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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分项  （共40分）** | **参 考 分 值** | **评分** |
| 食品经营  场所面积（㎡）    （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。 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评分项（共40分）** | **参考分值** | **得分** |
| 业态和规模（10分） | 餐饮服务提供者 | 规模 | 面积150m2及以下 | 面积151 m2～500m2 | 面积501 m2～1000m2 | 面积1001 m2～3000m2 | 面积3001m2及以上 |   |
| 分值 | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 |
| 学校、托幼机构等单位食堂 | 规模 | 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 | 4 | 7 | 10 |
| 集体用餐配送单位 | 规模 | 供餐人数50人及以下 | 供餐人数51人～100人 | 供餐人数101人～300人 | 供餐人数301人及以上 |
| 分值 | 2 | 4 | 7 | 10 |
| 中央厨房 | 规模 | 配送门店1家～5家 | 配送门店6家～10家 | 配送门店11家～20家 | 配送门店21家及以上 |
| 分值 | 2 | 4 | 7 | 10 |
| 制作食品的类别和数量（30分） | 冷食类食品制售（8分） | 单品数（4分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21～40 | 41及以上 |   |
| 分值 | 2分 | 2.5分 | 3分 | 4分 |
| 含易腐原料（4分） | 数量 | 1～10 | 11～15 | 16～20 | 21及以上 |   |
| 分值 | 2分 | 2.5分 | 3分 | 4分 |
| 生食类食品制售（8分） | 单品数（8分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21及以上 |   |
| 分值 | 4分 | 6分 | 8分 |
| 糕点类食品制售，包括裱花蛋糕（6分） | 单品数（2分） | 数量 | 1～20 | 21～40 | 41及以上 |   |
| 分值 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 含易腐原料（4分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21及以上 |   |
| 分值 | 2分 | 3分 | 4分 |
| 热食类食品制售（4分） | 单品数（2分） | 数量 | 1～30 | 31～100 | 101～200 | 201及以上 |   |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 含易腐原料（2分） | 数量 | 1～20 | 21～50 | 51～80 | 81及以上 |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 自制饮品制售（2分） | 单品数（2分） | 数量 | 1～5 | 6～10 | 11～20 | 21及以上 |   |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 其他类食品制售（2分） | 单品数（2分） | 数量 | 1～5 | 6～10 | 11～20 | 21及以上 |   |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 得分总和 |   |
| 检查人员签名 |   |
| 备注：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”。注2：数量单位为个。注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。注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。注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** | **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。 | □是 □否 | 1 |   |
| 1.2 | 许可证悬挂或摆放在经营场所的醒目位置。 | □是 □否 | 0.5 |   |
| 2.经营条件 | 2.1 | 销售场所环境干净整洁。 | □是 □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。 | □是 □否 | 1 |   |
| 2.3 | 食品销售场所和贮存场所与生活区分（隔）开。 | □是 □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。 | □是 □否□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。 | □是 □否 | 0.5 |   |
| 3．自查情况 | 3.1 | 建立食品安全自查制度。 | □是 □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。 | □是 □否 | 2 |   |
| 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。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |   |
| 4.2 | 食品销售企业配备食品安全管理人员。 | □是 □否□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。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |   |
| 4.4 | 食品安全监管部门实施监督抽查时，食品安全管理人员能够准确、全面予以答复。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |   |
| 4.5 | 食品销售企业未存在经食品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。 | □是 □否□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。 | □是 □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。 | □是 □否□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。 | □是 □否□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)。 | □是 □否 | 2 |   |
| 5.2    | 食品销售企业建立食品进货查验记录制度。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |   |
| 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。 | □是 □否□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。 | □是 □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。 | □是 □否□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。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |   |
| 5.7    | 食品贮存隔墙离地距离在10厘米以上。 | □是 □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。 | □是 □否□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。 | □是 □否□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。 | □是 □否□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。 | □是 □否 | 1 |   |
| 5.12  | 建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。 | □是 □否 | 1 |   |
| 5.13  | 食品销售者张贴并保持上次监督检查结果记录。 | □是 □否 | 1 |   |
| 6.食品标签等外观质量状况 | 6.1 | 抽查的食品在保质期内。 | □是 □否 | 1 |   |
| 6.2 | 抽查的食品感官性状正常。 | □是 □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。 | □是 □否□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准，容易辨识。 | □是 □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。 | □是 □否□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。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |   |
| 6.7 | 抽查的转基因食品按照规定显著标示。 | □是 □否□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。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |   |
| 8.食用农产品 | 8.1 | 建立食用农产品进货查验记录制度。 | □是 □否□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。 | □是 □否□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。 | □是 □否□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。 | □是 □否□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。 | □是 □否□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，并在经营场所显要位置标注“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 | 0.5 |   |
| 10.2 | 抽查的保健食品广告内容声明“本品不能代替药物”。 | □是 □否□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。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |   |
| 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。 | □是  □否□合理缺项 | 1 |   |
| 11.2 | 食品操作区域保持清洁、卫生。 | □是  □否□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。 | □是  □否□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。 | □是  □否□合理缺项 | 1 |   |
| 11.5 | 操作专间、专用操作场所符合相关要求。 | □是  □否□合理缺项 | 1 |   |
| 11.6 | 餐厨用具按照规范进行清洗消毒。 | □是  □否□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。 | □是  □否□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》。 |

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一致。 | □是 □否□合理缺项 | 3 |   |
| 2.信息公示 | 2.1 | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。 | □是□否□合理缺项 | 2 |   |
| 2.2 | 监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。 | □是□否□合理缺项 | 1 |   |
| 2.3 | 在经营场所醒目位置公示量化分级等级评定标识。 | □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□合理缺项 | 2 |   |
| 3.2 | 制定食品安全事故处置方案。 | □是□否□合理缺项 | 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□合理缺项 | 3 |   |
| 4.3 | 具有从业人员食品安全培训记录。 | □是□否□合理缺项 | 1 |   |
| \*4.4 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。 | □是□否□合理缺项 | 2 |   |
| 5.场所卫生 | 5.1 | 食品经营场所保持清洁、卫生。 | □是□否□合理缺项 | 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□合理缺项 | 1 |   |
| 5.3 | 用水符合生活饮用水卫生标准。 | □是□否□合理缺项 | 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□合理缺项 | 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□合理缺项 | 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 |   |
| 7.加工制作过程 | \*7.1 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。 | □是□否□合理缺项 | 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□合理缺项 | 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。 | □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。 | □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□合理缺项 | 2 |   |
| 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□合理缺项 | 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□合理缺项 | 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

评定时间：    年    月    日                             编号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品经营者信息 | 食品经营者名称 |   |
| 食品经营者地址 |   |
| 食品经营许可证编号 |   |
| 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 | □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“√”）  | **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；□不按规定进行产品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；□具有法律法规、规章制度和自治区级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年食品安全监督管理记录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；□获得“放心肉菜示范超市”等示范称号的；□获得地市级以上人民政府质量奖的；□具有法律法规、规章制度和自治区级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**  |
| 本次评定风险等级建议 |   |
| 检查人员签名：     年    月    日 | 审核人员签名：     年    月    日 |
|  |  |  |  |  |  |  |