附件3

食品销售主体动态风险因素量化分值表

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 评定时间：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查**  **项目** | **序号** | | **检 查 内 容** | **评价** | **分值** |
| 1.经营资质 | 1.1 | | 销售主体持有的食品经营许可证合法有效 | □是 □否 | 3 |
| 1.2 | | 食品经营许可证载明的有关内容与实际经营项目相符 | □是 □否 | 3 |
| 1.3 | | 许可证悬挂或摆放在经营场所的醒目位置 | □是 □否 | 3 |
| 2.经营条件 | 2.1 | | 具有与销售的食品品种、数量相适应的场所，销售场所环境干净整洁 | □是 □否 | 3 |
| 2.2 | | 经营和贮存场所不得设在易污染区域，距离粪坑、污水池等污染源25米以上 | □是 □否 | 3 |
| 2.3 | | 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 | 3 |
| 2.4 | | 具有与销售的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施 | □是 □否 | 1 |
| 2.5 | | 食品销售场所和贮存场所与生活区分（隔）开 | □是 □否 | 1 |
| 3.食品标签等外观质量状况 | 3.1 | | 抽查的食品在保质期内 | □是 □否 | 3 |
| 3.2 | | 抽查的食品感官性状正常 | □是 □否 | 3 |
| 3.3 | | 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 | 2 |
| 3.4 | | 抽查的食品的标签、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，不涉及疾病预防、治疗功能 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 3.5 | | 抽查的散装食品，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、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容 | □是 □否  □合理缺项 | 2 |
| 3.6 | | 销售场所设置或摆放的食品广告的内容不涉及疾病预防、治疗功能 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 3.7 | | 抽查的转基因食品按照规定显著标示 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 4.从业人员  管理 | 4.1 | | 食品销售主体及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员不属于法律规定的禁止从业的情形 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 4.2 | | 建立从业人员健康管理制度 | □是 □否 | 1 |
| 4.3 | | 在岗从事接触直接入口食品工作的食品销售人员取得健康证明，无患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况； | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 5.经营过程控制情况 | 5.1 | | 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 | 1 |
| 5.2 | | 食品贮存隔墙离地距离在10厘米以上 | □是 □否 | 1 |
| 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的要求贮存和销售食品 | □是 □否 | 1 |
| 5.4 | | 对销售过程有温度、湿度要求的食品，有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 | 1 |
| 5.5 | | 建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价 | □是 □否 | 1 |
| 5.6 | | 发生食品安全事故的，建立和保存处置食品安全事故记录，并按规定上报所在地市场监管部门 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 5.7 | | 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 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 5.8 | | 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 |
| 5.9 | | 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 |
| 6.食品 销售  （批发）企业 | 6.1 | | 有食品安全管理人员 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 6.2 | | 不存在经市场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 |
| 6.3 | | 对从业人员进行食品安全知识培训 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 6.4 | | 建立并严格执行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 | □是 □否  □合理缺项 | 2 |
| 6.5 | | 从事食品批发业务的销售企业建立并严格执行食品销售记录制度，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 |
| 6.6 | | 实行统一配送经营方式的食品经营企业，企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录 | □是 □否  □合理缺项 | 2 |
| 7.现场  制售 | 7.1 | | 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 |
| 7.2 | | 食品操作区域保持清洁、卫生、加工制作用水符合国家规定的标准。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 7.3 | | 食品原料、半成品和成品盛放、贮存相互分开。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 7.4 | | 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 |
| 7.5 | | 操作专间、专用操作场所符合相关要求。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 7.6 | | 餐厨用具按照规范进行清洗消毒。 | □是 □否  □合理缺项 | 1 |
| 得分总和（60分） |  | | | | |
|  | | | | |
| 其他需要记录的问题： | | | | | |
| 备  注 | | 1.食品销售者同时经营食用农产品的按照食品销售者实施风险分级管理。  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.本表适用于食品销售者、食用农产品销售者和集中市场交易开办者。因网络食品交易第三方平  台提供者的特殊性，单独成表。 | | | |