附件1

“放心肉菜示范超市”创建申报表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 申报单位 |  | | |
| 企业负责人 |  | 经营地址 |  |
| 从事食用农产品  销售面积 |  | 联系电话 |  |
| 营业执照号 |  | | |
| 食品经营许可证号 |  | | |
| 许可范围 |  | | |
| 超市简介 | （300字以内，包括企业基本情况、对照创建标准进行简述） | | |
| 企业申报意见 | （盖章）  年 月 日 | | |
| 区县食药安办意见 | （盖章）  年 月 日 | | |

附件2

“放心肉菜示范超市”资格审核评价表

超市名称：

| 序号 | 审核评价点 | 审核评价方法 | 检查方式 | 审评结果 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 销售区域情况 | 查看超市销售区域，超市从事食用农产品销售且销售区域面积≥200㎡的，此项评价为符合。 | 现场查看  查阅资料 | □符合 □不符合 |  |
| 2 | 销售品种情况 | 查看超市销售的食用农产品包括肉品、蔬菜、蛋品、水产品、水果等5个种类，能满足群众日常生活需要的，此项评价为符合。 | 现场查看 | □符合 □不符合 |
| 3 | 主体资格和经营资格情况 | 查看超市的主体资格和经营资格，依法取得《营业执照》和《食品经营许可证》等法定行政许可的，此项评价为符合。 | 现场查看 | □符合 □不符合 |
| 4 | 许可合法有效情况 | 查看《食品经营许可证》，许可证合法有效，许可事项与实际经营情况相符的，此项评价为符合。 | 现场查看 | □符合 □不符合 |
| 5 | 监督抽检情况 | 查看所在地市场监管部门出具的相关证明资料，超市在市场监管部门组织的监督抽检工作中，连续2年未发现因主观故意或者管理不善造成销售不合格食品和食用农产品的，此项评价为符合。 | 查阅资料 | □符合 □不符合 |
| 6 | 食品安全事故和群体性食品安全问题情况 | 查看所在地市场监管部门出具的相关证明材料，超市连续3年未发生食品安全事故和群体性食品安全问题事件的，此项评价为符合。 | 查阅资料 | □符合 □不符合 |
| 7 | 食用农产品快检工作开展情况 | 现场查看，超市建有食品快检室，配备有必要的快检设施设备的，此项评价为符合。 | 现场查看 | □符合 □不符合 |
| 查看超市食品快检室，超市快检人员使用快检设备开展经常性农兽药残留等常见指标检测的，此项评价为符合。 | 现场查看  查阅资料 | □符合 □不符合 |

附件3

“放心肉菜示范超市”检查细则

超市名称：

| 序号 | 检查标准 | 检查评价点 | 检查评价方法 | 检查方式 | 满分 | 得分 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 完善质量安全管理体系 | 1.1质量安全管理制度建立情况 | 查阅超市制定的制度文件，超市建立食用农产品供应商审核制度、进货查验记录制度、自查制度、信息公示制度、问题食品召回处置制度等系列食品安全管理制度，得2分。 | 查阅资料 | 2 |  |  |
| 1.2食品安全管理机构设立情况 | 查阅超市制定的制度文件，设置专门的食品安全管理部门或机构，独立于其他运营部门，职责明确的，得1分。 | 查阅资料 | 1 |  |
| 1.3食品安全管理人员配备情况 | 查阅相关文件，超市根据肉菜经营规模，至少配备1名专（兼）职食品安全管理人员，明确其食品安全管理职责及岗位要求的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 1.4食品安全管理人员考核情况 | 查阅超市培训考核记录，食品安全管理人员全部接受专业培训，并经考核合格后上岗的，得1分。 | 查阅资料 | 1 |  |
| 现场登陆市场监管部门组织开发的食品安全管理人员监督抽查在线考核平台，随机考核超市管理人员，考核成绩合格的，得2分。 | 现场考核 | 2 |  |
| 2 | 升级肉菜采购模式 | 2.1采购模式推行情况 | 查看采购合同或协议，有相关合同或者协议等资料，且明确双方食品安全权利义务的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |  |
| 查阅相关资料，超市已推行“订单农业”采购模式，对种植养殖基地进行指导检查，并做好记录的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 查阅相关资料，推行“农超对接”“厂场挂钩”及“基地+加工企业+超市”等采购模式中的一种，得1分；2种以上的，得2分。 | 查阅资料  现场检查 | 2 |  |
| 2.2采购生鲜肉、禽、蛋情况 | 查阅超市进货查验和进货记录，超市采购经营的活鱼来自规范的养殖场，并保证运输、暂养安全的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 查阅超市进货查验和进货记录，超市采购冻鱼、虾等来自加工企业的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 查阅超市进货查验和进货记录，超市采购禽、蛋来自养殖企业或者供应商的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 查阅超市进货查验和进货记录，超市生鲜肉100%来自合法屠宰企业的，得2分。 | 查阅资料  现场检查 | 2 |  |
| 2.3规模采购蔬菜情况 | 查阅超市进货查验和进货记录，超市蔬菜70%以上品种来自于规模化种植基地供应的，得2分。 | 查阅资料  现场检查 | 2 |  |
| 查阅超市进货查验和进货记录，超市或者供应商对蔬菜进行产地预冷，全程冷链运输的，得2分。 | 查阅资料  现场检查 | 2 |  |
| 3 | 审查肉菜源头信息 | 3.1超市对供应商进行审核情况 | 查阅供应商名单、资质及审核记录，已建立完善的供应商目录和审核流程，供应商符合供应资质要求并具有相应审核记录的，得1分 | 查阅资料 | 1 |  |  |
| 3.2超市对种养殖企业和基地审查情况 | 查看超市对签订采购合同的种养殖企业和基地审查记录，有格式化的审查记录且保存完整的，得1分。 | 查阅资料 | 1 |  |
| 审查记录涵盖种养殖企业和基地农兽药使用情况的，得1分。 | 查阅资料 | 1 |  |
| 3.3超市对供货者信息查验情况 | 查阅供货商档案资料，超市采购食用农产品时，查验并保存供应商的营业执照、许可证和质量合格证明文件等资料的，得1分。 | 查阅资料 | 1 |  |
| 3.4超市对供货者信息记录制度建立情况 | 查阅供货者信息记录，超市详细记录并保留供货者名称、地址、联系方式、食用农产品品种、产地等进货查验信息，且记录和凭证保存期限不少于6个月的，得2分。 | 查阅资料 | 2 |  |
| 查阅超市相关资料，超市由企业总部统一进行进货查验和配送并保存企业总部的配送清单以及相应的合格证明文件等资料的，得1分。 | 查阅资料 | 1 |  |
| 4 | 强化销售过程管理 | 4.1分区域销售情况 | 查看超市卖场，超市销售场所布局合理，食品经营区域与非食品经营区域分开设置，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |  |
| 查看超市卖场，超市生鲜销售区域按生鲜农产品大类和不同类别生鲜农产品的保鲜、保质要求进行分区，冷冻、冷藏的食用农产品与非冷冻、冷藏的食用农产品分区销售，并且各区域标识明显的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |
| 查看超市卖场，超市未销售和宰杀活禽，或者销售和宰杀活禽配备独立的密闭操作间，定期进行清洗和消毒，并保存相关记录的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 4.2销售鲜活水产品设施、设备情况 | 查看超市卖场，超市销售鲜活水产品配备有暂养池或者暂养容器，并配备有过滤净化和充氧装置的设备的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 销售冰鲜水产品情况 | 查看超市卖场，超市销售冰鲜水产品配备有冷藏设备、制冰机及保温装置，并保持在0℃～4℃的冰藏状态的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 4.3加工操作肉菜情况 | 查看超市卖场，超市对在售肉类、水产品进行冷藏冷冻（蔬菜进行冷藏）、分拣、包装等加工操作的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 4.4贮存肉菜情况 | 查看超市贮存设施设备，超市配备与肉菜品种、数量、温度相适应，且符合食品安全标准或相关要求的贮存设施设备和工具的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 4.5销售生鲜肉情况 | 查看超市卖场，超市配备与生鲜肉品种、数量、温度相适应的冷藏、冷冻柜等温度设施设备的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看超市销售的生鲜肉，现场销售生鲜肉中心温度达到贮存温度要求的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 现场查看生鲜肉贮存温度控制记录，记录与保存均完整的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 4.6销售蔬菜水果情况 | 查看超市卖场，超市配备与蔬菜水果品种、数量、温度相适应的冷藏柜等温度设施设备的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看冷藏温度，现场销售叶菜水果冷藏温度达到贮存温度要求的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 现场查看蔬菜水果贮存温度控制记录，记录与保存均完整的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看超市卖场，超市采用净菜方式销售蔬菜的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |
| 4.7环境卫生状况 | 查看超市卖场，超市贮存、销售肉菜场所与品种、规模相适应，环境整洁、摆放有序，无明显污物和积水的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |
| 查看超市卖场，超市销售区域配备足够的灭蝇设备和紫外线杀菌设备等消杀设备，定期进行防鼠和空气熏蒸等消杀，并保存相关记录的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |
| 4.8销售应当包装或者附加标签的食用农产品情况 | 查看超市卖场，超市销售按照规定应当包装或者附加标签的食用农产品，在包装或者附加标签后销售，并按照规定标注食用农产品名称、产地、生产者、生产日期等内容的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |
| 查看超市卖场，超市销售按照规定应当包装或者附加标签的食用农产品，对保质期有要求的，标注保质期，保质期与贮藏条件有关予以标明的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看超市卖场，超市销售获得无公害农产品、绿色食品、有机农产品等认证的食用农产品以及省级以上农业行政部门规定的其他需要包装销售的食用农产品按规定包装，并标注相应标志和发证机构的，得1分。（鲜活畜、禽、水产品等除外） | 现场检查 | 1 |  |
| 4.9推广采取标牌以及附加标签、标示带、说明书等情况 | 查看超市卖场，超市推广使用标牌以及附加标签、标示带、说明书等方式，标明食用农产品名称、产地、种养殖企业和基地名称、保存条件以及最佳食用期等信息的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 4.10散装食用农产品标识情况 | 现场查看散装食用农产品销售信息，超市在柜台醒目位置标注食用农产品名称、产地、生产日期（包装上市的要求标注包装日期）等内容的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 4.11进口食用农产品情况 | 查看超市销售的进口食用农产品，有海关部门出具的入境货物检验检疫证明文件的，得1分。 | 现场检查查阅资料 | 1 |  |
| 查看超市销售的进口食用农产品，超市销售的进口食用农产品的包装或者标签符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明原产地，境内代理商的名称、地址、联系方式的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看超市销售的进口鲜冻肉类产品，超市销售的进口鲜冻肉类产品，包装上标明产品名称、原产国（地区）、生产企业名称、地址以及生产批号，外包装上以中文标明规格、产地、生产日期、保质期、储存温度等内容的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看超市销售的进口食用农产品，超市分装销售的进口食用农产品，在包装上保留原进口食用农产品与食品安全相关的信息，以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 4.12计量器具使用情况 | 查看超市计量器具，超市使用定期检定合格的计量器具对食用农产品计量的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 4.13交易行为情况 | 查阅超市及市场监管部门提供的相关资料，超市无以次充好、以假充真、掺杂使假、价格欺诈、非法添加等行为的，得2分。 | 查阅资料 | 2 |  |
| 5 | 设立优质精品肉菜专柜 | 5.1优质精品肉菜专柜设立情况 | 现场查看超市优质精品肉菜专柜，设立优质精品肉菜品类专柜数量满足经营需要或者达到6个以上的，得3分；3-5个的，得2分；1-2个的，得1分；未设专柜的，不得分。 | 现场检查 | 3 |  |  |
| 5.2优质精品肉菜认证情况 | 抽查优质精品肉菜认证文件，具有符合认证时质量安全标准的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |
| 抽查优质精品肉菜认证文件，附有公开承诺书承诺优质精品肉菜符合认证时质量安全标准的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 6 | 建立风险管理机制 | 6.1自查制度建立情况 | 查阅超市食品安全管理制度，超市建立食用农产品质量安全自查制度，包括自查内容、自查流程、自查频率、自查人员、采取措施及整改等内容的，得2分。 | 查阅资料 | 2 |  |  |
| 查阅超市食品安全管理制度，超市建立食用农产品质量安全自查制度，开展经常性的自律检查并保存相关记录的，得1分。 | 查阅资料 | 1 |  |
| 查阅超市食品安全管理制度，超市建立食用农产品质量安全自查制度，至少每3个月对安全状况开展一次全面检查和评价，并保存相应记录的，得1分。 | 查阅资料 | 1 |  |
| 查阅相关资料，超市通过自查评价，发现经营条件发生变化，不再符合食品和食用农产品质量安全要求，立即采取整改措施自行整改；发现有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止食品经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告，保存相应记录的，得2分。 | 查阅资料 | 2 |  |
| 6.2对购进肉菜检测情况 | 查阅文件，超市对新增肉菜品种和怀疑有食品安全风险隐患的品种自行或委托进行经常性检测并保存检测结果的，得2分。 | 查阅资料 | 2 |  |
| 6.3对不符合质量安全标准的肉菜处置情况 | 查阅相关资料，超市每日开展卖场、库存食用农产品清理，及时发现、剔除并销毁腐烂变质、超过保质期等不合格食用农产品并如实记录的，得2分。 | 查阅资料  现场检查 | 2 |  |
| 查阅超市食品安全管理制度，超市建立不合格食品和食用农产品退货制度，依法采取必要措施通知消费者退货，并保存相关记录的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 7 | 受理消费投诉举报 | 7.1消费者投诉举报制度建立情况 | 查阅文件，超市已建立并实施投诉处理制度，及时受理、处置消费者投诉、解决消费者正常诉求的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |  |
| 查看超市卖场，超市公示市场监管部门投诉举报电话的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 7.2消费者投诉处置及整改情况 | 查看超市卖场，超市设有顾客意见箱或意见栏，或采用电子化方式开通顾客反映或投诉渠道的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 查看相关资料，超市对反馈信息及时进行回复的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 查看相关资料，超市统计分析消费者的投诉信息并对投诉内容进行原因分析并实施纠正措施的，得1分。 | 查阅资料  现场检查 | 1 |  |
| 7.3消费者满意度情况 | 现场随机调查消费者20名（市食药安办统一制定问卷内容），满意率达80%以上的，得2分。 | 现场调查 | 2 |  |
| 7.4主体资格、经营资格信息公示情况 | 查看超市卖场，超市在销售场所醒目位置，公示企业营业执照和食品经营许可等行政许可、食品安全管理机构和人员、投诉举报方式和电话等信息的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |  |
| 8 | 全面公开公示信息 | 8.1管理制度公示情况 | 现场查看，超市在办公场所或者销售场所相应位置，公示食品安全管理制度等相关食品安全管理信息的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |  |
| 8.2公开创建“放心肉菜示范超市”活动的情况 | 现场查看，超市在门店显著位置和门户网站首页公开创建“放心肉菜示范超市”活动标准和承诺的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 现场查看，超市在销售场所醒目位置公示创建口号和食品安全科普知识等创建宣传信息的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看相关资料，超市公开听取消费者对创建活动建议意见的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 8.3检测信息公示情况 | 查看超市卖场，超市在销售场所醒目位置公示当日食品快速检测结果信息和近期抽检结果信息，以及不合格产品处置信息的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |
| 8.4设置公示牌公开肉菜产品供应商以及种养殖等信息情况 | 现场查看，超市在现场公示或可通过二维码等方式在线查询肉菜产品供应商、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信息的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看超市肉菜销售区域，超市公示肉菜检验检疫证明文件的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看超市肉菜检验检疫证明文件，信息真实反映产品情况的，得1分。 | 现场检查 | 1 |  |
| 查看超市肉菜检验检疫证明文件，保存期限不少于6个月的，得1分。 | 查阅资料 | 1 |  |
| 8.5监管信息公示情况 | 查看超市卖场，超市配合市场监管部门在销售场所醒目位置公示食品安全日常监督检查结果等信息的，得2分。 | 现场检查 | 2 |  |
| 合计 | | | | | 100 |  |
| 加分项 | | | | | | | |
| 序号 | 检查标准 | 检查评价点 | 检查评价方法 | 检查方式 | 满分 | 得分 | 备注 |
| 9 | 借鉴执行先进标准 | 超市借鉴并执行国际食品法典委员会等国际组织或者发达国家和地区食品安全标准情况 | 查阅文件，超市主动借鉴并执行国际食品法典委员会等国际组织或者发达国家和地区标准，建立更加严格的标准及良好经营过程规范的，得3分。 | 查阅资料 | 3 |  |  |
| 总计 | | | | | 103 |  |  |
| 否决项 | | | | | | | |
| 序号 | 检查标准 | 检查评价点 | 检查评价方法 | 检查方式 | 满分 | 得分 | 备注 |
| 10 | 食品安全事故和群体性食品安全问题 | 发生重大食品安全事故和群体性食品安全问题 | 查阅资料，自然年度内发生重大食品安全事故和群体性食品安全问题实行“一票否决”，已申报创建的取消创建资格，已公示为“放心肉菜示范超市”的取消称号。 | 查阅资料 | —— | —— |  |

注：1．检查评价总分数≥90分视为达到检查细则要求；2．检查评价1.4中食品安全管理人员监督抽查在线考核平台链接为：http://106.3.41.199:8091/plats/index\_exam.jsp。