

钦州市

市场监督管理局文件

钦市监规〔2025〕2号

钦州市市场监督管理局关于印发《钦州市 农贸市场星级评定规范》的通知

各县（区）人民政府，市公安局、自然资源局、住房和城乡建设局、农业农村局、商务局、卫生健康委、城市管理局，钦州市消防救援支队，自贸区钦州港片区综合执法局，各县（区）市场监管局，局机关各科室，局属各单位：

《钦州市农贸市场星级评定规范》已经市第六届人民政府第55次常务会议审议通过，现印发给你们，请认真遵照执行。

钦州市市场监督管理局
2025年3月21日



钦州市农贸市场星级评定规范

一、范围

本文件规定了钦州市星级农贸市场评定的术语和定义、评定要求和评价分级。本文件适用于钦州市所有农贸市场。

二、基本条件

参与星级农贸市场评定的市场应具备以下基本条件：

- a)获得营业执照，处于正常经营状态；
- b)上年度未发生重大及以上食品安全事故；
- c)上年度无严重侵害消费者权益的欺行霸市、强买强卖等违法或不诚信经营行为。

三、评定要求

1.建筑布局

1.1. 新建农贸市场建设应当符合国土空间总体规划、详细规划和相关专项规划、控制性详细规划及农贸市场网点建设专项规划，综合考虑人口密度、交通状况、周边环境、发展态势、消费习惯等因素，前瞻性予以规划。

1.2. 新建农贸市场选址应当符合交通、环保、安全生产、消防、动物防疫等有关规定，与城区改造、居住区和社区商业建设相配套，与居民区保持适当距离，并选择在交通便利处。扩建或改造农贸市场在不影响市场运行的情况下可适当放宽条件。

1.3. 新建农贸市场以市场外墙为界，直线距离 1000m 以内，无有毒有害等污染源，直线距离 500m 内，无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

1.4. 新建农贸市场应为固定建筑的室内场所，面积不小于

500 m²，中心城区农贸市场建筑面积宜在 2000 m² 以上。农贸市场应独立设置或与公共服务建筑连体设置。

1.5. 应具有良好的通风采光。

1.6. 新建和升级改造农贸市场应采用钢筋混凝土结构或砖混结构，层高应不小于 4m，局部配套设施可采用钢棚或树脂瓦作遮阳挡板。

1.7. 室内地面应保持平坦完好，铺设防滑地砖或硬化，符合吸水、防滑、易清扫的要求，地面坡度不小于 1%，坡向排水沟。

1.8. 室内内墙、立柱体四周、摊位台面以下应铺贴瓷砖、墙面砖或其它防水易保洁材料；有条件的市场，室内内墙、立柱体四周贴砖高度不低于 1.8m。

1.9. 市场建筑应设置不少于 2 个出入口，出入口的数量和宽度应符合国家工程建设消防技术标准规定，有条件的市场可单设进出货出入口。

1.10. 市场建筑出入口应当设置隔离墩或隔离立柱等物理隔离设施，隔离市场集中经营交易区与车行道，防止车辆冲撞人群。

1.11. 市场内建筑物主通道宽度不小于 3m，购物通道宽度不小于 2m，并确保疏散通道宽度满足国家工程建设消防技术标准要求。市场周边建筑物应设置消防车道，消防车道应符合国家工程建设消防技术标准要求，并符合 GB50016-2014（2018 版）《建筑设计防火规范》及 GB55037-2022《建筑防火通用规范》规定。

2. 供电、照明设施

2.1. 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。

2.2.市场应充分采用自然采光，同时配备足够的灯光设施，确保市场营业时场内明亮。

2.3.市场应统一合理布线，电线宜暗线铺设，并配备漏电防护装置，宜实行一户一表，集中管理，不得在市场内乱接、乱拉电线。

2.4.各经营区域应配置带接地线的符合低压电器使用的电源插座，摊位要安装三线防水插座，插座应安装在摊台同一位置处，应保证计量器具的电源使用。

3.供水设施

3.1.市场内应配备合理的供水系统，应按各经营区的用水需求设置供水设备，可为每位经营户单独设置用水分表。

3.2.市场内宜配置高压水冲洗装置，便于冲洗地面、墙面。

4.排水排污设施

4.1.排水通道应设置合理，排水畅通，应采用沉井式暗渠（暗管）排水系统，并设防鼠隔离网。主通道与购物通道交叉处应设窰井。

4.2.各柜台地面应有排水设施，外露排水槽应采用不锈钢材料、PVC塑料管、瓷砖或其他易清洁的材料。

4.3.各类柜台内外应铺设瓷砖或墙面砖。销售柜台面向通道一侧应设置高度不低于15cm的挡水凸边，可采用不锈钢等材料包边，并在凸边内设置排水孔或排水槽。水产区摊位柜台应在外侧设置高于台面的挡水板，高度不低于20cm。

4.4.肉类区、水产区、畜禽区、熟食区的排水应设置隔渣过滤设施。

5.卫生设施

5.1.市场应设置公共厕所，并设置规范醒目的引导标识。有条件的市场可以设置 1-2 个无障碍厕位、第三卫生间。

5.2.市场应按 DB45T1896-2021《城市生活垃圾分类设施配置及作业规范》设置相应的垃圾分类投放、收集、运输和处理等设施，并设置分类投放指引牌，垃圾收集处理设施面积不小于 10 m²，有条件的可设置垃圾中转密闭间。

5.3.市场应设置防鼠、防蚊、防蝇、防蜚蠊设施，符合 GB/T31712《病媒生物综合管理技术规范环境治理鼠类》、GB/T31717《病媒生物综合管理技术规范环境治理蚊虫》、GB/T31718《病媒生物综合管理技术规范化学防治蝇类》和 GB/T31719《病媒生物综合管理技术规范化学防治蜚蠊》的规定。

6.消防设施

6.1.应按国家工程建设消防技术标准配置消防设施，并定期组织检验、维修，确保完好有效。

6.2.保障疏散通道、安全出口、消防车通道畅通，保证防火防烟分区、防火间距符合消防技术标准。

6.3.按规定划设消防标线、标识。

7.停车设施

7.1.新建农贸市场宜配套建设相应的停车场，地面应硬化。

7.2.机动车停车位宜按 0.8-1.0 个泊位/100 m²建筑面积（旧建成区采用下限，新建成区采用上限）的标准建设；非机动车停车位宜按 6.0 个泊位/100 m²建筑面积的标准建设。

7.3.城郊区域及乡镇新建农贸市场的非机动车停车场宜按不小于市场建筑面积 5%的标准建设。

8.检测设施

8.1.农贸市场应建立食用农产品快速检测室，检测室应设置在市场的明显位置，并有标识。

8.2.检测室的设施设备、人员要求应当符合 DB45/T2231《农贸市场食用农产品快速检测室建设管理规范》的规定。

9.公用设施

9.1.市场应设置保卫、财务、卫生管理、设施维护等物业管理用房，并配备必要的办公设施。

9.2.设置投诉处理点，配备投诉电话、档案管理柜等基础设施。

9.3.设置有线广播，告示栏，宣传橱窗等宣传设施。

10.场内布局

10.1.场内经营布局应当按蔬菜、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、百货等商品大类科学分区，并设置分区布局导购图，商品划行归市有明显标志，图与标志应清晰显著。

10.2.区域设置应符合 GB31621《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》的规定，食品经营区域与非食品经营区域分区设置，生食区域与熟食区域分区设置，待加工食品区域与直接入口食品区域分区设置，水产品区域与其他食品区域分区设置。

10.3.熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的摊位不得与经营鲜活禽畜、水产品的区域相邻或相对，应与厕所、垃圾房等距离 25m 以上。

10.4.不设活畜禽交易的市场，实行畜禽类“白条”上市，冷链畜禽上市的应提供与经营规模相适应的冷藏设施；设活禽交易的市场，应设立相对独立的活禽经营区域，实行存放区、宰

杀区、售卖区分区域物理隔离管理，并符合《动物防疫条件审查办法》规定的条件。

11. 摊位设置

11.1. 摊位柜台宜采取岛状或条状式设计，商品明码标价牌、农产品产地信息牌、号牌及相关证照公示牌等应根据不同商品的经营需求统一设计制作；柜台高度宜为 0.7m-0.8m，宽度宜为 0.8m-1.1m，长度不小于 1.5m；柜台立面、底面应采用干净平整光滑、易清洁材料铺设，柜台靠通道外侧边沿应设挡水凸边。

11.2. 各类经营摊位还应符合下列要求：

(1) 蔬果摊。鼓励柜台采用斜面或阶梯摆放式设计。

(2) 畜禽肉摊。应统一配置操作台、挂架等专用器具。有条件的宜设置专间，配置空调、冷藏柜。

(3) 水产品摊。应设置宰杀专用操作台，操作台应设置排污槽，污物桶应置于操作台下方。活鲜水产区供氧设备和管线应隐蔽设置，不应乱拉、乱接，有条件的市场应统一配置、安装蓄养池和供氧设施。

(4) 活禽宰杀摊。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、售卖三区域应适当分离。存放活禽应使用笼子，笼底设置接载粪便的设施；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。

(5) 半成品摊。半成品（经腌制、调制加工后的净菜、肉菜制品、豆制品、冷冻食品等）、糕点类柜台应配有密闭、保鲜、防尘、防蝇等设施。

(6) 熟食摊。应设置洗手、消毒设备；应设置独立的售卖间，宜同时设置供经营者更衣、洗手消毒的预进间。消费者

与熟食之间应有玻璃等透明材料分隔，开设收银和出货两个窗口，设可开合的取物窗（门）；售卖间应配置专用售货容器和销售工具，应配备温控、冷藏、消毒、通风等设备及防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂等设施。

（7）其他区域。其他商品类的柜台宜按实际需要配置防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂等设施。

11.3.自产食用农产品销售区设置。应当在农贸市场销售区内集中划定不少于销售区总面积5%的区域作为自产食用农产品销售区，并设置显著标识。

12.计量经营器具设备

12.1.市场的计量管理与服务应符合 GB/T33659《农贸市场计量管理与服务规范》的规定。

12.2.场内使用的称重计量器具应经计量检定合格并在检定周期内，使用的计量单位应为国家法定计量单位，并保证计量器具和商品量的准确。

12.3.市场应按照 DB45/T2010《市场（商场）公平秤设置与管理规范》的要求在明显位置设置公平秤，在市场营业时间提供免费复秤服务，方便消费者复秤。

13.信息公示

13.1.在市场入口显著位置设立食品安全监管信息公示牌，公示营业执照、消防安全审查意见书（消防验收合格证明）、食品安全管理组织机构、食品安全管理制度、食品安全“两个责任”包保等信息。

13.2.公示摊档号、公示营业执照或许可证，设置宣传栏，宣传法律法规；公示食品安全基本信息和重大事项，使用电子显示屏公示。

14.食品安全管理

14.1.市场开办者应当定期组织市场管理人员和市场经营户开展食品安全知识培训，并保留相关培训记录。

14.2.实施入市销售食品查验，索证索票齐全有台账，散装食品标签标识规范统一，不销售过期变质、有毒有害等不合格食品。

14.3.快检人员经培训上岗，每日快检不少于 10 批次（批发市场不少于 30 批次），每日公示快检任务完成情况、快检结果，检测结果实时上传自治区局快检监测系统，阳性样品处置率 100%。

14.4.统一制作并发放散装食品标签标识，标明食品的名称、产地、价格、生产日期或者生产批号、保质期、分装日期等内容。

14.5.直接入口食品生熟分开，配备防蝇、防鼠等设施，做到无鼠、蝇侵害。

14.6.销售生鲜食用农产品不得使用对其真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施，误导消费者对商品的感官认知，可以参照《建筑照明设计标准》（GB/T50034-2024）。

15.经营管理

15.1.豆制品及米制品、熟食卤品、酱菜等直接入口食品的柜台及餐饮服务区域不得与鲜活禽畜、水产、生鲜肉的区域相邻或相对，周围不得有污水或其他污染源，并距离鲜活禽畜区域、公厕、垃圾房的间隔应大于 25m。

15.2.熟食摊。熟食卤品在独立专用的店铺销售，明档亮灶，配备带滑门的玻璃或有机玻璃柜、加热或冷藏设备、洗手池，三防设施齐全，熟食标签规范；统一公示相关信息；消毒、供

水等设备设施齐全；从业人员规范操作；从事直接入口食品的工作人员每年体检，健康证合规；加工点不在市场的，要公开后厨地点和场景；熟肉制品公示相关信息。现场加工销售食品的应进入封闭性营业房经营，并且加工房应瓷砖铺设到顶，加工间与营业专间分开。有条件的可以安装空调，设置缓冲间供营业员洗手、更衣和消毒。

15.3.水产品摊。应设置操作台、砧板、蓄养池或不锈钢盘、冷藏柜或冰台等专用器具，应设置排污槽和固定污物桶，污物桶应置于操作台下方。无活禽销售的市场，设有“白条”销售专区。

15.4.应统一配置操作台、砧板、挂架等专用器具。有条件的宜设置专间，配置空调、冷藏柜。

15.5.有活禽销售的市场，活禽经营区封闭或半封闭，设置规范合理相对独立且面积不少于 15 m²的活禽存放、宰杀、销售三分离区域。应配备给排水设施、清洗水池、操作台以及垃圾收集设施等。

15.6.售卖间面积不少于 6 m²，贮存活体间不少于 6 m²，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。

15.7.存放活禽使用不锈钢笼子，笼底设置接载粪便的设施，禽笼高度不低于 1m。

16.文明诚信经营

16.1.无销售禁止销售食用农产品等违法违规行，无非法交易野生青蛙、蛇、穿山甲、野猪、野鸡、野鸭、野兔等活体或冻体的情况，无交易长江鱼鲜的情况。

16.2.无占道经营，超出摊位（门店）范围经营现场。

16.3.市场开办方积极参加放心消费创建活动。

17.智慧化管理

17.1.农贸市场开办方积极运用信息化追溯系统，实现场内销售的食用农产品来源可查、去向可追，有电子显示屏（正常使用）能公示主体资质、票据证明、查看快检结果等食品安全信息。（优先使用广西食品安全追溯及智慧监管平台，市场自建系统实现食品线上追溯的视为同等功能），落实《桂农厅通告（2022）13号通告》，全面实施达标农产品准入制度、推行食用农产品全程追溯制度等市场准入衔接机制。

18.价格管理

18.1.督促入场经营者按规定实行明码标价，标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目，鼓励使用电子屏幕展示。

19.计量管理

19.1.制定市场内计量管理制度，包括但不限于：配备必要的计量管理人员、公平秤配备及管理、计量器具管理、计量巡查核查制度、计量投诉举报处置、计量违法惩戒；规范受理并及时处置消费者计量投诉。

19.2.建立市场内销售、修理计量器具的经营者动态台账，并配合市场监管部门开展相应的监督检查。

19.3.对计量违法行为实施惩戒；与入场经营者签订进场诚信经营协议，明确约定入场经营者规范计量行为、杜绝违规计量器具进场和使用，并明确相关违规惩戒制度；归集市场内计量违法行为线索，配合市场监管部门立案查处。

20.信用管理

20.1.市场内经营户实施信用等级分类管理，内部定期评比，

剖析扣分原因，公示评比结果，接受各方监督。

20.2.建立食品安全和诚信经营放心消费体系，围绕质量安全、计量价格、投诉举报等内容，对市场内经营者实行“红黑榜”、诚信商户评比、流动红旗评比等喜闻乐见的形式开展信用分类管理，构建诚信经营环境。

21.投诉举报

21.1.在市场内设立消费维权工作站，公布市场监管部门投诉举报电话 12315，建立消费维权处置机制，能有效调解投诉纠纷。

22.环境卫生

22.1.规范环境卫生管理。农贸市场做到实时保洁，保持地面干燥、清洁，场内无异味。市场内无乱吊挂、乱张贴及垃圾堆积等现象。

22.2.垃圾集中收集，垃圾箱或垃圾房定期清洗。

22.3.定期开展除“四害”工作。“四害”密度低于国家 C 类标准：目测无活鼠、无鼠迹；无蟑螂活体和死尸，熟食间无苍蝇。

22.4.有全年消杀计划，有每次消杀记录；与专业消杀服务公司签订消杀活动合同。

23.周边环境卫生

23.1.停车场干净整洁，无洒落垃圾、积尘；外墙玻璃、栏杆、窗台定期擦洗、无积尘；地面无积水、杂草；绿化带无枯死、黄泥裸露、无垃圾。

24.台账管理

24.1.包括但不限于入场经营户档案管理、对经营户经营资质审查台账、进场产品质量抽检和监督管理台账、内容齐全的环境卫生检查记录、病媒生物防制、农残公示台账、不合格食

品后续处理台账等，台账记录规范、保存完好。

加分项：每评级周期内，荣获诚信市场、文明市场、示范市场或星级市场，每获得1次荣誉称号，县区级加0.5分，市级加1分、自治区级加1.5分、国家级加2分（仅计算最高1次加分）。

符合《钦州市农贸市场建设标准》，并经验收达标，加1分。

扣分项：每评级周期内，市场经营管理者因市场管理问题，被市场监管、商务、行政综合执法、卫健、税务、消防等相关部门予以行政处罚的，每次处罚扣1分。

不符合《钦州市农贸市场建设标准》，未经验收达标，扣1分。

四、评定分级

1.根据评分标准要求开展星级市场评定分级工作，市场星级划分情况见表1。

2.获评三星级以上农贸市场方可推送参评自治区局组织的各类评选活动。

表1 市场星级划分

序号	星级	评定得分
1	五星	得分 ≥ 90 分
2	四星	80 分 ≤ 得分 < 90 分
3	三星	60 分 ≤ 得分 < 80 分
4	不予评级	得分 < 60 分

五、动态管理

1.由市场监管、商务、自然资源、农业农村、住建、消防、

公安等部门每两年组织开展一次市场星级评定，对评定的星级市场授予星级牌匾，对不符合星级标准的原星级市场予以摘（降）星或除牌。

2.有下列情形的原星级市场，一经发现，公示即予撤销星级称号：

- a) 经查实在申报过程中存在弄虚作假且情节严重的；
- b) 在安全生产和食品安全等方面发生安全生产事故（特别重大事故、重大事故、较大事故）或存在重大事故隐患，且在规定整改期限内未完成整改的；
- c) 发生因销售假冒伪劣商品，或因严重侵害消费者权益行为被行政处罚或追究刑事责任的；
- d) 消费纠纷投诉频发且处理不主动不及时，或发生重大或群体性消费投诉事件影响社会稳定，或造成较大社会负面影响的；
- e) 经营主体停业、经营不正常、经营困难不再符合星级条件的，或自动放弃星级称号的；
- f) 其他应当予以撤销的情形。

附录 A

钦州市农贸市场星级评分表见表 A.1

