附件5

柳州市乡镇集贸市场

（县城区域范围之外）升级改造标准

一、基础设施建设要求

（一）交易厅棚。市场钢架结构交易大棚，高度不低于6m。鼓励采用钢筋混凝土结构或砖混结构，建封闭室内市场，层高不低于4m。

（二）地面及墙体。市场地面应硬化、防滑，并向排水槽（沟）倾斜。市场周围鼓励建设围墙或围栏，围墙应牢固，高度不低于1.8m；室内市场的内墙宜贴墙砖，高度应不低于1.5m。

（三）出入口及通道。市场应设置2个以上的出入口，主要出入口宽度应不小于4m；市场主通道宽度应不小于2m，次通道宽度应不小于1.5m。

市场出入口、通道等公共空间设有台阶的，应同时设置无障碍通道。

室内市场通道上方应设置悬挂应急疏散警示牌装置。

（四）停车场。根据市场规模相应设置停车场，地面应硬化，停车场面积不小于市场建筑面积的5%。

（五）卫生设施。市场应配套公厕，公厕不低于国家三类建设标准。

市场应在适当位置设置密闭式的分类垃圾桶，在市场通道、停车场等位置根据人流量的大小和废弃物产生量，设置容量足够的密闭式分类垃圾收集容器。

（六）给排水设施。市场内应配备合理的供水系统。

市场内部排污管道（沟）应单独设置，应尽量采用直排式，减少弯道且应有合理坡度。当地有公共污水排放系统的，市场排污管道应与其联通。

市场柜台外侧或内则应设置排水槽或明沟并加盖隔栅盖板，宰杀间、现场食品加工间内应设置下水管道。水产、畜禽肉类污水排放口应设隔离过滤设施。

市场内应配备清洁冲洗装置。

（七）供电设施。市场应配备满足用电负荷、安全的供电设施。有条件的市场宜设独立的配电室。

市场应统一合理布线，配备漏电防护装置，统一配备照明灯，室内市场应设置应急灯。

（八）通风设施。室内市场应达到良好的通风条件，有条件的可配置低噪音抽送风机

宰杀间、现场食品加工间内应配备独立的通风换气装置。

（九）消防设施。市场内应按照国家对消防有关规定，配置消防栓、消防水带、干粉灭火器等消防器材，并符合消防规范的要求。

二、经营设施建设要求

市场内经营的农副产品、日用消费品及农业生产资料应按蔬菜、果品、粮油、干货调味品、水产品、禽蛋、畜禽肉、豆制品、熟食、副食品、百货、服装、五金、农资等商品大类科学分区，合理布局各档口。生熟、干湿、鲜活经营区之间应有通道分隔。

水产品区与其他食品加工经营区间距应不小于5m或设有效的物理隔离；食品档口距离卫生间的距离、熟食等直接入口食品档口距离活禽档口和卫生间的距离应符合相关要求。

1. 摊台档口

档口设置应整齐划一，台面、柜台外立面及外沿挡水凸边应光滑平整；低摊台高度25—30cm,高摊台高度宜为70—80cm，挡水凸边应不低于5cm，台面尺寸宜为长100—200cm，宽80—100cm。各档口应统一设置档口号牌、价格牌及相关证照的悬挂装置，高度宜为1.8—2m。价格牌、档口号牌等标识牌应统一制作。

1．蔬果档口。柜台宜采用平面、斜面或阶梯摆放式设计，台面及四周可铺贴瓷砖。

2．畜禽肉档口。柜台面积应不低于1.4㎡，应统一配置操作台、砧板、不锈钢制挂架等专用器具。

3．水产品档口。地面应有一定的排水坡度，铺贴防滑地砖；应统一配置不锈钢或贴面砖的操作台、砧板、蓄养池等专用器具；活水鱼销售可在鱼池、鱼缸前设挡水板，挡水板高于鱼池、鱼缸20cm。

4．熟食、散装酱菜、糕点类档口。应配备全封闭式防尘、防蝇罩。有条件的宜设置营业专间，配备带滑门的玻璃或有机玻璃柜、加热或冷藏设备、洗手池。

从事熟食、糕点、馒头等现场加工的应设置加工间，配备相关设施设备，有条件的宜将加工间与营业专间分开。

5．活禽宰杀档口。市场活禽经营区应封闭或半封闭，且每一活禽档口的存放、宰杀、销售三区域应适当分离。存放活禽应使用笼子，笼底设置接载粪便的设施；照明、通风需良好。

6．预留市场建筑面积10%—15%的场地作为市场自产自销区使用，自产自销区统一设置为低摊台。

（二）保鲜、计量经营器具设备

配备相应的保鲜和依法检验合格的计量器具及设备。市场应在明显位置设置公平秤。

（三）管理服务设施设备

1．办公设施。办公室面积应能满足日常管理及服务需要，受理投诉、索赔，调解纠纷，维护市场治安秩序，配备投诉电话、档案管理柜等基础设施。

2．服务设施。市场应设立导购图、公示宣传栏等公共服务设施；有条件的市场可以开办门户网站，设置便民服务区域，设置配钥匙、小家电维修等档口。

3．治安设施。有条件的市场可以配备电子监控等治安设施设备。

4．检测设施。有条件的市场可以配备食品卫生检测等设施；从事蔬菜、水果交易的市场应配备农药残留快速检验设施设备；从事水产品交易的市场应配备检测甲醛等化学物品的快速检测设备。