



经八路农贸市场占地面积4500平方米。改造后的市场,就像进入了宽敞明亮的大超市。
记者 马健 摄

设在家门口的标准化菜市场啥模样?
昨日,作为金水区的标准化菜市场,升级改造后的经八路农贸市场正式开业,它宽敞明亮、布局整齐、分区经营自不必说,其活禽区全玻璃封闭、水产区隔离式宰杀解决了旧式农贸市场卫生整治的难点,从而成为新市场最大的特色,而鲜肉区配置水龙头可现场为居民洗肉绞肉馅。

昨日,在经八路农贸市场的开业仪式上,市商务局相关负责人表示,像经八路这样升级改造或新建的标准化菜市场,本市有40个,它们正在为市民提供干净整洁的买菜环境。
记者 程国平

市内部分标准化菜市场

- 金水区: 寺坡菜市场 枣庄菜市场
经八路农贸市场 群办路农贸市场
- 二七区: 政通路农贸市场
- 管城区: 金城街菜市场 橡树玫瑰城菜市场
- 中原区: 煤仓北街与董砦大街四季鲜农贸市场
昆仑路农贸市场

升级改造后的经八路农贸市场正式开业 来瞧瞧家门口的标准化菜市场

活禽区全玻璃封闭、水产区隔离式宰杀 解决了生鲜区历来卫生整治的难点问题 本市40个标准化菜市场全部建成并开始向市民开放

郑州已建成40个标准化菜市场

作为国家标准化菜市场项目试点城市,去年7月,郑州出台《标准化菜市场项目试点工作方案》,要求在全市6区、6县(市)主城区新建、改造40个环境整治、布局合理、量器具统一、消费安全的标准化菜市场。按照《方案》,这些标准化菜市场选址要与城市改造、居住区和社区商业建设相配套,并选择在交通便利处。

根据这样的要求,郑州市在2011年新建或升级改造并投入使用了15个标准化菜市场,今年,又有25个标准化菜市场向市民开放,经八路农贸市场、黄河路寺坡菜市场、枣庄菜市场、管城区橡树玫瑰城菜市场、昆仑路农贸市场、政通路菜市场均是这一批建成的标准化菜市场。国家商务部对标准菜市场的建设有严格的标准,本市去年和今年新建或改造的40家标准化菜市场均通过了验收。

分区经营,大牌入驻

昨日升级改造后重新开业的经八路农贸市场始建于1997年,占地面积4500平方米。与郑州较早一批建起来的农贸市场存在的通病一样:脏、乱、暗,商户在此经营不舒心,市民在此买菜不放心。

按照商务部《标准化菜市场设置与管理规范》的要求,郑州市市场发展局金水市场管理处,于2012年投资300万余元,对经八路市场进行了全方位的升级改造,给排水管网、电力线路改了,市场内的立面、地面全部采用瓷砖、金钢砂等易打理材料,严格按照商户种类划分水果区、蔬菜区、生鲜区、活禽区、干调粮油区,让进市场的市民感觉干净整洁、耳目一新。

进入经八路市场,除了看到各类蔬菜、生鲜、干调产品等丰富的菜品外,你还会看到在鲜肉区,有大品牌双汇、雨润进驻,现场分割鲜肉,每家鲜肉品牌柜台里均设有水龙头,如果市民想现场打点肉馅,师傅会把肉洗到你满意为止。

在市场的进口处是水果区,这里新疆的大枣、香梨、苹果、葡萄干、核桃等干鲜水果应有尽有,在这个市场经营多年的张明杰热情好客,现场为他的产品做起了宣传,“我一年有8个月都在新疆种枣种水果,边种边收,保证正宗新疆产品。”在张明杰看来,改造后的市场与原来的老市场天差地别,“硬件都上档次了,我们商户的服务质量当然也应该提高。”张明杰笑言。

标准菜市场

选址上,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。

在面积上,新建菜市场建筑面积一般不应小于600平方米;城市建成区及县城的新建菜市场,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。

在营业设施方面,规定冷冻、冰鲜水产品、鲜肉柜台应采用不锈钢台面,活鱼摊位外设隔水墙,隔水墙应高于鱼池(盆)上沿20cm。

利明眼镜城 活动时间: 12月17日-12月31日

年终聚“惠” 全年度仅此一次!

全场配镜
满300返300/200/100元消费券

博士伦 纯视 买三送一	博士伦 纯视 买三送一	隐形 购隐形镜片 满200元送 亮洁水精华护理液 360ML一瓶	卫康椭圆多弧月抛4片装 买三送一 买卫康金装魅兰送 卫康金装清凉护理液 355ml一瓶 买卫康金装优兰送 卫康金装清凉护理液 500ml一瓶
海昌 月抛8+1 买一送一	强生 亮眸 买三送一	艾爵 购艾爵晶亮水兰 送360ml护理液一瓶	

当日返券下周六、日使用 增值20%!
百余厂家 千余品牌 携手利明 全年最惠!

农贸市场像宽敞明亮的大超市

环境好了,卖菜的舒心,买菜的更舒心。
家住黄河路经七路的张老太是这个市场的常客,改造前的经八路市场给她的感受就三个字:脏、乱、黑。如今再走进改造后的市场,就像进入了宽敞明亮的大超市。

“就如这购物通道吧,宽两米,再也不挤了。”张老太说,也可能是购物环境好了,所以每个摊位上的菜也看着新鲜干净,可喜欢人。只是这几天菜价有点高,连白菜萝卜都涨到8毛一斤了。

关于食品安全,《方案》也有详细规定:一是标准化菜市场内的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疫合格证;二是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验检疫合格证;三是标准化菜市场内还要设专职食品卫生管理监督人员,建立从业人员卫生管理制度,每个相关从业人员均持有有效健康证等。

经八路农贸市场最大的亮点是生鲜区

在郑州市市场发展局金水市场管理处的工作人员看来,改造后的经八路农贸市场最大的亮点是生鲜区,因为它解决了生鲜区历来卫生整治的难点问题。这里各个柜台按功能布局,冰柜、展示柜、操作间台,均设置专用位置,美观实用。

活禽区采用先进技术,全区玻璃封闭,分为活禽间、屠宰间、操作间,工作人员在里面的操作,顾客在外看得一清二楚。同时,里面设置独立的排风、排水设施,从选材到宰杀,与顾客保持隔离状态,保证了干净卫生没有异味,达到了国内一流水平。

还记得以前买鱼的情景吗?一家家商户摊位前摆个大红盆,里面放着活蹦乱跳的鱼,溅得周边一地的水,市民相中了哪一条,商户拿出来放地上拍死,然后刮鳞,最后弄得一地脏乱,积水满地,腥味难闻。

“现在可不一样了,水产区每个摊位都砌有水池,专门用来放鱼,宰杀操作台也是隔离式的,并采用了专用的排水排污设计和隔离围挡。”昨日,水产区的一名老板说,采取这些措施后,以往水产区经常污物满地、积水横流的通病不复存在,当然,来买鱼的市民也就多了。

在市场干调粮油区,新建了一间间的小房子,有现场石磨小麻油作坊,还有卖粗粮和各种调味品的摊点,想买什么一眼就可看清。

记者在经八路市场还看到,这里设立了蔬菜检测站、公平秤和顾客投诉站等便民配套服务项目。