

淮南市八公山区市场监督管理局

关于印发《八公山区小餐饮风险分级监管工作方案（试行）》的通知

各市场所、有关股室：

现将《八公山区小餐饮风险分级监管工作方案（试行）》印发你们，请认真组织实施，抓好贯彻落实。

八公山区市场监督管理局

2025年4月25日



八公山区小餐饮风险分级监管工作方案

(试行)

第一章 总则

第一条 为强化食品生产经营风险管理，提高监管效能，进一步压实食品安全主体责任和监管责任，切实保障食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《安徽省食品安全条例》等法律、法规和规定，结合我区实际，制定本办法。

第二条 本办法所称小餐饮，是指有固定门店、从业人员较少、经营条件简单，经营面积50平方米以下的餐饮服务提供者。

第三条 本办法所称风险分级管理是指以风险分析为基础，结合食品经营者经营的食物类别、经营业态以及经营规模、食品安全管理能力和监督管理记录等情况，按照风险评价指标，划分食品经营风险等级，并根据食品安全日常监管实际，对食品经营者实施不同程度的监督管理。

第四条 小餐饮风险分级监管遵循总体设计、分类分级、科学评定、动态管理、客观公正的原则。

第二章 风险分级

第五条 对小餐饮食品经营者按年度进行风险等级划分，结合食品经营环节食品安全风险特点，从许可管理、人员管



理、环境卫生、制售类别、原料控制、经营过程控制、管理制度建立及运行等风险因素，确定食品经营者风险等级，并根据食品经营者监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施动态调整。

第六条小餐饮风险分级原则上定为四个类别，即：一般风险、中等风险、较高风险和高风险。

(一)一般风险:发生食品质量安全事故概率低、危害程度小、影响范围较小或可控性强的，为一般风险。

(二)中等风险:发生食品质量安全事故概率较高，有一定危害程度、会产生一定范围影响的，为中等风险。

(三)较高风险:发生食品质量安全事故概率高，危害程度较大、影响范围较大的，为较高风险。

(四)高风险:发生食品质量安全事故概率很高、危害程度严重、影响范围大的，为高风险。

第七条区级市场监督管理部门根据小餐饮经营者年度监督检查记录，调整食品风险等级。

第三章 监督检查

第八条 年初应根据小餐饮风险分级情况，科学制定年度监督检查工作计划，明确检查事项、检查对象、发起方式以及监管的比例和频次。监督检查可采取“双随机、一公开”方式，对问题线索企业增加监督检查频次，督促企业合规生产经营。对监督抽检不合格企业产品实施跟踪抽检。

监督检查可与其他专项监督检查(飞行检查、跟踪检查、



日常巡查、许可检查、质量审计检查、执法检查等)合并进行,保证检查质量。检查结果可作为风险级别动态调整的依据,并落实监督检查与违法查处的衔接。监督检查应遵循高风险先于低风险原则,实行监管资源的科学配置和有效利用。

第九条 小餐饮的具体监督检查频次为:

- (一)一般风险单位每年监督检查原则上不少于1次;
- (二)中等风险单位每年监督检查不少于2次;
- (三)较高风险单位每年监督检查不少于3次;
- (四)高风险单位每年监督检查不少于4次;

第十条 市场监督管理部门应当统计分析行政区域内食品经营者风险分级结果,确定监管重点区域、重点行业、重点单位。及时排查食品安全风险隐患,在监督检查、监督抽检和风险监测中确定重点单位及产品。

第十一条 市场监督管理部门应当根据风险等级对食品经营者进行分类,可以建立行政区域内食品经营者的分类系统及数据平台,记录、汇总、分析食品安全风险分级信息,实行信息化管理。

第十二条 市场监督管理部门应当根据小餐饮风险等级和检查频次,确定本行政区域内所需检查力量及设施配备等,并合理调整检查力量分配。

第十三条 市场监督管理部门的相关工作人员在风险分级管理工作中不得滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊。

第十四条 小餐饮经营者应当根据风险分级结果,改进和



提高经营控制水平，强化落实食品安全主体责任。

第四章附则

第十五条本办法由八公山区市场监督管理局负责解释，自印发之日起实施。

附件：小餐饮风险分级监督管理登记表



附件

CY小餐饮风险分级监督管理登记表

名称：_____ 法人/负责人：_____ 联系电话：_____

社会信用代码/注册号：_____ 许可/登记证号：_____

经营地址：_____

检查机关：_____ 检查人：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准 (检查方法)	分值	扣分	备注
许可管理	1	小餐饮备案公示卡合法有效，经营场所、经营项目等事项与公示卡一致。	看现场	1		
制度管理	2	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、索证索票等食品安全管理制度。	看资料	1		
人员管理	3	具有专(兼)职食品安全管理人员。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	看资料	1		
	4	从业人员穿戴清洁的工作衣帽、口罩，符合个人卫生要求。	看现场	1		
环境卫生	5	食品经营场所保持清洁、卫生,有防尘、防蝇、防虫等设施设备。食品处理区餐厨废弃物存放容器是否符合要求。	看现场	1		
	6	用水符合生活饮用水卫生标准。餐厨废弃物处置是否符合要求。	看现场	1		
	7	卫生间保持清洁、卫生。	看现场	1		
采购贮存	8	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，记录有关信息并保存相关凭证。按照外包装标识的要求贮存，并定期检查、清理变质或者超过保质期的食品。	看证件	1		
	9	食品添加剂管理是否符合相关要求。	看资料	2		
加工制作过程	10	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	看现场	1		
	11	是否有加工制作食品安全法律法规禁止使用的食品、食品添加剂及非食品原料。	看现场	2		
	12	加工制作场所卫生是否符合要求。	看现场	1		
专间(区)	13	专间或专区是否符合相关要求。	看现场	2		
设施设备及维护	14	配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施，并运转正常。	看现场	1		



餐饮具清洗消毒	15	集中消毒的餐饮具是否符合要求。具有餐饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	看现场	2		
制售类别	16	热食类食品制售。	看现场	1		
	17	冷食类食品制售（不含裱花蛋糕）。	看现场	2		
	18	自制饮品制售。	看现场	1		
抽检情况	19	本年度抽检是否合格。	看资料	4		
案件情况	20	本年度是否受到警告及以上行政处罚。	看资料	3		
入网餐饮	21	入网餐饮服务经营者在经营活动主页面如实公示名称、地址、证照信息。	看资料	2		
校园周边	22	是否为校园周边食品经营者。	看现场	7		
文明餐桌	23	是否制定并落实制止食品浪费制度措施。	看现场	1		
总计				40		
检查结论及风险分级结果						
被检查单位意见（可另附表）						
检查人员签名：			企业法人代表或其授权人签名：			
年 月 日			年 月 日			

备注：风险分值得之和为 0—5 分为一般风险，风险分值得之和为 6-10 分为中等风险，风险分值得之和为 11-15 为较高风险，风险分值得之和为 16 分以上为高风险。不涉及的项目不得分。

