

江苏省市场监督管理局

苏市监食经函〔2020〕326号

省市场监管局关于印发《江苏省食品销售者 食品安全主体责任指南（试行）》 和食品销售者自查表格的通知

各设区市市场监管局：

为进一步督促食品销售者严格落实食品安全主体责任，保障公众饮食安全，根据市场监管总局办公厅《关于印发〈食品销售者食品安全主体责任指南（试行）〉的通知》（市监食经〔2020〕99号）要求，结合我省实际，省局制定了《江苏省食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》（附件1，以下简称《指南》）和商超、农批市场、农贸市场自查推荐表格。现印发给你们，请结合本地监管工作实际贯彻执行，并提出以下要求：

一、提高思想认识。推动食品销售者落实食品安全主体责任、规范经营是保障食品安全的关键。各地要进一步提高认识，加强组织领导，采取多种形式，加强宣传普及《指南》及相关自查表，进一步提高食品销售者、食用农产品集中交易市场开办者的食品安全意识，时刻筑牢食品安全底线。

二、补充细化内容。各地要以省局制定的《指南》《食用农产品批发市场食品安全自查推荐表格》（附件2）、《农贸市场食品安全自查推荐表格》（附件3）和《商超食品安全自查推荐表格》（附件4）为基础，结合当地监管实际，对《指南》和自查表格进行补充、细化，制定本地区食品销售者食品安全主体责任指南及自查表格。

三、落实主体责任。各地要继续按照省局《关于督促食品生产经营者落实食品安全主体责任的指导意见》（苏市监食生〔2019〕227号）要求，督促市场开办者、食品销售者严格按照法律法规要求，结合自身经营的食物种类、经营条件，建立完善本单位食品安全管理制度，细化主要负责人及食品安全管理人员的责任。强化经营过程控制，规范购销、贮存、运输、人员、标签标示等方面的管理，提升食品安全保障水平。

四、落实自查要求。各地要督促食品销售者和市场开办者按照食品安全自查制度要求，在全面分析自身经营过程可能存在的食物危害因素和风险点基础上，制定自查计划，明确自查频次、自查内容、自查记录、整改验收、自查报告等要求并组织实施。针对自查发现的问题，及时进行落实整改，消除食品安全隐患。其中，食用农产品集中交易市场、大型品牌连锁超市、食盐批发企业应每年向属地市场监管部门报送至少1次自查记录表。鼓励食品销售者和市场开办者委托第三方专业机构开展自查评价，增

强食品安全自查的系统性、客观性和实效性。

五、加强监督检查。各地要将推动落实食品销售者主体责任、食品销售者风险分级管理等工作有机结合，加大监督检查力度。对主体责任落实不到位的，要依法依规加大惩处力度。

- 附件：1. 江苏省食品销售者食品安全主体责任指南（试行）
2. 食用农产品批发市场食品安全自查推荐表格
3. 农贸市场食品安全自查推荐表格
4. 商超食品安全自查推荐表格

江苏省市场监督管理局
2020年11月13日

（此件公开发布）

附件 1

江苏省食品销售者食品安全主体责任指南（试行）

一、重点责任

项目	要点	内容	适用对象	依据
1. 开展食品安全自查(检查)	1.1 建立食品安全自查(检查)制度	明确以下主要内容： 1. 自查(检查)的内容、人员、方式、频次及记录方式等； 2. 对自查(检查)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管部门报告的时限及程序要求； 4. 其他需要明确的内容。	食品销售者、食品集中交易市场开办者、展销会举办者、柜台出租者、网络食品交易第三方平台	1.《食品安全法》第四十七条、第六十一条、第六十二条 2.《食品安全法实施条例》第七条 3.《食盐质量安全监督管理办法》第十二条 4.省市场监管局关于督促食品生产经营者落实食品安全主体责任的指导意见（苏市监食生〔2019〕227号）
	1.2 开展自查(检查)	1.按照自查(检查)制度规定的要求，定期对销售、贮存等的食品安全状况进行检查评价。 2.对自查(检查)发现的问题，逐项分析原因并立即进行整改。 3.记录自查(检查)的相关情况、发现的问题以及整改情况，并保存记录。		
	1.3 第三方审查	鼓励选择食品安全第三方专业机构开展食品安全检查，对食品安全管理体系进行评价。		
	1.4 自查报告	定期将食品安全自查情况向属地市场监管部门进行报告		
2. 建立食品安全追溯体系	2.1 明确体系建立要求	按照法律法规和本单位相关要求，如实记录并保存食品进货查验、贮存、运输、销售等环节涉及的主体信息及其证明文件、合格证明文件，以及相关设施设备运行数据等，确保食品可追溯。	食品销售者	《食品安全法》第四十二条 《食品安全法实施条例》第十八条
	2.2 信息化追溯	鼓励采用信息化手段采集、留存相关经营信息，建立完善食品安全追溯体系。		

注：食品销售者开展食品安全自查；食品集中交易市场开办者、展销会举办者、柜台出租者、网络食品交易第三方平台开展食品安全检查。

二、食品销售者基本责任

项目	要点	内容	适用对象	依据
3.许可证	3.1 依法取得许可	1.从事食品（含食盐）销售活动，应当依法申请取得食品经营许可证。销售食用农产品、食品添加剂，不需要取得食品经营许可证。不在固定店铺从事食品销售或者现场制售的食品经营者应依法申请备案，取得食品摊贩信息公示卡。	食品销售者	<ol style="list-style-type: none"> 1.《食品安全法》第三十五条 2.《食品安全法实施条例》第十五条 3.《食品经营许可管理办法》第十九条、第二十六条、第二十七条、第二十九条 4.《网络食品安全违法行为查处办法》第十八条 5.《食盐质量安全监督管理办法》第六条 6.《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》第二十四条、第二十五条
		2.许可事项发生变化的，应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监管部门申请变更经营许可。经营场所发生变化的，应当重新申请经营许可。		
	3.2 按照许可证载明事项开展经营活动	1.应当在许可有效期（5 年）内开展经营活动。有效期届满 30 个工作日前，应当向原发证的市场监管部门提出延续申请。		
		2.按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展销售活动。利用自动售货设备从事销售活动的，设备放置地点应当与许可申请材料中标明的地点一致。		
	3.3 许可证公示	1.在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，可以电子形式公示。		
		2.通过第三方平台进行交易的食物销售者在其经营活动主页面显著位置公示；通过自建网站交易的食物销售者在其网站首页显著位置公示。公示内容应当清晰可辨。		
		3.利用自动售货设备从事销售活动的，应当按照相关规定和许可申请材料中标明的方式，在自动售货设备的醒目位置公示食品经营许可证等信息。		
	3.4 禁止行为	1.不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证。		
		2.未获得许可，不得开展食品销售活动。		
		3.不得超出许可经营项目开展销售活动。		

项目	要点	内容	适用对象	依据
	3.5 准入限制	1.隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的,申请人在 1 年内不得再次申请食品经营许可。 2.以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的,被许可人在 3 年内不得再次申请食品经营许可。 3.被吊销许可证的食品销售者 5 年内不得申请食品经营许可。 4.聘用人员违反 3.4 规定的,由市场监管部门吊销许可证。		1.《食品安全法》第一百三十五条 2.《食品经营许可管理办法》第四十六条、第四十七条
4. 食品安全管理制度	4.1 建立并执行食品安全管理制度	明确并落实以下主要内容: 1.从业人员食品安全知识培训要求; 2.食品安全管理人員的配备、培训、考核要求,记录培训和考核情况; 3.建立食品安全责任制,明确企业主要负责人、食品安全管理人員、其他与食品相关人員,以及食品安全管理机构的食品安全管理责任及分工; 4.食品检验工作要求; 5.其他需要明确的管理要求。	食品销售企业	1.《食品安全法》第四十四条 2.《食品安全法实施条例》第十九条
5.人员管理	5.1 主要负责	1.落实企业食品安全管理制度,对本企业的食品安全工作全面负责。 2.建立并落实食品安全责任制,督促检查相关人員落实岗位职责情况,落实供货商管理、进货查验、食品安全自查、追溯体系建立、经营过程控制等环节要求情况等。	食品销售企业	1.《食品安全法》第四十四条、第四十五条 2.《食品安全法实施条例》第十九条、第二十条 3.《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》
	5.2 食品安全管理人員	1.配备专职或兼职食品安全管理人員。 2.参加企业组织安排的食品安全法律法规、标准和专业知识培训和考核,经考核应当具备食品安全管理能力。培训和考核情况应当记录。		
		3.执行岗位职责,协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。		

项目	要点	内容	适用对象	依据
		4.配合市场监管部门随机进行的监督抽查考核。		(GB31621-2014) 8.3、8.6、10.4
	5.3 从业人员	1.建立从业人员健康管理制度，明确并落实以下主要内容： (1) 从业人员健康情况的检查方式、频次和负责人员； (2) 体检上岗要求：从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作。对经营制售类食品、销售直接入口散装食品的从业人员，应当在每天上岗前对其进行健康状况检查并记录检查情况。鼓励对其他从业人员进行每日上岗前健康检查； (3) 健康证明管理要求：健康证明应当在有效期内，且人证相一致； (4) 经营过程中的人员健康管理要求； (5) 其他需要明确的内容。	食品销售者	4.《食品经营许可管理办法》第十一条 5.《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》(国卫食品发〔2016〕31号)
	2.开展食品安全知识培训。			
	5.4 禁止从业的情形	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。 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。		《食品安全法》第一百三十五条
6.场所及设施	6.1 场所环境	1.与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。 2.具有与销售的食品品种、数量相适应的场所。 3.保持场所环境整洁卫生。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、积霜。	食品销售者	1.《食品安全法》第三十三条 2.《食品经营许可审查通则》第八

项目	要点	内容	适用对象	依据
设备	6.2 布局	1. 具有合理的设备布局和工艺流程，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。		条、第九条、第十五条、第十六条、第十七条、第十八条 3.《食品经营过程卫生规范》 (GB31621-2014)
		2.食品分类分架、离墙离地放置。不得将食品挤压存放。		
		3.食品贮存应当设置专门区域。食品应当有固定的存放位置和标识。食品贮存区域不得设在易受到污染的区域。		
		4.销售场所分类设置区域： (1) 食品销售区域和非食品销售区域分开，特别是食品、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； (2) 生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开； (3) 散装食品放置于相对独立的区域或有隔离措施，散装直接入口食品应当与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离； (4) 食用农产品按类别实行分区销售。水产品销售区域与其他食品销售区域分开。		
		5.食品销售场所和食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。		
	6.3 设备设施和包装材料、容器	1.具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备设施。		
		2.直接接触食品的工具、容器和包装材料等应当具有符合食品安全标准的产品合格证明。直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料和容器。食品与非食品、生食与熟食的贮存容器不得混用。		
		3.采用物理、化学或者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）。		
		4.自动售货设备内部定期清洗消毒，并记录清洗消毒情况。		

项目	要点	内容	适用对象	依据
7.禁止销售的食物	7.1 禁止销售的食物(食品添加剂)	<p>禁止销售的食物(食品添加剂):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.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物; 2.标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食物、食品添加剂; 3.无标签的预包装食品、食品添加剂,无中文标签的进口预包装食品、食品添加剂; 4.特殊医学用途配方食物中的特定全营养配方食物; 5.所有品种的野生河鲢、河鲢活鱼和未经加工的河鲢整鱼; 6.无实体店网的入网食物销售者不得销售制售类食物以及散装熟食; 7.用非食物原料生产的食物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物,或者用回收食物作为原料生产的食物; 8.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物、食品添加剂; 9.用超过保质期的食物原料、食品添加剂生产的食物、食品添加剂; 10.超范围、超限量使用食品添加剂的食物; 11.营养成分不符合食品安全标准的专供特定人群的主辅食物; 12.病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品; 13.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; 14.被包装材料、容器、运输工具等污染的食物、食品添加剂; 15.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; 16.其他不符合法律法规或者食品安全标准的食物、食品添加剂。 	食物销售者	<ol style="list-style-type: none"> 1.《食品安全法》第三十四条 2.《食品安全法实施条例》第三十六条 3.《食品经营许可审查通则》第十二条 4.《关于有条件放开养殖红鳍东方鲢和养殖暗纹东方鲢加工经营的通知》(农办渔〔2016〕53号) 5.禁止销售来自疫区的肉类,名录详见海关总署官网《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》。

项目	要点	内容	适用对象	依据
	7.2 禁止销售的食盐或作为食盐销售的产品	<p>1.禁止销售的食盐：</p> <p>(1) 散装食盐；</p> <p>(2) 掺假掺杂、混有异物的食盐；</p> <p>(3) 无标签或者标签不符合法律、法规、规章的食盐；</p> <p>(4) 其他不符合食品安全标准的食盐。</p> <p>2.禁止将下列产品作为食盐销售：</p> <p>(1) 液体盐（含天然卤水）；</p> <p>(2) 工业用盐和其他非食用盐；</p> <p>(3) 利用盐土、硝土或者工业废渣、废液制作的盐；</p> <p>(4) 利用井矿盐卤水熬制的盐。</p>		<p>1.《食盐专营办法》第十九条</p> <p>2.《食盐质量安全监督管理办法》第八条</p>
8.标签、说明书	8.1 预包装食品	预包装食品包装上应当有标签。标签应当标明以下事项：（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标明的其他事项；（10）专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，还应当标明主要营养成分及其含量。（11）加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量。未加碘食盐的标签应当在显著位置标注“未加碘”字样。	食品销售者	<p>1.《食品安全法》第六十七条、第六十九条、第七十条、第七十一条、第九十七条</p> <p>2.《食品安全法实施条例》第三十八条</p> <p>3.《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）3.2、4.1.7.1</p> <p>4.《预包装食品营</p>
	8.2 食品添加剂	食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签上应当载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还应当注明“零售”字样。标签、说明书还应当载明以下事项：（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）生产许可证编号；（8）使用范围、用量、使用方法；（9）法律、法规或者食品安全标准规定标明的其他事项。		

项目	要点	内容	适用对象	依据
	8.3 进口产品	进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当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、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式，应当符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。		《食品标签通则》（GB28050-2011）4.1
	8.4 食用农产品	<p>1.包装或附加标签的食用农产品</p> <p>（1）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），应当按要求包装后销售。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> <p>（2）标签所用文字应当为规范的中文，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>2.未包装食用农产品，应当在摊位（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> <p>3.进口食用农产品</p> <p>（1）进口食用农产品的包装或者标签应当符合我国法律、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>		5.《食品添加剂标识通则》（GB29924-2013）5.1 6.《食品标识管理规定》 7.《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条、三十二条、第三十三条、第三十四条、第三十五条 8.《农产品包装和标识管理办法》第七条 9.《食盐质量安全监督管理办法》第九条

项目	要点	内容	适用对象	依据
		<p>(2) 进口鲜冻肉类产品的包装应当标明产品名称、原产国(地区)、生产企业名称、地址以及企业注册号、生产批号;外包装上应当以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容。</p> <p>(3) 分装销售的进口食用农产品,应当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>		
	8.5 一般性要求	标签、说明书应当清楚、醒目、持久,使消费者购买时易于辨认和识读。转基因食品按照规定显著标示。		
	8.6 禁止行为	<p>1.标签、说明书不得有虚假内容,不得涉及疾病预防、治疗功能;</p> <p>2.保健食品之外的食品标签、说明书不得声称具有保健功能;</p> <p>3.食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符的,不得上市销售;</p> <p>4.日期标示不得另外加贴、补印或篡改;</p> <p>5.进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定的,不得进口和上市销售。</p>		
9. 温度全程控制	9.1 建立并执行冷藏冷冻食品全程温度记录制度	<p>明确并落实以下主要内容:</p> <p>1.冷藏冷冻食品温度测量的位点、频次、方式和负责人员,并如实记录所测量温度;</p> <p>2.相关记录保存的方式、期限,鼓励采用信息化手段对冷藏冷冻食品温度进行实时监控和记录;</p> <p>3.冷藏冷冻食品的摆放、售卖、贮存、运输、转运等经营过程中的管理要求,确保冷藏冷冻食品持续符合标签标示或相关标准的温度等要求;</p> <p>4.其他需要明确的内容。</p>	食品销售者	<p>1.《食品安全法》第七十二条</p> <p>2.《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》(GB31621-2014) 6.4</p>

项目	要点	内容	适用对象	依据
	9.2 设施设备	应当配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。冷藏冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备。设施设备应当定期清洁、校准、维护，确保持续有效运行。冷藏冷冻库外部应具备便于监测和控制温度的设备仪器。鼓励在销售场所使用非敞开式冷藏冷冻设施设备。		3.市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理公告(市场监管总局公告 2020 年第 10 号)
	9.3 一般要求	应当按照标签标示或相关标准的温度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。在销售中应当避免因食品堆放过多，不能确保各层食品，尤其是外层食品处于所需的温度。		
10. 购销过程控制	10.1 进货查验	<p>1.查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明：</p> <p>(1) 从生产单位采购食品、食品添加剂的，查看其食品、食品添加剂生产许可证或其复印件，查看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。采购散装熟食制品的，还应当查验挂钩生产单位签订合作协议（合同）。</p> <p>(2) 从经营单位采购食品的，查看其食品经营许可证或其复印件，查看食品出厂检验合格证或检验合格报告等其他合格证明。采购进口食品，还应当查看海关出具的入境货物检验检疫证明，应做到每一批次货证相符。</p> <p>(3) 从经营单位采购食品添加剂的，查看其营业执照，查看产品合格证明文件。</p> <p>(4) 采购食用农产品，从食用农产品生产者、收购者、屠宰厂（场）采购的，查验购货凭证、合格证明文件等；从批发市场采购的，查验该市场或市场经营户出具的销售凭证。采购按照规定需要检疫和肉品品质检验的肉类，还需查验有关检验检疫合格证明。采购进口食用农产品，还应当查验入境货物检验检疫证明等证明文件。</p>	食品销售者	<p>1.《食品安全法》第五十三条、第六十条、第六十五条、第九十二条</p> <p>2.《食品安全法实施条例》第十八条</p> <p>3.《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十六条</p>

项目	要点	内容	适用对象	依据
		2.查验所采购食品、食品添加剂的感官性状等质量安全状况。		
		3.记录所采购食品（食品添加剂）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；记录所采购食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证，以确保产品可追溯、责任可追究。		
		4.记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年（从进货日起计）。进货查验资料应当及时更新。许可证、合格证明文件等相关资料应在有效期内。		
		<p>5.建立食品进货查验记录制度，明确并落实以下主要内容：</p> <p>（1） 进货查验的方式、内容、项目、负责人等要求；</p> <p>（2） 记录方式、内容、负责人等要求；</p> <p>（3） 相关记录和凭证保存的方式和时限等要求。</p> <p>（4） 实行统一配送经营方式的销售企业，还应当明确以下主要内容：</p> <p>①总部和各门店开展进货查验记录的方式、内容及责任分工等要求；</p> <p>②经总部统一开展进货查验记录的，门店可仅保存配送清单以及相应的合格证明文件。</p>	食品销售企业	
		<p>6.建立食用农产品进货查验记录制度，明确并落实以下主要内容：</p> <p>（1） 进货查验的方式、内容、项目、负责人等要求；</p> <p>（2） 记录方式、内容、负责人等要求，应当如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容；</p> <p>（3） 相关记录和凭证保存的方式和时限等要求，记录和凭证保存期限不得少于六个月。</p>	食品销售者	

项目	要点	内容	适用对象	依据
10.2 散装食品		1.散装食品的容器、外包装上应当标明食品的名称、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。散装熟食制品还应当标明保存条件和温度。保质期不超过 72 小时的，应当标注到小时，并采用 24 小时制标注。标注的生产日期应当与生产者在出厂时标注的生产日期一致。		1.《食品安全法》第六十八条 2.《食品经营许可审查通则》第十八条、第十九条
		2.直接入口的散装食品应当使用加盖或非敞开式容器盛放。不得未采取任何防护措施销售直接入口的散装食品。避免在销售过程中仅使用覆盖塑料膜等简单方式进行防护。		
		3.应当采取相关措施避免消费者直接接触直接入口的散装食品。鼓励对直接入口的散装食品以适宜方式简单包装后进行销售，可在包装上加贴标签，并注明食品名称、生产日期和保质期等事项，但不得更改原有的生产日期或延长保质期。		
10.3 摆放		不得与特殊食品、药品混放销售。普通食品与特殊食品之间、与药品之间应当有明显的隔离标识或保持一定距离摆放。		《食品安全法实施条例》第三十九条
10.4 宣传及广告		1.食品广告或宣传的内容应当真实合法，不得含有虚假内容。对食品广告内容的真实性、合法性负责。		1.《食品安全法》第七十三条、第一百二十条 2.《食品安全法实施条例》第三十四条
		2.禁止行为： (1) 不得明示或暗示以及涉及疾病预防、治疗功能等； (2) 非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用； (3) 不得以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品； (4) 禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传； (5) 不得编造、散布虚假食品安全信息。		

项目	要点	内容	适用对象	依据
	10.5 建立并执行食品销售记录制度	明确并落实以下主要内容： 1.销售凭据出具的方式、负责人等要求； 2.记录方式、内容等要求，应当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； 3.相关凭证保存方式和时限等要求，记录和凭证保存至产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年（从进货日起计）。	从事食品批发业务的销售企业	《食品安全法》第五十三条
	10.6 建立并执行食品安全风险控制方案	明确并落实以下主要内容： 1.原料采购、查验、贮存等要求； 2.加工制作流程和操作规程； 3.加工用水标准； 4.设备清洁消毒方式、频次等以及记录方式、内容等要求； 5.设备内部环境卫生检测要求； 6.原料、成品及食品相关产品的检验检测要求，检验检测结果记录及留存的方式、时限等； 7.其他关键点风险控制措施。	利用自动售货设备从事销售活动的食品销售者	《食品经营许可管理办法》第十二条
11. 贮存过程控制	11.1 报告	经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，应当向发证地市场监管部门报告，并在副本上载明仓库具体地址。外设仓库地址发生变化的，应当在变化后10个工作日内向原发证的市场监管部门报告。	食品销售者	1.《食品安全法》第五十四条 2.《食品安全法实施条例》第二十五条、第二十九条
	11.2 委托贮存	1.委托贮存食品的，应当选择具有合法资质的贮存服务提供者，查验其资质情况、食品安全保障能力，并留存相关证明文件。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，还应当审查其备案情况。		

项目	要点	内容	适用对象	依据
		<p>2.建立贮存服务提供者档案，记录贮存服务提供者姓名、食品生产经营许可证编号（贮存服务提供者为非食品生产经营者的，记录其备案信息）、联系方式、贮存地址、贮存时间、贮存食品品种和数量等信息。</p> <p>3.通过与贮存服务提供者签订合同、协议等形式，明确双方的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求。</p> <p>4.监督贮存服务提供者按照合同、协议等明确的保证食品安全的要求贮存食品，并留存监督记录。委托贮存冷藏冷冻食品的，还应当留存冷藏冷冻食品温度记录。</p> <p>5.相关记录和证明文件保存期限不少于贮存结束后 2 年。</p>		<p>3.《食品经营许可证管理办法》第二十三条、第二十七条</p> <p>4.《食品经营许可审查通则》第八条、第十五条、第十六条</p> <p>5.市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理的公告</p> <p>6.《食品经营过程卫生规范》（GB31621-2014）5</p>
	11.3 存放标识	<p>1.食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识，贮存容器不得混用。不得将食品与有毒有害物质同库存放。</p> <p>2.在散装食品贮存位置应当标明食品的名称、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。</p>		
12. 运输过程控制	12.1 委托运输	<p>1.委托运输食品的，应当选择具有合法资质的运输服务提供者，查验其资质情况、食品安全保障能力，并留存相关证明文件。</p> <p>2.建立运输服务提供者档案，记录运输服务提供者姓名、食品生产经营许可证编号（运输服务提供者为非食品生产经营者的，记录其统一社会信用代码）、联系方式、运输时间、运输食品品种和数量、运输的起始点地址等信息。</p> <p>3.通过与运输服务提供者签订合同、协议等形式，明确运输服务提供者的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求。</p> <p>4.监督运输服务提供者按照合同、协议等明确的保证食品安全的要求运输食品，并留存监督记录。委托运输冷藏冷冻食品的，还应当留存冷藏冷冻食品温度记录。</p> <p>5.相关记录和证明文件保存期限不少于运输结束后 2 年。</p>	食品销售者	<p>1.《食品安全法》第三十三条第一款第六项</p> <p>2.《食品安全法实施条例》第二十五条</p> <p>3.《食品经营过程卫生规范》（GB31621-2014）3</p> <p>4.市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理的公告</p>

项目	要点	内容	适用对象	依据
	12.2 一般要求	1.食品运输工具不得运输有毒有害物质，防止食品污染。食品不宜与非食品同车运输。		
		2.运输工具和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。		
		3.同一运输工具运输不同食品时，应当做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。		
	12.3 装卸	严格控制冷藏冷冻食品装卸货时间，装卸货期间食品温度升高幅度不超过3℃		
13. 召回及处置	13.1 召回	<p>1.发现销售的食物不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康后，应当采取以下措施并保存相关记录：</p> <p>(1) 立即停止采购、销售，封存不安全食品；；</p> <p>(2) 采取在经营场所醒目位置张贴召回公告，或以通知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；对通过网络平台销售的，还应当在网站主页发布召回公告，并向消费者推送相关信息；</p> <p>(3) 根据法律法规的规定在其经营的范围内主动召回或配合食品生产者开展召回工作。</p> <p>(4) 采取必要的措施防控食品安全风险。</p>	食品销售者	<p>1.《食品安全法》第六十三条</p> <p>2.《食品安全法实施条例》第二十九条</p> <p>3.《食品召回管理办法》第八条、第十九条、第二十条、第二十一条、第二十三条、第二十四条、第二十五条、第二十七条</p>
	13.2 不安全食品处置	<p>1.在相对固定位置划分不合格食品区并明确标志，单独存放变质、超过保质期或者回收的食品，并对食品进行显著标示。</p> <p>2.应当按规定采取补救、无害化处理、销毁等处置措施并如实记录。</p>		

项目	要点	内容	适用对象	依据
		3.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品，食品生产者在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。		
		4.对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的 不安全食品，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。		
14. 委托 生产	14.1 资质审查	委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可 的生产者生产，审查其生产资质，留存相关证明文件。	食品销售 者	《食品安全法实施 条例》第二十一条
	14.2 监督	对委托生产者生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。		
15. 标准 执行	15.1 报告	发现食品安全标准在执行中存在问题的，应当立即向卫生健康部门报告。	食品销售 者	1.《食品安全法》第 三十二条 2.《食品安全法实施 条例》第十三条
	15.2 实施	食品安全标准公开后，可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并公开提前实 施情况。		
16. 日常 监督检查 结果处理	16.1 张贴记录表	配合监管部门在经营场所醒目位置张贴日常监督检查结果记录表。记录表应当保持 至下次日常监督检查。	食品销售 者	《食品生产经营日 常监督检查管理办 法》第二十二条、第 二十三条、第二十四 条。
	16.2 整改	1.日常监督检查结果为基本符合的，应当按要求按期进行整改，并将整改情况报告 市场监管部门。 2.日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食 品经营活动。		
17.配合	17.1 配合监管部 门开展	1.配合市场监管部门开展食品销售日常监督检查，保障监督检查人员依法履行职 责。应当按照市场监管部门的要求，开放食品经营场所，回答相关询问，提	食品销售 者	《食品生产经营日 常监督检查管理办

项目	要点	内容	适用对象	依据
义务	监督检查	供相关合同、票据、账簿和其他有关资料，协助现场检查和抽样检验。		法》第六条、第二十条、第二十二条
		2.应当按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验等文书上签字或者盖章。		
	17.2 配合约谈	1.食品经营过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，市场监管部门需要对销售者法定代表人或主要负责人进行责任约谈的，应当予以配合。		《食品安全法》第一百一十四条
		2.应当立即采取措施，进行整改，消除隐患。		
17.3 配合调查	市场监管部门发现可能误导消费者和社会舆论的食品安全信息，需要组织食品销售者进行核实、分析的，应当予以配合。	《食品安全法》第一百二十条		
17.4 配合开办者开展检查	配合集中交易市场开办者、柜台出租者、展览会举办者、网络食品交易第三方平台提供者对入场（入网）销售者的审查和定期检查，并按要求提供相关的材料和证明文件。	《食品安全法》第六十一条、第六十二条		
18. 食品安全事故处置	18.1 控制措施	应当立即对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等采取封存等控制措施，防止事故扩大。	食品销售者	1.《食品安全法》第一百零二条、第一百零三条、第一百零八条 2.《食品安全法实施条例》第五十六条、第五十七条
	18.2 报告	应当及时向事故发生地县级市场监管部门、卫生健康部门报告。		
	18.3 配合	1.积极配合食品安全事故调查部门，按要求提供相关资料和样品，不得拒绝。		
		2.任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。		
18.4 制定食品安全事故处置方案	明确以下主要内容： 1.方案制定目的及事故处置原则； 2.事故分级划分； 3.事故处置机构体系及责任分工；	食品销售企业		

项目	要点	内容	适用对象	依据
		4.事故处置程序; 5.责任追究; 6.事故演练要求; 7.其他需要明确的内容。		
19. 鼓励	19.1 鼓励倡导	1.鼓励开展食品安全法律法规以及食品安全标准和知识的普及工作,倡导健康的饮食方式。	食品销售者	《食品安全法》第十条、第十一条、第四十二条、第四十三条、第四十八条
		2.鼓励采用扫描、拍照、数据交换、电子表格等方式留存相关信息和凭证。鼓励食品销售者使用江苏省食品生产经营电子追溯系统或与之实现数据对接,实现建立食品安全追溯体系。		
		3.符合良好生产经营规范要求,实施危害分析与关键控制点体系,提高食品安全管理水平。		
4.鼓励参加食品安全责任保险。				
5.鼓励定期开展食品安全事故应急演练。				
	19.2 开展放心食品自我承诺	在开展食品安全自查基础上,鼓励开展放心食品自我承诺,并在经营场所醒目位置张贴承诺内容。		

注：经营项目含制售类的食品销售者按照《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求落实食品安全主体责任。

三、其他相关主体责任

(一) 从事食品贮存、运输业务的非食品生产经营者

项目	要点	内容	依据
20. 备案	20.1 备案要求	从事冷藏冷冻食品贮存业务的，应当自取得营业执照之日起 30 个工作日内向营业执照注册所在地县级市场监管部门备案。备案信息包括冷藏冷冻库名称、地址、贮存能力以及法定代表人或者负责人姓名、统一社会信用代码（个人身份证号码）、联系方式等信息。	1.《食品安全法》第三十三条 2.《食品安全法实施条例》第二十五条 3.市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理的公告 4.江苏省市场监督管理局关于对从事冷藏冷冻食品贮存服务的非食品生产经营者进行备案的通告（苏市监办〔2020〕283号）
21. 能力要求	21.1 保障能力要求	应当具有相应的食品安全贮存、运输保障能力。	
22. 委托方管理	22.1 信息记录和留存	1.留存委托方的食品生产经营许可证复印件。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存、运输的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。承担运输委托的，还应当如实记录收货方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式、运输时间等内容。	
		2.记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存、运输结束后 2 年。	
	22.2 明确责任	通过与委托方签订合同、协议等形式，明确双方的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求。	
23. 场所及	23.1 场所环境	1.与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	
		2.保持场所环境整洁、卫生。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。	

项目	要点	内容	依据
设施设备	23.2 设施设备	3.冷冻库天花板不得有积霜或地面有积冰。冷藏冷冻库外部应具备便于监测和控制温度的设备仪器。	
		1.应当配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的贮存设施设备。	
		2.贮存、运输、装卸冷藏冷冻食品的的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染。	
		3.冷藏冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备。	
		4.设施设备应当定期清洁、校准、维护，确保持续有效运行。	
24. 过程管理	24.1 温度要求	1.按照相关标准或标签标示要求贮存冷藏冷冻食品，加强食品贮存、运输过程管理。	
		2.按照委托方要求定期测定并记录冷藏冷冻食品温度，确保食品始终处于保障安全所需的温度。	
25. 配合义务	25.1 配合市场监管部门监督检查	1.配合市场监管部门开展日常监督检查，保障监督检查人员依法履行职责。开放食品贮存场所、运输设施设备，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿和其他有关资料，协助现场检查和抽样检验。	
		2.应当按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验等文书上签字或者盖章。	
		3.对监督检查发现的问题，按要求按期进行整改。	

项目	要点	内容	依据
	25.2 接受委托方监督	接受委托方对其是否按照保证食品安全的要求贮存、运输冷藏冷冻食品的情况进行监督。	
26.报告	26.1 发现问题及时报告	接受食品贮存、运输委托时，发现存在以下情形的，应当及时向市场监管部门报告： 1.委托方无合法资质的； 2.腐败变质或者感官性状异常的食品； 3.病死、毒死、死因不明或者来源不明的畜、禽、兽、水产动物肉类及其制品； 4.无标签的预包装食品； 5.国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的动物肉类及其制品； 6.其他不符合法律法规或者食品安全标准的食品。	
27.禁止行为	27.1 委托方	不得为不具有合法资质的食品销售者提供贮存、运输服务。已经提供贮存、运输服务的，应当立即停止提供。	
	27.2 物品	不得将食品与有毒有害物品一同贮存、运输。不得贮存、运输来源不明的食品。	
28.其他	28.1 其他	对非冷藏冷冻食品开展贮存、运输业务的，按照 6、11、12、30 等相关要求执行。	

注：委托贮存、运输食品的食品生产经营者简称委托方。

(二) 食品集中交易市场开办者、展销会举办者、柜台出租者食品安全责任

项目	要点	内容	依据
29. 报告	29.1 报告义务	1.集中交易市场开办者在市场开业前向所在地县级市场监管部门书面报告，报告市场名称、住所、类型、法定代表人或者负责人姓名、统一社会信用代码、食品安全相关制度、食品（食用农产品）主要种类等信息。	1. 《食品安全法》第三十三条、第六十一条 2. 《食品安全法实施条例》第三十一条 3. 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》 4. 省市场监管局关于督促食品生产经营者落实食品安全主体责任的指导意见（苏市监食生〔2019〕227号）
		2.展销会举办者在展销会举办前向所在地县级市场监管部门书面报告，报告展现会名称、类型、举办起始时间、法定代表人或者负责人姓名、统一社会信用代码、食品安全相关制度、食品（食用农产品）主要种类等信息。	
30. 环境布局	30.1 场所环境	1.与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	
		2.保持场所环境整洁、卫生。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。	
	30.2 布局	见 6.2	
	30.3 设施设备	设置与市场（展销会、柜台）规模及经营品种相适应的设施设备，配备相应的消毒、盥洗、采光、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备设施，并保证其能正常运作。	
31. 审查	31.1 主体资质查验	1.审查入场销售者的相关主体资质证明文件： （1） 销售食品的，查验其食品经营许可证或相关登记、备案证明文件； （2） 销售食品添加剂的，查验其营业执照； （3） 销售食用农产品的，查验其营业执照或身份证。	
		2.留存主体资质证明文件复印件。	
		3.无法提供主体资质证明文件的，不得允许其入场销售。	

项目	要点	内容	依据
	31.2 产品合格证明审查	<p>1.审查入场销售者所销售产品的购货凭证、合格证明文件： (1) 销售食品、食品添加剂的，审查购货凭证、合格证明文件； (2) 销售食用农产品的，审查食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。</p> <p>2.销售者无法提供食品、食品添加剂购货凭证、合格证明文件的，不得允许其入场销售。</p> <p>3.销售者无法提供食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件的，集中交易市场开办者应当进行抽样检验或者快速检测；抽样检验或者快速检测合格的，方可进入市场销售。</p>	
	31.3 建档	<p>1.建立入场销售者档案，如实记录相关信息并及时更新： (1) 销售食品的，记录销售者名称、食品经营许可证或相关登记备案证明文件编码、法定代表人或者负责人姓名、联系方式、住所、食品主要品种等信息； (2) 销售食品添加剂的，记录销售者名称、统一社会信用代码、法定代表人或者负责人姓名、联系方式、住所、食品添加剂主要品种、进货渠道等信息； (3) 销售食用农产品的，记录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、产地等信息。</p> <p>2.按要求保存并及时更新入场销售者档案，保存期限不少于销售者停止销售后 6 个月。</p>	
32. 明确责任	32.1 明确双方责任	明确开办方、入场销售者双方食品安全管理责任。鼓励双方以签订合同、协议等书面形式进行明确。	
33. 制度建设	33.1 建立并执行制度	<p>1.建立并执行食品安全相关制度，重点包括：食品安全管理制度、人员管理及培训制度、食品安全检查制度、入场及退场管理制度等，制定食品安全事故处置方案。</p> <p>2.鼓励开展食品安全事故应急演练。</p>	

项目	要点	内容	依据
34.人员管理	34.1 配备 管理人员	配备专职或者兼职食品安全管理人员。	
35.检查报告	35.1 食品 安全检查	1.定期对市场（展销会或柜台）的经营环境和条件进行检查，并对检查情况进行记录。 2.定期对入场销售者的经营条件、食品安全状况进行检查，并对检查情况进行记录。	
	35.2 报告	1.发现入场销售者有违法违规行为的，应当及时制止并立即报告市场监管部门，并记录报告情况。 2.食用农产品批发市场应定期将食品安全自查情况向属地市场监管部门进行报告	
36.信息公布	36.1 信息 公布	在市场醒目位置及时公布食品安全相关制度、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。	
37. 食用农产品批发市场其他要求	37.1 签订 协议	与入场销售者签订食用农产品质量安全协议，明确相关责任义务。未签订协议的，不得进入批发市场销售。	
	37.2 销售 凭证	印制并提供统一格式的销售凭证或电子凭证。督促入场销售者规范使用销售凭证。对销售者使用自行印制的销售凭证的，应当检查凭证格式是否符合要求。销售凭证需载明批发市场名称、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。	
	37.3 检验 检测	配备检验设备和检验人员，或者委托具有资质的食品检验机构，开展食用农产品抽样检验或者快速检测。根据食用农产品种类和风险等级确定抽样检验或者快速检测频次。	
	37.4 基地 考察	与屠宰厂（场）、食用农产品种植养殖基地签订协议的，开办者应当对其进行实地考察，了解食用农产品生产过程及相关信息。查验种植养殖基地食用农产品相关证明材料以及票据等。	

项目	要点	内容	依据
38.鼓励	38.1 鼓励	1.鼓励集中交易市场改造升级，更新设施、设备和场所。	
		2.鼓励集中交易市场与优质农产品种植养殖基地或生产加工企业进行合作。	
		3.鼓励集中交易市场开办者和销售者建立食品安全追溯体系，利用信息化手段采集和记录所销售的食用农产品信息。	
		4.鼓励零售市场开办者与销售者签订食用农产品质量安全协议，明确双方食用农产品质量安全权利义务。	
		5.鼓励零售市场开办者配备检验设备和检验人员，或者委托具有资质的食品检验机构，开展食用农产品抽样检验或者快速检测。	

(三) 网络食品交易第三方平台提供者

项目	要点	内容	依据
39.管理制度	39.1 建立食品安全相关制度	建立并执行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关制度。	1.《食品安全法》第六十二条 2.《食品安全法实施条例》第三十二条 3.《网络食品安全违法行为查处办法》 4.《江苏省网络食品交易主体备案管理办法(试行)》(苏食药监规〔2018〕1号)
	39.2 公开	在网络平台上公开各项制度。	
40.技术条件	40.1 技术条件	应当具备数据备份、故障恢复等技术条件,保障网络食品交易数据和资料的可靠性与安全性。	
41.备案要求	41.1 备案	网络食品交易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管部门备案并取得备案号。备案信息可包括域名、IP 地址、电信业务经营许可证、企业名称、法定代表人或者负责人姓名、备案号等。	
42.机构管理	42.1 机构(人员)设置	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。	
	42.2 机构责任	1.对平台上的食品经营行为及信息进行检查。 2.发现存在食品安全违法行为的,应当及时制止,并向所在地市场监管部门报告。	
43.审查登记	43.1 许可证查验	对入网销售者许可证进行查验: (1) 食品、食品添加剂生产者:审查其食品、食品添加剂生产许可证; (2) 食品销售者:审查其食品经营许可证; (3) 食品添加剂销售者:审查其营业执照; (4) 食用农产品销售者:审查其营业执照。	

项目	要点	内容	依据
	43.2 建立档案	<p>对入网销售者进行实名登记，如实记录相关信息并及时更新：</p> <p>(1) 销售食品的，记录销售者名称、食品生产经营许可证编号、法定代表人或者负责人姓名、联系方式、住所、食品主要品种等信息；</p> <p>(2) 销售食品添加剂的，记录销售者名称、统一社会信用代码、法定代表人或者负责人姓名、联系方式、住所、食品添加剂主要品种、进货渠道等信息；</p> <p>(3) 销售食用农产品的，记录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、产地等信息。</p>	
44. 信息管理	44.1 交易信息	应当记录、保存食品交易信息。信息保存时间不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存时间不得少于 2 年。	
45. 停止服务及禁止行为	45.1 停止提供网络交易平台服务情形	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；	
		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；	
		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；	
		4.入网食品生产经营者被市场监管部门依法作出吊销许可证、责令停产停业等处罚的。	
	45.2 入网食品生产经营者不得从事下列行为	1.网上刊载的食品名称、成分或者配料表、产地、保质期、贮存条件，生产者名称、地址等信息与食品标签或者标识不一致；	
		2.网上刊载的非保健食品信息明示或者暗示具有保健功能；网上刊载的保健食品的注册证书或者备案凭证等信息与注册或者备案信息不一致；	

项目	要点	内容	依据
		<p>3.网上刊载的婴幼儿配方乳粉产品信息明示或者暗示具有益智、增加抵抗力、提高免疫力、保护肠道等功能或者保健作用；</p> <p>4.对在贮存、运输、食用等方面有特殊要求的食品，未在网上刊载的食品信息中予以说明和提示；</p> <p>5.法律、法规规定禁止从事的其他行为。</p>	
46. 配合义务	46.1 配合检查	配合监管部门开展监督检查，并按照相关要求提供相关数据和信息。	
47. 自建网站销售食品的生产经营者要求	47.1 备案	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。	
	47.2 技术条件	应当具备数据备份、故障恢复等技术条件，保障网络食品交易数据和资料的可靠性与安全性。	
	47.3 交易信息	应当记录、保存食品交易信息。信息保存时间不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存时间不得少于 2 年。	

附件 2

食用农产品批发市场食品安全自查推荐表格

单位名称:

自查时间:

检查项目	序号	检查内容	评价	问题描述
报告要求	1.1	如实向所在地县级市场监督管理部门报告市场名称、住所、类型、法定代表人或者负责人姓名、食品安全管理制度、食用农产品主要种类、摊位数量等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
建立制度	2.2	建立食品安全管理制度、人员管理及培训制度、食用农产品自查等制度，内容符合法律法规相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	制定食品安全事故处置方案，根据食用农产品风险程度确定检查重点、方式、频次等，定期检查食品安全事故防范措施落实情况，及时消除食用农产品质量安全隐患。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	市场开办者主要负责人应当落实食品安全管理制度，对本市场的食用农产品质量安全工作进行履责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
经营场所	3.1	市场开办者应当建立符合食用农产品销售需要的经营场所，应当与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	按照食用农产品类别实行分区销售	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
人员管理	4.1	配备专职食品安全管理人员，明确食品安全管理责任。 经考核不具备食品安全管理能力的食品安全管理人员，不得上岗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	加强食品安全和食用农产品质量安全知识宣传，每年对食品安全管理人员、食品检验人员进行培训和考核，经考核不具备食品安全管理能力的食品安全管理人员，不得上岗。对入场销售者进行培训教育，培训和考核记录保存期限不得少于 2 年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题描述
入市审查	5.1	对入场销售者进行登记，查验并留存入场销售者的社会信用代码或者身份证号码，建立入场销售者档案，建档率应达 100%，并如如实记录销售者名称或者姓名、联系方式、住所、食用农产品主要品种、产地及进货渠道等信息，如实记录市场抽检和检查中发现的违法行为和处理信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	场内销售者发生变化时，应及时对销售者档案进行更新。入场销售者档案信息保存期限不少于销售者停止销售后 6 个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	与入场销售者签订食用农产品质量安全协议，明确双方食用农产品质量安全权利义务，明确不合格食用农产品处置方法。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	查验并保留入场销售的食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。针对畜禽肉，应按照规定查验、留存检验检疫合格证明。进口的食用农产品，应查验、留存入境货物检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	市场内设有冷藏冷冻库的，应当查验并留存入库经营者的合法有效资质文件，建立入库经营者档案，如实记录经营者名称或者姓名、联系方式、住所，冷藏冷冻食品和食用农产品名称、来源、数量和销售去向等信息，查验冷藏冷冻食品的质量安全证明以及批发经营者销售记录等资料，并做好相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
检验制度	6.1	配备检验设备和检验人员或者委托符合规定的食品检验机构，对进入市场销售的食用农产品进行抽样检验或快速检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	对无法提供产地或者购物凭证、合格证明文件的，进行快速检测或抽样检验；合格的方可进入市场销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.3	监督抽检或快检发现食用农产品不符合食品安全标准的，应要求销售者立即停止销售，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，做好记录并向市场监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
销售凭证	7.1	向入场销售者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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题描述
		用。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。		
场内检查	8.1	对入场销售者的经营行为开展行日常检查，督促入场销售者依法建立并落实进货查验记录、质量安全自查等责任义务，按要求在销售场所明显位置如实公布相关信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	收到群众举报及媒体披露的涉嫌相关食品安全潜在风险的信息或者接到市场监督管理部门关于食用农产品质量安全风险信息的通报后，应立即组织自查；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	检查中发现存在违法行为的，集中交易市场开办者应当及时制止，依照集中交易市场管理规定或者与入场销售者签订的质量安全协议进行处理，并向所在地县级市场监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	市场内设有冷藏冷冻库的，应维护并保持冷藏或者冷冻等设备设施有效运行，定期做好贮存温度记录，防止在入库、出库、贮存等关键环节出现脱冷脱链等情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
信息公示	9.1	在醒目位置及时公布本市场食品安全管理制度、食品安全管理机构和人员、投诉举报电话、食用农产品抽样检验及市场自查结果，不合格食用农产品处理结果等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自查结论（可另附页）：				
整改措施（可另附页）：				
检查人员签字： 日期：		企业法定代表人或食品安全管理人员签字： 日期：		

附件 3

农贸市场食品安全自查推荐表格

单位名称:

自查时间:

检查项目	序号	检查内容	评价	问题描述
报告要求	1.1	如实向所在地县级市场监督管理部门报告市场名称、住所、类型、法定代表人或者负责人姓名、食品安全管理制度、食用农产品主要种类、摊位数量等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
建立制度	2.1	建立食品安全管理制度、人员管理及培训制度、食用农产品自查等制度,制定食品安全事故处置方案,内容符合法律法规相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	市场开办者主要负责人应当落实食品安全管理制度,对本市场的食用农产品质量安全工作进行履责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
经营场所	3.1	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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	按照食用农产品类别实行分区销售	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
人员管理	4.1	配备专职或兼职食品安全管理人员,明确食品安全管理责任。 经考核不具备食品安全管理能力的食品安全管理人员,不得上岗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	加强食品安全和食用农产品质量安全知识宣传,每年对食品安全管理人员、食品检验人员进行培训和考核,经考核不具备食品安全管理能力的食品安全管理人员,不得上岗。对入场销售者进行培训教育,培训和考核记录保存期限不得少于2年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
入市审查	5.1	对入场销售者进行登记,查验并留存入场销售者的社会信用代码或者身份证号码,建立入场销售者档案,如实记录销售者名称或者姓名、联系方式、住所、食用农产品主要品种、产地及进货渠道等信息,如实记录市场抽检和检查中发现的违法行为和处理信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题描述
	5.2	当场内销售者发生变化时，应及时对销售者档案进行更新。入场销售者档案信息保存期限不少于销售者停止销售后6个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	与入场销售者签订食用农产品质量安全协议，明确双方食用农产品质量安全权利义务，明确不合格食用农产品处置方法。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	查验并保留入场销售的食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。针对畜禽肉，应按照规定查验、留存检验检疫合格证明。进口的食用农产品，应查验、留存入境货物检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
检验制度	6.1	已设有食品安全快速检测室的，应按照公示的快检工作时间开展工作，对进入市场销售的食用农产品开展快速检测工作，并确保人员在岗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	未设食品安全快速检测室的，积极配合相关部门开展快速检测工作。		
	6.3	对无法提供产地或者购物凭证、合格证明文件的，进行快速检测或抽样检验；合格的方可进入市场销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	经快检发现食用农产品不符合食品安全标准的，应要求销售者立即停止销售，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，做好记录并向市场监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
信息公示	7.1	在醒目位置及时公布本市场食品安全管理制度、食品安全管理机构 and 人员、投诉举报电话、食用农产品快速检测工作时间、快速检测结果、市场自查结果，不合格食用农产品处理结果等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
场内检查	8.1	对入场销售者的经营行为开展行日常检查，督促入场销售者依法建立并落实进货查验记录、质量安全自查等责任义务，按要求在销售场所明显位置如实公布相关信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	场内经营者从事熟食卤味等直接入口食品的，从业人员应当持有有效健康证明，保持良好个人卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题描述
	8.3	从事熟食卤味销售的,应当做到操作规范,生熟分开,场所环境温度不高于 25℃	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	销售散装食品,应当在散装食品的容器、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	销售散装直接入口食品的,是否使用加盖或非敞开式容器盛放,是否采取措施避免消费者直接接触散装直接入口食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.6	销售冷藏冷冻食品的,销售者是否按照标签标示或温度等要求摆放售卖,是否确保食品持续处于保障质量安全的温度环境。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.7	是否存在销售“三无”以及过期食品的现象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.8	接到市场监督管理部门关于食用农产品质量安全风险信息的通报后,是否立即组织自查;	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.9	检查中发现存在违法行为的,集中交易市场开办者应当及时制止,依照集中交易市场管理规定或者与入场销售者签订的质量安全协议进行处理,并向所在地县级市场监督管理部门报告	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自查结论(可另附页):				
整改措施(可另附页):				
检查人员签字: 日期:		企业法定代表人或食品安全管理人员签字: 日期:		

附件 4

商超食品安全自查推荐表格

单位名称:

自查时间:

检查项目	序号	检查内容	评价	问题描述
食品安全 自查	1.1	建立食品安全自查(检查)制度,明确自查(检查)的内容、人员、方式、频次及记录方式等内容	是□ 否□	
	1.2	按照食品安全自查(检查)制度要求,定期对销售、贮存等的食品安全状况进行检查评价,针对发现的问题,及时进行整改,并做好记录	是□ 否□	
建立食品 安全追溯 体系	2.1	按照法律法规和本单位相关要求,如实记录并保存食品进货查验、贮存、运输、销售等环节涉及的主体信息及其证明文件、合格证明文件,以及相关设施设备运行数据等,确保食品可追溯。	是□ 否□	
经营资质	3.1	经营者持有的食品经营许可证是否合法有效。	是□ 否□	
	3.2	食品经营许可证载明的有关内容与实际经营是否相符。	是□ 否□	
食品安全 管理制度	4.1	建立食品安全管理制度,明确食品安全管理人员配备、从业人员培训、食品安全检验等要求。	是□ 否□	
	4.2	建立食品安全责任制,明确企业主要负责人、食品安全管理人员、其他与食品相关人员,以及食品安全管理机构食品安全管理责任及分工	是□ 否□	
人员管理	5.1	主要负责人应落实食品安全责任制,本企业的食品安全工作全面负责	是□ 否□	
	5.2	配备专职或兼职食品安全管理人员、食品安全专业技术人员	是□ 否□	
	5.3	建立从业人员健康管理制度,在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应取得健康证明	是□ 否□	
	5.4	开展食品安全管理人员、食品从业人员食品安全知识培训,年度培训应达到 40 个学时以上,并做好记录	是□ 否□	
	5.5	严禁雇用不得从事食品经营管理工作的人员从事食品管理工作	是□ 否□	
场所及设 施	6.1	经营场所是否经营规模相适应,环境是否整洁明亮,并与有毒有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	是□ 否□	
	6.2	消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、放蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施是否与经营食品品种、数量相适应	是□ 否□	
	6.3	经营场所是否与办公、生活等场所分隔	是□ 否□	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题描述
	6.4	贮存场所、设备是否定期清洁维护，做到无毒、坚固、无积尘、无霉斑、无食品残渣，能满足食品保存条件（如温度、湿度）等要求	是□ 否□	
	6.5	食品和非食品（不会导致食品污染的工用具、包装材料等物品除外）贮存场所是否分隔设置。不同类别食品和物品是否分区存放，不同区域是否有明显标识	是□ 否□	
	6.6	食品贮存场所和货架是否能满足食品安全要求和先进先出的操作原则。是否有良好的通风、防潮设施，食品分类、分架存放，离墙离地均在 10cm 以上	是□ 否□	
	6.7	食品贮存场所是否存放灭鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂、润滑油等化学品及个人生活用品	是□ 否□	
禁止性行为	7.1	禁止经营不符合法律法规或者食品安全标准的食品	是□ 否□	
标签标识	8.1	经营的预包装食品、食品添加剂的包装上应当有标签，标签标明的内容应符合食品安全法等法律法规的规定。	是□ 否□	
	8.2	经营的进口预包装食品、食品添加剂应当有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	是□ 否□	
	8.3	食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签上应当载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还应当注明“零售”字样。	是□ 否□	
	8.4	标签、说明书应当清楚、醒目、持久，使消费者购买时易于辨认和识读。转基因食品按照规定显著标示。	是□ 否□	
	8.5	未包装食用农产品，应当在摊位（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	是□ 否□	
	8.6	经营食品标签、说明书不得涉及疾病预防、治疗功能，日期标示不得另外加贴、补印或篡改	是□ 否□	
温度全程控制	9.1	建立并执行冷藏冷冻食品全程温度记录制度	是□ 否□	
	9.2	应当配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。设施设备应当定期清洁、校准、维护，确保持续有效运行。	是□ 否□	
	9.3	应当按照标签标示或相关标准的温度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	是□ 否□	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题描述
购销过程 控制	10.1	是否建立并执行进货查验制度，进货时查验资格证明和相关产品合格证明文件.采购按照规定需要检疫和肉品质检验的肉类，还需查验有关检验检疫合格证明。采购进口食用农产品，还应当查验入境货物检验检疫证明等证明文件。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	10.2	是否建立并执行查验记录制度。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年（从进货日起计）。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	10.3	进货查验时是否对采购食品包装、标签的完整性及其感官性状进行检查	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	10.4	散装食品的容器、外包装上应当标明食品的名称、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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	10.5	直接进口的散装食品应当使用加盖或非敞开式容器盛放，避免消费者直接接触	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
贮存过程 控制	11.1	食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识，贮存容器不得混用。不得将食品与有毒有害物品同库存放。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
	11.2	在散装食品贮存位置应当标明食品的名称、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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
现场制售	12.1	食品销售者应按照《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求落实食品安全主体责任，确保现场制售食品安全。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
自查结论（可另附页）：				
整改措施（可另附页）：				
检查人员签字： 日期：		企业法定代表人或食品安全管理人员签字： 日期：		