

ICS 91.180

P32

河南省建筑装饰装修协会团体标准

T/HNBDA 004-2025

农贸市场装饰装修设计标准

Decoration and Design Standards for Agricultural Trade Markets

2025-10-28 发布 2025-12-1 实施

河南省建筑装饰装修协会 发布

河南省建筑装饰装修协会团体标准

农贸市场装饰装修设计标准

Decoration and Design Standards for Agricultural Trade Markets

T/HNBDA 004-2025

主编单位：郑州晶美建筑工程设计有限公司

批准部门：河南省建筑装饰装修协会

施行日期：2025年12月1日

2025年 郑州

河南省建筑装饰装修协会文件

豫建装〔2025〕36号

河南省建筑装饰装修协会关于发布《农贸市场装饰装修设计标准》的公告

各省辖市建筑装饰协会、各会员单位及相关企业：

由郑州晶美建筑工程设计有限公司主持编写的《农贸市场装饰装修设计标准》团体标准，经面向社会广泛征求意见，已通过我会组织的专家审查，现批准发布。

《农贸市场装饰装修设计标准》为团体标准，标准编号为 T/HNBDA 004-2025。本标准于 2025 年 10 月 28 日发布，自 2025 年 12 月 1 日实施，请结合本单位情况采用。现予以公布。

本标准由河南省建筑装饰装修协会负责管理，郑州晶美建筑工程设计有限公司负责具体技术内容的解释。

2025 年 10 月 28 日

前 言

根据河南省建筑装饰装修协会《关于〈农贸市场装饰装修设计标准〉立项的通知》（豫建装函〔2025〕08号）文件要求，本标准由郑州晶美建筑工程设计有限公司会同有关单位经调查研究，认真总结实践经验，参考国内标准和省内外先进标准，并在广泛征求意见的基础上编制完成。

本标准的主要内容为：总则、术语、基本规定、业态布置、公共服务、设备设施。

本标准由河南省建筑装饰装修协会负责管理，由郑州晶美建筑工程设计有限公司负责具体技术内容的解释。执行本标准过程中如有意见或建议，请寄送郑州晶美建筑工程设计有限公司（地址：郑州市金水区101号院4号楼，邮编450000）。

主编单位：郑州晶美建筑工程设计有限公司

参编单位：河南新伍方装饰工程有限公司

河南恒丰实业有限公司

主要起草人：赵乐丽 井朋光 付晶磊 罗利平

郭佳佳 蒋国庆 程兵伟 张嘉琳

林晓勇 徐洋 陈卓理 张全喜

张伟力 胡春丽 李心玉 李泽远

主要审查人：肖理中 赵志愿 蔡冲 李华军 邵三伟

目 录

1 总 则	6
2 术 语	7
3 基本规定	8
4 业态布置	10
4.1 一般规定	10
4.2 蔬菜区	10
4.3 水果区	11
4.4 肉类区	12
4.5 水产区	13
4.6 活禽区	14
4.7 熟食区	15
4.8 豆制品区	16
4.9 干货区	17
4.10 面食区	18
5 公共服务	18
5.1 一般规定	18

5.2 便民自助	19
5.3 农产品质量安全快速检测室	19
5.4 公共卫生	20
5.5 垃圾处理	20
6 设备设施	20
6.1 一般规定	20
6.2 给水、排水	21
6.3 电气、照明	21
6.4 通风、空调	21
6.5 智慧化	22
6.6 消防监控	22
本标准用词说明	23
引用标准目录	24
条文说明	25

1 总 则

1.0.1 为规范农贸市场建设，引导农贸市场装饰装修设计便利化、智慧化、人性化、规范化，制定本标准。

1.0.2 本标准适用于新建、扩建和改建的农贸市场装饰装修设计项目。

1.0.3 农贸市场装饰装修设计除应符合本标准外，尚应符合国家、行业和现行相关标准的规定。

2 术 语

2.0.1 市场 markets

以食用农产品现货零售交易为主，为买卖双方提供经常性的、公开的、配套设施较齐全的、固定的交易服务场所。

2.0.2 市场开办者 market administrator

依法设立，为食用农产品交易提供平台、场地、设施、服务以及日常管理的企业法人或者其他组织。

2.0.3 商品经营者 commodity operator

经市场方审核备案，持有营业执照及食品经营许可证的经营者。

3 基本规定

3.0.1 新建农贸市场应具有良好的通风条件,室内宽敞明亮,自然采光好。

3.0.2 新建农贸市场单体建筑的层高不应小于 4.5m,场内主通道宽度不应小于 3m,购物通道不应小于 2.5m,污物等其他通道宽度不应小于 2m。

3.0.3 农贸市场面积小于等于 2000 m²的,出入口不宜少于 3 个;农贸市场面积大于 2000 m²的,出入口不宜少于 4 个;主要出入口门的宽度不应小于 4m。

3.0.4 多层式市场应设有运输货物的专用电梯。

3.0.5 农贸市场应设置残疾人无障碍通道。

3.0.6 农贸市场应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,且消防车道应符合国家工程建设消防技术标准要求,并符合国标 GB 50016。

3.0.7 应配置与市场规模相匹配的装卸场所、仓储设施、垃圾收集处理设施和管理用房等。

3.0.8 农贸市场配套宜设有机动车、非机动车停放场地和内部仓库,机动车停车位每百平方米 0.8—1 个,非机动车停车位每百平方米 8 个,停车场占商业用房面积的 20%以上。

3.0.9 市场整体布局应遵循划行归市、干湿分区、生熟分离原则,按商品类别划分独立区域,采用人车分流、客货分流的单向闭环动线。

3.0.10 公平秤、服务台、检测室应设在市场出入口处。

3.0.11 市场应设置顾客服务休息区。

3.0.12 农贸市场大门上方名称、标识应清晰、明确、完整，农市场内经营字号及标牌应统一规范。

3.0.13 农贸市场室内除必须悬挂的证照、灯具、指示牌外，不宜悬挂其他有碍观瞻的标识、铭牌，以确保视线通透。

3.0.14 导购图、宣传栏、公示公告栏应设置在醒目处。

3.0.15 市区农贸市场和有条件的农贸市场应设置电子屏幕和多媒体显示屏。

3.0.16 农贸市场应采取防滑措施，地面材料应满足吸水、防滑、易清洁、方便排水等要求。

4 业态布置

4.1 一般规定

4.1.1 农贸市场功能适配与分区管理要求

- 1 各经营区域应根据商品特性差异化设计基础设施；
- 2 应遵循三区分离原则；
- 3 应配备专用设备。

4.1.2 农贸市场卫生与安全标准

- 1 所有区域应设置防滑地面、防撞条、独立垃圾桶等；
- 2 肉类、水产等高风险区应设消毒设备及防鼠防蝇设施；
- 3 熟食区应配备防尘防鼠三防装置；
- 4 活禽区应设置独立通风、排水系统。

4.1.3 农贸市场标准化设备配置

- 1 应统一配备计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯及灭火器等基础设备；
- 2 特殊区域应增配专业设施；
- 3 照明宜采用节能灯具；
- 4 价签色系应统一。

4.2 蔬菜区

4.2.1 布局与展示

- 1 蔬菜区应位于市场入口，摊位布局应合理；
- 2 蔬菜区应采用环形或直线型通道，宽度应大于 2m，主通

道宜连接入口与结算区；

3 蔬菜区柜台应分区陈列，按蔬菜类别划分区域，同类商品集中摆放；

4 蔬菜区柜台宜使用阶梯式货架或倾斜台面增强可视性，展示区域应配备防水防污材料；

5 蔬菜区柜台面及边缘挡水沿应使用坚固耐用材料制作，高度不应低于 0.05m，柜台高度宜为 0.7m~0.8m；

6 蔬菜区应设有摆放计量器的位置。

4.2.2 照明与色彩

1 蔬菜区宜用自然光与 LED 照明相结合的方式，灯具应采用节能灯具；

2 蔬菜区柜台重点照明应增加射灯，价签宜用红/黄等醒目色标注促销信息。

4.2.3 卫生与安全

1 蔬菜区柜台应配备专用的清洁工具和消毒剂，配置防蚊灭蝇设备，确保菜品不受污染，每摊位还应配置独立分类垃圾桶；

2 蔬菜区柜台摊位地面应铺装防滑材料，转角处宜安装防撞条，易碎品应远离人流密集区。

4.2.4 蔬菜区柜台应配备以下设施：清洗池、货架、计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶、灭火器等。

4.3 水果区

4.3.1 布局与展示

1 水果区应紧邻蔬菜区，宜采用多层展示架和冷藏展示柜，设置试吃区和称重区；

2 水果区柜台宜使用阶梯式货架或倾斜台面增强可视性，展示区域应配备防水防污材料；

3 水果区柜台面及边缘挡水沿应使用坚固耐用材料制作，高度不应低于 0.05m，柜台高度宜为 0.7m~0.8m；

4 水果区柜台应设有摆放计量器的位置。

4.3.2 照明与色彩

1 水果区宜采用自然光与 LED 照明相结合的方式，灯具应采用节能灯具；

2 水果区重点照明应增加射灯，价签宜用红/黄等醒目色标注促销信息。

4.3.3 卫生与安全

1 水果区应配备专用的清洁工具，配置防蚊灭蝇设备，确保果品不受污染，每摊位还应配置独立分类垃圾桶；

2 水果区摊位地面应铺装防滑材料，转角处宜安装防撞条，易碎品应远离人流密集区。

4.3.4 水果区应配备以下设施：清洗池、货架、计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶、灭火器等。

4.4 肉类区

4.4.1 布局与展示

1 肉类区应位于市场内部，远离入口；

2 肉类区应采用冷藏展示柜，设置切割区、称重区和清洁

区；

3 肉类区应配备冷藏柜及低温冷柜，有条件的铺位宜设置冷库；

4 肉类区应设有摆放计量器的位置。

4.4.2 照明与色彩

1 肉类区铺位宜采用暖色调 LED 节能灯具，严禁使用生鲜灯；

2 肉类区铺位价签宜用红/黄等醒目色标注促销信息。

4.4.3 卫生与安全

1 肉类区铺位应配置防蚊蝇设备和消毒设备，当天交易剩余的鲜肉、分割肉应进行冷藏保质，保管时间根据季节确定；

2 肉类区铺位商品严禁随地存放和接触有毒有害及有异味的物质；

3 肉类区铺位不可食用肉应置于明显标识的容器内，由市场管理部门按有关要求集中处理；

4 肉类铺位地面应铺装防滑材料。

4.4.4 肉类区铺位应配备以下设施：清洗池、绞肉机、剁骨台、冷藏柜、低温冷柜、计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶、灭火器等。

4.5 水产区

4.5.1 布局与展示

1 水产区应位于市场内部，靠近肉类区；

2 水产区应采用活水养殖设备和冷藏展示柜；

3 水产区应设置宰杀间，应使用符合卫生安全要求的刀具、刮器、容器等，并在符合卫生要求的操作台上进行；

4 水产区剖鱼台应配置排污槽、固定污物桶，置于台底；

5 水产区鲜活水产交易区柜台应配置蓄养容器的蓄养池；

6 水产区水池内应设有下水口，水池内地面应有一定排水坡度，外沿应设挡水板，增氧泵管线应统一排列；

7 水产区应设有摆放计量器的位置。

4.5.2 照明与色彩

1 水产区铺位宜采用柔和的 LED 节能灯具；

2 水产区铺位价签宜用红/黄等醒目色标注促销信息。

4.5.3 卫生与安全

1 水产区铺位应设置废弃物处理设备及消毒设备；

2 水产区铺位地面应铺装防滑材料，地面排水宜采用成品圆孔网格不锈钢槽。

4.5.4 水产区铺位应配备以下设施：专用剖鱼台、清洗池、鱼池增氧机、冰台、低温冷柜、计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶、灭火器等。

4.6 活禽区

4.6.1 布局与展示

1 活禽区应实行待宰间、屠宰间、售卖间三区分离，并配备独立封闭的通风及排水系统；

2 活禽区屠宰间应有透视度，墙体不得阻挡消费者视线，与加工后的白禽应分设窗口传递；

3 不设活禽交易的市场，实行禽类“杀白”上市，杀白禽、冷鲜禽上市的应配备冷藏柜及低温冷柜；

4 活禽区应设有单独的上货通道；

5 活禽区应设有摆放计量器的位置。

4.6.2 照明与色彩

1 活禽区铺位宜采用柔和的 LED 节能灯具；

2 活禽区铺位价签宜用红/黄等醒目色标注促销信息。

4.6.3 卫生与安全

1 活禽区铺位应设有单独的上货通道，避免交叉污染；

2 活禽区铺位地面应铺装防滑材料，地面排水宜采用成品圆孔网格不锈钢槽。

4.6.4 活禽区铺位应配备以下设施：盛血桶、热水器、流动水浸烫池、加盖的废弃物盛放桶、脱毛机、专用宰杀台、金属笼、冷藏柜、低温冷柜、计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶、灭火器等。

4.7 熟食区

4.7.1 布局与展示

1 熟食区应位于市场入口处，销售区域应设预进间，配有更衣、洗手、消毒等设施；

2 熟食区应采用全封闭式设计，采用统一透明的玻璃隔断设计，设有专用窗口；

3 熟食区应配有独立空调；

4 熟食区应设有摆放计量器的位置；

5 熟食区与宰杀区、厕所、垃圾房等污染源间隔距离宜大于等于 20m。

4.7.2 照明与色彩

- 1 熟食区铺位应采用暖色调的 LED 节能灯具；
- 2 熟食区铺位价签宜用红/黄等醒目色标注促销信息。

4.7.3 卫生与安全

- 1 熟食区铺位应配备防尘、防蝇、防鼠设施，应确保正常使用；
- 2 熟食区铺位地面应铺装防滑材料。

4.7.4 熟食区铺位应配备以下设施：清洗池、冷藏柜、低温冷柜、计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶、灭火器等。

4.8 豆制品区

4.8.1 布局与展示

- 1 豆制品区应位于市场内部相对干燥的位置；
- 2 豆制品区柜台应分区陈列，保鲜柜内展示，未售完豆制品应放入冷藏设施中贮藏，不得裸露售卖，并远离污染源；
- 3 豆制品区应设有摆放计量器的位置。

4.8.2 照明与色彩

- 1 豆制品区铺位应采用暖色调的 LED 节能灯具；
- 2 豆制品区铺位宜用红/黄等醒目色标注促销信息。

4.8.3 卫生与安全

- 1 豆制品区铺位应配备防尘、防蝇、防鼠设施，应确保正

常使用；

2 豆制品区铺位地面应铺装防滑材料。

4.8.4 豆制品区铺位应配备以下设施：清洗池、货架、计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶、灭火器等。

4.9 干货区

4.9.1 布局与展示

1 干货区应位于市场内部相对安静的位置，宜布局中岛与货架形式，存放区域设置防鼠台；

2 干货区宜采用多层展示架和分类标签，展示不同品类；

3 干货区收银台宜设置在靠门的位置，柜台宜设计为高低柜；

4 干货区应设有摆放计量器的位置。

4.9.2 照明与色彩

1 干货区铺位应采用柔和的 LED 节能灯具；

2 干货区铺位宜用红/黄等醒目色标注促销信息。

4.9.3 卫生与安全

1 干货区铺位应设置防鼠台，防鼠台离地、离墙应有一定的距离；

2 干货区铺位地面应铺装防滑材料。

4.9.4 干货区铺位应配备以下设施：货架、挂杆、中岛台、计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯、防鼠台、独立分类垃圾桶、收银台。

4.10 面食区

4.10.1 布局与展示

1 面食区铺位应位于市场内部宽敞的位置，加工、储藏、售卖三个空间应明确划分，应设置防鼠台，物理隔离，远离污染源；

2 面食区铺位应采用统一透明的玻璃隔断设计，应设专用食品传递窗，有通风、排烟、防火等设施；

3 面食区铺位应设有摆放计量器的位置。

4.10.2 照明与色彩

1 面食区铺位应采用柔和的 LED 节能灯具；

2 面食区铺位宜用红/黄等醒目色标注促销信息。

4.10.3 卫生与安全

1 面食区铺位应设置专用防尘设备，应保证面食的卫生；

2 面食区铺位地面应铺装防滑材料。

4.10.4 面食区铺位应配备以下设施：清洗池、货架、计量器、商户信息公示屏、灭蝇灯、防鼠台、和面机、发酵箱、成型机、压面机、蒸箱、独立分类垃圾桶等。

5 公共服务

5.1 一般规定

5.1.1 农贸市场便民服务标准化

1 便民自助区应配备基础服务设施及特殊功能用房；

- 2 所有设备应定期检查、维护和保养，并保存记录；
- 3 应确保无障碍设施处于可用状态。

5.1.2 农贸市场智能化与人性化配套

- 1 应统一配置信息公示系统、共享设备；
- 2 特殊区域应符合专项安全要求；
- 3 垃圾房外宜增设洗手池等卫生辅助设施。

5.2 便民自助

5.2.1 便民自助区宜配备以下设施：饮水机、查询机、综合信息显示屏、医疗箱、共享充电、无障碍轮椅、共享雨伞等。

5.2.2 便民自助区宜配有育婴室等功能用房。

5.3 农产品质量安全快速检测室

5.3.1 农产品质量安全快速检测室应明确划分为样品接收区、预处理区、检测分析区、数据处理与报告编制区、试剂与标准品储存区、废弃物处理区及办公与休息区等。

5.3.2 农产品质量安全快速检测室区域之间应有明确的物理隔离，以减少交叉污染的风险。

5.3.3 农产品质量安全快速检测室应配备以下设施：实验台、冰箱、废物垃圾桶、振荡器、农药残留速测仪等。

5.4 公共卫生

5.4.1 农贸市场公共卫生间应符合《城市公共厕所卫生标准》GB/T 17217 的相关规定。

5.5 垃圾处理

5.5.1 市场应配备成品智能垃圾房。

5.5.2 垃圾房内宜配备清洗和冲洗设备，灭蝇灯及消防设备。

5.5.3 垃圾房管理间内宜设置有满溢自动报警系统。

5.5.4 垃圾房外宜设置配套洗手池、吹手机等设备。

6 设备设施

6.1 一般规定

6.1.1 农贸市场功能分区适配性：

1 给排水、电气等基础设施应按经营区域功能差异化配置；

2 应预留智慧化设备接口。

6.1.2 农贸市场系统合规性：设施应符合国家强制性标准及地方环保要求，应配置暗排水系统、LED 节能照明、中央空调等。

6.1.3 农贸市场安全与可持续性：应满足安全防护、节能与信息化需求，新建建筑需增设气窗等通风辅助设施。

6.2 给水、排水

6.2.1 农贸市场应业态分区供水，根据摊位需求布置给水点位。

6.2.2 农贸市场公共区域下水道不得设明沟，应采用暗排水系统，并设防鼠隔离网。

6.2.3 农贸市场公共区域主通道与其他通道交叉处应设窞井，柜台内侧应设地漏。

6.2.4 有地下车库的农贸市场按照建筑要求另行设计。

6.2.5 污水排放系统应按环保要求设置过滤处理设施。

6.3 电气、照明

6.3.1 农贸市场应配备符合负荷要求的供电设施，并满足节能、安全等相关技术要求。

6.3.2 农贸市场用水区域应安装防护等级不低于 IP44 的防水型插座。

6.3.3 农贸市场照明宜采用节能灯具，应符合《建筑照明设计标准》GB 50034 的规定。

6.4 通风、空调

6.4.1 农贸市场宜配置中央空调系统，确保冷热供应符合商户经营需求及消费者舒适度要求。

6.4.2 新建农贸市场非单体建筑的排风机、排风口的设置除按国家或地方环保要求外，四周应设有符合通风要求的排气窗。

6.5 智慧化

6.5.1 农贸市场宜建立市场综合管理、监督等信息化系统。

6.5.2 农贸市场应建立信息化追溯管理系统，宜接入当地政府主管部门追溯信息管理平台。

6.5.3 农贸市场应建立信息公示系统和信息查询系统，公示市场指导价格、检验检测信息、商户亮证经营等信息，配置电子显示屏及应用程序，提供信用、检测、溯源等信息查询服务。

6.5.4 农贸市场应完善市场信息化配套硬件设施，包括但不限于智能器具、智能检测设备、公示显示屏等。

6.5.5 农贸市场宜配置相应网络设备，覆盖无线网信号。

6.5.6 农贸市场应配置与金融支付终端及计量器具系统兼容的网络接口，确保交易数据传输的稳定性和安全性。

6.6 消防监控

6.6.1 农贸市场消防器材配置应符合《消防设施通用规范》GB 55036 规范要求，应定期检验、维修和更换。

6.6.2 农贸市场消防安全标志应符合《消防安全标志设置要求》GB 15630 的规定，标识完好合格。

6.6.3 农贸市场监控应按治安设施要求，配置视频监控设施，宜配置无死角、无盲区的全方位监控摄像头，具备夜间高清和红外功能。

6.6.4 农贸市场监控录像资料应保留 30d（安全标准）以上以供备查，不应删改或挪作他用。

本标准用词说明

1 为了便于在执行本标准条文时区别对待，对要求严格程度不同的用词说明如下：

1) 表示很严格，非这样做不可的用词：

正面词采用“必须”；反面词采用“严禁”；

2) 表示严格，在正常情况下均应这样做的用词：

正面词采用“应”；反面词采用“不应”或“不得”；

3) 表示允许稍有选择，在条件许可时首先这样做的用词：

正面词采用“宜”，反面词采用“不宜”；

4) 表示有选择，在一定条件下可以这样做的，采用“可”。

2 条文中指定应按其他有关标准执行的写法为：“应符合……的规定”或“应按……执行”。

引用标准目录

- 1 《建筑设计防火规范》GB 50016；
- 2 《建筑内部装修设计防火规范》GB 50222；
- 3 《建筑装饰装修工程质量验收规范》GB 50210；
- 4 《建筑地面工程施工质量验收规范》GB 50209；
- 5 《建筑节能工程施工质量验收标准》GB 50411；
- 6 《建筑照明设计标准》GB 50034；
- 7 《农贸市场管理技术规范》GB 21720；
- 8 《无障碍设计规范》GB 50763；
- 9 《综合布线系统工程设计规范》GB 50311；
- 10 《建筑给水排水设计规范》GB 50015；
- 11 《污水排入城镇下水道水质标准》GB/T 31962；
- 12 《公共建筑节能设计标准》GB 50189；
- 13 《通风与空调工程施工规范》GB 50738；
- 14 《室内空气质量标准》GB/T 18883；
- 15 《预包装食品标签通则》GB 7718；
- 16 《食品企业通用卫生规范》GB 14881；
- 17 《城市公共厕所卫生标准》GB/T 17217；
- 18 《生活垃圾分类标志》GB/T 19095；
- 19 《商店购物环境与营销设施的要求》GB/T 17110；
- 20 《消防设施通用规范》GB 55036；
- 21 《建筑防火通用规范》GB 55037；
- 22 《生活饮用水卫生标准》GB 5749。

河南省建筑装饰装修协会团体标准

农贸市场装饰装修设计标准

条文说明

制 订 说 明

本标准制订过程中，编制组进行了农贸市场的调查研究，总结了我国农贸市场装饰装修设计的实践经验，同时参考了国内先进标准。

为便于广大设计、施工、科研、学校等单位有关人员在使用本标准时能正确理解和执行条文规定，《农贸市场装饰装修设计标准》编制组按章、节、条顺序编制了本标准的条文说明，对条文规定的目的、依据以及执行过程中需注意的有关事项进行了说明。但是，本条文说明不具备与标准正文同等的法律效力，仅供使用者作为理解和把握标准规定的参考。

目次

1 总 则	29
3 基本规定	30
4 业态布置	31
4.2 蔬菜区	31
4.3 水果区	31
4.4 肉类区	32
4.5 水产区	33
4.6 活禽区	33
4.7 熟食区	34
4.8 豆制品区	35
4.9 干货区	35
4.10 面食区	36
5 公共服务	36
5.2 便民自助	36
5.3 农产品质量安全快速检测室	37
6 设备设施	37
6.2 给水、排水	37

6.3 电气、照明	37
6.4 通风、空调	38
6.5 智慧化	38
6.6 消防、监控	38

1 总 则

1.0.1 明确了本标准的制定目的。

1.0.2 明确了本标准适用范围。

1.0.3 本标准与现行国家标准《农贸市场管理技术规范》GB/T 21720 相一致，《农贸市场管理技术规范》GB/T 21720 规定的内容原则上本标准不再重复。

3 基本规定

3.0.3 农贸市场出入口应根据现场条件，出入口不宜少于 3 个，主要出入口门的宽度不应小于 4m。

3.0.4 本条对多层农贸市场作出规定，多层市场应配置专用货梯，有条件宜配置客用电梯和扶手式电梯，货梯承重需大于等于 1 吨，满足生鲜运输需求。

3.0.8 农贸市场配套宜设有机动车、非机动车停放场地和内部仓库，中心城市市场的车位根据需要适当增加。

3.0.14 本条对农贸市场导购图、宣传栏、公示公告栏应设置在醒目处作出规定，宜放在主入口处，公示栏尺寸不小于 1.5m × 2m，方便消费者查看。

3.0.16 本条对农贸市场地面应采取防滑材料作出规定，材料应满足吸水率、防滑系数、易清洁三项指标要求。

4 业态布置

4.2 蔬菜区

4.2.1 布局与展示

第 1 款 本条对农贸市场蔬菜柜台展示作出规定，柜台挡水沿高度不应低于 0.05m，挡水沿材质可根据实际工程需求进行调整，可采用玻璃或者不锈钢材质等坚固耐用材质。

4.2.3 卫生与安全

第 1 款 本条对农贸市场蔬菜柜台卫生作出规定，每摊位应配置独立分类垃圾桶（带盖），避免触碰，二次污染。

4.3 水果区

4.3.1 布局与展示

第 3 款 本条对农贸市场水果柜台面及边缘挡水沿应使用坚固耐用材料制作作出规定，可采用玻璃或者不锈钢材质，高度不应低于 0.05m。

4.3.2 照明与色彩

第 1 款 本条对农贸市场水果柜台照明作出规定，应采用自然光与 LED 节能灯具相结合的方式，满足照度需求的同时，能够突出水果的色泽和质感，营造充满活力的购物环境。

4.3.3 卫生与安全

第 1 款 本条对农贸市场水果柜台卫生作出规定，每摊位应配置独立分类垃圾桶（带盖），避免触碰，不受二次污染。

4.3.4 配备设施

第 1 款 本条对农贸市场水果柜台设备设施作出规定，根据铺位特点，灭蝇灯应悬挂高度不应低于 1.8m，独立分类垃圾桶上方，不得在柜台正上方、独立分类垃圾桶应采用带盖的，避免触碰，二次污染。

4.4 肉类区

4.4.1 布局与展示

第 1 款 本条对农贸市场肉类区布局作出规定，肉类区业态有生鲜肉、牛羊肉、白禽，应位于市场内部，远离入口，靠近水产区。

4.4.2 照明与色彩

第 1 款 本条对农贸市场肉类铺位照明作出规定，严禁使用生鲜灯，应采用自然光与 LED 节能灯具相结合的方式，满足节能、照度需求的同时，又能够营造充满活力的购物环境。

4.4.3 卫生与安全

第 2 款 本条对农贸市场肉类铺位商品卫生作出规定，严禁随地存放和接触有毒有害及有异味的物质。

4.4.4 配备设施

第 1 款 本条对农贸市场肉类铺位配备设施作出规定，清洗池建议采用双星池，灭蝇灯应悬挂在独立分类垃圾桶上方，高度不应低于 1.8m。

4.5 水产区

4.5.1 布局与展示

第 1 款 本条对农贸市场水产区布局作出规定，根据铺位特点，水产区应位于市场内部，靠近肉类区；

第 3 款 本条对农贸市场水产区应设置宰杀间作出规定，宰杀间需要独立的封闭空间，设置传递窗口；

第 6 款 本条对农贸市场水产区水池作出规定，水池内地面应有一定排水坡度，外沿应设挡水板，挡板采用玻璃透明材质，方便展示，增氧泵管线应统一排列。

4.5.3 卫生与安全

第 2 款 本条对农贸市场水产铺位地面材质作出规定，地面铺设防滑地砖或者地铺石，地面排水宜采用成品圆孔网格不锈钢槽，能有效防止堵塞。

4.5.4 配备设施

第 1 款 本条对农贸市场水产铺位设施作出规定，根据铺位特点，专用剖鱼台应具有一定的排水坡度，不锈钢材质，灭蝇灯应悬挂在独立分类垃圾桶上方，高度不应低于 1.8m。

4.6 活禽区

4.6.1 布局与展示

第 1 款 本条对农贸市场活禽铺位布局作出规定，应实行三区分离，待宰区、屠宰区、售卖区，各区域之间的隔断宜采用透明的材质，远离可直接入口铺位，物理距离需大于 16m，

展示笼宜采用不锈钢材料。

4.6.2 照明与色彩

第 1 款 本条对农贸市场活禽铺位照明作出规定，活禽铺位应采用柔和的 LED 节能灯具，避免照明光线直射禽类。

4.6.3 卫生与安全

第 1 款 本条对农贸市场活禽铺位卫生作出规定，根据铺位特点，活禽铺位需设有单独的上货通道，避免交叉污染。

4.6.4 配备设施

第 1 款 本条对农贸市场活禽铺位设施作出规定，每个灭蝇灯应悬挂在独立分类垃圾桶上方，高度不应低于 1.8m。

4.7 熟食区

4.7.1 布局与展示

第 1 款 本条对农贸市场熟食铺位设施作出规定，熟食摊位应位于市场入口处，销售区域应设预进间，配有更衣、洗手、消毒等设施。

4.7.2 照明与色彩

第 1 款 本条对农贸市场熟食铺位照明作出规定，应采用暖色调的 LED 节能灯具，满足照度的同时又能提高购买力。

4.7.3 卫生与安全

第 1 款 根据铺位特点，熟食铺位应配备防尘、防蝇、防鼠设施，需确保正常使用，使用易清洁、易打理的材质。

4.7.4 配备设施

第 1 款 本条对农贸市场熟食铺位设备设施作出规定，根

据铺位特点，熟食铺位清洗池应采用双星池，灭蝇灯应悬挂在独立分类垃圾桶上方，高度不应低于 1.8m。

4.8 豆制品区

4.8.1 布局与展示

第 1 款 本条对农贸市场豆制品区作出规定，应位于市场内部相对干燥的位置，避免交叉污染。

4.8.2 照明与色彩

第 1 款 本条对农贸市场豆制品铺位照明作出规定，柜台应采用暖色调的 LED 节能灯具，满足照度的同时又能提高购买力。

4.9 干货区

4.9.1 布局与展示

第 1 款 本条对农贸市场干货区作出规定，干货区应位于市场内部相对安静的位置，宜布局中岛与货架形式，中岛存放产品应设置防尘盖板。

4.9.2 照明与色彩

第 1 款 本条对农贸市场干货铺位照明作出规定，应采用柔和的 LED 节能灯具，满足照度的同时又能真实还原干货的色泽和质感。

4.9.3 卫生与安全

第 1 款 本条对农贸市场干货铺位卫生作出规定，干货铺

位存放区域设置防鼠台，防鼠台应离地 0.3m，离墙 0.15m。

4.10 面食区

4.10.1 布局与展示

第 1 款 本条对农贸市场面食区布局与展示作出规定，面食区业态有面条和馒头，应位于市场内部宽敞的位置，加工、储藏、售卖三个空间应明确划分，营业房采用统一透明的玻璃隔断设计，远离活禽，物理距离应大于 16m。

4.10.3 卫生与安全

第 1 款 本条对农贸市场面食铺位卫生作出规定，面食铺位应设置专用防尘设备，应保证面食的卫生，防尘设备应易清洁，好打理。

4.10.4 配备设施

第 1 款 本条对农贸市场面食区配备设施作出规定，根据铺位特点，灭蝇灯应悬挂在独立分类垃圾桶上方，高度不应低于 1.8m。

5 公共服务

5.2 便民自助

5.2.1 便民自助区应提供临时帮助的区域，随时满足日常所需，提供便利。

5.3 农产品质量安全快速检测室

5.3.1 本条对农贸市场农产品质量安全快速检测室作出规定，应明确划分为样品接收区、预处理区、检测分析区、数据处理与报告编制区、试剂与标准品储存区、废弃物处理区及办公与休息区等，宜采用玻璃隔断的形式，便于观察和传递。

6 设备设施

6.2 给水、排水

6.2.2 本条对农贸市场公共区域下水作出规定，农贸市场公共区域下水道不得设明沟，应采用暗排水系统，并设防鼠隔离网。公共区域应预留检修口，便于后期维护和检修。

6.2.5 污水排放系统应按环保要求设置过滤处理设施。

6.3 电气、照明

6.3.1 本条对农贸市场公共区域照明作出规定，应配备符合负荷要求的供电设施，并满足节能、安全等相关技术要求，公共区域白天时间宜采用分区照明节能设计。

6.3.2 本条对农贸市场电气安全作出规定，用水区域应安装防水型插座。

6.3.3 照明应采用节能灯具，符合《建筑照明设计标准》GB 50034。

6.4 通风、空调

6.4.1 本条规定根据应用情况，农贸市场宜配置中央空调系统，确保冷热供应符合商户经营需求及消费者舒适度要求。设计宜注重节能措施，如利用变频、热回收、高效设备、合理分区控制、智能控制等技术。

6.5 智慧化

6.5.3 本条规定根据应用情况，应建立信息公示系统和信息查询系统，公示市场指导价格、检验检测信息、商户亮证经营、产品质量、产品价格和经营户惩罚等信息，配置电子显示屏及应用程序，发布线上智慧导航、实时定位、展示市场简介、市场荣誉、摊位总数及摊位分布图、市场简讯、市场管理制度、指导菜价查询、商户交易排行等信息，实现服务评价、消费投诉等功能。

6.5.4~6.5.6 本条规定根据应用情况，应完善市场信息化配套硬件设施，包括但不限于智能器具、智能检测设备、公示显示屏、商品信息、支付二维码智能显示，支付宝、微信等多种智慧支付方式全覆盖。

6.6 消防、监控

6.6.1 本条对农贸市场消防器材作出规定，消防器材配置应符合《消防设施通用规范》GB 55036 规范，应定期检验、维修和更换。

6.6.2 本条对农贸市场消防安全作出规定，消防安全标志应符合《消防安全标志设置要求》GB 15630 的规定，标识完好合格。

6.6.3~6.6.4 本条对农贸市场监控设施作出规定，市场监控应按治安设施要求，配置视频监控设施，宜配置无死角、无盲区的全方位监控摄像头，具备夜间高清和红外功能，监控录像资料应保留 30d 以上以供备查，不应删改或挪作他用。