

# 郑州市人民政府办公厅文件

郑政办〔2011〕56号

---

## 郑州市人民政府办公厅 关于印发郑州市标准化菜市场项目 试点工作方案的通知

各县(市、区)人民政府,市人民政府有关部门,各有关单位:

《郑州市标准化菜市场项目试点工作方案》已经市政府研究同意,现印发给你们,请遵照执行。



二〇一一年七月十八日

# 郑州市标准化菜市场项目试点工作方案

根据财政部、商务部《关于 2011 年流通领域放心肉服务体系等项目资金安排有关问题的通知》(财办建[2011]52 号), 我市被列为标准化菜市场项目试点城市, 国家财政采取以奖代补的方式对标准化菜市场改造项目进行支持。为进一步做好我市标准化菜市场项目的试点工作, 确保项目顺利实施, 特制定本工作方案。

## 一、指导思想

全面落实科学发展观, 坚持“以人为本、服务社会、造福于民”的工作原则, 以满足城乡居民日益增长的消费需求为主要目标, 坚持市场化运作与政府支持相结合的工作方式, 有效提升我市农贸市场的软硬件条件及日常经营、管理水平, 加强市民日常生活的便利性和安全性, 切实提高我市蔬菜流通体系建设水平, 构建便民、利民的社区商业服务平台, 坚持标准先行, 分类指导, 重点突破, 稳步推进, 为满足社区居民生活需求, 开拓市场、扩大内需、促进就业、构建和谐社会作贡献。

## 二、试点范围

以中原区、二七区、金水区、管城回族区、上街区、惠济区 6 区和郑东新区、郑州高新区、郑州经济开发区和郑州航空港区为主, 兼顾郑州市所辖巩义市、荥阳市、新郑市、登封市、新密市、中牟县

6个县(市)的主城区。

### 三、工作目标

自2011年7月开始,力争用半年时间,在全市6区及6县(市)主城区开展标准化菜市场建设工作,新建、改造标准化菜市场40个。通过试点项目的实施,促进全市居民社区菜市场经营环境的改善和管理水平的提升,满足居民消费的安全性和便利性。

### 四、工作内容

按照国家商务部、财政部制定的《标准化菜市场设置与管理规范》(以下简称《规范》,见附件1)的具体要求,对试点范围内的老社区菜市场(农贸市场)和新社区菜市场进行标准化升级改造和建设,着力打造一批环境整洁、布局合理、量器具统一、消费安全的标准化菜市场,满足消费者放心购菜和便利购菜的要求。

### 五、工作措施

#### (一)加强组织领导,建立工作协调机制

标准化菜市场建设试点工作是我市蔬菜流通体系建设的重要组成部分,郑州市便民快餐店和社区蔬菜便利店建设领导小组统一组织、协调试点建设的各项工作。领导小组办公室具体负责项目申报、实施及验收工作,同时在项目建设过程中对项目进度及建设标准进行督查与指导,确保标准化改造工作落到实处。各县(市、区)要明确主管领导,制定工作方案,倒排建设工期,确保按时完成目标任务。

#### (二)坚持市场化运作,加大政策扶持力度

充分调动企业积极性,对新建或改造的标准化菜市场,经验收合格后,中央财政促进服务业发展专项资金将予以每个项目不超过 50 万元支持。郑州市按照以下标准进行资金配套:营业面积 600—1000 平方米,配套补贴资金 10 万元;营业面积 1000—2000 平方米,配套补贴资金 30 万元;营业面积 2000 平方米以上,配套补贴资金 50 万元。对于投资总额高、社会效益好、具有示范带动作用的项目,市财政给予最高不超过 50 万元的奖励。

### (三)加强监督检查,确保项目质量

郑州市便民快餐店和社区蔬菜便利店建设领导小组根据我市菜市场现状及试点目标,对全市试点建设任务进行分解(见附件 2)。各县(市、区)政府及相关部门要对照建设任务,加强对实施项目的监管,按照项目建设标准和实施期限,加强督查,及时协调解决建设改造过程中遇到的各类问题。同时加强对资金使用的监督管理,确保资金安全。

### (四)加强工作协调及信息交流

由于试点城市项目建设时间紧,任务重,为确保项目顺利实施,在建立省、市、县(区)三级协调机制的同时,坚持周报和例会制度。项目实施单位要确定联络人员,按照工程进度,定期向所在区商务局报送项目建设进度。

## 六、项目申报及资金审核拨付

### (一)项目申报

各县(市、区)于 2011 年 7 月 31 日前完成项目申报。项目申

报材料包括：县（市、区）商务局、财政局联合推荐文件；企业申请书；企业法人营业执照；土地、规划、产权等证明；市场建筑设计平面图及效果图；项目建设改造方案（内容包括：项目总投资预算、项目建设内容、建设进度计划、项目经济效益和社会效益分析）；市场产品质量安全管理等各项制度。

## （二）资金申报审核拨付

1. 验收申请。按《标准化菜市场设置与管理规范》完成建设改造的市场，经自检达到建设标准和质量要求的，应在 11 月 30 日前提出项目验收申请。申请时应提交申请表（见附件 3）和申报材料（见附件 4，含预决算和招投标文件），一式三份。

2. 项目审核。各县（市、区）商务、财政部门对试点项目企业资金申报材料予以审查，符合要求后报市商务、财政部门进行审核，市商务部门会同财政部门邀请有关专家组成验收小组，按照《标准化菜市场设置与管理规范》，对标准化菜市场项目进行验收。验收合格后，报省商务、财政部门复审，复审合格后，省商务、财政部门报商务部及财政部备案，同时由省商务、财政部门下达项目验收合格通知书。

3. 资金拨付。市商务部门会同市财政部门根据项目验收合格通知书，将项目资金下拨各县（市、区）财政部门并拨付项目建设单位。

## 七、时间安排

1. 制定工作方案。2011 年 6 月 30 日前，制定工作方案，分解

工作任务,明确申报程序。

2.项目申报。2011年7月31日前,完成菜市场改造项目的申报。

3.组织实施。2011年8月1日—11月30日,各区对照建设标准和目标任务,开展项目建设。

4.审核验收。2011年12月1日—12月31日,省市商务主管部门会同财政部门按照项目验收办法及验收程序和要求,组织审核与验收。

附件:1.标准化菜市场设置与管理规范

2.郑州市标准化菜市场试点项目任务分解表

3.郑州市标准化菜市场试点项目申请表

4.郑州市标准化菜市场试点项目申报材料

## 附件 1

# 标准化菜市场设置与管理规范

## 一、范围

本规范规定了菜市场设置与管理使用的术语和遵循的原则,规定了菜市场选址、场内环境、建筑装修、设施设备、场内布局、商品卫生质量、现场食品加工、品牌食品经营、市场管理、诚信经营等应达到的要求。本规范适用于社区菜市场的新建、改造与管理。

## 二、术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

### 1. 菜市场

是由市场举办者提供固定商位(包括摊位、店铺、营业房等)和相应设施,提供物业服务,实施经营管理,有多个经营者进场独立从事蔬菜、蛋品、家禽、肉制品、水产品、豆制品、调味品、熟食卤品、腌腊制品、水果、粮油制品等各类农副产品的经营场所,是城市公益性的公共配备服务设施。

### 2. 不可食用肉

是指“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。

### 3. 无害化处理

是指将病死动物及不符合卫生要求的畜禽体或起病变组织器官等经过处理达到对人畜无害要求。

#### 4. 水产品“二去”服务

是指零售点为消费者对冰鲜和活鲜水产品进行去内脏,去鳞服务。

#### 5. 农产品废弃物

是指蔬菜的枯败叶、水产品的头、内脏等不可食用部分和有毒、有害及变质水产品。

### 三、场地环境

#### 1. 选址要求

菜市场选址应符合城市规划、土地利用规划及商业网点规划的要求,并取得相应的规划审批手续。

菜市场设置应符合交通、环保、消防等有关规定,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。

以菜市场外墙为界,直线距离 1 公里以内,无有毒有害等污染源,无生产或贮存易燃、易爆、有毒等危险品的场所。

#### 2. 建筑

新建菜市场应选择单体建筑或非单体建筑中相对独立的场地。

新建菜市场土建结构应采用符合国家建筑、安全、消防等要求的钢筋混凝土或新型材料结构。

新建菜市场单体建筑的层高不小于 6 米;非单体建筑的层高



不小于 10 米。场内主通道宽度不小于 3 米,购物通道不小于 2.5 米,污物等其他通道宽度不小于 2 米。出口不少于 2 个,主要出入口门的宽度不小于 4 米。

菜市场应具有良好的通风条件,室内宽敞明亮,自然采光好。楼层式市场应设有运输货物的专用电梯;市场应设公厕,建设标准一般为二级标准,不得设在熟食经营区域附近。

### 3. 面积

菜市场的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。

改造、新建菜市场的营业面积一般不应小于 600m<sup>2</sup>。

城市建成区及县城的新建菜市场,应配套设有机动车、非机动车停放场地和内部仓库。停车场占商业用房面积的 20% 以上,中心城市市场的停车场面积根据需要适当增加。

### 4. 装修及场内布局

菜市场地面应铺设防滑地砖,并符合吸水、防滑、易清扫的要求,向通道两边倾斜;内墙(含立柱四周)应贴墙面砖,高度不低于 1.8 米;房顶可采用防霉涂料,或吊顶应采用燃烧性能为 A 级的装修材料;室内空中除必须悬挂的证照、灯具线路外,无明管道、拦板以及其他线路等。

市场内经营者字号标牌应统一规范。按照商品种类划行归市设置交易区。同类商品区域要相对集中;分区要标志清晰。市场内根据需要设置农民自产自销交易区。活禽经营区应相对独立,

与其他经营区隔开,相隔间距不得小于 5 米;

经营早点区或快餐配套服务应相对集中设置在专门区域,以 1—2 家为宜,周围不得有污水或其他污染源,20 米范围内不得经营、贮运鲜活家禽;熟食卤品、豆制品、酱菜等直接入口食品的柜台距离活禽专柜、厕所、垃圾房的间隔应大于 20 米。

新建菜市场应考虑设置独立的净菜处理室,配备给排水设施、清洗水池、操作台及垃圾收集设施,在蔬菜上市前进行无泥沙、无腐叶、无根须、无过量水份处理。

#### 四、设施设备

##### (一)给排水设施

##### 1. 供水设施

场内经营用水应保证足够的水量、水压,卫生应符合国家 GB 5749 的要求,设施配置符合国家节约用水的规定。提倡在保证满足用水卫生标准的条件下使用循环用水。

水产区供水到商位,肉类区供水到经营区,熟食经营区专间供水到加工间。同时,市场内设置供水点供消费者使用。

场内要配置高压水冲洗装置,便于冲洗地面墙体和设备设施。

##### 2. 排水设施

场内上下水道应确保畅通,采用沉井式暗渠(安管)排水系统,并设防鼠隔离网。主通道与购物通道交叉处应设窞井,窞井间距不宜大于 10 米,柜台内侧设地漏。有地下车库的市场按照建筑要求另行设计。购物通道下水道必须设计为暗道,防止异味上传,不

可以设明沟。

柜台外地面排水槽宽度 0.08 米—0.1 米,弧度深度 0.03 米—0.05 米,用不锈钢材料或耐腐蚀、易清洗消毒的材料制作并设地漏。柜台内排水槽保持排水通畅,地面保持干燥,不堆积垃圾。

污水排放系统应当按环保要求设置过滤处理设施,符合 GB 8978。城市菜市场污水隔渣过滤处理后接入城市污水管网。农村菜市场污水排放应增设必要的污水处理设施。水产、冰鲜禽类经营区的污水排放应增设初级隔渣过滤设施。

## (二)供电设施

应配备符合用电负荷、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。

各经营区域应配备带接地线的符合低压电器使用的电源插座,水产区域使用防水插座。

市场内环境照明供电设施配置应符合 GB 50034 的规定。柜台(操作台)上方灯照度应达到 100lx,肉类分割剔骨操作台灯光照度不小于 200lx。场内通道应配备照明灯,各出入口应设置应急灯。

## (三)通风设施

建筑面积在 2000 平方米以下的新建菜市场应安装不低于 3000W 功率的低噪音排风机,2000 平方米以上的每增加 100 平方米相应增加 300W 排风机设备,排风机口布局的应按国家或地方

环保要求设置。场内窗户的设施应保证空气能够顺畅对流。

活禽销售点应设置排风设施。

需要实施温控的食品专间须配置相应的通风及温控设施。

#### (四)垃圾处理设施

菜市场应配置统一的废弃物容器、垃圾桶(箱),并设置集中、规范的垃圾房。垃圾房应密闭,有上下水设施,不污染周边环境,每个经营户应设置加盖的垃圾桶(箱)。

#### (五)消防安全设施

建筑消防设施应符合 GBJ16—1987 和 GB50222—1995 的要求;菜市场应按照 GB/T17110 规定标准配置灭火器材。

卤味、熟食交易区面积在 35 平方米以上的,可以设置前店后厂。其他交易区内不得设置生活用电和液化气设施。

#### (六)营业设施

##### 1. 柜台设施

摊位柜台应按不同品类经营需要统一制作,柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。柜台面积按长 1.5m—2m、宽 0.75m—0.9m 设置,柜台高度宜以 0.7m—0.8m。柜台立面应贴墙面砖,柜台靠通道外侧边沿应设挡水凸边,高度不低于 5cm。柜台内应留有同一位置摆放电子秤,电子秤设置位置应便于消费者查看。

冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台应采用不锈钢台面,活水鱼摊位外设隔水墙,隔水墙应高于鱼池(盆)上沿 20cm。

蔬菜柜台宜采用阶梯摆放式设计。柜台高度宜为 0.7m—0.8m,以 0.1m—0.15m 呈阶梯上升,一般设计为三层;每组柜台宜设商位数 4 个左右,每组柜台设 1 个—2 个宽度为 0.7m 出入口。

## 2. 冷藏设施

商品保质保鲜有温度要求的,应采用温控设备或采取相应的措施,做到货到即时存入冷藏、冷冻设施,保证商品陈列、销售与加工、运输环节形成的冷链不拖节。

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。经营冷却肉应配备冷藏柜,温度保持在 0°C—7°C。提倡豆制品、半制成品销售配备冷藏设施。

2000m<sup>2</sup> 以上的菜市场应设置冷藏室,有条件的菜市场宜设置冷藏保鲜设施或 25°C 以下的商品整理间。

## 五、商品管理

### (一) 进货管理

场内商品进货商应向供货商索取产品的来源地证明、质量认证证书或商品检验检测合格证。

蔬菜宜从当地“场地挂钩”的批发市场或从农产品生产基地进货。

鲜肉类必须从当地定点屠宰厂进货或从“场内挂钩”的批发市场进货,并附有与货物相符的检疫检验合格证明。

未实行定点的鲜牛、羊肉等,必须经检验合格后方可上市销售。

水产品进货应有产地质量检测机构核发的产品合格证或批发市场提供的产品合格证明。

豆制品和熟食制品必须向有营业资质和卫生许可的生产、经销企业进货,市场应索要随货同行的送货单等留存市场备案。

其他食品进货应有与货相符的食品卫生合格证明。

## (二)入市检测

菜市场应根据需要配置快速检测设备,并对入市蔬菜、水果的有机磷类氨基甲酸酯类农药残留含量进行监测。

市场应每天核对进货商品与商品检验检疫合格单(证),发现问题及时处理。

质检人员应对各种单证进行真伪及有效期验证,对初次入场的经营者资质证明及其商品质量证书原件应留复印件存档,建立可追溯机制。

## (三)劣品清退

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。

## (四)禁营项目

菜市场内禁止销售国家规定的野生保护动植物;

禁止生产、加工和经营卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》规定的禁营商品;

严禁销售病死畜禽肉、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；

禁止场外加工的肉糜入市销售；

场内不得销售现场制作的炒货食品。

#### (五)零售加工

散装蔬菜上柜前应做洁净整理,包括去泥、去黄叶、去腐叶、去根,提倡净菜或半净菜上市。需保鲜的蔬菜应使用保鲜膜包装,需捆扎的应使用无毒材料捆扎。

熟食卤品的整理加工,肉类统货的分割剔骨,鲜活、冰鲜水产产品的现场去头、去内脏、去鳞等加工服务,应使用符合卫生安全要求的刀具、刮器、绞肉机、容器等并在符合卫生要求的操作台(板)上进行。

菜市场内进行食品现场生产、加工的(包括半成品加工和直接入口食品的加工),必须符合卫生部《集贸市场食品卫生管理规范》的规定。

场外活禽加工应使用安全卫生的工具,加工后的商品需严格清洗。

#### (六)商品陈列

##### 1. 蔬菜类

蔬菜上柜销售前应加工整理,排列整齐,分类陈列。

预包装蔬菜排放应保持新鲜,整齐美观,方便销售。

##### 2. 鲜冻肉类

鲜肉经营鼓励设品牌销售区,其经营场地内必须设有温控设

施,其区域温度不高于 25℃。当天交易剩余的鲜肉、分割肉须进行冷藏保质,保管时间根据季节确定。

肉类商品不得着地存放和接触有毒有害及有异味的物质。

肉类销售中产生的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。

### 3. 水产品类

冰鲜水产品柜台应在多孔不锈钢板上铺设散冰保鲜,并配置保鲜冷柜。

水发水产品和需清水暂养的贝类应放在专门的容器中陈列销售。

### 4. 豆制品类

豆制品须分类陈列,摆放整齐。

豆制品销售前后必须做好设施设备、及周围环境的清洁卫生工作,未销售完的豆制品应放入冷藏设施中贮藏。

### 5. 熟食卤品

生、熟食品应分开放置,制作原料应符合食品卫生要求。

室内应配备消毒设备,专用放置或展示容器(具)、冷藏与空调等设施,并符合食品卫生要求。要有完善的防蝇、防鼠设施,并做到无鼠、无蝇侵害。

熟食销售人员严禁直接用手接触食品。

### 6. 酱腌菜类

直接入口的酱腌菜应当加盖销售,并配备防蝇、防鼠等设施,



做到无鼠、蝇侵害。

严禁用手直接接触食品。

## 7. 清真食品

清真食品专柜的设置与运作必须符合国家及有关民族政策。

经营清真类食品应符合清真食品供应的专摊、专人、专库、专车的要求。

### (七) 包装

菜市场内禁止销售、使用厚度小于 0.025 毫米的塑料购物袋，提倡使用无毒、可降解的环保型包装材料。实行塑料购物袋有偿使用制度，明码标价，并在商品价外收取塑料购物袋价款，一律不得免费提供塑料购物袋。

严禁使用非食用和非环保型塑料袋。

腌制品应使用食用盛器，严禁使用化学和有毒有害的塑料桶。

熟食卤品采用食品袋密封包装密封型容器包装。

经营的预包装食品，其标签应符合 GB 7718 的规定。

## 六、卫生管理

### 1. 环境卫生

菜市场的环境卫生应符合 GB 14881 的要求。

菜市场应保持地面干燥、清洁，场内无异味。菜市场内应无乱吊挂、乱张贴及垃圾堆积等现象。

对不可食用品应有专人负责集中回收，统一处理。废弃物需全部装入垃圾袋不得外露，随时将垃圾袋收集放到垃圾箱或垃圾

房集中处理,并定期清洗,确保场内购物环境整洁有序。水产品零售点在交易过程中所产生的水产品废弃物应当由菜市场集中收集并及时处理。

场内卫生实行区域包干,明确包干责任人;场外卫生应实行市容环境卫生责任区制度,应设有专职卫生监督人员和日常保洁人员。

## 2. 设施卫生要求

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。

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。

菜市场应设有收集副食品废弃物的垃圾箱(桶)。

## 3. 从业人员卫生要求

菜市场应设有专职食品卫生管理监督人员,并指定一名负责人为食品卫生责任人,建立从业人员卫生管理制度,每个相关从业人员均应持有有效的健康证。

菜市场熟食销售及食品加工人员的个人卫生与健康状况应符合 GB14881《食品企业通用卫生规范》的有关规定。加工人员上岗时应穿戴白大衣、白帽、白口罩操作,操作前应在消毒水盆中清洗双手;收钱和找钱应使用专用盛盘和夹具,不得直接接触钱币。熟食从业人员上岗时不得留长指甲、涂指甲油,佩戴戒指、手链、手镯等饰品。

## 七、经营管理

### (一)制度规范

1.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、菜市场管理人员岗位目标责任制度、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、菜市场经营活动场内公示制度、商品预先赔付制度、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。

2.菜市场应建立服务台帐、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。

### (二)质量规范

1.鼓励市场经营者采购经销经过国家认证的有机的、绿色的、无公害的农产品。

2.不得销售掺杂掺假、以次充好、假冒伪劣、过期失效、变质等不合格商品。

3.菜市场应在场内明显处设置检测室,检测室面积不小于10平方米,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。每日必须对上市商品抽样检测,并公布检测结果。

4.对场内发生畜禽病死或疑似病死事件的,应按照卫生防疫的有关要求处置。

### (三)证照规范

1.场内的经营者必须持有有效营业执照,经营豆制品和副食

品等还必须同时领取卫生许可证,不许无照经营,或超范围经营。

2. 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),应由场内经营者自行保存备查。

#### (四)价格规范

1. 销售各类商品应当按国家有关规定实行明码标价,标价内容真实明确、字迹清晰、货签对位、标示醒目。

2. 包装内商品标价签应当标明品名、计价单位、产地、零售价等主要内容,对于有规格、等级、质地等要求的,还应标明规格、等级、质地等项目。

3. 禁止价格欺诈、哄抬价格和低价倾销等不正当价格行为。

#### (五)计量规范

1. 市场内必须使用符合国家标准的计量器具,加强管理,定期校验,并向当地质量技术监督部门申报备案。按期做好每年一次的计量器具强制检定工作。

2. 票据、票证、商品标识、价目表等应当正确使用国家法定计量单位。

#### (六)人员培训

1. 菜市场管理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标。

2. 菜市场应建立经营者食品卫生及业务规范培训机制。

#### (七)服务规范

1. 菜市场应设立市场服务管理办公室、服务台、广播设施、顾

客休息等服务设施,并在菜市场显著位置设置投诉箱,公布投诉电话,投诉处理应制度化,菜市场应实行先行赔偿制度。

2.菜市场应设立宣传栏、公示栏、导图栏、供应区域标志。有条件的市场可设立价格行情显示屏。

3.菜市场应建立服务监督机制,定期对消费者进行满意度抽样调查,征询消费者对菜市场的意见和建议,并限时制定解决问题的措施,及时反馈消费者。

#### (八)信用规范

1.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。

2.场内经营者应诚信经营,培育良好的社会信誉,自觉抵制欺诈、违规经营、偷税、漏税、欠税等情况的发生。

3.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。对信誉差的经营经营者进行曝光公示,情节严重的,可以清退出场。

## 附件 2

### 郑州市标准化菜市场试点项目任务分解表

	新 建	改 造	总 数	备 注
金水区	5	4	9	
中原区	5	2	7	
二七区	3	3	6	
管城回族区	2	3	5	
惠济区		2	2	
上街区		1	1	
新郑市		1	1	
荥阳市		1	1	
巩义市		1	1	
新密市		1	1	
登封市		1	1	
中牟县		1	1	
郑东新区		1	1	
郑州高新区		1	1	
郑州经济开发区		1	1	
郑州航空港区		1	1	
合计	15	25	40	

附件 3

## 郑州市标准化菜市场试点项目申请表

第一项：菜市场基本信息					
菜市场名称		开业时间			
经营单位					
地址					
经营单位性质	国有企业(), 集体企业(), 私营企业(), 股份公司(), 有限责任公司(), 外商投资公司(), 其它(请注明)				
上级主管部门 (加盖公章)					
法定代表人		职务		联系电话	
联系人		联系电话		传真	
注册资金 (万元)		新/改建		新建或改建时间	
摊位数(个)		营业面积 (平方米)		农副产品经营 面积(平方米)	
管理人员 数量(个)		年交易量 (万公斤)		年销售额 (万元)	
年利润 总额(万元)		服务半径 (米)		服务人口 (个人)	
第二项：_____年改造建设投资情况					
项目	投资额(万元)	项目	投资额(万元)		
建筑物内外装修改造		安全监控中心			

内部经营储藏设施		电路、照明、上下水、 换气通风等情况	
检验检测中心		其它(注明内容)	
信息中心		投资总额	
第三项:改造后效果			
新增营业 面积(平方米)		新增摊位数 (个)	新增年交易量 (万公斤)
新增市场销售 辐射区域		新增主要 服务功能	
申请单位意见	法定代表人签字: (盖章) 年 月 日		
市级商务 主管部门 推荐意见	市级商务主管部门(公章) 盖章 年 月 日		
省级商务部门 审核意见	(盖章) 年 月 日	省级财政部门 审核意见	(盖章) 年 月 日



## 附件 4

### 郑州市标准化菜市场试点项目申报材料

1. 营业执照(副本);
2. 土地(房产)证明;
3. 菜市场平面图及现场照片;
4. 招投标文件;
5. 预决算;
6. 市场管理机构设置情况;
7. 市场产品质量安全管理等各项制度;
8. 企业自评打分表。

主题词：农业 蔬菜 方案 通知

---

主办：市商务局

督办：市政府办公厅六处

---

抄送：市委各部门，郑州警备区。

市人大常委会办公厅，市政协办公厅，市法院，市检察院。

---

郑州市人民政府办公厅

2011年7月18日印发

---