

(以下附錄節錄自中華人民共和國深圳市人民政府辦公廳的網站，全文可參閱  
[http://www.sz.gov.cn/cn/xxgk/zfxxgj/tzgg/content/post\\_8668472.html](http://www.sz.gov.cn/cn/xxgk/zfxxgj/tzgg/content/post_8668472.html))

附錄

**深圳市市场监督管理局**  
**关于印发 2021 年深圳市特殊食品生产经营单位监督检查工作方案的通知**

各有关单位：

为做好 2021 年特殊食品生产经营单位的监督检查工作，根据《广东省市场监督管理局关于印发 2021 年广东省特殊食品生产环节监督检查计划和 2021 年省级特殊食品经营环节双随机抽查工作的通知》(粤市监食特〔2021〕106 号)的要求，结合我市实际情况，市局制定了《2021 年深圳市特殊食品生产经营单位监督检查工作方案》，现印发给你们，请各单位依照本方案贯彻执行，加强对特殊食品生产经营单位的监管，督促和指导特殊食品生产经营单位规范生产经营行为，提高特殊食品生产经营单位依法生产经营的意识和能力，保障全市的特殊食品安全。

联系人及电话：杨科，83070275；刘文晓，83070572。

深圳市市场监督管理局  
2021 年 3 月 24 日

**2021 年深圳市特殊食品生产经营单位监督检查工作方案**

为做好 2021 年特殊食品生产经营企业的监督检查工作，根据《广东省市场监督管理局关于印发 2021 年广东省特殊食品生产环节监督检查计划和 2021 年省级特殊食品经营环节双随机抽查工作的通知》(粤市监食特〔2021〕106 号)的要求，结合我市实际情况，制定本方案。

**一、工作目标**

督促特殊食品生产经营企业落实主体责任，强化监管部门的监管责任，实现事中事后精准监管，及时发现和消除特殊食品风险隐患，保障产品质量安全。

**二、检查方式**

监督检查类型分为日常监督检查、双随机飞行检查、专项检查、体系检查等形式。检查方式包括书面检查和现场检查。

本方案重点规定市局的飞行检查和辖区局的日常监督检查工作，专项检查任务另行布置。

**三、检查任务**

**(一) 风险分级评定**

1.特殊食品生产企业作为高风险、重点监管领域，未列入市场监管总局“双随机、一公开”抽查事项清单，深圳市将继续按照现有风险等级分类管理制度要求，对特殊食品生产企业开展

日常监督检查工作。根据特殊食品生产企业的风险等级评定，特殊食品生产企业在满足全覆盖检查的基础上，每年每家企业检查频次不少于3次。

2.特殊食品经营企业风险分级由各辖区局根据上级文件自行评定，评定情况存入企业档案，各辖区局根据评定情况开展特殊食品经营企业的日常监督检查。

### **（二）特殊食品生产企业检查**

省局根据企业生产规模、销售方式等因素确定深圳市荣格保健品有限公司（已改名为华臻生物科技（深圳）有限公司）作为2021年省级重点监管企业，由省局会同市局及企业所在辖区局开展联合监督检查（检查频次一年1~2次）。

市局组织开展对全市特殊食品生产企业每家1次的全覆盖飞行检查。此次检查聘请特殊食品检查专家协助开展，企业所在辖区局的监管人员参与，此次检查记入辖区局日常监督检查次数。检查结果将会在检查结束后3个工作日内通报给所在辖区局，由辖区局负责跟踪企业整改情况并报送市局。

各辖区局按照特殊食品生产企业监督检查频次的要求完成剩余不少于2次的日常监督检查，原则上分别安排在上半年和下半年完成。辖区局参与的省局重点监管企业检查、飞行检查、体系检查次数计入日常监督检查次数。全年检查内容应涵盖特殊食品生产企业的生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置等情况。

### **（三）特殊食品经营企业检查**

市局组织对特殊食品经营单位开展不少于50家次的双随机飞行检查，检查不计入日常监督检查次数。检查对象涵盖商超、药店、会议营销（体验）店、专卖店以及母婴（婴童）用品店等各类特殊食品经营单位。检查结果将会在检查结束后3个工作日内通报给所在辖区局，由辖区局负责跟踪企业整改情况并报送市局。

各辖区局根据特殊食品经营单位的风险等级评定结果开展日常监督检查，检查对象为《食品经营许可证》内有特殊食品经营范围的所有商事主体。各辖区局可选择将特殊食品经营环节的日常监督检查与其他食品类别检查任务合并完成。辖区局科室做好对基层监管所特殊食品经营环节监管的业务指导和抽查工作。

### **（四）特殊食品监督检查方案的制定**

各辖区局可自行制定特殊食品的监督检查方案，也可与普通食品检查任务一并制定，并及时将监督检查方案报送至市局食品生产处（特殊食品处）。

## **四、检查要求**

### **（一）特殊食品生产企业的检查重点**

对特殊食品生产企业，重点检查企业是否按照许可范围生产、生产的特殊食品是否取得特殊食品产品注册证书或备案凭证、采购原料是否按规定进行进货查验、是否使用不合格原料、是否按批准的配方和工艺组织生产、产品是否按标准检验合格出厂、标签标识是否符合规定、是否落实保健食品标签标注警示用语规定等。

### **（二）特殊食品经营单位的检查重点**

对特殊食品经营单位，重点检查经营单位经营项目是否与批准的一致、是否设立特殊食品销售专柜（专区）、特殊食品是否与普通食品或者药品混放、是否落实进货查验和索证索票

制度、是否销售来源不明或假冒的特殊食品、产品的标签说明书是否符合规定、是否落实保健食品标签标注警示用语规定、经营场所是否有非法产品宣传广告或宣传资料等，必要时对经营者销售的产品开展监督抽检。

### **（三）检查表格的使用要求**

特殊食品生产企业的检查内容按照《广东省保健食品生产日常监督检查表（试行）》（附件1）进行，检查结果填写《食品生产经营日常监督检查结果记录表》（附件2）并在企业显眼处张贴。

特殊食品经营单位的飞行检查和专项检查按照《广东省特殊食品销售日常监督检查表（试行）》（附件3）进行，日常监督检查可参照普通食品将日常监督检查与动态风险因素评定结合起来，按照《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》（附件4）进行。所有检查结果都要填写附件2的《食品生产经营日常监督检查结果记录表》并在企业显眼处张贴。

## **五、信息处理及汇总**

### **（一）信息录入**

每次检查结束后，检查结果应存入相关企业档案，对于特殊食品生产企业的检查相关信息及附件录入深圳市市场监督管理局市场监管系统的子系统——特殊食品生产企业监管系统中。特殊食品经营企业的检查结果及相关信息应录入深圳市市场监督管理局市场监管系统的子系统——食品流通日常监管系统。市局将根据系统数据不定期通报各辖区局的检查结果录入情况。

### **（二）检查结果处置**

对于检查中发现的问题，由辖区局负责跟踪整改情况并报送上级部门。对于检查发现的不合格项目，根据日常监督检查相关规定要求企业整改。检查中发现涉嫌违法的，移交稽查部门查处；涉嫌刑事犯罪的，依法移交公安部门调查处理。

### **（三）检查结果公示**

根据国家总局、省局关于检查信息公开要求，检查信息应向社会公开。市局、各辖区局按照“谁执法，谁公开”的原则分别向社会公示相关检查信息。

附件：1.《广东省保健食品生产日常监督检查表（试行）》  
2.《食品生产经营日常监督检查结果记录表》  
3.《广东省特殊食品销售日常监督检查表（试行）》  
4.《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》

# 附件 1

## 广东省保健食品生产日常监督检查表（试行）

单位名称：

检查时间： 年 月 日

重点项（\*）19 项，一般项 45 项，共 64 项。

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1.生产者资质情况	*1.1	生产许可证在有效期内,实际生产的品种与其《食品生产许可证》及产品注册证书一致。		
	*1.2	保健食品批准证书或备案凭证有效,且批准证书或备案凭证及其附件中载明的内容发生变更的,已按规定履行变更手续。		
	1.3	厂房布局 and 主要设备设施符合许可有关要求。		
	1.4	需要变更《食品生产许可证》载明事项的,已按规定履行变更手续。		
2.原辅料管理	*2.1	生产保健食品使用的原辅料及内包装材料与注册或备案的技术要求一致。		
	*2.2	查验原辅料和包装材料供应商的许可证和产品合格证明;对无法提供合格证明的原辅料和包装材料,应当按照食品安全标准、注册或备案的技术要求进行检验。		
	2.3	原辅料和包装材料验收记录完整,包括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、进货日期以及供应商名称、地址、联系方式等内容，验收记录和进货凭证保存期限符合规定。		
	2.4	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。		
	2.5	仓库内保健食品原辅料和包装材料与其他物品分区存放，避免交叉污染。		
	2.6	原辅料和包装材料仓库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等符合要求。		
	2.7	对温湿度或其他条件有特殊要求的按规定条件贮存。		
	2.8	原辅料和包装材料按待检、合格和不合格严格区分管理，存放处有明显标识区分，或使用仓库管理软件进行管理，离墙离地存放，合格备用的原辅料和包装材料按不同批次分开存放。		
	2.9	设置原辅料标识卡，或使用仓库管理软件进行管理，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，并与原辅料库台账一致，应做到账、物、卡相符。		
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制订工艺规程、组织生产。		
	*3.2	生产时空气净化系统正常运行并符合要求。		
	3.3	空气净化系统定期进行检测和维护保养并记录，建立和保存空气洁净度监测原始记录和报告。		

3.4	洁净区内粉尘较大的功能间应保持相对负压，除尘设施有效。		
3.5	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。		
3.6	有温湿度监控措施和相应记录，洁净区温湿度符合生产工艺的要求并有监测记录。		
3.7	生产车间的人流、物流通道与洁净级别相适应，洁净区与非洁净区之间缓冲设施有效,避免交叉污染。		
*3.8	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，生产场所、设备与其生产规模和工艺要求相适应。未与成品生产使用同一生产车间。		
3.9	原料的前处理(如提取、浓缩等)车间配备必要的通风、除尘、除烟、降温等安全设施并运行良好。		
3.10	工艺规程内容完整，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。接受委托加工的，应当建立与所生产的委托产品相适应的质量管理文件。		
*3.11	有批生产记录，真实、可追溯。		
3.12	批生产记录完整、规范。		
*3.13	批生产记录中的配方、生产工艺和关键参数与工艺规程一致。		
*3.14	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。		

	3.15	与原辅料、中间产品、成品直接接触的容器、包材、输送管道等符合产品质量和卫生要求。		
	*3.16	工艺用水设备与生产规模相适应，确保工艺用水达到工艺规程要求，并能定期检测、提供水质检测报告。		
	3.17	水处理系统正常运行，有动态监测及维护记录。		
	3.18	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。		
	3.19	生产过程中物料应有清晰的状态标识，如产品名称、批号、储存期限等。		
	3.20	设备、容器应有清洁等状态标识。		
	3.21	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。		
	3.22	生产设备、设施应定期维护保养，并保存记录。与食品安全直接相关的设备、设施如出现故障，应及时维护。		
	3.23	定期对工艺、关键设施设备进行验证，并保存记录。		
	3.24	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。		
	*3.25	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。		

4.质量管理 情况	4.1	设立独立的质量管理部门并有效运行。		
	4.2	明确质量管理人员的岗位职责并按要求履职。		
	4.3	原辅料、中间产品、成品的不合格品管理制度有效执行，保存完整的不合格品处理记录。		
	4.4	原辅料、中间产品、成品的检验管理制度、质量标准、检验规程有效执行。		
	4.5	检测仪器和计量器具定期检定或校准。		
	4.6	有仪器设备使用记录。		
	*4.7	有能力检测产品技术要求规定的出厂检验指标。		
	*4.8	按照产品技术文件或标准规定的检验项目进行检验，保存检验原始数据记录和检验报告。		
	4.9	设置留样室，按规定留存检验样品，并有留样记录。		
5.产品标签、说明书情况	*5.1	标签、说明书符合保健食品相关法律、法规的要求，与注册或备案的内容一致。		
6.贮运控制情况	6.1	产品的仓储、运输管理制度有效执行，并有相应记录。		
	6.2	根据保健食品的特点和质量要求选择适宜的贮存条件。		
	6.3	非常温下保存的保健食品，建立和执行贮存时的成品温度控制制度并有记录。		
	6.4	每批产品均有销售记录，记录内容真实、完整、可追溯。		

7.不合格品管理和召回情况	*7.1	落实产品退货、召回管理制度，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，保存退货记录、召回和无害化处理记录。		
	7.2	产品召回及处置情况按规定及时向监管部门报告。		
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。		
	8.2	专职技术人员占职工总人数的比例不少于 5%。		
	8.3	质检人员为专职人员，符合有关要求。		
	8.4	采购管理负责人有相关工作经验。		
	8.5	建立从业人员培训记录及考核档案。		
	*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。		
	*8.7	落实从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的生产人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。		
9.食品安全事故处置情况	9.1	落实保健食品安全事故处置预案，每年不少于一次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。		
	9.2	发生保健食品安全事故的，建立和保存事故处置记录。		
10.生产质量管理体系运行自查情况	*10.1	定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，每年至少 1 次向所在地县级市场监督管理部门提交自查报告。		

**其他需要记录的问题:**

**检查人员签名:**

年 月 日

说明: 1.上表中打\*号的为重点项, 其他为一般项。每次检查重点项不应少于 10 项。

2.检查结果符合要求的, 在评价栏中打√; 检查结果不符合要求的, 在评价栏中打×。

3.检查结果不符合要求的项目, 在备注栏中要填写必要的检查记录信息。

4.检查过程中, 被检查对象不涉及的项目, 可视为合理缺项并在“备注”栏标注为不适用。



## 填表说明：

1. 编号：由四位年度号+1 位要点表序号+六位流水号组成，如 2016-1-000001。生产、销售、餐饮服务、保健食品生产各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3、4”。

2. 名称：填写食品生产经营许可证上的食品生产经营者名称。

3. 地址：填写食品生产经营许可证上载明的生产经营地址。

4. 联系人、联系方式：填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。

5. 许可证编号：与食品生产经营许可证上载明的内容一致。如果检查对象为食品生产加工小作坊、食品摊贩等，填写负责人的身份证号码，并隐藏身份证号码中第 11 位到第 14 位的数字，以“\*\*\*\*”替代。

6. 检查次数：填写本次检查属于本年度对企业开展的日常监督检查的次数。

7. 检查内容：检查人员应为两名或两名以上，应明确检查对应使用的《食品生产经营日常监督检查要点表》。

8. 检查结果：根据检查情况，未发现问题选符合，发现小于 8 项（含）一般项存在问题选基本符合。发现大于 8 项一般项或 1 项（含）以上重点项存在问题选不符合。

9. 结果处理：根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，对检查结果进行处理，结果为符合的，说明中可不填写内容，结果为基本符合的，选书面限期整改；结果为不符合的，选食品生产经营者立即停止食品生产经营活动。结果处理所使用的相应文书应执行《食品药品监管总局关于印发食品药品行政处罚文书规范的通知》（食药监稽〔2014〕64 号）所附执法文书。

10. 说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11. 本表一式三份，一份用于现场公示，一份反馈企业，一份留存。

## 附件 3

# 广东省特殊食品销售日常监督检查表（试行）

单位名称：

检查时间：

重点项（\*）9项，一般项10项，共19项。

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1.经营资质	*1.1	持合法有效的食品经营许可证。		
	*1.2	实际经营的品种与食品经营许可证载明的经营项目一致。		
	1.3	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本。		
2.产品合法性	*2.1	经营的特殊食品应当经过注册或备案。		
	*2.2	经营的特殊食品的标签、说明书应当符合法律法规的规定，内容真实，与注册或者备案的内容相一致。		
	2.3	经营的进口特殊食品应当有中文标签,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。进口婴幼儿配方乳粉的中文标签应当直接印制在最小销售包装上。		
	2.4	经营的保健食品标签应当设置警示用语区及标注警示用语：警示用语区所占面积不应小于最小销售包装主要展示版面的20%，并使用黑体字标注：保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病。		
3.进货查验制度落实情况	*3.1	采购特殊食品应当查验供货者的食品生产经营许可证、产品批准证明文件以及同批次产品出厂检验合格证或产品检验报告等证明文件，留存加盖供货者公章的上述证明文件复印件，并索取有效的进货凭证。进口产品应当提供同批次产品入境货物检验检疫证明。		

	*3.2	特殊食品经营企业应当严格执行食品进货查验记录制度，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。		
	3.3	从事特殊食品批发业务的企业应当严格执行食品销售记录制度，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。		
	3.4	对实行由总部统一配送经营方式的企业，销售门店应保存总部配送清单，并以适当形式，提供经总部统一查验的供货者资质证明及产品合格证明文件等资料供监管部门检查。		
4. 销售过程控制	4.1	设立特殊食品销售专柜（专区），并在专柜（专区）显著位置设立提示牌，按经营特殊食品类别分别注明“****销售专区（专柜）”字样（绿底白字）。		
	*4.2	特殊食品不与普通食品、药品混放销售。		
	*4.3	销售的特殊食品应当在保质期内。		
	4.4	经营对温度、湿度有特别控制要求的特殊食品，应当按规定的条件存放。		
	4.5	在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。		
	*4.6	经营场所设置或摆放的广告（包括宣传海报、产品宣传手册等宣传资料）内容应当真实合法，不得含有虚假内容。保健食品、特殊医学用途配方食品的广告内容应当经市场监管部门审查批准，取得广告批准文件。婴幼儿配方乳粉的广告内容不得含有声称全部或者部分替代母乳等内容。		
5. 食品安全管理人员	5.1	特殊食品经营企业应当配备具备相应食品安全管理能力的食品安全管理人员，协助企业负责人做好食品安全管理工作。监督检查考核不合格的食品安全管理人员不按要求参加补考或者补考后仍不合格的，不得从事食品安全管理工作。		



# 附件：4

## 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
<b>食品通用检查项目（31项）</b>					
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	*2	许可证载明的事项与实际经营相符合。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	5	及时报告外设贮存场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	19	食品贮存隔墙离地距离在 10 厘米以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
	*25	食品不得与有毒、有害物品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	30	抽查的转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
<b>食品特殊检查项目（20项）</b>					
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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”。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	43	食品操作区域保持清洁、卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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，使用前按要求进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
	51	自动售货设备整洁，设备运行正常，并有清洁消毒记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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
<b>食品通用检查项目 ( 23 项)</b>					
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	*2	许可证载明的事项与实际经营相符合。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
三、人员管理	5	建立并执行从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
	12	食品贮存隔墙离地距离在 10 厘米以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	
	*17	食品不得与有毒、有害物品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	
	22	抽查的转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
<b>食品特殊检查项目（18项）</b>					
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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”。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

检查项目	序号	检查内容	评价	分值	得分
	35	食品操作区域保持清洁、卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。				