

附件 1

食品生产企业食品安全风险隐患自查表

自查项目	序号	自查内容	是否合规	备注
1.企业资质情况	1.1	营业执照是否有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	食品生产许可证是否有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.3	实际生产方式和范围是否和获证时保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2.生产环境条件	2.1	厂区、车间卫生是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	厂区、车间是否与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	卫生间是否保持清洁,是否与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。是否设置洗手设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	更衣、洗手、干手、消毒设备、设施是否正常运转。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施是否正常运转。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.6	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品是否与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置,是否有使用记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.7	是否定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录,生产场所是否无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.进货查验情况	3.1	供货商资质是否完整有效,是否有产品合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	进货查验记录及证明材料是否真实、完整,记录和凭证保存期限是否符合要求:不少于产品保质期期满后六个月,没有明确保质期的,保存期限不少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录是否完整规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

自查项目	序号	自查内容	是否合规	备注
4. 生产过程控制情况	4.1	是否建立食品安全自查制度文件,定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容是否一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	生产投料记录情况是否符合要求,包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.4	是否存在超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程是否保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.6	生产加工过程是否有关键控制点的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.7	生产现场人流、物流是否存在交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.8	原辅料、半成品与直接入口食品是否存在交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.9	有温、湿度等生产环境监测要求的,是否定期进行监测并记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.10	生产设备、设施是否定期维护保养,相关记录是否完整真实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.11	是否存在虚假标注生产日期或批号的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.12	工作人员是否穿戴工作衣帽,生产车间内是否发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品,员工是否洗手消毒后进入生产车间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

自查项目	序号	自查内容	是否合规	备注
5. 产品检验结果情况	5.1	企业自检的, 是否具备与所检项目适应的检验室和检验能力, 是否有检验相关设备及化学试剂, 检验仪器设备是否按期检定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	不能自检的, 是否委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	是否有与生产产品相适应的食品安全标准文本, 是否按照食品安全标准规定进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	是否建立和保存原始检验数据和检验报告记录, 检验记录是否真实、完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	是否按规定时限保存检验留存样品并记录留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 贮存及交付控制情况	6.1	原辅料的贮存是否专人管理, 贮存条件是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	食品添加剂是否执行“五专”管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.3	不合格品是否划定区域存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	是否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"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.5	仓库温湿度是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.6	销售台账记录是否真实、完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.7	销售台账是否如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 不合格品管理和食品召回情况	7.1	是否保存不合格品的处置记录, 不合格品的批次、数量是否与记录一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	是否存在不安全食品的召回情况, 是否有召回计划、公告等相应记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	召回食品是否有处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.4	是否存在使用召回食品重新加工食品的情况 (对因标签存在瑕疵实施召回的除外)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

自查项目	序号	自查内容	是否合规	备注
8.从业人员管理	8.1	是否配备食品安全管理人员、检验人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	食品安全管理人员、检验人员是否有培训和考核记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	是否聘用禁止从事食品安全管理的人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	企业负责人是否在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行岗位职责,是否有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	是否建立并执行从业人员健康管理制度,直接接触食品人员是否有健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.6	是否建立并执行从业人员食品安全知识培训制度,是否有相关培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 食品安全事故处置	9.1	是否有定期排查食品安全风险隐患的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.2	是否建立食品安全应急预案制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	发生食品安全事故的,是否有处置食品安全事故记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自查结论				
整改情况				
企业承诺	<p>本企业承诺自查内容均真实、准确、有效。如有不实,愿意承担由此产生的一切法律责任。</p> <p>承诺人:</p>			
自查人员签字:			法定代表人(企业负责人)或质量负责人签字:	
	年 月 日		年 月 日	

附件 2

食品经营企业食品安全风险隐患自查表

自查项目	序号	自查内容	是否合规	备注
通用项目				
1.经营资质	1.1	经营者持有的食品经营许可证是否合法有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	食品经营许可证载明的有关内容与实际经营是否相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2.经营条件	2.1	是否具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	经营场所环境是否整洁,是否与污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	是否具有与经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 食品标签等外观质量状况	3.1	检查的食品是否在保质期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	检查的食品感官性状是否正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	检查的食品是否符合国家为防病等特殊需要的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	经营的预包装食品、食品添加剂的包装上是否有标签,标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	经营的食品的标签、说明书是否清楚、明显,生产日期、保质期等事项是否显著标注,容易辨识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.7	销售散装食品,是否在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、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	
	3.8	经营食品标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.9	经营场所设置或摆放的食品广告的内容是否涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.10	经营的进口预包装食品是否有中文标签,并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.11	经营的进口预包装食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

自查项目	序号	自查内容	是否合规	备注
4. 食品安全管理机构 and 人员	4.1	食品经营企业是否有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理机构和人员，以及保证食品安全的规章制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	食品经营企业是否有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	食品经营企业是否存在经食品药品监管部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 从业人员管理	5.1	食品经营者是否建立从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否存在患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	食品经营企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 经营过程控制情况	6.1	是否按要求贮存食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.3	食品经营者是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	食品经营者是否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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.5	发生食品安全事故的，是否建立和保存处置食品安全事故记录，是否按规定上报所在地食品药品监管部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.6	食品经营者采购食品(食品添加剂)，是否查验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(以下称合格证明文件)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

自查项目	序号	自查内容	是否合规	备注
6. 经营过程控制情况	6.7	是否建立食用农产品进货查验记录制度, 如实记录食用农产品的名称、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 6 个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.8	食品经营企业是否建立并严格执行食品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.9	是否建立并执行不安全食品处置制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.10	从事食品批发业务的企业是否建立并严格执行食品销售记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.11	食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
特殊场所和特殊食品项目				
7. 市场开办者、柜台出租者和展销会举办者	7.1	集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者, 是否依法审查入场食品经营者的许可证, 明确其食品安全管理责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	是否定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 网络食品交易第三方平台提供者	8.1	是否对入网食品经营者进行许可审查或实行实名登记。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	是否明确入网经营者的食品安全管理责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 食品贮存和运输经营者	9.1	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、无害, 保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.2	容器、工具和设备是否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	
	9.3	食品是否与有毒、有害物质一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 食用农产品批发市场	10.1	是否配备检验设备和检验人员或者委托符合本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"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	发现不符合食品安全标准的食用农产品时, 是否要求销售者立即停止销售, 并向食品药品监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

自查项目	序号	自查内容	是否合规	备注
11.特殊食品	11.1	是否经营未按规定注册或备案的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.2	经营的保健食品的标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能,内容是否真实,是否载明适宜人群、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”,与注册或者备案的内容相一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.3	经营保健食品是否设专柜销售,并在专柜显著位置标明“保健食品”字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.4	是否存在经营场所及其周边,通过发放、张贴、悬挂虚假宣传资料等方式推销保健食品的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.5	经营的保健食品是否索取并留存批准证明文件以及企业产品质量标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.6	经营的保健食品广告内容是否真实合法,是否含有虚假内容,是否涉及疾病预防、治疗功能,是否声明“本品不能代替药物”;其内容是否经生产企业所在地省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门审查批准,取得保健食品广告批准文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.7	经营的进口保健食品是否未按规定注册或备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.8	特殊医学用途配方食品是否经国务院食品药品监督管理部门注册。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自查结论				
整改情况				
企业承诺	本企业承诺自查内容均真实、准确、有效。如有不实,愿意承担由此产生的一切法律责任。 承诺人:			
自查人员签字:			法定代表人(企业负责人)或质量负责人签字:	
	年 月 日		年 月 日	

附件 3

食品安全风险隐患问题报告单

企业名称(盖章):

报告事项	具体内容	问题发现时间	已采取的措施	请示解决事项
<p>本企业承诺报告食品安全风险问题内容真实、准确、有效。如有不实,愿意承担由此产生的一切法律责任。</p>				
食品安全风险报告人:		法定代表人(企业负责人)或质量负责人:		
年 月 日		年 月 日		

附件 4

食品安全风险隐患排查记录表

企业名称(盖章):

核 查	1	2	排 查	1	2
报 告 问 题			排 查 项 目		
整 改 措 施			具 体 内 容		
核 查 结 果			排 查 结 果		
处 置 意 见			处 置 意 见		

问题发现日期:

问题报告日期:

核查人员:

职务职称:

核查单位:

年 月 日

附件 5

食品生产企业食品安全风险隐患 问题清单及指导目录

序号	环节	易出现的风险隐患	危害分析	监管措施	
1	主体资格	1	未取得食品生产许可从事食品生产经营活动。	非法生产经营	停止违法行为，依法查处
		2	伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品生产许可证。		
2	制度管理	3	企业法定代表人或负责人食品安全法律法规意识淡薄。	无法保障食品质量，易出现食品安全问题	现场对其进行培训教育，加大违法行为查处力度，检查企业培训工作情况
		4	未健全食品安全管理制度或制度落实不到位。	易出现责任不清、操作不规范等问题	检查企业是否按照《食品安全法》等法律法规和标准要求制定、落实食品安全制度
		5	未配备专职或兼职食品安全管理人员。	影响食品销售者管理水平、易出现食品安全问题	按照法定要求配备食品安全管理人员
3	原辅料管理	6	未查验食品原辅料、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件；未对无法提供有效合格证明文件的产品进行自检；无法提供进货查验相关记录。	造成使用不合格原辅料或者走私原料加工食品	检查企业进货查验记录，是否按照《食品安全法》等法律法规要求对使用的原辅料进行了查验
		7	原料库、辅料库、包材库、成品库分类分区标识不完善或不清晰，信息标识牌信息不完整。	物品容易混淆，先进先出原则难实现	检查库房是否按照标准规定进行分区和标识
		8	原料、成品不按照规定条件储存。	造成微生物滋生，原料、成品过早变质腐烂或导致有害物质浸入食品	按照存储要求检查原料、食品的贮存条件
		9	食品添加剂未专门贮存，无明显标识，无专人管理。	容易出现食品添加剂超范围、超限量使用	检查食品添加剂贮存情况

序号	环节	易出现的风险隐患	危害分析	监管措施	
4	生产条件	10	车间、库房防虫防鼠设施不足或无效。	虫、鼠孳生,危及食品安全	检查企业是否合理配置防虫防鼠设施
		11	生产车间人流和物流交叉。	人、物交叉流动,造成食品的交叉污染	检查企业生产流程是否存在交叉污染情况
		12	洗手更衣、消毒、灭蝇设施设备不能正常使用或不使用。	生产环境微生物、污染物滋生,造成食品污染	检查设备运行情况,设备消毒记录,检查工作服、设备设施卫生情况
		13	生产车间内部地面、墙面或顶棚存在破损、发霉等情况。	污染生产环境,容易造成产品不合格	现场检查,查看企业是否定期开展清理和维修情况
		14	食品内包车间(区域)与外包车间(区域)、生制加工区与熟制加工区未有效隔离(或分离)或者未执行有效的防范措施等。	原料、半成品、成品容易交叉污染,影响产品质量	严格生产许可现场审核工作,检查企业是否按照标准要求合理设置生产区域
5	生产过程	15	部分食品原料未拆包直接进入生产车间,且无清洁程序。	外包装上的污染物引起半成品、成品的污染	检查企业是否存在原辅料未经消毒或未脱离外包装进入生产车间的情况
		16	使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。	生产的食品一旦流入市场直接危害消费者身体健康	检查企业原料库、食品添加剂库和投料记录,核对原料与成品的逻辑数量关系
		17	超范围、超限量使用食品添加剂。		检查食品添加剂库房和使用记录,监督抽检
		18	使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。		检查原料库房、生产车间和原辅料购进及使用记录

序号	环节	易出现的风险隐患	危害分析	监管措施	
5	生产过程	19	生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程相差较大。	容易造成生产的产品不符合相关标准	检查企业生产许可申请材料与生产记录
		20	从业人员患有传染性疾病或未取得健康证明。	食品容易受到病原体污染,影响食品安全	检查健康证明,将患有传染疾病未取得健康证明的从业人员调整到非食品销售岗位或取得健康证明后再上岗
		21	检验原始记录缺失或不全。	出厂的食品把关不严,产品质量无法保障,造成不合格食品流入市场	检查企业出厂检验记录;按照企业执行的标准抽查企业出厂检验报告
		22	出厂产品未检验或检验项目不全。		根据企业生产的产品种类,检查企业留样样品和留样记录
		23	产品留样制度落实不到位。		
		24	产品夸大宣传、虚假宣传。	误导消费者	加强正面宣传引导,检查企业成品的标识标签和说明书等材料
6	产品追溯	25	产品出厂销售记录不全或关键信息缺失。	造成产品无法追溯,不合格产品召回难度加大	检查企业是否按照法律要求如实记录了产品出厂销售情况
		26	追溯体系未有效实施,重点是原材料、关键点控制、检验、销售等记录不全。	不能形成真实有效的追溯信息和责任链条,不合格食品召回难度大	检查企业是否按照《食品安全法》等法律法规和标准要求如实对生产过程进行了记录,是否可以进行追溯

附件 6

食品经营企业食品安全风险隐患 问题清单及指导目录

序号	环节	易出现的风险隐患	危害分析	监管措施	
1	许可管理	1	未取得食品经营许可从事食品销售活动	非法经营	停止销售行为，依法查处
		2	未按照许可规定的主体业态和经营项目从事销售活动	超出经营范围，不具备销售条件	按照申请许可的项目从事销售活动
		3	伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品经营许可证	违法销售	停止违法行为，申请食品经营许可
2	制度管理	4	未健全食品安全管理制度	易出现责任不清、操作不规范等风险隐患	按照法定要求，建立食品安全管理制度
		5	未配备专职或兼职食品安全管理人员	影响食品销售者管理水平、易出现食品安全问题	按照法定要求，配备食品安全管理人员
3	场所、设施设备	6	销售和贮存场所附近有粪坑、污水池、暴露垃圾、动物养殖场、旱厕等污染源	造成食品致病菌、大肠杆菌超标	保证场所距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上
		7	销售和贮存场所环境脏乱，没有通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫设施	造成致病菌、大肠杆菌等菌落总数超标	确保场所环境整洁卫生，保持通风，配备防尘、防蝇、防鼠、防虫设施
		8	销售和贮存场所的冷冻冷藏设备，不能满足许可准予销售的食品品种、数量存放的要求	造成食品腐烂变质	严格按照食品品种及数量配备、使用冷藏冷冻设备

序号	环节	易出现的风险隐患	危害分析	监管措施	
4	进货 查验	9	不能提供有效的供应商资质和质量证明文件、采购标签标识不符合国家标准的食品 and 没有中文标识的进口食品	导致假冒伪劣、不合格食品进入市场或者走私食品进入市场	严格执行进货查验制度,保证食品质量合格、来源合法,严禁采购标签标识不符合我国食品安全标准的食品
		10	采购国家禁止经营的食物和假冒伪劣食品	造成食物中毒及食源性疾苦	禁止采购国家禁止生产经营的食物和假冒伪劣食品
		11	食物销售企业没有建立进货查验记录台账	出现问题食物无法实行追溯溯源	食物销售企业必须建立食物进货查验记录制度
		12	食物批发企业没有建立食物销售记录台账	出现质量不合格问题食物,无法实施食物召回	食物批发企业必须建立销售记录制度
		13	销售用非食物原料生产的食物或者销售添加了食物添加剂以外的化学物质的食物,或者销售用回收食物作为原料生产的食物	直接危害消费者身体健康	严禁采购、销售不符合食品安全标准的食物
		14	销售含有致病菌微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物指标超标的食物		
		15	销售标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食物和食物添加剂	误导消费者,对身体带来危害	严禁采购、销售标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食物和食物添加剂,定期清理库存、货架食物,做好临近保质期食物销售记录
		16	销售腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官异状的食物	直接危害消费者身体健康	严禁采购、销售腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官异状的食物,及时下架进行无害化处理

序号	环节	易出现的风险隐患	危害分析	监管措施	
5	销售过程	17	患有传染疾病或无有效健康证明人员从事直接入口食品的销售	受到患者病原体污染,致病菌超标	将患有传染疾病、未取得健康证明的从业人员,调整到非食品销售岗位或取得健康证明后再上岗
		18	销售未经检验检疫或检验检疫不合格及病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品	直接危害消费者身体健康	严禁采购、销售不符合食品安全标准的肉类及其制品
		19	销售无标签的预包装的食品和食品添加剂	无法了解食品的特性,食用后可能导致消费者身体受到伤害	严禁采购、销售不符合国家食品标签标示标准的食品及食品添加剂
		20	销售标签、说明书含有虚假内容或涉及疾病预防、治疗功能的食品	误导消费者	严禁采购、销售标签、说明书含有虚假内容或涉及疾病预防、治疗功能的食品
		21	对应当召回的食品没有进行召回	导致问题食品流入市场,带来食品安全风险	按照召回规定,对问题食品及时进行召回
		22	问题食品应当无害化处理的,没有进行无害化处理	可能导致问题食品再次流入市场或者对环境造成污染	严格落实问题食品无害化处理制度
		23	销售中使用不符合食品安全标准的包装材料和容器	不合格包装物和容器造成食品污染	严禁采购和使用不符合食品安全标准的包装和容器
		24	散装食品销售	食品容易被污染,生产日期与保质期不清晰	在散装食品的外包装上标示散装食品的名称、产地、配料、生产日期、保质期、合格证等
		25	销售和贮存场所食品与非食品区域、生食品与熟食品区域、待加工食品与直接入口食品区域、水产品与其它食品区域没有分开,没有标志	容易造成食品交叉污染,增加食品安全风险	按照不同类食品分隔分区摆放,并有明显标识
6	配送运输管理	26	需要冷冻或冷藏的食品未按照要求的温度要求进行运输	不符合食品运输温度要求,导致运输的食品易变质	必须按照食品温度标注的要求进行运输
		27	与影响食品安全的货物混载	易造成食品污染	严禁与影响食品安全的货物混载