

# 郑州市市场监督管理局文件

郑市监文〔2022〕144号

## 关于印发《郑州市食品生产企业风险分级管理办法（试行）》《郑州市食品生产企业食品安全风险隐患排查管理办法（试行）》的通知

各开发区、区县（市）市场监督管理局：

为强化食品生产风险管理，科学有效实施监管，提升监管工作效能，提高我市食品安全防控能力和保障能力，郑州市市场监督管理局制定了《郑州市食品生产企业风险分级管理办法（试行）》《郑州市食品生产企业食品安全风险隐患排查管理办法（试行）》两项管理办法，现印发你们，请遵照执行。



（此件主动公开）

# 郑州市食品生产企业风险分级管理办法 (试行)

## 第一章 总 则

**第一条** 为推进食品生产企业食品安全风险分级与信用风险分类管理，优化监管资源配置，实施科学有效监管，落实食品安全责任，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规规章及规范性文件，制定本办法。

**第二条** 本办法所称风险分级管理，是指市场监督管理部门综合食品生产企业食品安全风险与通用信用风险，建立食品安全信用档案，动态确定食品生产企业风险等级，统筹监管任务与监管力量，对不同风险等级食品生产企业实施差异化、精准化监督管理。

**第三条** 市场监督管理部门对食品和食品添加剂生产企业实施风险分级管理，适用本办法。

**第四条** 郑州市市场监督管理局负责制定食品生产企业风险分级管理制度，指导和检查全市食品生产企业风险分级管理工作。

县级市场监督管理部门及其派出机构负责开展本辖区食品生产企业风险分级的具体工作。

**第五条** 食品生产企业风险分级管理工作应当遵循风险分

析、量化评价、动态管理、客观公正的原则。

**第六条** 食品生产企业应当配合市场监督管理部门的风险分级管理工作，不得拒绝、逃避或者阻碍。

## 第二章 风险分级

**第七条** 市场监督管理部门应结合食品生产企业食品安全静态风险因素、动态风险因素与通用信用风险因素，确定食品生产企业风险等级，并动态调整。

食品安全静态风险因素包括食品生产企业生产的食品类别、企业规模、食用人群等情况；食品安全动态风险因素包括市场监管部门通过监督检查、监督抽检、责任约谈、违法查处等确定的食品生产企业生产条件保持、生产过程控制、管理制度运行等情况；通用信用风险因素包括食品生产企业基础属性信息、企业动态信息、监管信息、关联关系信息、社会评价信息等情况。

食品生产企业风险等级从低到高划分为 A 级、B 级、C 级、D 级四个等级。

**第八条** 市场监督管理部门确定食品生产企业风险等级，采用评分方法进行，以百分制计算。其中，静态风险因素量化分值为 40 分，动态风险因素量化分值为 40 分，通用信用风险量化分值为 20 分。风险分值越高，食品生产企业风险越高。

**第九条** 食品生产企业的静态风险因素按照量化分值划分为 I 档、II 档、III 档和 IV 档。

(一) 粮食加工品等低风险食品的生产企业静态风险等级为

I 档;

(二) 调味品等较低风险食品的生产企业、复配食品添加剂之外的食品添加剂生产企业静态风险等级为 II 档;

(三) 糕点、豆制品等中等风险食品的生产企业、复配食品添加剂生产企业静态风险等级为 III 档;

(四) 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等特殊食品、婴幼儿辅助食品等专供特定人群主辅食品、乳制品、肉制品生产企业等高风险食品的生产企业静态风险等级为 IV 档。

**第十条** 生产多类别食品的,应当选择风险较高的食品类别确定该食品生产企业的静态风险等级。

**第十一条** 静态风险因素量化分值采用国家市场监督管理总局制定《食品生产企业静态风险因素量化分值表》(以下简称《静态风险表》,见附表 1)确定的分值。

**第十二条** 食品生产企业的动态风险因素按照对食品生产企业的监督检查、监督抽检、责任约谈、违法查处等情况量化打分。

(一) 监督检查发现《食品生产监督检查要点表》中一般项不符合的,每项次记 1 分,重点项不符合的,每项次记 5 分;

(二) 被消费者投诉举报,经查实属于生产者责任的,一次记 1 分;

(三) 有依法不予行政处罚的轻微违法违规行为,受到行政警告的,一次记 1 分;

（四）监督抽检发现不符合食品安全标准食品的，每批次计 10 分，监督抽检发现非法添加等不合格问题的，每批次记 30 分；

（五）监督抽检中发现不合格食品的，每批次计 5 分；依法不予行政处罚的，每批次记 1 分；

（六）因存在食品安全隐患，被监管部门进行责任约谈，在整改时限内采取措施消除，一次记 2 分；未在整改时限内采取措施消除，一次记 5 分；

（七）食品标签、说明书存在虚假标注或普通食品宣传功效等问题的，一次记 10 分；属于标签瑕疵的，一次记 1 分；

（八）因严重违反质量管理规范，被监管部门约谈、通报或责令限期整改，一次记 15 分；拒不整改或未按时整改到位的，一次记 20 分；

（九）不参加失信约谈，一次记 10 分；

（十）未按照有关规定进行进货查验记录、检验记录、生产记录严重缺失，一次记 20 分；

（十一）擅自改变标准、生产工艺等行为，一次记 30 分；

（十二）违法违规为他人提供食品生产经营场所或资质证明文件、票据，一次记 30 分；

（十三）明知存在食品安全问题，且未立即停止生产或未按规定召回，一次记 30 分；造成严重后果的，一次记 40 分；

（十四）伪造或者故意破坏现场，转移、隐匿、伪造和销毁有关证据资料，一次记 40 分；

(十五) 聘用被行政机关列为“不得从事相关生产经营管理工作”的人员，一次记 40 分；

(十六) 不属上述情形，但其性质类同的，参照计分。

累计记分超过 40 分的，按 40 分计。

**第十三条** 食品生产企业信用风险因素的量化打分直接使用通用型企业信用风险分类结果，具体分值通过企业通用信用风险分值（总分 1000 分）按照 50:1 折算。

**第十四条** 食品生产企业静态风险因素量化分值、动态风险因素量化分值和通用信用风险因素量化分值之和，为食品生产企业风险分值。

风险分值之和为 0—30（含）分的，为 A 级风险；风险分值之和为 30—45（含）分的，为 B 级风险；风险分值之和为 45—60（含）分的，为 C 级风险；风险分值之和为 60 分以上的，为 D 级风险。

### 第三章 程序要求

**第十五条** 市场监督管理部门根据食品生产企业的许可档案，确定食品生产企业静态风险因素量化分值。

**第十六条** 市场监督管理部门对食品生产企业动态风险因素量化分值的评定，应依据食品生产企业食品安全信用档案中监督检查、监督抽检、责任约谈、违法查处等记录进行确定。

**第十七条** 市场监督管理部门应当根据量化评价结果，填写



《食品生产企业风险等级确定表》（以下简称为《风险等级确定表》，见附表 2）。

**第十八条** 评定新获证食品生产企业的风险等级，可以按照食品生产企业食品安全静态风险与通用信用风险，初步确定风险等级。在企业获得食品生产许可证之日起 3 个月内，由县级以上地方市场监管部门开展一次监督检查，根据监督检查结果进行食品安全动态风险因素量化打分，并确定新获证食品生产企业首次风险等级。

**第十九条** 市场监督管理部门应当采用信息化方式开展食品生产企业风险分级管理工作，风险分级结果通过信息系统自动计算，实时生成。

**第二十条** 按照《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》被列入严重违法失信名单的食品生产企业，直接定为 D 级。

**第二十一条** 存在下列情形之一的，可在食品生产企业风险等级评定基础上调高一个或者两个等级：

- （一）故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的；
- （二）连续 2 次及以上监督抽检不符合食品安全标准的；
- （三）违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；
- （四）发生食品安全事故的；
- （五）不按规定进行产品召回或者停止生产经营的；
- （六）拒绝、逃避、阻挠执法人员进行检查，或者拒不

配合执法人员依法进行案件调查的；

（七）具有法律、法规、规章和省级市场监督管理部门规定的其他可以上调风险等级的情形。

**第二十二条** 食品生产企业符合下列情形之一的，可在食品生产企业风险等级评定基础上调低一个等级。

（一）连续 2 年未受到食品安全行政处罚的；

（二）获得良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证、食品安全管理体系认证（特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品企业除外）的；

（三）获得地市级以上人民政府质量奖的；

（四）具有法律、法规、规章和省级市场监督管理部门规定的其他可以下调风险等级的情形。

#### **第四章 结果运用**

**第二十三条** 市场监督管理部门根据食品生产企业风险等级，结合当地监管资源和监管水平，合理确定企业的监督检查频次、监督检查内容、监督检查方式以及其他管理措施，作为制订年度监督检查计划的依据。

市、县两级市场监督管理部门每年 12 月底确定的全市食品生产企业风险等级情况，作为各县级市场监督管理部门制定年度监督检查计划的依据。市级市场监督管理部门每月底确定的全市食品生产企业风险等级情况，各县级市场监督管理部门要及时汇



总、分析，合理减少或增加监督检查的食品生产企业数量，确保完成年度检查任务。

**第二十四条** 市场监督管理部门应当根据食品生产企业风险等级划分结果，对较高风险生产者的监管优先于较低风险生产者的监管，实现监管资源的科学配置和有效利用。

（一）对风险等级为 A 的食品生产企业，每年至少监督检查 1 次；

（二）对风险等级为 B 的食品生产企业每 2 年至少监督检查 3 次；

（三）对风险等级为 C 的食品生产企业每 2 年至少监督检查 4 次；

（四）对风险等级为 D 的食品生产企业，每 2 年至少监督检查 6 次。

具体检查频次和监管重点由市级市场监督管理部门动态调整。

**第二十五条** 县级市场监督管理部门及其派出机构应当根据食品生产企业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。

**第二十六条** 各级市场监督管理部门应当依据食品生产企业风险分级结果，确定监管重点区域、重点行业、重点企业，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企业及产品。

**第二十七条** 各级市场监督管理部门应当对食品生产企业风险分级情况定期汇总和分析。

**第二十八条** 各级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。

**第二十九条** 食品生产企业应当根据风险分级结果，改进和提高生产过程控制水平，加强落实食品安全主体责任。

## 第五章 附 则

**第三十条** 本办法由郑州市市场监督管理局负责解释。

**第三十一条** 本办法自发布之日起施行。有关食品生产企业风险分级管理规定与本办法不一致的，按本办法执行。

附表：1. 食品生产企业静态风险因素量化分值表  
2. 食品生产企业风险等级确定表

附表 1

## 食品生产企业静态风险因素量化分值表

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
1	粮食加工品	0101	小麦粉	1.通用：特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、全麦粉、其他 2.专用：营养强化小麦粉、面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉、专用全麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）、其他	低（I）	13.5
2	粮食加工品	0102	大米	大米、糙米类产品（糙米、留胚米等）、特殊大米（免淘米、蒸谷米、发芽糙米等）、其他	低（I）	13.5
3	粮食加工品	0103	挂面	1.普通挂面 2.花色挂面 3.手工面	低（I）	13.5
4	粮食加工品	0104	其他粮食加工品	1.谷物加工品：高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米、八宝米类、混合杂粮类、其他 2.谷物碾磨加工品：玉米碴、玉米粉、燕麦片、汤圆粉（糯米粉）、苡麦粉、玉米自发粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、杂面粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、混合杂粮粉、其他 3.谷物粉类制品：生湿面制品、生干面制品、米粉制品、其他	低（I）	14.0

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
5	食用油、油脂及其制品	0201	食用植物油	菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、米糠油、芝麻油、棕榈油、橄榄油、食用植物油调和油、其他	较低(II)	18.0
6	食用油、油脂及其制品	0202	食用油脂制品	食用氢化油、人造奶油(人造黄油)、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂、植脂末、其他	较低(II)	18.5
7	食用油、油脂及其制品	0203	食用动物油脂	猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油、骨髓油、水生动物油脂、其他	较低(II)	18.0
8	调味品	0301	酱油	酱油	较低(II)	19.0
9	调味品	0302	食醋	1.食醋	较低(II)	18.0
				2.甜醋	较低(II)	18.5
10	调味品	0303	味精	1.谷氨酸钠(99%味精) 2.加盐味精 3.增鲜味精	低(I)	14.0
11	调味品	0304	酱类	稀甜面酱、甜面酱、大豆酱(黄酱)、蚕豆酱、豆瓣酱、大酱、其他	较低(II)	17.0
12	调味品	0305	调味料	1.液体调味料: 鸡汁调味料、牛肉汁调味料、烧烤汁、鲍鱼汁、香辛料调味汁、糟卤、调味料酒、液态复合调味料、其他 2.半固体(酱)调味料: 花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、风味酱、芥末酱、咖喱卤、油辣椒、火锅蘸料、火锅底料、排骨酱、叉烧酱、香辛料酱(泥)、复合调味酱、其他 3.固体调味料: 鸡精调味料、鸡粉调味料、畜(禽)粉调味料、风味汤料、酱油粉、食醋粉、酱粉、咖喱粉、香辛料粉、复合调味料、其他 4.食用调味油: 香辛料调味油、复合调味油、其他 5.水产调味品: 蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、其他	较低(II)	18.0

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
13	调味品	0306	食盐	1.食用盐：普通食用盐（加碘）、普通食用盐（未加碘）、低钠食用盐（加碘）、低钠食用盐（未加碘）、风味食用盐（加碘）、风味食用盐（未加碘）、特殊工艺食用盐（未加碘）、特殊工艺食用盐（加碘）、特殊工艺食用盐（未加碘） 2.食品生产加工用盐	较低（Ⅱ）	17.0
14	肉制品	0401	热加工熟肉制品	1.酱卤肉制品：酱卤肉类、糟肉类、白煮类、其他 2.熏烧烤肉制品 3.肉灌制品：灌肠类、西式火腿、其他 4.油炸肉制品 5.熟肉干制品：肉松类、肉干类、肉脯、其他 6.其他熟肉制品	高（Ⅳ）	26.0
15	肉制品	0402	发酵肉制品	1.发酵灌制品 2.发酵火腿制品	高（Ⅳ）	26.5
16	肉制品	0403	预制调理肉制品	1.冷藏预制调理肉类 2.冷冻预制调理肉类	高（Ⅳ）	25.5
17	肉制品	0404	腌腊肉制品	1.肉灌制品 2.腊肉制品 3.火腿制品 4.其他肉制品	高（Ⅳ）	26.5
18	乳制品	0501	液体乳	1.巴氏杀菌乳 2.高温杀菌乳 3.调制乳 4.灭菌乳 5.发酵乳	中等（Ⅲ）	23.0
19	乳制品	0502	乳粉	1.全脂乳粉 2.脱脂乳粉 3.部分脱脂乳粉 4.调制乳粉 5.乳清粉	高（Ⅳ）	27.0
20	乳制品	0503	其他乳制品	1.炼乳 2.奶油 3.稀奶油 4.无水奶油 5.干酪 6.再制干酪 7.特色乳制品 8.浓缩乳	高（Ⅳ）	26.0
21	饮料	0601	包装饮用水	1.饮用天然矿泉水 2.饮用纯净水 3.饮用天然泉水 4.饮用天然水 5.其他饮用水	高（Ⅳ）	28.0
22	饮料	0602	碳酸饮料（汽水）	果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料	高（Ⅳ）	26.5
					中等（Ⅲ）	22.5
					较低（Ⅱ）	19.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
23	饮料	0603	茶类饮料	1.原茶汁: 茶汤/纯茶饮料 2.茶浓缩液 3.茶饮料 4.果汁茶饮料 5.奶茶饮料 6.复合茶饮料 7.混合茶饮料 8.其他茶(类)饮料 1.果蔬汁(浆): 果汁、蔬菜汁、果浆、蔬菜浆、复合果蔬汁、复合果蔬菜浆、其他 2.浓缩果蔬汁(浆) 3.果蔬汁(浆)类饮料: 果蔬汁饮料、果肉饮料、果浆饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料、其他	较低(II)	19.5
24	饮料	0604	果蔬汁类及其饮料	1.含乳饮料 2.植物蛋白饮料 3.复合蛋白饮料 1.风味固体饮料 2.蛋白固体饮料 3.果蔬固体饮料 4.茶固体饮料 5.咖啡固体饮料 6.可可粉固体饮料 7.其他固体饮料: 植物固体饮料、谷物固体饮料、食用菌固体饮料、其他	中等(III)	22.5
25	饮料	0605	蛋白饮料	1.咖啡(类)饮料 2.植物饮料 3.风味饮料 4.运动饮料 5.营养素饮料 6.能量饮料 7.电解质饮料 8.饮料浓浆 9.其他类饮料	较低(II)	19.5
26	饮料	0606	固体饮料	1.油炸方便面 2.热风干燥方便面 3.其他方便面 1.主食类: 方便米饭、方便粥、方便米粉、方便米线、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面、凉粉、其他 2.冲调类: 麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶、即食谷物粉、其他	较低(II)	19.5
27	饮料	0607	其他饮料	调味面制品 酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心(注心)饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干、其他	较低(II)	19.5
28	方便食品	0701	方便面	火腿类罐头、肉类罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、鱼类罐头、禽类罐头、肉酱类罐头、其他	中等(III)	22.5
29	方便食品	0702	其他方便食品	畜禽水产罐头	中等(III)	21.0
30	方便食品	0703	调味面制品		较低(II)	19.5
31	饼干	0801	饼干		较低(II)	17.5
32	罐头	0901	畜禽水产罐头		中等(III)	21.0

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
33	罐头	0902	果蔬罐头	1.水果罐头:桃罐头、橘子罐头、菠萝罐头、荔枝罐头、梨罐头、其他 2.蔬菜罐头:食用菌罐头、竹笋罐头、莲藕罐头、番茄罐头、豆类罐头、其他	较低(II)	17.0
34	罐头	0903	其他罐头	其他罐头:果仁类罐头、八宝粥罐头、其他	较低(II)	17.0
35	冷冻饮品	1001	冷冻饮品	1.冰淇淋 2.雪糕 3.雪泥 4.冰棍 5.食用冰 6.甜味冰 7.其他冷冻饮品	高(IV) 较低(II)	25.5 19.0
36	速冻食品	1101	速冻面食	1.生制品:速冻饺子、速冻包子、速冻汤圆、速冻粽子、速冻面点、速冻其他面食、其他 2.熟制品:速冻饺子、速冻包子、速冻其他面食、其他	较低(II)	19.5
37	速冻食品	1102	速冻调制食品	1.生制品(具体品种明细)2.熟制品(具体品种明细)	中等(III)	24.0
38	速冻食品	1103	速冻其他食品	速冻其他食品	中等(III)	24.0
39	薯类和膨化食品	1201	膨化食品	1.焙烤型 2.油炸型 3.直接挤压型 4.花色型	较低(II)	19.0
40	薯类和膨化食品	1202	薯类食品	1.干制薯类 2.冷冻薯类 3.薯泥(酱)类 4.薯粉类 5.其他薯类	较低(II)	18.0
41	糖果制品	1301	糖果	1.硬质糖果; 2.奶糖糖果; 3.夹心糖果; 4.酥质糖果 5.焦香糖果(太妃糖果); 6.充气糖果; 7.凝胶糖果 8.胶基糖果; 9.压片糖果; 10.流质糖果; 11.膜片糖果 12.花式糖果; 13.其他糖果	较低(II)	17.5
42	糖果制品	1302	巧克力及巧克力制品	1.巧克力 2.巧克力制品	较低(II)	18.0
43	糖果制品	1303	代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	1.代可可脂巧克力 2.代可可脂巧克力制品	较低(II)	18.0



序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
44	糖果制品	1304	果冻	果汁型果冻、果肉型果冻、果味型果冻、含乳型果冻、其他型果冻	中等(Ⅲ)	20.5
45	茶叶及相关制品	1401	茶叶	1.绿茶:龙井茶、珠茶、黄山毛峰、都匀毛尖、其他 2.红茶:祁门工夫红茶、小种红茶、红碎茶、其他 3.乌龙茶:铁观音茶、武夷岩茶、凤凰单枞茶、其他 4.白茶:白毫银针茶、白牡丹茶、贡眉茶、其他 5.黄茶:蒙顶黄芽茶、霍山黄芽茶、君山银针茶、其他 6.黑茶:普洱茶(熟茶)散茶、六堡茶散茶、其他 7.花茶:茉莉花茶、珠兰花茶、桂花茶、其他 8.袋泡茶:绿茶袋泡茶、红茶袋泡茶、花茶袋泡茶、其他 9.紧压茶:普洱茶(生茶)紧压茶、普洱茶(熟茶)紧压茶、六堡茶紧压茶、白茶紧压茶、花砖茶、黑砖茶、茯砖茶、康砖茶、沱茶、紧茶、金尖茶、米砖茶、青砖茶、其他紧压茶	较低(Ⅱ)	15.5
46	茶叶及相关制品	1402	茶制品	1.茶粉:绿茶粉、红茶粉、其他 2.固态速溶茶:速溶红茶、速溶绿茶、其他 3.茶浓缩液:红茶浓缩液、绿茶浓缩液、其他 4.茶膏:普洱茶膏、黑茶膏、其他 5.调味茶制品:调味茶粉、调味速溶茶、调味茶浓缩液、调味茶膏、其他 6.其他茶制品:表没食子儿茶素没食子酸酯、绿茶茶氨酸、其他	较低(Ⅱ)	16.0
47	茶叶及相关制品	1403	调味茶	1.加料调味茶:八宝茶、三泡台、枸杞绿茶、玄米绿茶、其他 2.加香调味茶:柠檬红茶、草莓绿茶、其他 3.混合调味茶:柠檬枸杞茶、其他 4.袋泡调味茶:玫瑰袋泡茶、其他 5.紧压调味茶:荷叶茯砖茶、其他	较低(Ⅱ)	16.0

序号	食品、食品添加剂类别	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
48	茶叶及相关制品	代用茶	1.叶类代用茶：荷叶、桑叶、薄荷叶、苦丁茶、其他 2.花类代用茶：杭白菊、金银花、重瓣红玫瑰、其他 3.果实类代用茶：大麦茶、枸杞子、决明子、苦瓜片、罗汉果、柠檬片、其他 4.根茎类代用茶：甘草、牛蒡根、人参（人工种植）、其他 5.混合类代用茶：荷叶玫瑰花、枸杞菊花茶、其他 6.袋泡代用茶：荷叶袋泡茶、桑叶袋泡茶、其他 7.紧压代用茶：紧压菊花、其他	较低（Ⅱ）	16.0
49	酒类	白酒	1、白酒 2、白酒(液态)；3、白酒(原酒)	较低（Ⅱ） 中等（Ⅲ）	19.5 21.0
50	酒类	葡萄酒及果酒	1.葡萄酒：原酒、加工灌装 2.冰葡萄酒：原酒、加工灌装 3.其他特种葡萄酒：原酒、加工灌装 4.发酵型果酒：原酒、加工灌装	中等（Ⅲ）	20.5
51	酒类	啤酒	1.熟啤酒；2.生啤酒；3.鲜啤酒；4.特种啤酒	较低（Ⅱ）	19.5
52	酒类	黄酒	黄酒：原酒、加工灌装	较低（Ⅱ）	19.5
53	酒类	其他酒	1.配制酒：露酒、枸杞酒、枇杷酒、其他 2.其他蒸馏酒：白兰地、威士忌、俄得克、朗姆酒、水果白兰地、水果蒸馏酒、其他 3.其他发酵酒：清酒、米酒（醪糟）、奶酒、其他	较低（Ⅱ）	19.5
54	酒类	食用酒精	食用酒精	较低（Ⅱ）	16.0
55	蔬菜制品	酱腌菜	调味榨菜、腌萝卜、腌豇豆、酱渍菜、虾油渍菜、盐水渍菜、其他	中等（Ⅲ）	22.5
56	蔬菜制品	蔬菜干制品	1.自然干制蔬菜；2.热风干燥蔬菜；3.冷冻干燥蔬菜； 4.蔬菜脆片；5.蔬菜粉及制品	较低（Ⅱ）	16.0
57	蔬菜制品	食用菌制品	1.干制食用菌；2.腌渍食用菌	较低（Ⅱ）	16.0
58	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较低（Ⅱ）	16.0

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
59	水果制品	1701	蜜饯	1.蜜饯类；2.凉果类；3.果脯类；4.话化类；5.果丹(饼)类 6.果糕类	中等(Ⅲ)	20.5
60	水果制品	1702	水果制品	1.水果干制品：葡萄干、水果脆片、荔枝干、桂圆、椰干、大枣干制品、其他 2.果酱：草莓酱、蓝莓酱、其他	较低(Ⅱ)	20.0
61	炒货食品及坚果制品	1801	炒货食品及坚果制品	1.烘炒类：炒瓜子、炒花生、炒豌豆、其他 2.油炸类：油炸青豆、油炸琥珀桃仁、其他 3.其他类：水煮花生、糖炒花生、糖炒瓜子仁、裹衣花生、咸干花生、其他	较低(Ⅱ)	17.0
62	蛋制品	1901	蛋制品	1.再制蛋类：皮蛋、咸蛋、糟蛋、卤蛋、咸蛋黄、其他 2.干蛋类：巴氏杀菌鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白片、其他 3.冰蛋类：巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冰鸡蛋白、其他 4.其他类：热凝固蛋制品、其他	较低(Ⅱ)	17.5
63	可可及焙烤咖啡产品	2001	可可制品	可可粉、可可脂、可可液块、可可饼块、其他	低(Ⅰ)	14.5
64	可可及焙烤咖啡产品	2002	焙炒咖啡	焙炒咖啡豆、咖啡粉、其他	低(Ⅰ)	14.0
65	食糖	2101	糖	1.白砂糖 2.绵白糖 3.赤砂糖 4.冰糖；单晶体冰糖、多晶体冰糖 5.方糖 6.冰片糖 7.红糖 8.其他糖；具体品种明细	低(Ⅰ)	14.0
66	水产制品	2201	干制水产品	虾米、虾皮、干贝、鱼干、干燥裙带菜、干海带、干紫菜、干海参、其他		
67	水产制品	2202	盐渍水产品	盐渍藻类、盐渍海蜇、盐渍鱼、盐渍海参、其他		
68	水产制品	2203	鱼糜及鱼糜制品	冷冻鱼糜、冷冻鱼糜制品		
69	水产制品	2204	冷冻水产制品	冷冻调理制品、冷冻挂浆制品、冻煮制品、冻油炸制品、冻烧烤制品、其他	中等(Ⅲ)	20.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
70	水产制品	2205	熟制水产品	烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾、海苔、鱼松、鱼肠、鱼饼、调味鱼(鱿鱼)、即食海参(鲍鱼)、调味海带(裙带菜)、其他	中等(Ⅲ)	21.0
71	水产制品	2206	生食水产品	腌制生食水产品、非腌制生食水产品	中等(Ⅲ)	20.5
72	水产制品	2207	其他水产品	其他水产品		
73	淀粉及淀粉制品	2301	淀粉及淀粉制品	1.淀粉:谷类淀粉(大米、玉米、高粱、麦、其他)、薯类淀粉(木薯、马铃薯、甘薯、芋头、其他)、豆类淀粉(绿豆、蚕豆、豇豆、豌豆、其他)、其他淀粉(藕、荸荠、百合、蕨根、其他) 2.淀粉制品:粉丝、粉条、粉皮、虾味片、凉粉、其他	较低(Ⅱ)	15.5
74	淀粉及淀粉制品	2302	淀粉糖	葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆、其他	低(Ⅰ)	14.5
75	糕点	2401	热加工糕点	1.烘烤类糕点:酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬皮类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类、烫面类、其他类 2.油炸类糕点:酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、其他类 3.蒸煮类糕点:蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类、粽子类、水油皮类、片糕类、其他类 4.炒制类糕点 5.其他类:发酵面制品(馒头、花卷、包子、豆包、饺子、发糕、馅饼、其他)、油炸面制品(油条、油饼、炸糕、其他)、非发酵面米制品(窝头、烙饼、其他)、其他	中等(Ⅲ)	24.5
76	糕点	2402	冷加工糕点	1.熟粉糕点:热调软糕类、冷调韧糕类、冷调松糕类、印模糕类、其他类 2.西式装饰蛋糕类 3.上糖浆类 4.夹心(注心)类 5.糕团类 6.其他类	中等(Ⅲ)	22.5
77	糕点	2403	食品馅料	月饼馅料、其他	中等(Ⅲ)	24.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
78	豆制品	2501	豆制品	1.发酵豆制品：腐乳（红腐乳、酱腐乳、白腐乳、青腐乳）、豆豉、纳豆、豆汁、其他 2.非发酵豆制品：豆浆、豆腐、豆腐泡、熏干、豆腐脑、豆腐干、腐竹、豆腐皮、其他 3.其他豆制品：素肉、大豆组织蛋白、膨化豆制品、其他	中等（Ⅲ）	20.5
79	蜂产品	2601	蜂蜜	蜂蜜		
80	蜂产品	2602	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆、蜂王浆冻干品		
81	蜂产品	2603	蜂花粉	蜂花粉	中等（Ⅲ）	20.5
82	蜂产品	2604	蜂产品制品	蜂产品制品		
83	保健食品	2701	片剂	具体品种	高（Ⅳ）	/
84	保健食品	2702	粉剂	具体品种	高（Ⅳ）	/
85	保健食品	2703	颗粒剂	具体品种	高（Ⅳ）	/
86	保健食品	2704	茶剂	具体品种	高（Ⅳ）	/
87	保健食品	2705	硬胶囊剂	具体品种	高（Ⅳ）	/
88	保健食品	2706	软胶囊剂	具体品种	高（Ⅳ）	/
89	保健食品	2707	口服液	具体品种	高（Ⅳ）	/
90	保健食品	2708	丸剂	具体品种	高（Ⅳ）	/

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
91	保健食品	2709	膏剂	具体品种	高(IV)	/
92	保健食品	2710	饮料	具体品种	高(IV)	/
93	保健食品	2711	酒剂	具体品种	高(IV)	/
94	保健食品	2712	饼干类	具体品种	高(IV)	/
95	保健食品	2713	糖果类	具体品种	高(IV)	/
96	保健食品	2714	糕点类	具体品种	高(IV)	/
97	保健食品	2715	液体乳类	具体品种	高(IV)	/
98	保健食品	2716	原料提取物	具体品种	高(IV)	/
99	保健食品	2717	复配营养素	具体品种	高(IV)	/
100	保健食品	2718	其他类别	具体品种	高(IV)	/
101	特殊医学用途配方食品	2801	特殊医学用途配方食品	<p>1.全营养配方食品</p> <p>2.特定全营养配方食品：糖尿病全营养配方食品，呼吸系统病全营养配方食品，肾病全营养配方食品，肿瘤全营养配方食品，肝病全营养配方食品，肌肉衰减综合征全营养配方食品，创伤、感染、手术及其他应激状态全营养配方食品，炎性肠病全营养配方食品，食物蛋白过敏全营养配方食品，难治性癫痫全营养配方食品，胃肠道吸收障碍、胰腺炎全营养配方食品，脂肪酸代谢异常全营养配方食品，肥胖、减脂手术全营养配方食品，其他</p> <p>3.非全营养配方食品：营养素组件配方食品，电解质配方食品，增稠组件配方食品，流质配方食品，氨基酸代谢障碍配方食品，其他</p>	高(IV) (参照营配)	31.5

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
102	特殊医学用途配方食品	2802	特殊医学用途 婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品：无乳糖配方或低乳糖配方食品、乳蛋白部分水解配方食品、乳蛋白深度水解配方或氨基酸配方食品、早产/低出生体重婴儿配方食品、氨基酸代谢障碍配方食品、婴儿营养补充剂、其他	高（IV） （参照营配）	31.5
103	婴幼儿配方食品	2901	食品	1. 婴儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺 2. 较大婴儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺 3. 幼儿配方乳粉：湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺	高（IV）	31.5
104	特殊膳食食品	3001	婴幼儿谷类辅助食品	1. 婴幼儿谷物辅助食品：婴幼儿小米米粉、其他 2. 婴幼儿高蛋白谷物辅助食品：高蛋白婴幼儿米粉、高蛋白婴幼儿小米米粉、其他 3. 婴幼儿生制类谷物辅助食品：婴幼儿面条、婴幼儿颗粒面、其他 4. 婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品：婴幼儿饼干、婴幼儿米饼、婴幼儿磨牙棒、其他	高（IV）	30.0
105	特殊膳食食品	3002	婴幼儿罐装辅助食品	1. 泥（糊）状罐装食品：婴幼儿果蔬泥、婴幼儿肉泥、婴幼儿鱼泥、其他 2. 颗粒状罐装食品：婴幼儿颗粒果蔬泥、婴幼儿颗粒肉泥、婴幼儿颗粒鱼泥、其他 3. 汁类罐装食品：婴幼儿水果汁、婴幼儿蔬菜汁、其他	高（IV）	30.0
106	特殊膳食食品	3003	其他特殊膳食食品	其他特殊膳食食品：辅助营养补充品、运动营养补充品、孕妇及乳母营养补充食品、其他	高（IV）	30.0
107	其他食品	3101	其他食品	其他食品：具体品种明细	低（I）	14.5



序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
108	食品添加剂	3201	食品添加剂	食品添加剂产品名称：使用 GB 2760、GB 14880 或卫生健康委（原卫生计生委）公告规定的食品添加剂名称；标准中对不同工艺有明确规定的应当在括号中标明；不包括食品用香精和复配食品添加剂	较低（Ⅱ）	17.5
109	食品用香精	3202	食品用香精	食品用香精：液体、乳化、浆（膏）状、粉末（拌和、胶囊）	较低（Ⅱ）	17.5
110	复配食品添加剂	3203	复配食品添加剂	复配食品添加剂明细（使用 GB 26687 规定的名称）	中等（Ⅲ）	20.5



# 郑州市食品生产企业 食品安全风险隐患排查管理办法 (试行)

## 第一章 总则

**第一条** 为落实食品生产企业食品安全主体责任，进一步加强食品生产企业管理，提高风险防控能力，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》《食品生产经营风险分级管理办法》等法律法规，结合我市实际，制订本办法。

**第二条** 郑州市取得《食品生产许可证》的食品生产企业(以下简称“企业”)应当履行食品安全风险隐患自查义务，对发现的风险隐患问题采取有效措施进行处置并如实向辖区县级市场监督管理部门或其派出机构报告。

**第三条** 食品安全风险隐患排查包括企业自查、自查问题报告和风险隐患核查。

企业自查是指企业按照风险等级定期对食品安全状况进行检查评价，及时发现潜在风险隐患并积极采取有效控制措施的过程。

自查问题报告是指企业在日常生产及食品安全风险隐患自查过程中对发现的问题及时向市场监督管理部门报告的过程。

风险隐患核查是指市场监督管理部门在对企业自查问题报告进行分析的基础上,依据食品安全风险隐患和重点防控措施清单进行核查处置的过程。

## 第二章 企业自查

**第四条** 企业应当建立食品安全自查制度,及时发现食品安全风险隐患问题,根据企业风险等级定期对下列内容进行自查,并对自查发现的问题及时整改。

(一)企业资质、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、从业人员管理、信息记录及追溯、食品安全事故处置等情况;

(二)企业对上次自查发现风险隐患问题的整改情况;

(三)企业对市场监督管理部门检查发现问题的整改情况。

**第五条** 企业应根据食品生产许可类别确定本企业食品安全风险等级(见附表1)。生产多类别食品的,应选择风险较高的食品类别为企业风险等级,并按照对应的周期和频次开展自查。

(一)食品风险等级为低(I)的企业,每年自查不少于2次;

(二)食品风险等级为较低(II)的企业,每年自查不少于3次;

(三)食品风险等级为中等(III)的企业,每年自查不少于4次;

(四) 食品风险等级为高(IV)的企业, 每年自查不少于6次。

**第六条** 企业自查过程中应当如实填写《食品生产企业食品安全风险隐患自查表》(见附表2), 由企业法定代表人或者主要负责人签名并加盖公章。自查表由企业留存备查。

**第七条** 企业在生产过程中或者在自查中发现风险隐患问题的, 应立即采取整改措施; 发现食品安全事故潜在风险的, 应立即停止食品生产活动, 并向市场监督管理部门报告。

国家市场监督管理总局对保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品及婴幼儿辅助食品有自查要求的, 按照总局要求执行。

**第八条** 企业应建立食品安全风险隐患自查档案, 建立食品安全风险隐患处置清单(见附表3), 记录发现的风险隐患、采取的处置措施和具体的责任部门 and 责任人。

### **第三章 自查问题报告**

**第九条** 企业在生产过程中或者在定期开展自查中发现食品安全事故潜在风险的, 应立即停止食品生产活动, 并填写《食品生产企业食品安全风险隐患自查问题报告单》(附表4), 由企业法定代表人或者主要负责人签名并加盖公章。报告单一式两份, 一份企业留存, 一份报送县级市场监督管理部门或辖区市场监管派出机构。

**第十条** 报告单主要内容包括：问题发现时间、报告事项、具体内容、已采取的措施、请示监管部门解决事项等。

**第十一条** 企业在自查中存在以下情形的，可一同上报：

（一）新获得良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证、食品安全管理体系认证的；

（二）获得地市级以上人民政府质量奖的。

#### **第四章 风险隐患核查**

**第十二条** 市场监督管理部门收到企业风险隐患问题报告后，应及时对企业报告的问题进行核查，风险隐患核查可与日常监督检查一并进行。

**第十三条** 有下列情形之一的生产企业，县级市场监督管理部门应对企业存在的食品安全风险隐患进行核查。

（一）对企业报告的问题发现存在明显问题、漏洞，可能存在食品安全风险隐患的；

（二）在各类监督抽检或者风险监测中发现存在食品安全问题的；

（三）企业被举报投诉可能存在严重食品安全问题的。

**第十四条** 风险隐患核查按照《郑州市食品生产安全风险隐患及重点防控措施清单（2022年）》（见附表5）进行。

**第十五条** 市场监督管理部门对企业风险隐患核查应当填写《食品安全风险隐患核查记录表》（见附表6），由企业法定代

表人或者主要负责人签名并加盖公章，核查记录表一式两份，一份企业留存，一份市场监督管理部门留存。

**第十六条** 县级市场监督管理部门应监督并指导企业采取有效措施，及时消除和控制食品安全风险隐患。可以现场整改的，应当对企业采取的整改措施及整改情况进行记录；需要限期整改的，应当书面提出整改要求和时限；对核查中发现严重不符合食品安全要求易造成食品安全事故的，应立即停止食品生产活动并立案调查。

企业应当按期整改，并将整改情况报告县级市场监督管理部门。县级市场监督管理部门应当跟踪整改情况并记录整改结果。

## **第五章 监督管理**

**第十七条** 郑州市市场监督管理局负责监督指导全市企业食品安全风险隐患排查工作，组织开展食品安全风险隐患排查。

**第十八条** 县级市场监督管理部门负责组织本辖区企业风险隐患排查，监督指导本行政区域内企业开展食品安全风险隐患自查和问题报告，并及时组织开展食品安全风险隐患核查。

**第十九条** 各级市场监督管理部门应每月研究分析监督检查、监督抽检、风险监测、稽查执法，以及12315投诉举报、社会舆情等反映的问题，可能存在存在区域性问题的，应当开展区域性风险隐患排查治理行动，建立区域性风险隐患清单和措施清单。



**第二十条** 县级市场监督管理部门应将《食品生产安全风险隐患自查问题报告单》《食品安全风险隐患核查记录表》等核查记录信息及整改情况应及时上传至食品安全监管平台，并纳入企业信用档案。

**第二十一条** 市场监督管理部门对企业风险隐患排查过程中发现存在食品安全隐患，企业未及时采取有效措施消除的，市场监督管理部门应对企业法定代表人或者主要负责人进行责任约谈，约谈情况纳入企业信用风险等级评定。

## 第六章 附则

**第二十二条** 本办法由郑州市市场监督管理局负责解释。

**第二十三条** 本办法自发布之日起施行。

- 附表：
1. 食品生产企业食品风险等级表
  2. 食品生产企业食品安全风险隐患自查表
  3. 食品安全风险隐患处置清单
  4. 食品生产安全风险隐患自查问题报告单
  5. 郑州市食品生产安全风险隐患及重点防控措施清单（2022年）
  6. 食品安全风险隐患核查记录表

附表 1

## 食品生产企业食品风险等级表

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级
1	粮食加工品	0101	小麦粉	1.通用：特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、全麦粉、其他 2.专用：营养强化小麦粉、面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉、专用全麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）、其他	低（Ⅰ）
2	粮食加工品	0102	大米	大米、糙米类产品（糙米、留胚米等）、特殊大米（免淘米、蒸谷米、发芽糙米等）、其他	低（Ⅰ）
3	粮食加工品	0103	挂面	1.普通挂面 2.花色挂面 3.手工面	低（Ⅰ）
4	粮食加工品	0104	其他粮食加工品	1.谷物加工品：高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米、八宝米类、混合杂粮类、其他 2.谷物碾磨加工品：玉米糝、玉米粉、燕麦片、汤圆粉（糯米粉）、莜麦粉、玉米自发粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、杂面粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、混合杂粮粉、其他 3.谷物粉类制成品：生湿面制品、生干面制品、米粉制品、其他	低（Ⅰ）
5	食用油、油脂及其制品	0201	食用植物油	菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、米糠油、芝麻油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油、其他	较低（Ⅱ）
6	食用油、油脂及其制品	0202	食用油脂制品	食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂、植脂末、其他	较低（Ⅱ）
7	食用油、油脂及其制品	0203	食用动物油脂	猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油、鹅油、骨髓油、水生动物油脂、其他	较低（Ⅱ）

	品				
8	调味品	0301	酱油	酱油	较低(Ⅱ)
9	调味品	0302	食醋	1.食醋	较低(Ⅱ)
				2.甜醋	较低(Ⅱ)
10	调味品	0303	味精	1.谷氨酸钠(99%味精) 2.加盐味精 3.增鲜味精	低(Ⅰ)
11	调味品	0304	酱类	稀甜面酱、甜面酱、大豆酱(黄酱)、蚕豆酱、豆瓣酱、大酱、其他	较低(Ⅱ)
12	调味品	0305	调味料	1.液体调味料:鸡汁调味料、牛肉汁调味料、烧烤汁、鲍鱼汁、香辛料调味汁、糟卤、调味料酒、液态复合调味料、其他 2.半固体(酱)调味料:花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、风味酱、芥末酱、咖喱卤、油辣椒、火锅蘸料、火锅底料、排骨酱、叉烧酱、香辛料酱(泥)、复合调味酱、其他 3.固体调味料:鸡精调味料、鸡粉调味料、畜(禽)粉调味料、风味汤料、酱油粉、食醋粉、酱粉、咖喱粉、香辛料粉、复合调味粉、其他 4.食用调味油:香辛料调味油、复合调味油、其他 5.水产调味品:蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、其他	较低(Ⅱ)
13	调味品	0306	食盐	1.食用盐:普通食用盐(加碘)、普通食用盐(未加碘) 低钠食用盐(加碘)、低钠食用盐(未加碘)、风味食用盐(加碘)、风味食用盐(未加碘)、特殊工艺食用盐(加碘)、特殊工艺食用盐(未加碘) 2.食品生产加工用盐	较低(Ⅱ)
14	肉制品	0401	热加工熟肉制品	1.酱卤肉制品:酱卤肉类、糟肉类、白煮类、其他	高(Ⅳ)
				2.熏烧烤肉制品 3.肉灌制品:灌肠类、西式火腿、其他 4.油炸肉制品 5.熟肉干制品:肉松类、肉干类、肉脯、其他	高(Ⅳ)
				6.其他熟肉制品	高(Ⅳ)
15	肉制品	0402	发酵肉制品	1.发酵灌制品 2.发酵火腿制品	高(Ⅳ)
16	肉制品	0403	预制调理肉制品	1.冷藏预制调理肉类 2.冷冻预制调理肉类	高(Ⅳ)
17	肉制品	0404	腌腊肉制品	1.肉灌制品 2.腊肉制品 3.火腿制品 4.其他肉制品	中等(Ⅲ)
18	乳制品	0501	液体乳	1.巴氏杀菌乳 2.高温杀菌乳 3.调制乳	高(Ⅳ)
				4.灭菌乳	高(Ⅳ)

				5.发酵乳	高(Ⅳ)
19	乳制品	0502	乳粉	1.全脂乳粉 2.脱脂乳粉 3.部分脱脂乳粉 4.调制乳粉 5.乳清粉	高(Ⅳ)
20	乳制品	0503	其他乳制品	1.炼乳 2.奶油 3.稀奶油 4.无水奶油 5.干酪 6.再制干酪 7.特色乳制品 8.浓缩乳	高(Ⅳ)
21	饮料	0601	包装饮用水	1.饮用天然矿泉水 2.饮用纯净水 3.饮用天然泉水 4.饮用天然水 5.其他饮用水	中等(Ⅲ)
22	饮料	0602	碳酸饮料(汽水)	果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料	较低(Ⅱ)
23	饮料	0603	茶类饮料	1.原茶汁：茶汤/纯茶饮料 2.茶浓缩液 3.茶饮料 4.果汁茶饮料 5.奶茶饮料 6.复合茶饮料 7.混合茶饮料 8.其他茶(类)饮料	较低(Ⅱ)
24	饮料	0604	果蔬汁类及其饮料	1.果蔬汁(浆)：果汁、蔬菜汁、果浆、蔬菜浆、复合果蔬汁、复合果蔬浆、其他 2.浓缩果蔬汁(浆) 3.果蔬汁(浆)类饮料：果蔬汁饮料、果肉饮料、果浆饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料、其他	中等(Ⅲ)
25	饮料	0605	蛋白饮料	1.含乳饮料 2.植物蛋白饮料 3.复合蛋白饮料	中等(Ⅲ)
26	饮料	0606	固体饮料	1.风味固体饮料 2.蛋白固体饮料 3.果蔬固体饮料 4.茶固体饮料 5.咖啡固体饮料 6.可可粉固体饮料 7.其他固体饮料：植物固体饮料、谷物固体饮料、食用菌固体饮料、其他	较低(Ⅱ)
27	饮料	0607	其他饮料	1.咖啡(类)饮料 2.植物饮料 3.风味饮料 4.运动饮料 5.营养素饮料 6.能量饮料 7.电解质饮料 8.饮料浓浆 9.其他类饮料	较低(Ⅱ)
28	方便食品	0701	方便面	1.油炸方便面 2.热风干燥方便面 3.其他方便面	较低(Ⅱ)
29	方便食品	0702	其他方便食品	1.主食类：方便米饭、方便粥、方便米粉、方便米线、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面、凉粉、其他 2.冲调类：麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶、即食谷物粉、其他	较低(Ⅱ)
30	方便食品	0703	调味面制品	调味面制品	较低(Ⅱ)
31	饼干	0801	饼干	酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心(注心)饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干、其他	较低(Ⅱ)
32	罐头	0901	畜禽水产罐头	火腿类罐头、肉类罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、鱼类罐头、禽类罐头、肉酱类罐头、其他	中等(Ⅲ)

33	罐头	0902	果蔬罐头	1.水果罐头：桃罐头、橘子罐头、菠萝罐头、荔枝罐头、梨罐头、其他 2.蔬菜罐头：食用菌罐头、竹笋罐头、莲藕罐头、番茄罐头、豆类罐头、其他	较低(Ⅱ)
34	罐头	0903	其他罐头	其他罐头：果仁类罐头、八宝粥罐头、其他	较低(Ⅱ)
35	冷冻饮品	1001	冷冻饮品	1.冰淇淋 2.雪糕 3.雪泥 4.冰棍	高(Ⅳ)
				5.食用冰 6.甜味冰 7.其他冷冻饮品	较低(Ⅱ)
36	速冻食品	1101	速冻面米食品	1.生制品：速冻饺子、速冻包子、速冻汤圆、速冻粽子、速冻面点、速冻其他面米制品、其他	较低(Ⅱ)
				2.熟制品：速冻饺子、速冻包子、速冻粽子、速冻其他面米制品、其他	较低(Ⅱ)
37	速冻食品	1102	速冻调制食品	1.生制品(具体品种明细)2.熟制品(具体品种明细)	中等(Ⅲ)
38	速冻食品	1103	速冻其他食品	速冻其他食品	中等(Ⅲ)
39	薯类和膨化食品	1201	膨化食品	1.焙烤型 2.油炸型 3.直接挤压型 4.花色型	较低(Ⅱ)
40	薯类和膨化食品	1202	薯类食品	1.干制薯类 2.冷冻薯类 3.薯泥(酱)类 4.薯粉类 5.其他薯类	较低(Ⅱ)
41	糖果制品	1301	糖果	1.硬质糖果；2.奶糖糖果；3.夹心糖果；4.酥质糖果 5.焦香糖果(太妃糖果)；6.充气糖果；7.凝胶糖果 8.胶基糖果；9.压片糖果；10.流质糖果；11.膜片糖果 12.花式糖果；13.其他糖果	较低(Ⅱ)
42	糖果制品	1302	巧克力及巧克力制品	1.巧克力 2.巧克力制品	较低(Ⅱ)
43	糖果制品	1303	代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	1.代可可脂巧克力 2.代可可脂巧克力制品	较低(Ⅱ)
44	糖果制品	1304	果冻	果汁型果冻、果肉型果冻、果味型果冻、含乳型果冻、其他型果冻	中等(Ⅲ)
45	茶叶及相关制品	1401	茶叶	1.绿茶：龙井茶、珠茶、黄山毛峰、都匀毛尖、其他 2.红茶：祁门工夫红茶、小种红茶、红碎茶、其他 3.乌龙茶：铁观音茶、武夷岩茶、凤凰单枞茶、其他 4.白茶：白毫银针茶、白牡丹茶、贡眉茶、其他 5.黄茶：蒙顶黄芽茶、霍山黄芽茶、君山银针茶、其他 6.黑茶：普洱茶(熟茶)散茶、六堡茶散茶、其他	较低(Ⅱ)

				7.花茶：茉莉花茶、珠兰花茶、桂花茶、其他 8.袋泡茶：绿茶袋泡茶、红茶袋泡茶、花茶袋泡茶、其他 9.紧压茶：普洱茶（生茶）紧压茶、普洱茶（熟茶）紧压茶、六堡茶紧压茶、白茶紧压茶、花砖茶、黑砖茶、茯砖茶、康砖茶、沱茶、紧茶、金尖茶、米砖茶、青砖茶、其他紧压茶	
46	茶叶及相关制品	1402	茶制品	1.茶粉：绿茶粉、红茶粉、其他 2.固态速溶茶：速溶红茶、速溶绿茶、其他 3.茶浓缩液：红茶浓缩液、绿茶浓缩液、其他 4.茶膏：普洱茶膏、黑茶膏、其他 5.调味茶制品：调味茶粉、调味速溶茶、调味茶浓缩液、调味茶膏、其他 6.其他茶制品：表没食子儿茶素没食子酸酯、绿茶茶氨酸、其他	较低(Ⅱ)
47	茶叶及相关制品	1403	调味茶	1.加料调味茶：八宝茶、三泡台、枸杞绿茶、玄米绿茶、其他 2.加香调味茶：柠檬红茶、草莓绿茶、其他 3.混合调味茶：柠檬枸杞茶、其他 4.袋泡调味茶：玫瑰袋泡红茶、其他 5.紧压调味茶：荷叶茯砖茶、其他	较低(Ⅱ)
48	茶叶及相关制品	1404	代用茶	1.叶类代用茶：荷叶、桑叶、薄荷叶、苦丁茶、其他 2.花类代用茶：杭白菊、金银花、重瓣红玫瑰、其他 3.果实类代用茶：大麦茶、枸杞子、决明子、苦瓜片、罗汉果、柠檬片、其他 4.根茎类代用茶：甘草、牛蒡根、人参（人工种植）、其他 5.混合类代用茶：荷叶玫瑰茶、枸杞菊花茶、其他 6.袋泡代用茶：荷叶袋泡茶、桑叶袋泡茶、其他 7.紧压代用茶：紧压菊花、其他	较低(Ⅱ)
49	酒类	1501	白酒	1、白酒	较低(Ⅱ)
				2、白酒(液态)；3、白酒(原酒)	中等(Ⅲ)
50	酒类	1502	葡萄酒及果酒	1.葡萄酒：原酒、加工灌装 2.冰葡萄酒：原酒、加工灌装 3.其他特种葡萄酒：原酒、加工灌装 4.发酵型果酒：原酒、加工灌装	中等(Ⅲ)
51	酒类	1503	啤酒	1.熟啤酒；2.生啤酒；3.鲜啤酒；4.特种啤酒	较低(Ⅱ)
52	酒类	1504	黄酒	黄酒：原酒、加工灌装	较低(Ⅱ)
53	酒类	1505	其他酒	1.配制酒：露酒、枸杞酒、枇杷酒、其他 2.其他蒸馏酒：白兰地、威士忌、俄得克、朗姆酒、水果白兰地、水果蒸馏酒、其他	较低(Ⅱ)

				3.其他发酵酒：清酒、米酒（醪糟）、奶酒、其他	
54	酒类	1506	食用酒精	食用酒精	较低(Ⅱ)
55	蔬菜制品	1601	酱腌菜	调味榨菜、腌萝卜、腌豇豆、酱渍菜、虾油渍菜、盐水渍菜、其他	中等(Ⅲ)
56	蔬菜制品	1602	蔬菜干制品	1.自然干制蔬菜；2.热风干燥蔬菜；3.冷冻干燥蔬菜；4.蔬菜脆片；5.蔬菜粉及制品	较低(Ⅱ)
57	蔬菜制品	1603	食用菌制品	1.干制食用菌；2.腌渍食用菌	较低(Ⅱ)
58	蔬菜制品	1604	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较低(Ⅱ)
59	水果制品	1701	蜜饯	1.蜜饯类；2.凉果类；3.果脯类；4.话化类；5.果丹(饼)类 6.果糕类	中等(Ⅲ)
60	水果制品	1702	水果制品	1.水果干制品：葡萄干、水果脆片、荔枝干、桂圆、椰干、大枣干制品、其他 2.果酱：苹果酱、草莓酱、蓝莓酱、其他	较低(Ⅱ)
61	炒货食品及坚果制品	1801	炒货食品及坚果制品	1.烘炒类：炒瓜子、炒花生、炒豌豆、其他 2.油炸类：油炸青豆、油炸琥珀桃仁、其他 3.其他类：水煮花生、糖炒花生、糖炒瓜子仁、裹衣花生、咸干花生、其他	较低(Ⅱ)
62	蛋制品	1901	蛋制品	1.再制蛋类：皮蛋、咸蛋、糟蛋、卤蛋、咸蛋黄、其他 2.干蛋类：巴氏杀菌鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白片、其他 3.冰蛋类：巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冰鸡蛋白、其他 4.其他类：热凝固蛋制品、其他	较低(Ⅱ)
63	可及焙烤咖啡产品	2001	可可制品	可可粉、可可脂、可可液块、可可饼块、其他	低(Ⅰ)
64	可及焙烤咖啡产品	2002	焙炒咖啡	焙炒咖啡豆、咖啡粉、其他	低(Ⅰ)
65	食糖	2101	糖	1.白砂糖 2.绵白糖 3.赤砂糖 4.冰糖：单晶体冰糖、多晶体冰糖 5.方糖 6.冰片糖 7.红糖 8.其他糖：具体品种明细	低(Ⅰ)
66	水产制品	2201	干制水产品	虾米、虾皮、干贝、鱼干、干燥裙带菜、干海带、干紫菜、干海参、其他	中等(Ⅲ)
67	水产制品	2202	盐渍水产品	盐渍藻类、盐渍海蜇、盐渍鱼、盐渍海参、其他	
68	水产制品	2203	鱼糜及鱼糜制品	冷冻鱼糜、冷冻鱼糜制品	

69	水产制品	2204	冷冻水产制品	冷冻调理制品、冷冻挂浆制品、冻煮制品、冻油炸制品、冻烧烤制品、其他	
70	水产制品	2205	熟制水产制品	烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾、海苔、鱼松、鱼肠、鱼饼、调味鱼(鱿鱼)、即食海参(鲍鱼)、调味海带(裙带菜)、其他	中等(Ⅲ)
71	水产制品	2206	生食水产制品	腌制生食水产品、非腌制生食水产品	
72	水产制品	2207	其他水产制品	其他水产品	
73	淀粉及淀粉制品	2301	淀粉及淀粉制品	1.淀粉:谷类淀粉(大米、玉米、高粱、麦、其他)、薯类淀粉(木薯、马铃薯、甘薯、芋头、其他)、豆类淀粉(绿豆、蚕豆、豇豆、豌豆、其他)、其他淀粉(藕、荸荠、百合、蕨根、其他) 2.淀粉制品:粉丝、粉条、粉皮、虾味片、凉粉、其他	较低(Ⅱ)
74	淀粉及淀粉制品	2302	淀粉糖	葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆、其他	低(Ⅰ)
75	糕点	2401	热加工糕点	1.烘烤类糕点:酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬皮类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类、烫面类、其他类 2.油炸类糕点:酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、其他类 3.蒸煮类糕点:蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类、粽子类、水油皮类、片糕类、其他类 4.炒制类糕点 5.其他类:发酵面制品(馒头、花卷、包子、豆包、饺子、发糕、馅饼、其他)、油炸面制品(油条、油饼、炸糕、其他)、非发酵面米制品(窝头、烙饼、其他)、其他	中等(Ⅲ)
76	糕点	2402	冷加工糕点	1.熟粉糕点:热调软糕类、冷调韧糕类、冷调松糕类、印模糕类、其他类 2.西式装饰蛋糕类 3.上糖浆类 4.夹心(注心)类 5.糕团类 6.其他类	中等(Ⅲ)
77	糕点	2403	食品馅料	月饼馅料、其他	中等(Ⅲ)
78	豆制品	2501	豆制品	1.发酵豆制品:腐乳(红腐乳、酱腐乳、白腐乳、青腐乳)、豆豉、纳豆、豆汁、其他	中等(Ⅲ)
				2.非发酵豆制品:豆浆、豆腐、豆腐泡、熏干、豆腐脑、豆腐干、腐竹、豆腐皮、其他 3.其他豆制品:素肉、大豆组织蛋白、膨化豆制品、其他	中等(Ⅲ)
79	蜂产品	2601	蜂蜜	蜂蜜	中等(Ⅲ)
80	蜂产品	2602	蜂王浆(含蜂王浆冻)	蜂王浆、蜂王浆冻干品	



			干品)		
81	蜂产品	2603	蜂花粉	蜂花粉	
82	蜂产品	2604	蜂产品制品	蜂产品制品	
83	保健食品	2701	片剂	具体品种	高(IV)
84	保健食品	2702	粉剂	具体品种	高(IV)
85	保健食品	2703	颗粒剂	具体品种	高(IV)
86	保健食品	2704	茶剂	具体品种	高(IV)
87	保健食品	2705	硬胶囊剂	具体品种	高(IV)
88	保健食品	2706	软胶囊剂	具体品种	高(IV)
89	保健食品	2707	口服液	具体品种	高(IV)
90	保健食品	2708	丸剂	具体品种	高(IV)
91	保健食品	2709	膏剂	具体品种	高(IV)
92	保健食品	2710	饮料	具体品种	高(IV)
93	保健食品	2711	酒剂	具体品种	高(IV)
94	保健食品	2712	饼干类	具体品种	高(IV)
95	保健食品	2713	糖果类	具体品种	高(IV)
96	保健食品	2714	糕点类	具体品种	高(IV)
97	保健食品	2715	液体乳类	具体品种	高(IV)
98	保健食品	2716	原料提取物	具体品种	高(IV)
99	保健食品	2717	复配营养素	具体品种	高(IV)
100	保健食品	2718	其他类别	具体品种	高(IV)
101	特殊医学用途配方食品	2801	特殊医学用途配方食品	1.全营养配方食品 2.特定全营养配方食品:糖尿病全营养配方食品,呼吸系统病全营养配方食品,肾病全营养配方食品,肿瘤全营养配方食品,肝病全营养配方食品,肌肉衰减综合征全营养配方食品,创伤、感染、手术及其他应激状态全营	高(IV)

				养配方食品, 炎性肠病全营养配方食品, 食物蛋白过敏全营养配方食品, 难治性癫痫全营养配方食品, 胃肠道吸收障碍、胰腺炎全营养配方食品, 脂肪酸代谢异常全营养配方食品, 肥胖、减脂手术全营养配方食品, 其他 3.非全营养配方食品: 营养素组件配方食品, 电解质配方食品, 增稠组件配方食品, 流质配方食品, 氨基酸代谢障碍配方食品, 其他	
102	特殊医学用途配方食品	2802	特殊医学用途婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品: 无乳糖配方或低乳糖配方食品、乳蛋白部分水解配方食品、乳蛋白深度水解配方或氨基酸配方食品、早产/低出生体重婴儿配方食品、氨基酸代谢障碍配方食品、婴儿营养补充剂、其他	高(IV)
103	婴幼儿配方食品	2901	食品	1.婴儿配方乳粉: 湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺 2.较大婴儿配方乳粉: 湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺 3.幼儿配方乳粉: 湿法工艺、干法工艺、干湿法复合工艺	高(IV)
104	特殊膳食食品	3001	婴幼儿谷类辅助食品	1.婴幼儿谷物辅助食品: 婴幼儿米粉、婴幼儿小米米粉、其他 2.婴幼儿高蛋白谷物辅助食品: 高蛋白婴幼儿米粉、高蛋白婴幼儿小米米粉、其他 3.婴幼儿生制类谷物辅助食品: 婴幼儿面条、婴幼儿颗粒面、其他 4.婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品: 婴幼儿饼干、婴幼儿米饼、婴幼儿磨牙棒、其他	高(IV)
105	特殊膳食食品	3002	婴幼儿罐装辅助食品	1.泥(糊)状罐装食品: 婴幼儿果蔬泥、婴幼儿肉泥、婴幼儿鱼泥、其他 2.颗粒状罐装食品: 婴幼儿颗粒果蔬泥、婴幼儿颗粒肉泥、婴幼儿颗粒鱼泥、其他 3.汁类罐装食品: 婴幼儿水果汁、婴幼儿蔬菜汁、其他	高(IV)
106	特殊膳食食品	3003	其他特殊膳食食品	其他特殊膳食食品: 辅助营养补充品、运动营养补充品、孕妇及乳母营养补充食品、其他	高(IV)
107	其他食品	3101	其他食品	其他食品: 具体品种明细	低(I)
108	食品添加剂	3201	食品添加剂	食品添加剂产品名称: 使用 GB 2760、GB 14880 或卫生健康委(原卫生计生委)公告规定的食品添加剂名称; 标准中对不同工艺有明确规定的应当在括号中标明; 不包括食品用香精和复配食品添加剂	较低(II)
109	食品用香精	3202	食品用香精	食品用香精: 液体、乳化、浆(膏)状、粉末(拌和、胶囊)	较低(II)
110	复配食品添加剂	3203	复配食品添加剂	复配食品添加剂明细(使用 GB 26687 规定的名称)	中等(III)

附表 2

## 食品生产企业食品安全风险隐患自查表

自查项目	序号	自查内容	是否合规	备注
1.企业资质	1.1	营业执照是否有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	食品生产许可证是否有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.3	实际生产方式和范围是否和获证时保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 生产环境条件	2.1	厂区、车间卫生是否符合食品生产通用卫生规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	厂区、车间是否与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	卫生间是否保持清洁，是否与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。是否设置洗手设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	更衣、洗手、干手、消毒设备、设施是否正常运转	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施是否正常运转。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.6	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品是否与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，是否有使用记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.7	是否定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所是否无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 进货查验	3.1	供货商资质是否完整有效，是否有产品合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	进货查验记录及证明材料是否真实、完整，记录和凭证保存期限是否符合要求：不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录是否完整规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 生产过程控制	4.1	是否建立食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容是否一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	生产投料记录情况是否完整真实，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.4	是否存在超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程是否保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	4.6	生产加工过程是否有关键控制点的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.7	生产现场人流、物流是否存在交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.8	原辅料、半成品与直接入口食品是否存在交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.9	有温、湿度等生产环境监测要求的,是否定期进行监测并记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.10	生产设备、设施是否定期维护保养,相关记录是否完整真实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.11	是否存在虚假标注生产日期、食用期限或批号的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.12	工作人员是否穿戴工作衣帽,生产车间内是否发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品,员工是否洗手消毒后进入生产车间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.13	空调净化系统是否定期进行维护保养并记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.14	存在受托生产的,是否影响企业自身产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 产品检验结果	5.1	企业自检的,是否具备与所检项目适应的检验室和检验能力,是否有检验相关设备及化学试剂,检验仪器设备是否按期检定或校准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	不能自检的,是否委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	是否有与生产产品相适应的食品安全标准文本,是否按照最新版本食品安全标准规定进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	是否建立和保存原始检验数据和检验报告记录,检验记录是否真实、完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	是否按规定时限保存检验留存样品并记录留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 贮存及交付控制	6.1	原辅料的贮存是否专人管理,贮存条件是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	食品添加剂是否执行“五专”管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.3	不合格品是否划定区域存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	是否根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.5	仓库温湿度是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.6	销售台账记录是否真实、完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.7	销售台账是否如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 不合格品管理和食品召回	7.1	是否保存不合格品的处置记录,不合格品的批次、数量是否与记录一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	是否存在不安全食品的召回情况,是否有召回计划、公告等相应记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	召回食品是否有处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	7.4	召回食品、过期食品原料、食品相关产品处置情况是否记录，是否存在重新加工食品的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8.标签和说明书	8.1	标签、说明书是否含有虚假内容，是否涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 从业人员管理	9.1	是否配备食品安全管理人员、生产人员、检验人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.2	食品安全管理人员、生产人员、检验人员是否有培训和考核记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	是否聘用禁止从事食品安全管理的人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.4	企业负责人是否在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行岗位职责，是否有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.5	是否建立并执行从业人员健康管理制度，直接接触食品人员是否有健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.6	是否建立并执行从业人员食品安全知识培训制度，是否有相关培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10.记录与追溯	10.1	是否建立记录制度，对食品生产中食品原料、食品添加剂和食品相关产品采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录是否有记录和审核人员复核签名。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.3	是否建立了食品安全追溯体系，追溯体系是否能保证产品可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11. 食品安全事故处置	11.1	是否对企业按照食品风险等级进行分类、按照对应频次排查食品安全风险隐患并上报监管部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.2	是否建立食品安全应急预案制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.3	发生食品安全事故的，是否有处置食品安全事故记录并及时上报监管部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12.其他事项	12.1	是否完成企业上次自查发现风险隐患问题整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12.2	是否完成监督管理部门上次检查中发现问题整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自查结论				
整改情况				
自查人员（签字）： 年 月 日		法定代表人或主要负责人（签字）： 年 月 日		

附表 3

## 食品安全风险隐患处置清单

问题发现 时间	具体情况	所处环节 (场所)	采取措施	解决 时限	验收 时间 及结果

本企业承诺报送的《食品生产安全风险隐患自查问题报告单》和其他相关报告材料均真实、准确、有效。如有不实，愿意承担由此产生的一切法律责任。

企业名称（盖章）：  
 法定代表人或主要负责人（签字）：  
 年 月 日

附表 4

## 食品生产安全风险隐患自查问题报告单

问题发现时间	报告事项	具体内容	已采取的措施	是否请示解决

本企业承诺报送的《食品生产安全风险隐患自查问题报告单》和其他相关报告材料均真实、准确、有效。如有不实，愿意承担由此产生的一切法律责任。

企业名称（盖章）：

法定代表人或主要负责人（签字）：

年 月 日

## 郑州市食品生产安全风险隐患及重点防控措施清单（2022 年）

风险点	具体表现	防控措施
<p>(1) 企业落实食品安全主体责任意识不强的风险</p>	<p>① 企业食品安全主体责任落实不到位，食品从业人员法制观念淡薄，食品安全意识差，依法生产意识不强，培训教育不到位。 ② 企业存在侥幸心理，存在不同程度的不规范甚至违法生产行为。未按要求开展食品安全自查，未定期排查食品安全隐患。</p>	<p>① 建立食品生产企业信用档案，加强信用信息公开示制度，加强黑名单制度，进一步提升食品生产企业的食品安全主体责任意识和社责任意识；加强企业管理，强化生产过程控制，筑牢食品安全第一道防线；通过信用信息公开倒逼企业强化内部管理、落实主体责任。 ② 用好飞行检查随时发现问题。严格落实生产企业食品安全等级评定和信用等级评定制度，对诚信低或诚信降级的企业，加大跟踪检查力度与频次。</p>
<p>(2) 未严格按照备案的条款组织生产的风险</p>	<p>① 生产车间人员更衣、洗手等卫生管理制度落实不到位，更衣和盥洗未按规程操作，洗消设施不全或水龙头为手动式或已损坏未及时维修，缺少换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。个别企业更衣室无洗手消毒设施，无干手器，水龙头为手动式。生产车间门口无更衣间及相关设施，检验室无超净工作台，原始检验记录不完善，紫外线消毒灯不能正常使用。 ② 部分企业已取得食品生产许可证，生产新的产品未及时申报扩项；个别企业擅自增加设备、生产线或改变生产工艺，未依法申请变更。</p>	<p>① 加大对企业的定期或不定期检查或抽查，监督企业按生产许可实施细则和相关法规的要求自我管理和约束，落实企业自查制度，形成良好行为规范，确保企业能持续保证生产合格产品的能力。 ② 从业人员严格按照个人卫生防护要求进入生产车间进行操作，及时更换维修洗消设施设备，并符合配备要求。 ③ 对新申请企业的开展帮扶指导。 ④ 加强对获证企业的跟踪检查，严厉查处未经许可擅自变更许可事项。</p>
<p>(3) 索证索票及生产销售记录不规范的风险</p>	<p>原辅料采购记录、生产记录、食品添加剂采购使用保管记录、原始检验记录、食品留样记录、出入库记录、销售记录、不合格产品召回记录、关键环节控制点记录、生产设备维护记录等各种生产记录未按要素规范填写登记，内容缺失，甚至个别企业各项记录为空白，各种采购、销售票据未进行整理装订存放。</p>	<p>① 检查企业原料库、食品添加剂库和投料记录，核对原料与成品的逻辑数量关系。 ② 检查原料库房、生产车间和原辅料购进及使用记录。 ③ 指导督促企业建立完善食品安全追溯体系。</p>



<p>(4) 食品标识标签不规范的风险</p>	<p>① 企业不按 GB7718、GB28050、相关标准和《食品标识监督管理办法》规定进行标识标注，规定要素标识不全。② 利用标签虚假宣传，错误引导消费。③ 对应当明示的内容进行隐瞒。④ 标识内容错误，给监管造成障碍。</p>	<p>① 加强食品标识相关国家标准和法律法规的宣贯，严格按照 GB7718-2004《预包装食品标识通则》进行标注，落实《食品标识监督管理办法》。② 加强产品的标识标签和说明书等材料的培训和检查。③ 加强行政执法，对未按照标准、虚假宣传等行为依法依规查处。</p>
<p>(5) 食品添加剂采购、保管、使用不规范的风险</p>	<p>① 部分企业采购食品添加剂索证不全或已过期。② 食品添加剂未专柜存放，在生产车间工作台随处放置，使用食品添加剂存在缺少符合要求的计量器具或者不用计量器具，未按《作业指导书》中确定的工艺使用食品添加剂，配制记录不全或没有使用记录等情况。</p>	<p>① 督导企业按照市场监督管理总局《关于规范使用食品添加剂的指导意见》及 GB2760 执行。② 严格食品添加剂采购、贮存、使用管理，做好添加剂台账管理。③ 检查食品添加剂库房和使用记录，开展监督抽检。</p>
<p>(6) 生产过程未按工艺和操作规程进行的风险</p>	<p>① 记录涂改现象严重，未进行生产过程物料平衡计算，对偏差未进行纠偏处理。② 设备维护未按规定制度实施，生产设备未按规定进行状态标识。</p>	<p>进行重点监督检查，发现问题立即整改。</p>
<p>(7) 生产场所环境卫生差</p>	<p>小规模企业未严格落实《食品生产通用卫生规范》要求，未定期对生产场所卫生状况进行检查清理，个别企业厂区内、生产车间环境卫生较差，屋顶、墙角有蛛网，墙壁积存油污、霉斑、灰尘、鼠迹，生产车间门口不安装防鼠板，窗纱破损，地漏未按规定进行封闭及消毒；地面排水不畅，积水较多，杂物堆放混乱。</p>	<p>① 定期或不定期检查“三防”设施设备使用情况，及时对生产车间卫生进行清理打扫，确保生产环境条件符合要求。② 组织开展企业人员 GB14881 培训。③ 督导企业和食品小作坊严格落实《食品生产通用卫生规范》《河南省食品小作坊通用卫生规范》要求，按照风险分级管理要求，加大日常监督检查、双随机检查力度。</p>
<p>(8) 生产加工车间清洁消毒不到位的风险</p>	<p>① 个别企业食品净化车间形同虚设，没有实施空气净化，进入洁净区无二次更衣间及设施，洁净区未做空气洁净度监测。② 内包材未进行清理防护，直接进入内包装间进行包装使用，在净化车间以外包装进行食品的内包装工序。</p>	<p>① 建立健全清洁消毒制度，确保制度落到实处，同时严格按照申证时条件组织生产，严禁改变工艺流程和擅自改变生产线。② 加强企业人员 GB14881 培训。③ 严格按照风险等级对企业开展监督检查，认真组织好“双随机”、飞行检查；督促企业完善相关记录，特别是关键工序和关键控制点。④ 引导企业建立实施 HACCP 体系，完善食品质量安全管理体系。</p>

<p>(9) 产品出厂检验落实到位的风险</p>	<p>①部分企业检测设备未按规定检定或校准,检验设备精度不能满足自校要求。部分企业自检常用化验试剂缺失或已超过保质期,执行的检验标准或产品标准已失效未及时更新收集。②化验人员检验能力普遍不足,部分企业没有专职的产品检验人员,且对自检项目不明确,未严格执行产品出厂检验制度,个别企业每年只做了一次委托检验。③部分企业实验室形同虚设,基本未做出厂检验,甚至检验数据与原始检验记录不能对应。④个别企业检验室堆放杂物,环境卫生差,不具备出厂检验条件,产品自检完全失控。</p>	<p>①督导严格落实出厂检验要求和留样制度,检查企业出厂检验记录,按照企业执行的标准抽查企业出厂检验报告;根据企业生产的产品种类,检查企业留样样品和留样记录。②加大执法力度,对企业屡次违反《食品安全法》相关条款行为给予严厉处罚。③有针对性地开展检验人员培训教育。</p>
<p>(10) 不合格品处置不规范的风险</p>	<p>①不合格品处置制度不完善,未建立相关制度及处置记录,不合格品流向不明确。②未严格落实食品安全召回制度,应召回食品未按要求召回,未建立食品召回记录。</p>	<p>①建立健全不合格品处置召回制度并严格落实食品安全制度,组织演练不合格品处置召回。②监督企业完善质量管理体系文件。</p>
<p>(11) 人员管理不到位的风险</p>	<p>①从业人员个人卫生差,未建立或执行食品从业人员健康管理制度和培训计划,培训记录不全,食品安全知识知晓率低。②食品生产人员进入生产场所未穿戴洁净工作衣帽,工作时佩戴首饰。③个别企业人员流动较快,人员卫生健康管理混乱,不及时组织从业人员进行健康体检,随机抽查不能提供有效的个人健康证明,岗前未进行健康体检。④部分企业未明确食品安全管理人员,企业负责人未履行食品安全职责,未按要求检查食品安全工作,未对从业人员进行培训。</p>	<p>①督促企业按照《食品安全法》等法律法规和标准要求制定、落实食品安全人员管理制度。②组织全省食品生产企业食品安全管理人员参加“食品安全抽查平台”考核,抽查覆盖率和通过率100%。③督导企业定期开展食品安全管理人员培训,确保食品生产人员持证健康证上岗,健康上岗。</p>
<p>(12) 新食品原料、新食品原料层出不穷的风险</p>	<p>①食品企业开发的新型食品难以归类,导致标准难以制定、许可难以发证、抽检难以确定检验项目。②新食品原料“打擦边球”,以普通食品冒充保健食品甚至药品进行宣传和销售。</p>	<p>①加强对新食品原料企业的帮扶指导。②严格按照食品生产许可目录分类,新食品原料及省局新出台的相应生产许可审查方案组织生产检验。③严格按照食品生产许可证许可范围进行生产。</p>

<p>(13) 重点食品 的风险</p>	<p>①食用植物油。加工工艺不当导致酸价、过氧化值等品质不达标和黄曲霉毒素等生物毒素风险。</p> <p>②肉制品。易出现微生物超标，超限量使用色素、防腐剂等食品添加剂，动物头蹄内脏中的瘦肉精、肉皮冻中的铬仍有检出。</p>	<p>①督促企业严格落实企业主体责任，加强企业监管，按照相关要求帮助企业改造提升工艺。②严格按照工艺要求对蒸煮温度、脱色及脱臭过程的温度、真空度等关键工艺参数进行控制。加工食用植物油的原料农药残留、黄曲霉毒素等有害物质残留是否符合 GB19641 标准要求。实施供应商管理制度，并要求开展供应商审核和（或者）现场质量审核。③加强食用植物油抽检。</p> <p>①督促企业严格落实食品安全主体责任，严把进货查验、生产加工过程和出厂检验关口。②加强企业巡查检查力度，及时发现企业违法违规行为和。对证照不全、来源不明、未纳入“豫冷链”的进口冷冻肉类食品，及时查封并追查来源，情况严重的及时移交公安部门。③加大抽检力度，对检出不合格产品的企业责令下架召回产品、查找不合格原因并督促整改、依法实施行政处罚。</p>
<p>③饮料。大桶水产品易出现耗氧量、铜绿假单胞菌、大肠菌群等不合格。纯净水电导率不符合标准。矿泉水矿物质不足或超标、纯净水假冒矿泉水等。“大桶水”瓶坯不合格，空桶或产品露天存放，桶盖循环使用。超限量使用色素、甜味剂等食品添加剂。假冒、山寨、傍名牌等。部分饮料存在违规使用保健食品原料或药品、夸大宣传、冒充保健食品等问题。</p>	<p>①检查企业生产过程执行情况、关键控制点记录情况、标签标识情况。</p> <p>②在对瓶（桶）装饮用水类食品生产许可时，要严格对照《瓶（桶）装饮用水类生产许可审查细则》中规定的要求审查办理，重点审核与微生物超标有关的要求，《包装饮用水食品安全国家标准》(GB19298-2014) 是国家食品安全强制标准，在许可过程中必须达标，企业有能力自检铜铝假单胞菌，或具有与法定检测机构签署的委托检验协议。不得随意降低许可条件，许可审查中达不到要求的坚决不予发证。③要求企业加强技术改造工作，及时移交司法机关。</p> <p>④严厉打击违法违规行为，涉嫌犯罪的及时移交司法机关。</p>	<p>①检查企业生产过程执行情况、关键控制点记录情况、标签标识情况。</p> <p>②在对瓶（桶）装饮用水类食品生产许可时，要严格对照《瓶（桶）装饮用水类生产许可审查细则》中规定的要求审查办理，重点审核与微生物超标有关的要求，《包装饮用水食品安全国家标准》(GB19298-2014) 是国家食品安全强制标准，在许可过程中必须达标，企业有能力自检铜铝假单胞菌，或具有与法定检测机构签署的委托检验协议。不得随意降低许可条件，许可审查中达不到要求的坚决不予发证。③要求企业加强技术改造工作，及时移交司法机关。</p> <p>④严厉打击违法违规行为，涉嫌犯罪的及时移交司法机关。</p>
<p>④酒类：产品易出现酒精度不符合产品标签明示值要求。固液法白酒、液态法白酒冒充固态法白酒的问题。白酒小作坊酒精勾兑风险高。标称年份酒、假酒、山寨酒等问题。</p>	<p>①检查企业生产过程关键控制点记录情况。</p> <p>②根据企业原料、成品出入库情况计算物料平衡。③加强监督检查，加大抽检。自产原酒的企业，应加强原辅材料中塑化剂的检测和控制；外购原酒的企业，要确保所采购原酒的塑化剂和出厂成品中塑化剂含量低于国家卫生计生委通报的风险评估值；白酒小作坊只能采用固态发酵法生产白酒。④对无证的白酒加工点，要坚决予以取缔；发现使用甲醇、工业酒精等非食品原料生产加工酒类产品的行为，要立即移送公安机关。</p>	<p>①检查企业生产过程关键控制点记录情况。</p> <p>②根据企业原料、成品出入库情况计算物料平衡。③加强监督检查，加大抽检。自产原酒的企业，应加强原辅材料中塑化剂的检测和控制；外购原酒的企业，要确保所采购原酒的塑化剂和出厂成品中塑化剂含量低于国家卫生计生委通报的风险评估值；白酒小作坊只能采用固态发酵法生产白酒。④对无证的白酒加工点，要坚决予以取缔；发现使用甲醇、工业酒精等非食品原料生产加工酒类产品的行为，要立即移送公安机关。</p>

<p>①督促企业严格落实食品安全主体责任，严把进货查验、生产加工过程和出厂检验关口。②指导炒货生产企业提升研发能力和管理水平，结合炒货中不饱和脂肪酸含量较高的特性，通过改进工艺、改变包装（采用封口严密且避光性和阻氧性好的材料、抽真空、放置脱氧剂等方式，降低氧化速度）、尽量减少散装销售、合理设置保质期。③倡导经营户诚信经营，并严格按照要求进行储存、运输和销售，降低不合格风险。④加强企业临近夏季前减少产量，减少大包装产品生产，降低不合格风险。⑤加强企业巡查检查力度，及时发现企业违法违规生产行为。⑥加大抽检力度，对检出不合格产品的企业责令下架召回产品、查找不合格原因并督促整改、依法实施行政处罚。</p>	<p>⑤炒货食品及坚果制品。生产环节炒制温度高，包装材料密封性、避光性、脱氧能力不足，未结合产品包装方式的特性设置合理的保质期，导致酸价、过氧化值超标，品质不达标，滥用漂白剂导致二氧化硫超标，花生霉变导致真菌毒素污染。</p>	<p>①督促企业严格落实食品安全主体责任，严把进货查验、生产加工过程和出厂检验关口。②指导炒货生产企业提升研发能力和管理水平，结合炒货中不饱和脂肪酸含量较高的特性，通过改进工艺、改变包装（采用封口严密且避光性和阻氧性好的材料、抽真空、放置脱氧剂等方式，降低氧化速度）、尽量减少散装销售、合理设置保质期。③倡导经营户诚信经营，并严格按照要求进行储存、运输和销售，降低不合格风险。④加强企业临近夏季前减少产量，减少大包装产品生产，降低不合格风险。⑤加强企业巡查检查力度，及时发现企业违法违规生产行为。⑥加大抽检力度，对检出不合格产品的企业责令下架召回产品、查找不合格原因并督促整改、依法实施行政处罚。</p>
<p>①检查企业生产工艺、关键控制点记录情况。检查企业添加剂购买、使用记录。及时排查非法添加问题隐患排查。对企业管理不规范、卫生条件差、消毒杀菌设施不符合要求、产品检验不合格、要进行监督整改，对生产条件达不到细则要求、产品质量达不到国标强制要求、违法添加非食用物质的违法违规行为要依法查处。②对监督抽检多次不合格的食品，要依法从严处罚，一年三次因违反《食品安全法》受到警告、罚款处罚的，要责令停产停业，直至吊销许可证。</p>	<p>⑥淀粉及淀粉制品。淀粉存在违规使用工业硫磺熏蒸，淀粉制品易出现超量使用添加剂明矾等。</p>	<p>①检查企业生产工艺、关键控制点记录情况。检查企业添加剂购买、使用记录。及时排查非法添加问题隐患排查。对企业管理不规范、卫生条件差、消毒杀菌设施不符合要求、产品检验不合格、要进行监督整改，对生产条件达不到细则要求、产品质量达不到国标强制要求、违法添加非食用物质的违法违规行为要依法查处。②对监督抽检多次不合格的食品，要依法从严处罚，一年三次因违反《食品安全法》受到警告、罚款处罚的，要责令停产停业，直至吊销许可证。</p>
<p>①加强企业GB14881、GB2760培训。②重点督查企业主体责任未落实，管理制度不健全不落实，专业技术人员不到位，生产过程控制、检验把关不严等问题。③违法添加非食用物质的违法违规生产行为要依法查处，对监督抽检多次不合格的，要依法从严处罚。</p>	<p>⑦糕点。产品易出现微生物超标，滥用防腐剂、甜味剂等问题。</p>	<p>①加强企业GB14881、GB2760培训。②重点督查企业主体责任未落实，管理制度不健全不落实，专业技术人员不到位，生产过程控制、检验把关不严等问题。③违法添加非食用物质的违法违规生产行为要依法查处，对监督抽检多次不合格的，要依法从严处罚。</p>
<p>①督促企业严格落实食品安全主体责任，严把进货查验、生产加工过程和出厂检验关口。②加强企业巡查检查力度，及时发现企业违法违规生产行为。③加大抽检力度，对检出不合格产品的企业责令下架召回产品、查找不合格原因并督促整改、依法实施行政处罚。涉嫌犯罪的，及时移交公安部门。</p>	<p>⑧调味品。食盐中碘含量不够均匀，易出现超标或不足。酱油、食醋存在违法使用植物蛋白水解液、冰醋酸，以液态复合调味料冒充、滥用防腐剂、甜味剂等。火锅底料、辣酱制品中仍存在非法添加苏丹红、罗丹明B等非食用物质。</p>	<p>①督促企业严格落实食品安全主体责任，严把进货查验、生产加工过程和出厂检验关口。②加强企业巡查检查力度，及时发现企业违法违规生产行为。③加大抽检力度，对检出不合格产品的企业责令下架召回产品、查找不合格原因并督促整改、依法实施行政处罚。涉嫌犯罪的，及时移交公安部门。</p>

	<p>⑨食品添加剂：不按照国家标准规定的原料和工艺生产食品添加剂。企业食品安全管理制度落实不到位。</p> <p>⑩保健食品：①容易出现夸大宣传、过度宣传、会议营销等情况，保健食品非法集会营销和欺诈宣传的处罚没有法律依据；普通食品冒充保健食品风险高；保健食品和宣称“保健功能”的食品重金属超标、非法添加药物等风险高。②未严格执行保健食品专区专柜销售。</p>	<p>加强检查，督促食品生产加工企业落实食品添加剂“五专”要求</p> <p>①加强执法检查力度；</p> <p>②督促企业加强管理，认真执行；</p> <p>③督促企业严格落实食品安全主体责任；</p> <p>④畅通投诉举报渠道，落实有奖举报制度，主动引导社会舆论，鼓励从业人员检举行业“潜规则”问题，鼓励举报“消费陷阱”问题，积极回应公众关切，大力营造全民监督社会共治的良好氛围。</p>
(14) 进口冷链食品风险	<p>进口冷链食品未按要求并及时录入“豫冷链”系统，疫情防控措施落实不到位。</p>	<p>加强对进口冷链食品生产经营等重点环节、重点单位、重点场所的监督检查，严格落实“三证、三专、四不”要求，不断加大专项督查检查力度，不断织密进口冷链食品疫情防控网。</p>

附表 6

## 食品安全风险隐患核查记录表

企业名称		食品生产许可证编号	
联系人		联系方式	
企业地址			
问题发现日期		问题报告日期	
核查问题			
核查结果	问题属实 <input type="checkbox"/> 未影响食品安全 <input type="checkbox"/> 影响食品安全		
结果处理	<input type="checkbox"/> 通过            现场整改 <input type="checkbox"/> 限期整改 <input type="checkbox"/> 立即停产整改 <input type="checkbox"/> 立案调查 说明：（可附页）		
被核查企业 意见	<input type="checkbox"/> 无异议 <input type="checkbox"/> 有异议（请注明问题并另附书面说明） <div style="text-align: right;">             法定代表人或主要负责人签字：              （加盖公章）              年 月 日           </div>		
核查人员 （签名）	年 月 日		

