

国家市场监督管理总局办公厅文件

市监食经〔2019〕64号

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

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委)：

为深入贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的通知》(中发〔2019〕17号)，创新监管方式方法，提升监管工作效能和食品安全风险管控能力，结合近年来各地监管工作实践探索，现就开展食品经营风险分级管理工作提出如下指导意见。

一、工作目标

通过评定食品安全风险等级，对食品经营活动实施不同方式的监督管理，提高监管工作的针对性和有效性，进一步落实监管

责任,指导食品经营者合规经营,保证食品安全。至2020年底,70%以上的食品经营者实现风险分级动态管理;至2021年底,全面实现风险分级动态管理。

二、重点工作

(一)明确风险因素

结合食品经营风险特点,从经营规模、经营项目、经营类别等静态风险因素和自查情况、经营条件保持、经营过程控制、管理制度建立及运行、日常监督检查等动态风险因素,以及区域位置等方面综合考虑,合理确定食品经营风险等级。

(二)风险等级分类

食品经营者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。

(三)风险等级评定

采用评分方式确定风险等级。风险等级得分为静态风险因素量化分值加动态风险因素量化分值之和。风险等级得分分值越高,风险等级越高。

1. 评定静态风险因素量化分值,应当结合食品经营许可档案,根据静态风险量化分值表所列的项目,逐项计分,累计确定食品经营者静态风险因素量化分值。静态风险因素量化分值为40分。

食品经营许可档案内容不全的,可以要求食品经营者补充提交相关材料。

2. 评定动态风险因素量化分值,可以结合以往对食品经营者日常监督检查结果确定,或者组织监管人员进入现场按照动态风险评价表进行打分评价确定。动态风险因素量化分值为60分。

利用日常监督检查结果对食品经营者进行动态风险分值评定,应当结合上一次日常监督检查全项目检查结果,并根据动态风险评价表逐项计分,累计确定。

3. 确定风险等级

(1)A级风险:风险等级得分为0-30(含)分。

(2)B级风险:风险等级得分为30-45(含)分。

(3)C级风险:风险等级得分为45-60(含)分。

(4)D级风险:风险等级得分为60分以上。

(5)学校及校园周边食品经营者均列为D级风险。

4. 新开办食品经营者的风险等级评定,应当在作出许可决定之日起30个工作日内组织监管人员进入现场打分评定动态风险因素分值,根据实际确定风险等级。

三、工作要求

(一)各地市场监管部门要充分认识风险分级管理在落实监管责任、提高监管效能、释放市场活力等方面的重要作用,制定本辖区开展风险分级管理工作的进度安排,将风险等级评定与日常监督检查相结合、与“双随机一公开”检查相结合、与推进“互联网+监管”相结合,加快推进风险分级动态管理。各地可根据实际,逐步将食品摊贩、集中交易市场开办者、网络食品交易第三方

平台开办者等纳入风险分级管理。

(二)各省(区、市)市场监管部门要根据本省实际,进一步细化静态风险因素量化分值表和动态风险因素量化分值表,参照销售风险等级表格(详见附件1、2、3),对食品经营环节各监管对象相关分值进行适当调整。打分评价人员要如实作出评价,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。鼓励聘请第三方机构参与现场打分评价工作。

附件:1. 食品销售静态风险因素量化分值表(参考)

2. 食品销售动态风险因素量化分值表(参考)

3. 食品销售者风险等级确定表(参考)



(此件不公开)

附件1

食品销售静态风险因素量化分值表(参考)

食品销售者:_____ 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 (㎡)(5分)	200 以下	201—1000	1001—2000	2001—3000	3000 以上	
	1 分	2 分	3 分	4 分	5 分	
经营种类 (30分)	预包装食品 (不含冷藏 冷冻食品)	特殊食品	食用农产品 (不含冷藏 冷冻食用农 产品)	冷藏冷冻预 包装食品、 食用农产 品;散装 食品	现场制售 食品	
	5 分	10 分	15 分	20 分	30 分	
经营类别 (5分)	零售	批发		批发兼零售;网络销售		
	1 分	3 分		5 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30分计。 3.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风险分级。						

附件2

食品销售动态风险因素量化分值表(参考)

食品销售者:_____ 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	未存在超范围经营情形。	☐ 是 ☐ 否	1	
	1.2	许可证悬挂或摆放在经营场所的醒目位置。	☐ 是 ☐ 否	0.5	
2. 经营 条件	2.1	销售场所环境干净整洁。	☐ 是 ☐ 否	1	
	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,有固定的存放位置和标识。	☐ 是 ☐ 否	1	
	2.3	食品销售场所和贮存场所与生活区分(隔)开。	☐ 是 ☐ 否	0.5	
	2.4	在销售场所外设置或租赁贮存场所并及时报告。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	2.5	经营和贮存场所未设在易污染区域,距离裸露粪坑、无法排水的污水池等污染源25米以上。	☐ 是 ☐ 否	0.5	
3. 自查 情况	3.1	建立食品安全自查制度。	☐ 是 ☐ 否	1	
	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。	☐ 是 ☐ 否	2	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
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。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.5	
	4.2	食品销售企业配备食品安全管理人员。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	4.3	食品销售企业对其食品安全管理人员进行培训和考核。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	4.4	食品安全监管部门实施监督检查时,食品安全管理人员能够准确、全面予以答复。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	4.5	食品销售企业未存在经食品安全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	
	4.6	食品销售者建立并执行从业人员健康管理制度。	☐ 是 ☐ 否	1	
	4.7	在岗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	1	
	4.8	食品销售企业对从业人员进行食品安全知识培训。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
5. 经营过程控制情况	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(以下称合格证明文件)。	☐ 是 ☐ 否	2	
	5.2	食品销售企业建立食品进货查验记录制度。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 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	5.3	食品销售企业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	
	5.4	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	2	
	5.5	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 ☐ 合理缺项	1	
	5.6	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备,并按要求贮存。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	2	
	5.7	食品贮存隔墙离地距离在10厘米以上。	☐ 是 ☐ 否	1	
	5.8	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	2	
	5.9	从事食品批发业务的销售企业,建立食品销售记录制度。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	5.10	从事食品批发业务的销售企业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	
	5.11	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	
	5.12	建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。	☐ 是 ☐ 否	1	
	5.13	食品销售者张贴并保持上次监督检查结果记录。	☐ 是 ☐ 否	1	

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	6.1	抽查的食品在保质期内。	☐ 是 ☐ 否	1	
	6.2	抽查的食品感官性状正常。	☐ 是 ☐ 否	1	
	6.3	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 ☐ 合理缺项	2	
	6.4	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。	☐ 是 ☐ 否	1	
	6.5	抽查的食品标签、说明书未涉及疾病预防、治疗功能。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	6.6	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。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	6.7	抽查的转基因食品按照规定显著标示。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.5	
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,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	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
8. 食用农产品	8.1	建立食用农产品进货查验记录制度。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	8.2	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	2	
	8.3	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	1	
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。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
10. 特殊食品	10.1	设有专柜销售保健食品,并在专柜显著位置标明“保健食品”字样。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	0.5	
	10.2	抽查的保健食品广告内容声明“本品不能代替药物”。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	10.3	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	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
现场制售食品检查项目(7项)					
11. 现场 制售 食品	11.1	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	
	11.2	食品操作区域保持清洁、卫生。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	11.5	操作专间、专用操作场所符合相关要求。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	11.6	餐厨用具按照规范进行清洗消毒。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
	11.7	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。	☐ 是 ☐ 否 ☐ 合理缺项	1	
动态风险 因素量化分值					
检查人员签名					
备注		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。 2.检查时发现不存在该项情形时,应当选择“合理缺项”。 3.检查时评价为“否”的,予以计分。 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》。			

附件3

食品销售者风险等级确定表(参考)

评定时间: 年 月 日

编号:

食品 销售者 信息	食品销售者名称			
	食品销售者地址			
	食品经营许可证编号			
	联系人		联系方式	
	上次风险等级			
本次静态风险因素量化风险分值			本次风险 等级得分	
本次动态风险因素量化风险分值				
风险等级评定		☐ A级0-30(含)分 ☐ B级30-45(含)分 ☐ C级45-60(含)分 ☐ D级(60分以上)		
调整 风险 等级 的 情形 (在存在 的情形 前打 “√”)	一、存在上调风险等级的情形,建议上调☐1个 ☐2个风险等级。 ☐违反食品安全法律法规规定,受到行政处罚的; ☐有1次及以上监督抽检不符合食品安全标准,且经查证未落实相关责任义务的; ☐违反食品安全法律法规规定,造成不良社会影响的; ☐发生食品安全事故的; ☐不按规定进行产品召回或者停止生产经营的; ☐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; ☐具有法律法规、规章制度和省(区、市)食品监管部门规定的其他可以上调风险等级的情形。具体情形:_____ 二、存在下调风险等级的情形,建议下调1个风险等级。 ☐连续3年没有违反可调高风险等级所列情形的; ☐获得危害分析与关键控制点体系、食品安全管理体系、食品防护计划等质量管理规范认证的; ☐获得“放心肉菜示范超市”等示范称号的; ☐获得地市级以上人民政府质量奖的; ☐具有法律法规、规章制度和省(区、市)食品监管部门规定的其他可以下调风险等级的情形。具体情形:_____ ☐三、不存在调整风险等级的情形			
本次评定风险等级建议				
检查人员签名:		审核人员签名:		
年 月 日		年 月 日		