附件3

苏州市农贸市场改造提升考核验收细则（试行）

| **类别** | **评审 项目** | **规范要求** | **分值** | **评分标准** | **实际****得分** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备设施（30分） | 排水 设施 | 新建、改扩建市场用地漏暗管代替通道处排水沟，采用暗管排水系统。升级改造农贸市场采用沉井式暗渠（安管）排水系统，排水沟沟底无积水，外露部分设格栅盖板，格栅间距1厘米，出口处设防鼠隔离网。购物通道下水道必须设计为暗道,防止异味上传,不可设明沟。 | 1 | 排水不符合要求不得分。 |  |
| 场内上下水道畅通。柜台内地面沿柜边设宽度0.06－0.1米、弧深0.03－0.05米的淌水槽，柜台内淌水槽须保持排水通畅，地面保持干燥，不堆积垃圾。 | 1 | 淌水槽不符合要求不得分。 |  |
| 污水排放系统需按要求设置三级过滤处理设施。水产、冰鲜的污水排放须增设初级隔渣过滤设施。 | 1 | 污水处理不符合要求不得分。 |  |
| 供水、供电 设施 | 配备漏电防护装置，摊位安装三线防水插座，各经营区域须配置带接地线的符合低压电器使用的电源插座，有条件的应单独设置配电室。电线铺设以暗线为主。 | 1 | 配电设施不符合要求不得分。 |  |
| 场内通道应配备照明灯,各出入口应设置应急灯。 | 1 | 没有照明灯扣0.5分，没有应急灯扣0.5分。 |  |
| 水产经营区供水到摊点，熟食经营区供水到专间，其他摊位供水到经营区。 | 1 | 发现1条不符合扣0.5分，发现2条不得分。 |  |
| 室内配置高压水冲洗装置，便于冲洗地面、墙面和设备设施。 | 1 | 没有冲洗装置不得分。 |  |
| 环境卫生设施 | 市场配置统一的废弃物容器、垃圾桶(箱)；每个经营户应配置厨余垃圾收集密闭容器；垃圾桶有相应的分类标识，做好垃圾分类处置。 | 3 | 发现1条不符合扣1分，发现2条不得分。 |  |
| 按相关规范设置卫生间（市场周边50米范围内有公厕的除外），卫生间设施完好，无损坏，有禁烟标识，加有纱窗、地漏等防蝇防鼠设施。有专人负责清扫，定时冲洗、消毒，地面无污水、垃圾，保持清洁卫生。无明显异味。出入口有无障碍设施，有至少1个带扶手的坐便器或蹲便器，无障碍卫生间不能有台阶。 | 2 | 发现1条不符合扣1分，发现2条及以上不得分。 |  |
| 配置油烟净化等符合有关环保要求的设施。严禁高油烟、高噪声、高污染等行业入场经营。 | 1 | 环保不符合要求不得分。 |  |
| 检测 设施 | 在场内明显位置设置食用农产品快检室，其中食用农产品摊位数在100户以上（含100户）的，快检室实际使用面积大于20平方米；食用农产品摊位数在60户（含60户）以上100户以下的，快检室实际使用面积大于10平方米；食用农产品摊位数在60户以下的，快检室实际使用面积大于8平方米。如通过购买第三方检测服务补充快检项目或批次不足的，快检室面积可适当调减。 | 1 | 检测室设置不符合要求不得分。 |  |
| 消防安全设施 | 按规定设置消防设施，配齐完好有效的消防器材，保证疏散通道、消防车道畅通。设有独立消控室的按要求落实好值班备勤制度。 | 2 | 发现1条不符合扣1分，发现2条不得分。 |  |
| 冷冻、冷藏 设施 | 经营冷却肉应配备冷藏柜，温度保持在0°C－7°C。 | 1 | 没有冷藏设备不得分。 |  |
| 冷冻肉及冷冻水产品应配备低温冷柜，冰鲜水产品应配备冰台。 | 1 | 没有冷冻设备不得分。 |  |
| 摊位 设施 | 摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作,整齐、美观，无占道经营，柜台摆放整齐有序 | 2 | 发现1条不符合扣1分，发现2条不得分。 |  |
| 柜台高度应适宜，柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢等材料制作。 | 1 | 柜台不符合要求不得分。 |  |
| 在统一位置设置摊位亮照设施。 | 1 | 未设置亮证设施不得分。 |  |
| 水产品销售点设置在靠墙侧，布局相对集中合理；活水鱼摊位外设隔水设施，隔水设施应高于鱼池（盆）上沿25cm。地面铺设防滑地砖，要有一定的排水坡度。活鲜水产品陈列柜台内侧地面设排水明沟，沟中有水产品废弃物收集篮。外侧地面设置排水系统。 | 1 | 发现1条不符合扣0.5分，发现2条不得分。 |  |
| 应设置冷鲜禽摊位 | 1 | 未冷鲜禽摊不得分。 |  |
| 熟食品营业房采用统一透明的玻璃封面设计，设置专用售货柜、空调和双门售卖窗，配备防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂和加热或冷藏设施，配备洗手池、消毒池、紫外线灯等设施。 | 1 | 发现1条不符合扣0.5分，发现2条不得分。 |  |
| 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）配有密闭、保鲜、防尘、防蝇设施。豆制品柜台上采用玻璃半封闭式与外界隔离的设施，不得露空售卖。 | 1 | 发现1条不符合扣0.5分，发现2条不得分。 |  |
| 南北货摊（店）集中设摊，统一商家货架样式、材质。 | 1 | 不符合要求不得分。 |  |
| 肉类柜台靠购物通道一侧台面上安装多孔不锈钢板或木制板、TPR板，靠柜内一侧铺设聚丙烯塑料板用于切割，柜台内安装独立砧板用于砍剁，砧板架统一固定设计。肉类区柜台上方可以设有专门的悬挂肉类产品的设施和长度统一的挂钩，整齐悬挂。 | 1 | 发现1条不符合扣0.5分，发现2条不得分。 |  |
| 信息化设施 | 在市场主入口(主通道)处设置电子触摸屏或电子显示屏。及时、准确的对外发布通知公告、价格行情、食品安全、卫生防疫、便民措施、公益广告等信息。 | 1 | 发现1条不符合扣0.5分，发现2条不得分。 |  |
| 设置闭路电视监控系统,对主要通道、出入口、停车场、各经营区域等实施24小时视频监控,数字录像保留2月,实现环境动态、食品安全、商品动态、移动监管远程视频监控。 | 1 | 发现1条不符合扣0.5分，发现2条不得分。 |  |
| 场地环境（20分） | 场外 | 市场门口或周边无占道经营、无证流动摊点、非机动车或机动车乱停放、倚门出摊、乱摆乱堆、乱搭乱盖、乱吊挂等违规行为。 | 3 | 发现1条不符合扣0.5分，发现4条以上不得分。 |  |
| 市场落实市容环卫责任区制度，门前市容环境卫生整洁，无乱涂乱贴，无裸露垃圾、污水、渣土，无蚊蝇孳生地，责任区绿化带内清洁卫生。 | 3 | 发现1条扣0.5分，发现3条以上不得分。 |  |
| 土建 结构 | 宜为钢混结构或新型材料结构；宜为单体建筑；或独立、非单体。 | 1 | 非钢混结构扣0.5分，非独立单体扣0.5分。 |  |
| 高度宜在4米以上，新建市场层高不低于4.5米。 | 1 | 层高不达标不得分。 |  |
| 菜市场应具有良好的通风条件，自然采光好。 | 1 | 不通风扣0.5分，采光不好扣0.5分。 |  |
| 建筑物外立面整体干净，无大面积破损。 | 1 | 外立面破损不得分。 |  |
| 出入口 | 新建农贸市场出入口不少于3个，主要出入口的门宽不小于4米；建筑面积2000平方米以上农贸市场出入口不少于3个，1000平方米以上的出入口不少于2个，主要出入口的门宽不小于4米；1000平方米以下的出入口不少于2个，主要出入口的门宽不小于3米。 | 1 | 出入口数量不够扣0.5分，门宽不符合要求扣0.5分。 |  |
| 通道 | 新建农贸市场和2000平方米以上的农贸市场场内主通道宽度不小于2.5米，购物通道宽度不小于2米；1000平方米以上的农贸市场场内主通道宽度宜为2.2－2.5米，购物通道宽度不小于1.8米；1000平方米以下的农贸市场场内主通道宽度不小于2.2米，购物通道宽度不小于1.5米。 | 1 | 购物通道宽度不符合要求不得分。 |  |
| 停车场 | 应有相应面积的非机动车或机动车停车场，安排专人管理，车辆停放有序。 | 2 | 发现1条不符合扣1分。 |  |
| 地面 | 地面应平整，无明显突起；地面应铺设防滑地砖；地面的铺设应便于冲洗和清洁，并由通道中央向两边排水沟倾斜。 | 1 | 地面不符合要求不得分。 |  |
| 墙面 | 市场内墙（含立柱四周）贴墙面砖，高度不低于2米，并在立柱阳角处做圆角、护角，熟食间应全贴墙砖。 | 1 | 墙面不符合要求不得分。 |  |
| 空间 | 市场墙面、立柱无私拉电线、乱挂乱吊、破旧横幅、乱涂乱贴、蛛网及沉积灰尘。 | 2 | 发现1条不符合扣0.5分，发现4条以上不得分。 |  |
| 分区 设置 | 食品经营区域与非食品经营区域分开设置；经营肉类、水产区域与其他食品生产、加工或经营区域隔开；生食品摊位与熟食品摊位分开；待加工食品与直接入口食品摊位相互分开；熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的柜台距离厕所、垃圾房的间隔大于25米；经营餐饮服务相对集中设置在专门区域，周围不得有污水或其他污染源。 | 2 | 发现1条不符合扣0.5分，发现4条及以上不得分。 |  |
| 卫生状况（11分） | 环境 卫生 | 环境卫生整洁，无可见废弃物和污渍，无垃圾杂物堆放 | 1 | 发现1条不符合扣0.5分，发现2条不得分。 |  |
| 无明显异味 | 1 | 有异味不得分。 |  |
| 除导盲犬外不允许犬只进入 | 1 | 有犬只进入不得分。 |  |
| 应设有专职卫生监督人员和日常保洁人员。 | 1 | 没有相应保洁人员不得分。 |  |
| 及时清理场地，垃圾桶应及时清理、并定期清洗；垃圾清运及时，无垃圾外溢。 | 1 | 清理不及时不得分。 |  |
| 市场内全面禁烟，有明显的禁烟标识，室内、卫生间无烟头。 | 1 | 有吸烟现象不得分。 |  |
| 设施设备卫生 | 鲜肉类、水产品、熟食类加工所有的操作台、切割用具及盛器均应每天进行严格清洗、消毒，并按规定位置加盖存放。 | 1 | 操作台未按规定清洁扣0.5分，未加盖存放扣0.5分。 |  |
| 活水鱼蓄养池应用消毒水定期进行清洗、消毒，其他蓄养用具应定期清洗。 | 1 | 养鱼池未按规定清洁不得分。 |  |
| 人员 卫生 | 熟食区等相关从业人员应持健康证。 | 1 | 熟食区从业人员没有健康证不得分。 |  |
| 熟食加工人员宜穿戴白大衣、白帽、白口罩操作，熟食加工人员不得留长指甲、涂指甲油，佩戴戒指、手链、手镯等饰品。 | 1 | 熟食加工人员未按规定穿戴扣0.5分，个人卫生不合格扣0.5分。 |  |
| 不用手直接接触熟食等直接入口食品 | 1 | 用手直接接触熟食不得分。 |  |
| 经营管理（39分） | 管理 制度 | 菜市场应当制定内部管理制度，包括：菜市场管理人员工作制度、岗位责任制度、市场经营者守则、食用农产品安全质量责任制度、不合格商品退出销毁制度、产品质量安全追溯制度、市场档案管理制度、人员培训管理制度、环境卫生管理制度等。 | 5 | 发现1条不符合扣1分，发现3条及以上不得分。 |  |
| 菜市场应建立顾客投诉处理台帐、食品从业人员健康检查登记台帐、计量器具台帐、校秤记录台帐、不可食用肉回收台帐等。 | 3 | 发现1条不符合扣1分，发现2条及以上不得分。 |  |
| 质量 管理 | 不销售掺杂掺假、以次充好、假冒伪劣、过期失效、变质等不合格商品。发现质量问题及时处理，并通行消费者。 | 1 | 存在不合格商品不得分。 |  |
| 应配备专业的检验人员和检测项目所需的快速定性检测设备。对上市商品进行定期和不定期的抽样检测，并公布检测结果。 | 1 | 不具备检测能力不得分。 |  |
| 证照 管理 | 农贸市场应统一审核、管理经营户的营业执照、卫生许可证等，确保证照齐全、真实、不过期，亮证经营。 | 3 | 未统一审核管理扣1分，经营者证照不齐全扣1分，未亮证扣1分。 |  |
| 市场应统一申领排水许可证，统一审核、管理经营户的营业执照、食品经营许可证等，确保证照齐全、真实、不过期，亮证经营。市场开办者应当采用一户一档方式建立入场经营者档案，如实记录经营者名称或姓名、营业执照或者身份证号码、联系方式、住址、销售食用农产品主要品种、进货渠道、产地等信息，保证食用农产品可追溯。经营者提供的供应单位资质证、蔬菜产地证明、进货票据（单）等凭证规范纳入其档案内。经营者档案保存期限不少于经营者停止销售后的六个月。市场开办者应当对经营者档案及时更新，保证其准确性、真实性。 | 3 | 发现1条不符合扣1分，发现3条及以上不得分。 |  |
| 价格 管理 | 价格应公平、透明，无价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当价格行为。 | 1 | 有价格违法行为不得分。 |  |
| 计量 管理 | 市场内必须使用符合国家标准的计量器具，加强管理，按期做好定期的计量器具强制检定工作。电子秤设置位置应便于消费者查看。 | 1 | 计量器具不符合规定不得分。 |  |
| 在菜市场显著位置设置公平秤 | 1 | 未设置公平秤不得分。 |  |
| 人员 管理 | 菜市场管理人员应按照职责参加岗前培训或轮训，持证上岗，并佩戴统一印制的胸标。 | 1 | 未进行培训扣0.5分，未佩戴标识扣0.5分。 |  |
| 菜市场应建立经营者食品卫生及业务规范培训机制 | 1 | 未建立培训机制不得分。 |  |
| 信用 管理 | 菜市场应建立场内经营者诚信经营档案，公开、公平、公正地管理场内经营者。 | 1 | 未建立信用档案不得分。 |  |
| 市场举办者应开展优秀经营户或诚信经营户的评选表彰活动。对信誉差的经营者进行曝光公示，情节严重的，可以清退出场。 | 1 | 未建立经营户退出机制不得分。 |  |
| 商品管理 | 场内商品进货商应向供货商索取产品的产地证明和相应的产品合格证明和卫生许可证。 | 1 | 产品没有相关证明不得分。 |  |
| 场内经营的商品出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题时，应及时下架封存，并报食品卫生管理部门处理，建立不合格商品退市机制。 | 1 | 劣品未及时清退不得分。 |  |
| 菜市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物、病死畜禽肉、变质肉、注水肉、未经检疫肉和其他不符合食品安全卫生要求的肉类及其制成品。 | 1 | 出售国家明令禁止食品不得分。 |  |
| 姑苏区、吴中区、相城区、苏州高新区和苏州工业园区，不能设立独立的活禽售卖宰杀区。其它辖区农贸市场需要设立独立封闭的活禽售卖宰杀区，做到“四隔离”，整个活禽交易区要物理隔离，光禽与活禽交易隔离，摊位内水禽与旱禽隔离，屠宰区要相对独立、物理隔离。 | 1 | 未按规定设置的不得分。 |  |
| 明码标价应做到真实准确、货签对位、标识醒目。电子显示屏实时滚动播放市场指导价格。 | 1 | 未明码标价的不得分。 |  |
| 其它 服务 | 设置市场服务管理办公室（消费纠纷投诉调解室）、广播设施、公秤处、宣传公示栏、残疾人无障碍通道等服务设施，配备入场须知及导购图（区域分布图）；也可设便民服务台，整合相应服务设施。宣传栏、公示栏等设施完好，表面清洁，内容及时更新。 | 3 | 发现1条不符合扣0.5分，发现4条以上不得分。 |  |
| 集中布局一批早餐点、维修点、缝纫店等微利、类公益的便民商业业态，打造各类便民服务集成空间。 | 2 | 有1种业态得0.5分，最多2分，没有不得分。 |  |
| 出入口等显著位置有诚信主题、社会主义核心价值观公益广告；整洁美观，无破损、褪色、陈旧；未出现错别字；有统一规划设计，内容、色调与周围的城市景观风貌相融合。 | 3 | 发现1条不符合扣1分，发现3条以上不得分。 |  |
| 菜市场应建立服务监督机制，定期对消费者进行满意度调查。菜市场显著位置设置投诉箱，公布投诉电话或市长热线12345。投诉处理意见及时答复、解决（一周内）。 | 3 | 发现1条不符合扣1分，发现2条以上不得分。 |  |
| 加分项（5分） | 市场实现公共wifi全覆盖，加1分 | 5 | 同时满足多个条件的，最多加5分。 |  |
| 市场经营户统一配发带溯源功能的智能电子秤，支持票据打印、交易数据溯源等功能。鼓励和支持市场开办者采用信息化手段建立入场销售者档案，采集、保存食用农产品相关信息，建立食用农产品安全追溯体系，并主动向消费者提供溯源信息，加2分 |
| 建立商户评价系统，消费者可以有消费关系的商户进行评价，加1分 |
| 配置自助查询服务一体机，可查询商品价格、检测数据、经营户信用、商品溯源等信息，加1分 |
| 具有农贸市场综合管理系统，实现交易数据查询、统计、分析，加1分 |
| 市场设置智慧化AI管理报警系统，加1分。 |
| 合计 |  | 105 |  |  |