

ICS 91 200

P32

# 河南省建筑装饰装修协会团体标准

T/HNBDA xxx-2025

## 农贸市场设计标准化指引

Guidelines for Standardization of Agricultural Market Design

（征求意见稿）

2025-xx-XX 发布

2025-xx-XX 实施

河南省建筑装饰装修协会 发布

# 农贸市场设计标准化指引

## 农贸市场设计标准化指引

Guidelines for Standardization of Agricultural Market Design

T/HNBDA 006-2025

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 xx 月 xx 日

2025 年 郑州

# 前 言

根据河南省建筑装饰装修协会《关于〈农贸市场设计标准化指引〉立项的通知》，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，参考有关国内外先进标准，并在广泛征求意见的基础上，结合我省实际，编制了《农贸市场设计标准化指引》。

本标准的主要内容为：引言、农贸市场各个区域的布局设计及卫生安全、设备设施等（蔬菜区、水果区、肉类区、水产区、活禽区、熟食区、豆制品区、干货区、面食区及公共区域）。

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（地址及联系方式网上可查）。

本标准主编单位、参编单位、主要起草人、主要审查人：

主编单位：郑州晶美建筑工程设计有限公司

参编单位：

主要起草人：

主要审查人：

# 目 录

|                    |    |
|--------------------|----|
| 1 总则 .....         | 7  |
| 2 术语 .....         | 8  |
| 3 蔬菜区 .....        | 10 |
| 3.1 布局与展示 .....    | 10 |
| 3.2 照明与色彩 .....    | 10 |
| 3.3 卫生与安全 .....    | 10 |
| 3.4 设备基本配备 .....   | 11 |
| 4 水果区 .....        | 11 |
| 4.1 布局与展示 .....    | 11 |
| 4.2 照明与色彩 .....    | 11 |
| 4.3 卫生与安全 .....    | 11 |
| 4.4 设备基本配备 .....   | 12 |
| 5 肉类区（牛、羊、猪） ..... | 12 |
| 5.1 布局与展示 .....    | 12 |
| 5.2 照明与色彩 .....    | 12 |
| 5.3 卫生与安全 .....    | 12 |
| 5.4 设备基本配备 .....   | 12 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| 6 水产区 .....            | 13 |
| 6.1 布局与展示 .....        | 13 |
| 6.2 照明与色彩 .....        | 13 |
| 6.3 卫生与安全 .....        | 13 |
| 6.4 设备基本配备 .....       | 14 |
| 7 活禽区 .....            | 14 |
| 7.1 布局与展示 .....        | 14 |
| 7.2 照明与色彩 .....        | 14 |
| 7.3 卫生与安全 .....        | 14 |
| 7.4 设备基本配备 .....       | 14 |
| 8 熟食区（凉菜、卤水、烧制品） ..... | 15 |
| 8.1 布局与展示 .....        | 15 |
| 8.2 照明与色彩 .....        | 15 |
| 8.3 卫生与安全 .....        | 15 |
| 8.4 设备基本配备 .....       | 15 |
| 9 豆制品区 .....           | 16 |
| 9.1 布局与展示 .....        | 16 |
| 9.2 照明与色彩 .....        | 16 |

|                     |    |
|---------------------|----|
| 9.3 卫生与安全 .....     | 16 |
| 9.4 设备基本配备 .....    | 16 |
| 10 干货区 .....        | 16 |
| 10.1 布局与展示 .....    | 16 |
| 10.2 照明与色彩 .....    | 17 |
| 10.3 卫生与安全 .....    | 17 |
| 10.4 设备基本配备 .....   | 17 |
| 11 面食区（馒头、面条） ..... | 17 |
| 11.1 布局与展示 .....    | 17 |
| 11.2 照明与色彩 .....    | 17 |
| 11.3 卫生与安全 .....    | 18 |
| 11.4 设备基本配备 .....   | 18 |
| 12 公共区域 .....       | 18 |
| 12.1 公平秤 .....      | 18 |
| 12.2 便民自助区 .....    | 18 |
| 12.3 农药残留检测室 .....  | 19 |
| 12.4 微型消防站 .....    | 19 |
| 12.5 消防监控室 .....    | 19 |

|                    |    |
|--------------------|----|
| 12.6 公共卫生间 .....   | 19 |
| 12.7 其它布局与装修 ..... | 20 |
| 12.8 给排水设施 .....   | 21 |
| 12.9 供电设施 .....    | 21 |
| 12.10 通风设施 .....   | 22 |
| 12.11 中央空调 .....   | 22 |
| 12.12 智慧化设施 .....  | 24 |

# 1 总则

**1.0.1** 为推进农贸市场的改造提升，规范农贸市场建设，引导农贸市场规范化、标准化，制定本标准指引。

**1.0.2** 本标准指引适用于所有新建、扩建和改建的农贸市场的设计装修项目。

**1.0.3** 农贸市场除应符合本标准指引规定外，尚应符合国家现有相关标准的规定。

## 2 术语

### 2.0.1 农贸市场设计标准化 Standardization of Agricultural Market Design

指针对农贸市场的设计活动，制定并执行统一的标准和规范，涵盖布局、展示、照明、色彩、卫生、安全、设备配备等方面，以确保农贸市场的设计满足功能性和美观性的要求。

### 2.0.2 区域划分 Regional Division

将农贸市场划分为不同的功能区域，如蔬菜区、水果区、肉类区、水产区、活禽区、熟食区、豆制品区、干货区、面食区等，以满足不同商品的展示和销售需求。

### 2.0.3 动线设计 Flow Line Design

指农贸市场内顾客和货物的流动线路设计，通过合理的动线设计，确保人流畅通，提高购物效率。

### 2.0.4 环形或直线型通道 Circular or Linear Channel

农贸市场内主要的通道设计形式，环形通道使顾客能够顺畅地浏览各个区域，直线型通道则便于顾客快速到达目标区域。

### 2.0.5 分区陈列 Partition Display

干湿分离、生熟分离。按商品类别或特性在农贸市场内进行分区展示，如按蔬菜类别（叶菜、根茎、菌菇等）划分区域，便于顾客挑选。

### 2.0.6 照明与色彩设计 Lighting and Color Design

通过合理的照明布局和色彩搭配，营造舒适的购物环境，提升商品展示效果。

#### **2.0.7 卫生与安全设施 Health and Safety Facilities**

包括清洁工具、消毒剂、防蚊蝇设备、废弃物处理区、防滑措施、防撞条等，确保农贸市场的卫生和安全。

#### **2.0.8 设备基本配备 Basic Equipment Configuration**

各区域根据经营需求配备的基本设备，如清洗池、货架、电子秤、冷藏柜、低温冷柜、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶（带盖）等。

#### **2.0.9 公共区域设施设备 Facilities and Equipment in Public Areas**

在农贸市场内部配有标准秤、便民自助区、农药残留检测室、微型消防站、消防监控室、公共卫生间、给排水设施、供电设施、通风设施、中央空调和新风系统、智慧化设施等。

## 3 蔬菜区

### 3.1 布局与展示

**3.1.1** 蔬菜区应位于市场入口附近，便于顾客快速进入选购。摊位布局应合理，避免拥堵。

**3.1.2** 动线设计：采用环形或直线型通道，宽度 $\geq 2$ 米确保人流畅通，主通道连接入口与结算区。

**3.1.3** 分区陈列，按蔬菜类别（叶菜、根茎、菌菇等）划分区域，同类商品集中摆放，便于顾客挑选不同品种的蔬菜。

**3.1.4** 蔬菜柜台宜使用阶梯式货架或倾斜台面增强可视性，配备防水防污的PVC垫布，展示区域应保持整洁，定期清理枯叶和杂质。柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。柜台高度宜为0.7~0.8米。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5厘米。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。

### 3.2 照明与色彩

**3.2.1** 采用自然光与LED照明相结合的方式，基础照明：采用LED平板灯（色温4000K）均匀照明，照度 $\geq 200\text{lux}$ 。重点照明：在精品蔬菜区增加射灯（3000K暖光）突出新鲜感。确保蔬菜色彩鲜艳、质感清晰，营造清新自然的购物氛围，价签用红/黄等醒目色标注促销信息。

### 3.3 卫生与安全

**3.3.1** 摊位应配备防滑地砖，防止顾客滑倒。设置专门的清洁工具和消毒剂，定期清洁摊位和展示架。同时，配置防蚊蝇设

备，确保食品不受污染，每摊位配置带盖垃圾桶，湿垃圾单独收集，每日清运 2 次。转角处安装防撞条，易碎品远离人流密集区。

### **3.4 设备基本配备**

**3.4.1 设备基本配备：**清洗池、货架、电子秤、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶（带盖）、灭火器。

## **4 水果区**

### **4.1 布局与展示**

**4.1.1 布局与展示：**水果区应紧邻蔬菜区，便于顾客一站式购物。采用多层展示架和冷藏展示柜，展示不同品种的水果。布局上应考虑顾客的购物习惯，设置试吃区和称重区。水果柜台宜使用阶梯式货架或倾斜台面增强可视性，配备防水防污的 PVC 垫布，展示区域应保持整洁，定期清理枯叶和杂质。柜面及边缘挡水凸边使用面砖或不锈钢材料制作。柜台高度宜为 0.7~0.8 米。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 5 厘米。柜台内应留有统一位置摆放电子秤，电子秤设置位置应便于消费者查看。

### **4.2 照明与色彩**

**4.2.1 采用柔和的 LED 照明。**基础照明：6000K 白光 LED（照度 300lux），重点照明：轨道射灯（2700K 暖光）打亮精品水果，突出水果的色泽和质感，营造充满活力的购物环境。

### **4.3 卫生与安全**

**4.3.1 摊位应配备防滑地砖，防止顾客滑倒。设置专门的清洁工**

具和消毒剂，定期清洁摊位和展示架。同时，配置防蚊蝇设备，确保食品不受污染，每摊位配置带盖垃圾桶，湿垃圾单独收集，每日清运 2 次。转角处安装防撞条，易碎品远离人流密集区。

#### **4.4 设备基本配备**

**4.4.1** 清洗池、货架、电子秤、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶（带盖）、灭火器。

## **5 肉类区（牛、羊、猪）**

### **5.1 布局与展示**

**5.1.1** 肉类区应位于市场内部，远离入口，以减少异味对顾客的影响。采用冷藏展示柜和切割区，确保肉类新鲜度和卫生。布局上应考虑顾客的购物流线，设置称重区和清洁区。肉类区域温度不高于摄氏 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。肉类商品不得随地存放和接触有毒有害及有异味的物质。肉类区应配备冷藏柜及低温冷柜，有条件的铺位可设置冷库，统一设置摆放砧板的位置。

### **5.2 照明与色彩**

**5.2.1** 采用暖色调的 LED 照明，营造温馨舒适的购物环境。

### **5.3 卫生与安全**

**5.3.1** 肉类区应配置防滑地砖、防蚊蝇设备和消毒设备。同时，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。

#### **5.4 设备基本配备**

**5.4.1** 清洗池、绞肉机、剁骨台、冷藏柜、低温冷柜、电子秤、

商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶（带盖）、灭火器。

## **6 水产区**

### **6.1 布局与展示**

**6.1.1** 水产区应位于市场内部，靠近肉类区，便于顾客选购。采用活水养殖设备和冷藏展示柜，展示不同品种的水产品。布局上应考虑顾客的购物习惯，设置称重区和清洁区。水产品的现场去头、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、容器等并在符合卫生要求的操作台（板）上进行。水产交易区规定摆放统一的蓄养容器，每个商位都应设置统一的独立剖鱼台区域，并配置排污槽、固定污物桶（置于台底）。鲜活水产交易区柜台高度宜为 0.3 米至 0.5 米，上面摆放统一设置的蓄养容器或采用砖混结构和玻璃隔断、聚乙烯制成分隔的蓄养池。水池内应设有直径不小于 0.04 米的下水口，柜台内地面应有一定排水坡度。柜台外沿应设 0.2 米高度的挡水板。增氧泵管线应统一排列。

### **6.2 照明与色彩**

**6.2.1** 采用柔和的 LED 照明，真实还原水产品的色泽和增强水产品的吸引力。

### **6.3 卫生与安全**

**6.3.1** 水产区应配置防滑地砖、排水系统（水产区设明沟+不锈钢滤网）及消毒设备。同时，设置专门的废弃物处理区，确保水产品废弃物得到妥善处理。

## **6.4 设备基本配备**

**6.4.1** 专用剖鱼台、清洗池、鱼池增氧机、冰台、低温冷柜、电子秤、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶（带盖）、灭火器。

# **7 活禽区**

## **7.1 布局与展示**

**7.1.1** 设立活禽交易的市场，活禽销售区域应相对独立封闭，有独立的通风和排水设施。禽类展示笼宜采用不锈钢材料。设置活禽专用封闭屠宰间，面积应不小于 20 平方米，并应配有清洗水池、操作台以及废弃污物收集容器。屠宰间要保持应有的透视度，加工间的墙体不得阻挡消费者视线。活禽与加工后的白禽应分设窗口传递。不设活禽交易的市场，实行禽类“杀白”上市，杀白禽、冷鲜禽上市的应提供与经营规模相适应的冷藏设施。

## **7.2 照明与色彩**

**7.2.1** 采用柔和的 LED 照明，避免对活禽造成刺激。

## **7.3 卫生与安全**

**7.3.1** 活禽区应配置防滑地砖、防蚊蝇设备和消毒设备。同时，设置专门的废弃物处理区和通风设备，确保环境整洁和空气清新，需设有单独的上货通道，避免交叉污染，地面（设明沟+不锈钢滤网）。

## **7.4 设备基本配备**

**7.4.1** 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、鸡笼、冷藏柜、低温冷柜、电子秤、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶（带盖）、灭火器。

## **8 熟食区（凉菜、卤水、烧制品）**

### **8.1 布局与展示**

**8.1.1** 熟食区应位于市场内部相对安静的位置，便于顾客选购和品尝。采用全封闭式销售包间和冷藏展示柜，确保熟食的安全。熟食卤品营业房采用统一透明的玻璃隔断设计，应设收款专窗。通往销售区域应设预进间，室内有更衣、洗手、消毒等设施。销售区应有空调，并悬挂造型美观、照明度好的灯光设施。前店后场的，应有通风、排污、防火等设施、设备。

### **8.2 照明与色彩**

**8.2.1** 采用暖色调的 LED 照明，营造温馨舒适的购物环境。

### **8.3 卫生与安全**

**8.3.1** 熟食区应配置防滑地砖、防蝇防尘设备和温度控制设备。同时，设置专门的废弃物处理区和清洁工具，确保熟食的安全。

### **8.4 设备基本配备**

**8.4.1** 清洗池、冷藏柜、低温冷柜、电子秤、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶（带盖）、灭火器。

## **9 豆制品区**

### **9.1 布局与展示**

**9.1.1** 豆制品区应位于市场内部相对干燥的位置，以减少潮湿对豆制品的影响。布局上应考虑顾客的购物习惯，设置称重区和清洁区。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，不得露空售卖，并远离污染源。

### **9.2 照明与色彩**

**9.2.1** 采用柔和的 LED 照明，真实还原豆制品的色泽和质感。

### **9.3 卫生与安全**

**9.3.1** 豆制品区应配置防滑地砖、清洁工具和消毒剂。同时，设置专门的废弃物处理区，确保豆制品废弃物得到妥善处理。

### **9.4 设备基本配备**

**9.4.1** 清洗池、货架、电子秤、商户信息公示屏、灭蝇灯、独立分类垃圾桶（带盖）、灭火器。

## **10 干货区**

### **10.1 布局与展示**

**10.1.1** 干货区应位于市场内部相对安静的位置，便于顾客选购和比较。采用多层展示架和分类标签，展示不同品种的干货。布局上应考虑顾客的购物习惯，设置称重区和清洁区。干货店宜为中岛销售店铺设计，中岛销售台与货架的中间的通道宜 1.25 米；收银台宜设置在靠门的位置，收银区的柜台宜设计为

高低柜，高柜的宽度为 1.25 米，高度为 0.9 米；低柜的宽度为 0.9 米，高度为 0.75 米。存放区域设置防鼠台，防鼠台离地 0.3 米，离墙 0.15 米。

## **10.2 照明与色彩**

**10.2.1** 采用柔和的 LED 照明，真实还原干货的色泽和质感。

## **10.3 卫生与安全**

**10.3.1** 干货区应配置防滑地砖、清洁工具和消毒剂。同时，设置专门的防尘设备，确保干货不受污染。

## **10.4 设备基本配备**

**10.4.1** 货架、挂杆、中岛台、电子秤、商户信息公示屏、灭蝇灯、防鼠台、独立分类垃圾桶（带盖）、收银台。

# **11 面食区（馒头、面条）**

## **11.1 布局与展示**

**11.1.1** 布局与展示：面食应位于市场内部相对宽敞的位置，便于顾客选购和取用，远离污染源。加工、储藏、售卖三个空间应明确划分，实现物理隔离。设计应促进物料与产品的快速流转，减少不必要的搬运与等待时间。营业房采用统一透明的玻璃隔断设计，应设收款专窗，应有通风、排污、防火等设施、设备。存放区域设置防鼠台，防鼠台离地 0.3 米，离墙 0.15 米。

## **11.2 照明与色彩**

**11.2.1** 采用柔和的 LED 照明，真实还原馒头、面条的色泽和质感。

## **11.3 卫生与安全**

**11.3.1** 馒头、面条区应配置防滑地砖、清洁工具和消毒剂。加工区应有良好的排水系统，防止地面积水。同时，设置专门的防尘设备，确保面食的卫生安全。

## **11.4 设备基本配备**

**11.4.1** 清洗池、货架、电子秤、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（带盖）。

# **12 公共区域**

## **12.1 公平秤**

**12.1.1** 公平秤是商业单位设置的供顾客检验所购商品分量是否准确的标准秤；消费者如对计量有疑惑可就近通过“公平秤”自行称重。设备基本配备：电子秤、公平秤。公平秤应靠墙设置；摆放台面长度宜为 1.2 米，宽度为 0.6 米，高度为 0.8 米。

**12.2.2** 每个商铺配备电子秤。

## **12.2 便民自助区**

**12.2.1** 便民自助区：便民自助区是给人们提供临时帮助的区域，随时满足日常所需，提供便利。

**12.2.2** 基本配备：休息区、饮水机、查询机、综合信息显示屏、宣传栏、意见箱、医疗箱、共享充电、无障碍轮椅、共享雨伞、母婴室等。

## **12.3 农药残留检测室**

**12.3.1 布局与展示：**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。区域之间应有明确的物理隔离，以减少交叉污染的风险，并确保工作流程的顺畅。

**12.3.2 设备基本配备：**实验台、冰箱、废物垃圾桶、振荡器、农药残留速测仪。

## **12.4 微型消防站**

**12.4.1 布局与展示：**微型消防站作用于积极开展防火巡查和初起火灾扑救等火灾防控工作。微型消防站尺寸：根据需要在建筑之间分区域设置消防器材存放点；消防柜长度为 1.2 米，宽度为 0.4 米，高度为 1.8 米，通道净宽度宜为 2.6 米。

**12.4.2 设备基本配备：**水枪、水带、消防头盔、防护服、防毒面具、破拆工具、灭火器。

## **12.5 消防监控室**

**12.5.1 布局与展示：**消防监控室对规定区域和消防设备进行监视，发现异常情况及时报告。消防控制室尺寸：监控显示屏与中控台距离应为 1 米；监控显示屏离地高度为 1.3 米。中控台区域台面的长度宜为 2.0 米，宽度宜为 0.55 米，高度宜为 1.3 米；通道的净宽度不应小于 0.95 米。

**12.5.2 设备基本配备：**中控台、监控显示屏、每个商铺配备灭火器。

## **12.6 公共卫生间**

**12.6.1 布局与展示：**公共建筑附近设置的卫生间供城市居民和

流动人口共同使用。公共卫生间尺寸：小便站位间隔为 0.8 米；小便站位隔板长度为 0.35 米。蹲便厕位长度不应小于 1.2 米，宽度不应小于 0.9 米。男卫通道净宽度不应小于 1.7 米，女卫通道净宽度不应小于 1.25 米。

**12.6.2** 无障碍卫生间应在坐便器与洗手池旁设置扶手和紧急求助按钮。

**12.6.3** 设备基本配备：洗手池、小便器、蹲便器、垃圾箱、清洁用具存放间、无障碍卫生间。

## **12.7 其他布局与装修**

**12.7.1** 农贸市场主要通道宽度不小于 3 米，其他通道宽度不小于 2.5 米。二层或二层以上必须设有专用货运斜坡通道或专用电梯。

**12.7.2** 农贸市场的装修应遵循低碳、节能原则。

**12.7.3** 农贸市场应铺设防滑地砖，应符合吸水、防滑、易清洁等要求。铺设时应向通道两侧适度倾斜。

**12.7.4** 农贸市场大门上方名称、标识应清晰、明确、完整。有统一要求的按相应要求标示。

**12.7.5** 农贸市场内经营字号及标牌应统一规范。

**12.7.6** 农贸市场室内空中除必须悬挂的证照、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。

**12.7.7** 公平秤、服务台、检测室应设在市场出入口处。

**12.7.8** 导购图、宣传栏、公示公告栏应设置在醒目处。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。

**12.7.9** 农贸市场应设置残疾人无障碍通道。

**12.7.10** 农贸市场应配置分类的废弃物容器，并设置集中、规范的垃圾房，垃圾房应密闭，有上下水设施，不会对周边环境有污染。鼓励配置垃圾就地减量环保处置设备。

**12.7.11** 市场应设置顾客服务休息区。

## **12.8 给排水设施**

**12.8.1** 水产区供水到商位，肉类区供水到经营区，熟食卤品供水到专间。同时，市场内应设置有供消费者使用的供水点。

**12.8.2** 农贸市场内下水道不得设明沟，应采用沉井式暗渠（暗管）排水系统，并设防鼠隔离网，孔径小于 6 毫米。主通道与其他通道交叉处应设窖井，窖井间距不宜大于 8 米，柜台内侧应设地漏。有地下车库的农贸市场按照建筑要求另行设计。

**12.8.3** 柜台外地面排水槽高度 0.05 米至 0.08 米，弧度深度 0.03 米至 0.05 米，用易清洗消毒的材料制作并设地漏。

**12.8.4** 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 污水排放标准。熟食卤味、水产、冰冻、禽类经营区的污水排放应增设隔渣过滤设施。农贸市场污水应经隔渣过滤处理后，再接入城市污水管网。

**12.8.5** 农贸市场可以配置高压水冲洗装置，用于冲洗地面、墙面等处。

## **12.9 供电设施**

**12.9.1** 应配备符合用电负荷要求的供电设施。供电设施应符合节能、安全等相关技术要求。

**12.9.2** 柜台上方应按有关建筑规范要求，配置统一美观的照明灯具。主通道与其他通道也应配备照明灯具。主要出入口应设

置应急灯。

**12.9.3** 各经营区域应配置带接地线的、符合低压电器使用要求的电源插座，水产区域应使用防水插座。

## **12.10 通风设施**

**12.10.1** 农贸市场应配备完备的通风设施。

**12.10.2** 室内每 1000 平方米应安装 2.2 千瓦低噪音抽送风设施。每增加 100 平方米，相应增加 0.22 千瓦低噪音抽送风设施。排风口的设置应按国家或地方环保要求。

**12.10.3** 活禽销售区须单独设置排风换气设施。

**12.10.4** 非单体建筑的新建农贸市场，排风机、排风口的设置除按国家或地方环保要求外，四周应设有若干气窗，以保持室内自然通风良好。

## **12.11 中央空调**

**12.11.1** 农贸市场应配备完备的中央空调设施。

**12.11.2** 分区控制：农贸市场不同区域（蔬菜、水果、肉类、水产、熟食、活禽、干货、公共通道等）对环境温湿度、新风、排风的要求差异巨大。必须进行严格分区，实现独立温湿度控制和气流组织。

**12.11.3** 高效除湿与湿度控制：农产品呼吸作用、水产区等因素导致市场湿度极高（常年在 70%以上，甚至更高）。控制湿度（通常目标在 50%~65% RH）比单纯降温更重要，这是防止结露、霉变、保证舒适度和食品安全的关键。单纯依靠低温除湿会大幅增加能耗并导致过冷。

**12.11.4** 新风与排风系统：

充足新风：稀释市场内聚集的异味（如鱼腥、肉味、禽类气味）和 CO<sub>2</sub> 浓度，保证空气质量。

有效排风：将异味、湿气、热量（尤其是熟食区油烟、活禽区气味）及时排出室外。

压力平衡：确保异味区域（水产、活禽、垃圾房）保持微负压，防止异味扩散到其他区域；公共区域保持微正压，防止外部污染空气渗入。

应对高峰负荷：农贸市场通常在清晨和节假日人流量激增，冷负荷和湿负荷瞬时变大。系统设计需有足够的容量储备和良好的调节能力（如变频技术）。

防腐蚀与易清洁：市场环境潮湿、可能含有盐分（水产区）、油污（熟食区）等腐蚀性物质。设备选型（尤其是排风机、风管、风口）和材料（如不锈钢、防腐涂层）需考虑耐用性和易清洁性。

节能性：空调系统是农贸市场的主要能耗点之一。设计需注重节能措施（变频、热回收、高效设备、合理分区控制、智能控制等）。

避免冷凝水滴落：高温高湿环境下，设备、管道、风口极易结露。必须做好全面的保温防凝露措施，防止水滴污染食物或造成顾客不适、滑倒。

#### **12.11.5 节能措施：**

- 1 高效冷水机组/变频多联机。
- 2 变频水泵、风机（空调风机、新风风机、排烟风机）。
- 3 新风/排风热回收。

- 4 合理分区控制，按需供冷。
- 5 优化运行策略（如过渡季节加大新风利用）。
- 6 良好的保温隔热（建筑围护结构、风管、水管）。

## **12.12 智慧化设施**

**12.12.1** 商户信息智能化展示。经营户信息、摊位号、联系方式、证照信息、经营范围、商户信用从业人员相关证件等信息电子智能化显示以及智能化编辑查看。实现市场经营管理服务等功能的集中应用。

**12.12.2** 智慧化交易体系。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。具备交易数据、客流信息、检测数据、溯源数据等基础数据信息收集功能。

**12.12.3** 智慧导购系统。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。按需引入线下市场综合信息查询体系，有效提升消费体验。

**12.12.4** 信息发布系统。发布相关法律、法规、规章及制度、公示查询市场产品质量、产品价格和经营户惩罚等信息、实现服务评价、消费投诉等功能。

**12.12.5** 线上销售平台。鼓励市场依托 APP、微信公众号、小程序或第三方平台等方式。整合市场实体门店资源，实现产品线上线下联动、线上交易、结算、线下配货、配送等功能。

# 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 《建筑内部装修设计防火规范》 GB 50222-2017;
- 2 《预包装食品标签通则》 GB 7718;
- 3 《食品企业通用卫生规范》 GB 14881-2023;
- 4 《无障碍设计规范》 GB 50763-2012;
- 5 《标准化菜市场设置与管理规范》（商务部 2015 年）;
- 6 还应符合国家及河南省现行有关标准的规定。

河南省建筑装饰装修协会团体标准

河南省农贸市场设计标准化指引

条文说明

# 制 订 说 明

本标准制订过程中，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，参考有关国内外先进标准，并在广泛征求意见的基础上，结合我省实际，编制了《农贸市场设计标准化指引》。

为便于有关人员在使用本标准时能正确理解和执行条文规定，《农贸市场设计标准化指引》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 录

|                   |    |
|-------------------|----|
| 1 总 则 .....       | 30 |
| 2 基本规定 .....      | 30 |
| 3 农贸市场标准化 .....   | 30 |
| 4 区域划分 .....      | 30 |
| 5 动线设计 .....      | 31 |
| 6 环形或直线型通道 .....  | 31 |
| 7 分区陈列 .....      | 31 |
| 8 照明与色彩设计 .....   | 32 |
| 9 卫生与安全设施 .....   | 32 |
| 10 设备基本配备 .....   | 33 |
| 11 公共区域设施配备 ..... | 33 |

# 1 总 则

**1.1** 明确了本标准的制定目的。

**1.2** 明确了本标准的适用范围，适用于河南省农贸市场设计标准化指引。

## 2 基本规定

**2.1** 本标准指引适用于所有新建、扩建和改建的农贸市场的设计装修项目。

**2.2** 本标准指引农贸市场的改造提升，规范农贸市场建设，引导农贸市场规范化、标准化指引。

## 3 农贸市场标准化

**3.1** 农贸市场的标准化是指通过统一规范的设计、建设、运营和管理流程，确保市场在功能、安全、卫生及服务上符合国家或地方强制要求，实现安全可控、透明高效、体验升级的目标。

**3.2** 指针对农贸市场的设计活动，制定并执行统一的标准和规范，涵盖布局、展示、照明、色彩、卫生、安全、设备配备等方面，以确保农贸市场的设计符合功能性和美观性的要求。

## 4 区域划分

**4.1** 将农贸市场划分为不同的功能区域，按商品类别划分区域，如蔬菜区、水果区、肉类区、水产区、活禽区、熟食区、豆制品区、干货区、面食区等，以满足不同商品的展示和销售需求。配备标准化摊位、统一排水和通风系统，确保卫生与安全。

## 5 动线设计

**5.1** 核心原则是“分流有序、循环贯通、减少交叉”。分离顾客、货物、垃圾流线，避免交叉污染。顾客以最短路径覆盖主要品类，减少折返。满足消防疏散要求（通道宽度 $\geq 3\text{m}$ ，无死角）。

**5.2** 主通道： $\geq 3.0\text{m}$ （消防强制要求），次通道： $\geq 2.5\text{m}$ （商务部规范），摊位前通道： $\geq 2.0\text{m}$ （避免拥堵），出入口宽度： $\geq 4\text{m}$ （双向疏散）。

## 6 环形或直线型通道

**6.1** 环形通道使顾客能够顺畅地浏览各个区域，直线型通道则便于顾客快速到达目标区域。

## 7 分区陈列

**7.1** 按品类属性、生熟分离、干湿分离。按商品类别或特性在农贸市场内进行分区展示，如按蔬菜类别（叶菜、根茎、菌菇等）划分区域，便于顾客挑选。

**7.2** 高频刚需区（入口）吸引客流，中频保障区（中段），低频/污染区（末端），服务配套区（边缘）。

## 8 照明与色彩设计

**8.1** 核心原则是“明亮真实、分区配色、突出商品”。基础照明白色 LED 灯（4000K 中性光）全覆盖，亮度 $\geq 200\text{lux}$ （国家规范），避免阴影死角。重点照明：蔬菜水果区：增加筒灯（显色指数  $R_a \geq 90$ ），让颜色更鲜艳；肉类水产区：冷白光（6000K）突出新鲜度；熟食区：暖黄光（3000K）增强食欲。

**8.2** 地面/墙面：浅灰或米白（耐脏且提亮空间），摊位分区：蔬菜区→绿色标识；肉类区→红色标识；水产区→蓝色标识。安全提示：黄色警示线（湿滑区域）。

## 9 卫生与安全设施

**9.1** 核心原则是“防污易洁、隐患可视、应急到位”“水要排得走、垃圾不露脸、危险看得见”。排水防滑：摊位地面抬高 5cm（防积水），通道铺防滑砖（摩擦系数 $\geq 0.6$ ），水产区设明沟+不锈钢滤网。垃圾处理：每个摊位配 1 个分类垃圾桶，活禽区垃圾日产日清（专用密封箱）。清洁便利：墙面贴瓷砖，

熟食区装紫外线消毒灯。

**9.2 防火：**每 50m<sup>2</sup> 配 1 个灭火器，熟食区禁用液化气罐（改电磁灶），防撞：立柱包软质护角，通道转弯处设凸面镜。

**防疫：**入口配洗手池+消毒液，活禽区装透明隔离窗。**应急：**主通道宽度 $\geq 2.4\text{m}$ （担架可通过），出口标识夜间发光。

## 10 设备基本配备

**10.1** 农贸市场商铺设备配备的核心是“实用耐用、分区适配、安全卫生”，直接决定经营效率和顾客体验。各区域根据经营需求配备的基本设备，如清洗池、货架、电子秤、冷藏柜、低温冷柜、商户信息公示屏、灭蝇灯、分类垃圾桶（带盖）、灭火器等。

## 11 公共区域设施配备

**11.1** 农贸市场公共区域设施是提升购物体验的关键，核心原则是“便民舒适、动线清晰、功能互补”。在农贸市场内部配有标准秤、便民自助区（母婴室）、农药残留检测室、微型消防站、消防监控室、公共卫生间、给排水设施、供电设施、通风设施、中央空调和新风系统、智慧化设施等。