

食品生产经营企业落实食品安全主体责任工作指南

根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局第 60 号令）有关要求，特制定《食品生产经营企业落实企业食品安全主体责任工作指南》。

一、建立食品安全主体责任架构，明确岗位职责

食品生产经营企业建立落实食品安全主体责任组织机构，设置食品安全主要负责人、食品安全总监、食品安全员三级管理层级并明确相应岗位职责。

（一）食品安全主要负责人

食品安全主要负责人由企业最高管理者担任，统筹协调企业食品安全相关工作。主要职责包含不限于：

1. 全面负责企业食品安全工作，执行企业食品安全“月调度”工作机制；

2. 组织建立食品安全管理机构，按相关规定和要求配备食品安全总监和食品安全员，组织审核食品安全管理各项制度；

3. 大力支持食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全重大决策前，应充分听取食品安

全总监和食品安全员的意见建议；

4. 保障食品安全管理工作所需的资金投入；

5. 落实食品安全法律、法规、规章和食品安全标准规定的其他责任。

（二）食品安全总监

企业按有关规定和程序任命食品安全总监，协助企业主要负责人做好食品安全管理工作，对本企业主要负责人负责。食品安全总监主要职责但不限于：

1. 执行企业食品安全“周排查”工作机制；

2. 组织拟定本企业食品安全管理制度，明确本企业从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全工作要求，组织开展日常管理和督促检查，确保食品安全责任制有效落实；

3. 组织拟定并督促落实本企业的食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，及时消除事故隐患。按照食品安全法律法规的规定，组织实施食品召回；

4. 根据本企业的生产经营特点，制定满足预防和处置食品安全事故要求的食品安全事故处置方案。组织开展应急演练，确保企

业相关人员熟悉处置流程和要求。食品生产经营企业发生食品安全事故时,要立即采取措施防止危害扩散,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、设施等采取封存等控制措施,及时履行食品安全事故报告义务,向事故发生地县级市场监管、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;

5. 管理、督促、指导本企业的食品安全员按照职责做好相关工作,组织开展从业人员食品安全教育、培训、考核等各项工作;

6. 履行食品安全总监法定义务,接受和配合辖区市场监管部门开展食品安全监督检查等工作,如实提供企业食品生产经营相关情况;

7. 履行法律法规规章对食品安全总监的其他职责规定,以及本企业对食品安全总监的其他补充要求。

(三) 食品安全员

企业按有关规定和程序任命企业食品安全员,食品安全员从事食品安全管理具体工作,对本企业食品安全总监或企业主要负责人负责。食品安全员主要职责但不限于:

1. 执行企业食品安全“日管控”工作机制;
2. 督促落实本企业生产经营过程控制要求,包括但不限于实

行精准投料管控、实施生产经营过程关键环节控制,加强食品贮存、运输和交付控制等管理要求;

3. 检查本企业食品安全制度执行情况,包括但不限于食品安全管理机构、食品安全岗位要求、食品安全流程制度、食品安全培训制度、食品安全责任等;管理维护本企业食品安全生产经营过程记录材料,包括但不限于实施进货查验记录、出厂检验记录、食品销售记录等资料;按照法律、法规相关要求,做好本企业相关资料保存工作;

4. 对不符合食品安全标准的食品或者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食品安全总监或企业主要负责人报告;

5. 组织拟定并督促落实本企业的食品生产经营从业人员健康管理制度,记录和管理从业人员健康状况、卫生状况。严禁本企业患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病人员,从事接触直接入口食品的工作;严格落实食品生产经营人员每年健康检查制度,从事接触直接入口食品工作的人员必须取得健康证明后方可上岗工作;及时督促食品生产经营人员保持个人卫生,落实洗手、穿戴清洁的工作衣帽等各项卫生要求;

6. 配合有关部门做好本企业食品安全事故的调查处置工作,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、设施等及时采取封存等控制措施,便于有关部门调查事故原因;

7. 履行法律法规规章对食品安全员的其他职责规定,以及本企业食品安全员的其他补充要求。

(四) 食品安全管理人员任职要求

1. 具备食品安全质量管理工作经验优先;
2. 具有适应岗位需求的计算机知识;
3. 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准;
4. 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识;
5. 熟悉企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求;
6. 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核;
7. 其他应当具备的食品安全管理能力。

以下人员禁止担任食品安全管理人员:

1. 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之日起不满五年的,不得担任食品安全总监和食品安全员;
2. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员,终身

不得担任食品安全总监和食品安全员。

二、建立日管控、周排查、月调度食品安全管理机制

（一）日管控

食品安全员按照岗位职责，结合企业实际，对照食品生产、销售和餐饮服务《食品安全日管控检查记录》（见附件1、附件2、附件3）检查要点，每日对企业食品安全情况开展检查，形成《日管控食品安全记录》，及时上传至“陇上食安”一体化智慧监管平台；每周将《日管控食品安全记录》汇总后向食品安全总监或企业主要负责人报告。

（二）周排查

食品安全总监依据每周“日管控”记录汇总情况，分析研判企业食品安全管理状况，研究解决“日管控”中发现的问题，形成《食品安全周排查治理报告》（见附件4），及时上传至“陇上食安”一体化智慧监管平台。排查内容包含但不限于：

1. 食品安全员“日管控”情况汇报；
2. 验证和落实食品安全员上周工作内容；
3. 食品安全员抽查结果公示及纠偏措施确定；
4. 布置安排下周工作重点；
5. 通报每周食品安全咨询及行业信息；

6. 本周国家食品安全监督抽检情况分析。

（三）月调度

企业主要负责人每月至少召开一次食品安全“月调度”会议，听取食品安全总监对本企业食品安全管理工作月度情况汇报，交流食品安全管理工作经验，点评食品安全员履职情况，总结本月度食品安全管理工作，研究解决食品安全管理工作的的问题，安排部署下月度食品安全管理的重点工作任务，形成《食品安全月调度会议纪要》（见附件 5），并上传至“陇上食安”一体化智慧监管平台。会议研讨内容包括但不限于：

1. 本月食品安全相关的法律法规及标准更新变更情况通报；
2. 本月行业内新增食品安全风险预警；
3. 验证和落实食品安全员上月工作内容及纠偏措施；
4. 食品安全员本月周排查异常情况汇报；
5. 食品安全员周排查异常情况纠偏措施确定；
6. 本月国家食品安全监督抽检情况分析；
7. 安排部署下月重点工作任务。

每年年终，企业要对本年度食品安全主体责任落实情况开展自查，对食品安全总监、食品安全员履职情况进行年度考核，如实记录本年度食品安全主体责任落实、考核、奖惩以及整改情

况，形成企业年度《食品安全自查报告》。

三、建立食品安全培训考核机制，夯实主体责任落实基础

（一）培训

食品安全总监定期组织食品安全员开展食品安全专业知识培训，组织对其他从业人员开展相关食品安全知识培训。

（二）考核

经企业主要负责人批准，对落实企业食品安全主体责任表现较好食品安全员给予正向激励，未按要求执行的给予负向惩戒，促进食品安全员更好地履职尽责，做好企业食品安全守门人。

正向激励的情形包含：

1. “日管控”机制落实到位，企业年度食品安全零事故的；
2. “日管控”中及时发现食品安全风险隐患，采取及时有效措施消除风险隐患的；
3. 创新管理方法和手段，提高工作效率和食品安全风险识别能力的；
4. 其他为企业食品安全主体责任落实工作作出突出贡献的情形。

负向惩戒的情形包含：

1. 未按“日管控”要求落实相关职责，玩忽职守的；
2. 未按要求进行“日管控”记录，弄虚作假的；
3. 发现问题未及时采取措施，存在谎报瞒报情况，给企业造成损失的；
4. 其他损害企业食品安全主体责任落实的情形。

- 附件：1、《食品生产企业食品安全日管控检查记录》
- 2、《食品销售企业食品安全日管控检查记录》
 - 3、《餐饮服务提供者食品安全日管控检查记录》
 - 4、《食品安全周排查治理报告》
 - 5、《食品安全月调度会议纪要》

附件 1

食品生产企业食品安全日管控检查记录

食品安全员：

检查场所：

检查时间：

项目序号	检查环节	检查内容	评价	发现问题情况描述	整改措施
1	采购验收	查验当日采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、营业执照、购货票据、产品合格证明文件（出入境检验检疫证明）合规有效。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
2		对供货者无法提供有效合格证明文件的，进行送样检验。对不符合进货查验要求的物料采取退、换货等处理措施。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
3		对待入库的物料进行包装表面清洁。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
4		对当日采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的进货查验情况进行详实准确的记录，并整理保存相关证明材料。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
5		建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的入库、贮存以及退货记录。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
1		厂区、车间每日进行清洁消毒，保持卫生整洁。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		

2	生产现场	进入生产车间的更衣、洗手、干手、消毒、风淋等设施设备能够正常使用，出现故障及时维修，并明确标识。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
3		通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行，存放垃圾、废弃物的设备设施标识清晰，并有防护措施。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
4		防鼠、防蝇、防虫使用状况良好，并及时记录，生产场所无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
5		车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品标示清晰、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并对使用情况进行记录。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
6		工作人员以及其他人员，进入生产车间规范穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间，建立人员洗手消毒记录；所有和食品接触人员持有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
7		生产设备设施进行清洁、维护、保养，及时进行记录。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
8		监控设备（如压力表、温度计）按要求检或校准、维护，并及时记录。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
9		对清洁作业区（准清洁作业区）空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		

10		当日使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品有出库单、领料记录并符合要求，结合生产计划进行检查、核对。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
11		对生产现场与当日生产活动无关的物质和物品进行清理。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
12		生产配料、投料符合配方、标准和相关规定要求，记录及时完整。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
13		生产工艺过程、生产关键控制点符合相关要求，记录及时完整。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
14		各环节生产记录真实、完整、可追溯，生产记录中的生产工艺和参数等与工艺规程和有关制度要求一致。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
15		生产现场防止人流、物流交叉污染风险；防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染风险；防止物理、生物、化学污染风险。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
16		温、湿度监测设备正常使用，并及时监测和记录温湿度数据。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
17		生产结束后，及时对生产现场进行清洁消毒。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
1	仓储管理	仓储场所防鼠、防蝇、防虫、防尘、通风设施设备使用状况良好，并及时记录，仓储场所无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		

2		食品原料、食品添加剂、食品相关产品及其他物品分库或分区贮存，明显标识、专人管理，贮存条件符合要求。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
3		食品原料、半成品、成品、包装材料等依据性质不同分库或分区码放。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
4		贮存物品整齐摆放，与地面、墙面保持适当距离，并符合先进先出原则。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
5		待检品、不合格品在划定区域存放，具有明显标示，并进行及时记录。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
6		根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
7		仓库温湿度进行监测并记录，保证食品贮存温湿度符合要求。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
8		及时准确填写入厂、入库、出库记录；出厂时随货出具电子一票通。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
1	检验管理	检验室检验相关设备及化学试剂，检验仪器检定或校准在有效期内，运行正常。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
2		当日原料、半成品、成品按照食品安全标准规定进行检验。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
3		检验过程按规定操作，检验结果准确。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		

4		建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整，检验报告单准确及时。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
5		按规定保存检验留存样品并记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		
6		不能自检的，及时委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="checkbox"/> 落实 <input type="checkbox"/> 未落实		

附件 2

食品销售企业食品安全日管控检查记录

食品安全员：

检查场所：

检查时间：

检查项目	序号	检查内容	检查情况	发现问题情况描述	整改措施
1. 食品安全自查	1	自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2. 食品安全追溯体系	2	具有食品安全追溯体系，按照法律法规规定如实记录并保存进货查验、食品销售等信息，保证食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
3. 许可及备案	3	食品经营许可证和备案信息合法有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	4	实际经营事项与仅销售预包装食品备案信息采集表中相关内容相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	5	在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	6	超出许可经营项目范围开展销售活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4. 场所及布局	7	具有与销售的食品品种、数量相适应的贮存、销售等场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	8	具有合理的设备布局和工艺流程，避免食品接触有毒物、不洁物，防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	9	进口冷链食品应当专用通道进货、专区存放、专区销售，不得与其他食品混放贮	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

		存和销售。			
5. 设施设备	10	具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、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施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	11	使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
6. 禁止销售的食品	12	(一) 用非食品原料生产的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，或者用回收食品作为原料生产的食品；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(二) 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、食品相关产品；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(三) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(四) 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；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(五) 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；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(六) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(七) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

		未经检验或者检验不合格的肉类制品；			
		(八) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(九) 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；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(十) 无标签的预包装食品、食品添加剂；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(十一) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		(十二) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
7. 人员管理	13	具有从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	14	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上岗工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	15	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，未从事接触直接入口食品的工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
8. 标签、说明书	16	预包装食品包装上有标签。标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的各类事项。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	17	食品添加剂有标签、说明书和包装标签上载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还注明“零售”字样。标签、说明书的内容还符合法律、法规以及食品安全标	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

		准规定的其他事项。			
	18	进口预包装食品、食品添加剂有中文标签；依法应当有说明书的，还有中文说明书。标签、说明书标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中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，可不标示生产者的名称、地址和联系方式符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	19	标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识。转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	20	① 标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
② 食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符；		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
③ 对保健食品之外的其他食品，声称具有保健功能；		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
④ 进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定。		<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
9. 温度控制	21	具有冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	22	配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	23	按照标签标示或相关标准的温度、湿度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

		品。			
10. 购 销 过 程 控 制	24	查验食品和食品添加剂供货者的许可证（或备案信息采集表）和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	25	记录所采购食品和食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	26	销售的无包装直接入口食品，使用无毒、清洁的包装材料、容器、售货工具和设备，配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	27	销售的散装食品，在容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	28	销售的散装食品标注的生产日期与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	29	包装或分装食品的包装材料和容器无毒、无害、无异味，并符合国家相关法律法规及标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	30	包装或分装的食品，未更改	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

		原有的生产日期，未延长保质期。			
	31	食品与非食品、生食与熟食的盛放容器未混用。普通食品未与特殊食品、药品混放销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	32	临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	33	在销售场所显著位置设置不向未成年人销售酒的标志。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	34	经营场所食品广告或宣传的内容真实合法。未发现含有虚假内容，未发现涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
11. 贮存过程控制	35	贮存食品的容器、工具和设备安全无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	36	在散装食品贮存位置标明食品的名称、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	37	未发现食品与有毒、有害物品一同贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
12. 食用农产品	38	具有食用农产品进货查验记录制度	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	39	如实记录所采购的食用农产品的名称、数量、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六个月。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	40	经营的肉类按规定具有检疫合格证明和肉品品质检验合格证明	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

13. 特殊食品	41	销售特殊食品查验并保存供货者的许可资质、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入境货物检验检疫证明等材料。进货和销售记录能满足查验和追溯要求。注册或者备案凭证应与实际商品相符，且在有效期内。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	42	特殊食品的标签、说明书应当与注册或备案的内容相一致。保健食品的标签、说明书载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量，不得涉及疾病预防、治疗功能等，并声明“本品不能替代药物”。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	43	进口特殊食品应该有中文标签且必须印制在最小销售包装上，不得加贴。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	44	特殊食品不得与普通食品、药品混放销售。特殊食品设专柜（或专区销售，并在专柜（或专区）显著位置设立提示牌，分别标明“保健食品销售专柜（或专区）”“特殊医学用途配方食品销售专柜（或专区）”“婴幼儿配方乳粉销售专柜（或专区）”字样，提示牌为绿底白字（黑体）。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	45	保健食品标签设置警示用语区，标注“保健食品不是药物，不能替代药物治疗疾病”警示用语。保健食品经营者在经营保健食品的场所、网络平台等显要位置标	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

		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。			
	46	保健食品、特殊医学用途配方食品的广告应经广告审查部门审查批准，取得广告批准文件，并与批准内容相一致。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	47	网络销售特殊食品的销售主页相关信息应当与产品注册证书或备案凭证、广告审查批准等信息相一致，销售页面刊载内容不得涉及疾病预防、治疗功能等禁止标志内容。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	48	网络销售保健食品的页面在显著位置标明“本品不能代替药物”。网络销售特殊医学用途配方食品，销售页面应显著标示“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。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
14. 集中交易市场开办者、柜台出租者和展销会举办者	49	定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	50	发现入场食品经营者有违反食品安全法规定的行为，及时制止并立即报告所在地县级市场监管部门。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	51	食用农产品批发市场配备检验设备和检验人员或者委托符合食品安全法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。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

	52	食用农产品批发市场开办者发现不符合食品安全标准的食用农产品时，要求销售者立即停止销售，并向市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
15. 网络食品交易第三方平台提供者	53	对平台上的食品经营行为及信息进行检查。发现存在食品安全违法行为，及时制止，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
16. 从事食品贮存业务的非食品生产经营者	54	保证食品贮存条件符合食品安全的要求，加强食品贮存过程管理。	<input type="checkbox"/> 合理缺项 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
小结	具体风险：				
	整改要求：				
	落实情况：				

附件 3

餐饮服务提供者食品安全日管控检查记录

食品安全员：

检查场所：

检查时间：

序号	检查内容	发现问题情况描述	整改措施
1	经营主体证照齐全		
2	从业人员有效健康证明，每日健康检查（晨检）落实		
3	进货查验制度落实到位，索证索票齐全，并及时完整记录		
4	食品原料、半成品、成品贮存符合相关要求		
5	经营场所卫生干净整洁		
6	食用加工用水水质符合生活饮用水卫生标准		
7	加工操作符合规范		
8	食品添加剂“五专”管理		
9	备餐、送餐与配送符合要求，落实“食安封签”		
10	设施设备正常运转，定期消毒		
11	餐饮具洗消保洁符合要求		
12	食品留样符合要求		
13	餐厨废弃物“三书一台账”		
14	实施文明餐桌行动，无餐饮浪费行为		
15	落实店内安全生产工作		
16	“陇上食安”平台正常运行，后厨视频正常播放		
17	各类台账记录准确、完整		
18	其他涉及食品安全相关的要求落实情况		

19	前次检查发现问题整改情况		
----	--------------	--	--

食品安全周排查治理报告

时间：_____年__月__日

食品安全总监（食品安全员）：_____

一、一周食品安全排查工作总体情况

二、本周已完成整改的食品安全风险隐患问题

三、待整改的食品安全风险隐患问题及整改方案

食品安全风险问题隐患及责任人、整改措施、整改资金、整改时限、整改方案等内容。

四、其他情况

附件 5

食品安全月调度会议纪要

会议时间：_____年__月__日

会议地点：_____

会议形式：现场会议 视频会议

主要负责人：_____

食品安全总监、食品安全员：_____

其他参加人员：_____

记录人：_____

会议内容：_____

一、上月工作情况

二、本月工作安排

三、其他情况

