

T/CCFA

中国连锁经营协会团体标准

T/CCFAGS XXXX—2021

超市食品安全自查指引

Self-inspection Guidelines on Food Safety in supermarkets

(报批稿)

(本草案完成时间: 2021.07)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

中国连锁经营协会 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	1
4 总体要求	1
5 自查形式及内容	2
5.1 制度自查	2
5.2 日常自查	2
5.3 总部自查	3
5.4 专项自查	3
6 自查管理	3
6.1 制定自查计划	3
6.2 自查频次	3
6.3 制定自查表	4
6.4 自查人员要求	4
6.5 开展自查	4
6.6 自查判定	4
6.7 自查报告	4
6.8 自查整改	5
6.9 整改报告及验证	5
6.10 自查结果管理	5
6.11 记录	5
附录 A （资料性） 超市食品安全自查要表点及分值	6
参 考 文 献	55

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国连锁经营协会提出。

本文件由中国连锁经营协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

超市食品安全自查指引

1 范围

本标准依据国家市场监督管理总局出台的《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》的相关要求，规定了超市等经营主体从事食品销售经营活动的食品安全自查管理要求，包括总体要求、自查内容与形式、自查管理等，并提供了依据《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》要求的检查要点。

本标准主要适用于连锁经营超市，包括总部或者具有总部管理职能的部门，以及承担日常经营业务的超市门店。非连锁超市、便利店、第三方网络销售平台可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 18106 《零售业态分类》
- SB/T 10465 《连锁经营术语》
- 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》
- 《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》

3 术语和定义

GB/T 18106、SB/T 10465中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 超市 supermarket

是开架售货，集中收款，满足社区消费者日常生活需要的零售业态。根据商品结构的不同，可以分为食品超市和综合超市。

3.2 连锁经营 chain operation

经营同类商品或服务，使用统一商号的若干店铺，在统一总部的管理下，采取统一采购或特许经营等方式，实现规模效益的组织形式。

3.3 总部 headquarters

负责连锁企业资源的开发、配置、控制和使用等功能的企业核心管理机构。

3.4 店铺 outlet

连锁企业经营的基础，按照总部的知识和服务规范要求，承担日常销售业务，又称门店。

3.5 食用农产品 edible agricultural products

指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，包括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。

[来源：改编自《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第57条]

4 总体要求

4.1 超市应依据预防为主、风险管理、全程控制、分类自查、总部和门店同步落实的原则，建立食品安全自查制度，制订食品安全自查计划，定期开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故，同时通过自查自评持续提高食品安全管理水平。

4.2 连锁经营超市总部和门店是食品安全自查的法定主体。自查工作可以由总部和门店自行完成，也可以委托第三方专业机构开展。鼓励行业协会等组织开展会员单位食品安全自查互查工作，以督促会员单位落实食品安全管理工作。

食品安全自查应包括制度自查、定期自查和专项自查。超市总部应建立食品安全自查制度。自查制度应包括：

- a) 承担食品安全自查工作的人员；
- b) 自查的分类和内容；
- c) 自查计划的制订，含制度自查和定期自查的人员、方式、频次等；以及专项自查的人员、方式等；
- d) 自查结果的评价；
- e) 对自查发现问题的整改要求；
- f) 发现食品安全事故潜在风险时，停止经营活动并向市场监管部门报告的时限及程序要求；
- g) 自查情况的记录方式和管理等内容；
- h) 其他需要明确的内容。

5 自查形式及内容

5.1 制度自查

超市的制度自查是指对其食品安全制度的适用性进行自我检查和评价。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，以及其自身经营过程发生重大变化、获知食品安全风险信息或者发生食品安全事故后，超市应及时开展制度自查和修订。制度自查和修订的内容包括但不限于以下：

- a) 从业人员健康管理制度
- b) 培训管理制度；
- c) 食品安全管理员制度；
- d) 食品安全自检自查与报告制度；
- e) 食品经营过程与控制制度；
- f) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
- g) 进货查验和查验记录制度；
- h) 主要食品和食用农产品安全信息追溯制度；
- i) 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；
- j) 废弃物处置制度；
- k) 食品安全信息公示制度；
- l) 食品安全突发事件应急处置方案；
- m) 食品添加剂使用管理制度；
- n) 定期清洗消毒空调及通风设施制度；
- o) 定期清洁卫生间制度；
- p) 临近保质期食品集中陈列和消费提示制度；
- q) 产生餐厨废弃油脂的许可事项的餐厨废弃食用油脂管理制度；
- r) 当地监管部门的其它要求。
- s) 网络第三方平台销售业务的超市，制度自查和修订的内容还应包括消费者投诉举报处理制度。

5.2 日常自查

超市的日常自查，应确认食品安全管理制度的落实情况。日常自查内容应包括但不限于以下：

- a) 食品生产经营许可条件保持及符合情况；

- b) 食品安全管理机构和人员履责情况；
- c) 食品安全自查的落实情况；
- d) 食品进货查验落实情况；
- e) 食品加工过程关键环节的控制情况，如贮存和烹饪环节；
- f) 食品加工、贮存、陈列等设施、设备维护情况；
- g) 定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施情况；
- h) 餐具、饮具清洗消毒状况；
- i) 从业人员培训、健康管理和个人卫生状况；
- j) 废弃物处置的落实情况；
- k) 虫害控制情况；
- l) 上一轮自查、监督管理部门检查或第三方机构评审发现的问题是否得到纠正，有无食品安全事故潜在风险；
- m) 食品安全记录完整性和真实性；
- n) 其他需要检查的情况或者当地监管部门的其它要求。

5.3 总部自查

连锁超市总部在自查过程中应考虑自身特点，对总部食品安全管理工作及食品安全管理人员实施自查，自查内容应涵盖但不限于以下内容：

- a) 食品安全机构的设立及其运行情况；
- b) 操作和经营过程相关食品安全管理标准化的落实情况；
- c) 各类从业人员的食品安全知识培训的落实情况；
- d) 总部对于经营门店的自查情况的检查和总结情况；
- e) 食品安全事故应急处置的预案及演练；
- f) 消费者投诉的处理及记录；
- g) 适用时，原料统一采购过程以及供应商食品安全管理的落实情况；
- h) 适用时，对统一配送过程食品安全管理措施的落实情况。

5.4 专项自查

专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。食品安全风险信息可依据但不限于以下内容：

- a) 根据监管部门的专项整治、重大活动保障等工作需要而提出的具体要求；
- b) 收到监督抽检不合格结论或食品安全风险隐患告知书中反映的食品安全问题；
- c) 超市定期自查中发现的食品安全风险；
- d) 超市发生的突发食品安全事故；
- e) 顾客、供应商等反馈的信息及其投诉信息；
- f) 消费者投诉和媒体反映较为集中的食品安全问题；
- g) 同行业发生过的食品安全问题，涉及行业共监管性的食品安全问题；
- h) 监管部门在案件查处、监督检查中发现的食品安全问题。

6 自查管理

6.1 制定自查计划

连锁经营超市总部以及门店均应根据自查制度制订食品安全自查计划，自查计划应明确在规定的时间内有效的实施自查所需的信息和资源，如自查的类型、自查表、自查频率和自查人员等内容。超市服务单位的自查应能涵盖所有与自查类型相对应的自查内容。

6.2 自查频次

连锁经营超市总部应每年至少开展一次制度自查。超市门店应至少每月开展一次定期自查。在获知食品安全风险信息后，总部以及门店应立即开展专项自查。

鼓励超市根据所属类别风险、规模大小、管理水平、食品安全管理现状、以往自查情况和当地监管部门要求等因素，适当提高自查频次。

6.3 制定自查表

为了有效的进行自查，超市应依据自查计划制订相应的自查表，也可使用本文件附录A开展自查。自查表包括自查人员、自查项目、自查结果评价方法。

6.4 自查人员要求

超市自查人员应至少包含专职或兼职食品安全管理人员，并在店内公示。自查人员应学习和理解该自查办法的目的和意义。

超市总部、网络销售第三方平台提供者的自查人员应至少包含专职食品安全管理人员。严格按照本办法、相关自查表和法律法规的要求开展自查工作，在自查工作中相关运营岗位责任人或自查人员存在失职情形的，应进行责任追究。

鼓励超市服务单位选择聘用第三方专业机构审核人员作为自查人员，对其食品安全管理体系进行检查和评价。

6.5 开展自查

超市自查人员应按照自查计划进行相应自查，并收集和如实记录自查发现的信息和证据，证据可以以文字、照片和视频等形式存在。自查方法主要以现场观察、现场查看、询问员工、查阅文件和查阅记录等形式。自查人员可以针对自查表的问题使用一种或者一种以上的方法进行自查。自查过程中应有受查人员陪同，确保自查过程中及时有效的沟通，并确认自查结果。

现场查看是指自查人员在现场确认状态，一般查看的对象是生产加工环境。

现场观察是指自查人员通过对食品、清洁等过程的观察，确认自查表相应要求符合性的方法。

询问员工是指自查人员通过询问在现场以及文件审核中被抽样检查的人员，通过员工的反馈来确认符合性的方法，一般可以要求员工概述某方面流程或者模拟操作来实现。

查阅文件主要是自查人员了解受审核方在管理制度或者程序文件方面是否可提供，及其适宜性等。

查阅记录一般是指自查人员针对超市与其建立食品安全制度相对应的记录，保留相应实施证据的方式。

鼓励采用新的技术信息手段进行自查，如远程视频查阅、现场快速检测、互联网以及云数据等技术手段。

6.6 自查判定

超市应对自查情况进行逐项判定，确定自查评价结果。建议自查结果分为符合、不符合以及不适用三种形式。

符合是指在自查人员依据自查表在自查过程中基于判断和经验，完全落实了超市服务单位的制度以及相关法规要求；

不符合是指在自查人员在依据自查表检查过程中发现未能落实或者仅部分落实了超市服务单位的制度以及相关法规要求；

不适用是指在自查人员在依据自查表检查过程中，未观察到相关自查要求的内容，无法对其符合性进行判定。

鼓励超市总部以及门店通过对检查表上的检查点进行配分、或者按照检查点的风险级别设立关键项，以强化风险管理意识。

6.7 自查报告

超市在自查后应形成自查报告。陪同自查的负责人和自查人员须在自查报告上签字确认。超市总部应对自查结果进行定期综合评价并形成报告，提出的改进措施应适用于各运营门店。

对自查中发现的食品安全风险，应逐项寻找原因并根据具体情况采取有效整改措施，防止对消费者造成伤害。可从以下几方面重点分析：

- a) 食品安全的相关制度是否存在不完善不准确、可操作性不强、落实不到位等问题；
- b) 员工教育培训、管理指导是否存在不明确、不到位等问题；
- c) 场所和设施的配备、使用和维护是否存在不足；
- d) 管理人员职责是否存在不明确、落实不到位等问题；
- e) 员工对食品卫生和安全的态度；

f) 其他可能的原因。

6.8 自查整改

对于自查中发现的其他未落实食品安全管理制度以及法律法规要求的问题，以及其它可能引发消费者投诉，以及存在食品安全隐患的行为，超市应逐条分析原因并记录所采取的整改措施。可能的整改措施涵盖但不限于以下内容：

a) 对通知自查发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当依照食品安全法第六十三条的规定停止经营，实施食品召回，并报告相关情况。

b) 对于有食品操作的超市，在操作区域发现问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施，防止其再次进入加工环节或者供给消费者；

c) 改善资源配置（包括人员、场所和设施设备）；

d) 加强员工食品安全培训和沟通；

e) 营造有利的工作条件；

f) 其他适宜的措施。

6.9 整改报告及验证

超市总部以及门店应针对不符合项采取的整改措施形成整改报告，并保留所采取的整改措施。自查人员或者其他食品安全管理人员应针对整改措施的有效性进行验证，并保留验证日期和验证人签名。

6.10 自查结果管理

鼓励超市根据自查结果，对各部门（或岗位）制度执行情况给予一定的奖惩。当有发生食品安全事故潜在风险的，存在区域性和行业性食品安全隐患等潜在风险的，应向所在地县级以上市场监督管理部门报告。

基于信息公开、保护消费者原则和提高社会对食品安全的信心，鼓励超市服务单位对自查报告和整改措施落实情况在单位醒目位置或网站公布。

6.11 记录

超市总部和门店在自查过程中，应当如实记录自查的基本情况、自查问题的整改落实情况以及风险信息报告等情况。自查记录至少保存两年。

鼓励超市使用信息化自查系统进行自查和自查结果分析。

附 录 A
(资料性)
超市食品安全自查要表点及分值

表A.1 超市食品安全自查要表点及分值

项目	要点	内容	审核要点	重要性	分值
3 许可证	3.1 依法取得许可	1. 从事食品销售活动，应当依法申请取得食品经营许可证。销售食用农产品、食品添加剂，不需要取得食品经营许可证。	文件审核： 1. 查看营业执照、食品经营许可证。	否决项	/
		2. 许可事项发生变化的，应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监管部门申请变更经营许可。	文件审核： 1. 若在食品经营许可证变更期间审核，应查看现存食品经营许可证以及经营许可证变更申请书。	否决项	/
	3.2 按照许可证载明事项开展经营活动	1. 应当在许可有效期（5 年）内开展经营活动。有效期届满 30 个工作日前，应当向原发证的市场监管部门提出延续申请。	文件审核： 1. 查看营业执照、食品经营许可证，重点查看证照有效期。	否决项	/
		2. 按照许可证载明的经营场所、主题业态、经营项目开展销售活动。利用自动售货设备从事销售活动的，设备放置地点应当与许可申请材料中标明的地点一致。	文件审核： 1. 查看营业执照、食品经营许可证。查看经营场所、主题业态、经营项目，是否存在超范围经营。	否决项	/
	3.3 许可证公示	1. 在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，可以电子形式公布。	现场文件审核： 查看营业单位公示信息栏	否决项	/

项目	要点	内容	审核要点	重要性	分值
3 许可证		2. 通过第三方平台进行交易的食物销售者在其经营活动主页面显著位置公示；通过自建网站交易的食物销售者在其网站首页显著位置公示。公示内容应当清晰可辨。	文件审核： 1. 通过第三方平台进行交易的食物销售者在其经营活动主页面显著位置是否公示证照；通过自建网站交易的食物销售者是否在其在其网站首页显著位置公示证照。公示内容是否清晰可辨。	否决项	/
		3. 利用自动售货设备从事销售活动的，应当按照相关规定和许可申请材料中标明的方式，在自动售货设备的醒目位置公示食品经营许可证等信息。	现场检查： 1. 自动售货设备醒目位置是否公示食品经营许可证等信息。	一般项	[]符合 []不符合 []不适用
	3.4 禁止行为	1. 不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证。	文件审核： 1. 经营单位是否存在伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证等行为。	否决项	/
		2. 未获得许可，不得开展食物销售活动。	文件审核： 1. 经营单位是否合法获得经营许可。	否决项	/
		3. 不得超出许可经营项目开展销售活动。	文件审核： 1. 查看是否存在超范围经营； 2. 随机查看采购订单，是否有超范围经营产品； 现场查看： 1. 随机查看卖场区域有无超范围经营产品；	否决项	/

项目	要点	内容	审核要点	重要性	分值
3 许可证	3.5 准入限制	1. 隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的，申请人在1年内不得再次申请食品经营许可。	文件审核： 1. 经营单位是否存在隐瞒真实情况或者提供虚假材料等不法手段获得经营许可证	否决项	/
		2. 以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，被许可人在3年内不得再次申请食品经营许可。	文件审核： 1. 经营单位是否通过合法方式取得食品经营许可证	否决项	/
		3. 被吊销许可证的食品销售者5年内不得申请食品经营许可。	文件审核： 1. 食品经营者是否被吊销许可证； 2. 如适用，	否决项	/
		4. 聘用人员违反3.4规定的，由市场监管部门吊销许可证。	文件审核： 1. 聘用人员是否存在3.4所述行为	否决项	/

4. 食品安全管理制度		<p>明确并落实一下主要内容：</p> <p>1. 从业人员食品安全知识培训要求；</p>	<p>文件审核：</p> <p>1. 查看岗位需求及培训计划，重点关注食品安全管理人员。</p> <p>沟通：</p> <p>1. 与主要负责人或者人事部门沟通，了解从业人员的岗位需求，重点关注食品安全管理人员。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>
	4.1 建立并执行食品安全管理制度	<p>2. 食品安全管理人员的配备、培训、考核要求，记录培训和考核情况；</p>	<p>文件审核：</p> <p>1. 查看食品安全小组成员清单以及职责界定。</p> <p>2. 查看营业单位是否制定了食品安全培训计划。</p> <p>3. 查看考核记录、培训记录是否保留。培训记录是否包含培训时间、培训内容、培训方式、培训讲师、培训考核方式和参与人签到。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>
		<p>3. 建立食品安全责任制，明确企业主要负责人、食品安全管理人员、其他与食品相关人员，以及食品安全管理机构的食品安全管理责任及分工；</p>	<p>文件审核：</p> <p>1. 查看组织架构，明确企业主要负责人、食品安全管理人员、其他与食品相关人员。</p> <p>询问：</p> <p>1. 同主要负责人或食品安全管理人员沟通，了解食品安全管理机构的食品安全管理责任及分工。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>
		<p>4. 食品检验工作要求；</p>	<p>现场查看：</p> <p>1. 现场观察工作人员是否按照要求进行食品安全检测，或者留样。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>

		5. 其他需要明确的管理要求。	文件审核： 1. 查看企业建立的食品安全制度，是否涵盖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、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
5. 人员管理	5.1 主要负责人	1. 落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责	文件审核： 1. 食品安全小组架构图和/或小组成员名单； 沟通： 1. 与企业主要负责人沟通目前食品安全工作的组织和落实工作；	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
		2. 建立并落实食品安全责任制，督促检查相关人员落实岗位职责情况，落实供货商管理、进货查验、食品安全自查、追溯体系建立、经营过程控制等环节要求情况等。	文件审核： 1. 查看组织架构图，明确企业主要负责人。明确供应商管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查负责人。 沟通： 1. 与主要负责人沟通了解食品安全方针或目标。与相关负责人沟通，了解其工作模式并现场审核或文件审核核实。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

	5.2 食品安全管理 人员	1. 配备专职或兼职食品安全管理人员。	<p>文件审核:</p> <p>1. 食品安全小组架构图和/或小组成员名单,</p> <p>2. 查看食品安全管理人员委托书、授权机构颁发的食品安全管理人员培训证书及其他相关的能力资质。</p> <p>询问:</p> <p>1. 同食安管理人员沟通日常工作内容及范围, 对于必须专职食品安全管理人员的单位, 是否有兼职嫌疑汇报的上级领导(应由单位负责人直接领导); 赋予的权限; 各部门的配合程度; 开展工作的难处。</p> <p>2. 若为兼职, 食品安全管理部分的分解目标是什么, 是否制定了相应的计划及简述实施情况, 以及食品安全管理工作与本职工作的个人绩效比例如何分配。</p>	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	5.2 食品安全管理 人员	2. 参加企业组织安排的食品安全法律法规、标准和专业知识培训和考核, 经考核应当具备食品安全管理能力。培训和考核情况应当记录。	<p>文件审核:</p> <p>1. 查看食品安全管理人员培训证书及其他相关的能力资质;</p> <p>2. 查看食品安全管理人员培训计划。</p>	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	5.2 食品安全管理 人员	3. 执行岗位职责, 协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。	<p>询问:</p> <p>1. 询问食品安全管理人员岗位职责及相关的食品安全管理的工作目标, 为了完成目标制定了怎样的</p>	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

			工作计划, 是否有执行及落实, 还采取了哪些措施。		
		4. 配合市场监管部门随机进行的监督抽查考核。	文件审核: 1. 食品安全监督管理部门对企业食品安全管理 人员的考核情况。	一般项	[]符合 []不符合 []不适用
	5.3 从业人员	1. 建立从业人员健康管理制度, 明确以下主要内容: (1) 从业人员健康情况的检查方式、频次和负责人员; (2) 体检上岗要求: 从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检, 取得健康证明后方可上岗工作。对经营制售类食品、销售直接入口散装食品的从业人员, 应当在每日上岗前对其进行健康状况检查并记录检查情况。鼓励对其他从业人员进行每日上岗前健康检查; (3) 健康证明管理要求: 健康证明应当在有效期内, 且人证相一致。 (4) 经营过程中的人员健康管理要求; (5) 其他需要明确的内容。	询问: 1. 同人力资源部门或食安管理人员沟通健康证管理流程、健康证更换清单更新频率、如何通知人员需要更新、如何保证员工上岗前或健康证到期前获取有效健康证。 现场文件审核: 1. 记录在岗员工牌名单, 或要求单位调出在岗人员排班, 抽查从事接触直接入口食品工作的工作人员的健康证。 2. 检查健康日检记录。 现场检查: 1. 查看现场员工精神状态, 2. 现场观察从事接触食品的工作人员的工装是否符合规范, 手部的清洁卫生以及饰物是否外露。 现场询问:	一般项	[]符合 []不符合 []不适用

			<p>1. 询问商超工作人员，在什么症状情况下不能从事食品加工，一旦发现如何处置（向上级汇报）。</p> <p>2. 现场询问食品安全管理员当发现接触食品工作人员有左示症状如何处理。</p>		
	5.4 禁止从业的情形	1. 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品经营许可，或者从事食品销售管理工作、担任食品销售企业食品安全管理人员。	<p>文件审核：</p> <p>经营单位的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员是否存在禁止从业的违法行为。</p>	否决项	/
		2. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品销售管理工作，也不得担任食品销售企业食品安全管理人员。	<p>文件审核：</p> <p>查看是否存在食品安全犯罪情形。</p>	否决项	/
6 场所及设施设备	6.1 场所环境	1. 与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	<p>现场检查：</p> <p>1. 观察场所所在地及周围环境，是否存在污染源。若存在，场所是否与污染源保持距离，是否距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。建筑物周边有无虫害，粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性物质等环境污染源。</p>	关键项	<p>[]符合</p> <p>[]不符合</p> <p>[]不适用</p>

		<p>2. 具有与销售的食品品种、数量相适应的场所。</p>	<p>现场检查：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 吊顶之间的空隙是否紧密； 2. 天花、门窗及各种设备均是否采用易清洗、不吸水的兼顾材料； 3. 门窗是否装配严密 4. 专间、备餐区等清洁区内是否设置明沟（如有明沟通过应以密封盖板覆盖）； 5. 检查超市内的排水沟是否有防止污水逆流的设计，是否设有可拆卸的盖板和防止有害动物侵入的设施。 6. 检查沟内是否排水畅通，排水沟的设计是否便于清洁维护。 7. 超市内的地漏是否安装有地漏盖，地漏盖的缝隙是否小于 6mm. 8. 食品制备区域或者仓库与卖场连接的门是否关闭或者有明显遮挡。 9. 查看现场有无动物迹象。观察入口处是否有合适的防虫害措施，如胶帘。 10. 除入口处放虫害措施，还应查看： <ol style="list-style-type: none"> a. 天花板、墙面及地面的洞穴和裂缝是否用水泥或金属片修补； 	<p>关键项</p>	<p><input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用</p>
--	--	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>b. 门与地面之间的空隙是否$<6\text{mm}$;</p> <p>c. 灭虫、灭鼠诱饵盒是否鲜明, 内部药饵是否不容易被取出, 有编号;</p> <p>d. 毒鼠药饵是否原理食品烹制、储藏和接收区域;</p> <p>e. 灭蝇灯是否距离处理食物的区域至少 1.5 米, 如为直接入口食品最好是在 4~6 米甚至更远;</p> <p>f. 灭蝇灯是否悬挂于距地面 2 米左右高度;</p> <p>g. 灭蝇灯是否设置在进入库房或厨房后的靠墙位置, 这是昆虫进入的必经路线。但不应直接设置在库房或厨房的进门正中处, 以免引诱昆虫进入;</p> <p>11. 员工卫生间与产品制备和储存区域分开。卫生间是否直接朝向食品售卖区域。</p>	
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>3. 保持场所环境整洁、卫生。有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水、积霜。</p>	<p>现场检查：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 检查公共区域是否有生虫或者发霉的现象。 2. 检查门店公共通道内是否无积垢、大量废弃物堆积或大量积水。 3. 商场外部是否良好设计和维护，保持干净整洁。 4. 冷冻库天花板是否有积霜或地面有积冰。 5. 地面材料是否良好，耐化学和油品腐蚀，无明显破损。 6. 墙壁和地面是否有弧度，窗户与墙壁是否有坡度便于清洁。 7. 墙壁材料是否为亮色，不易破损材料。现场制作场所墙壁是否光滑易于清洗（1.5米）。门窗、墙壁是否保持清洁，维护良好。 8. 经营场所是否通风良好，无异味。是否有机械排风设施并运转良好并且空调等通风系统便于清洁和维护。 9. 销售场所临近食品的光线是否是冷光源。 10. 员工卫生间和客人卫生间单独设置。 11. 排水流向是否是从清洁区向污染区。 12. 裸露食品上方是否有顶棚或有防尘散落和水滴掉落的措施。顶棚是否保持清洁，维护良好。 	<p>一般项</p>	<p><input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

	6.2 布局	<p>1. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。</p>	<p>现场检查：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 销售场所食品经营区域与非食品经营区域是否分开设置，生食区域与熟食区域是否分开，待加工食品区域与直接入口食品区域是否分开，经营水产品的区域是否与其他食品经营区域分开。 2. 是否配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，必要时是否在适当地点设置废弃物临时存放设施，废弃物存放设施和容器标识是否清晰并及时处理。 3. 食品区域内垃圾桶存放位置是否合理，是否不会引起食品的污染，譬如不会放置于食品工作台边，至少离食品区域 30cm。 4. 垃圾桶是否带盖，是否超过垃圾桶容量。 5. 所有废弃物是否全部储存在指定并隔离的区域。 6. 是否有临过期食品专区。待销毁产品、退换货与正常商品是否隔离放置，且清楚标示，不得存放在加工间内。是否及时作销毁、退换货处理。 7. 对所有有温度要求的产品是否有避免冷链的断裂的措施。例如从储存区到销售区，从收货区到储存区，运输时间尽可能短。 8. 在裸装食品收货、储存和陈列时，是否制定了预 	一般项	<p><input type="checkbox"/> 符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不适用</p>
--	--------	------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>防过敏原的交叉污染的措施。在不能完全避免过敏原交叉污染，食品加工中可能存在交叉接触过的信息是否在顾客选购时或产品标签上提供。</p> <p>9. 查看垃圾桶清洗消毒的区域是否固定，是否远离食品区及餐具清洗区域。</p> <p>现场文件查看：</p> <p>1. 温度检查记录</p> <p>2. 每天记录冷藏区、冷冻柜、冷藏陈列柜或冷藏柜的温度的频次是否达到要求。</p> <p>询问：</p> <p>1. 卫生管理人员垃圾桶清洗消毒的流程和频率。</p>			
		<p>2. 食品分类分架、离墙离地放置。不得将食品挤压存放。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 食品贮存场所、设备设施和货架充足，能保证先进先出，存放离墙离地 10cm 以上。</p> <p>2. 工作间、销售区商品应离墙 10cm，离地 30cm；</p> <p>3. 周转筐作为地垫时该周转筐应有明显标识以作为区分。</p> <p>4. 仓库不能全部铺上地台板。要保留一台地车经过的空间；</p>	<p>一般项</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>

		<p>3. 食品贮存区域不得设在易受到污染的区域。食品贮存应当设置专门区域。</p>	<p>现场检查：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品与非食品是否分开贮存。 2. 看冰箱、冷库、干货、与食品接触的一次性物品、化学品的存放，各类物品是否分类存放。 3. 大型商超单位可设各类库房，包括冷冻库（肉类库、水产库等）、冷藏库（蔬菜库、奶类库等）、常温库（粮库、调味品库、非食品库等）、危险品库（专用于存放杀虫剂、杀鼠剂及未经拆封的清洗剂、消毒剂）。 <p>中小型商超单位无条件分库存放的，可在同一场所内储存各种存放条件相同的食品和无污染的非食品，是否按照其性质分区域存放，如主食区、调味品区、饮料区、食品包装材料区、工具区等。</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. 所有物品是否都有固定存放位置。 <p>在冰箱中贮存食品的：</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. 存放原料、半成品、成品的是否严格分开，冰箱门上是否有区分标牌。 6. 原料冰箱内食品从上至下存放的顺序是否为：猪牛羊肉、鱼类、禽蛋类。 <p>周转冷库：</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. 各层架上是否有分类标牌。 	<p>关键项</p>	<p><input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用</p>
--	--	--------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>8. 食品从上至下存放的顺序是否为：即食食品、果蔬类、猪牛羊肉、鱼类、禽蛋类。</p> <p>9. 预包装饮料/食品、冷却食品、解冻中食品是否在冷库内专区存放。</p> <p>10. 未经清洗的新鲜壳蛋是否与其他任何食品分开存放。</p> <p>11. 清洗过的鸡蛋是否使用塑料蛋托码放好，再放到周转塑料箱中，是否存放到货架的最下层。</p> <p>12. 在有其他食物存放的冷库中，玻璃容器食品是否在周转箱中整理好，再存放在货架的最底层。</p> <p>13. 化学品的存放是否远离食品区域。化学品库内货物是否以酸、碱、氯分类存放。</p> <p>14. 保鲜膜、打包盒等与食品有接触的一次性用品在存放过程中是否有所防护，是否避免敞开存放。</p> <p>15. 刀具、砧板、操作设备、空的锅盘瓶子等，是否避免存放于冷藏冷冻设备内。</p> <p>16. 冷库、冰箱内是否有积霜或冷凝水。</p> <p>17. 开封的罐头食品是否转移到不锈钢或食品级塑料容器中。</p> <p>18. 木箱及纸板箱是否出现在冷藏区域。冷冻区域及干货区域可容忍表面干净的纸板箱。</p>		
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>4. 销售场所分类设置区域：</p> <p>(1) 食品销售区域和非食品销售区域分开，食品应当有固定的存放位置和标识；</p> <p>(2) 生食区域和熟食区域分开；</p> <p>(3) 待加工食品区域与直接入口食品区域分开；</p> <p>(4) 水产品销售区域与其他食品销售区域分开；</p> <p>(5) 散装食品放置于相对独立的区域或有隔离措施，散装直接入口食品应当与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 不同食品种类销售区域是否明显隔离并标示明确，如：</p> <p>a. 生、熟制品是否分开摆放，同货架时是否采用上熟下生的方式摆放，如同层摆放是否有足够间隔。</p> <p>b. 储存生禽蛋类的区域是否与其他原料储存区域严格区分。同一货架时是否摆放在货架的最底层。</p> <p>2. 销售区正常陈列区是否存放过期商品（包括货架、花车、展示柜等区域）。</p> <p>3. 检查销售区的散装（不含自行简易包装）即食食品，是否使用封闭专柜或专门容器，或采取其他防护措施避免食品受到污染。</p> <p>4. 检查门店销售区是否为散装食品配置专用工（用）具，是否采取独立容器或挂件摆放，并定期清洗消毒。</p> <p>5. 高危易腐的（散装酱卤肉、散装豆腐、肉丸等）是否由专人售卖，是否避免以消费者自助装袋的方式售卖。</p> <p>6. 现场检查散卖即食商品的展柜是否张贴或悬挂禁止触摸的标志（至少一个展柜有一个明显的标签）。</p>	<p>关键项</p>	<p><input type="checkbox"/> 符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不适用</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	5. 食品销售场所和食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。	现场检查： 1. 食品销售区域与办公室、生活区域、食品贮存区是否有明显隔离。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
6.3 设备设施和包装材料、容器	1. 具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备设施。	现场检查： 1. 接触食品的设备是否出现锈蚀、断裂、破损或者其他会对食品安全造成风险的现象。 2. 周转箱是否保持干净整洁,按照预期用途使用。 客户手推车只能在以下情况使用： a. 如果它们被标记在特定区域使用 b. 干净且良好维护 c. 没有产品交叉污染的风险 如果客户手推车用于收集垃圾,应明确标记且不得用于任何其他用途。 3. 现场是否无异味，无虫鼠害活动痕迹，光线是否充足。 4. 员工个人物品是否避免出现在经营销售场所。 5. 卫生间设置是否避免和食品经营场所直接相通，是否干净整洁无明显异味。 6. 裸漏食品的上方照明设施是否有防护装置，若无是否是防爆灯。 7. 冷冻库房内的照明灯具是否是防爆灯或有防爆	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

		<p>装置。</p> <p>8. 是否设置了员工更衣室，更衣室内员工工作服和个人物品是否分开放置。更衣室内是否有洗手消毒设施。</p> <p>9. 洗手设施是否保持清洁，运作良好，是否为感应洗手设施。</p>			
		<p>2. 直接接触食品的工具、容器和包装材料等应当具有符合食品安全的标准的产品合格证明。直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料和容器。食品与非食品、生食与熟食的贮存容器不得混用。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 食品与非食品、生食与熟食的贮存容器是否明确区分或者明显标识。</p> <p>文件审核：</p> <p>1. 查看直接接触食品的工具、容器和包装材料等符合食品安全的标准的产品合格证明以及购买记录。所有存放食品的容器应能够提供 QS 证明或基于</p>	<p>一般项</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>

		GB4806 的食品接触材料的检测报告（仅限不在 QS 许可证发证范围的）		
	3. 采用物理、化学或者生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品（接触表面、设备、工具、容器及包装材料）。	文件审核： 1. 查看现场虫害消杀记录，注意频次，时间，时长。 2. 查看虫害管理手册，以及现场观察，注意使用物理、化学或生物制剂的区域和方法，是否会污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料。 现场查看： 1. 清洁工具和用品（如拖布、抹布等）水池是否专用并且有明显标识。 2. 现场查看清洁工具存放情况，清洁工具是否集中悬挂存放。	关键项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	4. 自动售货设备内部定期清洗消毒，并记录清洗消毒情况。	文件审核： 1. 自动售货机清洗消毒记录。 现场查看： 1. 查看面向顾客的标志牌是否向顾客提示说明正在清洗、消毒或者临时停用。 2. 现场自动售货机附近是否配备手部清洗消毒设施或者餐巾。 询问：	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

			1. 向具有食品感官鉴定能力的人员询问如何确认清洗消毒后或重新启动后自动售卖食品符合相关质量标准。		
7. 禁止销售的食物	7.1 禁止销售的食物（食品添加剂）	禁止销售的食物（食品添加剂）			
		1. 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物；	/	否决项	/
		2. 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食物、食品添加剂；	/	否决项	/
		3. 无标签的预包装食品、食品添加剂，无中文标签的进口预包装食品、食品添加剂；	/	否决项	/
		4. 特殊医学用途配方视频中的特定全营养配方食物；	/	否决项	/
		5. 所有品种的野生河鲀、河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼；	/	否决项	/
		6. 无实体门店的入网食物销售者不得销售制售类食物以及散装熟食；	/	否决项	/
		7. 用非食物原料生产的食物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物，或者用回收食物作为原料生产的食物；	/	否决项	/

	8. 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、食品添加剂；	/	否决项	/
	9. 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；	/	否决项	/
	10. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；	/	否决项	/
	11. 营养成分不符合食品安全标准的专供特定人群的主辅食品；	/	否决项	/
	12. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；	/	否决项	/
	13. 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；	/	否决项	/
	14. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；	/	否决项	/
	15. 国家为防病等特殊需要明令禁止销售的食品以及其他禁止销售的食品。	/	否决项	/
	16. 其他不符合法律法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂。	/	否决项	/
7.2 禁止	1. 禁止销售的食盐：	/	否决项	/

	销售的食盐或作为食盐销售的产品	<p>(1) 散装食盐；</p> <p>(2) 掺假掺杂、混有异物的食盐；</p> <p>(3) 无标签或者标签不符合法律、法规、规章的食盐；</p> <p>(4) 其他不符合食品安全标准的食盐；</p>			
		<p>2. 禁止将下列产品作为食盐销售：</p> <p>(1) 液体盐（含天然卤水）；</p> <p>(2) 工业用盐和其他非食用盐；</p> <p>(3) 利用盐土、硝土或者工业废渣、废液制作的盐；</p> <p>(4) 利用井矿盐卤水熬制的盐。</p>	/	否决项	/
8. 标签、说明书	8.1 预包装食品	<p>预包装食品包装上应当有标签。标签应当标明以下事项：(1) 名称、规格、净含量、生产日期；(2) 成分或者配料表；(3) 生产者的名称、地址、联系方式；(4) 保质期；(5) 产品标准代号；(6) 贮存条件；(7) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；(8) 生产许可证编号；(9) 法律、法规或者食品安全标准规定标明的其他事项；(10) 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，还应当标明主要营养成分及其含量。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 预包装食品的食品标签是否正确标识。</p> <p>2. 标签是否清晰、醒目、持久、容易辨认。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>

8.2 食品添加剂	<p>食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签上应当载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还应当注明“零售”字样。标签、说明书还应当载明以下事项：（1）名称、规格、净含量、生产日期；（2）成分或者配料表；（3）生产者的名称、地址、联系方式；（4）保质期；（5）产品标准代号；（6）贮存条件；（7）生产许可证编号；（8）使用范围、用量、使用方法；（9）法律、法规或者食品安全标准规定标明的其他事项。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 检查食品添加剂标签是否符合规范。</p> <p>2. 标签是否注明“零售”字样</p>	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
8.3 进口产品	<p>进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当标示原产国国名或地区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式，并符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。</p>	<p>现场检查：</p> <p>检查进口食品标签是否符合规范</p>	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

8.4 食用农产品	<p>1. 包装或附加标签的食用农产品</p> <p>(1) 绿色食品、有机农产品等认证的食用农产品以及省级以上农业行政部门规定的其他需要包装销售的食用农产品（鲜活畜、禽、水产品除外），应当按要求包装后销售。符合规定包装的食用农产品拆包后直接向消费者销售的，可以不再另行包装。</p> <p>(2) 标签所用文字应当为规范的中文，包装或者标签上应当按照规定标注：①食用农产品名称、产地、生产者、生产日期等内容；②对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮藏条件有关的，应当予以标明；③有分级标准或者使用食品添加剂的，应当标明产品质量登记或者添加剂名称。</p>	<p>现场检查：</p> <p>现场检查农产品标签是否符合规范，检查有机产品、绿色产品标签是否正确使用。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>
	<p>2. 未包装食用农产品，应当在摊位（柜台）明显位置如实公布食用农产品名称、产地、生产者或者销售者名称或者姓名等信息。</p>	<p>现场检查：</p> <p>未包装农产品标签是否规范</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>

		<p>3. 进口食用农产品</p> <p>(1) 进口食用农产品的包装或者标签应当符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明原产地，境内代理商的名称、地址、联系方式；</p> <p>(2) 进口鲜冻肉类产品的包装应当标明产品名称、原产国（地区）、生产企业名称、地址以及企业注册号、生产批号；外包装上应当以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容；</p> <p>(3) 分装销售的进口食用农产品，应当在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 进口食用农产品包装或标签是否符合我国法律、行政法规规定，注明原产地、境内代理商名称、地址、联系方式。</p> <p>2. 进口鲜冻肉类产品的包装是否标明产品名称、原产国（地区）、生产企业名称、地址以及企业注册号、生产批号；外包装上应当以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容。</p> <p>3. 分装销售的进口食用农产品，是否在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。</p>	<p>一般项</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>
<p>8.5 一般性要求</p>		<p>标签、说明书应当清楚、醒目、持久，使消费者购买时易于辨认和识读。转基因食品按照规定显著标示。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 包装产品标签是否清晰、醒目、持久，易于辨认和识读。</p> <p>2. 标签是否真实，与商品匹配。</p> <p>3. 对我国未批准进口用作加工原料且未批准在国内商业化种植，市场上并不存在该种转基因作物及其加工品的，食用植物油标签、说明书是否标注“非转基因”字样。</p>	<p>一般项</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>

	8.6 禁止行为	<p>1. 标签、说明书不得有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能；</p> <p>2. 保健食品之外的食品标签、说明书不得声称具有保健功能；</p> <p>3. 食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符的，不得上市销售；</p> <p>4. 日期标示不得另外加贴、补印或篡改。</p> <p>5. 进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定的，不得进口和上市销售。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 现场检查食品标签是否有篡改、加贴、补贴保质期的行为。</p> <p>2. 自行包装产品是否有延长保质期的行为。</p> <p>3. 产品标签是否涉及虚假宣传。</p>	否决项	/
9. 温度全程控制	9.1 建立冷藏冷冻食品全程温度记录制度	<p>明确并落实以下主要内容：</p> <p>1. 冷藏冷冻食品温度测量的位点；</p> <p>2. 冷藏冷冻食品温度测量的频次、方式和负责人员，并如实记录所测量温度；</p> <p>3. 相关记录保存的方式、期限；</p> <p>4. 冷藏冷冻食品的摆放、售卖、贮存、运输、转运等经营过程中的管理要求，确保冷藏冷冻食品持续符合标签标示或相关标准的温度等要求；</p> <p>5. 其他需要明确的内容。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 每天是否检查冷库、展示柜、专间（操作间）温度，并保留检查记录。</p> <p>询问：</p> <p>询问现场工作人员检查温度的频次和检查方法，可以要求工作人员现场测温展示。</p> <p>现场文件审核：</p> <p>1. 查看温度检查记录。</p> <p>文件审核：</p> <p>1. 抽查以往温度检查记录，并询问记录保存时长。</p>	一般项	<p>[]符合</p> <p>[]不符合</p> <p>[]不适用</p>
	9.2 设施	应当配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的	现场检查：	一般项	[]符合

	设备	冷藏冷冻设施设备。冷藏冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备。设施设备应当定期清洁、校准、维护，确保持续有效运行。冷藏冷冻库外部应具备便于监测和控制温度的设备仪器。鼓励在销售场所使用非敞开式冷藏冷冻设施设备。	1. 检查冷藏，冷冻温度是否达到预定温度。冷藏库0-4℃，冷冻库≤-18℃。 2. 检查现场冷藏冷冻设施内是否有温度计，温度计是否工作，显示是否正确。		<input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	9.3 一般要求	应当按照标签标示或相关标准的温度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。在销售中应当避免因食品层数过多，不能确保各层食品，尤其是外层食品处于所需的温度。	现场检查： 1. 检查冷藏冷冻展示柜中的食品温度是否符合标签要求温度。一般冷藏品表面温度不应超过10℃，冷冻品表面温度不高于-12℃。 2. 若为卧柜陈列，堆放高度是否超过高度警示线；若为立柜陈列，商品是否遮挡出风口，是否超过风帘。 3. 冷藏冷冻柜是否有冷凝水或冰霜。 4. 冷藏冷冻商品是否常温解冻，常温售卖。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
10. 贮销过程控制	10.1 进货查验	1. 查验供货者的生许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明： (1) 从生产单位采购食品、食品添加剂的，查看其食品、食品添加剂生产许可证或其复印件，查看生产单位出具食品出厂检验合格	询问： 1. 询问现场工作人员收货时注意事项，收货流程和不同种类食品收货标准。 现场检查： 1. 检查收货区域是否监控全覆盖。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

	<p>证,或检验机构出具的检验合格报告等其他合格证明。采购散装熟食制品的,还应当查验挂钩生产单位签订合作协议(合同)。</p> <p>(2)从经营单位采购食品的,查看其食品经营许可证或其复印件,查看食品出厂检验合格证或检验合格报告等其他合格证明。采购进口食品,还应当查看海关出具的入境货物检验检疫证明,应做到每一批次货证相符;</p> <p>(3)从经营单位采购食品添加剂的,查看其营业执照,查看产品合格证明文件。</p> <p>(4)采购食用农产品,从食用农产品生产者、收购者、屠宰厂(场)采购的,查验购货凭证、合格证明文件等;从批发市场采购的,查验该市场或市场经营户出具的销售凭证。采购按照规定需要检疫和肉品品质检验的肉类,还需查验有关检验检疫合格证明。采购进口食用农产品,还应当查验入境货物检验检疫证明等证明文件。</p>	<p>现场检查文件:</p> <p>1.检查现场收货记录是否记录了食品的名称、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。</p> <p>2.检查当天收货明细,是否每笔收货都保存了收货记录。</p> <p>文件审核:</p> <p>1.查看收货作业指导书,</p> <p>2.对应现场抽样的收货清单查看供应商是否在供应商名单中,信息是否真实有效。</p>		
	<p>2.查验所采购食品、食品添加剂的感官性状等质量安全状况。</p>	<p>现场检查:</p> <p>1.现场观察收货人员是否先验收需低温储藏的商品(冷冻冷藏产品脱离冷链的时间不得超过30分</p>	<p>一般项</p>	<p>[]符合 []不符合 []不适用</p>

		<p>钟)。</p> <p>2. 收货过程中，商品是否直接落地。</p> <p>文件审核：</p> <p>1. 查看收货作业指导书，若现场有作业指导，现场查看并观察工作人员收货流程。</p> <p>询问：</p> <p>询问收货验收人员如何对商品进行感官验收，是否检查了温度，标签，包装等等。</p>			
		<p>3. 记录所采购食品（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；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，以确保产品可追溯、责任可追究。</p>	<p>文件审核：</p> <p>1. 抽查采购的食品添加剂和食用农产品的采购记录是否符合规范。</p> <p>2. 是否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。绿叶菜是否保存农残检测报告。</p> <p>询问：</p> <p>1. 明确食品添加剂采购负责人，询问是否由专人采购、专人进货查验、专人保管、专人使用、专人记录。</p> <p>现场检查：</p> <p>1. 食品添加剂验收全程是否配备专用工具和容器，贮存食品添加剂的柜体上是否标识醒目”食品添加剂</p>	<p>一般项</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>

		剂“字样。		
	4. 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（从进货日起计）。进货查验资料应当及时更新。许可证、合格证明等相关资料应在有效期内。	文件审核： 1. 抽样查看记录和凭证保存期限是否长于产品保质期满后六个月。没有明确保质期的，保质期限是否长于二年。 2. 进货查验的资料是否及时更新，有无许可证、合格证等过期现象。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	5. 建立进货查验记录制度，明确并落实以下主要内容： (1) 进货查验的方式、内容、项目、负责人等要求； (2) 记录方式、内容、负责人等要求； (3) 相关记录和凭证保存的方式和时限等要求； (4) 实行统一配送经营方式的销售企业，还应当明确以下主要内容： ① 总部和各门店开展进货查验记录的方式、内容及责任分工等要求； ② 经总部统一开展进货查验记录的，门店可仅保存配送清单以及相应的合格证明文件。	文件审核： 1. 查看进货查验记录制度是否涵盖规范要求的内容。 2. 查看验收人员培训记录及培训内容。 沟通： 1. 同进货验货主要负责人沟通进货查验的方式、内容。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

		<p>6 建立食用农产品进货查验记录制度,明确并落实以下内容</p> <p>(1)进货查验的方式、内容、项目、负责人等要求</p> <p>(2)记录方式、内容、负责人等要求,应当如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容;</p> <p>(3)相关记录和凭证保存的方式和时限等要求,记录和凭证保存期限不得少于六个月。</p>	<p>文件审核:</p> <p>1. 查看进货查验记录制度是否涵盖规范要求的内容。</p> <p>2. 查看食用农产品收货记录和凭证。</p> <p>3 对于无公害农产品、绿色食品、有机农产品等质量标志的农产品,是否查验相关凭证并保存。</p> <p>现场查看文件:</p> <p>1. 查看现场进货记录是否如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。</p> <p>沟通:</p> <p>1. 同进货验货主要负责人沟通进货查验的方式、内容、各品类具体负责人。</p>	<p>一般项</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

10.2 散装食品	<p>1. 散装食品的容器、外包装上应当标明食品的名称、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。散装熟食制品还应当标明保存条件和温度。保质期不超过 72 小时的，应当标注到小时，并采用 24 小时制标注。标注的生产企业应当与生产者在出厂时标注的生产日期一致。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 散装食品售卖区域的明显位置（如包装、外包装）是否向顾客展示了商品信息。信息是否包括食品的名称、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。</p> <p>2. 散装/自制食品的售卖区域内公示的标识信息是否与商品的真实信息一致。</p> <p>3. 散装/自制食品售卖区域是否张贴或悬挂禁止触摸标志。</p> <p>4. 散装熟制品是否标明保存条件和温度。</p> <p>5. 对于保质期不超过 72 小时的，是否标注到小时并采用 24 小时制标注。</p> <p>6. 标注的生产企业是否与生产者在出场时标注的生产日期一致。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/> 符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不适用</p>
	<p>2. 直接入口的散装食品应当使用加盖或非敞开式容器盛放。不得未采取任何防护措施销售直接入口的散装食品。避免在销售过程中仅使用覆盖塑料膜等简单方式进行防护。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 查看散装食品是否有防尘防蝇等设施。</p> <p>2. 散装食品是否贴禁止触摸标志，是否由销售人员负责分装避免由顾客自行分装。</p> <p>3. 直接接触散装食品的容器是否坚固，无破损，锈蚀等现象。</p> <p>4. 对于现场展示销售的食品，供消费者品尝的食</p>	关键项	<p><input type="checkbox"/> 符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不适用</p>

		<p>品，陈列是否避免超过 2 个小时，超过 2 小时的是否销毁。供消费者品尝的高危易腐食品，陈列是否避免超过 1 个小时，超过 1 小时的是否销毁。</p> <p>5. 品尝食品的陈列（防护）设施是否有醒目区分标记，是否每日清洗、消毒，确保其无污垢，积水和食品残渣；或使用一次性用品。使用一次性用品作为饮具时，是否配备垃圾桶。垃圾桶是否脚踏带盖。试吃员工或促销员个人卫生是否按照一类岗位人员执行。是否保留品尝设施的清洁记录。</p> <p>文件审核：</p> <p>1. 查看陈列设施清洗消毒记录。</p> <p>2. 查看散装食品销售人员健康证。</p> <p>3. 查看品尝设施清洁记录。</p>		
	3. 应当采取相关措施避免消费者直接接触直接入口的散装食品。鼓励对直接入口的散装食品以适宜方式简单包装后进行销售，可在包装上加贴标签，并注明食品名称、生产日期和保质期等事项，但不得更改原有的生产日期或延长保质期。	<p>现场检查：</p> <p>1. 查看散装产品的产品信息卡是否包含产品名称、配料表、生产者和地址、联系方式、生产日期、保质期、保存条件、使用方法等。</p> <p>2. 若为自行简易包装产品，其保质期少于 48 小时的，生产日期和保质期是否以小时为单位。</p>	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
10.3 摆放	不得与特殊食品、药品混放销售。普通食品与特殊食品之间、与药品之间应当有明显的隔离	<p>现场检查：</p> <p>1. 现场检查食品包装是否存在破损，产品是否过</p>	关键项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

		<p>标识或保持适当距离摆放。</p>	<p>期。</p> <p>2. 对于婴幼儿配方乳粉（食品）： -应划分专区贮存，不得与其他食品混淆； -应划分专门的区域或柜台、货架展售，并在显著位置设立销售专柜或专区提示牌，注明“婴幼儿配方乳粉（食品）销售专区（专柜）”字样，提示牌规格是否采取“绿底+白字”黑体字式样；</p> <p>3. 对于保健品： -现场检查保健食品是否设专柜或者专区销售，并在专柜或者专区显著位置分别标明“保健食品销售专区（专柜）”。 -现场检查售卖的保健食品不得与药品或者普通食品混放。</p> <p>4. 特殊医学用途配方食品： -特殊医学用途配方食品应当设专柜或者专区销售，并在专柜或者专区显著位置分别标明“特殊医学用途配方食品销售专区（专柜）”。 -特殊医学用途配方食品不得与药品或者普通食品混放。</p> <p>5. 现场检查是否销售国家规定禁止销售的商品如： 非药食同源的药品。</p>		<p>[]不适用</p>
--	--	---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------

	10.4 宣传及广告	<p>1. 食品广告或宣传的内容应当真实合法，不得含有虚假内容。对食品广告内容的真实性、合法性负责。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 检查视频广告的内容是否含有虚假信息，是否涉及宣传疾病预防、治疗功能。</p>	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	10.4 宣传及广告	<p>禁止行为：</p> <p>(1) 不得明示或暗示以及涉及疾病预防、治疗功能等。</p> <p>(2) 非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用。</p> <p>(3) 不得以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品。</p> <p>(4) 禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。</p> <p>(5) 不得编造、散布虚假食品安全信息。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 经营场所和个人是否存在编造、散布虚假食品安全信息等行为。</p> <p>2. 是否存在利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。</p>	否决项	/
	10.5 建立并执行食品销售记录制度	<p>适用于从事食品批发业务的销售企业</p> <p>明确并落实以下主要内容：</p> <p>1. 销售凭据出具的方式、负责人等要求；</p> <p>2. 记录方式、内容等要求，应当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、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容；</p> <p>3. 相关凭证保存方式和时限等要求，记录和凭</p>	<p>文件审核：</p> <p>1. 查看食品销售记录制度</p> <p>2. 查看记录方式是否涵盖食品的名称、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；</p> <p>3. 查看凭证和记录保存期限是否符合规范。</p>	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

		证保存至产品保质期满后六个月;有明确保质期的,保存期限不得少于二年(从进货日起计)。		
	10.6 建立并执行食品安全风险管控方案	<p>适用于利用自动售货设备从事销售活动的食品销售者</p> <p>明确并落实以下主要内容</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料采购、查验、贮存等要求 2. 加工制作流程和操作规程; 3. 加工用水标准; 4. 设备清洁消毒方式、频次等以及记录方式、内容等要求; 5. 设备内部环境卫生检测要求; 6. 原料、成品及食品相关产品的检验检测要求,检验检测结果记录及留存的方式时限等; 7. 其他关键点风险控制措施。 	<p>文件审核:</p> <p>查看利用自动售货机设备从事食品销售的经营单位是否制定了食品安全风险管控方案包含</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料采购、查验、贮存等要求 2. 加工制作流程和操作规程; 3. 加工用水标准; 4. 设备清洁消毒方式、频次等以及记录方式、内容等要求; 5. 设备内部环境卫生检测要求; 6. 原料、成品及食品相关产品的检验检测要求,检验检测结果记录及留存的方式时限等; 7. 其他关键点风险控制措施。 	<p>一般项</p> <p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不适用</p>
11 贮存过程控制	11.1 报告	经营场所外设置仓库(包括自有和租赁)的,应当向发证地市场监管部门报告,并在副本上载明仓库具体地址。外设仓库地址发生变化的,应当在变化后10个工作日内向原发证地的市场监管部门报告。	<p>文件审核:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 查看食品经营许可证副本上的信息; 2. 通过收货记录等台账信息核实发货地址与副本备案信息的一致性; <p>询问</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 与收货人员和采购人员确认发货地址的一致性; 	<p>一般项</p> <p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合 <input type="checkbox"/>不适用</p>

11.2 委托 贮存	1. 委托贮存食品的，应当选择具有合法资质的贮存服务提供者，查验其资质情况、食品安全保障能力，并留存相关证明文件。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，还应当审查其备案情况。	文件审核： 1. 审核委托贮存服务提供者的资质情况，如租赁合同或者产权证、食品贮存/运输经营者备案证明； 2 对贮存服务提供者有关食品安全保障能力的审核报告；	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	2. 建立贮存服务提供者档案，记录贮存服务提供者姓名、食品生产经营许可证编号（贮存服务提供者为非食品生产经营者的，记录其备案信息）、联系方式、贮存地址、贮存时间、贮存食品品种和数量等信息。	文件审核： 1. 查看与贮存服务提供者合同或者协议，确认是否明确双方的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求；	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	3. 通过与贮存服务提供者签订合同、协议等形式，明确双方的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求。	文件审核： 1. 查看与贮存服务提供者合同或者协议，确认是否明确双方的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求；	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	4. 监督贮存服务提供者按照合同、协议等明确的保证食品安全的要求贮存食品，并留存监督记录。委托贮存冷藏冷冻食品的，还应当留存冷藏冷冻食品温度记录。	现场检查 1. 现场确认储存条件是否与合同或者协议保持一致； 现场文件审核： 1. 现场查看与储存条件符合的相关记录（如有） 文件审核： 1. 查看与贮存服务提供者合同或者协议，确认是否	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

		<p>明确储存要求；</p> <p>2. 查看储存要求符合性的检查记录；</p>		
	<p>5. 相关记录和证明文件保存期限不少于贮存结束后 2 年。</p>	<p>询问：</p> <p>与管理人员明确相关记录和证明文件（含电子台账）的保存地点、保存人员和保存期限问题；</p> <p>文件审核：</p> <p>1. 查验相关记录和证明文件（含电子台账）的保存地点、保存人员和保存期限问题与企业制度要求的符合性；</p> <p>2. 抽查温度、进货台账等关键性记录的真实性、完整性和保存期情况；</p>	<p>一般项</p>	<p><input type="checkbox"/> 符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不适用</p>
<p>11.3 存放标识</p>	<p>1. 食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定的存放位置和标识，贮存容器不得混用。不得将食品与有毒有害物品同库存放。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 食品储存区域食品的存放管理，如是否生熟分开标识和存放；生熟食品同货架存放时是否采用上熟下生的方式摆放；食品接触材料或者员工防护物品（如口罩、一次性手套或者擦手纸）等是否分开存放；</p> <p>2. 食品储存区域的设施设备及加工工具、容器的卫</p>	<p>关键项</p>	<p><input type="checkbox"/> 符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不符合</p> <p><input type="checkbox"/> 不适用</p>

		<p>生情况：</p> <p>3. 保存原物料（非使用状态）或食品的防护状态：是否有化学品存放共同存放或者其他的受污染风险；</p> <p>询问</p> <p>1. 食品加工人员加工器具的标识和使用要求；</p>			
		<p>2. 在散装食品贮存位置应当标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。</p>	<p>现场检查：</p> <p>1. 对照散装食品的标签标注的信息，查看销售区域的散装/自制食品应在售卖区域的明显位置向顾客展示商品信息（品名、生产日期、保质期、储存条件、配料表、生产者信息、）；贮存区域的散装食品（原料或成品），应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。</p> <p>2. 检查供应商的原始标签确认信息是否清晰、完整，且散装食品在售卖区域内公示的标识信息与原包装一致（初级农产品除外）。</p> <p>询问：</p> <p>1. 对工作人员进行询问，关于散装食品的标签标准要求；</p>	<p>一般项</p>	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>

12 运输过程控制	12.1 委托运输	<p>1. 委托运输食品的，应当选择具有合法资质的运输服务提供者，查验其资质情况、食品安全保障能力，并留存相关证明文件。</p>	<p>文件审核：</p> <p>(1) 是否留存委托运输服务提供者的统一社会信用代码。</p> <p>(2) 是否留存委托运输服务提供者食品安全保障能力的审核证明文件。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>
		<p>2. 建立运输服务提供者档案，记录运输服务提供者姓名、食品生产经营许可证编号（运输服务提供者为非食品生产经营者的，记录其统一社会信用代码）、联系方式、运输时间、运输食品品种和数量、运输的起始点地址等信息。</p>	<p>文件审核：</p> <p>(1) 是否存档运输服务提供者的档案信息，</p> <p>(2) 档案信息是否完整、正确。（包含运输服务提供者姓名、食品生产经营许可证编号（运输服务提供者为非食品生产经营者的，记录其统一社会信用代码）、联系方式、运输时间、运输食品品种和数量、运输的起始点地址等信息）</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>
		<p>3. 通过与运输服务提供者签订合同、协议等形式，明确运输服务提供者的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求。</p>	<p>文件审核：</p> <p>(1) 是否有与运输服务提供者签订的合同、协议。</p> <p>(2) 合同、协议是否明确运输服务提供者的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>
		<p>4. 监督运输服务提供者按照合同、协议等明确的保证食品安全的要求运输食品，并留存监督记录。委托运输冷藏冷冻食品的，还应当留存冷藏冷冻食品温度记录。</p>	<p>文件审核：</p> <p>(1) 是否留存监督运输服务提供者的运输活动的监督记录；</p> <p>(2) 委托运输冷藏冷冻食品的，是否留存冷藏冷冻食品运输过程的温度监控记录。</p>	一般项	<p><input type="checkbox"/>符合</p> <p><input type="checkbox"/>不符合</p> <p><input type="checkbox"/>不适用</p>

		5. 相关记录和证明文件保存期限不少于贮存结束后 2 年。	文件审核： (1) 运输服务提供者的资质证照、其食品安全保障能力的证明文件、签订的合同或协议保存期限不少于贮存结束后 2 年 (2) 日常对运输服务提供者的监督记录、冷藏冷冻食品运输过程的温度监控记录保存期限不少于贮存结束后 2 年。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
12.2 一般要求		1. 食品运输工具不得运输有毒有害物质，防止食品污染。食品不宜与非食品同车运输。	现场审核： (1) 食品运输工具是否运输有毒有害物质，如化学品、杀虫剂、润滑油等。 (2) 食品是否与非食品同车运输。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
		2. 运输工具和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。	现场审核： (1) 运输工具和装卸食品的容器、工具和设备是否保持清洁；无明显污渍、虫害、异味等 文件审核： (1) 是否留存运输工具和装卸食品的容器、工具 and 设备的清洁消毒记录	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
		3. 同一运输工具运输不同食品时，应当做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。	现场审核： (1) 同一运输工具运输不同食品时，是否存在混放，未采取分装、分离或分隔等措施。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

	12.3 装卸	严格控制冷藏冷冻食品装卸货时间，装卸货期间食品温度升高幅度不超过 3℃。	现场审核： (1) 现场测温验证装卸货期间，冷藏冷冻食品温度升高幅度是否超过 3℃。	关键项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
13 召回及处置	13.1 召回	1. 发现销售的食物不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康后，应当采取以下措施并保存相关记录： (1) 立即停止采购、销售，封存不安全食品； (2) 采取在经营场所醒目位置张贴生产者发布的召回公告，或以通知或者公告的方式告知相关食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用；对通过网络平台销售的，还应当在网站首页发布召回公告，并向消费者推送相关信息； (3) 根据法律法规的规定在其经营的范围内主动召回或配合食品生产者开展召回工作； (4) 采取必要的措施防控食品安全风险。	文件审核 结合市场监管部分发布的监督抽检不合格信息，查验超市是否存在需要召回的情形；超市存在需要进行食品召回时情形时， (1) 是否留存停止采购、销售，封存不安全食品的相关记录； (2) 是否留存召回公告；在经营场所醒目位置张贴生产者发布的召回公告，或以通知或者公告的方式告知相关食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用。对通过网络平台销售的，还应当在网站首页发布召回公告，并向消费者推送相关信息； (3) 配合食品生产者开展召回工作。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	13.2 不安全食品处置	1. 在相对固定位置划分不合格食品区并明确标志，单独存放变质、超过保质期或者回收的食品，并对食品进行显著标示。	现场审核： (1) 查看超市是否在相对固定位置划分不合格食品区并明确标志，单独存放变质、超过保质期或者回收的食品，不合格食品是否进行显著标示。	关键项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

		2. 应当按规定采取补救、无害化处理、销毁等处置措施并如实记录。	文件审核： (1) 查看因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者是否采取补救措施，销售时应向消费者明示补救措施。 (2) 是否留存过期、变质等不合格食品无害化处理、销毁记录。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
		3. 对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。	现场审核： (1) 对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者是否在采取补救措施且能保证食品安全，销售时是否向消费者明示补救措施。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
		4. 对违法添加非食用物质、腐败变质、病死畜禽等严重危害人体健康和生命安全的不安全食品，应当立即就地销毁。不具备就地销毁条件的，可由不安全食品生产经营者集中销毁处理。	文件审核： (1) 违法添加非食用物质、腐败变质、病死畜禽等严重危害人体健康和生命安全的不安全食品，是否留存相应的销毁记录。 (2) 不具备就地销毁条件的，可由不安全食品生产经营者集中销毁处理，是否留存发送给上游食品生产经营者不安全食品的信息统计记录。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
14 委托生产	14.1 资质审查	委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，审查其生产资质，留存相关证明文件。	文件审核： (1) 是否留存被委托方（生产食品、食品添加剂）的营业执照、食品生产许可证。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

	14.2 监督	对委托生产者生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。	文件审核： (1) 是否留存被委托方的现场审核记录，如包含对被委托方的资质证书、生产环境条件、生产过程控制、检验、贮存运输等环节的进行监督。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
15 标准执行	15.1 报告	发现食品安全标准在执行中存在问题的，应当立即向卫生健康部门报告。	/	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	15.2 实施	食品安全标准公开后，可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并公开提前实施情况。	/	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
16 日常监督检查结果处理	16.1 张贴记录表	配合监管部门在经营场所醒目位置张贴日常监督检查结果记录表。记录表应当保持至下次日常监督检查。	现场审核： (1) 是否在经营场所醒目位置，一般是食品安全信息公示栏内张贴、保留日常监督检查结果记录表。记录表应保持至下次日常监督检查。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	16.2 整改	1. 日常监督检查结果为基本符合的，应当按要求按期进行整改，并将整改情况报告市场监管部门。 2. 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动。	文件审核： (1) 日常监督检查结果为基本符合的，查看是否留存相应的限期整改记录，整改记录是否及时提交给市场监管部门。 文件审核： (1) 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，是否立即停止食品经营活动，是	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用

			否留存停止食品经营活动的记录。		
17 配合义务	17.1 配合监管部门开展监督检查	1. 配合市场监管部门开展食品销售日常监督检查，保障监督检查人员依法履行职责。应当按照市场监管部门的要求，开放食品经营场所，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿和其他有关资料，协助现场检查和抽样检验。	/	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
		2. 应当按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验等文书上签字或者盖章。	/	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	17.2 配合约谈	1. 食品经营过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，市场监管部门需要对销售者法定代表人或主要负责人进行责任约谈的，应当予以配合。	/	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
		2. 应当立即采取措施，进行整改，消除隐患。	/	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
17.3 配合调查	市场监管部门发现可能误导消费者和社会舆论的食品安全信息，需要组织食品销售者进行	/	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

		核实、分析的，应当予以配合。			[]不适用
	17.4 配合开办者开展检查	配合集中交易市场开办者、柜台出租者、展览会举办者、网络食品交易第三方平台提供者对入场（入网）销售者的审查和定期检查，并按要求提供相关的材料和证明文件。	/	一般项	[]符合 []不符合 []不适用
18 食品安全事故处置	18.1 控制措施	应当立即对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等采取封存等控制措施，防止事故扩大。	现场审核 (1) 发生食品安全事故时，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施，现场是否采取封存等控制措施，防止事故扩大。	一般项	[]符合 []不符合 []不适用
	18.2 报告	应当及时向事故发生地县级市场监管部门、卫生健康部门报告。	文件审核 (1) 发生食品安全事故的，是否及时向事故发生地县级市场监管部门、卫生健康部门报告，是否留存相关的书面报告。	一般项	[]符合 []不符合 []不适用
	18.3 配合	1. 积极配合食品安全事故调查部门，按要求提供相关资料和样品，不得拒绝。	现场审核 (1) 发生食品安全事故时，是否积极配合食品安全事故调查部门，按要求提供相关资料和样品。	一般项	[]符合 []不符合 []不适用

		2.任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。	现场审核： 发送食品安全事故时； （1）是否存在食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得隐匿、伪造、毁灭有关证据的情形 （2）任是否存在阻挠、干涉食品安全事故的调查处理的情形。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
	18.4 制定食品安全事故处置方案	明确以下主要内容： 1. 方案制定目的及事故处置原则； 2. 事故分级划分； 3. 事故处置机构体系及责任分工； 4. 事故处置程序； 5. 责任追究； 6. 事故演练要求； 7. 其他需要明确的内容。	文件审核 （1）查看食品安全事故处置方案，方案内部是否完整，明确以下信息： 1. 方案制定目的及事故处置原则； 2. 事故分级划分； 3. 事故处置机构体系及责任分工； 4. 事故处置程序； 5. 责任追究； 6. 事故演练要求； 7. 其他需要明确的内容。	一般项	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用
19 鼓励	19.1 鼓励倡导	1. 鼓励开展食品安全法律法规以及食品安全标准和知识的普及工作，倡导健康的饮食方式。	/	鼓励项	/
		2. 鼓励采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等方式留存相关信息和凭证。	/	鼓励项	/

		3. 符合良好生产经营规范要求,实施危害分析与关键控制点体系,提高食品安全管理水平。	/	鼓励项	/
		4. 鼓励参加食品安全责任保险。	/	鼓励项	/
		5. 鼓励定期开展食品安全事故应急演练。	/	鼓励项	/
	19.2 开展放心食品自我承诺	在开展食品安全自查基础上,鼓励开展放心食品自我承诺,并在经营场所醒目位置张贴承诺内容。	/	鼓励项	/

自查表使用说明及注意事项:

1. 本表中**要点、项目、内容**名称及编号均来自国家市场监督管理总局文件-《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》。

2. 自查采取扣分制，满分 100 分，不适用项不扣分。

依据《食品安全法》及其实施条例的相关要求，条款分为否决项、关键项、一般项、鼓励项四种类型。

1) 否决项：为国家法律法规及强制性国家标准的底线要求，任意一条不符合表明自查超市存在较大的食品安全风险及隐患，须整改后重新自查。

2) 关键项：根据行业企业代表的经营现状及高风险监测要点筛选的，每项分值为 10 分，不适用时不扣分。

3) 一般项：每项 1 分，不适用时不扣分。

4) 鼓励项：自查超市企业可自行确认分值，不计入总分，可以加分形式体现。

3. 自查结果评价：

以下为本文件建议的自查结果评价表述方式，自查超市企业可根据自身经营实际酌情修改和完善。

1) 不合格：任一项否决项不符合要求；或总得分小于 60 分。

2) 合格：无否决项不符合要求，且总得分大于等于 60 分，小于 80 分。

3) 优秀：无否决项不符合要求，有少量关键项不符合要求，且总得分大于等于 80 分，小于 95 分。

4) 卓越: 无否决项不符合要求, 且总得分大于等于 95 分。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议修订）
 - [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》（2019年3月26日国务院第42次常务会议修订）
 - [3] 《食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》
 - [4] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [5] GB/T 22502-2008 超市销售生鲜农产品基本要求
 - [6] SB/T 10618-2011 超市收货规范
 - [7] SB/T 10621-2011 超市鲜活农产品供应商评价指标体系
 - [8] SB/T 10622-2011 超市现场加工食品经营规范
 - [9] SB/T 10814-2012 超市废弃物处理指南
 - [10] T/CCFAGS 017-2020 连锁经营超市进货查验记录操作规范
 - [11] T/CCFAGS 018-2020 连锁经营超市总部食品安全管理规范
 - [12] T/GDFCA 002-2019 放心肉菜示范超市评审服务标准
-