附件1

上海市“守信便利店”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。 | | | |
| **审核评分标准** | | | |
| （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，不推荐授予“守信便利店”，评审组无需进行一般项检查；否决项全部合格的，可进行一般项的检查。  （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，最低得分为0。  （3）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”。 | | | |
| **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； | □是 □否 |  |
| **2** | 不存在销售过期食品的现象； | □是 □否 |  |
| **3** | 现场检查未发现老鼠或有明显老鼠活动现象（比如鼠粪等）； | □是 □否 |  |
| **4** | 提出正式申请创建日期以前连续2年监督抽检未发现该便利店因管理不善造成的销售不合格食品问题。 | □是 □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** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.信息公开透明（15分）** | 1.1实施“亮证经营”制度。在便利店显著位置张贴食品安全信息公示栏，公示食品经营许可证和营业执照、食品经营人员健康证明，按许可核定的范围经营。（5分） | 食品经营许可证、营业执照、健康证 | 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）；当出现以下情况时，扣满2分为止：  ●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（含）（扣1分） | 2 |  |  |
| 1.1.4 | 未公示食品安全负责人及管理员照片，姓名扣1分； | 1 |  |  |
| 1.2建立食品安全信息追溯制度。按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理。消费者可以通过追溯平台二维码、手机等查询经营食品和食用农产品的来源信息。（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，向消费者提供追溯食品和食用农产品来源信息）总分2分：●不能提供制度，扣2分； ●制度不齐全，扣1分；注：1.信息可由公司总部统一上传； 2.追溯制度上必须注明追溯终点：预包装食品/散装食品至生产企业，猪肉制品至养殖户，其他农产品可至批发市场； | 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； | 8 |  |  |
| **2.规范化管理（78分）** | 2.1建立临近保质期食品提示制度。临近保质期食品集中陈列出售，并向消费者作出醒目的提示。（17分） | 临近保质期食品提示制度、临保食品陈列区；“临近保质期食品”标识； | 2.1.1 | 无临近保质期食品提示制度扣1分； | 1 |  |  |
| 2.1.2 | ●未设置临保食品陈列区扣4分（常温2分，冷藏2分）；  ●有临保食品陈列区，但无醒目标志扣4分（常温2分，冷藏2分）； | 8 |  |  |
| 2.1.3 | 临保食品未集中陈列在临保食品陈列区内扣4分（常温，冷藏各4分）； | 8 |  |  |
| 2.1.4 | 临保专区内，发现过期食品扣4分（发现一个最小销售包装物品，扣2分）； | 4 |  |  |
|  |  | 2.2.1 | 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 |  |  |
| 2.2建立过期食品销毁登记制度。对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，记录处置结果，并向消费者提供记录，及时落实不安全食品召回等控制制度（20分） | 过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录 | 2.2.2 | 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10分。出现以下情况时，扣满10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）扣5分；  ●记录录像显示，对超保食物的处理，未采取染色、毁形，扣5分；  ●销毁记录录像有缺失扣2分；  ●记录齐全但保留期限低于二年，扣5分；  ●退回供应商的，扣5分 | 10 |  |  |
| 2.2.3 | 要求：无销毁信息汇总记录本，扣5分；当出现以下情况时，扣满5分为止  ●有记录本，但未涵盖销毁制度所应列示的内容扣2分；  ●2.2.2抽取的录像信息与汇总表的信息不一致扣2分；  ●记录本未公示扣2分； | 5 |  |  |
| 2.2.4 | 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**，**并保留记录2年。总分3分，扣完为止  ●未能及时执行的扣3分；  ●执行但无记录扣2分； | 3 |  |  |
| 2.3建立完善的食品安全管理体系。从业人员应当保持个人卫生、着装清洁；冰箱（冰柜）设置温度显示，符合相应要求；经营环境整洁；销售散装直接入口食品应当符合法定要求。（41分） | 食品安全管理体系文件、环境卫生、散装食品管理 | 2.3.1 | ●无食品安全管理制度文件（参考《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》第13条1~7、10、14）扣3分；●缺失1个扣1分，直至3分扣完； | 3 |  |  |
| 2.3.2 | ●发现人员未穿工作服扣1分  ●工作服有明显污渍扣1分；  ●留长指甲扣1分；  ●戴外露首饰扣1分； | 4 |  |  |
| 2.3.3 | 冷藏柜，冷冻柜温度要求（《食品安全监督检查标准规程(流通)》A5013：冷藏温度0℃～10℃。冷冻温度－20℃～－1℃）总分5分。当出现下列情况时，扣满5分为止  ●冷藏柜，冷冻柜无显示温度扣5分；  ●现场测温与控制要求温度不符，发现一个扣3分。 | 5 |  |  |
| 2.3.4 | 经营环境卫生管理，总分12分。当出现下列情况时，扣满12分为止：  ●食品与非食品混合陈列扣1分；  ●冷藏柜不清洁（有食物残渣残留，飞虫，冷藏柜隔板及角落有污渍）.发现一个扣2分；  ●冷藏柜摆放私人物品，扣1分；  ●无防四害措施扣6分，少一种害虫措施，扣2分；  ●销售直接入口区发现消洁用品敞开存放或贴近食品加工处，扣2分  ●其他卫生问题扣分，在备注中说明扣分原因。 | 12 |  |  |
| 2.3.5 | 散装直接入口食品保存：  ●原标签丢失扣3分；  ●堆放地面扣1分；  ●敞开暴露于冷柜中扣2分；  ●散装食品与非食品混放扣1分； | 7 |  |  |
| 2.3.6 | 散装直接入口食物（例如关东煮等）：  ●无防尘装置扣3分；  ●无专用夹取工具，或夹取工具无防护措施扣3分 | 6 |  |  |
| **3.妥善处置投诉（7分）** | 3.1畅通消费者食品安全投诉渠道。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。（3分） | 消费者食品安全投诉处理制度、投诉电话号码 | 3.1.1 | 无消费者食品安全投诉处理制度扣1分； | 1 |  |  |
| 3.1.2 | 未公布消费者投诉电话扣1分； | 1 |  |  |
| 3.1.3 | 未设置专人接待消费者投诉扣1分； | 1 |  |  |
| 3.2及时妥善处置消费者投诉。对确认存在食品安全隐患的投诉，实施先行赔偿机制，妥善处理消费者投诉。（4分） | 消费者投诉处理记录 | 3.2.1 | 当消费者投诉，3天内应给予初步回复，未能及时回复，扣2分； | 2 |  |  |
| 3.2.3 | 未能妥善处理存在食品安全隐患的投诉扣2分； | 2 |  |  |
| **总分/结论：** | | | | | | | |
| **评审组成员（签字）：** | | | | | | | |

附件2

上海市“守信标准超市”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。 | | | | |
| **审核评价标准** | | | | |
| （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，不推荐授予“守信标准超市”，评审组无需进行一般项检查；否决项全部合格的，可进行一般项的检查。  （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，最低得分为0。  （3）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”。 | | | | |
| **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； | □是 □否 | |  |
| **2** | 不存在销售过期食品的现象； | □是 □否 | |  |
| **3** | 不存在经营国家和本市禁止生产经营的食品现象； | □是 □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）； | □是 □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。 | □是 □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** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.信息公开透明（29分）** | 1.1 实施“亮证经营”制度。在超市显著位置张贴食品安全信息公示栏，公示食品经营许可证和营业执照、食品经营人员健康证明以及负责人和食品安全管理人员培训证明；在经营柜台公示肉品检验检疫证、豆制品和熟食送货单；按许可核定的范围经营。（15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 | 未公示营业执照及食品经营许可证扣1分； | 1 |  |  |
| 1.1.2 | 要求：健康证需全部公示（打印或者电子公示）。未公示健康证（扣2分）；当出现以下情况时，扣满2分为止：  ●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（含）（扣1分） | 2 |  |  |
| 1.1.3 | 要求：食品安全负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明要全部公示  ●未公示或少公示1人（扣2分）；  ●有公示，但信息不完整，少公示一个项目（扣1分），直至2分扣完； | 2 |  |  |
| 1.1.4 | 未公示有效的肉品检验检疫证扣2分；未公示有效的豆制品送货单扣2分；未公示有效的熟食送货单扣2分； | 6 |  |  |
| 1.1.5 | 要求：公示区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2分； | 2 |  |  |
| 1.1.6 | 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2分； | 2 |  |  |
| 1.2 建立食品安全信息追溯制度。按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和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，并提供追溯信息查询终端，消费者可以通过查询终端、手机等查询经营食品和食用农产品的来源信息。（12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，向消费者提供追溯食品和食用农产品来源信息）总分2分：  ●不能提供制度，扣2分；  ●制度不齐全，扣1分；  注：1.信息可由公司总部统一上传；  2.追溯制度上必须注明追溯终点：预包装食品/散装食品至生产企业，猪肉制品至养殖户，其他农产品可至批发市场； | 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）（员工演示2份）：  ●少1个扣2分，扣完为止； | 8 |  |  |
| 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。设立食用农产品和高风险食品快速检测室，配备专用设备和检测人员，每日对经营的食用农产品和高风险食品进行抽检。（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，且未能提供委托有资质检测机构进行检测的协议； | 1 |  |  |
| 1.3.3 | 出现以下情况扣1分  ●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; |  |  |
| **2.规范化管理**  **（84分）** | 2.1 建立临近保质期食品提示制度。设立临近保质期食品销售专柜，集中陈列出售临近保质期食品，并向消费者作出醒目的提示。（20分） | 临保食品提示制度、临保食品专柜、  “临近保质期食品”标识 | 2.1.1 | 无临近保质期食品提示制度扣1分； | 1 |  |  |
| 2.1.2 | ●未设置临近保质期食品销售专柜或专区扣6分（常温2分，冷藏2分，冷冻2分）；  ●有临保食品专柜或专区，但无醒目标志扣6分（常温2分，冷藏2分，冷冻2分）； | 12 |  |  |
| 2.1.3 | 临保食品未集中陈列在专柜或专区扣3分（常温，冷藏，冷冻各2分）； | 6 |  |  |
| 2.1.4 | 临保专柜或专区内，发现过期食品扣4分（发现一个最小销售包装物品，扣2分）； | 4 |  |  |
| 2.2 建立过期食品销毁等级制度。对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，记录处置结果，并公示染色、毁形处置录像，及时落实不安全食品召回等控制制度（20分） | 过期食品销毁登记制度、过期食品处置记录、 记录公示 | 2.2.1 | 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 |  |  |
| 2.2.2 | 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10分。出现以下情况时，扣满10分为止  ●随机抽取往期销毁录像，未保留记录（影像资料）扣5分；  ●录像显示，对超保食物的处理，未采取染色、毁形，扣5分  ●有销毁录像未公示扣3分；  ●销毁录像有缺失扣2分；  ●记录齐全但保留期限低于二年，扣1分；  ●退回供应商的，扣5分 | 10 |  |  |
| 2.2.3 | 要求：无销毁信息汇总记录本，扣5分；当出现以下情况时，扣满5分为止  ●有记录本，但未涵盖销毁制度所应列示的内容扣2分；  ●2.2.2抽取的录像信息与汇总表的信息不一致扣2分；  ●记录本未公示扣2分； | 5 |  |  |
| 2.2.4 | 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，并保留记录2年。总分3分，扣完为止  ●未能及时执行的扣3分；  ●执行但无记录扣2分； | 3 |  |  |
| 2.3 建立完善的食品安全管理体系。营业期间食品安全管理人员在岗开展管理；从业人员应当保持个人卫生、着装清洁；冰箱（冰柜）设置温度显示，符合相应要求；经营环境整洁。（28分） | 食品安全管理体系文件；环境卫生检查记录；人员卫生检查记录等 | 2.3.1 | ●无食品安全管理制度文件（参考《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》第13条1~11,14，及销售、存储、收货、加工区域卫生制度）扣3分；  ●缺失1个扣1分，直至3分扣完； | 3 |  |  |
| 2.3.2 | 专职食品安全管理人员制度，总分6分：当出现以下情况时，扣满6分为止  ●营业期间，管理人员不在岗扣6分；  ●非专职管理人员扣2分；  ●管理人员着装无明显标志扣2分；  ●现场询问管理人员，无法回答职责范围扣2分；  ●无法提供每日巡查记录的扣2分； | 6 |  |  |
| 2.3.3 | ●发现人员未穿工作服扣1分  ●工作服有明显污渍扣1分；  ●留长指甲扣1分；  ●戴外露首饰扣1分； | 4 |  |  |
| 2.3.4 | 冷藏柜，冷冻柜温度要求（《食品安全监督检查标准规程(流通)》A5013：冷藏温度0℃～10℃。冷冻温度－20℃～－1℃）总分5分。当出现下列情况时，扣满5分为止  ●冷藏柜，冷冻柜无显示温度扣5分；  ●现场测温与控制要求温度不符，发现一个扣3分。 | 5 |  |  |
| 2.3.5 | 经营环境卫生管理，总分7分。当出现下列情况时，扣满7分为止：●食品与非食品混合陈列扣1分；●冷藏柜不清洁（有食物残渣残留，飞虫，冷藏柜隔板及角落有污渍）.发现一个扣2分；●冷藏柜摆放私人物品，扣1分；●无防四害措施扣6分，少一种害虫措施，扣2分；●其他卫生问题扣分，在备注中说明扣分原因。 | 7 |  |  |
| 2.4 销售贮存散装食品应当遵守下列要求：  （1）设立专区或者专柜；  （2）不得混装不同批次的散装食品；  （3）在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、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。  散装直接入口食品和烹饪前不能清洗的散装食品还必须使用防尘防蝇遮盖、设置隔离设施，由专人使用清洁的专用售货工具提供销售服务。（16分） | 散装食品专区或者专柜、散装食品标签 | 2.4.1 | 散装食品未设专区或专柜扣4分； | 4 |  |  |
| 2.4.2 | 发现不同批次散装食品混装扣1分； | 1 |  |  |
| 2.4.3 | ●散装食品容器、外包装无标签（标签内容：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 |  |  |
| 2.4.4 | ●散装直接入口食品和烹饪前不能清洗的散装食品未设防尘防蝇遮盖或隔离设施扣3分；  ●散装食品未由专人销售扣2分；  ●未使用清洁的专用售货工具提供销售服务扣2分； | 7 |  |  |
| 2.4.5 | 加分项：散装食品销售时，能使用设施防止不同批次的散装食品混装，加3分；此设施安全有效，彻底杜绝不同批次混装，加5分；且此设施简便，易于推广以供借鉴，加7分； |  |  |  |
| **3.妥善处置投诉（7分）** | 3.1畅通消费者食品安全投诉渠道。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。（3分） | 消费者食品安全投诉处理制度、投诉电话号码 | 3.1.1 | 无消费者食品安全投诉处理制度扣1分； | 1 |  |  |
| 3.1.2 | 未公布消费者投诉电话扣1分； | 1 |  |  |
| 3.1.3 | 未设置专人接待消费者投诉扣1分； | 1 |  |  |
| 3.2及时妥善处置消费者投诉。对确认存在食品安全隐患的投诉，实施先行赔偿机制，妥善处理消费者投诉。（4分） | 消费者投诉处理记录 | 3.2.1 | 当消费者投诉，3天内应给予初步回复，未能及时回复，扣2分； | 2 |  |  |
| 3.2.3 | 未能妥善处理存在食品安全隐患的投诉扣2分； | 2 |  |  |
| **总分/结论：** | | | | | | | |
| **评审组成员（签字）：** | | | | | | | |

附件3

上海市“守信标大卖场”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** | | | | |
| 《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。 | | | | |
| **审核评分标准** | | | | |
| （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，不推荐授予“守信大卖场”，评审组无需进行一般项检查；否决项全部合格的，可进行一般项的检查。  （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，最低得分为0。  （3）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”。 | | | | |
| **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； | □是 □否 | |  |
| **2** | 不存在销售过期食品的现象； | □是 □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； | □是 □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）； | □是 □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。 | □是 □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** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.信息公开透明（54分）** | 1.1实施“亮证经营”制度。在超市显著位置张贴食品安全信息公示栏，公示食品经营许可证和营业执照、食品经营人员健康证明以及负责人和食品安全管理人员培训证明、监管动态等级；在经营柜台公示肉品检验检疫证、豆制品和熟食送货单；按许可核定的范围经营。（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、监管动态等级、肉品检验检疫证、豆制品送货单、熟食送货单 | 1.1.1 | 未公示营业执照及食品经营许可证扣1分； | 1 |  |  |
| 1.1.2 | 要求：健康证需全部公示（打印或者电子公示）。未公示健康证（扣2分）；当出现以下情况时，扣满2分为止：  ●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（含）（扣1分） | 2 |  |  |
| 1.1.3 | 要求：食品安全负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明要全部公示（打印或者电子公示）  ●未公示或少公示1人（扣2分）；  ●有公示，但信息不完整，少公示一个项目（扣1分），直至2分扣完； | 2 |  |  |
| 1.1.4 | 未公示有效的肉品检验检疫证扣2分；未公示有效的豆制品送货单扣2分；未公示有效的熟食送货单扣2分； | 6 |  |  |
| 1.1.5 | 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 |  |  |
| 1.1.6 | 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2分； | 2 |  |  |
| 1.1.7 | 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2分； | 2 |  |  |
| 1.2建立食品安全信息追溯制度。按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，向本市食品安全信息追溯平台报送相关信息。设立食品安全信息追溯查询终端，消费者可以通过查询终端、手机等查询经营食品和食用农产品的来源信息。（18分） | 食品安全信息追溯制度 本市食品安全信息追溯平台信息可查询的来源信息 | 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，向消费者提供追溯食品和食用农产品来源信息）总分2分：  ●不能提供制度，扣2分；  ●制度不齐全，扣1分；  注：1.信息可由公司总部统一上传； | 2 |  |  |
| 1.2.2 | ●注明追溯终点：生猪肉需追溯至养殖户，其他农产品至少追溯到批发商或批发市场，其他食品需追溯至生产企业（2分）；  ●抽查1项食品，进行现场模拟追溯。不能追溯到终点的，扣2分 | 4 |  |  |
| 1.2.3 | 现场抽查5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）（员工演示2份）：  ●少1个扣2分，扣完为止； | 10 |  |  |
| 1.2.4 | ●未设立追溯信息查询终端（如公共电脑，扫描枪等），或有设立但无法使用，以便消费者查询扣2分；  ●有设立追溯信息查询终端，但只能通过查询码或只能通过二维码进行查询的，扣1分； | 2 |  |  |
| 1.3建立食用农产品和高风险食品快速检测制度。设立食用农产品和高风险食品快速检测室，配备专用设备和检测人员，每日对经营的食用农产品和高风险食品进行抽检。（6分） | 食用农产品和高风险食品快速检测制度、专用设备和检测人员、每日对经营的食用农产品和高风险食品进行抽检的记录 | 1.3.1 | 无食用农产品和高风险食品快速检测制度扣2分； | 2 |  |  |
| 1.3.2 | 出现以下情况之一，扣4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； | 4 |  |  |
| 1.3.3 | 出现以下情况扣1分，直至1.3.2的4分扣完●其中检测设备配备不全（充分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; |  |  |
| 1.4设立“透明经营”视频。公示食品进货验收、高风险食品贮存、现场加工制作、快速检测、过期和不合格食品销毁等过程的动态视频。（14分） | 食品进货验收监控视频；高风险食品贮存监控视频；现场加工制作监控视频；快速检测监控视频；过期和不合格食品销毁监控视频； | 1.4.1 | ●未公示食品进货验收处监控视频扣2分；  ●已公示食品进货验收监控视频，但场所未全覆盖扣1分； | 2 |  |  |
| 1.4.2 | ●未公示食品高风险食品贮存监控视频扣2分；  ●已全部公示高风险食品贮存监控视频，但场所未全覆盖扣1分； | 2 |  |  |
| 1.4.3 | ●未公示食品现场加工制作监控视频扣4分；  ●已全部公示食品现场加工制作监控视频，但场所未全覆盖扣1分； | 4 |  |  |
| 1.4.4 | 未公示快速检测室监控视频扣2分； | 2 |  |  |
| 1.4.5 | 未公示过期和不合格食品销毁视频扣4分； | 4 |  |  |
| **2.规范化管理（93分）** | 2.1建立临近保质期食品提示制度。设立临近保质期食品常温、冷藏、冷冻销售专柜，集中陈列出售临近保质期食品，并向消费者作出醒目的提示。（20分） | 临近保质期食品提示制度、临近保质期食品常温、冷藏、冷冻销售专柜“临近保质期食品”标签； | 2.1.1 | 无临近保质期食品提示制度扣1分； | 1 |  |  |
| 2.1.2 | ●未设置临近保质期食品销售专柜或者专区扣6分（常温、冷藏、冷冻各2分）；  ●有临保食品专柜，但无醒目标志扣6分（常温、冷藏、冷冻各2分）； | 12 |  |  |
| 2.1.3 | 临保食品未集中陈列在专柜扣3分（常温、冷藏、冷冻各1分）； | 3 |  |  |
| 2.1.4 | 临保专柜内，发现过期食品扣4分（发现一个最小销售包装物品，扣2分）； | 4 |  |  |
| 2.2建立过期食品销毁登记制度。对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，记录处置结果，摄录处置过程。（20分） | 过期食品销毁登记制度 超过保质期的食品处置记录和视频 | 2.2.1 | 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 |  |  |
| 2.2.2 | 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10分。出现以下情况时，扣满10分为止  ●随机抽取往期销毁录像，未保留录像扣10分；  ●录像显示，对超保食物的处理，未采取染色、毁形，扣10分  ●有销毁录像未公示扣6分；  ●销毁录像有缺失扣4分；  ●记录齐全但保留期限低于二年，扣2分；  ●退回供应商，扣5分； | 10 |  |  |
| 2.2.3 | 要求：无销毁信息汇总记录本，扣5分；当出现以下情况时，扣满5分为止  ●有记录本，但未涵盖销毁制度所应列示的内容扣2分；  ●2.2.2抽取的录像信息与汇总表的信息不一致扣2分；  ●记录本未公示扣2分； | 5 |  |  |
| 2.2.4 | 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，并保留记录2年。总分3分，扣完为止  ●未能及时执行的扣3分；  ●执行但无记录扣2分； | 3 |  |  |
| 2.3建立完善的食品安全管理体系。营业期间食品安全管理人员在岗开展管理；制定销售、储存、收货、加工区域卫生制度，保持环境整洁；工用具、容器清洗、消毒，并做好记录；严格执行食品生产经营场所卫生规范制度，从业人员应当保持个人卫生、着装清洁。（26分） | 食品安全管理体系文件；工用具、容器清洗、消毒记录；环境卫生检查记录；人员卫生检查记录等 | 2.3.1 | ●无食品安全管理制度文件（参考《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》第13条1~11,14，第14条及销售、存储、收货、加工区域卫生制度）扣3分；●缺失1个扣1分，直至3分扣完； | 3 |  |  |
| 2.3.2 | 专职食品安全管理人员制度，总分5分：当出现以下情况时，扣满5分为止  ●营业期间，管理人员不在岗扣5分；  ●非专职管理人员扣2分；  ●管理人员着装无明显标志扣2分；  ●现场询问管理人员，无法回答职责范围扣2分；  ●无法提供每日巡查记录的扣2分； | 5 |  |  |
| 2.3.3 | ●发现人员未穿工作服或工作服有明显污渍扣1分；  ●留长指甲扣1分；  ●戴外露首饰扣1分； | 3 |  |  |
| 2.3.4 | 冷藏柜，冷冻柜温度要求（《食品安全监督检查标准规程(流通)》A5013：冷藏温度0℃～10℃。冷冻温度－20℃～－1℃）总分3分。当出现下列情况时，扣满3分为止  ●冷藏柜，冷冻柜无显示温度扣3分；  ●现场测温与控制要求温度不符，发现一个扣3分。 | 3 |  |  |
| 2.3.5 | 经营环境卫生管理，总分6分。当出现下列情况时，扣满6分为止：  ●食品与非食品混合陈列扣1分；  ●冷藏柜不清洁（有食物残渣残留，飞虫，冷藏柜隔板及角落有污渍）扣2分；  ●冷藏柜摆放私人物品，扣分1分；  ●无防四害措施扣6分，少一种害虫措施，扣2分；  ●其他卫生问题扣分，在备注中说明扣分原因； | 6 |  |  |
| 2.3.6 | 现场发现接触直接入口食品的工器具有污渍等不清洁或者不消毒状况扣1分； | 1 |  |  |
| 2.3.7 | 记录检查，总分3分：  ●不能提供工用具、容器清洗消毒记录扣1分；  ●不能提供卫生巡检记录扣1分；  ●记录不全扣1分； | 3 |  |  |
| 2.4销售贮存散装食品应当遵守下列要求：  （1）设立专区或者专柜；  （2）不得混装不同批次的散装食品；  （3）在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、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。  散装直接入口食品和食用前不能清洗的散装食品还必须使用防尘防蝇遮盖、设置隔离设施，由专人使用清洁的专用售货工具提供销售服务。（15分） | 散装食品专区或者专柜散装食品标签 | 2.4.1 | 散装食品未设专区或专柜扣4分； | 4 |  |  |
| 2.4.2 | 发现不同批次散装食品混装扣1分； | 1 |  |  |
| 2.4.3 | ●散装食品容器、外包装无标签（标签内容：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）扣4分，  ●标识不全少一项扣1分，直至扣完； | 4 |  |  |
| 2.4.4 | ●散装直接入口食品和烹饪前不能清洗的散装食品，未设防尘防蝇遮盖或隔离设施扣2分；  ●散装食品未由专人销售扣2分；  ●未使用清洁的专用售货工具提供销售服务扣2分； | 6 |  |  |
| 2.4.5 | 加分项：散装食品销售时，能使用设施防止不同批次的散装食品混装，加3分；此设施安全有效，彻底杜绝不同批次混装，加5分；且此设施简便，易于推广以供借鉴，加7分； |  |  |  |
| 2.5实施冷链的标准化。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，应当进行全程温度监控，并做好监控记录，符合保证食品和食用农产品安全所需的温度等特殊要求。（11分） | 冷链运输车辆温度监控记录冷冻/藏库温度监控记录 | 2.5.1 | 运输有特殊温度控制要求的食品和食用农产品，  ●不能提供全程温度监控记录扣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 |  |  |
| 2.5.2 | 贮存有特殊温度控制要求的食品和食用农产品  ●现场无温度监控器，扣2分，  ●无温度记录扣1分； | 3 |  |  |
| 2.5.3 | 陈列和销售有特殊温度控制要求的食品和食用农产品  ●现场无温度监控器，扣2分，  ●无温度记录扣1分； | 3 |  |  |
| 2.5.4 | 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1分； | 1 |  |  |
| 2.6保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品应当设立专柜销售，并设立明显标志。（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 | 2.6.1 | 保健食品未设专柜且无明显标志扣1分； | 1 |  |  |
| 2.6.2 | 婴幼儿配方食品未设专柜且无明显标志扣1分； | 1 |  |  |
| 2.6.3 | 特殊医学用途配方食品未设专柜且无明显标志扣1分； | 1 |  |  |
| 2.7不得经营国家和本市禁止生产经营的食品（2分） | 《食品安全法》及《上海市人民政府关于禁止生产经营食品品种的公告》(沪府发〔2013〕70号)检查违禁食品 | 2.7.1 | 当出现以下情况，直接否决并终止检查：  ●如有违禁食品以及有毒动植物原料  ●销售，储存区发现有本市禁止生产经营的食品（如毛蚶） |  |  |  |
| **3.规范现制现售加工行为（37分）** | 3.1食品原料：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。（6分） | 进货查验制度、原辅料验收记录、供应商票证等 | 3.1.1 | ●未建立供应商管理档案，及合格证明扣2分；  ●建有档案有缺失扣1分 | 2 |  |  |
| 3.1.2 | ●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 | ●未能提供现制现售产品加工记录扣2分；  ●能提供但有缺失扣1分； | 2 |  |  |
| 3.2食品加工过程：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。（20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(流通)SOP A6现场制售） | 3.2.1 | 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； | 1 |  |  |
| 3.2.2 | ●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 | 专器专用，总分3分，出现下列情况时，扣满3分为止  ●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2分，  ●无器具区分示意图，扣1分；  ●发现工器具有破损，裂缝扣1分；工器具未定位存放，扣1分； | 3 |  |  |
| 3.2.4 | 食品添加剂“五专”，总分5分：  ●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，各扣1分；  ●发现采购存储亚硝酸盐时，直接否决，终止检查 | 5 |  |  |
| 3.2.5 | 专用衣帽口罩，总分4分：  ●发现专间加工员穿戴专用工作服，出入外界，扣2分；  ●专间内人员未穿戴专用工作服，扣2分；  ●头发外露，扣1分；  ●工作服有陈旧污渍，扣1分； | 4 |  |  |
| 3.2.6 | 温度控制，总分3分：  ●冷藏，冷冻，热藏，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℃，扣1分；  ●切开食品，发现中心部位有血水，扣1分， | 3 |  |  |
| 3.2.7 | 清洗消毒，总分2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；  ●余氯试纸测试配制好的消毒水，不符合要求的扣1分； | 2 |  |  |
| 3.3食品标签：现制现售食品应标明食品的名称、生产日期、保质期等内容，并在标明的温度条件下储存、销售。（5分） | 现制现售食品标签 | 3.3.1 | ●现制现售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 |  |  |
| 3.3.2 | 现制现售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3.3.1的5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分直至3.3.1的5分扣完； |  |  |
| 3.3.4 | 现场发现修改标签扣5分； |  |  |
| 3.4现场分装或者包装食品：应当如实标明食品的名称、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，不得随意标注生产日期、保质期。（6分） | 现场分装或者包装食品标签 | 3.4.1 | ●现场分装或者包装食品均未张贴标签扣6分，  ●发现一种食品未张贴标签扣1分直至6分扣完； | 6 |  |  |
| 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3.4.1中的6分扣完； |  |  |
| 3.4.3 | 现场分装或包装食品的标签标明保质期与产品原包装保质期不一致，发现一种扣1分直至3.4.1中的6分扣完； |  |  |
| 3.4.4 | 现场发现修改标签扣6分； |  |  |
| **4.妥善处置投诉（7分）** | 4.1畅通消费者食品安全投诉渠道。设立投诉电话和消费者服务台，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。（3分） | 消费者食品安全投诉处理制度、投诉电话号码 | 4.1.1 | 无消费者食品安全投诉处理制度扣1分； | 1 |  |  |
| 4.1.2 | 未公布消费者投诉电话扣1分； | 1 |  |  |
| 4.1.3 | 未设置专人接待消费者投诉扣1分； | 1 |  |  |
| 4.2及时妥善处置消费者投诉。对确认存在食品安全隐患的投诉，实施先行赔偿机制，妥善处理消费者投诉。（4分） | 消费者投诉处理记录 | 4.2.1 | 当消费者投诉，3天内应给予初步回复，未能及时回复，扣2分； | 2 |  |  |
| 4.2.2 | 未能妥善处理存在食品安全隐患的投诉扣2分； | 2 |  |  |
| **5.人员管理要求（9分）** | 5.1企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员经食品安全培训合格后上岗。（4分） | 企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员经食品安全培训合格证 | 5.1.1 | ●不能提供企业负责人，食品安全管理人员及食品从业人员的培训档案，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员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。（5分） | 健康证 | 5.2.1 | ●不能提供从业人员健康档案的扣5分；  ●健康档案有缺失，扣2分； | 5 |  |  |
| **总分/结论：** | | | | | | | |
| **评审组成员（签字）：** | | | | | | | |

附件4

上海市“放心肉菜示范超市”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》《“放心肉菜示范超市”验收标准》《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。 | |
| **审核评价标准** | |
| （1）获得上海市“守信标准超市”及“守信大卖场”资格的企业才能申请上海市“放心肉菜示范超市”的审核评价工作； （2）此审核评价表采用评分制，满分150分，最高分者推荐授予“放心肉菜示范超市”。 | |

| **序号** | **创建标准** | **审核评价细则** | **审核评价提示** | **满分** | **得分** | **法规依据** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1、质量安全可靠（4分）** | | | | | | | |
|  | 销售的所有肉菜应当符合食品安全国家标准，在提出正式申请创建日期以前连续2年监督抽检未发现因管理不善造成的销售不合格食用农产品（下面统称肉菜）问题。 | 1.1提出正式申请创建日期以前连续2年监督抽检未发现销售不合格肉菜问题（+3分） | 调阅2年内的监督抽检数据。 | 3 |  | 《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 沪食安办（2017）47号文（二）/1 |  |
| 1.2提出正式申请创建日期以前连续2年监督抽检，未发现因管理疏忽和/或缺乏监控造成的不合格肉菜问题，且能主动解决问题，降低风险（+1分） | 1 |  |  |
| **2、肉菜优质精品（8分）** | | | | | | | |
|  | 按照“优质优价”的市场机制，设立有机食品、绿色农产品、供港食用农产品基地直供等优质精品肉菜专柜，公开承诺符合认证时的质量安全标准要求，并依照相关要求实施检验检测，实现同标同检。 | 2.1设立有机食品优质精品肉菜专柜，专柜售卖带包装农产品的覆盖程度，达到70%以上（+3分） | 现场查看是否设置相关专柜、带包装农产品的覆盖率、明显标注标识。 | 3 |  | 沪食安办（2017）47号文（二）/2 |  |
| 2.2设立绿色农产品优质精品肉菜专柜，专柜售卖带包装农产品的覆盖程度，达到70%以上（+1分） | 1 |  |
| 2.3设立供港食用农产品基地直供优质精品肉菜专柜，专柜售卖带包装农产品的覆盖程度，达到70%以上（+1分） | 1 |  |
| 2.4设立GAP优质精品肉菜专柜，专柜售卖带包装农产品的覆盖程度，达到70%以上（+2分） | 2 |  |
| 2.5检查在专柜处附有公开承诺书，承诺符合认证时的质量安全标准要求，并依照相关要求实施检验检测，实现同标同检。（+1分） | 现场查看承诺书要涵盖其所宣称产品属性确实满足相关标准要求 | 1 |  |
| **3、管理体系完备（12分）** | | | | | | | |
|  | 建立完善肉菜等食用农产品质量安全管理体系，设立食品安全管理机构并配备专职的食品安全管理人员。食品安全管理人员应全部经培训考核合格。 | 3.1建立有完善的肉菜等食用农产品质量安全管理体系文件：随机抽查3个程序文件，验证管理制度和相应记录的有效性和完整性。（+3分） ●有1个文件符合，+1分；2个文件，+2分；直至3分加满 | 程序文件包含但不限于：食品安全自查制度、进货查验和查验记录制度、从业人员健康管理及培训制度、食品安全管理员制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品安全全程追溯、废弃物处置制度等 | 3 |  | 《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》 第十三条 及 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第三十条 |  |
| 3.2建立完整的食品安全事故处置方案（+1分） | 查看食品安全事故处置制度及相关记录 | 1 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第三十一条 |  |
| 3.3建立的食品安全事故处置方案有效并定期验证（+2分） ●抽查一个批次，请相关人员现场模拟操作。符合处置方案要求，+1分； ●有历史模拟记录，+1分； | 抽查一个批次，请相关人员现场模拟操作；查看企业是否定期进行事故处置的演练 | 2 |  |  |
| 3.4设立食品安全质量管理机构，独立于其他运营部分；各部门职权明确。主要负责人对食品安全负总责，并形成相应制度文件（+1分） | 查看组织机构图、部门及岗位职责、食品安全管理员制度 | 1 |  | 食品安全监督检查标准规程(流通)A2011、A2013 及《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》 |  |
| 3.5专职食品安全管理员经过系统的食品安全培训并考核合格，明确其食品安全管理职责（+1分） ●查看培训档案 | 查看培训档案，食品安全管理人员每年应接受不少于60学时的食品安全专业培训 | 1 |  |  |
| 3.6专职食品安全管理员熟悉食品安全管理相关知识（+2分） ●询问问安全管理员，能正确回答冷冻肉菜存储温度，及中心温度，保质期，加1分； ●能正确回答任一肉菜的验收检查项目，及退货标准，加1分 | 抽问食品安全管理员 | 2 |  |  |
| 3.7请食品安全第三方专业机构建立质量安全管理体系，或对自身已建立的体系进行评价，并保留检查报告（+2分，与3.1重合部分，不另行加分） ●有第三方咨询报告或评价报告，加2分 | 查看第三方咨询报告或评价报告 | 2 |  | 《食品生产经营日常监督检查管理办法》国食药监第23号 第18条 |  |
| **4、控制标准严格（23分）** | | | | | | | |
| **4.1** | 严格执行食品安全国家标准，主动借鉴国外先进的食用农产品采购、销售和质量安全检验检测标准和规范，结合经营管理实际，制定更加严格的肉菜等食用农产品质量安全标准和经营过程规范，包括采购、贮存和运输质量安全控制标准、包装和标签标识标准。 | 4.1.1建立肉菜经营过程（包括采购、运输、储存、销售、再加工/切割等）的控制程序，专柜销售带包装的肉菜覆盖程度达到70%以上。（+5分） ●有1个有效的程序文件，加1分；直至3分加满  ●达70%以上的，加2分 | 查看程序文件，是否包含冷链管理，基地规范化，不同种类、不同包装形式、不同售卖方式设定散装肉菜的保质期管理，售卖标准、包装标准以避免随意挑选和二次污染，确保安全和新鲜度等 | 5 |  | 《“放心肉菜示范超市”验收标准》总局下发 |  |
| 4.1.2经营过程的控制程序需引入风险评估，根据HACCP原理，风险分析科学合理（+2分） ●有HACCP危害分析表，+1分 ●有关键控制点控制表，+1分 | 查看经营过程中所有步骤的风险分析表，是否正确分解分析，关键控制点和关键值设立是否合理，有效规避风险； | 2 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第四条 |  |
| 4.1.3定期验证和评价过程的符合性（+2分） ●有评审报告，加1分 ●有相应的整改报告，加1分 | 查看评审报告，是否做到纠偏和预防再次发生相同事故 | 2 |  |  |
| 4.1.4制定有肉菜标签标识的检查标准（+2分）●有一种肉菜的标签检查标准，+1分；直至2分加满 | 查看规程，对包装肉菜，散装肉菜，认证肉菜和进口肉菜规定了检查频率，抽样比例等能否保证标签有效管理 | 2 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第三十二条~三十五条 |  |
| 4.1.5制定有认证标识的验证规程，且科学合理。（+2分） ●有1种认证标识的验证方法程序，加1分；直至2分加满 | 查看程序，对有机，绿色，GAP等优质肉菜是否定期索证，如何核实证书及肉菜品的真伪 | 2 |  |  |
| 4.1.6制定肉菜检验检测规范：包含但不限于检测项目，抽样比例，检测频率，检测限值等（+2分） ●检验检测规程中，有1种肉菜的检测规范加1分，直至2分加满 | 查看文件，内容是否齐全；检测项目及检测值是否正确，有根据 | 2 |  | 《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》 第十三条/（十七） |  |
| 4.1.7制定肉菜不合格品控制规范，对拒收、换货、让步接收建立明确的作业指导书，不符合检测标准的应予以合理的处置；对于报废的肉菜应采取销毁处理（+1分） | 查看文件，及相应记录 | 1 |  | 《“放心肉菜示范超市”验收标准》总局下发 |  |
| 4.1.8检测涉及到试剂及废弃物交予专业处理机构（+1分） ●有委托处理协议，加1分 | 查看委托处理废弃物协议，核实处理方是否有资质 | 1 |  | 沪食安办（2017）47号文（二）/ 4 |  |
| 4.1.9根据国外先进的标准制定管理控制规范（注明引用来源及相关条例，保留原文件）（+2分） ●引用1个管理规范，加1分，直至2分加满 | 查看引用的条款，国外标准原文，核实引用是否合理 | 2 |  |  |
| 4.1.10获得国外先进食品安全管理相关第三方认证（+2分） ●有认证证书，加2分 | 查看认证证书，认证范围是否涵盖整个管理体系，证书日期 | 2 |  |  |
| 4.2 | 对国家食品安全标准没有规定农兽、污染物等限量指标的，可以采用国际食品法典委员会等国际组织或者发达国家和地区的食品安全标准。 | 4.2.1如采用国际食品法典委员会等国际组织或者发达国家和地区的标准，注明引用来源及相关条例，（+2分） ●引用1个检测项目，加1分，直至2分加满（与4.2.1重合的检测项目，不再另行加分） | 查看检测项目，检测限值，方法来源 | 2 |  |  |
| **5、源头管控优化（32分）** | | | | | | | |
| **5.1/5.2/5.3** | 从食用农产品供应商采购的，要自行或委托社会第三方机构对供应商进行审核。/从肉菜等食用农产品种养殖企业采购的，要对种养殖企业和基地进行审查。/从食用农产品批发市场采购的，要对销售者进行审查，并对肉菜等食用农产品进行查验。 | 5.1.1建立有完整食用农产品供应商审核程序，并有效实施（+2分） ●有一种肉菜的供应商评价程序，加1分；直至2分加满 | 查看供应商审核程序：包括准入标准、首次/定期评价、分级管理和实地考察要求。 | 2 |  | 沪食安办（2017）47号文（二）/ 5 |  |
| 5.1.2建立供应商目录，定期审核，并保留有效评价记录（+4分） ●有合格供应商目录清单，加1分 ●抽查3个供应商档案，有评审报告，加3分 | 查看合格供方名单，评审报告 | 4 |  |  |
| 5.1.3保留收集有经核查真实的供应商生产过程记录（+1分） ●有一个供应商的生产记录，加1分； | 供应商生产记录 | 1 |  |  |
| 5.1.4委托第三方机构进行上述工作，保留审核报告（+1分） ●有一个供应商的第三方审核报告，加1分（与5.1.2/5.13重合的评价或记录，不再另行加分） | 第三方审核报告 | 1 |  |  |
| **5.4** | 对购进的肉菜等食用农产品，要按照有关法律法规要求如实记录供应商、种养殖基地、种养殖企业、销售者等供货者名称，农产品品种、产地等信息，做到来源可查。 | 5.4.1保留完整的进出货台账及相关记录单，进货记录至少涵盖肉菜名称，数量，进货日期，供方名称，地址，联系方式等内容。记录和凭证保存期限不得少于6个月（+2分）●抽查2个批次的肉菜，有一个完整有效的加1分；直至2分加满 | 查看进出货台账与记录单，并确认是否保留6个月以上 | 2 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第二十六条 及 食品安全监督检查标准规程(流通)A3013 |  |
| 5.4.2保留各批次的动物产品检疫合格证及进口肉菜的动物检疫合格证明 （+1分） ●抽查一个批次的肉菜，有合格证明，加1分 | 随机抽查一个批次的肉菜，和进口肉菜，确认是否有检疫合格证等合格凭证 | 1 |  | 食品安全监督检查标准规程(流通)A3012 |  |
| 5.4.3生猪产品供方及超市IC卡及进货记录及票据，通过上海肉菜流通追溯系统进行验证信息。（+1分） ●抽查一个批次的猪肉，有IC卡，并能通过上海市肉菜追溯平台核实其信息，加1分 | 生猪产品IC卡；抽查一个批次的猪肉，登陆上海市肉菜追溯平台核实信息 | 1 |  | 食品安全监督检查标准规程(流通)A3022 |  |
| 5.4.4 进货记录信息能实现追溯（+3分） ●抽查2个批次的肉菜（不含生猪肉），登陆上海市肉菜追溯平台核实信息，符合要求，加2分  ●50%以上的肉菜通过二维码等信息系统查阅可追溯（+1分）。 | 抽查一个批次的肉菜，登陆上海市肉菜追溯平台核实信息 | 3 |  | 《上海市食品安全信息追溯管理办法》 第十条 |  |
| **5.5** | 积极推行“订单农业”“农超对接”“厂超挂钩”和“基地+加工企业+超市”等采购模式，使蔬菜来自规模种植基地，生鲜肉来自合法屠宰企业。 | 5.5.2采用“订单农业”模式或“农超对接”+“厂超挂钩”及“基地+加工企业+超市”模式（+3分） ●每个模式抽查一个采购合同，有一个采购合同及进货单符合要求加1分；直至3分加满 | 查看采购合同，确认是否直接和种养殖基地和/或屠宰厂签订合同 | 3 |  | 沪食安办（2017）47号文（二）/ 5 |  |
| 5.5.3充分证据证明50%以上的农产品来自规模化种养植基地，优质专柜肉菜100%来自规模化种植基地（+3分） ●选取一个供应商采购合同，抽查不同批次的进货单，货款结算单；有一个批次满足要求，加1分；直至3分加满 | 查看送货单，货款结算单，是否和采购合同的种养殖基地名称一致；是否属于同一企业管理 | 3 |  |  |
| 5.5.4充分证据证明100%生鲜肉来自合法的规模屠宰厂（+2分） ●选取一个供应商，抽查不同批次的进货单，货款结算单；有一个批次满足要求，加1分；直至2分加满 | 查看送货单，货款结算单，是否和采购合同的屠宰场名称一致；屠宰厂的证件是否齐全有效 | 2 |  |  |
| 5.5.5抽查历年的送货记录，查看直采可控的采购量逐年递增情况（递增量<10%：+1分；递增量10%~50%：+3分；递增量>51%：+5分） | 抽查前2年的汇总表，核实进货量及退货量。 | 5 |  |  |
| 5.5.6积极探索直采可控的合作方式，且有充分证据材料已达到合作双方互利的（+4分） ●有一个创新的合作模式，加4分 | 请企业自述，并提交相关证据 | 4 |  |  |
| **6、销售过程规范（35分）** | | | | | | | |
| **6.1** | 按照食用农产品经营过程规范的有关要求，强化肉菜销售过程质量安全管理，提高规范化水平。 | 6.1.1肉菜应分类存放售卖，并维护良好： ●售卖现场环节设施维护良好，整洁，无污物和明显积水，+1分； ●简单清洗，切配加工环节的要有清洁消毒计划（SOP），+1分； | 查看现场环境及SOP | 2 |  | 《“放心肉菜示范超市”验收标准》总局下发 |  |
| 6.1.2有效执行FIFO原则（先进先出）（+2分） ●有批次管理表，加1分 ●现场抽查一批次的肉菜，及该批次的前3个批次，进行库存量检查，能符合要求的加1分 | 现场查看库存肉菜的批次，是否做到FIFO | 2 |  | 食品安全监督检查标准规程(流通)A5021 及 《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》/上海市食品经营许可审查细则/1.3 |  |
| 6.1.3有温湿度需要的肉菜，全程温湿度监控，并形成记录（+1分） ●食品安全管理员能正确描述每个环节的温湿度控制要求，并能提交一个批次肉菜的运输、存储、销售的温度检查记录，加1分 | 抽问食品安全管理员并现场核实 | 1 |  |  |
| 6.1.4定期检查库存及售卖环节的肉菜品质（+2分） ●仓管员能正确回答任一肉菜保质期的，加1分 ●有库存肉菜及在售肉菜检查表的，加1分 | 抽问仓管员，现场查看库存状况，肉菜检查表 | 2 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第二十七条、第二十八条 |  |
| 6.1.5当天清理销毁感官性状异常的肉菜（+1分） ●管理员能正确回答何种性状的肉菜需销毁，并提交销毁录像证明的，加1分 | 现场查看，抽查录像，询问仓库管理员如果检查，处理有异常肉菜 | 1 |  |  |
| 6.1.6存储温湿度控制，有效监控（+1分） ●仓库管理员能正确回答的，并能提交记录的，加1分 | 询问仓库管理员，温湿度维修，检查频率；出现异常如何纠偏 | 1 |  |  |
| 6.1.7 与有毒有害物品完全分开储存（+1分） ●现场没有发现有毒有害物品，加1分 | 查看常温，冷藏，冷冻库及销售现场，有无和有毒有害物品存放一起（常见杀虫剂，灭蟑药） | 1 |  |  |
| 6.1.8超市收货应建立不合格品控制规范，对拒收、换货、让步接收、销毁建立明确的作业指导书（+2分） ●内容齐全，有效的加2分，有任一缺失的，加1分 | 查看不合格品控制规范 | 2 |  | 《“放心肉菜示范超市”验收标准》总局下发 |  |
| 6.1.9运输肉菜的容器，工具和车辆，驾驶员应做到批批检查和记录：检查内容至少包括运输过程的温湿度，是否食品级容器，有无同有毒有害物品一起运输，车辆和驾驶员信息登记。（+2分） ●询问检查人员，检查和记录的项目，符合程序文件规定，加1分 ●有记录证明，加1分 | 查看检查记录，询问记录人员 | 2 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第二十九条 及 食品安全监督检查标准规程(流通)A5013 |  |
| 6.1.10 禽蛋等未强制规定需冷链运输的采取全程冷链（+1分） ●有温度检查记录，且现场核实符合的，加1分 | 请企业自述，并提交相关证据 | 1 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第二十四条 |  |
| 6.1.11 全部采用净菜上市（+1分） ●现场核实，符合要求的，加1分 | 请企业自述，并提交相关证据 | 1 |  |  |
| **6.2** | 肉品、蔬菜进行预冷、分拣、包装的，要配备相应的设施设备，保证肉菜等食用农产品质量安全，倡导采用低温冷藏、冷冻柜销售肉菜。 | 6.2.1肉菜加工（预冷，分拣，包装等）间检查异物，污染物控制措施:灯管的防爆装置，灭蝇灯的位置，捕鼠笼是否为非诱饵式，空调的定期清洗消毒，操作台上方有无冷凝水等●全符合加2分 | 现场检查 | 2 |  | 《食品经营许可管理办法》第17号令 第十一条/（二）及 《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》/上海市食品经营许可审查细则/3.2.5 |  |
| 6.2.2 加工产生的废弃物交由专业处理机构（+1分） ●有委托处理协议，加1分 | 查看委托处理废弃物协议，核实处理方是否有资质 | 1 |  | 《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）2017》第十一条/（五） |  |
| 6.2.3 垃圾分类存放，垃圾筒加盖且防止与原料、成品交叉污染，避免接触有毒物、不洁物（+1分） ●有一个不符合，不给分 | 现场查看 | 1 |  |  |
| 6.2.4 垃圾定期处理（+1分） ●查看处理记录，能证明至少一天处理一次的，加1分 ●没有记录，根据加工量估算垃圾量，严重不符合每天处理的，不给分 | 现场查看，抽查记录，询问现场加工人员 | 1 |  |  |
| 6.2.5低温冷藏销售模式覆盖率（叶菜类等易腐菜品100%全覆盖+2分；有机，绿色等认证的叶菜类100%全覆盖+1分） ●现场查看，符合要求的加分 | 请企业自述，提交相关证据，并现场核实 | 2 |  | 沪食安办（2017）47号文（二）/ 6 |  |
| **6.3** | 包装的食用农产品标识要符合相关要求，散装的食用农产品要注明名称、产地、生产日期、保质期。 | 6.3.2包装的普通食用农产品标识应完整，现场抽查2个肉菜进行验证（+2分） | 现场抽查肉菜标签，是否符合《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第三十二条~三十五条要求 | 2 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第三十二条~三十五条 |  |
| 6.3.3 获得相关认证的食用农产品应符合相关法规对标识管理的要求，现场抽查2个肉菜进行验证（+2分） | 2 |  |  |
| 6.3.4 散装食用农产品的标签标示应至少注明名称/产地/生产日期及保质期信息，现场抽查2个肉菜进行验证（+2分） | 2 |  |  |
| 6.3.5 应定期对标识符合性进行自查，自查中发现标签标示不合格时，及时处理及改正，记录至少保存6个月。（+1分） ●询问检查人员，并查看检查记录，符合要求加1分 | 询问检查人员，自查内容，频率，纠偏流程，并现场示范 | 1 |  |  |
| **6.4** | 销售有机食品、绿色食品、供港食用农产品基地直供等食用农产品应当公开承诺符合认证时的质量安全标准要求。 | 6.4.1获得绿色食品、有机食品、GAP认证和供港基地直供等特色食用农产品具备相关证明材料（+2分） ●有一个认证肉菜符合要求，加1分；直至2分加满 | 查看每个认证产品的证书，证书覆盖范围，并现场核实是否超范围销售 | 2 |  | 食品安全监督检查标准规程(流通)A4031 |  |
| 6.4.2获得有机食品食品、绿色食品、GAP认证和供港基地直供等特色食用农产品有公开承诺书，且涵盖取得相关认证符合对应的质量安全标准（+1分） ●承诺书张贴位置符合要求，加0.5分 ●承诺书内容能涵盖取得相关认证符合对应的质量安全标准，加0.5分 | 现场查看承诺书内容及张贴于醒目位置 | 1 |  | 沪食安办（2017）47号文（二）/ 6 |  |
| 6.4.3有充分的证据材料证明特色食用农产品符合相关食品安全标准的要求（+2分） ●抽查2个认证肉菜，能提供在有效期内的认证证书，加2分；只有一个符合要求，加1分 | 查看是否有证书，颁证公司是否有资质，证书是否有效 | 2 |  |  |
| **7、风险管理严格（27分）** | | | | | | | |
| **7.1** | 建立健全食用农产品质量安全自查工作机制，对肉菜等食用农产品种养殖、采摘、屠宰、包装、贮存、运输、销售等各个环节进行风险分析，积极防控风险。 | 7.1.1建立肉菜安全自查制度：包括自查内容，自查流程，覆盖范围，频率，自查人员，评估报告，采取措施，后续改进等内容。（内容齐全可执行+2分，缺失1~2项+1分） ●有安全自查制度，加1分 ●内容不缺失的，加1分 | 查看自查制度是否齐全，并随机询问相关人员自查内容 | 2 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第三十一条 及 沪食安办（2017）47号文（二）/ 7 |  |
| 7.1.2自查应有效。当有发生安全事故潜在风险时，有停止销售机制，并保留向所在地食药监报告的记录，后续的召回和/或赔偿计划及执行情况及记录（+2分） ●有历史记录，且历史记录证明处理方式符合要求，加2分 ●如无历史记录，自查组成员对于处理流程的描述与制度一致，加2分 ●如描述有少部分缺失的，加1分；缺失严重，不加分 | 查看历史记录；随机选取一位自查组成员，请其复述处置流程是否与制度描述一致 | 2 |  |  |
| 7.1.3检查企业自查的年度汇总和评审，下一年度的持续改进方案（+1分） ●有年度评审和整改措施的，加1分；缺失一项内容，加0.5分 | 抽查历史评审表、纠偏报告及改进计划；是否与实际一致 | 1 |  |  |
| 7.1.4如有委托第三方专业机构策划实施肉菜质量安全自查制度，需保留其报告及执行情况（与7.1.1重合部分，不加分） ●全符合加2分； ●报告及执行情况缺一，加1分 | 查看第三方报告、执行记录 | 2 |  |  |
| **7.2** | 应当自行或者委托有资质的食品检验机构对购进的肉菜等食用农产品进行检测，检测按照食品安全国家标准进行，没有国家食品安全标准的，鼓励采用国际食品法典委员会等国际组织或者发达国家和地区的食品安全标准进行检测。 | 7.2.1有肉菜检验机构，检验设备（合格证，校准日期，设备清单）检验人员名单和培训证书。（+2分） ●有检验设备及相关记录，加1分 ●有检验人员及培训，加1分 | 查看检验室、检验设备、询问检验人员核实是否有资质从事该项检测及相关记录 | 2 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第三十条 |  |
| 7.2.2 仅做水分，pH等简单理化的，不加分； ●有微生物检测能力，且有检测记录（+1分）； ●有农兽残检测能力，且有检测记录（+1分）； ●有重金属等污染物检测能力，且有检测记录（+1分） | 查看现场、抽查3份检测记录 | 3 |  | 沪食安办（2017）47号文（二）/ 7 |  |
| 7.2.3委托第三方检测机构，获得检测报告。（与7.2.2重合的项目，不重复加分） | 查看检测报告 | 3 |  |  |
| **7.3** | 对示范超市作出的严于食品安全国家标准的承诺，按照承诺标准对相关食用农产品进行检测，检测结果要进行公示。 | 7.3.1自行进行严于国家标准的检测，公示检验结果（+2分） ●有检测记录，加1分 ●公示结果的，加1分 | 查看检测项目、检测报告；是否公示于醒目位置 | 2 |  |  |
| 7.3.2 完全自行检测高于国家标准的项目，需与国家检验机构或第三方专业检测公司进行检测能力和/或检测项目的比对（+2分） ●能提交比对结果，且比对结果证明改检测室有资质的，加2分 | 查看比对报告，核实是否有资质从事该项检测 | 2 |  |  |
| **7.4** | 对不符合质量安全标准的肉菜等食用农产品要停止销售并予以销毁。 | 7.4.1对提供不符合质量安全标准的肉菜是否按照规定停止销售，通报，召回，并采取无害化处理、销毁等措施，查看记录。（+2分）●有整套记录及销毁录像的，加2分●记录有部分缺失（比如相关人员签字等），或无法提供录像的，加1分●缺失严重的，不加分 | 查看记录；询问相关管理员进行核实 | 2 |  | 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》国食药监第20号令 第三十六条 |  |
| 7.4.2对提供不符合质量安全标准肉菜的供应商，种养殖基地，屠宰厂的处理记录：加大抽检或从合格供方名单中移除等系列措施。（+2分） ●有处理报告，加1分 ●如是加大抽检，能提交检测报告的，加1分；如是从合格供方名单中移去的，能提交更新后的合格供方名录，加1分 | 查看处理报告；现场进行核实是否继续采购 | 2 |  | 沪食安办（2017）47号文（二）/ 7 |  |
| **7.5** | 认真受理和处置消费者投诉，梳理分析消费者反映的质量安全问题，完善质量安全管理体系。 | 7.5.1建立消费者投诉处理机制，有专人接受，分析，处理投诉，整改，召回和/或赔偿措施，严重时还应向所在地食药监进行通报；形成文件并记录齐全（+2分） ●有消费者投诉处理程序的，加1分 ●能形成记录和定期汇总表的，加1分 | 查看制度、委任书、投诉汇总表，并选取1份投诉，请企业提交全套记录进行核实 | 2 |  |  |
| 7.5.2对消费者投诉进行定期评估，分析并形成后续的整改预防报告。查看记录是否齐全（+2分） ●有定期分析，评估报告的，加1分 ●有整改措施报告的，加1分 | 查看评估表，选取一份查看全套资料 | 2 |  |  |
| **8、信息公示全面（9分）** | | | | | | | |
| **8.1** | 在门店的显著位置和门户网站首页公开创建“放心肉菜示范超市”活动的标准和承诺，设置意见箱或意见栏。 | 8.1.1在门店的显著位置，张贴“放心肉菜示范超市”活动的标准和承诺。是否有设置意见箱和意见栏，并有专人收集和维护（+1分） ●有意见箱/意见栏，加0.5分 ●信息汇总表，加0.5分 | 现场查看、抽查记录 | 1 |  | 沪食安办（2017）47号文（二）/ 8 |  |
| 8.1.2通过相关网站或手机APP等互联网技术，在门户网站首页发布“放心肉菜示范超市”活动的标准和承诺；有无意见反馈通道，并有专人维护（+2分） ●登录APP或网站，有相关信息，加1分 ●有信息汇总表，加1分 | 请负责人进行演示 | 2 |  |  |
| **8.2** | 设置公示牌公开肉菜产品供应商、产地，种养殖企业以及种养殖过程质量安全管理记录等方面的信息。 | 8.2.1在显著位置，设置显示屏或公示牌，公开肉菜供方名称，产地，种养殖企业及种养殖过程质量安全管理记录、检测报告的信息，且信息正确并及时更新 ●有30%~50%的供应商张贴信息+1分 ●50%~80%的供应商+2分 ●100%的+3分 | 现场查看核实 | 3 |  |  |
| 8.2.2通过网站或手机APP等互联网技术，公布并及时更新上述内容 ●30%~50%的供应商公布信息+1分 ●50%~80%的供应商+2分 ●100%的+3分 | 请负责人进行演示 | 3 |  |  |
| **总分/结论：** | | | | | | | |
| **评审组成员（签字）：** | | | | | | | |
|