兵团食品经营风险分级管理办法
（征求意见稿）

第一章 总 则

第一条 为加强食品经营环节食品安全风险控制，规范食品经营者食品安全风险分级管理，科学有效实施监管，切实提升监管效能，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》《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》等法律、法规、规章及有关规定，结合兵团实际制定本办法。

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风险分析为基础，结合食品经营者的食品类别、经营业态及经营规模、食品安全管理能力和监督检查等情况，按照风险评价指标，划分食品经营者风险等级，并结合当地食品安全监管资源和监管能力，对食品经营者实施的差异化监督管理。

第三条 各级市场监管部门对本辖区内已取得食品经营许可证、食品经营登记证的食品经营者实施风险分级管理，适用本办法。

第四条 兵团市场监督管理局负责制定食品经营风险分级管理制度并组织实施，对全兵团食品经营风险分级管理工作进行指导和检查。

各师市市场监督管理部门负责开展本辖区内食品经营风险分级管理的具体工作。

第五条 鼓励各级市场监管部门运用信息化手段开展风险分级管理工作，实现自动测评、风险预警、分类管理，建立食品经营者数字化档案，提高食品安全监管工作效率。

第六条 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。

第七条 食品经营者应当配合市场监督管理部门的风险分级管理工作，不得拒绝、逃避或者阻碍。

第二章 风险等级划分

第八条 市场监管部门划分食品经营风险等级，应结合静态风险因素和动态风险因素。

静态风险因素包括经营食品类别、经营规模、经营方式、主体业态、经营项目、消费对象等因素。

动态风险因素包括食品安全自查情况、经营条件保持、经营过程控制、管理制度建立及运行、监督检查结果处置等因素。

第九条 食品经营者风险等级从低到高分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

第十条 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。其中，静态风险因素量化分值为 40 分，动态风险因素量化分值为 60 分。风险等级得分

为静态风险因素得分与动态风险因素得分之和，分值越高，风险等级越高。

静态、动态风险因素量化分值之和为0—30（含）分的，为A级风险；30—45（含）分的，为B级风险；45—60（含）分的，为C级风险；60分以上的，为D级风险。中小型食品销售连锁企业总部风险等级评定不得低于C级。大型食品销售连锁企业总部、学校及校园周边食品经营者均列为D级风险。

第十一条 各师市市场监督管理部门可以根据对食品经营者监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等年度监督管理记录，调整食品经营者风险等级。

第三章 程序要求

第十二条 评定食品经营者静态风险因素量化分值时，应当结合食品经营许可（食品经营登记）档案，根据《食品经营静态风险因素量化分值表》（附件5-1）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。食品经营许可（食品经营登记）档案内容不全的，可以要求食品经营者补充提交相关的材料。

经营多类别食品的，应当选择最高风险食品种类确定该项静态风险分值。有多种经营方式的，应当选择最高风险经营方式确定该项静态风险分值。

第十三条 评定食品经营者动态风险因素量化分值时，

可以结合以往日常监督检查结果确定，或者组织监管人员进入现场按照《食品经营动态风险因素量化分值表》（附件 5-2）进行逐项评价，不符合要求的，相应计分，累加确定食品经营者动态风险量化分值，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。

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。

第十四条 市场监督管理部门对食品经营者实施动态风险因素现场打分评价，必要时，可以聘请专业技术人员或第三方机构参与现场打分评价工作。

第十五条 新开办食品经营者的风险等级评定，应当在其获得食品经营许可证、食品经营登记证之日起 30 个工作日内组织监管人员进入现场打分评定风险因素分值，根据实际确定风险。

第十六条 监管人员应当根据动态、静态风险因素量化评价结果，填写《食品经营者风险等级确定表》（附件 5-3）。

第十七条 市场监督管理部门应当及时将食品经营者的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，实施动态调整。

第十八条 各师市市场监督管理部门根据上一年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、不安全食品召回等食品安全监督管理记录情况，对辖区内的食品经营者的当年度风险等级进行动态调整。

第十九条 存在下列情形之一的，食品经营者下一年度风险等级可视情况上调一个或者两个等级:

（一）违反食品安全法律法规规定，受到行政处罚的;

（二）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;

（三）违反食品安全法律法规规定，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）食品销售者经营场所内存在食品简单制售活动，且因食品安全问题受到 1 次以上投诉举报的，经查证属实并依法进行处理的;

（八）被列入经营异常名录、严重违法失信名单的;

（九）具有法律法规、规章制度和兵团食品安全监管部门规定的其他可以上调风险等级的情形。

第二十条 食品经营者遵守食品安全法律法规，当年食品安全监督管理记录中未出现本办法第十九条所列情形的，下一年度风险等级可不作调整。

第二十一条 食品经营者符合下列情形之一的，下一年度风险等级可视情况下调一个等级:

（一）连续 3 年没有违反可调高风险等级所列情形的;

（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）建立食品安全信息化追溯体系并与市场监管部门实现数据对接的;

（四）具有法律法规、规章制度和兵团食品安全监管部门规定的其他可以下调风险等级的情形。

第二十二条 市场监管部门在开展食品经营风险分级评定工作中发现食品安全违法行为的，应当及时调查并依法作出处理。发现经营不符合食品安全标准食品的，在依法调查处理的同时，应当及时督促食品销售经营者追查相关食品的来源和流向、查明原因、控制风险。

第四章 结果运用

第二十三条 风险等级是确定监督检查频次的重要依据，高风险食品经营者监督检查频次应高于较低风险食品经营者监督检查频次，原则上 A 级风险每年至少监督检查 1 次；B 级风险每年至少监督检查 1-2 次；C 级风险每年至少监督检查 2-3 次；D 级风险每年至少监督检查 3-4 次。监督检查方式可以是日常监督检查、体系检查、飞行检查、双随机抽查等方式。食品经营者当年出现食品经营许可（登记）延续（或变更）等需现场核查情形的，现场核查结果可作为 1 次监督检查结果使用。

市场监管部门应当每两年对本辖区内所有食品经营者至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查。

第二十四条 各师市市场监督管理部门应当汇总分析行政区域内食品经营者风险分级结果，明确监管重点区域、重点行业、重点企业、重点品种，作为监督检查、监督抽检和风险监测的重点，及时排查食品安全风险隐患，列出风险问题清单，采取措施化解隐患，防范系统性、区域性食品安全风险。

第二十五条 各师市市场监管部门根据风险等级对食品经营者进行分类后，应及时将本辖区内食品经营者的分类数据归集至兵团市场监管局食品安全监管系统，实行信息化管理。

第二十六条 食品经营者应当根据风险等级评定结果，改进和提升食品经营质量安全控制水平，严格落实食品安全主体责任。

第五章 附 则

第二十七条 网络食品交易第三方平台提供者、食品集中交易市场开办者等风险等级评定工作可以参照本办法执行。

第二十八条 本办法自 2026 年 XX 月 XX 日起施行，有效期 5 年。

附件：1.食品经营静态风险因素量化分值表

2.食品经营动态风险因素量化分值表

3.食品经营风险等级确定表

附件 1

食品经营静态风险因素量化分值表

表 1-1：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

<table>
<tr><td>评分项
（共40 分）</td><td colspan="4">参考分值</td><td>评分</td></tr>
<tr><td rowspan="2">食品经营场所面积（㎡）
（10 分）</td><td>200 以下</td><td>201—1000</td><td>1001 以上</td><td></td></tr>
<tr><td>1 分</td><td>5 分</td><td>10 分</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">经营种类
（20 分）</td><td>预包装食品（不含冷藏冷冻）</td><td>特殊食品</td><td>食用农产品（不含冷藏冷冻）</td><td>冷藏冷冻预包装食品或冷藏冷冻食用农产品或散装食品</td><td></td></tr>
<tr><td>5 分</td><td>10 分</td><td>15 分</td><td>20 分</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">经营方式
（10 分）</td><td>零售</td><td>批发或批发兼零售或自动售货</td><td>网络销售</td><td></td></tr>
<tr><td>1 分</td><td>5 分</td><td>10 分</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">静态风险因素量化分值</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">检查人员签名</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>备注</td><td colspan="4">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散装食品的，按 20 分计。
3. 学校及校园周边食品销售者、大型食品销售连锁企业总部持续按照 D 级风险等级进行管理。</td></tr>
</table>

表 1-2：餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表

餐饮服务提供者：　　评定时间：　　年　　月　　日

<table>
<tr><td colspan="3">评分项（共 40 分）</td><td colspan="5">参考分值</td><td>得分</td></tr>
<tr><td rowspan="8">业态和规模（10 分）</td><td rowspan="2">餐饮服务提供者</td><td>规模</td><td>面积 150m² 及以下</td><td>面积 151 m² ~ 500m²</td><td>面积 501 m² ~ 1000m²</td><td>面积 1001 m² ~ 3000m²</td><td>面积 3001m² 及以上</td><td rowspan="8"></td></tr>
<tr><td>分值</td><td>2</td><td>4</td><td>6</td><td>8</td><td>10</td></tr>
<tr><td rowspan="2">除学校、托幼机构食堂以外的单位食堂</td><td>规模</td><td colspan="2">供餐人数 50 人及以下</td><td colspan="2">供餐人数 51 人 ~ 300 人</td><td colspan="2">供餐人数 301 人 ~ 500 人</td><td>供餐人数 501 人及以上</td></tr>
<tr><td>分值</td><td colspan="2">2</td><td colspan="2">4</td><td colspan="2">7</td><td>10</td></tr>
<tr><td rowspan="2">集体用餐配送单位</td><td>规模</td><td colspan="2">供餐人数 50 人及以下</td><td colspan="2">供餐人数 51 人 ~ 100 人</td><td colspan="2">供餐人数 101 人 ~ 300 人</td><td>供餐人数 301 人及以上</td></tr>
<tr><td>分值</td><td colspan="2">2</td><td colspan="2">4</td><td colspan="2">7</td><td>10</td></tr>
<tr><td rowspan="2">中央厨房</td><td>规模</td><td colspan="2">配送门店 1 家 ~ 5 家</td><td colspan="2">配送门店 6 家 ~ 10 家</td><td colspan="2">配送门店 11 家 ~ 20 家</td><td>配送门店 21 家及以上</td></tr>
<tr><td>分值</td><td colspan="2">2</td><td colspan="2">4</td><td colspan="2">7</td><td>10</td></tr>
<tr><td rowspan="16">制作食品的类别和数量（30 分）</td><td rowspan="2">冷食类食品制售（8 分）</td><td rowspan="2">单品数（4 分）</td><td>数量（个）</td><td>1 ~ 10</td><td>11 ~ 20</td><td>21 ~ 40</td><td>41 及以上</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>分值</td><td>2 分</td><td>2.5 分</td><td>3 分</td><td>4 分</td></tr>
<tr><td rowspan="2">含易腐原料（4 分）</td><td>数量（个）</td><td>1 ~ 10</td><td>11 ~ 15</td><td>16 ~ 20</td><td>21 及以上</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>分值</td><td>2 分</td><td>2.5 分</td><td>3 分</td><td>4 分</td></tr>
<tr><td rowspan="2">生食类食品制售（8 分）</td><td rowspan="2">单品数（8 分）</td><td>数量（个）</td><td colspan="2">1 ~ 10</td><td colspan="2">11 ~ 20</td><td>21 及以上</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>分值</td><td colspan="2">4 分</td><td colspan="2">6 分</td><td>8 分</td></tr>
<tr><td rowspan="2">糕点类食品制售，包括裱花蛋糕（6 分）</td><td rowspan="2">单品数（2 分）</td><td>数量（个）</td><td colspan="2">1 ~ 20</td><td colspan="2">21 ~ 40</td><td>41 及以上</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>分值</td><td colspan="2">1 分</td><td colspan="2">1.5 分</td><td>2 分</td></tr>
<tr><td rowspan="2">含易腐原料（4 分）</td><td>数量（个）</td><td colspan="2">1 ~ 10</td><td colspan="2">11 ~ 20</td><td>21 及以上</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>分值</td><td colspan="2">2 分</td><td colspan="2">3 分</td><td>4 分</td></tr>
<tr><td rowspan="4">热食类食品制售（4 分）</td><td rowspan="2">单品数（2 分）</td><td>数量（个）</td><td>1 ~ 30</td><td>31 ~ 100</td><td>101 ~ 200</td><td>201 及以上</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>分值</td><td>0.5 分</td><td>1 分</td><td>1.5 分</td><td>2 分</td></tr>
<tr><td rowspan="2">含易腐原料（2 分）</td><td>数量（个）</td><td>1 ~ 20</td><td>21 ~ 50</td><td>51 ~ 80</td><td>81 及以上</td></tr>
<tr><td>分值</td><td>0.5 分</td><td>1 分</td><td>1.5 分</td><td>2 分</td></tr>
<tr><td rowspan="2">自制饮品制售（2 分）</td><td rowspan="2">单品数（2 分）</td><td>数量（个）</td><td>1 ~ 5</td><td>6 ~ 10</td><td>11 ~ 20</td><td>21 及以上</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>分值</td><td>0.5 分</td><td>1 分</td><td>1.5 分</td><td>2 分</td></tr>
<tr><td rowspan="2">其他类食品制售（2 分）</td><td rowspan="2">单品数（2 分）</td><td>数量（个）</td><td>1 ~ 5</td><td>6 ~ 10</td><td>11 ~ 20</td><td>21 及以上</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>分值</td><td>0.5 分</td><td>1 分</td><td>1.5 分</td><td>2 分</td></tr>
<tr><td colspan="3">得分总和</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="3">检查人员签名</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

备注:

1: 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”。

2: 学校食堂、托幼机构食堂、学生集体用餐配送单位持续按照 D 级风险等级进行管理。

3: 单品数是指餐饮服务提供者的最新菜单中所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，可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。

附件 2

食品经营动态风险因素量化分值表

表 2-1：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

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	0.5	
		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	0.4	
		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	0.4	
	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	1	
		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	0.5	
		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地市场监督管理部门报告。	□是 □否	0.5	
		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	1	
		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	
	2.1 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	0.6	
		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	0.5	

	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	0.6	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
2.人员管理		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	0.4	
		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	0.4	
		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	0.4	
		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	0.4	
	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	0.5	
	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	0.4	
		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	
		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	0.6	

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	2	
检查项目	**检查要点**	**具体内容**	**评价**	**分值**	**得分**
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.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（登记证）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（登记证）载明内容一致。	□是 □否 □合理缺项	0.1	
		3.许可证（登记证）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（登记证）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品销售者，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品销售者，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	
		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	

检查项目	检查要点	具 体 内 容	评价	分值	得分
		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、登记证或备案编号; 2.未获得许可、登记或取得备案、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	0.6	
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	0.5	
		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	0.5	
	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品： 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品、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品； 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品； 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品； 6.用非食品原料生产的食品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品，或者用回收食品作为原料生产的食品； 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品、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品、食品添加剂、食品相关产品； 11.用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂； 12.国家为防病等特殊需要明令禁止销售的食品以及其他禁止销售的食品； 13.含金银箔粉食品； 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品销售者销售制售类食品以及散装熟食； 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品、食品添加剂。	□是 □否 □合理缺项	3.4	

	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	0.8	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
	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	0.8	
8. 食品安全管理制度	8.1 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	0.5	
		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	1	
	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	1	
	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	1	
	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	0.4	
	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;	□是 □否	0.8	

		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。			

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
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	0.8	
	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	
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	1	
		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	1	

		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	1	
		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	0.4	

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	12.1 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	1	
	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	
		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	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	0.5	
		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	0.4	

	散装食品销售情况	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	0.4	
		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	0.6	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
	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	0.5	
		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	0.4	
		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	
	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	0.5	
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	0.5	
		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	0.5	
	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	1	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
	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	0.5	
		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	
		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	0.4	
		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	0.5	

		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	0.5	
		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	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
		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	
		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	0.4	

		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	0.4	
		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	0.6	

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	16.1 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	0.4	
	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	0.4	
		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；对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	0.4	
		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	0.4	
		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	0.4	
	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	0.3	

		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，食品生产校及校园周边食品经营者、大型食品销售连锁企业总部持续按照D级风险等级进行管理 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	0.3	
		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	0.3	
	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	0.3	
	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	0.4	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
		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	0.4	
		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	0.4	
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	0.6	
	17.2 整改情况	1.对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	0.4	
		2.有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	0.4	

		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	0.4	
食品其他检查项目（17项）					
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	0.6	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
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	0.4	
	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，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，标注“人乳化”“母乳化”或近似术语表述。	□是 □否 □合理缺项	0.4	
		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	0.4	
	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	0.4	

	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	0.4	
	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	0.4	

检查项目	检查要点	具体内容	评价	分值	得分
	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	0.4	
	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	0.4	
		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	0.4	
		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	0.4	
		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	0.4	

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。

表 2-2：餐饮服务提供者动态风险因素量化分值表

餐饮服务提供者:　　评定时间:　　年　　月　　日

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
1. 许可管理	*1. 1	食品经营许可证（食品经营登记证）合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证（食品经营登记证）一致。	□是　□否	3	
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（食品经营登记证）正本，或以电子形式公示。	□是　□否	3	
	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 □合理缺项	2	
3. 制度管理	3. 1	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	□是　□否	2	
	3. 2	制定食品安全事故处置方案。	□是　□否	2	
4. 人员管理	4. 1	主要负责人知晓食品安全责任，按要求配备食品安全管理人员。	□是　□否 □合理缺项	1	
	*4. 2	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。	□是　□否	3	
	4. 3	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 □合理缺项	1	
	*4. 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	2	
5. 场所卫生	5. 1	保持餐饮服务场所环境清洁，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	2	
	5. 2	卫生间保持清洁、卫生，定期清理，不与食品处理区相对。	□是　□否	1	
	5. 3	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	
6. 原料控制（含食品添加剂）	*6. 1	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，如实记录有关信息并保存相关凭证。	□是　□否	3	
	6. 2	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。	□是　□否	2	
	6. 3	食品添加剂专柜（位）存放，由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	□是　□否 □合理缺项	1	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
7. 加工制作过程	*7. 1	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	3	
	7. 2	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。	□是 □否	2	
	*7. 3	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具，操作行为规范。	□是 □否 □合理缺项	2	
	7. 4	食品留样符合规范。	□是 □否 □合理缺项	1	
	*7. 5	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。中央厨房应根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。集体用餐配送单位应配备冷藏或保温等设施，保证运输时冷藏温度保持在 0℃—8℃，保温温度保持在 60℃以上。	□是 □否 □合理缺项	2	
	7. 6	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	□是 □否 □合理缺项	1	
	*7. 7	加工冷荤、生食、裱花蛋糕等食品以及中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装，在符合规定要求的专间内进行。	□是 □否 □合理缺项	3	
8. 设施设备及维护	*8. 1	食品处理区配备必要的采光、照明、通风、排烟、加工、贮存、陈列、防蝇、防鼠、防虫、防尘、防腐等设备设施，并运转正常，定期清洁。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施。食品处理区地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。防鼠板高度不低于 60cm，门的缝隙应小于 6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。	□是 □否 □合理缺项	3	
	*8. 2	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	□是 □否 □合理缺项	2	
	8. 3	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	□是 □否	2	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
9. 餐饮具、工用具清洗消毒	9. 1	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	□是 □否 □合理缺项	1	
	9. 2	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	□是 □否 □合理缺项	2	
	*9. 3	餐具、饮具和盛放直接入口食品的工用具、容器用后洗净、消毒，炊具、工用具用后洗净，保持清洁。	□是 □否	3	
10. 餐厨废弃物处置	10. 1	食品处理区内配备带盖的废弃物存放容器	□是 □否	2	
	10. 2	留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件，并与其签订收运合同，建立管理记录台账。	□是 □否 □合理缺项	2	
得分总和	分				
其他情况					
检查人员签名					

备注：1. 带*的检查内容为关键项，3 项以上（含 3 项）关键项不符合要求，可直接将该单位确定为 D 级。

2. 检查项目和检查内容可合理缺项，缺项按该项合格（不得分）计算。评价为“否”的为得分，最高分为 60 分。

附件 3

食品经营者风险等级确定表

<table>
<tr><td rowspan="5">食品
经营者信息</td><td>食品经营者名称</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>食品经营者地址</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>食品经营许可证（食品经营登记证）编号/仅销售预包装食品备案号</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>联系人</td><td></td><td>联系方式</td><td></td></tr>
<tr><td>上次风险等级</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">本次静态风险因素量化风险分值</td><td></td><td rowspan="2">本次风险等级得分</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">本次动态风险因素量化风险分值</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">风险等级评定</td><td colspan="3">☐A 级 0-30（含）分　　☐B 级 30-45（含）分
☐C 级 45-60（含）分　　☐D 级（60 分以上）</td></tr>
<tr><td>调整风险等级的情形（在存在的情形前打“✓”）</td><td colspan="4">一、存在上调风险等级的情形，建议上调☐1 个 ☐2 个风险等级。
☐违反食品安全法律法规规定，受到行政处罚的；
☐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；
☐违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；
☐发生食品安全事故的；
☐不按规定进行召回或者停止经营的；
☐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；
☐食品销售者经营场所内存在食品简单制售活动，且因食品安全问题受到 1 次以上投诉举报的；
☐被列入经营异常名录、严重违法失信名单的；
☐学 校及校园周边食品经营者、大型食品销售连锁企业总部持续按照 D 级风险等级进行管理；
☐具有法律法规、规章制度和兵团食品安全监管部门规定的其他可以上调风险等级的情形。
具体情形：_____

二、存在下调风险等级的情形，建议下调 1 个风险等级。
☐连续 3 年没有违反可调高风险等级所列情形的；
☐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；
☐建立食品安全信息化追溯体系并与市场监管部门实现数据对接的；
☐具有法律法规、规章制度和兵团食品安全监管部门规定的其他可以下调风险等级的情形。
具体情形：_____
☐三、不存在调整风险等级的情形</td></tr>
<tr><td colspan="3">本次评定风险等级建议</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="3">检查人员签名：

年　　月　　日</td><td colspan="2">审核人员签名：

年　　月　　日</td></tr>
</table>