

食品安全日常监督检查数据采集

技术规范

Technical specification for data collection of
daily supervision and inspection of food safety

前 言

本文件参照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件起草单位：国家食品安全风险评估中心、香港中文大学（深圳）、浙江清华长三角研究院、国家药监局信息中心、食品安全与营养（贵州）信息科技有限公司、中国人民大学、北京林业大学、江南大学、天津科技大学。

本文件主要起草人：王华丽、陈山泉、张朝正、王秀娟、蔡强、陈亚龙、陆颖、强文佳、陶光灿、林丹、生吉萍、高笑歌、宿文凡、王建新、马东、王建华。

食品安全日常监督检查数据采集技术规范

1 范围

本技术规范是依据项目课题一的相关研究成果：基于风险分级评价结果并融合行政许可、日常监管、抽样监测、执法办案、举报投诉等数据的食品安全分级评价技术制定的。

本技术规范规定了食品安全日常监督检查流程、监督检查方式、监督检查重点、监督检查数据形式，并通过食品安全日常监督检查系统采集监测结果数据。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的应用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

《食品生产许可管理办法》

《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》

3 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本文件。

3.1 日常监督检查

指市场监督管理部门履行食品安全监督检查职责，对生产经营主体进行日常监管的一种检查方式。根据市场监督管理部门的工作职能，对其监管范围内的检查内容进行检查记录并出具检查文书，将检查的内容综合到数据库中，并可以根据具体检查结果将违法信息流转至行政处罚。

3.2 “双随机”飞行检查

是指市场监管部门实施食品生产经营日常监督检查，在全面覆盖的基础上，可以在行政区域内随机抽取食品生产经营者作为监督检查对象，随机选派监督检查人员实施异地检查、交叉互查的日常监督检查制度，通过随机摇号抽取确定检查的名单或按照特定条件随机抽取确定检查名单，排除人为因素对检查公正性的干扰。

4 日常监督检查

4.1 监督检查方式

以风险分级为基础，将食品生产经营者划分为不同监管等级，并按照监管责任网格化、现场检查标准化、监管行为痕迹化的要求，分别实施不同频次、不同内容的日常监管。监督检查分为日常监督检查、有因检查和“双随机”飞行检查、体系检查。

(1) 日常监督检查指针对食品生产经营者的常规事项，由监管部门按照事权划分，组织监管人员按照年度风险等级划分检查频次实施。

(2) 有因检查按照以往监督检查发现问题、监督抽检结果和举报投诉线索或上级部署交办任务，针对特定的对象、品种或特定区域，由监管部分按照分级管理要求或具体方案实施。

(3) “双随机”飞行检查，针对特定对象实施的突击检查。由监管部门抽调骨干人员分组实施。

(4) 体系检查，是对重点企业的食品安全管理体系进行的检查。

4.2 检查对象

监督检查的对象是依据《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、法规的规定，取得食品生产经营许可的食品生产经营者和取得商事登记的食用农产品集中交易市场举办者、食用农产品销售者和食品贮存运输服务者及网络食品销售第三方平台提供者等。

4.3 检查频次

对照食品生产销售《日常监督检查要点表》，结合《食品生产经营风险分级管理工作规范》，根据食品安全风险分级评价指标体系，划分食品生产经营者风险等级（可参考附件 C）。根据风险等级合理确定日常监督检查频次，实施全项目或重点项目检查，按照《食品生产经营风险等级确定表》明确的风险等级执行检查。有因检查和飞行检查按照工作需要开展，检查计入日常监督检查频次。对于年度新发证的食品生产经营者，在发证后 3 个月内进行实施首次日常监督检查。

4.4 检查重点

(一) 食品生产环节检查重点，以酒类、食用植物油、肉制品、饮料等为重点品种；以大中型、风险高食品生产企业为重点单位；以传统食品、特色食品集中加工区域为重点区域；以微生物污染、

农兽药残留、食品添加剂使用为重点防控问题；以持续保持许可条件、严格按照食品安全标准组织生产经营、严格落实原料控制、供应商审计、生产过程控制、食品添加剂管理、产品检验记录，不合格品管理和交付运输控制以及食品召回、食品安全事故处置、产品安全追溯及其他食品安全制度建立落实为重点内容，开展监督检查，保健食品生产环节监督检查事项还包括生产者资质、产品标签及说明书、委托加工、生产管理体系等情况。

（二）食品销售环节检查重点，以高风险、敏感食品和销售量大的乳制品、酒类、食用植物油、肉及肉制品、饮料等重点品种，以风险高食用农产品批零市场、食品批发商、大型商超为重点单位，以许可条件持续保持情况，食品安全管理制度执行情况，经营的食品、食品添加剂合法合规情况为重点内容开展监督检查。

5 监督检查结果数据形式

监督检查人员按照日常监督检查要点表和检查结果记录表的要求，对日常监督检查情况如实记录，并综合进行判定，确定检查结果。检查结果数据分为符合、基本符合、不符合 3 种形式。食品生产经营者按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验文书上签字或者盖章。必要时采取录音、录像等方式进行记录，作为监督执法的依据。检查结果记入食品生产经营者的食品安全信用档案。

6 日常监督检查及数据采集系统

食品安全日常监管过程采用日常监管系统，通过移动执法终端实现现场在线检查并直接打印检查结果和检查文书。现场在线检查实现与后台系统的数据实时同步，实现数据采集（见附录 B）。

日常监管系统根据日常监督检查业务的具体需求，提供计划制定、任务分配、信息维护、计划跟踪、查询统计、检查条款维护等功能，方便监督管理者对监督检查业务进行跟踪、统计分析和辅助决策。日常监管系统根据被检查单位的性质可设置不同的检查内容和文书格式。通过移动执法终端设备实现现场在线检查并直接打印检查结果和检查文书，现场在线检查实现与后台系统的数据实时同步（见附件 A）。

6.1 设置日常监督计划功能

制定任务时，任务制定者可在其权限范围内，对任务的执行时间、地域和批次进行计划的编制，再提交给上一级审批。明确的分类生产、流通和餐饮企业的日常监督计划，在制定任务时，制定者可选择计划检查的企业类型，还可对已经计划的企业类型进行更细化的分类检查。

6.2 选择监督检查项目

日常监督计划制定时，可分别对生产、流通和餐饮企业的重点检查项目及一般检查项目进行选择。

6.3 检查任务管理

检查任务管理实现检查任务的制定、下达和分配。管理人员制定检查任务，填写检查名称、内容、检查类型、开始时间和结束时间并选择检查模板。任务下达是由上级监管部门将检查任务指派给下级监管部门。各级监管部门接受到检查任务后可根据片区划分情况将任务分配到具体的企业并初步安排执法人员（在现场实际执法中，可以重新更换执法人员）。

6.4 制定检查任务

日常监督管理人员制定检查任务，填写检查名称、内容和检查类型（日常检查），开始时间和结束时间，任务下达是垂直下达，及可向全市监管单位（包括地市、县、城区），各地市可向本地市的县和城区下达任务。

接受任务各地市监管单位可根据任务执行的目的和要求可在原任务的基础上向本地市的县和城区下达任务。

6.5 检查任务下达

各监管单位针对本次日常监管任务，片区管理员按各自分管的片区进行任务分配到企业，并初步安排执法人员。在现场实际执法中，可以提供执法人员现场通过密码重新更换执法人员。

6.6 任务跟踪

提供给监管部门，对检查任务进行查询并可跟踪每个任务的具体执行状态及检查的详细情况。

根据被检查单位的性质检查不同的内容，具体来源于检查任务中的检查内容。根据对多个不同项目的检查结果，指出存在问题及处理意见，同时复查上一次检查存在的问题的整改情况，及时跟踪问题解决的进程。

附录 A: 日常监督检查系统业务流程图

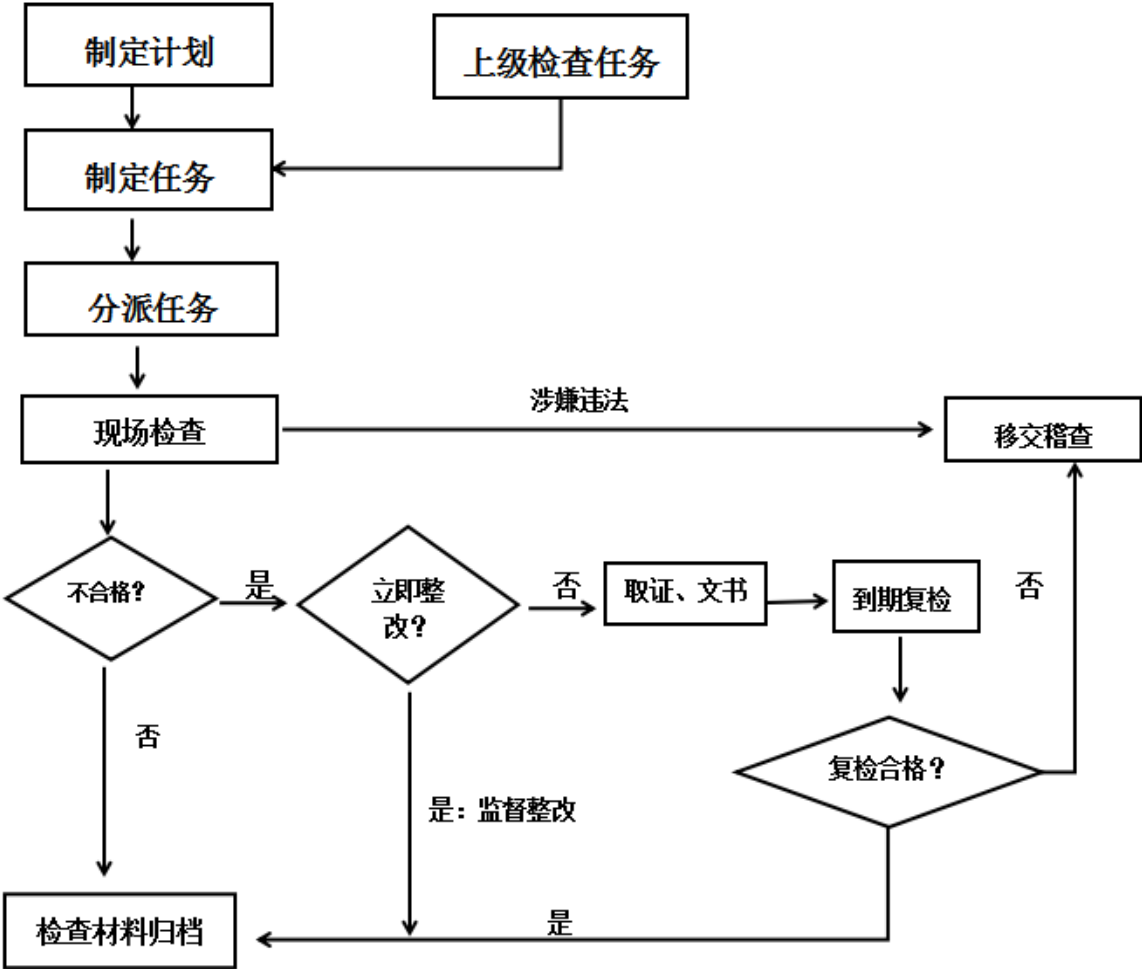


图 1 日常监督检查系统业务流程图

附录 B：日常监督检查数据流转图

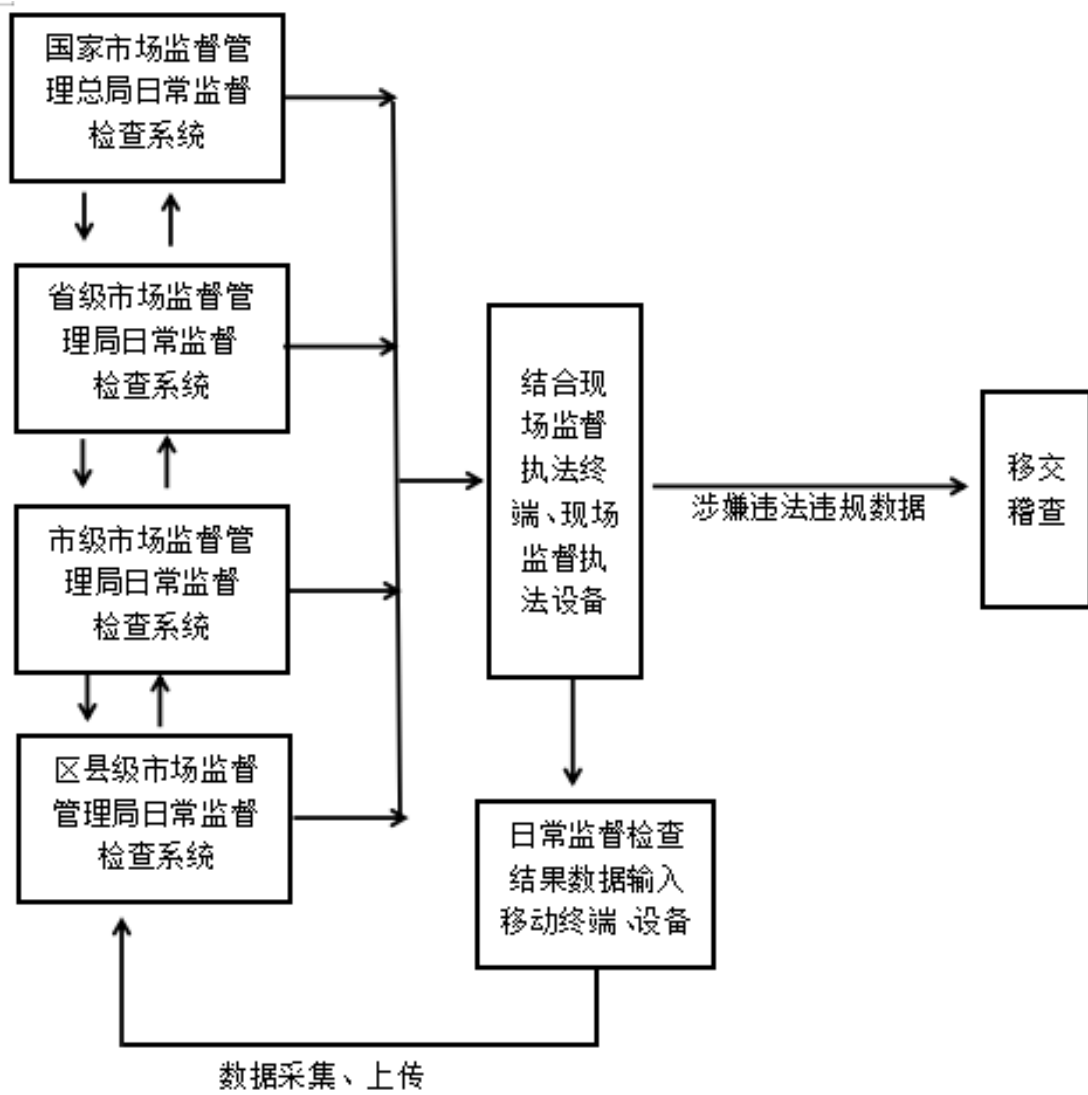


图 2 日常监督检查数据流转图

附录 C:40 类食品安全风险分级评价指标体系及风险值

(1) 中式糕点风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|---------------|------------|--------|
| 原料 | 原料种类 | | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 | 冷加工 热加工 | |
| | 工艺流程中关键风险点的个数 | | |
| 包装 | 包装方式 | 散装 独立包装 | |
| | 包装材料 | | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | | |
| | 冷食/热食 | | |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | | |

(2) 中式香肠静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|---------------|------------|--------|
| 原料 | 原料种类 | | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 | 干燥 熏制 | |
| | 工艺流程中关键风险点的个数 | | |
| 包装 | 包装方式 | 散装 独立包装 | |
| | 包装材料 | | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | | |
| | 冷食/热食 | | |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | | |

(3) 冰淇淋（冷冻饮品）风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|------|------|--------|
| 原料 | 原料种类 | | 德尔菲法确定 |

| | | |
|----|-----------------------|----------------------------------|
| | 添加剂种类 | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 工艺流程中关键风险点的个数 | 手工加工 流水线生产 |
| 包装 | 包装方式 包装材料 | 散装 独立包装 食品包装用聚乙烯成 型品/纸箱 |
| 食用 | 是否针对特殊食用人群 食用方式 | 冷食 热食 |

(4) 芝麻糊风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|-----------------------|----------------------------------|--------|
| 原料 | 原料种类 | | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 工艺流程中关键风险点的个数 | 手工加工 流水线生产 | |
| 包装 | 包装方式 包装材料 | 散装 独立包装 食品包装用聚乙烯成 型品/纸箱 | |
| 食用 | 是否针对特殊食用人群 | | |
| | 食用方式 | 冷食 热食 | |
| 抽检 | 抽检历史数据 | | |

(5) 咸鸭蛋风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|-----------------------|------------------------------------|-------------|
| 原料 | 原料种类 | 原料蛋、食盐、水、 黄粘土、草木灰 | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 工艺流程中关键风险点的个数 | | |
| 包装 | 包装方式 包装材料 | 散装 独立包装 咸鸭蛋的包装材料 包括纸箱、吸塑、 | 根据《DB1310/T |

| | | |
|----|--------------------|------------------|
| | 龙缸 | 84-2005 咸鸭蛋质量标准》 |
| 食用 | 是否针对特殊食用人群 食用方式 | 冷食 热食 |
| 抽检 | 抽检历史数据 | |

(6) 粉条风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|--------|---------------------------|---------------------------|--------|
| 原料 | 原料种类 | 红薯粉、马铃薯粉、豆类粉、水、其他原辅料 | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 工艺流程中关键风险点的个数 | 干粉条（成型后干燥）和湿粉条（不干燥经冷藏或冷冻） | |
| 包装 | 包装方式 包装材料 | 散装 独立包装 | |
| 食用 | 是否针对特殊食用人群 食用方式 | 冷食、热食 | |
| 抽检历史数据 | 化学指标 微生物指标 | | |

(7) 乳粉（全脂乳粉）风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 评分 |
|------|------------|----------|----|
| 原料 | 原料种类 | 生牛乳 | |
| | | 水 | |
| | | 食品添加剂 | |
| | | 营养强化剂 | |
| | 原料数量 | | |
| 加工 | 加工方式 | 湿法工艺 | |
| | | 干法工艺 | |
| | | 牛初乳粉 | |
| | 工艺流程中的 ccp | 微生物污染的控制 | |

| | | | |
|-----------|------|----------|--|
| | | 化学污染的控制 | |
| | | 物理污染的控制 | |
| 包装 | 包装方式 | 独立小袋包装 | |
| | | 整体包装 | |
| | 包装材料 | 金属罐 | |
| | | 铝箔复合软包装袋 | |
| 抽检不合格历史数据 | 理化指标 | 蛋白质 | |
| | | 脂肪 | |
| | | 复原乳酸度 | |
| | | 杂质度 | |
| | | 水分 | |
| | 污染物 | | |
| | 真菌毒素 | | |
| | 微生物 | 菌落总数 | |
| | | 大肠菌群 | |
| | | 金黄色葡萄球菌 | |
| | | 沙门氏菌 | |

(8) 小麦粉风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 评分 |
|-----------|------------|----------|----|
| 原料 | 原料种类 | 小麦 | |
| | | 生产用水 | |
| | 原料数量 | | |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 微生物污染的控制 | |
| | | 化学污染的控制 | |
| | | 物理污染的控制 | |
| 包装 | 包装方式 | 独立小袋包装 | |
| | | 整体包装 | |
| | 包装材料 | | |
| 抽检不合格历史数据 | 理化指标 | 加工精度 | |
| | | 灰分 | |
| | | 粗细度 | |
| | | 面筋质 | |

| | | | |
|--|--|-------|--|
| | | 含砂量 | |
| | | 磁性金属物 | |
| | | 水分 | |
| | | 脂肪酸值 | |
| | | 气味 | |

(9) 巴氏杀菌乳风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 评分 |
|-----------|------------|----------|----|
| 原料 | 原料种类 | 生牛乳 | |
| | 原料数量 | | |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 微生物污染的控制 | |
| | | 化学污染的控制 | |
| | | 物理污染的控制 | |
| 包装 | 包装材料 | 纸塑复合包装 | |
| | | 巴氏塑料袋 | |
| | | 玻璃容器 | |
| 抽检不合格历史数据 | 理化指标 | 蛋白质 | |
| | | 脂肪 | |
| | | 非脂乳固体 | |
| | | 酸度 | |

(10) 大米风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|------|------------|---|
| 原料 | 原料种类 | 籼稻/粳稻，大米质量检测项目主要有色泽、气味、碎米、不完善粒、杂质总量的最大限量、糠粉最大限量、矿物质最大限量、带壳稗粒最大限量、稻谷粒最大限量、水分、黄粒米、互混检验等指标 |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 微生物污染的控制 |
| | | 化学污染的控制 |
| | | 物理污染的控制 |
| | 加工方式 | 冷加工 |
| 包装 | 包装材料 | 纸塑复合包装 |
| | | 巴氏塑料袋 |

| | | |
|-----------|----------|--|
| | | 玻璃容器 |
| 抽检不合格历史数据 | 农药残留检测 | |
| | 污染物 | 铅 Pb, 镉 Cd, 汞 Hg, 砷/无机砷 As, 铬 Cr, 苯并[a]芘 |
| | 真菌毒素 | 黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | 冷食/热食 |

(11) 花生风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|-----------|------------|----------|
| 原料 | 原料种类 | 花生 |
| | 辅料 | |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 微生物污染的控制 |
| | | 化学污染的控制 |
| | | 物理污染的控制 |
| | 加工方式 | 热加工 |
| 包装 | 包装方式 | 真空包装 |
| | | 气调包装 |
| | 包装材料 | 麻袋 |
| | | 聚乙烯编织袋 |
| 抽检不合格历史数据 | 污染物 | 铅 |
| | | 镉 |
| | 真菌毒素 | |
| | 农药残留 | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | 冷食/热食 |

(12) 花生油风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|------|------------|----------|
| 原料 | 原料种类 | 花生 |
| | 辅料 | |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 微生物污染的控制 |

| | | |
|-----------|----------|----------------|
| | | 化学污染的控制 |
| | | 物理污染的控制 |
| | 加工方式 | 热加工 |
| 包装 | 包装方式 | 真空包装 |
| | | 气调包装 |
| | 包装材料 | 金属、塑料、玻璃、复合材料等 |
| 抽检不合格历史数据 | 污染物 | 铅 |
| | | 镉 |
| | 真菌毒素 | 黄曲霉毒素 B1 |
| | 农药残留 | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | 冷食/热食 |

(13) 豆腐干风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|-----------|------------|-----------------|
| 原料 | 原料种类 | 大豆、水、白砂糖、食用盐等 |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 微生物污染的控制 |
| | | 化学污染的控制 |
| | | 物理污染的控制 |
| | 加工方式 | 热加工 |
| 包装 | 包装方式 | 散装 |
| | | 预包装 |
| | 包装材料 | 纸质/食品质材料 |
| 抽检不合格历史数据 | 化学指标 | 铅、镉、砷、食品添加剂添加过量 |
| | 微生物指标 | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | 冷食/热食 |

(14) 苹果静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|------|----------|----------------|
| 生产 | 生产环境卫生情况 | 农药、肥料等使用是否符合规范 |

| | | |
|-----------|-----------|--|
| | 农用化学品污染情况 | |
| 贮藏 | 贮藏环境温控良好性 | |
| | 库存管理规范情况 | |
| 包装 | 包装方式 | 单独装 |
| | | 箱装 |
| | 包装材料 | 纸箱、塑料等 |
| 抽检不合格历史数据 | 农药残留 | 农药残留种类、农药残留量、是否持有无农药证明 |
| | 重金属残留 | 铅、铬、铜、砷、汞、镉，参考 GB 2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| | 微生物指标 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌、寄生虫 |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | |

(15) 蜜桔静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|-----------|-----------|--|
| 生产 | 生产环境卫生情况 | 农药、肥料等使用是否符合规范 |
| | 农用化学品污染情况 | |
| 贮藏 | 贮藏环境温控良好性 | |
| | 库存管理规范情况 | |
| 包装 | 包装方式 | 单独装 |
| | | 箱装 |
| | 包装材料 | 纸箱、塑料等 |
| 抽检不合格历史数据 | 农药残留 | 农药残留种类、农药残留量、是否持有无农药证明 |
| | 重金属残留 | 铅、铬、铜、砷、汞、镉，参考 GB 2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| | 微生物指标 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌、寄生虫 |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | |

(16) 香蕉静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|---------------|-----------|--|
| 生产 | 生产环境卫生情况 | 农药、肥料等使用是否符合规范 |
| | 农用化学品污染情况 | |
| 贮藏 | 贮藏环境温控良好性 | |
| | 库存管理规范情况 | |
| 包装 | 包装方式 | 单独装 |
| | | 箱装 |
| | 包装材料 | 纸箱、塑料等 |
| 抽检不合格 历史数据 | 农药残留 | 农药残留种类、农药残留量、是否持有无农药证明 |
| | 重金属残留 | 铅、铬、铜、砷、汞、镉，参考 GB 2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| | 微生物指标 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌、寄生虫 |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | |

(17) 芹菜静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|---------------|-----------|--|
| 生产 | 生产环境卫生情况 | 农药、肥料等使用是否符合规范 |
| | 农用化学品污染情况 | |
| 贮藏 | 贮藏环境温控良好性 | |
| | 库存管理规范情况 | |
| 包装 | 包装方式 | 单独装 |
| | | 箱装 |
| | 包装材料 | 纸箱、塑料等 |
| 抽检不合格 历史数据 | 农药残留 | 农药残留种类、农药残留量、是否持有无农药证明 |
| | 重金属残留 | 铅、铬、铜、砷、汞、镉，参考 GB 2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| | 微生物指标 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌、寄生虫 |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |

| | | |
|--|------|--|
| | 食用方式 | |
|--|------|--|

(18) 韭菜静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|-----------|-----------|--|
| 生产 | 生产环境卫生情况 | 农药、肥料等使用是否符合规范 |
| | 农用化学品污染情况 | |
| 贮藏 | 贮藏环境温控良好性 | |
| | 库存管理规范情况 | |
| 包装 | 包装方式 | 单独装 |
| | | 箱装 |
| | 包装材料 | 纸箱、塑料等 |
| 抽检不合格历史数据 | 农药残留 | 农药残留种类、农药残留量、是否持有无农药证明 |
| | 重金属残留 | 铅、铬、铜、砷、汞、镉，参考 GB 2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| | 微生物指标 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌、寄生虫 |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | |

(19) 黄花菜静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|-----------|-----------|--|
| 生产 | 生产环境卫生情况 | 农药、肥料等使用是否符合规范 |
| | 农用化学品污染情况 | |
| 贮藏 | 贮藏环境温控良好性 | |
| | 库存管理规范情况 | |
| 包装 | 包装方式 | 单独装 |
| | | 箱装 |
| | 包装材料 | 纸箱、塑料等 |
| 抽检不合格历史数据 | 农药残留 | 农药残留种类、农药残留量、是否持有无农药证明 |
| | 重金属残留 | 铅、铬、铜、砷、汞、镉，参考 GB 2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量 |

| | | |
|----|----------|------------------------|
| | 微生物指标 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌、寄生虫 |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | |

(20) 蘑菇静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|-----------|-----------|--|
| 生产 | 生产环境卫生情况 | 农药、肥料等使用是否符合规范 |
| | 农用化学品污染情况 | |
| 贮藏 | 贮藏环境温控良好性 | |
| | 库存管理规范情况 | |
| 包装 | 包装方式 | 单独装 |
| | | 箱装 |
| | 包装材料 | 纸箱、塑料等 |
| 抽检不合格历史数据 | 农药残留 | 农药残留种类、农药残留量、是否持有无农药证明 |
| | 重金属残留 | 铅、铬、铜、砷、汞、镉，参考 GB 2762-2017 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| | 微生物指标 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌、寄生虫 |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | |

(21) 猪肉静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|------|------------|---------------------------------|
| 原料 | 原料种类 | 猪种 |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 生猪收购、电击昏、冲洗、冷却、分割、包装、冷藏、运输等 ccp |
| | 加工方式 | |
| 包装 | 包装方式 | 散装 |
| | | 预包装 |
| | 包装材料 | 复合包装、活性包装、可食性膜、纳米复合包装；瓦楞纸箱，塑料包装 |

| | | |
|-----------|----------|--|
| 抽检不合格历史数据 | 化学指标 | 汞、镉、铅、无机砷、六六六、滴滴涕、敌敌畏、金霉素、四环素、土霉素、磺胺类、氯霉素、克伦特罗 |
| | 微生物指标 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | 冷食/热食 |

(22) 白条鸡静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|-----------|------------|---------------------------------|
| 原料 | 原料种类 | 毛鸡 |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | |
| | 加工方式 | |
| 包装 | 包装方式 | 散装 |
| | | 预包装 |
| | 包装材料 | 复合包装、活性包装、可食性膜、纳米复合包装；瓦楞纸箱，塑料包装 |
| 抽检不合格历史数据 | 污染物 | |
| | 真菌毒素 | |
| | 农兽药残留量 | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | 冷食/热食 |

(23) 调味面制品静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|---------|------------|-------------------|
| 原料 | 原料种类 | 面粉、植物油、生产用水、食盐、味精 |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | |
| | 加工方式 | |
| 包装 | 包装方式 | 散装 |
| | | 预包装 |
| | 包装材料 | 复合包装、活性包装、塑料膜 |
| 抽检不合格历史 | 化学指标 | |

| | | |
|----|----------|-------|
| 数据 | 微生物指标 | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | 冷食/热食 |

(24) 食品添加剂静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|-----------|------------|--|
| 原料 | 原料种类 | 食品用香精的原料主要有五大类，一是化学制品，包括天然化学物质和合成化学物质；二是提取物，通过榨取、蒸馏、浓缩等方式得到提取物；三是植物性原料，包括一些中草药、香料等；四是动物性/奶制品，它们通常呈现粉末或油状属性；五是载体和（或）溶剂，例如淀粉包埋香精分子等。 |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 一般来说，香精香料生产过程中有三个关键控制点：原材料验收、合成反应和雾化干燥，对应的控制措施包括确保原料及与食品香精接触的表面安全；防止发生交叉污染；注意生产环境的卫生和消毒以及废弃物处理等 |
| | 加工方式 | |
| 包装 | 包装方式 | 散装 |
| | | 预包装 |
| | 包装材料 | 复合包装、活性包装、塑料膜 |
| 抽检不合格历史数据 | 化学指标 | |
| | 微生物指标 | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 食用方式 | 冷食/热食 |

(25) 食品接触材料静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|--------|-------------|--------|
| 原料 | 生产厂家资质 | |
| | 检验检测方法 | 气相色谱 |
| | | 气质联用色谱 |
| | | 离子色谱 |
| 相关国家标准 | 最大使用量、最大迁移量 | |
| 接触食物种类 | 水性食品 | 酸性 |

| | | |
|--------|---------|-----|
| | | 非酸性 |
| | 含乙醇食品 | |
| | 油炸食品 | |
| | 婴幼儿专用食品 | |
| 生产储存方式 | 加工方式 | |
| | 接触时间 | |
| | 温度 | |
| | 湿度 | |
| | 光照 | |
| | 微波 | |

(26) 三文鱼静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 二级指标内容 |
|------|-----------|------------|
| 原辅料 | 种类 | 三文鱼、水、食用冰块 |
| 加工 | 加工工艺 | 分割、冷加工 |
| | 关键 CCP 个数 | 7 个 |
| 食用 | 食用方式 | 生食 |
| | 是否针对特殊人群 | - |
| 包装 | 方式 | 真空或速冻包装 |
| | 材料 | 塑料或纸质 |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | - |

(27) 牦牛肉干静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 二级指标内容 |
|------|------|-----------------------------|
| 原辅料 | 种类 | 牦牛肉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食品添加剂等 |
| 加工 | 加工方式 | 低温腌制、真空滚揉和微波干燥技术 |

| | | |
|------|-----------|----------|
| | 关键 CCP 个数 | 5 个 |
| 食用 | 食用方式 | 开袋即食、热加工 |
| | 是否针对特殊人群 | - |
| 包装 | 方式 | 散装或预包装 |
| | 材料 | 塑料或纸质 |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | - |

(28) 烤鱼片静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|----------|------------------------------|--|
| 原料 | 原料鱼 | | 参考 GB2733 鲜冻动物性水产品标准、GB/T18108 鲜海水鱼、GB/T18109 冻海水鱼 |
| | 辅料种类 | 盐、白糖、味精、生 产用水等 | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 | 清洗、烤制等 | 参考 GB/T27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求 |
| 包装 | 包装方式 | 散装 独立包装 | |
| | 包装材料 | | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | | |
| | 冷食/热食 | | |
| 抽检信息 | 污染物指标 | 铅、砷、汞、酸价、 过氧化值、苯并[a] 芘 | 参考 GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品 |

(29) 酱油静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|------|------|-----|
|------|------|------|-----|

| | | |
|------|---------------|---------------------------------|
| 原料 | 原料种类 | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 | 冷加工 热加工 |
| | 工艺流程中关键风险点的个数 | |
| 包装 | 包装材料 | 玻璃容器、塑料复 合材料、巴氏塑料袋、 陶瓷容器等 |
| | 是否针对特殊人群 | |
| 食用 | 冷食/热食 | |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | |

(30) 即食海蜇静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|---------------|------------|--------|
| 原料 | 海蜇 | | 德尔菲法确定 |
| 加工 | 加工方式 | 冷加工 热加工 | |
| | 工艺流程中关键风险点的个数 | | |
| 包装 | 包装材料 | | |
| | 包装方式 | | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | | |
| | 冷食/热食 | | |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | | |

(31) 河虾静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|------|------|--------|
| 原料 | 河虾 | | 德尔菲法确定 |
| 加工 | 加工方式 | 冷加工 | |

| | | |
|------|---------------|-------|
| | | 热加工 |
| | 工艺流程中关键风险点的个数 | |
| 包装 | 包装材料 | |
| | 包装方式 | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 冷食/热食 | |
| | | 污染物 |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | 农兽药残留 |
| | | 食品添加剂 |

(32) 陈醋风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|---------------|---------------------|--------|
| 原料 | 原料种类 | | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 | 冷加工 | |
| | | 热加工 | |
| | 工艺流程中关键风险点的个数 | | |
| 包装 | 包装材料 | 玻璃容器、塑料复 | |
| | | 合材料、巴氏塑料袋、 陶瓷容器等 | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | | |
| | 冷食/热食 | | |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | | |

(33) 果脯静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|------|------|-------|
| 原料 | 原料种类 | 果蔬 |
| | | 生产用水 |
| | | 加工用糖 |
| | | 食品添加剂 |

| | | |
|-----------|------------|----------|
| | 原料数量 | |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 微生物污染的控制 |
| | | 化学污染的控制 |
| | | 物理污染的控制 |
| 包装 | 包装方式 | 独立小袋包装 |
| | | 整体包装 |
| | 包装材料 | 塑料包装 |
| | | 玻璃包装 |
| | | 纸质包装 |
| 食用 | 食用方式 | |
| | 食用人群 | |
| 抽检不合格历史数据 | 污染物 | |
| | 真菌毒素 | |
| | 微生物 | 菌落总数 |
| | | 大肠菌群 |
| | | 霉菌 |
| | 食品添加剂 | |
| 农药残留 | | |

(34) 豆豉静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 |
|------|------------|----------|
| 原料 | 原料种类 | 大豆 |
| | | 食用植物油 |
| | | 食用盐 |
| | | 食糖 |
| | | 香辛料 |
| | | 生产加工用水 |
| | 其他原辅料 | |
| | 原料数量 | |
| 加工 | 工艺流程中的 ccp | 微生物污染的控制 |

| | | |
|-----------|-------|---------|
| | | 化学污染的控制 |
| | | 物理污染的控制 |
| 包装 | 包装方式 | 独立小袋 |
| | | 整体包装 |
| | 包装材料 | 金属罐 |
| | | 纸袋 |
| | | 复合包装材料 |
| 食用 | 食用方式 | |
| | 食用人群 | |
| 抽检不合格历史数据 | 理化指标 | 氨基酸态氮 |
| | | 干燥失重 |
| | | 总酸 |
| | | 食盐 |
| | | 过氧化值 |
| | 污染物 | |
| | 真菌毒素 | |
| | 食品添加剂 | |
| | 微生物 | 菌落总数 |
| | | 大肠菌群 |
| | | 金黄色葡萄球菌 |
| | | 沙门氏菌 |

(35) 冻鲑鱼静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 二级指标内容 |
|------|-----------|--------|
| 原辅料 | 种类 | 鲑鱼、水 |
| 加工 | 加工工艺 | 速冻 |
| | 关键 CCP 个数 | 6 个 |
| 食用 | 食用方式 | 冷食或加热 |

| | | |
|------|----------|---------|
| | 是否针对特殊人群 | - |
| 包装 | 方式 | 速冻或真空包装 |
| | 材料 | 塑料或纸质 |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | - |

(36) 海带静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|---------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 原料 | 原料种类（海带） | | 德尔菲法确定 |
| | 辅料种类 | 食用盐、食糖、味精等 | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 | 清洗、切割、预煮、调味、干燥脱水、熟化、杀菌 | 应符合 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的规定 |
| | 工艺流程中关键风险点的个数 | | |
| 包装 | 包装方式 | 散装 独立包装 | |
| | 包装材料 | | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | | |
| | 冷食/热食 | | |
| 抽检信息 | 污染物指标 | 铅、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐 | 参考 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量的规定 |
| | 微生物指标 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌 | 参考 GB 19643-2016 食品安全国家标准 藻类及其制品的规定 |

(37) 茶静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|-------|------|--------|
| 原料 | 原料种类 | | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | | 查阅文献分级 |

| | |
|------|--|
| 加工 | 加工方式 鲜叶、萎凋、杀青、 揉捻、发酵、干燥 工艺流程中关键风险点的个数 |
| 包装 | 包装材料 |
| 食用 | 是否针对特殊人群 冷食/热食 |
| 抽检信息 | 历史不合格率 |

(38) 白砂糖静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|-----------------------|------------|--------|
| 原料 | 原料种类 | 甘蔗 | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | 磷酸、石灰、硫磺等 | 查阅文献分级 |
| 加工 | 加工方式 工艺流程中关键风险点的个数 | | |
| 包装 | 包装方式 | 散装 独立包装 | |
| | 包装材料 | | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 冷食/热食 | | |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | | |

(39) 白酒静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|-----------------------|------|--------|
| 原料 | 原料种类 | | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | | 查阅文献分级 |
| | 酒曲 | | |
| 加工 | 加工方式 工艺流程中关键风险点的个数 | | |

| | | |
|------|----------|-----------|
| | 数 | |
| 包装 | 包装方式 | 散装 预包装 |
| | 包装材料 | |
| 食用 | 是否针对特殊人群 | |
| | 冷食/热食 | |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | |

(40) 保健食品静态风险评价指标体系

| 一级指标 | 二级指标 | 三级指标 | 风险值 |
|------|---------------|------|--------|
| 原料 | 原料种类 | | 德尔菲法确定 |
| | 添加剂种类 | | 查阅文献分级 |
| | 营养强化剂 | | |
| | 加工助剂 | | |
| 加工 | 加工方式 | | |
| | 工艺流程中关键风险点的个数 | | |
| 包装 | 功能声称 | | |
| | 包装材料 | | |
| 食用 | 食用人群 | | |
| | 食用方式 | | |
| 抽检信息 | 历史不合格率 | | |

40 种食品风险打分情况

| 序号 | 食品种类 | 风险值 |
|----|-----------|------|
| 1 | 豆豉 | 8.39 |
| 2 | 调味面制品（辣条） | 7.46 |
| 3 | 果脯 | 7.35 |
| 4 | 韭菜 | 7.30 |
| 5 | 牦牛肉干 | 7.27 |

| | | |
|----|------------|------|
| 6 | 即食海蜇 | 7.23 |
| 7 | 河虾 | 7.22 |
| 8 | 生食三文鱼 | 7.22 |
| 9 | 香蕉 | 7.12 |
| 10 | 蜜桔 | 7.11 |
| 11 | 蘑菇 | 6.99 |
| 12 | 海带 | 6.92 |
| 13 | 黄花菜 | 6.90 |
| 14 | 冻鲑鱼 | 6.86 |
| 15 | 芹菜 | 6.86 |
| 16 | 烤鱼片 | 6.85 |
| 17 | 苹果 | 6.82 |
| 18 | 巴氏杀菌乳 | 6.74 |
| 19 | 白条鸡 | 6.67 |
| 20 | 乳粉（全脂乳粉） | 6.66 |
| 21 | 豆腐干 | 6.60 |
| 22 | 花生油 | 6.52 |
| 23 | 猪肉 | 6.51 |
| 24 | 粉条 | 6.44 |
| 25 | 花生 | 6.44 |
| 26 | 食品接触材料-PE膜 | 6.43 |
| 27 | 保健食品 | 6.40 |
| 28 | 冰淇淋（冷冻饮品） | 6.40 |
| 29 | 黑芝麻糊 | 6.40 |
| 30 | 小麦粉 | 6.39 |
| 31 | 茶 | 6.37 |
| 32 | 大米 | 6.35 |
| 33 | 白酒 | 6.35 |
| 34 | 白砂糖 | 6.30 |
| 35 | 中式香肠 | 6.23 |

| | | |
|----|-------|------|
| 36 | 食品用香精 | 6.18 |
| 37 | 咸鸭蛋 | 6.12 |
| 38 | 中式糕点 | 6.07 |
| 39 | 酱油 | 5.63 |
| 40 | 陈醋 | 5.59 |
