

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 902—2024

预包装南宁老友粉生产经营风险分级 评定规范

Specification for production and operation risk grading evaluation of
prepackaged Nanning Laoyoufen

2024 - 12 - 11 发布

2024 - 12 - 17 实施

广西标准协会 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 1

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 2

 7.4 评定频次 2

 7.5 评定结果分析 2

附录 A（资料性） 生产环节静态风险因素量化分值评定 3

附录 B（资料性） 生产环节动态风险因素量化分值评定 4

参考文献 6

前 言

本文件参照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。

本文件由南宁市老友粉协会、广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：南宁市老友粉协会、广西标准化协会、南宁职业技术大学、广西职业技术学院、南宁市非物质文化遗产保护协会、广西工商职业技术学院、南宁市第一职业技术学校、广西复记食品科技有限公司、南宁万国食品有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西质量工程职业技术学院、南宁市食品药品检验所、广西卫生职业技术学院、广西壮族自治区农业科学院农产品质量与安全检测技术研究所、广西农业职业技术大学、南宁学院、广西轻工业科学技术研究院有限公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西振合供应链管理有限公司、南宁海关技术中心、广西品冠食品有限责任公司、南宁银河有限责任公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁市友春食品有限公司、广西开谷特食品科技有限公司。

本文件主要起草人：黄林华、谢宏昭、刘国石、徐铁纯、刘祁云、林征、李影球、袁榕、付晶晶、张莹、石敏、匡建容、林跃华、刘发富、黄宇、黄天玲、苏键、李梅、覃大成、黄连娇、王海军、赵茂桦、覃兰仙、李星亚、韦云伊、何娇、农劲柏、陆阳、冯流莹、黄强、韦映梅、潘彦霞、尹航、李国明、武军、梁宁、温日秀、董海龙、黄盈盈、冯训盟、邓丽嘉、蓝仁善、马贝琴、王宇佳、宗宝、陈泳歆、魏萍、杜丽娟、韦秋幸、韦娜、周奇生、秦志诚、唐菲、陈波、劳伟雄、陈慧、宁娟、黄有侠、张丽霞、张黎明、马春植。

预包装南宁老友粉生产经营风险分级 评定规范

1 范围

本文件确立了预包装南宁老友粉生产企业风险分级评定基本原则，规定了生产企业风险因素分析、风险等级划分、风险等级评定的要求。

本文件适用于预包装南宁老友粉生产企业在生产环节开展的风险分级自评工作。

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
DBS45/ 053 食品安全地方标准 南宁老友粉

3 术语和定义

GB/T 23811、DBS45/ 053界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本原则

预包装南宁老友粉生产企业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

按GB/T 23811的要求执行，结合预包装南宁老友粉生产企业实际情况分别细化出17项静态风险因素和36项动态风险因素评分指标，按照附录A和附录B进行评定。

6 风险等级划分

- 6.1 生产企业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 生产企业风险等级用评分分值由静态因素风险量化分值加上动态因素风险量化分值之和，总分为100分，风险等级得分分值越高，风险等级越高，风险管理应符合GB/T 23694的要求。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	$0 < \text{分值} \leq 30$
B	较低风险	$31 < \text{分值} \leq 45$
C	中风险	$46 < \text{分值} \leq 60$
D	高风险	$61 < \text{分值} \leq 100$

7 风险等级评定

7.1 评定方法

按GB/T 23811的规定执行，预包装南宁老友粉生产企业采用自评分方式，对生产环节的静态、动态风险因素的评分指标进行评分，两者相加得到风险等级总评分，确定风险等级。

7.2 评定人员

7.2.1 评定人员经过预包装南宁老友粉市场风险经营、食品安全法等相关内容培训合格，具有食品相关工作经验，确保评定工作的专业性和客观性。

7.2.2 参与评定的工作人员（或第三方评价机构）应客观公正、实事求是，按照静态因素风险量化分值和动态因素风险量化表的内容要求如实做出评价，并将生产环节存在的主要风险及防范要求告知其负责人，根据评定结果建立评定人员考核和可追溯奖惩机制。

7.2.3 其他按 GB/T 23811 的规定执行。

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 生产环节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，累加确定生产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应及时补充相关材料。

7.3.2 动态风险因素量化分值评定

7.3.2.1 生产环节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，可结合企业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，累加确定生产环节动态风险因素量化分值。

7.3.2.3 利用企业日常监督检查结果进行生产环节动态风险因素量化分值评定，应结合上一次日常自我检查全项目检查结果，按照附录 B 所列的项目，逐项计分，累加确定生产动态风险因素量化分值。

7.3.3 风险等级确定

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进行自评，确定经营风险等级。

7.4 评定频次

企业对自身评定为A和B级宜每年开展1次以上自评，评定为C和D级开展2次以上自评。

7.5 评定结果分析

按GB/T 23811的规定执行。

附 录 A

(规范性)

生产环节静态风险因素量化分值评定

生产环节静态风险因素量化分值按照表A.1评定。

表A.1 生产环节静态风险因素量化分值表

序号	风险因素	评价指标（17项）	分值	评分
1	企业所处地理位置 （最高3分）	食品加工园区	1	
		混合类工业园区	2	
		不在工业园区	3	
2	生产场地布局 （最高3分）	厂区布局合理，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施	1	
		厂区布局一般，各功能区域划分不明显，缺少适当的分离或分隔措施	3	
3	食品安全管理人员 （6分）	未任命食品安全管理人员，并未明确的岗位职责	2	
		尚未组织相关人员开展预包装南宁老友粉产品和过程的质量策划、检查、评价和改进活动	2	
		从业人员尚未经过质量管理培训，未经过考核合格便上岗	2	
4	产品类型 （最高2分）	水煮型	1	
		冲泡型	2	
5	经营资质及条件 （14分）	*食品经营许可证载明的有关内容与实际经营项目相符	3	
		*持有的食品经营许可证、备案编号是否合法有效	3	
		*具有与销售的食品品种、数量相适应的场所，生产场所环境干净整洁	3	
		生产场所和贮存场所与生活区未分（隔）开	2	
		*生产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25 m以内	3	
6	原料采购供应商数量 （家）（最高2分）	≤5	1	
		>5	2	
合计				
注1：经营场所面积为同一经营地址内预包装南宁老友粉销售区域、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。 注3：带*为生产企业在自评时需重点关注风险因素点。				

附录 B

(规范性)

生产环节动态风险因素量化分值评定

生产环节动态风险因素量化分值按照表B.1评定。

表B.1 生产环节动态风险因素量化分值表

序号	风险因素	评价指标 (36项)	分值	评分
1	食品安全管理制度 (7分)	未建立并执行预包装南宁老友粉食品安全管理制度和生产管理制度	2	
		未建立并执行预包装南宁老友粉从业人员健康管理制度	1	
		建立预包装南宁老友粉的食品安全管理制度和生产管理制度尚未悬挂在明显位置	1	
		未建立消费投诉举报处理制度	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	
2	生产设施设备 (4分)	没有根据预包装南宁老友粉生产工艺流程要求合理布局和安装设施设备, 保证操作方便	2	
		没有定期对预包装南宁老友粉质量控制相关设施设备进行保养维护和更新	1	
		没有建立预包装南宁老友粉生产设施和设备运行失效时的应急预案、临时性维修以及开机调试管理程序	1	
3	原辅料质量控制 (18分)	没有选择具有相关合法资质的供应商, 并尚未建立预包装南宁老友粉原辅料合格供应商目录	1	
		没有建立预包装南宁老友粉供应商评价和退出机制, 并尚未供供应商进行质量状况评价	1	
		尚未建立预包装南宁老友粉酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等原料进货验收制度并在验收时详细记录	2	
		验收时没有核查和记录采购的预包装南宁老友粉辣椒、大蒜等原料产地、采摘或收获季节、名称、规格、数量、生产日期、生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息	2	
		没有建立预包装南宁老友粉酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等原辅料验收标准、抽样方案、检验方案并有效实施	2	
		没有对供应商预包装南宁老友粉原辅料质量进行现场验收, 包括干制米粉 (或冲泡型米粉)、酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等	2	
		没有查验供应商质量合格证明文件 (如质量检验、检测报告), 没有进行相关质量项目的检验	1	
		*没有选择适宜的运输环境温度, 运输不同原辅料时, 没有分装、分离或分隔, 避免不同质量等级、质量状况的产品发生混装混合等情况	3	
		预包装南宁老友粉酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等原辅料及产品运输时没有作好防挤压、防雨、防潮、防晒措施	1	
		预包装南宁老友粉酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等原辅料、半成品、成品没有分开放置, 贮存位置没有在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的贮存仓库内	2	
4	生产过程控制 (22分)	预包装南宁老友粉酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等原辅料的贮存仓库没有设有专人管理, 以及无人定期检查其质量状况	1	
		没有根据预包装南宁老友粉酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等原辅料工艺要求进行分检、解冻 (如需解冻)、清洗、分切、干燥等	2	
		没有对畜禽类、蔬菜类、粮食类 (如制作干制米粉/冲泡型米粉的大米) 等原料分池清洗 (或浸泡), 清洗后应沥干, 盛装沥干的容器不应与地面直接接触	2	
		*没有确立预包装南宁老友粉生产过程中食品质量关键环节, 根据其质量控制要求以及配备的质量相关文件要求, 在各关键环节实施相应的质量控制措施	3	
		没有作好预包装南宁老友粉生产过程质量监控, 记录并保存影响食品质量的重要工艺参数, 包括加工温度、加工时间、环境条件要求 (如温度、湿度、压力、气流速度)	3	
		热加工的容器和工具没有按相关要求清洗和消毒, 保持清洁	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（36项）	分值	评分
4	生产过程控制 （22分）	没有根据预包装南宁老友粉生产实际调整热加工工艺（如煸炒制、闷煮、烘干等），并设定合理热加工温度、热加工时间等加工参数	1	
		*灌装的预包装南宁老友粉料包没有经过杀菌进行处理，杀菌设备没有定期清洗	3	
		没有根据预包装南宁老友粉生产实际和质量要求，选择适宜的包装材料	2	
		*没有对预包装南宁老友粉生产加工过程中的中间产品（如：干制米粉包/冲泡型米粉包、汤料包或酱料包、辣椒料包、酸醋料包、酸笋料包等等）开展质量检测	3	
		出厂预包装南宁老友粉产品没有按照规定要求进行出厂检验，出具产品出厂检验合格证明	2	
5	质量状况 （19分）	*没有按要求停止预包装南宁老友粉销售、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南宁老友粉	3	
		没有建立质量追溯体系，完整记录每个环节预包装南宁老友粉质量追溯信息，并定期对质量追溯体系进行评估和分析	2	
		*抽查的预包装南宁老友粉存在超过保质期	3	
		没有定期检查评价预包装老友粉安全状况	2	
		*抽查的预包装南宁老友粉感官性状存在异常，酸、辣、鲜、香口感存在异常，没有豉香、蒜香、酸笋香等老友香味，外观色泽不正常	3	
		*抽查的预包装南宁老友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	3	
		*抽查的预包装南宁老友粉标签、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	3	
合计				
注1：表中风险因素对应的评分指标为选择得分。 注2：检查时发现不存在表评分指标情形的，不予计分。 注3：带*为生产企业在评价时需重点关注风险因素点。				

参 考 文 献

- [1] GB/T 23811—2009 食品安全风险分析工作原则
 - [2] DBS45/ 053—2018 食品安全地方标准 南宁老友粉
 - [3] DB45/T 2560—2022 预包装南宁老友粉生产规范
 - [4] 食品生产经营风险分级管理办法（试行）
-

中华人民共和国团体标准
预包装南宁老友粉生产经营风险分级评定规范
T/GXAS 902—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究