**关于传统菜市场数字化改造的建议**

领衔代表：骆挺

附议代表：张洪君

2022年度宁波菜市场年度排名中平均得分为73.28分，得分排名前三的地区为江北区、北仑区和镇海区；排名后三的地区为奉化区、慈溪市和余姚市。慈溪市在128个菜市场中最高排名也仅有44名。因此，慈溪市传统菜市场发展不容乐观。

一、生鲜农产品安全和追溯问题没有得到解决

传统菜市场的食材通常经由多个中间环节到达市场，一旦其中一些环节存在不符合卫生和食品安全标准的就可能有害个人健康，特别供应链不透明的话，就更难以跟踪食材的来源。传统市场通常难以快速、精确地进行食品回溯。蔬菜等食材多来自于普通农民，几乎没有关于食品安全的意识，但因为信息不透明，供应商和摊贩通常无法提供详细的食材溯源信息，因此很难追踪到食材的来源和供应链历史以确保食品安全和质量。

二、生鲜产品（非冷鲜）的在线销售和外卖服务尚存在不足

传统菜市场以提供新鲜、季节性的食材而闻名。顾客可以在这里购买最新的农产品和海鲜，通常比超市里的食材更加新鲜。消费者对于生鲜产品的基本需求是购买新鲜、高质量的食材，希望食材没有腐烂、变质或感觉变味，同时还希望便利、便宜、一次性购齐。传统菜市场可以提供新鲜食材，但年轻人因职场工作时间的限制没有办法亲自到传统菜市场进行选购，因此更希望传统菜市场提供在线销售和外卖服务。目前有部分传统菜市场生鲜产品已经通过美团、饿了么等进行在线销售和外卖配送，但因为绝大部分摊贩可能不具备足够的数字能力，无法有效参与和管理在线销售和外卖服务，从而被排除在数字化渠道之外，因此在对这些第三平台的调查中显示，传统菜市场的摊贩将食材上网进行在线销售的商家屈指可数，且因传统菜市场中，蔬菜类、水果类、肉禽类类、海鲜产品类等各由不同的摊贩所售。造成消费者很难一次性购齐所需食材，造成了对传统菜市场的一定冲击，另外在线销售和外卖服务还可能因为配送时间的问题，导致食材在外送达程中受到温度和包装等的影响，最后又出现食品安全问题。在线销售和外卖服务可能还会有数据隐私和安全问题的存在。

三、数据分析和决策支持并不完善

传统菜市场的数字赋能并不十分完善，但也有一些数字平台，可以令管理者利用且更好地组织市场、管理摊位、协调供应链和提供预订服务，这些都有助于减少市场混乱和提高效率。但是目前传统菜市场的管理者和摊贩并没有对数据加以分析，否则可以更好地了解市场需求、销售趋势和消费者偏好，从而做出更明智的经营决策。同时数据分析还可以可用于确定最佳的价格策略，以在市场中保持竞争力，同时确保盈利。

因此建议:

一、健全传统菜市场食材安全溯源系统

首先制定和执行食品安全法规和标准，确保传统菜市场中的生鲜农产品符合卫生、安全和质量要求。法规应明确食品安全责任和追溯要求。其次与供应商建立透明关系，了解食材的来源、生产方法和供应链历史，这点也可以通过合同、供应商审计和供应链监控来实现。特别是在有条件的情况下为每批食材建立标识和追溯系统。这有助于跟踪和回收有问题的产品。并进行定期的食品安全检测，包括微生物检测、农药残留检测、重金属检测、放射性核素检测等，以确保食材符合法规和标准。允许传统菜市场的监管机构和管理者跟踪食材的来源和去向、以便快速响应食品安全事件，也可以向消费者公开食品安全信息，如食材来源、存储建议和烹饪指南等。

二、统一传统菜市场在线销售和外卖服务模式

为传统菜市场的供应商和摊贩提供数字化培训，鼓励摊贩们共同合作，共同参与同一平台在线销售和外卖服务，合作并协商与在线平台提供商，以提供定制解决方案，满足传统菜市场供应商和摊贩的需求。在传统菜市场推广食材标准化和包装要求，以确保产品在外送达过程中的质量和食品安全。对于同一顾客，可以实行同一传统菜市场统一拣货、统一包装、统一配送。这样既可以减轻单个摊贩的数字化负担、降低成本、提高效率，又可以让消费者节省时间，用得安心、吃得放心。当然也需制定数据隐私政策，确保消费者的个人数据得到保护。

三、建立传统菜市场全数据分析体系

收集包括销售数据、库存情况、价格波动、供应链信息等传统菜市场数字信息，整合同一区域各大传统菜市场的数据，以建立一个全面的数据库。再使用数据分析工具来分析市场数据，还可以利用数据可视化来清晰地展示趋势和关键性能指标。再者还可以开发预测模型，以帮助市场参与者了解未来市场走势，以便更好地规划采购和销售策略，甚至可以帮助农民预测采购、种植、销售量以及市场价格等。在建立全数据分析体系后，传统菜市场可以提高数据分析和决策支持的效能，更好地适应市场变化，提高效率，减少浪费，并提供更好的产品和服务。