**湖南省食品生产风险分级管理工作规范（试行）**

**（征求意见稿）**

**第一章　总 则**

　　**第一条**　为了强化食品生产经营风险管理，科学有效实施监管，落实食品安全监管责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）及其实施条例、《国家食品药品监督管理总局食品生产经营风险分级管理办法（试行）》等法律法规，制定本规范。

　　**第二条**　本规范所称风险分级管理，是指食品药品监督管理部门以风险分析为基础，结合食品生产者的食品类别、经营业态及生产经营规模、食品安全管理能力和监督管理记录情况，按照风险评价指标，划分食品生产者风险等级，并结合当地监管资源和监管能力，对食品生产者实施的不同程度的监督管理。

　　**第三条**　全省食品药品监督管理部门对食品生产者实施风险分级管理，适用本办法。
　　食品、食品添加剂生产适用本规范。

　　**第四条**　省食品药品监督管理部门负责制定本省食品生产风险分级管理有关制并组织实施，对全省食品生产经营风险分级管理工作进行指导和检查。
　　各市、县级食品药品监督管理部门负责开展本地区食品生产风险分级管理的具体工作。

　　**第五条**　食品生产风险分级管理工作应当遵循风险分析、量化评价、动态管理、客观公正的原则。

　**第六条**　食品生产者应当配合食品药品监督管理部门的风险分级管理工作，不得拒绝、逃避或者阻碍。

**第二章　风险分级**

　　**第七条**　食品药品监督管理部门对食品生产风险等级划分，应当结合食品生产企业风险特点，从生产食品类别、经营规模、消费对象等静态风险因素和生产经营条件保持、生产经营过程控制、管理制度建立及运行等动态风险因素，确定食品生产者风险等级，并根据对食品生产者监督检查、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。
　　食品生产者风险等级从低到高分为A级风险、B级风险、C级风险、D级风险四个等级。

　　**第八条**　食品药品监督管理部门确定食品生产者风险等级，采用评分方法进行，以百分制计算。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。分值越高，风险等级越高。

**第九条**　食品生产静态风险因素按照量化分值划分为四挡：

 　（一）低风险食品的生产企业静态风险等级为Ⅰ档；
　　（二）较低风险食品的生产企业和复配食品添加剂之外的食品添加剂生产企业静态风险等级为Ⅱ档；
　　（三）中等风险食品的生产企业（包括糕点生产企业、豆制品生产企业等）和复配食品添加剂生产企业静态风险等级为Ⅲ档；
　　（四）高风险食品的生产企业（包括乳制品生产企业、肉制品生产企业等）以及专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品生产企业静态风险等级为Ⅳ档；
　　**第十条**　生产多类别食品的，应当选择风险较高的食品类别确定该食品生产经营者的静态风险等级。

　　**第十一条**　省局根据总局《食品生产经营静态风险因素量化分值表》和《食品、食品添加剂静态风险因素量化分值确定方法》调整制定了《湖南省食品生产静态风险因素量化分值表》（以下简称为《静态风险表》，见附件1），在全省范围实施。
　　**第十二条**　对食品生产企业动态风险因素进行评价应当考虑企业资质、进货查验、生产过程控制、出厂检验等情况；特殊食品还应当考虑产品配方注册、质量管理体系运行等情况；食品添加剂还应当考虑生产原料和工艺符合产品标准规定等情况。
　　**第十三条**　省局参照《食品生产经营日常监督检查要点表》制定了《湖南省食品生产动态风险因素评价量化分值表》（以下简称为《动态风险评价表》，见附件2），在全省范围内实施。

　　**第十四条**　食品药品监督管理部门应当通过量化打分，将食品生产者静态风险因素量化分值，加上生产动态风险因素量化分值之和，确定食品生产者风险等级。
　　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。

　　**第十五条**　食品药品监督管理部门可以根据食品生产者年度监督管理记录，调整食品生产者风险等级。

**第三章　程序要求**

**第十六条**　对食品生产动态风险因素量化分值的评定，可以结合对食品生产者日常监督检查结果确定，或者组织人员进入企业现场按照动态风险评价表进行打分评价确定。
　　食品药品监督管理部门利用日常监督检查结果对食品生产者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，并根据动态风险评价表逐项计分，累加确定。
　　食品药品监督管理部门对食品生产者实施动态风险因素现场打分评价，按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》和《动态风险评价表》确定。

对食品生产者首次评定等级，可以由监管、许可审查等人员组成评级审定小组，还可以聘请专业技术人员参与现场打分评价工作。

　　**第十七条**　现场打分评价人员应当按照本规范和《动态风险评价表》的内容要求，如实作出评价，并将食品生产者存在的主要风险及防范要求告知其负责人。

　　**第十八条**　监管人员应当根据量化评价结果，填写《湖南省食品生产者风险等级确定表》（以下简称为《风险等级确定表》，见附件3）。

　　**第十九条**　评定新开办食品生产经营者的风险等级，可以按照食品生产者的静态风险分值确定。
　　食品生产者风险等级的评定还可以按照《食品、食品添加剂生产许可现场核查评分记录表》确定。

　　**第二十条**　食品药品监督管理部门应当及时将食品生产者风险等级评定结果记入食品安全信用档案，并根据风险等级合理确定日常监督检查频次，实施动态调整。
　　鼓励食品药品监督管理部门采用信息化方式开展风险分级管理工作。

　　**第二十一条**　食品药品监督管理部门根据当年食品生产经营者日常监督检查、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，对行政区域内的食品生产经营者的下一年度风险等级进行动态调整。

　　**第二十二条**　存在下列情形之一的，下一年度生产经营者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）、责令停产停业等行政处罚的；
　　（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、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以上调风险等级的情形。

　　**第二十三条**　食品生产者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规范第二十二条所列情形的，下一年度食品生产经营者风险等级可不作调整。

　　**第二十四条**　食品生产者符合下列情形之一的，下一年度食品生产者风险等级可以调低一个等级：
　　（一）连续3年食品安全监督管理记录没有违反本办法第二十八条所列情形的；
　　（二）获得良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证（特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉企业除外）的；
　　（三）获得地市级以上人民政府质量奖的；
　　（四）具有法律、法规、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以下调风险等级的情形。

**第四章　结果运用**

　　**第二十五条**　食品药品监督管理部门根据食品生产者风险等级，结合当地监管资源和监管水平，合理确定企业的监督检查频次、监督检查内容、监督检查方式以及其他管理措施，作为制订年度监督检查计划的依据。

　　**第二十六条**食品药品监督管理部门应当根据食品生产者风险等级划分结果，对较高风险生产者的监管优先于较低风险生产者的监管，实现监管资源的科学配置和有效利用。
　　（一）对风险等级为A级风险的食品生产者，原则上每年至少监督检查1次；
　　（二）对风险等级为B级风险的食品生产者，原则上每年至少监督检查1—2次；
　　（三）对风险等级为C级风险的食品生产者，原则上每年至少监督检查2—3次；
　　（四）对风险等级为D级风险的食品生产者，原则上每年至少监督检查3—4次。
　　**第二十七条**　市县级食品药品监督管理部门应当统计分析行政区域内食品生产经营者风险分级结果，确定监管重点区域、重点行业、重点企业。及时排查食品安全风险隐患，在监督检查、监督抽检和风险监测中确定重点企业及产品。

　　**第二十八条**　市县级食品药品监督管理部门应当根据风险等级对食品生产者进行分类，可以建立行政区域内食品生产者的分类系统及数据平台，记录、汇总、分析食品生产经营风险分级信息，实行信息化管理。

　　**第二十九条**市县级食品药品监督管理部门应当根据食品生产经营者风险等级和检查频次，确定本行政区域内所需检查力量及设施配备等，并合理调整检查力量分配。

　　**第三十条**　各级食品药品监督管理部门的相关工作人员在风险分级管理工作中不得滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊。

　　**第三十一条**　食品生产者应当根据风险分级结果，改进和提高生产经营控制水平，加强落实食品安全主体责任。

**第五章　附 则**

　　**第三十二条**　市县级食品药品监督管理部门可参照本规范制定小作坊的风险分级管理制度。

　　**第三十九条**　本规范由省食品药品监督管理局负责解释。

　　**第四十条**　本办法自2016年12月1日起施行。

　　附件：1.湖南省食品生产静态风险因素量化分值表
　　　　　2.湖南省食品生产动态风险因素评价量化分值表
　　　　　3.湖南省食品生产者风险等级确定表

附件1

湖南省食品生产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（Ⅰ） | 13.5 |
| 2 | 粮食加工品 | 0102 | 大米 | 大米(大米、糙米、其他) | 低（Ⅰ） | 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（Ⅰ） | 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[玉米碜、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（Ⅰ） | 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（Ⅱ） | 18.0 |
| 6 | 食用油、油脂及其制品 | 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、植脂奶油、粉末油脂、植脂末] | 较低（Ⅱ） | 18.5 |
| 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（Ⅱ） | 18.0 |
| 8 | 调味品 | 0301 | 酱油 | 1.酿造酱油 | 较低（Ⅱ） | 18.5 |
| 2.配制酱油 | 较低（Ⅱ） | 19.0 |
| 9 | 调味品 | 0302 | 食醋 | 1.酿造食醋 | 较低（Ⅱ） | 18.0 |
| 2.配制食醋 | 较低（Ⅱ） | 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（Ⅰ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 17.0 |
| 13 | 肉制品 | 0401 | 热加工熟肉制品 | 1.酱卤肉制品（酱卤肉类、糟肉类、白煮类、其他） | 高（Ⅳ） | 26.0 |
| 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、肉脯、其他） | 高（Ⅳ） | 25.5 |
| 6.其他熟肉制品（肉冻类、血豆腐、其他） | 高（Ⅳ） | 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（Ⅳ） | 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（Ⅳ） | 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（Ⅲ） | 23.0 |
| 17 | 乳制品 | 0501 | 液体乳 | 1.巴氏杀菌乳 | 高（Ⅳ） | 27.0 |
| 2.调制乳 | 高（Ⅳ） | 27.0 |
| 3.灭菌乳 | 高（Ⅳ） | 26.0 |
| 4.发酵乳 | 高（Ⅳ） | 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（Ⅳ） | 28.0 |
| 19 | 乳制品 | 0503 | 其他乳制品 | 1.炼乳2.奶油3.稀奶油4.无水奶油5.干酪6.再制干酪7.特色乳制品 | 高（Ⅳ） | 26.5 |
| 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（Ⅲ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅲ） | 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（Ⅲ） | 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（Ⅱ） | 19.5 |
| 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 19.5 |
| 29 | 方便食品 | 0703 | 调味面制品 | 调味面制品 | 中等（Ⅲ） | 22.5 |
| 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（Ⅱ） | 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（Ⅲ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅳ） | 25.5 |
| 5.食用冰；6.甜味冰 | 较低（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 20.0 |
| 36 | 速冻食品 | 1102 | 速冻调制食品 | 1.生制品(具体品种明细)2.熟制品(具体品种明细) | 中等（Ⅲ） | 24.0 |
| 37 | 速冻食品 | 1103 | 速冻其他食品 | 1. 速冻肉制品 | 中等（Ⅲ） | 24.0 |
| 38 | 速冻食品 | 1103 | 速冻其他食品 | 2.速冻果蔬制品 | 较低（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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、其他型果冻) | 中等（Ⅲ） | 20.5 |
| 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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)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) | 较低（Ⅱ） | 16.0 |
| 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（Ⅱ） | 16.0 |
| 50 | 酒类 | 1501 | 白酒 | 1、白酒 | 较低（Ⅱ） | 19.5 |
| 2、白酒(液态)；3、白酒(原酒) | 中等（Ⅲ） | 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（Ⅲ） | 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（Ⅱ） | 19.5 |
| 53 | 酒类 | 1504 | 黄酒 | 黄酒(原酒、加工灌装) | 较低（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 19.5 |
| 55 | 酒类 | 1506 | 食用酒精 | 食用酒精 | 较低（Ⅱ） | 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（Ⅲ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 16.0 |
| 59 | 蔬菜制品 | 1604 | 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 较低（Ⅱ） | 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（Ⅲ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅰ） | 14.5 |
| 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（Ⅰ） | 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（Ⅰ） | 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（Ⅲ） | 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（Ⅲ） | 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（Ⅱ） | 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（Ⅰ） | 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、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] | 中等（Ⅲ） | 24.5 |
| 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（Ⅲ） | 22.5 |
| 73 | 糕点 | 2403 | 食品馅料 | 食品馅料(月饼馅料、其他) | 中等（Ⅲ） | 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（Ⅲ） | 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（Ⅲ） | 21.0 |
| 75 | 蜂产品 | 2601 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 中等（Ⅲ） | 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（Ⅲ） | 20.5 |
| 77 | 蜂产品 | 2603 | 蜂花粉 | 蜂花粉 | 中等（Ⅲ） | 20.5 |
| 78 | 蜂产品 | 2604 | 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 中等（Ⅲ） | 20.5 |
| 79 | 特殊医学用途配方食品 | 2801 | 特殊医学用途配方食品 | 1.全营养配方食品2.特定全营养配方食品（糖尿病全营养配方食品、呼吸系统病全营养配方食品、肾病全营养配方食品、肿瘤全营养配方食品、肝病全营养配方食品、肌肉衰减综合征全营养配方食品，创伤、感染、手术及其他应激状态全营养配方食品、炎性肠病全营养配方食品、胃肠道吸收障碍、胰腺炎全营养配方食品、脂肪酸代谢异常全营养配方食品，肥胖、减脂手术全营养配方食品） | 高（Ⅳ） | 31.5 |
| 80 | 特殊医学用途配方食品 | 2802 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品（无乳糖配方或低乳糖配方、乳蛋白部分水解配方、乳蛋白深度水解配方或氨基酸配方、早产/低出生体重婴儿配方、氨基酸代谢障碍配方、母乳营养补充剂） | 高（Ⅳ） | 31.5 |
| 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（Ⅳ） | 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（Ⅳ） | 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（Ⅳ） | 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（Ⅳ） | 30.0 |
| 85 | 其他食品 | 3101 | 其他食品 | 其他食品（具体品种明细） | 低（Ⅰ） | 14.5 |
| 86 | 其他食品 | 3102 | 槟榔 | 槟榔 | 中等（Ⅲ） | 23.5 |
| 87 | 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（Ⅱ） | 17.5 |
| 88 | 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（Ⅱ） | 17.5 |
| 89 | 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（Ⅲ） | 20.5 |

**附件2**

 湖南省食品生产动态风险因素评价量化分值表

| 检查项目 | 项目序号 | 检查内容 | 分值 | 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。 | 1.0 |  |
| \*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。 | 5.0 |  |
| \*1.3 | 卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | 5.0 |  |
| 1.4 | 有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。  | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 | 不适用于食品添加剂生产者 |
| 2．进货查验结果注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。 | \*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。 | 5.0 |  |
| \*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期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。 | 5.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| \*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。 | 5.0 |  |
| 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。 | 1.0 | 在《要点表》中为重点项 |
| \*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。  | 5.0 | 不适用于食品添加剂生产者 |
| \*3.5 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | 5.0 | 不适用于食品添加剂生产者 |
| 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。 | 1.0 | 不适用于食品添加剂生产者 |
| \*3.7 | 未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | 5.0 |  |
| \*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。 | 5.0 |  |
| \*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。 | 5.0 |  |
| 3.10 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | 1.0 |  |
| 3.11 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | 1.0 |  |
| 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。  | 1.0 |  |
| 3.13 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | 1.0 |  |
| \*3.14 | 未发现标注虚假或未标注生产日期（批号）的情况。 | 5.0 |  |
| 3.15 | 工作人员穿戴工作衣帽，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，员工洗手消毒后进入生产车间。 | 1.0 |  |
| 4．产品检验结果注：采取抽查方式 | 4.1 | 企业自检的，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。 | 1.0 |  |
| 4.2 | 不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 | 在《要点表》中为重点项 |
| \*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。 | 5.0 |  |
| 4.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | 1.0 |  |
| 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 | 原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。  | 1.0 | 在《要点表》中为重点项 |
| 5.2 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | 1.0 | 在《要点表》中为重点项 |
| 5.3 | 不合格品应在划定区域存放。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| 5.5 | 仓库温湿度应符合要求。 | 1.0 |  |
| 5.6 | 生产的产品在许可范围内。 | 1.0 |  |
| 5.7 | 有销售台账，台账记录真实、完整。  | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| \*6.2 | 实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。 | 5.0 |  |
| \*6.3 | 召回食品有处置记录。 | 5.0 |  |
| 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）。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| \*7.3 | 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | 5.0 |  |
|  | 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。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 | 在《要点表》中为重点项 |
| 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。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| 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。 | 1.0 |  |
| \*8.3 | 发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | 5.0 |  |
| 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。 | 5.0 | 只适用于食品添加剂生产者 |
| 9.2 | 复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。 | 1.0 | 只适用于食品添加剂生产者 |
| 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。 | 1.0 | 只适用于食品添加剂生产者 |
| 总分 |  |  | 122 |  |

注：1、带“\*”号项目为重点项，计5分；其他为一般项，计1分。

 2、如果评价项目在该食品生产者存在合理缺项，则该项无需评价，并在备注中说明。

附件3

湖南省食品生产者风险等级确定表

 （ 年度） （编号）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 企业信息 | 企业名称 |  |
| 企业地址 |  |
| 营业执照编号或信用代码 |  |
| 联系人及联系方式 |  |
| 上年度风险等级 |  |
| 静态风险 | 静态风险因素量化风险分值 |  |
| 动态风险 | 动态风险因素量化风险分值 |  |
| 企业风险等级 | 风险等级得分 | （静态风险＋动态风险） |
| 风险等级 | □ A级 □ B级 □ C级 □ D级 |
| **是否存在下列情况（在存在的情况前打“√”）：**□ 故意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）、责令停产停业等行政处罚；□ 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；□ 违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；□ 发生食品安全事故的；□ 不按规定进行产品召回或者停止生产经营的；□ 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；□ 具有法律、法规、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以上调风险等级情形的。（请在备注中说明具体情形）建议 **□ 上调个风险等级 □ 不调整风险等级□ 下调个风险等级** |
| 下一年度风险等级 |  |
| 备注 |  |
| 填表人签名：年 月 日 | 审核人签名：年 月 日 |