

食品销售安全监督检查指南（试行）

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
1	食品经营许可证	1.1 许可证合法有效	1. 是否取得许可证。	销售食用农产品、食品添加剂，不需要取得食品经营许可证。	食品销售者	多地经营但仅在一地申领经营许可证。
			2. 许可证是否在有效期内。	食品经营许可的有效期为5年。		许可证超过有效期限。
			3. 是否存在伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证行为。	视情查看许可证编号在食品经营许可信息系统能否查询到并对应一致。		查询不到许可证信息或相关信息不一致。
		1.2 实际经营相关情况与许可证载明的有关事项相符	1. 经营场所地址是否与许可证载明内容一致。	实际经营地址与许可证载明地址不一致的，应当重新办理许可证。		实际经营场所地址与许可证载明内容不一致。
			2. 主体业态、经营项目是否与许可证载明内容一致。	经营项目应包括实际经营的所有项目。		实际经营项目超出许可证载明的经营项目范围。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
1	食品经营许可证	1.2 实际经营相关情况与许可证载明的有关事项相符	3. 许可证载明的经营者名称、法定代表人（负责人）是否与营业执照一致。	许可证载明的经营场所与营业执照载明的住所可以不是同一个地址。	食品销售者	营业执照已变更经营者名称或法定代表人（负责人），但食品经营许可证未办理变更，证照相关信息不一致。
		1.3 许可证正本置于经营场所显著位置	1. 是否公示许可证正本。	1. 推行电子证书管理的地区，可以展示自行打印的食品经营许可证正本。 2. 可以电子形式进行公示。 3. 可以通过营业执照上的二维码集成许可信息进行公示。		许可证正本没有置于经营场所进行公示。
			2. 是否在显著位置公示许可证。	1. 应当悬挂或摆放在经营场所的醒目位置，即能便捷看到的位置。 2. （1）通过第三方平台进行交易的食品销售者应当在其经营活动主页面显著位置公示；		1. 许可证被遮挡或悬挂（摆放）在不易被看到的位置。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
1	食品经营许可证	1.3 许可证正本置于经营场所显著位置	2. 是否在显著位置公示许可证。	(2) 通过自建网站交易的食品销售者应当在其网站首页显著位置公示。 (3) 公示的内容应当清晰可辨。	食品销售者	2. 网络上公示的许可证图片没有置于经营活动主页面或自建网站首页的醒目位置。 3. 网络上公示的许可证图片不够清晰、多层链接后方可看到。
2	日常监督检查结果公示	2 公示日常监督检查结果信息	1. 是否在经营场所醒目位置公示日常监督检查结果信息。 2. 公示的日常监督检查结果信息是否保持至下次日常监督检查。 3. 是否根据监督检查结果落实相关要求： (1) 检查结果基本符合的，是否对监督检查中发现的问题按期进行整改，并将整改情况报告市场监督管理部门；	1. 监管部门采用信息化形式公示日常监督检查结果的，可以采用书面以外的其他形式公示。		1. 日常监督检查结果信息没有公示在经营场所醒目位置。 2. 以书面形式公示的日常监督检查结果记录表被遗失、藏匿、撕毁、涂改。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
2	日常监督检查结果公示	2 公示日常监督检查结果信息	(2) 检查结果为不符合, 有发生食品安全事故潜在风险应当立即停止食品经营活动的, 停止期间是否从事食品经营活动。	2. 对于要求立即停止食品经营活动的, 不得继续从事经营活动。	食品销售者	3. 未及时根据日常监督检查结果处理要求进行整改, 并报告监管部门。
3	食品安全管理制度	3 建立并落实食品安全管理制度	1. 是否建立食品安全管理制度, 制度是否包括法律法规规定的相关内容。 2. 是否落实以下要求: (1) 食品安全知识培训要求; (2) 主要负责人的责任要求; (3) 食品安全管理人員的配备、培训、考核要求以及岗位职责要求。	制度形式可以是纸质、电子文本等。 相关要求见 4.1、4.2、4.3-1。	食品销售企业	1. 没有建立食品安全管理制度。 2. 内容不符合法律法规要求。 3. 未按制度进行落实。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
4	人员管理	4.1 主要负责人	1. 是否建立企业食品安全责任制。	主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责。	食品销售企业	1. 制度未明确主要负责人的食品安全管理职责。 2. 制度未对督促、检查等工作职责进行明确。
			2. 是否落实食品安全责任制。	1. 落实企业食品安全管理制度；督促检查相关人员落实供货者管理、进货查验、经营过程控制、食品安全自查等工作。 2. 可对主要负责人或其他人员进行询问了解，或查看相关台账资料。		
		4.2 食品安全管理人员	1. 是否配备专职或者兼职的食品安全管理人员。	1. 可查看任职文件或其他证明材料。 2. 食品安全管理人员的配备应与经营规模相适应。		
			2. 是否协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。	食品安全管理人员的职责应明确；可询问其协助开展工作情况。		
			3. 加强培训和考核： (1) 是否参加企业组织、安排的食品安全法律、法规、标准和专业知识的培训和考核；	1. 培训可以由企业自行举办，也可参与社会培训机构举办的培训，并留存相关证明材料。		
					1. 食品安全管理人员的配备与企业经营规模不相适应，无法满足日常管理需要。 2. 食品安全管理人员没有明确的岗位职责；或仅设置岗位但实际未开展相关管理工作。 3. 培训、考核无记录或记录不全。	

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
4	人员管理	4.2 食品安全管理人员	(2) 是否经考核具备食品安全管理能力。	2. 应具有必备的知识、技能和经验，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。 3. 经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。	食品销售企业	4. 未经考核但在岗从事食品安全管理工作。
			4. 视情对食品安全管理人员随机进行监督检查考核，并公布考核情况。	监督检查考核不得收取费用。		
		4.3 从业人员	1. 是否开展食品安全知识培训： (1) 是否有培训记录等台账； (2) 培训内容是否包括食品安全相关知识； (3) 是否根据岗位需求明确培训学时。	1. 可询问现场从业人员食品安全相关知识。 2. 各岗位人员应熟悉食品安全的基本原则和操作规程。 3. 培训记录应包含参加人员、培训内容、培训学时等内容。		1. 无培训记录或记录不全。 2. 未掌握与其岗位相关的食品安全知识。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
4	人员管理	4.3 从业人员	<p>2. 从业人员健康管理制度： (1) 是否建立从业人员健康管理制度，内容是否符合法律法规要求； (2) 是否落实从业人员健康管理制度： ① 从事接触直接入口食品工作的人员是否取得健康证明，健康证明是否在有效期内，是否人证相符； ② 从事接触直接入口食品工作的人员是否患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况； ③ 销售过程中的人员健康要求。</p>	<p>1. 仅从事预包装食品销售的人员不需要取得健康证明。 2. 国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病目录： (1) 霍乱； (2) 细菌性和阿米巴性痢疾； (3) 伤寒和副伤寒； (4) 病毒性肝炎（甲型、戊型）； (5) 活动性肺结核； (6) 化脓性或者渗出性皮肤病。 3. 销售过程人员健康管理要求见 7.4。</p>	食品销售者	<p>1. 未建立从业人员健康管理制度或制度内容不符合要求。 2. 健康证明失效。 3. 现场抽查从事接触直接入口食品工作的从业人员若干名，不能提供健康证明。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
4	人员管理	4.4 禁止从业情形	食品销售者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员是否属于法律规定的禁止从业的情形。	<p>1. 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品经营许可，或者从事食品销售管理工作、担任食品销售企业食品安全管理人员。</p> <p>2. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品销售管理工作，也不得担任食品销售企业食品安全管理人员。</p> <p>3. 相关人员可出具承诺未有法律规定的禁止从业情形。</p>	食品销售者	<p>1. 未对从事食品销售管理工作、担任食品销售企业食品安全管理岗位的相关人员是否具有法律法规规定的禁止从业情形进行审核。</p> <p>2. 隐瞒真实情况，明知相关人员有法律法规规定的禁止从业情形，仍聘请其从事食品销售管理工作、担任食品安全管理人员。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
5	食品安全自查制度	5.1 建立食品安全自查制度	<p>1. 是否建立食品安全自查制度。</p> <p>2. 是否明确以下主要内容： (1) 自查的频次、内容、方式、人员以及自查情况的记录方式等； (2) 对自查发现问题的整改要求； (3) 发现食品安全事故潜在风险时，停止经营活动并向市场监督管理部门报告的程序要求。</p>	<p>制度形式可以是纸质、电子文本等。</p> <p>1. 开展自查，应通过一定形式进行记录。 2. 自查发现问题应采取针对性措施予以整改，并在下一次自查中对整改落实情况进行复查。 3. 鼓励引入第三方机构开展食品安全检查，并按自查制度的相关要求落实到位。</p>	食品销售者	<p>1. 制度内容不符合要求，仅包含部分内容；或内容不符合法律法规规定。 2. 有开展自查工作，但没有相关记录。</p>
		5.2 落实食品安全自查制度	<p>1. 是否按照制度要求定期对食品安全状况进行检查评价。</p> <p>2. 自查是否发现问题，发现问题是否立即采取整改措施。</p> <p>3. 自查发现食品安全事故潜在风险时，是否立即停止经营活动并向县级市场监督管理部门报告。</p>	<p>1. 可对照制度向食品安全管理人员或其他人员询问落实情况。 2. 查看食品安全自查记录等相关资料。</p>		<p>1. 自查工作未按制度要求定期开展。 2. 没有食品安全自查记录。 3. 对自查发现的问题没有落实整改或整改不到位。 4. 发现存在食品安全事故潜在风险时，未按照要求进行报告。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
6	进货查验	6.1 查验食品供货者的许可证和出厂检验合格证或者其他合格证明	<p>1. 是否查验供货者的生产经营许可证等有效证件： （1）从生产单位直接采购的，查看《食品生产许可证》复印件，或相关登记、备案证明文件； （2）从经营单位采购的，查看经营单位《食品经营许可证》复印件，或相关登记、备案证明文件。</p> <p>2. 是否查验食品出厂检验合格证或其他合格证明： （1）预包装食品、散装食品：生产单位出具的食物出厂检验合格证或检验机构出具的检验合格报告等其他合格证明； （2）进口食品：海关出具的入境货物检验检疫证明。</p>	<p>1. 食品销售者应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、食品销售等信息，保证食品可追溯。</p> <p>2. 现场检查随机抽取若干批次在售商品以及若干批次历史销售记录中记载的商品，查看相关记录及凭证是否齐全，与货物是否相符。</p>	食品销售者	<p>1. 食品销售企业不能提供被抽查的食品供货者的许可证和产品合格证明文件等资料。</p> <p>2. 食品销售企业进货查验资料未及时更新，许可证、合格证明等相关资料过期。</p> <p>3. 进口食品未能做到每一批次货证相符。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
6	进货查验	6.2 查验食用农产品供货者的相关凭证	<p>是否查验和留存相关凭证：</p> <p>1. 采购食用农产品，按照规定查验相关证明材料。</p> <p>2. 采购按照规定需要检疫和肉品品质检验的肉类，还需查验、留存有关检验检疫合格证明。</p> <p>3. 采购进口食用农产品，还需查验、留存入境货物检验检疫证明等证明文件。</p>	<p>1. 从食用农产品生产者、收购者、屠宰厂（场）采购的，查验、留存购货凭证、合格证明文件等。</p> <p>2. 从批发市场采购的，查验、留存该市场或市场经营户出具的销售凭证。</p> <p>3. 采购猪肉产品的，应当查验动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明，以及其他根据疫情防控需要应提交的材料（例如非洲猪瘟病毒检测阴性的结果或报告）。</p> <p>4. 采购其他畜禽产品的，应当查验检疫证明和检疫标志（农业部门尚未出台检疫规程，无法出具检疫证明的除外）。</p>	食用农产品销售者	<p>1. 查验的相关凭证内容有缺失，无法溯源。</p> <p>2. 动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明与实际货物不相符（如实际销售货物数量远大于凭证数量）。</p> <p>3. 销售农业部门尚未出台检疫规程的畜禽产品，未索取任何证明材料。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
6	进货查验	6.3 食品、食用农产品进货查验记录制度	<p>1. 是否建立进货查验记录制度，是否明确以下主要内容：</p> <p>（1）进货查验的要求；</p> <p>（2）记录的要求；</p> <p>（3）相关凭证保存的方式和时限等要求。</p>	<p>制度形式可以是纸质、电子文本等。</p>	食品销售企业	<p>1. 制度对记录的内容未加以明确或不齐全。</p> <p>2. 对于相关凭证保存的时限要求等不符合法律规定。</p>
			<p>2. 是否落实食品进货查验记录制度：</p> <p>（1）是否如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容；</p> <p>（2）记录和凭证是否保存至产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，是否保存至进货日起二年。</p>	<p>1. 记录台账可以是书面形式，鼓励有条件的销售企业采用电子化手段进行记录。</p> <p>2. 按照《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）规定，可以免除标示保质期的预包装食品：酒精度大于等于10%的饮料酒；食醋；食用盐；固态食糖类；味精。</p>		<p>1. 未按照规定记录并保存进货查验台账。</p> <p>2. 台账记录项目不全、内容不完整。</p> <p>3. 台账未保存至规定期限。</p> <p>4. 记录的供货者名称、地址、联系方式不清晰、不真实，无法通过记录进行溯源。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
6	进货查验	6.3 食品、食用农产品进货查验记录制度	3. 是否落实食用农产品进货查验记录制度： （1）是否如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容； （2）记录和凭证是否保存至进货日起六个月。	记录台账可以是书面形式，鼓励有条件的销售者采用电子化手段进行记录。	食用农产品销售者	5. 统一配送企业各门店无法查看配送清单以及相应的查验记录。 6. 统一配送的食用农产品销售门店未保存相应的合格证明文件，如畜禽肉只有配送单，无相关检验检疫凭证。
			4. 对实行统一配送经营方式的销售企业，是否还明确： （1）总部或各门店开展进货查验记录的权责和要求； （2）食品销售企业门店各自保存已经总部统一查验后的配送清单； （3）食用农产品销售企业门店由总部统一进货查验并记录的，除保存总部的配送清单外，还应保存相应的合格证明文件。	食品销售企业门店应当采取一定形式，供监管部门查看总部的配送清单以及经总部统一查验的供货者资质及相关合格证明文件。	食品销售企业、食用农产品销售者	

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.1 场所环境	场所环境是否整洁，是否与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	<p>1. 距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。</p> <p>2. 环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。</p>	食品销售者	地面墙面出现渗水或天花板霉变。
		7.2 布局	<p>1. 布局是否合理。</p> <p>2. 是否有利于防止交叉污染：食品销售区域和非食品销售区域是否分开设置，生食区域和熟食区域是否分开，待加工食品区域与直接入口食品区域是否分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域是否分开。</p>	<p>1. 食品应分类、分架、离墙离地存放。</p> <p>2. 散装食品销售相关布局要求见 7.7-2。</p>		<p>1. 食品与化学用品、个人生活物品等混放。</p> <p>2. 食品着地堆放。</p> <p>3. 水产品经营区域与其他食品经营区域分隔不明显。</p> <p>4. 食品与特殊食品、药品混放销售。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.3 设备设施和包装材料、容器	1. 是否根据经营项目设置相应的经营设备或设施。	经营设备设施还包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等方面。	食品销售者	1. 防鼠防虫等设备未启用、已失效或蒙尘未清理。 2. 相关设备设施的配备与实际经营规模不相符。 3. 实行食品相关产品许可管理的包装材料、容器等，无法提供相关证明文件。
			2. 设备设施是否符合温度、湿度等特殊要求，是否有效运行。	温度控制设备设施要求见7.6。		
			3. 直接入口的食品是否使用无毒、清洁的包装材料和容器。			
		7.4 人员卫生要求	1. 是否保持个人卫生。	进入经营场所应保持个人卫生和衣帽整洁，防止污染食品。		
			2. 接触直接入口或不需清洗即可加工的散装食品时，是否保持手部清洁卫生，穿戴清洁的工作衣、帽等。	工作衣、帽颜色无要求。		

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.5 禁止销售的食品	<p>1. 是否销售腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。</p> <p>2. 是否销售标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品。</p> <p>3. 是否销售无标签的预包装食品。</p>	<p>1. 现场抽查销售区货架上食品若干。</p> <p>2. 通过挑拣、清洗等方式，能够有效剔除不可食用部分，保证食用安全的食用农产品，像果蔬类产品带泥、带沙、带虫、部分枯败等和水产品带水、带泥、带沙等均不属于腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常等情形。</p>	食品销售者	<p>1. 销售过期食品。</p> <p>2. 销售“三无”食品。</p> <p>3. 销售的食品包装内可见明显异物。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.5 禁止销售的食物	4. 是否销售国家为防病等特殊需要明令禁止销售的食物以及其他禁止销售的食物。	<p>1. 禁止销售来自疫区的肉类名录详见《禁止从动物疫病流行国家/地区输入的动物及其产品一览表》（国际动物疫情及相应的最新公告见海关总署官网）。</p> <p>2. 根据《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》（农办渔〔2016〕53号）：</p> <p>（1）禁止销售所有品种的野生河鲀；</p> <p>（2）禁止销售河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼；</p> <p>（3）仅允许销售养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀的加工产品；</p> <p>（4）仅允许销售具备条件的农产品加工企业加工的养殖河鲀产品，且养殖河鲀应来源于经农业农村部备案的河鲀鱼基地。</p>	食品销售者	<p>1. 销售不符合规定的河鲀鱼制品。</p> <p>2. 销售织纹螺（割香螺、小黄螺）、被赤潮污染的贝类等。</p> <p>3. 销售各地政府根据当地疫病防控需要禁止生产经营的其他食品，例如上海禁售毛蚶、部分地区禁售活禽等。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.5 禁止销售的食物	4. 是否销售国家为防病等特殊需要明令禁止销售的食物以及其他禁止销售的食物。	3. 根据《食品经营许可审查通则（试行）》，无实体门店的入网食品销售者不得销售制售类食物以及散装熟食。	食品销售者	4. 无实体门店从事网络散装熟食经营活动。
			5. 是否销售法律法规规定禁止销售的食盐或作为食盐销售的产品。	1. 禁止销售不符合食品安全标准的食盐。 2. 禁止将下列产品作为食盐销售： （1）液体盐（含天然卤水）； （2）工业用盐和其他非食用盐； （3）利用盐土、硝土或者工业废渣、废液制作的盐； （4）利用井矿盐卤水熬制的盐； （5）外包装上无标识或者标识不符合国家有关规定的盐。		1. 将果蔬洗盐和食物同架销售（果蔬洗盐属洗化用盐，不属于食盐）。 2. 销售外包装无标识盐、散装碘盐。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.5 禁止销售的食物	6. 是否销售根据《食品安全法》第三十四条规定禁止销售的其他情形的食品、食用农产品。	<p>其他通过现场检查不易发现的禁止销售情形：</p> <p>1. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。</p> <p>2. 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品。</p> <p>3. 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂。</p> <p>4. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品。</p>	食品销售者	<p>1. 饲料中添加胭脂红等物质的鸡蛋；养殖或运输过程中使用孔雀石绿的淡水鱼；渠道不明的牛肉；病死猪加工的腌腊肉等。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.5 禁止销售的食物	6. 是否销售根据《食品安全法》第三十四条规定禁止销售的其他情形的食品、食用农产品。	<p>5. 营养成分不符合食品安全标准的专供特定人群的主辅食品。</p> <p>6. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。</p> <p>7. 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。</p> <p>8. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。</p> <p>9. 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</p>	食品销售者	2. 销售的猪肉不能提供动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.6 温度要求	<p>1. 销售有温度控制要求的食品，是否配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻等设备设施。</p> <p>2. 设备设施是否能保证食品销售符合标签或包装所标示或相关标准要求的温度，并持续有效运行。</p> <p>3. 是否定期检查冷藏、冷冻等设备设施温度并记录。</p>	<p>1. 现场抽查部分食品，重点查看乳制品、冷鲜肉等，是否处于冷藏冷冻状态。</p> <p>2. 现场测量冷藏冷冻食品所处环境温度是否符合标签所标示或相关标准要求的温度。</p>	食品销售者	<p>1. 需冷藏的酸奶、鲜奶等未按规定贮存，放置于常温下。</p> <p>2. 开放式冷藏设备中食品堆放过多，不能确保各层食品，尤其是外层食品处于所需温度。</p> <p>3. 冷藏冷冻库、冰箱、冰柜等设备设施运行温度未达到要求。</p> <p>4. 没有相关温度检查记录。</p> <p>5. 冷藏冷冻库、冰箱、冰柜等设备设施未定期清洁维护。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.7 散装食品销售要求	1. 是否在散装食品的容器、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。	散装食品的容器、外包装上标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	食品销售者	<ul style="list-style-type: none"> 1. 散装食品的容器、外包装上无任何信息或信息不齐全。 2. 散装食品的容器、外包装上有多个生产日期信息。 3. 直接入口散装食品未采取任何防护措施，完全暴露在销售区域。 4. 直接接触散装食品的工具、容器和包装材料污秽不洁。 5. 散装食品使用非食品级包装材料。
			2. 散装食品是否放置于明显的区域或采用隔离措施，生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品是否有一定距离的物理隔离。	<ul style="list-style-type: none"> 1. 明显的区域即相对独立的区域。 2. 采用隔离措施包括采用独立容器或加盖等。 		
			3. 直接入口的散装食品是否有防尘防蝇等设施，直接接触食品的工具、容器和包装材料等是否符合食品安全标准。			

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.8 销售记录制度要求	<p>1. 批发企业是否建立食品销售记录制度，是否明确以下内容： (1) 出具销售凭据的要求； (2) 记录的要求； (3) 相关凭证保存方式和时限等要求。</p> <p>2. 批发企业是否落实销售记录制度： (1) 是否如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容； (2) 记录和凭证是否保存至产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，是否保存至进货日起二年。</p>	<p>1. 制度形式可以是纸质、电子文本等。 2. 批发企业是指组织食品供应、转售等大宗交易的经营企业，一般不直接面向消费者个人。</p> <p>1. 应查看记录台账。 2. 没有明确保质期的，保存日期从进货日起计算。</p>	从事食品批发业务的销售企业	<p>1. 有销售记录台账，但未见制度文本。 2. 制度内容不符合法律法规的相关要求。 3. 台账记录的内容不齐全、有缺失。 4. 台账记录的购货者名称、地址、联系方式等信息不真实、不详细，无法通过记录进行查找。 5. 未按法律要求时限进行保存。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.9 标签标识	<p>1. 预包装食品： （1）包装上是否有标签，标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识； （2）标签上是否标明以下事项：①名称、规格、净含量、生产日期；②成分或者配料表；③生产者的名称、地址、联系方式；④保质期；⑤产品标准代号；⑥贮存条件；⑦所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；⑧生产许可证编号；⑨法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。食品安全国家标准对标签标注事项另有规定的，从其规定；</p>	<p>1. 应清晰、醒目、持久，使消费者购买时易于辨认和识读。 2. 不应直接或以暗示性的语言、图形、符号，误导消费者将购买的食物或食物的某一性质与另一产品混淆。 3. 不应标注或者暗示有预防、治疗疾病作用的内容，非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用。 4. 不应与食物或者其包装物（容器）分离。 5. 应清晰标示预包装食物的生产日期和保质期。如日期标示采用“见包装物某部位”的形式，应标示所在包装物的具体部位。日期标示不得另外加贴、补印或篡改。</p>	食品销售者	<p>1. 生产日期、保质期不容易辨识，或未采取法律法规、国家标准规定的标注方式。 2. 部分产品保质期系喷墨打印，经冷冻冷藏后日期容易被擦拭。 3. 食品添加剂产品标签上未有“食品添加剂”字样。 4. 食用植物油标识不符合《国家市场监督管理总局、农业农村部、国家卫生健康委员会关于加强食用植物油标识管理的公告》〔2018年第16号〕要求。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.9 标签标识	<p>(3) 标签标识是否有虚假内容, 是否涉及疾病预防、治疗功能;</p> <p>(4) 保健食品之外的食品的标签、说明书是否声称具有保健功能。</p>	<p>6. 预包装食品营养标签强制标示内容包括能量以及蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠4种核心营养素的含量值, 及其占营养素参考值(NRV)的百分比。</p> <p>7. 食品与其标签、说明书的内容不符的, 不得上市销售。</p>	食品销售者	<p>5. 包装饮用水标识不符合《包装饮用水》(GB19298-2014)要求。</p> <p>6. 食品与标签、说明书上的内容不符。</p>
			2. 散装食品	见 7.7-1。		
			<p>3. 进口食品:</p> <p>(1) 是否有中文标签; 依法应当有说明书的, 是否有中文说明书;</p> <p>(2) 标签、说明书是否符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求, 是否载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式;</p>	<p>1. 进口预包装食品应标示原产国国名或地区区名(如香港、澳门、台湾), 以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销商的名称、地址和联系方式, 可不标示生产者的名称、地址和联系方式。</p> <p>2. 食品跨境电商企业在线下开设展示(体验)店:</p>		<p>1. 销售的进口预包装食品无中文标签或标签信息不全。</p> <p>2. 翻译后的中文标签信息与原标签不一致。</p> <p>3. 仅大包装上有中文标签, 最小销售单元上无中文标签。</p> <p>4. 未标识预包装食品营养标签强制标示内容。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.9 标签标识	<p>(3) 食品跨境电商企业线下展示(体验)店实际有销售行为的,销售的进口食品是否有中文标签。</p>	<p>(1) 实际不销售食品的,不需要办理《食品经营许可证》,但该展示(体验)店应当在其营业场所设立提示牌,提醒消费者现场不销售食品;</p> <p>(2) 实际有销售行为的,需要按照规定办理《食品经营许可证》,所销售的食品需符合食品安全法律法规、食品安全标准的规定。</p>	食品销售者	5. 食品跨境电商企业线下展示(体验)店销售的进口食品无中文标签。
			<p>4. 食用农产品:</p> <p>(1) 销售按照规定应当包装或者附加标签的食用农产品是否已包装或者附加标签;标签所用文字是否为规范的中文;标签内容是否符合法律规定;</p>	<p>1. 按照规定应当包装的食用农产品: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(鲜活畜、禽、水产品除外)。</p>	食用农产品销售者	<p>1. 绿色食品、有机农产品等认证的食用农产品(鲜活畜、禽、水产品除外)未按规定包装销售。</p> <p>2. 按规定应该包装的,包装上没有生产日期等信息。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.9 标签标识	(2) 销售未包装的食用农产品，是否在摊位（柜台）明显位置如实公布食用农产品名称、产地、生产者或者销售者名称或者姓名等信息；	<p>2. 包装或者标签上应当按照规定标注：</p> <p>(1) 食用农产品名称、产地、生产者、生产日期等内容；</p> <p>(2) 对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮藏条件有关的，应当予以标明；</p> <p>(3) 有分级标准或者使用食品添加剂的，应当标明产品质量等级或者添加剂名称。</p> <p>3. 标签标注的内容应当清楚、明显，不得含有虚假、错误或者其他误导性内容。</p> <p>4. 符合规定包装的食用农产品拆包后直接向消费者销售的，可以不再另行包装。</p>	食用农产品 销售者	<p>3. 销售未包装的食用农产品，摊位（柜台）等位置仅公示品名、价格等信息。</p> <p>4. 虚假标注产地、生产者名称、地址等信息。</p> <p>5. 标注伪造、冒用的认证标志等质量标志。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.9 标签标识	<p>(3) 进口食用农产品的包装或者标签是否符合我国法律、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。</p>	<p>5. 进口鲜冻肉类产品的包装是否标明产品名称、原产国(地区)、生产企业名称、地址以及企业注册号、生产批号；外包装上是否以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容。</p> <p>6. 分装销售的进口食用农产品，是否在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。</p>	食用农产品销售者	<p>6. 进口食用农产品的包装不符合我国法律规定，无中文标签。</p> <p>7. 进口鲜冻肉类产品包装无生产企业、生产批号等信息。</p> <p>8. 分装销售的进口食用农产品，包装上无原进口全部信息，无分装企业、分装时间、保质期等信息。</p>
			<p>5. 转基因食品：是否按照规定显著标示。</p>	<p>转基因食用植物油应当按照规定在标签、说明书上显著标示。对我国未批准进口用作加工原料且未批准在国内商业化种植，市场上并不存在该种转基因作物及其加工品的，食用植物油标签、说明书不得标注“非转基因”字样。</p>	食品销售者	<p>食用植物油标签、说明书随意标注“非转基因”字样。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
7	销售过程控制	7.10 警示标志	是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或注意事项的要求销售食品。	警示标志、警示说明应符合相应的法律法规以及食品安全国家标准的规定。	食品销售者	未按照相关要求采取避光保存等措施。
		7.11 功能宣称	销售过程中是否存在宣称有疾病预防、治疗功能情况。	应符合《食品安全法》、《广告法》和相关法律法规的规定。		有夸大宣传、暗示性表述，容易误导消费者。
8	贮存过程控制	8.1 资质	1. 外设仓库地址是否向发证地市场监督管理部门报告。	在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，应当在副本中载明仓库具体地址。		食品贮存服务提供者
			2. 非食品生产经营者从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的，是否自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级市场监督管理部门备案。	从事对温度、湿度有特殊要求的食品贮存服务提供者，应提供主体资格证明。	未按照规定进行备案。	

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
8	贮存过程控制	8.2 场所环境	场所环境是否卫生整洁，是否与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 距离污染源 25 米以上。 2. 应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。 3. 地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁、消毒，有适当的措施防止积水。 	食品销售者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 贮存场所无通风、排气装置。 2. 地面有积水或门内侧、墙壁有发霉。 3. 冷冻库天花板有积霜或地面有积冰及污垢积压。
		8.3 布局、存放、标识	1. 食品贮存是否设专门区域，是否与有毒有害物品同库存放。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品贮存区域不得设在易受到污染的区域。 2. 不得将食品与有毒、有害物品一同贮存。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 无专门贮存区域，与杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒、有害物品同库存放。 2. 食品靠墙或着地堆放。 3. 布局不合理，存在交叉污染可能。 4. 无明确标识对废弃食品与正常食品加以区分。
			2. 贮存的食物是否与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。	食品贮存隔墙离地距离在 10 厘米以上。		
		3. 食品与非食品、生食与熟食是否有适当的分隔措施，是否有固定的存放位置和标识。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品与非食品、生食与熟食的贮存容器不得混用，不得将食品挤压存放。 2. 要在贮存位置设置货位卡。 			

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
8	贮存过程控制	8.3 布局、存放、标识	4. 是否在散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	不同批次的散装食品贮存在同一包装容器内，应有适当的措施予以区分。	食品销售者	1. 散装食品拆封后相关产品信息被丢弃。 2. 散装食品贮存位置不固定。 3. 散装食品贮存位置标明的信息不齐全。
		8.4 设备设施和容器、工具	<p>1. 对温度、湿度有特殊要求的食品，是否确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求。</p> <p>2. 容器、工具和设备是否安全、无害，保持清洁，防止食品污染。</p> <p>3. 直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料和容器。</p> <p>4. 采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品（接触表面、设备、工具、容器及包装材料）。</p>	<p>1. 冷藏库或冷冻库外部应具备便于监测和控制的设备仪器，并定期校准、维护，确保准确有效。</p> <p>2. 贮存使用的容器工具、塑料包装材料等应取得《食品相关产品生产许可证》。</p> <p>3. 使用的清洁剂、消毒剂、杀虫剂等应当分别包装，单独存放。</p>		<p>1. 相关设备不足以满足贮存食品的需要。</p> <p>2. 设备运行不正常，温度、湿度等无法正常显示；或不易于日常监测与控制。</p> <p>3. 相关设备和容器、工具未保持清洁，有明显污垢污渍。</p> <p>4. 未采取有效措施防止鼠类昆虫等侵入。</p> <p>5. 采取的虫害消杀措施不妥当，存在食品安全风险，如采用“毒鼠强”等鼠药。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
8	贮存过程控制	8.5 定期检查	是否定期检查库存，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁或者感官性状异常等食品、食用农产品，是否及时清理超过保质期的食品。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 可现场抽取一定比例库存食品、食用农产品进行检查。 2. 查看相应检查记录。 	食品销售者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品进库、出库无记录或记录不全。 2. 定期清理无记录或记录不全。 3. 未建立不合格食品区单独存放变质或过期食品。
		8.6 食品贮存服务	1. 委托开展贮存业务的，是否对贮存服务提供者的资质和食品安全保障能力进行审核并留存相关资料。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 对委托非食品生产经营者从事冷藏、冷冻食品贮存业务的，食品销售者应审查其是否已经依法办理备案。 2. 通过合同、协议等形式明确贮存服务提供者的食品安全管理责任和保障食品安全的措施要求。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 委托未经备案的非食品生产经营者从事冷藏冷冻食品贮存业务。 2. 贮存服务提供者不具备相应的食品安全保障能力。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
8	贮存过程控制	8.6 食品贮存服务	2. 是否监督贮存服务提供者按照保证食品安全的要求贮存食品并留存检查记录。	3. 贮存食品应当符合8.2-8.5 食品安全的要求。	食品销售者	3. 没有对贮存服务提供者开展贮存业务进行监督的相关记录或资料。
			3. 贮存服务提供者是否履行以下义务： （1）持续保证食品贮存条件符合食品安全的要求； （2）如实记录委托方的名称、地址、联系方式等内容； （3）记录保存期限不得少于贮存服务结束后2年。	食用农产品贮存服务提供者还应履行报告、查验、台账建立、定期检查等相关义务。	食品贮存服务提供者	1. 委托开展贮存业务双方未签订书面协议、未明确相关责任、未对保证食品安全的贮存要求加以明确。 2. 未建立台账记录委托方和收货方相关信息。 3. 记录保存期限少于法律规定时限。 4. 未能持续保证食品贮存条件符合食品安全的要求。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
9	运输与装卸过程控制	9 运输和装卸规范要求	委托开展运输服务的，是否对运输服务提供者的食品安全保障能力进行审核，并监督运输服务提供者按照保证食品安全的要求运输食品。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查看台账，通过合同、协议等形式明确运输服务提供者的食品安全管理责任和保障食品安全的措施要求。 2. 能够提供对运输工具是否具备相应的冷藏、冷冻设施或预防机械性损伤的保护性设施等进行查验的记录。 3. 能够提供自备的运输和装卸食品的容器、工具、设备的相关合格证明，或是对运输单位运输和装卸食品的容器、工具、设备的相关合格证明进行查验的记录。 4. 散装食品应采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密封包装后运输，防止运输过程中受到污染。 5. 不得将食品与有毒、有害物品一同运输。 	食品销售者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 运输和装卸服务的受托方不具备相应能力和资质。 2. 委托开展运输和装卸服务的，未签署相关协议。 3. 委托方未对运输服务提供者的食品安全保障能力进行审核。 4. 委托方未对运输服务提供者按照要求运输食品进行日常监督。 5. 散装食品在运输过程中未密封。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
10	现场制售过程控制	10.1 合规审查	销售者从事现场制售活动，是否按实际经营项目申领相应的许可证。	<p>1. 食品销售者从事现场制售活动指采用蒸、煮、微波等方式加热至适合温度后销售，或对预包装食品、散装食品进行拆封、装盘、调制调味等操作后销售的简单加工行为。</p> <p>2. 从事热食类、冷食类、生食类、糕点类食品制售以及自制饮品制售等经营活动，需取得相应的许可。</p> <p>3. 按照规定设置专间和专用操作区，并落实专间和专用操作区的相关要求，具体见《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》（市监食经〔2019〕65号）。</p>	食品销售者	<p>1. 现场制售食品超出核定的经营范围。</p> <p>2. 现场制售冷食类食品、生食类食品或裱花类糕点未设立专间。</p> <p>3. 现场制售糕点类食品、自制饮品未设置专用操作场所。</p>
		10.2 经营条件	1. 是否具备与制售食品品种和规模相适应的加工制作和销售环境，并保持场所环境整洁。	应当保持食品制售环境全过程卫生清洁。		<p>1. 场所环境卫生不符合食品安全相关要求。</p> <p>2. 未配备相应的设备设施。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
10	现场制售过程控制	10.2 经营条件	2. 是否具有与制售食品品种、数量相适应的经营设备或者设施。	1. 应当配备足够的清洗、消毒、冷藏、冷冻等设备设施，确保设备设施运转正常。 2. 应当保证设备设施运转正常，加工工具、容器等保持清洁，并按标识区分使用。	食品销售者	3. 配备的紫外线灯不能正常使用。 4. 未配备运转正常的洗手消毒设施。 5. 未配备带盖的废弃物存放容器。 6. 布局不合理，人流、物流交叉。
			3. 是否具有合理的设备布局和工艺流程。	1. 应当防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。 2. 应当按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。 3. 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。		
		10.3 原料、配料及添加剂管理	1. 是否建立和执行食品加工制作配料公示制度。	1. 食品配料包括淀粉、酵母制品、低聚糖、蛋白类、膳食纤维、馅料、香辛料及调味料、饮料浓缩液等。		1. 未公示食品加工制作配料信息。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
10	现场制售过程控制	10.3 原料、配料及添加剂管理	<p>2. 原料管理是否符合以下要求： (1) 原料采购执行进货查验（记录）相关要求，未购进无合法来源或不可追溯来源的食品原料； (2) 按照食品安全要求贮存原料。</p> <p>3. 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。</p> <p>4. 是否存有按照规定不得贮存的物质。</p>	<p>2. 原料有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存；保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度。</p> <p>3. 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。</p> <p>4. 使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品等应遵循先进、先出、先用原则。</p>	食品销售者	<p>2. 使用的原料无生产日期或超过保质期。</p> <p>3. 使用的原料感官性状已发生改变。</p> <p>4. 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时未相互分开，存在交叉污染。</p> <p>5. 超范围、超限量使用食品添加剂。</p> <p>6. 食品添加剂未专柜存放、专人保管。</p> <p>7. 加工场所存放法律规定的违禁物质。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
10	现场制售过程控制	10.3 原料、配料及添加剂管理	<p>5. 是否存在禁止行为：</p> <p>(1) 超范围、超限量使用食品添加剂；</p> <p>(2) 使用劣质、腐败变质或超过保质期的食品或原料；</p> <p>(3) 销售未经许可预先研磨混合好的食品；</p> <p>(4) 在加工制作过程中非法添加非食用物质或使用药品和只能用于保健食品的原料；</p> <p>(5) 与中药材性质的食品混合研磨（列入《既是食品又是药品的物品名单》的除外）。</p>	<p>5. 不得在食品生产、加工场所贮存依照《食品安全法实施条例》第六十三条规定制定的名录中的物质，即国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门根据食源性疾病预防信息、食品安全风险监测信息和监督管理信息等，对发现的添加或者可能添加到食品中的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。</p>	食品销售者	<p>8. 使用变质腐坏、被虫害污染或存在异物的原料。</p> <p>9. 使用过期的原料。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
10	现场制售过程控制	10.4 温度要求	<p>1. 需要烧熟煮透的食品温度是否符合相关要求。</p> <p>2. 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）是否符合相关要求。</p>	<p>1. 需要烧熟煮透的，加工制作以及再加热时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。</p> <p>2. 中心温度指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。</p> <p>3. 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）： （1）烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时； （2）烧熟后按照高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时。</p>	食品销售者	需要烧熟煮透的食品中心温度未达到规定要求。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
10	现场制售过程控制	10.5 加工制作用水	加工制作用水是否符合国家规定的标准。	应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2006）。	食品销售者	<p>1. 加工用水不符合国家强制标准要求。</p> <p>2. 制售从业人员未取得有效的健康证明，或人证不符。</p> <p>3. 未对从业人员健康状况检查情况进行记录。</p>
		10.6 人员卫生要求	1. 从业人员是否按照《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》（市监食经〔2019〕65号）的相关要求，保持良好的个人卫生。	1. 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。		
			2. 从事接触直接入口食品的人员是否患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病。	2. 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒。加工制作过程中，应保持手部清洁。应重新洗净手部并消毒的按规范执行。		
10.7 标签要求	现场制售食品是否在容器、外包装上标明食品的名称、制作日期、保质期以及销售者名称、地址、联系方式等内容。有温度要求的保质期应当以小时计。	现场制售食品的标签标识不适用《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）的规定。				

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
11	召回销毁过程控制	11.1 召回处置	<p>1. 发现销售的食物不符合食品安全标准或者可能危害人体健康后，是否采取以下措施并保存相关记录：</p> <p>（1）立即停止销售；</p> <p>（2）采取通知或者公告的方式告知相关食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用；</p> <p>（3）采取必要的措施防控食品安全风险。</p>	<p>1. 对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食物，经食品生产者采取补救措施且能保证食品安全的情况下，可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。</p> <p>2. 因生产者无法确定、破产等原因无法召回不安全食物的，食品销售者应当在其经营的范围内主动召回不安全食物。</p>	食品销售者	<p>1. 未根据发现的食品风险级别采取相应补救措施。</p> <p>2. 召回产品去向记录不全。</p> <p>3. 通知经营者和消费者的记录不全。</p> <p>4. 召回公告张贴位置不醒目。</p> <p>5. 对采取补救措施的食物，重新上市后未主动明示补救措施。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
11	召回销毁过程控制	11.1 召回处置	<p>2. 知悉食品生产者召回不安全食品，是否采取以下措施并保存相关记录： (1) 立即停止购进、销售，封存不安全食品； (2) 在经营场所醒目位置张贴生产者发布的召回公告； (3) 配合食品生产者开展召回工作。</p> <p>3. 因自身原因导致的不安全食品，是否采取以下措施并保存相关记录： (1) 立即停止销售，采取必要的措施防控食品安全风险； (2) 根据法律法规的规定在其经营的范围内主动召回； (3) 告知供货商；</p>	<p>3. 召回的食品属于违法添加非食用物质、腐败变质、病死畜禽等严重危害人体健康和生命安全情形的，食品销售者应当立即就地销毁。不具备就地销毁条件的，可由不安全食品生产经营者集中销毁处理。食品生产经营者在集中销毁处理前，应当向县级以上市场监督管理部门报告。</p>	食品销售者	<p>6. 严重危害人体健康和生命安全情形的不安全食品未立即就地销毁或集中销毁处理。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
11	召回销毁过程控制	11.1 召回处置	(4)在召回通知或者公告中特别注明系因其自身的原因导致食品出现不安全问题。	4. 食品销售者对召回的食品采取何种方式进行处置不能确定的,可组织相关专家进行评估,并根据评估意见进行处置。	食品销售者	7. 召回和下架食品与待售食品混放。
			4. 是否按规定采取补救、无害化处理、销毁等处置措施。			
		11.2 不安全食品处置	1. 是否对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所。	回收食品是指已经售出,因违反法律、法规、食品安全标准或者超过保质期等原因,被召回或者退回的食品,不包括依照食品安全法第六十三条第三款的规定,因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回,经整改后可以继续销售的食品。		
2. 是否及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。						

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
12	开办者	12.1 报告义务	食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者是否在市场开业或者展销会举办前向所在地县级市场监督管理部门报告。	报告信息包括市场或展销会名称、地址、类型、法定代表人或者负责人姓名及联系方式、统一社会信用代码、食品安全管理相关制度、相适应的设备设施等信息。	集中交易市场开办者、食品展销会举办者	未在市场开业或者展销会举办前报告。
		12.2 审查及检查义务	<p>1. 是否依法审查入场食品销售者的许可证，并明确其食品安全管理责任。</p> <p>2. 是否定期对入场销售者的经营环境和条件进行检查。</p>	1. 集中交易市场开办者食用农产品检查制度相关要求见 12.3-1。	集中交易市场开办者、柜台出租者和展销会举办者	<p>1. 入场销售者的档案资料缺失或档案资料过期失效。</p> <p>2. 未通过合同、协议等书面形式对双方食品安全管理责任进行明确。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
12	开办者	12.2 审查及检查义务	3. 发现其有违法行为的，是否及时制止并立即报告所在地县级市场监督管理部门。	2. 食品联营柜台由具备食品经营主体资质的单位落实食品安全经营者首负责任。	集中交易市场开办者、柜台出租者和展销会举办者	3. 未制止入场销售者的违法行为，未履行报告义务。
		12.3 食用农产品集中交易市场管理要求	1. 是否建立并执行食品安全管理相关制度： （1）建立食品安全管理制度、人员管理及培训制度、食用农产品检查制度等，制定食品安全事故处置方案，内容符合法律法规相关要求； （2）是否落实食品安全管理相关制度： ①落实食用农产品检查制度；	1. 制度可采取纸质或电子文本形式。 2. 食品安全管理制度相关要求见 3。 3. 人员管理及培训制度相关要求见 4。 4. 食用农产品检查制度内容包括： （1）对销售者的销售环境和条件以及食用农产品质量安全状况进行检查； （2）依照集中交易市场管理规定或者与销售者签订的协议处理销售者的违法行为； （3）要求销售者立即停止销售，并向所在地县级市场监管部门报告。	食用农产品集中交易市场开办者	1. 未在食品安全管理制度中明确相关人员的岗位职责。 2. 未通过协议等形式明确入场销售者的食品安全管理责任。 3. 开办者组织的培训无记录或者记录不齐全。 4. 市场未制定食品安全事故处置方案。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
12	开办者	12.3 食用农产品集中交易市场管理要求	<p>②落实食品安全事故处置方案；</p> <p>③落实其他制度。</p>	<p>5. 食品安全事故处置方案应包括以下内容：根据食用农产品风险程度确定的检查重点、方式、频次等；对食品安全事故防范措施进行定期检查、落实的内容。</p>	食用农产品集中交易市场开办者	<p>5. 食品安全事故防范措施落实情况资料不全。</p> <p>6. 发现违法行为后，未向所在地县级市场监管部门报告。</p>
			<p>2. 场所及设备设施是否符合要求：</p> <p>（1）销售和贮存食用农产品的环境、设备设施等符合食用农产品质量安全的要求；</p> <p>（2）按照食用农产品类别实行分区销售。</p>	<p>1. 食用农产品应当按类别实行分区销售，特别是水产品。</p> <p>2. 食品、食用农产品与其他日用百货、五金类产品混业经营的，应当分区域销售。</p>		<p>1. 批发市场内的水产品、蔬菜、肉类、水果等食用农产品未按类别实行分区销售。</p> <p>2. 农贸市场内的食用农产品与其他副食、熟食销售没有明显的物理分隔。</p>
			<p>3. 是否履行入市查验义务：查验并留存入场销售者的统一社会信用代码或者身份证复印件，食用农产品购货凭证、合格证明文件等。</p>	<p>1. 销售者无法提供相关凭证的，应当进行抽样检验或者快速检测。</p> <p>2. 抽样检验或者快速检测不合格的，不得进入市场销售。</p>		<p>未对无法提供合法来源的食用农产品进行抽样检验或者快速检测。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
12	开办者	12.3 食用农产品集中交易市场管理要求	4. 是否建立并保存相关档案信息： （1）按要求建立入场销售者档案； （2）按要求保存并及时更新销售者档案； （3）保存期限不少于销售者停止销售后 6 个月。	1. 可以电子档案形式建档。 2. 档案信息应包括销售者名称或者姓名、统一社会信用代码或者身份证号码、联系方式、住所、食用农产品主要品种、进货渠道、产地等内容。	食用农产品集中交易市场开办者	1. 销售者档案资料零散存放。 2. 个别入场销售者档案缺失或内容不完整。 3. 未及时更新档案，档案资料失效。 4. 档案未保存至法律规定的期限。
			5. 是否履行信息公开义务： 在醒目位置及时公布食品安全管理制度、食品安全管理人员、食用农产品抽样检验结果及不合格食用农产品处理结果、投诉举报电话等信息。	抽样检验结果包括市场检测室定性检测结果、监管部门定量检测结果等。		1. 相关信息未及时公布。 2. 信息公开的位置不醒目。 3. 公布的信息不齐全，或内容有缺失。
			6. 是否履行签订协议、印制凭证义务： （1）与入场销售者签订食用农产品质量安全协议；	1. 统一销售凭证应载明批发市场名称、食用农产品名称、产地或来源地、数量、销售日期以及销售者名称、摊位信息、联系方式等项目。	食用农产品批发市场开办者	1. 未与入场销售经营者签订食用农产品质量安全协议。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
12	开办者	12.3 食用农产品集中交易市场管理要求	(2) 提供统一格式的销售凭证或电子凭证, 并督促入场销售者规范使用。	<p>2. 入场销售者自行印制销售凭证的, 应当载明有关项目内容, 符合批发市场对销售凭证的印制要求。</p> <p>3. 批发市场印制或者按照批发市场要求印制的销售凭证可以作为入场销售者的销售记录和相关购货者的进货查验记录凭证。</p>	食用农产品批发市场开办者	<p>2. 开办者与销售者签订的食用农产品质量安全协议(食品安全责任状)过期。</p> <p>3. 既不使用市场统一印制的销售凭证, 自行印制的凭证又不符合市场的要求, 相关内容缺失。</p>
			7. 是否开展食用农产品抽样检验或者快速检测。	<p>1. 市场开办者应当配备检验设备、检验人员, 也可以委托具有资质的食品检验机构。</p> <p>2. 可以是抽样检验也可以是快速检测。</p> <p>3. 应根据产品种类和风险制定抽检计划。</p>		<p>1. 市场未设立快检室, 也未委托具有资质食品检测机构开展相关检测工作。</p> <p>2. 配备的检验设备、检验人员与市场规模及经营种类不相适应。</p> <p>3. 无抽样检验记录或记录不全。</p> <p>4. 设备有故障未及时修复、试剂超过保质期或未按要求保存。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
13	网络食品交易第三方平台提供者	13 网络食品交易第三方平台管理要求	<p>1. 是否备案管理:</p> <p>(1) 第三方平台提供者在通信主管部门批准后 30 个工作日内向所在地省级市场监督管理部门备案并取得备案号;</p> <p>(2) 自建网站交易的食品销售者在通信主管部门批准后 30 个工作日内向所在地市、县级市场监督管理部门备案并取得备案号。</p>	<p>1. 应能提供相关备案号。</p> <p>2. 备案信息应能够查询。</p> <p>3. 可视情利用网络技术, 主动监测已取得通信主管部门批准文件的本地网络食品交易第三方平台提供者、自建网站交易的食物经营者名单。</p>	网络食品交易第三方平台提供者、自建网站交易的食物销售者	<p>1. 取得通信主管部门批准文件后未及时进行备案。</p> <p>2. 从事的交易内容与通信主管部门批准的电信业务经营许可证内容不符。</p>
			<p>2. 是否建立食品安全管理制度:</p> <p>(1) 建立入网食品销售者审查登记、食品安全自查、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全投诉举报处理等相应制度;</p> <p>(2) 在网络平台上公开。</p>	<p>查看网络食品交易第三方平台网页, 视情利用网络技术主动监测网上是否公示相应的制度, 筛查未公示的主体名单。</p>	网络食品交易第三方平台提供者	<p>1. 未建立相关制度。</p> <p>2. 未在网络平台上公开相关制度。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
13	网络食品交易第三方平台提供者	13 网络食品交易第三方平台管理要求	<p>3. 是否设置管理机构、人员，是否履行报告义务：</p> <p>（1）设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员；</p> <p>（2）食品安全管理机构或人员对平台上的食品经营行为及信息进行检查；</p> <p>（3）及时制止发现的食品安全违法行为；</p> <p>（4）及时向所在地县级市场监管部门报告发现的食品安全违法行为。</p>	<p>设置的网络食品安全管理机构应是专门的；指定的食品安全管理人员应是专职的。</p>	网络食品交易第三方平台提供者	<p>1. 未建立专门机构、未指定相应人员。</p> <p>2. 食品安全管理机构或人员未有开展食品安全检查的记录。</p> <p>3. 发现违法行为不制止或不报告。</p>
			<p>4. 是否履行入网食品销售者管理义务：</p> <p>（1）对入网食品销售者进行实名登记；</p> <p>（2）明确入网食品销售者的食品安全管理责任；</p>	<p>1. 抽取一定比例入网销售者资料与网络平台公示内容进行比对；视情利用网络技术主动监测网络平台商家是否公示证照、许可证是否有效，是否超范围等。</p>		<p>1. 未严格履行实名登记、审查许可证、记录等义务，允许未实名、无有效许可证的食品销售者入网销售。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
13	网络食品交易第三方平台提供者	13 网络食品交易第三方平台管理要求	<p>(3) 对依法应当取得许可证的，审查其许可证： ①食品生产者审查《食品生产许可证》； ②食品销售者审查《食品经营许可证》；</p> <p>(4) 对入网食品销售者的食品生产经营许可证等材料如实记录并及时更新；是否对入网食用农产品生产者营业执照、入网交易食用农产品的个人的身份证号码、住址、联系方式等信息如实记录并及时更新；</p> <p>(5) 建立入网食品销售者档案，档案是否记录入网食品销售者的基本情况、食品安全管理人员等信息；</p>	<p>2. 网络食品交易第三方平台提供者发现入网食品生产经营者有下列严重违法行为之一的，应当停止向其提供网络交易平台服务：</p> <p>(1) 入网食品生产经营者因涉嫌食品安全犯罪被立案侦查或者提起公诉的；</p> <p>(2) 入网食品生产经营者因食品安全相关犯罪被人民法院判处刑罚的；</p> <p>(3) 入网食品生产经营者因食品安全违法行为被公安机关拘留或者给予其他治安管理处罚的；</p>	网络食品交易第三方平台提供者	<p>2. 未建立入网食品销售者档案或及时更新相关信息。</p> <p>3. 未通过协议或责任书形式对入网食品销售者的食品安全管理责任加以明确。</p>

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
13	网络平台提供者	13 网络食品交易第三方平台管理要求	(6) 是否对出现严重违法行为的入网销售者停止提供网络交易平台服务。	(4) 入网食品生产经营者被市场监督管理部门依法作出吊销许可证、责令停产停业等处罚的。	网络食品交易第三方平台提供者	4. 对《网络食品安全违法行为查处办法》第十五条规定的严重违法行为, 未及时采取相应措施。 5. 未按照规定期限保存相关资料。
			5. 是否履行食品交易信息记录保存义务; (1) 记录、保存食品交易信息; (2) 交易信息保存时间在产品保质期满后 6 个月以上; 没有明确保质期的交易信息保存时间在 2 年以上。			
			6. 是否配合监管部门: 配合市场监督管理部门对网络食品安全违法行为进行查处, 并按照相关要求提供网络食品交易相关数据和信息。	县级以上市场监督管理部门开展食品安全监督检查、食品安全案件调查处理、食品安全事故处置确需了解有关信息的, 经其负责人批准, 可以要求网络食品交易第三方平台提供者提供。	网络食品交易第三方平台和入网销售者	故意删除相关信息, 不按照要求提供。

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
14	利用自动售货设备从事食品销售	14.1 信息公示	是否按照规定公示许可证等信息。	利用自动售货设备从事食品销售的，应当提交自动售货设备的产品合格证明、具体放置地点，经营者名称、住所、联系方式、食品经营许可证的公示方法等材料。	食品销售者	1. 许可的经营项目与实际经营项目不一致。 2. 没有所有放置点的相关材料。 3. 设备不能满足保证食品安全的贮存条件。 4. 未按规定在自动售货设备的醒目位置公示许可证信息。 5. 未定期进行内部清洁消毒或清洁消毒不到位； 6. 风险管控方案内容无针对性，无法解决关键点风险控制问题。
		14.2 放置地点	是否与提交材料的放置地点一致。			
		14.3 食品安全相关制度	<p>1. 是否建立并执行食品安全管理、从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录等制度。</p> <p>2. 利用自动制售设备从事食品销售活动的，是否还建立并执行风险管控方案： （1）风险管控方案应包括： ①加工制作流程和操作规程； ②加工用水标准； ③设备清洁消毒措施； ④设备内部环境卫生检测要求； ⑤食品检验检测要求； ⑥其他关键点风险控制措施。 （2）按照风险管控方案落实相关要求。</p>	<p>1. 食品检验检测要求应包括原料、成品及食品相关产品。</p> <p>2. 微生物指标检测报告没有国家标准的，参考推荐性标准。</p>		

项目代码	检查项目	检查内容	检查要点	相关说明	适用对象	常见问题及易被忽视的问题
14	利用自动售货设备从事食品销售	14.4 卫生情况	1. 自动售货设备是否整洁，并与污染源保持规定的距离。	应查看设备进行清洁消毒的记录。	食品销售者	7. 未对销售的食品进行定期检查，存在过期变质食品。
			2. 自动售货设备内部是否定期清洁消毒。			
		14.5 过程控制要求	1. 是否满足保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	温度、湿度装置必须清晰易见。		
2. 有温度、湿度要求的是否配有温湿度计。						
		14.6 禁止销售食品	是否存在禁止销售食品等情形。	见 7.5、10.3-5。		

- 备注：1. 本指南不包括特殊食品销售监督检查，不包括食品摊贩等的监督检查。
2. 无特殊说明，本指南食品销售者包括食品添加剂销售者、食用农产品销售者和入网食品销售者。
3. 本指南仅供各地日常监督检查时参考使用，不作为相关监管职责划分的依据。
4. 日常监督检查内容不仅限于本指南所列项目，法律法规等另有规定的从其规定。
5. 本指南将根据法律法规制修订情况适时进行修订。
6. 各地可根据本地实际对本指南进一步细化，制定本地食品销售日常监督检查手册。
7. 食品摊贩等的监督检查指南由各地自行制定。