场中心、北京玉泉东商品交易市场有限责任公司。

本文件主要起草人：马增俊、申志勇、焦长义、纳绍平、范宇光、王菲、尚呈。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——DB11/T 309—2005；

——本次为第一次修订。

社区菜市场设置与管理规范

1 范围

本文件规定了社区菜市场开业技术条件、经营管理要求等内容。

本文件适用于北京市社区菜市场的新建、改造和运营。农贸市场与社区菜店可参照执行。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8978 污水综合排放标准
GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号
GB/T 17110 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 31712 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 鼠类
GB/T 31717 病媒生物综合管理技术规范 环境治理 蚊虫
GB/T 31718 病媒生物综合管理技术规范 化学防治 蝇类
GB/T 37813 公共机构节水管理规范
GB 50015 建筑给水排水设计标准
GB 50016 建筑设计防火规范
GB 50034 建筑照明设计标准
GB 50140 建筑灭火器配置设计规范
GB 50222 建筑内部装修设计防火规范
GB 50763 无障碍设计规范
DB11/T 1094 农贸市场公平秤设置与管理规范
DB11/ 1624 电动自行车停放场所防火设计标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

开办者 initiator

为食用农产品交易提供平台、场地、设施、服务、风险防控、日常管理和市场秩序维护的企业法人或其他组织。

3.2

经销商 distributor

在市场从事食用农产品现货销售的法人、自然人及其他组织。

3.3

社区菜市场 fresh food markets

由市场开办者提供固定商位（包括摊位、专间等）和相应配套设施及服务，实施统一经营管理，多个经销商进场独立从事果蔬、肉禽蛋及其制品、水产品、乳制品、豆制品、干货食品、调味品、粮油等食用农产品及其制品为主的零售交易的经营场所，简称菜市场。

4 开业技术条件

4.1 场地要求

4.1.1 选址及面积

4.1.1.1 应符合北京市建设总体规划和商业网点布局规划，并符合交通、环保、消防、卫生等有关规定。

4.1.1.2 以菜市场外墙为界，四周外墙1km距离以内，不应有烟雾、粉尘、有毒有害气体等污染源。

4.1.1.3 新建、改造菜市场应规划临时卸货场和非机动车停放区，并有明确标识。有条件的市场宜根据市场规模设置机动车停放区。

4.1.1.4 新建菜市场建筑面积宜按每千人50m²~100m²标准规划配置，不宜小于500m²。

4.1.1.5 应按服务半径不小于800m，服务人口0.5~2万人左右的标准配置。

4.1.1.6 蔬菜经营区营业面积不应少于市场总营业面积的1/3。

4.1.2 场内环境

4.1.2.1 场门应清洁、美观，有明确、完整的名称标识。

4.1.2.2 场内空间应通透、宽敞、明亮，具有良好的通风条件。

4.1.2.3 通道宽敞，符合人流、物流畅通要求。

4.1.2.4 地面应硬化、平整、防滑、耐腐蚀、易清洁。

4.1.2.5 产生的噪音应控制在60dB以下。

4.1.2.6 环境卫生应符合GB 31621的要求。

4.1.2.7 场内空间环境照明应符合GB 50034的要求。

4.1.3 建筑及装修

4.1.3.1 宜是封闭式建筑结构。宜采用新型环保材料建筑。

4.1.3.2 建筑及内部装修应分别符合GB 50222和GB 50016的要求。

4.1.3.3 场内顶棚净高应不低于4.5m。吊顶使用材质应具备阻燃、防霉功能。

4.1.3.4 各出入口应设置应急灯。出入口不得少于2个，并明显标识。主要出入口应直接面对通道，且宽度不小于4m，其他出入口宽度不小于2.5m。

- 4.1.3.5 菜市场沿街部分的长度大于150m或总长度大于220m时，应设置消防车通道，确有困难时，应设置环形消防车道，消防车道的宽度、净高度不应小于4m。
- 4.1.3.6 菜市场根据营业需要合理设置通道位置和宽度，且通道宽度不小于2.5m。分设主、辅通道的，主通道宽度不小于3m。摊位营业通道宽度不应小于1.1m。
- 4.1.3.7 菜市场内应设置安全疏散指示标志，该标志宜置于安全出口、疏散通道和其他主要疏散线路的顶部、地面或靠近地面1m以下的明显位置。安全疏散指示标志的间距不应大于20m。
- 4.1.3.8 水产经营区、主食厨房、熟食经营专间墙面应瓷砖到顶，其余内墙瓷砖高度不低于2.5m。
- 4.1.3.9 地面铺设材料应符合吸水、防滑、易清扫的要求，并向排水槽倾斜。
- 4.1.3.10 楼层式菜市场应设置运输货物的专用电梯或安装扶梯，其数量应根据菜市场实际需求确定。
- 4.1.3.11 室内不应为电动自行车、叉车等电动车充电，且不应停放。
- 4.1.3.12 有条件的市场可建设电动自行车集中停放和充电设施，建设标准应符合DB11/ 1624的要求。

4.1.4 场内布局

- 4.1.4.1 场内大类商品应布局合理，按食品区与非食品区分区。食品区严格按种类划分区域，鲜、活、熟、干、湿食品区应相对集中。
- 4.1.4.2 场内对分区应标识明确，分区之间应有通道分离。
- 4.1.4.3 场内不应经营活畜禽。
- 4.1.4.4 食品摊位的设置应做到生熟食分开，鲜活食品和其他食品分开，预包装食品和散装食品分开，待加工食品和直接入口食品分开。
- 4.1.4.5 熟食、酱菜调味品、品牌专营食品、清真食品及需现场加工的食品等应设专间经营，专间不宜小于8m²。初加工食品现场制售面积不小于12m²，烘焙食品现场制作面积不小于20m²。
- 4.1.4.6 熟食、豆制品、酱菜等直接入口食品的柜台距离厕所、垃圾房的间隔应大于20m。
- 4.1.4.7 清真食品专柜应距出售猪肉及其制品的柜台或销售区3m以上。
- 4.1.4.8 有条件的菜市场宜开设线上服务区。

4.2 设施设备要求

4.2.1 给排水

- 4.2.1.1 给排水设施应符合GB 50015的规定。
- 4.2.1.2 场内经营用水应保证足够的水量、水压，水质应符合国家GB 5749的要求，宜在保证用水卫生的条件下使用循环水。
- 4.2.1.3 场内上下水道应确保畅通。
- 4.2.1.4 应急用储水设备应有防污染和清洗消毒设施。
- 4.2.1.5 水产摊位应将供水龙头接到摊位或专间，肉类摊位供水应到摊位或经营区，熟食、豆制品摊位等应供水到专间。各供水点应单独配置水表。
- 4.2.1.6 场内通道与柜台邻接部分及柜台内应设排水明槽，沟槽底部应呈弧形，宽度为8cm~12cm，弧底深度为3cm~5cm，应在出水口使用耐腐蚀、易清洗的地漏。水产区每个地漏汇水面积不应大于36m²。排水槽应加盖箅子。
- 4.2.1.7 污水排放应符合GB 8978的规定。

4.2.2 供电

- 4.2.2.1 应配备满足用电负荷、安全的供电设施，宜集中管理，一户（区）一表，有条件的单独设置配电室。
- 4.2.2.2 电线铺设应以暗线为主，并配备漏电防护装置。

4.2.2.3 电源插座应接地线。

4.2.2.4 应采用防潮、防爆型照明灯具。场内吊顶的照明灯具宜采用嵌入式安装。

4.2.3 通风

4.2.3.1 应根据市场空间位置及规模配置相应机械通风设施。在不影响食品保鲜情况下，宜采用自然通风。

4.2.3.2 需要实施温控的专间宜配置通风及温控设施。

4.2.4 消防

4.2.4.1 消防器材配置应符合GB 50140的规定。

4.2.4.2 应安装电气火灾监控设施。

4.2.4.3 市场出入口显著位置应设置消防设施分布图、紧急疏散通道图。

4.2.4.4 防火设施应符合GB 50016的要求。

4.2.4.5 不应设置液化气和明火设施。

4.2.4.6 设有贮存场地的，应符合消防管理要求。

4.2.5 防汛

应配备防洪沙袋、铁锹等防汛物资，并明显标识。

4.2.6 卫生

4.2.6.1 应按垃圾分类要求配置废弃物收集容器。每个摊位应设置密闭式垃圾桶或垃圾箱，有条件的应配备封闭的垃圾分类处理间。

4.2.6.2 加工间和经营专间应配置废弃物存放专用密封容器。

4.2.6.3 新建市场应配置厨余垃圾就地处理设施。

4.2.6.4 已建成的市场厨余垃圾产生量每日达到10桶及以上的（以每桶240L容量计），应配置厨余垃圾就地处理设施；厨余垃圾产生量未达到每日10桶的，宜配置厨余垃圾就地处理设施。

4.2.6.5 宜推行“净菜上市”，从源头加强监管，控制厨余垃圾产生量。

4.2.6.6 应设有防鼠、防蚊、防蝇设施，分别符合GB/T 31712、GB/T 31717、GB/T 31718的要求。

4.2.6.7 市场内应配备清洁墙面地面和设施设备的冲洗装置。

4.2.6.8 应配置清洁消毒设施设备。

4.2.7 陈列

4.2.7.1 摊位柜台应按不同品类统一设置。

4.2.7.2 柜台高度外侧宜为70cm，内侧宜为80cm，呈斜面形或阶梯形，长度和宽度根据实际需要由菜市场统一确定。

4.2.7.3 砖混结构的固定柜台立面应贴浅色墙面砖，内外侧地面均设排水槽，柜台与通道临接处挡水凸边的水封高度不低于5cm。

4.2.7.4 鲜活水产品蓄养池外侧应设隔水墙，隔水墙应高出蓄养池上沿20cm。宜采用透明玻璃的蓄养池。

4.2.7.5 清真类食品柜的设置与经营活动应符合《北京市清真食品经营规范（试行）》。

4.2.7.6 冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台应使用无毒无害、易清洗的台面。

4.2.8 加工专间

4.2.8.1 专间内应根据经营食品加工、卫生及保鲜需要，配备消毒池、上下水、操作台、专用加工用具、容器具、冷藏及温控设施等。

4.2.8.2 宜设立全程冷链流通食品经营专间，配置相应温控设施设备。

4.2.9 温控

4.2.9.1 冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜。

4.2.9.2 生鲜肉应配备冷藏柜。

4.2.9.3 冰鲜水产品应配备冰台等。

4.2.9.4 预包装食品的应依据其储存条件配备冷藏柜等。

4.2.9.5 应按商品生理特性提供适宜的保鲜设施。

4.2.10 检测及计量

4.2.10.1 应根据需要配置农药、兽药残留快速检测设备。

4.2.10.2 应统一配置经检定合格的电子秤。电子秤应摆放位置统一、醒目。

4.2.10.3 场内出入口附近应设置公平秤。公平秤的设置和管理应符合DB11/T 1094的要求。

4.2.10.4 强制性检定计量器具应由菜市场统一购置、统一管理、定期核验、按期送检，并做好登记造册。

4.2.10.5 水产品销售应在包装前称净重量。

4.2.10.6 对定量包装的商品应做好日常计量监督管理，定量包装商品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4.2.11 公共设施

4.2.11.1 市场入口处应设场标、入场须知及摊位示意图，场内设置指示标志。市场标识设置应符合GB 10001.1的规定。

4.2.11.2 市场出入口、通道等公共空间凡设台阶的应设置无障碍通道，无障碍设施设置应符合GB 50763的要求。

4.2.11.3 配备电子显示屏，设置价格、检验检测及食品安全等信息公示栏。

4.2.11.4 设置宣传公示栏、公称处、意见箱、投诉箱、公共投诉电话等，宜设置供水及休息设施。

5 经营管理要求

5.1 经营要求

5.1.1 经营主体资质

市场开办者应取得经营许可证照。

5.1.2 经销商管理

5.1.2.1 应与菜市场开办者签订书面合同，明确双方职责与义务。

5.1.2.2 食品经营许可证应确保证照齐全、真实、不过期。

5.1.2.3 商品的检疫检验及检测证明、商品合格证、送货单、确认单等证单应齐全，自行保管，随时备查，并记录购销台帐。

5.1.2.4 应落实消防安全管理责任，不应在经营场所内住宿。

5.1.2.5 菜市场宜实行统一电子结算，可采用老年卡、电子支付等便民结算方式。

5.1.2.6 宜采用与新型业态相结合的经营模式。

5.1.2.7 经销商应依据《北京市生活垃圾管理条例》相关规定进行垃圾分类。

5.1.3 商品陈列及保鲜

5.1.3.1 商品宜按种类分区、分等分级及分架陈列。

5.1.3.2 蔬菜应按包装菜、散装菜分开陈列销售。散装菜摆放应不探出柜台，排列整齐，同一种规格的菜放置一处。

5.1.3.3 水果陈列宜按品种规格整齐码放。

5.1.3.4 肉类应按家禽肉、牛肉、羊肉、猪肉、加工肉食品等分类陈列销售。冷却肉和肉类制品应在透明冷藏柜中出样销售，冷藏柜温度应在0℃~4℃并能显示温度。

5.1.3.5 鲜活水产品应置于蓄养池中陈列销售，蓄养池中的水应定期更换，保持水质清洁，供氧充足；水发产品和鲜活贝类宜在20℃以下水中陈列销售；冰鲜水产品宜置于冰台销售；冷冻产品应在-18℃以下保存。

5.1.3.6 豆制品、熟食制品宜放入透明玻璃柜中陈列销售。

5.1.3.7 转基因食品应明确标示。

5.1.4 零售加工

5.1.4.1 散装蔬菜上柜前宜净菜销售。需保鲜的应使用保鲜膜包装，需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

5.1.4.2 肉类统货的分割剔骨，有条件的应在场内肉类分割间进行。

5.1.4.3 活鲜、冰鲜水产品宜提供现场去头、去内脏、去鳞等加工服务。

5.1.4.4 进行食品现场生产、加工的，应按规定取得食品经营许可证。

5.1.5 包装

5.1.5.1 应使用无毒、可降解、环保型包装材料或包装袋。

5.1.5.2 零售的鲜肉、加工后的鲜鱼，以及豆制品、酱卤制品等应使用食品袋包装。

5.1.5.3 预包装食品标签应符合GB 7718的相关规定。

5.1.6 品牌食品经营

5.1.6.1 宜引进品牌食品进场经营。

5.1.6.2 对进场品牌食品及其生产单位的资质应定期进行核验，对每批食品生产日期、质量状况等做台账记录。

5.1.6.3 经营定制品牌食品的，应对委托加工生产食品的生产日期、数量、生产单位、质量状况进行记录，确保食品可追溯。

5.2 管理要求

5.2.1 制度要求

5.2.1.1 菜市场应建立管理制度，包括但不限于食品安全追溯制度、贮存管理制度、卫生责任制度、安全保卫制度、商品抽检制度、垃圾分类日常管理制度、计量管理制度、消防管理制度、用水用电制度、防汛管理制度、应急管理制度、经销商档案管理制度、市场承诺制度、合同管理制度、投诉制度等。

5.2.1.2 菜市场应编制市场管理工作手册，内容包括但不限于管理人员工作流程、各部门职责及责任制度、专业经营管理人员应知应会标准和培训考核制度、从业人员个人健康状况管理制度、设施管理、商品卫生质量管理、经销商管理、环境卫生管理等。

5.2.1.3 菜市场应建立分类管理台账制度，内容包括但不限于商品进销、不安全商品清退处理、消费者投诉，计量器具核验及年检记录、场内设施安全等。

5.2.1.4 菜市场应建立对重点商品的销售统计和分析制度，对粮油、肉禽蛋、果蔬等大类商品进行定期统计和价格监测。

5.2.1.5 菜市场应建立诚信经营管理制度。应对所有入场经营者设立信用档案，发现失信违规、违法经营或商品质量问题时应记录在册，并公示。

5.2.2 商品管理

5.2.2.1 经营商品应符合国家和北京市相关规定。

5.2.2.2 鲜肉类应附有检疫检验合格证明；豆制品和熟食制品应从有经营资质的企业进货；清真类食品进货应符合《北京市清真食品经营规范（试行）》的规定。

5.2.2.3 商品应具备来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证。

5.2.2.4 应对入市蔬菜、水果进行快速抽样检测，并在明显位置及时公示检测结果。

5.2.2.5 商品出现变质等质量卫生问题时，应及时下架封存。

5.2.2.6 商品应明码标价。价签应清晰标注品名、产地、计价单位、价格、等级、规格等信息。

5.2.2.7 应建立经销商商品采购、运输、销售过程的质量安全追溯信息记录，并保存至少6个月。

5.2.2.8 应制定销售召回预案。当商品发生质量安全事故时，确保能追溯和召回商品。发生食物中毒事故或其他食源性疾患的，应及时封存问题商品，上报市场监管部门。

5.2.3 卫生管理

5.2.3.1 菜市场卫生防疫要求应符合国家和北京市相关规定。

5.2.3.2 应实行区域包干，并明确责任人，应设公共卫生保洁人员。

5.2.3.3 每日停止营业后应及时通场清扫，次日上货后各经营摊、间应保持环境卫生。

5.2.3.4 菜市场对于检查出的不符合要求的食品应配备专用容器，由专人负责每日回收，统一处理并做好台账记录。

5.2.3.5 鲜肉、水产、熟食、豆制品所用的操作台、砧板以及各类切割工具及盛器应每日清洗、消毒。现场制作肉糜、肉丸的机械应每日清洗、消毒。切割用具及容器应在规定位置加盖存放。

5.2.3.6 熟食销售及食品加工人员上岗时应穿戴工作服、工作帽、口罩操作，操作前应对双手进行消毒，收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具。上岗时不应留长指甲、指甲油，不应涂香水、佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

5.2.3.7 设有贮存场地的，应符合食品卫生管理要求。

5.2.3.8 菜市场内公共卫生间应符合 GB/T 17217 要求。

5.2.3.9 场内垃圾应按《北京市生活垃圾管理条例》相关规定分类收集，并交由有资质的单位及时清运出场。

5.2.3.10 应在责任范围内开展垃圾分类知识宣传，指定专人负责指导、监督进行垃圾分类。

5.2.4 应急管理

5.2.4.1 开办者应建立针对火灾、地震、重大突发事件等的应急管理预案，并定期组织工作人员和经销商开展相关知识学习和开展应急演练。

5.2.4.2 开办者应建立突发公共事件防控相关工作制度，发生突发公共事件时应配合卫生健康、消防、治安等部门做好相关处置工作。

5.2.4.3 应在疾控、消防、气象等机构指导下，做好相关应急工作。

5.2.4.4 必要时应根据突发公共事件波及的范围、发展趋势等情况，采取临时停业或暂时关闭等管制措施。

5.2.4.5 应建立突发公共事件防控物资管理制度，实现突发公共事件防控物资常态化管理。

5.2.4.6 防控防疫物资应符合国家和北京市相关管理规定。

5.2.4.7 应由专人负责防控防疫物资的采购、管理、存贮及配发，设立专门区域存放；建立防控防疫物资台账，核查有效期，定期统计库存量，及时采购补充物资。

5.2.5 市场人员及岗位服务要求

5.2.5.1 应设置专职或兼职的质量管理人员，主要职责如下：

- a) 对商品进货验收和销售过程的质量管控；
- b) 对消费者投诉的接待、调查、处理或报告；
- c) 对重大质量安全事件的追溯、召回和与行政主管部门的联络；
- d) 对计量器具的管理、检定、校准和校验工作。

5.2.5.2 应设专职食品卫生管理人员，并指定一名市场负责人为食品卫生责任人。

5.2.5.3 应按照职责分工参加岗前培训和轮训，经考核合格后持证上岗，统一着装并佩戴统一印制的标识。

5.2.5.4 从业人员均应持有有效的健康证。

5.2.5.5 应文明用语，礼貌服务，诚信自律。

5.2.6 服务质量改进

5.2.6.1 应设置管理办公室，处理消费纠纷投诉。出现损害消费者利益现象时，应尽量现场解决，顾客造成实质性损失的，菜市场应先行赔付。

5.2.6.2 对顾客投诉应及时受理并处理，并向当事人反馈处理结果。

5.2.6.3 应定期对消费者满意度抽样调查，征询对菜市场的意见和建议，及时改进。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)）
 - [2] 《北京市生活垃圾管理条例》（北京市第十五届人民代表大会常务委员会第十六次会议2019年11月27日通过）
 - [3] 《北京市清真食品经营规范（试行）》
-