

河南省食品生产企业风险分级管理办法

(试行)

第一章 总 则

第一条 为科学有效实施监管，合理配置监管资源，提高监管水平和效能，防范食品安全风险，保障食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规，结合我省实际，制定本办法。

第二条 本办法所称食品生产企业风险分级管理，是指根据食品类别、企业规模、食品安全管理能力和监督管理记录情况等因素，按照风险评价指标，合理划分食品生产企业风险等级，实施食品生产安全分级管理。

第三条 全省取得食品生产许可证的食品生产企业适用本办法。

第四条 食品生产企业风险分级管理工作应遵循科学分析、量化评价、动态管理、客观公正的原则。

第五条 省食品药品监督管理局负责组织实施全省食品生产企业风险分级管理工作，制定本省食品生产企业风险分级管理办法，对全省食品生产企业风险分级管理工作进行指导和检查。

市级食品药品监督管理局负责本行政区域内食品生产风险分级管理工作，制定具体实施方案；根据食品类别、

企业规模和食品安全状况等合理划分市、县两级监管的企业名单，确定本级监管企业的风险等级，建立风险分级管理档案。

县级食品药品监督管理部门负责本级监管的食品生产企业风险分级的具体实施工作，确定本级监管企业的风险等级，建立风险分级档案。

第二章 风险分级

第六条 对食品生产企业划分风险等级，应当结合食品生产企业风险特点，从生产食品类别等静态风险因素和生产条件保持、生产过程控制、管理制度建立运行等动态风险因素，确定食品生产企业风险等级，并根据生产企业监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施动态调整。

第七条 确定食品生产企业风险等级，采用评分方法进行，总分为 100 分。其中，静态风险因素量化分值为 40 分，动态风险因素量化分值为 60 分。

第八条 食品生产企业风险等级从低到高划分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。风险分值越高，风险等级越高。

A 级风险：分值为 0-25（含）分；

B 级风险：分值为 25-35（含）分；

C 级风险：分值为 35-50（含）分；

D 级风险：分值为 50 分以上。

第九条 市、县级食品药品监督管理部门根据上一年度或当年食品生产企业日常监督检查、监督抽检、违法行为查处、食品安全事故应对、不安全食品召回等食品安全监督管理记录情况，可以对辖区内的食品生产企业的风险等级进行动态调整。

第十条 食品生产企业风险分级评定应用周期为一个自然年度，在一个评定周期内原则上只进行一次动态调整。

第十一条 市、县级食品药品监督管理部门应将风险等级评定结果及时录入动态监管系统，并告知食品生产企业。

第三章 程序方法

第十二条 市、县级食品药品监督管理部门按照企业食品生产许可信息，对照国家食品药品监督管理总局制定的《食品生产静态风险因素量化分值表》（见附件1），确定食品生产企业静态风险分值。

同一生产企业生产多种类食品、食品添加剂的，按照风险较高的食品类别确定该企业的静态风险因素分值。

第十三条 对食品生产企业实施动态风险因素评价，应考虑企业资质、进货查验、生产过程控制、出厂检验等情况；特殊食品应当考虑产品配方注册、质量管理体系运行等情况；保健食品应考虑委托加工等情况；食品添加剂应考虑生产原料和工艺符合产品标准规定等情况。

第十四条 评定食品生产企业动态风险分值时，可以结合对食品生产企业日常监督检查结果确定，也可进入现场按照《动态风险因素量化分值表》（附件2）确定。

利用日常监督检查结果对食品生产企业实施动态风险分值评定，应当结合上一年度日常监督检查全项目检查结果，根据《动态风险因素量化分值表》（附件2）逐项计分，确定食品生产企业的动态风险分值。

对食品生产企业动态风险因素进行现场评价，按照《动态风险因素量化分值表》（附件2）的内容要求，如实做出评价。

现场评价时，应有2名以上检查人员参加，并出示有效执法证件。必要时，可以聘请专业技术人员参与现场打分评价工作。

第十五条 依据食品生产企业静态风险因素分值与动态风险因素分值之和，确定食品生产企业基础风险等级。依据企业实际情况对风险等级进行动态调整，确定食品生产企业最终风险等级。

评定结果填写《食品生产企业风险等级确定表》（附件3）。

第十六条 存在下列情形之一的，食品生产企业风险等级可视情况调高一个或者两个等级：

（一）违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业行政处罚的；

（二）有 1 次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的；

（三）违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；

（四）发生食品安全事故的；

（五）不按规定进行产品召回或者停止生产经营的；

（六）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；

（七）具有法律、法规、规章和省局规定的其他可以上调风险等级情形的。

第十七条 符合下列情形之一的，食品生产企业风险等级可视情况调低一个等级：

（一）连续 3 年食品安全监督管理记录没有违反本办法第十六条所列情形的；

（二）获得良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的（特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉企业除外）；

（三）获得市级以上人民政府食品质量安全奖励或者列为总局、省局先进试点、示范项目的；

（四）具有法律、法规、规章和省局规定的其他可以下调风险等级情形的。

第十八条 食品生产企业遵守食品安全法律法规，当年食品安全监督管理记录中未出现本办法第十六条和第十七条所列情形的，下一年度生产经营者风险等级可不作调整。

第十九条 新开办食品生产企业的风险等级评定，在企业取得合法资质之日起3个月内完成。

第二十条 食品生产企业和保健食品生产企业的动态风险因素量化分值表中检查项目分为重点项和一般项，重点项目不符合要求的，风险等级不得划分为A、B级。

停产时间超过6个月的企业直接评定风险等级为D级。

婴幼儿配方食品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品、乳制品的食品生产企业初次评定风险等级一般为D级，三年后可按照本办法要求实施动态调整。

第二十一条 发现企业存在违法情形应当先行立案查处，并根据处罚结果确定食品生产企业的风险等级。

第四章 结果运用

第二十二条 监督检查频次的确定,高风险企业应多于较低风险企业,原则上 A 级风险每年 1 次; B 级风险每年 1-2 次; C 级风险每年 2-3 次; D 级风险每年 3-4 次。

具体监督检查频次由市、县级食品药品监督管理部门根据市、县人民政府食品安全年度管理计划确定。

第二十三条 市、县级食品药品监督管理部门应按照“一企一档”要求,建立食品生产企业风险分级档案,根据企业综合风险等级,合理确定的企业监督检查频次、监督检查内容、监督检查方式及其他管理措施,制定监督检查计划并认真组织实施。

第二十四条 监督检查内容按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》的规定执行,由具体实施监管的部门确定。

第二十五条 市、县级食品药品监督管理部门应根据辖区内食品生产企业风险分级结果,汇总分析食品生产风险信息,及时排查、有效消除食品安全风险隐患。

第五章 附 则

第二十六条 本办法由河南省食品药品监督管理局负责解释。

第二十七条 食品生产加工小作坊风险分级管理办法另行制定。

第二十八条 本办法自发布之日起施行。

附件：1. 食品生产企业静态风险因素量化分值表

2.1 食品、食品添加剂生产企业动态风险因素评价表

2.2 保健食品生产企业动态风险因素量化风险分值表

3. 食品生产企业风险等级确定表

附件 1

食品生产企业静态风险因素量化分值表

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
1	粮食加工品	0101	小麦粉	1. 通用(特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、营养强化小麦粉、全麦粉、其他) 2. 专用[面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉、小麦胚(胚片、胚粉)、其他]	低	13.5
2	粮食加工品	0102	大米	大米(大米、糙米、其他)	低	13.5
3	粮食加工品	0103	挂面	1. 普通挂面；2. 花色挂面；3. 手工面	低	13.5
4	粮食加工品	0104	其他粮食加工品	1. 谷物加工品[高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米(燕麦米)、荞麦米、薏仁米、蒸谷米、八宝米类、混合杂粮类、其他] 2. 谷物碾磨加工品[玉米碴、玉米粉、燕麦片、汤圆粉(糯米粉)、莜麦粉、玉米自发粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、杂面粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉(大黄米粉)、稷米粉(糜子面)、混合杂粮粉、其他] 3. 谷物粉类制成品(生湿面制品、生干面制品、米粉制品、其他)	低	14.0
5	食用油、油脂及其制品	0201	食用植物油	食用植物油(菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、米糠油、芝麻油、棕榈油、橄榄油、食用调和油、其他)	较低	18.0
6	食用油、油脂及	0202	食用油脂制品	食用油脂制品[食用氢化油、人造奶油(人造黄油)、起酥油、代可可脂、	较低	18.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
	其制品			植脂奶油、粉末油脂、植脂末]		
7	食用油、油脂及其制品	0203	食用动物油脂	食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油、骨髓油、鱼油、其他)	较低	18.0
8	调味品	0301	酱油	1. 酿造酱油	较低	18.5
				2. 配制酱油	较低	19.0
9	调味品	0302	食醋	1. 酿造食醋	较低	18.0
				2. 配制食醋	较低	18.5
10	调味品	0303	味精	1. 谷氨酸钠(99%味精) 2. 加盐味精 3. 增鲜味精	低	14.0
11	调味品	0304	酱类	酿造酱[稀甜面酱、甜面酱、大豆酱(黄酱)、蚕豆酱、豆瓣酱、大酱、其他]	较低	17.0
12	调味品	0305	调味料	1. 液体调味料(鸡汁调味料、牛肉汁调味料、烧烤汁、鲍鱼汁、香辛料调味汁、糟卤、调味料酒、液态复合调味料、其他) 2. 半固态(酱)调味料[花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、风味酱、芥末酱、咖喱卤、油辣椒、火锅蘸料、火锅底料、排骨酱、叉烧酱、香辛料酱(泥)、复合调味酱、其他] 4. 食用调味油(香辛料调味油、复合调味油、其他) 5. 水产调味料(蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、其他)	较低	18.0
				3. 固态调味料[鸡精调味料、鸡粉调味料、畜(禽)粉调味料、风味汤料、酱油粉、食醋粉、酱粉、咖喱粉、香辛料粉、复合调味粉、其他]	较低	17.0
13	肉制品	0401	热加工熟肉制	1. 酱卤肉制品(酱卤肉类、糟肉类、白煮类、其他)	高	26.0

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
			品	2. 熏烧烤肉制品（熏肉、烤肉、烤鸡腿、烤鸭、叉烧肉、其他） 3. 肉灌制品（灌肠类、西式火腿、其他） 4. 油炸肉制品（炸鸡翅、炸肉丸、其他） 5. 熟肉干制品（肉松类、肉干类、肉铺、其他）	高	25.5
				6. 其他熟肉制品（肉冻类、血豆腐、其他）	高	26.5
14	肉制品	0402	发酵肉制品	1. 发酵灌制品；2. 发酵火腿制品	高	25.5
15	肉制品	0403	预制调理肉制品	1. 冷藏预制调理肉类 2. 冷冻预制调理肉类	高	26.5
16	肉制品	0404	腌腊肉制品	1. 肉灌制品；2. 腊肉制品；3. 火腿制品；4. 其他肉制品	中等	23.0
17	乳制品	0501	液体乳	1. 巴氏杀菌乳	高	27.0
				2. 调制乳	高	27.0
				3. 灭菌乳	高	26.0
				4. 发酵乳	高	28.0
18	乳制品	0502	乳粉	1. 全脂乳粉 2. 脱脂乳粉 3. 部分脱脂乳粉 4. 调制乳粉 5. 牛初乳粉 6. 乳清粉	高	28.0
19	乳制品	0503	其他乳制品	1. 炼乳 2. 奶油	高	26.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
				3. 稀奶油 4. 无水奶油 5. 干酪 6. 再制干酪 7. 特色乳制品		
20	饮料	0601	瓶(桶)装饮用水	1. 饮用天然矿泉水 2. 包装饮用水(饮用纯净水、饮用天然泉水、饮用天然水、其他饮用水)	中等	22.5
21	饮料	0602	碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)(果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料)	较低	19.5
22	饮料	0603	茶(类)饮料	1. 原茶汁(茶汤); 2. 茶浓缩液; 3. 茶饮料; 4. 果汁茶饮料; 5. 奶茶饮料; 6. 复合茶饮料; 7. 混合茶饮料; 8. 其他茶(类)饮料	较低	19.5
23	饮料	0604	果蔬汁类及其饮料	1. 果蔬汁(浆)[原榨果汁(非复原果汁)、果汁(复原果汁)、蔬菜汁、果浆、蔬菜浆、复合果蔬汁、复合果蔬浆、其他] 2. 浓缩果蔬汁(浆) 3. 果蔬汁(浆)类饮料(果蔬汁饮料、果肉饮料、果浆饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料、其他)	中等	22.5
24	饮料	0605	蛋白饮料	1. 含乳饮料 2. 植物蛋白饮料 3. 复合蛋白饮料	中等	22.5
25	饮料	0606	固体饮料	1. 风味固体饮料; 2. 蛋白固体饮料; 3. 果蔬固体饮料 4. 茶固体饮料; 5. 咖啡固体饮料; 6. 可可粉固体饮料 7. 其他固体饮料(植物固体饮料、谷物固体饮料、营养素固体饮料、食用菌固体饮料、其他)	较低	19.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
26	饮料	0607	其他饮料	1. 咖啡(类)饮料；2. 植物饮料；3. 风味饮料；4. 运动饮料 5. 营养素饮料；6. 能量饮料；7. 电解质饮料；8. 饮料浓浆 9. 其他类饮料	较低	19.5
27	方便食品	0701	方便面	1. 油炸方便面；2. 热风干燥方便面；3. 其他方便面	较低	19.5
28	方便食品	0702	其他方便食品	1. 主食类(方便米饭、方便粥、方便米粉、方便米线、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面、凉粉、其他) 2. 冲调类(麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶、即食谷物粉、其他)	较低	19.5
29	方便食品	0703	调味面制品	调味面制品	较低	19.5
30	饼干	0801	饼干	饼干[酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心(注心)饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干、其他饼干]	较低	17.5
31	罐头	0901	畜禽水产罐头	畜禽水产罐头(火腿类罐头、肉类罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、鱼类罐头、禽类罐头、肉酱类罐头、其他)	中等	21.0
32	罐头	0902	果蔬罐头	1. 水果罐头(桃罐头、橘子罐头、菠萝罐头、荔枝罐头、梨罐头、其他)； 2. 蔬菜罐头(食用菌罐头、竹笋罐头、莲藕罐头、番茄罐头、其他)	较低	17.0
33	罐头	0903	其他罐头	其他罐头(果仁类罐头、八宝粥罐头、其他)	较低	17.0
34	冷冻饮品	1001	冷冻饮品	1. 冰淇淋；2. 雪糕；3. 雪泥；4. 冰棍	高	25.5
				5. 食用冰；6. 甜味冰	较低	19.0
35	速冻食品	1101	速冻面米食品	1. 生制品(速冻饺子、速冻包子、速冻汤圆、速冻粽子、速冻面点、速冻其他面米制品、其他)	较低	19.5
				2. 熟制品(速冻饺子、速冻包子、速冻粽子、速冻其他面米制品、其他)	较低	20.0
36	速冻食品	1102	速冻调制食品	1. 生制品(具体品种明细)	中等	24.0

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
				2. 熟制品(具体品种明细)		
37	速冻食品	1103	速冻其他食品	1. 速冻肉制品	中等	24.0
38	速冻食品	1103	速冻其他食品	2. 速冻果蔬制品	较低	19.0
39	薯类和膨化食品	1201	膨化食品	1. 焙烤型 2. 油炸型 3. 直接挤压型 4. 花色型	较低	19.0
40	薯类和膨化食品	1202	薯类食品	1. 干制薯类 2. 冷冻薯类 3. 薯泥(酱)类 4. 薯粉类 5. 其他薯类	较低	18.0
41	糖果制品	1301	糖果	1. 硬质糖果；2. 奶糖糖果；3. 夹心糖果；4. 酥质糖果 5. 焦香糖果(太妃糖果)；6. 充气糖果；7. 凝胶糖果 8. 胶基糖果；9. 压片糖果；10. 流质糖果；11. 膜片糖果 12. 花式糖果；13. 其他糖果	较低	17.5
42	糖果制品	1302	巧克力及巧克力制品	1. 巧克力 2. 巧克力制品	较低	18.0
43	糖果制品	1303	代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	1. 代可可脂巧克力 2. 代可可脂巧克力制品	较低	18.0
44	糖果制品	1304	果冻	果冻(果汁型果冻、果肉型果冻、果味型果冻、含乳型果冻、其他型果	中等	20.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
				冻)		
45	茶叶及相关制品	1401	茶叶	1. 绿茶(龙井茶、珠茶、黄山毛峰、都匀毛尖、其他) 2. 红茶(祁门工夫红茶、小种红茶、红碎茶、其他) 3. 乌龙茶(铁观音茶、武夷岩茶、凤凰单枞茶、其他) 4. 白茶(白毫银针茶、白牡丹茶、贡眉茶、其他) 5. 黄茶(蒙顶黄芽茶、霍山黄芽茶、君山银针茶、其他) 6. 黑茶[普洱茶(熟茶)散茶、六堡茶散茶、其他] 7. 花茶(茉莉花茶、珠兰花茶、桂花茶、其他) 8. 袋泡茶(绿茶袋泡茶、红茶袋泡茶、花茶袋泡茶、其他) 9. 紧压茶[普洱茶(生茶)紧压茶、普洱茶(熟茶)紧压茶、六堡茶紧压茶、白茶紧压茶、其他]	较低	15.5
46	茶叶及相关制品	1402	边销茶	边销茶(花砖茶、黑砖茶、茯砖茶、康砖茶、沱茶、紧茶、金尖茶、米砖茶、青砖茶、方包茶、其他)	较低	15.5
47	茶叶及相关制品	1403	茶制品	1. 茶粉(绿茶粉、红茶粉、其他) 2. 固态速溶茶(速溶红茶、速溶绿茶、其他) 3. 茶浓缩液(红茶浓缩液、绿茶浓缩液、其他) 4. 茶膏(普洱茶膏、黑茶膏、其他) 5. 调味茶制品(调味茶粉、调味速溶茶、调味茶浓缩液、调味茶膏、其他) 6. 其他茶制品(表没食子儿茶素没食子酸酯、绿茶茶氨酸、其他)	较低	16.0
48	茶叶及相关制品	1404	调味茶	1. 加料调味茶(八宝茶、三泡台、枸杞绿茶、玄米绿茶、其他) 2. 加香调味茶(柠檬红茶、草莓绿茶、其他) 3. 混合调味茶(柠檬枸杞茶、其他)	较低	16.0

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
				4. 袋泡调味茶(玫瑰袋泡红茶、其他) 5. 紧压调味茶(荷叶茯砖茶、其他)		
49	茶叶及相关制品	1405	代用茶	1. 叶类代用茶(荷叶、桑叶、薄荷叶、苦丁茶、其他) 2. 花类代用茶(杭白菊、金银花、重瓣红玫瑰、其他) 3. 果实类代用茶(大麦茶、枸杞子、决明子、苦瓜片、罗汉果、柠檬片、其他) 4. 根茎类代用茶[甘草、牛蒡根、人参(人工种植)、其他] 5. 混合类代用茶(荷叶玫瑰茶、枸杞菊花茶、其他) 6. 袋泡代用茶(荷叶袋泡茶、桑叶袋泡茶、其他) 7. 紧压代用茶(紧压菊花、其他)	较低	16.0
50	酒类	1501	白酒	1、白酒	较低	19.5
				2、白酒(液态)；3、白酒(原酒)	中等	21.0
51	酒类	1502	葡萄酒及果酒	1. 葡萄酒(原酒、加工灌装) 2. 冰葡萄酒(原酒、加工灌装) 3. 其他特种葡萄酒(原酒、加工灌装) 4. 发酵型果酒(原酒、加工灌装)	中等	20.5
52	酒类	1503	啤酒	1. 熟啤酒；2. 生啤酒；3. 鲜啤酒；4. 特种啤酒	较低	19.5
53	酒类	1504	黄酒	黄酒(原酒、加工灌装)	较低	19.5
54	酒类	1505	其他酒	1. 配制酒(露酒、枸杞酒、枇杷酒、其他) 2. 其他蒸馏酒(白兰地、威士忌、俄得克、朗姆酒、水果白兰地、水果蒸馏酒、其他) 3. 其他发酵酒[清酒、米酒(醪糟)、奶酒、其他]	较低	19.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
55	酒类	1506	食用酒精	食用酒精	较低	16.0
56	蔬菜制品	1601	酱腌菜	酱腌菜(调味榨菜、腌萝卜、腌豇豆、酱渍菜、虾油渍菜、盐水渍菜、其他)	中等	22.5
57	蔬菜制品	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
58	蔬菜制品	1603	食用菌制品	1. 干制食用菌；2. 腌渍食用菌	较低	16.0
59	蔬菜制品	1604	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较低	16.0
60	水果制品	1701	蜜饯	1. 蜜饯类；2. 凉果类；3. 果脯类；4. 话化类；5. 果丹(饼)类 6. 果糕类	中等	20.5
61	水果制品	1702	水果制品	1. 水果干制品(葡萄干、水果脆片、荔枝干、桂圆、椰干、大枣干制品、其他) 2. 果酱(苹果酱、草莓酱、蓝莓酱、其他)	较低	20.0
62	炒货食品及坚果制品	1801	炒货食品及坚果制品	1. 烘炒类(炒瓜子、炒花生、炒豌豆、其他) 2. 油炸类(油炸青豆、油炸琥珀桃仁、其他) 3. 其他类(水煮花生、糖炒花生、糖炒瓜子仁、裹衣花生、咸干花生、其他)	较低	17.0
63	蛋制品	1901	蛋制品	1. 再制蛋类(皮蛋、咸蛋、糟蛋、卤蛋、咸蛋黄、其他) 2. 干蛋类(巴氏杀菌鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白片、其他) 3. 冰蛋类(巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冰鸡蛋白、其他) 4. 其他类(热凝固蛋制品、蛋黄酱、色拉酱、其他)	较低	17.5
64	可可及焙烤咖啡产品	2001	可可制品	可可制品(可可粉、可可脂、可可液块、可可饼块、其他)	低	14.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
65	可可及焙烤咖啡产品	2002	焙炒咖啡	焙炒咖啡(焙炒咖啡豆、咖啡粉、其他)	低	14.0
66	食糖	2101	糖	1. 白砂糖; 2. 绵白糖; 3. 赤砂糖; 4. 冰糖(单晶体冰糖、多晶体冰糖); 5. 方糖; 6. 冰片糖; 7. 红糖; 8. 其他糖(具体品种明细)	低	14.0
67	水产制品	2201	非即食水产品	1. 干制水产品(虾米、虾皮、干贝、鱼干、鱿鱼干、干燥裙带菜、干海带、紫菜、干海参、干鲍鱼、其他) 2. 盐渍水产品(盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍海蜇皮、盐渍海蜇头、盐渍鱼、其他) 3. 鱼糜制品(鱼丸、虾丸、墨鱼丸、其他) 4. 水生动物油脂及制品 5. 其他水产品	中等	20.5
68	水产制品	2202	即食水产品	1. 风味熟制水产品(烤鱼片、鱿鱼丝、熏鱼、鱼松、炸鱼、即食海参、即食鲍鱼、其他) 2. 生食水产品(醉虾、醉泥螺、醉蚶、蟹酱(糊)、生鱼片、生螺片、海蜇丝、其他)	中等	21.0
69	淀粉及淀粉制品	2301	淀粉及淀粉制品	1. 淀粉[谷类淀粉(大米、玉米、高粱、麦、其他)、薯类淀粉(木薯、马铃薯、甘薯、芋头、其他)、豆类淀粉(绿豆、蚕豆、豇豆、豌豆、其他)、其他淀粉(藕、荸荠、百合、蕨根、其他)] 2. 淀粉制品(粉丝、粉条、粉皮、虾片、其他)	较低	15.5
70	淀粉及淀粉制品	2302	淀粉糖	淀粉糖(葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆、其他)	低	14.5
71	糕点	2401	热加工糕点	1. 烘烤类糕点(酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬皮类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类、烫面类、	中等	24.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
				其他类) 2. 油炸类糕点(酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、其他类) 3. 蒸煮类糕点(蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类、粽子类、水油皮类、片糕类、其他类) 4. 炒制类糕点 5. 其他类[发酵面制品(馒头、花卷、包子、豆包、饺子、发糕、馅饼、其他)、油炸面制品(油条、油饼、炸糕、其他)、非发酵面米制品(窝头、烙饼、其他)、其他]		
72	糕点	2402	冷加工糕点	1. 熟粉糕点(热调软糕类、冷调韧糕类、冷调松糕类、印模糕类、挤压糕点类、其他类) 2. 西式装饰蛋糕类；3. 上糖浆类；4. 夹心(注心)类；5. 糕团类 6. 其他类	中等	22.5
73	糕点	2403	食品馅料	食品馅料(月饼馅料、其他)	中等	24.5
74	豆制品	2501	豆制品	1. 发酵性豆制品[腐乳(红腐乳、酱腐乳、白腐乳、青腐乳)、豆豉、纳豆、豆汁、其他]	中等	20.5
				2. 非发酵性豆制品(豆浆、豆腐、豆腐泡、熏干、豆腐脑、豆腐干、腐竹、豆腐皮、其他) 3. 其他豆制品(素肉、大豆组织蛋白、膨化豆制品、其他)	中等	21.0
75	蜂产品	2601	蜂蜜	蜂蜜	中等	20.5
76	蜂产品	2602	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆、蜂王浆冻干品	中等	20.5
77	蜂产品	2603	蜂花粉	蜂花粉	中等	20.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
78	蜂产品	2604	蜂产品制品	蜂产品制品	中等	20.5
79	保健食品	/	保健食品	保健食品产品名称	高等	待总局发布后明确
80	特殊医学用途配方食品	待许可审查实施细则公布后，参照细则中的分类执行。			待许可审查实施细则公布后，另行确定风险等级和分值	
81	婴幼儿配方食品	2901	婴幼儿配方乳粉	1. 婴儿配方乳粉（湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺） 2. 较大婴儿配方乳粉（湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺） 3. 幼儿配方乳粉（湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺）	高	31.5
82	特殊膳食食品	3001	婴幼儿谷类辅助食品	1. 婴幼儿谷物辅助食品（婴幼儿米粉、婴幼儿小米米粉、其他） 2. 婴幼儿高蛋白谷物辅助食品（高蛋白婴幼儿米粉、高蛋白婴幼儿小米米粉、其他） 3. 婴幼儿生制类谷物辅助食品（婴幼儿面条、婴幼儿颗粒面、其他） 4. 婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品（婴幼儿饼干、婴幼儿米饼、婴幼儿磨牙棒、其他）	高	30.0
83	特殊膳食食品	3002	婴幼儿罐装辅助食品	1. 泥（糊）状罐装食品（婴幼儿果蔬泥、婴幼儿肉泥、婴幼儿鱼泥、其他） 2. 颗粒状罐装食品（婴幼儿颗粒果蔬泥、婴幼儿颗粒肉泥、婴幼儿颗粒鱼泥、其他） 3. 汁类罐装食品（婴幼儿水果汁、婴幼儿蔬菜汁、其他）	高	30.0
84	特殊膳食食品	3003	其他特殊膳食食品	其他特殊膳食食品（辅助营养补充品、其他）	高	30.0
85	其他食品	3101	其他食品	其他食品（具体品种明细）	低	14.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
86	食品添加剂	3201	食品添加剂	食品添加剂产品名称(使用 GB2760、GB14880 或卫生计生委公告规定的食品添加剂名称；标准中对不同工艺有明确规定的应当在括号中标明；不包括食品用香精和复配食品添加剂)	较低	17.5
87	食品用香精	3202	食品用香精	食品用香精[液体、乳化、浆(膏)状、粉末(拌和、胶囊)]	较低	17.5
88	复配食品添加剂	3203	复配食品添加剂	复配食品添加剂明细(使用 GB 26687 规定的名称)	中等	20.5

附件 2

表 2-1 食品食品添加剂生产企业动态风险因素评价表

检查项目	项目 序号	检查内容	分值	不 符 合 项	扣 分	备注
1. 生产环境条件	1.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。车间、库房、检验室等功能区间面积符合要求。	0.5			
	*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，未对生产造成污染。用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	2			
	*1.3	卫生间应保持清洁，洗手设施运转正常，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	2			
	1.4	有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。	1			
	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。	0.5			
	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，并有相应的使用记录。	0.5			
	1.7	定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。	0.5			
2. 进货查验结果注：①检查原辅料仓库；②原辅料品	*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；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。	2			

检查项目	项目 序号	检查内容	分值	不 符 合 项	扣 分	备注
种随机抽查，不足 2 种的全部检查。	*2. 2	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。	2			
	2. 3	建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。	0. 5			
3. 生产过程控制注：在成品库至少抽取 2 批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查 1 个产品。	3. 1	有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	1			
	*3. 2	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。	2			
	*3. 3	建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	2			
	*3. 4	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。	2			
	*3. 5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	2			
	3. 6	生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	0. 5			
	*3. 7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	2			
	*3. 8	生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。	2			

检查项目	项目 序号	检查内容	分值	不 符 合 项	扣 分	备注
	*3. 9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	2			
	3. 10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	0. 5			
	3. 11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	0. 5			
	3. 12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	0. 5			
	3. 13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	0. 5			
	*3. 14	食品标签如实、依法标注，未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	2			
	3. 15	工作人员穿戴洁净工作衣帽，员工洗手消毒后进入生产车间并有卫生防护措施。	0. 5			
4. 产品检验结果注：采取 抽查方式	4. 1	企业自检的项目，应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。	1			
	4. 2	不能自检的项目，应当委托有资质的检验机构进行检验。	0. 5			
	*4. 3	有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	2			

检查项目	项目 序号	检查内容	分值	不 符 合 项	扣 分	备注
	*4. 4	建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。	2			
	4. 5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	1			
5. 贮存及交付控制 注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	*5. 1	原辅料和成品的贮存有专人管理，贮存条件、方式符合要求。	2			
	*5. 2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	2			
	5. 3	不合格品应在划定区域存放。	0. 5			
	5. 4	根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。	0. 5			
	5. 5	仓库温湿度应符合要求。	0. 5			
	5. 6	生产的产品在许可范围内。	0. 5			
	5. 7	有销售台账，台账记录真实、完整。	0. 5			
	5. 8	销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	1			

检查项目	项目 序号	检查内容	分值	不 符 合 项	扣 分	备注
6. 不合格品管理和食品召回注：采取抽查方式	6.1	建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	0.5			
	*6.2	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	2			
	*6.3	召回食品有处置记录。	2			
	6.4	未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	0.5			
7. 从业人员管理	7.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	1			
	7.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。	0.5			
	*7.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	2			
	7.4	企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。	0.5			
	*7.5	建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。	2			
	7.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	0.5			

检查项目	项目 序号	检查内容	分值	不 符 合 项	扣 分	备注
8. 食品安全事故处置	8.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	0.5			
	8.2	有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。	0.5			
	*8.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	2			
9. 食品添加剂生产者管理	*9.1	原料和生产工艺符合产品标准规定。	2			
	9.2	复配食品添加剂配方发生变化的，按规定取得生产许可。	1.5			
	9.3	食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。	1.5			
扣分合计						
其他需要记录的问题：						

检查项目	项目 序号	检查内容	分值	不 符 合 项	扣 分	备注
------	----------	------	----	------------------	--------	----

说明：1. 表中检查项目共 51 项，打*号的为重点项合计 21 项，其他为一般项合计 30 项。检查内容不符合的，请在不符合项对应栏画“√”，扣分栏填写扣除的分数；扣除的分数应当与风险值栏所列分值一致。

2. 上表中除 1.7、3.4、3.5、3.6 项以及 2.1 项中关于“食品相关产品”的检查部分，其他项目均适用于食品添加剂生产企业。

3. 对食品添加剂生产企业每次检查，还需检查第 9 项，对食品生产企业的检查不需检查第 9 项。

4. 如果检查项目存在合理缺项，该项在备注中说明，不计入不符合项数。

5、 扣分栏目的合计数，即为该企业的动态风险分值。

表 2-2 保健食品生产企业动态风险因素量化风险分值表

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
1. 生产者资质情况	*1.1	生产许可证在有效期内。	1			
	1.2	营业执照、生产许可证中相关信息一致。	0.4			
	*1.3	实际生产的保健食品在生产许可范围内。	1			
	*1.4	保健食品注册证书或备案凭证有效。	1			
	*1.5	实际生产的保健食品按规定注册或备案。	1			
	1.6	注册或备案的保健食品相关内容发生变更的，已按规定履行变更手续。	0.5			
	1.7	工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，已按规定履行变更手续。	0.5			
2. 进货查验情况	2.1	建立并执行原辅料和包装材料的采购、验收、贮存、发放和使用等管理制度。	0.5			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
	*2.2	查验原辅料和包装材料供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原辅料，应当按照食品安全标准进行检验。	1			
	2.3	生产保健食品使用的原辅料与注册或备案的内容一致。	0.4			
	2.4	建立并执行原辅料和包装材料进货查验记录制度，如实记录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、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。	0.5			
	*2.5	进货查验记录和凭证保存期限符合规定。	1			
	2.6	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。	0.5			
	2.7	原料库内保健食品原辅料与其他物品分区存放，避免交叉污染。	0.5			
	2.8	原料库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等符合要求。	0.5			
	2.9	对温湿度或其他条件有特殊要求的按规定条件贮存。	0.5			
	2.10	原辅料按待检、合格和不合格严格区分管理，存放处有明显标识区分，离墙离地存放，合格备用的原辅料按不同批次分开存放。	0.4			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
	2.11	设置原辅料标识卡，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。	0.4			
	2.12	标识卡相关内容与原辅料库台账一致，应做到账、物、卡相符。	0.4			
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组织生产。	1			
	*3.2	生产保健食品未改变生产工艺的连续性要求。	1			
	*3.3	生产时空气净化系统正常运行并符合要求。	1			
	3.4	空气净化系统定期进行检测和维护保养并记录。	0.4			
	3.5	建立和保存空气洁净度监测原始记录和报告。	0.4			
	3.6	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。	0.5			
	3.7	生产固体保健食品的洁净区、粉尘较大的车间保持相对负压，除尘设施有效。	0.5			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
3. 生产过程控制情况	3.8	洁净区温湿度符合生产工艺的要求并有监测记录。	0.4			
	3.9	有温湿度控制措施和相应记录。	0.4			
	3.10	洁净区与非洁净区之间设置缓冲设施。	0.5			
	3.11	生产车间设置与洁净级别相适应的人流、物流通道，避免交叉污染。	0.5			
	*3.12	原料的前处理(如提取、浓缩等)在与其生产规模和工艺要求相适应的场所进行，配备必要的通风、除尘、除烟、降温等安全设施并运行良好，且定期检测及记录。	1			
	3.13	原料的前处理未与成品生产使用同一生产车间。	0.5			
	*3.14	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，具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施。	1			
	3.15	工艺文件齐全，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。	0.5			
	*3.16	批生产记录真实、完整、可追溯。	1			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
	3. 17	批生产记录中的生产工艺和参数与工艺规程一致。	0. 5			
	*3. 18	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。	1			
	3. 19	原辅料出入库记录中的领取量、实际使用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。	0. 5			
	3. 20	与原辅料、中间产品、成品直接接触的容器、包材、输送管道等符合卫生要求。	0. 5			
	*3. 21	工艺用水有水质报告，达到工艺规程要求。	1			
	3. 22	水处理系统正常运行，有动态监测及维护记录。	0. 4			
	*3. 23	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，设备有清洁状态标识。	1			
	3. 24	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。	0. 5			
	3. 25	定期对生产设备、设施维护保养，并保存记录。	0. 4			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
	3. 26	建立和保存停产、复产记录及复产时生产设备、设施等安全控制记录。	0. 5			
	*3. 27	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。	1			
	*3. 28	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。	1			
4. 产品检验情况	4. 1	设立独立的质量管理部门并有效运行。	0. 5			
	4. 2	明确品质管理人员的岗位职责并按要求履职。	0. 5			
	4. 3	落实原辅料、中间产品、成品以及不合格品的管理制度，保存完整的不合格品处理记录。	0. 5			
	*4. 4	落实原辅料、中间产品、成品检验管理制度及质量标准、检验规程。	1			
	4. 5	检测仪器和计量器具定期检定或校准。	0. 4			
	4. 6	有仪器设备使用记录。	0. 4			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
	4.7	检验人员有能力检测产品技术要求规定的出厂检验指标。	0.5			
	4.8	按照产品技术文件或标准规定的检验项目进行检验。	0.5			
	*4.9	检验引用的标准齐全、有效。	1			
	4.10	建立和保存检验的原始检验数据记录和检验报告。	0.5			
	*4.11	设置留样室，按规定留存检验样品，并有留样记录。	1			
4. 产品检验情况	4.12	企业自检的，检验室及相应的检验仪器设备满足出厂检验需要。委托有资质的检验机构进行检验的，签订委托检验合同并留存检验报告。	0.5			
	4.13	产品执行标准符合法律法规的规定。	0.5			
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。	1			
	*5.2	标签、说明书与注册或备案的内容一致。	1			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
6. 贮运及交付控制情况	6.1	建立和执行与产品相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录。	0.4			
	6.2	根据保健食品的特点和质量要求选择适宜的贮存和运输条件。	0.5			
	6.3	未将保健食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。	0.5			
	6.4	贮存、运输和装卸保健食品的容器、工器具和设备安全、无害，保持清洁。	0.5			
	*6.5	非常温下保存的保健食品，建立和执行贮运时的成品温度控制制度并有记录。	1			
	6.6	每批产品均有销售记录，记录内容真实、完整、可追溯。	0.5			
7. 不合格品管理和召回情况	7.1	建立并执行产品退货、召回管理制度。	0.5			
	*7.2	保存产品退货记录和召回记录。	1			
	*7.3	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，并保存记录。	1			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
	7.4	向当地食品药品监管部门及时报告召回及处理情况。	0.5			
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。	0.5			
	8.2	专职技术人员比例符合有关要求。	0.5			
	8.3	质检人员为专职人员，符合有关要求。	0.5			
	8.4	采购管理负责人有相关工作经验。	0.5			
	8.5	建立从业人员培训记录及考核档案。	0.5			
	*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。	1			
	*8.7	建立从业人员健康检查制度和健康档案，直接接触保健食品人员有健康证明，符合相关规定。	1			
9. 委托加工情况	*9.1	委托双方签订委托协议并在有效期内。	1			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
	*9.2	委托协议明确委托双方产品质量责任。	1			
	*9.3	委托方持有的保健食品注册批准证明文件有效。	1			
	*9.4	受托方具有相应的生产许可。	1			
	9.5	受托方建立与所生产的委托产品相适应的质量管理文件。	0.5			
10. 食品安全事故处置情况	*10.1	制定保健食品安全事故处置预案。	1			
	10.2	定期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。	0.5			
	10.3	发生保健食品安全事故的，建立和保存事故处置记录。	0.4			
11. 生产质量管理体系建立和运行情况	*11.1	定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行。	1			

检查项目	序号	检查内容	分值	不符合项	扣分	备注
	*11.2	定期向食品药品监督管理部门提交生产质量管理体系自查报告。	1			
扣分合计						
其他需要记录的问题：						

说明：1. 表中检查项目共 89 项，打*号的为重点项合计 34 项，其他为一般项合计 55 项。

2. 检查内容不符合的，请在不符合项对应栏画“√”，扣分栏填写扣除的分数；扣除的分数应当与风险值栏所列分值一致。

3. 如果检查项目存在合理缺项，应在备注中标明，不计入不符合项数，该项目不扣分。

4. 扣分栏目的合计分数，即为该企业的动态风险分值。

附件 3

食品生产企业风险等级确定表

(年度) 编号:

企业信息	企业名称			
	地址			
	营业执照编号或信用代码		食品生产许可证编号	
	联系人		联系方式	
	食品类别			
	上年度风险等级			
风险等级	静态风险因素分值			
	动态风险因素分值			

	风险等级得分	
	基础风险等级	
	动态调整	上调等级 ☐ 下调等级 ☐
	等级调整原因	符合《河南省食品生产企业风险分级管理办法(试行)》第__条第__款规定：
	最终风险等级	
监督检查	监督检查频次 (次/年)	
评定人		年 月 日
单位意见		负责人： 年 月 日