附件1

主要风险排查整治清单（漳平市）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **常见风险** | **重点产品** | **重点问题** | **整治措施** | **主要区域** |
| 1 | 食品中非法添加药品、未经安全性评估的食品原料、中草药等非食用物质 | 固体饮料 | 非法添加咖啡因、双醋酚丁、匹克硫酸钠、麻黄碱、伪麻黄碱、酚酞、西地那非、育亨宾、布洛芬、盐酸二甲双胍、γ-羟基丁酸等药品、非食用物质以及其他可能危害人体健康的物质 | 1、严格进货查验制度落实，重点检查企业原辅料仓库、生产车间、配料室及其他存放原辅料的区域是否存在购进非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、其他可能危害人体健康的物质和药品等行为。并结合卫生行政部门发布的药食同源目录、新食品原料目录、新食品原料终止审查目录及其他相关法律法规，检查企业进货查验制度落实情况。 2、对非法添加药品的违法违规行为，存在主观故意的，严格按照《食品安全法》第123条的要求，吊销许可证。 3、未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度的行为，严格按照《食品安全法》第126条从严处理。 | 全市 |
| 蜜饯 | 全市 |
| 白酒 | 使用非食用酒精 | 全市 |
| 配制酒 | 添加西地那非、他达拉非等化学药品、中药材、未经批准的新食品原料以及其他可能危害人体健康的物质 | 全市 |
| 食用动物油脂 | 生产使用“地沟油”，违法使用不合格肉类原料 | 全市 |
| 豆制品 | 使用吊白块、硼砂等非食用物质 | 全市 |
| 生湿面制品 | 非法添加硼砂 | 全市 |
| 2 | 掺假掺杂行为 | 肉制品 | 使用病死、毒死或者死因不明的原料肉或未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类；使用价低的鸡鸭等禽肉冒充价高的猪牛等畜肉 | 1、严格食品安全追溯制度落实，结合产品配料标识，关注原料价格情况，重点检查企业食品安全追溯体系建设，根据《龙岩市食品安全信息追溯管理办法》规定，参照原食品药品监管总局《关于食用植物油生产企业食品安全追溯体系的指导意见》(食药监食监一〔2015〕280号)、《关于白酒生产企业建立质量安全追溯体系的指导意见》(食药监食监一〔2015〕194号)、原龙岩市食品药品监督管理局《关于推进重点食品生产企业追溯体系建设试点工作的通知》（闽食药监食生函〔2016〕165号）等要求，严查掺假掺杂行为。 2、对掺假掺杂行为的违法违规行为，严格按照相关法律法规要求从严处罚。 3、对产品无法溯源、投配料记录不真实等行为，严格按照《龙岩市食品安全信息追溯管理办法》第32条要求，从严处罚。 | 全市 |
| 食用植物油 | 生产使用“地沟油”；使用价低的油料冒充价格的油料 | 全市 |
| 白酒 | 使用液态法白酒冒充固态法白酒 | 全市 |
| 蜂蜜 | 蜂蜜中添加高果糖浆、甜菜糖浆、大米糖浆、玉米糖浆等甜味物质 | 全市 |
| 3 | 超范围超限量使用食品添加剂 | 肉制品 | 滥用防腐剂等 | 1、抽查企业食品添加剂领用记录、投料记录，对照GB 2760 《食品添加剂使用标准》，不得超范围、超限量使用食品添加剂。可进行物料平衡核算是否超限量使用食品添加剂。 2、重点整治超限量使用防腐剂的行为，发现此类行为，应要求企业自行停产整顿，并严格按照《食品安全法》第124条的规定严肃处理，情节严重的，吊销许可证。 | 全市 |
| 黄酒 | 违规使用甜味剂 | 全市 |
| 白酒 | 滥用甜味剂（甜蜜素、糖精钠） | 全市 |
| 食用植物油 | 超范围添加乙基麦芽酚 | 全市 |
| 糕点 | 违规使用食品添加剂（防腐剂、甜味剂、着色剂） | 全市 |
| 蜜饯 | 滥用“日落黄”、“苋菜红”、“胭脂红”、诱惑红等着色剂，滥用防腐剂、甜味剂等食品添加剂 | 全市 |
| 豆制品 | 超范围使用食品添加剂 | 全市 |
| 4 | 化学性污染风险 | 食用植物油 | 黄曲霉毒素B1超标，塑化剂、苯并芘等污染物超标,酸价、过氧化值等质量指标不合格，溶剂残留超标 | 关注原料进货查验是否落实，尤其是油料原料是否发霉；关注生产工艺参数是否与申请生产时的工艺参数一致；关注产品贮存防护措施是否合理；必要时可开展抽样检验。 | 全市 |
| 白酒 | 塑化剂污染 | 关注生产设备和包装容器中是否存在塑料制品，是否按照要求对食品相关产品查验产品合格证明材料。 | 全市 |
| 包装饮用水 | “溴酸盐/浑浊度”超标 | 关注包装饮用水臭氧和消毒剂使用是否合理。 | 全市 |
| 5 | 兽药残留问题 | 肉制品 | 使用不合格的肉类原料，检出“瘦肉精”等禁用兽药，磺胺类、沙拉杀星等兽药超标 | 检查原料是否按照进货查验要求，原料肉应当符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707）以及《鲜、冻禽产品》（GB16869），具有规定的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；生猪产品还应当具有非洲猪瘟检测证明/报告。进口肉类产品应当有入境货物检验检疫合格证明，并符合国务院应对新型冠状病毒感染肺炎疫情联防联控机制有关要求。 | 全市 |
| 6 | 虚假标签标识的风险 | 固体饮料 | 非法声称有“通便、减肥、纤体”等预防、治疗或辅助功能 | 结合《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011 ）等法律法规和食品安全标准规定，对虚假标注生产日期的行为按照《食品安全法》第123条规定严肃处理，情节严重的吊销许可证；对虚假宣传行为按照《食品安全法》第125条规定严肃处理。 | 全市 |
| 蜜饯 | 全市 |
| 糕点、饼干、薯类及膨化食品等休闲类短保质期食品 | 虚假标注生产日期 | 全市 |
| 月饼、粽子等节令性食品以及岁末年初、节假日高峰期食品 |
| 7 | 微生物超标问题 | 肉制品 | 微生物检验不合格的主要原因是未持续保持生产许可条件： 1、功能区间划分不合理，一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区未有效分离或分隔导致交叉污染； 2、建筑内部结构与材料、供排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施、仓储设施、温控设施等未及时防护或不能满足实际生产需要； 3、生产设备与实际生产能力不适应，无序排列，未及时清洁保养； 4、未严格落实食品安全管理制度，尤其是关键控制环节监控制度、生产环境、设备设施的卫生监控和清洁消毒制度未严格落实； 5、工作服管理措施不到位，工作服未及时清洗，不同洁净区间的工作服混放，未统一管理和清洗消毒。 6、产品检验能力不足，检验人员能力不足，存在错检、漏检甚至未检验等现象。 | 1、对照食品生产许可档案，查看生产工艺和参数是否与申请许可时提交的工艺流程一致；对生产许可条件、生产工艺流程发生变化的，导致风险隐患的，应要求企业自行停产整顿，并按照《食品生产许可管理办法》第32条的要求，及时提出生产许可变更申请。 2、重点查看企业生产环境给食品生产带来的潜在污染风险，生产现场是否存在人流、物流交叉污染情况，督促企业采取适当的措施将其降至最低水平；查看关键控制环节的工艺参数是否合理，清洁消毒是否符合制度要求，是否按照要求对清洁消毒效果进行验证。对监督检查中发现存在严重交叉污染问题的企业，应要求企业自行停产整顿。 3、抽查3批次以上成品检查（对自检的企业适用）：①出厂检验报告应与生产记录、产品入库记录的批次相一致;②出厂检验报告中的检验结果（如净含量、水分、菌落总数、大肠菌群等）应有相对应的原始检验记录；③企业出厂检验报告及原始记录应真实、完整、清晰。对检验记录不真实、完整的，应要求企业自行停产整顿。对未按照食品安全标准对所生产的食品进行逐批检验或全项目检验，以及伪造检验报告书和检验记录等情节严重的行为，应按照《食品安全法》第126条的规定，责令停产停业，直至吊销许可证。 4、企业出厂检验报告及原始记录应真实、完整、清晰。对检验记录不真实、不完整的，应要求企业停产整顿。 5、对未按照食品安全标准对所生产的食品进行逐批检验或全项目检验，以及伪造检验报告书和检验记录等情节严重的行为，应按照《食品安全法》第126条规定，责令停产停业，情节严重的吊销许可证。 6、结合农村食品安全整治，重点对农村地区和城乡接合部的食品生产企业开展风险排查；结合供校食品安全治理，对供校食品生产企业开展风险排查。 | 全市 |
| 蜜饯 |
| 桶装饮用水 |
| 糕点 |
| 炒货食品及坚果制品 |
| 速冻食品 |
| 饼干 | 漳平全市 |