

公众号



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



公众号

食品安全风险管控清单

(食品经营单位)



目录

食品安全风险管控清单（食品销售企业）	1
食品安全风险管控清单（食用农产品集中交易市场）	21
食品安全风险管控清单（餐饮服务企业）	30
食品安全风险管控清单（集中用餐单位食堂）	62



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品安全风险管控清单（食品销售企业）

说明：本清单供食品销售企业参考使用。企业可以参考本清单并结合实际开展食品安全风险分析，查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，建立符合本企业实际的《食品安全风险管控清单》。

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
经营资质	1.1 许可和备案管理	1.食品销售企业或连锁食品销售企业总部的经营资质主体有问题； 2.未公示食品经营许可证，消费者无法确认食品经营许可证的有效性。	1.记录食品经营许可证到期时间，在食品经营许可有效期届满前九十个工作日至十五个工作日期间，向原发证的市场监督管理部门提出申请； 2.仅销售预包装食品依法进行备案； 3.在经营场所醒目位置或在网络食品交易第三方平台经营活动主页面公示食品经营许可证或者展示电子证书。	动态	1.经营资质合法有效； 2.亮照亮证经营。	
	1.2 经营项目	实际经营事项与许可或备案经营项目不一致，经营的食品会出现隐患。	1.在食品经营许可证载明的事项发生变化后的十个工作日内，向原发证的市场监督管理部门申请变更经营许可； 2.备案信息发生变化的，进行更新。	发生变化时	根据食品经营许可证经营项目或者备案信息采集内容规范经营。	
健康管理	2.1 健康证明	从事接触直接入口食品工作的人员患有国务院卫生	从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可从	每年	健康证明在有效期内。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		行政部门规定的有碍食品安全疾病,有传播病菌,污染食品安全的风险。	事相关工作。			
	2.2 动态管理	从事接触直接入口食品工作的人员,患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或者感染,有传播病菌,污染食品安全的风险。	每日对从事接触直接入口食品工作的人员上岗前的健康状况进行检查。	每日	确保直接入口食品安全。	
场所布局、设备设施	3.1 场所布局	1.变更设备设施、经营布局,导致食品交叉污染; 2.外设仓库(包括自有和租赁)地址发生变化; 3.改变自动设备放置地点、数量。	在发生下列变化后要在十个工作日内向食品经营许可证原发证部门进行报告: 1.主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化,可能影响食品安全; 2.外设仓库(包括自有和租赁)地址发生变化; 3.自动设备放置地点、数量发生变化。	发生变化时	发生变化及时报告。	
	3.2 设备设施	1.设备设施的配备与实际经营规模不相符,不能满足经营需要; 2.设备设施未启用或者失效,不能保证食品安全; 3.与食品表面接触的设备、	1.配备与销售规模相适应的经营设备或者设施,有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施; 2.选择无毒、无害、无异味的设备、工具和	新设立企业/必要时	1.各类设施设备配备满足经营要求并有效运转; 2.食品未受到污染。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		工具和容器不符合食品安全国家标准,造成食品污染; 4.设施设备无区分,易造成交叉污染。	容器; 3.食品与非食品、生食与熟食等各类不同类型盛放容器用明显标识进行区分; 4.冷藏冷冻设施设备设有有效的温度控制装置,设有可正确显示内部温度的温度监测设备; 5.定期对设施设备清洁、校准、维护。			
	3.3 清洁消毒	1.经营场所环境不整洁,食品接触有毒物、不洁物等,有食品安全风险; 2.未定期对设施设备进行清洁消毒或者清洁消毒不到位,导致细菌超标或者洗涤剂残留。	1.定期清洁食品经营场所; 2.定期对设施设备清洁消毒; 3.对于自动售货设备,加强设备内部的清洁消毒。	每月/必要时	1.保持经营场所环境整洁卫生; 2.各类设施设备保持清洁。	
禁止销售的食物	4.1 违禁食品	销售禁止销售的食物。	1.加强食物验收,定期检查库存食物,及时处理变质或者超过保质期的食物; 2.不得销售法律法规禁止生产经营的食品。	每日	未销售违禁食品。	
采购控制	5.1 资质查验	1.未查验供货者资质; 2.供货者资质过期失效。	采购食物时,严格审查供货者资质。	确定供货者时/	确保供货者资质合法有效。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				必要时		
	5.2 食品验收	1.未对食品进行符合性验证和感官抽查,导致存在腐败变质的食品; 2.未查验食品合格证明文件,食品可能不合格; 3.无进货记录或者记录不齐全,食品无法溯源; 4.凭证和记录未按照规定时间保存。	1.加强食品验收,对有温度控制要求的食品进行运输温度测定; 2.查验食品合格证明: 3.凭证和记录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,保存期限不少于两年。其中食用农产品的凭证和记录保存期限不得少于六个月。	进货时	1.食品验收合格后方可入库; 2.记录完整,各类材料按规定时间保存。	
贮运控制	6.1 贮运环境	1.与杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等有毒有害物品一同贮存、运输,导致食品受到污染; 2.对肉、蛋、奶、速冻食品等易腐败变质的食品或者标签标识上标明温度条件的食品,未满足相应的温度要求,造成食品腐败变质。	1.不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输; 2.按照标签标识或者相关标准的温度、湿度等要求贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	贮运时	食品贮运环境满足保证食品安全需要。	
	6.2 委托贮运	1.委托无资质的第三方进	1.委托具有合法资质的第三方贮存、运输服	确定	确保第三方贮运	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		行贮存、运输； 2.未监督贮存、运输行为； 3.未建立全程冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	务提供者； 2.对受托方食品安全保障能力进行审核，监督贮存、运输行为； 3.督促受托方定期测定并记录冷藏冷冻食品温度。	受托方时/贮运时	安全。	
销售控制	7.1 过程管理	1.对肉、蛋、奶、速冻食品等易腐败变质的食品或者标签标识上标明温度条件的食品，未满足相应的温度要求，造成食品腐败变质； 2.散装直接入口食品未采取防护措施，直接暴露在销售区域，导致食品受到污染； 3.临近保质期食品未分类管理，导致过期食品的发生； 4.对于变质、超过保质期、不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的不合格食品，未采取	1.按照标签标识或者相关标准的温度、湿度等要求销售冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品； 2.销售散装直接入口食品时要配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施； 3.临近保质期的食品分类管理，作特别标注或者集中陈列出售； 4.对不合格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。	每日/必要时	1.散装直接入口食品销售过程中加盖； 2.按要求销售临近保质期食品； 3.不合格食品按规定进行处置。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		有效措施进行处置,致使不合格食品流入市场。				
	7.2 酒类管理	1.未设置“不向未成年人销售酒”的标志; 2.存在向未成年人售酒的行为。	1.酒类经营者在销售场所显著位置设置“不向未成年人销售酒”的标志; 2.对难以判明是否是未成年人的,要求购买人出示身份证件。	新开业时/必要时	不向未成年销售酒。	
	7.3 销售记录	从事食品批发业务的食品经营企业: 1.无销售记录; 2.销售记录不齐全; 3.记录未按规定时间保存。	1.从事食品批发业务的食品经营企业有食品销售记录,记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、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; 2.记录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。	有销售行为时	1.食品批发经营企业按规定有销售记录; 2.记录按规定时间保存。	
	7.4 食品召回	1.未及时将不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的食品进行下架、召回,导致不合格食品一直在市场流通,造成消费者身体损害; 2.未采取有效措施防止不	1.发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的,立即停止销售,通知相关食品生产经营者和消费者,并记录停止经营和通知情况; 2.对召回的食品不与其他食品混放,采取无害化处理、销毁等措施,防止其再次流入市场(因标签不符合食品安全标准的情形	必要时	1.及时召回不合格食品并进行无害化处理; 2.防止不合格食品再次流入市场。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		合格食品再次流入市场。	除外); 3.食品召回和处理情况向所在地的市场监管部门报告;需要进行无害化处理、销毁的,提前报告时间、地点。			
标签、说明书	8.1 标签、说明书内容	1.预包装食品无标签; 2.进口预包装食品、食品添加剂无中文标签,应当有中文说明书的,无中文说明书; 3.散装食品无标识; 4.食用农产品无产地等相关信息; 5.标签、说明书信息不齐全; 6.标签、说明书内容不清晰。	1.预包装食品包装上要有标签,并标明基本事项: (1)名称、规格、净含量、生产日期; (2)成分或配料表; (3)生产者的名称、地址、联系方式; (4)保质期; (5)产品标准代号; (6)贮存条件; (7)所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称; (8)生产许可证编号。 2.进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签;依法应当有说明书的,还应当有中文说明书;标签、说明书应当符合《食品安全法》以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求,并载明食品的原产国国名或地区区名(如	每批次	预包装食品,进口预包装食品、食品添加剂,散装食品,食用农产品的标签、说明书按照法律法规、标准等规定,内容齐全、明显清晰。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			香港、澳门、台湾), 以及在我国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式; 3.散装食品贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容; 4.销售的散装食品, 在容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表, 生产日期或者生产批号, 保质期以及生产经营者的名称、地址、联系方式等内容; 5.销售食用农产品, 在销售场所明显位置或者带包装产品的包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息, 产地具体到县(市、区); 对保质期有要求的, 标注保质期; 保质期与贮存条件有关的, 予以标明; 在包装、保鲜、贮存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的, 标明食品添加剂名称; 销售即食食用农产品还应当如实标明具体制作时间。			
	8.2 标签的真	1.预包装食品日期标示单	1.不得采购、销售通过加贴、补印或篡改等	每批	标签内容真实。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	实性	独加贴、补印或篡改; 2.散装食品存在多个生产日期; 3.食用农产品销售者未如实标明应当标明的信息。	方式单独标示日期的预包装食品; 2.散装食品在贮存、销售的过程中标注的生产日期应当与生产者在出厂时标注的生产日期一致; 3.食用农产品在销售过程中标注的信息应当真实。	次		
食品安全管理	9.1 制度建立	1.制度建立不健全; 2.制度不符合自身实际; 3.制度内容更新不及时。	1.依据经营实际,建立食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度; 2.食品批发经营企业还要建立食品销售记录制度。	新设立企业/必要时	1.根据国家法律法规建立健全食品安全管理制度; 2.对内容动态更新。	
	9.2 开展自查	1.未明确食品安全员、食品安全总监及岗位职责,食品安全管理不到位; 2.违反法律规定,安排因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的或者因吊销食品经营许可证未满五年从业禁令的人员担任食品安全员或食品安全总监;	1.依规配备食品安全员,其中大中型食品销售企业、连锁销售企业总部依规配备食品安全总监,细化各岗位职责; 2.建立食品安全自查制度,落实日管控、周排查、月调度工作机制; 3.发现食品安全风险隐患,立即采取防范及整改措施,并按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人; 4.发现食品安全事故潜在风险,停止经营活	新设立企业/必要时	1.依规配备食品安全总监、食品安全员; 2.严格落实日管控、周排查、月调度工作机制; 3.发现风险隐患及时处置,并按程序报告。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		3.无自查记录或自查流于形式,不能及时发现食品安全隐患; 4.自查问题未及时整改,风险未及时报告。	动并向所在地的市场监督管理部门报告。			
	9.3 人员管理	1.未建立培训制度; 2.未对从业人员进行相应的食品安全知识培训,从业人员未掌握基本的食品安全知识; 3.未对食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员开展培训和考核; 4.无培训记录; 5.未通过市场监管部门的监督抽查; 6.从业人员进入经营场所,个人卫生不整洁,从事接触直接入口或不需清洗即可加工的散装食品时,未戴手套、帽子和口罩,导致食品污染,或混入异物。	1.建立健全培训制度; 2.从业人员定期参加食品安全知识培训; 3.加强食品安全管理人员的培训、考核; 4.记录培训考核情况; 5.从业人员保持个人卫生整洁,按照规定佩戴好手套、帽子和口罩。	必要时	1.从业人员掌握食品安全知识,增强遵守相关法律法规的责任和意识; 2.食品安全管理人员具备相应的食品安全管理能力。	
	9.4 委托生产	1.委托无资质的食品生产企业生产食品;	1.委托取得食品生产许可的生产者生产食品;	确定受托	1.受托方资质合法有效;	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		2.未对委托生产行为进行监督。	2.审查受托方生产资质,留存相关证明文件; 3.对委托生产者生产行为进行监督。	方时/必要时	2.对委托生产的食品安全负责。	
食品销售连锁企业总部	10.1 管理体系	食品安全管理责任落实不到位。	1.建立健全覆盖从总部、仓储(配送中心)、门店等各环节、各位点的食品安全管理体系,根据各环节、各位点实际,明确相关食品安全管理要求、操作规程等; 2.强化全链条管理,督促总部自身、仓储(配送中心)、门店等各环节、各位点严格执行食品安全各项制度规程要求,明确并落实各层级、各岗位食品安全责任; 3.按照制度规定的内容以及频次,在企业各环节、各位点开展食品安全自查的基础上,对总部自身、仓储(配送中心)门店等环节开展食品安全自查。	新设立企业/定期	严防出现系统性风险。	
	10.2 评价机制	采购渠道不稳定,不掌握供应商食品安全状况。	1.建立食品供应商评价和退出机制,强化采购配送、质量安全等统一管理; 2.自行或者委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	确定供应商/必要时	确保进货渠道安全稳定。	
	10.3 主动报告	未报告跨省从事食品经营管理活动情况。	跨省从事食品经营管理活动的,分别向经营者所在地和从事经营管理活动所在地省	跨省从事	主动报告跨省从事食品经营管理	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			级市场监督管理部门报告。	食品经营管理活动时	活动情况。	
特殊食品	11.1 经营者资质	1.销售的特殊食品类别与许可或备案经营项目不一致; 2.非医疗机构和药品零售企业违规销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品。	1.在食品经营许可证载明的事项发生变化后的十个工作日内,向原发证的市场监督管理部门申请变更经营许可; 2.备案信息发生变化的,进行更新。	发生变化时	根据食品经营许可证经营项目或者备案信息采集表内容规范经营。	
	11.2 进货查验	1.未按要求进货查验或者资质证明过期;资质证明文件未加盖供应商公章。 2.未落实进货查验记录制度。 3.注册证书或者备案凭证与实际商品不符。	1.严格进货查验。包括供货者的许可资质、产品注册证书或者备案凭证、出厂检验合格证或者产品检验报告、进口产品检验检疫证明或者入境货物检验检疫证明等材料; 2.建立并落实食品进货查验记录制度。如实记录特殊食品名称、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	进货时	1.按要求进货查验; 2.进货查验记录内容完整真实; 3.注册证书或者备案凭证与实际商品相符,且在有效期内。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			保存相关凭证。			
	11.3 标签、说明书	1.标签、说明书与注册或者备案的内容不一致； 2.保健食品的标签、说明书内容涉及疾病预防、治疗功能；未设置警示用语区，标注“保健食品不是药物，不能替代药物治疗疾病”警示用语； 3.婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途婴儿配方食品标签上含有婴儿和妇女的形象，或者使用“人乳化”“母乳化”等其他近似术语； 4.进口特殊食品的中文标签未直接印制在最小销售包装上。	严格履行进货查验义务，核对标签、说明书是否与注册或者备案内容相一致，且无其他违规标注内容。	每批次	1.标签、说明书与注册或者备案的内容一致。 2.标签、说明书不涉及疾病预防、治疗、母乳替代等禁止性内容。	
	11.4 销售过程控制	1.特殊食品与普通食品、药品混放，未专柜（或专区）销售； 2.专柜（或专区）显著位置	1.严格销售过程控制，每日对货架商品展示情况进行检查，避免与普通食品、药品等商品混淆，误导消费者； 2.对临近保质期的婴幼儿配方食品作醒目	每日	1.特殊食品专柜（或专区）销售，未与普通食品、药品混放销售；	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		未设立提示牌, 标明 “**食品销售专柜 (或专区)” 字样; 3. 店内保健食品销售区域未显著标注 “保健食品不是药物, 不能代替药物治疗疾病” 等消费提示信息; 4. 对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉未作醒目提示或者提前下架。	提示或者提前下架。		2. 特殊食品提示牌醒目设置, 提示牌为绿底白字 (黑体), 与普通食品、药品有效区分; 3. 对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉醒目提示或者提前下架。	
	11.5 营销宣传	1. 店内宣传资料、广告及在产品推荐过程中虚假夸大宣传特殊食品功能, 与特殊食品注册或者备案内容不符; 2. 对 0-12 个月龄婴儿食用的婴儿配方食品或者特殊医学用途婴儿配方食品进行广告宣传; 3. 营销过程声称婴儿配方	1. 对店内广告和宣传资料予以查验, 内容不得含有虚假信息, 不得涉及疾病预防、治疗功能; 2. 营销过程中不得对特殊食品功效、质量、适宜人群、销售状况等作虚假或者引人误解的商业宣传, 杜绝欺骗、误导消费者。	每日	1. 店内广告、宣传等营销过程不涉及疾病预防和治疗; 2. 店内未宣传婴儿配方食品可全部或者部分替代母乳; 3. 未对 0-12 个月龄婴儿食用的	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		食品能够全部或者部分替代母乳; 4.店内保健食品、特殊医学用途配方食品广告未经监管部门审查批准。			婴儿配方食品进行广告宣传; 4.保健食品、特殊医学用途配方食品的广告取得广告审查部门批准。	
	11.6 网络销售	1.销售网页未显著公示产品生产经营许可证、营业执照、产品注册证书或备案凭证等资质文件; 2.公示的注册证书或备案凭证与实际销售的特殊食品不符; 3.特殊食品在商品分类、网页展示时与普通食品、药品等未有效区分,误导消费者; 4.特殊食品销售页面涉及疾病预防和治疗等虚假夸大内容;	1.特殊食品在商品分类、网页展示时与普通食品、药品等有效区分,引导消费者清晰辨别所购商品是否属于特殊食品; 2.销售保健食品、特殊医学用途配方食品,按照国家规定要求在销售页面显著标示相关提示用语; 3.关注商品生产日期、保质期,对临近保质期的特殊食品作醒目提示或者提前下架。	发生变化时	1.销售网页公示产品资质文件齐全。 2.特殊食品在商品分类、网页展示时与普通食品、药品等有效区分。 3.销售页面不涉及疾病预防和治疗等虚假夸大内容。 4.保健食品、特殊医学用途配方	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		5.销售保健食品，未显著标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”提示信息； 6.销售特殊医学用途配方食品，未显著标注“请在医生或者临床营养师指导下使用；不适用于非目标人群使用；本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射”等提示用语； 7.销售临近保质期特殊食品，未在销售页面醒目提示； 8.网络销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品。			食品销售页面显著标示相关提示用语。 5.未线上销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品。	
集中交易市场的开	12.1 报告义务	集中交易市场的开办者、展销会举办者（包括交易会、博览会、庙会等）在开业、举办前未进行报告。	1.集中交易市场的开办者在市场开业前向市场监督管理部门书面报告，报告市场名称、住所、类型、法定代表人或负责人姓名、统一社会信用代码、食品安全相关制	开办或举办前	主动报告情况。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
办者、柜台出租者、展销会举办者			度、食品主要种类等信息； 2.展销会举办者在举办前十五个工作日内，向市场监督管理部门书面报告，报告展销会名称、类型、法定代表人或负责人姓名、统一社会信用代码、食品主要种类、食品经营区域布局、经营项目、经营期限、食品安全管理制度以及入场食品经营者主体信息核验情况等信息。			
	12.2 环境布局	1.场所周边存在食品污染源； 2.场所环境不卫生，地面不易清洁，无有害生物防制设施。	1.合理选址； 2.加强场所卫生保洁。	开办或举办前	1.经营场所选址合理； 2.经营场所卫生整洁，各类设施设备配备齐全。	
	12.3 审查义务	1.入场销售者无法提供与销售食品类别相一致的食品经营许可证或仅销售预包装食品经营者备案信息采集表； 2.未和入场销售者明确双方食品安全责任与义务。	1.审查相关食品经营证明； 2.食品展销会举办者和入场销售者签定食品安全合同。	开办或举办前	1.入场销售者资质合法有效； 2.食品安全责任明确。	
	12.4 管理责	1.食品集中交易市场的开	1.按规定配备食品安全管理人员；	开办	食品安全管理责	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	任	办者、食品展销会举办者未配备食品安全管理人员; 2.未定期对经营场所以及入场销售者的食品安全状况进行检查; 3.未及时制止入场销售者的违法违规行为。	2.定期检查本经营场所内食品安全状况。	或举办前	任到位。	
网络食品交易第三方平台提供者	13.1 备案要求	网络食品交易第三方平台提供者及通过自建网站销售食品的经营者未按照规定的时间进行备案。	网络食品交易第三方平台提供者及通过自建网站销售食品的经营者在通信主管部门批准后的三十个工作日内向市场监督管理部门进行备案。	从事经营活动前	按照规定进行备案。	
	13.2 食品安全管理	1.未建立并执行食品安全管理制度或制度不齐全; 2.未在网站公示食品安全管理制度; 3.未设置专门的网络食品安全管理机构或食品安全管理员。	1.建立并执行入网食品销售者审查实名登记、食品安全自查、食品安全违法行为制止以及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全投诉举报处理等食品安全相关制度; 2.在网络平台上公开各项制度; 3.设置专门的网络食品安全管理机构或指定专职食品安全管理人员; 4.审查入网食品经营者许可证或备案信息,并实名登记,建立档案;	从事经营活动前/定期/必要时	平台食品安全管理责任到位。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			5.发现入网食品生产经营者存在严重违法行为、经营的食物属于不安全食物、因涉嫌食品安全犯罪被立案侦查或提起公诉、因食品安全相关犯罪被人民法院判处刑罚、因食品安全违法行为被公安机关拘留或给予其他治安处罚以及被市场监督管理部门依法作出吊销许可证或责令停产停业等处罚的, 停止提供网络交易平台服务。			
	13.3 配合义务	1.不配合市场监督管理部门对网络食物违法违规行爲进行查处; 2.无法提供网络食物交易数据。	1.网络食物交易第三方平台要具备数据备份、故障恢复等技术条件, 并对网络食物交易信息进行保存; 2.要配合市场监督管理部门对网络食物安全的监管。	从事经营活动前/必要时	配合市场监督管理部门做好网络食物安全监管。	
从事食物贮存、运输业务的非食物	14.1 备案要求	从事冷藏冷冻食物贮存业务的非食物生产经营者未及时备案。	从事冷藏冷冻食物贮存业务的, 在取得营业执照之日起三十个工作日内向市场监督管理部门备案。	从事经营活动前	按照规定进行备案。	
	14.2 能力要求	贮存、运输的场所、设施设备及能力不能满足保证持续符合食品安全的要求。	1.配备与冷藏冷冻食物品种、数量相适应的贮存、运输设施设备; 2.贮存场所及运输设备干净整洁、无毒。	从事活动前	能力满足经营需要。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
生产经营者	14.3 过程管理	1.贮存、运输过程冷链断链，易导致微生物孳生； 2.食品与有毒、有害物品一同运输，食品易受到污染。	1.食品与有毒有害物品分开贮存、运输； 2.冷藏冷冻设施设备设有有效的温度控制装置； 3.按照相关标准或标签标示要求贮存、运输冷藏冷冻食品，根据委托方要求定期测定并记录冷藏冷冻食品温度。	开展贮存、运输业务时	食品贮存、运输过程符合规定。	
	14.4 配合义务	1.未主动接受市场监督管理部门和委托方监督不能及时发现食品安全隐患； 2.不报告发现的食品安全问题，导致不合格食品流入市场。	1.配合市场监督管理部门食品安全检查，自觉接受委托方的监督； 2.接受食品贮存、运输委托时，发现存在以下情形的，应当及时向市场监督管理部门报告： （1）委托方无合法资质的； （2）腐败变质或感官性状异常的食品； （3）病死、毒死、死因不明或来源不明的畜、禽、兽、水产动物肉类及其制品； （4）无标签的预包装食品； （5）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的动物肉类及其制品； （6）其他不符合法律法规或食品安全标准的食品。	开展贮存、运输业务时	确保贮存、运输的食品安全。	



食品安全风险管控清单（食用农产品集中交易市场）

说明：本清单供食品添加剂生产企业参考使用。企业可以参考本清单并结合实际开展食品安全风险分析，查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，建立符合本企业实际的《食品安全风险管控清单》。

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
报告与备案	未及时向所在地县级市场监督管理部门报告市场相关信息	1.未向所在地县级市场监督管理部门报告。 2.报告信息不全，未涵盖按规定应当报告的各类信息。	1.市场开办者在市场开业前向所在地县级市场监督管理部门如实报告市场名称、住所、类型、法定代表人或者负责人姓名、食用农产品主要种类等信息。 2.市场报告要求实施前已经开业的，市场开办者应当在所在地县级市场监督管理部门规定的时限内，主动报告本市场相关信息。	开业前/规定时限内	市场在开业前或规定时限内，向所在地县级市场监督管理部门报告相关信息，报告内容无缺项、漏项	
	开展冷藏冷冻食品贮存业务未及时备案	市场作为非食品生产经营者建有冷藏、冷冻等专业贮存场所并从事食用农产品贮存业务，未及时向所在地县级市场监督管理部门备案。	1.市场建有冷藏、冷冻等专业贮存场所并开展食用农产品贮存业务（包括租赁给市场内经营者开展相关贮存业务）的，应当自取得营业执照之日起三十个工作日内向所在地县级市场监督管理部门备案。 2.保存相关备案凭证，如市场监督管理部门在政府网站上公布的相关备案信息等。	开业前/规定时限内	市场按要求及时备案	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
场所及布局	未按食用农产品类别实行分区销售	1.未按照蔬菜、水果、水产品、畜禽产品等食用农产品类别分别划定区域,并实行分区销售。 2.市场内同时销售熟食的,未按照“生熟分开”原则分别划定销售区域。	1.根据市场经营品种、场地布局等,明确分区布局和经营条件要求。 2.将分区销售情况列入市场检查内容,发现应分区销售产品未分区销售的,立即整改并做好检查记录。	新开办市场/必要时	市场内食用农产品按类别实行分区销售,且与熟食产品分区销售	
	未为入场销售者提供符合食品安全要求的环境、设施、设备等经营条件	1.未与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。 2.未保持场所整洁卫生。 3.未根据市场规模及经营品种设置相适应的消毒、盥洗、采光、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备,并保持正常运行。 4.生鲜食用农产品销售区域的照明等设施可能误导消费者对商品的感官认知。	1.将市场环境、设施、设备等经营条件列入市场检查内容,对于不符合要求的督促限期整改维护,做好检查记录。 2.对检查中发现生鲜食用农产品销售区域设置的照明等设施存在不合规情况,按照有关规定进行整改。	新开办市场/每周	食用农产品销售的环境、设施、设备等符合食品安全要求	
	未定期检查和维护经营条件	1.未定期检查并做好检查记录。 2.未及时维护相关经营条件。	1.定期检查、维护市场为入场销售者提供的经营环境、设施、设备等经营条件。 2.每次检查均做好检查记录,对检查发现的问题和整改落实情况均应及时记录。	每周/必要时	通过检查、维护,保持良好的经营条件	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
食品安全管理制度	未建立食品安全管理制度或制度不健全	1.未建立食品安全管理制度。 2.食品安全管理制度不健全, 或内容不完整。	依据法律法规和有关规定, 建立健全市场食品安全管理制度, 内容应当包括但不限于食品安全管理人员配备、入场销售者登记建档、签订协议、入场查验、场内检查、信息公示、食品安全违法行为制止及报告、食品安全事故处置、投诉举报处置等。批发市场建立健全的市场食品安全管理制度, 内容还应当包括抽样检验、统一销售凭证格式以及监督入场销售者开具销售凭证等。	新开办市场/必要时	依法建立健全食品安全管理制度	
食品安全管理人员	未按要求配备食品安全管理人员	1.未按规定配备食品安全管理人员。 2.配备的食品安全管理人员不具备岗位需要的相应条件。食品安全管理人员的岗位职责不明确、不合理。 3.食品安全管理人员调整后未记录存档。	1.按规定配备食品安全员等食品安全管理人员, 批发市场开办者还应当配备食品安全总监。 2.细化食品安全管理人员各岗位职责, 落实日管控、周排查、月调度工作机制。 3.通过会议纪要、任命文件等材料明确市场任命的具体食品安全管理人员, 人员发生调整后及时记录更新。	新开办市场/人员变化时	食品安全管理人员配备到位, 岗位职责具体明确, 记录清晰完整	
	未对食品安全管理人员进行培训和考核	1.无培训和考核记录, 记录不全或者缺少相关证明材料。 2.食品安全管理人员未经培训、考核, 或经考核不具备食品安全管理能力的, 仍在岗工作。 3.培训、考核内容未覆盖食品安全和农产品质量安全相关法律、法规、标准和专业知识。	1.定期组织对食品安全管理人员开展培训和考核。 2.培训和考核内容覆盖食品安全和农产品质量安全相关法律、法规、标准和专业知识。 3.及时记录、存档培训、考核情况及相关证明材料。 4.未经培训并考核合格, 不得任命为食品安全管理人员。 5.经考核不具备食品安全管理能力的, 及时采取整改措施。	必要时	食品安全管理人员经过培训, 通过考核	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	食品安全管理人员未对入场销售者进行食品安全宣传教育	1.未组织开展宣传教育。 2.无相关宣传教育证明材料。	1.制定面向入场销售者的宣传教育活动安排，确定宣传教育内容。 2.面向入场销售者组织开展宣传教育，并留存相应签到表、现场照片或视频等佐证材料。	每季度/必要时	通过宣传教育，使入场销售者了解食品安全法律法规和基础知识	
入场销售者管理	未建立入场销售者档案，档案内容不齐全	1.未建立入场销售者档案。 2.未对全部入场销售者建立入场销售者档案。 3.档案内容未涵盖销售者名称或姓名、统一社会信用代码或者身份证号码、联系方式，以及市场自查和抽检中发现的问题和处理信息等。	1.按规定建立入场销售者档案，档案内容齐全。 2.建档范围包括长期入场销售者、季节性入场销售者以及自产食用农产品销售者等各类食用农产品入场销售者。 3.对入场销售者档案建立、保存情况开展定期检查，发现问题及时纠正。	新进销售者入场时/定期核验	对场内所有销售者均建立档案，档案内容齐全	
	未及时更新入场销售者档案	1.对于新入场的销售者未及时建立档案，对于已停止场内经营的销售者未及时记录经营状态变更情况。 2.市场内摊位发生调整，但未在档案中载明。 3.档案中其他信息（如销售者主体信息、市场自查和抽检中发现问题及处理信息等）发生变化，但未及时更新。	入场销售者档案内容发生变化时，及时更新档案，并记录变更情况。	变化时/定期核验	入场销售者档案更新及时	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	入场销售者档案保存期限不符合法定要求	入场销售者档案信息保存期限少于销售者停止销售后六个月。	入场销售者档案信息保存期限不少于销售者停止销售后六个月。	必要时	按规定保存入场销售者档案	
	未按规定签订食用农产品质量安全协议	1.未与入场销售者签订食用农产品质量安全协议。 2.协议内容不全面,未明确双方食品安全责任义务和不合格食用农产品处置方式等情形,或未列明退市条款。 3.食用农产品质量安全协议已过期且未重新签订。	1.市场开办者拟定食用农产品质量安全协议样本,其中应列明双方食品安全责任义务,违反食品安全法律法规规定的退市条款等内容。 2.组织新建档的入场销售者签订协议,并及时归档。 3.对协议已过期的入场销售者,及时清理退市或者重新签订协议。 4.对食用农产品质量安全协议签订情况开展定期检查,将新进市场的入场销售者协议签订情况纳入当日市场检查内容,记录检查结果。	每月/必要时	市场开办者与入场销售者及时签订内容完整、权责清晰的食用农产品质量安全协议	
	销售凭证的印制、使用和保存不规范	1.批发市场开办者未提供统一销售凭证。 2.入场销售者自行印制销售凭证的,批发市场开办者未指导入场销售者印制符合要求的销售凭证。 3.批发市场开办者未监督入场销售者开具销售凭证。 4.销售凭证保存期限不足六个月。	1.批发市场开办者向入场销售者提供包括批发市场名称、食用农产品名称、产地、数量、销售日期以及销售者名称、摊位信息、联系方式等项目信息的统一销售凭证,或者指导入场销售者自行印制包括上述项目信息的销售凭证。 2.批发市场开办者监督入场销售者规范开具销售凭证,销售凭证保存期限不得少于六个月。 3.将场内销售者的销售凭证开具情况纳入批发市场检查内容,发现未规范开具的,做好记录,并督促其立即整改。	每周/必要时	批发市场开办者向入场销售者提供或指导其自行印制包括规定项目信息的销售凭证,并督促销售者规范开具,保存期限不少于六个月	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
入场查验	未按规定查验食用农产品质量安全协议	未查验入场销售者是否签订食用农产品质量安全协议,或允许未签订协议的销售者进入市场销售。	对入场销售者逐一查验是否签订食用农产品质量安全协议。	每日	所有的入场销售者均与市场签订食用农产品质量安全协议	
	未按规定查验食用农产品的进货凭证和产品质量合格凭证	1.允许无进货凭证的食用农产品入场销售。 2.对有进货凭证,但无法提供产品质量合格凭证的食用农产品,市场未开展抽样检验或者快速检测合格即允许入场销售。 3.应当检疫检验的生猪产品及动物肉类无法提供相应的动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证。 4.进口食用农产品无法提供出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明等文件。	1.对入场食用农产品的进货凭证和产品质量合格凭证进行逐一查验,对缺少进货凭证的产品禁止入场。 2.对能够提供进货凭证,但缺少产品质量合格凭证的食用农产品,进行抽样检验或者快速检测,根据检测结果判断是否允许进入市场。 3.对入场的动物肉类产品按规定查验动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证,对进口食用农产品按规定查验入境货物检验检疫证明文件。	每日	允许入场的食用农产品均能够提供进货凭证,无法提供产品质量合格凭证的均已经过市场抽检或者快速检测结果合格	
	未按规定对声称销售的自产食用农产品进行入场查验	1.存在不允许自产食用农产品入场或不提供便利的情况。 2.未按规定查验即允许声称销售自产的食用农产品进入市场。	1.对声称销售自产食用农产品的,市场应当查验自产食用农产品的承诺达标合格证。 2.对无法提供承诺达标合格证的,市场查验并留存销售者身份证号码、联系方式、住所以及食用农产品名称、数量、入场日期等信息,市场开展抽样检验或者快速检测合格后入场。 3.市场可专门设置自产自销区域。	涉及产品	为销售自产食用农产品提供便利,按规定开展入场查验	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
批发市场抽样检验	未按要求开展食用农产品抽样检验或者快速检测	1.批发市场开办者未配备检验设备和检验人员,也未委托符合法律规定的食品检验机构,对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验。 2.批发市场开办者未采用国家规定的快速检测方法开展快速检测。 3.发现不符合食品安全标准的,未要求销售者立即停止销售,并向所在地县级市场监督管理部门报告。	1.依法配备检验设备和检验人员,或者委托符合法律规定的食品检验机构开展本市场抽样检验工作。 2.对市场抽样检验工作进行每日检查,重点检查检测设备是否正常运行,检测试剂是否处于有效状态,检验人员是否有序开展检验工作,开展快速检测的,是否采用国家规定的快速检测方法,发现问题的及时督促整改。 3.发现检测结果不符合食品安全标准的,食品安全员及时告知入场销售者,要求其立即停止销售,及时向所在地县级市场监督管理部门报告。	新办市场开业时/每日	批发市场依法规范开展抽样检验或快速检测。检测发现不合格食用农产品的,立即停售、及时报告	
	对市场内不符合食品安全标准的食用农产品及相关食品安全违法行为,未规范处置	1.未要求入场销售者立即停止销售不符合食品安全标准的食用农产品。 2.未按规定销毁或者无害化处理不符合食品安全标准的食用农产品。 3.未按要求记录销毁或者无害化处理的食用农产品。 4.未向所在地县级市场监督管理部门报告销毁或无害化处理食用农产品的情况。 5.食用农产品销毁或者无害化处理记录保存期限不够。	1.发现场内食用农产品不符合食品安全标准的,应当要求入场销售者立即停止销售,依照集中交易市场管理规定或者与入场销售者签订的协议进行销毁或者无害化处理。 2.如实记录不合格食用农产品数量、产地、销售者、销毁方式等内容,留存不合格食用农产品销毁影像信息。 3.及时将有关情况报告所在地县级市场监督管理部门。 4.定期对记录保存期限进行梳理更新,确保不少于销售者停止销售后六个月。	发现不合格产品或相关违法行为时	对市场内不符合食品安全标准的食用农产品规范处置,记录详实、报告及时,且按法定期限保存处置记录	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
场内检查	未对入场销售者开展日常检查,或检查不规范	1.未对入场销售者进行定期检查。 2.未及时制止检查中发现的违法行为。 3.未将违法行为报告所在地县级市场监督管理部门。	1.制定场内检查制度,明确检查内容、频次、标准,以及发现问题处置方式、整改及复查时限等。 2.制定检查计划,对入场销售者开展定期检查,检查中发现存在违法行为的及时制止并督促整改到位。 3.及时记录并更新检查发现的问题及制止情况。发现违法行为的,及时报告所在地县级市场监督管理部门。	每日	规范实施场内检查,发现问题督促及时整改,向所在地县级市场监督管理部门及时报告发现的违法行为	
信息公示	信息公示不规范、不及时	1.未及时公布本市场食品安全管理制度等信息。 2.信息公示位置不醒目,不易看到。 3.公布信息不齐全、内容不规范、更新不及时等。	1.市场开办者应当在市场的醒目位置及时公布本市场食品安全管理制度、食品安全管理人员、投诉举报电话、市场自查结果、食用农产品抽样检验信息以及不合格食用农产品处理结果等信息。 2.公布的食用农产品抽样检验信息除被抽样单位、品种等基础信息外,还应当包括检验项目和检验结果。 3.将信息公示纳入市场检查内容,发现问题及时整改。	每日	信息公布位置醒目,内容全面、规范、及时	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
食 品 安 全 事 故 处 置	未 采 取 有 效 措 施 防 范、处 置 食 品 安 全 事 故	1.未制定食品安全事故处置方案。 2.未按处置方案要求开展检查，及时消除安全隐患。 3.发生食品安全事故时，未及时采取处置措施，未及时向所在地县级市场监督管理部门报告。	1.结合市场经营特点，制定本市场食品安全事故处置方案，确定食品安全防范设施和检查内容、方式、频次等。 2.按照方案要求，定期检查本市场各项食品安全防范措施的落实情况。对发现的问题，及时采取有效措施消除事故隐患。 3.发生食品安全事故时，立即采取措施防止事故扩大，并及时向所在地县级市场监督管理部门报告。	新 办 市 场 开 业 时/必 要 时	制定了食品安 全事故处置方 案。平时定期 检查，及时消 除事故隐患。 发生事故时妥 善处置、及时 报告	



食品安全风险管控清单（餐饮服务企业）

说明：本清单供餐饮服务企业参考使用。企业可以参考本清单并结合实际开展食品安全风险分析，查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，建立符合本企业实际的《食品安全风险管控清单》。

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
许可管理	1.1 许可证过期	食品经营许可证超过有效期。	餐饮服务经营者需要延续依法取得的食品经营许可证有效期的，在该食品经营许可证有效期届满前九十个工作日至十五个工作日内，向原发证的市场监督管理部门提出申请。	每月	在食品经营许可证有效期内合法经营	
	1.2 超许可经营项目范围经营	超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	1.经营项目发生变化,及时提出变更申请。 2.严格按照食品经营许可证载明的经营项目开展餐饮服务活动。	每日	在食品经营许可证载明的经营项目内开展餐饮服务活动	
	1.3 食品经营许可证载明的事项发生变化,食品经营者未及时申请变更食品经营许可证	1.餐饮服务经营者的主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化,可能影响食品安全的。 2.外设仓库(包括自有和租赁)地址发生变化的。 3.集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐情况发生变化的。	餐饮服务经营者应当在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。	许可条件发生变化时	许可条件变化时及时办理许可变更或报告,不因变化影响食品安全	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	1.4 餐饮服务经营者地址迁移, 未重新申请食品经营许可	餐饮服务经营者地址迁移, 不在原许可的经营场所从事食品经营活动, 未按照规定重新申请食品经营许可的, 仍继续从事食品经营活动。	按照规定重新申请食品经营许可。	经营地址发生变化时	按照规定及时申请食品经营许可	
	1.5 许可资质未公示	餐饮服务经营者未按规定在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证。	按规定在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证。	每周	按要求悬挂或者摆放, 公示许可信息真实	
内部管理	2.1 食品安全管理制度不健全	未建立相关食品安全管理制度或存在制度不完善、内容未及时更新等问题。	依法建立健全食品安全自查制度、食品安全追溯制度、从业人员健康管理制度、食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案、食品经营过程控制制度以及定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。制定食品安全风险管控清单, 建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。中央厨房、集体用餐配送单位以及从事食品经营管理的还应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。	每月	食品安全管理制度符合法律、法规、规章相关规定要求, 具有可操作性	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	2.2 没有定期对本企业的食品安全状况进行检查评价	没有建立食品安全自查制度, 或没有定期对本企业的食品安全状况进行检查评价。	定期对本企业的食品安全状况进行检查评价。	每月	定期对本企业的食品安全状况进行检查评价	
	2.3 经营条件发生变化, 不再符合食品安全要求的, 企业没有采取整改措施	经营条件发生变化, 不再符合食品安全要求的, 未立即采取整改措施。或有发生食品安全事故潜在风险, 未立即停止餐饮服务活动或未及时报告自查发现的潜在风险。	定期对本企业经营情况进行查看, 发现存在变化的, 判断是否符合食品安全要求, 不符合的立即采取措施进行整改。有发生食品安全事故潜在风险的, 立即停止餐饮服务活动, 并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。	每月	确保餐饮服务过程中不存在食品安全隐患	
	2.4 没有开展日管控	食品安全员没有每日开展日管控。	监督食品安全员每日开展日管控。	每日	每日完成日管控	
	2.5 日管控清单没有涵盖本餐饮服务单位食品安全关键风险点	查找食品安全风险点不全, 日管控清单内容没有包含所有食品安全关键风险点。	对本企业食品安全风险点进行排查, 核对日管控清单是否包含关键风险点。	每周	日管控清单涵盖本企业所有食品安全风险点	
	2.6 食品安全人员不了解食品安全事故处置方案内容	没有对本企业食品安全人员开展食品安全事故处置方案培训, 或考核食品安全事故处置方案相关内容时, 食品安全人员不了解、不清楚。	定期对食品安全人员进行食品安全事故处置方案内容培训、考核。	每月	食品安全人员熟练掌握食品安全事故处置方案内容	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	2.7 食品安全事故处置方案内容不合理	食品安全事故处置方案内容存在瑕疵, 或者执行时存在漏洞。	发现食品安全事故处置方案存在问题时, 及时进行调整。	每月	食品安全事故处置方案具有可执行性	
人员管理	3.1 从业人员健康证明过期	1.从事接触直接入口食品工作的从业人员, 健康证明过期, 未按时进行健康体检。 2.每年未进行健康体检。	1.建立并执行食品从业人员健康管理制度。 2.从事切菜、配菜、烹饪、菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员每年进行健康检查、取得健康证明后方可上岗。	每周	健康证明在有效期内	
	3.2 从业人员无有效健康证明	1.聘用无有效健康证明从业人员。 2.新参加和临时参加工作的从业人员, 未进行健康体检。	新参加和临时参加工作的从业人员, 及时进行健康体检。不聘用无有效健康证明的从业人员。	每周或每次新聘用人员时	从业人员持有健康证明上岗	
	3.3 从业人员有效健康证明未公示或公示信息与实际不符	未公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明或公示信息与实有从业人员不一致。	公示从事接触直接入口食品工作从业人员的有效健康证明或公示信息与实有人数相符。	每周	如实公示有效健康证明	
	3.4 每日健康检查未落实, 患有碍食品安全病症从业人员上岗	1.未建立每日健康检查(晨检)记录。 2.食品安全管理人员每日未对从业人员上岗前的健康状况进行检查。 3.患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业	1.建立每日健康检查(晨检)记录。 2.对从业人员上岗前的健康状况进行检查。 3.每天上岗前进行健康状况检查, 发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员, 暂停从事接触直接入口食品的工作, 待查明	每日	落实晨检规定	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		人员从事接触直接入口食品的工作。 4.患有碍食品安全病症的人员,从事接触直接入口食品的工作。	原因并排除有碍食品安全的疾病后重新上岗。 4.不安排患有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。			
	3.5 未落实培训考核要求	1.未建立食品安全培训考核制度,未对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。 2.安排食品安全培训考核不合格的从业人员上岗。 3.特定餐饮服务提供者每半年未对其从业人员进行一次食品安全培训考核。 4.其他餐饮服务企业每年未对其从业人员进行一次食品安全培训考核。	1.建立食品安全培训制度,对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。 2.根据不同岗位的实际需求,制定和实施食品安全年度培训计划,并做好培训记录。 3.当食品安全法律法规标准更新时,及时开展培训。 4.从业人员食品安全培训考核合格后方可上岗。	每周	建立食品安全培训考核制度,培训考核合格后上岗	
	3.6 未保持个人卫生	1.从业人员个人卫生保持不好,留长指甲、涂指甲油,佩戴饰物外露。 2.食品处理区内的从业人员化妆,未穿戴清洁的工作衣、帽等。 3.专间、专用操作区的从业人员未佩戴清洁的口罩。 4.从业人员在加工制作食品前未洗手消毒。 5.从业人员个人用品未集中存放,存放位置影响食品安全。	1.从业人员保持良好的个人卫生。 2.食品处理区内从业人员不留长指甲、涂指甲油,不化妆。佩戴的饰物不外露。穿戴清洁的工作衣、帽,避免头发掉落污染食品。 3.专间、专用操作区内的从业人员佩戴清洁的口罩。 4.从业人员个人用品集中存放,存放位置不影响食品安全。 5.进入食品处理区的非从业人员,应符合从业人员卫生要求。	每日	从业人员保持个人卫生,符合从业人员卫生要求	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	3.7 手部清洗消毒未落实	1.从业人员在加工制作不同存在形式的食品前，清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品后，咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后，使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，未重新洗净手部。 2.从事接触直接入口食品工作的从业人员接触非直接入口食品后，触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后，未重新洗净手部并消毒。	1.加工制作食品前、加工过程中，清洗手部并保持清洁。 2.从事接触直接入口食品工作的从业人员加工制作食品前洗净手部，进行手部消毒，并保持清洁。	每日	手部清洗消毒符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》	
	3.8 工作服管理不到位	1.从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服未每天清洗更换。 2.食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，未更换工作服。 3.工作服受到污染后，未及时清洗更换。待清洗的工作服存放在食品处理区。 4.专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观无明显区分。	1.应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。 2.工作服应定期清洗更换，必要时及时更换。操作中保持清洁。 3.专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。	每日	穿戴清洁的工作衣帽	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
粗加工	4.1 冷冻食品出库后未按要求解冻	冷冻食品原料反复解冻冷冻, 采用热水解冻方法进行解冻或解冻后的食品原料长时间在常温下存放。	1. 根据需要合理计算冷冻(藏)食品出库数量。 2. 使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻, 解冻时合理防护, 避免受到污染。使用微波解冻方法的, 解冻后的食品原料立即使用。 3. 缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间, 食品原料的表面温度不高于 8℃, 谁使用谁负责。	每日	降低食品原料解冻期间的食品安全风险	
	4.2 粗加工场所内污秽不洁	粗加工场所内存在病媒虫害、异味、污染源等, 地面、墙壁、门窗、天花板等有霉斑、污垢、积油、积水等情形。	1. 三防设施齐全, 设置合理并正确使用。 2. 及时清理地面、墙壁、门窗、天花板的霉斑、污垢、积油、积水等。 3. 粗加工场所内不设置厕所、不得有活禽等污染源。	每日	保证粗加工场所内干净整洁无异味	
	4.3 食品原料未洗净即使用	食品原料加工前未洗净。	1. 应按照出品流程和食材清洗流程, 对原料进行清洗干净后方可使用。 2. 使用禽蛋前, 应清洗禽蛋的外壳, 必要时消毒外壳。	每日	保证加工前的食品原料经过充分清洗	
	4.4 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器混用	存在盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器未分开使用或未明显区分的现象。	1. 盛放或加工制作不同类型食品原料的工用具和容器应标记明显, 分开使用。 2. 盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工用具和容器宜分开使用, 且使用不同颜色标识便于区分。	每日	避免出现不同类型食品原料之间交叉污染	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	4.5 生食蔬菜、水果和生食水产品原料未在专用区域或设施内清洗或消毒	生食蔬菜、水果和生食水产品原料未在专用区域或设施内进行清洗或消毒。	需清洗消毒的生食蔬菜、水果、水产品应在专用区域或设施内按照清洗、消毒、浸泡或冲淋的步骤进行操作处理干净后,传递进专间。	每日	降低进入专间的食品原料的食品安全风险	
	4.6 经过粗加工的食品未及时使用或贮存	经过粗加工的食品未做好防护。经过粗加工的高危易腐食品长时间不使用且置于室温下。	1.经过粗加工的食品应当做好防护,防止污染。 2.经过粗加工的高危易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。	每日	避免经过粗加工的食品原料发生变质或受到污染	
采购进货查验	5.1 食品、食品添加剂、食品相关产品随货证明文件查验落实不到位	食品、食品添加剂、食品相关产品的进货查验记录不完整。未完整保存随货证明文件、每笔购物或销售凭证。	1.制定并实施采购控制要求,明确专人负责。 2.建立食品进货查验记录制度,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、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。 3.采购食品、食品添加剂及食品相关产品时,留存每笔购物或送货凭证,查验并留存供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。进口食品还应核验入境货物检验检疫证明。	每日	严格执行食品进货查验记录制度,确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	5.2 畜禽肉类进货查验证明文件有缺失	采购畜禽肉类的, 未查验动物产品检疫合格证明等相关证明文件。	1.采购进口畜禽肉类的, 查验购货凭证、《入境货物检验检疫证明》。 2.采购国产猪肉的, 查验购货凭证、《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格证明》、食用农产品《承诺达标合格证》。 3.采购国产其他畜禽肉类(猪肉以外)的, 查验购货凭证、《动物产品检疫合格证明》、食用农产品《承诺达标合格证》。	每日	严格执行食品进货查验记录制度, 确保所采购的畜禽肉类质量安全	
	5.3 原料质量安全不合格	1.感官性状不正常。 2.超过保质期。 3.有腐败变质等异常情形。	1.对到货物料进行入库查验并做好记录。 2.查验预包装食品的包装是否完整、清洁、无破损, 标识与内容物一致。 3.查验冷冻食品是否有解冻后再次冷冻情形。 4.查验食品感官性状是否正常。 5.查验食品标签标识是否符合相关要求。 6.查验食品是否在保质期内。	每日	确保所采购的食品原料质量安全	
	5.4 对变质、超过保质期或者回收的食品处置不规范	1.未进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所。 2.未及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	1.设置专用区域或场所存放变质、超过保质期或者回收的食品, 并显著标示。 2.及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	每日	防止使用不合格食品加工制作餐食	
	5.5 对供货者资质审核不严	对供货者的食品安全管理状况不掌握, 对食品原料的质量安全风险缺乏管控手段。	1.中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制, 对供货者的食品安全状况等进行评价。将符合食品安全管理要求的列入供货者名录, 及时更换不符合要	每月	强化对供货者食品安全状况的评价和管控	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			求的供货者。 2.中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。 3.建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。 4.根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。			
	5.6 对大宗食品原料质量安全管控不严	大宗食品原料质量安全不合格。	1.中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者制定检验检测计划。 2.中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者自行或委托具有资质的第三方机构定期对食品原料进行检验检测。	每月	防止出现大宗食品原料质量安全问题	
加工制作	6.1 在专间/专区外加工高风险食品	在专间/专区外加工高风险食品。	1.下列食品的加工制作应在专间内进行：冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外）。 2.下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：	每日	避免食品被污染	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料。 3.各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。			
	6.2 解冻食品发生变质	冷冻（藏）食品出库后，未及时加工制作，造成食品变质。	1.冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。 2.宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。 3.应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃。 4.及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。	每日	避免食材腐败变质	
	6.3 加工过程食品受到交叉污染	加工过程中食品受到交叉污染。	1.食品原料应洗净后使用。 2.盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。 3.盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。	每日	避免交叉污染	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			4.加工生食和熟食的工具、用具、容器等应分开使用。			
	6.4 蛋类造成食品污染	使用禽蛋未清洗、消毒或禽蛋变质造成食品污染。	1.使用禽蛋前,应清洗禽蛋的外壳,必要时消毒外壳。 2.破蛋后应单独存放在暂存容器内,确认禽蛋未变质后再合并存放。	每日	避免交叉污染	
	6.5 专区内加工制作的食品受到交叉污染	未按要求进行操作,造成食品污染。	1.由专人加工制作,加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩,加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部,加工制作过程中适时清洗消毒手部。 2.应使用专用的工具、容器、设备,使用前进行消毒,使用后洗净并保持清洁。 3.在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时,宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。 4.加工制作的水果、蔬菜等,应清洗干净后方可使用。 5.加工制作好的成品应当餐供应。 6.不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。	每日	避免交叉污染	
	6.6 食品未煮熟煮透	烹饪或再加热食品的温度和时间不足,影响食品安全。	1.需要烧熟煮透的食品,加工制作时食品的中心温度应达到 70℃以上,配备食品中心温度计,具有食品中心温度测量记录。 2.对特殊加工工艺,中心温度低于 70℃的食品,餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态,确保经过特殊加工制	每日	避免致病菌残留	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			作工艺制作成品的食品安全。 3.高危易腐食品熟制后，在 8℃～60℃ 条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。 4.再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。			
	6.7 食品原料过期变质	食品原料过期、变质。	加工制作前应检查食品原料、半成品是否在保质期内，感官性状是否正常。	每日	避免食品原料、半成品腐败变质	
	6.8 调味料过期变质	调味料受到污染、过期变质。	盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期，定期查验。	每日	避免调味品腐败变质	
加工过程—生食海产品	7.1 海产品原料受到污染。制作过程被污染	1.使用海产品原料被重金属、致病性微生物污染和寄生虫感染。 2.原料未能在确保安全条件下储存。 3.加工过程被用具、场所交叉污染。 4.成品储存时间过长，导致腐败变质。	1.把好原料采购进货查验关，必要时索取检验合格证明。 2.加工制作前加强用具和场所的清洗消毒。 3.规范操作，在专间外剔除海产品不可食部分。 4.加工制作好成品应放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔，放在食用冰保存的加工制作后至食用前时间间隔不超过 1 小时。	每日	1.海产品原料新鲜安全、不被致病微生物污染和寄生虫感染。2.避免加工过程发生交叉污染。3.成品贮存不发生腐败变质。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
加工过程—油炸类食品	8.1 油炸过程油温过高或者油炸用油反复使用。大块食品如鸡腿等不容易炸熟，导致微生物残留	油脂油的酸价、过氧化值、苯并芘等有害物质增加，食物中毒的风险加大。	1.煎炸油需要采购使用比较耐高温、烟点高、不容易氧化、稳定性好的品种，防止煎炸过程产生太多有害物质。 2.加工制作油炸类食品时应注意油温和煎炸用油的使用次数。 3.规定煎炸油的使用期限，有条件单位做好酸价、过氧化值、极性组分等快检。 4.盛装煎炸油的容器应为耐腐蚀、耐高温、易清洁的不锈钢容器。 5.煎炸油感官不良的及时销毁处理，并做好去向登记。 6.煎炸温度与时间足以确保烧熟煮透。 7.煎炸食品时，油温不宜超过 190℃。油量不足时，应及时添加新油。 8.定期拆卸煎炸设备，进行清洁维护。	每日	尽量减少加工过程产生有害物质，避免大块食品未烧熟煮透	
加工过程—烧烤类食品	9.1 烧烤温度和时间不足，烧烤方式存在问题	烧烤温度过高、时间过长，容易导致烧烤过程产生苯并芘。使用木炭和煤炭烧烤可产生不同种类的可致癌的稠环芳烃，在通风不畅空间内使用木炭和煤炭烧烤可能导致一氧化碳中毒。	1.控制烤制的温度与时间，原则是烤制食品应被烤熟但又不能让食品直接接触火焰或烤制温度过高，避免烤焦肉。熟制食品的中心温度应达到 70℃ 以上，但烤制温度应避免高于 200℃。 2.尽可能少用木炭、煤炉、柴炉、草炉烤制，燃料选用无烟、无污染型的环保燃料。 3.做好脂滴的回收利用，防止滴油入火引	每日	尽量减少加工过程产生有害物质	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			起燃烧。 4.烤制时使用文火，避免火焰与食物直接接触。 5.尽量在低温下长时间烤熟、减少油烟。 6.最好选用脂类含量较低的原料烤制。 7.保持店内通风良好。			
加工过程—火锅类食品	10.1 重复使用火锅底料，使用回收火锅、水煮鱼等菜品油脂，违法添加罂粟壳等	餐饮业禁止添加罂粟壳等非法添加物，重复使用的油脂对人体健康有害。	1.禁止重复使用火锅底料和使用回收火锅、水煮鱼等菜品油脂。 2.配备必要的回收设施,做好收运记录等。 3.鼓励消费者或内部职工举报。	每日	杜绝重复使用火锅底料、油脂，禁止添加罂粟壳	
加工过程—煎扒类食品	11.1 煎扒温度、时间不足以杀灭微生物	煎扒温度、时间不足，导致微生物不能有效杀灭。	1.食材原料新鲜，进货查验记录齐全。 2.解冻食材的时间不宜过长。 3.鸡蛋使用前应清洗消毒，双面煎熟。	每日	防止未烧熟煮透的食物被食用	
食品贮存	12.1 食品与非食品未分开贮存，食品库房放置有毒、有害物品	食品及原料易受到有毒有害物质污染。	1.严格执行食品与非食品分开贮存制度。 2.发现食品库房和加工区存放非食品或有毒有害物质时，及时整改。 3.做好有毒有害物品日常管控工作。	每日	防止出现有毒有害物品污染食品的情况	
	12.2 食品贮存未分类、分架、分区、离墙、离地等，仓库通风排气不足	食品及原料落地靠墙放置，通风排气不足导致食品受潮变质、发霉。容易滋生和藏匿虫害。不同种类的食品易受到交叉污染。	1.严格执行库房管理制度。 2.检查食物是否离墙离地，库房通风排气是否正常。 3.发现异常及时处置。 4..做好食品库房日常管理。	每日	防止出现食品变质和虫害滋生的情况	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	12.3 未定期开展检查与清理,未及时清理变质或者超过保质期等不符合食品安全要求的食品及原料	增加了食品及原料的安全风险,可能对人体造成损害。	1.定期对食品库房进行检查与清理,积极采取电子管理、预先报警、先进先出的措施,防止库存食品及原料过期变质。 2.做好临期食品标识和日常管理工作。	每日	防止使用过期或变质等不符合食品安全要求的食品及原料	
	12.4 散装食品(食用农产品除外)未标识生产日期、限用日期等	增加了食品及原料安全风险,可能对人体造成损害。	1.建立完善的食物及原料标识、开封后物料标识制度并有效落实。 2.定期对食品库房进行检查,完善和更新散装食品标签标识,防止库存散装食品及原料过期变质。 3.做好食品库房日常管理。	每日	防止使用过期或变质的散装食品	
	12.5 冷冻(藏)冰箱(柜/库)未按规定将成品、半成品及生熟食分类分开存放,且冷冻(藏)冰箱(柜)维护不到位	食品受到交叉污染。	1.标明各类冷冻(藏)冰箱(柜)用途且维护到位,确保正常运转。冷冻、冷藏柜(库)应有可准确显示内部温度的装置。 2.按要求对食品进行分类存放,强化日常检查。 3.及时销毁处理问题食品。	每日	防止食物出现交叉污染	
	12.6 冷冻(藏)冰箱(柜/库)温度不符合食品存储要求	导致食品腐败变质。	1.按食品保存条件设置冷冻(藏)冰箱(柜/库)的温度。 2.冷藏温度 0-8℃,冷冻温度-12℃以下,按要求对食品进行分类存放,日常进行温度检查并做好记录。 3.出现冻货变质等问题,及时销毁处理问题食品。	每日	防止食物出现变质等情况	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
备餐过程	13.1 烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品在常温下存放	易导致微生物繁殖产毒,引发细菌性食源性疾病。	1.烹饪后至食用前需较长时间(超过2小时)存放的食品必须在高于60℃或低于8℃的条件下存放。 2.再次食用前应加热至中心温度70℃以上。	每日	防止供应的食物发生腐败变质	
	13.2 使用不符合食品安全标准的餐饮具、包装材料和容器盛装直接入口食品	有毒有害餐饮具、包装材料和容器对直接入口食品造成污染。	1.严禁使用不符合食品安全标准的餐饮具、包装材料和容器接触直接入口食品。 2.检查包装材料的合格凭证等情况。 3.一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后,方可传递进专间。	每日	防止使用非食品级的餐饮具、容器和工具	
食品留样	14.1 留样品种、留样量及留样时间不符合规范要求	留样品种不全,留样量及留样时间不够,影响对食品安全事件的调查取证。	1.留样品种齐全。 2.留样量不小于125g。 3.留样时间不少于48小时。	需留样的餐次	确保留样成品的品种、重量及留样时间符合要求	
	14.2 留样容器和冷藏设备卫生状况不符合规范要求	留样容器使用前未清洗消毒、冷藏设备未专用及保持清洁,易污染留样样品。	1.使用前对留样容器进行清洗消毒。 2.留样冰箱专用,定期清洁消毒,不存放与留样食品无关的物品。	需留样的餐次	保持留样容器和专用冷藏设备清洁	
专间使用	15.1 专间或专用操作区混用	凉菜间、生食间、裱花间等专间或专用操作区设置不完善,未区分使用,存在混用现象。	1.结合自身经营实际,合理设置专间或专用操作区。 2.各专间或专用操作区张贴醒目标识,制定完善管理制度,明确专间使用规定和岗位负责人及职责。 3.加工期间食品安全管理人员开展现场巡视。	每日	防止专间或专用操作区混用	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	15.2 专间门窗设置不合理	专间门无法自动关闭, 窗户设置不合理。	1.专间只设置一扇门, 且可自动关闭。 2.专间窗户应为封闭式, 通过可开闭的传递窗传递食品, 及时关闭传递窗。	每日	规范专间传菜行为, 防止交叉污染	
	15.3 专间内有明沟	专间内有明沟, 排水地漏敞口, 造成环境污染。	1.专间内不得设置明沟。 2.安装防反味式地漏, 防止废弃物流入及浊气逸出。	每周	避免专间环境受到污染, 降低微生物污染风险	
	15.4 专间从业人员未执行二次更衣规定	专间从业人员进入专间前未二次更衣, 未洗手消毒直接进入专间加工操作。	1.按加工品种和岗位要求配备专间专用工作服(衣、帽、发网等)、口罩、手套等, 且工作服样式或颜色明显区别于其他工作服。 2.明确专间二次更衣制度要求, 严格按照《餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021》相关规定执行, 并明确工作期间大小便前须脱掉专间专用工作服, 便后需二次更衣并洗手消毒。 3.洗手设施附近配备清洗、消毒用品和干手设施。 4.鼓励有条件餐饮企业采用洗手、消毒、烘手设施与进入专间门禁联动装置。	每日	防止二次更衣、洗手消毒行为不规范	
	15.5 专间工作服不清洁	未定期清洁消毒工作服, 易造成交叉污染。	1.明确工作服清洁消毒要求, 定期清洗、消毒工作服。 2.配备带有个人专属标识的工作服。 3.预进间设置紫外消毒灯和晾衣架(杆), 每日对工作服进行紫外消毒。	每日	避免不清洁工作服造成交叉污染	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	15.6 非专间操作人员未按规范要求进入专间	服务员、传菜员、保洁员等非专间操作人员在加工期间未按规定要求出入专间。	1.完善管理制度，加强人员培训。 2.明确专间负责人，专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。 3.确有需要进入专间的外区人员，严格按照专间要求进行更衣、洗手、消毒后进入专间。	每日	避免人为原因造成交叉污染	
	15.7 专间温度控制不符合要求	专间温度高于 25℃，高危易腐食品存在变质风险。	1.专间醒目位置放置温度计。 2.安装独立空调设施，能有效控制专间内温度不高于 25℃。 3.定期维护、清洗空调设施。	每日	避免因环境温度造成食品发生腐败变质	
	15.8 专间加工操作不规范	专间内加工非即食食品，原料未经预处理或脱包进入专间。	1.完善专间管理制度，加强从业人员培训。 2.明确专间只能进行即食食品分装、加工等操作。 3.非即食的蔬菜、水果、禽蛋、生食的海产品等食品原料清洗处理干净后，再传递进专间。不在专间从事非清洁操作区加工制作活动。 4.预包装食品和一次性餐饮具去除外层包装并保持最小包装清洁后，再传递进专间。	每日	避免食品受到交叉污染	
	15.9 专间工具、容器等其他功能间混用	专间工具、容器和清洁用具与其他功能间混用。	1.专间配备专用工具、容器和清洁用具，并区分使用，定位存放、不接触非即食食品。 2.专间工具、容器、设备使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。	每日	避免工用具和清洁用具交叉污染	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	15.10 紫外灯使用不规范, 消毒效力不足	紫外线消毒灯消毒时间不合理、维护不规范, 灯管超时长使用。	1.正确位置安装足够数量的紫外线消毒灯。 2.每次使用专间前,开启紫外灯 30 分钟以上, 并做好空气消毒记录。 3.对紫外灯进行编号管理, 张贴标识, 做好紫外灯累计使用时间记录。采用倒计时方式记录, 倒计时剩余 20 小时的时候及时准备好替换的灯管。倒计时间为 0 或之前更换新的灯管, 并开始新的使用时间倒计时。	每日	避免紫外线消毒灯消毒效力不足	
	15.11 用水不符合要求	需要清洗后食用的即食食品未清洗或清洗用水不符合要求造成食品受到污染。	1.安装净水设施, 定期更换净水滤芯, 并做好记录。 2.使用净化水清洗水果等即食食品。	每周	防止因水质造成食品受到污染	
	15.12 食品存储不规范	需要冷藏(冻)的熟制品未按保存条件存放。	1.配备足够数量的专用冷藏(冻)设施。 2.需要冷藏的熟制品尽快冷却后再冷藏。 3.将食品存放在密闭容器内或使用保鲜膜覆盖, 并标注加工时间和保质期, 再分类放入冷藏(冻)设施。 4.裱花蛋糕、裱浆和水果当天制作、当天使用。蛋糕胚存放在专用冷冻(藏)设施中。打发好的奶油尽快使用完毕。	每日	避免因存储不当造成食品发生腐败变质	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	15.13 生食海产品加工制作不规范	生食海产品加工制作、存储不规范造成腐败变质或受到微生物污染。	1.在专间外剔除海产品的非食用部分，将其洗净后，再传递进专间。 2.加工制作时，避免海产品可食用部分受到污染。 3.加工制作后，及时将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔，张贴标识。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不超过 1 小时。	每日	防止生食类海产品因腐败变质、受到污染造成食源性疾病	
	15.14 熟食品摆放不规范	因加工时间集中、份数较多，熟食品叠盆摆放，造成交叉污染。	1.配备足够数量货架或冷藏展示柜。 2.宴会酒店可在凉菜间隔壁设置预存间（按照专间管理），用于出餐前临时存放冷食类食品。	每日	防止因叠放造成直接入口食品受到污染	
餐具洗消毒	16.1 清洗水池混用	导致被清洗的食品受到交叉污染。	1.食品处理区内的粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料能分开清洗。 2.食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。 3.各类水池应使用不透水材料(如不锈钢、陶瓷等)制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。	每日	清洗水池分开使用，防止发生混用现象	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	16.2 消毒设施 (包括一体化洗碗消毒机)运转不正常	达不到消毒要求,微生物超标,使食品受到污染。	1.保证消毒设施设备通电。 2.确保消毒设施设备功能正常,能满足消毒需要。 3.采用化学消毒方法的,应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。 4.采用蒸汽、煮沸消毒的,温度一般控制在 100℃,并保持 10 分钟以上。 5.采用红外线消毒的,温度一般控制在 120℃以上,并保持 10 分钟以上。 6.一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消毒效果满足 GB 14934 的要求。	每日	防止因消毒时间、温度等不达标导致餐用具消毒达不到食品安全标准要求	
	16.3 保洁设施设备容量、数量不能满足需求	达不到保洁要求,消毒后的餐用具存在被污染风险。	1.设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施,标识明显,易于清洁。 2.消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中。 3.保洁设施应清洁、专用、密闭。 4.使用敞开式的货架存放餐饮具,应采取防护措施,确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染。 5.按照需求适量增加保洁设施设备。	每日	防止餐饮具消毒后因保洁不符合要求受到污染。	
	16.4 化学消毒剂使用不规范	使用化学消毒剂消毒后的餐用具表面阴离子合成洗涤剂等超标。	1.采购符合食品安全要求的化学消毒剂。 2.按照消毒剂使用说明书要求配置消毒液。 3.按照说明书等要求浸泡餐用具。 4.自来水冲洗表面残留消毒液。 5.采用化学消毒方法的,应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。 6.定时更换配置好的消毒液,一般每 4 小时更换一次。	每日	餐用具清洗消毒符合规定要求。	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	16.5 使用不洁抹布擦干消毒后的餐用具	抹布混用、未消毒，擦拭后导致交叉污染。	1.餐用具洗消后宜沥干、烘干使用。 2.若使用抹布擦干，抹布应专用。 3.抹布清洗消毒后方可使用。	每日	保证餐饮具洁净	
使集中消毒餐用具	17.1 使用无经营资质单位集中清洗消毒的餐饮具	导致餐饮具大肠菌群等超标。	1.使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者，应查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月。 2.查看餐饮具包装是否破损、是否符合标识要求、是否在使用期限内。集中消毒餐饮具包装上应标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。	每日	使用符合食品安全要求的集中消毒餐饮具	
	17.2 使用未经清洗消毒的餐饮具	未经消毒、重复使用餐饮具，可导致大肠菌群等超标。	1.餐饮具应清洗消毒后使用。 2.餐饮具保持清洁，应符合 GB 14934 规定。表面光洁，不得附着食物残渣等异物，不得有油渍、泡沫、异味。	每日	餐饮具应清洗消毒达到规定要求	
食品添加剂使用	18.1 食品添加剂存放不符合要求	存在误饮误食误用等风险。	1.专柜(位)存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。 2.专人保管食品添加剂。 3.专人领取使用。 4.建立采购、使用、出入库等登记。 5.使用专柜、专位存放，宜上锁。	每日	食品添加剂贮存符合规定	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	18.2 食品添加剂使用不符合要求	超范围、超限量使用。	1.应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。 2.按照 GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。 3.使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。 4.应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB 2760 规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。 5.使用有 GB 2760 “最大使用量”规定的食品添加剂，应称量使用。	每日	食品添加剂管理符合专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放等要求	
	18.3 违规采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的添加剂	违规采购、贮存、使用亚硝酸盐。	不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	每日	无采购、储存、使用亚硝酸盐	
配送管理	19.1 未使用专用的密闭容器和车辆配送	未使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构不便于清洁。	使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构便于清洁。	每日	使用专用的密闭容器和车辆配送食品	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	19.2 配送过程不规范	配送过程中, 食品与非食品、不同存在形式的食品未使用容器或独立包装等分隔, 盛放容器和包装不严密, 食品易受到污染。	配送过程中, 食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔, 盛放容器和包装应严密, 防止食品受到污染。	每日	盛放容器和包装严密, 防止食品受到污染	
	19.3 食品温度与配送时间不符合要求	食品的温度和配送时间不符合食品安全要求。	食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。	每日	食品温度与配送时间符合要求	
	19.4 送餐人员和外卖箱(包)未保持清洁卫生	送餐人员未保持个人卫生。外卖箱(包)未保持清洁, 未定期消毒。	送餐人员保持个人卫生。配送前对配送工具和盛装食品的容器(一次性容器除外)进行清洁, 接触直接入口食品的还应消毒, 防止食品受到污染。	每日	保持送餐人员和外卖箱(包)清洁卫生	
	19.5 使用不符合规定的食品配送容器、餐具和包装材料	使用不符合食品安全规定的食品配送容器、餐具和包装材料, 食品易受到污染。	1.使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品, 避免食品受到污染。 2.根据食品特点选择适宜的配送工具, 必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。 3.配送的食品应有包装, 或者盛装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求, 食品容器的内部结构应便于清洁。	每日	使用符合规定的食品配送容器、餐具和包装材料	
	19.6 配送高危易腐食品不符合要求	配送高危易腐食品未冷藏配送, 未与热食类食品分开存放。	配送高危易腐食品应冷藏配送, 并与热食类食品分开存放。	每日	按规定冷藏配送, 并与热食类食品分开存放	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	19.7 网络外卖配送温度和时间不符合要求	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）超过 2 小时的，食品的中心温度未保持在 60℃ 以上（热藏），其食用时限超过烧熟后 4 小时。	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时。	每日	配送符合食品安全规定要求	
	19.8 未落实培训管理要求	网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者未对送餐人员进行食品安全培训和管理，或者送餐单位未对送餐人员进行食品安全培训和管理，未按要求保存培训记录。	网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者对送餐人员进行食品安全培训和管理，或者送餐单位对送餐人员进行食品安全培训和管理，按要求保存培训记录。	每月	落实培训管理要求	
	19.9 使用有毒有害的配送容器	送餐人员未履行使用安全、无害的配送容器等义务。	使用安全、无害的配送容器配送。	每日	使用安全、无毒的配送容器	
	19.10 入网餐饮服务提供者未履行餐饮食品包装义务	入网餐饮服务提供者未履行相应的包装义务，送餐人员直接接触食品，送餐过程中食品易受到污染。	入网餐饮服务提供者应当使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料，并对餐饮食品进行包装，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程中食品不受污染。	每日	确保食品不受污染	
	19.11 入网餐饮服务提供者配送有特殊要求食品不符合要求	入网餐饮服务提供者配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求的食品，未采取能保证食品安全的保存、配送措施。	入网餐饮服务提供者配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求的食品，采取能保证食品安全的保存、配送措施。	每日	落实配送措施，保证食品安全	
	19.12 将食品与有毒、有害物品混装配送	将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送，存在食品安全风险。	严格落实外卖配送规定，严禁将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。	每日	防止将食品与有毒、有害物品混装配送	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	19.13 中央厨房配送食品无包装或使用密闭容器盛放	配送食品无包装或未使用密闭容器盛放。容器材料不符合食品安全国家标准或有关规定。	食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。	每日	配送食品有包装或使用密闭容器盛放	
	19.14 中央厨房配送食品未标注相关信息	中央厨房配送的食品, 未在包装或者容器上标注中央厨房信息, 以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等, 必要时标注门店加工方法。	包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式, 以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。	每日	信息标注符合规范要求	
	19.15 中央厨房未配备冷藏(冻)配送车	高危易腐食品未采用冷冻(藏)方式配送。	对高危易腐食品采用冷冻(藏)方式配送。	每日	配备冷藏(冻)配送车	
	19.16 集中用餐配送单位配送的食品未使用密闭容器盛放	食品未使用密闭容器盛放。容器材料不符合食品安全国家标准或有关规定。	1.食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。 2.根据食物特点或配送方式, 配备冷藏或保温等设施, 冷链配送温度保持在 8℃ 以下, 热链配送温度保持在 60℃ 以上。 3.配备封闭式专用运输车辆, 以及专用密闭运输容器。运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。	每日	使用密闭容器盛放食品, 容器材料符合规范要求	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	19.17 集中用餐配送单位的食品温度与配送时间不符合要求	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）不符合规范要求。供餐前未按要求对食品进行再加热。	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求： 1.烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时。 2.烧熟后按照高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应按要求对食品进行再加热。	每日	按照保存温度和食用时限配送	
	19.18 集中用餐配送单位配送食品未标注信息	集中用餐配送单位配送食品，未在包装、容器或者配送箱上标注集中用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品未标注保存条件和食用方法。	集体用餐配送单位配送的食品，在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。	每日	信息标注符合规范要求	
	19.19 网络订餐未如实记录订单信息	网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者未如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址。	网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于 6 个月。	每日	如实记录订单信息	
制止餐饮浪费	20.1 宣传引导和服务不到位	未在就餐场所开展制止餐饮浪费宣传	1.按照《反食品浪费法》要求，根据企业实际情况采取措施防止食品浪费。 2.加强对从业人员反食品浪费知识的学习培训。 3.在就餐场所显著位置或餐桌上播放、摆	每周	避免因提示提醒不到位造成餐饮浪费	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			放、张贴“光盘行动”等宣传提示。 4.鼓励企业开展“光盘行动”保证金、优惠奖励活动,激励消费者主动参与光盘行动。 5.主动提供公筷、公勺、公夹等公用餐具。 6.丰富供餐方式,提供自助式、半自助式、分餐式供餐。对整只、整条、整块等不便拆分的菜品免费提供拆分服务。			
	20.2 诱导、误导消费者超量点餐	提供点餐服务时诱导、误导消费者超量点餐造成食物浪费。	1.加强《反食品浪费法》学习培训,严格要求服务人员不得诱导、误导消费者超量点餐。 2.合理设计纸质菜单或电子菜单,将防止食品浪费理念纳入菜单设计,丰富菜品规格、分量设计,给消费者更多的选择,合理搭配菜品数量和分量。 3.提供图片式带量菜单,每份菜品标注主要食材及克数,并醒目提示“适量点餐,剩餐打包”。鼓励提供“小份菜”“小份饭”。 4.明档展示方式点餐的菜品,对应的菜牌标注主要食材及克数,并醒目提示“适量点餐,剩餐打包”。	每月	避免诱导、误导消费者超量点餐	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	20.3 加工过程控制不到位造成食物浪费	加工方式不合理造成食品原料浪费较多。	1.洗菜时采用挑选、削皮、清洗的方式。 2.合理点缀、装饰菜品，减少大型、大量装饰性原材料的使用。合理利用原材料和边角料，做到物尽其用。	每日	防止因加工方式不合理造成的食物浪费	
	20.4 存储不规范造成的食物浪费	未按保存条件存储食品或存储管理不规范造成食物变质过期造成浪费。	1.加强冷藏（冻）设施设备管理，明确每台设施设备的责任人，专人负责存储食品的标识制作，定期检查整理库存食品。 2.建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料。 3.鼓励采用信息化手段，建立食品原料预估和仓库智能化管控系统，通过提示和预警，避免因长期储存或条件不符合要求造成的食品原料浪费。	每日	防止因长期储存或条件不符合要求造成的食品原料浪费	
	20.5 提供的打包餐饮具质量不符合要求	打包用的餐饮具质量不符合要求，污染食品造成浪费。	1.主动提醒消费者打包剩余食品，并提供打包服务。 2.加强供应商管理，留存采购的打包用品供应商资质和生产厂家产品合格证明、产品检测报告。打包使用的餐饮具应符合环保要求的餐盒（袋）等，禁止使用不可降解塑料盒（袋）。	每日	避免因打包用具质量问题造成食品污染	
废弃物管理	21.1 餐厨废弃物容器配置	垃圾桶数量不足、垃圾桶无盖，专间和专用操作区没有采用脚踏式、感应式垃圾桶。	1.根据加工需求配备足够的带盖垃圾桶。 2.专间和专用操作区的垃圾桶采用脚踏式或感应式。	每日	确保垃圾桶数量及功能符合食品安全要求。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	21.2 餐厨废弃物清理	餐厨废弃物未及时清理, 导致污水渗漏、不良气味溢出。	及时清理加工过程中产生的餐厨废弃物。	每餐次	确保垃圾无溢出。	
	21.3 餐厨废弃物处置	餐厨废弃物没有按规定处置, 存在废弃油脂重新回流餐桌的风险。	严格按照相关规定, 与具备资质的收运公司签订合同, 每天登记收运数量。	每日	确保餐厨废弃物合法收运。	
有害生物防制	22.1 在餐饮经营场所内出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物侵入餐饮经营场所或者在经营场所内孳生。	1.收取货物时, 应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象(如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹, 蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹), 防止有害生物侵入。 2.定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物, 应尽快使用卫生杀虫剂和粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置将其杀灭, 并查找和消除其来源途径。 3.与外界直接相通的通风口、换气窗外, 加装不小于 16 目的防虫筛网或者防蝇帘及风幕机等设施, 防止苍蝇、昆虫进入。 4.在经营场所安装一定数量灭蝇灯, 杀灭进入经营场所内的苍蝇。 5.餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙, 天花板修葺完整。所有管道(供水、排水、供热、燃气、空调等)与外界或天花板连接处应封闭, 所有管、线穿越而产生的孔洞, 选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵, 孔洞填充牢固, 无缝隙。使用水封式地漏。	每日	杜绝有害生物在加工场所出没	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			6.保持经营场所内外卫生,防止有害生物孳生。 7.汤桶等要加盖锅盖,防止老鼠通过汤桶周边设备设施跳入汤桶内部。			
	22.2 在餐饮经营场所外出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	餐饮服务场所周边环境有孳生老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物的场所。	1.周围不应有可导致有害生物大量孳生的场所,应距离污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上,并定期排查周边有害生物活动迹象。 2.有鼠害时,可使用杀鼠剂、设置鼠饵站和鼠饵固定安装的抗干预型鼠饵站。 3.有虫害时,使用适宜种类和剂型的卫生杀虫剂。	每日	降低有害生物侵入	
	22.3 杀虫剂和杀鼠剂管理	杀虫剂和杀鼠剂属于有毒有害物质,使用和保存不当污染食品。	1.不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。 2.选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂,应标签信息齐全(农药登记证号、农药生产许可证号、农药标准号)并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂混配。 3.餐饮服务场所内不得使用杀鼠剂。	每日	避免杀虫剂和杀鼠剂污染食品	



食品安全风险管控清单（集中用餐单位食堂）

说明：本清单供集中用餐单位食堂参考使用。企业可以参考本清单并结合实际开展食品安全风险分析，查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，建立符合本企业实际的《食品安全风险管控清单》。

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	基础风险	承包经营企业管理	承包经营企业选择	筛选把关不严，选择的承包经营企业不具备经营集中用餐单位食堂的资质或管理能力，后期难以保证供餐食品安全。	1.加强承包经营企业资质审核； 2.以招投标等方式公开选择； 3.依法签订合同，明确双方在食品安全方面的责任和义务。	需选择或更换承包经营企业时	用餐单位确定的承包经营企业应依法取得管理资质类食品经营许可证,食品安全管理制度健全、社会信誉良好,能够履行	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
								食品安全责任。	
				日常管理	对承包经营企业疏于管理，存在“一包了之”思想，未督促承包经营企业严格按照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营和落实各项食品安全管理要求。	1.明确食品安全管理人员，每月不定时对承包经营企业食品安全管理情况开展抽查并向单位负责人报告相关情况； 2.督促承包经营企业严格落实人员管理、进货查验、加工操作、食品留样、餐饮具清洗消毒等各项管理制度，认真执行“日管控、周	每月	能够建立有效监督管理机制,切实履行对承包经营企业的日常管理责任,督促承包经营企业落实食品安全主体责任。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						排查、月调度”工作机制； 3.督促承包经营企业对食堂从业人员定期开展培训考核,提升食品安全责任意识； 4.督促承包经营企业针对自查、检查发现的问题及时整改。			
餐饮食品	集中用餐单位	基础风险	供货商管理	供货商选择	选择的供货商未依法取得相关资质,不具备承担食品安全责任的能力。	1.选择取得合法资质的供货商,留存其资质证明； 2.建立相对固定的供货渠	需选择或更换	确保供货商资质合法。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	食堂食品					道； 3.与固定供货商签订供货协议,明确食品安全责任和义务。	供货 商时		
				供货商食品 安全状况评价	对供货商食品安全状况不了解,未对供货商食品安全状况进行跟踪评价。	1.建立供货商评价和退出机制,自行或委托第三方机构对供货商的食品安全状况进行定期评价； 2.及时更换不符合要求的供货商。	半年	确保供货商保持正常的食品安全管理水准。	
餐饮	集中	基础	许可	食堂食品	食品经营许可证载明的	严格执行以集中用餐单位	食堂	被许可主体为集	



公众号

食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



公众号

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
食品	用餐单位食堂食品	风险	管理	经营许可证办理	被许可人非集中用餐单位,为食堂承包经营企业或其他组织、个人,导致食品安全责任界定不明。	作为办证主体的规定。	新改扩建时	中用餐单位。	
				对许可证有效期疏于管理	许可证已经超过有效期,或者未按照规定的时限要求提出延续申请,影响到正常经营活动。	加强许可证有效期的管理,到期前严格按照规定的时限要求,及时向原发证部门提出延续申请。	必要时	杜绝发生许可过期导致无证经营情况。	
				许可条件发生变化	加工场所、设备设施、经营布局、操作流程等许可条件发生变化,使食品安	1.改变加工经营条件前进行充分评估; 2.严格按照食品经营许可	食堂改扩建或	许可条件变化时及时办理许可变更或报告,不因变	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
					全受到影响。	相关法规要求进行调整； 3.及时办理许可变更报告 手续。	布 局、 流程 等调 整时	化影响供餐食品 安全。	
				经营模式 发生变化	集中用餐单位食堂原有的 自营或承包经营模式 发生变化，改变了原有管 理机制。	1.在改变经营模式前进行 充分评估； 2.明确模式转变后各方食 品安全责任和义务； 3.做好管理交接； 4.及时完善相关许可手续。	经营 模式 变化 时	经营模式发生变 化时不影响食品 安全管理,依规及 时完善许可相关 手续。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				超许可范围经营	在不具备相关许可条件下超范围加工餐食进而影响食品安全。	严格按许可核准项目开展经营。	每日	实际经营项目不超过许可范围。	
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	基础风险	人员管理	接触直接入口食品从业人员健康证明持有情况。	接触直接入口食品从业人员无有效健康证明，罹患有碍食品安全的疾病。	接触直接入口食品从业人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。	每年	所有在岗接触直接入口食品从业人员持有效健康证明。	
				从业人员身体健康	从业人员患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症	每日开展晨检，健康状况异常员工及时调离工作岗位。	每日	在岗从业人员身体健康状况良好。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				状况	等病症，皮肤有伤口或者感染等。				
				从业人员个人卫生	头发、皮屑、饰物、化妆品等掉落或衣上污渍、唾沫等导致食品被污染。	1.从业人员穿戴清洁的工作衣帽； 2.进入食品处理区的从业人员不留长指甲、涂指甲油，不应化妆，佩戴的饰物不外露； 3.专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口	每日	避免各类异物、污渍污染食品。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						鼻。			
				从业人员 手部卫生	不洁手部携带的细菌及病毒污染食品。	1.加工食品前按规范洗净手部; 2.接触直接入口食品的,加工食品前进行手部消毒; 3.使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后,再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等活动前应重新洗手,从事接触直	每餐 次	手部清洁、消毒到位。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						接人口食品工作的还应重新消毒手部。			
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	原辅材料管理	原辅材料索证索票	未按规定索取票证，不能实现产品溯源。	按规定查验并留存相关票证。	每批次	所有原辅材料来源正规、可溯源。	
				进货查验	未在入库前对各类原辅材料进行认真查验，导致不合格原辅材料进入后续环节造成食品安全隐患。	1.查看感官性状，无腐败、变质、污染等现象； 2.预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识一致；标签标识完整、清晰，载明的事项符合食品安全标准和要求；食品	每批次	各类待入库的原辅材料品质合格。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						在保质期内； 3.验收时食品温度符合食品安全要求。			
				储存温度	原辅材料未按规定温度储存，易腐败变质。	严格按储存要求控制温度，确保冷藏温度控制在0℃～8℃、冷冻温度低于-12℃。	每日	储存温度达标。	
				餐饮自制加工、整装拆零和分装食品、开封	对自制、拆分、开封食品不加标签标识，不易辨识和管理，增加了食品受污染、变质和超期储存等风险。	1.制定餐饮自制加工、拆分、开封食品标签标识管理制度，明确对象和标识要素； 2.严格对上述食品进行标	每餐次	自制、拆分和开封食品显著标识，分区存放，严格时限、规范储存。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				食品标签标识管理		识并分区存放,对开封后需冷藏冷冻或加盖密封的控制好相关储存条件。			
				异常原辅材料处理	过期、霉变生虫、腐败变质等异常原辅材料未得到及时清理,增加食品安全风险。	1.制定异常食品定期巡查和发现报告处置机制; 2.及时采取专区存放、显著标识、暂停使用、规范销毁等措施消除隐患; 3.分析该食品品质异常原因,采取有效措施防范。	每日	建立和落实异常食品管理处置机制,确保问题食品不流入餐桌。	
				清洁剂、	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、	每日	清洁剂、消毒剂、	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品贮存	醇基燃料等物品被误饮误食或污染食品。	醇基燃料等物品的贮存设施有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。		杀虫剂、醇基燃料等物品与食品、食品添加剂、包装材料等有效分隔和醒目标识。	
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	加工管理	蔬菜类原料初加工	未清洗干净、未去除不可食用部分、异物带入下一加工环节。	一拣，即仔细拣选；二洗，即仔细冲洗；三切，即保留品相良好的可食用部分。	每餐次	处理后无泥沙杂草等异物,无感官异常。	
				肉类原料初加工	未处理干净，带毛、淋巴结等不可食用部分；存在腐败变质、混入异物或其	1.加工前进行感官检查； 2.充分清洗，有效去除不可食用部分。	每餐次	处理后无毛、淋巴结等不可食用部分，无异物，无腐	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
					他感官性状异常的情形。			败变质等情形。	
				水产品初加工	未处理干净，带鳞、鳃、内脏等；存在腐败变质、混入异物或其他感官性状异常的情形。	1.加工前进行感官检查； 2.充分清洗，有效去除不可食用部分。	每餐次	处理后无鳞、鳃、内脏等不可食用部分，无异物，无腐败变质等情形。	
				禽蛋初加工	未清洗外壳，易携带沙门氏菌。	1.使用前清洗外壳，必要时进行消毒； 2.清洗过程中防止外壳破裂，有异常的及时清理； 3.清洗后及时加工。	使用时	消除禽蛋类致病菌污染风险。	
				食品原材	蔬菜、肉类、水产品等食	1.显著标识各类清洗池用	每餐	各类清洗池按标	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				料清洗池使用	品原材料清洗池混用，造成交叉污染。	途； 2.督促员工规范使用。	次	明用途使用。	
				工用具使用	刀具、砧板、容器等工用具混用，生熟不分，造成交叉污染。	1.使用不同材质、性状、大小或明显标识区分用途； 2.督促员工规范使用。	每餐次	工用具分类使用。	
				专间使用	专间未专用，造成交叉污染。	1.非专间食品不得进入专间； 2.应在专间内加工的食品不得在非专间内加工或存放； 3.非专间工作人员不得进	使用时	专间实行“专人负责、专室制作、工具专用、清洗消毒设施专用、冷藏设施专用”五专管理。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						入专间； 4.专间内工用具专用。			
				食品添加剂使用	食品添加剂使用靠感觉，未按照规定用途或说明配比称量使用，导致超范围超限量使用食品添加剂。	1.使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息； 2.使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应	使用时	无超范围超剂量使用食品添加剂情形。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						采用称量等方式定量使用。			
				工用具存放	接触食品的容器和工具直接放置在地面上或接触不洁物。	1.配置一定高度的置物架; 2.配置容器和工具的防尘、防污染设施,确保不直接放在地上。	每餐次	工用具按规范存放。	
				烹饪	未烧熟煮透。	需烧熟煮透的食品,保证足够的烹饪时间,加工时食品中心温度达 70℃ 以上。	每餐次	食品烧熟煮透。	
				食品冷却	烹饪后需冷冻(藏)的易腐食品未及时冷却,导致微生物大量繁殖。	通过将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施,或使用专用速冷设备,使食品快速	需要冷却时	使易腐食品快速冷却,减少致病菌繁殖机会。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						冷却。			
				菜品复热	复热前菜品已变质；复热不充分。	复热前检查菜品感官性状，充分加热熟透。	需要复热时	复热前菜品未变质；复热后菜品中心温度达到70℃。	
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	供餐管理	备餐、就餐场所清洁状况	备餐、用餐场所不符合卫生要求。	1.备餐场所应设有空气消毒设施，每餐次使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上；	每餐次	保持备餐及就餐场所清洁。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						2.就餐场所使用时应避免受到扬尘活动的影响(如施工、打扫)。			
				分盛菜肴、整理造型的工具清洁状况	使用前未清洗消毒。	清洗消毒后再使用。	每餐次	确保分盛菜肴、整理造型的工具清洁和消毒到位。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				餐食供应	供餐过程中无有效防护措施，导致餐食污染；烹饪完成至食用时间过长，导致餐食腐败变质。	1.供餐过程中对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁； 2.烹饪完毕至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应	每餐次	确保餐食无污染且未发生腐败变质。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						按要求再加热至中心温度70℃以上后供餐。			
餐饮食品	集中用餐单位食堂	过程风险	留样管理	留样品种、留样量及留样时间	留样品种不全，留样量及留样时间不够，影响对食品安全事件的调查取证工作。	1.留样品种齐全； 2.留样量不小于 125g； 3.留样时间不少于 48 小时。	需留样的餐次	确保留样成品的品种、重量及留样时间符合要求。	
	食品			留样容器	留样容器使用前未清洗	1.在使用前对留样容器进	需留	保持留样容器和	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				和冷藏设备卫生状况	消毒、冷藏设备未专用及保持清洁，易污染留样样品。	行清洗消毒； 2.留样冰箱保持专用，定期清洁消毒，不存放与留样食品无关的物品。	样的餐次	专用冷藏设备清洁。	
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	清洗消毒	餐饮具清洗	餐饮具清洗不到位，表面有残渣或者其他污物。	1.餐饮具清洗要严格按照“一刮二冲三清洗”洗涤干净，彻底去除表面残留物、油污或者其他异物； 2.采用洗碗机一体化方法洗消餐饮具，洗涤前处理要充分，确保餐饮具经过洗碗	每餐次	餐饮具洗涤干净后不能有油污、残留物或其他异物。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						机后表面不能有油污、残留物等。			
				餐饮具消毒	餐饮具消毒不彻底，未杀灭致病微生物，可能损害人体健康。	1.采用化学方法消毒，药物浓度、浸泡时间严格依照产品说明进行； 2.采用物理方法消毒，消毒温度及时间应达到规范要求； 3.采用带消毒功能的洗碗机洗消餐饮具，严格按照说明书操作。	每餐次	餐饮具消毒后符合国标要求。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				洗涤剂或消毒液残留	餐饮具洗消时，过水不彻底或是洗碗机洗涤剂浓度过高导致餐饮具上洗涤剂或消毒液残留，可能损害人体健康。	1.采用化学方法消毒，餐饮具浸泡后一定要过水彻底； 2.采用物理方法消毒，餐饮具进入消毒前一定要冲洗干净洗涤剂； 3.采用洗碗机一体化方法洗消餐饮具，一定要严格按照说明书操作。	每餐次	洗消后餐饮具无相应洗涤剂或消毒液残留。	
				餐饮具保存	餐饮具洗消后由于保洁设施不足或不完善，或洗消后放置时间过长，导致	1.根据就餐人数计算餐饮具用量与洗消设施情况，确保有足够保洁间、柜或者消	每餐次	洗消后的餐饮具保存得当,避免二次污染。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
					洗消好的餐饮具被二次污染。	毒柜储存消毒好的餐饮具，严格保洁； 2.在保洁设施内的餐饮具超过一定时间（视情况而定）不使用，要重新消毒才能继续使用。			
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	废弃物管理	餐厨废弃物容器配置	垃圾桶数量配备不足、垃圾桶无盖，专间和专用操作区没有采用脚踏式、感应式垃圾桶导致污染隐患。	1.根据加工需求配备足够的带盖垃圾桶； 2.专间和专用操作区的垃圾桶采用脚踏式或感应式。	每日	确保垃圾桶数量及功能符合食品安全要求。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息！！
网站：<https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				餐厨废弃物清理	餐厨废弃物未及时清理，导致污水渗漏、不良气味溢出。	及时清理加工过程中产生的垃圾。	每餐次	确保垃圾无溢出。	
				餐厨废弃物处置	餐厨废弃物没有按规定处置，存在废弃油脂重新回流餐桌的风险。	严格按照相关规定，与具备资质的收运公司签订合同，每天登记收运数量。	每日	确保餐厨废弃物合法收运。	
餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	有害生物防制	在餐饮经营场所内出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物侵入餐饮经营场所或者在经营场所内孳生，污染食品、传播疾病，危害人体健康。	1.收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵； 2.定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快使用卫生杀虫剂和粘鼠板、	每日	杜绝有害生物在加工场所出没。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				害生物		捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置将其杀灭,并查找和消除其来源途径; 3.与外界直接相通的通风口、换气窗外,加装不小于16目的防虫筛网或者防蝇帘及风幕机等设施,防止苍蝇、昆虫进入; 4.在经营场所安装一定数量灭蝇灯,杀灭进入经营场所内的苍蝇; 5.餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙,天花板修葺完整。所有管道(供水、排水、供热、燃气、空调等)与外界或天花板连接处应封闭,所有管、线穿越而产生的孔洞,选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵,孔洞填充牢固,无缝隙。使用水封式地漏; 6.保持经营场所内外卫生,防止有害生物孳生; 7.汤桶等要加盖锅盖或有			



公众号

食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



公众号

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						食品级金属网状防鼠设施覆盖,防止老鼠通过汤桶周边设备设施跳入汤桶内部。			
				在餐饮经营场所外出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	餐饮服务场所周边环境有孳生鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂等有害生物的空间,增大餐饮服务场所遭到有害生物侵害概率。	1.周围不应有可导致有害生物大量孳生的场所,应距离污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上,并定期排查周边有害生物活动迹象; 2.有鼠害时,可使用杀鼠剂、设置鼠饵站和鼠饵固定安装的抗干预型鼠饵站; 3.有虫害时,使用适宜种类	每日	降低有害生物侵入食堂风险。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						和剂型的卫生杀虫剂。			
				杀虫剂和杀鼠剂管理	杀虫剂和杀鼠剂属于有毒有害物质，使用和保存不当，将会污染食品。	1.不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品； 2.选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证号、农药生产许可	每日	避免杀虫剂和杀鼠剂污染食品。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						证号、农药标准号)并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂混配; 3.餐饮服务场所内不得使用杀鼠剂。			
餐饮服务食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	设施设备维护	供水设施维护	管道等供水设施损坏导致食品加工用水不洁净,进而污染食品。	1.加工用水管道与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)管道系统完全分离; 2.及时检修供水设施出现	每日	确保食品加工用水水质符合 GB 5749 要求。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						的问题; 3.自备水源及其供水设施应符合有关规定。			
				排水设施维护	排水沟残留异物;有害生物通过排水沟侵入。	1.及时对排水设施进行清洗,确保通畅; 2.排水管道与外界相通的出口,安装金属材料制成的篦子,篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。	每日	排水设施通畅、洁净,且有效防止有害生物侵入。	
				洗手设施维护	洗手设施数量配备不够、无法正常使用或相关附	1.洗手设施数量配置到位; 2.加强日常检修;	每日	手部有效清洁,防止交叉污染。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
					属物品缺失。	3.洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等,显著位置标示简明易懂的洗手方法; 4.专间、专用操作区水龙头采用非手动式。			
				照明设施维护	自然采光或者人工照明光泽和亮度不够,或改变食品的原有感官色泽;照明灯爆裂后污染食品。	食品处理区内在裸露食品正上方的照明设施,应使用安全型照明设施或者采取防护措施,并确保足够的亮度和正常光泽。	每日	照明亮度利于加工制作,色泽不影响食品正常感官,有效防止照明灯爆裂后污染食品。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				通风排烟设施维护	无法正常通风排烟，造成凝结水掉落、环境潮湿孳生细菌，对食品造成污染；有害生物通过管道侵入。	1.设置通风排烟装置，做好凝结水的引泄； 2.与外界直接相通的排气口外，加装易于清洁的防虫筛网。	每日	有效通风排烟；防止有害生物侵入。	
				库房设施设备维护	库房内存放设施数量不足或损坏，可能造成交叉污染。	1.同一库房内贮存原料、半成品、成品及相关物品的，分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放； 2.设通风、防潮设施，保持干燥；贮存物品与墙壁、地	每日	库存设施齐备，满足各类原辅材料储存需要。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						面保持适当距离。			
				冷冻、冷藏设施维护	设备不能正常运转，无法达到食品储存要求的温度。	1.设有可正确显示内部温度的测温装置，定期校验温度； 2.定期做好清洁卫生、除冰除霜。	每日	确保食品按照贮存条件所需温度存放。	
				食品容器、工具和设备维护	混用、异物混入等造成交叉污染。	1.使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成的工用具，避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品；	每日	防止异物混入和食品交叉污染。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						2.设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染； 3.用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用。			
餐饮食品	集中用餐单位食堂	过程风险	内部自查	自查制度建立	未建立食品安全自查制度或制度不完善、内容更新不及时。	1.组织拟定食品安全自查制度，根据实际制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《食品安全风险管	新建食堂/必要时	1.自查制度符合法律、法规规定的 相关要求； 2.建立的食品安	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	食品					控清单》《日管控、周排查、月调度工作制度》及相应检查表； 2.结合实际，明确承包经营企业管理、供货商管理、许可管理、人员管理、原辅材料管理、加工管理、供餐管理、留样管理、清洗消毒、废弃物管理、有害生物防制、设施设备维护等食品安全工作要求，组织开展督促		全自查制度,具有可操作性,确保其正常运行。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						检查，确保食品安全责任有效落实。			
				自查人员设置	未依规设置食品安全总监、食品安全员，或食品安全管理人员岗位职责不清、能力不足。	1.用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位应当配备食品安全总监； 2.食品安全总监、食品安全员的食品安全管理能力应满足《企业落实食品安全主	新建食堂/必要时	1.依法配备与食堂供餐规模相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员； 2.食品安全总监、食品安全员具备相应的食品安全	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						体责任监督管理规定》(国家市场监督管理总局令第60号)第六条之规定; 3.应当结合食堂实际,明确食品安全总监和食品安全员的职责; 4.定期进行食品安全知识培训,加强对食品安全总监、食品安全员的法律、法规、标准和专业知识培训、考核,并对培训、考核情况		管理能力; 3.食品安全总监、食品安全员岗位职责明晰。	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						予以记录,发现有不符合履职要求的食品安全总监、食品安全员应当及时调整。可以建立相应的考核奖惩制度,创新培训考核形式,确保食品安全责任落实到位。			
				自查制度执行	未落实自查记录,或记录流于形式、不真实、不完整,未梳理频繁发生或存在较高食品安全风险的问题。	1.食品安全管理人员每日根据风险管控清单进行检查,排查加工经营各个环节可能存在的食品安全风险隐患,形成日管控记录,对	日管控每日/周排查每	1.严格落实已制定的食品安全自查制度; 2.根据风险管控清单开展日管控、	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						不符合食品安全标准的食品或有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患,及时采取有效措施整改并向上级负责人报告; 2.结合日管控情况及其他各渠道收集的食品安全信息等,分析研判食品安全管理情况及风险状况,形成周排查记录,及时向上级主要	周/月调度每月	周排查、月调度,并进行动态管理,全面排查各环节可能存在的食品安全风险隐患。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法违规行为，及时消除事故隐患； 3.听取食品安全管理人员工作情况汇报，总结当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况，并对下个月重点工作作出调度安排。			
				自查问题整改	未查明问题原因、落实整改不到位或未设定整改	1.发现食品安全风险隐患，应立即采取防范及整改措施	必要时	自查中发现不符合食品安全要求	



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
					期限。	施,并按照程序及时上报上级负责人; 2.对食品安全风险隐患进行汇总分析研判,深入查找在食品安全管理、制度落实、责任落实等方面的原因,明确有针对性的整改措施、时限要求、整改责任人等,并如实记录,在后续检查中跟踪整改落实情况; 3.在作出涉及食品安全的		问题的,立即采取整改措施。	



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新
扫码了解最新食品安全相关信息!!!
网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						重大决策前,充分听取食品安全管理人员的意见和建议。			
				自查风险报告	隐瞒自查发现的食品安全潜在风险或未及时报告自查发现的潜在风险。	1.定期对食品安全状况进行自查评价; 2.有发生食品安全事故潜在风险的,应当立即停止食品经营活动,并向所在地市场监督管理部门报告。	必要时	自查发现食品安全事故潜在风险时,立即停止食品经营活动并向所在地市场监管部门报告。	