

陕西省食品药品监督管理局 关于印发《陕西省食品小作坊风险与信用 分级管理工作规范(试行)》的通知

陕食药监发[2018]63号

各设区市、杨凌示范区、西咸新区、韩城市、神木市、府谷县食品药品监督管理局：

《陕西省食品小作坊风险与信用分级管理工作规范(试行)》已经局务会审议通过，现印发给你们，请认真贯彻落实。

陕西省食品药品监督管理局

2018年9月29日

陕西省食品小作坊风险与信用 分级管理工作规范(试行)

第一章 总 则

第一条 为强化食品小作坊食品安全风险控制，规范食品安全信用分级管理，实施更为科学有效的监管，根据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》《陕西省食品小作坊监督管理办法》等法规，制定本工作规范。

第二条 本规范适用于陕西省各级食品药品监督管理部门对食品小作坊实施风险与信用分级管理。

第三条 食品小作坊食品安全风险与信用分级监管依托陕西省食品安全监管综合业务系统（以下简称“综合业务系统”）开展，分级负责，动态管理。

第四条 省级食品药品监督管理部门负责制定食品小作坊食品安全风险与信用分级监管工作文件，建立食品小作坊风险与信用分级监管信息系统，指导督查全省食品小作坊风险与信用分级监管工作。

市级食品药品监督管理部门负责指导和监督各县级食品药品监督管理部门开展食品小作坊风险分级与信用等级管理工作，录入组织实施的监督抽检信息。

县级食品药品监督管理部门负责按照风险与信用等级制定年度工作计划，组织开展食品小作坊日常监管工作，录入组织实施的日常监管信息、监督抽检信息和其他涉及调整风险与信用等级的信息，健全食品小作坊监管信息档案。

第五条 食品小作坊风险与信用等级根据各级食品药品监督管理部门录入的有关信息,由省食品药品监督管理局“综合业务系统”自动生成,随时调整。

第六条 食品小作坊分级监管应当遵循公平、公正、公开的原则,坚持风险管理与信用管理相结合,行政监管与社会监督相结合的原则。

第二章 风险分级

第七条 食品小作坊风险等级由静态风险分值加动态风险分值之和确定。风险等级从低到高划分为 A、B、C、D 四个风险等级。风险分值越高,风险等级越高。风险分值之和为 0—30(含)分的,为 A 级风险;风险分值之和为 30—45(含)分的,为 B 级风险;风险分值之和为 45—60(含)分的,为 C 级风险;风险分值之和为 60 分以上的,为 D 级风险。

第八条 食品小作坊静态风险分值,由省食品药品监督管理局“综合业务系统”根据《食品小作坊静态风险分值表》(附件 1)自动确定,同一食品小作坊生产多个食品类别的,按照风险分值最高的食品类别确定。食品小作坊申请许可变更时,涉及食品类别的,系统自动调整静态风险分值。

第九条 食品小作坊的动态风险分值依据《食品小作坊动态风险分值表》(附件 2),根据日常监督检查结果由省食品药品监督管理局“综合业务系统”自动确定。启动食品小作坊风险与信用分级管理工作后,县级食品药品监督管理部门应当对辖区食品小作坊开展一次日常监督检查。后续日常监督检查时,省食品药品监督管理局“综合业务系统”自动调整动态风险分值。

第十条 食品小作坊产品有 2 次及以上市县级监督抽检不符合食品安全标准的(标签除外),其风险等级调高一级,有效期 1 年。

第十一条 存在下列情形之一的,食品小作坊风险等级直接确定为 D 级。

- (一)发生食品安全事故的;
- (二)不按规定进行产品召回的;
- (三)违反食品安全法律法规,被责令停产停业等行政处罚的;

第三章 信用分级

第十二条 食品小作坊信用等级由基础分值与信用信息形成的加分值或减分值之和确定。取得许可的食品小作坊基础分为 90 分。

第十三条 食品小作坊食品安全信用等级分为四级,分别为 A(守信)、B(基本守信)、C(失信)、D(严重失信)。90 分(含,下同)以上为 A 级,70 分以上 90 分以下(不含,下同)为 B 级,60 分以上 70 分以下为 C 级,60 分以下为 D 级。

第十四条 食品小作坊信用信息包括监管信息和其他信息。

(一)监管信息:包括许可信息;日常监督检查信息;监督抽检信息;行政处罚信息;产品召回信息;事故处置信息;责任约谈信息等。

(二)其他信息:包括各类表彰奖励信息,消费者投诉举报、媒体曝光调查处理等信息。

第十五条 食品小作坊获得有关奖励的,应提供有效证明文件,由许可部门根据获奖级别增加2—10分。进入食品小作坊集中园区生产的食品小作坊增加5分。加分期限为2年,2年后还应当加分的,需再次出具有效证明文件,由许可部门录入“综合业务系统”。

第十六条 食品小作坊存在下列情形的,予以扣分,扣分期限为行政行为生效之日起1年:

(一)违反食品安全法律法规受到警告的,一次扣5分;没收违法所得或非法财物的,一次扣10分;罚款的,一次扣20分;

(二)依法不予行政处罚的轻微违法违规行为,受到责令改正等行政告诫的,一次扣3分;

(三)监督抽检中发现的不合格样品依法不予行政处罚的,每一个批次扣3分;

(四)同一种违法违规行为适用多种扣分情形的,按扣分值最高的执行,不重复扣分。

第十七条 食品小作坊不按规定进行产品召回或逾期不履行行政处罚决定的,其信用等级调低一级。

第十八条 存在下列情形之一的,食品小作坊信用等级直接确定为D级:

(一)违反食品安全法律法规规定,造成不良社会影响的;

(二)拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查,或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的;

(三)1年内累计2次因违反食品相关法律法规规定受到责令停产停业处罚的,或1年内受到罚款以上行政处罚累计3次以上的;

(四)生产、销售不符合食品安全标准的食品,性质恶劣,被从重处罚的。

第四章 监管管理

第十九条 食品小作坊对风险与信用等级有异议的,应向县级食品药品监督管理部门提出书面申请并提交相关材料,县级食品药品监督管理部门应当在收到相关材料后5个工作日内进行处理。

第二十条 各级食品药品监督管理部门应通过网络系统、公告等适当方式,公示食品小作坊风险与信用等级,方便群众查询、监督。省级食品药品监督管理部门要建立食品小作坊食品安全预警系统,对风险或信用等级评为C级和D级的食品小作坊进行预警公示,公布预警食品小作坊名单。进入预警系统的食品小作坊应有明确的警示标识,C级为红色标识,D级为黑色标识。

第二十一条 县级食品药品监督管理部门应依据年初食品小作坊风险和信用等级,按照“就低不就高”的原则,制定年度监督检查计划,确定日常监督检查频次。评为A级的每年不低于1次,评为B级的每年不低于2次,评为C级的每年不低于3次,评为D级的每年不低于4次。

第二十二条 市级食品药品监督管理部门应每年组织对进入预警系统的食品小作坊进行专项督查。县级食品药品监督管理部门应加大对预警食品小作坊的监督力度和产品抽检频次,对食品小作坊负责人进行专题法规培训并考核。

第二十三条 各级食品药品监督管理部门应将食品小作坊风险与信用监管工作列入年度食品安全监管工作考核内容。

第二十四条 食品药品监督管理部门工作人员在评定等级过程中弄虚作假、徇私舞弊、失职渎职以及未根据评定结果开展监督检查的,按有关规定追究相关责任人的责任。

第二十五条 本规范自 2019 年 1 月 1 日起施行,有效期 5 年。

附件:

- 1.《食品小作坊静态风险分值表》
- 2.《食品小作坊动态风险分值表》(日常监督检查要点表)

附件 1

食品小作坊静态风险分值表

| 序号 | 食品类别 | 类别编号 | 类别名称 | 品种明细 | 食品风险等级 | 分值 |
|----|------------|------|---------|--|--------|------|
| 1 | 粮食加工品 | 0101 | 小麦粉 | 通用小麦粉 | 低 | 13.5 |
| 2 | | 0102 | 大米 | 大米 | 低 | 13.5 |
| 3 | | 0103 | 挂面 | 挂面 | 低 | 13.5 |
| 4 | | 0104 | 其他粮食加工品 | 1.谷物加工品; 2.谷物碾磨加工品; 3.谷物粉类制成品。 | 低 | 13.5 |
| 5 | 食用油、油脂及其制品 | 0201 | 食用植物油 | 食用植物油(采用压榨法、水代法加工) | 较低 | 25.0 |
| 6 | 调味品 | 0301 | 酱油 | 酿造酱油 | 较低 | 18.5 |
| 7 | | 0302 | 食醋 | 酿造食醋 | 较低 | 18.0 |
| 8 | | 0304 | 酱类 | 酿造酱 | 较低 | 17.0 |
| 9 | | 0305 | 调味料 | 1.半固态(酱)调味料(花生酱、芝麻酱、辣椒酱、油辣椒); 2.固态调味料(香辛料粉)。 | 较低 | 17.0 |
| 10 | 肉制品 | 0401 | 热加工熟肉制品 | 1.酱卤肉制品;2.熏烧烤肉制品; 3.肉灌制品;4.油炸肉制品; 5.熟肉干制品; 6.其他熟肉制品(血豆腐除外)。 | 高 | 26 |
| 11 | | 0404 | 腌腊肉制品 | 1.腊肉制品;2.火腿制品。 | 中 | 23 |

| 序号 | 食品类别 | 类别编号 | 类别名称 | 品种明细 | 食品风险等级 | 分值 |
|----|---------|------|--------|---|--------|------|
| 12 | 方便食品 | 0702 | 其他方便食品 | 1.主食类;2.冲调类。 | 较低 | 19.5 |
| 13 | 薯类和膨化食品 | 1202 | 薯类食品 | 1.干制薯类;2.薯粉类。 | 较低 | 18.0 |
| 14 | 糖果制品 | 1301 | 糖果 | 1.硬质糖果;2.酥质糖果。 | 较低 | 17.5 |
| 15 | 茶叶及相关制品 | 1401 | 茶叶 | 1.绿茶;2.红茶;3.乌龙茶; 4.白茶;5.黄茶;6.黑茶。 | 较低 | 15.5 |
| 16 | 酒类 | 1501 | 白酒 | 白酒[自酿(固态发酵法)] | 较低 | 25.0 |
| 17 | | 1502 | 葡萄酒及果酒 | 1.葡萄酒(自酿); 2.发酵性果酒(自酿)。 | 中等 | 20.5 |
| 18 | | 1504 | 黄酒 | 黄酒(自酿) | 较低 | 19.5 |
| 19 | | 1505 | 其他酒 | 其他发酵酒[清酒、米酒(醪糟)] | 较低 | 19.5 |
| 20 | 蔬菜制品 | 1601 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 中等 | 22.5 |
| 21 | | 1602 | 蔬菜干制品 | 1.自然干制蔬菜;2.热风干燥蔬菜; 3.冷冻干燥蔬菜;4.蔬菜脆片; 5.蔬菜粉及制品。 | 较低 | 16.0 |
| 22 | | 1603 | 食用菌制品 | 1.干制食用菌;2.腌渍食用菌。 | 较低 | 16.0 |
| 23 | | 1604 | 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 较低 | 16.0 |
| 24 | 水果制品 | 1702 | 水果制品 | 水果干制品 | 较低 | 20.0 |

| 序号 | 食品类别 | 类别编号 | 类别名称 | 品种明细 | 食品风险等级 | 分值 |
|----|-----------|------|-----------|--|--------|------|
| 25 | 炒货食品及坚果制品 | 1801 | 炒货食品及坚果制品 | 1.烘炒类;2.油炸类;3.其他类。 | 较低 | 17.0 |
| 26 | 蛋制品 | 1901 | 蛋制品 | 再制蛋类 | 较低 | 17.5 |
| 27 | 淀粉及淀粉制品 | 2301 | 淀粉及淀粉制品 | 1.淀粉;2.淀粉制品。 | 较低 | 15.5 |
| 28 | 糕点 | 2401 | 热加工糕点 | 1.烘烤类糕点;2.油炸类糕点; 3.蒸煮类糕点;4.炒制类糕点; 5.其他类。 | 中等 | 24.5 |
| 29 | | 2402 | 冷加工糕点 | 熟粉糕点 | 中等 | 22.5 |
| 30 | 豆制品 | 2501 | 豆制品 | 1.发酵性豆制品; 2.非发酵性豆制品; 3.其他豆制品。 | 中等 | 21.0 |
| 31 | 蜂产品 | 2601 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 中等 | 25.0 |

附件 2

食品小作坊动态风险分值表

(日常监督检查要点表)

| 检查项目 | 项目序号 | 检查内容 | 评价 | 得分 |
|---------|------|---|---|----|
| 1. 生产条件 | 1.1 | 厂区无扬尘、无积水,厂区、车间卫生整洁。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | *1.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| | *1.3 | 卫生间应保持清洁,未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| | 1.4 | 有洗手、消毒、防鼠、防蚊蝇设备、设施,满足正常使用。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | 1.5 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | 1.6 | 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 1 |
| | 1.7 | 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置,生产场所无虫害迹象。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |

| 检查项目 | 项目序号 | 检查内容 | 评价 | 得分 |
|---------|-------|--|---|----|
| 2. 生产管理 | 2.1 | 查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | 2.2 | 记录和购货凭证保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于 1 年。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | *2.3 | 生产的产品在许可范围内。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| | *2.4 | 使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| | 2.5 | 建立和保存生产投料记录,并保存至产品保质期满后 6 个月。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | *2.6 | 未发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| | *2.7 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| | *2.8 | 使用的食品添加剂经县级食品药品监管部门备案。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| | 2.9 | 食品添加剂专区(柜)贮存,明显标示,专人管理,使用台账保存期限不少于 1 年。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | *2.10 | 用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| | 2.11 | 使用的洗涤剂、消毒剂应对人体安全、无害。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | 2.12 | 直接接触食品的工器具保持清洁。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | *2.13 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| | 2.14 | 生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | 2.15 | 包装材料符合食品安全要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | 2.16 | 仓库卫生、温湿度符合要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 1 |
| | 2.17 | 落实小作坊“一票通”制度,建立销售台账,台账记录真实、完整,保存期限不得少于 1 年。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| 3. 人员管理 | 3.1 | 从业人员应当保持个人卫生,穿戴清洁的工作衣帽。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 2 |
| | *3.2 | 直接接触食品人员有健康证明,每年体检 1 次。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 3 |
| 总分 | | | | |

注:1.根据检查内容评价“是”、“否”,评价结果为“是”的不计分,结果为“否”的计分;

2.如果检查项目存在合理缺项,该项不计分。