

湖南省市场监督管理局文件

湘市监食〔2026〕34号

湖南省市场监督管理局 关于印发《湖南省食品经营风险分级管理办法》 的通知

各市州市场监督管理局，省局相关处室、直属单位：

为保障食品安全，强化食品安全风险分级与信用风险分类管理，优化监管资源配置，提升食品安全风险管控能力和监管工作效能，落实食品安全责任，省局修订了《湖南省食品经营风险分级管理办法》，现印发给你们，请遵照执行。



（此件主动公开）

湖南省食品经营风险分级管理办法

第一章 总则

第一条 为科学有效实施监管，合理配置监管资源，强化食品经营环节食品安全风险管理，切实提高食品安全监管效能和水平，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产经营监督检查管理办法》（总局令第49号）《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第97号）《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第98号）、市场监管总局办公厅《关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》（市监食经发〔2019〕64号）和市场监管总局办公厅《关于进一步加强食品销售风险分级管理工作的指导意见》（市监食经发〔2024〕22号）等法律法规和文件规定，结合我省实际，制定本办法。

第二条 本办法所称风险分级管理是指市场监督管理部门（以下简称“市场监管部门”）以风险分析为基础，结合食品经营者经营的食物类别、主体业态、经营项目、经营规模、食品安全管理能力（含“日管控、周排查、月调度”机制落实情况）以及监督管理记录等情况，按照风险评价指标，划分食品经营风险等级，并根据食品安全日常监管实际，对食品经营者实施不同频

次的监督管理。

第三条 本办法所称食品经营者包括餐饮服务提供者（包含餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂）、食品销售经营者、集中交易市场开办者、网络食品交易第三方平台提供者、食用农产品销售者以及食用农产品（食品）贮存服务提供者等。

第四条 食品经营风险分级管理工作应当遵循风险分析、量化评价、动态管理、客观公正的原则。

第五条 湖南省市场监督管理局（以下简称“省局”）负责制定全省食品经营风险分级管理规范，结合本行政区域内实际情况，组织实施本省食品生产经营风险分级管理工作，对本省食品生产经营风险分级管理工作进行指导和检查。

各市、县级市场监督管理部门负责开展本地区食品生产经营风险分级管理的具体工作。

第六条 食品经营者应当配合市场监管部门的风险分级管理工作，不得拒绝、逃避和阻碍。

第二章 风险分级

第七条 对食品经营者按年度进行风险等级划分，应当结合食品经营环节食品安全风险特点，从经营食品类别、经营规模（面积）、主体业态、经营项目、品种数量、消费对象等静态风险因素和经营条件保持、原料控制、经营过程控制、管理制度建立及

落实、日常食品安全管理等食品安全主体责任落实情况等动态风险因素，确定食品经营者风险等级。

食品经营风险等级从低到高划分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

第八条 省局参照总局相关指导意见及最新发布的监督检查操作指南，结合本省监管工作实际，制定各类食品经营者的《动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》，并对总局制定的《静态风险因素量化分值表》进行调整。

第九条 市场监管部门确定食品经营者风险等级，采用评分方法进行，以百分制计算。食品经营风险等级总分 100 分，其中：静态风险因素量化分值总分 40 分；动态风险因素量化分值总分 60 分，包含通用信用风险量化风险分值总分 10 分（通用信用风险量化风险分值由国家企业信用信息公示系统（湖南）平台提供）。风险等级得分为静态风险分值和动态风险分值之和，得分越高，风险等级越高。

食品经营者风险分值之和为 0-30（含）分的为 A 级风险；风险分值之和为 30-45（含）分的为 B 级风险；风险分值之和为 45-60（含）分的为 C 级风险；风险分值之和为 60 分以上的为 D 级风险。

第十条 市、县级市场监管部门根据食品经营者年度监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等情形，对食品经营者食品经营风险等级进行调整。

第三章 程序要求

第十一条 市、县级市场监管部门评定食品经营者静态风险因素量化分值时，应当调取食品经营者的相关档案，对照各业态《静态风险因素量化分值表》所列项目，逐项计分，累加确定食品经营者静态风险因素量化分值。

初次评定食品经营者静态风险因素量化分值时，市场监管部门应当组织监管人员进入食品经营者经营场所，对照《静态风险因素量化分值表》进行打分评价确定。

复评未发现食品经营者静态风险因素发生变化的，不需要再进行现场评分，延续上一年度静态风险因素量化分值评定结果。

食品经营者静态风险因素发生变化时，当年度不做调整，下一年度重新进行评定。

第十二条 对食品经营者动态风险因素量化分值的评定，市场监管部门应结合对食品经营者日常监督检查结果确定，或者组织监管人员进入食品经营者经营场所对照《动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》进行打分评价确定。

市场监管部门利用日常监督检查结果对食品经营者实施动态风险分值评定，应当结合日常监督全项目检查结果，确定食品经营者动态风险因素量化分值，并根据动态风险评价表逐项计分，累加确定。

市场监管部门对食品经营者实施动态风险因素现场打分评价，对照《动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》确定，必要时，可以聘请专业技术人员参与现场打分评价工作。

第十三条 现场打分评价人员应当按要求如实作出评价，并将评价结果和食品经营者存在的主要风险及防范要求告知其负责人。

在实际操作中，如果企业对评定结果有异议，可以根据《市场监督管理行政处罚信息公示规定》等相关程序，向属地监管部门提出陈述申辩。

监管部门必须复核企业提供的证据（如整改报告、检测合格证明），如果异议成立，应当在系统中修正风险等级。

第十四条 监管人员应当根据量化评价结果和食品经营者类别，填写《食品经营者风险等级确定表》，确定食品经营者年度风险等级。

第十五条 全面实行食品销售、餐饮服务连锁企业总部风险分级动态管理。大型食品销售连锁企业总部、大型餐饮服务连锁总部、中央厨房、集体用餐配送企业、学校（含托幼机构）食堂及校园周边 100 米范围内餐饮服务经营者直接按照 D 级风险等级进行管理无需打分评定和动态调整。中小型食品销售连锁企业总部、中小型餐饮服务连锁企业总部按照不低于 C 级风险等级进行管理。大中小型企业划分参照统计上大中小微型企业划分标准（2017）执行。

第十六条 新备案的仅销售预包装食品销售者，应在其获得备案之日起 30 个工作日内，由市场监管部门现场打分评定风险因素分值，确定风险等级，并视为完成一次对食品经营者的日常监督检查。

第十七条 市场监管部门应当根据上一年度食品经营者日常监督检查、监督抽检、违法行为查处、食品安全事故应对、不安全食品召回、食品安全管理人员监督抽考等食品安全监督管理记录情况，在每年一季度对辖区内的食品经营者的当年度风险等级进行动态调整。

第十八条 存在下列情形之一的，下一年度食品经营者风险等级视情况调高等级：

（一）故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的；

（二）有 1 次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准，且经查证未落实相关责任义务的；

（三）违反食品安全法律法规，造成不良社会影响的；

（四）发生食品安全事故的；

（五）不按规定进行召回或者停止经营的

（六）拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的；

（七）按照《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》，因实施除食品安全以外其他领域违法行为被列入严重违法失信

名单的；

（八）未按规定配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，未依据实际制定《食品安全风险管控清单》，或未落实“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制的；

（九）具有法律、法规、规章和总局或省局规定的其他可以上调风险等级的情形。

第十九条 食品经营者符合下列情形之一的，下一年度风险等级可以调低一个等级：

（一）连续3年食品安全监督管理记录没有本办法第十八条所列情形的；

（二）获得危害分析与关键控制点体系、食品安全管理体系、食品防护计划等质量管理规范认证的；

（三）获得市级以上人民政府质量奖的；

（四）主动将自有产品或原料定期送检或自检并公示结果的；

（五）具有法律、法规、规章和总局或省局规定的其他（如网络餐饮服务单位安装“互联网+明厨亮灶”）可以下调风险等级的情形；

本办法第十六条规定的业态不适用本条。

第二十条 市场监管部门应当及时将食品经营者风险等级评定结果记入食品安全信用档案，并根据风险等级合理确定日常监督检查频次。

鼓励市场监管部门采用信息化方式开展风险分级管理工作，

推进信息化风险分级动态管理，注重与监督检查系统统一设计、统一管理、统一使用。

第四章 结果运用

第二十一条 县级以上市场监管部门根据食品经营者风险等级，结合当地监管资源和监管水平，合理确定监督检查频次、监督检查内容、监督检查方式以及其他管理措施，作为制订年度监督检查计划的依据。

第二十二条 县级以上市场监管部门应当根据食品经营者风险等级划分结果，对较高风险经营者的监管优先于较低风险经营者的监管，实现监管资源的科学配置和有效利用。

（一）对风险等级为 A 级风险的食品经营者，原则上每年至少监督检查 1 次；

（二）对风险等级为 B 级风险的食品经营者，原则上每年监督检查 1-2 次；

（三）对风险等级为 C 级风险的食品经营者，原则上每年监督检查 2-3 次；

（四）对风险等级为 D 级风险的食品经营者，原则上每年监督检查 3-4 次。

第二十三条 市场监管部门应当统计分析行政区域内食品经营者风险分级结果，确定监管重点区域、重点行业、重点单位。

及时排查食品安全风险隐患，在监督检查、监督抽检和风险监测中确定重点单位及产品。

第二十四条 县级以上市场监管部门应当根据风险等级对食品经营者进行分类，可以建立行政区域内食品经营者的分类系统及数据平台，记录、汇总、分析食品安全风险分级信息，实行信息化管理。

县级以上市场监管部门应依托信息化平台科学制定年度监督检查计划，切实减轻基层负担。

第二十五条 县级以上市场监管部门应当根据食品经营者风险等级和检查频次，确定本行政区域内所需检查力量及设施配备等，并合理调整检查力量分配。

第二十六条 县级以上市场监管部门的相关工作人员在风险分级管理工作中不得滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊。

第二十七条 食品经营者应当根据风险分级结果，改进和提高经营控制水平，强化落实食品安全主体责任，严格执行“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制。

第五章 附则

第二十八条 列入《湖南省食品生产加工小作坊、小餐饮和食品摊贩管理条例》的除生产加工小作坊之外的经营者，参照本法执行。

第二十九条 本办法由湖南省市场监督管理局负责解释。

第三十条 本办法自印发之日起施行，有效期 5 年。原《湖南省食品经营风险分级管理办法》（湘市监食〔2021〕131 号）同时废止。

附件：1. 食品经营者风险等级确定表

2. 食品销售者静态风险因素量化分值表

3. _____市场监管局集中交易市场开办者静态风险因素量化分值表

4. _____市场监管局餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表

5. _____市场监管局集中用餐单位食堂静态风险因素量化分值表

6. 食品销售者动态风险因素量化分值表

7. _____市场监管局集中交易市场开办者动态风险因素量化分值表

8. _____市场监管局餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂动态风险因素量化分值表

9. 食品经营者风险等级分级管理工作统计表

附件 1

食品经营者风险等级确定表

主体信息	食品经营者名称			
	食品经营者地址			
	食品经营许可证编号/仅销售预包装食品备案编号			
	主体业态	☐ 食品销售经营者(☐ 大型食品销售连锁企业总部 ☐ 学校及校园周边食品销售经营者) ☐ 集中交易市场开办者(☐ 零售市场 ☐ 食用农产品批发市场 ☐ 其他批发市场) ☐ 餐饮服务经营者(☐ 社会餐饮服务经营者 ☐ 餐饮服务连锁企业总部 ☐ 餐饮服务管理企业 ☐ 中央厨房和集体用餐配送单位 ☐ 校园周边餐饮服务经营者) ☐ 集中用餐单位食堂(☐ 养老机构食堂 ☐ 学校(含托幼机构)食堂 ☐ 医疗机构食堂 ☐ 建筑工地食堂)		
	联系人		联系方式	
	上次风险等级			
	校园及其周边 100 米范围内的食品销售经营者、餐饮服务经营者	是 ☐ 否 ☐		
	本次静态风险因素量化风险分值		本次风险等级得分	
本次动态风险因素量化风险分值				
通用信用风险量化风险分值(由全省市场主体信用风险分类管理平台提供。信用风险低的 A 级市场主体,赋 0 分;信用风险一般的 B 级市场主体,赋 4 分;信用风险较高的 C 级市场主体,赋 8 分;信用风险高的 D 级市场主体,赋 10 分)。				

风险等级评定		☐ A 级 0—30（含）分 ☐ B 级 30—45（含）分 ☐ C 级 45—60（含）分 ☐ D 级 60 分以上
调整风险等级的情形（在存在的情形前打“√”）	是否存在下列情形（1-8 可调高等级项 9-12 可调低等级项）： ☐ 是， ☐ 否 1. ☐ 故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的 2. ☐ 有 1 次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准，且经查证未落实相关责任义务的； 3. ☐ 违反食品安全法律法规，造成不良社会影响的 4. ☐ 发生食品安全事故的 5. ☐ 不按规定进行召回或者停止经营的 6. ☐ 拒绝、逃避、阻挠执法人员进行检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的 7. ☐ 按照《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》，因实施除食品安全以外其他领域违法行为被列入严重违法失信名单的 8. ☐ 未按规定配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，未依据实际制定《食品安全风险管控清单》，或未落实“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制的 9. ☐ 具有法律、法规、规章和总局或省局规定的其他可以上调风险等级的情形（请在备注中说明具体情形）； 10. ☐ 连续 3 年食品安全监督管理记录没有以上所列情形的 11. ☐ 获得危害分析与关键控制点体系、食品安全管理体系、食品防护计划等质量管理规范认证的 12. ☐ 获得市级以上人民政府质量奖的 13. ☐ 主动将自有产品或原料定期送检或自检并公示结果的 14. ☐ 具有法律、法规、规章和总局或省局规定的其他（如网络餐饮服务单位安装“互联网+明厨亮灶”）可以下调风险等级的情形（请在备注中说明具体情形）。 建议： ☐ 上调 个风险等级 ☐ 不调整风险等级 ☐ 下调 个风险等级	
本次评定风险等级建议		
检查人员签名：		审核人员签名：
年 月 日		年 月 日
备注： 1.大型食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部、学校及校园周边食品经营者、中央厨房、集体用餐配送单位等直接纳入 D 级风险等级进行管理无需打分评定和动态调整 2.中小型食品销售连锁企业总部直接纳入不低于 C 级风险等级进行管理 3.表中校园周边食品销售经营者和餐饮服务经营者指校园周边 100 米范围内的经营者		

评定时间：_____年____月____日 编号：_____

附件 2

食品销售者静态风险因素量化分值表

食品销售者： 评定时间： 年 月 日

评分项 (共 40 分)	参考分值				评分	
食品经营场所面积 (m ²) (10 分)	200 以下		201—1000		1001 以上	
	1 分		5 分		10 分	
经营种类 (20 分)	预包装食品 (不含冷藏冷冻)	特殊食品	食用农产品 (不含冷藏冷冻)	冷藏冷冻预包装食品、冷藏冷冻食用农产品；散装食品		
	5 分	10 分	15 分	20 分		
经营方式 (10 分)	零售		批发；批发兼零售；自动售货		网络销售	
	1 分		5 分		10 分	
静态风险因素量化分值						
检查人员签名						
备注	1.本表不涉及食品集中交易市场开办者、网络食品交易第三方平台提供者、食品摊贩等的风险分级，以上主体风险分级指标可由各地制定。 2.食品经营场所面积为同一经营地址内食品销售、贮存场所的面积总和。 3.具有多种经营种类的，按照风险等级最高的分数进行计算，如既有预包装食品又有散装食品的，按 20 分计。					

附件 3

市场监管局
集中交易市场开办者静态风险因素量化分值表

被评定人						评定时间	202	年	月	日
序号	评分项（共 40 分）			参考分值				得分		
1	入场销售者数量 （10 分）	批发 （6 分）		户数	10 以下	11-50	51 以上			
				分值	2	4	6			
		零售 （4 分）		户数	10 以下	11-50	51 以上			
				分值	1	2	4			
2	入场销售者在售食品种类 （15 分）	预包装食品 （3 分）		户数	10 以下	11-50	51 以上			
				分值	1	2	3			
		散装食品 （6 分）		户数	10 以下	11-50	51 以上			
				分值	2	4	6			
		特殊食品 （3 分）		户数	10 以下	11-50	51 以上			
				分值	1	2	3			
		进口食品 （3 分）		户数	10 以下	11-50	51 以上			
				分值	1	2	3			
3	入场食用农产品销售者数量 （15 分）	畜禽产品 （6 分）	冷藏冷冻 （2 分）	户数	10 以下	11-50	51 以上			
				分值	0.5	1	2			
			常温 （4 分）	户数	10 以下	11-50	51 以上			
				分值	1	2	4			

3	入场食用农产品销售者数量 (15分)	水产品 (3分)	户数	10 以下	11-50	51 以上	
			分值	1	2	3	
		果蔬类 (3分)	户数	10 以下	11-50	51 以上	
			分值	1	2	3	
		进口食用农产品 (3分)	户数	10 以下	11-50	51 以上	
			分值	1	2	3	
静态风险总评分							
备注	1.集中交易市场开办者是指依法设立、为食用农产品（食品）交易提供平台、场地、设施、服务以及日常管理的企业法人或者其他组织。 2.集中交易市场是指由集中交易市场开办者经营管理、多个场内经营者集中进行现货食用农产品（食品）交易的固定场所。 3.属于一家市场开办者开办多个市场的情形的，将具体市场作为实施风险分级的工作对象。 4.各评分总和为 40 分，评分项因实际情况同时存在多种选项的，得分为累加分；缺项的，得分为“0”。 5.“以上”“以下”均包含本数。						

评定人

被评定人负责人

附件 4

市场监管局

餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表

被评定人						评定时间		202 年 月 日	
评分项（共 40 分）			参考分值						得分
社会餐饮服务经营者（20 分）	基础项（10 分）	规模	面积 150m ² 以下	面积 150m ² （含）～1000m ²		面积 1000m ² （含）以上			
		分值	6	8		10			
	特殊项（10 分）	类别	从事入网餐饮服务经营	食品原料采购无固定的供应商		承办集体聚餐（含旅游团餐、婚宴、会议、年夜饭等）			
		分值	4	2		4			
制作食品的类别和数量（20 分）	冷食类食品制售（6 分）	单品数（3 分）	数量	1～10		11～40		41 及以上	
			分值	1 分		2 分		3 分	
		含易腐原料（3 分）	数量	1～10		11～20		21 及以上	
			分值	1 分		2 分		3 分	
	生食类食品制售（6 分）	单品数（6 分）	数量	1～10		11～20		21 及以上	
			分值	2 分		4 分		6 分	
	热食类食品制售（4 分）	单品数（2 分）	数量	1～30		31～200		201 及以上	
			分值	1 分		1.5 分		2 分	
含易腐原料（2 分）		数量	1～20		21～80		81 及以上		
		分值	1 分		1.5 分		2 分		

制作食品的类别和数量（20分）	自制饮品制售（4分）	单品数（2分）	数量	1～5	6～20	21及以上	
			分值	1分	1.5分	2分	
		含易腐原料（2分）	数量	1～5	6～20	21及以上	
			分值	1分	1.5分	2分	
静态风险总评分							
备注	1.餐饮服务经营者是指面向一般社会公众的餐饮服务经营者。 2.各项分值总和为 40 分。因实际情况存在缺项情形的，该项评分为“0”。特殊项得分为各特殊项分值累加。 3.单品数是指最新菜单中展示的独立销售的食品品种数，不含制作过程中各类食品原料和半成品数量。 4.具有热食、冷食、生食等多种情形，难以明确归类的食品，按食品安全风险等级最高的情形进行归类。 5.易腐原料是指蛋白质或碳水化合物含量较高，通常 pH 大于 4.6 且水分活度大于 0.85，需要控制温度和时间以防止腐败变质和细菌生长、繁殖、产毒的食品。如乳、蛋、禽、畜、水产品等动物源性食品（含）及豆制品等。						

评定人

被评定人负责人

附件 5

市场监管局
集中用餐单位食堂静态风险因素量化分值表

被评定人					评定时间	202 年 月 日		
评分项（共 40 分）			参考分值				得分	
集中用餐单位食堂 （20 分）		规模 （15 分）	供餐人数 50 人及以 下	供餐人数 51 人～300 人	供餐人数 301 人～500 人	供餐人数 501 人及以上		
		分值	2	6	10	15		
		特殊项 （5 分）	食品原料采购无固定供 应商			机关企事业单位食堂、养老 机构食堂、建筑工地食堂、 其他食堂		
		分值	1			4		
制作食品 的类别和 数量 （20 分）	冷食类 食品制 售 （6 分）	单品数（3 分）	数量	1～10	11～40	41 及以上		
			分值	1 分	2 分	3 分		
		含易腐原料 （3 分）	数量	1～10	11～20	21 及以上		
			分值	1 分	2 分	3 分		
	生食类 食品制 售 （6 分）	单品数（6 分）	数量	1～10	11～20	21 及以上		
			分值	2 分	4 分	6 分		
	热食类 食品制 售 （4 分）	单品数 （2 分）	数量	1～30	31～200	201 及以上		
			分值	1 分	1.5 分	2 分		
		含易腐原料 （2 分）	数量	1～20	21～80	81 及以上		
			分值	1 分	1.5 分	2 分		

制作食品的类别和数量（20分）	自制饮品制售（4分）	单品数（2分）	数量	1~5	6~20	21及以上	
			分值	1分	1.5分	2分	
	含易腐原料（2分）		数量	1~5	6~20	21及以上	
			分值	1分	1.5分	2分	
静态风险总评分							
备注	1.单位食堂，指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等特定对象集中就餐的餐饮服务提供者。 2.各项评分总和为 40 分。因实际情况存在缺项情形的，该项评分为“0”。特殊项得分为各特殊项分值累加。 3.单品数是指最新菜单中所展示的独立销售的食品品种数，不含各类食品原料和半成品数量。 4.同时具有热食、冷食、生食等多种情形的食品，按食品安全风险等级最高情形进行归类。 5.易腐原料是指蛋白质或碳水化合物含量较高，通常 pH 大于 4.6 且水分活度大于 0.85，需要控制温度和时间以防止腐败变质和细菌生长、繁殖、产毒的食品。如乳、蛋、禽、畜、水产品等动物源性食品（含）及豆制品等。						

评定人

被评定人负责人

附件 6

食品销售者动态风险因素量化分值表

食品销售者： 评定时间： 年 月 日

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
食品通用检查项目（132 项）					
1.食品 安全 自查	1.1 建立 食品安全 自查制度 情况	1.具有食品安全自查制度。	☐ 是 ☐ 否	0.3	
		2.食品销售企业具有食品安全风险管控清单，并进行动态管理。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
		3.利用自动设备从事销售活动的食品销售者，具有风险管控方案。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		4.食品销售企业具有日管控、周排查、月调度制度机制。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
	1.2 落实 食品安全 自查制度 情况	1.按照制度要求定期对采购、售卖、贮存、运输等过程的食品安全状况以及食品安全管理情况进行检查评价。	☐ 是 ☐ 否	0.8	
		2.经营条件发生变化或自查发现问题，不符合食品安全要求的，立即采取整改措施。	☐ 是 ☐ 否	0.3	
		3.自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止经营活动并向所在设区市市场监督管理部门报告。	☐ 是 ☐ 否	0.3	
		4.食品销售企业落实日管控、周排查、月调度制度机制。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.6	
		5.利用自动设备从事销售活动的食品销售者落实风险管控方案。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		6.通过网络从事食品经营活动的，按照法律法规规定落实各项食品安全主体责任。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
2.人员 管理	2.1 主要 负责人	1.食品销售企业主要负责人对企业食品安全工作全面负责。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.4	
		2.食品销售企业主要负责人明确相关制度机制，保障食品安全管理人员工作。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
2.人员管理	2.2 食品安全管理人员	1.食品销售企业配备相应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员,对其开展培训和考核。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.4	
		2.食品安全总监、食品安全员经考核具备相应的食品安全管理能力。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.对食品安全总监、食品安全员进行随机抽查考核。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		4.大中型食品销售企业、连锁销售企业总部制定《食品安全总监职责》。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		5.食品安全总监按照《食品安全总监职责》要求,直接对本企业主要负责人负责并报告食品安全管理情况,协助主要负责人做好食品安全管理工作。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
		6.食品销售企业制定《食品安全员守则》。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		7.食品安全员按照《食品安全员守则》要求,对食品安全总监或企业主要负责人负责,从事食品安全管理具体工作。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	2.3 信息记录情况	食品销售企业记录并存档主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况,《食品安全总监职责》《食品安全员守则》以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
	2.4 从业人员	1.具有并落实从业人员健康管理制度: ①从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检,取得健康证明后方可上岗工作; ②患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员,未从事接触直接入口食品的工作。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
		2.销售过程中的人员符合国家相关规定健康要求。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
		3.食品销售企业从业人员熟悉食品安全基本原则和岗位操作规程,有明确职责和权限 报告发现的食品安全问题。	☐ 是 ☐ 否	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
2.人员管理	2.4 从业人员	4.食品销售企业具有培训制度,对各岗位从业人员开展相应的食品安全知识培训。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.4	
3.食品安全追溯体系	3.1 体系建立的相关信息要求	具有食品安全追溯体系,依法记录并保存相关信息数据、合格证明文件等。	☐ 是 ☐ 否	1	
4.许可、备案	4.1 基本情况	1.从事散装食品销售活动的,依法取得食品经营许可。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
		2.从事仅销售预包装食品,依法进行备案。			
		3.许可证在有效期内。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	4.2 实际经营与相关信息相符情况	1.经营场所地址与许可证或备案信息采集表载明内容一致。	☐ 是 ☐ 否	0.1	
		2.主体业态、经营项目与许可证载明内容一致。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.1	
		3.许可证或备案信息采集表载明的经营者名称、法定代表人(负责人)与营业执照一致。	☐ 是 ☐ 否	0.1	
		4.备案的外设仓库、经营种类、销售方式、网络经营情况、使用自动设备情况、连锁经营情况与备案信息采集表中相关内容相符。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		5.自动设备放置地点与许可或备案提交材料的放置地点一致。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.1	
	4.3 公示情况	1.在显著位置悬挂、摆放纸质许可证正本或展示其电子证书。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.1	
		2.通过第三方平台进行交易的食物销售者,在其经营活动主页面显著位置公示食品经营许可证或其名称、经营场所地址、备案编号等相关备案信息。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.1	
		3.通过自建网站交易的食物销售者,在其网站首页显著位置公示食品经营许可证或相关备案信息。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.1	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
4.许可、备案	4.3 公示情况	4.在自动设备的显著位置展示食品经营者的联系方式、食品经营许可证复印件或者电子证书、备案编号。 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项		0.1	
	4.4 一地一证情况	1.在不同经营场所从事食品经营活动的,依法分别取得食品经营许可或者进行备案。 ☐ 是 ☐ 否		0.2	
		2.通过自动设备从事食品经营活动或者仅从事食品经营管理活动的,取得一个经营场所的食品经营许可或者进行备案后,未在本省级行政区域外的其他经营场所开展已取得许可或者备案范围内的经营活动。 ☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项		0.2	
	4.5 禁止性行为	未发现法律法规规定的禁止性行为: 1.伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证或备案编号; 2.未获得许可或取得备案,开展食品销售活动; 3.超出许可经营项目范围开展销售活动。 ☐ 是 ☐ 否		0.4	
5.场所及布局	5.1 场所环境情况	1.具有与销售的食品品种、数量相适应的售卖、贮存等场所。 ☐ 是 ☐ 否		0.2	
		2.保持场所环境整洁卫生。有良好的通风、排气装置,并避免日光直接照射。地面硬化,平坦防滑并易于清洁消毒,有适当措施防止积水、积霜。 ☐ 是 ☐ 否		0.2	
		3.食品售卖、贮存等场所未设在易受到污染区域,距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上。 ☐ 是 ☐ 否		0.2	
	5.2 布局情况	1.售卖、贮存场所等具有合理的区域设置、设施设备布局以及相应的操作流程。 ☐ 是 ☐ 否		0.3	
		2.食品分类分架、离墙离地放置,未将食品挤压堆放,能有效防止虫害隐匿、利于空气流通。食品与地面间距不少于 10cm; 冷藏冷冻食品与库 房墙壁间距不少于 10cm。 ☐ 是 ☐ 否		0.2	
		3.食品售卖场所、贮存场所与生活区分(隔)开。 ☐ 是 ☐ 否		0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
6.设施设备	6.1 设施设备工具	1.具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
		2.与食品表面接触的设备、工具和容器无毒、无害。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.设施设备定期清洁、校准、维护，能够持续有效运行。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
		4.配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，必要时在适当地点设置废弃物临时存放设施，废弃物存放设施和容器标识清晰并及时处理。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
	6.2 容器、包装材料情况	1.直接接触食品的工具、容器和包装材料等具有符合食品安全标准的产品合格证明。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.盛放直接入口食品的容器使用前进行清洗、消毒，使用后进行洗净，保持清洁。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.食品与非食品、生食与熟食的贮存容器不得混用，固定存放位置并明确标识。	☐ 是 ☐ 否	0.3	
	6.3 用水情况	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
	6.4 洗涤剂、消毒剂使用情况	1.使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
		2.清洁剂、消毒剂、杀虫剂等分别包装，明确标识，并与食品及包装材料分隔放置。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
		3.自动设备内部定期清洗消毒，并记录清洗消毒情况。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
7.禁止销售的食品	7.1 禁止售卖的食品、食品添加剂	未发现法律法规禁止销售的食物： 1.腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食物、食品添加剂； 2.标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食物； 3.无标签的预包装食品、食品添加剂； 4.超范围、超限量使用食品添加剂的食物； 5.营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食物； 6.用非食物原料生产的食物或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食物，或者用回收食物作为原料生产的食物； 7.病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品； 8.未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品； 9.被包装材料、容器、运输工具等污染的食物、食品添加剂； 10.致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食物、食品添加剂、食物相关产品； 11.用超过保质期的食物原料、食品添加剂生产的食物、食品添加剂； 12.国家为防病等特殊需要明令禁止销售的食物以及其他禁止销售的食物； 13.含金银箔粉的食物； 14.标示为“配制酱油”“配制食醋”的产品； 15.无实体门店的入网食物销售者销售制售类食物以及散装熟食； 16.向未成年人销售酒类； 17.其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食物、食品添加剂。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	2.5	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
7.禁止销售的食品	7.2 禁止销售的食盐	未发现法律法规禁止销售的食盐： 1.散装食盐； 2.掺假掺杂、混有异物的食盐； 3.无标签或者标签不符合法律、法规、规章的食盐； 4.其他不符合食品安全标准的食盐。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.5	
	7.3 禁止作为食盐销售的产品	未发现下列产品作为食盐销售： 1.液体盐（含天然卤水）； 2.工业用盐和其他非食用盐； 3.利用盐土、硝土或者工业废渣、废液制作的盐； 4.利用井矿盐卤水熬制的盐； 5.外包装上无标识或者标识不符合国家有关规定的盐。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.5	
8.食品安全管理制度	食品安全管理制度建立及落实情况	1.食品销售企业具有食品安全管理制度。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.食品销售企业对职工开展食品安全知识培训。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
		3.食品销售企业加强食品检验工作。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
9.标签、说明书	9.1 预包装食品	预包装食品包装上有标签。标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的各类事项。	☐ 是 ☐ 否	0.6	
	9.2 食品添加剂	食品添加剂有标签、说明书和包装。标签上载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还注明“零售”字样。其他内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的其他事项。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.6	
	9.3 进口产品	进口预包装食品、食品添加剂有中文标签；依法应当有说明书的，有中文说明书。标签、说明书标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.6	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
9.标签、说明书	9.4 显著标示	标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识，转基因食品按照规定显著标示，经电离辐射线或电离能量处理过的食品，在食品名称附近标示“辐照食品”。	☐ 是 ☐ 否	0.3	
	9.5 禁止性要求	未发现法律法规规定的禁止行为： 1.标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能； 2.食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符； 3.保健食品之外的食品的标签、说明书声称具有保健功能； 4.进口的预包装食品、食品添加剂没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定。	☐ 是 ☐ 否	0.5	
10.温度全程控制	10.1 制度建立情况	具有冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	10.2 温湿度控制要求	温湿度控制符合要求： 1.需冷冻的食品运输过程温度、贮存环境温度不高于-18℃； 2.需冷藏的食品运输过程温度、贮存环境温度为0℃~10℃； 3.对有特殊温度要求的，或标签标识上标明温度条件的食品，在售卖、贮存、运输等过程中满足相应的温度要求； 4.对有湿度要求的食品，满足相应的湿度要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.5	
	10.3 设施设备	销售有温度控制要求的食品，配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻等设备设施。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	10.4 其他	按照标签标示或相关标准的温度等要求售卖、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
11. 采购过程控制	11.1 进货查验情况	1.查验食品供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明,记录和凭证保存期限不少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不少于二年(从进货日起计)。	☐ 是 ☐ 否	0.5	
		2.查验食品添加剂供货者的生产许可证和产品合格证明文件,记录所采购食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期及供货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不少于二年(从进货日起计)。	☐ 是 ☐ 否	0.5	
		3.食品销售企业具有进货查验记录制度。记录所采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于二年(从进货日起计)。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.5	
		4.查验所采购食品、食品添加剂的感官性状等质量安全状况。	☐ 是 ☐ 否	0.3	
12. 售卖过程控制	12.1 建立并执行销售记录制度情况	从事食品批发业务的销售企业具有并落实销售记录制度。记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不少于二年。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.5	
	12.2 售卖场所情况	售卖场所布局合理,分类设置区域。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
	12.3 设施设备情况	1.需在裸露食品的正上方安装照明设施的,使用安全型照明设施或采取防护措施。未使用对食品的真实色泽等感官性质造成明显改变的照明等设施。	☐ 是 ☐ 否	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
12. 售卖过程控制	12.3 设施设备情况	2.配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施,需在适当地点设置废弃物临时存放设施的,废弃物存放设施和容器标识清晰并及时处理。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
	12.4 散装食品销售情况	1.散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表、生产日期或生产批号、保质期及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。标注的生产日期与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
		2.直接入口的散装食品有防尘防蝇等设施,使用加盖或非敞开式容器盛放。直接接触食品的工具、容器和包装材料等具有符合食品安全标准的产品合格证明。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
		3.散装食品售货工具定时消毒,消毒后的散装食品售货工具应放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内,未直接放置在散装食品容器内或容器上。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
		4.包装或分装的食品,未更改原有的生产日期,未延长保质期。食品包装材料和容器无毒、无害、无异味,符合国家相关法律法规及标准的要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
	12.5 摆放情况	1.未与特殊食品、药品混放销售。普通食品与特殊食品之间、与药品之间有明显的隔离标识或保持一定距离摆放。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
		2.临近保质期的食品分类管理,作特别标示或者集中陈列摆放。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
	12.6 其他	1.在销售场所显著位置设置不向未成年人销售酒的标志,未向未成年人销售酒。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.销售食品盲盒的,特别是临近保质期食品以盲盒形式销售的,以产品标注、在醒目位置进行消费提示等方式,告知消费者盲盒中的食品名称、成分或配料表、贮存条件、生产日期、保质期、生产者名称等食品安全基本信息。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
		3.对有温度、湿度等特殊要求的食品,未以盲盒形式销售。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
12. 售卖过程控制	12.7 宣传及广告	食品广告或宣传的内容真实合法。未发现含有虚假内容，未发现涉及疾病预防、散布虚假食品安全信息。	☐ 是 ☐ 否	0.3	
13. 贮存过程控制	13.1 报告情况	外设仓库地址在开展相关经营活动之日起10个工作日内向发证地市场监督管理部门报告。外设仓库地址发生变化的，在变化后10个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	13.2 场所及布局情况	食品贮存设专门区域。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	13.3 存放标识情况	1.食品与非食品、生食与熟食有适当的分隔措施，有固定的存放位置和标识。贮存容器、工具、设备安全无害，保持清洁，未混用。未与有毒有害物品同库存放。	☐ 是 ☐ 否	0.3	
		2.在散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.3	
	13.4 定期检查情况	遵循先进先出的原则，定期检查库存食品，及时处理变质或超过保质期的食品。	☐ 是 ☐ 否	0.7	
	13.5 交接信息	食品销售企业在各项制度要求记录的信息基础上，记录交接的时间、地点、人员、运输方式、运输工具等信息，保证食品在不同主体间流转有序，并保存相关凭证。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	13.6 委托贮存情况	1.委托贮存食品的，选择具有合法资质的贮存服务提供者，查验其资质、食品安全保障能力，留存相关证明文件。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，审查其备案。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.具有贮存服务提供者档案，记录相关信息。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.与贮存服务提供者签订合同、协议等，明确双方的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
13. 贮存过程控制	13.6 委托贮存情况	4.监督贮存服务提供者按照合同、协议等明确的保证食品安全的要求贮存食品,并留存监督记录。委托贮存冷藏冷冻食品的,留存冷藏冷冻食品温度记录。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		5.相关记录和证明文件保存期限不少于贮存结束后二年。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
14. 运输过程控制	14.1 一般要求	1.运输食品使用专用运输工具,具备防雨、防尘设施。食品运输工具未运输有毒有害物质。同一运输工具运输不同食品时,做好分装、分离或分隔。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
		2.散装食品采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密封包装后运输。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	14.2 委托运输情况	1.委托运输食品的,选择具有合法资质的运输服务提供者,查验其资质、食品安全保障能力,留存相关证明文件。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.具有运输服务提供者档案,记录运输服务提供者主体资格信息、联系方式、运输时间、运输食品品种和数量、运输的起始点地址等信息。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.与运输服务提供者签订合同、协议等,明确运输服务提供者的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		4.监督运输服务提供者按照合同、协议等明确的保证食品安全的要求运输食品,留存监督记录。委托运输冷藏冷冻食品的,留存冷藏冷冻食品温度记录。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		5.相关记录和证明文件保存期限不少于运输结束后二年。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
15. 委托生产	15.1 委托主体情况	取得食品经营许可证或进行仅销售预包装食品备案的销售者可委托生产食品、食品添加剂。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	15.2 资质审查情况	1.选择持有有效食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者开展委托生产活动,其生产许可范围涵盖受委托生产的产品品种,具备相应的生产能力。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
15. 委托生产	15.2 资质审查情况	2.审查受托方的生产许可，并记录留存相关证明文件。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.接受受托方对自身食品经营许可证或备案信息采集表等资质的查验。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	15.3 管理情况	1.委托方具有与委托生产食品的种类、数量等相适应的食品安全相关制度和食品安全管理机构，配备相应的食品安全管理人员。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.与受托方签订委托生产合同，约定食品原辅料和包装材料采购方式、风险防控措施、监督形式、产品检验方式等双方的食品安全责任义务和不合格产品的赔偿责任等。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.对受托方生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。如实记录监督情况，由委托双方确认并留存相关记录。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	15.4 禁止性行为	未发现下列禁止性行为： 1.委托资质证书不全、超出证照载明的生产范围、不具备相应生产能力的食品生产者委托生产； 2.将同一食品品种委托多个受托方分段生产； 3.委托食品加工小作坊生产。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
16. 问题产品处置	16.1 及时措施	销售者发现销售的食品变质、超过保质期、不符合食品安全标准或有证据证明可能危害人体健康时，立即停止采购、售卖，封存不安全食品，并进行显著标示或单独存放在明确标志的场所。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	16.2 召回	1.对不符合食品安全标准或有证据证明可能危害人体健康的食品，采取适当方式有效、准确地通知相关食品生产经营者、消费者。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.知悉食品生产者召回不安全食品的，在经营场所醒目位置张贴生产者发布的召回公告等，配合食品生产者开展召回工作；通过网络平台销售的，在网站主页发布召回公告，并向消费者推送相关信息。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
16. 问题产品处置	16.2 召回	3.对因自身原因所导致的不安全食品的,根据法律法规的规定在其经营的范围内主动召回。在召回通知或者公告中应当特别注明系因其自身的原因导致食品出现不安全问题。召回不安全食品情况告知供货商。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		4.因生产者无法确定、破产等原因无法召回不安全食品的,在其经营的范围内主动召回不安全食品。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	16.3 处置情况	1.对因停止生产经营、召回等原因退出市场的不安全食品采取补救、无害化处理、销毁等处置措施。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.对因标签、标志或说明书不符合食品安全标准而被召回的食品,食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售,销售时向消费者明示补救措施。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.对违法添加非食用物质、腐败变质、病死畜禽等严重危害人体健康和生命安全的不安全食品,立即就地销毁。不具备就地销毁条件的,由不安全食品生产经营者集中销毁处理。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	16.4 报告情况	食品召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告;需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的,提前报告时间、地点。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	16.5 信息记录	如实记录停止销售、召回和处置不安全食品的名称、商标、批次、规格、数量、来源、发生召回原因、召回情况、后续整改方案、控制风险和危害等内容,保存相关凭证。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		记录对召回食品进行无害化处理、销毁的时间、地点、人员、处理方式等信息,市场监督管理部门实施现场监督的,还应当记录相关监管人员基本信息,并保存相关凭证。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		企业可依法采取补救措施、继续销售的,应当记录采取补救措施的时间、地点、人员、处理方式等信息,并保存相关凭证。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
17. 日常监督检查结果处置	17.1 张贴记录表情况	在经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表，并保持至下次监督检查。有条件的可以通过电子屏幕等信息化方式向消费者展示监督检查结果记录表。	☐ 是 ☐ 否	0.2	
	17.2 整改情况	1.市场监督管理部门在监督检查中发现的风险隐患，按照市场监督管理部门要求，立即采取措施，进行整改，消除隐患。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.发生食品安全事故潜在风险的，立即停止食品经营活动。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.对市场监督管理部门在监督检查中发现食品不符合食品安全法律、法规、规章和食品安全标准的，及时追查相关食品的来源和流向，查明原因、控制风险，并根据需要通报相关市场监督管理部门。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
18. 食用农产品	18.1 进货查验情况	1.具有食用农产品进货查验记录制度。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.如实记录所采购的食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不少于六个月。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.经营的肉类按规定具有检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
19. 特殊食品	19.1 进货查验情况	销售特殊食品查验并保存供货者的许可资质、特殊食品注册证书或者备案凭证、出厂检验合格证或者产品检验报告、进口产品检验检疫证明或入境货物检验检疫证明等材料。进货和销售记录能满足查验和追溯要求。注册或者备案凭证应与实际商品相符，且在有效期内。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
19. 特殊食品	19.2 标签、说明书	1.特殊食品的标签、说明书应当与注册或备案的内容相一致。保健食品的标签、说明书载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量，未涉及疾病预防、治疗功能等，并声明“本品不能替代药物”。婴幼儿配方乳粉标签不得使用婴儿和妇女的形象，未标注“人乳化”“母乳化”或近似术语表述。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.进口特殊食品应该有中文标签且必须印制在最小销售包装上，不得加贴。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	19.3 摆放、提示	特殊食品未与普通食品、药品混放销售。特殊食品设专柜(或专区)销售，并在专柜(或专区)显著位置设立提示牌，分别标明“保健食品销售专柜(或专区)”“特殊医学用途配方食品销售专柜(或专区)”“婴幼儿配方乳粉销售专柜(或专区)”字样，提示牌为绿底白字(黑体)。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	19.4 广告	保健食品、特殊医学用途配方食品的广告依法报省级市场监督管理部门审查批准后发布。广告应当显著标明广告批准文号；应当依法声明“本品不能代替药物”。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	19.5 警示标志、显著标志	1.保健食品标签设置警示用语区，标注“保健食品不是药物，不能替代药物治疗疾病”警示用语。保健食品经营者在经营保健食品的场所、网络平台等显要位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉采取醒目提示或者提前下架等措施。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.网络销售保健食品的页面在显著位置标明“本品不能代替药物”。网络销售特殊医学用途配方食品，销售页面应显著标示“请在医生或者临床营养师指导下使用；不适用于非目标人群使用；本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射”等提示用语。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
19. 特殊食品	19.6 网络销售	网络销售特殊食品的销售主页相关信息应当与产品注册证书或备案凭证、广告审查批准等信息相一致,销售页面刊载内容未涉及疾病预防、治疗功能等禁止标志内容。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
	19.7 禁止性行为	1.医疗机构和药品零售企业之外的食品销售者未向消费者销售特定全营养配方食品。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		2.未发现通过健康咨询、宣传资料等任何方式虚假夸大宣传特殊食品。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		3.未宣传声称婴儿配方食品全部或者部分替代母乳。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		4.未对0—12个月龄婴儿食用的婴儿配方食品进行广告宣传。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
		5.特定全营养配方食品未进行网络交易。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.2	
动态风险因素量化分值					
检查人员签名					
备注		1.检查时评价为“否”的,予以计分。如果检查项目存在合理缺项,不计分。 2.企业相关制度均应符合本单位自身经营规模、食品种类特性、设施设备水平等经营实际,并能够明确细化法律法规规定的相关要求。如具有制度但不符合该要求,应当酌情予以计分。 3.对食品安全管理人员考核情况的检查,应当根据考核情况,酌情予以计分。 4.如无特别明确,具体内容各项要求适用主体为食品销售者,包括个体工商户和企业。			

总分: 50 分

评定人:

被评定人负责人:

附件 7

市场监管局
集中交易市场开办者动态风险因素量化分值表
(日常监督检查要点表)

被评定人			评定时间	202 年 月 日	
检查项目	序号	检查内容		检查结果	分值
集中交易市场通用检查项目（16项）					
1.主体资格	★1.1	持有的营业执照等法定主体资格证明文件合法有效。		☐ 是 ☐ 否	3
2.食品安全 管理责任	★2.1	建立食品安全管理制度、食品安全事故处置方案。		☐ 是 ☐ 否	2
	★2.2	明确规定主要负责人对本市场的食用农产品质量安全全面负责。		☐ 是 ☐ 否	1
	★2.3	开展食品安全知识培训并有培训记录。		☐ 是 ☐ 否	1
3.经营条件	★3.1	销售和贮存食用农产品的环境、设备设施等符合食用农产品质量安全的要求。		☐ 是 ☐ 否	2
	★3.2	按照食用农产品类别实施分区销售		☐ 是 ☐ 否	2
4.入场销售 者准入管理	★4.1	建立并依法更新入场食用农产品销售者档案，查验并留存入场销售者的社会信用代码或者身份证复印件，如实记录入场销售者名称或姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系方式、住址、食用农产品主要品种、进货渠道、产地等信息，且入场销售者档案保存期限符合法定要求。		☐ 是 ☐ 否	3
	★4.2	如实向所在地市场监管部门报告市场名称、住所、类型、法定代表人或者负责人姓名、食用农产品安全管理制度、食用农产品主要种类、摊位数量等信息。		☐ 是 ☐ 否	2

5.食用农产品准入管理	★5.1	查验并留存入场销售的食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。	☐ 是 ☐ 否	3
	★5.2	对无法提供产地证明或者购物凭证、合格证明文件的，进行快速检测或抽样检验，不准检测不合格的食用农产品进入集中交易市场销售。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	3
6.食用农产品质量检测	6.1	设立快速检测中心（室）或委托第三方检测机构开展日常检测，并有检测记录。	☐ 是 ☐ 否	2
7.日常检查与不合格食用农产品、食品处置报告	★7.1	建立食用农产品检查制度，定期检查销售者的经营环境和条件及其销售的食用农产品。	☐ 是 ☐ 否	2
	★7.2	发现入场销售者存在违法行为的，及时制止并立即报告当地县级市场监管部门。依照集中交易市场管理规定或者与入场销售者签订的协议进行后处理，并记录存档。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	3
8.信息公示	★8.1	在市场醒目位置及时公布食品安全管理制度、食品安全管理人员、食用农产品检测结果以及不合格食用农产品处理结果、投诉举报电话等信息。	☐ 是 ☐ 否	2
9.签订食用农产品质量安全协议	9.1	集中交易市场开办者与入场销售者签订食用农产品质量安全协议。	☐ 是 ☐ 否	2
安全协议情况	9.2	集中交易市场开办者不准未签订食用农产品质量安全责任协议的销售者进入批发市场进行销售。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1
批发市场开办者特有检查项目（5项）				
10.食用农产品质量检测	★10.1	批发市场开办者配备与市场规模及经营种类相适应的检验设备和检验人员，或者委托具有资质的食品检验机构，开展食用农产品抽样检验或者快速检测，并有检测记录。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	3
11.签订食用农产品质量安全协议情况	★11.1	批发市场开办者与入场销售者签订食用农产品质量安全协议。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	4
	★11.2	批发市场开办者不准未签订食用农产品质量安全责任协议的销售者进入批发市场进行销售。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	4
12.食用农产品销售凭证	★12.1	批发市场开办者印制统一格式的销售凭证。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	3
13.实地考察	★13.1	与屠宰厂（场）、食用农产品种植养殖基地签订协议的批发市场开办者对屠宰厂（场）和食用农产品种植养殖基地进行实地考察，了解食用农产品生产过程以及相关信息，查验种植养殖基地食用农产品相关证明材料以及票据等。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	2

动态风险总评分	
其他需要记录的问题	
备注	1.集中交易市场开办者是指依法设立、为食用农产品（食品）交易提供平台、场地、设施、服务以及日常管理的企业法人或者其他组织。 2.集中交易市场是指由集中交易市场开办者经营管理、多个场内经营者集中进行现货食用农产品（食品）交易的固定场所。 3.属于一家市场开办者开办多个市场的情形的，将具体市场作为实施风险分级的工作对象。 4.各评分总和为 50 分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。 5.日常监督检查内容中，检查序号打★号的是重点项，其他是一般项。 6.检查结果判定方法：①是：检查中未发现问题；②合理缺项：该被评定人当前合理不列入该检查项目；③否：检查项目中有多个要求的，其中任何一条未达成，即可判定该项整体未达成。

总分：50 分

评定人：

被评定人负责人：

附件 8

市场监管局
餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂动态风险
因素量化分值表
(日常监督检查要点表)

被评定人		评定时间	
检查项目	序号	检查内容	检查结果 分值
1.餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所(实体门店)地址一致。	☐ 是 ☐ 否 1
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	☐ 是 ☐ 否 1
2.信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本,或以电子形式公示。	☐ 是 ☐ 否 1
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者,按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	☐ 是 ☐ 否 1
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	☐ 是 ☐ 否 1
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息,公示信息真实,及时更新。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项 1
3.从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	☐ 是 ☐ 否 1
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训,做好培训记录。	☐ 是 ☐ 否 1
	*3.3	有每日健康检查(晨检)记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明,未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	☐ 是 ☐ 否 1
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生,手部清洁,无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	☐ 是 ☐ 否 1

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值
3.从业人员健康管理	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	☐ 是 ☐ 否	1
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时,佩戴清洁的口罩,口罩遮住口鼻。	☐ 是 ☐ 否	1
4.原料控制 (含食品添加剂、食品相关产品)	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	☐ 是 ☐ 否	1
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形,未存放有毒有害物质;食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	☐ 是 ☐ 否	1
	*4.3	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)。冷冻(藏)设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形;冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置,冷冻(藏)温度符合要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	☐ 是 ☐ 否	1
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制,自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.9
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	☐ 是 ☐ 否	0.9
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所,及时进行无害化处理、销毁等,并如实记录。	☐ 是 ☐ 否	0.9
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理,或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	☐ 是 ☐ 否	1
5.加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。	☐ 是 ☐ 否	0.9
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用;防止食品交叉污染的措施有效。	☐ 是 ☐ 否	1

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值
5.加工制作过程	*5.3	不存在《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	☐ 是 ☐ 否	1
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	☐ 是 ☐ 否	0.9
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	☐ 是 ☐ 否	0.9
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1
	5.7	养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位一次性集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.9
6.食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.9
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	☐ 是 ☐ 否	1
7.备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	☐ 是 ☐ 否	1
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	☐ 是 ☐ 否	0.9
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.9
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.9
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.9
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.9

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值
8.场所和设备设施清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	☐ 是 ☐ 否	0.9
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	☐ 是 ☐ 否	0.9
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	☐ 是 ☐ 否	1
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	☐ 是 ☐ 否	1
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.9
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.8
9.餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	☐ 是 ☐ 否	0.8
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	0.8
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	☐ 是 ☐ 否	1
10.食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	☐ 是 ☐ 否	0.8

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值
10.食品安全管理	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.8
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	☐ 是 ☐ 否	1
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	☐ 是 ☐ 否	1
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测记录。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.8
	10.7	餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂接入“互联网+明厨亮灶”，接入情况能够通过网络查看后厨加工操作过程。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.8

备注：

- 1.各评分总和为 50 分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。
- 2.日常监督检查内容中，检查序号打*号的是重点项，其他是一般项。
- 3.检查结果判定方法：①是：检查中未发现问题；②合理缺项：该被评定人当前合理不列入该检查项目；③否：检查项目中有多个要求的，其中任何一条未达成，即可判定该项整体未达成。

总分：50 分

评定人：

被评定人负责人：

附件 9

食品经营者风险等级分级管理工作统计表

填报单位： 填报时间：202 年 月 日

	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	M	N	P
1		食品经营者	食品销售者	中交易市场开办者			餐饮服务经营者	单位食堂					
				数量	批发市场	零售市场		数量	学校（托幼机构）食堂	机关企事业单位食堂	养老机构食堂	建筑工地食堂	其他食堂
2	数量												
3	已评定等级数												
4	比例（%）												
5	A 级风险												
6	比例（%）												
7	B 级风险												
8	比例（%）												
9	C 级风险												
10	比例（%）												
11	D 级风险												
12	比例（%）												
13	调高风险等级												
14	比例（%）												
15	不调整风险等级												

16	比例 (%)												
17	调低风险等级												
18	比例 (%)												
备注	1.横向数量关系 $B2=C2+D2+G2+H2$; $D2=E2+F2$; $H2=J2+K2+M2+N2+P2$; 依此类推 (比例关系除外)。 2.纵向数量关系 $B3=B5+B7+B9+B11$; $B3=B13+B15+B17$; 依此类推。 3.行序 4, 分子均为行序 3 数字, 分母均为行序 2 数字, 如 $B4=B3/B2*100\%$; $C4=C3/C2*100\%$; 依此类推。 4.行序 6、8、10、12、14、16、18, 分子均为上一行序数字, 分母均为行序 3 数字, 如 $B6=B5/B3*100\%$; $B12=B11/B3*100\%$; 依此类推。												

填报人 (及联系电话):

