

## 食品安全风险管控清单（食糖生产）

说明：本清单供食品生产企业参考使用。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》。

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
食糖	2101糖	生产场所环境管理	厂区环境管理	厂区物品存放	杂物以及废旧设备等存在虫害孳生风险，易集尘，给生产过程带来污染。	厂区环境保持整洁，定期清理，避免雨后积水，降低外围虫害密度，不堆积废旧设备及杂物，并定期检查。	符合 GB 14881 厂区环境的要求	厂区环境管控制度中应明确检查频次，建议每周进行	
				厂区绿化	1. 厂区绿化易吸引啮齿类动物、鸟类，孳生虫害，给生产环节带入虫害控制风险。 2. 厂区绿化距离车间及仓库较近，原料及产品均易吸引虫害，产生虫害侵入车间或仓库的风险。	1. 工厂园区内绿植应选取不易产生虫害的植物品种。 2. 厂区绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，防止虫害孳生。	符合 GB 14881 厂区环境的要求	厂区环境管控制度中明确管控频次，建议根据季节制定频次	
				厂区垃圾	厂内垃圾清理不彻底、不及时，造成虫害孳生。	建立生产和生活垃圾的运输、暂存、清除实施管理措施并有效执行。	符合企业厂区内外部环境管理要求	厂区环境管控制度中明确管控频次，建议每日进行	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
			车间内部管理	车间地面墙面设计、施工及清洁卫生	地面不平整、排水系统设计不合理，生产过程中或清洗后出现积水。	1. 地面、墙面、屋顶根据清洁度要求采用不同频次进行定期清洁。 2. 门窗、墙壁、顶棚、地面及施工缝隙密闭，清洁作业区的窗户宜与内墙面齐平，避免平台积尘。	符合企业内部环境管理要求	车间内部环境管控制度中明确地面清洁频次，建议每日或每班次进行	
				车间地面、墙面、屋顶破损	破损处不易清洁，容易造成孳生微生物，破损易掉落造成异物污染。	车间破损地面、墙面、屋顶应及时修补。	符合企业内部管理要求	车间内部环境管控制度中明确管控频次，建议每月进行	
				温度、湿度管控	有温度、湿度控制要求的区域，未配备适宜的温度、湿度控制设施以及用于监控温度、湿度的设施，导致温度、湿度不能达到企业内部标准要求。	1. 根据食品生产的特点，配备适宜的温度、湿度控制设施以及用于监控温度、湿度的设施。 2. 定期校准温度、湿度控制设施以及用于监控温度、湿度的设施。	符合企业内部温度、湿度要求	车间内部环境管控制度中明确监控频次，建议每日进行	
				清洁作业区消毒管理	清洁作业区环境、设备、人员以及进入该区域的原辅材料等未经有效消毒、造成清洁作业区微生物污染。	清洁作业区应定期进行环境消毒，并定期开展微生物监测。	符合区域管理的标准作业程序要求	清洗消毒制度中明确消毒和微生物监测频次，	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
				清洁消毒效果验证	未进行清洁消毒效果验证，不能保证清洁消毒有效。	及时验证清洁消毒效果，发现问题及时纠正。	符合各区域的清洁消毒效果要求	建议每周进行 清洗消毒制度中明确清洁和验证频次，建议按照不同区域每次清洁消毒后清洁验证	
		设施设备管理	虫害控制设施配备	鼠类、昆虫等侵入	鼠类、昆虫等侵入生产环境，造成污染风险。	生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），定期检查，做好除虫灭害工作记录。	符合企业虫害控制计划目标	虫鼠害管控制度中明确防虫防鼠设施维护频率，建议每月进行	
			辅助设施管理	通风、除尘设施	因通风、除尘设施布局不合理、损坏或长时间未清洁等原因导致车间空气被污染、产生虫害侵入风险。	1. 有适宜的自然通风或人工通风措施，以避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域。 2. 合理设置进气口位置，进、排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜	符合 GB 14881 通风设施要求	设施设备管控制度中明确通风设施管控频次，建议每日检查	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
						<p>的距离和角度。进、排气口装有防止虫害侵入的网罩等设施。</p> <p>3. 根据生产需要安装除尘设施。</p> <p>4. 关注空调系统清洁度，若生产过程需要对空气进行过滤净化处理，应加装空气过滤装置并定期清洁；空气过滤系统的过滤网应定期清洗、更换。</p>			
				供水设施	水处理管理不到位，导致清洗用水不能有效清洁设备，食品加工用水不符合规定，污染食品。	<p>1. 多介质过滤器、活性炭过滤器、精密过滤器、超滤系统等定期清洗更换。</p> <p>2. 当涉及到以上过滤器时，对储水罐进行清洗及效果验证，蓄水池每半年清理。</p> <p>3. 水质每年送检。</p>	符合 GB 14881 供水设施要求，生产用水符合 GB 5749 的要求	设备维护保养制度中明确设备维保频次，根据使用情况确定，建议每日/半年/每年进行	
				排水设施	排水设施破损，排水不畅，固体废弃物易进入及油气逸出，虫害侵入。	<p>1. 定期对排水设备进行维护和保养。</p> <p>2. 排水系统入口安装带水封的地漏等装置。</p>	符合 GB 14881 排水设施要求	设备维护保养制度中明确设备维保频次，根据使用情况确	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
						3. 排水系统出口有适当措施降低虫害风险。		定，建议每日进行	
				废弃物存放设施	<p>1. 废弃物配备不足，或设计不合理，废弃物溢出或渗漏导致微生物及虫害孳生等风险。</p> <p>2. 废弃物存放设施未专区存放或标识不到位，存在误用的风险。</p>	<p>1. 配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物专用存放设施。</p> <p>2. 车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。</p> <p>3. 必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。</p>	符合 GB 14881 废弃物存放设施要求	设施设备管控制度中明确废弃物存放设施管控频次，建议每日检查	
				个人卫生设施	<p>1. 个人卫生设施设计不合理，数量不足导致食品微生物污染。</p> <p>2. 卫生间设置不合理，清洁不到位，有交叉污染的风险。</p>	<p>1. 根据需要设置卫生间，卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁；卫生间内的适当位置应设置洗手设施。</p> <p>2. 卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通，不得对生产区域产生影响。</p>	符合 GB 14881 个人卫生设施要求	设施设备管控制度中明确卫生间管控要求，建议每日清洁并检查	
			计量管理	计量设备的计量管理	计量器具未进行有效检定或校准。	车间温度、湿度、流速、压力、称、天平、计时器等设备应定期外部检定或校准和内部校准。	符合计量法和企业内部管理要求	计量设备管理制度中明确检定/校准频次，建	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
								议每年外部 检定或校准	
		设备管理	设备的维护保养	设备的维护保养	<p>1. 无维保计划，设备超负荷工作导致设备故障，影响产品质量。</p> <p>2. 未按照维保计划开展维保，导致设备运转过程存在故障，影响产品质量。</p>	<p>1. 制定设备维保计划并按照计划实施。</p> <p>2. 对工厂所有泵、阀、接口等的密封圈定期拆卸检查并根据需要及时更换。</p> <p>3. 自制自用生产氮气的设备，应有适当的防护设施，并设置氮气纯度指示装置，定期检查记录氮气纯度。</p>	按照维保计划执行，保证设备运转正常	设备维护保养制度中明确设备维保频次，建议每月/年进行	
			设备的清洗、消毒	设备的清洗、消毒	设备清洗消毒不彻底，有导致产品微生物超标的风险。	建立并实施清洗 SOP，定期对设备进行清洗和消毒，并验证清洗和消毒效果。	清洗消毒效果符合内部标准作业程序要求	清洗消毒制度中明确清洗消毒频次，建议每批次进行	
		原辅料控制	原料验收	原料受污染	不规范使用敌草隆、噻虫嗪、噻虫胺、毒死蜱、硝磺草酮、莠去津、杀虫双等农药导致甘蔗重金属或是农残超标。	按照 GB 2763 送检甘蔗样品至检验机构检测。	甘蔗重金属和农残受控	原辅料进货查验制度中明确管控频次，建议每批次进行一次	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
				霉菌污染	蔗农不按要求砍收或是天气影响运输不及时导致甘蔗发霉。	合理安排砍运，保证甘蔗新鲜度。	甘蔗质量受控	原辅料进货查验制度中明确管控频次，建议每日进行一次	
				虫害污染	原料甘蔗携带有虫害，如白蚁、螟虫蚁、霉菌等。	实施田间管理，农务技术员指导蔗农用药；推广生物防治，减少农药用量；合理安排砍运，保证甘蔗新鲜度。原料投料口增加相应的过滤设施。	甘蔗质量受控	原辅料进货查验制度中明确管控频次，建议每罐/每年进行一次	
			原料存贮	霉菌污染	甘蔗原料入厂存放场所无避雨设施及长期堆放不及时压榨导致甘蔗原料霉变。	甘蔗原料避雨避湿贮存，合理安排砍运，避免甘蔗原料长期堆放。	甘蔗质量受控	仓储管控制度中明确管控频次，建议每日进行	
			配料、辅料、食品添加剂、内包材采	潜在微生物污染（细菌、真菌）、物理危害及异物、化学危害物（包括重金属及	各种危害均会导致终产品出现质量和安全问题。	1. 禁止使用液体糖、淀粉糖加入食品添加剂冒充食糖，按照购买的产品标准验收，如果企业有配料辅料包材验收规格书，按照规格书要求查验批次产品的食品安全指标检验检测报告，感官查验、抽样检测等措施验收；	符合相应的食品安全标准。	仓储管控制度中明确管控频次，建议每批次进行	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
			购、验收环节	污染物、与食品直接接触材料的迁移物、农药兽药残留)；使用液体糖、淀粉糖冒充食糖、食品添加剂两超问题		2. 仓库按照化学品控制管理制度，对食品添加剂进行库存管理，存储条件要符合该类化学品的物理性、化学性要求及安全要求，做好防护。			
		生产过程控制	异物控制	毛发，橡胶碎屑，金属碎屑、塑料、玻璃、石子等	金属、玻璃、石子为物理危害，会导致划伤人的口腔、食道或伤及牙齿等。	1. 物流为液体状态时，设置多道高精度过滤设施，生产线后半段使用多道金属检测或拦截设备，除去金属异物；定期检查设备运行情况，并记录异物情况，发现异常及时纠正；白砂糖产品生产管路全封闭式； 2. 对员工个人物品进行管控，车间内严禁带入玻璃	符合企业SOP管理要求	每班记录金属检测设备异物，并检查设备运行状态	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
						品（如玻璃杯），对车间内设备设施的玻璃制品等易碎品建立台账，并定期检查； 3. 与食品接触人员按要求进行穿戴，预防人为带入异物。			
		配料、投料	辅料投入	不合理的物料配比对成品糖质量造成影响。	1. 各工序按照工艺特性以及参考往年经验制定合理的物料投入比例，生产计划以及工艺指标按要求逐级审批，按要求进行投料； 2. 值班调度或是生产负责人定期检查生产线各项指标情况，发现异常及时纠正。	符合工艺要求	生产工艺规程中明确管控频次，建议每班次进行		
			带入异物和物理危害	投料过程防护不当引入异物（毛发、纤维、美工刀等）。	员工规范穿着，按照规范操作进行投料；投料口设置筛网拦截。	符合企业SOP管理要求	生产工艺规程中明确管控频次，建议每班次进行		

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
				辅料过期	因生产计划变化或是其他原因导致辅料过期。	定期检查原辅料保质期。	原辅料未超过保质期	生产工艺规程中明确管控频次，建议每月进行	
			杀菌和/或灭菌	杀菌或灭菌	生产过程加热的温度达不到工艺要求，导致物料杀菌不彻底。	相关岗位人员实时监控加热温度，发现异常及时纠正。	符合工艺要求	生产工艺规程中明确管控频次，建议实时管控	
			贮存罐管理	陈化仓管理	陈化仓的鼓风设施出现问题，通入不洁净的风导致产品受到污染。	实时监控陈化仓通风设施和鼓风参数，发现异常及时纠正。	符合工艺要求	生产工艺规程中明确管控频次，建议实时管控	
			灌装	缝包和热封管理	缝包机或是热封机出现故障导致缝合不良的现象。	装包实时监控缝合质量，出现缝合不良的情况重新缝合或是剔除产品。	符合标准	生产工艺规程中明确管控频次，建议实时管控	
			化学品管理	化学品清单、存储等管理	未建立化学品清单，未识别化学品名称等，导致使用清单外化学品，存在非食品厂使用的物质。	建立化学品清单定期进行核对，保证识别全面，建立化学品 MSDS、存储位置、用途、使用区域。清洗剂、消毒剂、油墨、润滑剂等存储在专用化学品库房，并做好通风和日常	使用的化学品符合食品安全法律法规要求	化学品管控制度中明确管控频次，建议每月进行	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
						检查，现场管理人员不在时，需要上锁管理。			
				润滑油污染	有可能与食品接触的润滑部位使用非食品级润滑剂易导致食品污染。	有可能与食品接触部位的润滑使用食品级润滑剂 H1 级，并在更换润滑剂时，及时清除污浊的润滑剂。	符合设备维保要求	化学品管控制度中明确管控频次，建议每次使用前后进行	
			综合虫害管理	内部吸引	车间内部存在吸引因素将园区虫害吸引进入车间。	降低车间内部吸引因素如错误的灭蝇灯安装（不允许使用电击式灭蝇灯）、未清洁潮湿脏乱的环境等，并做好检查。	符合企业虫害控制计划目标	虫害管控制度中明确管控频次，建议每周进行	
				粘捕式灭蝇灯的使用	未充分分析灭蝇灯昆虫来源，未做好虫害的预防性管理。	安装粘捕式灭蝇灯，定期更换粘纸，并记录粘捕昆虫的数量和种类，分析其来源，并制定虫害控制计划，实施虫害的预防式管理。	符合企业虫害控制计划目标	虫害管控制度中明确管控频次，建议每周进行	
				除虫害药品的使用	使用药品除虫害有污染食品的风险。	尽可能使用物理方法防虫除害，确需使用药品除虫害，应请有资质的环保服务公司实施，使用前应先对药品的有效成分、毒	符合企业虫害控制计划目标	虫害管控制度中明确管控频次，建议每次使用前后进行	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
						性、用量等情况进行综合分析把控，避开生产时期，并做好有效隔离，避免药品及虫害尸体对产品、产品原料、生产场所、生产设备等的污染，并做好使用登记和跟踪。			
		异物综合管理		易碎品带入异物	车间易碎品易带入异物风险。	对工厂所有易碎品进行点检管理，包括玻璃、硬质塑料工具容器、易碎灯具等。	符合内部管理要求	异物管控制度中明确易碎品管控频次，建议每日进行	
				操作不当导致异物带入	生产过程中设施设备落地存放或存放位置不当导致异物带入。	规范设备设施生产过程中的存放，如不得落地存放、落地垫板或落地筐需要保持接触面的清洁、工器具应定位存放等。	符合内部管理要求	人员操作管控制度中明确管控频次，建议每日进行	
		人员管理	人员健康	健康证	从事接触直接入口食品工作的人员若不具备有效健康证明，有传播病菌、污染食品的风险。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立并执行从业人员健康管理制度。</li> <li>2. 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。</li> </ol>	符合 GB 14881 食品加工人员健康管理要求	《食品安全法》中明确健康证明管控要求，须每年办理	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
						<p>3. 对患有下列病症之一者，不得从事接触直接入口食品的工作：</p> <p>a. 痢疾（细菌性痢疾和痢疾带菌者）、伤寒（肠伤寒和肠伤寒带菌者）、肝炎（病毒性肝炎和带毒者）等消化道传染病（包括病原携带者）；</p> <p>b. 活动性肺结核；</p> <p>c. 化脓性或渗出性皮肤病；</p> <p>d. 其他有碍食品安全的疾病或疾患的人员。</p>			
			服装管理	进入清洁作业区服装管理	<p>1. 工作服清洗不彻底或未定期清洗，有对产品造成交叉污染风险。</p> <p>2. 工作服破损，腰部以上有口袋，内容物或扣件掉落污染食品。</p>	<p>1. 制定工作服的清洗保洁制度，定制服装要求腰部以上无口袋，每班清洗消毒。</p> <p>2. 每次清洗前后应检查服装的纽扣、线头、拉链等。</p>	符合 GB 14881 的要求	人员卫生管控制度中明确工作服管控频次，建议每日进行	
			人员管理	更衣及消毒	1. 个人用品等与生产不相关物品与工作服混放，造成交叉污染的风险。	1. 车间入口处设有更衣室，工衣、个人衣物分开放置，工作人员穿戴洁净	符合 GB 14881 的要求	人员卫生管控制度中明确更衣洗手	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
					2. 洗手消毒执行不到位，造成微生物污染。	工作衣帽。更衣室入口有换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。 2. 在清洁作业区入口设置与员工数量匹配的洗手消毒及更衣设施、人员进入清洁作业区应佩戴口罩。		消毒管控频次，建议每日、每月进行	
				笔、首饰、钥匙等异物	未对笔、首饰、钥匙等易脱落物品进行管控，导致污染产品。	员工及来访人员的笔、首饰、钥匙等易脱落物品严格管控，此类易脱落物品不得进入车间，或进行出入车间登记复核；发网必须遮盖所有头发。	符合 GB 14881 食品加工人员及来访者管理要求	人员卫生管理制度中明确管控频次，建议每日、每班次进行	
		检验控制	产品检验环节	检验能力及计量	实验室的检验能力不足，不能及时发现半成品、产品指标异常，导致不合格产品出厂。	具备与自检项目相适应的检验能力，能力涵盖人机料法环等方面，并定期参加能力验证，检验设备按期检定或校准，确保检测结果的准确性。	检测结果准确	检验管理制度中明确管控频次，建议每年进行	
				对委托检测机构的选择与管理	委托的食品检测机构能力不足而导致不合格产品出厂。	委托有资质的检验机构进行检验；有能力的企业定期查阅检测原始记录，并进行实验室间结果比对。	第三方检测机构检测结果准确	检验管理制度中明确管控频次，建议每年进行	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
				检验方法的选择	未按照标准要求选择检验方法，造成检测结果不准确。	检验方法依据食品安全国家标准规定方法、产品标准允许使用方法或客户认可方法进行检验。	使用现行有效检验方法	检验管理制度中明确管控频次，建议每次进行	
				检测记录	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 出厂检验报告不规范（如生产日期、取样日期、检验日期混淆，缺少检验依据）。</li> <li>2. 缺少出厂检验原始记录。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 出厂检验报告应与生产记录、产品入库记录的批次相一致。</li> <li>2. 出厂检验报告中的检验结果应有相对应的原始检验记录。</li> <li>3. 企业出厂检验报告及原始记录应真实、完整、清晰。</li> <li>4. 出厂检验报告一般应注明产品名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验合格证号或检验报告编号、检验时间等基本信息。</li> </ol>	检测报告真实、准确、完整	检验管理制度中明确管控频次，建议每次进行	
		贮存、运输	贮存环节	存放管理	仓储管控不到位，导致产品在存储过程中受尘土、虫害等的污染。	仓库保证先进先出，离墙离地存放，离墙距离确保人员能够进入进行检查、清洁等操作。	符合内部管理要求	仓储管控制度中明确管控频次，建议每日进行	

食品类别	类别名称	风险控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
		与交付控制	常温库房的管理	常温库房湿度过大，易孳生微生物，污染食品。	常温库房按照库房的温度、湿度、通风要求进行管理并监测记录。	温度、湿度符合内控指标要求	仓储管控制度中明确管控频次，建议每日进行	
	仓库密封性		饼干原料（面粉、乳粉等）存放时易吸引虫鼠害，仓库密封性不足导致虫鼠害侵入。	定期检查仓库基础设施密封性，如墙面、地面、门窗等。	基础设施密闭性良好	仓储管控制度中明确管控频次，建议每日进行		
	冷藏（冻）库房的温度控制		冷藏（冻）库房的温度不符合标准要求，易造成原料及产品发生质量风险。	冷藏（冻）库房实时记录并管控温度，温度异常及时恢复，并对内部产品进行评估后处理。	符合冷藏（冻）温度要求	仓储管控制度中明确管控频次，建议每日进行		
	库房的清洁		冷藏库房清洁不到位，有孳生嗜冷菌污染产品的风险。	定期对冷藏库进行清洁和消毒。	清洁效果符合内控标准要求	清洁消毒制度中明确管控频次，建议每月进行		
	冷冻库房的制冷效果		冷冻库房的温度不符合标准要求，易造成原料及产品发生质量风险。	冷冻库定期除霜，确保冷冻温度达标。	符合冷冻温度要求	仓储管控制度中明确管控频次，建议每月进行		
	不同类别产品存放管理		不合格品、待检品、合格品等未按区存放或缺少明确标识，容易导致误用。	不合格品、待检产品、合格品应设立单独存放区域并且明确标识，避免误用。	符合 GB 14881 仓储要求	仓储管控制度中明确管控频次，建议每日进行		

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
				食品添加剂的贮存	食品添加剂与原料混放，未进行专人专区管理。	食品添加剂应单独存放，有明显标识；有专人管理，定期检查质量和卫生情况。	符合 GB 14881 仓储要求	仓储管控制度中明确管控频次，建议每日进行	
			交付环节	卸货及入库	产品不能及时进入库房，在平台暴晒较长时间导致产品变质或保质期缩短。	产品验收合格后及时入库，避免产品在夏日阳光或高温下暴晒。	符合内部管理要求	产品交付管理制度中明确管控频次，建议每批次进行	
		不合格品管理与食品安全事故处置	不合格品管理	误用不合格品	不合格半成品、成品未分区存放导致误用或发货。	建立不合格品管理制度，在库房设置不合格品区，严格对不合格品、不合格半成品进行风险评估，根据风险评估结果选择返工、销毁等处理方式。	符合不合格品管理要求	不合格品管理制度中明确管控频次，建议每批次进行	
			食品安全事故处置	食品安全事故处置方案的制定和落实	食品安全事故处置方案制定不合理，未定期检查本企业各项食品安全风险防范措施的落实情况。	制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全风险防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	符合《食品安全法》要求	食品安全事故处置制度中明确演练频次，建议每年进行	
		产品研发和法规	产品研发管理	研发过程中未充分识别质量	研发过程中未充分考虑产品原料、生产过程和成品的质量安全控制点，产品	产品研发过程中应当充分识别供应商原料风险，充分识别工艺过程中产品的	达到产品标准要求	新产品开发管理程序中明确管控频次，建议每	

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
		准管理		安全管控点	正式生产时，有出现质量及食品安全问题的风险。	质量安全控制点，充分识别设备风险等。		个新产品量 产前进行	
			法规标准管理	标准的识别	未全部收集已更新和新发布的产品相关法规标准，或者对法规标准的解读不准确带来的风险。	及时关注和更新国家法律法规和标准的变化，定期组织相关人员（包括但不限于食品安全管理人员、专业技术人员等）培训，充分理解法规标准。	符合相关法规标准要求	合规性管理程序中明确管控要求，建议每月法规标准跟踪查新，每季度适时调整培训计划。	
		标签、说明书	标签、说明书管理	标签、说明书内容不规范	1. 标签、说明书内容涉及疾病预防、治疗、保健功能。 2. 不符合 GB 7718 等食品安全标准和法律法规的要求。	1. 对企业人员进行食品标签标识相关法律法规和国家标准的培训。 2. 严格按照 GB 7718 等食品安全标准和法律法规进行标识。	符合相关法律法规和 GB 7718 及产品执行标准的要求	合规性管理程序中明确管控要求，建议每年/必要时进行	
		委托生产管理		被委托方生产和食品安全管理能力	未对委托企业进行准入审核及生产过程有效监督，合同签署过程中未明确食品安全责任。	1. 对委托企业的准入审核及生产过程进行有效监督。 2. 在合同签署过程中明确委托双方的食品安全责任。	符合终产品法规、监管要求	委托加工管理程序中明确监督频次，建议委托前、生产过程中每周进行	

食品类别	类别名称	风险控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
		生产者资质	食品生产许可证的延续、变更、增项等	营业执照、食品生产许可证超过有效期仍进行生产；超出生产许可范围生产；主要设备布局和工艺流程与准予生产许可时生产条件发生变化，未及时申请变更。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立自查制度，及时对证照进行延续和变更，确保食品生产许可资质在有效期内。</li> <li>2. 提升食品安全主体责任意识，学习食品安全法律法规。</li> <li>3. 依法组织生产，严格按照规定在许可范围内从事食品生产活动。</li> <li>4. 主要生产设备、设备布局、工艺流程发生变化时应及时向责任部门申请变更。</li> </ol>	符合《食品生产许可管理办法》	合规性管理程序中明确管控频次，建议每年/发生变更时/新增类别品种时进行	

