附件2

主要风险整治措施清单和责任清单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 主要风险 | | | | 整治措施 | 责任单位 |
| 1 | 非法添加药品、药材、未经批准的新食品原料、非食用物质以及其他可能危害人体健康的物质 | | | | 1.掌握辖区重点食品生产企业的产品名称、消费人群、标签标示、食用方法、销售渠道等情况，确保产品采购、加工、贮存、检验、销售等环节有迹可循、有源可溯，食品安全追溯信息真实、可靠；排查委托生产行为风险，特别是由委托方提供食品原料、辅料生产的行为；排查是否存在功能、药效等虚假宣称；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和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；加大对非法添加产品及由委托方提供食品原料、辅料的抽检监测力度。  2.对非法添加药品的违法违规行为，按照《食品安全法》第一百二十三条规定严肃查处，情节严重的吊销许可证；涉嫌犯罪的，一律移送公安机关追究刑事责任。 | 各市场监管所 |
| 2 | 掺假掺杂 | | | | 1.重点检查企业食品安全追溯体系平台产品的录入情况，做到来源可溯、过程可查、去向可追；检查企业原辅料出入库台帐，开展生产过程物料平衡核算。  2.对掺假掺杂行为的违法违规行为，按照《食品安全法》第一百二十三条规定严肃查处，情节严重的吊销许可证；对产品无法溯源的行为，严格按照《福建省食品安全信息追溯管理办法》第三十二条规定严肃查处。 | 各市场监管所 |
| 3 | 超范围超限量使用食品添加剂 | | | | 1.检查原料进货查验是否落实，抽查企业食品添加剂领用记录、投料记录，对照企业产品配方或配料表查看是否符合《食品添加剂使用标准》 （GB 2760 -2014）要求，可进行物料平衡核算。  2.对食品添加剂贮存、领用、投配料记录不全的，按照《食品安全法》第一百二十六条规定严肃查处；对超范围超限量使用食品添加剂的行为，按照《食品安全法》第一百二十四条规定严肃查处。 | 各市场监管所 |
| 4 | 化学性污染风险 | | 真菌毒素超标 | | 1.检查原料进货查验是否落实，尤其是原料是否发霉；关注产品贮存防护措施是否合理；必要时可开展抽样检验；  2.对生产经营真菌毒素超标的食品，按照《食品安全法》第一百二十四条规定严肃查处。 | 各市场监管所 |
| 塑化剂污染 | | 1.检查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。  2.对采购或使用不符合食品安全标准的食品相关产品，按照《食品安全法》第一百二十五条规定严肃查处。 |
| 5 | 兽药残留问题 | | | | 1.检查原料是否按要求开展进货查验，并具有动物检疫合格证明、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；进口冷链食品还需具有追溯凭证、消毒证明、核酸检测证明。  2.对采购使用病死、来源不明的原料肉进行加工制作的行为，按照《食品安全法》第一百二十三条规定严肃查处。 | 各市场监管所 |
| 6 | 标签标示问题 | 虚假标注  生产日期 | | | 1.检查企业产品标签是否符合《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。  2.对虚假标注生产日期的行为按照《食品安全法》第一百二十三条规定严肃处理；对标签不符合规定、虚假宣传等行为按照《食品安全法》第一百二十五条规定严肃处理。 | 各市场监管所 |
| 非法声称有“通便、减肥、纤体”等预防、治疗或辅助功能 | | |
| 使用复原乳未按规定标示 | | |
| 7 | 微生物超标问题 | | | | 1.对查看生产现场是否存在人流、物流交叉污染情况；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。  2.对存在食品安全隐患的，按照《食品生产经营监督检查管理办法》第四十条规定处理。 | 各市场监管所 |
| 8 | 未持续保持生产许可条件 | | | 在生产许可场所之外组织生产；擅自更改生产工艺 | 1.对照食品生产许可档案，查看生产现场，确认工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别是否与申请许可时提交材料一致；上述许可条件发生变化的是否按要求办理变更手续。  2.对在生产许可场所之外组织生产，按照《食品安全法》第一百二十二条规定严肃处理；对未按要求办理变更手续的，按照《食品生产许可管理办法》第五十三条规定严肃处理。 | 各市场监管所 |
| 9 | 生产记录不规范 | | | | 1.根据配料表，查看进货查验记录、原料进出库记录、生产过程控制记录、成品进出库记录、销售记录等是否真实、完整、可有效追溯；  2.对上述记录不真实、不完整的，按照《食品安全法》第一百二十六条规定严肃处理，情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。 | 各市场监管所 |
| 10 | 未开展产品检验 | | | | 1.查看是否按照食品标准对成品逐批开展出场检验，企业的检验报告及原始记录应真实、完整；随机抽取部分成品，查看成品检验报告是否与生产记录、产品入库台帐一致;成品检验报告中的检验结果是否与原始检验记录一致。  2.对未按照要求开展出场检验以及伪造检验报告书和检验记录等行为，按照《食品安全法》第一百二十六条规定严肃处理，情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。 | 各市场监管所 |