

ICS 67.040

SFSF

X 00

上海市团体标准

T/SFSF XXXX-2018

守信超市

Trustworthy Store

(征求意见稿)

2018年XX月XX日发布

2018年XX月XX日实施

上海市食品安全工作联合会发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 通用要求.....	4
4.1 信息公开透明.....	4
4.2 规范化管理.....	4
4.3 投诉处置.....	6
5 标准超市和大卖场的共同要求.....	6
5.1 信息公开透明.....	6
5.2 规范化管理.....	7
6 大卖场的特定要求.....	7
6.1 信息公开透明.....	7
6.2 规范化管理.....	8
6.3 人员管理要求.....	9
7 规范现制现售加工行为.....	9
附录 A（资料性附录）.....	14
附录 B（资料性附录）.....	20
附录 C（资料性附录）.....	34

前 言

本标准是上海市便利店、标准超市和大卖场开展食品安全“守信超市”建设的团体标准。

本标准参考 GB/T1.1 和 GB/T 20004.1-2016 规则起草。

本标准由上海市食品安全工作联合会提出。

本标准由上海市食品安全工作联合会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准于 2018 年 XX 月 XX 日首次发布。

守信超市

1 范围

本标准规定了便利店、标准超市、大卖场等建设食品安全守信超市有关的信息公开透明、规范化管理、妥善处置投诉、现制现售和人员管理等要求。

本标准适用于开展食品安全相关的守信便利店、守信标准超市和守信大卖场建设。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1.1 标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20004 团体标准化第一部分：良好行为指南

《中华人民共和国食品安全法》（2015 年 4 月 24 日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订）

《上海市食品安全条例》（2017 年 1 月 20 日上海市第十四届人民代表大会第五次会议审议通过）

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》 国家食药监管总局令（第 20 号）

《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》(国卫食品发〔2016〕31 号)

《上海市食品安全信息追溯管理办法》 上海市人民政府令（第 33 号）

《上海市人民政府关于禁止生产经营食品品种的公告》

《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》 上海市食品药品监督管理局（沪食药监法〔2016〕596 号）

《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》 上海市食品药品监督管理局（沪食药监协〔2017〕216 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

守信超市

符合本标准要求，并经市食品安全监管部门审核、命名的便利店、标准超市、大卖场。

3.2

便利店

以食品、日用小百货为主，以开架自选为主，现场可以含有对预制食品进行简单加热，如关东煮、茶叶蛋、馒头等，不含食品现制现售行为，满足顾客便利性需求为主要目的的零售业态。实际营业面积一般在 100 m²-200 m²。

3.3

标准超市

开架售货，集中收款，以经营预包装及散装食品、食用农产品、日用小百货为主，现场可以有对预制食品进行简单加热，可含食品现制现售行为，满足社区消费者日常生活需要的零售业态，实际营业面积一般在 200 m²-4000 m²。

3.4

大卖场

实际营业面积 4000 m²以上，设停车场，品种齐全，以经营预包装及散装食品、食用农产品、百货、家电等为主，满足顾客一次性购齐的零售业态。

3.5

现制现售食品

在门店的加工区域内，对食品进行切割、榨汁、腌制、烹饪（或蒸、烤、炸、烙等）加工后，可以直接食用的食品，或消费者购买后不需要清洗直接加工的食品。包括各种熟食、面包、点心、冷菜、凉菜、切割果蔬、现榨果蔬汁、调理半成品等。

3.6

专间

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

3.7

散装食品

未预先定量包装，或者虽然经预先包装但需计量销售的食品、食品原料及加工半成品，或经营者为便于销售事先称量的简易包装的食品、食品原料及加工半成品，包括裸装和非定量包装的食品，但不包括新鲜果蔬、鲜冻畜禽产品和水产品以及需清洗后加工的原料等。

3.8

食用农产品

源于农业的初级产品，即在农业活动中获得的供人食用的植物、动物、微生物及其产品。农业活动，指传统的种植、养殖、采摘、捕捞等农业活动，以及设施农业、生物工程等现代农业活动。植物、动物、微生物及其产品，指在农业活动中直接获得的，以及经过分拣、去皮、剥壳、干燥、粉碎、清洗、切割、冷冻、打蜡、分级、包装等加工，但未改变其基本自然性状和化学性质的产品。

3.9

高风险食品

高风险食品包括婴幼儿配方食品、保健食品、特殊医学用途配方食品、乳制品、肉制品、生食水产品、生食蔬菜、冷冻饮品、食用植物油、预包装冷链膳食、集体用餐配送膳食、现制现售的即食食品等食品。

3.10

临近保质期食品

接近但尚未超过食品包装上标明的保质日期的食品。一般是指保质期在一年以上的、对应不低于期满之日前 45 天的食品；保质期在半年以上不足一年的、对应不低于期满之日前 20 天的食品；保质期在 90 天以上不足半年的、对应不低于期满之日前 15 天的食品；保质期在 30 天以上不足 90 天的、对应不低于期满之日前 10 天的食品；保质期在 16 天以上不足 30 天的、对应不低于期满之日前 5 天的食品；保质期在 3 天以上少于 15 天的、对应不低于期满之日前 2 天的食品。

3.11

不安全食品

有证据证明对人体健康已经造成或可能造成危害的食品，包括：

- a) 已经诱发食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害甚至死亡的食品；
- b) 可能引发食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害的食品；
- c) 含有对特定人群可能引发健康危害的成份而在食品标签和说明书上未予以标识，或标识不全、不明确的食物；
- d) 有关法律、法规规定的其他不安全食品。

3.12

易腐食品

蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于 4.6 且水分活度（Aw）大于 0.85），常温下容易腐败变质的食品。

4 通用要求

4.1 信息公开透明

4.1.1 实施“亮证经营”制度，在超市显著位置设置食品安全信息公示栏，公示以下信息：

4.1.1.1 食品经营许可证和营业执照；

4.1.1.2 全部食品经营人员的健康检查证明（原件、复印件或者电子版）；

4.1.1.3 门店负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明（原件、复印件或者电子版）。

4.1.2 食品安全信息追溯制度

4.1.2.1 应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》的规定，对规定实施追溯食品、食用农产品实施信息追溯管理，并向本市食品安全信息追溯平台报送相关信息。

4.1.2.2 门店应提供追溯信息查询终端供消费者查询，或提供追溯码供消费者手机查询经营食品和食用农产品的来源信息。

4.2 规范化管理

4.2.1 根据《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》的规定，建立食品安全相关制度，包括从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、主要食品和食用农产品安全信息追溯制度、食品安全信息公示制度。

4.2.2 临近保质期食品提示制度

4.2.2.1 设立临近保质期食品的常温、冷藏或冷冻销售专柜，集中陈列出售临近保质期食品。

4.2.2.2 向消费者作出醒目的“临近保质期食品”提示。

4.2.3 过期食品销毁制度

过期食品销毁制度应包括但不限于销毁执行人、销毁方式、销毁食品信息、销毁记录、记录保存期限。

4.2.3.1 应对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，记录超过保质期食品处置结果，记录保留不少于2年，并向消费者提供记录。

4.2.3.2 不应将过期食品退回供货者。

4.2.3.3 接监管部门通报等发现存在不安全食品的，经营者应及时落实下架停售、召回等措施，记录下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果等，保留记录2年。

4.2.4 个人卫生要求

食品从业人员应当保持个人卫生、着装清洁，并符合下列要求：

4.2.4.1 食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗，食品安全管理人员培训每年应达到60学时，从业人员每年应达到40学时；

4.2.4.2 从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明，不得患有《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》规定的有碍食品安全的疾病，并每日做好晨检工作；

4.2.4.3 食品加工从业人员应保持良好个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲、勤换衣服、勤理发、勤洗澡。加工食品时应穿戴清洁的工作服、工作帽，将头发梳理整齐并置于帽内，不留长指甲、不涂指甲油、不化妆、不抹香水、不戴耳环、戒指等外露饰物。操作直接入口食品时还应穿戴手套和口罩。

4.2.5 冷藏、冷冻和热链设备温度要求

应配备与经营食品储存条件相适应的冷藏和冷冻柜以及加热保温设施。冷藏温度应为0℃~8℃；冷冻温度应为-20℃~-1℃，宜低于-12℃；加热保温柜应≥60℃。

4.2.6 散装食品销售要求

4.2.6.1 散装食品不应着地堆放。

4.2.6.2 应保留原散装食品的标外包装签，直至食品销售完毕。

4.2.6.3 销售贮存散装直接入口食品应当遵守下列要求：

a) 散装直接入口食品应设置隔离设施，由专人使用清洁的专用售货工具（如专用夹取工具）提供销售服务；

b) 热食展示柜的温度应 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，并做好温度监控记录。

4.2.7 环境卫生要求

4.2.7.1 应将食品与非食品分开陈列。

4.2.7.2 食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等应定期清洁保持整洁，做到无食物残渣残留，无飞虫，隔板和角落无污渍，无私人物品等。

4.2.7.3 应有必要的防鼠、防蝇等措施，不应有明显鼠患。

4.2.7.4 消毒清洁用品不应敞开存放在销售直接入口食品处，以及临近食品加工场所。

4.3 投诉处置

4.3.1 经营者应该畅通消费者食品安全投诉渠道。设立投诉电话或者消费者服务台，建立消费者食品安全投诉处理机制，由专人接待消费者投诉，做好消费者投诉和处置记录。

4.3.2 及时妥善处理消费者投诉，对确认存在食品安全隐患的，应实施先行赔偿机制。

4.3.3 消费者投诉一般应在3天内回复。

5 标准超市和大卖场的共同要求

5.1 信息公开透明

5.1.1 应实施“亮证经营”制度

经营肉品和豆制品的，应在显著位置公示有效的肉品检验检疫证、豆制品送货单及熟食送货单。

5.1.2 食用农产品和高风险食品快速检测

5.1.2.1 应设立食用农产品和高风险食品快速检测室，配备专用检测设备和具有相关能力的检测人员（不售卖生鲜、高风险食品除外），每日对经营的食用农产品和高风险食品进行快速抽检。

5.1.2.2 应根据经营食品的特性及风险等级确定检测项目、检测频率。蔬菜应在每次收货时抽样检测农药残留；猪、牛羊肉应确保每周抽样检测3次或以上瘦肉精。

5.1.2.3 检测记录应保留不少于2年。

5.2 规范化管理

5.2.1 应根据《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》的要求，建立主要食品和食用农产品安全、食品贮存、运输（包括有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的全程温度、湿度控制）管理制度，废弃物处置制度，食品安全突发事件应急处置方案以及经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度。

5.2.2 食品安全管理人员制度

5.2.2.1 应配备专职或兼职食品安全管理人员，穿戴区别于其他员工的工作服或标志。

5.2.2.2 食品安全管理员应了解岗位职责和工作内容，并保留每日巡查记录。

5.2.3 环境卫生管理

食品收货区域地面、天花板、灭蝇灯、接收的容器、运输车辆、接收工具应定期清洁，保持干净无破损，并做好卫生巡检记录。

5.2.4 散装食品的销售和贮存

散装食品的销售和贮存应当遵守下列要求：

5.2.4.1 设立散装食品销售专区或者专柜；

5.2.4.2 不同批次的散装食品不应混装销售。鼓励使用相关设施或者设备防止不同批次的散装食品混装；

5.2.4.3 散装食品的销售容器或者销售牌上应标明食品品名、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等。

5.2.5 食品从业人员培训

企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗，建立食品安全培训档案。

6 大卖场的特定要求

6.1 信息公开透明

6.1.1 应在食品安全信息公示栏公示监管动态等级。

- 6.1.1.1 采用电子屏滚动播放监管信息的，电子屏应设置在消费者容易获取的位置，如顾客收银台。
- 6.1.1.2 播放内容包括但不限于产品检测、过期食品销毁记录等，发布的内容应以食品安全信息为主，广告内容不得超过 30%，时间不得超过 50%。
- 6.1.2 食品进货验收监控视频应做到全覆盖。
- 6.1.3 高风险食品贮存监控视频应做到全覆盖。
- 6.1.4 食品现制现售监控视频应做到全覆盖。
- 6.1.5 快速检测监控视频应做到全覆盖。
- 6.1.6 过期和不合格食品销毁监控视频应做到全覆盖。

6.2 规范化管理

6.2.1 环境卫生管理

- 6.2.1.1 食品加工区域地面、天花板、货架、排风口、油烟机、门窗等应定期清洁，保持整洁无破损。
- 6.2.1.2 食品储存、收货、加工区域应做好卫生巡检记录。

6.2.2 冷（热）链的标准化

- 6.2.2.1 贮存、运输、陈列和销售有特殊温度控制要求的食品和食用农产品，应当保持冷链或者热链全程受控，以保证食品和食用农产品安全所需的温度特殊要求。冷藏商品脱离冷链的时间不超过 20 分钟，冷冻商品脱离冷链的时间不超过 30 分钟，热熟食脱离热链 4 小时后报损。
- 6.2.2.2 冷藏冷冻商品在接收前对产品中心温度和运输车辆车厢温度进行检测，并记录检测结果。
- 6.2.2.3 冷藏冷冻商品贮存仓库、陈列柜和热熟食展示柜都有功能正常的温度显示器，并且温度满足产品要求，定时做好冷藏冷冻库（柜）和热展示柜的温度监控记录。热展示柜的温度在 60℃以上，冷藏温度应为 0℃~8℃；冷冻温度应为-20℃~-1℃，宜低于-12℃。

6.2.3 特殊食品专柜销售

应对保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品等特殊食品进行专柜或专区销售，并设立明显的设立提示牌，注明“****销售专区（或专柜）”字样。

6.2.4 不得经营下列国家和本市禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品：

6.2.4.1 《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定的禁售食品、食品添加剂、食品相关产品；

6.2.4.2 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条规定的禁售食用农产品；

6.2.4.3 《上海市食品安全条例》第二十三条规定的禁止生产经营的食品；

6.2.4.4 《上海市人民政府关于禁止生产经营食品品种的公告》规定的禁止生产经营的食品。

6.2.4.5 其他不符合国家和本市食品安全要求和标准的食品、食品添加剂和食品相关产品。

6.2.5 大卖场应设立专职食品安全管理人员。

6.3 人员管理要求

应建立从事直接入口食品工作的食品从业人员的健康档案。

7 规范现制现售加工行为

标准超市和大卖场经营现制现售食品的，应符合本章的要求。

7.1 食品原料应符合相应食品安全的国家和地方标准，并做到可追溯，严格控制使用食品添加剂。

7.1.1 应实施供应商管理制度，建立供应商评估档案。供应商应经过相关负责人审核和批准，并定期对供应商进行评估；对高风险产品的供应商实施现场评估。

7.1.2 销售的所有产品应来自合格供应商。

7.1.3 应根据《中华人民共和国食品安全法》第五十三条的规定，收集和索取所有供应商的合法证件，以及产品合格证明文件，并及时更新过期的证件与文件。

7.1.4 应根据《中华人民共和国食品安全法》第五十三条的规定，实施食品、食品添加剂进货查验记录制度，如实记录食品的名称、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。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

7.1.5 经营者应根据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十六条的规定，实施食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、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。记录和凭证保存期限不得少于 6 个月。

7.2 食品加工过程，应符合 GB14881 规定的相关良好食品生产加工规范的要求。熟食、冷加工糕点在专间内操作。

7.2.1 经营者应按《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》第十一条的要求，设置粗加工间、食品加工间、熟食专间、冷加工糕点间、裱花专间，并符合下列要求：

7.2.1.1 专间应安装洗手池，洗手池配备洗手液、干手设施、洗手流程图，必要时配备消毒水；

7.2.1.2 经营面积超过 150 m²的应设置独立的工具清洗消毒间；

7.2.1.3 专间为独立隔间，墙裙铺设到顶，有独立的空调，温度不高于 25℃。专间面积不得少于 5 m²；

7.2.1.4 专间应设有工用具清洗消毒设施和空气消毒设施，紫外灯离地不得超过 1.8m，应保证每次使用前和操作结束后开启至少 30 分钟；

7.2.1.5 专间应专人操作，操作人员工作前应对手部清洗、消毒，并更换专用工作服，戴口罩，非操作人员不得擅自进入专间；

7.2.1.6 易腐食品，包括凉菜（包括冷菜、冷荤、熟食、卤味等）、裱花蛋糕、寿司等，应在专间内加工，专间内不得存放非即食商品，食物应清洗（消毒）后方可带入专间；

7.2.1.7 专间入口处有预进间，预进间有洗手消毒设施，有更衣设施，消毒水的浓度符合要求，并定时更换，有更换记录；

7.2.1.8 专间内应设有专用冷藏冷冻设施，并且功能正常；

7.2.1.9 专间内直接接触食品的用水应该加装净水设施；

7.2.1.10 专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式，内有垃圾袋；

7.2.1.11 通向外界的门应能自动关闭，专间内不得存放非专间使用的物品，应设置生进熟出的物流通道。

7.2.2 建立专间从业人员个人卫生管理制度

7.2.2.1 从业人员进入专间应穿戴清洁的工作服、工作帽、口罩，有下列情形时应用清洗和消毒双手：

- a) 开始工作前；
- b) 处理食物前；
- c) 上厕所后；
- d) 处理生食物后；
- e) 处理弄污的设备或饮食用具后；
- f) 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；
- g) 处理动物或废物后；
- h) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。

7.2.2.2 接触直接入口食品时，应穿戴清洁手套或者使用经消毒的专用工具。

7.2.3 设备、工具和容器

食品加工使用的设备、工具和容器应符合下列要求：

7.2.3.1 接触原料、半成品、成品的盛器和工用具，以及动物食品、植物性食品、水产品的盛器和工用具应无破损并有明显区分，有区分示意图和指定区域存放；

7.2.3.2 食品加工区域使用的清洗水池有功能标识，清洁盛器和工用具具有专用的清洁水池，清洗后的清洁工具指定区域离地吊挂，并保持干净；

7.2.3.3 接触直接入口的容器和工用具应严格清洗消毒，经 ATP 快检测试，检测值应 ≤ 100 RLU，并妥善保存防止污染；

7.2.3.4 食品加工区域的垃圾桶应指定位置放置，与贮存区、工作台至少间隔 20 公分以上，带盖且非手动式，内有垃圾袋，保持功能正常，干净无破损；

7.2.3.5 食品加工区域应使用塑料仓板，不使用木质仓板，塑料仓板保持干净，无破损；

7.2.3.6 食品加工区域的地磅、电子秤应保持干净，除检定合格证外，不得张贴其它任何标签；

7.2.3.7 洗涤剂、消毒剂和除害药物应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具分开存放。

7.2.4 食品添加剂

食品添加剂的储存与使用应符合下列要求：

- 7.2.4.1 食品添加剂应有专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存；
- 7.2.4.2 食品添加剂的使用量与使用范围应符合 GB2760 的规定，并如实记录领用、使用情况；
- 7.2.4.3 计量食品添加剂的电子秤等应定期做好检定，保留有效的检定证明；
- 7.2.4.4 经营者不得采购、贮存和使用亚硝酸盐。

7.2.5 温度控制

食品加工和设备设施温度控制应符合下列要求：

- 7.2.5.1 专间、冷藏冷冻设施应配备温度显示装置。专间的温度应 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，冷藏柜温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ；冷冻温度应为 $-20^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}$ ，宜低于 -12°C 。
- 7.2.5.2 鱼肉等动物食品、块状食品、有容器存放的液体食品的熟制加工的中心温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，切开食品中心部位不得有血水；
- 7.2.5.3 冷冻原料应冷藏或流水解冻，应在指定的食品解冻水槽中使用常温流动水解冻，所有解冻产品需被水浸没，解冻完成后的商品应立即使用。解冻水槽使用后必须进行彻底的清洁和消毒；
- 7.2.5.4 冷/热藏食品在常温下存放时间不得超过 2 小时。

7.2.6 开封后食品的使用期限

预包装食品（原料）开封后应及时使用，不得超过原保质期限。应根据原料特性、保存条件和原预包装食品保质期，制定各类预包装食品开封后的使用期限管理制度，一般应符合下列要求：

- 7.2.6.1 消毒或者超高温灭菌牛奶开封后应冷藏，并当天使用；
- 7.2.6.2 罐头食品开封后应冷藏，并当天或者次日使用；
- 7.2.6.3 冷冻食品应规定解冻时间与解冻后的保存条件和使用期限；
- 7.2.6.4 固体食品开封后应根据原预包装食品储存条件，冷藏或者干燥保存。

7.2.7 半成品保质期

应根据食品特性、加工条件、保存条件制订自行加工半成品的储存条件和保质期。

7.3 自制食品的标签与保质期

现制现售，现场分装或包装食品应标明食品的名称、生产日期、保质期等内容。如有储存温度要求的食品，须在标明的温度条件下储存和销售。

7.3.1 预包装的现制现售食品，现场分装或包装食品应张贴标签。

7.3.2 标签内容应至少包括品名、生产日期与保质日期、保存条件、大卖场的名称、地址、联系电话。

7.3.3 应按标签标注的储存条件下储存和销售。

7.3.4 张贴标签后的产品不得再更改生产日期与保质期，也不得以加贴形式覆盖原来的生产日期与保质期。

7.3.5 分装食品的保质期不得长于原包装上的保质期。

附录 A
(资料性附录)

上海市“守信便利店”现场审核评价表

企业名称:			参与人员:				
企业地址:			职位/联系方式:				
审核评价依据							
《食品安全法》《上海市食品安全条例》《食品经营许可证管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《国务院食品安全办关于印发〈关于开展创建“放心肉菜示范超市”活动的工作方案〉和〈放心肉菜示范超市创建标准〉的通知》《上海市食品安全信息追溯管理办法》《中共上海市委办公厅 上海市人民政府办公厅印发〈上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案〉的通知》《上海市食药安办关于印发〈关于开展建设食品安全“守信超市”和创建“放心肉菜示范超市”活动的工作方案〉的通知》《上海市食品经营许可证管理实施办法(试行)2017》等。							
审核评分标准							
<p>(1) 评审组对便利店进行检查时,涉及否决项的检查项,若检查结果有一项为“否”,则直接判定为不合格;否决项全部合格的,可进行一般项的检查。</p> <p>(2) 对于一般项的检查,评审组依据考核方法对便利店进行评分。各项扣分扣完为止。</p> <p>(3) 不适用项不得分,总分作相应调整。</p> <p>(4) 一般项满分 100 分,得分 80 分(含 80 分)以上,择优推荐授予“守信便利店”。</p>							
否决项							
序号	审核评价内容			审核评价结果		备注	
1	是否按许可的方式及范围从事食品经营活动;			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
2	是否在销售过期食品的现象;			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
3	现场检查是否发现老鼠或有明显老鼠活动现象(比如鼠粪等);			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
4	是否已连续 2 年监督抽检发现该店因管理不善造成的销售不合格食品问题			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
一般项							
项目	建设标准及分值	审核评价材料	审核评价方法		满分	得分	现场审评结果备注

1. 信息公开透明 (15分)	1.1 实施“亮证经营”制度 (5分)	食品经营许可证、营业执照及健康和培训证明	1.1.1	未公示营业执照扣1分；	1		
			1.1.2	未公示食品经营许可证扣1分；	1		
			1.1.3	要求：健康证需全部打印后公示。 ●未公示健康证，扣2分； ●有公示，但少公示或公示的健康证有损坏导致信息不完整或健康证过期1人扣1分，扣满2分为止。	2		
			1.1.4	未公示食品安全负责人及管理人员照片，姓名和培训信息扣1分；	1		
	1.2 建立食品安全信息追溯制度 (10分)	食品安全信息追溯制度、本市食品安全信息追溯平台、可查询的来源信息	1.2.1	要求：设立食品安全信息追溯制度（制度包含但不限于上传信息核对、上传项目、上传负责人、上传期限）。 ●不能提供制度，扣2分；制度不齐全，扣1分；	2		
			1.2.2	现场抽查4份送货单（品种从9大类20个产品中选取），核实是否将信息输入食品安全信息追溯平台（ www.shfda.org ）： ●少1个扣2分，扣完为止； ●不能提供现场查询的扣2分；	8		
2. 规范化管理 (73分)	2.1 建立食品安全管理制度 (5分)	食品安全相关制度以及执行记录	2.1.1	要求：建立食品安全管理制度：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、主要食品和食用农产品安全信息追溯制度、食品安全信息公示制度。 缺1项扣1分，扣满5分为止。	5		

	2.2 建立临近保质期食品提示制度（12分）	管理制度以及执行记录、查看现场相关陈列的标识	2.2.1	<p>要求：建立临近保质期食品提示制度。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●无临近保质期食品提示制度扣1分； ●无“临近保质期食品”提示扣1分 ●未设置临保食品陈列区（柜）扣2分（常温1分，冷藏1分）； ●临保食品未放入专区（柜）的，每件扣0.5分，扣完为止； 	12		
	2.3 建立过期食品销毁制度（18分）	过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录	2.3.1	无过期食品销毁登记制度（制度包含但不限于销毁执行人，销毁方式，销毁产品信息，销毁记录方式，记录保存期限）扣2分；	2		
2.3.2			<p>要求：按规定对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，总分6分，扣满6分为止。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●随机抽取往期销毁记录（含影像），未保留记录（影像资料），每项扣2分； ●记录显示，对超保食物的处理，未采取染色、毁形，每项扣2分； ●销毁记录不全，或保留期限低于2年，每项扣2分； 	6			
2.3.3			退回供应商的，每项扣5分	5			
2.3.4			<p>要求：接监管部门通报等发现存在不安全食品的，及时落实下架停售、召回等措施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未能及时执行的扣3分； ●执行但无记录扣2分； 	5			

	2.4 个人卫生要求（14分）	从业人员应当保持个人卫生、着装清洁	2.4.1	<p>要求：食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食品安全管理人员培训每年未达到 60 学时的，每人扣 2 分； ● 从业人员每年未达到 40 学时，每人扣 1 分； 	5		
			2.4.2	<p>要求：从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 患有有碍食品安全的疾病的，每人扣 2 分； ● 未开展每日做好晨检工作，每次扣 1 分； 	5		
			2.4.3	<p>要求：食品加工从业人员应保持良好个人卫生。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 未做到勤洗手、勤剪指甲、勤换衣服、勤理发、勤洗澡的，每人次扣 1 分； ● 加工食品时未穿戴清洁的工作服、工作帽，将头发梳理整齐并置于帽内的，每人次扣 1 分； ● 留长指甲、涂指甲油、戴外露饰物的，每人次扣 1 分； ● 操作直接入口食品时未穿戴手套和口罩的，每人次扣 1 分。 	4		

	2.5 冷藏、冷冻和热链设备温度要求（6分）	设备设施温度显示	2.5.1	<p>要求：冷藏、冷冻和热链设备温度应符合相应要求。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●冷藏不符合 0℃~8℃的，每项次扣 1 分； ●冷冻不符合 -20℃~-1℃的，每项次扣 1 分； ●加热保温柜不符合 ≥60℃的，每项次扣 1 分。 	6		
	2.6 散装食品销售要求（10分）	查看现场	2.6.1	●着地堆放的扣 2 分；	2		
			2.6.2	●原标签丢失的扣 2 分；	2		
			2.6.3	<ul style="list-style-type: none"> ●散装直接入口食品未设置隔离设施的，每项次扣 1 分； ●散装直接入口食品销售未由专人使用清洁的专用售货工具的，每项次扣 1 分； ●销售散装直接入口热链食品热食展示柜温度未达到 ≥60℃的，每项次扣 1 分； 	6		
	2.7 环境卫生要求（8分）	查看现场	2.7.1	●食品与非食品混合陈列的，每项次扣 1 分；	2		
			2.7.2	<ul style="list-style-type: none"> ●食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等未定期清洁保持整洁的，每项次扣 0.5 分； ●有食物残渣残留、飞虫，隔板和角落有污渍、私人物品的，每项次扣 0.5 分。 	2		
			2.7.3	●无必要的防鼠、防蝇等措施的，扣 2 分。	2		
			2.7.4	●消毒清洁用品敞开存放在销售直接入口食品处或者临近食品加工场所的，扣 2 分。	2		

3. 妥善处置投诉 (12分)	3.1 畅通消费投诉渠道 (12分)	建立投诉处理制度及执行记录	3.1.1	要求：消费者食品安全投诉渠道。 ●未设立投诉电话的扣1分； ●未建立投诉处理机制的扣1分； ●未设置专人接待消费者投诉的扣1分；	3		
			3.1.2	●未能妥善处理消费者投诉的，扣1分； ●存在食品安全隐患，未先行赔付的扣2分；	3		
			3.1.3	●消费者投诉未在3天回复的，每项次扣2分；	6		
总分/结论：							
被评审单位负责人（签字）：							
年 月 日							
评审组成员（签字）：							
年 月 日							

附录 B
(资料性附录)

上海市“守信标准超市”现场审核评价表

企业名称:	参与人员		
企业地址:	职位/联系方式:		
审核评价依据			
<p>《食品安全法》《上海市食品安全条例》《食品经营许可管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《国务院食品安全办关于印发〈关于开展创建“放心肉菜示范超市”活动的工作方案〉和〈放心肉菜示范超市创建标准〉的通知》《上海市食品安全信息追溯管理办法》《中共上海市委办公厅 上海市人民政府办公厅印发〈上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案〉的通知》《上海市食药安办关于印发〈关于开展建设食品安全“守信超市”和创建“放心肉菜示范超市”活动的工作方案〉的通知》《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》等。</p>			
审核评价标准			
<p>(1) 评审组对标准超市进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可进行一般项的检查。</p> <p>(2) 对于一般项的检查，评审组依据考核方法对标准超市进行评分。各项扣分扣完为止。</p> <p>(3) 不适用项不得分，总分作相应调整。</p> <p>(4) 一般项满分 120 分，获得 95 分以上的择优推荐授予“守信标准超市”。</p>			
否决项			
序号	审核评价内容	审核评价情况	备注
1	是否按许可的方式及范围从事食品经营活动；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	不存在销售过期食品的现象；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	不存在经营国家和本市禁止生产经营的食品现象；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	现场检查未发现老鼠或有明显老鼠活动现象（比如鼠粪等）；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	提出正式申请创建日期以前连续 2 年监督抽检未发现该标超因管理不善造成的销售不合格食品问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
一般项			

项目	建设标准及分值	审核评价材料	审核评价方法		满分	得分	现场审评结果备注
1. 信息公开透明 (20分)	1.1 实施“亮证经营”制度 (8分)	食品经营许可证、营业执照、健康证、负责人和食品安全管理人员培训证明、肉品检验检疫证、豆制品送货单、熟食送货单	1.1.1	未公示营业执照扣1分；	1		
			1.1.2	未公示食品经营许可证扣1分；	1		
			1.1.3	要求：健康证需全部打印后公示。 ●未公示健康证，扣2分； ●有公示，但少公示或公示的健康证有损坏导致信息不完整或健康证过期 1人扣1分，扣满2分为止。	2		
			1.1.4	未公示食品安全负责人及管理人员照片，姓名和培训信息扣1分；	1		
			1.1.5	经营肉类和豆制品的，未公示有效的肉品检验检疫证扣1分；未公示有效的豆制品送货单扣1分；未公示有效的熟食送货单扣1分；	3		
	1.2 建立食品安全信息追溯制度(10分)	食品安全信息追溯制度、本市食品安全信息追溯平台、可查询的来源信息	1.2.1	要求：设立食品安全信息追溯制度（制度包含但不限于上传信息核对、上传项目、上传负责人、上传期限）。 ●不能提供制度，扣2分；制度不齐全，扣1分；	2		
			1.2.2	现场抽查4份送货单（品种从9大类20个产品中选取），核实是否将信息输入食品安全信息追溯平台（ www.shfda.org ）： ●少1个扣2分，扣完为止； ●不能提供现场查询的扣2分；	8		

	1.3 建立食用农产品和高风险食品快速检测制度（2分）	食用农产品和高风险食品快速检测制度、快检室及配备、抽检记录	1.3.1	无食用农产品和高风险食品快速检测制度扣1分；	1		
			1.3.2	出现以下情况扣1分 <ul style="list-style-type: none"> ●未设立快速检测室； ●有设立但未配备专用设备和/或检测人员； ●未设立快检室，且未能提供委托有资质检测机构进行检测的协议； 			
			1.3.3	出现以下情况扣1分 <ul style="list-style-type: none"> ●其中检测设备配备不全；（必须具备能覆盖所经营的农产品及高风险食品的检测项目）； ●检测人员无培训证明； ●无检测记录和/或记录保留低于2年； ●检测频率不符合规定； 	1		
2. 规范化管理（56分）	2.1 建立食品安全管理制度（3分）	食品安全相关制度以及执行记录	2.1.1	要求：建立食品安全管理制度：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、主要食品和食用农产品安全信息追溯制度、食品安全信息公示制度、主要食品和食用农产品安全、食品贮存、运输管理制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案以及经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度。 <ul style="list-style-type: none"> ●缺1项扣分，扣完为止 	3		

	2.2 建立临近保质期食品提示制度 (6分)	管理制度以及执行记录、查看现场相关陈列的标识	2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> ●无临近保质期食品提示制度扣1分; ●无“临近保质期食品”提示扣1分; ●未设置临保食品陈列区(柜)扣2分(常温1分,冷藏1分); ●临保食品未放入专区(柜)的,每件扣1分,扣完为止; 	6		
	2.3 建立过期食品销毁制度 (7分)	过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录	2.3.1	无过期食品销毁登记制度(制度包含但不限于销毁执行人,销毁方式,销毁产品信息,销毁记录方式,记录保存期限)扣1分;	1		
			2.3.2	<p>要求:按规定对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置,总分3分,扣满3分为止。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●随机抽取往期销毁记录(含影像),未保留记录(影像资料),每项扣1分; ●记录显示,对超保食物的处理,未采取染色、毁形,每项扣1分; ●销毁记录不全,或保留期限低于2年,每项扣1分; 	3		
			2.3.3	退回供应商的,每项扣1分;	1		
			2.3.4	<p>要求:接监管部门通报等发现存在不安全食品的,及时落实下架停售、召回等措施。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未能及时执行的扣2分; ●执行但无记录扣1分; 	2		
	2.4 个人卫生要求 (12分)	从业人员应当保持个人卫生和着装清洁	2.4.1	要求:企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求,经食品安全培训考	4		

				<p>核合格后上岗。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●企业负责人、食品安全管理人员培训每年未达到 60 学时的，每人扣 2 分； ●从业人员每年未达到 40 学时，每人扣 1 分； 			
			2.4.2	<p>要求：从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●患有有碍食品安全的疾病的，每人扣 2 分； ●未开展每日做好晨检工作，每次扣 1 分； 	4		
			2.4.3	<p>要求：食品加工从业人员应保持良好个人卫生。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未做到勤洗手、勤剪指甲、勤换衣服、勤理发、勤洗澡的，每人次扣 1 分； ●加工食品时未穿戴清洁的工作服、工作帽，将头发梳理整齐并置于帽内的，每人次扣 1 分； ●留长指甲、涂指甲油、戴外露饰物的，每人次扣 1 分； ●操作直接入口食品时未穿戴手套和口罩的，每人次扣 1 分。 	4		
	2.5 冷藏、冷冻和热链设备温度要求 (3分)	设备设施温度显示	2.5.1	<p>要求：冷藏、冷冻和热链设备温度应符合相应要求。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●冷藏不符合 0℃~8℃的，每项次扣 1 分； 	3		

				<ul style="list-style-type: none"> ● 冷冻不符合$-20^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$的，每项次扣1分； ● 加热保温柜不符合$\geq 60^{\circ}\text{C}$的，每项次扣1分。 			
2.6 散装食品销售和贮存要求（12分）	查看现场	2.6.1	● 着地堆放的扣1分；	1			
		2.6.2	● 原标签丢失的扣1分；	1			
		2.6.3	<ul style="list-style-type: none"> ● 散装直接入口食品未设置隔离设施的，每项次扣1分； ● 散装直接入口食品销售未由专人使用清洁的专用售货工具的，每项次扣1分； ● 销售散装直接入口热链食品热食展示柜温度未达到$\geq 60^{\circ}\text{C}$的，每项次扣1分； 	3			
		2.6.4	● 未设立散装食品销售专区或者专柜的扣2分；	2			
		2.6.5	● 发现不同批次散装食品混装扣1分；	1			
		2.6.6	<ul style="list-style-type: none"> ● 散装食品的销售容器或销售牌上应标明食品品名、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等；现场抽查2种产品，发现一个不合格扣2分，直至扣4分； ● 标识不全，少一项扣1分，直至扣完； 	4			

	2.7 环境卫生要求（9分）	查看现场	2.7.1	●食品与非食品混合陈列的， 每项次扣1分；	2		
			2.7.2	●食品销售和贮存区域地面、 冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、 天花板、照明灯、电子秤等未 定期清洁保持整洁的，每项次 扣0.5分； ●食品收货区域地面、天花板、 灭蝇灯、接收的容器、运输车 辆、接收工具等未定期清洁保 持整洁的，每项次扣0.5分； ●有食物残渣残留、飞虫，隔 板和角落有污渍、私人物品的， 每项次扣0.5分。	3		
			2.7.3	●无必要的防鼠、防蝇等措施 的，扣2分。	2		
			2.7.4	●消毒清洁用品敞开存放在销 售直接入口食品处或者临近食 品加工场所的，扣2分。	2		
	2.8 食品安全 管理人员制 度（4分）	查看现场 巡查记录	2.8.1	●未配备专职或兼职食品安 全管理人員的扣2分； ●专职或兼职安全食品管理 人員未穿戴区别于其他员工的 工作服或标志扣1分；	2		
			2.8.2	●专职或兼职食品安全管理 人員未保留每日巡查记录的扣 2分； ●记录不全的扣1分；	2		

3. 规范现制现售加工行为 (36分)	3.1 食品原料应符合相应食品安全国家和地方标准,并做到可追溯,严格控制使用食品添加剂。(8分)	进货查验记录制度、原辅料验收记录、供应商票证等	3.1.1	<ul style="list-style-type: none"> ●未建立供应商管理制度的扣1分; ●未建立供应商管理档案及合格证明的扣1分; ●建有档案有缺失扣1分 	3		
			3.1.2	<ul style="list-style-type: none"> ●未能提供原辅料的验收记录扣1分; ●能提供但有缺失扣1分; 	2		
			3.1.3	不能提供所有供应商合法证件和产品合格证明文件的扣1分;	1		
			3.1.4	未实施食品、食品添加剂进货查验记录制度的扣1分;	1		
			3.1.5	未实施食用农产品进货查验记录制度的扣1分;	1		
	3.2 食品加工过程应符合相应良好生产加工规范要求(22分)	现场加工环境、设施、设备、工器具及人员卫生等参考食品安全监督检查标准规程	3.2.1	<p>未能根据经营的品种范围设置粗加工间、食品加工间、熟食专间、冷加工糕点间、裱花专间,扣1分;</p> <ul style="list-style-type: none"> ●专间应安装洗手池,洗手池配备洗手液、干手设施、洗手流程图,必要时配备消毒水,不符合的扣1分; ●经营面积超过150 m²的应设置独立的工具清洗消毒间,不 	5		

			<p>符合的扣 1 分；</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 专间应为独立隔间，墙裙铺设到顶，有独立的空调，温度不高于 25℃。专间面积不得少于 5 m²，不符合的扣 1 分； ● 专间应设有工用具清洗消毒设施和空气消毒设施，紫外灯离地不得超过 1.8m，应保证每次使用前和操作结束后开启至少 30 分钟，不符合的扣 1 分； ● 专间应专人操作，操作人员工作前应对手部清洗、消毒，并更换专用工作服，戴口罩，非操作人员不得擅自进入专间，不符合的扣 1 分； ● 易腐食品，包括凉菜（包括冷菜、冷荤、熟食、卤味等）、裱花蛋糕、寿司等，应在专间内加工，专间内不得存放非即食商品，食物应清洗（消毒），后方可带入专间，不符合的扣 1 分； ● 专间入口处有预进间，预进间应有洗手消毒设施、更衣设施，消毒水的浓度应符合要求，并定时更换，有更换记录，不符合的扣 1 分； ● 专间内应设有专用冷藏冷冻设施，并且功能正常，不符合的扣 1 分； ● 专间内直接接触食品的用水应该加装净水设施，不符合的扣 1 分； ● 专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式，内有垃圾 			
--	--	--	--	--	--	--

				袋，不符合的扣 1 分；			
			3.2.2	<ul style="list-style-type: none"> ● 专间管理：通向外界的门不能自动关闭，扣 1 分；专间内存放非专间使用物品的，扣 1 分； ● 不符合生进熟出的单一流向，扣 1 分； 	1		
			3.2.3	<p>专间从业人员个人卫生管理制度，总分 2 分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 专间加工员在开始工作前、处理食物前、如厕后、处理生食物后、处理弄污的设备或饮食用具后、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后、处理动物或废物后、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后未清洗和消毒双手的，发现一项扣 1 分； ● 接触直接入口食品时，未穿戴清洁手套或使用经消毒的专用工具的扣 1 分； 	2		
			3.2.4	<p>专器专用，总分 5 分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 用于原料，半成品，成品的工器具，以及动物性食品，植物性食品，水产品的工器具不能明显区分，扣 1 分， ● 无器具区分示意图，扣 1 分； ● 发现工器具有破损、裂缝，未定位存放，扣 1 分； ● 食品加工区域使用的清洗水池应有功能标识，清洁盛器和工用具应有专用的清洁水池，清洗后的清洁工具指定区域离地吊挂，并保持干净，不符合的扣 1 分； 	5		

			<ul style="list-style-type: none"> ●用 ATP 快检测试接触直接入口的工器具和容器、专间员工手部，检测值大于 100RLU，一个不符合扣 1 分； ●食品加工区域的垃圾桶应放置于指定位置且无破损，不符合的扣 1 分； ●食品加工区域应使用塑料仓板且无破损，不符合的扣 1 分； ●发现食品加工区域的地磅、电子秤张贴除检定合格证外标签的扣 1 分； ●洗涤剂、消毒剂和除害药物应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具应分开存放，不符合的扣 1 分； 			
		3.2.5	<p>食品添加剂，总分 3 分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●专人采购，专人保管，专人领用，专人登记，专柜保存，现场查看或抽查记录发现缺失一样，扣 1 分； ●无添加剂使用范围及使用量的标准及记录，扣 1 分； ●无计量食品添加剂的电子秤等有效检定证明，扣 1 分； 	3		
		3.2.6	<p>温度控制，总分 3 分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●冷藏、冷冻专间未配备温度显示装置，发现 1 个扣 1 分； ●专间温度大于 25℃，扣 1 分； ●存放时间大于 2 小时的食品，未置于≤10℃或≥60℃存 	3		

			<p>放，扣 1 分；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加工鱼肉等动物食品，块状食品、有容器存放的液体食品的中心温度$<70^{\circ}\text{C}$，扣 1 分； ●切开食品，发现中心部位有血水，扣 1 分； ●冷冻原料未通过冷藏、流水解冻或未被水浸没的扣 1 分； ●解冻水槽使用完后未进行彻底清洁和消毒的扣 1 分； 			
		3.2.7	<p>开封后食品的使用期限，总分 2 分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●无各类预包装食品开封后的使用期限管理制度，扣 1 分； ●消毒或者超高温灭菌牛奶开封后应冷藏并当天使用，不符合的扣 1 分； ●罐头食品开封后应冷藏并当天或者次日使用；不符合的扣 1 分； ●冷冻食品未按规定解冻时间的，扣 1 分； ●冷冻食品未按规定解冻后保存条件和使用期限的，扣 1 分； ●固体食品开封后未根据原预包装食品储存条件冷藏或者干燥保存的，扣 1 分； 	2		
		3.2.8	<p>半成品保质期，总分 1 分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未根据食品特性、加工条件、保存条件制定自行加工半成品的储存条件和保质期的，扣 1 分 	1		

	3.3 现制现售食品标签要求 (3分)	现制现售食品标签	3.3.1	<ul style="list-style-type: none"> ●现制现售食品未按要求张贴标签扣3分, ●发现一种食品未张贴标签扣1分直至3分扣完; 	3		
			3.3.2	现制现售食品张贴有标签但标签内容缺失, 缺失一项内容扣1分直至3分扣完;			
			3.3.3	现制现售食品存放销售条件与标签要求不符, 发现一种扣1分的3分扣完;			
			3.3.4	现场发现修改标签扣3分;			
	3.4 现场分装或者包装食品标签要求 (3分)	现场分装或者包装食品标签	3.4.1	<ul style="list-style-type: none"> ●现场分装或者包装食品未按要求张贴标签扣3分, ●发现一种食品未张贴标签扣1分直至3分扣完; 	3		
			3.4.2	现场分装或者包装食品张贴有标签但是标签内容缺失, 缺失一项内容扣1分直至3分扣完;			
			3.4.3	现场分装或包装食品的标签标明保质期长于产品原包装保质期, 发现一种扣1分直至3分扣完;			
4. 妥善处置投诉(8分)	4.1 畅通消费投诉渠道。设立投诉电话, 建立消费者食品安全投诉处理机制,	建立投诉处理制度及执行记录	4.1.1	<p>要求: 消费者食品安全投诉渠道。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未设立投诉电话的扣1分; ●未建立投诉处理机制的扣1分; ●未设置专人接待消费者投诉 	3		

	由专人接待 消费者投诉 (8分)			的扣1分；			
			4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> ● 未能妥善处理消费者投诉的，扣1分； ● 存在食品安全隐患，未先行赔付的扣2分； 	3		
			4.1.3	<ul style="list-style-type: none"> ● 消费者投诉未在3天回复的，每项次扣1分； 	2		
总分/结论：							
被评审单位负责人（签字）： <div style="text-align: right; margin-top: 20px;"> 年 月 日 </div>							
评审组成员（签字）： <div style="text-align: right; margin-top: 20px;"> 年 月 日 </div>							

附录 C
(资料性附录)

上海市“守信大卖场”审核评价表

企业名称:	参与人员:		
企业地址:	职位/联系方式:		
审核评价依据			
<p>《食品安全法》《上海市食品安全条例》《食品经营许可管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《国务院食品安全办关于印发〈关于开展创建“放心肉菜示范超市”活动的工作方案〉和〈放心肉菜示范超市创建标准〉的通知》《上海市食品安全信息追溯管理办法》《中共上海市委办公厅 上海市人民政府办公厅印发〈上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案〉的通知》《上海市食药安办关于印发〈关于开展建设食品安全“守信超市”和创建“放心肉菜示范超市”活动的工作方案〉的通知》《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》等。</p>			
审核评分标准			
<p>(1) 评审组对大卖场进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可进行一般项的检查。</p> <p>(2) 对于一般项的检查，评审组依据考核方法对大卖场进行评分。各项扣分扣完为止。</p> <p>(3) 不适用项不得分，总分作相应调整。</p> <p>(4) 一般项满分 200 分，获得 150 分及以上的择优推荐授予“守信大卖场”。</p>			
否决项			
序号	审核评价内容	审核评价情况	备注
1	是否按许可的方式及范围从事食品经营活动；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	不存在销售过期食品的现象；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	不存在经营国家和本市禁止生产经营的食品以及违规使用食品添加剂的现象；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	现场检查未发现老鼠或有明显老鼠活动现象（比如鼠粪等）；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	提出正式申请创建日期以前连续 2 年监督抽检未发现该大卖场因管理不善造成的销售不合格食品问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

一般项							
项目	建设标准及分值	审核评价材料	审核评价方法		满分	得分	现场审评结果备注
1. 信息公开透明 (29分)	1.1 实施“亮证经营”制度(16分)	食品经营许可证、营业执照、健康证、负责人和食品安全管理人员培训证明、肉品检验检疫证、豆制品送货单、熟食送货单	1.1.1	未公示营业执照扣 1 分；	1		
			1.1.2	未公示食品经营许可证扣 1 分；	1		
			1.1.3	要求：健康证需全部打印后公示。 ●未公示健康证，扣 2 分； ●有公示，但少公示或公示的健康证有损坏导致信息不完整或健康证过期 1 人扣 1 分，扣满 2 分为止。	2		
			1.1.4	未公示食品安全负责人及管理人员照片，姓名和培训信息扣 1 分；	1		
			1.1.5	经营肉类和豆制品的，未公示有效的肉品检验检疫证扣 1 分；未公示有效的豆制品送货单扣 1 分；未公示有效的熟食送货单扣 1 分；	3		
			1.1.6	要求：监管动态公示且消费者容易获取： ●未公示监管动态或监管动态标志被遮，消费者不易看见的扣 1 分；	1		
			1.1.7	要求：店内设置电子屏滚动公示监管信息（包括检测、过期食品销毁等），发布的内容应以食品安全信息为主： ●如果广告等内容在 30%以上，扣 1 分；	1		

			1.1.8	要求：以上公示的内容需放置于且消费者容易获取的位置、且醒目如：收银台等， ●未能做到扣1分；	1		
			1.1.9	食品进货验收、高风险食品贮存、食品现制现售、快速检测、过期和不合格食品销毁监控视频未做到全覆盖的， ●发现一项扣1分，扣完5分为止；	5		
1.2 建立食品安全信息追溯制度。对食品和食用农产品实施信息追溯管理(10分)	食品安全信息追溯制度、本市食品安全信息追溯平台、可查询的来源信息	1.2.1	要求：设立食品安全信息追溯制度（制度包含但不限于上传信息核对、上传项目、上传负责人、上传期限）。 ●不能提供制度，扣2分；制度不齐全，扣1分；	2			
		1.2.2	现场抽查4份送货单（品种从9大类20个产品中选取），核实是否将信息输入食品安全信息追溯平台（ www.shfda.org ）： ●少1个扣2分，扣完为止； ●不能提供现场查询的扣2分；	6			
		1.2.3	未提供追溯信息查询终端或提供查询路径，扣2分；	2			
1.3 建立食用农产品和高风险食品快速检测制度（3分）	食用农产品和高风险食品快速检测制度、快检室及配备和抽检记录	1.3.1	无食用农产品和高风险食品快速检测制度扣1分；	1			
		1.3.2	出现以下情况之一，扣1分 ●未设立快速检测室； ●有设立但未配备专用设备和/或检测人员； ●未设立快检室，且未能提供	1			

				委托有资质检测机构进行检测的协议；			
			1.3.3	出现以下情况扣 1 分 <ul style="list-style-type: none"> ●其中检测设备配备不全；(必须具备能覆盖所经营的农产品及高风险食品的检测项目)； ●检测人员无培训证明； ●无检测记录和/或记录保留低于 2 年； ●检测频率不符合规定； 	1		
2. 规范化管理 (95分)	2.1 建立食品安全管理制度 (3分)	食品安全相关制度以及执行记录	2.1.1	要求: 建立食品安全管理制度: 从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、主要食品和食用农产品安全信息追溯制度、食品安全信息公示制度。 <ul style="list-style-type: none"> ●缺 1 项扣分, 扣完为止; 	3		
	2.2 建立临近保质期食品提示制度 (10分)	管理制度以及执行记录、查看现场相关陈列的标识	2.2.1	要求: 建立临近保质期食品提示制度。 <ul style="list-style-type: none"> ●无临近保质期食品提示制度扣 2 分; ●无“临近保质期食品”提示扣 2 分; ●未设置临保食品陈列区(柜)扣 4 分(常温 2 分, 冷藏 2 分); ●临保食品未放入专区(柜)的, 每件扣 2 分, 扣完为止; 	10		

2.3 建立过期食品销毁制度(10分)	过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录	2.3.1	无过期食品销毁登记制度（制度包含但不限于销毁执行人，销毁方式，销毁产品信息，销毁记录方式，记录保存期限）扣2分；	2		
		2.3.2	要求：按规定对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，总分3分，扣满3分为止。 ●随机抽取往期销毁记录（含影像），未保留记录（影像资料），每项扣1分； ●记录显示，对超保食物的处理，未采取染色、毁形，每项扣1分； ●销毁记录不全，或保留期限低于2年，每项扣1分；	3		
		2.3.3	退回供应商的，扣2分	2		
		2.3.4	要求：接监管部门通报等发现存在不安全食品的，及时落实下架停售、召回等措施。 ●未能及时执行的扣3分； ●执行但无记录扣2分；	3		
2.4 个人卫生要求（11分）	从业人员应当保持个人卫生和着装清洁	2.4.1	要求：企业负责人、食品安全管理人員和食品从業人員應按照《上海市食品从業人員食品安全知識培訓和考核管理辦法》要求，經食品安全培訓考核合格後上崗。 ●企业负责人、食品安全管理人員培訓每年未達到60學時的，每人扣2分； ●从業人員每年未達到40學時的，每人扣1分；	4		

			2.4.2	<p>要求：从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●患有有碍食品安全的疾病的，每人扣1分； ●未开展每日做好晨检工作，每次扣1分； 	3		
			2.4.3	<p>要求：食品加工从业人员应保持良好个人卫生。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未做到勤洗手、勤剪指甲、勤换衣服、勤理发、勤洗澡的，每人次扣1分； ●加工食品时未穿戴清洁的工作服、工作帽，将头发梳理整齐并置于帽内的，每人次扣1分； ●留长指甲、涂指甲油、戴外露饰物的，每人次扣1分； ●操作直接入口食品时未穿戴手套和口罩的，每人次扣1分。 	4		
	2.5 冷藏、冷冻和热链设备温度要求（6分）	设备设施温度显示	2.5.1	<p>要求：冷藏、冷冻和热链设备温度应符合相应要求。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●冷藏不符合$0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$的，每项次扣2分； ●冷冻不符合$-20^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}$的，每项次扣2分； ●加热保温柜不符合$\geq 60^{\circ}\text{C}$的，每项次扣2分。 	6		

2.6 散装食品销售和贮存要求（23分）	查看现场	2.6.1	●着地堆放的扣2分；	2		
		2.6.2	●原标签丢失的扣2分；	2		
		2.6.3	●散装直接入口食品未设置隔离设施的，每项次扣2分； ●散装直接入口食品销售未由专人使用清洁的专用售货工具的，每项次扣2分； ●销售散装直接入口热链食品热食展示柜温度未达到 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的，每项次扣2分；	6		
		2.6.4	●未设立散装食品销售专区或者专柜的扣5分；	5		
		2.6.5	●发现不同批次散装食品混装扣2分；	2		
		2.6.6	●散装食品的销售容器或销售牌上应标明食品品名、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等；现场抽查2种产品，发现一个不合格扣2分，直至扣完； ●标识不全，少一项扣1分，直至扣完；	6		

	2.7 环境卫生要求（11分）	查看现场	2.7.1	<ul style="list-style-type: none"> ●食品与非食品混合陈列的，每项次扣1分； 	2		
			2.7.2	<ul style="list-style-type: none"> ●食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等未定期清洁保持整洁的，每项次扣0.5分； ●食品收货区域地面、天花板、灭蝇灯、接收的容器、运输车辆、接收工具等未定期清洁保持整洁的，每项次扣0.5分； ●食品加工区域地面、天花板、货架、排风口、油烟机、门窗等未定期清洁保持整洁的，每项扣0.5分； ●有食物残渣残留、飞虫，隔板和角落有污渍、私人物品的，每项次扣0.5分。 ●记录检查 <p>不能提供食品储存、收货、加工区域卫生巡检记录的扣1分；</p> <p>记录不全扣1分；</p>	5		
			2.7.3	<ul style="list-style-type: none"> ●无必要的防鼠、防蝇等措施的，扣2分。 	2		
			2.7.4	<ul style="list-style-type: none"> ●消毒清洁用品敞开存放在销售直接入口食品处或者临近食品加工场所的，扣2分。 	2		

2.8 冷（热）链的标准化（12分）	冷（热）链运输车辆温度监控记录、冷冻/藏库温度监控记录	2.8.1	<p>运输有特殊温度控制要求的食品和食用农产品</p> <ul style="list-style-type: none"> ●不能提供全程温度监控记录扣1分； ●冷藏商品脱离冷链超过20分钟、冷冻商品脱离冷链超过30分钟、热熟食脱离热链4小时后未报损的，发现1项扣2分； ●收货过程中无产品中心温度及运输车辆温度记录，扣2分； 	4		
		2.8.2	<p>贮存有特殊温度控制要求的食品和食用农产品</p> <ul style="list-style-type: none"> ●现场无温度监控器，扣2分， ●无温度记录扣1分； 	3		
		2.8.3	<p>陈列和销售有特殊温度控制要求的食品和食用农产品</p> <ul style="list-style-type: none"> ●现场无温度监控器，扣2分， ●无温度记录扣1分； 	3		
		2.8.4	<p>食品储存销售的温度与食品外包装上标明储存温度不符扣2分；</p>	2		
2.9 特殊食品专柜销售（3分）	保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品专柜及标志	2.9.1	<ul style="list-style-type: none"> ●保健食品未设专柜且无明显标志扣1分； 	1		
		2.9.2	<ul style="list-style-type: none"> ●婴幼儿配方食品未设专柜且无明显标志扣1分； 	1		
		2.9.3	<ul style="list-style-type: none"> ●特殊医学用途配方食品未设专柜且无明显标志扣1分； 	1		

	2.10 食品安全管理人员制度（6分）	查看现场 巡查记录	2.10.1	<ul style="list-style-type: none"> ●未配备专职食品安全管理人员的扣2分； ●专职安全食品管理人员未穿戴区别于其他员工的工作服或标志扣1分； 	3		
			2.10.2	<ul style="list-style-type: none"> ●专职食品安全管理员未保留每日巡查记录的扣2分； ●记录不全的扣1分； 	3		
3. 规范 现制现 售加工 行为 (59 分)	3.1 食品原料应符合相应食品安全国家和地方标准，并做到可追溯，严格控制使用食品添加剂。（17分）	进货查验记录制度、原辅料验收记录、供应商票证等	3.1.1	<ul style="list-style-type: none"> ●未建立供应商管理制度的扣2分； ●未建立供应商管理档案及合格证明的扣2分； ●建有档案有缺失扣1分 	5		
			3.1.2	<ul style="list-style-type: none"> ●未能提供原辅料的验收记录扣2分； ●能提供但有缺失扣1分； 	2		
			3.1.3	<ul style="list-style-type: none"> ●不能提供所有供应商合法证件和产品合格证明文件的扣2分； 	2		
			3.1.4	未实施食品、食品添加剂进货查验记录制度的扣4分；	4		

			3.1.5	未实施食用农产品进货查验记录制度的扣4分；	4		
	3.2 食品加工过程应符合相应良好生产加工规范要求。熟食、冷加工糕点应在专间内操作。 (34分)	现场加工环境、设施、设备、工器具及人员卫生等参考食品安全监督检查标准规程	3.2.1	<p>未能根据经营的品种范围设置粗加工间、食品加工间、熟食专间、冷加工糕点间、裱花专间，扣1分；</p> <p>●专间应安装洗手池，洗手池配备洗手液、干手设施、洗手流程图，必要时配备消毒水，不符合的扣1分；</p> <p>●经营面积超过150 m²的应设置独立的工具清洗消毒间，不符合的扣1分；</p> <p>●专间应为独立隔间，墙裙铺设到顶，有独立的空调，温度不高于25℃。专间面积不得少于5 m²，不符合的扣1分；</p> <p>●专间应设有工用具清洗消毒设施和空气消毒设施，紫外灯离地不得超过1.8m，应保证每次使用前和操作结束后开启至少30分钟，不符合的扣1分；</p> <p>●专间应专人操作，操作人员工作前应对手部清洗、消毒，并更换专用工作服，戴口罩，非操作人员不得擅自进入专间，不符合的扣1分；</p> <p>●易腐食品，包括凉菜（包括冷菜、冷荤、熟食、卤味等）、裱花蛋糕、寿司等，应在专间内加工，专间内不得存放非即</p>	6		

			<p>食商品，食物应清洗（消毒），后方可带入专间，不符合的扣1分；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●专间入口处有预进间，预进间应有洗手消毒设施、更衣设施，消毒水的浓度应符合要求，并定时更换，有更换记录，不符合的扣1分； ●专间内应设有专用冷藏冷冻设施，并且功能正常，不符合的扣1分； ●专间内直接接触食品的用水应该加装净水设施，不符合的扣1分； ●专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式，内有垃圾袋，不符合的扣1分； 			
		3.2.2	<ul style="list-style-type: none"> ●专间管理：通向外界的门不能自动关闭，扣1分；专间内存放非专间使用物品的，扣1分； ●不符合生进熟出的单一流向，扣1分； 	2		
		3.2.3	<p>专间从业人员个人卫生管理制度，总分6分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●专间加工员在开始工作前、处理食物前、如厕后、处理生食物后、处理弄污的设备或饮食用具后、咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后、处理动物或废物后、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后未清洗和消毒双手的，发现一项扣2分； ●接触直接入口食品时，未穿 	6		

				戴清洁手套或使用经消毒的专用工具的扣 2 分；			
			3.2.4	<p>专器专用，总分 6 分，出现下列情况时，扣满 6 分为止</p> <ul style="list-style-type: none"> ●用于原料，半成品，成品的工器具，以及动物性食品，植物性食品，水产品的工器具不能明显区分，扣 1 分， ●无器具区分示意图，扣 1 分； ●发现工器具有破损、裂缝，未定位存放，扣 1 分； ●食品加工区域使用的清洗水池应有功能标识，清洁盛器和工用具应有专用的清洁水池，清洗后的清洁工具指定区域离地吊挂，并保持干净，不符合的扣 1 分； ●用 ATP 快检测试接触直接入口的工器具和容器、专间员工手部，检测值大于 100RLU，一个不符合扣 1 分； ●食品加工区域的垃圾桶应放置于指定位置且无破损，不符合的扣 1 分； ●食品加工区域应使用塑料仓板且无破损，不符合的扣 1 分； ●发现食品加工区域的地磅、电子秤张贴除检定合格证外标签的扣 1 分； 	6		

				<ul style="list-style-type: none"> ●洗涤剂、消毒剂和除害药物应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具应分开存放，不符合的扣1分； 			
			3.2.5	<p>食品添加剂“五专”，总分3分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●专人采购，专人保管，专人领用，专人登记，专柜保存，现场查看或抽查记录发现缺失一样，扣1分； ●无添加剂使用范围及使用量的标准及记录，扣1分； ●无计量食品添加剂的电子秤等有效检定证明，扣1分； 	3		
			3.2.6	<p>温度控制，总分3分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●冷藏、冷冻专间未配备温度显示装置，发现1个扣1分； ●专间温度大于25℃，扣1分； ●存放时间大于2小时的食品，未置于$\leq 10^{\circ}\text{C}$或$\geq 60^{\circ}\text{C}$存放，扣1分； ●加工鱼肉等动物食品，块状食品、有容器存放的液体食品的中心温度$< 70^{\circ}\text{C}$，扣1分； ●切开食品，发现中心部位有血水，扣1分； ●冷冻原料未通过冷藏、流水解冻或未被水浸没的扣1分； ●解冻水槽使用完后未进行彻底清洁和消毒的扣1分； 	3		

			<p>3.2.7 开封后食品的使用期限，总分7分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●无各类预包装食品开封后的使用期限管理制度，扣2分； ●消毒或者超高温灭菌牛奶开封后应冷藏并当天使用，不符合的扣1分； ●罐头食品开封后应冷藏并当天或者次日使用；不符合的扣1分； ●冷冻食品未按规定解冻时间的，扣1分； ●冷冻食品未按规定解冻后保存条件和使用期限的，扣1分； ●固体食品开封后未根据原预包装食品储存条件冷藏或者干燥保存的，扣1分； 	7		
			<p>3.2.8 半成品保质期，总分1分：</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未根据食品特性、加工条件、保存条件制定自行加工半成品的储存条件和保质期的，扣1分 	1		
3.3 现制现售食品标签要求（3分）	现制现售食品标签	3.3.1	<ul style="list-style-type: none"> ●现制现售食品未按要求张贴标签扣3分， ●发现一种食品未张贴标签扣1分直至3分扣完； 	3		

			3.3.2	现制现售食品张贴有标签但标签内容缺失，缺失一项内容扣1分直至3分扣完；			
			3.3.3	现制现售食品存放销售条件与标签要求不符，发现一种扣1分的3分扣完；			
			3.3.4	现场发现修改标签扣3分；			
	3.4 现场分装或者包装食品标签要求（5分）	现场分装或者包装食品标签	3.4.1	<ul style="list-style-type: none"> ●现场分装或者包装食品未按要求张贴标签扣5分， ●发现一种食品未张贴标签扣1分直至5分扣完； 	5		
3.4.2			现场分装或者包装食品张贴有标签但标签内容缺失，缺失一项内容扣1分直至5分扣完；				
3.4.3			现场分装或包装食品的标签标明保质期长于产品原包装保质期，发现一种扣1分直至5分扣完；				
3.4.4			现场发现修改标签扣5分；				
4. 妥善处置投诉（10分）	4.1 畅通消费投诉渠道。设立投诉电话，建立消费者食品安全投诉处理机制，由专人接待消费者投诉（10分）	建立投诉处理制度及执行记录	4.1.1	要求：消费者食品安全投诉渠道。 <ul style="list-style-type: none"> ●未设立投诉电话的扣1分； ●未建立投诉处理机制的扣1分； ●未设置专人接待消费者投诉的扣1分； 	3		
			4.1.2	<ul style="list-style-type: none"> ●未能妥善处理消费者投诉的，扣1分； ●存在食品安全隐患，未先行赔付的扣2分； 			

			4.1.3	●消费者投诉未在3天回复的，每项次扣2分；	4		
5. 人员管理要求（7分）	5.1 企业负责人、食品安全管理人員和食品从业人員要求（4分）	企业负责人、食品安全管理人員和食品从业人員经食品安全培训合格证	5.1.1	●不能提供企业负责人，食品安全管理人員及食品从业人員的培训档案，扣4分； ●培训记录有缺失，扣2分；	4		
	5.2 从事直接入口食品工作的食品从业人員应当每年进行健康检查（3分）	健康证	5.2.1	●不能提供从业人員健康档案的扣3分； ●健康档案有缺失，扣2分；	3		
总分/结论：							
被评审单位负责人（签字）：							
年 月 日							
评审组成员（签字）：							
年 月 日							

