

农药登记评审委员会可视情况,组织专家对申请农药限制使用进行实地考察。

第九条 农药登记评审委员会提出综合评价意见前,应邀请相关农药生产企业召开听证会。

第十条 农业部根据综合评价意见审批农药限制使用申请,并及时公告限制使用的农药种类、区域和年限。

第十一条 对农药限制使用申请,农业部应在收到申请之日起三个月内给予答复。

第四章 附 则

第十二条 经一段时间的限制使用后,有害生物对限制使用农药的抗药性已有下降,能恢复到理想的防治效果的,可以申请停止限制使用。申报和审查批准程序适用第二章、第三章的规定。

第十三条 地方各级人民政府农业行政主管部门不得制定和发布有关农药禁止、限制使用或市场准入的管理办法和制度,不得违反本规定发布农药限制使用的规定。

第十四条 本规定自二〇〇二年八月一日起生效。

附件:

农药限制使用申请表

限用农药名称:
限用作物、区域:
限用理由:
附件:
申请人: 主管领导签字: 年 月 日(公章)

卫生部文件

卫法监发[2002]107号

卫生部关于推行
食品卫生监督量化分级管理制度的通知

各省、自治区、直辖市卫生厅局,新疆生产建设兵团卫生局:

当前,食品卫生安全已成为社会关注的热点问题。为贯彻落实国务院领导的指示精神,尽快使我国食品卫生监督模式与国际接轨,我部在总结国外食品安全监管经验的基础上,结合我国食品生产经营现状,组织制定了《食品卫生监督量化分级指南》(以下简称《指南》),拟对食品生产经营单位实施量化分级管理,把问题较多的食品生产经营单位、群众反映较大的食品生产经营品种作为监督的重点。量化分级管理已在部分省(直辖市)进行了试点,从现有的经验看,这种模式对合理配置卫生人力资源,进一步提高食品生产经营单位的守法意识,促进企业自律和提高诚信水平具有一定的意义。现将实施量化分级管理的有关要求通知如下:

一、各级卫生行政部门要有改革创新精神,根据《指南》要求,逐步调整食品卫生监督管理模式,加大监管力度,提高监督效率。食品卫生质量的提高,需要政府部门监督、行业管理、企业自律和消费者的参与。

推行食品卫生监督量化分级管理制度是将食品卫生监督管理模式向风险度和诚信度管理转变的一种有益尝试,各地应认真组织实施。

二、加强卫生许可证发放的管理和卫生许可后经常性卫生监督工作。要依据《指南》要求,加强对关键控制环节的管理,对达不到基本要求的,坚决不能发证。已经发放卫生许可证的,要严格按照《卫生部关于开展食品生产经营卫生许可证专项治理整顿工作的通知》(卫法监发[2001]318号)进行清理整顿。省级卫生行政部门可在各类卫生许可审查量化评分表要求的基础上,依据本省《食品卫生许可证发放管理办法》的规定,制定切合实际的量化标准和要求。同时,要加强经常性卫生监督管理及技术指导,应用《指南》,提高食品卫生监督的效率和水平。

三、要加强培训,不断提高卫生监督员法律、法规及业务知识水平。要重视对监督员的培训,提高监督员对法律、法规、《指南》的理解,使监督员准确把握现场监督标准和要求,了解国际食品卫生动态及先进的管理经验,不断提高卫生监督水平。

四、加强食品卫生监督量化分级管理的宣传力度。各级卫生行政部门要向社会广为宣传,使各级政府、企业、消费者都了解这项工作的重要意义和工作目标,自觉承担各自在保证食品卫生中的责任,为提高食品卫生水平发挥应有的作用。

五、分步实施、稳妥推进。各地可根据当地实际情况,选择一部分行业或地区开展食品卫生监督量化分级管理试点工作,要向社会公示实施量化分级管理的食品生产经营单位的卫生信誉级别,使消费者作出情的选择,同时,促进企业提高自律能力,共同营造一个良好的食品安全环境。

各地执行过程中发现的问题,请及时报我部卫生法制与监督司。

联系人:高小蕾 张旭东

联系电话:(010)68792406 68792407

传真:(010)68792408

附件:1. 食品卫生监督量化分级管理指南

- 2-1. 餐饮业卫生许可审查量化评分表
- 2-2. 食品经营单位卫生许可审查量化评分表
- 2-3. 食品生产企业卫生许可审查量化评分表
- 3-1. 餐饮业经常性卫生监督量化评分表
- 3-2. 食品经营单位经常性卫生监督量化评分表
- 3-3. 食品生产企业经常性卫生监督量化评分表

中华人民共和国卫生部
二〇〇二年四月二十日

附件 1

食品卫生监督量化分级管理指南

食品卫生涉及到我们每一个人的健康。食品卫生水平的提高,需要政府部门、食品生产经营者及消费者三方面合作。食品生产经营者的自律至关重要。因此,在食品卫生监督模式上,应尽可能调动和保护食品生产经营者的食品卫生意识和守法的积极性,自觉争取达到食品卫生良好水平。《食品卫生监督量化分级管理指南》是在总结国内外食品卫生监督经验的基础上,按照危险性评估的原则,依据《食品卫生法》等有关法律法规制定。

一、总体目标

合理配置卫生人力资源,科学监督管理,提高食品卫生监督水平和效能;鼓励企业自律,加强对高风险、食品卫生信誉度低的食物生产经营单位的监督,提高食品卫生的整体水平。

二、原则

食品卫生监督量化分级管理是根据食品生产经营单位卫生许可审查和经常性卫生监督量化评价的情况将其分级,并确定相应的监督检查频率。推行量化分级管理应遵循如下原则:

(一) 全程监督的原则。将卫生许可审查与经常性卫生监督有机结合,共同决定风险级别、食品生产经营单位信誉度级别及监督的频率,两者相互制约,密不可分。不能只重视卫生许可审查,忽略经常性卫生监督,反之亦然。两者缺一,都不能确定食品生产经营单位信誉度分级。

(二) 量化评价,分级管理的原则。无论是食品生产经营单位卫生许可审查,还是经常性卫生监督,均采用危险性评估原则,考虑影响食品卫生安全的可能性及对人体健康危害程度,对每一监督项目量化评价(设10分、5分、2分三个档次,不符合要求的,该项不得分),据此对食品生产经营单位进行风险分级和食品卫生信誉度分级,确定监督所采取的种类和频率。

(三) 动态监督的原则。食品卫生信誉度分级不是固定不变的。食品生产经营单位在生产经营中除严重违反《食品卫生法》需吊销卫生许可证外,凡违反关键监督项目的,应采取降低等级的办法;对于轻微的违规,如果生产经营者能够在限定时间内整改并达到卫生要求,可保持其等级;在日常生产经营中保持良好记录的单位也可向卫生监督机构申请提高其等级。

(四) 公开透明的原则。消费者享有对食品生产经营单位卫生状况的知情权。各地卫生部门应以各种方法提供这方面的资料,以便消费者在知情的前提下做出消费选择。公开透明制度有利于消费者进行社会监督,从而推动和加强食品卫生工作。

(五) 卫生安全的原则。无论是卫生许可审查量化评分,还是经常性卫生监督量化评分,均以现行的食品卫生法律、法规、标准和规范为依据,考虑与食品卫生安全有关的事项。其它诸如价格、服务水平等则不在考虑之列。

三、工作步骤

实施食品卫生监督量化分级管理是对取得卫生许可的食品生产经营单位进行经常性卫生监督的量化评分,根据卫生许可和经常性卫生监督审查结果对其进行风险性分级和食品卫生信誉度分级,并确定次年食品卫生监督的频率。

(一) 卫生许可审查和经常性卫生监督量化评价。

依据《食品卫生法》、《餐饮业卫生管理办法》和各类食品生产经营单位卫生规范(良好企业生产规范)的要求,进行卫生许可审查和经常性卫生监督的量化评价。卫生许可审查的量化评价是对食品卫生管理、布局、卫生设施等方面进行量化评分,利用卫生许可审查量化评分表(见附件2-1、2-2、2-3)进行现场审查,凡不符合发放卫生许可证条件的,各地卫生行政部门一律不予发放卫生许可证;符合发证条件的应分别做出良好、一般的审查结论,并在发放卫生许可证的一年内,进行常规的卫生监督。经常性卫生监督的量化评价除对卫生许可审查项目仍需进行量化评分外,还要对卫生管理制度落实情况、从业人员实际卫生状况、生产经营过程卫生等方面进行量化评分,利用经常性卫生监督量化评分表(见附件3-1、3-2、3-3)进行现场审查,做出良好、一般或差的审查结论。属合理缺少的项目应进行标化,计算标准分。

1. 发放卫生许可证的标准。

(1) 卫生许可审查量化表中所有关键项目均符合基本要求;

(2) 得分不低于总分的60%。

各省级卫生行政部门可依据本省制定的《食品卫生许可证发放管理办法》,结合本地实际情况,制定食品卫生许可条件或要求,但不得低于卫生许可审查量化表的要求,严把卫生许可关。

2. 经常性卫生监督量化评价。卫生监督员实施卫生监督的规范及程序仍按卫生部公布的《全国卫生监督机构工作规范》进行。对于食品生产经营单位违法生产经营行为,应依据《食品卫生法》的有关规定,按《食品卫生行政处罚办法》进行行政处罚,尚构不成吊销卫生许可证的,同时要按照附表中相应的经常性卫生监督量化评分表进行评分,做出审查结论。

3. 审查结论的判定依据。根据卫生许可审查量化得分和经常性卫生监督量化得分,分别做出良好、一般、差的审查结论。

(1) 得分为总分的85%以上者,评为良好;

(2) 得分为总分的60~85%者,评为一般;

(3) 得分低于总分的60%者,评为差。

(二) 食品卫生信誉度评级及监督频率。根据对食品生产经营单位卫生许可审查和一年内经常性卫生监督审查结论的平均情况综合评价(见表1),确定食品卫生信誉度等级,新领取卫生许可证的一年内不评

级,按常规监督进行。食品卫生信誉度分 A、B、C、D 四个等级,并按下列标准确定:

- 1. 卫生许可审查和经常性卫生监督审查结论均良好的,为低风险,评为 A 级,进行简化监督;
- 2. 卫生许可和经常性卫生监督有一个良好,另一个一般的,为中风险,评为 B 级,进行常规监督;
- 3. 卫生许可和经常性卫生监督均一般的,为高风险,评为 C 级,强化监督;
- 4. 卫生许可审查结论为差的或者卫生许可审查结论为良好/一般,但是经常性卫生监督为差的,评为 D 级,不予许可或次年不予验证;

违反关键监督项目之一的,A、B 级在原有级别基础上降低一个等级。C 级根据情况停业整顿或依法吊销卫生许可证。对于违反关键监督项目做出降级处理的生产经营单位要限期改进,其生产、质量负责人应重新参加岗位的卫生知识培训。

表 1 食品卫生监督量化分级表

食品卫生信誉度分级	卫生许可审查结论	经常性卫生监督审查结论	风险性分级	监督类别
A	良好	良好	低度	简化监督
B	良好	一般	中度	常规监督
	一般	良好	中度	
C	一般	一般	高度	强化监督
D	良好或一般	差	极高	不予验证或停业整顿
	差	—	极高	不予许可

注:得分为总分的 85 %以上者为良好,60 %~ 85 %者为一般,60 %以下者为差。

四、食品生产经营单位:

一类:餐饮业、学校食堂、学生集体供餐单位、乳制品厂、肉制品厂、饮料厂(包括冷饮)、保健食品(新资源食品)等。

二类:企业事业单位集体食堂、咖啡厅、茶馆、酒吧、面包、饼干厂、糕点厂、罐头厂、酒厂、膨化食品厂、调味品厂、粮、油加工厂、蜜饯厂、饮用天然矿泉水厂(纯净水厂)、茶叶加工厂、豆制品厂、速冻食品厂等。

对卫生部门已按照 GMP 和 HACCP 验证管理的食品生产经营单位不进行食品卫生监督量化分级管理,按有关规定执行。

表 2 食品卫生量化分级监督频率表

食品卫生信誉度分级	监督类别	一类	二类
A	简化监督	2 次/年	2 次/年
B	常规监督	6 次/年	4 次/年
C	强化监督	10 次/年	6 次/年

五、有关名词解释:

关键监督项目(为表中带 的项目)表示对食品卫生有重大影响,对人体健康危害程度高的项目。

餐饮业卫生许可审查量化评分表

被检查单位：_____ 结论：(良好,一般,差)

环节	项目	审查内容	分值	得分	小计
卫生管理 (15 分)	制度 (10 分)	有健全的卫生管理制度和岗位责任制	10		
	人员 (5 分)	设有食品卫生管理机构和组织结构,配有食品卫生管理人员	5		
	证件	从业人员持有有效的健康证并经卫生知识培训合格			
建筑与布局 (50 分)	选址	必须远离污染源,距离暴露垃圾堆(场)、坑式厕所、粪池 25 米以上,环境整洁			
	面积 (10 分)	必须与就餐人数、加工和供应品种及数量相适应,并符合有关规定	10		
		厨房使用面积 $\geq 8 M^2$ 、厨餐比 $\geq 1:2$			
	建筑材料 (12 分)	厨房地面以耐磨防滑、不渗水、易清洗材料铺设,并有一定坡度	2		
		墙壁采用浅色、无毒、不渗水材料覆涂,地面以上贴有 1.5 m 以上的瓷片墙裙	5		
		天花板用防霉涂料覆涂	5		
	流程布局	加工场所按原料、半成品、成品的顺序予以布局			
		生熟食品存放场所无交叉污染			
	粗加工间 (区域) (5 分)	分设肉类原料(包括水产品)和蔬菜原料洗涤间或池,并有明显标志			
		加工肉类(包括水产品)的操作台、用具和容器与蔬菜分开使用,并有明显标志	5		
	烹调间 (区域) (14 分)	使用隔墙烧火炉灶或油气炉	5		
		安装有排气罩,排烟排气良好	2		
		设有配料操作台	2		
		设有食用具存放柜	5		
	餐具洗消间 (区域) (5 分)	设专用洗涮水池			
		充足、有效的消毒设施			
		充足、完善的餐具保洁设施	5		
	餐厅 (4 分)	设供用餐者使用的洗手设施	2		
		设有餐(饮)具存放柜	2		
食品贮存 (16 分)	采购	索取检验合格证或化验单			
		有验收制度			
	原料库 (14 分)	分主、副食仓库设置	2		
		不得与有毒有害物品同库存放	5		
		设隔离地面的平台和层架	5		
		有机械通风设施	2		
	冷藏设施 (2 分)	有足够数量的冰箱(柜)			
		满足生熟分开存放的要求			
卫生设施 (42 分)	三防设施 (10 分)	冷藏库(冰箱)有温度显示装置	2		
		非全部使用空调的单位,应配备纱门、纱窗或者塑料门窗			
		木门下端装有金属防鼠板	5		
	更衣室(场所) (10 分)	下水道出口处有金属隔栅	5		
		设从业人员更衣室(场所)、更衣柜	5		
	卫生间 (15 分)	设有洗手消毒设施	5		
		厕所为水冲式或外设	5		
		其门口与食品加工间不直接相通	5		
	废弃物存放 (7 分)	设有洗手设施	5		
		各场所设置密闭的废弃物盛放容器	2		
	加工用水	按有关规定管理废弃食用油脂	5		
		水源充足,水质符合国家《生活饮用水卫生标准》,二次供水有完善的水源卫生防护设施			



环节	项目	审查内容	分值	得分	小计
专间要求 (25分)	凉菜间 (6分)	入口处设预进间	2		
		设更衣及洗手、消毒设施			
		配备有空气消毒装置			
		配备有空调(或降温设施)、食品冷藏设施			
		配备专用工具			
		采用非手动式的水龙头	2		
		设有能够开合的食品输送窗	2		
	配餐间 (2分)	设有洗手、消毒、更衣设施			
		有空气消毒装置			
		设有配餐台			
		设有能够开合的食品销售窗	2		
	裱花间 (6分)	入口处设预进间	2		
		设更衣及洗手、消毒设施			
		配备有充足有效的空气消毒装置			
		配备有空调(或降温设施)、食品冷藏设施			
		配备专用工具			
		采用非手动式的水龙头	2		
		设有能够开合的食品输送窗	2		
	烧烤间 (11分)	分设出入口	2		
		清洗消毒设备完善	2		
		依次设腌制间(场所)、烧烤卤肉间(场所)和晾凉间(柜)			
		三防设施完备	2		
		独立的粗加工间	5		
合计					

注 :a. 是关键监督项目 ,如果有一项不符合要求 ,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的 ,如果不符合要求 ,该项不得分。
c. 可以有合理缺项 ,但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高分数 ×100。
得分 :_____ 检查时间 :_____年____月____日____时
标化分 :_____ 陪同检查人 :_____ 监督员 :_____

附件 2 - 2

食品经营单位卫生许可审查量化评分表

被检查单位 :_____
结论 : (良好 ,一般 ,差)

环节	项目	审查内容	分值	得分	小计
卫生管理 (15分)	制度 (10 分)	有健全的卫生管理制度和岗位责任制	10		
	人员 (5 分)	设有食品卫生管理机构和组织结构 ,配有食品卫生管理人员	5		
	证件	从业人员持有有效的健康证并经卫生知识培训合格			
建筑与布局 (12分)	选址	必须远离污染源 ,距离暴露垃圾堆 (场)、坑式厕所、粪池 25 米以上 ,环境整洁			
	面积	与生产经营的产品品种、数量相适应的场所			
	建筑材料 (12 分)	地面以耐磨防滑、不渗水、易清洗材料铺设	5		
		墙壁采用浅色、无毒、不渗水材料覆涂	5		
		天花板用防霉涂料覆涂	2		
	布局	综合性商场 (店) 必须划定食品经营区域 (专柜)			
		生动物性食品必须设专柜销售			

环节	项目	审查内容	分值	得分	小计
食品贮存 (19分)	采购	索取检验合格证或化验单			
		有验收制度			
	食品库 (17分)	食品存放设专门区域,不得与有毒有害物品同库存放	10		
		设隔离地面的平台和层架	5		
		有机械通风设施	2		
	冷藏设施 (2分)	有足够数量的冰箱(柜)			
		满足生熟分开存放的要求			
		冷藏库(冰箱)有温度显示装置	2		
卫生设施 (40分)	三防设施 (10分)	未使用空调的场所,应配备纱门、纱窗或者塑料门帘			
		木门下端装有金属防鼠板	5		
		下水道出口处有金属隔栅	5		
	更衣室(场所) (10分)	设从业人员更衣室(场所)、更衣柜	5		
		设有洗手消毒设施	5		
	卫生间 (15分)	卫生间不能设置于经营场所内	5		
		厕所为水冲式	5		
		设有洗手设施	5		
	废弃物存放 (7分)	各场所设置密闭的废弃物盛放容器	2		
		按规定管理废弃的食用油脂	5		
专间要求 (12分)	加工用水	水源充足,水质符合国家《生活饮用水卫生标准》,二次供水有完善的水源卫生防护设施			
	熟肉制品制作间	符合《肉与肉制品卫生管理办法》和《熟肉制品厂卫生规范》的规定			
	熟肉制品销售间 (6分)	入口处设预进间	2		
		设更衣及洗手、消毒设施			
		配备有充足有效的空气消毒装置			
		配备有空调(或降温设施)、食品冷藏设施			
		配备专用工具			
		采用非手动式的水龙头	2		
		设有能够开合的食品输送窗	2		
		入口处设预进间	2		
	裱花间 (6分)	设更衣及洗手、消毒设施			
		配备有充足有效的空气消毒装置			
		配备有空调、食品冷藏设施			
		配备专用工具			
		采用非手动式的水龙头	2		
		设有能够开合的食品输送窗	2		
合计					

注 :a. 是关键监督项目 ,如果有一项不符合要求 ,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的 ,如果不符合要求 ,该项不得分。
c. 可以有合理缺项 ,但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高分数 ×100。

得分 :_____ 检查时间 :_____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时
标化分 :_____ 陪同检查人 :_____ 监督员 :_____

食品生产企业卫生许可审查量化评分表

被检查单位：_____ 结论：(良好,一般,差)

环节	项目	审查内容	分值	得分	小计
卫生管理 (15 分)	制度(10 分)	有健全的卫生管理制度和岗位责任制	10		
	人员(5 分)	设有食品卫生管理机构和组织结构,配有食品卫生管理人员	5		
	证件	从业人员持有有效的健康证并经卫生知识培训合格			
选址(15 分)		地势平坦,干燥,易于排水	10		
		周围无粉尘、有害气体、放射性等污染源,无昆虫孳生地			
		环境整洁,卫生状况良好	5		
		水源供应充足,水质符合《生活饮用水卫生标准》等要求			
布局与设计 (31 分)		布局合理,划分生产区和生活区,生产区应在生活区的上风向			
		建筑物、设备布局与工艺流程三者衔接合理,能满足生产工艺和产品卫生要求			
		各工序应连续进行,内外包装分开,原料、半成品与成品应能防止交叉污染	10		
		厂区道路通畅,应采用便于清洁的混凝土、沥青及其他硬质材料铺设	5		
		厂房之间、厂房与外缘公路应保持一定距离,符合各类食品厂卫生规范	5		
		给排水系统应能满足生产需要,污水排放必须符合国家标准	2		
		废弃物存放设施应密闭,远离生产车间	2		
		设置密闭的废弃食用油脂盛放容器,按规定管理废弃食用油脂	5		
		应设置与生产相适应的原料库、成品库及冷藏库			
		锅炉烟囱和粉尘排放应符合 GB3841 的规定,锅炉房应位于生产区下风向	2		
设施与设备卫生 (34 分)		生产车间人均占地面积(不包括设备占位) ≥1.5 平方米,高度符合生产需要			
		车间洁净级别能满足产品加工工艺的卫生要求,没有净化的内包装车间应设置足够并有效的空气消毒设施			
		车间地面应防水、防滑、易清洗消毒,有 1~2 %的坡度并设有排水处	5		
		墙壁应防水、防潮、易冲洗消毒,有 2 米以上墙裙	5		
		天花板应防水、防霉、隔热,表面涂层不易脱落	5		
		门、窗严密,有防蝇、防尘、防鼠设施,防护门为双向弹簧门,位置合理	5		
		生产车间、仓库通风良好	2		
		生产车间有充足的自然采光或人工照明,采光系数不低于标准	2		
		位于工作台、食品和原料上方的照明设备应加防护罩	5		
		有能满足生产工艺和卫生要求的生产设备			
		凡接触食品的设备、管道、工具必须符合卫生要求			
		运输工具和各种容器应符合卫生要求	5		
卫生设施 (10 分)		设男女更衣室,面积与员工人数相适应,并配有足够的衣柜和鞋柜(架)	5		
		厕所为水冲式,位于生产车间以外	5		
		内包装车间与直接入口食品生产车间入口处应设有更衣、洗手消毒的预进间,直接入口食品生产车间入口处应设泡鞋池或鞋底洁净设施			
检验设施与能力 (20 分)		配备经专业培训,获得检验资格的检验员	5		
		配备相应检测仪器、设备与设施	5		
		保证每批产品经检验合格后出厂,并有检验记录			
		建立了完善的质量控制体系,能对产品生产的全过程进行有效的质量控制	10		
合计					

注:a. 是关键监督项目,如果有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的,如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高分数 ×100。

得分：_____ 检查时间：_____年____月____日____时

标化分:_____

陪同检查人:_____

监督员:_____

附件 3 - 1

餐饮业经常性卫生监督量化评分表

被检查单位:_____

结论:(良好,一般,差)

监督环节	监督项目	审查内容	扣分值	得分	小计
卫生许可证	期限	超出有效期	……	不予评 定等级	
	范围	超出许可经营范围			
	真伪	伪造、涂改、出借卫生许可证			
卫生管理 (30 分)	制度(5 分)	卫生管理制度不落实	5		
	人员(5 分)	无专职或兼职卫生管理人员	5		
	体检培训 (20 分)	从业人员无有效的体检培训合格证	5		
		从业人员患有碍食品卫生的疾病	5		
		从业人员有不良卫生习惯	5		
		从业人员不掌握基本卫生知识	5		
	食物中毒	发生集体性食物中毒			
建筑与布局		擅自更改已核定的面积、设施与布局			
原料采购 与贮存的 卫生(42 分)	采购(20 分)	不符合食品卫生标准的食品及其原料	10		
		无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品	5		
		食品及其原料未索证、无验收记录	5		
	库房(12 分)	食品库房脏乱,与非食品混放	2		
		存放有毒有害物品			
		存有超过保质期或腐败变质食品	10		
	冷藏设施(10 分)	冷藏冷冻设备不能正常运转	5		
		生熟混放	5		
环境卫生 (20 分)	厨房内外环境不整洁		2		
	防蝇、防鼠、防尘设施无效		2		
	废弃物盛放容器不密闭、外观不洁		2		
	未按规定处理废弃油脂		5		
	墙壁、墙裙、天花板不洁,脱落		2		
	加工用设施、设备、工具不洁		5		
	洗手消毒设备运转不正常		2		
加工过程的卫生 (95 分)	一般要求 (35 分)	利用腐败变质及其他不符合卫生要求的食品及其原料加工食品			
		粗加工过程中动物性食品与植物性食品未分开	5		
		加工后的原料、半成品、成品存放存在交叉污染	10		
		用于原料、半成品、成品的工用具混用、不清洁	5		
		食物没有烧熟煮透,中心温度 < 70	5		
		烹调后至食用前存放时间超过 2 小时的食物,存放条件不当	5		
		出售感官异常或变质食物			
		隔餐隔夜的热制品食用前未充分加热	5		
	专间特殊要求(凉菜、裱花蛋糕和生食食品)(每间 20 分,共 60 分)	五专(专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施)不符合要求	10		
		消毒措施不落实	5		
		加工间温度大于 25	5		
餐饮具及消毒 (15 分)	餐饮具未清洗、消毒		10		
	保洁不符合要求		5		
合计					

注:a. 是关键监督项目,如果有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的,如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 所得的分类除以该单位应得的最高分数 ×100。

得分:_____ 检查时间:_____年____月____日____时
标化分:_____ 监督员:_____ 陪同检查人:_____

食品经营单位经常性卫生监督量化评分表

被检查单位：_____ 结论：(良好,一般,差)

监督环节	监督项目	审查内容	扣分值	得分	小计
卫生许可证	期限	超出有效期	……	不予评 定等级	
	项目	超出许可经营范围			
	真伪	伪造、涂改、出借卫生许可证			
卫生管理 (30 分)	制度(5 分)	卫生管理制度不落实	5		
	人员(5 分)	无专职或兼职卫生管理人员	5		
	体检培训 (20 分)	从业人员无有效的体检培训合格证	5		
		从业人员患有碍食品卫生的疾病	5		
		从业人员有不良卫生习惯	5		
		从业人员不掌握基本卫生知识	5		
建筑与布局		擅自更改已核定的面积、设施与布局			
食品采购 与贮存的 卫生(42 分)	采购(20 分)	不符合食品卫生标准的食品	10		
		无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品	5		
		无索证,无验收记录	5		
	库房(12 分)	食品库房脏乱,与非食品混放	2		
		存放有毒有害物品			
		存有超过保质期或腐败变质食品	10		
	冷藏设施(10 分)	冷藏冷冻设备不能正常运转	5		
		生熟混放	5		
环境卫生与卫生设施 (17 分)		经营场所内外环境不整洁	2		
		防蝇、防鼠、防尘设施无效	2		
		废弃物盛放容器不密闭、外观不洁	2		
		未按规定管理废弃的食用油脂	5		
		墙壁、天花板不洁,脱落	2		
		加工用设施、设备、工具不洁	2		
		洗手消毒设备运转不正常	2		
食品经 营过程 的卫生 (60 分)	定型包装食品 (20 分)	标签不合格、包装不完整	5		
		超过保质期	5		
		普通食品宣传疗效	5		
		保健食品标签不符合《保健食品管理办法》的规定	5		
	非定型包装食品 一般要求(40 分)	盛放容器及工具不清洁	5		
		需冷藏、冷冻售卖的食品未达到保存温度	5		
		售卖时不使用工具	5		
		使用非食品级包装材料	5		
		食品腐败、变质,感官不符合卫生要求	10		
		直接入口食品无密闭容器售卖、使用工具容器未清洗消毒、生熟食品 的容器工具混用	5		
		畜、禽肉无检疫证明	5		
		未割除腺体、售卖病畜肉、变质肉、注水肉			
		售卖河豚鱼及死亡的黄鳝、甲鱼、河蟹等			
加工过程 的卫生 (60 分)	专间要求 (每间 20 分,共 60 分)	凉菜、裱花蛋糕制作: 五专(专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手 设施)不符合要求	10		
		消毒措施不落实	5		
		加工间温度高于 25	5		
		熟肉制作: 制作过程中有生熟交叉现象	10		
		辅料、调味品不符合卫生要求	5		
		食品添加剂的使用不符合使用卫生标准	5		
合计					

注 :a. 是关键监督项目 ,如果有一项不符合要求 ,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的 ,如果不符合要求 ,该项不得分。
c. 可以有合理缺项 ,但需标化。标化分 = 所得的分数的除以该单位应得的最高分数 ×100。

得分 : _____

检查时间 : _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时

标化分 : _____

陪同检查人 : _____

监督员 : _____

附件 3 - 3

食品生产企业经常性卫生监督量化评分表

被检查单位 : _____

结论 : (良好 , 一般 , 差)

监督环节	监督项目	审查内容	扣分值	得分	小计
卫生许可证	期限	超出有效期		不予评 定等级	
	范围	超出许可经营范围			
	真伪	伪造、涂改、出借卫生许可证			
卫生管理 (30 分)	制度 (5 分)	卫生管理制度不落实	5		
	人员 (5 分)	无专职或兼职卫生管理人员	5		
	体检培训 (20 分)	从业人员无有效的体检培训合格证	5		
		从业人员患有有碍食品卫生的疾病	5		
		从业人员有不良卫生习惯	5		
		从业人员不掌握基本卫生知识	5		
建筑与布局		擅自更改已核定的面积、设施与布局			
原料采购 与贮存的 卫生 (45 分)	采购 (20 分)	食品原辅料不符合卫生要求	10		
		食品原辅料未索证	5		
		无专人负责、无详细验收记录	5		
	库房 (15 分)	原料、辅料、成品未分库存放	5		
		存放有毒有害物品			
		存有超过保质期或腐败变质食品原料	10		
	贮存条件 (10 分)	冷藏冷冻设备不能正常运转	5		
		贮存条件 (温度、湿度) 不当	5		
环境卫生 (20 分)		生产场所环境不整洁	2		
		防蝇、防鼠、防尘设施无效	2		
		废弃物盛放容器不密闭、外观不洁	2		
		未按规定处理废弃油脂等	5		
		墙壁、墙裙、天花板不洁、脱落	2		
		加工用设施、设备、工具不洁	2		
		净化间的洁净度不符合要求	5		
生产过程的卫生 (40 分)		不按配方投料、无专人负责、无纪录			
		各种工艺参数无专人记录、无记录	5		
		生产过程前后工序交叉污染	10		
		生产设备、工具及容器清洗消毒不落实	10		
		生产场所存放与生产无关的物品	5		
		生产用水不符合卫生标准	10		
卫生设施 (15 分)		更衣室不洁	5		
		洗手消毒措施不落实或设施无效	10		
食品及其卫生检验 (20 分)		食品标签不符合标准规定	5		
		食品未经检验出厂 : 食品检验不合格出厂			
		食品含有有毒有害物质			
		检验仪器设备不能正常运转	5		
		检验记录保存不完整	5		
		食品留样制度不落实	5		
合计					

注 : a. 是关键监督项目 , 如果有一项不符合要求 , 则评为差。

b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的 , 如果不符合要求 , 该项不得分。

c. 可以有合理缺项 , 但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高分数 ×100。

得分 : _____

检查时间 : _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时

标化分 : _____

陪同检查人 : _____

监督员 : _____