广东省食品销售动态风险因素量化分值表

广东省食品销售日常监督检查要点表

（适用于食品销售企业）

经营企业名称： 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（31项）** | | | | | | | |
| 一、经营资质 | \*1 | 许可证合法有效，悬挂或摆放在经营场所的醒目位置。 | □是 □否 | 2 |  | | |
| \*2 | 许可证载明的事项与实际经营相符合。 | □是 □否 | 2 |  | | |
| 二、经营条件 | 3 | 经营场所环境干净整洁，与污染源保持规定的距离。 | □是 □否 | 1 |  | | |
| 4 | 经营场所与生活区分（隔）开，食品和非食品、生食和熟食、水产品与其他食品等销售、贮存区域分开设置。 | □是 □否 | 1 |  | | |
| 5 | 及时报告外设贮存场所。 | □是 □否  □合理缺项 | 0.5 |  | | |
| 三、制度管理 | 6 | 建立并落实食品安全管理各项制度。 | □是 □否 | 1 |  | | |
| 7 | 建立食品安全自查制度，经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，立即采取有效措施整改。 | □是 □否 | 1.5 |  | | |
| 8 | 制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，按规定处理食品安全事故。 | □是 □否 | 0.5 |  | | |
| 四、人员管理 | 9 | 主要负责人建立并落实食品安全责任制。 | □是 □否 | 1 |  | | |
| 10 | 配备食品安全管理人员，对食品安全管理人员进行培训和考核，有相关记录。 | □是 □否 | 1 |  | | |
| 11 | 建立并执行从业人员健康管理制度，对从业人员进行食品安全知识培训，有相关记录。 | □是 □否 | 1 |  | | |
| \*12 | 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 | 2 |  | | |
| 五、经营过程  控制 | \*13 | 采购食品、食品添加剂，查验供货者的许可证和食品、食品添加剂出厂检验合格证或者其他合格证明。 | □是 □否 | 2 |  | | |
| 14 | 建立食品、食品添加剂进货查验记录制度，如实记录所采购货品的名称、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 | 1.5 |  | | |
| \*15 | 按照食品标签标示的警示标志、说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。对经营过程有温度、湿度要求的，配备相关设备设施。 | □是 □否  □合理缺项 | 2 |  | | |
| 16 | 定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品，并且有记录。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |  | | |
| 17 | 过期、变质或回收的食品有显著标志，或单独存放在有明确标志的场所。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |  | | |
| 18 | 食品贮存、加工、陈列及“三防”等设备设施运转正常，并保持清洁。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |  | | |
| 19 | 食品贮存隔墙离地距离在10厘米以上。 | □是 □否  □合理缺项 | 0.5 |  | | |
| 20 | 从事食品批发业务的销售企业，建立食品销售记录，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 | 1 |  | | |
| \*21 | 现场抽查未发现超过保质期、感官性状异常的食品。 | □是 □否  □合理缺项 | 2 |  | | |
| 22 | 现场抽查大米检测报告含有重金属检验项目。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |  | | |
| \*23 | 现场抽查未发现经营其他涉嫌违反《食品安全法》有关规定的食品。 | □是 □否  □合理缺项 | 2 |  | | |
| 24 | 运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |  | | |
| \*25 | 食品不得与有毒、有害物品一同贮存、运输。 | □是 □否  □合理缺项 | 2 |  | | |
| 26 | 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  □合理缺项 | 0.5 |  | | |
| 六、标签与广告 | 27 | 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 | 1.5 |  | | |
| 28 | 抽查的食品标签、说明书，经营场所设置或摆放的食品广告（含宣传资料）的内容未涉及疾病预防、治疗功能。 | □是 □否  □合理缺项 | 0.5 |  | | |
| 29 | 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 | 1 |  | | |
| 30 | 抽查的转基因食品按照规定显著标示。 | □是 □否  □合理缺项 | 0.5 |  | | |
| 七、其他 | 31 | 食品经营者张贴并保持上次监督检查结果记录。 | □是 □否  □合理缺项 | 0.5 |  | | |
| **食品特殊检查项目（20项）** | | | | | | | |
| 八、食用农产品 | 32 | 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。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 | |  | |
| \*33 | 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 | 2 | |  | |
| 九、进口食品 | 34 | 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 | 1 | |  | |
| \*35 | 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 | 2 | |  | |
| 十、特殊食品 | 36 | 特殊食品实行专区专柜销售，并按规定设立提示牌。保健食品经营场所显著位置标注“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。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 | |  | |
| 37 | 抽查的保健食品广告内容经省级监管部门审查批准，取得保健食品广告批准文号，声明“本品不能代替药物”。 | □是 □否  □合理缺项 | 1.5 | |  | |
| 38 | 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 | 0.5 | |  | |
| 39 | 经营的国产婴幼儿配方乳粉有批次全项目检验报告。 | □是 □否  □合理缺项 | 0.5 | |  | |
| 十一、网络经营 | 40 | 入网食品经营者在其经营活动主页面显著位置公示其食品经营许可证。 | □是 □否  □合理缺项 | 0.5 | |  |
| 41 | 入网食品经营者销售特殊医学用途配方食品中非特定全营养配方食品、婴幼儿配方乳粉、保健食品，应当公示产品注册证书或者备案凭证。 | □是 □否  □合理缺项 | 0.5 | |  |
| 十二、现场制售 | 42 | 操作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 | 1 | |  |
| 43 | 食品操作区域保持清洁、卫生。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 | |  |
| 44 | 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 | |  |
| 45 | 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 | 1.5 | |  |
| 46 | 操作专间无明渠，温度控制在25度以下，消毒记录完整,无存放与食品加工无关物品情况。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 | |  |
| \*47 | 用水符合生活饮用水标准。直接接触成品的用水，应经水净化设施处理或使用直接饮用水。 | □是 □否  □合理缺项 | 2 | |  |
| 48 | 餐厨用具及盛放直接入口食品的容器无毒无害，使用前后按要求进行清洗消毒。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 | |  |
| \*49 | 不存在加工使用不符合食品安全标准的食品及原料的情况。 | □是 □否  □合理缺项 | 2 | |  |
| 十三、利用自动售货设备经营 | 50 | 放置地点与备案一致，并按规定公示食品经营许可证、经营者联系方式等资料。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 | |  |
| 51 | 自动售货设备整洁，设备运行正常，并有清洁消毒记录。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 | |  |
| 本次动态风险因素量化分值 |  | | | | | |
| 评级人员签名 |  | | | | | |
| 备　注 | 1.检查评价为“否”的，予以计分；2.选择合理缺项的，不计分；3.\*为重点项（共12项），其他为一般项（共39项）；4.如无第八至十三项经营内容的，无需填写相关内容；5.开展日常监督检查时，本表应结合《广东省食品药品监督管理局办公室关于印发<食品经营日常监督检查要点表><食品经营日常监督检查结果记录表>的通知》中的《告知页》和《食品经营日常监督检查结果记录表》使用。 | | | | | |

广东省食品销售动态风险因素量化分值表

广东省食品销售日常监督检查要点表

（适用于非企业性质食品销售者）

经营者名称： 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（ 23项）** | | | | | | | | | |
| 一、经营资质 | \*1 | 许可证合法有效，悬挂或摆放在经营场所的醒目位置。 | □是 □否 | | 2 | |  | | |
| \*2 | 许可证载明的事项与实际经营相符合。 | □是 □否 | | 2 | |  | | |
| 二、经营条件 | 3 | 经营场所环境干净整洁，与污染源保持规定的距离。 | □是 □否 | | 1 | |  | | |
| 4 | 经营场所与生活区分（隔）开，食品和非食品、生食和熟食、水产品与其他食品等销售、贮存区域分开设置。 | □是 □否 | | 1.5 | |  | | |
| 三、人员管理 | 5 | 建立并执行从业人员健康管理制度。 | □是 □否 | | 1 | |  | | |
| \*6 | 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 | | 2 | |  | | |
| 四、经营过程  控制 | \*7 | 建立食品安全自查制度，经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，立即采取有效措施整改。 | □是 □否 | | 2 | |  | | |
| \*8 | 采购食品、食品添加剂查验供货者的许可证和食品、食品添加剂出厂检验合格证或者其他合格证明。 | □是 □否 | | 2 | |  | | |
| 9 | 按照食品标签标示的警示标志、说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。对经营过程有温度、湿度要求的，配备相关设备设施。 | □是 □否  □合理缺项 | | 1.5 | |  | | |
| 10 | 定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品，并且有记录。 | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  | | |
| 11 | 食品贮存、加工、陈列及“三防”等设备设施运转正常，并保持清洁。 | □是 □否  □合理缺项 | | 1.5 | |  | | |
| 12 | 食品贮存隔墙离地距离在10厘米以上。 | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  | | |
| \*13 | 现场抽查未发现超过保质期、感官性状异常的食品。 | □是 □否  □合理缺项 | | 2 | |  | | |
| 14 | 现场抽查大米检测报告含有重金属检验项目。 | □是 □否  □合理缺项 | | 1.5 | |  | | |
| \*15 | 现场抽查未发现经营其他涉嫌违反《食品安全法》有关规定的食品。 | □是 □否  □合理缺项 | | 2 | |  | | |
| 16 | 运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。 | □是 □否  □合理缺项 | | 1.5 | |  | | |
| \*17 | 食品不得与有毒、有害物品一同贮存、运输。 | □是 □否  □合理缺项 | | 2 | |  | | |
| 18 | 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  □合理缺项 | | 1 | |  | | |
| 五、标签与广告 | 19 | 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 | | 1.5 | |  | | |
| 20 | 抽查的食品标签、说明书，经营场所设置或摆放的食品广告（含宣传资料）的内容未涉及疾病预防、治疗功能。 | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  | | |
| 21 | 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 | | 1.5 | |  | | |
| 22 | 抽查的转基因食品按照规定显著标示。 | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  | | |
| 六、其他 | 23 | 食品经营者张贴并保持上次监督检查结果记录。 | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  | | |
| **食品特殊检查项目（18 项）** | | | | | | | | | |
| 七、食用农产品 | 24 | 建立食用农产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。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 1.5 | |  | |
| \*25 | 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 | | 2 | |  | |
| 八、进口食品 | 26 | 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 | | 1.5 | |  | |
| \*27 | 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 | | 2 | |  | |
| 九、特殊食品 | 28 | 特殊食品实行专区专柜销售，并按规定设立提示牌。保健食品经营场所显著位置标注“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。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  | |
| 29 | 抽查的保健食品广告内容经省级监管部门审查批准，取得保健食品广告批准文号，声明“本品不能代替药物”。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 1.5 | |  | |
| 30 | 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 | |  | |
| 31 | 经营的国产婴幼儿配方乳粉有批次全项目检验报告。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  | |
| 十、网络经营 | 32 | 入网食品经营者在其经营活动主页面显著位置公示其食品经营许可证。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 1.5 | |  |
| 33 | 入网食品经营者销售特殊医学用途配方食品中非特定全营养配方食品、婴幼儿配方乳粉、保健食品，应当公示产品注册证书或者备案凭证。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  |
| 十一、现场制售 | 34 | 操作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 | | 1 | |  |
| 35 | 食品操作区域保持清洁、卫生。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  |
| 36 | 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 | | 1.5 | |  |
| 37 | 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 | | 1.5 | |  |
| 38 | 操作专间温度控制在25度以下，消毒记录完整,无存放与食品加工无关物品情况。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 1.5 | |  |
| \*39 | 用水符合生活饮用水标准。直接接触成品的用水，应经水净化设施处理或使用直接饮用水。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 2 | |  |
| 40 | 餐厨用具及盛放直接入口食品的容器无毒无害，使用前后按要求进行清洗消毒。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 1 | |  |
| \*41 | 不存在加工使用不符合食品安全标准的食品及原料的情况。 | | □是 □否  □合理缺项 | | 2 | |  |
| 本次动态风险因素量化分值 |  | | | | | | | |
| 评级人员签名 |  | | | | | | | |
| 备　注 | 1.检查评价为“否”的，予以计分；2.选择合理缺项的，不计分；3.\*为重点项（共12项），其他为一般项（共29项）；4.如无第七至十一项经营内容的，无需填写相关内容；5.开展日常监督检查时，本表应结合《广东省食品药品监督管理局办公室关于印发<食品经营日常监督检查要点表><食品经营日常监督检查结果记录表>的通知》中的《告知页》和《食品经营日常监督检查结果记录表》使用。 | | | | | | | |