附件1

重点食品安全风险防控清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **风险清单** | **措施清单** | **责任清单** |
| 1 | **固体饮料、蜜饯、其他饮料、糖果（压片糖果）、果冻、代用茶、咖啡产品的风险点：**1.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、那非类、育亨宾、布洛芬、盐酸二甲双胍、γ-羟基丁酸、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素等药品。2.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。3.利用标签标识、广告等手段虚假宣传或暗示“通便、减肥、纤体、壮阳”及疾病预防、治疗或辅助功能。 | 1.重点防控名称中含有“生物”“科技”“医药”“营养”等字样的企业。2.重点检查原辅料采购、加工、贮存、检验、销售等环节，确保生产全过程有迹可循、有源可溯，食品安全追溯信息真实、可靠。3.督促企业严格落实进货查验制度，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。4.排查委托生产行为风险，加大由委托方提供食品原辅料的抽检监测力度。5.通过网络监测、投诉举报等渠道和手段，排查是否存在功能、药效等虚假宣称。6.对台账记录造假导致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；对未按照要求开展产品检验的行为，严格按照《食品安全法》第一百二十六条严肃查处，导致产品存在风险隐患的，按照《食品召回管理办法》进行召回；对虚假宣传行为，严格按照《食品安全法》第一百二十五条和一百四十条严肃处理；对非法添加药品和非食用物质的违法违规行为，按照《食品安全法》第一百二十三条和一百二十四条规定严肃查处，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。 | 翠江所 |
| 2 | **糕点类产品的风险点：**1.违规使用食品添加剂（防腐剂、甜味剂、着色剂）。2.微生物超标；过氧化值超标。3.虚假标注生产日期。 | 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。3.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。4.对台账记录造假导致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；对未按照要求开展产品检验的行为，严格按照《食品安全法》第一百二十六条严肃查处，导致产品存在风险隐患的，按照《食品召回管理办法》进行召回；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》第一百二十六条和《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；对超范围超限量使用食品添加剂和虚假标注生产日期的行为的行为，按照《食品安全法》第一百二十四条规定严肃查处。 | 翠江所 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 | **食用植物油的风险点：**1.使用价低的油料冒充高价的油料；添加香精、色素。2.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。3.转基因油的标签标识违规。 | 1.重点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.检查企业控制原料验收、精炼工艺和产品贮藏条件情况。督促企业严格控制加工过程的加热温度、时间，避免光照和高温加速油脂氧化降解。3.检查企业加工工艺控制情况，督促企业使用符合国家标准的抽提溶剂，加强溶剂浸提工艺控制，尽可能去除彻底，建议浸提工艺生产企业应具有溶剂残留项目的出厂检验能力。4.督促企业严格控制所有与产品直接接触的塑料、橡胶等材质中的邻苯二甲酸酯类增塑剂，更换含塑料的、非食品级以及老旧容器，尽量使用不锈钢材料，实现“无塑化”生产。5.检查企业成品的标签标识是否与实际生产情况相一致：检查成品库中产品的标签标识以及包材库中的标签标识，对比原料使用（灌装）记录和产出比，看配料成分标识有无虚假、欺诈信息；对于标签特别强调了一种或多种有价值、有特性成分的，是否按相关标准规定真实标识所强调的成分的添加量或在成品中的含量；对于配料使用了大豆油、玉米油或菜籽油的，要查看是否按照规定对含有转基因的产品原料如实标注。6.强化对油料来源不明、产品无法有效追溯的产品的抽检监测力度。7.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。 | 翠江所石壁所 |
| 4 | **肉制品的风险点：**1.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。2.检出“瘦肉精”等禁用兽药，磺胺类、沙星等兽药超标，防腐剂、微生物超标。 | 1.督促肉制品生产企业建立健全食品安全管理制度，构建并有效实施食品安全管理体系，健全食品安全问题应急响应处置机制。2.督促肉制品生产企业严格落实原辅材料进货查验记录制度，确保肉类原料来源合法、手续完备。3.持续开展肉制品监督抽检和风险监测，对致病性微生物、食品添加剂、非食用物质等安全性指标开展监督抽检，对兽药残留、动物源性成分等指标开展风险监测。4.严格按照《食品安全法》和“四个最严”要求，发现违反食品安全法律法规和食品安全标准，特别是使用病死、毒死、死因不明的畜禽肉类、无检疫合格证明的肉类加工食品，使用回收的食品原料、食品添加剂加工食品，使用非食用物质的违法行为，实施最严厉的处罚，依法处罚到人，处罚信息应记入信用档案。涉嫌犯罪的，依法移送公安机关。 | 翠江所城郊所 |
| 5 | **调味品、速冻食品的风险点：**1.菌落总数、大肠菌群等微生物超标。 | 1.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。2.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。3.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。 | 翠江所 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 | **酒类的风险点：**1.酒精度不合格。 | 1.检查企业生产过程记录、原辅料添加记录，对照企业产品配方或配料表可进行物料平衡核算，排查企业是否存在生产工艺控制不严格，无法准确控制酒精度，或存在偷工减料，以次充好，以少充多的相应问题。2.检查企业所使用的的计量器具，特别是实验室计量器具的检定情况，排查企业是否因检验器具未检定，无法准确控制酒精度。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。 | 翠江所石壁所 |