

山东省市场监督管理局

山东省市场监督管理局 贯彻落实《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》的通知

各市市场监督管理局：

现将市场监管总局《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〔2019〕64号）转发给你们，并结合我省实际，对全省开展食品销售风险分级管理工作提出以下要求，请一并抓好贯彻落实。

一、实施风险因素评分。各地依据《食品经营风险因素量化分值表》（附件），对主体业态为食品销售的食品经营者进行风险因素评分。评定静态风险因素量化分值，可参考食品经营许可信息系统内许可档案打分，食品经营者实际经营面积、种类、类别与许可档案不一致的，应按照实际状况得分。评定动态风险因素量化分值，可以由检查人员进入现场打分，也可以参照上一次日常监督检查全项目检查结果打分。

二、确定风险等级。风险因素量化分值评定后，存在上调或下调风险等级情形的，应当有对应的证明材料，存在“具有法律

法规、规章制度和省(区、市)食品监管部门规定的其他可以下调风险等级的情形”的，应当写明具体情形。

三、利用信息系统开展风险等级评定。各地要按照“互联网+监管”要求，利用食品安全日常监管信息系统开展现场打分和风险等级评定。使用自行开发系统或通过纸质文书打分的，需在30个工作日内将数据录入省局监管信息系统。市、县监管部门需分别确定一名系统管理人员，负责打分人员、审核人员账号权限管理，账号由省局统一分配。

四、结果应用。风险等级是确定食品经营者食品安全监管方式的参考依据。对风险等级为A级和B级的，按照《市场监管总局关于全面推进“双随机、一公开”监管工作的通知》(国市监信〔2019〕38号)的要求，根据年度抽查工作计划确定的比例进行抽查；对风险等级为C级的，每年监督检查不得少于1次；对风险等级为D级的，每年监督检查不得少于2次。

五、工作进度安排。2019年底，完成校园周边食品销售风险等级评定；2020年5月底前，完成商场超市、母婴用品店等食品经营主体的风险等级评定；2020年底前完成70%以上的食品经营者的风险等级评定；2021年年底前，完成全部食品经营者风险等级评定工作。适时启动对食品摊点、集中交易市场开办者、网络食品交易第三方平台的风险等级评定工作。

六、其他要求。各级要将食品销售风险分级管理工作作为一项重要的基础性工作，加强组织领导，采取切实措施，确保如期

完成。省局将把风险分级管理工作纳入食品安全工作年度评议考核内容。

- 附件：1. 食品销售静态风险因素量化分值表
2. 食品销售动态风险因素量化分值表

山东省市场监督管理局
2019年12月19日

(此件不予公开)

附件 1

食品销售静态风险因素量化分值表

食品销售者：_____

评定时间：_____年___月___日

食品经营场所 面积 (m ²) (5分)	200 以下		1001—2000		1001—2000		2001—3000		3000 以上		得分
经营类别 (10分)	5分		4分		3分		2分		1分		得分
	食品便利店	商场超市						批发商		有外设 或租赁 仓库	
		单体店	连锁含统一配送			连锁含不统一配送		一级批 发商	其他批 发商		
1.5分	1分	1分			1.5分		2分	1.5分	1.5分		
经营项目 (20分)	预包装食品 (不含冷藏 冷冻食品)	预包装食品 (含冷藏冷 冻食品)	散装食品 (不 含冷藏冷冻食 品不含熟食)	散装食品 (含 冷藏冷冻食品 不含熟食)	散装食品 (不 含冷藏冷冻食 品含熟食)	散装食品 (含 冷藏冷冻食品 含熟食)	特殊 食品 销售	网络食 品销售	用农产 品销售	现场制 售	得分
	1分	2分	2分	3分	4分	5分	3分	4分	3分	5分	
静态风险因素量化分值											
检查人员签名											

说明：1. “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；

2. “经营类别”中“食品便利店”、“商场超市”、“批发商”根据实际情况选择其一得分，“有外设或租赁仓库”的分数（1.5分）另行计算。如：没有外设或租赁仓库商场超市单体店得分为1分；有外设或租赁仓库的一级批发商得分为1.5分+2分=3分。

3. “经营项目”评分为各项目总分计算。如：经营项目既有预包装食品（不含冷藏冷冻食品），也有现场制售的，得分为1分+5分=6分。

附件 2

食品销售动态风险因素量化分值表

食品销售者：_____ 评定时间：_____ 年 ___ 月 ___ 日

项目	序号	评价内容	分值	评价	得分
1. 经营资质	1.1	实际经营范围与食品经营许可证载明的项目相符。	1	是 () 否 ()	
	1.2	许可证悬挂或摆放在经营场所的醒目位置。	0.5	是 () 否 ()	
2. 经营条件	2.1	销售场所环境干净整洁, 有相应的防尘、防蝇等设备设施。	1	是 () 否 ()	
	2.2	食品销售场所布局合理, 食品和非食品、生食和熟食、水产品与其他食品等销售区域分开设置, 有固定的存放位置和标识。	1	是 () 否 ()	
	2.1	食品销售场所和贮存场所与生活区分 (隔) 开。	0.5	是 () 否 ()	
	2.1	经营和贮存场所未设在易污染区域, 距离粪坑、污水池等污染源 25 米以上。	0.5	是 () 否 ()	
	2.1	在销售场所外设置或租赁场所并及时报告。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
3. 自查情况	3.1	建立食品安全自查制度	1	是 () 否 ()	
	3.2	定期对食品安全状况进行检查评价, 经营条件发生变化, 不再符合食品安全要求的, 立即采取整改措施。	2	是 () 否 ()	
4. 食品安全管理制度和人员管理	4.1	食品销售者建立从业人员健康管理制度。	1	是 () 否 ()	
	4.2	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员取得健康证明。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	4.3	食品销售企业建立并执行食品安全管理制度。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	4.4	食品销售企业配备食品安全管理人员。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	4.5	食品销售企业对其食品安全管理人员进行培训和考核。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	4.6	食品销售企业对其从业人员进行食品安全知识培训。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	4.7	食品安全监管部门实施监管抽查时, 食品安全管理人员能够准确、全面予以答复。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	4.8	食品销售企业不存在经食品安全监管部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作的情况。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
5. 经营过程控制	5.1	定期检查库存食品, 及时清理变质或者超过保质期的食品。	2	是 () 否 ()	

	5.2	按照保证食品安全的要求贮存食品，食品贮存离地离墙10厘米以上，未与有毒有害物品同库存放。	1	是 () 否 ()	
	5.3	按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。	1	是 () 否 ()	
	5.4	建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。	1	是 () 否 ()	
	5.5	食品经营者采购食品，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。	2	是 () 否 ()	
	5.6	对经营过程有温度、湿度要求的食品的，有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。	2	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	5.7	贮存和销售散装食品，在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	2	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	5.8	食品销售企业建立并执行食品进货查验记录制度，如实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符合法律规定。	2	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	5.9	从事食品批发业务的销售企业，建立并执行食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、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。	2	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	5.1	按要求停止销售、召回、报告不符合食品安全标准或者证明可能危害人体健康的食品。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	5.11	食品销售者张贴并保持上次监督检查结果记录。	0.5	是 () 否 ()	
6. 食品 标签等 外观质 量状况	6.1	抽查的食品在保质期内，如实标注生产日期、保质期。	2	是 () 否 ()	
	6.2	抽查的食品感官性状正常，无腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物等食品。	2	是 () 否 ()	
	6.3	抽查的食品标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标准，容易辨识。	1	是 () 否 ()	
	6.4	抽查的预包装食品包装上有标签，标签标明的内容符合食品安全法等法律法规的规定。	1	是 () 否 ()	
	6.5	抽查的食品标签、说明书未涉及疾病预防、治疗功能。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	6.6	抽查的转基因食品按照规定显著标示。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
	6.7	经营场所设置或摆放的食品广告的内容真实合法，未涉及疾病预防、治疗功能。	1	是 () 否 () 合理缺项 ()	
7. 食用 农产品 销售	7.1	建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录所采购食用农产品的名称、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符合法律规定。	2	是 () 否 () 合理缺项 ()	

	7.2	抽查按照有关规定需要检疫、检验的肉类，有检疫合格证明、肉类检验合格证明等证明文件。	2	是（）否（） 合理缺项（）	
8. 进口食品销售	8.1	抽查的进口预包装食品有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	8.2	抽查的进口食品有国家海关部门出具的入境货物检验检疫证明。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
9. 特殊食品销售	9.1	设有专柜销售保健食品，并在专柜显著位置标明“保健食品”字样。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	9.2	抽查的保健食品广告内容声明“本品不能代替药物”并且经过审查批准。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	9.3	抽查的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签标明主要营养成分及其含量。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
10. 采购食品添加剂	10.1	采购食品添加剂，查验供货者的许可证和产品合格证，如实记录所采购食品添加剂的名称、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符合法律规定。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	10.2	抽查的食品添加剂包装上有标签，标签标明的内容符合食品安全法等法律法规的规定。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
11. 现场制售食品	11.1	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。取得健康证明。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	11.2	食品操作区域保持清洁、卫生。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	11	食品原料、半成品和成品盛放、贮存时相互分开。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	11.4	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	11.5	操作专间、专用操作场所符合相关要求。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	11.6	餐厨用具按照规范进行清洗消毒。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
	11.7	销售制售食品的，在制售食品的容器、外包装上标明食品的名称、制售日期（时间）或者保质期等内容。	1	是（）否（） 合理缺项（）	
静态风险因素 量化分值					
检查人员签名					

说明：1. 检查时发现不存在该项情形时，应当选择“合理缺项”。

2. 检查时评价为“否”的，予以计分。

3. 现场制售食品相关要求参照《餐饮服务食品安全操作规范》

国家市场监督管理总局办公厅文件

市监食经〔2019〕64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

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委):

为深入贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的通知》(中发〔2019〕17号),创新监管方式方法,提升监管工作效能和食品安全风险管控能力,结合近年来各地监管工作实践探索,现就开展食品经营风险分级管理工作提出如下指导意见。

一、工作目标

通过评定食品安全风险等级,对食品经营活动实施不同方式的监督管理,提高监管工作的针对性和有效性,进一步落实监管

责任,指导食品经营者合规经营,保证食品安全。至2020年底,70%以上的食品经营者实现风险分级动态管理;至2021年底,全面实现风险分级动态管理。

二、重点工作

(一)明确风险因素

结合食品经营风险特点,从经营规模、经营项目、经营类别等静态风险因素和自查情况、经营条件保持、经营过程控制、管理制度建立及运行、日常监督检查等动态风险因素,以及区域位置等方面综合考虑,合理确定食品经营风险等级。

(二)风险等级分类

食品经营者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。

(三)风险等级评定

采用评分方式确定风险等级。风险等级得分为静态风险因素量化分值加动态风险因素量化分值之和。风险等级得分分值越高,风险等级越高。

1. 评定静态风险因素量化分值,应当结合食品经营许可档案,根据静态风险量化分值表所列的项目,逐项计分,累计确定食品经营者静态风险因素量化分值。静态风险因素量化分值为40分。

食品经营许可档案内容不全的,可以要求食品经营者补充提交相关材料。

2. 评定动态风险因素量化分值,可以结合以往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现场按照动态风险评价表进行打分评价确定。动态风险因素量化分值为60分。

利用日常监督检查结果对食品经营者进行动态风险分值评定,应当结合上一次日常监督检查全项目检查结果,并根据动态风险评价表逐项计分,累计确定。

3. 确定风险等级

(1)A级风险:风险等级得分为0-30(含)分。

(2)B级风险:风险等级得分为30-45(含)分。

(3)C级风险:风险等级得分为45-60(含)分。

(4)D级风险:风险等级得分为60分以上。

(5)学校及校园周边食品经营者均列为D级风险。

4. 新开办食品经营者的风险等级评定,应当在作出许可决定之日起30个工作日内组织监管人员进入现场打分评定动态风险因素分值,根据实际确定风险等级。

三、工作要求

(一)各地市场监管部门要充分认识风险分级管理在落实监管责任、提高监管效能、释放市场活力等方面的重要作用,制定本辖区开展风险分级管理工作的进度安排,将风险等级评定与日常监督检查相结合、与“双随机一公开”检查相结合、与推进“互联网+监管”相结合,加快推进风险分级动态管理。各地可根据实际,逐步将食品摊贩、集中交易市场开办者、网络食品交易第三方

平台开办者等纳入风险分级管理。

(二)各省(区、市)市场监管部门要根据本省实际,进一步细化静态风险因素量化分值表和动态风险因素量化分值表,参照销售风险等级表格(详见附件1、2、3),对食品经营环节各监管对象相关分值进行适当调整。打分评价人员要如实作出评价,并将食品经营者存在的主要风险及防范要求告知其负责人。鼓励聘请第三方机构参与现场打分评价工作。

- 附件:1. 食品销售静态风险因素量化分值表(参考)
2. 食品销售动态风险因素量化分值表(参考)
3. 食品销售者风险等级确定表(参考)



(此件不公开)

附件1

食品销售静态风险因素量化分值表(参考)

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)(5分)	200 以下	201—1000	1001—2000	2001—3000	3000 以上	
	1分	2分	3分	4分	5分	
经营种类 (30分)	预包装食品 (不含冷藏 冷冻食品)	特殊食品	食用农产品 (不含冷藏 冷冻食用农 产品)	冷藏冷冻预 包装食品、 食用农产 品;散装 食品	现场制售 食品	
	5分	10分	15分	20分	30分	
经营类别 (5分)	零售	批发		批发兼零售;网络销售		
	1分	3分		5分		
静态风险因素量化分值						
检查人员签名						
备注:1.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; 2.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现场制售食品的,按30分计。 3.本表仅用于取得有效食品经营许可证,且主体业态为食品销售经营者风险分级。						

附件2

食品销售动态风险因素量化分值表(参考)

食品销售者: _____ 评定时间: _____ 年 月 日

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
食品通用检查项目(37项)					
1. 经营 资质	1.1	未存在超范围经营情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	1.2	许可证悬挂或摆放在经营场所的醒目位置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
2. 经营 条件	2.1	销售场所环境干净整洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	2.2	食品销售场所布局合理,食品和非食品、生食和熟食、水产品与其他食品等销售区域分开设置,有固定的存放位置和标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	2.3	食品销售场所和贮存场所与生活区分(隔)开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	2.4	在销售场所外设置或租赁贮存场所并及时报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	2.5	经营和贮存场所未设在易污染区域,距离裸露粪坑、无法排水的污水池等污染源25米以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
3. 自查 情况	3.1	建立食品安全自查制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	3.2	定期对食品安全状况进行检查评价,经营条件发生变化,不再符合食品安全要求的,立即采取整改措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
4. 食品安全管理制度和人员管理	4.1	食品销售企业建立并执行食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	4.2	食品销售企业配备食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	4.3	食品销售企业对其食品安全管理人员进行培训和考核。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	4.4	食品安全监管部门实施监督检查时,食品安全管理人员能够准确、全面予以答复。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	4.5	食品销售企业未存在经食品安全监管部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	4.6	食品销售者建立并执行从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	4.7	在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员取得健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	4.8	食品销售企业对从业人员进行食品安全知识培训。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
5. 经营过程控制情况	5.1	采购食品,查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明(以下称合格证明文件)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	5.2	食品销售企业建立食品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
5. 经营过程控制情况	5.3	食品销售企业如实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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	5.4	按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	5.5	定期检查库存食品,及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	5.6	对经营过程有温度、湿度要求的食品,配备保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备,并按要求贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	5.7	食品贮存隔墙离地距离在10厘米以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	5.8	贮存和销售散装食品的,在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称、地址及联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	5.9	从事食品批发业务的销售企业,建立食品销售记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	5.10	从事食品批发业务的销售企业如实记录批发食品的名称、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	5.11	按要求停止销售、召回、报告不符合食品安全标准或者证明可能危害人体健康的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	5.12	建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
5.13	食品销售者张贴并保持上次监督检查结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
6. 食品 标签 等 外观 质量 状况	6.1	抽查的食品在保质期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	6.2	抽查的食品感官性状正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	6.3	抽查的预包装食品、食品添加剂的包装上有标签,标签标明的内容符合食品安全法等法律法规的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	6.4	抽查的食品标签、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	6.5	抽查的食品标签、说明书未涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	6.6	经营场所设置或摆放的食品广告的内容真实合法,未涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	6.7	抽查的转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
食品特殊检查项目(9项)					
7. 食品 添加剂	7.1	采购食品添加剂,查验供货者的许可证和产品合格证明,并如实记录所采购食品添加剂的名称、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
8. 食用农产品	8.1	建立食用农产品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	8.2	如实记录所采购食用农产品的名称、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	8.3	抽查按照有关规定需要检疫、检验的肉类,有检疫合格证明、肉类检验合格证明等证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
9. 进口食品	9.1	抽查的进口预包装食品有中文标签,并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	9.2	抽查的进口食品有国家海关部门出具的入境货物检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
10. 特殊食品	10.1	设有专柜销售保健食品,并在专柜显著位置标明“保健食品”字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	10.2	抽查的保健食品广告内容声明“本品不能代替药物”。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	10.3	抽查的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品,其标签标明主要营养成分及其含量。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
现场制售食品检查项目(7项)					
11. 现场 制售 食品	11.1	从业人员穿戴清洁的工作衣帽,双手清洁,保持个人卫生。取得健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	11.2	食品操作区域保持清洁、卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	11.3	食品原料、半成品和成品盛放、贮存时相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	11.4	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记,并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	11.5	操作专间、专用操作场所符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	11.6	餐厨用具按照规范进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	11.7	销售现场制售食品的,在食品的容器、外包装上标明食品的名称、制售日期(时间)或者保质期等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
动态风险 因素量化分值					
检查人员签名					
备注		1.本表仅用于取得有效食品经营许可证,且主体业态为食品销售经营者的风险分级。 2.检查时发现不存在该项情形时,应当选择“合理缺项”。 3.检查时评价为“否”的,予以计分。 4.现场制售食品相关要求参照《餐饮服务食品安全操作规范》。			

附件3

食品销售者风险等级确定表(参考)

评定时间：_____年 月 日

编号：_____

食品 销售者 信息	食品销售者名称			
	食品销售者地址			
	食品经营许可证编号			
	联系人		联系方式	
	上次风险等级			
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				
风险等级评定		<input type="checkbox"/> A级0-30(含)分 <input type="checkbox"/> B级30-45(含)分 <input type="checkbox"/> C级45-60(含)分 <input type="checkbox"/> D级(60分以上)		
调整 风险 等级 的 情形 (在存在 的情形 前打 “√”)	<p>一、存在上调风险等级的情形,建议上调<input type="checkbox"/>1个 <input type="checkbox"/>2个风险等级。</p> <input type="checkbox"/> 违反食品安全法律法规规定,受到行政处罚的; <input type="checkbox"/> 有1次及以上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; <input type="checkbox"/> 违反食品安全法律法规规定,造成不良社会影响的; <input type="checkbox"/> 发生食品安全事故的; <input type="checkbox"/> 不按规定进行产品召回或者停止生产经营的; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> 具有法律法规、规章制度和省(区、市)食品监管部门规定的其他可以上调风险等级的情形。具体情形:_____ <p>二、存在下调风险等级的情形,建议下调1个风险等级。</p> <input type="checkbox"/> 连续3年没有违反可调高风险等级所列情形的; <input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> 获得“放心肉菜示范超市”等示范称号的; <input type="checkbox"/> 获得地市级以上人民政府质量奖的; <input type="checkbox"/> 具有法律法规、规章制度和省(区、市)食品监管部门规定的其他可以下调风险等级的情形。具体情形:_____ <p><input type="checkbox"/>三、不存在调整风险等级的情形</p>			
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		

