上海市市场监督管理局文件

沪市监食生〔2021〕334号

上海市市场监督管理局关于

印发《上海市肉制品生产企业

食品安全风险及防控措施清单》的通知

各区市场监管局，临港新片区市场监管局，市局执法总队、机场分局：

为深入开展“我为群众办实事”实践活动，指导本市食品生产监管部门和肉制品生产企业加强食品安全管理和产品质量控制，积极防控食品安全风险，提升食品安全保障水平，市局研究制定了《上海市肉制品生产企业食品安全风险及防控措施清单》，现印发给你们，请各单位在日常监管中对清单所列风险点进行重点检查，并督促肉制品生产企业对照清单加强关键环节质量安全管控，最大限度消除源头风险。

各单位对落实清单过程中出现的新情况、新问题，特别是发现的新风险点，要及时向市局食品生产安全监督管理处报告，以便市局进一步完善清单，不断提升食品生产源头风险防控能力。

上海市市场监督管理局

2021年6月15日

（此件公开发布）

上海市肉制品生产企业食品安全风险及防控措施清单

| 序号 | 风险环节 | 可能存在风险因素 | 风险隐患产生原因 | 风险  程度 | 防控措施 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 进货查验 | 原料肉未经检验检疫，或检验检疫不合格，或含有使人致病的病原体、寄生虫以及瘦肉精、兽药残留超标、违禁药物、重金属等超标 | 1．未建立或严格落实供应商检查评价制度，购入不合格肉原料；  2．未严格落实原料自检制度。 | 高 | 1．建立并严格落实供应商检查评价制度，开展供应商检查评价，强化源头把控；  2．建立并严格执行原辅料进货查验制度，结合企业原料特性开展瘦肉精、农兽残等快速检测；  3．制定原料定期送检制度，降低原料安全风险。 |
| 2 | 霉变、过期或不合格辅料导致产品物理性、化学性或生物学污染 | 1．未严格开展辅料进货查验，购进、使用霉变、过期或不合格香辛料、食用油等；  2．未严格执行辅料管理制度，未定期清理过期、霉变辅；  3．有温湿度要求的辅料未按要求存储。 | 高 | 1．严格执行原辅料进货查验制度，开展辅料入厂自检；  2．加强仓库管理制度的执行，定期开展原辅料清理；  3．加强辅料存储温湿度等存储条件的控制管理。 |
| 3 | 进货查验记录不完整或缺失，索证索票不齐全 | 1．进货查验制度未严格落实，未及时进行进货查验并记录；  2．供应商检查评价制度落实不到位，未及时索要供货者的有效合格证明文件。 | 中 | 1．加强员工培训、管理，确保进货查验记录及证明材料真实、完整；  2．严格落实供应商检查评价制度，完善索票索证，严格把控食品来源。 |
| 4 | 采购、使用不符合要求的食品相关产品，造成污染风险 | 1．未建立或落实食品相关产品供应商建立评价制度；  2．食品相关产品存储不当；  3．未根据产品特性使用相应的食品相关产品。 | 低 | 1．建立健全并严格执行食品相关产品供应商检查评价制度；  2．严格落实食品相关产品存储条件要求，并定期自查；  3．加强食品相关产品管理，结合企业产品特性，使用相关产品，减少化学性污染迁移风险。 |
| 5 | 生产环境条件 | 车间存在积水，生产区域存放杂物，存在虫害迹象，卫生条件较差 | 1．厂房老旧，通风、排水设施未到位或缺少维护；  2．虫害控制不到位；  3．车间地面破损、积污、积水，地漏破损、未加盖；  4．熟肉制品冷却间、内包装间内潮湿生霉。 | 高 | 1．制定车间清洁及设备维护制度，定期清洁维护；  2．制定虫害防控制度，并定期开展虫害防控并做好记录；  3．加强高清区环境卫生管理，做好清场和卫生工作，定期采用75％酒精等表面消毒，二氧化氯等地面、墙面清洗消毒。 |
| 6 | 熟肉制品冷却间、内包装间等高清区的消毒设施未能正常启用 | 1．紫外灯管未按规定定期检修；  2．使用臭氧消毒的臭氧发生器功率不够或不能正常使用；  3．使用过氧乙酸等消毒的，使用浓度、频率等不正确。 | 高 | 1．加强培训，提高员工对高清洁作业区环境卫生的重视程度；  2．优化公司对高清区消毒相关流程并制作成SOP表，并向相关人员宣贯；  3．定期开展生产过程微生物监测（GB14881附录A），确保环境卫生符合要求。 |
| 7 | 生产车间及仓库存在交叉污染、环境卫生污染等污染源 | 1．仓库管理制度落实不到位，员工个人物品随意堆放；  2．消毒制度落实不到位，消毒水配比不当；  3．车间出入口堆放杂物，未与其他污染源保持规定距离；  4．车间物流门未关闭或损坏未修。 | 中 | 1．落实仓库管理制度，加强员工培训；  2．加强消毒制度落实，严格检查消毒配比记录情况；  3．落实车间清洁制度，保证生产完毕后及时清理地面，对破损的地漏修复加盖； 4．加强厂区杂物管理，及时清理杂物，防止生成污染源；  5．落实车间制度，人流物流通道严格区分。 |
| 8 | 更衣室紫外线灯或其他消毒设备无法正常使用 | 1．设备损坏；  2．管理不到位。 | 低 | 加强生产设备维护及人员管理。 |
| 9 | 员工未洗手进入车间 | 1．员工未执行清洁制度；  2．洗手设施不能正常使用。 | 低 | 加强员工培训和洗手更衣设施的检查。 |
| 10 | 生产过程控制 | 腌制、冷却、发酵、杀菌、灌装、包装等关键工艺控制出现偏差 | 1．关键控制点控制不合理或者未按要求控制；  2．生产工具、设备出现故障；  3．操作人员未严格按照工艺流程操作，时间、温度等关键控制点未有效控制。 | 高 | 1．严格执行危害分析与关键控制点控制体系，梳理产品加工工艺流程，科学设定各工序关键控制点，并严格执行；  2．加强工具、设备管理，严格按照管理制度维护维修，及时更新有潜在安全风险的工器具和设备；  3．强化从业人员培训，落实岗位责任，严格做好关键控制点控制并做好记录。 |
| 11 | 投料及生产加工记录不全，导致违法添加或超范围超限量使用食品添加剂等风险 | 1．负责记录的员工未能认真履行职责；  2．生产管理制度落实不到位；  3．企业故意违法。 | 高 | 1．加强员工培训；  2．食品安全负责人严格落实定期自查制度；  3．加强监督检查，对故意违法行为依法查处。 |
| 12 | 未对肉类原料解冻工序进行控制 | 1．未按照工艺要求控制解冻时的温度；  2．对冻品原料反复解冻，导致肉变质。 | 高 | 1．完善原料解冻环节危害分析和防控要求，并加强员工培训；  2．完善管理制度，制定解冻工序的控制文件，对解冻温度、时间进行控制。 |
| 13 | 未按照生产许可划分的功能场所进行生产 | 1．加工车间面积小，无法满足生产量；  2．管理培训不到位，员工不按规定场所进行食品生产加工。 | 中 | 1．恢复功能场所布局，并严格落实生产过程控制制度；  2．加强培训、严格考核，定岗定人。 |
| 14 | 员工从车间物流通道随意出入，存在交叉污染 | 管理不到位，员工食品安全意识薄弱。 | 低 | 1．加强员工培训；  2．食品安全负责人严格落实定期自查制度。 |
| 15 | 贮存及交付控制 | 仓库内原料未离墙离地，配料间未设立食品添加剂专柜 | 1．仓库管理制度未落实；  2．相关员工对原辅料贮存要求不明确；  3．存在非法添加等故意违法行为。 | 高 | 1．督促企业按规定存放原辅料，设立添加剂专柜，由专人管理；  2．加强员工培训和管理；  3．加强监督检查，对故意违法行为依法查处。 |
| 16 | 原料肉或成品肉制品腐败变质 | 未严格落实贮存温度控制。 | 高 | 1．加强仓库管理制度的执行，严格落实温控管理要求；  2．定期开展自查，消除风险隐患。 |
| 17 | 退货食品、不合格品或回收食品，未在专门区域存放 | 1．未严格落实管理，员工食品安全意识薄弱；  2．企业故意违法存在使用回收食品情况。 | 高 | 1．加强员工培训；  2．食品安全负责人严格落实定期自查制度；  3．加强监督检查，对故意违法行为依法查处。 |
| 18 | 原料库中食品和非食品原料混放或存放不规范 | 1．贮存制度落实不到位；  2．管理人员意识薄弱。 | 中 | 1．加强员工培训；  2．食品安全负责人严格落实定期自查制度。 |
| 19 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，未定期进行监测并记录：原料冷库温度记录表和腌制冷库温度记录表未及时记录 | 1．缺少温控设施或设施未及时保养维修；  2．贮存管理制度未严格落实，缺少定期检查；  3．员工操作不规范，未及时记录。 | 中 | 1．加强温控设施的管理，定期维护保养； 2．严格落实贮存管理制度，定期开展检查；  3．加强仓库人员培训。 |
| 20 | 冷藏、冷冻产品运输、存储环节温度管控出现偏差，产品出现食品安全风险 | 1．未选择符合条件的贮存、运输服务商；  2．未严格审核贮存、运输服务商；  3．未按照制度定期监督检测储运方的相关温控设施及条件。 | 中 | 1．建立健全储运服务商管理制度，选择符合条件的贮存、运输服务提供者；  2．查验并留存贮存受托方的相关证明文件，严格审核受托方的食品安全保障能力；  3．监督受托方定期测定并记录冷藏冷冻温度，确保冷藏冷冻原料的贮存、运输条件符合安全要求。 |
| 21 | 食品标识标注 | 标签标注内容与实际不符 | 1．企业法律意识薄弱，对标签规定不熟悉；  2．企业故意违法，虚假标注等。 | 高 | 1．加强企业相关法律标准培训；  2．加强监督检查，对故意违法行为依法查处。 |
| 22 | 半成品未进行标识或标识不全，缺少存储条件、生产日期和保质期等信息 | 1．未建立半成品标识管理制度；  2．员工未按照半成品管理制度执行。 | 中 | 1．建立和完善半成品标识管理制度；  2．加强半成品标签标识管理，定期自查。 |
| 23 | 散装香辛料、农副产品等原料缺少必要标识 | 1．供应商检查评价制度落实不到位；  2．质量管理落实不到位。 | 低 | 1．强化散装农副产品原料的管理；  2．加强管理人员的培训，并定期检查。 |
| 24 | 标签的营养成分表不符合标准 | 企业人员对食品安全标准不熟悉。 | 低 | 加强企业法律法规培训。 |
| 25 | 不合格品管理和食品召回 | 不合格肉原料、成品无法掌握确切流向 | 1．未做不合格品处置记录；  2．食品生产过程追溯体系未建设或未有效运行。 | 高 | 1．完善不合格品处置记录；  2．建立健全生产过程追溯体系建设和运行。 |
| 26 | 从业人员管理 | 企业食品安全管理人员未经培训或培训不合格仍上岗 | 1．企业法人或主要负责人风险意识薄弱，法律意识不强；  2．未有效落实从业人员培训制度。 | 高 | 1．约谈企业法人和主要负责人；  2．强化食品安全管理人员培训。 |
| 27 | 产品检验结果 | 缺少检验人员或检验人员能力不够 | 1．出厂检验制度落实不到位；  2．检验人员培训不到位。 | 高 | 1．严格落实出厂检验制度；  2．开展检验人员培训或招聘专业检验人员。 |
| 28 | 产品留样不全 | 1．未制定产品留样制度；  2．内部管理不到位。 | 低 | 1．建立健全留样管理制度；  2．加强检验部门人员管理。 |

上海市市场监督管理局办公室 2021年6月15日印发