



示范性标准化菜市场——阳普生鲜·凤城店开门迎客 “买汰烧”买菜进入“2.0”时代

■记者 张允允 徐莹娟 文/摄

“小菜场里有大民生”，根据2017年市政府实事项目，上海今年支持新建改建30家示范性标准化菜市场。近日，杨浦的示范性标准化菜市场——阳普生鲜·凤城店开门迎客。

通道宽敞、分区明确，蔬菜、水果、海鲜、豆制品、肉类、干货甚

至是生活居家用品样样俱全，购物环境整洁舒适，乍看之下给人一种置身于超市购物的错觉，刚采购完两大袋菜品的王阿姨告诉记者，“我就住在附近，这里环境很不错，价格也实惠，结账还能用支付宝，出门现金都不用带，非常方便。”

记者了解到，与普通的标准菜市场相比，示范性标准化菜

市场最显著的变化是经营模式的改变，由原先单纯出租场地、收取摊位费的“房东”“二房东”经营模式，转变为菜场管理公司自营或与经营户合作的联营联销模式。此外，肉类、蔬菜等食用农产品统一使用电子标签，采用二维码追溯新技术形成完整信息追溯链条等，都是示范性标准化菜市场的“标配”。“超市化的管理模式、商

场化的购物环境”，示范性标准化菜市场堪称“标准化菜市场的2.0版”。“买汰烧”们不再担心摊主以次充好、价钱“野豁豁”，因为示范性标准化菜市场的信息化管理后台会把一切记录在案，作为招商选商汰商的依据。

针对居民最关心的菜价问题，运营方阳普菜市场公司表示，蔬菜全部实行自营，与江桥蔬菜批发市

场建立直供直销流通渠道，保证基地直供和价格可控；而且，会同区工商、食药监等部门，建立了食品安全检测室，确保门店销售商品质量可控。

“我是挺远赶来的，这里的菜新鲜，买得放心，希望这样的菜市场可以早点开到自己家门口。”一位顾客的菜篮子装得满满当当。

