

ICS 67.040
CCS X 00

DB 4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB4502/T 0042—2022

预包装螺蛳粉经营风险分级评定规范

Specification for managing risk grading evaluation of prepackaged
Luosifen

2022 - 04 - 22 发布

2022 - 05 - 20 实施

柳州市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本原则	1
5 风险因素分析	1
6 风险等级划分	2
7 风险等级评定	2
7.1 评定方法	2
7.2 评定人员	2
7.3 评定程序	3
7.4 评定频次	3
附录 A（规范性） 经营环节静态风险因素量化分值评定	4
附录 B（规范性） 经营环节动态风险因素量化分值评定	5

前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由柳州市市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：柳州市标准技术和知识产权研究中心。

本文件主要起草人：徐超莲、颜学祥、何彬斌、李夤、李何剑、黄源斐、邓俊宝、龚敏、赵新颖。

预包装螺蛳粉经营风险分级评定规范

1 范围

本文件界定了预包装螺蛳粉经营风险分级评定所涉及的术语和定义、规定了预包装螺蛳粉经营风险分级评定基本原则，风险因素分析、风险等级划分、风险等级评定的要求。

本文件适用于柳州市行政区域内各级市场监督管理部门对其管辖范围内的预包装螺蛳粉经营主体的经营环节开展风险分级评定工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 23694 风险管理 术语

GB/T 23811 食品安全风险分析工作原则

3 术语和定义

GB/T 23694、GB/T 23811界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

预包装螺蛳粉 prepackaged Luosifen

以独立包装的干制米粉和螺蛳肉汤料为主要原料，加入辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包制成的，经煮制或冲泡方可食用的螺蛳粉。

3.2

经营环节 operation process

经营主体对预包装螺蛳粉进行采购、仓储、销售和提供售后服务的过程。

注：销售包含零售、批发、网络销售。

3.3

风险等级 risk level

通过分析风险因素，对风险因素进行量化评定，获得的风险程度的等级。

4 基本原则

预包装螺蛳粉经营风险分级评定应遵循风险分析、量化评价、客观公正、实事求是的原则。

5 风险因素分析

5.1 风险因素分析范围应覆盖预包装螺蛳粉经营环节全过程，从静态风险因素、动态风险因素以及经营区域位置综合分析。

5.2 静态风险因素应包括：

- a) 经营场所面积；
- b) 销售方式；
- c) 产品类型；
- d) 产品来源厂家数量；
- e) 产品获得认证数量。

5.3 动态风险因素应包括：

- a) 经营资质；
- b) 经营条件；
- c) 自查情况；
- d) 食品安全管理制度；
- e) 人员管理；
- f) 经营过程控制；
- g) 外观质量状况。

5.4 结合预包装螺蛳粉静态、动态风险因素特点，分别细化出 16 项和 35 项评分指标，见附录 A 和附录 B。

6 风险等级划分

6.1 经营风险等级从低到高划分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

6.2 经营风险等级用评分分值表示，总分为 100 分，风险等级得分分值越高，风险等级越高。风险等级与分值按表 1 划分。

表1 风险等级划分对照表

风险等级	风险程度	评分分值
A	低风险	0 < 分值 ≤ 30
B	较低风险	31 < 分值 ≤ 45
C	中风险	46 < 分值 ≤ 60
D	高风险	61 < 分值 ≤ 100

注：学校及周边（校门外100 m范围内）预包装螺蛳粉经营风险均列为D级风险。

7 风险等级评定

7.1 评定方法

采用评分方式，对预包装螺蛳粉经营环节的静态、动态风险因素的评分指标进行评分，相加得到风险等级得分，进行风险等级初评，再结合是否存在风险等级调整的情况综合评定，确定风险等级。

7.2 评定人员

7.2.1 评定人员为各级市场监督管理部门的工作人员。必要时，市场监督管理部门可聘请行业协会、第三方机构等的专业技术人员参与现场评定工作。

7.2.2 参与评定的工作人员应客观公正、实事求是，如实做出评价，并将经营环节存在的主要风险及

防范要求告知经营者或相关负责人。

7.3 评定程序

7.3.1 静态风险因素量化分值评定

7.3.1.1 静态风险因素量化分值为 30 分，评价指标及分值详见附录 A。

7.3.1.2 评定时，应根据食品经营注册登记信息或组织评定人员进入现场，按照附录 A 所列的项目，逐项计分，累加确定经营静态风险因素量化分值。

7.3.1.3 食品经营注册登记和备案信息内容不全的，应要求经营者补充提交相关材料。

7.3.2 动态风险因素量化分值评定

7.3.2.1 动态风险因素量化分值为 70 分，评价指标及分值详见附录 B。

7.3.2.2 评定时，可结合以往日常监督检查结果或组织评定人员进入现场，按照附录 B 所列的项目，逐项计分，累加确定经营动态风险因素量化分值。

7.3.2.3 利用日常监督检查结果进行动态风险因素量化分值评定，应结合上一次日常监督检查全项目检查结果，按照附录 B 所列的项目，逐项计分，累计确定。

7.3.3 风险等级调整的情况

7.3.3.1 各级市场监督管理部门应根据经营者年度监督管理记录，调整经营风险等级。

7.3.3.2 存在下列情形的，宜调高 1 个至 2 个风险等级：

a) 调高 1 个风险等级的情形：

- 1) 违反食品安全法律法规规定，受到行政处罚，未造成不良社会影响的；
- 2) 有 1 次监督抽检不符合食品安全标准，且经查证未落实相关责任义务的；
- 3) 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；
- 4) 不按规定进行产品召回或者停止生产经营的。

b) 调高 2 个风险等级的情形：

- 1) 有 2 次及以上监督抽检不符合食品安全标准，且经查证未落实相关责任义务的；
- 2) 违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；
- 3) 发生食品安全事故的。

c) 具有法律法规、规章制度和自治区市场监管部门规定的其他可以调高风险等级的情形。

7.3.3.3 存在下列情形的，宜调低 1 个风险等级：

a) 连续 3 年没有违反可调高风险等级所列情形的；

b) 具有法律法规、规章制度和自治区市场监管部门规定的其他可以调低风险等级的情形。

7.3.4 风险等级确定

7.3.4.1 将静态风险因素量化分值与动态风险因素量化分值相加得到风险等级得分，按照表 1 进行初评，再结合本文件 7.3.3 综合评定，确定经营风险等级。

7.3.4.2 新开办的预包装螺蛳粉经营主体的经营风险等级评定，应在注册登记之日起 30 个工作日内组织评定人员进入现场评定静态和动态风险因素量化分值，按照表 1 确定经营风险等级。

7.4 评定频次

正常经营情况下，评定周期宜为 1 年。

附 录 A
(规范性)

经营环节静态风险因素量化分值评定

经营环节静态风险因素量化分值按照表A.1评定。

表A.1 经营环节静态风险因素量化分值表

序号	风险因素	评价指标 (16项)	分值	评分
1	经营场所面积 (m ²) (最高6分)	20以下	0.5	
		21~200	1	
		201~500	2	
		501~1 000	4	
		1 000以上	6	
2	销售方式 (最高8分)	零售	2	
		批发	4	
		零售兼批发	6	
		网络销售	8	
3	产品类型 (最高6分)	水煮型	3	
		冲泡型	6	
4	产品来源厂家数量 (家) (最高4分)	≤5	2	
		>5	4	
5	产品获得认证数量 (个) (最高6分)	≥5	2	
		3~4	4	
		<3	6	
合计				
注1: 经营场所面积为同一经营地址内预包装螺蛳粉销售区域、贮存区域场所的面积总和。				
注2: 表中风险因素对应的评分指标为选择得分, 同一风险因素存在多个评价指标的, 取分值最高的进行计算。				

附录 B

(规范性)

经营环节动态风险因素量化分值评定

经营环节动态风险因素量化分值按照表B.1评定。

表B.1 经营环节动态风险因素量化分值表

序号	风险因素	评价指标 (35项)	分值	评分
1	经营资质 (4分)	存在超范围经营情形	2	
		营业执照未悬挂或摆放在经营场所的醒目位置	1	
		未在网络销售平台上公示营业执照	1	
2	经营条件 (11分)	销售场所环境脏乱	2	
		销售场所布局不合理, 食品和非食品销售区域未分开设置, 没有固定的存放位置和标识	2	
		销售场所和贮存场所与生活区未分(隔)开	2	
		在销售场所外设置或租赁贮存场所未及时报告	1	
		经营和贮存场所设在易污染区域, 距离裸露粪坑、无法排水的污水池等污染源25m以内	4	
3	自查情况 (6分)	未建立食品安全自查制度	3	
		未定期对预包装食品螺蛳粉食品安全状况进行检查评价, 经营条件发生变化, 不再符合食品安全要求的, 未立即采取整改措施	3	
4	食品安全管理制度 (9分)	未建立并执行食品安全管理制度	3	
		未配备食品安全管理人员	2	
		未对其食品安全管理人员进行培训和考核	1	
		食品安全监管部门实施监督抽查时, 食品安全管理人员不能够准确、全面予以答复	1	
		存在经市场监管部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作的情况	2	
5	人员管理 (3分)	未建立并执行从业人员健康管理制度	1	
		未对从业人员进行食品安全知识培训	2	
6	经营过程控制 (29分)	采购时, 未查验供货者的许可证和预包装食品螺蛳粉出厂检验合格证或者其他合格证明(以下称合格证明文件)	4	
		未建立食品进货查验记录制度	2	
		未如实记录所采购预包装食品螺蛳粉的名称、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, 未保存相关凭证	2	
		未按照标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售	2	
		不定期检查库存, 及时清理变质或者超过保质期的预包装食品螺蛳粉	4	
		预包装食品螺蛳粉贮存隔墙离地距离在10 cm以内	4	
		从事批发业务的, 未建立食品销售记录制度	1	
从事批发业务的, 未如实记录批发预包装食品螺蛳粉的名称、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, 并保存相关凭证	1			

表B.1 经营环节动态风险因素量化分值表（续）

序号	风险因素	评价指标（35项）	分值	评分
6	经营过程控制（29分）	未按要求停止销售、召回、报告不符合食品安全标准或者证明可能危害人体健康的预包装螺蛳粉	2	
		未建立食品安全追溯体系，保证预包装螺蛳粉可追溯	3	
		未张贴并保持上次监督检查结果记录	1	
		利用自动售货设备销售的，未在自动售货设备的显著位置标明经营者名称、地址、联系方式、营业执照等信息，自动售货设备及其放置地址符合食品安全	1	
		未建立消费投诉举报处理制度	2	
7	外观质量状况（8分）	抽查的预包装螺蛳粉超过保质期	2	
		抽查的预包装螺蛳粉感官性状异常	2	
		抽查的预包装螺蛳粉包装上标签标明的内容不符合食品安全法等法律法规的规定	1	
		抽查的预包装螺蛳粉标签、说明书不清楚、不明显，生产日期、保质期等事项未显著标注，不容易辨识	1	
		经营场所、网络销售平台设置或摆放的广告的内容存在虚假违法情况	2	
合计				
注1：表中风险因素对应的评分指标为选择得分。				
注2：检查时发现不存在评分指标情形的，不予计分。				