

DB32

江苏省地方标准

DB32/T 4037—2024

代替 DB32/T 4037—2021

农贸市场建设和管理规范

Construction and management specifications for markets of
agricultural produce

2024-12-27 发布

2025-01-27 实施

江苏省市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言Ⅲ

1 范围1

2 规范性引用文件1

3 术语和定义1

4 分级2

5 建设要求3

 5.1 通则3

 5.2 选址3

 5.3 面积3

 5.4 主体建筑3

 5.5 公共设施3

 5.6 市场布局5

 5.7 装修6

6 管理要求6

 6.1 运营设施6

 6.2 商品流通管理10

 6.3 卫生管理13

 6.4 安全管理13

 6.5 经营管理14

 6.6 运营评价与持续改进17

7 验证方法17

附录A（资料性） 蔬菜柜台示意图18

参考文献19

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。

本文件代替 DB32/T 4037—2021《农贸市场建设和管理规范》，与 DB32/T 4037—2021 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语“农贸市场举办方”(见 3.2, 2021 年版的 3.2)；
- b) 更改了术语“农产品废弃物”的定义(见 3.7, 2021 年版的 3.7)；
- c) 更改了选址中部分条款的表述(见 5.2.3, 2021 年版的 5.2.3)；
- d) 更改了关于窨井的条款[见 5.5.2.1 中的 b), 2021 年版的 5.5.2.1 中的 b)]；
- e) 增加了市场通风中引用的条款(见 5.5.4.1)；
- f) 更改了垃圾房的要求(见 5.5.5.1, 2021 年版的 5.5.5.1)；
- g) 增加了公共厕所中引用的条款(见 5.5.6.1)；
- h) 更改了监控设施中的条款,增加了引用标准(见 5.5.7, 2021 年版的 5.5.7)；
- i) 更改了市场布局中的条款,增加了引用标准(见 5.6.1~5.6.3、5.6.11, 2021 年版的 5.6.1~5.6.3、5.6.11)；
- j) 增加了市场布局中的条款(见 5.6.13)；
- k) 更改了装修材料的条款(见 5.7.1, 2021 年版的 5.7.1)；
- l) 更改了熟食专间中的条款,增加了引用标准(见 5.7.9, 2021 年版的 5.7.9)；
- m) 增加了对照明设施的要求(见 5.7.10)；
- n) 更改了蔬菜柜台的条款(见 6.1.2.1, 2021 年版的 6.1.2.1)；
- o) 更改了熟食销售专间中的条款[见 6.1.2.8 中的 b)、e)、f), 2021 年版的 6.1.2.8 中的 b)、e)、f)]；
- p) 增加了活禽零售专间条款(见 6.1.2.13)；
- q) 更改了安全快速检测实验室的条款,增加了引用标准(见 6.1.4, 2021 年版的 6.1.4)；
- r) 更改了市场服务设施中的条款(见 6.1.5.1、6.1.5.2、6.1.5.4, 2021 年版的 6.1.5.1、6.1.5.2、6.1.5.4)；
- s) 更改了信息化交易、溯源和管理系统功能中的内容(见表 4, 2021 年版的表 4)；
- t) 更改了视频监控设施的条款(见 6.1.6.1, 2021 年版的 6.1.6.1)；
- u) 更改了卫生设施的要求,增加了引用标准和部分要求(见 6.1.7, 2021 年版的 6.1.7)；
- v) 更改了鲜肉进货的要求条款内容(见 6.2.1.3, 2021 年版的 6.2.1.3)；
- w) 更改了关于家禽的条款(见 6.2.1.5, 2021 年版的 6.2.1.5)；
- x) 更改了检测有害物质的检测对象(见 6.2.2.1, 2021 年版的 6.2.2.1)；
- y) 增加了易腐和易变质水果存储条件(见 6.2.5.2.3)；
- z) 更改了对杀白家禽陈列的要求(见 6.2.5.6, 2021 年版的 6.2.5.6)；
- aa) 更改了酱腌菜的存放条件的要求(见 6.2.5.8.1, 2021 年版的 6.2.5.8.1)；
- bb) 更改了熟食制品存放的要求(见 6.2.5.9.3, 2021 年版的 6.2.5.9.3)；
- cc) 更改了市场销售商品包装的安全环保的表述(见 6.2.6.1, 2021 年版的 6.2.6.1)；
- dd) 更改了预包装食品包装的要求,增加了引用标准(见 6.2.6.2, 2021 年版的 6.2.6.2)；
- ee) 更改了使用无毒环保型包装材料的要素(见 6.2.6.4, 2021 年版的 6.2.6.4)；

- ff) 增加了环境卫生的条款(见 6.3.1.7);
- gg) 更改了需要清洗和消毒的经营户范围(见 6.3.2.1,2021 年版的 6.3.2.1);
- hh) 更改了表中部分内容,增加了经营设备设施的脚注 a(见表 5,2021 年版的表 5);
- ii) 更改了出入口、道路监控的要求(见 6.4.4,2021 年版的 6.4.4);
- jj) 增加了管理制度的要求(见 6.5.2.1);
- kk) 增加了市场管理制度的条款(见 6.5.2.1、6.5.2.2);
- ll) 更改了市场快速检测依据的文件(见 6.5.4,2021 年版的 6.5.4);
- mm) 更改对经营人员证件的要求(见 6.5.6.1,2021 年版的 6.5.6.1);
- nn) 更改了计量器具管理的内容,增加了引用标准(见 6.5.8,2021 年版的 6.5.8);
- oo) 增加了市场管理人员的职责和管理及特种作业人员的要求(见 6.5.9.2);
- pp) 更改了市场文化建设的内容(见 6.5.12.1、6.5.12.4,2021 年版的 6.5.12.1、6.5.12.4);
- qq) 增加了文明市场创建及多媒体教育活动的条款(见 6.5.12.5、6.5.12.6);
- rr) 更改了市场组织活动的要求(见 6.5.13.1,2021 年版的 6.5.13.1);
- ss) 更改了应急管理的条款(见 6.5.14,2021 年版的 6.5.14);
- tt) 增加了档案管理的条款(见 6.5.15);
- uu) 增加了验证方法(见第 7 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江苏省市场管理协会提出。

本文件由江苏省现代服务业标准化技术委员会(JS/TC 11)归口。

本文件起草单位:江苏省市场管理协会、江苏华睿信用评估有限公司、基准科技服务张家港有限公司、江苏省蔬菜协会、南京市农贸市场协会、苏州华亿大市场管理有限公司、苏州宜冉物业发展有限公司、扬州民鲲市场经营管理有限公司、食源安技术服务泰州有限公司、国网江苏省电力有限公司常熟市供电分公司、江苏英华材料科技有限公司、畅洋智慧能源(南京)有限公司。

本文件主要起草人:商建华、徐强、包放霞、汪宜、颜培法、龚许帆、胡星意、徐闻博、赵俊、杨四方、吴军平、周环球、戴先福、张俊松、汤林林、吴力新、徐平、张国俊、姬磊。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

——2021 年首次发布为 DB32/T 4037—2021;

——本次为第一次修订。

农贸市场建设和管理规范

1 范围

本文件规定了农贸市场的分级、建设要求和运营管理要求。
本文件适用于新建和改造农贸市场的建设及运营管理。

2 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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB/T 2893(所有部分) 图形符号 安全色安全标志
- GB/T 4208 外壳防护等级(IP 代码)
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第 1 部分:通用符号
- GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 19095 生活垃圾分类标志
- GB/T 21720—2022 农贸市场管理技术规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 33659 农贸市场计量管理与服务规范
- GB/T 35873 农产品市场信息采集与质量控制规范
- GB 37487—2019 公共场所卫生管理规范
- GB/T 38738 病媒生物防制操作规程 农贸市场
- GB 50736 民用建筑供暖通风与空气调节设计规范
- GB 50763 无障碍设计规范
- CJJ 14—2016 城市公共厕所设计标准
- JB/T 8690 通风机 噪声限值
- DB32/T 4391 食用农产品集中交易市场快速检测室建设与管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农贸市场 **markets of agricultural produce**

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固定的交易场地、配套设施和服

务的零售场所。

3.2

农贸市场举办方 **markets organizers of agricultural produce**

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其他组织。

[来源:GB/T 21720—2022,有修改]

3.3

经营户 **business households**

向农贸市场举办方承租场地、进行现货零售交易的法人单位或自然人。

[来源:GB/T 33659—2017,3.3]

3.4

不可食用肉 **inedible meat**

“三腺”(甲状腺、肾上腺和有病变的淋巴结)、伤肉、霉变肉、病死肉等有毒有害肉品。

3.5

“三去”服务 **three elimination services of aquatic products**

经营户为消费者提供的,对冰鲜和鲜活水产品去除头尾、内脏和鳞皮的服务。

3.6

“四专”要求 **four special requirements for halal specialties**

生产、销售和储存(藏)清真食品的运输车辆、计量器具、容器和场地应当保证专用。

3.7

农产品废弃物 **agricultural produce waste**

果蔬、水产品、畜禽等不可食用部分和有毒、有害及变质农产品。

3.8

无害化处理 **harmless treatment**

将病死动物及不符合卫生要求的畜禽体或病变组织器官经过处理,达到对人畜无害的要求。

3.9

划行归市 **zoned to market**

对市场内商品按种类划分区域经营。

3.10

杀白 **poultry carcass**

对家禽屠宰、褪毛、清洗的加工处理过程。

4 分级

农贸市场(以下简称“市场”)按表 1 的规定分级。

表 1 农贸市场分级

级别	用地面积/m ²
小型	<1 000
中型	1 000~<5 000
大型	5 000~<20 000
特大型	≥20 000

5 建设要求

5.1 通则

农贸市场建设、消防和环保的要求,应符合国家、行业和地方标准规范。

5.2 选址

- 5.2.1 应符合城市规划、土地利用规划及商业网点规划的要求。
- 5.2.2 应与城市改造、居住区和社区商业建设相配套,并选择在交通便利处。
- 5.2.3 以市场外墙为界,直线距离 1 km 以内,不应存在有毒有害气体、水体、烟雾、粉尘等污染源,不应存在生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

5.3 面积

- 5.3.1 市场的建筑面积根据规划区域内居住人口、服务半径、消费需求等因素确定。
- 5.3.2 扩建市场的建筑面积应不小于 400 m²,新建市场的建筑面积应不小于 1 000 m²。
- 5.3.3 新建和改造市场应配套:
 - a) 内部仓库,应不小于建筑面积的 3%;
 - b) 停车场,应不小于建筑面积的 20%。
- 5.3.4 市场面积可按使用功能分配,比例为:
 - a) 商铺、摊位 55%;
 - b) 室内通道 35%;
 - c) 其他 10%。

5.4 主体建筑

- 5.4.1 新建市场应选择单一用途建筑或出入口相对独立的多用途建筑。
- 5.4.2 新建的单层式市场的层高应不小于 6 m,多层式市场的层高应不小于 4 m。
- 5.4.3 市场出入口数量和通道宽度应符合表 2 的规定。

表 2 出入口和通道要求

出入口和通道	大型农贸市场	中型农贸市场	小型农贸市场
出入口数量/个	≥6	≥4	≥2
主要出入口门宽度/m	≥5	≥4	≥4
室内主通道宽度/m	≥4	≥3	≥3
购物通道宽度/m	≥2.5	≥2	≥2
污物等其他通道宽度/m	≥2	≥2	≥2

- 5.4.4 交易厅(棚)应通风明亮。
- 5.4.5 多层式市场应分别设载人和载货电梯。
- 5.4.6 市场应按 GB/T 38738—2020 中 5.3.1 和 5.3.3.1~5.3.3.3 的规定设置防病媒生物设施。

5.5 公共设施

5.5.1 给水设施

- 5.5.1.1 应采用节水设施,竣工验收要求见《江苏省节约用水条例》。
- 5.5.1.2 场内供水设施应保证足够的水压和各交易区的用水需求容量,每户配置一水表。
- 5.5.1.3 场内应配置高压水冲洗装置。
- 5.5.1.4 每个固定摊位应统一配置洗手池。

5.5.2 排水设施

- 5.5.2.1 场内下水道应符合以下要求：
 - a) 采用沉井式暗渠(暗管)排水系统；
 - b) 主通道与购物通道交叉处应设窨井,窨井间距不宜大于10 m;有地下车库的市场按照建筑要求另行设计；
 - c) 排水沟应配置防滑、防臭、排水的盖板。
- 5.5.2.2 柜台内、外地面设弧形排水沟,应符合以下要求：
 - a) 宽度8 cm~10 cm,深度3 cm~5 cm；
 - b) 使用耐腐蚀、易清洗、易消毒的材料制作；
 - c) 设置直径不小于4 cm的下水口,上设耐腐蚀网罩。
- 5.5.2.3 鲜活、冰鲜水产和家禽经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施。
- 5.5.2.4 雨、污水排放系统应设置过滤处理设施,并符合以下要求：
 - a) 无污水管网的市场,污水排放应增设污水处理设施；
 - b) 有污水管网的市场,污水隔渣过滤处理后接入污水管网。

5.5.3 供电设施

- 5.5.3.1 应配备符合用电负荷且安全的供电设施。电线铺设以暗线为主,并配备漏电防护装置,使用大功率电器的,应按供电部门要求设置专线。
- 5.5.3.2 每个经营户配置一个电表。
- 5.5.3.3 按 GB/T 4208 规定的要求选择电源插座防护等级,插座应接地线,不同经营区插座的数量见表 3。

表 3 农贸市场插座数量

经营区域	数量/个
水产类	≥4
肉类	≥4
普通类	≥2

- 5.5.3.4 场内通道应配备照明灯。

5.5.4 通风设施

- 5.5.4.1 市场通风应符合 GB 50736 规定的要求。
- 5.5.4.2 新建和改造市场应配置完备的通风设施,建筑面积在 2 000 m²以下的,排风机的功率总和应不小于 3 kW;建筑面积大于 2 000 m²的,每大于 100 m²,功率总和应相应增加 300 W。排风机噪声限值应

符合 JB/T 8690 规定的要求。

5.5.4.3 新建的市场,四周应设有若干气窗,保持室内自然通风良好。

5.5.4.4 食品专间应配置相应的通风设施。

5.5.5 垃圾收集设施

5.5.5.1 垃圾房宜设置在市场外围,距离熟食区应不小于 30 m,距离豆制品、酱菜等直接入口食品的经营区应不小于 25 m。

5.5.5.2 垃圾房面积应符合以下规定:

- a) 3 000 m² 及以上的市场,应不小于 25 m²;
- b) 3 000 m² 以下的市场,应不小于 15 m²。

5.5.5.3 垃圾房内应设置给、排水设施,排水沟加设过滤设施,按照雨污分流的要求,与对应排水管网相连接。

5.5.6 公共厕所

5.5.6.1 市场公共厕所应符合 GB/T 17217 规定的要求。

5.5.6.2 单层式市场,宜独立设置;多层式市场,宜每层设置。建设标准不低于 CJJ 14—2016 中 3.0.5 和 3.0.6 规定的二类要求,女厕位与男厕位比例宜不小于 2:1。

5.5.6.3 距离熟食区应不小于 30 m,距离豆制品、酱菜等直接入口食品的经营区应不小于 25 m。

5.5.6.4 厕所门不应直接面向交易区。

5.5.7 监控设施

应设置全场电子监控系统,并设立监控室。监控设施应符合 GB/T 21720—2022 中 5.6.1 规定的要求。

5.6 市场布局

5.6.1 市场出入口应设挡车护栏。有条件的市场可单设货物出入口。市场出入口、通道等公共空间,应设置无障碍通道,设计应符合 GB 50763 规定的要求。

5.6.2 应设置停车区并符合 GB/T 21720—2022 中 5.8.6、5.8.7 规定的要求,停放指引标志应醒目、清晰。宜充分利用地下空间设置停车场(库)。

5.6.3 交易区应划行归市,大类商品柜台面积宜按以下比例分配:

- a) 蔬菜区 35%;
- b) 水产区 12%;
- c) 肉食品区 13%;
- d) 豆制品区 5%;
- e) 家禽区 4%;
- f) 蛋类区 3%;
- g) 其他 28%。

5.6.4 鲜、活、生、熟、干、湿等同类商品经营区应相对集中,并符合 GB 31621—2014 中 6.1 规定的要求。分区标志清晰,经营区之间应有通道分隔,防止交叉污染。

5.6.5 应设置农民自产自销交易区。

5.6.6 市场内部仓库应设置存放各类工具的专间。

5.6.7 市场应设置冷藏室。

5.6.8 市场应单独设置肉类预分割整理间。

5.6.9 市场应单独设置净菜整理间。

5.6.10 水产经营区宜设置在靠墙侧,布局相对集中。

5.6.11 应设腌腊制品、熟食制品、酱菜、调味品、粮油制品、南北货、品牌专营及需现场加工的食品专柜或专间,并符合 GB/T 21720—2022 中 5.2.1 规定的要求。

5.6.12 餐饮服务应相对集中设置在专门区域,周围不应有污水或其他污染源。

5.6.13 应配置与市场规模相匹配的装卸场所。

5.7 装修

5.7.1 装修应采用符合消防相关标准要求、具有绿色十环标志的建材产品。

5.7.2 市场地面应无积水、防滑、易清扫,宜铺设防滑地砖,并向通道两侧排水沟倾斜。

5.7.3 内墙立面和立柱应贴墙面砖,高度不低于 1.8 m。

5.7.4 房顶、内墙立面不贴墙面砖的部位可采用防霉涂料,吊顶应采用燃烧性能为 A 级的装修材料。

5.7.5 室内空中无明管道、栏板以及其他线路,必须悬挂的证照、灯具线路除外。

5.7.6 市场经营户字号标牌应统一、内容应规范。

5.7.7 净菜整理间应配备给、排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集设施。

5.7.8 水产经营区内墙面铺设瓷砖应到顶,内侧排水沟中设废弃物收集篮。

5.7.9 专间应符合 GB/T 21720—2022 中 5.2.2 规定的要求;熟食专间墙裙应铺设到顶,且熟食间内不应有明沟,应设防臭地漏。

5.7.10 不应使用对商品的真实色泽等感官性状造成明显改变从而误导消费者的照明等设施。

5.7.11 合理规划网络布线,包括且不限于市场公用设施、网络通信设施等。

6 管理要求

6.1 运营设施

6.1.1 柜台、专间总体设计

6.1.1.1 根据人流量和面积,设计成岛式或条式柜台。人流量大,宽敞的市场宜采用岛式柜台。

6.1.1.2 市场内所有的柜台按品类设置,同品类柜台应排列整齐。

6.1.1.3 同一经营区域,柜台内应设统一位置摆放智能衡器,该位置应便于经营户操作和消费者查看。

6.1.1.4 柜台区域内应配备统一的商品摆放容器。

6.1.1.5 标价签、柜台号牌等应统一制作,号牌和证照悬挂装置统一设置。

6.1.1.6 应按 GB/T 38738 规定的要求配备防蝇、防鼠、防蜚蠊等病媒生物设施。

6.1.2 柜台、专间分类设计

6.1.2.1 蔬菜柜台

蔬菜柜台宜符合以下要求:

a) 固定式柜台(示意图见附录 A 中图 A.1):

- 1) 外侧高 65 cm,内侧高 85 cm,呈斜面,台面宽 90 cm,长 150 cm~200 cm,设置活动式隔断;
- 2) 柜台外沿包边处理,沿口高不小于 8 cm;
- 3) 柜面用面砖等铺贴;
- 4) 每个台面设两个直径不小于 4 cm 的下水口,上设耐腐蚀网罩;

- 5) 排水管道与总排水管道应密封连接;
- 6) 每组柜台设4~6个柜台;设进出口1~2个,宽70 cm。
- b) 开架式柜台(示意图见附录 A 中图 A.2):
 - 1) 柜台前高70 cm、后高80 cm,长180 cm~200 cm,宽100 cm;
 - 2) 柜面宜设置为分隔式,陈列格数宜统一;
 - 3) 柜台架子宜统一采用防腐、防锈管材;
 - 4) 柜台架子可采用固定式、活动式或组合装配式。

6.1.2.2 水果柜台

应统一采用斜面或阶梯摆放式设计。

6.1.2.3 水产品柜台

水产品柜台按照产品类型设计,宜符合以下要求。

- a) 冰鲜水产品柜台及附属设施要求为:
 - 1) 柜台采用不锈钢结构或砖砵结构;
 - 2) 台面四周设挡水凸边,凸边内侧设宽10 cm、深0.5 cm的水槽,直通下水管道;
 - 3) 台面上覆盖易清洁的沥水面板;
 - 4) 砖砵结构柜台立面贴面砖。
- b) 鲜活水产品柜台及附属设施要求为:
 - 1) 蓄养池可采用活动式蓄养容器或固定式砖砵结构:
 - 蓄养容器置于高30 cm~50 cm柜台;柜台外沿设不低于20 cm的挡水凸边,蓄养容器使用聚乙烯、玻璃等无毒无害材料,规格统一;
 - 砖砵结构蓄养池,底部高30 cm~50 cm。蓄养池内设一直径不小于4 cm的下水口。
 - 2) 蓄养池配置加温和低噪声增氧设施,增氧机用防腐、防锈支架牢固安装在墙上。
 - 3) 每个摊位内设置统一的配有隔离挡板的宰杀操作台、水龙头、排水口、排污槽和固体废弃物收集桶,收集桶置于操作台下方。

6.1.2.4 水发产品柜台

采用不锈钢结构或砖砵结构,台面四周设不低于20 cm的挡水凸边,并设一直径不小于4 cm的下水口,上设耐腐蚀网罩。

6.1.2.5 肉类柜台

应采用不锈钢或厚质木板台面。用于砍、剁的砧板应直接嵌在台面上或置于柜台内统一设置的固定砧板架上。柜台宜设置统一的装置,用于公示动物检疫合格证。

6.1.2.6 非活禽类柜台(专间)

柜台应配有密闭、冷藏保鲜、防尘设施。

6.1.2.7 半成品柜台

经腌制、调制加工后的净菜、火锅食品、肉菜制品、豆制品和冷冻食品等半成品柜台应配有密闭、冷藏保鲜、冷冻和防尘设施。

6.1.2.8 熟食销售专间

熟食销售专间应符合以下要求：

- a) 销售区域面积不小于 6 m²；
- b) 交易一侧应使用透明材料隔离，应分设收银和销售移动窗口；
- c) 配备专用容器、工具或售货柜等销售设施；
- d) 配备空调、净水器、冷藏和加热设备、带反光灯罩的紫外线灯和温度计等附属设施；
- e) 配备防尘、防蝇、防鼠、防蜚蠊设施；
- f) 专间入口处应设通过式预进间，应配备更衣、洗手消毒、脚踏式供水装置等设施。

6.1.2.9 蛋类经营区的柜台

宜采用斜面或阶梯摆放式设计。

6.1.2.10 粮油制品专柜或专间

应设置防潮垫，距离地面 30 cm，距离墙面 30 cm。

6.1.2.11 清真食品专柜

6.1.2.11.1 应符合国家和地方有关民族政策，见《江苏省清真食品监督保护条例》。

6.1.2.11.2 应有显著标识、标牌，见《江苏省清真标志牌管理办法》。

6.1.2.12 副食品、其他食品类专柜或专间

宜统一设置货架和标价签卡槽，采用斜面或阶梯摆放式设计。

6.1.2.13 活禽零售专间

- a) 活禽交易应当在依法设置的场所内进行；
- b) 经营区域应与其他产品经营区域隔离、应有独立的出入口；应与消费者之间隔离，隔离设施上的发货窗直径应不大于 30 cm，应采用砖墙、钢化玻璃等材料整体隔离；
- c) 存放间内水禽应与其他禽类分开，活禽宰杀间应与存放间分开，宰杀间应与出售间分开，隔断应全部采用钢化玻璃；
- d) 经营区域墙面应瓷砖铺设到顶，应设有排风装置；地面应铺设防滑地砖，应有一定斜度，设下水明沟；
- e) 固定禽笼应采用不锈钢材料制作，禽笼底部应留 15 cm 以上的间隙；采用多层式禽笼的，应在每层底部安装抽屉式接粪盘；
- f) 应设置清洗、消毒和污水污物处理设施设备，排污系统应符合环保要求；
- g) 活禽交易应每十天休市一天，休市期间不应留存活禽；
- h) 应设置统一用于公示动物检疫合格证的装置。

6.1.3 冷藏保鲜设施

6.1.3.1 应根据商品对保鲜温度的要求，按以下品类配置冷冻、冷藏设施：

- a) 冷冻肉、冷冻水产品经营区应配置低温冷柜；
- b) 冷鲜肉、冷鲜禽经营区应配置冷藏柜；
- c) 冰鲜水产品经营区应配置冷藏柜和冰台；

d) 豆制品、半制成品、熟食制品经营区应配置冷藏设施。

6.1.3.2 肉类整理间应安装空调,温度不高于 25℃。

6.1.4 市场食品安全快速检测实验室

应建立安全快速检测实验室,应符合 DB32/T 4391 规定的要求。

6.1.5 市场服务设施

6.1.5.1 应设立服务台,提供无线网络,配备便民药箱,并在显著位置设置电子公平秤、投诉箱,公布投诉电话,还应设符合 GB/T 21720—2022 中 5.8.2 规定的标志和示意图。

6.1.5.2 各类公共设施应有清晰的标识,标识设置应符合 GB/T 10001.1 和 GB/T 2893(所有部分)规定的要求。应设立宣传栏、公示栏、导购图、电子屏、广播、商品区域标志及摊位号牌。

6.1.5.3 应设置相对集中的消费者休息区,配有休息椅,提供饮用水。

6.1.5.4 新建或改造市场应建立信息化交易、溯源和管理系统,宜包括但不限于表 4 中的功能,且符合 GB/T 21720—2022 中 5.7 规定的要求。

6.1.5.5 信息采集与质量控制规范应符合 GB/T 35873 规定的要求。

表 4 信息化交易、溯源和管理系统功能

功能分类				
经营户	消费者	农贸市场举办方		
		物业管理		信息公示/统计分析
溯源台账管理	交易聚合支付	经营户及从业人员信息管理 ^a	特种设备运维管理	检测数据公示
食品检测管理	消费者投诉	基础设施管理	检测设施管理	商品价格公示
索票索证管理	消费满意度评价	公共秩序管理	监控设施管理	消费者投诉公示
经营行为管理	商品溯源查询	环境卫生管理	智能衡器管理	经营户信用信息公示
人员培训管理	商品检测查询	防控防疫管理	消防安全管理	经营户违法违规记录及公示
信用评级管理	经营户资质、信用查询	物业在线缴费	冷藏设施管理	不合格商品退市、销毁公示
—	—	触摸屏、电子屏管理	—	—
^a 含姓名、身份证号码、联系方式、住址、营业执照、经营商品等信息。				

6.1.6 安全设施

6.1.6.1 应按照治安管理要求,配置防盗设施和视频监控设施。视频监控设施应符合 5.5.7 规定的要求。

6.1.6.2 消防器材配置应符合 GB/T 17110—2008 中表 2 规定的要求,应定期检验维修和更换,消防安全标志应符合 GB/T 2893(所有部分)规定的要求,标识完好合格。

6.1.7 卫生设施

垃圾桶(箱)应按垃圾强制分类要求配置,标志应符合 GB/T 19095 规定的要求,垃圾分类收集处理按照有害垃圾、可回收物、厨余垃圾、其他垃圾分别配置废弃物收集容器。厨余垃圾处置应符合 GB/T 21720—2022 中 6.7.10 规定的要求。

6.2 商品流通管理

6.2.1 进货管理

6.2.1.1 经营户应向供应商索取以下证单：

- a) 食用农产品的可溯源凭证和合格证明文件；
- b) 质量认证证书或商品检验检测合格证；
- c) 检测结果单。

农贸市场举办方(以下简称举办方)应对进货单(证)进行验证复核,当日单(证)交经营户保管。

6.2.1.2 蔬菜宜从当地“场地挂钩”的批发市场或农产品生产基地进货,并有可溯源凭证和合格证明文件。

6.2.1.3 鲜肉应从当地定点屠宰厂(场)或批发市场进货,且有相应的肉质品质检验合格证明、动物检疫合格证明、生猪定点屠宰企业非洲猪瘟检测报告单。

6.2.1.4 未实行定点屠宰的牛、羊等鲜肉,检验合格后,可上市销售。

6.2.1.5 进入市场的家禽,应做到：

- a) 从养殖场或家禽批发市场进货;附有效的动物检疫合格证明；
- b) 非活禽类在市场外进行“杀白”处理；
- c) 发现活禽异常死亡或者有疑似动物传染病症状的,应当立即依法向农业农村主管部门或者动物疫病预防控制机构报告,并采取相应措施。

6.2.1.6 水产品宜从养殖场或水产批发市场进货,且有产地质量检测机构核发或批发市场提供的产品合格证明,品种和数量应账实相符。

6.2.1.7 熟食制品应从证照齐备的生产、经销企业进货,应索要与货同行的“熟食品送货单”,留存备案。

6.2.1.8 采购豆制品,应做到：

- a) 采购的豆制品符合 GB 2712 规定的要求；
- b) 索取“豆制品送货单”,核对生产日期、品种、数量,做到“单”货相符；
- c) 索取生产企业或供货商的营业执照、食品经营许可证复印件,并存档备案。

6.2.1.9 其他食品进货应有与货相符的食品卫生合格证明。

6.2.1.10 清真类食品进场应有检验检疫合格证,并符合“四专”要求。

6.2.1.11 商品保质保鲜有温度要求的,货到后应及时冷藏或冷冻储存。

6.2.2 入市检测

6.2.2.1 举办方应根据需要配置快速检测设备,根据国家及地方标准检测果蔬、肉类、畜禽产品、水产品 and 干货等产品的有毒有害物质。

6.2.2.2 应在市场集中交易开始前完成检测并公示结果。

6.2.2.3 举办方应每天核对进货商品与商品检疫检验合格单(证),验证各种单证真伪及有效期。

6.2.2.4 举办方应对经营户的资质证明及其商品质量证书复印件存档,建立可追溯机制。

6.2.3 劣品清退

应建立不合格商品退市机制,及时下架、封存出现有毒、有害、过期、变质等质量卫生问题的场内经营商品,并报市场监督管理部门处理。

6.2.4 零售加工

6.2.4.1 散装蔬菜上柜前应做去泥、去黄叶、去腐叶和去根等洁净整理,使用无毒材料捆扎,宜净菜或半

净菜上市。

6.2.4.2 以下操作应使用卫生并符合安全要求的刀具、刮器、绞肉机、容器和操作台(板):

- a) 熟食制品整理加工;
- b) 肉类统货分割剔骨;
- c) 现场对鲜活、冰鲜水产品“三去”。

6.2.4.3 加工后的鲜活、冰鲜水产品应清洗。

6.2.4.4 市场内现场生产、加工半成品,应符合本文件规定的食品卫生要求;生产、加工直接入口食品,还应满足以下要求:

- a) 制作肉、奶、蛋、鱼类或其他易引起食物中毒的熟食制品,应烧熟煮透,生熟食隔离;隔夜熟食制品应彻底加热后再出售;
- b) 散装的直接入口食品,应有清洁外罩或覆盖物,包装材料应清洁、无毒;
- c) 出售散装食品应使用专用工具取货;
- d) 应具备餐具清洗、消毒条件或使用一次性环保餐具;
- e) 餐具和切配、盛装熟食品的刀、板和容器,使用前应严格清洗、消毒。

6.2.4.5 商品保质保鲜有温度要求的,加工完毕应及时冷藏或冷冻。

6.2.5 商品销售及陈列

6.2.5.1 蔬菜类

6.2.5.1.1 蔬菜陈列盘材料应无毒无害,尺寸统一。

6.2.5.1.2 散装或预包装蔬菜应排列整齐,分类陈列。

6.2.5.1.3 捆扎蔬菜排放应根向下、叶朝上,不出边框;一格宜放置一层菜,排列整齐。

6.2.5.1.4 蔬菜需保鲜的,应采用保鲜膜包装;需保湿的,应使用清洁水,宜雾化增湿。

6.2.5.2 水果类

6.2.5.2.1 应分类陈列,排列整齐。甘蔗不应直立摆放在摊位之上。

6.2.5.2.2 提供削皮服务的应配置统一的果皮容器。

6.2.5.2.3 易腐或易变质水果待售期间宜在 0℃~4℃ 条件下存放。

6.2.5.3 水产品类

6.2.5.3.1 水产品根据品类,分别按以下要求陈列:

- a) 冰鲜水产品:
 - 1) 经营区应安装空调和透明挡板,保持温度在 25℃ 以下;
 - 2) 应在柜台沥水面板上铺设散冰保鲜。
- b) 冷冻水产品应置于冷冻陈列柜。

6.2.5.3.2 水产品“三去”服务,应在操作台上进行。

6.2.5.3.3 水产品销售应净重称量,不应与塑料袋、草绳等包装(扎)物一起称量。

6.2.5.4 水发产品类

水发产品应浸泡在器皿中,水温低于 20℃。

6.2.5.5 肉类

6.2.5.5.1 鲜肉经营宜设品牌销售区。

6.2.5.5.2 销售前,肉类应预分割,分割后按规格分别置于陈列柜中,温度不高于 18℃。

6.2.5.5.3 肉类销售区域温度不高于 25℃。

6.2.5.5.4 肉类商品不应着地存放,不应接触有毒有害及有异味的物质。

6.2.5.5.5 当天交易后剩余的肉类应冷藏保质,保存不超过 24 h。

6.2.5.5.6 冷鲜肉应储存在冷藏柜中,温度宜为 0℃~4℃;冷冻肉品应储存在冷冻库内,温度应控制在零下 18℃,24 h 库温变化不超过 1℃,相对湿度为 95%。

6.2.5.6 家禽

“杀白”处理后的家禽入市,应置于冷藏设施中陈列销售,温度宜为 0℃~4℃。

6.2.5.7 豆制品类

6.2.5.7.1 豆制品经营区温度应低于 25℃,高温期间,应置于温度不高于 18℃的陈列柜中销售。

6.2.5.7.2 未售完的豆制品应冷藏保存。

6.2.5.8 酱腌菜类

6.2.5.8.1 直接入口的酱腌菜应置于食品级容器中并加盖销售。

6.2.5.8.2 销售中不应用手直接接触食品。

6.2.5.9 熟食制品

6.2.5.9.1 熟食制品经营区温度应低于 25℃。

6.2.5.9.2 生、熟食品应分开放置。

6.2.5.9.3 应使用食品级盛器,覆盖方式应符合 GB/T 21720—2022 中 6.5.4.4 规定的要求。

6.2.5.9.4 熟食销售应和收银保持分离,销售人员不应直接用手接触食物。

6.2.5.9.5 未售完的熟食制品应冷藏保存。

6.2.5.10 粮油及其制品

粮油及其制品应根据品类,应符合以下要求:

- a) 粮食的存放环境保持干燥;
- b) 食用油防止阳光直射;
- c) 水面等半成品,有防蝇罩或灭蝇灯等设施。

6.2.5.11 清真食品

经营清真类食品应符合“四专”要求。

6.2.6 商品包装

6.2.6.1 市场销售的商品,根据品类应采用以下无毒、环保、可降解型包装:

- a) 包装展示的商品使用有利于保鲜的材料;
- b) 场内切割销售的鲜肉使用食品袋;
- c) 水产品使用无毒的包装物;
- d) 熟食制品使用密封型食品袋或容器。

6.2.6.2 经营预包装食品,计量管理应符合 GB/T 21720—2022 中 6.6.3 规定的要求,其包装应符合 GB 7718、GB 23350 规定的要求。

6.2.6.3 实行塑料购物袋有偿使用制度,明码标价。

6.2.6.4 市场内不应销售和使用以下塑料袋:

- a) 厚度小于 0.025 mm 的塑料袋;
- b) 黑色(或深色)有毒厚质塑料袋。

6.2.7 废弃物处置

举办方应统一收集并集中处理不可食用肉、蔬菜和水产品废弃物。
不可食用肉在处置前,应置于有明显标识的容器内。

6.3 卫生管理

6.3.1 环境卫生

- 6.3.1.1 市场应保持地面干燥、清洁,场内无异味。
- 6.3.1.2 市场内应保持整齐,无吊挂物、杂物和废弃物。
- 6.3.1.3 垃圾应全部入袋,不外露,并及时归集至垃圾箱或垃圾房。
- 6.3.1.4 定期清洗垃圾桶(箱)和垃圾房。
- 6.3.1.5 应设有专职卫生监督人员和日常保洁人员。
- 6.3.1.6 市场的卫生清洁,专业人员与经营户应分工明确。
- 6.3.1.7 其他应符合 GB 37487 规定的要求。

6.3.2 设施卫生

6.3.2.1 闭市后,熟食、豆制品、肉类、活禽和水产品经营户应按表 5 的规定进行清洗和消毒。

表 5 经营设施和场地清洗消毒频率

清理类别	经营设备设施 ^a /运载工具/包装容器				交易场地				其他设备设施
	熟食、豆制品	肉类	水产类	活禽	熟食、豆制品	肉类	水产类	活禽	活水鱼蓄养池
清洗	每日	每日	每日	每日	每日	每日	每日	每日	定期
消毒	每日	每周	每周	每日	每周	每周	每周	每日	定期
^a 设施设备中含熟食、豆制品所用的操作台、砧板以及各类切割工具。									

- 6.3.2.2 每个摊位应配置加盖的垃圾桶。
- 6.3.2.3 垃圾应分类存放。
- 6.3.2.4 垃圾桶应每天清洗,做到场内无过夜垃圾。
- 6.3.2.5 下水道宜每月疏通冲洗三次,每年 6 月—9 月期间,三天一次。
- 6.3.2.6 公共厕所实行专人管理,保持厕所内外清洁,定期消毒。

6.3.3 人员卫生

生产、加工和销售直接入口食品的人员应持有有效的健康证,健康状况与个人卫生应符合 GB 14881—2013 中 6.3 规定的要求。

6.4 安全管理

6.4.1 应确保疏散通道、安全出口、消防车通道畅通。

- 6.4.2 经营区域内不应使用明火、瓶装液化石油气,应明示禁止吸烟。
- 6.4.3 营业期间进行防火巡查,巡查间隔时间小于 2 h。
- 6.4.4 应对市场出入口、停车场出入口、市场主干道、消防通道、市场重点公共区域等位置进行监控全覆盖,并符合 GB/T 21720—2022 中 5.6.2、5.6.3 规定的要求。

6.5 经营管理

6.5.1 组织机构

举办方应根据经营户数量,按表 6 配备相应的管理人员。

表 6 市场人员配置要求

人员类别		配置人数		
		经营户数>300 户	150 户<经营户数≤300 户	经营户数≤150 户
一般管理人员 (专、兼职)	市场管理员	10~15	5~10	≥5
	消防安全管理员			
	物业管理员			
专职管理人员	食品安全管理员	≥2	≥1	≥1
	农产品食品检测员	≥5	≥3	≥2
<p>注 1: 市场管理员:从事商品监督和市场管理等服务工作的人员。</p> <p>注 2: 消防安全管理员:实施日常消防安全管理、组织扑救初起火灾和应急疏散等消防管理工作的人员。</p> <p>注 3: 物业管理员:市场管理区域内,组织安排物业设施维护养护、环境卫生美化绿化、公共秩序维护工作的人员。</p> <p>注 4: 食品安全管理人员:了解食品安全的基本原则和操作规范,能够判断潜在的危險,采取适当的预防和纠正措施的人员。</p> <p>注 5: 农产品食品检测员:从事农产品、粮油、食品及相关产品、食品添加剂等质量安全检验检测工作的人员。</p>				

6.5.2 管理制度

- 6.5.2.1 举办方应建立健全管理制度,包括但不限于表 7 设置的管理制度和台账。
- 6.5.2.2 台账管理应符合 GB/T 21720—2022 中 6.3.3.3 规定的要求。

6.5.3 食品溯源

- 6.5.3.1 举办方应设置商品准入办公室,负责宣传食品安全法律法规和政策,督促经营户实施索证索票工作。
- 6.5.3.2 举办方应统一保管或督促经营户保管随商品同行的当日合格证、检疫证、送货证、确定单等商品证(单),并建立商品准入档案。
- 6.5.3.3 经营户应建立商品进货台账,内容包括商品品种、进货日期、供货商及联系方式、规格、数量等信息;从事批发业务的销售企业应增加销售台账,内容包括商品品种、销售日期、数量、规格、流向等信息。
- 6.5.3.4 经营户应严把商品进货关,不应经营“三无”和其他法律规定禁止上市的商品。
- 注:“三无”指商品包装上无生产日期、无合格证、无生产厂家。

表 7 市场管理制度和台账

市场管理制度				市场管理台账	
序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	财务管理制度	11	商品检查验收制度	1	人员值班台账
2	人事管理制度	12	人员培训管理制度	2	人员培训台账
3	台账登记制度	13	环境卫生管理制度	3	消防安全管理台账
4	合同管理制度	14	市场档案管理制度	4	农产品溯源台账
5	信用管理制度	15	不合格商品退市及销毁制度	5	顾客投诉处理台账
6	市场管理制度	16	产品质量安全追溯及承诺制度	6	计量器具管理台账
7	市场公示制度	—	—	7	不可食用肉回收台账
8	应急管理制度	—	—	8	不合格商品退市销毁台账
9	市场经营者守则	—	—	9	卫生(防疫)消毒记录台账
10	商品先行赔付制度	—	—	10	食品从业人员健康检查登记台账

6.5.4 快速检测

举办方应建立快速定性检测管理制度,且符合 DB32/T 4391 规定的要求。

6.5.5 经营活动管理

举办方应对经营者的日常经营活动进行监督,一经发现销售掺杂使假、以次充好、假冒伪劣、过期失效、变质等不合格商品的行为,应当场制止,同时上报相关职能管理部门处理,并公示处理结果。

6.5.6 证照管理

6.5.6.1 场内的经营户应持有有效营业执照,经营豆制品和熟食制品的应同时领取食品经营许可证及从业人员健康证。

6.5.6.2 经营户应按照 6.1.1.5 规定的位置,统一悬挂证照,实行亮照经营。

6.5.6.3 经营户不应非法转让证照、超范围经营和擅自改变摊位用途。

6.5.6.4 发现场内经营户证照不全或证照过期,应督促经营户及时改正。

6.5.7 价格管理

6.5.7.1 应实行明码标价,标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目。

6.5.7.2 商品标价签应当标明品名、计价单位、产地、零售价,有规格、等级、质地等要求的,一并标明。

6.5.7.3 举办方应每日采集主要农产品价格,并予以公示。

6.5.7.4 应建立价格纠纷协调机制和价格预警、应急机制,建立价格纸质或电子台账。

6.5.7.5 经营户不应有价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当行为。

6.5.8 计量管理

称重计量器具应统一配置、统一管理、统一检定、统一轮换,计量管理应符合 GB/T 33659 规定的要求。

6.5.9 培训和管理

6.5.9.1 市场管理服务人员应按照职责分别参加有关部门组织的岗前培训或轮训,经考核合格后持证上岗,并佩戴统一印制的胸牌。

6.5.9.2 市场管理服务人员的职责和管理应符合 GB/T 21720—2022 中 6.3.2 规定的要求;特种作业人员的管理应符合 GB/T 21720—2022 中 6.8.5 规定的要求。

6.5.10 消费维权服务

6.5.10.1 举办方应建立服务监督机制,每年至少一次对消费者、经营者进行满意度抽样调查,征询消费者、经营者对市场的意见和建议,并限时处理,及时反馈。

6.5.10.2 市场应设立消费维权工作站,建立消费投诉处理和先行赔偿制度。

6.5.11 诚信经营

6.5.11.1 举办方应按照日常管理和信用管理要求建立信用管理机制。

6.5.11.2 举办方负责归集经营户当年的信用信息,宜由第三方评估机构对经营户实施测评,对测评结果进行反馈和公示。

6.5.11.3 举办方应建立信用奖惩机制。对诚信经营户实行奖励。对失信经营户失信行为进行提醒、警告和曝光公示,情节严重的,可清退出场。

6.5.12 市场文化建设

6.5.12.1 举办方应创造条件为经营户提供有关专业的技能培训与教育,宜通过组织经营者参观学习、开展业务技能竞赛等方式,丰富教育培训的方法和载体。包含且不限于以下方面:

- a) 诚信、文明经营;
- b) 食品安全、卫生知识;
- c) 传染病防控知识、消毒操作技术、突发公共卫生事件应急处理;
- d) 遵章守纪、法律法规;
- e) 治安、消防安全知识、消防演练;
- f) 业务技能。

6.5.12.2 举办方应建立培训管理档案,档案内容包括:

- a) 培训计划;
- b) 培训时间;
- c) 培训内容;
- d) 参加人名册;
- e) 考核成绩;
- f) 培训记录(文件、资料、照片)。

6.5.12.3 举办方应开展诚信经营户的评选表彰活动。

6.5.12.4 举办方应根据市场情况建立行业自律组织,发挥“自我教育、自我管理、自我服务”的作用。

6.5.12.5 文明市场创建活动宜符合 GB/T 21720—2022 中 6.11.1 规定的要求。

6.5.12.6 多媒体教育活动宜符合 GB/T 21720—2022 中 6.11.2 规定的要求。

6.5.13 党的建设

6.5.13.1 具备条件的市场可建立党、团、工会等组织,建立健全管理制度,定期开展各项活动。

6.5.13.2 党员经营户做到示范公开化。

6.5.14 应急管理

应建立以下应急预案(机制)并定期演练:

- a) 应急供应管理机制;
- b) 突发公共卫生事件应急预案;
- c) 灭火和应急疏散预案。

传染病和健康危害事故管理应符合 GB 37487—2019 中 5.6.3~5.6.5 规定的要求。

事故突发时,应立即启动预案,按程序处置。

注:应急供应管理机制见 SB/T 11065。

6.5.15 档案管理

应符合 GB/T 21720—2022 中 6.12 规定的要求。

6.6 运营评价与持续改进

6.6.1 运营评价

举办方应每年组织一次市场运营内审自评活动,或委托第三方开展运营评价;运营评价情况应形成记录和报告。

6.6.2 持续改进

举办方应每年制定改进计划,检查、评估改进措施的落实情况,并形成记录。

7 验证方法

7.1 通过现场查验,对第 5 章及 6.1 中的各条款进行验证。

7.2 按 GB/T 21720—2022 中 7.3 的方法对 6.2~6.5 进行验证。

附录 A
(资料性)
蔬菜柜台示意图

固定式柜台和开架式柜台如图 A.1、图 A.2 所示。

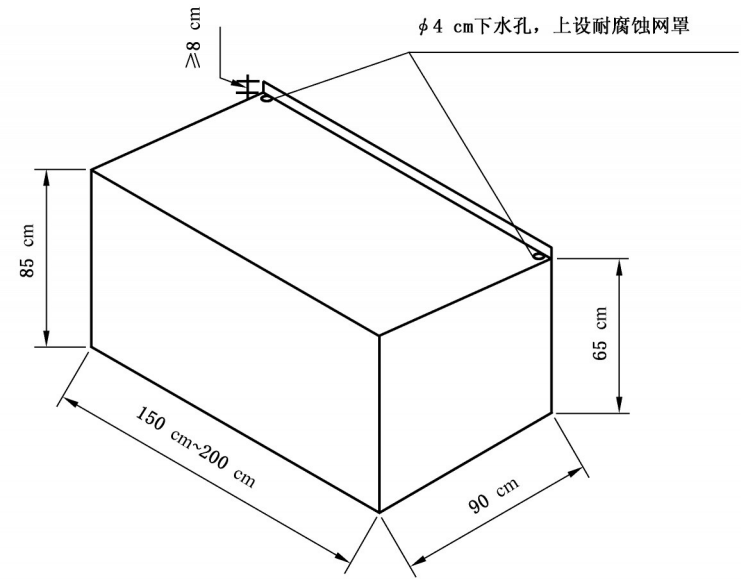


图 A.1 固定式柜台

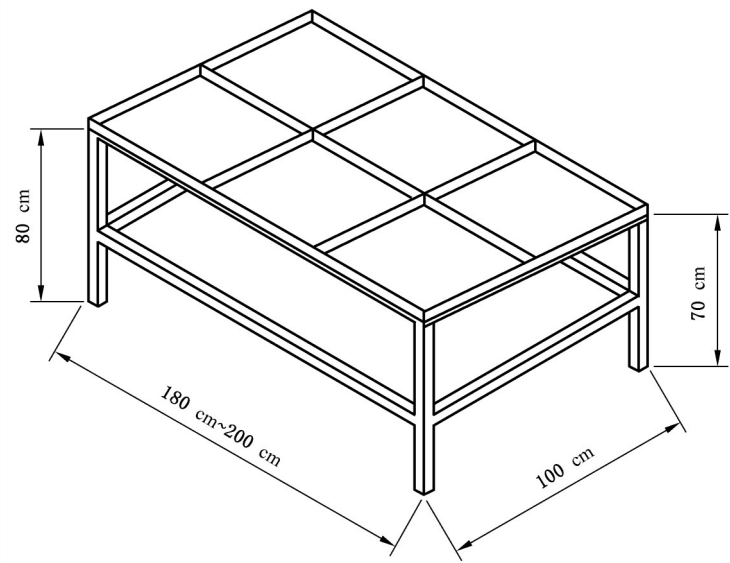


图 A.2 开架式柜台

参 考 文 献

- [1] GB 5749 生活饮用水卫生标准
- [2] GB/T 19001 质量管理体系 要求
- [3] GB/T 19221 农副产品绿色零售市场
- [4] GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- [5] GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
- [6] GB 50015 建筑给水排水设计标准
- [7] GB 50016 建筑设计防火规范
- [8] GB 50140 建筑灭火器配置设计规范
- [9] GB 50180 城市居住区规划设计规范
- [10] GB 50222 建筑内部装修设计防火规范
- [11] GB 50974 消防给水及消火栓系统技术规范
- [12] SB/T 11066 农产品市场交易行为规范
- [13] SB/T 11065 农产品市场突发事件应急供应管理规范
- [14] 中华人民共和国动物防疫法
- [15] 中华人民共和国产品质量法
- [16] 中华人民共和国食品安全法
- [17] 中华人民共和国野生动物保护法
- [18] 中华人民共和国野生植物保护条例
- [19] 生活垃圾分类制度实施方案(国办发〔2017〕26号)
- [20] 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法
- [21] 江苏省节约用水条例(江苏省人大常委会公告第36号)
- [22] 江苏省清真食品监督保护条例(江苏省人大常委会公告第107号)
- [23] 江苏省清真标志牌管理办法(苏民规〔2013〕1号)
