

# 江苏省市场监督管理局文件

苏市监食生〔2019〕227号

---

## 省市场监管局关于督促食品生产经营者 落实食品安全主体责任的指导意见

各设区市市场监管局：

为贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，更好地督促全省食品生产经营者全面落实食品安全主体责任，提升食品安全保障水平，现结合市场监管总局“落实企业主体责任年”行动要求，就督促指导食品生产经营者落实主体责任提出如下意见。

### 一、总体要求

#### （一）指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实

“四个最严”要求和党中央、国务院、省委、省政府关于加强食品安全工作的一系列重要决策部署，严格践行省局党组“守住底线、营造环境、规范竞争、提升质量、促进发展”的工作思路，将提升全省食品安全水平作为主线，以不断强化食品生产经营者食品安全第一责任人的意识、全面提高食品生产经营者履行食品安全主体责任的能力为重点，督促食品生产经营者落实食品安全主体责任的各项规定要求，推进全省食品安全再上新水平。

## （二）工作原则

**坚持严守底线，风险管理。**杜绝发生重大食品安全事故，不出现系统性区域性食品安全风险。运用风险分级管理，发挥监管效能。

**坚持预防为主，全程控制。**要把督促食品生产经营者落实食品安全主体责任工作的关口前移，通过加强监督检查，防患未然。要强化全链条监管，不留盲区。

**坚持依法依规，科学监管。**将监管的着力点放在督促食品生产经营者落实食品安全主体责任上，将监管的突破点放在提高主动及时发现食品生产经营者问题的能力上，将监管的立足点放在改进食品安全监管的技术手段上。

**坚持整体推进，社会共治。**全面考虑整体与局部、当前与长远，统筹兼顾，分步实施。要注重调动社会各方力量，共同参与推动食品生产经营者落实食品安全主体责任，形成各方良性互动、有序参与、共同监督的社会共治格局。

## 二、工作目标

(三) 整体目标。各地区要按照法律、法规、规章、食品安全标准和我省出台的有关工作规范要求，在深入研判的基础上，对本地区督促食品生产经营者落实食品安全主体责任进行全面部署。通过两到三年努力，争取在 2021 年底，形成全省食品生产经营者食品安全主体责任得到严格落实、各项食品安全标准规范得到严格遵守的良好局面。

(四) 食品、特殊食品生产企业自查率和自查报告率。从 2019 年起，食品生产企业自查率每年要达到 100%。2019 年，食品生产企业自查报告率要达到 95% 以上，从 2020 年起，每年要达到 100%。从 2019 年起，特殊食品生产企业自查率和自查报告率每年均要达到 100%。

(五) 食用农产品批发市场、大型品牌连锁超市、特大型餐饮服务企业、中央厨房和集体用餐配送单位、食盐批发企业（含省内各级食盐批发企业及跨省经营食盐批发企业设立的分公司、办事处等）自查率和自查报告率。2019 年，自查率要达到 80% 以上，自查报告率要达到 70% 以上。2020 年，自查率要达到 90% 以上，自查报告率要达到 80% 以上。2021 年，自查率要达到 100%，自查报告率要达到 95% 以上。

(六) 学校食堂自查率和自查报告率。2019 年，自查率要达到 90% 以上，自查报告率要达到 80% 以上。2020 年，自查率要达到 100%，自查报告率要达到 90% 以上。2021 年，自查率要达到 100%，自查报告率要达到 95% 以上。

(七) 食品生产企业、食用农产品批发市场、大型品牌连锁超市、特大型餐饮服务企业、学校食堂、中央厨房和集体用餐配送单位、食盐批发企业(含省内各级食盐批发企业及跨省经营食盐批发企业设立的分公司、办事处等)的食品安全管理人员监督抽考率和监督抽考合格率。2019年,分别要达到90%以上、85%以上。2020年,分别要达到95%以上、90%以上。2021年,分别要达到100%、95%以上。

### 三、工作措施

结合全省实际,在推进食品安全主体责任落实方面下“细功夫”,从六个方面着手,推动并督促全省食品生产经营者按照《食品安全法》等法律、法规、规章和食品安全标准的要求,全面落实食品安全主体责任。

(八) 组建一张食品安全管理网络。食品生产企业应设置食品安全管理机构,配备专(兼)职食品安全管理人员。食品生产企业主要负责人为企业的食品安全第一责任人,对本企业的食品安全工作全面负责。食品安全管理人员应当按照企业规模和岗位要求配备,包括企业主要负责人、质量安全管理人员、生产管理人员等,经企业主要负责人书面授权后分别负责本企业食品安全相应的管理工作。食品小作坊应配备食品安全管理人员,可由负责人兼任,管理食品小作坊的食品安全。食品经营者、食用农产品集中交易市场开办者、食盐批发企业(含省内各级食盐批发企业及跨省经营食盐批发企业设立的分公司、办事处等)应有专职或者兼职的食品安

全管理人员，学校、养老机构食堂的食品安全管理人员应为专职。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。要以食品生产经营者建立的食品安全机构和配备的食品安全管理人员为抓手，做到底数清、情况明，组建一张食品安全管理网络，确保与监管部门能有效互动，发生突发事件能第一时间响应，为落实食品安全主体责任提供坚定的组织和人力保障。

（九）健全一套食品安全管理制度。食品生产经营者应当建立健全并认真落实保证食品安全的各项管理制度。制度应结合企业的生产规模、工艺技术水平、生产食品的种类特性、经营业态、经营项目等因素制定，并根据生产经营实际和实施经验不断完善。食品安全管理制度涵盖实施人员、工作内容、工作要求和记录要求等内容，经食品生产经营单位的主要负责人批准后实施，同时应注明批准人、批准日期和实施日期，确保实际使用的制度文件均为有效版本，并按各项制度要求一一抓好落实。要探索制定食品生产经营者食品安全管理制度目录和模板框架，指导其健全落实食品安全管理制度。

（十）制定一个分类培训标准。食品生产经营企业应根据单位类型、单位主要负责人、食品安全管理人员、食品安全专业技术人员和从业人员的不同特点和实际需求，按人员类别制定和实施年度食品安全培训考核计划。培训考核内容应包括食品安全法律、法规、规章、食品安全标准、企业的食品安全管理制度和岗位操作技能等

内容。当上述内容发生变动时，应及时开展培训和考核。培训考核不合格的，不得上岗。食品生产经营企业应定期审核和修订培训考核计划，评估培训考核效果，并将培训考核计划、培训考核情况及评估效果记入培训考核档案，至少保存两年。食品生产经营企业每年对单位主要负责人、食品安全管理人员、食品安全专业技术人员和从业人员的培训时间不得少于40小时。

（十一）建立一套自查报告规范。食品安全自查和报告应由食品生产经营主要负责人或食品安全管理负责人组织实施。要督促食品生产经营者明确自查准备、自查计划（包括频次、项目）、自查实施、自查汇总、整改措施、自查报告、整改验收、紧急处置方案、自查档案管理等自查要求，真正做到将食品安全自查和报告全面落实到实处。其中，食品生产企业的自查内容分别按照《江苏省食品生产企业落实食品安全主体责任自查清单》（附件1）、《江苏省食品添加剂生产企业落实食品安全主体责任自查清单》（附件2）进行。食品小作坊的自查要求由各设区市局根据实际情况自行确定。食品经营自查频次、自查内容等要求具体见自查指南。特殊食品生产企业的自查按照《省市场监管局关于督促特殊食品生产企业严格落实生产质量管理体系自查工作的通知》（苏市监特食函〔2019〕222号）执行。

（十二）确定一套抽查考核题库。食品生产企业的主要负责人和食品安全管理人员，应按照《市场监管总局关于开展食品安全管理人员监督抽查考核有关事宜的公告》要求和总局建立的《食品生

产企业食品安全管理人员必备知识考试题库》内容接受食品安全监管部门的随机监督检查考核。省局将组织编写食品销售经营者和餐饮服务经营者的食品安全管理人员抽查考核题库，在题库未出台之前，各设区市局可以自行确定题库，组织对经营企业主要负责人和食品安全管理人员进行监督检查考核。省局题库建立后，经营企业的主要负责人和食品安全管理人员应按照建好的题库内容接受各级食品安全监管部门的随机监督检查考核。在食品安全监管部门抽考中不合格的，应参加补考，直至合格为止。考核不合格的，不得从事食品安全管理工作。

（十三）完善一项监督检查机制。食品生产经营者应当全面落实食品安全主体责任。各级食品安全监管部门要按照法律、法规、规章和食品安全标准的要求，综合运用日常监督检查、专项检查、执法检查、飞行检查、体系检查等各种监督检查方式以及监督检查考核方式来督促指导或实施对食品生产经营者落实食品安全主体责任的监督检查和监督检查工作。必要时可依法对其生产经营的食品进行监督检查。

#### 四、组织保障

（十四）加强领导，全面落实。督促食品生产经营者全面落实食品安全主体责任，是履行食品安全监管职责的根本。全省各级市场监管部门要统一认识，加强领导，采取切实有效的措施推动食品生产经营者落实食品安全主体责任。在充分发挥食品生产者自主性的同时，及时了解掌握落实过程中存在的突出问题，支持和帮助食

品生产经营者解决实际困难。

(十五) 查漏补缺，完善制度。全省各级市场监管部门要按照省局制定的《江苏省食品生产企业落实食品安全主体责任自查清单》、《江苏省食品添加剂生产企业落实食品安全主体责任自查清单》、《食品销售经营者食品安全主体责任清单》(附件3)、《餐饮服务经营者食品安全主体责任清单》(附件4)、《食盐批发企业食盐经营安全主体责任清单》(附件5)要求，认真进行学习宣贯，督促食品生产经营者对照清单深化落实，确保其全面落实食品安全主体责任。下一步，省局还将出台《江苏省食品生产企业落实食品安全主体责任工作指南》，进一步细化完善有关制度要求。

(十六) 严格监管，严厉处罚。全省各级市场监管部门要把食品生产经营者落实主体责任列为执法检查的重要内容。对未采取相关措施落实主体责任的，可以约谈食品生产经营者的法定代表人或主要负责人，并实施重点监督检查。对存在食品安全事故潜在风险或发生食品安全事故的，依法依规加大处罚力度，并予以公开曝光。严格按照有关规定加大对事故单位法定代表人、主要负责人和食品安全管理人员的责任追究力度，严格实施行业禁入规定。

(十七) 创新手段，智慧监管。全省各级市场监管部门要落实国家和省关于“互联网+政务服务”、“互联网+监管”工作部署，聚焦业务系统整合，推进食品安全监管业务系统应用开发，将“互联网+”技术应用于督促食品生产经营者落实主体责任的食品安全监督管理之中，建设食品安全大数据资源共享平台，积极推进食品



安全由“传统监管”向“智慧监管”的转型升级，切实降低监管成本、提高监管效能，实现科学决策、精准监管和智慧服务。

(十八)多管齐下，社会共治。全省各级市场监管部门要综合利用监督检查、宣贯培训、抽查考核等手段来督促指导食品生产经营者全面落实食品安全主体责任。要充分发挥广大消费者、新闻媒体、行业协会、生产经营者内部、第三方机构等的监督作用，充分发挥食品安全责任保险的分散风险作用。要把落实食品安全主体责任作为加强行业自律和诚信管理的重要内容，促进食品安全主体责任体系更加完善。要开展监管部门与监管对象间的良性互动，提升监管科学化水平，着力构建政府监管、市场引导、社会监督、行业自律共同发挥作用的食品安全社会共建共治格局。

- 附件：1. 江苏省食品生产企业落实食品安全主体责任自查清单  
2. 江苏省食品添加剂生产企业落实食品安全主体责任自查清单  
3. 食品销售经营者食品安全主体责任清单  
4. 餐饮服务经营者食品安全主体责任清单  
5. 食盐批发企业食盐经营安全主体责任清单

江苏省市场监督管理局

2019年10月8日

(此件公开发布)

# 江苏省食品生产企业落实食品安全主体责任自查清单

		自查方法
自查项目	序号	自查内容
1. 自查组织实施情况	1.1	食品生产企业制定食品安全自查方案。
	*2.1	生产许可证上的生产者名称与营业执照上的名称一致，且在有效期内。
	*2.2	实际生产场所、生产的食品与生产许可证载明的内容一致或相符。
2. 企业资质变化情况	*2.3	工艺设备布局、工艺流程、主要生产设施设备、食品类别及同一类别内事项、外设仓库地址等发生变化的，已向生产许可部门提出变更申请或报告。
	3.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。
3. 生产环境条件		厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。
	*3.2	卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。
	*3.3	卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。
		<p>自查方案是否明确自查范围和內容，部门分工，负责组织自查的企业法人或负责人及各自人员职责，自查的时间区间（从自查时间倒推，最近的1-2月正常生产时间内），自查发现问题真实记录、处置并将自查表报送日常监管部门等内容。</p> <p>查看食品生产许可证载明的生产者名称与营业执照上载明的名称是否一致。食品生产许可证与营业执照是否在有效期内。</p> <p>查看企业实际生产场所、生产的食品是否与生产许可证载明内容一致或相符。</p> <p>对照最新一次许可申报材料，查看工艺设备布局、工艺流程、主要生产设施设备、食品类别及同一类别内事项、外设仓库地址是否发生变化并向生产许可部门提出变更申请或报告。</p> <p>1. 厂区内的道路一般应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，正常天气下不得有扬尘和积水等现象；</p> <p>2. 生产车间地面应当无积水、无蛛网积灰、无破损等；需要经常冲洗的地面，应当有一定坡度，其最低处应设在排水沟或者地漏的位置；</p> <p>3. 查看车间的墙面及地面有无污垢、霉变、积水，不得有食品原辅料、半成品、成品等散落。</p> <p>1. 重点查看环境给食品生产带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将其降至最低水平；查看附近是否有有毒有害污染源，污染源是否对生产有影响；查看厂区内垃圾是否密闭存放，是否散发出异味，是否有各种杂物堆放；</p> <p>2. 不得有对食品有显著污染的区域，厂区垃圾应定期清理，易腐败的废弃物应尽快清除，不得有苍蝇、老鼠等；垃圾一般应存放在垃圾房或者垃圾桶内，不得露天堆放；</p> <p>3. 车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染。</p> <p>1. 检查卫生间是否根据需要设置，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>

自查方法	
自查项目	自查内容
	<p>1. 有与生产量或工作人员数量相匹配的更衣设施，保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；工作服、帽等有有效消毒措施；</p> <p>2. 更衣室是否消毒，一般可采用紫外线灯、臭氧发生器等进行消毒 3. 洗手设施的水龙头数量应与同班次食品加工人员数量相匹配，必要时应设置冷水混合；洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒；应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法；</p> <p>4. 消毒液的配置和更换应当有使用说明和制度要求，并遵照执行（消毒液可以是食用酒精或者次氯酸钠为主的高效消毒剂）</p>
3.4	<p>有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。</p>
3.5	<p>通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。</p>
3.6	<p>车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。</p>
3.7	<p>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，生产场所无虫害迹象。</p>

自查方法

1. 有与生产量或工作人员数量相匹配的更衣设施，保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；工作服、帽等有有效消毒措施；

2. 更衣室是否消毒，一般可采用紫外线灯、臭氧发生器等进行消毒 3. 洗手设施的水龙头数量应与同班次食品加工人员数量相匹配，必要时应设置冷水混合；洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒；应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法；

4. 消毒液的配置和更换应当有使用说明和制度要求，并遵照执行（消毒液可以是食用酒精或者次氯酸钠为主的高效消毒剂）

1. 检查通风情况，是否有适宜的自然通风或人工通风措施；必要时应通过自然通风或机械设施有效控制生产环境的温度和湿度。通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域向清洁度要求高的作业区域；

2. 检查是否合理设置进气口位置，进气口是否与排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜的距离和角度。进、排气口是否装有防止虫害侵入的网罩等设施。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；

3. 检查是否根据生产需要安装除尘设施；

4. 检查厂房内的自然采光或人工照明是否能满足生产和操作需要（光源应使食品呈现真实的颜色）；检查在暴露食品和原料的正上方安装的照明设施是否使用安全型照明设施或采取防护措施；

5. 是否配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器是否标识清晰。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。

1. 生产过程中使用的清洗剂、消毒剂等化学品应专门存放，专人管理，不能与食品原料、成品、半成品或包装材料放在一起；领用要有专门记录；

2. 除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学品。

1. 查看设备安装位置是否到位；设备是否及时清理；设备安装处是否有明显标示；装置使用记录是否齐全；

2. 检查是否制定和执行虫害控制措施，并定期检查；生产车间及仓库应采取有效措施，防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫害痕迹时，应追查来源，消除隐患。应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置；

3. 厂区应定期进行除虫灭害工作，并有相应的记录；防鼠、防蝇、防虫工作时，不得直接或间接污染食品或影响食品安全。

自查项目	序号	自查内容	自查方法
4. 进货查验结果	*4.1	<p>查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。</p>	<p>检查规定自查时间区间的所有食品原料、食品添加剂、食品相关产品，查看相关材料；食品相关产品向供货者索取许可证复印件（指按照相关法律法规规定，应当取得许可的），并注意更新；</p> <p>1. 企业对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品按照批次索取产品合格证明文件，包括检验机构的检验报告、企业的自检报告或者合格证明等；</p> <p>2. 企业对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，依照食品安全标准自行检验或委托检验；</p> <p>3. 对肉类索取检验合格证明，猪肉还应索取肉品质合格证明；</p> <p>4. 对肉类索取检验合格证明，猪肉还应索取肉品质合格证明；</p> <p>屠宰厂（场）；</p> <p>5. 企业采购的进口食品原料、食品添加剂有中文标签，并向供货者索取有效的检验检疫证明文件，证明上载明的信息与货物标签一致。</p>
注：检查存放主要原辅料的主要原辅料仓库。	*4.2	<p>进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月的，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。</p>	<p>对上一项所有的品种，检查下列内容：</p> <p>1. 查验是否有对应的进货查验记录；</p> <p>2. 查验记录是否真实完整，即如实记录产品的名称、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；</p> <p>3. 记录和凭证保存期限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。</p>
4.3		<p>建立和保存食品原料、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。</p>	<p>对上述所有品种，检查是否建立和保存了贮存、保管记录和领用出库记录。</p> <p>1. 有贮存要求的原辅料仓库，应有温湿度记录；</p> <p>2. 原辅料有进出库和领用记录；</p> <p>3. 仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原辅料的特性确定出货顺序。</p>
5. 生产过程控制	5.1	<p>有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行检查并记录和处置。</p>	<p>1. 查看是否建立食品安全自查制度，查看自查记录，是否定期对食品安全状况进行检查评价；</p> <p>2. 生产经营条件发生变化或者有发生食品安全事故潜在风险的，是否按照要求进行处置。</p>
*5.2		<p>使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与凭证索票、进货查验记录内容一致。</p>	<p>规定的自查时间区间的产品所使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品，检查：</p> <p>1. 是否与凭证索票、进货查验记录一致；</p> <p>2. 是否与产品标签的配料表一致。</p>
*5.3		<p>建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。</p>	<p>1. 是否建立生产投料记录；</p> <p>2. 记录是否完整，是否包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。</p>
*5.4		<p>未发现使用非食品原料、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。未发现超过保质期的食品。</p>	<p>1. 生产车间是否发现非食品原料、回收食品，及食品添加剂以外的化学物质；</p> <p>2. 超过保质期的食品原料和食品添加剂专门存放，并及时处理；</p> <p>3. 投料记录中是否发现非食品原料、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；</p> <p>4. 在成品仓库是否发现超过保质期的食品成品。</p>

自查项目	序号	自查内容	自查方法
			<p>规定的自查时间区间的产品，检查下列内容：</p> <p>1. 所使用的食品添加剂，是否符合 GB 2760 《食品添加剂使用标准》、GB14880 《食品营养强化剂使用标准》和国家卫健委食品添加剂新品种公告，不得超范围、超限量使用食品添加剂；</p> <p>2. 配备符合要求的计量器具，由专人负责投料，准确称量食品添加剂，并做好称量和投料记录，保证食品添加剂的使用符合产品标准或者产品配方；</p> <p>3. 使用复配食品添加剂的，应当对复配食品添加剂中所包含的各单一品种食品添加剂的实际名称、含量进行确认计算，确保食品中含有的食品添加剂符合食品添加剂使用标准；</p> <p>4. 查看食品添加剂配料过程是否出现不均匀的现象；</p> <p>5. 抽样自检或送检，进一步验证产品中是否存在超范围、超限量使用食品添加剂。</p> <p>查看使用的原料，在我国无食用习惯的动物、植物、微生物及其提取物或特定部位，不在《既是食品又是药品的物品名单》和国家卫健委公布的新食品原料名单中，应当先经过国家卫生部门批准后方可使用。</p> <p>原料仓库、车间等场所，以及进货记录、投料记录以及产品配料表中是否有药品和仅用于保健食品的原料（国家卫生部门公布的《可用于保健食品的物品名单》）。</p> <p>1. 生产现场工艺设备布局、工艺流程与申请许可时提交的一致；</p> <p>2. 企业记录中的生产工艺和参数与申请许可时提交的一致。</p>
*5.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。		
5.6	生产或使用的食品原料，限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。		
*5.7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。		
*5.8	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一致。		<p>1. 检查关键控制点控制情况记录，包括必要的半成品检验记录、温度控制、车间洁净度控制等；</p> <p>2. 查看是否建立关键控制点控制制度；生产的成品是否每批次都有关键控制点记录；关键控制点的记录是否项目齐全、完整，与实际相符。</p>
*5.9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。		<p>1. 工人不从物流通道进入生产车间；</p> <p>2. 原辅料、成品等不从人流通道进入生产车间；</p> <p>3. 工人经过更衣、洗手消毒后方可进入生产车间；</p> <p>4. 低清洁区的工人经过更衣、洗手消毒、戴口罩后方可进入高清洁区；</p> <p>5. 产品经内包装后方可出生产车间。</p>
5.10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。		<p>1. 原料经过脱包或采用其他清洁外包处理后方可进入生产车间；</p> <p>2. 原料、半成品及成品分区存放，明确标识。</p>
5.11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。		<p>根据生产要求查看生产现场；</p> <p>1. 是否有必备的温湿度控制设备，是否有记录；</p> <p>2. 温湿度控制设备是否有温湿度显示；</p> <p>3. 现场温湿度是否达到要求。</p>
5.12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。		

自查项目	序号	自查内容	自查方法
	5.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	1. 主要生产设备、设施未发生变化, 正常运转; 2. 生产设备、设施有维修保养制度, 有维护、保养记录, 记录项目齐全、完整。
	*5.14	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	在包装线上和成品仓库中, 检查规定自查时间区间内产品标注的生产日期或批号, 是否发现虚假标注, 是否与生产记录一致。
	5.15	工作人员穿戴工作衣帽, 生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品, 员工洗手消毒后进入生产车间。	1. 工作人员穿戴清洁的工作衣、帽, 头发不得露于帽外; 2. 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服, 并按要求洗手、消毒; 3. 进入作业区域不应配戴饰物、手表, 不应化妆、染指甲、喷洒香水; 不得携带或存放与食品生产无关的个人用品; 4. 生产车间内不能有与生产无关的个人、或其他与生产不相关物品。
	6.1	企业自检的, 应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力, 有检验相关设备及化学试剂, 检验仪器设备按期检定。	1. 检验室具备标准、审查细则所规定的出厂检验设备 (包括相关的辅助设施、试剂等), 检验设备的精度满足出厂检验需要, 检验设备的数量与生产能力相适应; 2. 出厂检验设备按期检定或校准; 3. 检验试剂均在有效期内, 有毒有害检验试剂专柜上锁存放, 专人保管, 检验试剂的消耗量与使用记录相匹配。
	6.2	不能自检的, 应当委托有资质的检验机构进行检验。	1. 被委托的检验机构具有法定检验资质; 2. 委托检验协议在有效期内, 委托检验项目、批次符合规定;
6、产品检验结果	*6.3	有与生产产品相适应的食品安全标准文本, 按照食品安全标准规范进行检验。	3. 有满足批批检验要求的委托检验报告。 1. 检验室配备完整的食品安全标准文本, 一般要有原辅材料标准、企业产品标准、出厂检验方法标准; 2. 成品须逐批随机抽取样品, 出厂检验项目满足企业产品执行标准和生产许可审查细则要求。
	*6.4	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。	1. 出厂检验报告与生产记录、产品入库记录的批次相一致; 2. 出厂检验报告中的检验结果有相对应的原始检验记录; 3. 记录和保存原始检验数据和检验报告, 对检验原始数据与对应的检验产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、检验结果等内容按规定进行记录, 记录保存期限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。
	6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	1. 留样产品的包装、规格等应与出厂销售的产品相一致, 留样产品的批号应与实际生产相符; 3. 产品保质期少于2年的, 留样产品保存期限不得少于产品的保质期; 产品保质期超过2年的, 留样产品保存期限不得少于2年。
7. 贮存及交付控制	*7.1	原辅料的贮存有专人管理, 贮存条件符合要求。	检查原辅料仓库: 1. 原辅料存放应离墙、离地 (离墙, 通常是否离开墙面 10cm 以上; 离地, 应堆放在垫仓板上), 是否按先进先出的原则出入库; 2. 库房内存放的原辅料应按品种分类贮存, 有明显标志, 同一库内不得贮存相互影响导致污染

自查项目	自查内容	自查方法
		<p>的物品；</p> <p>3. 原辅料仓库应整洁，地面墙面平滑无裂缝、无积尘、积水、无霉变；</p> <p>4. 原辅料仓库不得存放有毒有害及易燃易爆物品，生产过程中使用的清洗剂、消毒剂、杀虫剂等应分类专门贮存；</p> <p>5. 原料库内不得存放与生产无关的物品；</p> <p>6. 原料库内不得存放过期原料，即原料过期或变质应及时清理；</p> <p>7. 原料库内不得存放成品或半成品，尤其不能有回收食品、药品、仅用于保健食品的原料等非法原料；</p> <p>8. 贮存条件符合原辅料的特点和质量安全要求。</p>
*7.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	<p>1. 食品添加剂专库（区）存放，有明显标示；亚硝酸盐专柜保管；</p> <p>2. 食品添加剂有专人管理，并定期检查质量和卫生情况。</p>
7.3	不合格品、召回食品、回收食品应在划定区域存放。	不合格品、召回食品、回收食品单独存放、明显标示，并及时处理。
7.4	根据产品特点建立和执行相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录。	<p>1. 根据食品特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，建立和执行相应的出入库管理、仓储、运输和交付控制制度，并如实记录；</p> <p>2. 重点检查有冷链要求的是否有相关制度和记录。</p>
7.5	仓库温湿度应符合要求。	<p>1. 有特定温、湿度贮存要求的原料或产品，仓库设有温、湿度控制设施，定期检查并如实记录；</p> <p>2. 冷库温度符合原料、产品贮存要求，并设有可正确指示库内温度的指示设施及温度自动控制制器。</p>
7.6	有销售台账，台账记录真实、完整。	有销售记录，内容真实、完整，同批次产品的数量、生产日期或生产批号信息与生产记录、检验报告、入库记录、出库记录相符，购货者名称与销售发票、发货单名称一致。
7.7	销售台账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。	检查销售记录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。
8.1	标签上标识的产品名称、规格、净含量、生产日期符合要求。	标签上产品名称、规格、净含量、生产日期，标注的内容符合 GB7718《预包装食品标签通则》等标准和相关法律法规的规定。
8.2	标签上标识的成分或配料表符合要求。	标签上成分或配料表，标注的内容符合 GB7718《预包装食品标签通则》等标准和相关法律法规的规定。
8.3	标签上标识的生产者的名称、地址、联系方式符合要求。	<p>1. 标签上生产者的名称、地址、联系方式，标注的内容符合 GB7718《预包装食品标签通则》等标准和相关法律法规的规定；</p> <p>2. 根据标准规定应当标注产地的，标识符合规定。</p>
8. 食品标签标识符合情况		

序号	自查内容	自查方法
8.4	标签上标识的保质期符合要求。	标签标注有保质期，符合GB7718《预包装食品标签通则》等标准规定。
8.5	标签上标识的产品标准代号符合要求。	标签上标注现行有效的产品标准代号。
8.6	标签上标识的贮存条件符合要求。	标签标注贮存条件，其内容符合标准规定。
8.7	标签上标识的食品添加剂名称符合要求。	标签配料表中标注了生产中使用的食品添加剂，食品添加剂按照GB7718《预包装食品标签通则》等标准中的有关规定执行。
8.8	标签上生产许可证编号。	标签标注食品生产许可证编号，标注的食品生产许可证有效。
8.9	委托加工食品标识符合要求	委托加工食品的标签标注符合GB7718《预包装食品标签通则》等标准的规定。
8.10	标签上标识的营养标签符合要求。	1. 标注的营养标签符合GB 28050《预包装食品营养标签通则》等标准规定； 2. 专供婴幼儿和其它特定人群的主辅食品，营养标签符合GB13432《预包装特殊膳食用食品标签》以及产品执行标准的规定。
8.11	标签标识法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。	法律、法规和标准规定必须标明的其他事项符合规定。比如GB2758《发酵酒及其配制酒》对酒精度、原麦汁浓度、原果汁含量、警示语和保质期的标识也作出了其他规定。
9.1	建立和保存不合格品的处置记录；不合格品的批次、数量应与记录一致。	1. 是否建立不合格品管理制度； 2. 是否将不合格品单独存放； 3. 是否按照制度要求处置不合格品； 4. 食品是否有不合格品的处置记录，并有证据证明。
*9.2	建立和保存回收食品的处置记录。	1. 建立回收食品登记处理制度； 2. 对回收食品进行登记，单独存放，明确标示； 3. 对回收食品依法依规进行处理，并予以记录，并有证据证明。是否有将回收食品用于食品生产。
9.3	建立和保存废弃油脂的处置记录。	1. 建立废弃油脂等生产废弃物管理及病死动物无害化处理制度； 2. 对废弃油脂等生产废弃物、病死动物进行登记，合理放置，明确标示； 3. 对废弃油脂等废弃物的处置符合规定，对病死动物进行无害化处理，未发现将废弃油脂等废弃物、病死动物用于食品生产。
*9.4	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	1. 建立不安全食品召回管理制度； 2. 销售的不安全食品，按规定实施召回，并有召回计划、公告、记录（含产品名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等信息）等； 3. 召回记录保存期限不少于2年。
*9.5	未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	1. 召回记录和处理记录信息要相符； 2. 禁止使用召回食品作为原料用于生产各类食品，或者经过更换包装等方式以其他形式进行销售。
*9.6	召回食品有处置记录。	召回食品有处置记录，能够采取补救、无害化处理、销毁等措施，召回记录和处理记录信息相符。



自查方法	
自查项目	自查内容
	有明确的食品安全管理负责人和负责人的任命, 明确有资质的检验人员, 相关人员有在岗履职记录。
10.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。
10.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。
*10.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。
10.4	企业负责人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了岗位职责并有记录。
*10.5	建立从业人员健康管理制度, 接触直接入口食品人员有健康证明, 符合相关规定。
10.6	有从业人员食品安全知识培训制度, 并有相关培训记录。
11.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。
11.2	有按照食品安全应急预案定期演练, 落实食品安全防范措施的记录。
*11.3	发生食品安全事故的, 有处置食品安全事故记录。
12.1	法律法规规章及食品安全标准规定需要自查的其他内容。比如专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品生产企业的质量管理体系运行情况。

注: 自查内容包括但不限于上述内容。

### 自查方法

有明确的食品安全管理负责人和负责人的任命, 明确有资质的检验人员, 相关人员有在岗履职记录。

有培训和考核计划, 保留培训签到表、考试材料等相关记录。

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决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可证, 或者从事食品生产经营活动;

2. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的, 终身不得从事食品生产经营管理工作, 也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

企业负责人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了岗位职责并有记录。

1. 建立并执行从业人员健康管理制度, 从事接触直接入口食品工作的生产人员每年进行健康体检并获得健康证明;

2. 健康证明应当为食品生产经营范围内适用;

3. 未发现患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作。

有培训制度、计划及相关培训内容记录。

定期排查本企业食品安全风险隐患, 并有记录。

有食品安全应急预案, 并按照预案定期开展食品安全应急演练, 有相关演练记录; 有落实食品安全防范措施的记录。

曾发生食品安全事故的企业, 能够根据预案进行报告、召回、处置等, 检查相关记录; 查找原因, 制定有效的措施, 并有效防止同类事件再次发生。

企业可另行设计表格细化。

附件 2

# 江苏省食品添加剂生产企业落实食品安全主体责任自查清单

自查项目	序号	自查内容	自查方法
1. 自查组织实施情况	1.1	食品生产企业制定食品安全自查方案。	自查方案是否明确自查范围和内容, 部门分工, 负责组织自查的企业法人或负责人及各自人员职责, 自查的时间区间(从自查时间倒推, 最近的1-2月正常生产时间内), 自查发现问题的真实记录、处置并将自查表报送日常监管部门等内容。
	*2.1	生产许可证上的生产者名称与营业执照上的名称一致, 且在有效期内。	查看食品生产许可证载明的生产者名称与营业执照上载明的名称是否一致。食品生产许可证与营业执照是否在有效期内。
	*2.2	实际生产场所、生产的食品添加剂与生产许可证载明的内容一致或相符。	查看企业实际生产场所、生产的食品添加剂是否与生产许可证载明内容一致或相符。
2. 企业资质变化情况	*2.3	工艺设备布局、工艺流程、主要生产设施设备、食品类别及同一类别内事项、外设仓库地址等发生变化的, 已向生产许可部门提出变更申请或报告。	对照最新一次许可申报材料, 查看工艺设备布局、工艺流程、主要生产设施设备、食品类别及同一类别内事项、外设仓库地址是否发生变化并向生产许可部门提出变更申请或报告。
	3.1	厂区尽量降低扬尘和积水, 厂区、车间卫生整洁。	1. 查看厂区道路是否平整, 硬化, 是否尽量降低扬尘和积水的产生; 2. 生产车间地面是否积水、是否有蛛网积灰、破损等; 需要经常冲洗的地面, 是否有一定坡度, 其最低处是否设在排水沟或者地漏的位置; 3. 查看车间的墙面及地面有无污垢、霉变、积水, 不得有原辅料、半成品、成品等散落。 4. 生产区是否生产和存放有碍产品卫生的其他物品。
3. 生产环境条件	*3.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源的隔离对产品没有显著污染。厂区不应対周围居民生活和安全造成影响。	1. 应重点查看环境给食品添加剂生产带来的潜在污染风险, 并采取适当的措施将其降至最低水平; 2. 查看给排水系统和废水废渣处理系统及其他辅助建筑和设施的设置不影响生产场所卫生; 3. 查看厂区内垃圾是否密闭存放、散发出异味, 是否有各种杂物堆放; 4. 不得有对食品添加剂有显著污染的区域, 厂区垃圾应定期清理, 易腐败的废弃物应尽快清除, 不得有苍蝇、老鼠等; 垃圾一般应存放在垃圾房或者垃圾桶内, 不得露天堆放; 5. 可能产生有害气体、粉尘、污水和废渣等污染源的场所应单独设置, 并采取相应防护措施, 不得对周围环境和最终产品有影响。
	*3.3	卫生间不得与产品生产、包装或贮存等区域直接连通, 应保持清洁, 不得有异味	1. 检查卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁。 2. 卫生间不得与产品生产、包装或贮存等区域直接连通, 不得对生产区域产生影响。

自查项目	序号	自查内容	自查方法
	3.4	有更衣设施, 根据情况设置洗手、干手、消毒设备、设施, 满足正常使用。	1. 检查生产场所是否设置更衣室。 2. 检查更衣室内工作服与个人服装及其他物品分开设置; 工作服应干净完好, 有清洗保洁措施。 3. 查看清洁作业区入口是否设置洗手、干手设施, 必要时应设置消毒设施。 4. 与消毒设施配套的水龙头其开关应为非手动式, 必要时设置冷水混合器。 5. 消毒液 (如有) 的配置和更换应当有使用说明和制度要求, 并遵照执行 (消毒液可以是食用酒精或者次氯酸钠为主的高效消毒剂)。
	3.5	通风、防尘、照明等设备、设施正常运行。	1. 检查通风情况, 是否有适宜的自然通风或人工通风措施; 必要时应通过自然通风或机械设施有效控制生产环境的温度和湿度。通风设施应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. 检查是否在粉尘或气味产生的加工区域具备除尘设施或通风措施; 3. 检查生产车间内的照明度是否能满足生产和操作需要; 4. 检查位于工作台和裸露产品上方的照明设备是否采取防护措施; 厂房操作区域是否有应急照明设施, 易燃易爆产品生产及存放区域是否有防爆照明等设施。
	3.6	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置, 并有相应使用记录。	1. 生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应专门存放, 专人管理, 不能与食品添加剂原料、成品、半成品或包装材料放在一起; 领用要有专门记录; 2. 除清洁消毒必需和工艺需要, 不应在生产场所使用和存放可能污染食品添加剂的化学品;
	3.7	应根据情况制定预防虫害控制程序。	1. 查看是否根据实际情况制定预防虫害控制程序, 明确控制措施; 2. 查看设备安装位置是否到位; 设备是否及时清理; 设备安装处是否有明显标识; 装置使用记录是否齐全; 3. 检查是否采取有效措施 (如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等), 防止虫害孳生。
	*3.8	危险化学品应设置专用仓库、罐区、贮存场所。	检查危险化学品是否设置专用仓库、罐区、贮存场所, 并符合国家有关规定。
	3.9	地面、墙面、门窗、顶棚等应易于维护、清洁或消毒。酶制剂、复配食品添加剂及食品用香精生产车间要检查地面、墙面、门窗、顶棚是否符合的相关卫生要求。	1. 检查地面、墙面、门窗、顶棚等是否易于维护、清洁或消毒。是否采用适当的耐用材料建造; 2. 酶制剂、复配食品添加剂及食品用香精生产车间要检查地面、墙面、门窗、顶棚是否符合 GB14881《食品生产通用卫生规范》4.2 条款要求。
4. 进货查验结果 注: 检查原料仓库。	*4.1	查验原料和相关产品的采购、验收情况。	检查规定自查时间区间的所有原料和相关产品, 查看原辅料是否符合要求, 查验供货者的相关资料和与购进产品批次相适应的合格证明文件。 1. 生产单一品种食品食品添加剂所用原辅料, 查看是否按照原辅料产品标准规定的原辅料质量规格要求采购和验收。食品添加剂产品标准中对原料级别作出规定的, 生产企业应使用相应级别或质量更高的原料; 对原料级别未作具体规定的, 生产企业在符合食品安全国家标准的前提下, 可自行选择原料级别;

自查项目	序号	自查内容	自查方法
			<p>2. 生产复配食品添加剂所用各种食品添加剂, 查看是否符合 GB2760 及相关公告的要求。生产复配营养强化剂所用各种营养强化剂, 是否符合 GB14880 及相关公告的要求;</p> <p>3. 生产食品用香精所用原辅料, 查看是否符合 GB2760、GB29938、GB30616 及相关公告要求;</p> <p>4. 生产食品用天然香料所用原辅料, 查看提取溶剂是否符合 GB29938 要求, 酶制剂是否符合 GB2760 及相关公告要求, 菌种是否符合卫生部公布的《可用于食品的菌种名单》和 (或) 《可用于婴幼儿食品菌种名单》及相关公告的要求;</p> <p>5. 生产食品工业用酶制剂, 查看来源和供体是否符合 GB 2760 及相关公告的要求;</p> <p>6. 生产胶基所用配料, 包括使用的天然橡胶、合成橡胶、树脂、蜡类、乳化剂、软化剂、抗氧化剂、防腐剂以及填充剂, 查看是否符合 GB29987 的要求;</p> <p>7. 国内采购食品添加剂是否查验供货者的许可证和产品合格证明文件, 采购化工原料是否查验供货者的相关资质和产品合格证明文件;</p> <p>8. 国内采购的食品原料是否查验供货者的许可证和产品合格证明文件; 对无法提供合格证明文件的食品原料, 是否依照食品安全标准进行检验。采购畜禽类生鲜原料是否查验检疫和检验合格证明文件;</p> <p>9. 采购进口食品原料、食品添加剂的, 应当查验是否具有符合出入境检验检疫部门要求的合格证明文件。从国内采购进口食品原料、食品添加剂的, 还应查验供货者资质;</p> <p>10. 检查国内采购洗涤剂、消毒剂等相关产品是否查验产品的合格证明文件, 实行许可管理的相关产品是否查验供货者的许可证;</p> <p>11. 检查国内采购化工原料是否查验供货者的相关资质和产品合格证明文件, 产品是否符合相应的质量规格要求。</p>
*4.2	<p>进货查验记录及证明材料真实、完整, 记录和凭证保存期限不少于 2 年。</p>	<p>对上一项检查的所有品种, 检查下列内容:</p> <p>1. 查验是否有对应的进货查验记录;</p> <p>2. 查验记录是否真实完整, 即如实记录原料和包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等;</p> <p>3. 记录和凭证保存期限不少于产品保存期限, 且不少于二年。</p>	<p>对上述所有品种, 检查是否建立和保存贮存记录、使用记录和运输记录。</p> <p>1. 查看仓库原料和相关产品放置情况, 验收不合格原料应在明显标记区域存放, 与合格品分开放置; 验收合格的, 应分类分区分库贮存;</p> <p>2. 查看验收不合格原料和相关产品退换货记录, 验证企业是否及时进行退换货 (如适用);</p> <p>3. 查看企业仓库管理制度, 是否明确专人对原料和相关产品仓库进行管理, 仓库检查内容是否涵盖仓库的质量和卫生情况;</p> <p>4. 查看仓库管理记录, 验证检查频率是否符合企业仓库管理制度要求, 记录的检查内容是否涵</p>
4.3	<p>建立和保存原料和相关产品的贮存、使用及运输记录。</p>		

自查项目	序号	自查内容	自查方法
5. 生产过程控制			<p>盖仓库质量和卫生情况；是否有清理变质或超过保质期的原料和相关产品的记录（如适用）。</p> <p>5. 查看原料和相关产品的使用记录，出货顺序是否遵循先进先出原则；</p> <p>6. 查看原料运输工具和容器是否保持清洁、维护良好，查看清洁和维护记录。食品原料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染。</p> <p>7. 查看润滑剂、清洗剂 and 消毒剂等化学物品是否按用途分类标识，安全存放。不对产品造成污染。查看使用记录是否符合标签明示方法。</p>
5.1	有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。	<p>1. 查看是否建立食品安全自查制度，查看自查记录，是否定期对食品安全状况进行检查评价；</p> <p>2. 生产经营条件发生变化或者有发生食品安全事故潜在风险的，是否按照要求进行处置。</p>	<p>1. 查看是否建立食品安全自查制度，查看自查记录，是否定期对食品安全状况进行检查评价；</p> <p>2. 生产经营条件发生变化或者有发生食品安全事故潜在风险的，是否按照要求进行处置。</p>
5.2	严格依据相关食品安全标准和生产许可组织生产。	<p>规定的自查时间区间的产品所使用的原料：</p> <p>1. 是否与相关食品安全标准规定的原料一致。</p> <p>2. 是否与索证索票、进货查验记录一致；</p> <p>3. 是否与产品标签的配料表一致。</p> <p>现场检查生产工艺流程和参数：</p> <p>1. 检查前应当先调阅企业许可档案和相关食品安全标准；</p> <p>2. 检查企业生产记录，查看生产工艺和参数是否与相关食品安全标准规定的工艺一致</p> <p>3. 检查企业生产记录，查看生产工艺和参数是否与申请许可时提交的工艺流程一致。</p>	<p>1. 是否与相关食品安全标准规定的原料一致。</p> <p>2. 是否与索证索票、进货查验记录一致；</p> <p>3. 是否与产品标签的配料表一致。</p> <p>现场检查生产工艺流程和参数：</p> <p>1. 检查前应当先调阅企业许可档案和相关食品安全标准；</p> <p>2. 检查企业生产记录，查看生产工艺和参数是否与相关食品安全标准规定的工艺一致</p> <p>3. 检查企业生产记录，查看生产工艺和参数是否与申请许可时提交的工艺流程一致。</p>
5.3	复配食品添加剂配方发生变化的，应办理变更手续。		<p>1. 实际生产配方应当同生产许可证上载明的配方相符；</p> <p>2. 配方变化应办理变更手续，进行配方合理性审查。</p>
*5.4	建立和保存工艺参数记录，并与设定的工艺参数对比检查。		<p>1. 是否根据产品特点 and 工艺类型设定工艺参数要求；</p> <p>2. 是否记录检查产品批次的工艺参数，并与设定的工艺参数进行对比检查；</p> <p>3. 检查工艺参数是否完整：（1）采用生物法工艺生产的，工艺参数至少包括发酵设备的 pH、温度、时间、压力等，发酵使用的空气或蒸汽应有杀菌温度、压力、时间等；</p> <p>（2）采用化学法工艺生产的，工艺参数至少包括投料顺序及化学反应设备的温度、时间、压力等，以及副反应监控记录（如适用）；</p> <p>（3）采用萃取工艺生产的，工艺参数至少包括压力、温度、萃取时间和萃取溶剂的流量以及溶剂残留量；</p> <p>（4）生产复配食品添加剂的，工艺参数至少包括投料品种、投料量、混合工艺参数（如混合时间、搅拌转速）等；</p> <p>4. 有微生物控制要求的，还应检查企业微生物监控记录。</p>
*5.5	未发现使用超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品添加剂。		<p>1. 查看超过保质期的食品原料和食品添加剂是否专门存放，及时处理；</p> <p>2. 查看投料记录中不得有超过保质期的食品原料和食品添加剂。</p>

自查项目	自查内容	自查方法
*5.6	未发现腐败变质、油脂腐败、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添加剂。	查看腐败变质、油脂腐败、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添加剂是否专门存放，并及时处理。
5.7	生产的食品添加剂属于国务院卫生行政部门批准并以标准、公告等方式公布的食品添加剂。	查看生产的食品添加剂是否列入 GB2760、GB14880 等标准和相关公告。
5.8	建立和保存生产线或生产设备的清洁消毒情况记录。	1. 查看是否建立生产线或生产设备的清洗消毒制度； 2. 规定的自查时间区间的产品，查看是否每批次都有清洁消毒记录。
5.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	查看生产过程中是否有下列情况： 1. 工人不得从物流通道进入生产车间； 2. 原料、相关产品、成品等不得从人流通道进出生产车间； 3. 原料和内包装材料等进入生产区域时，设置适当的缓冲区与和设施； 4. 未经过内包装的成品不得出生产车间； 5. 如使用敞开车间，对敞开车间物料添加口和产品灌装处应做好安全防护； 6. 食品原料不得与有毒有害物品同时装运。
5.10	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	1. 是否有必备的温湿度控制设备，是否有记录； 2. 温湿度控制设备是否有温湿度显示； 3. 现场温湿度是否达到要求。
5.11	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	1. 应有维修保养制度； 2. 应有维护、保养记录，记录项目齐全、完整； 3. 与设备连接的主要固定管道，应标明管内物料流向。
*5.12	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	在包装线上和成品仓库中，检查规定自查时间区间的产品，其标注的生产日期或批号，应与生产记录一致。
5.13	工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入清洁作业区。	现场检查： 1. 工作人员穿戴清洁的工作衣、帽，头发不得露于帽外； 2. 进入作业区应穿着工作服； 3. 进入清洁作业区应按要求洗手、消毒； 4. 进入作业区区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品； 5. 生产车间内不能有与生产无关的个人、或其他与生产不相关物品。
5.14	避免在同一生产线或生产设备上生产加工原料不同的产品，防止发生交叉污染。	检查在同一生产线或设备上是否存在生产加工原料不同的产品，防止产生交叉污染。确需共线生产的，检查是否有清洁消毒制度，是否在产品切换时对生产线或生产设备进行清洁，必要时应进行消毒，是否有验证清洁消毒效果的数据。

自查项目	序号	自查内容	自查方法
	6.1	企业自检的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。	1. 检验室具备标准、审查细则所规定的出厂检验设备（包括相关的辅助设施、试剂等），检验设备的精度满足出厂检验需要，检验设备的数量与生产能力相适应； 2. 出厂检验设备按期检定或校准； 3. 检验试剂均在有效期内，有毒有害检验试剂专柜上锁存放，专人保管，检验试剂的消耗量与使用记录相匹配。
	6.2	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。	1. 被委托的检验机构具有法定检验资质； 2. 委托检验协议在有效期内，委托检验项目、批次符合规定； 3. 有满足批次检验要求的委托检验报告。
6. 产品检验结果	*6.3	有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	1. 检验室中应配备完整的食品安全标准文本，一般要有原辅材料标准、企业产品标准、出厂检验方法标准； 2. 成品须逐批随机抽取样品，出厂检验项目应满足食品添加剂的食品安全国家标准要求。
	*6.4	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。	1. 出厂检验报告与生产记录、产品入库记录的批次相一致； 2. 出厂检验报告中的检验结果有相对应的原始检验记录； 3. 记录和保存原始检验数据和检验报告，对检验原始数据与对应的检验产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、检验结果等内容按规定进行记录，记录保存期限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。
	6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	1. 留样产品的批号应与实际生产相符。记录保存期限不得少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年； 3. 产品保质期少于2年的，留样产品保存期限不得少于产品的保质期；产品保质期超过2年的，留样产品保存期限不得少于2年。
7. 贮存及交付控制 注：有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	*7.1	原料和相关产品的仓库应设专人管理，贮存条件符合要求。	1. 原料和相关产品存放应离墙、离地（离墙，通常是是否离开墙面10cm以上；离地，应堆放在垫仓板上），是否按先进先出的原则出入库； 2. 仓库应整洁，地面墙面应平滑无裂缝、无积尘、积水、无霉变； 3. 验收合格的原料和相关产品应分类、分区、分库贮存，有明显标志（不同种类的食品原料之间以及不同种类的食品添加剂原料之间应分类存放，食品原料与食品添加剂原料应分区存放，化工原料应分库存放）； 4. 同一库内不得贮存相互影响导致污染的物品； 5. 经验收不合格原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记； 6. 仓库不得存放原料以外的有毒有害及易燃易爆物品；清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全包装，明确标识，并应于原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置； 7. 仓库内不得存放与生产无关的物品； 8. 原料和相关产品库内不得存放变质或超过保质期的原料和相关产品，即过期或变质应及时清理；

自查项目	序号	自查内容	自查方法
			<p>9. 原料库内不得存放成品或半成品，尤指回收食品；</p> <p>10. 贮存条件符合原辅料的特点和质量安全要求。</p>
	7.2	根据产品特点和卫生需要建立仓储制度，选择适宜的贮存和运输条件。	<p>1. 是否根据产品特点和卫生需要建立仓储制度；</p> <p>2. 贮存和运输条件是否符合产品特点和卫生需要；</p> <p>3. 是否根据产品特性选择防尘、防潮、防晒等防护措施；</p> <p>4. 是否有出入库管理、仓储、运输的记录；</p> <p>5. 重点检查有冷链要求的是否有相关制度和记录。</p>
	7.3	仓库温湿度应符合要求。	<p>1. 有贮存要求的原料或产品，仓库应有温、湿度控制设施，即有温度要求的，应安装空调等装置；有湿度要求的，应具备除湿装置；</p> <p>2. 各类冷库应根据产品的要求达到贮存规定的温度，并设有可正确指示库内温度的指示设施，装有温度自动控制器。所有温湿度控制应定期检查和记录。</p>
	7.4	有销售台账，台账记录真实、完整。	<p>检查企业是否有销售记录；验证销售记录的真实、完整，同批产品的数量、生产日期/生产批号信息要与生产记录、检验报告、入库记录、出库记录相符，购货者名称要与销售发票、发货单名称一致。</p>
	7.5	销售台账如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、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。	<p>检查销售记录是否如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、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。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。</p>
8. 食品添加剂标签标识、说明书符合情况	8.1	食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。	<p>1. 根据 GB 29924《食品添加剂标识通则》要求标示；应在食品添加剂标签的醒目位置，清晰标示“食品添加剂”字样；胶基可不标示“食品添加剂”字样。</p> <p>2. 单一品种应按 GB 2760 中规定的名称标示食品添加剂的中文名称；</p> <p>3. 应标示食品添加剂使用范围和用量，并标示使用方法、贮存条件；</p> <p>4. 应当标注生产者的名称、地址和联系方式；</p> <p>5. 提供给消费者直接使用的食品添加剂，注明“零售”字样，标明各单一食品添加剂品种及含量。</p> <p>6. 添加了含铝食品添加剂的复配膨松剂标识上应标示铝含量。</p>
9. 不合格品管理和食品召回	9.1	建立和保存不合格品的处置记录；不合格品的批次、数量应与记录一致。	<p>1. 是否建立不合格品管理制度；</p> <p>2. 是否将不合格品单独存放；</p> <p>3. 是否按照制度要求处置不合格品；</p> <p>4. 是否有不合格品的处置记录，并有证据证明。</p>
	*9.2	建立和实施追溯和产品召回制度。	<p>1. 检查企业是否建立追溯制度和产品召回管理制度；</p> <p>2. 发生召回的，按规定实施召回，并有召回计划、公告，应当如实记录召回的产品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因以及后续整改方案等内容；</p> <p>3. 能够实现从原料采购到产品销售全过程的有效追溯。</p>



自查项目	序号	自查内容	自查方法
	*9.3	未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	1. 召回记录和处理记录信息要相符； 2. 禁止使用召回食品添加剂作为原料用于生产食品添加剂，或者经过更换包装等方式以其他形式进行销售。
	10.1	食品安全管理人员、专业技术人员、操作人员和检验人员配备情况。	1. 有明确的食品安全管理人员的人员名单和职责要求； 2. 有明确专业技术人员、操作人员和检验人员的名单和岗位要求； 3. 食品安全管理人员了解食品安全的基本原则和操作规范，能够判断潜在的危險，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理； 4. 专业技术人员熟悉本职位的作业指导书、操作规程或配方等工艺文件的相关要求，能够熟练操作本岗位设备。
10. 从业人员管理	10.2	企业负责人和产品质量负责人配备情况。	1. 有明确的企业负责人和产品质量负责人及其职责要求； 2. 企业负责人了解相关法律、法规及质量管理知识； 3. 产品质量负责人应具有产品生产及质量、卫生管理经验，了解相关法律法规，掌握质量安全知识、食品及食品添加剂专业技术知识和相关的安全标准。
	10.3	有培训计划和培训记录。	1. 检查企业食品添加剂生产相关岗位（企业主要负责人、食品安全管理人员、生产、检验、危化品操作等）的培训制度和培训计划； 2. 检查培训记录，还应检查从事生产、检验等相关岗位考核记录。 3. 现场抽查若干人员，询问相关培训内容。
	*10.4	建立并执行从业人员健康管理制度。	1. 应有从业人员健康管理制度。 2. 上岗前卫生培训记录应完整真实，可随机选择参训人员进行验证； 3. 如企业从业人员健康管理制度中要求获得健康证明，可随机抽查 1-3 名现场人员的健康证，健康证明应当为食品生产经营范围内适用。
11. 食品安全事故处置	11.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	定期排查本企业食品安全风险隐患，并有记录。
	11.2	有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。	有食品安全应急预案，并按照预案定期开展食品安全应急演练，有相关演练记录；有落实食品安全防范措施的记录。
	*11.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	对发生食品安全事故的企业（其他企业合理缺项），检查企业是否根据预案进行报告、召回、处置等，检查相关记录；是否查找原因，制定有效的措施，防止同类事件再次发生。
12. 其他	12.1	法律法规规章及食品安全标准规定需要自查的其他内容。	企业可另行设计表格细化。

注：自查内容包括但不限于上述内容。

### 附件 3

## 食品销售经营者食品安全主体责任清单

项目	序号	主体责任
1. 总要求	1.1	食品销售者应按照《食品安全法》等法律、法规和食品安全标准从事经营活动，对其经营的食品安全负责。
	1.2	食品销售者应主动配合市场监管部门、技术机构及其工作人员依法开展食品安全监督检查、食品安全抽样检验、事故调查处理等工作。
	2.1	食品销售者应持有合法有效的营业执照、食品经营许可证，亮证亮照经营。
2. 主体资格	2.2	实际经营范围应与食品经营许可证载明的经营范围相符。
	2.3	外设仓库地址发生变化的，应当在变化后 10 个工作日内向原发证部门报告。
	2.4	网络食品销售者应在其经营活动主页面显著位置公示其营业执照、食品经营许可证。或在其自建网站首页显著位置公示营业执照、食品经营许可证。
3. 经营条件	3.1	食品销售者应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；销售场所应布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。
	3.2	食品销售者应具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施；以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。
	3.3	集中交易市场开办者应当按照按照食用农产品类别实行分区销售。集中交易市场开办者销售和贮存食用农产品的环境、设施、设备等应当符合食用农产品质量安全的要求。
4. 制度管理	4.1	食品销售者应有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；
	4.2	食品经营企业应当具有保证食品安全的管理制度。食品安全管理制度应当包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理理员制度、食品安全自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。食品经营企业的主要负责人应当落实企业食品安

	全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。
4.3	集中交易市场开办者应当建立健全食品安全管理制度，督促销售者履行义务，加强食用农产品质量安全风险防控。集中交易市场开办者主要负责人应当落实食品安全管理制度，对本市场的食用农产品质量安全工作全面负责。集中交易市场开办者应当配备专职或者兼职食品安全管理人员、专业技术人员，明确入场销售者的食品安全管理责任，组织食品安全知识培训。
4.4	集中交易市场开办者建立入场销售者档案，对销售者档案及时更新，保证其准确性、真实性和完整性。
4.5	集中交易市场开办者在醒目位置及时公布食用农产品质量安全管理制度、食品安全管理人员、食用农产品抽样检验结果以及不合格食用农产品处理结果、投诉举报电话等信息的。
5.1	食品经营企业应对职工进行食品安全知识培训，依法从事经营活动；配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核合格的，方可上岗。
5.2	食品销售者应当建立并执行从业人员健康管理制度。
5.3	在岗从事直接接触入口食品工作的食品经营人员应每年进行健康检查，取得健康证后方可上岗。
5.4	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，不得从事直接接触入口食品的工作。
6.1	食品销售者采购食品，应当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。
6.2	食品销售企业应当建立食品进货查验记录制度，并保存相关凭证。
6.3	食用农产品销售者应当建立食用农产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。
6.4	食用农产品集中交易市场开办者查验并留存入场销售者的社会信用代码或者身份证复印件，食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。无法提供上述凭证的，经抽检或快检合格的，方可进入市场销售。
6.5	食用农产品批发市场开办者与入场销售者签订食用农产品质量安全协议，明确双方食用农产品质量安全权利义务；未签订食用农产品质量安全协议的，不得进入批发市场进行销售。
7.1	食品销售者应当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，经营条件发生变化的，应按规定处理。
7.2	食品销售者不得经营《食品安全法》第三十四条规定禁止经营的食品、食品添加剂、食品相关产品。
7.3	食品销售者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

7.4	食品销售者贮存散装食品，应当在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。
7.5	经营的肉及肉制品应具有检验检疫证明。
7.6	经营的预包装食品应具有标签，标签标明的内容应符合食品安全标准和食品安全法等法律法规的规定。
7.8	食品销售者应当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销售食品。
7.9	从事食品批发业务的销售企业应当建立食品销售记录制度，并保存相关凭证。
7.10	食品销售者发现其经营的食品，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，应当立即停止经营，通知食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用，并采取必要的措施防控食品安全风险。
7.11	食用农产品批发市场应对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验或快速检测；发现不符合食品安全标准的，应当要求销售者立即停止销售。
7.12	食用农产品批发市场开办者印制统一格式的销售凭证，载明食用农产品名称、产地、数量、销售日期以及销售者名称、地址、联系方式等项目。
7.13	集中交易市场开办者应建立食用农产品检查制度，对销售者的销售环境和条件以及食用农产品质量安全状况进行检查。发现有违法行为的，应当及时制止并向所在地县级市场监督管理部门报告。
7.14	食用农产品集中交易市场应制定食品安全事故处置方案，根据食用农产品风险程度确定检查重点、方式、频次等，定期检查食品安全事故防范措施落实情况，及时消除食用农产品质量安全隐患。

注：现制现售参照餐饮服务主体责任清单进行落实。现制现售是指，在同一地点从事食品的现场制作、现场销售，但不提供食品消费场所及设施的加工经营方式。

## 附件 4

# 餐饮服务经营者食品安全主体责任清单

项目	序号	主体责任
一. 主体资格	1.1	《食品经营许可证》合法、有效。许可事项发生变化的，主动申请办理变更。
	1.2	在经营场所公示营业执照、食品经营许可证、量化等级和监督检查记录等信息。从事网络餐饮服务的，在经营活动主页面上公示名称、地址、营业执照、食品经营许可证、量化等级等信息。
二. 机构设置	2.1	中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。
	2.2	配备专（兼）职食品安全管理人员，其中学校、托幼机构、养老机构、医疗机构食堂配备专职食品安全管理人员。
三. 制度管理	3.1	有保证食品安全的规章制度。餐饮服务企业建立健全食品安全管理制度，落实各项食品安全管理制度。
	3.2	制定从业人员健康管理、原料控制要求、食品安全自查等食品安全管理制度。餐饮服务企业还应制定食品进货查验记录、过程控制、食品安全事故应急处置方案等食品安全制度。
	3.3	按照规定开展食品安全自查，做好自查记录，发现食品安全隐患的，及时采取处置措施。
	3.4	网络餐饮服务第三方平台提供者建立并执行入网审查登记、食品安全违法行为制止及报告、投诉举报处理等制度，加强对配送环节管理。
四. 人员管理	4.1	从事接触直接入口食品工作的从业人员每年进行健康检查，取得健康证明。患有有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。
	4.2	餐饮服务企业和特定餐饮服务提供者按规定对食品管理人员进行培训和考核，有相关记录。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。
	4.3	对从业人员进行岗前健康检查，从业人员健康符合要求。
	4.4	不聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。

五. 场所环境	5.1	食品经营场所保持合理的布局和工艺流程，保持环境整洁。
	5.2	设有防止虫、鼠等有害生物入侵的装置，及时杀灭有害生物。
	5.3	用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。
六. 原料控制	6.1	进货时查验供货者的许可证和产品合格证明。餐饮服务企业和特定餐饮服务提供者按规定如实记录有关信息并保存相关凭证。
	6.2	食品外包装标识符合要求，进口的预包装食品有中文标签，按照保证食品安全要求规范贮存。
	6.3	按规定储存，定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。
	6.4	按照食品安全国家标准使用食品添加剂，食品添加剂由专人负责管理，并有相关记录。
	6.5	不经营法律规定禁止经营的食品、食品添加剂、食品相关产品。
七. 加工过程	7.1	不同类型的食品原料（植物性、动物性、水产品）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分开使用，有明显区分标识，防止交叉污染。
	7.2	餐饮具的清洗、消毒、保洁设施设备运转正常，按照要求对餐饮具进行清洗消毒。委托清洗消毒餐饮具的，委托符合条件的餐饮具集中消毒服务单位。
	7.3	餐厨废弃物有专门存放设施，及时清理，建有处置台账。
	7.4	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样，食品留样符合规范要求。
	7.5	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、贮存、运输，以及检验等符合要求，保证食品安全。
八. 设施设备维护	7.6	入网餐饮服务经营者不将订单委托其他食品经营者加工制作，保持线上线下餐饮服务食品安全一致，送餐过程中确保食品不受污染。
	8.1	定期维护、清洁、校验食品加工、贮存、陈列等设施设备，设施设备正常运转，并保持清洁。
九. 食品安全事故处置	8.2	专间有专用消毒、冷藏、冷冻、空调等设施，设施正常运转。
	9.1	餐饮服务企业和特定餐饮服务提供者制定食品安全事故处置方案，定期检查防范措施落实情况，及时消除事故隐患。发生食品安全事故的，立即采取有效处置措施，并及时向有关部门报告。
	9.2	配合食品安全事故调查部门调查，并要求提供相关资料和样品。

注：特定餐饮服务提供者指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。

## 附件 5

# 食盐批发企业食盐经营安全主体责任清单

企业类别（在对应业态括号内打√）：本省省级食盐批发企业（ ） 本省省级以下食盐批发企业（ ） 跨省经营食盐批发企业设立的分公司、办事处等（ ）

项目	序号	主体责任
1. 总要求	1.1	食盐经营者应按照《食品安全法》、《食盐专营办法》等法规和食品安全标准从事经营活动，对其经营的食盐安全负责。
	1.2	食盐经营者应主动配合市场监管部门、技术机构及其工作人员依法开展食盐安全检查、抽样检验、事故调查处理等工作。
	2.1	食盐经营者应持有合法有效的营业执照、食品经营许可证、食盐定点批发许可证，亮证亮照经营。
2. 主体资格	2.2	实际经营范围应与食品经营许可证、食盐定点批发许可证载明的经营范围相符。
	2.3	外设仓库地址发生变化的，应当在变化后 10 个工作日内向原发证部门报告。
	2.4	食盐电子商务经营者应在其经营活动主页面显著位置公示其营业执照、食品经营许可证、食盐定点批发许可证。或在其自建网站首页显著位置公示营业执照、食品经营许可证、食盐定点批发许可证不得开展食盐电子商务。
3. 经营条件	3.1	食盐经营者应具有与经营食盐品种、数量相适应的场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；销售场所应布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，防止交叉污染。
	3.2	食盐经营者应具有与经营食品品种、数量相适应的经营设备或者设施；自行提供配送服务的具备必要的运输配送条件或委托有物流配送资质的第三方物流企业。
4. 制度管理	4.1	食盐经营者应有专职或者兼职的食品安全管理人员和保证食盐安全的规章制度；
	4.2	食盐批发企业应当具有保证食盐安全的管理制度。食盐安全管理制度应当包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食盐安全管理理制度、食盐安全自查与报告制度、食盐经营过程与控制制度、进货查验和查验记录制度、食盐贮存管理制度、不合格食盐处置制度、食盐安全突发事件应急处置方案等。食盐批发企业主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食盐安全工作全面负责。
	4.3	食盐批发企业应当建立食盐社会责任储备、轮储、贮存、出库管理制度，轮储和出入库食盐有相关凭证；食盐储备量应有详细的食盐社会责任储备库存记录。

5. 人员管理	5.1	食盐经营者应对职工进行食盐安全知识培训，依法从事经营活动；配备食盐安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核合格的，方可上岗。
6. 进货查验	5.2	食盐经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。
	6.1	食盐经营者采购食盐，应当查验供货者的许可资质和出厂检验合格证或者其他合格证明。
	6.2	食盐经营者应当建立食盐进货查验记录制度，建立真实完整的购进记录，并保存相关凭证。
	7.1	食盐经营者应当建立食盐安全自查制度，定期对经营情况进行检查评价，经营条件发生变化的，应按规定处理。
7. 过程控制	7.2	食盐经营者不得经营《食品安全法》第三十四条规定禁止经营的食品、食品添加剂、食品相关产品；不得违反《食盐专营办法》违规开展经营活动。
	7.3	食盐经营者应当按照保证食盐安全的要求贮存食盐，定期检查库存食盐，及时清理变质或者超过保质期的食盐。
	7.4	经营的预包装食盐应具有标签，标签标明的内容应符合食品安全标准和食品安全法等法律法规的规定，食盐内在质量符合相关标准要求。
	7.5	食盐经营者应当按照食盐标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售食盐。
	7.6	建立真实完整的食盐批发销售记录并保存相关凭证。
	7.10	食盐经营者发现其经营的食盐，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，应当立即停止经营，通知生产厂家停止生产经营、消费者停止食用，并采取必要的措施防控安全风险。



---

江苏省市场监督管理局办公室

2019年10月8日印发

---