

CTS

广东中嘉认证有限公司企业标准

---

# 食品安全风险评估管理体系 认证技术规范

2025-07-21发布

2025-07-21实施

---

广东中嘉认证有限公司 发布

# 目录

## 前言

### 1、范围

### 2、术语和定义

### 3、认证模式

### 4、食品安全风险分级管理

### 5、食品经营单位信息管理

### 6、预警数据分析

## 前言

本标准按照T/GDFCA 010-2019给出的规则起草。

本标准由广东中嘉认证有限公司起草。

本标准主要起草人：彭一康、邱可为、丁飞、吴峰、罗延君、麦永洪、陈燕

## 1、范围

本规范对实施食品安全风险分级管理、食品经营单位信息管理和预警数据进行分析说明。

## 2、术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1 食品安全 food safety

指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。根据倍诺食品安全定义，食品安全是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。

### 2.2 食品经营单位 food business unit

指经营食品的一种经济组织，有自己的名称、地址、固定的经营场所、组织机构和财务制度，以及与经营规模相适应的从业人员。在经营活动中，经营单位可以刻制公章、开立帐户，可以单独核算(非独立核算)，依法纳税，开展核准范围内的食品经营活动。

### 2.3 预警 early warning

指食品质量、经营问题引发的社会性安全事件发生之前，根据以往的总结的规律或观测得到的可能性前兆，向相关部门发出紧急信号，报告危险情况，以避免危害在不知情或准备不足的情况下发生，从而最大程度的减轻危害所造成的损失的行为。

## 3、认证模式

初次认证+监督审核+再认证+非例行监督（必要时）。

## 4、食品安全风险分级管理

### 4.1 风险分级管理制定依据

#### 4.1.1 法律要求

《中华人民共和国食品安全法》确立了风险管理的原则，第一百零九条明确提出：县级以上人民政府食品药品监督管理部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施风险分级管理。

#### 4.1.2 落实“四有两责”要求

食品安全监管产品种类多、监管主体多、风险隐患多，食品监管任务十分艰巨。但与之相对的是，基层食品监管人数严重不足，设施设备较为落后，有限的监管资源与繁重的监管任务之间的矛盾越来越突出。面对仍然复杂的食品安全形势、面对数量如此众多的监管对象，一年检查几次才能做到监管到位、履责到位。

#### 4.1.3 监管任务要求

在日常工作中，存在着用力平均、不分主次、重点不突出等现象，缺少靶向性和精准度，有问题不会查、查不出的，监管的科学性不高、工作效能不高的问题较为普遍。

食品安全风险分级是指以风险分析为基础，结合食品生产经营者的食品类别、经营业态及生产经营规模、食品安全管理能力和监督管理记录情况，按照风险评价指标，划分食品生产经营者风险等级，并结合当地监管资源和监管能力，对食品生产经营者实施的不同程度的监督管理。

### 4.2 风险分级管理制定实施

#### 4.2.1 科学划分风险等级

食品经营企业风险等级从低到高分A级风险、B级风险、C级风险、D级风险四个等级。食品生产经营风险等级的划分由静态风险和动态风险两方面因素确定。静态风险就是食品经营企业产品本身的风险系数。动态风险是食品经营企业在生产经营条件保持、生产经营过程控制、管理制度建立运行等因素情况。按照静态风险因素量化分值表和动态风险因素评价量化分值表，将静态和动态风险因素进行量化，通过打分的方式，获得风险分值，确定食品企业经营者风险等级。

#### 4.2.2 确定日常监督检查频次

根据食品企业经营者风险等级，确定监管重点，对不同风险级别的企业实施不同的监管频次；风险等级越高，年度日常监督检查频次越高，其中A级不少于1次/年，按风险等级依次递增。

#### 4.2.3 实施风险等级动态调整

企业风险等级原则上实施年度调整，监管部门根据日常监督检查、监督抽检、违法行为查处、食品安全事故应对、不安全食品召回等食品安全监督管理记录情况，对食品生产经营者的下一年度风险等级进行调高或调低的动态调整，明确下一年度食品企业经营者的风险等级。如在本年度内，如出现食品安全监督抽检出现不合格的，上调1个风险等级，增加检查频次。

### 5、食品经营单位信息管理

#### 5.1 经营主体信息管理

5.1.1 记录食品经营单位的基本信息，包括企业编码、名称、类型、经营地址、联系电话、传真等在内的流通节点主体信息，以及包括经营者编码、名称、性质、经营类型、法人等在内的经营商户信息。

5.1.2建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

## 5.2城市肉类蔬菜流通过程信息管理

根据食品经营单位的经营食品信息，汇总各流通节点追溯子系统上传的该食品流通过程信息，包括在屠宰厂产生的生猪进厂、屠宰检疫检验、肉品出厂信息；在批发市场产生的肉菜进场、检测、交易信息；在零售市场产生的肉菜进场、销售信息；在团体消费单位产生的进货验收信息等。运用追溯链条合成，提供过程信息查询和汇总等服务。信息采集应符合《肉类流通追溯基本要求》、《蔬菜流通追溯基本要求》的规定。

## 5.3食品经营单位工作考核管理

根据商务部和地方商务主管部门制定的考核制度，对食品经营单位相关工作进行智能化考核，实现智能化横向比较和纵向分析。

## 5.4食品安全应急处理

当食品事件发生时，应及时发布警示信息，支持有关部门依法开展问题产品下架、退市、召回等应急处置工作，控制问题商品流通。

# 6预警数据分析

## 6.1对食品经营单位预警警报分类

系统通过对食品安全隐患信息和食品安全突发事件的分析评估，根据其性质、严重程度、可控制性和影响范围等因素，把食品安全风险预警警报分为三级：黄色、橙色、红色警报。

### 6.1.1黄色警报

当食品经营单位的食品安全卫生质量指标合格率低于该类食品的五年平均合格率；出现一般项不合格情况或区域性不合格情况，造成一定社会影响的食物质量安全问题或食物质量安全事故；出现涉及全市区域的食物安全质量问题的，发布黄色预警警报。

### 6.1.2橙色预警警报

当食品经营单位的食品安全卫生质量指标合格率低于该类食品的五年平均合格率的90%；出现区域性食物制假售假情况或少数企业出现生产加工假冒伪劣产品，掺杂使假、以假充真，以非食物原料、发霉变质原料加工食物，滥用食物添加剂等较大社会影响的食物安全质量问题或食物安全事故的，发布橙色预警警报。

### 6.1.3红色预警警报

当食品经营单位的食品安全卫生质量指标合格率低于该类食品的五年平均合格率的80%；

出现大范围生产加工假冒伪劣产品，掺杂使假、以假充真，以非食品原料、发霉变质原料加工食品，滥用食品添加剂等严重社会影响的食品安全质量问题，出现重大食品安全事故的，发布红色预警警报。

## 6.2 食品经营单位预警数据分析

以食品经营单位的产品在流通过程信息和流通主体备案信息为基础，实现对经营企业的食品交易数量、价格、金额等项目进行综合分析利用；建立有效的信息统计方法和问题发现工具，应用信息对称性、进出平衡性、信息连续性问题诊断方法，推动试点企业真实有效地使用追溯系统。

### 6.2.1 信息不对称预警

根据食品经营单位的台账上报记录，追溯上游流通信息，发现信息不对称，如产品产地、经营场所、产品数量、价格、金额等，则给食品经营单位推送预警信息，食品经营单位根据预警信息尽快展开应急处理工作。

### 6.2.2 进销平衡预警

根据食品经营单位的台账上报记录，发现产品出库和入库数量不对等，生成预警记录，食品经营单位需要对库存重新盘点，防范食品安全问题出现。

### 6.2.3 食品过期预警

通告信系统工具，收集和统计入库的产品信息，记录期效时间，区分过期的产品，生成预警记录。