

# 宝鸡市市场监督管理局文件

宝市监发〔2021〕38号

## 宝鸡市市场监督管理局 关于印发宝鸡市食品生产者食品安全主体责任 清单和各类食品安全风险隐患因素清单的通知

各县区市场监管局，高新分局：

为进一步落实食品生产者的食品安全主体责任，保障食品质量安全，依据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》等相关法律法规，市局制定了《宝鸡市食品生产企业食品安全主体责任清单》和《宝鸡市食品小作坊食品安全主体责任清单》、《食品生产环节各类食品安全风险隐患因素清单》，现印发给你们，并提出以下工作要求，请结合实际贯彻执行。

## **一、全面落实食品安全主体责任和风险隐患清单管理。**

食品安全是监管出来的，更是生产出来的。食品生产企业、食品生产加工小作坊是食品生产的市场主体，主要负责人是食品安全的第一责任人，应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。市局制定的食品安全主体责任和风险隐患“两项清单”就是将食品生产者的主体责任予以条理化、明晰化，全面梳理食品生产的全过程责任及重点风险因素，明确划清主体责任的范围边界、风险隐患的排查措施，进一步推动落实监管部门的监管责任和市场主体的主体责任，从生产源头上全力保障人民群众“舌尖上的安全”。

## **二、有效推行食品生产者安全风险自查及整改定期报告。**

《食品安全法》明确规定，食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，并定期向监管部门提交自查报告。市局要求全市各食品生产企业、食品小作坊要对照“两项清单”修订完善本单位的食品安全自查管理制度，每年定期对食品安全主体责任落实情况 and 风险隐患因素排查情况进行自查，各县区局要将企业填报的《宝鸡市食品生产环节食品安全主体责任自查及整改报告表》纳入日常监管档案，并对高风险企业的自查整改情况开展现场核查，有效提高日常监管的针对性，及时化解消除食品安全风险隐患因素。

## **三、深入宣贯主体责任和风险隐患“两清单、一报告”制度。**

各县区市场监管部门要将食品生产者落实食品安全主体责任和排查风险隐患的“两清单、一报告”制度列入年度重点工作任务，加大对辖区食品生产企业、食品小作坊的宣传和培训力度，使食品生产者守好主体责任底线，把牢风险隐患防线，督促鼓励企业建立完善质量管理体系，推进提升食品安全工作整体水平，助力我市食品产业高质量发展。

附件 1. 宝鸡市食品生产企业食品安全主体责任清单

附件 2. 宝鸡市食品小作坊食品安全主体责任清单

附件 3. 食品生产环节各类食品安全风险隐患因素清单

附件 4. 食品生产企业食品安全风险自查及整改报告表

宝鸡市市场监督管理局

2021年3月31日



---

抄送：省市场监督管理局，市食品安全委员会办公室。

---

宝鸡市市场监督管理局

2021年3月31日印发

---

## 附件 1

# 宝鸡市食品生产企业食品安全主体责任清单

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
1 特别责任	1-1	违反《中华人民共和国食品安全法》规定，生产销售有毒有害食品、不符合食品安全的食品等违法行为构成犯罪。	《中华人民共和国食品安全法》第一百四十九条；《中华人民共和国刑法》第一百四十条、第一百四十三条、第一百四十四条		违反《中华人民共和国食品安全法》规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。
	1-2	违反《中华人民共和国食品安全法》规定，造成人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任。	《中华人民共和国食品安全法》第一百四十七条、第一百四十八条；《中华人民共和国民法典》第七编		违反《中华人民共和国食品安全法》规定，造成人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任；消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以向经营者要求赔偿损失，也可以向生产者要求赔偿损失；生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金。
	1-3	食品生产者在一年内受到三次以上行政处罚的应当加重处罚。	《中华人民共和国食品安全法》第一百三十四条		在一年内累计三次因违反本法规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，责令停产停业，直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
1 特别责任	1-4	被吊销许可证的食品生产者、直接负责的主管人员和直接责任人员五年内不得从事食品生产经营工作。因食品安全犯罪被判处有期徒刑的，终身不得从事食品生产经营工作	《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条		被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。 食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门吊销许可证。
	1-5	故意违法、性质恶劣、后果严重的食品安全违法行为责任人员处以罚款。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条		食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：（一）故意实施违法行为；（二）违法行为性质恶劣；（三）违法行为造成严重后果。
2 许可资质管理的责任	2-6	从事食品生产活动，应当依法取得食品生产许可。	《中华人民共和国食品安全法》第三十五条第一款；《食品生产许可管理办法》第二条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条第一款	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
2 许可资质管理的责任	2-7	从事食品添加剂生产，应当依法取得食品添加剂生产许可。	《中华人民共和国食品安全法》第三十九条第一款；《食品生产许可管理办法》第十五条第一款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条第一款	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。
	2-8	保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品生产企业应当按照要求对产品（配方等）进行注册或者备案。	《中华人民共和国食品安全法》第七十六条、第八十条、第八十一条第三款、第四款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第六项；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第八项、第九项。	尚不构成犯罪的，（未按规定注册的）没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证；（未按规定备案的）责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证
	2-9	利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种，应当取得国务院卫生行政部门安全性评估许可。	《中华人民共和国食品安全法》第三十七条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第八项	尚不构成犯罪的，没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
2 许可资质管理的责任	2-10	生产的食品应属于食品生产许可证上载明的食品类别。	《食品生产许可管理办法》第四十九条第二款	《食品生产许可管理办法》第四十九条第二款；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条第一款	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。
	2-11	入网食品生产者应当依法取得许可，入网食品生产者应当按照许可的类别范围销售食品。	《网络食品安全违法行为查处办法》第十六条第一款	《网络食品安全违法行为查处办法》第三十八条；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条第一款	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。
	2-12	应当妥善保管食品生产许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。	《食品生产许可管理办法》第三十一条第一款	《食品生产许可管理办法》第五十二条第一款	责令改正，给予警告，并处1万元以下罚款；情节严重的，处1万元以上3万元以下罚款。
	2-13	应当在生产场所的显著位置悬挂或者摆放食品生产许可证正本。	《食品生产许可管理办法》第三十条第二款	《食品生产许可管理办法》第五十二条第二款	责令改正；拒不改正的，给予警告。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
2、许可资质管理	2-14	食品生产许可证有效期内，名称、现有设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门提出变更申请。	《食品生产许可管理办法》第三十二条第一款	《食品生产许可管理办法》第五十三条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处 1 万元以上 3 万元以下罚款。
	2-15	生产场所迁址的，应当重新申请食品生产许可。	《食品生产许可管理办法》第三十二条第二款	《食品生产许可管理办法》第五十三条第二款；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十二条第一款	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。
	2-16	食品生产许可证副本载明的同一食品类别内的事项发生变化的，应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。	《食品生产许可管理办法》第三十二条第三款	《食品生产许可管理办法》第五十三条第三款	责令改正；拒不改正的，给予警告，并处 5000 元以下罚款。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
	2-17	终止食品生产，食品生产许可被撤回、撤销，应当在 20 个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请办理注销手续。	《食品生产许可管理办法》第四十条第一款	《食品生产许可管理办法》第五十三条第三款	责令改正；拒不改正的，给予警告，并处 5000 元以下罚款。
3 禁止生产的食品、食品添加剂的责任	3-18	禁止生产用非食品原料生产食品，或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收的食品作为原料生产的食品。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第一款第一项	尚不构成犯罪的，没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留。
	3-19	禁止生产营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第五项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第一款第二项	尚不构成犯罪的，没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品、食品添加剂的责任	3-20	禁止生产病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第七项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第一款第三项	尚不构成犯罪的，没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留。
	3-21	禁止生产未经检验或者检验不合格的肉类制品。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第八项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第一款第四项	尚不构成犯罪的，没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留。
	3-22	禁止生产国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十二项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第一款第五项	尚不构成犯罪的，没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品、食品添加剂的责任	3-23	禁止生产添加药品的食品。	《中华人民共和国食品安全法》第三十八条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第一款第六项	尚不构成犯罪的，没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留。
	3-24	禁止生产致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第二项	《中华人民共和国食品安全法》第一百四十四条第一款第一项	尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。
	3-25	禁止生产用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第三项	《中华人民共和国食品安全法》第一百四十四条第一款第二项	尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品、食品添加剂的责任	3-26	禁止生产超范围、超限量使用食品添加剂的食品。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第四项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第三项	尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。
	3-27	禁止生产腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第六项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第四项	尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。
	3-28	禁止生产标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第五项	尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品、食品添加剂的责任	3-29	禁止生产不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十三项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款	尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。
	3-30	禁止生产被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第九项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第一项	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	3-31	禁止生产无标签的预包装食品、食品添加剂。	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十一项。	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第二项	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品、食品添加剂的责任	3-32	列入保健食品原料目录的原料只能用于保健食品生产，不得用于其他食品生产。	《中华人民共和国食品安全法》第七十五条第三款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款	尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。
	3-33	不得以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，同一企业不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉。	《中华人民共和国食品安全法》第八十一条第五款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第八项	尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。
4 从业人员管理的责任	4-34	应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训；应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。	《中华人民共和国食品安全法》第四十四条第一款、第三款、第三款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第二项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
4 从业人员管理的责任	4-35	应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。	《中华人民共和国食品安全法》第四十五条第一款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第六项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	4-36	从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。	《中华人民共和国食品安全法》第四十五条第二款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第六项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	4-37	不得聘用《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五第一、二款规定禁止从事食品生产经营管理工作或担任食品安全管理人员的人员。	《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条第一、二款	《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条第三款	吊销许可证
	4-38	从业人员应当保持个人卫生，生产食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等。	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第八项	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十条、第七十五条； 《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。 对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款；

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
5 生产过程控制的责任	5-39	应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产活动；企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。	《中华人民共和国食品安全法》第四十四条第一款、第二款。	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第二项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-40	应当就原料采购、原料验收、投料等原料控制；生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制；原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；运输交付控制制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准。	《中华人民共和国食品安全法》第四十六条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第十三项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-41	应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。	《中华人民共和国食品安全法》第四十七条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第十一项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-42	采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。	《中华人民共和国食品安全法》第五十条第一款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第一、三项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
5 生产过程 控制的责任	5-43	应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	《中华人民共和国食品安全法》第五十条第二款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第三项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-44	应当建立食品出厂检验记录制度，查验出厂食品的检验合格证和安全状况，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合《中华人民共和国食品安全法》第五十条第二款的规定。	《中华人民共和国食品安全法》第五十一条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第三项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-45	应当按照食品安全标准对所生产的食品、食品添加剂进行检验，检验合格后方可出厂或者销售。 婴幼儿配方食品生产企业应当实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制，对出厂的婴幼儿配方食品实施逐批检验，保证食品安全。	《中华人民共和国食品安全法》第五十二条；《中华人民共和国食品安全法》第八十条第一款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第一项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
5 生产过程控制的责任	5-46	食品添加剂生产者应当建立食品添加剂出厂检验记录制度，查验出厂产品的检验合格证和安全状况，如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等相关内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。	《中华人民共和国食品安全法》第五十九条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第三项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-47	不得在食品生产、加工场所贮存依照《中华人民共和国食品安全实施条例》第六十三条规定制定的名录中的物质。	《中华人民共和国食品安全实施条例》第二十二条	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十八条第一项；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-48	对食品进行辐照加工，应当遵守食品安全国家标准，并按照食品安全国家标准的要求对辐照加工食品进行检验和标注。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十三条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款	尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
5 生产过程控制的责任	5-49	应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十九条第一款	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十九条第三项；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-50	盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，用具用后应当洗净，保持清洁。	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第五项	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十条；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-51	直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器。	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第七项	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十条；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
5 生产过程控制的责任	5-52	用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第九项	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十条；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-53	使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第十项	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十条；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-54	生产经营行为应当符合有关食品生产经营过程要求的食品安全国家标准。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十条	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十条；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
5 生产过程 控制的责任	5-55	生产经营的食品应当符合食品安全国家标准和所标注的企业标准规定的食品安全指标。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十四条	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十四条	给予警告，并责令食品生产企业改正；拒不改正的，没收不符合企业标准规定的食品安全指标的食品，货值金额不足1万元的，并处1万元以上5万元以下罚款，货值金额1万元以上的，并处货值金额5倍以上10倍以下罚款。
	5-56	保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉未按注册的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。	《中华人民共和国食品安全法》第八十二条第三款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款。	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	5-57	生产保健食品，特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品和其他专供特定人群的主辅食品的企业，应当按照良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系，定期对该体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提交自查报告。	《中华人民共和国食品安全法》第八十三条；《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
6 标签、说明书和广告宣传的责任	6-58	预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：（一）名称、规格、净含量、生产日期；（二）成分或者配料表；（三）生产者的名称、地址、联系方式；（四）保质期；（五）产品标准代号；（六）贮存条件；（七）所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；（八）生产许可证编号；（九）法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。	《中华人民共和国食品安全法》第六十七条第一款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第二项	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。
	6-59	专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签应当标明主要营养成分及其含量。食品安全国家标准对标签标注事项另有规定的，从其规定。	《中华人民共和国食品安全法》第六十七条第二款、第三款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第二项	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
6 标签、说明书和广告宣传的责任	6-60	生产转基因食品应当按照规定显著标示。	《中华人民共和国食品安全法》第六十九条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第三项	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	6-61	生产食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明《中华人民共和国食品安全法》第六十七条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项，以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。	《中华人民共和国食品安全法》第七十条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第二项	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
	6-62	<p>标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。对其提供的标签、说明书的内容负责。</p> <p>标签、说明书应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识。食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符的，不得上市销售。</p>	《中华人民共和国食品安全法》第七十一条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第二项	<p>没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。</p> <p>生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。</p>
	6-63	<p>食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。对食品广告内容的真实性、合法性负责。</p>	《中华人民共和国食品安全法》第七十三条第一款	《中华人民共和国食品安全法》第一百四十五条第一款、第五款	<p>依照《中华人民共和国广告法》的规定给予处罚。</p> <p>对食品作虚假宣传且情节严重的，由省级以上人民政府食品安全监督管理部门决定暂停销售该食品，并向社会公布；仍然销售该食品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法销售的食品，并处二万元以上五万元以下罚款。</p>

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
6 标签、说明书和广告宣传的责任	6-64	禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十四条	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十三条；《中华人民共和国食品安全法》第一百四十五条；《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条	责令消除影响，有违法所得的，没收违法所得；情节严重的，由省级以上人民政府食品安全监督管理部门决定暂停销售该食品，并向社会公布；仍然销售该食品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法销售的食品，并处二万元以上五万元以下罚款；属于单位违法的，还应当对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。
	6-65	保健食品之外的其他食品不得声称具有保健功能。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十八条第一款	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十八条第二项、第三项、第四项；《中华人民共和国食品安全法》第二十五条第一款	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	6-66	不得以食品安全国家标准规定的选择性添加物质命名婴幼儿配方食品。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十八条第二款		

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
6 标签、说明书和广告宣传的责任	6-67	保健食品的标签、说明书不得涉及疾病预防、治疗功能，内容应当真实，与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”。保健食品的功能和成分应当与标签、说明书相一致。 生产经营的特殊食品的标签、说明书内容应当与注册或者备案的标签、说明书一致。	《中华人民共和国食品安全法》第七十八条；《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十九条第一款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
	6-68	委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，并对其生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。受委托企业应当在受委托生产的食品的标签中，标明自己的名称、地址、联系方式和食品生产许可证编号等信息。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十一条； 《中华人民共和国食品安全法》第六十七条第九项	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第二项、第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。 生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。
7 食品安全事故管理的责任	7-69	应当制定食品安全事故方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施落实情况，及时消除事故隐患。	《中华人民共和国食品安全法》第一百零二条第四款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第四项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
7 食品安全事故管理的责任	7-70	发生食品安全事故的应当立即采取措施，防止事故扩大。应当及时向事故发生地县级以上人民政府食品药品监督管理、卫生行政部门报告。 不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。	《中华人民共和国食品安全法》第一百零三条第一款、第四款	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十八条	责令改正，给予警告；隐匿、伪造、毁灭有关证据的，责令停产停业，没收违法所得，并处十万元以上五十万元以下罚款；造成严重后果的，吊销许可证。
	7-71	应当对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第五十六条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十八条	责令改正，给予警告；隐匿、伪造、毁灭有关证据的，责令停产停业，没收违法所得，并处十万元以上五十万元以下罚款；造成严重后果的，吊销许可证。
8 食品召回管理的责任	8-72	发现其生产的食品属于不安全食品的，应当立即停止生产经营，采取通知或者公告的方式告知相关食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用，并采取必要的措施防控食品安全风险。	《食品召回管理办法》第八条第一款	《食品召回管理办法》第八条第二款；第三十八条	未依法停止生产经营不安全食品的，县级以上食品药品监督管理部门可以责令其停止生产经营不安全食品。 不立即停止生产经营、不主动召回、不按规定时限启动召回、不按照召回计划召回不安全食品或者不按照规定处置不安全食品的，由食品药品监督管理部门给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款。
	8-73	通过自检自查、公众投诉举报、经营者和监督管理部门告知等方式知悉其生产的食品属于不安全食品的，应当主动召回。	《食品召回管理办法》第十二条第一款	《食品召回管理办法》第十二条第二款；第三十八条	应当主动召回不安全食品而没有主动召回的，县级以上食品药品监督管理部门可以责令其召回。 不立即停止生产经营、不主动召回、不按规定时限启动召回、不按照召回计划召回不安全食品或者不按照规定处置不安全食品的，由食品药品监督管理部门给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
8 食品召回管理的责任	8-74	食用后已经或者可能导致严重健康损害甚至死亡的，应当在知悉食品安全风险后 24 小时内启动召回，并向县级以上地方食品药品监督管理部门报告召回计划。	《食品召回管理办法》第十三条第一项	《食品召回管理办法》第三十八条第四十条	不立即停止生产经营、不主动召回、不按规定时限启动召回、不按照召回计划召回不安全食品或者不按照规定处置不安全食品的，由食品药品监督管理部门给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款。 未按规定履行相关报告义务的，由食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处二千元以上二万元以下罚款。
	8-75	食用后已经或者可能导致一般健康损害，应当在知悉食品安全风险后 48 小时内启动召回，并向县级以上地方食品药品监督管理部门报告召回计划。	《食品召回管理办法》第十三条第二项	《食品召回管理办法》第三十八条第四十条	不立即停止生产经营、不主动召回、不按规定时限启动召回、不按照召回计划召回不安全食品或者不按照规定处置不安全食品的，由食品药品监督管理部门给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款。 未按规定履行相关报告义务的，由食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处二千元以上二万元以下罚款。
	8-76	标签、标识存在虚假标注的食品，应当在知悉食品安全风险后 72 小时内启动召回，并向县级以上地方食品药品监督管理部门报告召回计划。 标签、标识存在瑕疵，食用后不会造成健康损害的食品，应当改正，可以自愿召回。	《食品召回管理办法》第十三条第三项	《食品召回管理办法》第三十八条第四十条	不立即停止生产经营、不主动召回、不按规定时限启动召回、不按照召回计划召回不安全食品或者不按照规定处置不安全食品的，由食品药品监督管理部门给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款。 未按规定履行相关报告义务的，由食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处二千元以上二万元以下罚款。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
8 食品召回管理的责任	8-77	应当按照召回计划召回不安全食品。 县级以上地方食品药品监督管理部门收到食品生产者的召回计划后，必要时可以组织专家对召回计划进行评估。评估结论认为召回计划应当修改的，应当立即修改，并按照修改后的召回计划实施召回。	《食品召回管理办法》第十四条	《食品召回管理办法》第三十八条	不立即停止生产经营、不主动召回、不按规定时限启动召回、不按照召回计划召回不安全食品或者不按照规定处置不安全食品的，由食品药品监督管理部门给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款。
	8-78	对因停止生产经营、召回等原因退出市场的不安全食品采取补救、无害化处理、销毁等处置措施。	《食品召回管理办法》第二十三条第一款	《食品召回管理办法》第三十八条	不立即停止生产经营、不主动召回、不按规定时限启动召回、不按照召回计划召回不安全食品或者不按照规定处置不安全食品的，由食品药品监督管理部门给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款
	8-79	未依法处置不安全食品的，县级以上地方食品药品监督管理部门可以责令其依法处置不安全食品。	《食品召回管理办法》第二十三条第二款	《食品召回管理办法》第四十一条	食品药品监督管理部门责令食品生产经营者依法处置不安全食品，食品生产经营者拒绝或者拖延履行的，由食品药品监督管理部门给予警告，并处二万元以上三万元以下罚款。
	8-80	对违法添加非食用物质、腐败变质、病死畜禽等严重危害人体健康和生命安全的 不安全食品，应当立即就地销毁。	《食品召回管理办法》第二十四条第一款	《食品召回管理办法》第三十八条	不立即停止生产经营、不主动召回、不按规定时限启动召回、不按照召回计划召回不安全食品或者不按照规定处置不安全食品的，由食品药品监督管理部门给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款
	8-81	不具备就地销毁条件的，可由不安全食品生产经营者集中销毁处理。在集中销毁处理前，应当向县级以上地方食品药品监督管理部门报告。	《食品召回管理办法》第二十四条第二款	《食品召回管理办法》第四十条	未按规定履行相关报告义务的，由食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处二千元以上二万元以下罚款。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
8 食品召回管理的责任	8-82	应当如实记录停止生产经营、召回和处置不安全食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等内容。记录保存期限不得少于2年。	《食品召回管理办法》第二十八条	《食品召回管理办法》第四十二条	责令改正，给予警告；拒不改正的，处二千元以上二万元以下罚款。
9 网络交易管理的责任	9-83	通过自建网站交易的，应当在通信管理部门批准后三十个工作日内，向所在地市、县级食品药品监督管理部门备案，取得备案号。	《网络食品安全违法行为查处办法》第八条第二款	《网络食品安全违法行为查处办法》第二十九条	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上三万元以下罚款。
	9-84	通过自建网站交易的食物生产者应当具备数据备份、故障恢复等技术条件，保障网络食品交易数据和资料的可靠性与安全性。	《网络食品安全违法行为查处办法》第九条	《网络食品安全违法行为查处办法》第三十条	责令改正，给予警告；拒不改正的，处三万元罚款。
	9-85	入网销售保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉的食物生产经营者，除依照本办法第十八条的规定公示相关信息外，还应当依法公示产品注册证书或者备案凭证，持有广告审查批准文号的还应当公示广告审查批准文号，并链接至食品药品监督管理部门网站对应的数据查询页面。保健食品还应当显著标明“本品不能代替药物”。	《网络食品安全违法行为查处办法》第十九条	《网络食品安全违法行为查处办法》第四十一条	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上三万元以下罚款。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
9 网络交易管理的责任	9-86	入网食品生产者不得从事下列行为：网上刊载的食品名称、成分或者配料表、产地、保质期、贮存条件，生产者名称、地址等信息与食品标签或者标识不一致；网上刊载的非保健食品信息明示或者暗示具有保健功能；对在贮存、运输、食用等方面有特殊要求的食品，未在网上刊载的食品信息中予以说明和提示；法律、法规规定禁止从事的其他行为。	《网络食品安全违法行为查处办法》第十七条第一、二、四、五项	《网络食品安全违法行为查处办法》第三十九条	责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5000 元以上 3 万元以下罚款。
	9-87	按照规定在自建交易网站或者网络食品交易第三方平台的首页显著位置或者经营活动主页面醒目位置，公示其营业执照、食品生产经营许可证。	《网络食品安全违法行为查处办法》第十八条	《网络食品安全违法行为查处办法》第四十条	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上三万元以下罚款。
	9-88	入网食品生产者交易的食品有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊贮存条件要求的，入网食品生产者应当采取能够保证食品安全的贮存、运输措施，或者委托具备相应贮存、运输能力的企业贮存、配送。	《网络食品安全违法行为查处办法》第二十条	《网络食品安全违法行为查处办法》第四十二条； 《中华人民共和国食品安全法》第一百三十二条	责令改正，给予警告；拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
10 食品追溯管理责任	10-89	应当依照《中华人民共和国食品安全法》的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯，如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息。	《中华人民共和国食品安全法》第四十二条第二款；《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十八条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第三、十三项	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
11 其他主体责任	11-90	应当将监管部门张贴的日常监督检查结果记录表保持至下次日常监督检查。不得撕毁、涂改日常监督检查结果记录表。	《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十二条第二款、第二十九条	《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十九条	责令改正，给予警告，并处 2000 元以上 3 万元以下罚款。
	11-91	日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动。	《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十四条	《食品生产经营日常监督检查管理办法》第三十条；《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

- 注：1. 本清单包含食品添加剂及特殊食品生产企业的相关规定；
2. 主体责任描述中限定企业类别的，不生产限定类别产品的企业不适用；
3. 除上述列出的 91 项食品安全主体责任外，企业还应对照《食品安全法》等相关法律、法规、规章、标准和技术规范相关要求开展自查，全面履行食品安全主体责任，相关法律、法规、规章等规定有变化的，按照新的规定落实主体责任。

## 附件 2

# 宝鸡市食品小作坊食品安全主体责任清单

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
1 特别责任	1-1	违反《中华人民共和国食品安全法》及本条例规定,生产销售有毒有害食品、不符合食品安全的食品构成犯罪。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第六十一条;《中华人民共和国食品安全法》第一百四十九条		违反《中华人民共和国食品安全法》规定,构成犯罪的,依法追究刑事责任。
	1-2	违反《中华人民共和国食品安全法》及本条例规定,造成人身、财产或者其他损害的,依法承担赔偿责任。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第六十条;《中华人民共和国食品安全法》第一百四十七条、第一百四十八条		违反《中华人民共和国食品安全法》规定,造成人身、财产或者其他损害的,依法承担赔偿责任;消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的,可以向经营者要求赔偿损失,也可以向生产者要求赔偿损失;生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品,消费者除要求赔偿损失外,还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金
	1-3	食品小作坊一年内受到三次以上行政处罚的应当加重处罚。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第五十六条;《中华人民共和国食品安全法》第一百三十四条		在一年内累计三次因违反本条例规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的,由县级以上食品药品监督管理部门责令停产停业,直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
1 特别责任	1-4	被吊销食品小作坊生产许可证食品生产经营者、直接负责的主管人员和直接责任人员五年内不得从事食品生产经营工作。因食品安全犯罪被判处有期徒刑的，终身不得从事食品生产经营工作	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第五十四条；《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条		被吊销食品小作坊生产许可证食品生产经营者、直接负责的主管人员和直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得从事食品生产经营工作。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。
	1-5	故意违法、性质恶劣、后果严重的食品安全违法行为责任人员处以罚款。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条		食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款： (一)故意实施违法行为； (二)违法行为性质恶劣； (三)违法行为造成严重后果。
2 许可资质管理的责任	2-6	从事食品生产加工的小作坊应当依法办理企业注册登记，并取得食品生产加工小作坊许可证。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十五条	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十五条第一款	没收违法所得和违法经营的食品，以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品，并处五千元以上五万元以下罚款。
	2-7	任何单位和个人不得伪造、变造、冒用、出租、出借或者以其他形式转让许可证。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第九条第二款	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十五条第一款、第四十六条	伪造、变造或者冒用他人的食品生产加工小作坊许可证的，没收违法所得和违法经营的食品，以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品，并处五千元以上五万元以下罚款；出租、出借或者以其他形式转让的，没收违法所得，并处以五百元以上五千元以下罚款，由原发证部门吊销其许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
2 许可资质管理的责任	2-8	食品小作坊的名称、负责人、地址、生产加工范围等许可内容需要变更的，应当向原许可部门申请办理变更，未经批准不得变更。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十八条第一款	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第五十二条	予以警告，责令限期改正；逾期不改正的，处五百元以上二千元以下罚款。
	2-9	食品小作坊停业、歇业三个月以上的，应当在恢复生产前十日内向所在地县（市、区）食品药品监督管理部门报告。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十八条第二款	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第五十二条	予以警告，责令限期改正；逾期不改正的，处五百元以上二千元以下罚款。
	2-10	食品小作坊应当在生产经营场所外建筑物上显著位置悬挂小作坊名称标识牌，在作坊内明显位置公示食品生产加工小作坊许可证、营业执照、从业人员健康证明和食品添加剂使用情况。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第二十二条	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十八条	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五百元罚款
3 禁止生产的食品的责任	3-11	禁止生产用非食品原料生产食品，或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收的食品作为原料生产的食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项；《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一千元，并处五千元以上二万元以下罚款，货值金额一千元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品的责任	3-12	禁止生产致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项；《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第二项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一千元，并处五千元以上二万元以下罚款，货值金额一千元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证。
	3-13	禁止生产用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项；《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第三项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一千元，并处五千元以上二万元以下罚款，货值金额一千元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证。
	3-14	禁止生产超范围、超限量使用食品添加剂的食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项；《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第四项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一千元，并处五千元以上二万元以下罚款，货值金额一千元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品的责任	3-15	禁止生产腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项;《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第六项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一千元,并处五千元以上二万元以下罚款,货值金额一千元以上的,并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得;情节严重的,责令停产停业,或者由原发证部门吊销许可证。
	3-16	禁止生产病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项;《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第七项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一千元,并处五千元以上二万元以下罚款,货值金额一千元以上的,并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得;情节严重的,责令停产停业,或者由原发证部门吊销许可证。
	3-17	禁止生产未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项;《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第八项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一千元,并处五千元以上二万元以下罚款,货值金额一千元以上的,并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得;情节严重的,责令停产停业,或者由原发证部门吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品的责任	3-18	禁止生产被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项;《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第九项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一千元,并处五千元以上二万元以下罚款,货值金额一千元以上的,并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得;情节严重的,责令停产停业,或者由原发证部门吊销许可证。
	3-19	禁止生产标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项;《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一千元,并处五千元以上二万元以下罚款,货值金额一千元以上的,并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得;情节严重的,责令停产停业,或者由原发证部门吊销许可证。
	3-20	禁止生产无标签的预包装食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项;《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十一项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一千元,并处五千元以上二万元以下罚款,货值金额一千元以上的,并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得;情节严重的,责令停产停业,或者由原发证部门吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品的责任	3-21	禁止生产不符合法律、法规或者食品安全标准的食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第八项;《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第十二项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一千元,并处五千元以上二万元以下罚款,货值金额一千元以上的,并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得;情节严重的,责令停产停业,或者由原发证部门吊销许可证。
	3-22	生产经营的食品不得掺杂使假,以次充好,以假充真。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第七项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第二款	没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一千元,并处五千元以上二万元以下罚款,货值金额一千元以上的,并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款没收违法所得;情节严重的,责令停产停业,或者由原发证部门吊销许可证。
	3-23	禁止生产添加药品的食品。	《中华人民共和国食品安全法》第三十八条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十三条第一款第六项	没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一万元的,并处十万元以上十五万元以下罚款;货值金额一万元以上的,并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款;情节严重的,吊销许可证,并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
3 禁止生产的食品的责任	3-24	禁止食品小作坊生产加工下列食品：（一）专供婴幼儿、孕产妇和其他特定人群的食品；（二）声称具有特定保健功能的食品；（三）乳制品、饮料、冷冻饮品、速冻食品、罐头制品、果冻食品；（四）采用传统酿制工艺以外的其他方法生产酒类、酱油和醋；（五）接受委托生产加工或者分装食品；（六）国家和省人民政府禁止生产加工的其他食品。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第二十条	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第五十一条	没收违法所得、违法生产经营的食品和用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品，并处五千元以上二万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。
4 生产过程控制的责任	4-25	从业人员持有有效健康证明。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十条第二款	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十八条	责令改正，给予警告；拒不改正的，处五百元罚款。
	4-26	食品原料、食品相关产品符合国家规定和食品安全标准。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第一款	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第一款	责令改正，没收违法所得和违法生产经营的食品；违法生产经营的食品货值金额不足一千元，处一千元以上一万元以下罚款；货值金额一千元以上的，处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证或者注销登记卡。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
4 生产过程控制的责任	4-27	采购食品原料、辅料、食品添加剂以及食品相关产品，应当落实索证索票制度，进行进货查验并建立进货查验记录，如实记录食品原料、食品添加剂和食品相关产品的生产日期、保质期、名称、规格、批号、数量、供货者名称以及联系方式、进货日期。保存期限不少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十条第一款、第二款	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十九条	予以警告，责令限期改正；逾期不改正的，处五百元以上五千元以下的罚款；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证
	4-28	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第二项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十九条	予以警告，责令限期改正；逾期不改正的，处五百元以上五千元以下的罚款；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证。
	4-29	接触食品的包装材料应当无毒、无害、清洁并符合食品安全标准。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第三项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第一款	责令改正，没收违法所得和违法生产经营的食品；违法生产经营的食品货值金额不足一千元，处一千元以上一万元以下罚款；货值金额一千元以上的，处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证或者注销登记卡；

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
4 生产过程控制的责任	4-30	生产、销售、贮存、运输和装卸食品的容器、工具、设备，应当安全、无害并保持清洁，不得将食品与有毒、有害物品一同存放、运输。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第四项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第一款	责令改正，没收违法所得和违法生产经营的食品；违法生产经营的食品货值金额不足一千元，处一千元以上一万元以下罚款；货值金额一千元以上的，处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证或者注销登记卡；
	4-31	食品添加剂应当专区(柜)存放，有符合标准的称量工具。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第五项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十九条	予以警告，责令限期改正；逾期不改正的，处五百元以上五千元以下的罚款；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证。
	4-32	应当按照国家标准和规定使用食品添加剂。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十二条第六项	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十七条第一款	责令改正，没收违法所得和违法生产经营的食品；违法生产经营的食品货值金额不足一千元，处一千元以上一万元以下罚款；货值金额一千元以上的，处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证或者注销登记卡；
	4-33	应当对新投产、停产后重新生产以及改变生产工艺后生产的首批食品，委托有资质的检验机构进行检验，检验合格并报原许可部门备案后方可生产、销售。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第十九条	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十九条	予以警告，责令限期改正；逾期不改正的，处五百元以上五千元以下的罚款；情节严重的，责令停产停业，或者由原发证部门吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
4 生产过程控制的责任	4-34	应当建立生产、销售台账,如实记录生产食品的名称、规格、数量、食品添加剂的使用情况、生产日期、销售去向等内容。 生产销售台账保存期限不得少于一年。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第二十三条	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第四十九条	予以警告,责令限期改正;逾期不改正的,处五百元以上五千元以下的罚款;情节严重的,责令停产停业,或者由原发证部门吊销许可证。
	4-35	食品小作坊生产加工的散装食品,仅限在本生产加工点销售。	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第二十四条第二款	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第五十三条	没收违法生产经营的食品,并处五百元以上五千元以下罚款;情节严重的,责令停产停业。
5 标签、说明书和广告宣传的责任	5-36	预包装食品,应当标明食品名称、成分或者配料表、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。 (还应当符合食品安全法律、法规、规章和标准对预包装食品标签的要求)	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第二十四条第一款	《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》第五十三条	没收违法生产经营的食品,并处五百元以上五千元以下罚款;情节严重的,责令停产停业。
	5-37	生产转基因食品应当按照规定显著标示。	《中华人民共和国食品安全法》第六十九条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第三项	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的,并处五千元以上五万元以下罚款;货值金额一万元以上的,并处货值金额五倍以上十倍以下罚款;情节严重的,责令停产停业,直至吊销许可证。

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
5 标签、说明书和广告宣传的责任	5-38	<p>标签、说明书,不得含有虚假内容,不得涉及疾病预防、治疗功能。对其提供的标签、说明书的内容负责。</p> <p>标签、说明书应当清楚、明显,生产日期、保质期等事项应当显著标注,容易辨识。</p> <p>食品与其标签、说明书的内容不符的,不得上市销售。</p>	《中华人民共和国食品安全法》第七十一条	《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第二项	<p>没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的,并处五千元以上五万元以下罚款;货值金额一万元以上的,并处货值金额五倍以上十倍以下罚款;情节严重的,责令停产停业,直至吊销许可证。</p> <p>生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会误导消费者的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正;拒不改正的,处二千元以下罚款。</p>
	5-39	<p>食品广告的内容应当真实合法,不得含有虚假内容,不得涉及疾病预防、治疗功能。对食品广告内容的真实性、合法性负责。</p>	《中华人民共和国食品安全法》第七十三条第一款	《中华人民共和国食品安全法》第一百四十四条第一款、第五款	<p>依照《中华人民共和国广告法》的规定给予处罚。</p> <p>对食品作虚假宣传且情节严重的,由省级以上人民政府食品安全监督管理部门决定暂停销售该食品,并向社会公布;仍然销售该食品的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法销售的食品,并处二万元以上五万元以下罚款。</p>

项目	序号	主体责任	责任依据	处罚依据	法律责任
5 标签、说明书和广告宣传的责任	5-40	不得声称具有保健功能。	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十八条	《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十八条第二项;《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款;《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条	没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的,并处五千元以上五万元以下罚款;货值金额一万元以上的,并处货值金额五倍以上十倍以下罚款;情节严重的,责令停产停业,直至吊销许可证。对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。

注:除上述列出的40项食品安全主体责任外,食品小作坊还应对照《食品安全法》等相关法律、法规、规章、标准和技术规范相关要求开展自查,全面履行食品安全主体责任,相关法律、法规、规章等规定有变化的,按照新的规定落实主体责任。

### 附件 3

## 食品生产环节各类食品安全风险隐患因素清单

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
粮食加工品	小麦粉 (0101)	通用小麦粉、专用小麦粉	脱氧雪腐镰刀菌、赤霉菌等真菌毒素污染	1、进货查验把关不严；2、原料或成品贮运条件不符合要求。	真菌毒素污染	1、检查进货记录和原料检验报告，严控原料质量，严防霉变小麦进入后端加工环节；2、检查原料库是否干燥，避免小麦贮存时受潮；3、检查成品库贮存的温度和湿度是否满足要求，避免镰刀菌等真菌毒素进一步繁衍、产毒。
			加工中违规使用二氧化钛	二氧化钛作为增白剂在小麦粉的生产中使用，以改善外观、着色。	食品添加剂不规范使用	1、现场检查企业小麦粉原料进货验收记录；2、现场检查生产企业生产工艺是否有二氧化钛等原料，以及来源不明和无法辨别属性的白色粉状物料；3、对色泽异常白的小麦粉进行重点检查；4、通过检验鉴别是否添加二氧化钛。
			添加滑石粉	防结块。	食品添加剂不规范使用	1、现场检查企业原料进货验收记录；2、现场检查生产企业生产工艺是否有滑石粉等原料，以及来源不明和无法辨别属性的白色粉状物料；3、通过检验鉴别是否添加滑石粉。
			违法添加溴酸钾等可用于增筋的非食用物质	增筋。	使用非食用物质	1、现场检查生产企业原料仓库是否有溴酸钾等原料，以及来源不明和无法辨别属性的无色晶体状物料；2、检查小麦粉的出厂、验收记录以及检验报告；3、通过检验鉴别是否添加溴酸钾。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
粮食加工品	小麦粉 (0101)	通用小麦粉、专用小麦粉	超范围使用过氧化苯甲酰	增白。	食品添加剂不规范使用	1、现场检查企业原料进货验收记录；2、现场检查生产企业生产工艺是否有过氧化苯甲酰等原料，以及来源不明和无法辨别属性的白色粉状物料；3、对色泽异常白的小麦粉进行重点检查；4、通过检验鉴别是否添加过氧化苯甲酰。
			违法添加荧光增白剂	增白。	使用非食用物质	1、现场检查企业原料进货验收记录；2、现场检查生产企业生产工艺是否有荧光增白剂等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料；3、对色泽异常的小麦粉进行重点检查；4、通过检验鉴别是否添加过荧光增白剂。
	挂面 (0103)	普通挂面、手工面	超范围使用过氧化苯甲酰	增白。	食品添加剂不规范使用	1、现场检查企业原料进货验收记录；2、现场检查生产企业生产工艺是否有过氧化苯甲酰等原料，以及来源不明和无法辨别属性的白色粉状物料；3、对色泽异常白的挂面进行重点检查；4、通过检验鉴别是否添加过氧化苯甲酰。
	其他粮食加工品 (0104)	谷物加工品：小米、混合杂粮类	添加工业染料	色泽鲜亮，以次充好	使用非食用物质	现场检查原料库、添加剂库（柜）存放情况。
谷物碾磨加工品：玉米糝、玉米粉等			玉米赤霉菌污染	1、进货查验把关不严；2、原料或成品贮存条件不符合要求。	真菌毒素污染	1、检查进货记录和原料检验报告，严控原料质量，严防霉变玉米进入后端加工环节；2、检查原料库是否干燥，避免原料贮存时受潮；3、检查成品库贮存的温度和湿度是否满足要求，避免赤霉菌等真菌毒素进一步繁衍、产毒。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
粮食加工品	其他粮食加工品 (0104)	谷物粉类制成品： 生湿面制品、年糕	超范围使用苯甲酸、柠檬黄、脱氢乙酸、乙二胺四乙酸二钠等食品添加剂	抑菌防腐、色泽鲜亮	违规使用食品添加剂	1、现场检查生产场所是否有苯甲酸、柠檬黄等原料，以及来源不明和标识不清的物料；2、对色泽异常的产品进行重点检查；3、通过检验鉴别是否超范围使用添加剂。
			菌落总数超标	生产过程卫生条件控制不严。	微生物超标	1、检查在加工过程中是否注意生产环境卫生、容器卫生、操作人员个人卫生；2、检查是否严格控制生产企业卫生状况，配备完善卫生设施，特别是规范对操作人员的个人卫生习惯和设备设施的清洗消毒是关键措施。
			违法添加硼砂、甲醛等非食用物质	增韧、防腐	使用非食用物质	1、现场检查生产场所是否有硼砂、甲醛等原料，以及来源不明和标识不清的物料；2、检查加工投料记录是否违法添加非食用物质；3、对产品异常坚韧、色泽异常的产品进行重点检查；4、通过检验鉴别是否违法添加非食用物质。
			违法添加可延长存放时间或增加韧性的非食用物质（如水玻璃，俗称泡花碱）	用水玻璃制作碱水，制得的“水玻璃”碱水面的存放时间大大增长，并增加韧性。	使用非食用物质	1、现场检查生产场所是否有硅酸盐等原料，以及来源不明和标识不清的物料；2、检查原料进货查验记录；3、对异常坚韧的产品进行重点检查；4、重点检查销售渠道为小餐馆的面制品。
			工业明胶代替食用明胶	用经过鞣制处理的皮革为原料加工而成的工业明胶，添加到食品中，以改善形态、掺假。	使用非食用物质	1、检查面制品生产企业是否有明胶，明胶的外包装上是否有“食品添加剂”字样；2、抽检明胶中六价铬和砷含量（辅助判断）。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
粮食加工品	其他粮食加工品 (0104)	米粉	超范围使用食品添加剂苯甲酸等防腐剂	防腐、保鲜	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有苯甲酸或苯甲酸钠防腐剂等防腐剂；2、进行抽检，监测苯甲酸指标或其它不能使用的防腐剂。
			违法使用工业硫磺等非食用物质	防腐、增白、保鲜	使用非食用物质	1、现场检查是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料；2、对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查；3、抽检二氧化硫是否超标。
		米线	违法添加乌洛托品等非食用物质	增白、防腐、增加韧性	使用非食用物质	1、现场检查生产场所是否有乌洛托品等原料，以及来源不明和标识不清的物料；2、检查原料进货查验记录；3、重点检查销售渠道是批发和集贸市场、小商店的米线，尤其散装或包装质量差的产品；4、通过检验鉴别是否添加乌洛托品等非食用物质。
食用油、油脂及其制品	食用植物油 (0201)	菜籽油、大豆油、花生油、	酸价、过氧化值、加热试验指标不合格	1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严；3、原料或成品贮运条件不符合要求。	质量指标不达标	1、检查进货记录和原料检验报告，严控劣质变质油料；2、检查生产过程控制记录，杜绝用压榨后余料进行浸提勾兑的行为；3、对原料库、成品库的环境进行监管，确保产品有良好的储存条件，避免油脂酸败。
			塑化剂污染问题	使用含塑化剂的管道、容器、包装材料。	包材污染	1、督促企业升级管道、容器、包装材料，禁止使用含塑化剂的食品接触材料；2、查验塑料材质管道、容器、包装材料的塑化剂检验报告；3、加强成品食用油出厂检验控制。
			黄曲霉素 B1 超标	花生、玉米等植物油原料霉变。	真菌毒素污染	1、检查进货查验记录；2、检查原料库房贮存条件是否符合要求；3、检查原料是否发生霉变；4、抽检黄曲霉素 B1 是否超标。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
			苯并芘超标	压榨过程或烘炒温度过高。	其他污染物超标	1、检查产品工艺流程图、作业指导书，是否合理控制烘炒温度或热榨温度，并对照检查生产关键控制点记录；2、抽检苯并芘是否超标。
食用油、油脂及其制品	食用植物油（0201）	菜籽油、大豆油、花生油	浸出工艺的溶剂残留超标	1、浸出溶剂使用量不当；2、溶剂工艺控制水平不当	其他污染物超标	1、检查采购溶剂的检验报告；2、检查产品作业指导书，是否合理控制溶剂使用量
			加入叶绿素铜钠盐	葵花籽油和大豆油中加入叶绿素铜钠盐冒充橄榄油销售。	人为掺假造假	1、检查橄榄油生产企业进货记录；2、检查橄榄油生产企业生产现场和库房是否有叶绿素铜钠盐。
			用转基因原料生产的产品未标注转基因字样	掺假、掺杂、降低成本。	食品信息造假	1、检查企业供应商资质材料，检查食用油原料进厂检验报告；2、检查食用油原料标签标识，看是否是转基因大豆、玉米等；3、抽检大豆、玉米是否为转基因原料。
			花生油中掺入其他低价油脂（如大豆油、棕榈油甚至动物油脂）	掺假、降低成本。	人为掺假造假	1、检查进货和生产记录；2、检查生产现场和库房是否有大豆油、棕榈油甚至动物油脂等其他低价油脂。
			食用芝麻调和油中掺入乙基麦芽酚等香精	调香、增香，以次充好。	人为掺假造假	1、检查进货和生产记录；2、检查生产现场和库房是否有乙基麦芽酚等香精。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
			添加废弃食用油脂	掺假、掺杂、降低成本。	人为掺假造假	1、检查企业供应商资质材料，检查是否从合法渠道供应商采购预包装（非循环包装）食用油；2、检查进货查验记录，看是否使用来源不明、循环包装、无标签标识、超保质期、进货价格明显偏低的食用油；3、检查生产过程控制记录，看是否涉嫌使用废弃食用油脂；4、检查原料及成品库房，看是否存放有废弃食用油脂；
食用油、油脂及其制品	食用油脂制品（0202）	食用氢化油、人造奶油	过氧化值不合格	1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严；3、原料或成品贮运条件不符合要求。	质量指标不达标	1、检查进货记录和原料检验报告，严控劣质变质油料；2、检查生产过程控制记录，杜绝用压榨后余料进行浸提勾兑的行为；3、对原料库、成品库的环境进行监管，确保产品有良好的储存条件，避免油脂酸败。
	食用动物油脂（0203）	猪油、牛油	酸价不合格	1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严；3、原料或成品贮运条件不符合要求。	质量指标不达标	1、检查进货记录和原料检验报告，严控劣质变质油料；2、检查生产过程控制记录，杜绝用压榨后余料进行浸提勾兑的行为；3、对原料库、成品库的环境进行监管，确保产品有良好的储存条件，避免油脂酸败。
			添加废弃食用油脂	掺假、掺杂、降低成本。	人为掺假造假	1、检查企业供应商资质材料，检查是否从合法渠道供应商采购预包装（非循环包装）食用油；2、检查进货查验记录，看是否使用来源不明、循环包装、无标签标识、超保质期、进货价格明显偏低的食用油；3、检查生产过程控制记录，看是否涉嫌使用废弃食用油脂；4、检查原料及成品库房，看是否堆放有废弃食用油脂。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
			掺入其他低价油脂（如牛油中掺入起酥油）或来源不明油脂	掺假、掺杂、降低成本。	人为掺假造假	1、检查企业供应商资质材料，检查是否从合法渠道供应商采购预包装（非循环包装）食用油；2、检查进货查验记录，看是否使用来源不明、循环包装、无标签标识、进货价格明显偏低的食用油；3、检查生产过程控制记录，看是否涉嫌使用其他低价或来源不明油脂；4、检查原料及成品库房，看是否堆放有其他低价油脂或来源不明油脂。
			火炼猪油中丙二醛超标	生产过程控制不严。	质量指标不达标	1、检查生产工艺和过程，是否存在加工时间和温度控制不好的情况；2、抽检丙二醛指标。
食用油、油脂及其制品	食用油脂制品（0202）	食用氢化油、人造奶油	用工业用油（工业鱼油、工业猪油等）等非食品原料加工	掺假、掺杂、降低成本。	人为掺假造假	1、检查企业供应商资质材料，检查是否从合法渠道供应商采购预包装（非循环包装）食用油；2、检查进货查验记录，看是否使用来源不明、循环包装、无标签标识、超保质期、进货价格明显偏低的食用油；3、检查生产过程控制记录，看是否涉嫌使用工业用油等非食品原料；4、检查原料及成品库房，看是否堆放有工业用油等非食品原料。
调味品	酱油（0301）	酱油	特征指标氨基酸态氮不合格	1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严；3、出厂检验不严。	质量指标不达标	1、检查企业对原料的进货检验，确保原料品质；2、检查是否加强生产过程中的质量控制，核查产品的原料与产出比例，对以假充次、以次充好问题进行严肃处置；3、检查企业的出厂检验报告及检验能力，是否熟知产品分级相关标准。
			以配制法替代酿造工艺	掺假，降低成本	人为掺假造假	检查原料是否使用了酸水解植物蛋白。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
			黄曲霉毒素 B1 超标	原料霉变	真菌毒素污染	1、检查原料是否存在过期、失效、变质、污秽不洁和受到其他污染的情况以及原料清理情况；2、检查库房贮存条件是否符合要求；3、加强抽检。
			六价铬超标	使用水泥发酵池	生产设备不满足	1、现场检查腌制池材质。2、加强对铬的抽检。
			违法添加毛发水、三氯丙醇等非食用物质	掺假、降低成本	使用非食用物质	1、现场检查酱油生产企业，有无毛发水等不明原料；2、检查生产企业进货查验记录，向生产企业索要正规检验机构出具的产品合格检验报告；3、重点检查小生产作坊及销售渠道为批发和集贸市场的酱油；4、通过检验氨基酸态氮和 3-氯-1,2-丙二醇、铅、砷鉴别是否存在掺假行为。
调味品	食醋 (0302)	食醋、甜醋	特征指标总酸不合格	生产过程控制不严。	质量指标不达标	检查是否加强生产过程中的质量控制，核查产品的原料与产出比例，对以假充次、以次充好问题进行严肃处理。
			菌落总数、大肠菌群等卫生学指示不合格	灭菌生产工艺控制不严。	微生物限量超标	检查灭菌设备是否可靠运行，加强灭菌生产工艺的质量控制，核查产品出厂检验。
			超量使用苯甲酸、对羟基苯甲酸酯等防腐剂以及各自使用量占最大使用量比例之和大于 1	防腐	食品添加剂使用不规范	加强 GB2760 培训学习；检查产品配料及食品添加剂使用记录；加强食品添加剂监督抽检。
			以配制法替代酿造工艺	掺假，降低成本	人为掺假造假	检查原料是否使用了冰乙酸。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
			违法添加工业用乙酸等非食用物质	造假、降低成本	使用非食用物质	1、现场检查食醋生产企业，有无工业醋酸非食用原料；2、检查生产企业进货查验记录，仓库中是否有乙酸，要生产企业出示乙酸的检验报告、生产许可证；3、抽检乙酸，检验游离矿酸。
调味品	酱类 (0304)	甜面酱、豆瓣酱	使用霉变、变质原料	进货查验及储存环节控制不严	真菌毒素污染	1、检查进货记录与验证资料是否一致，合格证明文件或检验记录与购进原料批次是否对应；2、检查库存原料储存情况，看库存原料是否离地离墙存放，蚕豆、辣椒是否有霉变情况，小麦粉是否有受潮结块现象。
	调味料 (0305)	液体调味料：鸡汁调味料、液态复合调味料	超量使用苯甲酸、对羟基苯甲酸酯等防腐剂以及各自使用量占最大使用量比例之和大于1	防腐	食品添加剂使用不规范	加强 GB2760 培训学习；检查产品配料及食品添加剂使用记录；加强食品添加剂监督抽检。
	调味料 (0305)		微生物限量超标：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌超限量	生产过程控制不严	微生物超标	检查灭菌设备是否可靠运行，加强灭菌生产工艺的质量控制，核查产品出厂检验。
		固体复合调味料：复合调味粉	糖精钠等甜味剂超标	增加甜味，降低成本。	食品添加剂不规范使用	1、加强 GB2760 宣传培训，督促企业履行主体责任；2、检查是否加强生产过程中的质量控制，杜绝超范围、超限量使用食品添加剂现象；3、加强产品检测。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
		固体复合调味料： 香辛料粉、辣椒粉	食品添加剂二氧化硫超标	1、进货查验把关不严；2、呈香呈味。	食品添加剂不规范使用	1、检查香辛料原料的进货查验情况，避免采购二氧化硫残留量含量超标的原料；2、加强对生产企业生产规范性的审查，重点检查食品添加剂的规范性使用；3、检查是否使用硫磺、焦亚硫酸钠等熏制香辛料（严禁使用）；4、检查原料香辛料中二氧化硫残留量。
			违法添加工业级碳酸镁等非食用物质	帮助辣椒粉（面）等粉（面）状调味品防潮、干燥及避免结块。	使用非食用物质	1、现场检查辣椒制品加工场所，有无白色不明粉末；2、检查生产企业进货查验记录，仓库内是否有碳酸镁等非食用物质，要求生产企业出示产品检验报告和生产许可证。
			违法添加苏丹红、罗丹明 B、碱性橙、碱性嫩黄、酸性橙 II 等工业染料	改善外观、着色	使用非食用物质	1、现场检查辣椒制品生产企业，有无红色不明染料；2、重点检查销售渠道为批发和集贸市场的颜色鲜艳的辣椒面（粉）等含辣椒调味品；3、通过检验鉴别是否使用非食用物质。
		含油的半固态调味料：油辣椒、火锅蘸料	塑化剂污染	因使用含塑化剂的包装、管道、容器造成。	包材污染	1、检查采购的原辅材料；2、加强生产现场检查，要求企业尽量不采用塑料容器管道；3、产品监测。
			酸价、过氧化值、加热试验指标不合格	1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严；3、原料或成品贮运条件不符合要求。	质量指标不达标	1、检查进货记录和原料检验报告，严控劣质变质油料；2、对原料库、成品库的环境进行监管，确保产品有良好的储存条件，避免油脂酸败。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
肉制品	热加工熟肉制品 (0401)	酱卤肉制品、肉灌制品、油炸肉制品等	微生物超标，主要涉及菌落总数和大肠菌群两个指标。	1、购进变质原料；2、生产环境卫生条件差；3、原料或成品贮运条件不符合要求。	微生物超标	1、加强对企业原料及原料进厂检验制度的检查，避免采购变质原料；2、检查生产过程控制中消毒液配置使用记录，消毒剂采购领用台账；3、现场检查企业是否配备完善卫生消毒设施，容器及食品加工接触面清洗消毒作业是否规范；4、检查生产员工是否保持良好卫生习惯；5、检查生产现场是否生熟分开、物流是否交叉；6、检查食品加工区域空气环境是否得到有效监控；7、检查原料及成品库房，看是否堆放有其他低价油脂或来源不明油脂；8、检查企业的库房设施设备、环境条件是否符合要求，查看企业运输作业规范，是否存在二次污染风险。
			兽药残留（如β-兴奋剂莱克多巴胺）不合格	进货查验把关不严。	兽药残留超标	1、检查进货检验报告、供应商资质材料，督促企业落实原料采购的进货验收；2、增加抽样检验频率。
			铅等重金属超标	1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严。	金属污染物超标	1、加强对企业原辅料及原辅料进厂检验制度的检查，查验原辅料检验报告，避免采购铅等重金属含量超标的原料；2、加强对生产企业生产规范性的检查、避免生产过程中产品接触到含铅的容器、管道。
肉制品 肉制品	热加工熟肉制品 (0401)	酱卤肉、肉灌肠、油炸肉制品等	用福尔马林处理鸡爪	1、延长保质期；2、增强卖相。	使用非食用物质	1、检查生产现场是否存在此类违法行为；2、加强产品监测。
			卤肉加工使用罂粟壳	增加口味。	使用非食用物质	检查生产企业卤料原料。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
			泡椒肉制品山梨酸等防腐剂超标，或多种防腐剂使用比例之和大于1.	防腐。	食品添加剂不规范使用	1、检查生产过程控制记录，防止山梨酸等防腐剂超量添加；2、检测山梨酸等防腐剂指标。
			使用胭脂红、诱惑红、苋菜红等着色剂制造假羊肉	改善色泽、让鸭肉等似像羊肉。	食品添加剂不规范使用、人为掺假造假	1、现场检查有无羊肉以外的肉品或者着色剂及其他来源不明的食品添加剂；2、对颜色异常的肉类检测色素、动物原性成分；3、查看肉品来源凭证。
			使用磷酸氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠等水分保持剂制造假羊肉	注水，增加肉品的重量，改变色泽，让鸭肉等似像羊肉。	食品添加剂不规范使用、人为掺假造假	1、现场检查有无羊肉以外的肉品或者水分保持剂及其他来源不明的食品添加剂；2、查看肉品来源凭证；3、检测动物原性成分。
			篡改生产日期和保质期	为延长销售时长，降低成本，将到期未售出的肉品重新包装贴标签上市销售。	食品信息造假	1、对企业仓库进行现场查验，看是否存在过期食品，过期食品是否按要求销毁；2、查验待出厂销售产品的生产日期标识是否清晰明确，有无涂改痕迹；3、观察肉品注意是否颜色过暗、质地发粘、味道发臭。
			超范围使用日落黄等着色剂	改善色泽。	食品添加剂不规范使用	1、现场检查肉品生产企业，有无不明配料或添加剂；2、通过检验鉴别是否存在；3、该违规行为多发生在盐焗类、酱卤类肉制品，注意检查颜色过于鲜艳的肉品。
			亚硝酸盐超标	改善色泽、风味、防腐	食品添加剂不规范使用	1、检查生产过程控制记录；2、加强对肉制品中亚硝酸盐含量的检测。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
肉制品	热加工熟肉制品 (0401)	酱卤肉制品、肉灌制品、油炸肉制品等	违法使用硝基呋喃类药物、玉米赤霉醇、万古霉素、氯丙嗪等兽药	养殖时抗感染、促进生长、催眠，减少能耗	兽药残留超标	1、抽样检验。2、加强日常监督检查，督促肉制品生产企业加强原料采购把关，自检或送检。
			以病害肉冒充合格肉	降低成本。	人为掺假造假	1、检查进货查验记录，加强动物产品合格证的查证验物和台账登记管理工作；2、现场检查是否有病害肉等来源不明的原料。
			违法添加酸性橙等非食用物质	增色和改善外观。	使用非食用物质	1、现场检查熟肉制品生产企业，有无来源不明、无标签的着色剂等原料，查看采购凭据；2、对颜色呈显或稍显黄色的肉制品进行抽检。
			二噁英类污染	被二噁英严重污染的饲料带入。	其他污染物超标	1、检查企业进货台账及进货检验记录，抽查供应商资质材料证明；2、加强产品监测。
			塑化剂污染	因使用含塑化剂工具、容器造成。	包材污染	1、检查采购的原辅材料；2、加强生产现场检查，要求企业尽量不采用塑料容器工具；3、加强产品监测。
			亚硝酸盐超标	生产过程控制不严，特别是添加剂未规范使用。	食品添加剂不规范使用	1、加强日常监督检查，检查生产过程控制记录、企业的添加剂管理台账；2、加强对肉制品中亚硝酸盐含量的检测。
	腌腊肉制品 (0404)	腌肉、腊肉、火腿	使用工业盐加工	降低成本。	食品添加剂不规范使用	1、现场检查腌制食品生产加工场所，有无工业盐等非食用物质；2、检查进货记录和生产记录；3、加强宣传教育。
			违法添加敌百虫、敌敌畏等非食用物质	食品在加工过程中使用农药溶液浸泡，以防腐、驱虫。	使用非食用物质	1、现场检查腌制食品生产加工场所，有无敌百虫、敌敌畏等农药及来源不明的液体；2、检验火腿、腊鸭等是否含敌百虫、敌敌畏等非食用物质。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
乳制品 乳制 乳制 品	液体乳 (0501), 乳粉 (0502), 其他乳制品 (0503) 液体乳、乳 粉 灭菌乳、 乳粉等	液体乳： 巴氏杀菌 乳、灭菌 乳、发酵 乳，乳 粉：全脂 乳粉、调 制乳粉， 其他乳制 品：炼乳 灭菌乳、 乳粉等	营养素蛋白质、脂肪不合格	1、生鲜乳收购把关不严；2、生产过程控制不严；3、出厂检验不严。	质量指标不达标	1、检查企业对生鲜乳收购质量控制检验，确保原料品质；2、检查是否加强生产过程中的质量控制，核查产品的原料与产出比例；3、检查企业的出厂检验报告及检验能力。
			微生物菌落总数、大肠菌群、致病菌等超标	生产过程卫生条件控制不严。	微生物超标	检查生产过程控制记录，严格控制生产加工过程中的卫生条件，加工过程应严格按照生产工艺操作，杀菌彻底，包装容器清洗消毒到位，样品密封良好。
			违法添加β-内酰胺酶等可遮掩抗生素的非食用物质	遮掩抗生素	使用非食用物质	1、检查入厂原料；2、产品抽检。
			违法添加皮革水解蛋白等增加蛋白质含量的非食用物质	增加蛋白质含量	使用非食用物质	1、抽检乳制品中羟脯氨酸（特殊性指标）含量是否异常；2、现场检查是否有皮革水解蛋白等非食用物质。
			违法添加硫氰酸钠等可保鲜的非食用物质	保鲜	使用非食用物质	1、现场检查是否有硫氰酸钠及其他不明物质；2、抽检产品硫氰酸根。
			黄曲霉素 M1 超标	1、喂养的饲料带入； 2、贮存环境不符合要求。	真菌毒素污染	1、抽检原料乳及成品；2、检查原料及成品贮存环境是否符合要求。
			单增李斯特菌污染	1、原料带入；2、加工及贮存过程污染。	微生物超标	1、检查是否严格控制原料、加工环节及贮藏、运输等环节污染单增李斯特菌的可能性。
			违法使用玉米赤霉醇等兽药	养殖过程中非法添加到饲料中进行饲喂使用，以促进生长。	兽药残留超标	1、抽样检验。2、加强日常监督检查，督促乳制品生产企业加强原料采购验证，自检或送检。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
			二噁英类污染	被二噁英严重污染的饲料带入。	其他污染物超标	1、检查企业进货台账及进货检验记录，抽查供应商资质材料证明；2、加强产品监测。
			羊乳及羊乳粉中掺杂牛乳等其它乳	降低成本；牛羊乳产品共线生产时清场不彻底。	人为掺假造假；生产过程控制不严。	1、检查进货记录；2、现场检查是否有牛乳等其它乳；3、检查生产过程清洁清场记录。
饮料	包装饮用水（0601）	饮用天然矿泉水、饮用纯净水	微生物超标问题，主要为大肠菌群和铜绿假单胞菌超标。	生产过程卫生条件控制不严。	微生物超标	1、检查生产过程控制记录，检查生产加工过程中的卫生条件，加工过程应严格按照生产工艺操作，杀菌彻底，包装容器清洗消毒到位，样品密封良好，避免二次污染。2、检查是否严格开展出厂检验。
			多项品质指标不合格，包括纯净水电导率、耗氧量、余氯(游离氯)、界限指标-偏硅酸等	生产过程控制不严。	质量指标不达标	1、检查生产过程控制记录，加强生产过程中的质量控制和日常监管；2、检查桶和盖消毒后清洗是否彻底，防止消毒液在产品中残留；3、检查水源是否受到有机物污染（可能导致产品耗氧量超标）4、检查过滤设备使用时间是否过长或更换不及时。；
			溴酸盐超标	使用臭氧对水进行消毒生成的副产物。	食品添加剂不规范使用	1、检查生产过程控制记录，加强生产过程中的质量控制和日常监管；2、产品抽检。
	饮料类产品		微生物菌落总数超标	生产过程卫生条件控制不严。	微生物超标	1、检查生产过程控制记录，严格控制生产加工过程中的卫生条件，加工过程应严格按照生产工艺操作，杀菌彻底，包装容器清洗消毒到位，样品密封良好，避免二次污染。
品质指标蛋白质不合格			1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严。	质量指标不达标	1、加强原料控制，加强生产过程中的质量控制，优化生产工艺，注意原料配比。	

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
饮料	饮料类产品	碳酸饮料（汽水）、茶类饮料、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、固体饮料、其他饮料	超范围使用食品添加剂糖精钠等甜味剂	增加甜味。	食品添加剂不规范使用	1、检查饮料生产原料中是否有糖精钠等甜味剂；2、抽检糖精钠等甜味剂。
			风味饮料、蛋白饮料超量使用苯甲酸钠等防腐剂	防腐	食品添加剂不规范使用	1、检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加苯甲酸钠等防腐剂的情形；2、抽检苯甲酸钠等防腐剂。
			碳酸饮料、果蔬汁（肉）饮料、风味饮料超量添加对羟基苯甲酸酯类及其钠盐等防腐剂	防腐。	食品添加剂不规范使用	1、检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加对羟基苯甲酸酯类及其钠盐等防腐剂的情形；2、抽检对羟基苯甲酸酯类及其钠盐等防腐剂。
			果蔬汁（肉）饮料、风味饮料超量使用靛蓝及其铝色淀等着色剂	着色	食品添加剂不规范使用	1、检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加靛蓝及其铝色淀等着色剂的情形；2、抽检靛蓝及其铝色淀等着色剂。
			使用含双酚 A 的包装瓶、盖	高温或长期反复使用含双酚 A 的包装瓶（盖）导致双酚 A 向食品中迁移。	包材污染	1、检查此类材料是否反复使用；2、检查此类材料是否在高温下使用；3、检查是否更换为不含双酚 A 的包装瓶、盖。
			添加未经允许可用于普通食品的原料	增加卖点，宣传其治疗作用或功能性。	使用非食用物质	1、检查进货查验记录；2、现场检查是否存在相关违规添加物质；3、检查产品标签。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
	果蔬汁饮料 (0604)	果汁、复合果蔬汁饮料	用霉烂变质的果蔬生产果蔬汁饮料	降低成本。	质量指标不达标	1、检查是否从源头控制企业原材料的使用，使其符合相关规定；2、根据原材料情况，检测亚硝酸盐等指标；3、现场检查是否有霉烂变质的果蔬原料；4、从源头查果蔬汁中原果汁含量。
			超量使用赤藓红及其铝色淀等着色剂	着色	食品添加剂不规范使用	1、检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加赤藓红及其铝色淀等着色剂的情形；2、抽检赤藓红及其铝色淀等着色剂。
饮料	蛋白饮料 (0605)	含乳饮料：发酵型乳饮料、调配型乳饮料	违法添加皮革水解蛋白等可提高蛋白质含量的非食用物质	提高蛋白质含量值。	使用非食用物质	1、检查现场是否存在皮革水解蛋白等非食用物质；2、抽检含乳饮料等是否含有羟脯氨酸（特殊性指标）。
			违法添加三聚氰胺等可虚高蛋白质含量的非食用物质	虚高蛋白质含量。	使用非食用物质	1、现场检查乳制品生产企业，检查乳制品的来源；2、抽检三聚氰胺。
			核桃乳、杏仁露等饮料里掺杂其他低价蛋白成分	降低成本。	人为掺假造假	1、现场检查是否存在其他低价蛋白成分的原料，从生产环节控制企业原材料的使用。
		植物蛋白饮料：杏仁乳、核桃乳	超量使用茶多酚	抗氧化	食品添加剂不规范使用	1、检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加茶多酚的情形；2、抽检茶多酚。
	碳酸饮料 (0602)	可乐型、果汁型碳酸饮料	用工业级二氧化碳代替食用级二氧化碳	降低成本	食品添加剂不规范使用	1、加强监管，现场检查生产企业是否有使用工业级二氧化碳。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
方便食品	方便面（0701）、其他方便食品（0702）	方便面、方便粥、小麦片、擀面皮	微生物超标问题，主要涉及菌落总数和大肠菌群两个指标。	生产过程控制不严。	微生物超标	1、检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，包装容器清洗消毒到位，确保产品密封良好。
			品质指标酸价不合格	1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严；3、仓储环境不合格。	质量指标不达标	1、检查是否加强原材料质量控制，严控劣质变质油料；2、检查是否加强生产过程中的质量控制，油脂不要反复煎炸使用；3、对原料库、成品库的环境进行监管，确保产品有良好的储存条件。
	调味面制品（0703）	辣条	同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1	着色、防腐、抗氧化	食品添加剂不规范使用	1、检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加着色剂、防腐剂、抗氧化剂的情形；2、抽检食品添加剂。
饼干	饼干（0801）	饼干	超量添加含铝食品添加剂（硫酸铝钾等，俗称泡打粉）	1、生产过程控制不严；2、增强产品卖相（疏松膨化）。	食品添加剂不规范使用	1、检查生产过程控制记录，严控食品添加剂超范围和超量使用；2、加强抽检。
			超量使用柠檬黄等着色剂	着色。	食品添加剂不规范使用	1、检查生产过程控制记录，严控食品添加剂超范围和超量使用；2、加强抽检。
			过氧化值超标	1、生产过程控制不严；2、食用油反复使用，降低成本。	质量指标不达标	1、检查生产过程控制记录，核实是否反复使用食用油；2、加强抽检。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
饼干	饼干 (0801)	饼干	微生物超标问题，主要涉及菌落总数和大肠菌群两个指标。	生产过程控制不严。	微生物超标	检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，内包装车间达到清洁区控制要求，确保产品密封良好。
罐头	罐头 (0901)	畜禽水产罐头、果蔬罐头、其他罐头	商业无菌超标	1、生产过程控制不严；2、运输贮存不符合要求。	微生物超标	1、检查生产过程控制记录，严控杀菌时间及条件；2、检查产品贮存及运输过程的储存条件是否符合相应的要求，防止物理性胀罐或氢胀；3、加强产品出厂检验，避免密封不良或杀菌不足造成内容物腐败变质。
			肉类罐头四环素、土霉素等兽残超标	原料带入（动物饲养过程中抗病菌）	兽药残留超标	1、检查进货记录和原料检验报告，严控不合格的原辅料；2、加强产品抽检。
			水果罐头杀虫剂等农残超标	原料带入（水果种植过程中抗病虫害）	农药残留超标	1、检查进货记录和原料检验报告，严控不合格的原辅料；2、加强产品抽检。
速冻食品	速冻食品 (1101)	速冻饺子、速冻包子	微生物超标问题，检出菌落总数和大肠菌群不合格	生产过程控制不严。	微生物超标	1、检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，改善储存条件，避免二次污染。
薯类和膨化食品	薯类和膨化食品 (1201、1202)	薯条、锅巴	食品添加剂超标问题，检出铝不合格	1、生产过程控制不严；2、进货查验把关不严。	食品添加剂不规范使用	1、加强 GB2760 宣传培训，督促企业履行主体责任，加强生产过程中的质量控制；2、检查企业的进货检验记录及供应商资质材料，避免因原料带入问题导致添加剂超标；3、产品监测。
			品质指标酸价不合格	生产过程控制不严。	质量指标不达标	检查是否加强生产过程中的质量控制，严禁使用已经变质的油，并及时更换。
			超范围使用甜味剂	增加甜味	食品添加剂不规范使用	1、现场检查膨化食品生产原料中是否有糖精钠、甜蜜素等甜味剂；2、抽检糖精钠、甜蜜素。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
			微生物菌落总数超标	生产过程控制不严。	微生物超标	1、检查糖果生产过程中是否注意容器的清洗消毒，保存条件要符合生产规定，个人卫生和厂区卫生条件要严格控制。
糖果制品	糖果（1301）	奶糖、口香糖	品质指标还原糖不合格	1、进货查验把关不严；2、降低成本。	质量指标不达标	1、检查是否加强原料控制，加强生产过程中的质量控制；2、检查生产过程控制情况，包括优化生产工艺，注意原料配比，严控为了降低生产成本，投料时将淀粉糖等单糖投入多，蔗糖投入少或不投入，偷工减料的行为。
茶叶及相关制品	茶叶（1401） 代用茶（1404）	绿茶、红茶、乌龙茶、菊花茶、大麦茶	农残超标	进货查验把关不严。	农药残留超标	1、检查是否加强原料管控，避免采购农残超标的原料，严格生产过程中的质量控制，原料清洗应彻底。
			违法添加铅铬绿等可改善外观或着色的非食用物质	改善外观、着色（质级较次的茶叶添加铅铬绿改善茶叶的卖相）	使用非食用物质	1、现场检查生产场所是否有铅铬绿色素等非食用物质；2、抽检铅铬绿等色素。
			超范围使用柠檬黄、日落黄、胭脂红等着色剂	改善外观、着色（质级较次的茶叶添加柠檬黄等色素改善茶叶的卖相）	食品添加剂不规范使用	1、现场检查生产场所是否有柠檬黄等色素；2、抽检柠檬黄等色素。
			添加淀粉、蔗糖	违反相关规定，质级较次的茶叶添加淀粉、蔗糖改善茶叶的卖相、口感，增加茶叶重量。	人为掺假造假	1、现场检查生产现场是否有淀粉、蔗糖；2、抽查检验茶叶中淀粉指标（参照其它产品检验淀粉的方法，仅作参考）；3、抽检茶叶中蔗糖指标（虽然有蔗糖的检测方法，但由于茶叶成分中本身存在蔗糖，致使检测无法判定结果是人为添加还是自然存在的，因而需从管理角度做好生产的监管工作）。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
酒类	白酒 (1501)	白酒	甲醇超标	1、酿酒原料中含有的果胶质过高；2、使用黑曲霉菌作为糖化剂及醇酒工艺控制不好	质量指标不达标	1、检查进货记录，督促企业减少果胶质过高原料的使用，如过熟的或腐败的水果、薯类以及野生植物(如橡子)； 2、建议不使用黑曲霉菌作为糖化剂；3、督促企业加强工艺控制。
			氰化物超标	1、酿酒原粮采购把关不严；2、购进不合格酒精。	质量指标不达标	1、督促企业使用合格的原料酿造，特别是农残不得超标；2、如有用食用酒精勾调白酒，要求企业必须对酒精原料严格把关控制，履行原料验证程序，同时对食用酒精进行批批送检，确保原料合格；3、加大对散装白酒、大容量白酒的抽检。
	白酒(1501)	白酒	超范围使用安赛蜜、甜蜜素、糖精钠、阿斯巴甜、纽甜等甜味剂。	增加甜味。	食品添加剂不规范使用	1、加强 GB2760 宣传培训，督促企业履行主体责任；加强生产过程中的质量控制，杜绝违规使用食品添加剂现象。
			塑化剂污染	1、因使用含塑化剂管道、容器造成；2、发酵时采用塑料薄膜直接覆盖。	包材污染	1、检查采购的原辅材料；2、加强生产现场检查，要求企业尽量不采用塑料容器、管道，不用塑料薄膜直接覆盖发酵原料；3、产品监测。
			使用工业酒精勾兑假酒	降低成本	人为掺假造假	1、加大对散装白酒、大容量白酒的抽检，对甲醇指标异常的再作进一步检查；2、督促生产企业落实进货查验记录制度；3、现场检查是否有来历不明的酒精。
			用液态法、固液法白酒冒充固态法白酒	降低成本	人为掺假造假	1、现场检查生产过程和工艺记录，规范生产行为；2、抽查标签。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
	葡萄酒及果酒（1502）	葡萄酒、果酒	违反规定使用胭脂红、诱惑红、苋菜红等着色剂	改善色泽	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有胭脂红、诱惑红、苋菜红等着色剂；2、抽检产品检测胭脂红、诱惑红、苋菜红等着色剂。
	啤酒（1503）	熟啤酒、生啤酒	用工业级二氧化碳代替食用级二氧化碳	降低成本	使用非食用物质	加强监管，现场检查生产企业是否有使用工业级二氧化碳。
	其他酒（1505）	配制酒：露酒、枸杞酒	品质指标酒精度不合格	生产过程控制不严。	质量指标不达标	1、加强生产过程中的质量控制，确保样品封装良好，避免酒精度挥发损失；2、加强成品检测，随时掌控酒精度的变化。
			添加未经允许可用于普通食品的原料	增加卖点，宣传其保健作用或功能性。	使用非食用物质	1、检查进货查查验记录；2、现场检查是否存在相关违规添加物质；3、检查产品标签。
酒类	其他酒（1505）	配制酒	违法添加西地那非、淫羊藿等药品	宣称壮阳、补肾，抬高售价	使用非食用物质	1、加大对销售渠道为集贸市场、批发市场的散装配制酒、大容量配制酒的抽检；2、现场检查有无违规物质；3、抽检西地那非、淫羊藿。
酒类	其他酒（1505）	其他发酵酒及蒸馏酒：白兰地、威士忌	品质指标不达标问题，主要是感官、酒精度、总酸、总酯、乳酸乙酯、β-苯乙醇不合格。	生产过程控制不严。	质量指标不达标	1、加强生产过程中的质量控制；2、加强成品检测。
			安赛蜜等甜味剂超标	增加甜味。	食品添加剂不规范使用	1、加强 GB2760 宣传培训，督促企业履行主体责任；2、检查是否加强生产过程中的质量控制，杜绝违规使用食品添加剂现象；3、检查是否严格进货查验和产品抽检，避免因原料带入问题导致添加剂超标。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
蔬菜制品	酱腌菜 (1601)	榨菜、盐渍菜	食品添加剂超标问题，主要是二氧化硫残留量、苯甲酸、安赛蜜、亚硝酸盐不合格	增白呈味。	食品添加剂不规范使用	1、加强 GB2760 宣传培训，督促企业履行主体责任；2、检查是否加强生产过程中的质量控制，杜绝违规使用食品添加剂现象；3、检查是否严格进货查验和产品抽检，避免因原料带入问题导致添加剂超标。
			污染物亚硝酸盐超标问题	生产过程控制不严。	其他污染物超标	1、检查是否加强生产过程中的质量控制，严格执行加工过程中的腌制时间。
			微生物指标超标问题，主要是大肠菌群、金黄色葡萄球菌不合格。	生产过程卫生条件控制不严。	微生物超标	1、检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，包装容器清洗消毒到位，员工应注重个人卫生，改善储存条件，避免二次污染。
			使用霉变原辅料	1、生鲜原辅料（如生姜、大蒜、辣椒等）贮存保管不当。2、原料筛选处理不当，未及时剔除腐烂、霉变的原料。	真菌毒素污染	1、检查原辅料库房是否具备相应的贮存条件；2、现场检查是否对霉变、腐烂的食品原料清理干净，查验是否符合相应工艺文件和操作规程。
蔬菜制品	酱腌菜 (1601)	榨菜、盐渍菜	六价铬超标	使用水泥腌制池	金属污染物超标	1、现场检查腌制池材质。2、加强对铬的抽检。
			使用含罗丹明 B、苏丹红等工业染料的原料	采购的辣椒粉中含苏丹红、罗丹明 B 等工业染料。	使用非食用物质	1、查验进货记录，辣椒粉中苏丹红、罗丹明 B 等指标，必须要有相关合格证明，对购进的农副产品等无法提供合格证明的，应由企业自行检验或委托检验合格后，方能使用；2、现场检查有无含罗丹明 B、苏丹红等工业染料的原料；3、抽检原料辣椒粉中苏丹红、罗丹明 B 等指标。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
蔬菜制品	酱腌菜 (1601)	榨菜、盐渍菜	超限量使用着色剂、甜味剂、防腐剂等食品添加剂	改善色泽、增加甜味、防腐等	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有食品添加剂的购进使用管理；2、抽检日落黄、柠檬黄等着色剂，把关产品质量，在源头上减少不合格产品对消费者带来的危害；3、对色泽鲜艳等产品进行重点检查；4、督促企业按照 GB 2760 的要求使用食品添加剂，不得在食品加工中超限量使用食品添加剂；5、加大对产品的监督抽检及发现问题的后处置力度。
	蔬菜干制品	干制蔬菜（银耳、黄花菜、竹笋等）	滥用硫酸铜	1、还原原色；2、防虫杀虫保鲜	食品添加剂不规范使用	1、检查生产企业原料仓库是否有硫酸铜；2、抽检铜含量是否异常（辅助判断）。
			违法使用工业硫磺等能漂白、防腐的非食用物质	漂白、防腐	使用非食用物质	1、检查生产企业原料仓库是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料；2、对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查；3、重点检查销往批发和集贸市场的银耳等干制蔬菜；4、抽检二氧化硫是否超标；
食用菌制品 (1603)	腌渍食用菌	超范围或超限量使用乙二胺四乙酸二钠和苯甲酸等防腐剂。	延长保质期。	食品添加剂不规范使用	1、加强 GB2760 宣传培训，督促企业履行主体责任，加强生产过程中的质量控制，杜绝超范围、超限量使用食品添加剂现象；2、检查生产过程控制情况，是否科学设置生产工艺及正确使用食品防腐剂；3、现场检查有无违规物质；4、加大发现问题的后处置力度。	
水果制品	蜜饯 (1701)	蜜饯类、凉果类	违法添加工业硫磺等非食用物质	漂白、防腐	使用非食用物质	1、检查生产企业原料仓库是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料；2、抽检二氧化硫是否超标。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
			滥用苯甲酸、山梨酸等防腐剂	延长保质期	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有苯甲酸、山梨酸等防腐剂；2、抽检苯甲酸、山梨酸等防腐剂。
			滥用苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂	改善外观	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂；2、抽检苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂。
			滥用糖精钠、甜蜜素等甜味剂	改善口感	食品添加剂不规范使用	1、抽检糖精钠、甜蜜素等甜味剂；2、查看生产过程控制记录。
			滥用明矾（硫酸铝钾、硫酸铝铵）	改善口感	食品添加剂不规范使用	1、现场检查蜜饯生产企业，有无白色不明粉末；2、检查生产企业进货查验记录；3、通过检验鉴别是否使用明矾。
	水果制品（1702）	水果干制品：葡萄干	滥用胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂	改善色泽	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂；2、抽检胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂。
			滥用苯甲酸、山梨酸等防腐剂	保鲜、延长保质期	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有苯甲酸、山梨酸等防腐剂；2、抽检苯甲酸、山梨酸等防腐剂。
水果制品	水果制品（1702）	果酱：苹果酱、草莓酱	滥用胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂	改善色泽	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂；2、抽检胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂。
			违法添加酸性橙II、苏丹红、碱性橙、碱性嫩黄等工业染料	改善色泽	使用非食用物质	1、现场检查生产企业是否有不明色素。2、抽检产品工业染料指标。
			过量添加苯甲酸、山梨酸等防腐剂	保鲜、延长保质期	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有苯甲酸、山梨酸等防腐剂；2、抽检苯甲酸、山梨酸等防腐剂。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品 (1801)	炒瓜子、炒花生、瓜子仁	品质指标酸价和过氧化值不合格问题	生产过程卫生条件控制不严。	质量指标不达标	1、检查是否加强生产过程中的质量控制，严禁使用已经变质的油作为原料，或长期重复使用食用油；2、对样品成品库的环境进行监管，确保产品有良好的储存条件，避免产品酸败。
			食品添加剂超标问题，主要检出二氧化硫不合格	增白。	食品添加剂不规范使用	1、加强 GB2760 宣传培训，督促企业履行主体责任；2、检查是否加强生产过程中的质量控制，对违规使用食品添加剂行为进行严肃处置；3、加强产品抽检。
炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品 (1801)	炒瓜子、炒花生、瓜子仁	使用霉变等不合格原料	烘炒类食品中的花生、坚果、芝麻原料容易出现霉变、虫蛀	质量指标不达标	1、严格进货查验；2、检查原料和成品库房贮存条件是否符合要求；3、检查生产现场是否有霉变等不合格原料。
			超范围使用滑石粉	1、增加重量、改善色泽	食品添加剂不规范使用	1、现场检查炒货生产企业，有无滑石粉或白色不明粉末；2、检验是否为滑石粉。
			超范围使用明矾	1、让瓜子不容易受潮变软，保持好的口感	食品添加剂不规范使用	1、检查生产企业进货查验记录制度是否符合相关规定；2、现场检查是否有明矾；3、加强抽检。
			分装企业伪造生产日期和保质期	延长保质期。	食品信息造假	1、查看供方企业的生产许可证副页及产品合格证明是否和分装产品的标识一致。按照规定分装食品的产品保质日期应按被分装食品的原保质日期标注。
		坚果制品	黄曲霉毒素 B1 超标	原料霉变	真菌毒素污染	1、检查原料是否存在过期、失效、变质、污秽不洁和受到其他污染的情况以及原料清理情况；2、检查库房贮存条件是否符合要求；3、加强抽检。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品 (2301)	谷类淀粉、粉丝、粉条	淀粉制品中食品添加剂二氧化硫残留量及铝超标。	1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严。	食品添加剂不规范使用	1、加强进货检验的检查，确保原料合格；2、加强GB2760 宣传培训，加强生产过程中的质量控制，对违规使用食品添加剂行为进行严肃处置，尤其注重含铝食品添加剂（如明矾等）的核查。
			违法添加工业硫磺等可漂白、防腐的非食用物质	防腐、增白、保鲜	使用非食用物质	1、现场检查是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料；2、对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查；3、抽检二氧化硫是否超标。
			超范围使用柠檬黄、亮蓝等着色剂	改善外观、着色	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有柠檬黄或亮蓝等着色剂；2、进行抽检，监测柠檬黄或亮蓝含量。
			超范围使用脱氢乙酸等防腐剂	防腐、保鲜	食品添加剂不规范使用	1、现场检查是否有脱氢乙酸等防腐剂，以及来源不明和无法辨别属性的物料；2、通过检验脱氢乙酸项目鉴别是否存在超限量使用食品添加剂。
			违法添加吊白块等非食用物质	增白、保鲜、增加口感、防腐	使用非食用物质	1、现场检查生产企业，是否有甲醛或甲醛次硫酸氢钠等原料，以及来源不明和无法辨别属性的白色块状、粉状物料；2、对粉丝产品表面泛白的产品进行重点检查；3、抽检是否含甲醛或甲醛次硫酸氢钠。
			在其他粉条中加入焦糖色素冒充红薯粉条	以假充真、以次充好、降低成本	人为掺假造假	现场检查是否有焦糖色素，企业是否有此类违法行为。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
糕点	热加工糕点（2401）、冷加工糕点（2402）	面包、月饼、绿豆糕	防腐剂超标问题严重，主要是脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标	延长保质期。	食品添加剂不规范使用	1、加强 GB2760 宣传培训；2、检查进货查验记录，避免因原料带入问题导致添加剂超标；3、检查是否加强生产过程中的质量控制，对违规使用食品添加剂行为进行严肃处置。
			品质指标酸价、过氧化值不合格问题	1、生产过程控制不严；2、仓储环境不合格。	质量指标不达标	1、检查是否加强生产过程中的质量控制，严禁使用已经变质的油作为原料；2、对样品成品库的环境进行监管，确保产品有良好的储存条件，避免产品变质。
			微生物超标问题，主要检出菌落总数、大肠菌群和霉菌超标。	生产过程卫生条件控制不严。	微生物超标	1、检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，员工应注重个人卫生，样品封存良好，严格按储存条件存贮，避免变质；

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
糕点	热加工糕点 (2401)、 冷加工糕点 (2402)	面包、月 饼、绿豆 糕	使用膨松剂过量 (硫酸铝钾、硫酸 铝铵等)，造成铝 的残留量超标；超 量使用水分保持剂 磷酸盐类(磷酸 钙、焦磷酸二氢二 钠等)；使用黄原 胶等增稠剂；使用 糖精钠、甜蜜素等 甜味剂；使用柠檬 黄等着色剂	改善口感、改善色泽	食品添加剂不规范 使用	1、现场检查糕点生产企业，检查检验报告，检查糕点生产制作过程，检查膨松剂、水分保持剂、增稠剂、甜味剂、着色剂的使用情况；2、通过检验确定是否超量超限量添加。
			非法添加富马酸二甲酯	漂白防腐、防虫	使用非食用物质	1、加强 GB2760 宣传培训，督促企业履行主体责任；加强生产过程中的质量控制，杜绝超范围、超限量使用食品添加剂现象；现场检查加工场所是否有富马酸二甲酯；2、抽检是否含有富马酸二甲酯。3、检查生产过程控制情况，是否科学设置生产工艺及正确使用食品防腐剂。
			使用过期的、失效的、变质的、污秽不洁的、回收的、受到其他污染的食品原辅材料(回收馅料等)再加工	降低成本	人为掺假造假	检查原料是否存在过期、失效、变质、污秽不洁和受到其他污染的情况，特别要注意使用霉变原料或回收馅料的情况。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
糕点	热加工糕点(2401)、冷加工糕点(2402)	面包、月饼、绿豆糕	冷加工糕点贮存及运输条件差	降低成本	微生物超标	1、查看成品库房温度控制(一般冷却的温度是±4℃-0℃,冰结温度一般在-8℃)情况,是否安装有空调;2、查看运输是否有冷链运输车。
			虚假标注生产日期(俗称“早产儿”)	延长保质期	食品信息造假	1、查看企业生产现场和成品库房,核对产品生产日期。
			过期糕点换装销售	个别糕点保质期较短,有些企业将已过期的产品更换标签后再进行销售。	食品信息造假	1、检查生产、销售记录及不合格食品处理、不安全食品召回记录,应物料平衡;2、突击检查有无此类违法行为。
			采用锡箔、铝箔等非食品级包装	降低成本	包材污染	1、检查包装材料的检验报告及其它验证资料,是否为非食品级材料。
			加工过程中使用烤鸭用油等回收油脂	降低成本	质量指标不达标	1、检查库房或生产现场,是否存在烤鸭用油等回收油脂;2、抽检产品。
			粽子	滥用硫酸铜	粽叶染色	食品添加剂不规范使用
糕点	热加工糕点(2401)	馒头	超范围使用柠檬黄等着色剂	消费欺诈,如添加柠檬黄等着色剂冒充玉米馒头	食品添加剂不规范使用	1、现场检查加工场所是否有柠檬黄等色素;2、抽检是否含有柠檬黄等着色剂。
			超范围使用含铝膨松剂	改善形态	食品添加剂不规范使用	1、现场检查加工场所是否有含铝膨松剂;2、抽检铝的残留量等。
			违法使用漂白剂硫磺熏蒸	改善色泽	使用非食用物质	1、现场检查加工场所是否有硫磺等物质;2、抽检二氧化硫残留量。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
豆制品	豆制品 (2501)	腐乳、豆腐、豆腐干、腐皮、腐竹	超限量使用食品添加剂问题，主要同功能食品添加剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、双乙酸钠、三氯蔗糖。	生产过程控制不严。	食品添加剂不规范使用	1、加强 GB2760 宣传培训；2、检查进货查验记录，避免因原料带入问题导致添加剂超标；3、检查是否加强生产过程中的质量控制，对违规使用食品添加剂行为进行严肃处置。
			使用甲醛等非食用物质	生产过程控制不严。	使用非食用物质	1、加大执法力度，严打违法向食品中添加甲醛的行为，加强甲醛对人体危害的宣传，让经营者自学守法，相关执法部门的重锤打击违法行为；2、现场检查生产过程及记录；3、加强产品抽检。
			黄曲霉素 B1 超标	1、原料采购把关不严；2、贮存条件不符合要求。	真菌毒素污染	1、查看进货记录与验证资料是否一致，合格证明文件或检验记录与购进原料批次是否对应；2、检查豆坯是否存于冷藏库，表面是否起黏糊状；黄豆是否离地离墙存放，是否受潮、霉变等；3、加强产品抽检。
			过期产品换装销售	个别企业将已过期的产品更换标签后再进行销售。	食品信息造假	1、检查生产、销售记录及不合格食品处理、不安全食品召回记录，应物料平衡；2、突击检查有无此类违法行为。
			使用工业用氯化镁	作凝固剂使用，降低成本。	使用非食用物质	1、查看库存原料，看是否存有工业用氯化镁。
			违法添加碱性橙 II、碱性嫩黄等非食用物质	着色，使产品卖相好看	使用非食用物质	1、现场检查黄色豆制品生产企业是否有碱性橙及不明黄色物质；2、抽检是否含碱性橙 II、碱性嫩黄等染色剂，重点抽检散装腐皮。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
豆制品	豆制品 (2501)	腐乳、豆腐、豆腐干、腐皮、腐竹	违法添加硼砂、乌洛托品、吊白块等非食用物质	增加韧性、防腐、增白、保鲜、增加口感	使用非食用物质	1、现场检查腐竹生产企业，主要侧重较小的加工企业；2、通过检验硼砂、吊白块等项目鉴别是否存在违规使用非食用物质。
			添加滑石粉	使成品变得光滑，色泽明亮	食品添加剂不规范使用	1、现场检查豆制品生产企业，主要侧重豆腐和豆腐皮的抽检；2、通过检验滑石粉项目鉴别是否存在违规使用滑石粉。
			超范围使用焦糖色等食品添加剂	着色	食品添加剂不规范使用	1、查看添加剂使用记录，看是否存在超范围使用添加剂的情况；2、检查豆坯是否存于冷藏库，表面是否起黏糊状；黄豆是否离地离墙存放，是否受潮、霉变等。
			违法添加二甲基黄，二乙基黄等非食用物质	改善色泽	使用非食用物质	1、现场检查是否有二甲基黄、二乙基黄等黄色不明物质；
蜂产品 蜂产品	蜂蜜 (2601)	蜂蜜	微生物指标菌落总数不合格	生产过程卫生条件控制不严。	微生物超标	严格控制生产加工过程中的卫生条件，杀菌彻底，样品封存良好，严格按储存条件存贮，避免污染。
			使用糖浆或其他原料造假	以假充真、以次充好、降低成本	人为掺假造假	1、抽检蔗糖、果糖、葡萄糖等含量；2、现场检查是否存有糖浆类物质，采用物料平衡原理判定。
			违法使用氯霉素、喹诺酮类等禁用兽药	防止蜜蜂幼虫生病	使用禁用兽药	1、抽检蜂蜜中是否含氯霉素、喹诺酮类等禁用兽药；2、检查进货查验记录。
			使用有毒野生蜂蜜	采收了有毒野生蜂蜜。	生物毒素污染	1、在采蜜时节强化监管措施，指导蜂农避免采收有毒植物花期的蜂蜜；2、加强风险监测；3、加强对野生蜂蜜危害性的宣传。

食品类别	类别名称	典型代表食品	风险隐患因素	原因分析	风险归类	企业自查和监督检查重点检查风险点
婴幼儿配方食品	婴幼儿配方乳粉 (2901)	婴儿配方乳粉、较大婴儿配方乳粉、幼儿配方乳粉	微生物限量菌落总数、阪崎肠杆菌不合格	生产过程卫生条件控制不严。	微生物超标	严格控制生产加工过程中的工艺规程及卫生条件；建立有效控制措施，制定有效的环境监测计划；样品封存良好，严格按储存条件存贮，避免污染。
			维生素、矿物质等营养素指标不符合标签明示值	1、进货查验把关不严；2、生产过程控制不严。	营养指标不合格	1、严格营养强化剂、食品添加剂的购进验收贮存管理；2、严格按照产品注册配方和生产工艺要求管控生产过程；3、加强成品出厂检测；4、强化产品稳定性考察研究。
			黄曲霉素 M1 超标	1、喂养的饲料带入； 2、贮存环境不符合要求。	真菌毒素污染	1、抽检原料乳及成品；2、检查原料及成品贮存环境是否符合要求。
			塑化剂污染问题	使用含塑化剂的管道、容器、包装材料。	包材污染	1、督促企业升级管道、容器、包装材料，禁止使用含塑化剂的食品接触材料；2、查验塑料材质管道、容器、包装材料的塑化剂检验报告；3、加强成品出厂检验控制。
			氯酸盐污染	原料生鲜乳带入；设备、管道含氯消毒剂残留引入	国家食品安全风险监测	1、加强养殖环节监控，控制生鲜乳中氯酸盐含量；2、生产设备管道清洗消毒减少或禁止使用含氯清洗剂、消毒剂。3、加强成品出厂监测。
			氯丙醇酯污染	原料精炼植物油带入	国家食品安全风险监测	1、严格精炼植物油原料购进验收；2、制订原料油中氯丙醇酯的限量控制指标；3、加强成品出厂监测。

## 附件 4

### 宝鸡市食品生产企业食品安全风险自查及整改报告表

一、 企业基本信息					
企业名称		法定代表人			
许可证编号		生产地址			
联系人		联系方式			
自查情况说明	20 年度第 次自查				
二、 品种信息					
食品类别	类别名称及 编号	品种明 细	生产状态	生产时间	年产量/吨
			常年生产 <input type="checkbox"/>		
			季节性生产 <input type="checkbox"/>	月 日- 月 日	
			停产 <input type="checkbox"/>		
三、 自查出的风险点（分类逐条列示）：					
<p>（一）属于《食品生产企业食品主体责任清单》中的风险点：</p> <p>1、特别责任</p> <p>（1）</p> <p>（2）…</p> <p>2、许可资质</p> <p>（1）</p> <p>（2）…</p> <p>3、人员管理</p> <p>（1）</p> <p>（2）…</p> <p>4、生产过程</p> <p>（1）</p>					

(2) ...

5、标签管理

(1)

(2) ...

(二) 属于《各类食品安全风险隐患因素清单》中的风险点：

(1)

(2) ...

(三) 自查发现的其他风险点：

(1)

(2) ...

四、自查风险隐患整改情况

(1)

(2)

(3) ...

五、企业法定代表人（企业负责人）签字

年 月 日

六、县区局审查审核意见

年 月 日