附件1

**深圳市“放心肉菜示范超市”创建标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **序号** | **评价要点** | **评价方法** | **评价结果** |
| **资格**  **条件** | 1 | 【否决项】销售的所有肉菜应当符合食品安全国家标准。 | 本栏为必备条件，有一项不符合就直接否决。通过现场查看和查阅相关记录。 | * 符合 □ 不符合 |
| 2 | 【否决项】在提出正式申请创建日期以前连续2年监督抽检未发现因管理不善造成的销售不合格食用农产品问题。 | * 符合 □ 不符合 |
| 3 | 【否决项】在提出正式申请创建日期以前连续3年未发生食品安全事故和群体性食品安全问题事件。 | * 符合 □ 不符合 |
| 4 | 【否决项】持有效的食品经营许可证、营业执照，依法规范悬挂公示。食品经营许可证载明的有关内容与实际经营情况相符。 | * 符合 □ 不符合 |
| **企业**  **主体**  **责任**  **落实** | 5 | 【关键项】建立完善肉菜等食用农产品质量安全管理体系，各项食品安全管理制度齐全，并有执行制度的记录。超市主要负责人应落实食品安全管理制度，对本超市的食品安全工作全面负责。 | 查看食品安全各项制度及落实制度的记录（包括食品安全管理架构、食品安全应急管理制度、食品安全自查制度、食品召回制度、食品储存管理制度等）。 | * 符合 □ 不符合 |
| 6 | 【关键项】设立食品安全管理机构、配备专职的食品安全管理人员，并对消费者进行公示。食品安全管理人员应全部经培训考核合格。 | 查看食品安全管理员是否持培训合格证上岗，信息是否公示，并现场提问食品安全管理问题。 | * 符合 □ 不符合 |
| 7 | 【关键项】建立从业人员食品安全知识培训制度，对食品安全管理人员、职工进行培训和考核，有相关培训记录。 | 查看相关资料。 | * 符合 □ 不符合 |
| 8 | 【关键项】建立并执行从业人员健康管理制度。 | 查看相关资料。 | * 符合 □ 不符合 |
| 9 | 【关键项】公开服务承诺，公示投诉举报电话，设立消费者意见反馈和消费者投诉记录簿。认真受理和处理消费者投诉，梳理分析消费者反映的质量安全问题，完善质量安全管理体系。 | 实地检查店内经营环境，查看消费者意见和投诉记录及处理情况。 | * 符合 □ 不符合 |
| 10 | 【关键项】建立并执行食用农产品安全主体责任自查制度，定期对食用农产品安全状况和经营过程中应履行的法律义务进行自查（每年至少进行一次全面自查），发现问题主动整改，并按要求向食药监管部门提交自查报告。 | 查看自查和整改记录。 | * 符合 □ 不符合 |
| **肉菜**  **来源**  **控制** | 11 | 【关键项】参照《SBT 10621-2011 超市鲜活农产品供应商评价指标体系》有关内容，通过核实材料或现场考察等方式对供应商资格进行审查。从食用农产品供应商采购的，要自行或委托社会第三方机构对供应商进行审核；从种养殖企业采购的，要对种养殖企业和基地进行审查；从食用农产品批发市场采购的，要对销售者资质条件进行审查。 | 查看供应商资格审查材料（包括经营资质、审查评估报告、检测报告等） | * 符合 □ 不符合 |
| 12 | 【关键项】严格执行进货查验和记录制度。查验并留存肉菜产地证明或者购货凭证、合格证明文件；猪、牛、羊肉等鲜肉产品应索取屠宰企业出具的肉品品质检验合格证明；生鲜家禽产品应索取由活禽屠宰厂（场）出具的动物检疫合格证明、检疫标志或肉品品质检验合格标志等；进口食用农产品应索取出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫合格证明等资料。如实记录供应商、种养殖基地、种养殖企业、销售者等供货者名称，农产品品种、产地等信息，确保所经营的肉菜具备合法来源并能够追溯至源头。 | 查看食用农产品的进销台账，随机抽查在售肉菜的产地证明或者购货凭证、合格证明文件。 | * 符合 □ 不符合 |
| 13 | 【关键项】未销售自宰、超过保质期、腐败变质等不符合有关标准和要求的生鲜家禽产品；所销售的生鲜家禽产品附有动物检疫合格证明、检疫标志、肉品品质检验合格标志和追溯标识。 | 实地检查。 | * 符合 □ 不符合 |
| 14 | 【关键项】运输渠道相对固定，运输工具无毒无害，不添加违禁物质；委托他人运输的，要明确食品安全责任和要求，检查运输车辆或工具卫生状况及温度控制设施运行等情况。 | 现场检查运输工具，或查看委托运输的责任书和运输检查记录。 | * 符合 □ 不符合 |
| 15 | 【关键项】连锁超市应积极探索“统一采购、统一查验、统一检测、统一配送”等来源采购及进货查验模式，确保肉菜质量安全。 | 查看相关资料。 | * 符合 □ 不符合 |
| 16 | 【关键项】积极推进“产销对接”工作，不断优化采购渠道，确保肉菜来源可靠、质量有保证。大力推行“订单农业”、“农超对接”、“厂超挂钩”和“基地+加工企业+超市”等采购模式，保证生鲜肉类全部来自合法屠宰企业，蔬菜主要向具有一定规模的农业种植基地采购；也可以从实行“产销对接”的销售企业采购；进口肉菜产品应从正规渠道采购票证齐全的产品。 | 查看相关资料。 | * 符合 □ 不符合 |
| **肉菜**  **销售**  **过程**  **质量**  **安全**  **管理** | 17 | 【一般项】具有与所销售食用农产品品种、数量相适应的销售和贮存场所，场所环境整洁、布局合理，食品与非食品、生食与熟食、待加工食品与直接入口食品经营区域分开设置，各区域标识明确。 | 实地检查。 | * 符合 □ 不符合 |
| 18 | 【一般项】具有与所销售食用农产品品种、数量相适应的经营设备或设施，通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施运行正常。 | 实地检查。 | * 符合 □ 不符合 |
| 19 | 【一般项】销售的食用农产品明码标价。 | 实地检查。 | * 符合 □ 不符合 |
| 20 | 【一般项】对不同食用农产品，按照保证食用农产品质量安全要求，做到分类运输、贮存和销售，避免不同品种、不同来源的食用农产品混杂或堆放，保持相关设备设施干净卫生，防止交叉污染。 | 参照《GBT 22502-2008 超市销售生鲜农产品基本要求》等有关标准，提高销售管理规范化水平。实地检查肉菜销售经营情况。 | * 符合 □ 不符合 |
| 21 | 【一般项】对于有冷藏或冷冻等特殊温度要求的食用农产品，应配备冷冻冷藏设施和设备并保持设施设备正常运行，建立特殊食用农产品运输、贮存、销售规范操作流程，确保食用农产品从采购运输、贮存到陈列销售各环节都严格保持适合温度，防止发生二次污染。 | * 符合 □ 不符合 |
| 22 | 【一般项】按照保证食用农产品安全的要求贮存，定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食用农产品。 | * 符合 □ 不符合 |
| 23 | 【一般项】对鲜活水产品，应采取低温加氧等安全方式进行暂养，禁止添加非食用物质。 | * 符合 □ 不符合 |
| 24 | 【一般项】肉品、蔬菜进行预冷、分拣、包装的，超市要配备相应的设施设备，保证质量安全，倡导采用低温冷藏、冷冻柜销售肉菜。 | * 符合 □ 不符合 |
| 25 | 【关键项】销售的食用农产品未使用国家禁止的兽药和剧毒、高毒农药，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的物质；未含致病性微生物、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；未超范围、超限量使用食品添加剂；未腐败变质、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。 | * 符合 □ 不符合 |
| 26 | 【一般项】包装的食用农产品标识要符合相关要求，散装的食用农产品要注明名称、产地、生产日期、保质期。 | * 符合 □ 不符合 |
| 27 | 【关键项】设立有机食品、绿色农产品、供港食用农产品基地直供等优质精品肉菜专柜，公示肉菜种养殖基地、屠宰企业、供应商、产地证明或检验检疫票证、检验检测结果等信息，公开承诺符合认证时的质量安全标准要求。 | * 符合 □ 不符合 |
| 28 | 【关键项】主动借鉴国外先进的食用农产品采购、销售和质量安全检验检测标准和规范，结合经营管理实际，制定或执行更加严格的肉菜等食用农产品质量安全标准和经营过程规范，包括采购、贮存和运输质量安全控制标准、包装和标签标识标准。 | * 符合 □ 不符合 |
| **食用**  **农产品质量**  **安全**  **自查**  **工作**  **机制** | 29 | 【关键项】参照《GB 31621-2014食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》、《GB/T 19538-2004 体系及其应用指南》等标准，探索采取危害分析与关键控制点(HACCP)等科学手段，查找肉菜等食用农产品经营质量安全关键风险点，制定对应的风险防控措施，积极防控质量安全风险。 | 查看风险排查及防控的相关制度及记录材料。 | * 符合 □ 不符合 |
| 30 | 【关键项】设立食品快速检测室，配备必要的快速检测设备，能检测农兽药残留等常见问题指标。 | 查看快检设施和设备。 | * 符合 □ 不符合 |
| 31 | 【关键项】自行或者委托有资质的食品检验机构对购进的肉菜等食用农产品进行检测（连锁经营超市可以在总部实施），检测按照国家食品安全标准进行，没有国家食品安全标准的，鼓励采用国际食品法典委员会等国际组织或者发达国家和地区的食品安全标准进行检测。对示范超市作出的严于食品安全国家标准的承诺，按照承诺标准对相关食用农产品进行检测。检测结果要进行公示。 | 查看食用农产品自检或委托检验记录及检测结果公示情况。 | * 符合 □ 不符合 |
| 32 | 【关键项】制定食用农产品安全事故应急处置方案，定期检查本超市各项防范措施的落实情况，排查食用农产品安全风险隐患。 | 查看方案和相关记录。 | * 符合 □ 不符合 |
| 33 | 【关键项】建立和完善不安全食用农产品处置机制，对不符合质量安全标准的肉菜等食用农产品要停止销售并予以无害化处理或销毁。 | 查看不合格食品销毁记录。 | * 符合 □ 不符合 |
| 34 | 【关键项】对媒体或监管部门通报的肉菜质量安全问题要及时组织开展自查，防止购进和销售不符合食品安全标准的肉菜产品。 | 查看问题食品的自查及处理记录。 | * 符合 □ 不符合 |
| 35 | 【关键项】建立不合格食品召回制度。发现销售的食用农产品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，立即停止销售，召回已经上市销售的食用农产品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。 | 查看不合格食品召回记录。 | * 符合 □ 不符合 |
| **信息**  **公示** | 36 | 【一般项】在门店的显著位置和门户网站首页公开创建“放心肉菜示范超市”活动的标准和承诺，设置意见箱或意见栏。 | 实地检查。 | * 符合 □ 不符合 |
| 37 | 【一般项】在食用农产品销售位置设置公示牌，公开肉菜产品供应商、产地、种养殖企业以及种养殖过程质量安全管理记录等方面信息，以及检验检疫合格证明、三品一标证书等合格证明文件。 | * 符合 □ 不符合 |
| 38 | 【一般项】经营场所显著位置公示食品安全管理人员、职责、各项食品安全管理制度、快检或检验结果。 | * 符合 □ 不符合 |

说明：《深圳市“放心肉菜示范超市”创建标准》共38个评价要点，包含4个否决项、22个关键项、12个一般项。否决项有1项不合格则不予通过；关键项3项不合格，一般项4项不合格，10个工作日整改完成复查合格后可通过；关键项4项或以上、一般项6项或以上不合格，不予通过。