

上海市松江区经济委员会

沪松经规〔2023〕3号

签发人：陈 超

松江区菜市场考核评比办法

为进一步强化对菜市场的日常监督管理和考核，促进松江区市场提质升级，不断提升菜市场经营管理水平，根据《上海市标准化菜市场管理办法》、《标准化菜市场设置与管理规范》等文件精神，结合松江实际，制定本办法。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，围绕松江高质量发展要求，坚持以人民为中心，聚焦人民群众的需求，通过建立健全公平公正的菜市场考核评价体系，强化菜市场长效管理制度，着力保障菜市场食品安全，创造整洁优美的市场环境，为市民提供整洁、舒适、放心的购物环境。

二、考核对象

本区范围内正常经营的菜市场。

三、考核内容

菜市场日常经营中的各个方面，包括业态布局、市场供应、市场环境、食品安全等。

四、考核办法

按照日常考核以及第三方测评相结合的原则，按照《松江区菜市场考核评比细则》，由各相关职能部门现场对菜市场运营管理情况进行考核打分，年底汇总累计加权平均后形成年终得分，确定考核等次及排名后向社会公示。日常考核权重占比为70%；第三方测评占比为30%。

五、考核实施

（一）实施部门

松江区菜市场考核评比工作由区经委负责牵头并组织实施，区卫健委（区爱卫办）、区市场监管局、区绿化市容局、区消防救援支队、区应急管理局等相关部门按照相关职责参与考核评比。

（二）考核程序

1. 日常考核。区经委、区市场监管局、区绿化市容局、区卫健委（区爱卫办）、区消防救援支队、区应急管理局等相关部门按照相关职责，全年不定期对菜市场进行检查考核评分。

2. 第三方测评。由区经委委托第三方对全区菜市场日常经营管理进行现场考核评分，每年不少于两次。

3. 年度汇总。年底由区经委根据日常考核、第三方测评评分结果，经加权计算每个菜市场年度得分，予以排名，确定考核等次。

4. 通报和奖励。确定考核等次后，由区经委将考核结果向各街镇（园区）通报，对年度考核名次靠前的菜市场给予通报表彰和考核奖励。

六、考核奖惩

（一）等次评定标准

根据考核得分，分为“优秀”“良好”“合格”和“不合格”4个等次，其中得分在90分以上的为“优秀”；得分在80-90分之间的为“良好”；得分在60-80分之间的为“合格”；得分在60分以下的为“不合格”。其中市场内食品、生鲜、蔬菜等业态配比不符合标准化菜市场设置规范的菜市场，不予评为良好及以上等次，年内出现“作弊秤”的菜市场，考核结果为“不合格”。

（二）奖励标准和范围

年度考核根据得分结果进行三至五星级酒店评定，按照考核评分和排名评定五星级农贸市场（不超过3家），每家给予10万元奖励；评定四星级农贸市场（不超过7家），每家给予5万元奖励；评定三星级农贸市场（不超过10家），每家给予3万元奖励。

（三）惩戒处理

年度考核结果为“不合格”等次的菜市场，区经委会同相关部门及属地街镇（园区）约谈并责令菜市场经营管理单位限期整改，对整改不到位的，建议街镇（园区）和产权单位及时调整经营主体。

七、其他事项

菜市场发生以下情形的，取消当年度奖励资格：

1. 发生重大安全生产事故；
2. 市级及以上媒体有严重负面报道；
3. 各类创建工作推进过程中被市级以上媒体曝光或直接造成我区被扣除较大分值。

八、附则

本办法自 2024 年 1 月起施行，有效期至 2028 年 12 月。

附件：松江区菜市场考核评分细则



附件

松江区菜市场考核评分细则

考评市场:

考评日期: 年 月 日

考评单位	项目	考评标准	得分标准	分值	扣分	得分
区经委	业态布局	市场面积 1000 平方米以上的: 场内食用农产品和食品类产品正常经营面积占总面积达到 90%; 生鲜类产品占总经营面积达到 60%; 蔬菜品类正常经营面积占生鲜经营面积达到 30% 市场面积小于 1000 平方米的: 场内食用农产品和食品类产品正常经营面积占总面积达到 90%; 生鲜类产品占总经营面积达到 80%; 蔬菜品类正常经营面积占生鲜经营面积达到 40%	未达到标准的不得分, 且年度考核结果不得被评为“优秀”“良好”	3		
		市场内按商品种类划分区域, 鲜活、生、熟、干、湿商品供应区应相对集中, 分区销售, 并在醒目位置设置功能分区平面图	存在混杂经营、无分区域标识图, 或指示样式不统一的, 发现一处扣 0.5 分	2		
	设施设备	市场内各类设施设备, 包括地面设施和立面店招、通风照明设施、无障碍通道、给排水设施等使用正常、完好无破损	各项设施损坏或无法使用的, 发现一处扣 0.5 分, 扣完为止	3		
	市场供应	生鲜品种供应丰富, 能确保包括肉、蔬菜、禽类、水产、水果等生鲜品种销售正常供应充足的, 品类不少于 20 种	供应品类不全的, 缺少一个品类扣 0.5 分; 生鲜品种供应不足的, 酌情扣分	2		
	稳价保供	按要求设立平价菜(肉)专柜	未设置的扣 3 分	3		

	场容场貌	市场内干净、整洁，有专人定期进行保洁；无乱吊挂、无乱张贴，通道畅通无乱堆乱放现象（入场补货时间或有专人看管除外），经营区域内无杂物、空摊位无乱堆物；干区地面无水渍、下水道保持通畅	有管理及卫生问题的，有一处扣 0.5 分	3		
		市场内商品有序陈列、摆放整齐。食用农产品不得直接着地放置，商品不超出货架、货柜，无塑料泡沫、木板等其他物品垫于货柜上	发现管理问题的，有一处扣 0.2 分	3		
	管理制度	市场内有配套车辆停放场地，能保障市场人流需求，车辆有序停放，场无车辆随意进出或停放现象	车辆随意停放，有一处扣 0.2 分	3		
		菜市场区域内无跨门、占道经营	发现不符合规定的，酌情扣分	2		
	追溯系统	菜市场配套追溯等智慧化管理系统，肉、菜等摊位安装设置追溯秤，所有追溯秤均可正常使用、追溯码完整有效，菜市场实现全场生鲜全品类追溯，追溯信息包括产地、批发（配送）、零售等完整信息追溯链条，全程来源可查、去向可追、责任可究，方便消费者查询	追溯秤不可用的，发现一处扣 0.2 分，未实现生鲜全品类追溯的，每个品类扣 0.5 分，扣完为止	4		
		菜市场追溯系统应与本市肉菜流通安全信息追溯系统对接，且有专人负责追溯信息管理	未配备专人负责追溯信息管理的，扣 1 分；未与本市肉菜流通安全信息追溯系统对接的，不得分	2		

	便民设施	菜市场配备大型显示屏,用于及时发布市场管理制度、重要通知、公共宣传、安全规范及当日天气、客流、菜价等信息	功能齐全的得分, 缺一项功能扣 0.2 分; 未配备或不能正常使用的, 不得分	2		
	品牌入驻	菜市场肉类、蔬菜、水产、豆制品、熟食制品等产品有品牌企业入驻	没有品牌企业入驻的, 扣 1 分	1		
	食品安全	菜市场应制定食用农产品检测制度, 对销售的蔬菜进行每日农药残留检测, 在固定位置向公众公示, 并留存 30 日的检测结果档案	未建立制度的扣 1 分, 未进行每日检测的扣 1 分, 未按时进行公示的扣 1 分, 无检测档案的扣 1 分	4		
区市场监管局	食品安全	菜市场应建立食品安全管理制度、进货查验记录制度、经营商品质量检查制度、重要商品购销台帐制度、不合格(临期)商品退市制度, 严把产品质量安全关, 不合格、变质、过期和不允许销售的食用农产品应及时下架	未建立相关制度的, 缺少一项扣 1 分, 扣完为止, 发现在销售的食用农产品有不合格、变质、过期现象的, 不得分	5		
		菜市场熟食间(区)严禁生熟交叉, 熟食品类需分开放置, 熟食、酱菜有统一盛放器具, 实行收银台和销售间分离, 送货单内容与实际销售内容相符, 摊位制菜市场熟食间不得现场制售	发现管理问题的, 一处扣 0.5 分, 扣完为止	2		

		按要求落实重点食用农产品监管	发现管理问题，有一处扣 1 分，扣完为止	3		
		销售生鲜食用农产品，不得使用对食用农产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施误导消费者对商品的感官认知	发现一处扣 1 分	1		
	内部管理	菜市场应建立健全各项管理制度，并依据制度执行情况，建立相关制度台账，保留制度执行记录良好且完善	制度台账及执行记录缺少或不全面的，酌情扣分	3		
		菜市场应设置公示栏，公示市场基本信息、食品安全信息、食品经营许可证、消保维权信息、政府监管信息、场内食品安全管理员、计量公开承诺书以及其他需要公示的信息	公示内容完整并更新及时的，得 3 分，缺少或未及时更新，发现一处扣 1 分，扣完为止	3		
		菜市场应对供应商和经营者的资质进行备案，并制作经营档案（生产、供应商需记录企业名称、联系人、联系方式、营业执照、生产经营许可证、产品卫生检验报告及其他必备证明，个体经营者（含自产自销经营户）需记录营业执照、姓名、身份证号、联系方式、住所、食用农产品主要品种、进货渠道、产地等信息）	档案内容缺失或无效的，缺少一项扣 0.5 分，扣完为止	2		
		市场内诚实守信、合法经营；无欺行霸市、强买强卖行为，无因商品、服务质量问题被投诉举报行为	有问题投诉举报且调查属实，有一起扣 1 分	3		

	价格管理	做好价格管理，场内经营户明码标价率 100%，无价格欺诈等价格违法行为	每发现一起不符合要求扣 0.5 分	2		
	限塑管理	菜市场实行塑料购物袋统一购销制度，且无超薄塑料购物袋销售使用	未按规定执行的扣 1 分	1		
	索证索票	索证索票齐全，电子台账录入完整	发现索证索票不全、电子台账未录入每项扣 1 分	2		
	活禽管理	活禽销售定点菜市场应设置独立区域、隔离宰杀、具备产品检疫证并注明产地、笼具无遮挡，废弃物清理及时	发现管理及卫生问题的，一处扣 0.5 分，扣完为止；非活禽销售定点菜市场发现销售活禽的，不得分	2		
	计量管理	菜市场主办方应建立计量管理制度，强化内部管理；在用电子秤实行“四统一”（即：统一配备、统一管理、统一检定、统一轮换）；落实 3 个台账、2 个记录、1 个手册（即：电子秤使用及配发台账、电子秤修理台账、电子秤日常抽检台账；电子秤检定记录、校秤记录；计量管理手册）；应配备检定合格的公平秤，并有专人负责定期校秤和记录	计量管理制度未上墙的扣 1 分；未实行“四统一”的扣 1 分；未落实 3 个台账、2 个记录、1 个手册的，每发现一起扣 0.5 分；未配备公平秤、无专人负责校秤和记录的扣 1 分	5		

		经营者不得使用不合格的计量器具,不得破坏计量器具准确度或者伪造数据,不得破坏铅封;应确保计量器具在检定有效期内,并保持强检标识完好;商品标识、价目表等正确使用国家法定计量单位	发现破坏电子秤计量准确度进行作弊等计量违法行为的,不得分。每发现一台未检或超周期未检电子秤的,扣 0.5 分;发现无强检标签或标签脱落的,发现一处扣 0.5 分;未正确使用国家法定计量单位的每发现一起扣 0.5 分,扣完为止	3		
	追溯管理	从事粮食及其制品、畜产品及其制品、蔬菜、水果、水产品、豆制品、乳品、食用油等 11 类 44 个品种的食品和食用农产品经营的菜市场应当将生产经营者资质证明材料上传至食品安全信息追溯平台,形成生产经营者电子档案,在追溯食品和食用农产品生产、交付后的 24 小时内将产品追溯信息上传至食品安全信息追溯平台	发现品种上传不齐全的,不得分;追溯信息未及时上传的,发现一处扣 1 分,扣完为止	2		
区绿化市容局	垃圾分类	菜市场垃圾房、垃圾集中收集点、公共区域、摊位内应统一配置垃圾分类收集容器,分类收集容器设置、标识、颜色应符合本市地方标准,并应保持清洁,定期清洗。湿垃圾、干垃圾、可回收物、有害垃圾分类实效好,纯净度高	发现管理问题的,一处扣 0.5 分,扣完为止	3		

		菜市场应配置正确的垃圾分类宣传告知内容、海报或标语等，且相关宣传内容不少于1处。宣传培训到位，对菜场工作人员和保洁员每月进行宣传培训并掌握垃圾分类知识，做好台账	发现宣传问题的，不得分	2		
		菜市场垃圾分类清运规范，无混装驳运，垃圾房、垃圾集中收集点、或分类收集容器周边环境卫生佳（无明显积水、散落零星垃圾或明显异味），公共区域和交付点无小包垃圾	垃圾混装的，酌情扣分，扣完为止	2		
	公厕管理	菜市场公共厕所设施维护及卫生状况良好，有专人负责定期清洁并有清洁记录	无专人管理扣 1 分，设施损坏的，有一处扣 0.5 分	3		

区卫健委（区爱卫办）	病媒防制	场内无鼠迹、蟑迹、成蝇，管理得当的，并配备符合各项食品安全要求的卫生设施	未配备病媒防治设施的，扣 1 分；设施放置不规范，酌情扣分；每发现一处鼠迹、蟑迹或成蝇，扣 1 分	3		
	健康教育	有固定健康教育宣传栏，内容符合实际，更新及时	无固定健康教育宣传栏扣 1 分，其他一项不符扣 0.5 分	2		
	控烟管理	菜市场应落实控烟措施，在醒目位置张贴禁烟标识	禁烟标识未张贴或不醒目的，扣 0.5 分；发现吸烟行为或迹象（烟缸、烟蒂等）的，扣 0.5 分	1		
区消防救援支队	消防安全	菜市场确定消防安全责任人和消防安全管理人并持证上岗的，制定相关安全应急预案	未配备专人负责，扣 1 分，未制定应急预案的，扣 1 分	2		
		消防设施齐备完好，配置符合消防要求的消防栓、消防水带、灭火器，且使用正常；每月开展检查保养并记录	消防设施配备不全、不能正常使用的，每发现一处扣 0.5 分；未落实检查保养措施的，酌情扣分	2		
		有明显安全疏散标志，消防通道畅通，无占用、堵塞消防通道现象	占用、堵塞消防通道，扣 0.5 分，未按要求设置安全疏散标志，每发现一处扣 0.5 分	2		
区应急管理局	安全生产	菜市场落实主体责任，确定安全生产责任人，建立健全安全生产制度	未落实常态化安全生产管理工作的，扣 1 分，未建立健全安全生产制度的，扣 1 分	2		

加分项	被市级政府或委办局表彰或评优的，加 5 分；区级的，加 3 分			
	在阶段性重点工作（如创建文明城区、卫生城区、食品安全示范城市、对接市级平台等）中表现突出，成效明显的，视情每项加 1-2 分，最高不超过 5 分			
	完成智慧菜场建设，可以实现交易数据采集、信息发布、人员和场所管理智慧化的，加 5 分			
	参加部门及行业协会组织的相关培训成效显著的，加 5 分			
	有早餐、小修小补等便民服务，每项奖励 1 分，最高不超过 5 分			
扣分项	在年内发生过安全事故，包括但不限于消防安全事故、特种设备安全事故，食品安全事故等，每起扣 5 分			
	年内被相关执法单位处罚或发现其他严重违法违规问题的，每起扣 5 分			
	年内被新闻媒体曝光造成恶劣影响的，每起扣 5 分			