附件1

静态风险因素量化风险分值表

表1-1.1食品、食品添加剂生产企业静态风险因素量化风险分值表

| **序号** | **食品、食品添加剂类别** | **类别编号** | **类别名称** | **品种明细** | **食品风险等级** | **分值(S)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 0101 | 小麦粉 | 1.通用(特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、营养强化小麦粉、全麦粉、其他)  2.专用[面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉、小麦胚(胚片、胚粉)、其他] | 低 | 13.5 |
| 2 | 粮食加工品 | 0102 | 大米 | 大米(大米、糙米、其他) | 低 | 13.5 |
| 3 | 粮食加工品 | 0103 | 挂面 | 1.普通挂面  2.花色挂面  3.手工面 | 低 | 13.5 |
| 4 | 粮食加工品 | 0104 | 其他粮食加工品 | 1.谷物加工品[高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米(燕麦米)、荞麦米、薏仁米、蒸谷米、八宝米类、混合杂粮类、其他]  2.谷物碾磨加工品[玉米碜、玉米粉、燕麦片、汤圆粉(糯米粉)、莜麦粉、玉米自发粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、杂面粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉(大黄米粉)、稷米粉(糜子面)、混合杂粮粉、其他]  3.谷物粉类制成品(生湿面制品、生干面制品、米粉制品、其他) | 低 | 14.0 |
| 5 | 食用油、油脂及其制品 | 0201 | 食用植物油 | 食用植物油(菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、米糠油、芝麻油、棕榈油、橄榄油、食用调和油、其他) | 高 | 28.0 |
| 6 | 食用油、油脂及其制品 | 0202 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品[食用氢化油、人造奶油(人造黄油)、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂、植脂末] | 较低 | 18.5 |
| 7 | 食用油、油脂及其制品 | 0203 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油、骨髓油、鱼油、其他) | 高 | 26.0 |
| 8 | 调味品 | 0301 | 酱油 | 1.酿造酱油 | 中等 | 22.5 |
| 2.配制酱油 | 较低 | 19.0 |
| 9 | 调味品 | 0302 | 食醋 | 1.酿造食醋 | 中等 | 22.5 |
| 2.配制食醋 | 较低 | 18.5 |
| 10 | 调味品 | 0303 | 味精 | 1.谷氨酸钠(味精)  2.加盐味精  3.增鲜味精 | 低 | 14.0 |
| 11 | 调味品 | 0304 | 酱类 | 酿造酱[稀甜面酱、甜面酱、大豆酱(黄酱)、蚕豆酱、豆瓣酱、大酱、其他] | 较低 | 17.0 |
| 12 | 调味品 | 0305 | 调味料 | 1.液体调味料(鸡汁调味料、牛肉汁调味料、烧烤汁、鲍鱼汁、香辛料调味汁、糟卤、调味料酒、液态复合调味料、其他)  2.半固态(酱)调味料[花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、风味酱、芥末酱、咖喱卤、油辣椒、火锅蘸料、火锅底料、排骨酱、叉烧酱、香辛料酱(泥)、复合调味酱、其他]  3.食用调味油(香辛料调味油、复合调味油、其他)  4.水产调味料(蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、其他) | 较低 | 18.0 |
| 5.固态调味料[鸡精调味料、鸡粉调味料、畜(禽)粉调味料、风味汤料、酱油粉、食醋粉、酱粉、咖喱粉、香辛料粉、复合调味粉、其他] | 较低 | 17.0 |
| 13 | 肉制品 | 0401 | 热加工熟肉制品 | 1.酱卤肉制品(酱卤肉类、糟肉类、白煮肉类、其他) | 高 | 26.0 |
| 2.熏烧烤肉制品(熏肉、烤肉、烤鸡腿、烤鸭、烤鸡、叉烧肉、其他) | 高 | 25.5 |
| 3.肉灌制品(灌肠类、西式火腿、其他) | 高 | 25.5 |
| 4.油炸肉制品(炸猪皮、炸鸡翅、炸肉丸、其他) | 高 | 25.5 |
| 5.熟肉干制品(肉松类、肉干类、肉脯、其他) | 高 | 25.5 |
| 6.其他热加工熟肉制品(熟培根、熟腊肉、肉糕类、肉冻类、血豆腐、其他) | 高 | 26.5 |
| 14 | 肉制品 | 0402 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品(发酵灌肠制品、发酵火腿制品、其他) | 高 | 25.5 |
| 15 | 肉制品 | 0403 | 预制调理肉制品 | 1.冷藏预制调理肉类  2.冷冻预制调理肉类 | 高 | 26.5 |
| 16 | 肉制品 | 0404 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品(咸肉类、腊肉类、风干肠类、风干鹅、腌制猪肘、中国火腿、生培根、生香肠、生发酵香肠、其他) | 高 | 26.5 |
| 17 | 乳制品 | 0501 | 液体乳 | 1.巴氏杀菌乳 | 高 | 27.0 |
| 2.调制乳 | 高 | 27.0 |
| 3.灭菌乳 | 高 | 26.0 |
| 4.发酵乳 | 高 | 28.0 |
| 18 | 乳制品 | 0502 | 乳粉 | 1.全脂乳粉  2.脱脂乳粉  3.部分脱脂乳粉  4.调制乳粉  5.牛初乳粉  6.乳清粉 | 高 | 28.0 |
| 19 | 乳制品 | 0503 | 其他乳制品 | 1.炼乳  2.奶油  3.稀奶油  4.无水奶油  5.干酪  6.再制干酪  7.特色乳制品 | 高 | 26.5 |
| 20 | 饮料 | 0601 | 瓶(桶)装饮用水 | 1.饮用天然矿泉水  2.包装饮用水(饮用纯净水、饮用天然泉水、饮用天然水、其他饮用水) | 高 | 26.0 |
| 21 | 饮料 | 0602 | 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水)(果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料) | 较低 | 19.5 |
| 22 | 饮料 | 0603 | 茶(类)饮料 | 茶(类)饮料[原茶汁(茶汤)、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料、奶茶饮料、复合茶饮料、混合茶饮料、其他] | 较低 | 19.5 |
| 23 | 饮料 | 0604 | 果蔬汁类及其饮料 | 1.果蔬汁(浆)[原榨果汁(非复原果汁)、果汁(复原果汁)、蔬菜汁、果浆、蔬菜浆、复合果蔬汁、复合果蔬浆、其他]  2.浓缩果蔬汁(浆)  3.果蔬汁(浆)类饮料(果蔬汁饮料、果肉饮料、果浆饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料、其他) | 中等 | 22.5 |
| 24 | 饮料 | 0605 | 蛋白饮料 | 1.含乳饮料  2.植物蛋白饮料  3.复合蛋白饮料 | 中等 | 22.5 |
| 25 | 饮料 | 0606 | 固体饮料 | 固体饮料[风味固体饮料、蛋白固体饮料、果蔬固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、可可粉固体饮料、其他固体饮料(植物固体饮料、谷物固体饮料、营养素固体饮料、食用菌固体饮料、其他)] | 较低 | 19.5 |
| 26 | 饮料 | 0607 | 其他饮料 | 其他饮料[咖啡(类)饮料、植物饮料、风味饮料、运动饮料、营养素饮料、能量饮料、电解质饮料、饮料浓浆、其他类饮料(具体品种明细)] | 较低 | 19.5 |
| 27 | 方便食品 | 0701 | 方便面 | 方便面(油炸方便面、热风干燥方便面、其他) | 较低 | 19.5 |
| 28 | 方便食品 | 0702 | 其他方便食品 | 1.主食类(方便米饭、方便粥、方便米粉、方便米线、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面、凉粉、其他)  2.冲调类(麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶、即食谷物粉、其他) | 较低 | 19.5 |
| 29 | 方便食品 | 0703 | 调味面制品 | 调味面制品 | 中等 | 21.0 |
| 30 | 饼干 | 0801 | 饼干 | 饼干[酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心(注心)饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干、其他饼干] | 较低 | 17.5 |
| 31 | 罐头 | 0901 | 畜禽水产罐头 | 畜禽水产罐头(火腿猪肉罐头、火腿罐头、肉类罐头、鱼罐头、回锅肉罐头、红烧扣肉罐头、五香肉丁罐头、凤尾鱼罐头、红烧排骨罐头、豆豉鲮鱼罐头、香菇肉酱罐头、榨菜肉丝罐头、其他) | 中等 | 21.0 |
| 32 | 罐头 | 0902 | 果蔬罐头 | 果蔬罐头(菠萝罐头、蚕豆罐头、蘑菇罐头、什锦水果罐头、竹笋罐头、莲藕罐头、糖水枇杷罐头、盐水红豆罐头、其他) | 较低 | 17.0 |
| 33 | 罐头 | 0903 | 其他罐头 | 其他罐头(花生米罐头、琥珀核桃仁罐头、咸核桃仁罐头、八宝粥罐头、其他) | 较低 | 17.0 |
| 34 | 冷冻饮品 | 1001 | 冷冻饮品 | 1.冰淇淋  2.雪糕  3.雪泥  4.冰棍 | 高 | 25.5 |
| 5.食用冰  6.甜味冰 | 较低 | 19.0 |
| 35 | 速冻食品 | 1101 | 速冻面米食品 | 1.生制品(速冻饺子、速冻汤圆、速冻粽子、速冻面点、速冻其他面米制品) | 较低 | 19.5 |
| 2.熟制品(速冻饺子、速冻汤圆、速冻粽子、速冻面点、速冻其他面米制品) | 较低 | 20.0 |
| 36 | 速冻食品 | 1102 | 速冻调制食品 | 1.生制品(速冻糜类制品、速冻其他调制制品)  2.熟制品(速冻糜类制品、速冻其他调制制品) | 中等 | 24.0 |
| 37 | 速冻食品 | 1103 | 速冻肉制品 | 1.生制品(速冻肉片、速冻其他肉制品)  2.熟制品(速冻肉片、速冻其他肉制品) | 中等 | 24.0 |
| 38 | 速冻食品 | 1104 | 速冻果蔬制品 | 1.生制品(速冻蔬菜、速冻水果、速冻坚果、速冻其他果蔬制品)  2.熟制品(速冻蔬菜、速冻水果、速冻坚果、速冻其他果蔬制品) | 较低 | 19.0 |
| 39 | 速冻食品 | 1105 | 速冻水产品 | 1.生制品(速冻鱼类、速冻虾类、速冻蟹类、速冻贝类、速冻其他水产品)  2.熟制品(速冻鱼类、速冻虾类、速冻蟹类、速冻贝类、速冻其他水产品) | 中等 | 24.0 |
| 40 | 速冻食品 | 1106 | 速冻其他食品 | 1.生制品(具体品种明细)  2.熟制品(具体品种明细) | 较低 | 19.0 |
| 41 | 薯类和膨化食品 | 1201 | 膨化食品 | 1.焙烤型  2.油炸型  3.直接挤压型  4.花色型 | 较低 | 19.0 |
| 42 | 薯类和膨化食品 | 1202 | 薯类食品 | 1.干制薯类  2.冷冻薯类  3.薯泥(酱)类  4.薯粉类  5.其他薯类 | 较低 | 18.0 |
| 43 | 糖果制品 | 1301 | 糖果 | 1.硬质糖果  2.奶糖糖果  3.夹心糖果  4.酥质糖果  5.焦香糖果(太妃糖果)  6.充气糖果  7.凝胶糖果  8.胶基糖果  9.压片糖果  10.流质糖果  11.膜片糖果  12.花式糖果  13.其他糖果 | 较低 | 17.5 |
| 44 | 糖果制品 | 1302 | 巧克力及巧克力制品 | 1.巧克力(黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力、其他)  2.巧克力制品 | 较低 | 18.0 |
| 45 | 糖果制品 | 1303 | 代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 1.代可可脂巧克力  2.代可可脂巧克力制品 | 较低 | 18.0 |
| 46 | 糖果制品 | 1304 | 果冻 | 果冻(果汁型果冻、果肉型果冻、果味型果冻、含乳型果冻、其他型果冻) | 中等 | 20.5 |
| 47 | 茶叶及相关制品 | 1401 | 茶叶 | 1.绿茶(龙井茶、珠茶、黄山毛峰、都匀毛尖、其他)  2.红茶(祁门工夫红茶、小种红茶、红碎茶、其他)  3.乌龙茶(铁观音茶、武夷岩茶、凤凰单枞茶、其他)  4.白茶(白毫银针茶、白牡丹茶、贡眉茶、其他)  5.黄茶(蒙顶黄芽茶、霍山黄芽茶、君山银针茶、其他)  6.黑茶[普洱茶(熟茶)散茶、六堡茶散茶、其他]  7.花茶(茉莉花茶、珠兰花茶、桂花茶、其他)  8.袋泡茶(绿茶袋泡茶、红茶袋泡茶、花茶袋泡茶、其他)  9.紧压茶[普洱茶(生茶)紧压茶、普洱茶(熟茶)紧压茶、六堡茶紧压茶、白茶紧压茶、其他]  10.其他茶(工艺茉莉花茶、蒸团茶、其他) | 较低 | 15.5 |
| 48 | 茶叶及相关制品 | 1402 | 边销茶 | 边销茶(花砖茶、黑砖茶、茯砖茶、康砖茶、沱茶、紧茶、金尖茶、米砖茶、青砖茶、方包茶、其他) | 较低 | 15.5 |
| 49 | 茶叶及相关制品 | 1403 | 茶制品 | 1.茶粉(绿茶粉、红茶粉、其他)  2.固态速溶茶(速溶红茶、速溶绿茶、其他)  3.茶浓缩液(红茶浓缩液、绿茶浓缩液、其他)  4.茶膏(普洱茶膏、黑茶膏、其他)  5.调味茶制品(调味茶粉、调味速溶茶、调味茶浓缩液、调味茶膏、其他)  6.其他茶制品(表没食子儿茶素没食子酸酯、绿茶茶氨酸、其他) | 较低 | 16.0 |
| 50 | 茶叶及相关制品 | 1404 | 调味茶 | 1.加料调味茶(八宝茶、三泡台、枸杞绿茶、玄米绿茶、其他)  2.加香调味茶(柠檬红茶、草莓绿茶、其他)  3.混合调味茶(柠檬枸杞茶、其他)  4.袋泡调味茶(玫瑰袋泡红茶、其他)  5.紧压调味茶(荷叶茯砖茶、其他) | 较低 | 16.0 |
| 51 | 茶叶及相关制品 | 1405 | 代用茶 | 1.叶类代用茶(荷叶、桑叶、薄荷叶、苦丁茶、其他)  2.花类代用茶(杭白菊、金银花、重瓣红玫瑰、其他)  3.果实类代用茶(大麦茶、枸杞子、决明子、苦瓜片、罗汉果、柠檬片、其他)  4.根茎类代用茶[甘草、牛蒡根、人参(人工种植)、其他]  5.混合类代用茶(荷叶玫瑰茶、枸杞菊花茶、其他)  6.袋泡代用茶(荷叶袋泡茶、桑叶袋泡茶、其他)  7.紧压代用茶(紧压菊花、其他) | 较低 | 16.0 |
| 52 | 酒类 | 1501 | 白酒 | 白酒(固态) | 高 | 26.0 |
| 白酒(液态) | 中等 | 21.0 |
| 白酒(固液) | 较低 | 19.0 |
| 53 | 酒类 | 1502 | 葡萄酒及果酒 | 1.葡萄酒(原酒、加工灌装)  2.冰葡萄酒(原酒、加工灌装)  3.其他特种葡萄酒(原酒、加工灌装)  4.发酵型果酒(原酒、加工灌装) | 中等 | 20.5 |
| 54 | 酒类 | 1503 | 啤酒 | 1.熟啤酒  2.生啤酒  3.鲜啤酒  4.特种啤酒 | 较低 | 19.5 |
| 55 | 酒类 | 1504 | 黄酒 | 黄酒(原酒、加工灌装) | 较低 | 19.5 |
| 56 | 酒类 | 1505 | 其他酒 | 1.配制酒(露酒、枸杞酒、枇杷酒、其他)  2.其他蒸馏酒(白兰地、威士忌、俄得克、朗姆酒、水果白兰地、水果蒸馏酒、其他)  3.其他发酵酒[清酒、米酒(醪糟)、奶酒、其他] | 较低 | 19.5 |
| 57 | 酒类 | 1506 | 食用酒精 | 食用酒精 | 较低 | 16.0 |
| 58 | 蔬菜制品 | 1601 | 酱腌菜 | 酱腌菜(调味榨菜、腌萝卜、腌豇豆、酱渍菜、虾油渍菜、盐水渍菜、其他) | 中等 | 22.5 |
| 59 | 蔬菜制品 | 1602 | 蔬菜干制品 | 1.自然干制蔬菜  2.热风干燥蔬菜  3.冷冻干燥蔬菜  4.蔬菜脆片  5.蔬菜粉及制品 | 较低 | 16.0 |
| 60 | 蔬菜制品 | 1603 | 食用菌制品 | 1.干制食用菌  2.腌渍食用菌 | 较低 | 16.0 |
| 61 | 蔬菜制品 | 1604 | 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品(具体品种明细) | 较低 | 16.0 |
| 62 | 水果制品 | 1701 | 蜜饯 | 1.蜜饯类  2.凉果类  3.果脯类  4.话化类  5.果丹(饼)类  6.果糕类 | 中等 | 20.5 |
| 63 | 水果制品 | 1702 | 水果制品 | 1.水果干制品(葡萄干、水果脆片、荔枝干、桂圆、椰干、大枣干制品、其他)  2.果酱(苹果酱、草莓酱、蓝莓酱、其他) | 较低 | 20.0 |
| 64 | 炒货食品及坚果制品 | 1801 | 炒货食品及坚果制品 | 1.烘炒类(炒瓜子、炒花生、炒豌豆、其他)  2.油炸类(油炸青豆、油炸琥珀桃仁、其他)  3.其他类(水煮花生、糖炒花生、糖炒瓜子仁、裹衣花生、咸干花生、其他) | 较低 | 17.0 |
| 65 | 蛋制品 | 1901 | 蛋制品 | 1.再制蛋类(皮蛋、咸蛋、糟蛋、卤蛋、咸蛋黄、其他)  2.干蛋类(巴氏杀菌鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白片、其他)  3.冰蛋类(巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冰鸡蛋白、其他)  4.其他类(热凝固蛋制品、蛋黄酱、色拉酱、其他) | 较低 | 17.5 |
| 66 | 可可及焙烤咖啡产品 | 2001 | 可可制品 | 可可制品(可可粉、可可脂、可可液块、可可饼块、其他) | 低 | 14.5 |
| 67 | 可可及焙烤咖啡产品 | 2002 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡(焙炒咖啡豆、咖啡粉、其他) | 低 | 14.0 |
| 68 | 食糖 | 2101 | 糖 | 1.白砂糖  2.绵白糖  3.赤砂糖  4.冰糖(单晶体冰糖、多晶体冰糖)  5.方糖  6.冰片糖  7.红糖  8.复配糖(具体品种明细)  9.其他糖(具体品种明细) | 低 | 14.0 |
| 69 | 水产制品 | 2201 | 非即食水产品 | 1.干制水产品(虾米、虾皮、干贝、鱼干、鱿鱼干、干燥裙带菜、干海带、紫菜、干海参、干鲍鱼、其他)  2.盐渍水产品(盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍海蜇皮、盐渍海蜇头、盐渍鱼、其他)  3.鱼糜制品(鱼丸、虾丸、墨鱼丸、其他) | 中等 | 20.5 |
| 70 | 水产制品 | 2202 | 即食水产品 | 1.风味熟制水产品(烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾、熏鱼、熏鱿鱼、鱼松、炸鱼、五香鱼、糟鱼、即食海参、即食鲍鱼、鱼饼、鱼肠、烤海苔、其他)  2.生食水产品(醉虾、醉泥螺、醉蚶、蟹酱(糊)、生鱼片、生螺片、海蜇丝、其他) | 高 | 26.5 |
| 71 | 淀粉及淀粉制品 | 2301 | 淀粉及淀粉制品 | 1.淀粉[谷类淀粉(大米、玉米、高粱、麦、其他)、薯类淀粉(木薯、马铃薯、甘薯、芋头、其他)、豆类淀粉(绿豆、蚕豆、豇豆、豌豆、其他)、其他淀粉(藕、荸荠、百合、蕨根、其他)]  2.淀粉制品(粉丝、粉条、粉皮、虾片、其他) | 较低 | 15.5 |
| 72 | 淀粉及淀粉制品 | 2302 | 淀粉糖 | 淀粉糖(葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆、其他) | 低 | 14.5 |
| 73 | 糕点 | 2401 | 热加工糕点 | 1.烘烤类糕点(酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬皮类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类、烫面类、其他类)  2.油炸类糕点(酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、其他类)  3.蒸煮类糕点(蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类、粽子类、水油皮类、片糕类、其他类)  4.炒制类糕点  5.其他类[发酵面制品(馒头、花卷、包子、豆包、饺子、发糕、馅饼、其他)、油炸面制品(油条、油饼、炸糕、其他)、非发酵面米制品(窝头、烙饼、其他)、其他] | 中等 | 24.5 |
| 74 | 糕点 | 2402 | 冷加工糕点 | 1.熟粉糕点(热调软糕类、冷调韧糕类、冷调松糕类、印模糕类、挤压糕点类、其他类)  2.西式装饰蛋糕类  3.上糖浆类  4.夹心(注心)类  5.糕团类  6.其他类 | 中等 | 22.5 |
| 75 | 糕点 | 2403 | 食品馅料 | 食品馅料(月饼馅料、其他) | 中等 | 24.5 |
| 76 | 豆制品 | 2501 | 豆制品 | 1.发酵性豆制品[腐乳(红腐乳、酱腐乳、白腐乳、青腐乳)、豆豉、纳豆、豆汁、其他] | 中等 | 20.5 |
| 2.非发酵性豆制品(豆浆、豆腐、豆腐泡、熏干、豆腐脑、豆腐干、腐竹、豆腐皮、其他)  3.其他豆制品(素肉、大豆组织蛋白、膨化豆制品、其他) | 中等 | 21.0 |
| 77 | 蜂产品 | 2601 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 高 | 26.0 |
| 78 | 蜂产品 | 2602 | 蜂王浆(含蜂王浆冻干品) | 蜂王浆、蜂王浆冻干品 | 中等 | 20.5 |
| 79 | 蜂产品 | 2603 | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 中等 | 20.5 |
| 80 | 蜂产品 | 2604 | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 中等 | 20.5 |
| 81 | 保健食品 | / | / | / |  |  |
| 82 | 特殊医学用途配方食品 | 待细则公布后，参照细则中的分类执行。 | | | 高 | 30.0 |
| 83 | 婴幼儿配方食品 | 2901 | 婴幼儿配方乳粉 | 1.湿法工艺(具体品种明细)  2.干法工艺(具体品种明细)  3.干湿法复合工艺(具体品种明细) | 高 | 31.5 |
| 84 | 特殊膳食食品 | 3001 | 婴幼儿谷类辅助食品 | 1.婴幼儿谷物辅助食品(婴幼儿米粉、婴幼儿小米米粉、其他)  2.婴幼儿高蛋白谷物辅助食品(高蛋白婴幼儿米粉、高蛋白婴幼儿小米米粉、其他)  3.婴幼儿生制类谷物辅助食品(婴幼儿面条、婴幼儿颗粒面、其他)  4.婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品(婴幼儿饼干、婴幼儿米饼、婴幼儿磨牙棒、其他) | 高 | 30.0 |
| 85 | 特殊膳食食品 | 3002 | 婴幼儿罐装辅助食品 | 1.泥(糊)状罐装食品(婴幼儿果蔬泥、婴幼儿肉泥、婴幼儿鱼泥、其他)  2.颗粒状罐装食品(婴幼儿颗粒果蔬泥、婴幼儿颗粒肉泥、婴幼儿颗粒鱼泥、其他)  3.汁类罐装食品(婴幼儿水果汁、婴幼儿蔬菜汁、其他) | 高 | 30.0 |
| 86 | 特殊膳食食品 | 3003 | 其他特殊膳食食品 | 其他特殊膳食食品(具体品种明细) | 高 | 30.0 |
| 87 | 其他食品 | 3101 | 其他食品 | 1.食品用预拌粉  2.工业化豆芽  3.牛羊肉片（卷）  4.γ-氨基丁酸 | 低 | 14.5 |
| 88 | 其他食品 | 3101 | 其他食品 | 1.即食鲜切蔬果  2.冷链即食食品 | 高 | 26.0 |
| 89 | 食品添加剂 | 3201 | 食品添加剂 | 食品添加剂产品名称(采用的不同生产工艺或原料) | 较低 | 17.5 |
| 90 | 食品用香精 | 3202 | 食品用香精 | 食品用香精[液体、乳化、浆(膏)状、粉末(拌和、胶囊)] | 较低 | 17.5 |
| 91 | 复配食品添加剂 | 3203 | 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂明细(使用GB 26687规定的标准名称) | 中等 | 20.5 |

表1-1.2：保健食品生产企业静态风险因素量化分值表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 风险因素 | 类别 | 分值 |
| 主要原料属性 | 普通食品 | 4 |
| 新资源食品 | 8 |
| 既是食品又是药品的物品 | 6 |
| 可用于保健食品的物品，真菌、益生菌及特殊物品 | 11 |
| 提取物 | 13 |
| 维生素、矿物质化合物 | 10 |
| 配方复杂程度 | 单一配方（主要原料为一个） | 3 |
| 复配（主要原料为两个及以上） | 5 |
| 保健功能 | 易非法添加药物的保健功能（减肥、辅助降血糖、增强免疫力、缓解体力疲劳、辅助降血压、改善睡眠） | 10 |
| 其他保健功能 | 7 |
| 不适宜人群 | 同时包括少年儿童（或/和婴幼儿）、孕妇、乳母 | 1 |
| 只包括少年儿童（或/和婴幼儿） | 3 |
| 只包括孕妇、乳母或者两者同时包括 | 5 |
| 不包括婴幼儿、少年儿童、孕妇、乳母 | 7 |
| 贮藏方法 | 需冷藏、冷冻 | 5 |
| 无需冷藏、冷冻 | 3 |
| 说明 | 总分40分。对每项风险因素进行打分时，按照就高不就低原则，选择最高分值的类别进行打分，累加确定。 |  |

表1-1.3：食品销售者静态因素量化风险评价分值表

| **评分项注1**  **（共40分）** | | | **参考分值** | | | | | | | | | | | | | **得分** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (1)食品经营场所面积注2（2分） | | | 面积 | 200以下 | 201-1000 | | | 1001-2000 | | | 2001-3000 | | | | 3000以上 |  |
| 分值 | 0.4分 | 0.8分 | | | 1分 | | | 1.5分 | | | | 2分 |
| 预包装食品单品数（3分） | 常温  （1分） | | 数量 | 1-500 | 501-2000 | | | 2001-5000 | | | 5001-10000 | | | | 10000以上 |  |
| 分值 | 0.2分 | 0.4分 | | | 0.6分 | | | 0.8分 | | | | 1分 |
| 冷藏  （1分） | | 数量 | 1-100 | 101-300 | | | 301-600 | | | 601-1000 | | | | 1000以上 |  |
| 分值 | 0.2分 | 0.4分 | | | 0.6分 | | | 0.8分 | | | | 1分 |
| 冷冻  （1分） | | 数量 | 1-100 | 101-300 | | | 301-600 | | | 601-1000 | | | | 1000以上 |  |
| 分值 | 0.2分 | 0.4分 | | | 0.6分 | | | 0.8分 | | | | 1分 |
| 散装食品单品数（4分） | 常温  （1分） | | 数量 | 1-100 | 101-300 | | | 301-600 | | | 601-1000 | | | | 1000以上 |  |
| 分值 | 0.2分 | 0.4分 | | | 0.6分 | | | 0.8分 | | | | 1分 |
| 冷藏  （2分） | | 数量 | 1-30 | 31-50 | | | 51-100 | | | 101-150 | | | | 150以上 |  |
| 分值 | 0.4分 | 0.8分 | | | 1.2分 | | | 1.6分 | | | | 2分 |
| 冷冻  （1分） | | 数量 | 1-50 | 51-100 | | | 101-200 | | | 201-300 | | | | 300以上 |  |
| 分值 | 0.2分 | 0.4分 | | | 0.6分 | | | 0.8分 | | | | 1分 |
| 食用农产品销售（4分） | 水产品  （1.5分） | | 数量 | 200以下 | | | 201-500 | | | | | 500以上 | | | |  |
| 分值 | 0.5分 | | | 1分 | | | | | 1.5分 | | | |
| 畜禽产品（1.5分） | | 数量 | 200以下 | | | 201-500 | | | | | 500以上 | | | |  |
| 分值 | 0.5分 | | | 1分 | | | | | 1.5分 | | | |
| 其他农产品  （1分） | | 数量 | 500以下 | | | 501-1000 | | | | | 1000以上 | | | |  |
| 分值 | 0.3分 | | | 0.6分 | | | | | 1分 | | | |
| 保健食品（4分） | | | 种类 | 10以下 | | | 10-50 | | | | | 50以上 | | | |  |
| 分值 | 2分 | | | 3分 | | | | | 4分 | | | |
| 供货者数量  （2分） | | | 数量 | 50以下 | 51-100 | | | 101-200 | | | 201-300 | | | 300以上 | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 分值 | 0.4分 | 0.8分 | | | 1.2分 | | | 1.6分 | | | 2分 | |  |  |  |  |
| 冷食类食品制售（4分） | | 单品数  （2分） | 数量 | 1-10 | | 11-20 | | | | 21-30 | | | | 30以上 | |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | | | 1.5分 | | | | 2分 | |
| 含高危易腐（2分） | 数量 | 1-5 | | 6-10 | | | | 11-15 | | | | 15以上 | |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | | | 1.5分 | | | | 2分 | |
| 生食类食品制售（4分） | | 单品数  （4分） | 数量 | 1 | | | 2 | | | | | 3以上 | | | |  |
| 分值 | 2分 | | | 3分 | | | | | 4分 | | | |
| 糕点类食品制售包括裱花蛋糕（4分） | | 单品数  （2分） | 数量 | 1-20 | | | 21-50 | | | | | 50以上 | | | |  |
| 分值 | 1分 | | | 1.5分 | | | | | 2分 | | | |
| 含高危易腐（2分） | 数量 | 1-5 | | | 6-10 | | | | | 10以上 | | | |  |
| 分值 | 1分 | | | 1.5分 | | | | | 2分 | | | |
| 热食类食品制售（4分） | | 单品数  （2分） | 数量 | 1-20 | | 21-30 | | | 31-40 | | | | 40以上 | | |  |
| 分值 | 0.8分 | | 1.2分 | | | 1.6分 | | | | 2分 | | |
| 含高危易腐（2分） | 数量 | 1-10 | | 11-20 | | | 21-30 | | | | 30以上 | | |  |
| 分值 | 0.8分 | | 1.2分 | | | 1.6分 | | | | 2分 | | |
| 自制饮品制售（3分） | | 单品数  （3分） | 数量 | 1-3 | | 4-8 | | | 9-12 | | | | 12以上 | | |  |
| 分值 | 1.2分 | | 1.7分 | | | 2.3分 | | | | 3分 | | |
| 半成品制售及其他食品制售（2分） | | 单品数  （2分） | 数量 | 1-10 | | 11-20 | | | 21-30 | | | | 30以上 | | |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | | 1.5分 | | | | 2分 | | |
| 得分总和 | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 备注：  注1：评分总和为40分，评分项因实际情况缺项的，对应的得分为“0”。  注2：含进货查验、食品贮存、食品内部运输、食品陈列展售场所的面积总和。  注3：各数值均为整数，如有小数，四舍五入取整。数量单位：个，面积单位：m2  注4：单品数：不含制作过程中各类食品原料和半成品数量，指独立展售食品的品种数。  注5：高危易腐：指蛋白质或碳水化合物含量一般较高，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。如动物源性食品（含乳、蛋、禽、畜、水产品等），豆制品，沙拉等。 | | | | | | | | | | | | | | | | |

表1-1.4：食品集中交易市场静态因素量化风险评价分值表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 评分项注1  （共40分） | 参考分值 | | | | | 得分 |
| 市场内商户数量注2（2分） | 数量 | 50以下 | 51-150 | 151-500 | 500以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |  |
| 预包装食品销售（2分） | 种类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 | 乳制品 |  |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |  |
| 散装食品销售（3分） | 种类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 | 直接入口食品 |  |
| 分值 | 1.5分 | 2分 | 2.5分 | 3分 |  |
| 特殊食品销售（3分） | 种类 | 保健食品 | 其他婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方乳粉 | 特殊医学用途配方食品 |  |
| 分值 | 1.5分 | 2分 | 2.5分 | 3分 |  |
| 热食类食品制售（3.5分） | 种类 | 一般食品 | 豆制品 | 蛋制品 | 肉制品 |  |
| 分值 | 2分 | 2.5分 | 3分 | 3.5分 |  |
| 冷食类食品制售（4.5分） | 种类 | 一般食品 | 豆制品 | 蛋制品 | 肉制品 |  |
| 分值 | 3分 | 3.5分 | 4分 | 4.5分 |  |
| 生食类食品制售（5分） | 种类 | 水产品 |  |  |  |  |
| 分值 | 5分 |  |  |  |  |
| 糕点类食品制售（5分） | 种类 | 不含裱花蛋糕 | 含裱花蛋糕 |  |  |  |
| 分值 | 4分 | 5分 |  |  |  |
| 自制饮品制售（5分） | 种类 | 调配饮品 | 果蔬饮品 | 含乳饮品 |  |  |
| 分值 | 4分 | 4.5分 | 5分 |  |  |
| 食用农产品销售（4分） | 种类 | 植物性食用农产品 | 动物性食用农产品 |  |  |  |
| 分值 | 3分 | 4分 |  |  |  |
| 设备设施情况（3分） | 类别 | 一级自检室 | 二级自检室 | 快检室 | 无自检室 |  |
| 分值 | 1.5分 | 2分 | 2.5分 | 3分 |  |
| 得分总和 |  | | | | | |
| 备注：  注1：各评分总和为40分，评分项因实际情况缺项的，得分为“0”。  注2：食品集中交易市场内全部商户的数量总和。 | | | | | | |

附件2

动态风险因素量化风险分值表

表2-2.1：食品、食品添加剂生产企业动态风险因素评价表

| **检查项目** | **项目序号** | **检查内容** | **分值** | **不符合项** | **扣分** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1．生产环境条件 | 1.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。车间、库房、检验室等功能区间面积符合要求。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*1.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离，未对生产造成污染。用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。 | 2分□ |  |  |  |
| \*1.3 | 卫生间应保持清洁，洗手设施运转正常，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | 2分□ |  |  |  |
| \*1.4 | 有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 1.5 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 1.6 | 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 1.7 | 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 2．进货查验结果  注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。 | \*2.1 | 查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。 | 2分□ |  |  |  |
| \*2.2 | 进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。 | 2分□ |  |  |  |
| 2.3 | 建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3．生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | 3.1 | 有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*3.2 | 使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。 | 2分□ |  |  |  |
| \*3.3 | 建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。 | 2分□ |  |  |  |
| \*3.4 | 未发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。 | 2分□ |  |  |  |
| \*3.5 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | 2分□ |  |  |  |
| 3.6 | 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*3.7 | 未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | 2分□ |  |  |  |
| \*3.8 | 生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。 | 2分□ |  |  |  |
| \*3.9 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 | 2分□ |  |  |  |
| 3.10 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.11 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.12 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.13 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*3.14 | 食品标签如实、依法标注，未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | 2分□ |  |  |  |
| \*3.15 | 工作人员穿戴洁净工作衣帽，员工洗手消毒后进入生产车间并有卫生防护措施。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 4．产品检验结果注：采取抽查方式 | \*4.1 | 企业自检的项目，应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。 | 2分□ |  |  |  |
| 4.2 | 不能自检的项目，应当委托有资质的检验机构进行检验。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*4.3 | 有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。 | 2分□ |  |  |  |
| \*4.4 | 建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。 | 2分□ |  |  |  |
| 4.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 5．贮存及交付控制  注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。 | \*5.1 | 原辅料和成品的贮存有专人管理，贮存条件、方式符合要求。 | 2分□ |  |  |  |
| \*5.2 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | 2分□ |  |  |  |
| 5.3 | 不合格品应在划定区域存放。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 5.4 | 根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 5.5 | 仓库温湿度应符合要求。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 5.6 | 生产的产品在许可范围内。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 5.7 | 有销售台账，台账记录真实、完整。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 5.8 | 销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 6．不合格品管理和食品召回  注：采取抽查方式 | 6.1 | 建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*6.2 | 实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。 | 2分□ |  |  |  |
| \*6.3 | 召回食品有处置记录。 | 2分□ |  |  |  |
| \*6.4 | 未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。 | 2分□ |  |  |  |
| 7．从业人员管理 | 7.1 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 7.2 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*7.3 | 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | 2分□ |  |  |  |
| 7.4 | 企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*7.5 | 建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。 | 2分□ |  |  |  |
| 7.6 | 有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 8．食品安全事故处置 | 8.1 | 有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 8.2 | 有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*8.3 | 发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | 2分□ |  |  |  |
| 9．食品添加剂生产者管理 | \*9.1 | 原料和生产工艺符合产品标准规定。 | 2分□ |  |  |  |
| \*9.2 | 复配食品添加剂配方发生变化的，按规定取得生产许可。 | 2分□ |  |  |  |
| \*9.3 | 食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。 | 2分□ |  |  |  |
| 9.4 | 符合其它食品添加剂管理要求。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 合计 | | |  |  |  |  |
| 动态风险因素量化风险分值（扣分合计分值╳2） | | | | |  |  |
| 其他需要记录的问题： | | | | | |  |

说明：1.表中检查项目共51项，打\*号的为重点项合计23项，其他为一般项合计28项。检查内容不符合的，请在不符合项对应栏画“√”，扣分栏填写扣除的分数；扣除的分数应当与风险值栏所列分值一致。

2.上表中除1.7、3.4、3.5、3.6项以及2.1项中关于“食品相关产品”的检查部分，其他项目均适用于食品添加剂

生产者。

3.对食品添加剂生产者每次检查，还需检查第9项，对食品生产者的检查不需检查第9项。

4.如果检查项目存在合理缺项，该项在备注中说明，不计入不符合项数。

5.动态风险因素量化风险分值=扣分合计分值╳2,超出60分的以60分记。

表2-2.2：保健食品生产企业动态风险因素量化风险分值表

| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **分值** | **不符**  **合项** | **扣分** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.生产环境条件 | \*1.1 | 实际生产的保健食品在生产许可范围内。 | 1分□ |  |  |  |
| \*1.2 | 保健食品注册证书或备案凭证有效。 | 1分□ |  |  |  |
| \*1.3 | 实际生产的保健食品按规定注册或备案。 | 1分□ |  |  |  |
| 1.4 | 注册或备案的保健食品相关内容发生变更的，已按规定履行变更手续。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 1.5 | 工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，已按规定履行变更手续。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 2.进货查验情况 | 2.1 | 建立并执行原辅料和包装材料的采购、验收、贮存、发放和使用等管理制度。 | 0.6分□ |  |  |  |
| \*2.2 | 查验原辅料和包装材料供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原辅料，应当按照食品安全标准进行检验。 | 1分□ |  |  |  |
| 2.3 | 生产保健食品使用的原辅料与注册或备案的内容一致。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 2.4 | 建立并执行原辅料和包装材料进货查验记录制度，如实记录原辅料和包装材料名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。 | 0.6分□ |  |  |  |
| \*2.5 | 进货查验记录和凭证保存期限符合规定。 | 1分□ |  |  |  |
| 2.6 | 出入库记录如实、完整，包括出入库原辅料和包装材料名称、规格、生产日期或者生产批号、出入库数量和时间、库存量、责任人等内容。 | 0.6分□ |  |  |  |
| 2.7 | 原料库内保健食品原辅料与其他物品分区存放，避免交叉污染。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 2.8 | 原料库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等符合要求。 | 0.4分□ |  |  |  |
| 2.9 | 对温湿度或其他条件有特殊要求的按规定条件贮存。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 2.10 | 原辅料按待检、合格和不合格严格区分管理，存放处有明显标识区分，离墙离地存放，合格备用的原辅料按不同批次分开存放。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 2.11 | 设置原辅料标识卡，标示内容应包括物料名称、规格、生产日期或生产批号、有效期、供货商和生产商名称、质量状态、出入库记录等内容。 | 0.6分□ |  |  |  |
| 2.12 | 标识卡相关内容与原辅料库台账一致，应做到账、物、卡相符。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.生产过程控制情况 | \*3.1 | 按照经注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。 | 1分□ |  |  |  |
| \*3.2 | 生产保健食品未改变生产工艺的连续性要求。 | 1分□ |  |  |  |
| \*3.3 | 生产时空气净化系统正常运行并符合要求。 | 1分□ |  |  |  |
| 3.4 | 空气净化系统定期进行检测和维护保养并记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.5 | 建立和保存空气洁净度监测原始记录和报告。 | 0.4分□ |  |  |  |
| 3.6 | 有相对负压要求的相邻车间之间有指示压差的装置，静压差符合要求。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.7 | 生产固体保健食品的洁净区、粉尘较大的车间保持相对负压，除尘设施有效。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.8 | 洁净区温湿度符合生产工艺的要求并有监测记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.9 | 有温湿度控制措施和相应记录。 | 0.4分□ |  |  |  |
| 3.10 | 洁净区与非洁净区之间设置缓冲设施。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.11 | 生产车间设置与洁净级别相适应的人流、物流通道，避免交叉污染。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*3.12 | 原料的前处理(如提取、浓缩等)在与其生产规模和工艺要求相适应的场所进行，配备必要的通风、除尘、除烟、降温等安全设施并运行良好，且定期检测及记录。 | 1分□ |  |  |  |
| 3.13 | 原料的前处理未与成品生产使用同一生产车间。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*3.14 | 保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的应自行完成，具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施。 | 1分□ |  |  |  |
| 3.15 | 工艺文件齐全，包括产品配方、工艺流程、加工过程的主要技术条件及关键控制点、物料平衡的计算方法和标准等内容。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*3.16 | 批生产记录真实、完整、可追溯。 | 1分□ |  |  |  |
| 3.17 | 批生产记录中的生产工艺和参数与工艺规程一致。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*3.18 | 投料记录完整，包括原辅料品名、生产日期或批号、使用数量等，并经第二人复核签字。 | 1分□ |  |  |  |
| 3.19 | 原辅料出入库记录中的领取量、实际使用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。 | 0.6分□ |  |  |  |
| 3.20 | 与原辅料、中间产品、成品直接接触的容器、包材、输送管道等符合卫生要求。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.生产过程控制情况 | \*3.21 | 工艺用水有水质报告，达到工艺规程要求。 | 1分□ |  |  |  |
| 3.22 | 水处理系统正常运行，有动态监测及维护记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*3.23 | 投料前生产车间及设备按工艺规程要求进行清场或清洁并保存相关记录，设备有清洁状态标识。 | 0.8分□ |  |  |  |
| 3.24 | 更衣、洗手、消毒等卫生设施齐全有效，生产操作人员按相关要求做好个人卫生。 | 0.4分□ |  |  |  |
| 3.25 | 定期对生产设备、设施维护保养，并保存记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 3.26 | 建立和保存停产、复产记录及复产时生产设备、设施等安全控制记录。 | 0.4分□ |  |  |  |
| \*3.27 | 记录和保存生产加工过程关键控制点的控制情况，对超出控制限的情况有纠偏措施及纠偏记录。 | 0.8分□ |  |  |  |
| \*3.28 | 现场未发现使用非食品原料、超过保质期的原辅料、回收保健食品生产保健食品的现象。 | 0.8分□ |  |  |  |
| 3.29 | 按照保健食品生产工艺要求选择合适有效的杀菌或灭菌方法，杀菌或灭菌设备定期进行有效性验证。 | 0.6分□ |  |  |  |
| 4.产品检验情况 | 4.1 | 设立独立的质量管理部门并有效运行。 | 0.6分□ |  |  |  |
| 4.2 | 明确品质管理人员的岗位职责并按要求履职。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 4.3 | 落实原辅料、中间产品、成品以及不合格品的管理制度，保存完整的不合格品处理记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*4.4 | 落实原辅料、中间产品、成品检验管理制度及质量标准、检验规程。 | 1分□ |  |  |  |
| 4.5 | 检测仪器和计量器具定期检定或校准。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 4.6 | 有仪器设备使用记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 4.7 | 检验人员有能力检测产品技术要求规定的出厂检验指标。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 4.8 | 按照产品技术文件或标准规定的检验项目进行检验。 | 0.6分□ |  |  |  |
| \*4.9 | 检验引用的标准齐全、有效。 | 1分□ |  |  |  |
| 4.10 | 建立和保存检验的原始检验数据记录和检验报告。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*4.11 | 设置留样室，按规定留存检验样品，并有留样记录。 | 1分□ |  |  |  |
| 4.产品检验情况 | 4.12 | 企业自检的，检验室及相应的检验仪器设备满足出厂检验需要。委托有资质的检验机构进行检验的，签订委托检验合同并留存检验报告。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 4.13 | 产品执行标准符合法律法规的规定。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 5.产品留样与标签标识 | 5.1 | 企业应当设立与保健食品生产规模相适应的留样室和原料标本室，具备与产品相适应的存储条件。 | 0.4分□ |  |  |  |
| 5.2 | 每批保健食品都应留样，留样数量应满足产品质量追溯检验的要求，样品至少保存至保质期后一年。 | 0.6分□ |  |  |  |
| \*5.3 | 标签、说明书符合保健食品相关法律、法规的要求。 | 0.8分□ |  |  |  |
| \*5.4 | 标签、说明书与注册或备案的内容一致。 | 0.8分□ |  |  |  |
| 6.贮运及交付控制情况 | 6.1 | 建立和执行与产品相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 6.2 | 根据保健食品的特点和质量要求选择适宜的贮存和运输条件。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 6.3 | 未将保健食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 6.4 | 贮存、运输和装卸保健食品的容器、工器具和设备安全、无害，保持清洁。 | 0.4分□ |  |  |  |
| \*6.5 | 非常温下保存的保健食品，建立和执行贮运时的成品温度控制制度并有记录。 | 1分□ |  |  |  |
| 6.6 | 每批产品均有销售记录，记录内容真实、完整、可追溯。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 7.不合格品管理和召回情况 | 7.1 | 建立并执行产品退货、召回管理制度。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*7.2 | 保存产品退货记录和召回记录。 | 0.8分□ |  |  |  |
| \*7.3 | 对退货、召回的保健食品采取补救、无害化处理或销毁等措施，并保存记录。 | 0.8分□ |  |  |  |
| 7.4 | 向当地食品药品监管部门及时报告召回及处理情况。 | 0.4分□ |  |  |  |
| 8.从业人员管理情况 | 8.1 | 生产和品质管理部门的负责人为专职人员，符合有关法律法规对学历和专业经历要求。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 8.2 | 专职技术人员的比例符合有关要求。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 8.3 | 质检人员为专职人员，符合有关要求。 | 0.6分□ |  |  |  |
| 8.4 | 采购管理负责人有相关工作经验。 | 0.4分□ |  |  |  |
| 8.5 | 建立从业人员培训记录及考核档案。 | 0.5分□ |  |  |  |
| \*8.6 | 从业人员上岗前经过食品安全法律法规教育及相应岗位的技能培训。 | 0.8分□ |  |  |  |
| \*8.7 | 建立从业人员健康检查制度和健康档案，直接接触保健食品人员有健康证明，符合相关规定。 | 1分□ |  |  |  |
| 9.委托加工情况 | \*9.1 | 委托双方签订委托协议并在有效期内。 | 1分□ |  |  |  |
| \*9.2 | 委托协议明确委托双方产品质量责任。 | 1分□ |  |  |  |
| \*9.3 | 委托方持有的保健食品注册批准证明文件有效。 | 1分□ |  |  |  |
| \*9.4 | 受托方具有相应的生产许可。 | 1分□ |  |  |  |
| 9.5 | 受托方建立与所生产的委托产品相适应的质量管理文件。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 10.食品安全事故处置情况 | \*10.1 | 制定保健食品安全事故处置预案。 | 1分□ |  |  |  |
| 10.2 | 定期检查与生产的保健食品相适应的质量安全防范措施，并保存相关记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 10.3 | 发生保健食品安全事故的，建立和保存事故处置记录。 | 0.5分□ |  |  |  |
| 11.生产质量管理体系建立和运行情况 | \*11.1 | 定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行。 | 1分□ |  |  |  |
| \*11.2 | 定期向食品药品监督管理部门提交生产质量管理体系自查报告。 | 1分□ |  |  |  |
| 扣分合计 | |  | | | | |
| 其他需要记录的问题： | | | | | | |

说明：1. 表中检查项目共90项，打\*号的为重点项合计33项，其他为一般项合计57项。

2．检查内容不符合的，请在不符合项对应栏画“√”，扣分栏填写扣除的分数；扣除的分数应当与风险值栏所列分值一致。

3．如果检查项目存在合理缺项，应在备注中标明，不计入不符合项数，该项目不扣分。

4. 扣分栏目的合计分数，即为该企业的动态风险分值。

表2-2.3：食品销售者动态风险因素量化风险分值表

| **检查项目** | **序号** | **检 查 内 容** | **风险值** | **不符**  **合项** | **扣分** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.经营资质 | 1.1 | 经营者持有的食品经营许可证在有效期内。 | 不符合则为否决项 | | |  |
| 1.2 | 食品经营许可证载明的有关内容与实际经营不相符。 | 不符合则为否决项 | | |  |
| 1.3 | 在经营场所明显位置悬挂或摆放食品经营许可证。 | 1 |  |  |  |
| 2.经营条件 | 2.1 | 具有与经营的食品品种、数量相适应的场所（2.1.1-2.1.6）  2.1.1食品销售区域与非食品销售区域分开设置；生食区域与熟食区域分开；待加工食品区域与直接入口食品区域分开；经营生鲜畜禽、水产品的区域与其他食品经营区域分开； | 1 |  |  |  |
| 2.1.2销售直接入口的散装熟食有专门销售区域；生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品距离符合物理隔离要求； | 1 |  |  |  |
| 2.1.3从事冷食类、生食类、裱花蛋糕制售，设置相应操作专间； | 1 |  |  |  |
| 2.1.4自制饮品制售、冷食类制售中仅制售蔬果拼盘的，设置相应的专用操作场所； | 1 |  |  |  |
| 2.1.5食品制售操作专间、专用操作场所符合相关要求； | 1 |  |  |  |
| 2.1.6食品制售的加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局； | 1 |  |  |  |
| 2.2 | 经营场所环境整洁，与污染源保持规定的距离，食品销售区、贮存区与生活区分（隔）开。 | 0.5 |  |  |  |
| 2.3 | 具备与经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施(2.3.1-2.3.2)  2.3.1经营者销售鲜活水产品的，设有上下水的蓄养池，水池周围墙壁贴瓷砖或其他不透水、容易清洗的材料； | 1 |  |  |  |
| 2.3.2畜禽产品、水产品采取冷藏、冷冻等方式销售，配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，保障所销售的食用农产品始终符合质量安全所必需的温度、湿度和环境卫生等特殊要求。 | 0.5 |  |  |  |
| 3.食品标签等外观质量状况 | 3.1 | 检查的食品在保质期内。 | 1 |  |  |  |
| 3.2 | 检查的食品感官性状正常。 | 1 |  |  |  |
| 3.3 | 经营的肉及肉制品具有检验检疫证明。 | 1 |  |  |  |
| 3.4 | 检查的食品符合国家为防病等特殊需要的要求。 | 1 |  |  |  |
| 3.5 | 经营的预包装食品、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。 | 1 |  |  |  |
| 3.6 | 经营的食品的标签、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。 | 0.5 |  |  |  |
| 3.7 | 销售散装食品，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。 | 1.5 |  |  |  |
| 3.8 | 经营食品标签、说明书不涉及疾病预防、治疗功能。 | 1 |  |  |  |
| 3.9 | 经营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。 | 1 |  |  |  |
| 3.10 | 经营的进口预包装食品有中文标签,标签上载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。 | 1 |  |  |  |
| 3.11 | 经营的进口预包装食品有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。 | 1 |  |  |  |
| 3.12 | 销售的食品与其标签、说明书的内容相符。 | 0.5 |  |  |  |
| 3.13 | 销售的转基因食品按照规定显著标示。 | 0.5 |  |  |  |
| 4.食品安全管理机构和人员 | 4.1 | 食品经营企业设有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。 | 1 |  |  |  |
| 4.2 | 食品经营企业设有食品安全管理人员。 | 1 |  |  |  |
| 4.3 | 食品经营企业不存在经食品药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。 | 1 |  |  |  |
| 5.从业人员管理 | 5.1 | 食品经营者建立从业人员健康管理制度。 | 1 |  |  |  |
| 5.2 | 在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员取得健康证明。 | 1 |  |  |  |
| 5.3 | 在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员不存在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。 | 1 |  |  |  |
| 5.4 | 食品经营企业对职工进行食品安全知识培训和考核。 | 0.5 |  |  |  |
| 6.经营过程控制情况 | 6.1 | 按要求贮存食品。 | 1 |  |  |  |
| 6.2 | 定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。 | 1 |  |  |  |
| 6.3 | 食品经营者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。对经营过程有温度、湿度要求的食品的，有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，且按要求贮存。 | 1 |  |  |  |
| 6.4 | 食品经营者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。 | 1 |  |  |  |
| 6.5 | 发生食品安全事故的，建立并保存处置食品安全事故记录，按规定上报所在地食品药品监督部门。 | 0.5 |  |  |  |
| 6.6 | 能提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。 | 1 |  |  |  |
| 6.7 | 建立食用农产品进货查验记录制度，记录信息完整，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不少于六个月。 | 1 |  |  |  |
| 6.8 | 食品经营企业建立并严格执行食品进货查验记录制度。 | 1 |  |  |  |
| 6.9 | 建立并执行不安全食品处置制度（6.9.1-6.9.2）  6.9.1按规定停止销售或召回不符合食品安全标准的食品。 | 2 |  |  |  |
| 6.9.2食品经营者对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并按要求向食品药品监管部门报告。 | 1 |  |  |  |
| 6.10 | 从事食品批发业务的经营企业建立并严格执行食品销售记录制度。 | 1 |  |  |  |
| 6.11 | 食品经营者张贴并保持上次监督检查结果记录。 | 1 |  |  |  |
| 6.12 | 从事食品制售，加工用水、洗手消毒设施、食品添加剂使用符合要求。 | 1 |  |  |  |
| 6.13 | 销售直接入口的散装熟食，消费者不能直接触及，或者配备无毒、清洁的容器、售货工具。 | 1 |  |  |  |
| 7.食品内在安全情况 | 7.1 | 经营符合食品安全标准的食品。 | 6 |  |  |  |
| 8.婴幼儿食品及其他 | 8.1 | 经营的婴幼儿配方乳粉均为按规定注册的婴幼儿配方乳粉。 | 1 |  |  |  |
| 8.2 | 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。 | 1 |  |  |  |
| 9.保健食品 | 9.1 | 是否经营未按规定注册或备案的保健食品。 | 2 |  |  |  |
| 9.2 | 经营的保健食品的标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能，内容是否真实，是否载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”，与注册或者备案的内容相一致。 | 1 |  |  |
| 9.3 | 经营保健食品是否设专柜销售，并在专柜显著位置标明“保健食品”字样。 | 1 |  |  |
| 9.4 | 是否存在经营场所及其周边，通过发放、张贴、悬挂虚假宣传资料等方式推销保健食品的情况。 | 1 |  |  |
| 9.5 | 经营的保健食品是否索取并留存批准证明文件以及企业产品质量标准。 | 1 |  |  |
| 9.6 | 经营的保健食品广告内容是否真实合法，是否含有虚假内容，是否涉及疾病预防、治疗功能，是否声明“本品不能代替药物”；其内容是否经生产企业所在地省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门审查批准，取得保健食品广告批准文件。 | 1 |  |  |
| 9.7 | 经营的进口保健食品是否未按规定注册或备案。 | 1 |  |  |
| 其他需要记录的问题： | | | 2 |  |  |  |
| 动态风险因素量化风险分值（扣分合计） | | | | |  |  |

说明：

1.检查内容不符合的，请在不符合项对应栏画“√”，扣分栏填写扣除的分数；扣除的分数应当与风险值栏所列分值一致（7.1项除外）。

2．不符合7.1项，经营了不符合食品安全标准的食品的，每发现一次扣2分，最多扣6分。

3. 动态风险因素量化风险分值=扣分合计分值。

表2-2.4：食品集中交易市场动态风险因素量化风险分值表

| **检查**  **内容** | **序号** | **检查项目** | **参考**  **分值** | **实际**  **扣分** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.经营资质 | 1.1 | 未依法取得营业执照； | 否决项，不计入分值 | |
| 1.2 | 营业执照未在有效期内。 |
| 2.经营主体准入情况 | 2.1 | 允许未依法取得许可的食品经营者进入市场销售食品； | 2 |  |
| 2.2 | 未建立入场食品经营者档案； | 1 |  |
| 2.3 | 批发市场未与入场食品经营者签订食品安全保障协议。 | 2 |  |
| 3.主体责任落实情况 | 3.1 | 未配备专职或者兼职食品安全管理人员（批发市场未配备专职食品安全管理人员），未对食品安全管理人员进行培训和考核； | 1.5 |  |
| 3.2 | 未制定、落实市场食品安全管理制度； | 2 |  |
| 3.3 | 未履行定期对入场食品经营者经营环境和条件检查等义务； | 1 |  |
| 3.4 | 未开展对入场食品经营者的食品安全知识培训； | 1 |  |
| 3.5 | 未在醒目位置及时公布食品安全管理制度、食品安全管理人员、食品抽样检验结果以及不合格食品处理结果、投诉举报电话等信息。 | 1 |  |
| 4.进货查验情况 | 4.1 | 未落实“场厂挂钩”、“场地挂钩”、“批零挂钩”制度； | 2 |  |
| 4.2 | 入场食品经营者不能提供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)； | 1 |  |
| 4.3 | 入场食品经营企业未按要求建立食品进货查验记录制度，或者建立未按要求执行； | 1 |  |
| 4.4 | 入场从事食品批发业务的经营企业未按要求建立食品销售记录制度，或者建立未执行。 | 1 |  |
| 5.经营环境布局情况 | 5.1 | 设在易受到污染的区域，与扩散性污染源未保持规定的距离； | 2 |  |
| 5.2 | 食品销售场所布局不合理，存在括号内一种或多种情形（食品销售区域未与非食品销售区域分开设置；生食区域未与熟食区域分开；待加工食品区域未与直接入口食品区域分开；经营生鲜畜禽、水产品的区域未与其他食品经营区域分开）； | 1 |  |
| 5.3 | 销售直接入口的散装熟食无专门销售区域；生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品距离不符合物理隔离要求； | 1 |  |
| 5.4 | 畜禽产品、水产品采取冷藏、冷冻等方式销售，未配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，保障所销售的食用农产品始终符合质量安全所必需的温度、湿度和环境卫生等特殊要求； | 1 |  |
| 5.5 | 入场食品经营者食品制售操作专间、专用操作场所不符合相关要求； | 0.5 |  |
| 5.6 | 入场食品经营者销售鲜活水产品的，未设有上下水的蓄养池，水池周围墙壁贴瓷砖或其他不透水、容易清洗的材料。 | 0.5 |  |
| 6.禁止经营食品执行情况 | 6.1 | 入场食品经营者经营用非食品原料生产的食品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物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品； | 1.5 |  |
| 6.2 | 入场食品经营者经营食品致病性微生物、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的食品； | 1.5 |  |
| 6.3 | 入场食品经营者经营用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品； | 1.5 |  |
| 6.4 | 入场食品经营者经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品； | 1.5 |  |
| 6.5 | 入场食品经营者经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品； | 1.5 |  |
| 6.6 | 入场食品经营者经营腐败变质、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的食品； | 1.5 |  |
| 6.7 | 入场食品经营者经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品； | 1.5 |  |
| 6.8 | 入场食品经营者经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品； | 1.5 |  |
| 6.9 | 入场食品经营者经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品； | 1.5 |  |
| 6.10 | 入场食品经营者经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品； | 1.5 |  |
| 6.11 | 入场食品经营者经营无标签的预包装食品、食品添加剂； | 1.5 |  |
| 6.12 | 入场食品经营者经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品； | 1.5 |  |
| 6.13 | 入场食品经营者经营其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品。 | 1.5 |  |
| 7.问题产品停止经营（召回） | 7.1 | 发现入场食品经营者销售已被责令停止销售、不符合食品安全标准食品等违法行为，未履行及时制止并立即报告等义务； | 2 |  |
| 7.2 | 未督促食入场食品经营者对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并按要求向食品药品监督管理部门报告。 | 1 |  |
| 8.食品安全事故处置和报告情况 | 8.1 | 未制定食品安全事故处置方案并定期检查各项食品安全防范措施的落实情况； | 2 |  |
| 8.2 | 发生食品安全事故的，未建立和保存处置食品安全事故记录，未按规定上报所在地食品药品监管部门。 | 1 |  |
| 9.检测室运行情况 | 9.1 | 食用农产品批发市场未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，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验或者快速检测； | 1 |  |
| 9.2 | 销售重点食用农产品（蔬菜、水果、畜禽产品、水产品）食用农产品的主要批发市场未实现每季度按其产品来源产地县、集散地、种养殖基地、批发商等自检样本全覆盖。 | 1 |  |
| 10.食用农产品销售情况 | 10.1 | 未查验并留存入场食品经营者销售食用农产品的产地证明或者购货凭证、合格证明文件； | 1 |  |
| 10.2 | 入场食品经营者无法提供食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件的，未进行抽样检验或者快速检测； | 1 |  |
| 10.3 | 批发市场未印制统一格式的食用农产品产地证明，销售凭证； | 1 |  |
| 10.4 | 入场食品经营者销售的食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品，不符合食品安全国家标准； | 1 |  |
| 10.5 | 销售重点食用农产品（蔬菜、水果、畜禽产品、水产品）食用农产品的主要批发市场未建立并按时上报批发商（经纪人）登记档案。 | 1 |  |
| 11.其他需要记录的内容 |  | | 5 |  |

附件3

食品生产经营者、食品集中交易市场开办者

风险等级确定表（ 年度）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 主体  信息 | 名称 | |  | | | | |
| 地址 | |  | | 区 | |  |
| 业态 | | 食品生产者 保健食品生产者  商超 便利店 食品贸易商  批发市场（含食用农产品销售）  批发市场（不含食用农产品销售）  零售市场（含食用农产品销售）  零售市场（不含食用农产品销售） | | | | |
| 联系人及联系方式 | |  | | | | |
| 上年度风险等级 | |  | | | | |
| 静态风险 | 静态风险因素分值 | |  | | | | |
| 动态风险 | 动态风险因素分值 | |  | | | | |
| 主体  风险等级 | 风险等级得分 | |  | | | | |
| 基础风险等级 | |  | | | | |
| 备注 | |  | | | | |
| 动态调整 | 首次 | | 第二次 | | 第三次 | |
| 监督  管理记录 | 具有上调等级情形  具有下调等级情形  无上调、下调等级情形 | | 具有上调等级情形  具有下调等级情形 | | 具有上调等级情形  具有下调等级情形 | |
| 最终  风险等级 |  | |  | |  | |
| 填表人签名 | | 年 月 日 | | 年 月 日 | | 年 月 日 | |