|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03.100.01 |
| CCS  | A 10 |

|  |
| --- |
|  3302 |

浙江省宁波市地方标准

DB3302/T XXXX—XXXX

菜市场建设布局规范

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

宁波市市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件由宁波市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：宁波市标准化研究院、宁波市市场监督管理局、宁波市商务局、通标标准技术服务有限公司、宁波美成生物科技有限公司、北京每日优鲜电子商务有限公司、宁波市鄞州区市场发展投资有限公司、宁波商贸菜市场管理有限公司等。

本文件起草人：伍晓茜、徐华梁、杨辉、胡一俊、贾文波、陈莹、宋建明、陈道定、王自力、徐承、董正中。

菜市场建设布局规范

* 1. 范围

本文件规定了菜市场的建设要求、功能布局、交易区和设施设备等要求。

本文件适用于新、改、扩建菜市场的建设与布局管理。

* 1. 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 8624 建筑材料及制品燃烧性能分级

GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号

GB/T 10001.5 公共信息图形符号 第5部分：购物符号

GB 15630 消防安全标志设置要求

GB/T 17093 室内空气中细菌总数卫生标准

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 18883 室内空气质量标准

GB/T 2099.1 家用和类似用途插头插座 第1部分：通用要求

GB 25506 消防控制室通用技术要求

GB/T 31962 污水排入城镇下水道水质标准

GB/T 33659 农贸市场计量管理与服务规范

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50084 自动喷火灭火系统设计规范

GB 50116-2013 火灾自动报警系统设计规范

GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

GB 50395 视频安防监控系统工程设计规范

GB 50763-2012 无障碍设计规范

CJJ 14 城市公共厕所设计标准

CJJ 142 建筑屋面雨水排水系统技术规程

CJ/T 280 塑料垃圾桶通用技术条件

GA 654 人员密集场所消防安全管理

JGJ 48-2014 商店建筑设计规范

SB/T 11124 肉类蔬菜流通追溯零售电子秤通用规范

DB33/T 502 社会治安动态视频监控系统技术规范

DB33/T 592 农贸市场建设与管理规范

DB33/ 1121 民用建筑电动汽车充电设施配置与设计规范

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 通则

菜市场的建设、安全、消防应符合GB 50016、GB 50222、GB 8624、DB33/T 592的规定。

* 1. 建设要求
		1. 位置

应为固定建筑的室内经营场所，宜结合商业建筑或公共服务建筑设置。

菜市场主体宜设在地上一层。

* + 1. 照明

照明应安全、适宜，应符合产品真实性。

宜自然采光。

应采用节能灯具和其他节能设施。

确定照明方式时：

1. 应设置一般照明；
2. 不同区域有不同照度要求的，应采用分区一般照明；
3. 宜采用混合照明；
4. 不应只采用局部照明。

场内照明标准值应不低于表1的规定。

1. 照明标准值

| 房间或场所 | 参考平面及其高度 | 照度标准值lx | UGR | U0 | R2 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检测室 | 实际工作面 | 750 | 19 | 0.60 | 80 |
| 其他场所a | 0.75m水平面 | 200 | 25 | 0.40 | 80 |
| a 菜市场内除检测室、重点照明区、操作台（柜台）和通道之外的场所 |

根据经营商品不同，重点照明区照度宜为场内0.75 m水平面照明标准值的2倍～4倍。

肉类分割台操作台面照度应不低于200lx，其他操作台（柜台）台面照度应不低于100lx，通道地面照度宜为75lx。

应设置值班照明，水平照度应不低于5lx。

交易区光源色表特征及适用交易区应按表2的规定。

1. 光源色表特征及适应交易区

| 色标特征 | 相关色温K | 适用交易区 |
| --- | --- | --- |
| 暖 | 2500～3300 | 肉类交易区、熟食卤品易区、水果交易区 |
| 中性 | 3300～5300 | 蔬菜交易区、水产品交易区、副食品交易区 |

对辨色要求高的场所（如蔬果交易区和熟食卤品交易区）光源一般显色指数（Ra）不应低于88，对辨色要求低的场所（如肉类交易区、水产品交易区、副食品交易区）光源一般显色指数（Ra）不应低于80。

应急照明（包括疏散照明、安全照明和备用照明）应符合JGJ 48-2014中7.3.12的规定。

场内采光标准值应不低于表3的规定。

1. 采光标准值

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 场所 | 侧面采光 | 顶部采光 |
| 采光系数标准值% | 室内天然光照度标准值lx | 采光系数标准值% | 室内天然光照度标准值lx |
| 检测室 | 4.0 | 600 | 3.0 | 450 |
| 其他场所a | 3.0 | 450 | 2.0 | 300 |
| a 菜市场内除检测室之外的场所 |

* + 1. 通风

应利用自然通风。

室内空气质量应符合GB/T 17093、GB/T 18883的要求。

新风量应不小于20m³/h▪人。

* + 1. 层高

新建菜市场单层市场层高应不低于4.5 m，多层市场每层层高应不低于4 m。

新建菜市场净高应符合JGJ 48-2014中4.2.3的规定。

* + 1. 出入口

根据GB 50016的规定，菜市场出入口数量应经计算确定：

1. 菜市场面积≤2000㎡的，出入口应不少于3个；
2. 菜市场面积＞2000㎡的，出入口应不少于4个。

主要出入口应留有集散场地。

安全出口数量及其间距应符合GB 50016的规定。安全出口应畅通，不应封闭、堵塞。

出口处不应设置固定门槛，不应堆放、悬挂或张贴影响疏散的物品。

* + 1. 通道

主通道宽度应不小于3m，购物通道宽度应不小于2m。

通道应设置合理、流线通畅，避免死角。

出入口、场内通道、楼梯等应无障碍通行。

* 1. 功能布局
		1. 功能划分

菜市场根据功能不同划分为交易区、自产自销区、净菜加工区、辅助生产区、公共服务区和配建停车区。

* + 1. 交易区

交易区域应按以下要求分离或分隔：

1. 食品经营区与非食品经营区分离；
2. 生食区域与熟食区域分隔；
3. 待加工食品区域与直接入口食品区域分离；
4. 水产品经营区域与其他食品区域分隔；
5. 交易区与公共厕所、生活垃圾分类管理区分隔。

同类型商品交易区设置应相对集中。

* + 1. 自产自销区

根据《宁波市菜市场管理条例》规定，必须划定食用农产品自产自销专用摊位。

自产自销专用摊位宜靠近交易区。

农村菜市场自产自销区摊位个数占比应不小于菜市场摊位总数的10%。

* + 1. 净菜加工区

净菜加工区（室）宜独立设置。

应配备给排水设施、清洗水池、操作台。

应配备垃圾收集设施，至少配备1处厨余垃圾、其他垃圾投放区域。

* + 1. 辅助生产区
			1. 仓储区

新建菜市场应设置供商品短期周转的储存库房、卸货区、商品出入库及与销售有关的周转商品临时堆放区、整理和加工等区域。

菜市场内应设置供商品流转和网上销售产品临时摆放的周转商品临时堆放区。

卸货区应与生活垃圾分类管理区隔离。

根据商品的不同保存条件，应分设库房或在仓储区采取有效隔离措施。

应防火、通风、防潮、防鼠等。

地面、墙裙等应采用可冲洗的面层，不应采用有毒和容易发生化学反应的涂料。

* + - 1. 排水排污区

给排水设施应符合GB/T 17110-2008中7.1.6的规定。

排水系统应符合CJJ 142的要求。

污水排放应设置过滤池、隔油池等预处理设施，污水经隔渣过滤处理后接入城市污水管网，排放水质应符合GB/T 31962的要求。

* + - 1. 生活垃圾分类管理区

人流量较大、便于投放的地方应摆放垃圾分类投放容器，包括厨余垃圾、可回收物、有害垃圾和其他垃圾收集容器。

根据人流量和场地实际，增加垃圾分类投放容器数量。

垃圾分类投放区应密闭管理，内部应铺设瓷砖，配备冲洗设备和给排水设施。

* + 1. 公共服务区

宜在菜市场明显处设置独立的快速检测室，室内面积不低于10㎡。

应配置公共信息发布区域。

宜设立消费者休息区、特产交易区、科普教育区、直播区、儿童服务区、母婴室等便民服务区域。

应设置安防监控室。

设置消防监控室的应符合GB 50116-2013中3.4.1和GB 25506的规定。

新建菜市场应设带有无障碍设施的公共厕所厕，公厕宜设置在地上一层。

* + 1. 配建停车区

新建菜市场每100㎡建筑面积应配备不低于1.5个机动车停车位和1.5个非机动车停车位。

新建菜市场的配建的机动车停车区应按DB33/ 1121的要求配置电动汽车充电设施配置。

新建菜市场的配建的机动车停车区应设置无障碍机动车位。

应设置装卸车位。新建菜市场应单独、就近设置装卸车位。

机动车出入口和人行出入口宜分开设置。

* 1. 交易区
		1. 通则

宜使用岛状柜台或封闭式条状柜台，应整齐排列。

单个柜台尺寸宜为长 ≥ 1.6 m、宽1 m ～ 1.1 m、高0.7 m ～ 0.8 m。

柜台立面应易清洗，柜台靠通道侧的边沿应设止边。

各柜台应统一预留无遮挡空间摆放电子秤，且底座应水平。

* + 1. 蔬果交易区

蔬果柜台宜采用分组设计。每组柜台中间应设出入口，宽度宜为0.9m。

柜台内应预留摆放冷藏柜的位置。

* + 1. 肉类交易区

柜台台面应采用易洁净且不易破损的食品级材料铺面。

砧板可放置在台面上，或在柜台内统一设置摆放砧板的架子。

柜台内应预留摆放冷藏（冻）柜的位置。

* + 1. 水产品交易区

鲜活水产品交易区应符合以下要求：

1. 柜台高度应为0.3m～0.5m；
2. 柜台应摆放统一设置的蓄养容器或蓄养池；
3. 柜台内地面应有排水坡度，柜台下应设置排水沟；
4. 柜台外沿应设0.3m～0.4m高的挡水板；
5. 各柜台应单独设置操作台；
6. 增氧泵以及管线应统一排列。

冰冻（鲜）水产品交易区应符合以下要求：

1. 柜台台面应采用不锈钢结构或砖砼结构。应加装多孔不锈钢板或使用同一瓷盆。
2. 柜台外沿止边高应为0.08m～0.1m；
3. 柜台内应预留摆放冷藏（冻）柜的位置。
	* 1. 熟食卤品交易区

应设置专间，采用统一的透明玻璃封面，设有收款专窗。

专间出入口处应设置洗手、消毒、更衣、盥洗设施。

专间应配有防尘、防蝇、防鼠、防虫设施设备以及空调、冷藏设施和消毒设施。

垃圾收集设施的配置应符合6.4.3的规定。

设置加工区的应有通风、排污、防火等设施设备，且应与销售区分离。

* + 1. 副食品交易区

腌制酱菜、火锅食品、豆制品、冷冻食品等商品的销售区域应相对独立，柜台内应预留摆放冷藏（冻）柜的位置。

应配备统一货架。

应配备防尘、防蝇、防鼠、防虫设施设备以及消毒设施。

垃圾收集设施的配置应符合6.4.3的规定。

应统一设置展示散装食品信息的设施。

* + 1. 加工面食交易区

加工面食交易柜台宜集中设置。

加工面食交易区应独立设置，应配备通风、防尘等设施设备。

* 1. 设施设备
		1. 概述

设施设备主要包括冷链保鲜设施设备、检测设施设备、供水设施、排水设施、消防设施、供电设施、通风设施、公共卫生设施、计量设施、公共服务设施、标识标牌、信息化设施设备以及其他设施设备。

* + 1. 冷链保鲜设施设备

应设置冷藏保鲜设施和冷链运输周转设施，宜设置冷藏库。新建菜市场宜集中设置冷藏保鲜设施设备。

经营冷鲜肉的，应配备冷藏柜。

经营冷冻肉及冷冻水产品的，应配备低温冷柜。

经营冰鲜水产品的，应配备冰台。

* + 1. 检测设施设备

应配备实验台、储藏柜、清洗水槽、空调、双温冰箱、检测废弃物垃圾箱等设施。

应配备食品安全快检设备。

* + 1. 供水设施

水质应符合GB 5749的要求。

供水设施应按各交易区用水需求设置，保证足够的水量和水压。

鲜活海水产品交易区宜提供海水供水设施。

宜配备高压水冲装置。

* + 1. 排水设施

应雨污分流，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窨井。窨井间距宜不大于10m。

柜台内侧应设地漏。

购物通道下排水管道应采用暗道。

设置餐饮区的，污水预处理设施应具备固液分离、油水分离功能，地面落水口应有水封装置。

* + 1. 消防设施

消防设施与器材的配置应符合GB 50016、GB 50084、GB 50116、GA 654的规定。

* + 1. 供电设施

应配备符合电负荷、安全的供电设施。电线铺设应以暗线为主，并配备漏电保护装置。

主通道、购物通道和交易区上方应配置统一照明灯具。

交易区应配备符合GB/T 2099.1要求的防水插座。防水插座应带接地线并符合低压电器使用要求。其中，熟食卤品专间应配备不少于5个，水产品摊位与肉类摊位应配备不少于2个，其他摊位应配备不少于1个。

* + 1. 通风设施

非单体建筑的新建菜市场，排风机和排风口四周应设有若干气窗。

不能保证自然通风时，应设置低噪音抽送风设施。

* + 1. 公共卫生设施
			1. 生活垃圾分类管理设施

新、改、扩建菜市场的垃圾归集点（垃圾房）等设施应同步设计、同步施工、同步管理。

垃圾收集点应配备统一的垃圾桶、垃圾收集和清运设施。

各摊位应配备加盖垃圾桶（箱）。

应在主要出入口、办公区域等设置其他垃圾收集容器。

垃圾收集容器应符合CJ/T 280的要求。

宜配备垃圾除臭设备、垃圾冷藏库、厨余垃圾处理机等就地处理设施。

宜配备视频监控设备。

* + - 1. 公共厕所

新建菜市场应设置符合CJJ 14要求的公共厕所。

改/扩建菜市场应配备公共厕所或与周边建筑共用公共厕所。

卫生应符合GB/T 17217的要求。

应设有轮椅通道、扶手等无障碍设施，至少有1个带扶手的坐便器或蹲便器。

宜配备第三卫生间。

公共厕所门不宜面向交易区开设。

* + 1. 计量设施

计量器具配置应符合GB/T 33659的规定。

新建菜市场宜配备符合SB/T 11124的智能溯源电子秤。

* + 1. 公共服务设施

应设置服务台。新建菜市场应设置在主入口。

应在场内显著位置设置投诉箱、宣传栏、公示栏、导购图。

应配置具有打码功能的公平秤。

应配备休息椅、饮水机等便民设施。

应按GB 50395、DB33/T 502的要求配备安防监控装置。

* + 1. 标识标牌

图形符号设置应符合GB/T 10001.1、GB/T 10001.5的规定。

消防安全标志和应急疏散警示标志的设置应符合GB 15630的要求。

生活垃圾投放点、归集点（垃圾房）分类标志的使用见《宁波市生活垃圾分类投放指南》。

应在显著位置设置市场招牌、导购牌、交易区域标志及展示柜台食品交易信息的标牌。

* + 1. 无障碍设施

无障碍设施应符合GB 50763-2012中8.8.2的规定。

* + 1. 信息化设施

宜配备视频监控设备。

宜配置智能计量器具。

宜配置展示触摸查询系统。

宜配置商户信用公示系统。

宜配备智能水电计量计价支付设备。

应配备快检结果公示系统。

应配备网络基础设施。

参考文献

1. 宁波市菜市场管理条例，宁波市第十五届人民代表大会常务委员会公告第38号.
2. 宁波市生活垃圾分类投放指南，甬分领办〔2019〕26号.

