

湘市监食〔2021〕131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：

《湖南省食品经营风险分级管理办法》(以下简称《办法》)已经省局第82次党组会议通过，现予印发。为统筹做好食品经营风险分级管理工作和日常监督检查，提出以下相关要求，请一并执行。

**一、高度重视食品经营风险分级管理工作**

食品经营风险分级管理制度是提升食品安全风险管控能力和监管工作效能的重要手段，是实施分类监管和科学监管的重要制度。按照《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〔2019〕64号）要求，结合各地食品经营风险分级管理工作探索实践，制定本《办法》。各地要按照《办法》的规定，有序推进、有效开展食品经营风险分级管理工作，进一步提高经营环节食品安全监管的科学性、针对性和有效性。

## 二、认真落实食品经营风险分级评定工作要求

### （一）全面启动餐饮服务食品安全风险分级评定工作

省局将食品经营风险分级评定工作列入本年度食品安全工作考核，除继续实施、全面实现食品销售风险分级外，《办法》正式实施后，各地市场监管部门要全面启动辖区内餐饮服务食品安全风险分级评定工作。按照《办法》相关规定要求，应分别根据各类餐饮服务主体《静态风险表》《动态风险表》所列项目，于2021年11月30日前完成对属地餐饮服务经营者和单位食堂（以下统称“餐饮服务提供者”）静态风险因素和动态风险因素量化分值现场等级评定工作，全面实现餐饮服务提供者食品安全风险动态管理，并逐级汇总报送落实情况。本通知印发前已完成评级的本年度可不再重新评级。学校及其周边（校门外道路两侧一百米范围内）食品经营者均列为D级。对实际已停止经营但暂未办理注销手续，或许可地址不存在、该许可经营者尚未办理注销手续的经营异常情形的食品经营者可暂不评级。

### （二）高质量完成风险分级评定工作

食品经营风险分级评定对象范围是取得食品经营许可的餐

饮服务经营者和单位食堂以及食品销售经营者，以食品经营许可统计数据为依据，并可根据监管需要扩展到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、食用农产品（食品）贮存服务提供者等其他食品经营主体。2021年11月30日前，各地市场监管部门要严格按照《办法》规定的评定标准和程序，对食品经营者开展全覆盖现场风险等级评定，做到逐户摸底、逐户采集、逐户检查、逐户定级，认真完成辖区食品经营风险等级评定工作，建立健全工作台账，坚决杜绝弄虚作假等情形发生，确保风险分级评定工作科学合理、真实有效。

### （三）科学确定日常监督检查频次

按照动态风险等级评定就是一次日常监督检查的规定要求，2021年11月30日之前，要同步完成一次日常监督检查，2021年12月15日前，对风险等级评定为C级风险的食品经营者另行开展1次以上日常监督检查，对D级风险等级的食品经营者另行开展2次以上日常监督检查。对已开展“双随机、一公开”检查或相关专项检查的食品经营者，可视为已完成一次日常监督检查。

### （四）加快信息化系统建设

各地市场监管部门要加快推进全省食品安全综合监管平台和统一行政许可审批平台的推广应用，确保风险分级主体数量的完整性和准确性。按照省局统一标准对本地区已建设使用的“互

联网+明厨亮灶”系统的升级改造，不断提升监管的智慧化、信息化水平。

### 三、严格开展食品经营者日常监督检查

为提升监管工作效能，根据《市场监管总局办公厅关于印发〈餐饮服务食品安全监督检查操作指南〉的通知》（市监食经〔2019〕65号）、《市场监管总局办公厅关于印发〈食品销售安全监督检查指南（试行）〉的通知》（市监食经〔2019〕70号）等文件要求，省局按照分类监管的原则，对不同类型食品经营者日常监督检查要点表、动态风险因素量化分值表进行了内容整合。各地市场监管部门要按照对不同食品经营者风险等级确定的日常监督检查频次要求，按照日常监督检查要点表等相关检查内容实施监督检查，要坚持问题为导向，严字当头，严格监管，严格执法。善于发现问题，解决问题，按照“谁检查、谁负责”工作原则，高质量完成日常监督检查工作，提升监管有效性、科学性和针对性。

附件：1-1 餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表

1-2 食品销售者静态风险因素量化分值表

1-3 集中交易市场开办者静态风险因素量化分值表

（参考）

1-4 网络食品交易第三方平台提供者静态风险因素量

## 量化分值表（参考）

- 1-5 食用农产品销售者静态风险因素量化分值表（参考）
- 1-6 食用农产品（食品）贮存服务提供者静态风险因素量化分值表（参考）
- 2-1 中大型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表
- 2-2 单位食堂动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表
- 2-3 中央厨房和集体用餐配送单位动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表
- 2-4 小型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表
- 2-5 食品销售者动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表
- 2-6 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
- 2-7 网络食品交易第三方平台提供者动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表
- 2-8 食用农产品销售者动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表
- 2-9 食用农产品（食品）贮存服务提供者动态风险因

**素量化分值表/日常监督检查要点表**

3. 食品经营者风险等级确定表
4. 食品经营者日常监督检查结果记录表

**湖南省市场监督管理局**

2021 年 10 月 15 日

(公开属性：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》、国家市场监督管理总局《关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》和原国家食品药品监督管理总局《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》《食品生产经营日常监督检查管理办法》等规定，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品类别、经营业态以及经营规模、食品安全管理能力和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程度的监督管理。

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、单位食堂）以及食品销售经营者、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”）负责制定湖南省食品经营风险分级管理办法，并组织实施和检查指导。

市、县级市场监管部门负责开展本地区食品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）、经营方式、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、管理制度建立及运行等动态风险因素，确定食品经营者风险等级，并根据食品经营者监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施动态调整。

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 省局参照国家市场监督管理总局《关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》《餐饮服务食品安全操作规范》《食品销售安全监督检查指南（试行）》《特殊食品销售安全监督检查指南（试行）》，原国家食品药品监督管理总局《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》《食品生产经营日常监督检查管理办法》所列项目，并结合本省监管工作实际，制定了《餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表》（附件 1-1）、《食品销售者静态风险因素量化分值表》（附件 1-2）、《集中交易市场开办者静态风险因素量化分值表（参考）》（附件 1-3）、《网络食品交易第三方平台提供者静态风险因素量化分值表（参考）》（附件 1-4）《食用农产品销售者静态风险因素量化分值表（参考）》（附件 1-5）《食用农产品（食品）贮存服务提供者静态风险因素量化分值表（参考）》（附件 1-6，以上 6 个附表简称《静态风险表》），《中大型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》（附件 2-1）、《单位食堂动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》（附件 2-2）、《中央厨房和集体用餐配送单位动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》（附件 2-3）、《小型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》（附件 2-4）、《食品销售者动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》（附件 2-5）、《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》（附件 2-6）、《网络食品交易第三方平台提供者动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》（附件 2-7）、《食用农产品销售者动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》（附件 2-8）、《食用农产品（食品）贮存服务提供者动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表》（附件 2-9，以上 9 个附表简称《动态风险表》），《食品经营者风险等级确定表》（附件 3）、《食品经营者日常监督检查结果记录表》（附件 4）。其中动态风险表可作为日常监督检查要点表使用。

市级市场监管部门可根据本地区实际情况，对《动态风险表》进行调整，并在本地区组织实施。

**第九条** 市场监管部门确定食品经营者的风险等级，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。食品经营者的静态风险因素量化分值，加上动态风险因素量化分值之和，为该食品经营者的风险分值。风险分值越高，风险等级越高。

食品经营者的风险分值之和为 0-30 分的，为 A 级风险；风险分值之和为 30-45（不含 30）分的，为 B 级风险；风险分值之和为 45-60（不含 45）分的，为 C 级风险；风险分值之和为 60（不含 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的年度监督检

查记录，调整食品经营风险等级。

### 第三章 程序要求

**第十二条** 市、县级市场监管部门评定食品经营者的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，根据《静态风险表》所列项目，逐项计分，累加确定食品经营者的静态风险因素量化分值。

初次评定食品经营者的静态风险因素量化分值时，应当组织人员进入经营场所按照《静态风险表》进行打分评价确定。

下一年度评定食品经营者的静态风险因素量化分值时，如前一年度未发现食品经营者的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。

**第十三条** 食品经营者的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。

**第十四条** 对食品经营者的动态风险因素量化分值的评定，可以结合对食品经营者的日常监督检查结果确定，或者组织人员进入经营场所按照《动态风险表》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的实施动态风险分值评定，应当结合最近一次日常监督全项目检查结果的平均值，确定食品经营者的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，按照《动态风险表》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。

**第十四条** 现场打分评价人员应当按要求如实作出评价，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。

**第十五条** 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。

**第十六条** 评定新设立的食品经营者的风险等级，原则上应当在作出许可决定之日起 30 个工作日内完成现场打分评定动态风险因素量化分值，根据实际确定风险等级，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的日常监督检查、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，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的风险等级可视情况调高一个或者两个等级：

(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) 不按规定进行产品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) 具有法律、法规、规章和市级市场监管部门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十八条所列情形的，下一年度食品经营者风险等级可不作调整。

第二十条 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违反本办法第十八条所列情形的；
- (二) 获得良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的；
- (三) 获评市级以上放心消费创建示范单位的；
- (四) 具有法律、法规、规章和市级市场监管部门规定的其他可以下调风险等级的情形。

第二十一条 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。

## 第四章 结果运用

**第二十二条** 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。

**第二十三条** 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，原则上每年至少监督检查 1—2 次；

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

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

具体检查频次和监管重点由市级市场监管部门确定。

**第二十四条** 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。

**第二十五条** 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。

**第二十六条** 市、县级市场监管部门应当根据食品经营者的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。

**第二十七条** 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。

**第二十八条** 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。

## 第五章 附 则

**第二十九条** 市级市场监管部门可参照本办法制定小餐饮、食品摊贩等其他食品经营者的风险分级管理制度，报省局备案。

**第三十条** 本办法由湖南省市场监督管理局负责解释。

**第三十一条** 本办法自印发之日起施行。

## 附件 1-1

# 餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

评分项 (共 40 分)			分值					得分	
业态和规模 (10 分)	餐饮服务经营者	规模	面积 150m <sup>2</sup> 及以下	面积 151m <sup>2</sup> ~ 500m <sup>2</sup>	面积 501m <sup>2</sup> ~ 1000m <sup>2</sup>	面积 1001m <sup>2</sup> ~ 3000m <sup>2</sup>	面积 3001m <sup>2</sup> 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 (40 分)
-------------

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. 数量单位为个。
3. 单品数是指餐饮服务经营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。
6. 本表用于主体业态为餐饮服务提供者的风险分级。

## 附件 1-2

### 食品销售者静态风险因素量化分值表

被评定检查者：

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(㎡) (10 分)	200 以下	201—1000	1001—2500	2500 以上	
	1 分	4 分	7 分	10 分	
经营种类 (20 分)	普通预包装食 品	食用农产品；冷 藏冷冻食品；进 口食品；蛋白固 体饮料；乳制品	散装食品；进口 冷藏冷冻食品	现场制售食 品；特殊食品； 散装酒类；食 品添加剂（主 营）	
	5 分	10 分	15 分	20 分	
经营类别 (10 分)	普通零售	零售 (含网络销 售)，连锁企业 门店	批发；批发兼零 售	批发 (含网络 销售)；批发兼 零售 (含网 络销售)；连 锁企业总部	
	1 分	4 分	7 分	10 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、经营类别的，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 20 分计； 3. 本表用于主体业态为食品销售经营者的风险分级。					

## 附件 1-3

### 集中交易市场开办者静态风险因素量化分值表（参考）

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

评分项 (共 40 分)	参考分值				评分
经营场所面积 (m <sup>2</sup> ) (10 分)	1000 以下	1001—10000	10001—100000	100000 以上	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
入场销售者数量 (家) (10 分)	50 以下	51—200	201—500	500 以上	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
经营种类 (10 分)	普通预包装食品； “三品一标”食用农产品；果蔬类食用农产品	普通散装食品； 普通进口食品； 冷藏冷冻食品、食用农产品；畜禽肉类、水产类食用农产品；现场制售食品	进口冷藏冷冻食品、食用农产品；特殊食品	进口冷藏冷冻畜禽肉类、水产类食用农产品	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
经营类别 (10 分)	普通零售	批发；批发兼零售	二级批发	一级批发	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
静态风险因素量化分值					
检查人员签名					
备注：1. 经营场所面积为同一经营地址内销售经营、贮存场所的面积总和； 2. 具有多种经营种类、经营类别的，按照风险等级最高的分数进行计算，如，既有普通预包装食品又有进口冷藏冷冻畜禽肉类、水产类食用农产品的，按 10 分计； 3. 本表用于集中交易市场开办者的风险分级。					

## 附件 1-4

### 网络食品交易第三方平台提供者静态风险因素量化分值表 (参考)

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

评分项 (共 40 分)	参考分值				评分
平台类型 (10 分)	普通食品	食用农产品	进口食品、食用农产品	餐饮服务	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
入网经营者数量 (家) (10 分)	1000 以下	1001—5000	5001—20000	20000 以上	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
入网食品、食用农产品销售者经营种类 (20 分)	普通预包装食品； “三品一标”食用农产品；果蔬类食用农产品	普通散装食品； 普通进口食品； 冷藏冷冻食品、食用农产品；畜禽肉类、水产类食用农产品；制售食品	进口冷藏冷冻食品、食用农产品	进口冷藏冷冻畜肉类、水产类食用农产品；特殊食品	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
入网餐饮服务经营者经营种类 (10 分)	热食	自制饮品	冷食类；糕点类	生食类	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
静态风险因素量化分值					
检查人员签名					
<p>备注：1. 具有多种类型、经营种类的，按照风险等级最高的分数进行计算，如，既有普通食品又有餐饮服务的，按 10 分计；既有熟食又有生食的，按 10 分计。</p> <p>2. 本表用于网络食品交易第三方平台提供者的风险分级。</p>					

## 附件 1-5

### 食用农产品销售者静态风险因素量化分值表（参考）

被评定检查者： 评定时间： 年 月 日

评分项 (共 40 分)	参考分值				评分
经营场所面积 (m <sup>2</sup> ) (10 分)	100 以下	101—1000	1001—2500	2500 以上	
	1 分	4 分	7 分	10 分	
经营种类 (20 分)	“三品一标” 食用农产品	果蔬类	畜禽肉类；水产类；其他类	冷藏冷冻畜禽肉类；冷藏冷冻水产类；进口冷藏冷冻食品、食用农产品	
	5 分	10 分	15 分	20 分	
经营类别 (10 分)	普通零售	零售(含网络营销), 连锁企业门店	批发；批发兼零售	批发(含网络销售)；批发兼零售(含网络销售)；连锁企业总部	
	1 分	4 分	7 分	10 分	
静态风险因素量化分值					
检查人员签名					
备注：1. 经营场所面积为同一经营地址内销售、贮存场所的面积总和； 2. 具有多种经营种类、经营类别的，按照风险等级最高的分数进行计算，如，既有“三品一标”食用农产品又有冷藏冷冻畜禽肉类的，按 20 分计； 3. 本表用于主体业态为食用农产品销售者的风险分级。					

## 附件 1-6

### 食用农产品（食品）贮存服务提供者静态风险因素 量化分值表（参考）

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

评分项 (共 40 分)	参考分值				评分
贮存场所面积 (m <sup>2</sup> ) (10 分)	500 以下	501—2000	2001—10000	10000 以上	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
委托贮存经营者数 量 (家) (10 分)	10 以下	11—30	31—100	100 以上	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
贮存的食用农产品 种类 (10 分)	“三品一标” 食用 农产品；果蔬类食 用农产品	冷藏冷冻食用 农产品；畜禽 肉类、水产类 食用农产品	进口冷藏冷冻食 用农产品	进口冷藏冷 冻畜禽肉类、 水产类食用 农产品	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
贮存的食品种类(10 分)	普通预包装食品	冷藏冷冻食 品；进口食品	特殊食品	进口冷藏冷 冻食品	
	4 分	6 分	8 分	10 分	
静态风险因素量化分值					
检查人员签名					
备注：1. 经营场所面积为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，既有普通预包装食品又有进口冷藏冷冻食品的，按 10 分计； 3. 本表用于食用农产品（食品）贮存服务提供者的风险分级。					

## 附件 2-1

# 中大型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
信息公示区 (3分)	经营许可	★1	食品经营许可证合法有效，经营地址（实体门店）、经营项目与食品经营许可证一致，无超范围经营行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
原料贮存区 (9.5分)	原料贮存	3	同一库房（货架）内食品和非食品，分区存放，标识明显，分区分架分类离墙离地（10cm以上）存放食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		4	散装食品（食用农产品除外）贮存位置标明名称、生产日期、使用期限等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		5	冷冻（藏）设施有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		6	库房有通风、防潮装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		7	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		8	食品添加剂拆包后使用容器盛放的标明名称，并保留原包装。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	原料质量	★9	食品、食品添加剂具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		10	对变质、过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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		11	预包装食品、食品添加剂、食品相关产品外包装标识符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		12	按照外包装标识的条件和要求规范贮存食品、食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
粗加工区 (2.5分)	粗加工与切配	13	各类水池有明显标识标明用途，分类清洗植物性、动物性食品和水产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		14	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的容器和工用具标示区分、分类管理、分开使用、使用后清洗干净并定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		15	食品原料洗净后使用（使用禽蛋前，清洗禽蛋外壳）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
专间 (7.5分)	场所及设施设备	★16	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等具有相应的加工制作专间。（可不在专间加工的情形除外）（若此项检查结果为“否”，则“专间”全项检查结果均为“否”）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	
		17	各专间有明显的标识标明用途并按标识用途使用专间。入口处有洗手、消毒、更衣设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		18	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		19	专间内无明沟，地漏带水封。墙裙铺设到墙顶。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		20	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏（冻）、独立的空调等设施。专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		21	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	加工制作	22	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		23	使用专用的工具、容器、设备，使用前清洗消毒并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		24	未在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。（蔬菜水果等食品原料清洗干净进专间、预包装食品去除外包装保持小包装清洁进专间）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
专用操作区 (4.5分)	场所及设施设备	★25	备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）、预包装食品的拆封、装盘、调味等具有相应的加工制作专区。（若此项检查结果为“否”，则“专用操作区”全项检查结果均为“否”）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		26	各专区有明显的标识标明用途，并按标识用途使用专区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		27	场所内无明沟，地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	加工制作	28	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		29	使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		30	未在专区从事非清洁操作区的加工制作活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
烹饪区 (8分)	工具容器	31	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		32	植物性、动物性、水产品及原料、半成品、成品的盛放容器和加工制作工具标示区分、分类管理、分开使用、使用后清洗干净并定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	设施设备	33	按要求设置机械排风排汽及油烟过滤装置，有充足的自然采光或人工照明设施，光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	加工制作	★34	未在食品中添加药品、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的物质（包括亚硝酸盐）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		★35	准确称量有“最大使用量”规定的食品添加剂，未超范围、超限量使用。使用食品添加剂按要求进行专册记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	
		36	油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等烹饪加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	食品留样	37	集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐，每餐次食品成品留样。留样设备、容器、时间、重量等符合规定，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	废弃物要求	38	餐厨废弃物存放容器配有盖子并及时关闭，与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
餐用具清洗消毒区 (5分)	清洗	39	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	消毒	★40	采用物理消毒的，消毒温度和时间符合相关要求。采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和专用消毒水池，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
	保洁要求	★41	餐用具表面光洁，无附着食物残渣等异物，无油渍、泡沫、异味。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		42	消毒后的餐用具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
卫生间 (1分)	场所布局	43	食品处理区内未设置卫生间。卫生间出入口未直对食品处理区，卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	设施	44	卫生间出口附近设有洗手、干手设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
入网餐饮服务经营者 (4分)	网络餐饮服务要求	★45	入网餐饮服务经营者在经营活动主页面如实公示名称、地址、食品经营许可证等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		46	入网餐饮服务经营者食品经营许可证标注网络经营。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		47	入网餐饮服务经营者在网上如实公示菜品名称和主要原料名称。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		48	在自己的加工操作区内加工食品，未将订单委托其他食品经营者加工制作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		49	使用清洁的食品容器、餐具和包装材料，对餐饮食品进行包装，避免送餐人员直接接触食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		50	对配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品的，采取能保证食品安全的保障措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		51	第三方平台和自建网站餐饮服务经营者按要求备案，并保存数据和交易信息不少于6个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
餐饮服务综合要求 (10分)	场所设置	★52	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、贮存、餐饮具清洗消毒等场所，且布局合理，并保持许可条件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
	设施设备	53	具有与经营的食品品种、数量相适应的餐饮服务设施设备，数量充足、运转正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	环境卫生	54	餐饮服务场所各区域保持整洁卫生，无异味，无污染源和活禽；地面、墙壁、天花板等无破损、无裂缝、无霉斑、无积水积垢；排水设施通畅，未设置其他管路。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		55	防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求，无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	人员管理	56	配备专职或兼职食品安全管理人员，具备食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		★57	在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员，持有有效健康证明，无发热、腹泻、咽部炎症、皮肤有伤口或感染等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		58	从业人员保持良好个人卫生，穿戴清洁工作衣帽，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露、手部不洁等情形，未在食品处理区从事可能污染食品的活动。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	用水安全	59	用水符合生活饮用水标准。接触成品的用水宜加装净水装置，或使用煮沸后冷却的饮用水、预包装瓶（桶）装水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	野生动物保护	★60	现场无禁止食用的野生动物及其制品；招牌、菜谱（含网络菜谱）中不含禁止食用的野生动物及其制品的名称、别称、图案；不经营利用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
文件保存区 (5分)	文件与记录	★61	建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录等食品安全管理制度以及原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		★62	供货商具有相关合法资质，采购食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票齐全，具有完整的进货查验记录。采购禽畜肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		63	有设施设备清洗维护校验记录、晨检记录、食品安全自查记录（每月一次）、食品安全培训考核记录（每年一次）、餐饮具及工用具消毒记录等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		64	有餐厨废弃物收运者的资质证明复印件、收运合同及餐厨废弃物处置台账。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		65	使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
加分项 (6分)	餐食封签	66	入网餐饮服务经营者对外卖食品盛放容器或者包装进行封签。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	明厨亮灶	67	配合完成属地“互联网+明厨亮灶”统一监管平台建设。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	制止餐饮浪费	68	制定并落实制止餐饮浪费制度措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	规范管理	69	通过HACCP等食品安全质量管理体系认证或导入标准化管理体系并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	检验检测	70	定期自行开展食品检验检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	文明餐桌	71	推行公筷公勺或分餐制等落实“新文明餐桌”的有关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	食责险	72	购买专门的食品安全责任保险。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
动态风险值得分总和(60分)						
其他需要记录的问题						
备注	1. 中大型餐饮服务单位是指经营面积在150 m <sup>2</sup> 以上的餐饮服务经营者。 2. 日常监督和动态风险值评定共72项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）14项，一般项51项，加分项7项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。 3. 结果评定： (1) 日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率≥90%；b.基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不合格且70%≤一般项合格率<90%；c.不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率<70%。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/(检查项目数-合理缺项数)×100%。 (2) 动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为60分。 4. 本表仅用于取得有效食品经营许可证，且主体业态为餐饮服务经营者的风险分级。					

附件 2-2

## 单位食堂动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
信息公示区 (4分)	经营许可	★1	食品经营许可证合法有效，经营地址（实体门店）、经营项目与食品经营许可证一致，无超范围经营行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	信息公示	3	学校食堂应公示食品原料进货来源、供餐单位、从事直接接触入口食品工作人员健康证明等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
原料贮存区 (10.5分)	原料贮存	4	同一库房（货架）内食品和非食品，分区存放，标识明显；分区分架分类离墙离地（10cm以上）存放食品；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		5	散装食品（食用农产品除外）贮存位置标明名称、生产日期、使用期限等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		6	冷冻（藏）设施有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		7	库房有通风、防潮装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		8	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		9	食品添加剂拆包后使用容器盛放的标明名称，并保留原包装。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		★10	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	原料质量	★11	食品、食品添加剂具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		12	对变质、过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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
		13	预包装食品、食品添加剂、食品相关产品外包装标识符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		14	按照外包装标识的条件和要求规范贮存食品、食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
粗加工区 (2.5分)	粗加工与切配	15	各类水池有明显标识标明用途，分类清洗植物性、动物性食品和水产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		16	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的容器和工用具分类管理、分开使用、使用后清洗干净并定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		17	食品原料洗净后使用（使用禽蛋前，清洗禽蛋外壳）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
专间 (10分)	场所及设施设备	★18	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等具有相应的加工制作专间。（可不在专间加工的情形除外）（若此项检查结果为“否”，则“专间”全项检查结果均为“否”）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	
		★19	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		20	各专间有明显的标识标明用途并按标识用途使用。专间入口处有洗手、消毒、更衣设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		21	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		22	专间内无明沟，地漏带水封。墙裙铺设到墙顶。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		23	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏（冻）、独立的空调等设施。专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		24	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	加工制作	25	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		26	使用专用的工具、容器、设备，使用前清洗消毒并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		27	未在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。（蔬菜水果等食品原料清洗干净进专间、预包装食品去除外包装保持小包装清洁进专间）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
专用操作区 (7分)	场所及设施设备	★28	备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）、预包装食品的拆封、装盘、调味等具有相应的加工制作专区。（若此项检查结果为“否”，则“专用操作区”全项检查结果均为“否”）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	
		29	各专区有明显的标识标明用途，并按标识用途使用专区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		30	场所内无明沟，地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	加工制作	★31	学校食堂设置专用的备餐间或专用操作区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		32	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		33	使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		34	未在专区内从事非清洁操作区的加工制作活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
烹饪区 (8分)	工具容器	35	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		36	植物性、动物性、水产品及原料、半成品、成品的盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用、定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	设备	37	按要求设置机械排风排汽及油烟过滤装置，有充足的自然采光或人工照明设施，光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	加工制作	★38	未在食品中添加药品、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的物质（包括亚硝酸盐）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		★39	准确称量有“最大使用量”规定的食品添加剂，未超范围、超限量使用。使用食品添加剂按要求进行专册记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		40	油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等烹饪加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	食品留样	41	学校、养老机构、医疗机构、建筑工地（供餐人数超过100人）等食堂对加工制作的每餐次食品成品进行留样，留样设备、容器、时间、重量等符合规定，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	废弃物要求	42	餐厨废弃物存放容器配有盖子并及时关闭，与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
餐用具清洗消毒区(2.5分)	清洗	43	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	消毒	★44	采用物理消毒的，消毒温度和时间符合相关要求;采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和专用消毒水池，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
餐用具保洁区(2.5分)	保洁要求	★45	餐饮具表面光洁，无附着食物残渣等异物，无油渍、泡沫、异味。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		46	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
餐饮服务整体要求(8.5分)	场所设置	★47	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、贮存、餐饮具清洗消毒等场所，且布局合理，并保持许可条件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	设备设施	48	具有与经营的食品品种、数量相适应的餐饮服务设施设备，数量充足、运转正常，并定期维护、清洗、校验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	环境卫生	49	餐饮服务场所各区域保持整洁卫生，无异味，无污染源和活禽；地面、墙壁、天花板等无破损、无裂缝、无霉斑、无积水积垢；排水设施通畅，未设置其他管路。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		50	经营场所防尘、防蝇、防鼠、防虫设施设备符合要求，无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	人员管理	★51	学校、养老机构、医疗机构食堂配备专职食品安全管理人员，其他单位食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，具备食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		52	从业人员保持良好个人卫生，穿戴清洁工作衣帽，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露、手部不洁等情形，未在食品处理区从事可能污染食品的活动。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	用水安全	53	用水符合生活饮用水标准。接触成品的用水宜加装净水装置，或使用煮沸后冷却的饮用水、预包装瓶（桶）装水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	野生动物保护	★54	现场无禁止食用的野生动物及其制品；招牌、菜谱（含网络菜谱）中不含禁止食用的野生动物及其制品的名称、别称、图案；不经营利用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
文件保存区(4.5分)	文件与记录	★55	建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录等食品安全管理制度以及原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		★56	供货商具有相关合法资质，采购食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票齐全，具有完整的进货查验记录。采购禽畜肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		57	有供货者评价和退出机制、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、晨检记录、食品安全自查记录（学校、养老机构、医疗机构食堂每周一次，其他单位食堂每月一次）、食品安全培训考核记录（学校、养老机构、医疗机构食堂半年一次，其他单位食堂每年一次）、餐饮具及工用具消毒记录等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		58	有餐厨废弃物收运者的资质证明复印件、收运合同及餐厨废弃物处置台账。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
加分项(5分)	明厨亮灶	59	配合完成属地“互联网+明厨亮灶”统一监管平台建设。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	制止餐饮浪费	60	制定并落实制止餐饮浪费制度措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	规范管理	61	建立HACCP食品安全质量管理体系认证或导入标准化管理方案并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	检验检测	62	定期自行开展食品检验检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	食责险	63	购买专门的食品安全责任保险。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
动态风险值得分总和(60分)						
其他需要记录的问题						
备注	1. 日常监督和动态风险值评定共63项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）16项，一般项42项，加分项5项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。 2. 结果评定： (1) 日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率≥90%；b.基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不合格且70%≤一般项合格率<90%；c.不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率<70%。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查项目数 - 合理缺项数）×100%。 (2) 动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为60分。 3. 本表仅用于取得有效食品经营许可证，且主体业态为单位食堂的风险分级。					

附件 2-3

## 中央厨房和集体用餐配送单位动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
信息公示区 (3分)	经营许可	★1	食品经营许可证合法有效，经营地址（实体门店）、经营项目与食品经营许可证一致，无超范围经营行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
原料贮存区 (8.5分)	原料贮存	3	同一库房（货架）内食品和非食品，分区存放，标识明显；分区分架分类离墙离地（10cm以上）存放食品；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		4	散装食品（食用农产品除外）贮存位置标明名称、生产日期、使用期限等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		5	冷冻（藏）设施有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		6	库房有通风、防潮装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		7	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		8	食品添加剂拆包后使用容器盛放的标明名称，并保留原包装。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	原料质量	★9	食品、食品添加剂具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		10	对变质、过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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		11	预包装食品、食品添加剂、食品相关产品外包装标识符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		12	按照外包装标识的条件和要求规范贮存食品、食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
粗加工区 (2.5分)	粗加工与切配	13	各类水池有明显标识标明用途，分类清洗植物性、动物性食品和水产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		14	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的容器和工用具分类管理、分开使用、使用后清洗干净并定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		15	食品原料洗净后使用。（使用禽蛋前，清洗禽蛋外壳。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
专间 (8分)	场所及设施设备	★16	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等具有相应的加工制作专间。食品的冷却、分装等具有相应专间。（可不在专间加工的情形除外）。（若此项检查结果为“否”，则“专间”全项检查结果均为“否”）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		17	各专间有明显的标识标明用途并按标识用途使用专间。入口处有洗手、消毒、更衣设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		18	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		19	专间内无明沟，地漏带水封。墙裙铺设到墙顶。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		20	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏（冻）、独立的空调等设施。专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		21	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	加工制作	22	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		23	使用专用的工具、容器、设备，使用前清洗消毒并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		24	未在专区内从事非清洁操作区的加工制作活动。（蔬菜水果等食品原料清洗干净进专间、预包装食品去除外包装保持小包装清洁进专间）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
专用操作区 (4.5分)	场所及设施设备	★25	备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）、预包装食品的拆封、装盘、调味等具有相应的加工制作专区。（若此项检查结果为“否”，则“专用操作区”全项检查结果均为“否”）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		26	各专区有明显的标识标明用途，并按标识用途使用专区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		27	场所内无明沟，地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	加工制作	28	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		29	使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		30	未在专区内从事非清洁操作区的加工制作活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
烹饪区 (8分)	工具容器	31	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		32	植物性、动物性、水产品及原料、半成品、成品，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用、定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	设备设施	33	按要求设置机械排风排汽及油烟过滤装置，有充足的自然采光或人工照明设施，光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	加工制作	★34	未在食品中添加药品、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的物质(包括亚硝酸盐)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		★35	未超范围、超限量使用食品添加剂并准确称量，专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间和操作人员等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	
		36	油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等烹饪加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	食品留样	37	对加工制作的每餐次食品成品进行留样，留样设备、容器、时间、重量等符合规定，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	废弃物要求	38	餐厨废弃物存放容器配有盖子并及时关闭，与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
餐用具清洗消毒区 (2.5分)	清洗	39	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	消毒	★40	采用物理消毒的，消毒温度和时间符合相关要求。采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和专用消毒水池，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
餐用具保洁区 (2.5分)	保洁设施	★41	餐用具表面光洁，无附着食物残渣等异物、无油渍、泡沫、异味。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		42	消毒后的餐用具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
配送 (5分)	设施设备	43	使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送食品的车辆未与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		44	配送前，清洁运输车辆的车厢和配送容器，并对盛放食品成品的容器（一次性容器除外）进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		45	中央厨房：食品应有包装或使用密闭容器盛放。 集体用餐配送单位：食品应使用密闭容器盛放。 包装或容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		★46	中央厨房：配送食品的包装或容器上标注有中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式、以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。 集体用餐配送单位：配送的容器上标注食用时限和食用方法。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
	配送条件要求	47	食品的配送温度、湿度和配送时间符合食品安全要求。高危易腐食品采取冷冻（藏）方式配送。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	场所设置	★48	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、贮存、餐饮具清洗消毒等场所，且布局合理，并保持许可条件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
餐饮服务综合要求 (9分)	设施设备	49	具有与经营的食品品种、数量相适应的餐饮服务设施设备，且运转正常，并定期维护、清洗、校验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		50	餐饮服务场所各区域保持整洁卫生，无异味，无污染源和活禽；地面、墙壁、天花板等无破损、无裂缝、无霉斑、无积水积垢；排水设施通畅，未设置其他管路。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		51	防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求，无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	环境卫生	★52	在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员，持有有效健康证明，无发热、腹泻、咽部炎症、皮肤有伤口或感染等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		53	从业人员保持良好个人卫生，穿戴清洁工作衣帽，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露、手部不洁等情形，未在食品处理区从事可能污染食品的活动。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	人员管理	54	用水符合生活饮用水标准。接触成品的用水宜加装净水装置，或使用煮沸后冷却的饮用水、预包装瓶（桶）装水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	用水安全	55	现场无禁止食用的野生动物及其制品；招牌、菜谱（含网络菜谱）中不含禁止食用的野生动物及其制品的名称、别称、图案；不经营使用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	野生动物保护					

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
文件保存区 (6.5分)	文件与记录	★56	建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录等食品安全管理制度以及原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		57	设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		★58	供货商具有相关合法资质，采购食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票齐全，具有完整的进货查验记录。采购禽畜肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		59	有供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、餐饮具消毒保洁记录、从业人员健康检查（健康证明文件、每日晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		60	具有检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。能够出具检验检测报告或记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		61	有餐厨废弃物收运者的资质证明复印件、收运合同及餐厨废弃物处置台账。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
加分项 (4分)	明厨亮灶	62	配合完成属地“互联网+明厨亮灶”统一监管平台建设。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	制止餐饮浪费	63	制定并落实制止餐饮浪费制度措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	体系建设	64	建立HACCP食品安全质量管理体系认证或导入标准化管理方案并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	食责险	65	购买专门的食品安全责任保险。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
动态风险值得分总和(60分)						
其他需要记录的问题						
备注	1. 日常监督和动态风险值评定共65项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）14项，一般项47项，加分项4项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。 2. 结果评定： (1) 日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率≥90%；b.基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不合格且70%≤一般项合格率<90%；c.不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率<70%。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查项目数 - 合理缺项数）×100%。 (2) 动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为60分。 3. 本表仅用于取得有效食品经营许可，且主体业态为中央厨房和集体用餐配送单位的风险分级。					

附件 2-4

## 小型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表/日常监督检查要点表

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
信息公示区 (4分)	经营许可	★1	经营许可证合法有效，经营地址（实体门店）、经营项目与经营许可证一致，无超范围经营行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
	信息公示	2	在经营场所醒目位置公示经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
原料贮存区 (11.5分)	原料贮存	3	食品和非食品，分区存放，标识明显，食品存放分区分架分类离墙离地（10cm以上）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		4	散装食品（食用农产品除外）贮存位置标明名称、生产日期、使用期限等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		5	冷冻（藏）设施有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，内部温度符合规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		6	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。拆包后使用容器盛放，标明名称，并保留原包装。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	质量把控	★7	食品、食品添加剂具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		8	预包装食品、食品添加剂、食品相关产品外包装标识符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		9	按照外包装标识的条件和要求规范贮存食品、食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
粗加工区 (2.5分)	粗加工与切配	10	具有与加工制作相适应的清洗设施、加工用具、容器，并标识区分使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		11	食品原料洗净后使用（使用禽蛋前，清洗禽蛋外壳）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
专间 (10分)	场所及设施设备	★12	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等具有相应的加工制作专间。(可不在专间加工的情形除外)。(若此项检查结果为“否”，则“专间”全项检查结果均为“否”)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		13	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式(用于传递食品的除外)，专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		14	专间内配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏(冻)、独立的空调等设施。专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		15	各专间有明显的标识标明用途并按标识用途使用专间。入口处有洗手、消毒、更衣设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		16	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	加工制作	17	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		18	使用专用的工具、容器、设备，使用前清洗消毒并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
专用操作区 (3分)	加工制作	★19	备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品)、预包装食品的拆封、装盘、调味等具有相应的加工制作专区。(若此项检查结果为“否”，则“专用操作区”全项检查结果均为“否”)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		20	使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
烹饪区 (7分)	加工制作	★21	未在食品中添加药品、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的物质(包括亚硝酸盐)。不经营利用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		★22	准确称量有“最大使用量”规定的食品添加剂，未超范围、超限量使用。使用食品添加剂按要求进行专册记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		23	油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等烹饪加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	废弃物要求	24	餐厨废弃物存放容器配有盖子并及时关闭，与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
餐用具清洗消毒(3.5分)	清洗、消毒、保洁	25	具有与经营相适应的清洗、消毒和保洁设施设备，且符合使用规范，运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		26	采用物理消毒的，消毒温度和时间符合相关要求。采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和专用消毒水池，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
入网餐饮服务经营者(4分)	网络餐饮服务要求	★27	入网餐饮服务经营者食品经营许可证标注网络经营。入网餐饮服务经营者在经营活动主页面如实公示名称、地址、食品经营许可证等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		28	入网餐饮服务经营者在网上如实公示菜品名称和主要原料名称。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
餐饮服务综合要求(9.5分)	场所及设施设备	29	餐饮服务场所各区域保持整洁卫生，无异味，无污染源和活禽；地面、墙壁、天花板等无破损、无裂缝、无霉斑、无积水积垢。排水设施通畅，未设置其他管路。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		30	防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求，无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
	人员管理	★31	在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员，持有有效健康证明，无发热、腹泻、咽部炎症、皮肤有伤口或感染等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		32	从业人员保持良好个人卫生，穿戴清洁工作衣帽，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露、手部不洁等情形，未在食品处理区从事可能污染食品的活动。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	安全用水	33	用水符合生活饮用水标准。接触成品的用水宜加装净水装置，或使用煮沸后冷却的饮用水、预包装瓶（桶）装水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	文件保存区(5分)	★34	供货商具有相关合法资质，采购食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票齐全，具有完整的进货查验记录。采购禽畜肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		35	有餐厨废弃物收运者的资质证明复印件、收运合同及餐厨废弃物处置台账。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		36	使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
加分项 (4分)	餐食封签	37	入网餐饮服务经营者对外卖食品盛放容器或者包装进行封签。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	明厨亮灶	38	通过设立玻璃墙（玻璃窗，矮墙等）或通过视频监控、显示方式向消费者公开食品制售过程。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	制止餐饮浪费	39	制定并落实制止餐饮浪费制度措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	规范管理	40	导入标准化管理方案并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	文明餐桌	41	推行公筷公勺或分餐制等落实“新文明餐桌”的有关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
动态风险值得分总和 (60分)						
其他需要记录的问题						
备注	1. 小型餐饮服务单位是指经营面积在 150 m <sup>2</sup> 以下的餐饮服务经营者。 2. 日常监督和动态风险值评定共 41 项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）9 项，一般项 27 项，加分项 5 项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。 3. 结果评定： (1) 日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率≥90%；b.基本符合：发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格且 70%≤一般项合格率 < 90%；c.不符合：发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格，或一般项合格率 < 70%。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数 / (检查项目数 - 合理缺项数) ×100%。 (2) 动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为 60 分。 4. 本表仅用于取得有效许可证，且主体业态为餐饮服务经营者的风险分级。					

## 附件 2-5

# 食品销售者动态风险因素量化分值表/日常监督检查 要点表

被评定检查者：

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	应取得许可证照的销售经营者取得相应许可证照，并悬挂或摆放在经营场所的醒目位置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	1.2	未存在超范围经营情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
2.经营 条件	2.1	食品销售和贮存场所未设在易污染区域，与生活区分（隔）开，环境干净整洁。在销售场所外设置或租赁的贮存场所及时报备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
3.自查 状况	3.1	建立食品安全自查制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	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	
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	1	
	4.2	食品销售企业配备食品安全管理人员，对其食品安全管理人员进行培训和考核，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	
	4.3	食品销售企业未存在经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；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。	<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	4.4	食品销售者建立并执行从业人员健康管理制度，在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员取得从业人员取得有效健康合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	★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。	<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。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	
	★5.3	按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项及保证食品安全的要求贮存和销售食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	5.4	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	2	
	5.5	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施设备，并按要求贮存运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	★5.6	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	
	5.7	从事食品批发业务的销售企业，建立食品销售记录制度，并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，保存相关凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	

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	5.8	建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯；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	
	5.9	张贴并保持上次监督检查结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	★6.1	抽查的食品在保质期内，感官性状正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	★6.2	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。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，转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	6.3	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	1	
	6.4	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	

#### 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，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	
8.食用农产品	★8.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	★8.2	抽查按照有关规定需要检疫、检验的肉类及相关进口食用农产品，有检疫合格证明、肉类检验合格证明等相关证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
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	
	★9.3	抽查的进口冷藏冷冻食品有法律规定及防疫要求的相关证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
10.特殊食品	10.1	医疗机构和药品零售企业之外的经营者不得向消费者销售特定全营养配方食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	★10.2	特殊食品（保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品）销售分别设置专区专柜（货架），并设立提示牌，提示牌的字体、颜色和大小符合要求。特殊食品不与普通食品等混放，特殊食品之间不混放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	10.3	经营者采购特殊食品，查验供货者的许可证、产品注册（备案）等有效资质证明文件，批批查验食品合格检验报告，进口产品检验检疫证明等，并保存进货凭证和记录实现可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	10.4	产品标签、说明书与注册或备案的内容保持一致，进口婴幼儿配方乳粉中文标签是直接印制在最小销售包装上。2021年1月1日后生产的保健食品，未经人群食用评价的，其标签说明书载明的保健功能声称前增加“本品经动物实验评价”的字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	10.5	经营场所在显著位置标注“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。2020年1月1日后生产的保健食品标签按规定设置了警示用语区并标注了“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”警示用语。距离保质期不足1个月的婴幼儿配方乳粉采取了醒目提示或者提前下架等处理措施。	<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
	10.6	经营场所的特殊食品广告与审查批准的一致并显著标明广告批准文号。无0-6个月婴儿的婴幼儿配方食品和特殊医学用途婴儿配方食品违规推销宣传的材料。网络经营者销售页面的相关信息，与注册证书或者备案凭证的信息一致，刊载内容不涉及疾病预防、治疗功能等禁止标示的内容。保健食品、特殊医学用途配方食品网上销售页面标示了警示用语、标示的警示用语内容符合规定要求。网络经营者不存在超范围经营特定全营养配方食品等行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
现场制售食品检查项目（5项）					
11.现场制售食品	11.1	食品操作区域保持清洁、卫生；从业人员取得健康证明，穿戴整洁，双手清洁，保持个人卫生；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	2	
	11.2	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	
	11.3	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	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	
	得分总和（60分）				
得分总和（60分）					
其他情况					
检查人员签名					

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
备注		<p>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。</p> <p>2. 检查时发现不存在该项情形时，应当选择“合理缺项”。</p> <p>3. 各评分总和为 60 分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。</p> <p>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》。</p> <p>5. 日常监督检查共 40 项检查内容，重点项（标★号项）13 项，一般项 27 项。</p> <p>6. 检查结果判定方法：①符合，检查中未发现问题；②基本符合，发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格且 <math>70\% \leq</math> 一般项合格率 &lt; 100%，③不符合，发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格，或一般项合格率 &lt; 70%。</p> <p>7. 对主营特殊食品销售的食品销售者的日常监督检查建议采用其他相关表格。</p>			

## 附件 2-6

### 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

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值	得分
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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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工作全面负责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	2.3	开展食品安全知识培训并有培训记录	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
3.经营条件	3.1	按照食用农产品类别实施分区销售	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
4.入场销售者准入管理	★4.1	建立并依法更新入场销售者档案,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,审查入场食品经营者的许可证照,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(食品)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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	5	
	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(食品)安全管理制度、食用农产品(食品)主要种类、摊位数量等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值	得分
6.食用农产品质量检测	6.1	是否设立快速检测中心(室)或委托第三方检测机构开展日常检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
	7.1	建立食用农产品(食品)检查制度,检查销售者的经营环境和条件及其销售的食用农产品(食品)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
7.日常检查与不合格食用农产品、食品处置报告	7.2	对发现的存在食用农产品(食品)不符合食品安全标准等违法行为的,要求入场销售者立即停止销售,并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处理,或者配合政府有关部门根据有关法律法规进行处理,并记录和报告相关情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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(食品)处理结果、投诉举报电话等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
9.签订食用农产品质量安全协议情况	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;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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	5	
10.食用农产品销售凭证	10.1	集中交易市场开办者印制统一格式的销售凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
批发市场开办者特有检查项目(5项)					
11.食用农产品质量检测	11.1	批发市场开办者配备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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	5	
12.签订食用农产品质量安全协议情况	12.1	与入场销售者签订食用农产品质量安全协议;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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	5	
13.食用农产品销售凭证	13.1	批发市场开办者印制统一格式的销售凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	5	
14.实地考察	14.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值	得分
得分总和 (60 分)					
其他情况					
备注		<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4. 各评分总和为 60 分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。</p> <p>5. 日常监督检查共 19 项检查内容，重点项（标★号项）2 项，一般项 17 项。6. 检查结果判定方法： ①符合，检查中未发现问题；②基本符合，一般项存在 3 项及以下不合格；③不符合，重点项存在 1 项及以上不合格，或一般项存在 4 项及以上不合格。</p>			

附件 2-7

## 网络食品交易第三方平台提供者动态风险因素 量化分值表/日常监督检查要点表

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值	得分
1.主体资质	1.1	依法取得营业执照等证照并在有效期限内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	1.2	及时向市场监督管理部门备案，取得备案号	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
2.食品安全责任	2.1	建立入网食品经营者审查登记、食品安全自查、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全投诉举报处理等相应制度，网络餐饮服务第三方平台提供者还建立食品安全事故处置制度；在网络平台上公开相关制度和投诉举报方式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	2.2	设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员，对平台上的食品经营行为及信息进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	2.3	对平台上食品经营者开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和食品安全知识的教育培训工作，且有培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
	★2.4	建立入网食品经营者档案，记录入网食品经营者的基本情况、食品安全管理人员等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	2.5	记录、保存食品交易信息，保存时间不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存时间不少于 2 年；网络订餐的订单信息保存时间不少于 6 个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	2.6	网络餐饮服务第三方平台提供者对送餐人员进行食品安全培训和管理，培训记录保存期限不少于两年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值	得分
3.对入网食品经营者的管理	★3.1	对入网食品经营者食品生产经营许可证等材料进行审查，如实记录并及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
	3.2	对入网食用农产品生产经营者营业执照、入网交易食用农产品的个人的身份证号码、住址、联系方式等信息如实记录并及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
	3.3	网络餐饮服务第三方平台提供者与入网餐饮服务提供者签订食品安全协议。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
	3.4	明确入网食品经营者食品安全管理责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
	3.5	入网食品经营在其经营活动主页面显著位置公示其食品生产经营许可证。餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务经营者的食品经营许可证、名称、地址。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
	3.6	网络餐饮服务第三方平台提供者对入网餐饮服务经营者的经营行为进行抽查和监测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	4	
	3.7	发现入网食品经营者存在食品安全违法行为的，及时制止，并及时向所在地市场监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	4	
	3.8	对出现严重违法行为的入网食品经营者停止提供网络交易平台服务。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	4	
	3.9	配合市场监督管理部门对网络食品安全违法行为的查处，并按照相关要求提供网络食品交易相关数据和信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
得分总和(60分)					
其他情况					
备注		1. 各项分值总和为 60 分，选择 “否” , 得分，选择 “是” 或者 “合理缺项” , 不得分。 2. 日常监督检查共 17 项检查内容，其中重点项（标★号项）2 项，一般项 15 项。 3. 检查结果判定方法：①符合，检查中未发现问题；②基本符合，一般项存在 3 项及以下不合格；③不符合，重点项 1 项及以上不合格，或一般项 4 项及以上不合格。			

## 附件 2-8

# 食用农产品销售者动态风险因素量化分值表/ 日常监督检查要点表

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值	得分
食用农产品通用检查项目（11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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	5	
2.经营条件	2.1	销售冷藏、冷冻食用农产品的，配备与经营品种相适应的冷藏、冷冻设施，保证所销售的食用农产品符合质量安全所需要的温度、湿度及环境等特殊要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
3.食用农产品、标签等外观质量状况	3.1	按照规定应当包装或者附加标识的食用农产品，包装或者附加标识销售，且包装物或者标识标注信息符合规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	3.2	无包装的食用农产品，在摊位（柜台）明显位置如实公布该食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者名称（姓名）等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	6	
4.经营过程控制情况	★4.1	建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、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	10	
	★4.2	按照规定查验并留存所售食用农产品相关票证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	5	
	4.3	食用农产品进货查验记录和凭证保存期限不少于6个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	4.4	自行贮存食用农产品的，如实记录贮存的食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录，且保存期限不少于6个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	4.5	使用市场统一格式的食用农产品销售凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	5	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值	得分
4.经营过程控制情况	4.6	建立食用农产品质量安全自查制度,定期对食用农产品质量安全情况进行检查,且按照规定对发现的不符合食用农产品质量安全要求或者不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的食用农产品,采取立即停止销售,通知相关生产经营者、消费者,召回,无害化处理、销毁等措施,并记录和报告相关情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	4.7	因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食用农产品,在采取补救措施且能保证食用农产品质量安全的情况下继续销售时,向消费者明示补救措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
食用农产品销售企业、批发销售企业特有检查项目(5项)					
5.食用农产品销售企业	5.1	食用农产品销售企业建立食用农产品安全管理制度、食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	5.2	食用农产品销售企业配备食用农产品安全管理人员,并开展食用农产品安全知识培训。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	5.3	实行统一配送销售方式并由企业总部统一建立进货查验记录制度的食用农产品销售企业,所属各销售门店保存总部的配送清单以及相应的合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	6	
6.食用农产品批发销售企业	6.1	从事食用农产品批发业务的销售企业,建立食用农产品销售记录制度,如实记录批发食用农产品名称、数量、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	6	
	6.2	批发记录和凭证保存期限不少于6个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
得分总和(60分)					
其他情况					
备注		1. 食用农产品销售者是指只经营食用农产品的销售者。 2. 各评分总和为60分,选择“否”,得分,选择“是”或者“合理缺项”,不得分。 3. 日常监督检查共16项检查内容,重点项(标★号项)2项,一般项14项。 4. 检查结果判定方法:①符合,检查中未发现问题;②基本符合,一般项存在3项及以下不合格;③不符合,重点项存在1项及以上不合格,或一般项存在4项及以上不合格。			

## 附件 2-9

# 食用农产品（食品）贮存服务提供者动态风险因素 量化分值表/日常监督检查要点表

被评定检查者：

评定时间： 年 月 日

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值	得分
1.主体资格	1.1	食用农产品（食品）贮存运输提供者持有的营业执照等证照合法有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	8	
2.经营过程控制情况	2.1	如实向所在地市场监管部门报告其名称、地址、法定代表人或者负责人姓名、营业执照或者身份证号码、联系方式以及所提供的服务的销售者名称、贮存的食用农产品品种、数量等信息。从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的，及时向市场监管部门备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	★2.2	建立并落实食用农产品（食品）进出货台帐制度，查验所提供的服务的销售者的主体资质和食用农产品产地或者来源证明、合格证明文件，记录食用农产品的品名、产地、贮存日期、出货日期、销售者的名称或姓名、联系方式等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	2.3	食用农产品的进出货台账和相关证明材料保存六个月以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	2.4	接受食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当如实记录委托方、收货方的名称、地址、联系方式等内容，记录保存期限不得少于贮存、运输结束后2年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	4	
	2.5	有保证贮存食用农产品（食品）质量安全的容器、工具和设备并保持清洁，防止污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	2.6	具有相关保温、冷藏、冷冻等设备设施并保持有效运行，保证食用农产品（食品）质量安全所需的温度、湿度和环境等特殊要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	分值	得分
2.经营过程控制情况	2.7	不将食用农产品（食品）与有毒、有害物品一同贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	6	
	★2.8	贮存肉类冻品应当查验并留存检疫合格证明、肉类检验合格证明等相关证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	6	
	★2.9	贮存进口食用农产品（食品）查验并记录海关出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	6	
	2.10	定期检查库存食用农产品（食品）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	4	
	2.11	发现销售者有违法行为的，及时制止并立即报告所在地市场监管部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	6	
得分总和 (60 分)					
其他情况					
备注		1. 食用农产品（食品）贮存服务提供者是指对外提供食用农产品（食品）存储服务的各类生产经营者。 2. 各评分总和为 60 分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。 3. 日常监督检查共 12 项检查内容，重点项（标★号项）3 项，一般项 9 项。 4. 检查结果判定方法：①符合，检查中未发现问题；②基本符合，一般项存在 3 项及以内不合格；③不符合，重点项存在 1 项及以上不合格，或一般项存在 4 项及以上不合格。			

### 附件 3

## 食品经营者风险等级确定表

(\_\_\_\_\_年度)

(编号\_\_\_\_\_)

经营者 信息	经营者名称	
	经营者地址	
	营业执照编号或信用代码	
	食品经营许可证编号	
	联系人及联系方式	
	上年度风险等级	
静态风险	静态风险因素量化风险分值	
动态风险	动态风险因素量化风险分值	
经营者 风险等级	<b>风险等级得分</b>  (静态风险 + 动态风险)	
	风险等级	<input type="checkbox"/> A 级 <input type="checkbox"/> B 级 <input type="checkbox"/> C 级 <input type="checkbox"/> D 级
	<b>是否存在下列情况 (在存在的情况下打“√”):</b>	
	<input type="checkbox"/> 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； <input type="checkbox"/> 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、阻挠执法人员进行监督检查，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、规章和市级市场监管部门规定的其他可以上调风险等级情形的。（请在备注中说明具体情形）	
	建议 <input type="checkbox"/> 上调 ___ 个风险等级 <input type="checkbox"/> 不调整风险等级 <input type="checkbox"/> 下调 ___ 个风险等级	
下一年度风险等级		
备注		
填表人签名： 年月日	审核人签名： 年月日	

## 附件 4

# 市场监督管理局

## 食品经营者日常监督检查结果记录表

编号：

名称		地址	
联系人		联系电话	
业态	<input type="checkbox"/> 中大型餐饮服务单位 <input type="checkbox"/> 中央厨房和集体用餐配送单位 <input type="checkbox"/> 小型餐饮服务单位 <input type="checkbox"/> 单位食堂 [ <input type="checkbox"/> 养老机构食堂 <input type="checkbox"/> 学校（含托幼机构）食堂 <input type="checkbox"/> 医疗机构食堂 <input type="checkbox"/> 工地食堂] <input type="checkbox"/> 食品销售经营者 <input type="checkbox"/> 集中交易市场开办者 <input type="checkbox"/> 网络食品交易第三方平台提供者 <input type="checkbox"/> 食用农产品销售者 <input type="checkbox"/> 食用农产品（食品）贮存服务提供者		
许可证编号		检查次数	本年度第次检查
检查内容： _____ 检查人员 _____ 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营者日常监督检查管理办法》等规定，于 ____ 年 ____ 月 ____ 日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照 <input type="checkbox"/> 《中大型餐饮服务单位日常监督检查要点表》 <input type="checkbox"/> 《中央厨房和集体用餐配送单位日常监督检查要点表》 <input type="checkbox"/> 《单位食堂日常监督检查要点表》 <input type="checkbox"/> 《小型餐饮服务单位日常监督检查要点表》 <input type="checkbox"/> 《食品销售者日常监督检查要点表》 <input type="checkbox"/> 《集中交易市场开办者日常监督检查要点表》 <input type="checkbox"/> 《网络食品交易第三方平台提供者日常监督检查要点表》 <input type="checkbox"/> 《食用农产品销售者日常监督检查要点表》 <input type="checkbox"/> 《食用农产品（食品）贮存服务提供者日常监督检查要点表》开展，检查了（ ____ ）项内容：其中： 重点项发现问题（ ____ ）项，项目序号分别是（ _____ ）； 一般项发现问题（ ____ ）项，项目序号分别是（ _____ ）。			
检查结果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合 处理结果： <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 责令改正 <input type="checkbox"/> 立案查处 说明（可附页）： _____			
执法人员（签名）： _____ 年 ____ 月 ____ 日		被检查单位意见： 法定代表人或负责人： _____ 年 ____ 月 ____ 日	
备注	日常监督检查结果为不符合，如发现涉及食品安全违法行为的，应依法进行立案调查处理；如涉及移送情形的，应依法移送相关有权处理部门。结果处理应使用规范的法律文书；文中各类检查要点表与其动态风险因素量化分值表为同一张表。		



---

抄送：市场监管总局食品经营司。

---

湖南省市场监督管理局办公室

2021年10月15日印发