

企业落实食品安全主体责任监督管理规定企业及事业单位食堂食品安全风险管控清单

说明：本食品安全风险管控清单供本公司食堂使用。

2024年09月01日

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				承包经营企业选择	<p>筛选把关不严，选择的承包经营企业不具备经营集中用餐单位食堂的资质或管理能力，后期难以保证供餐食品安全。</p>	<p>1. 加强承包经营企业资质审核；</p> <p>2. 以招投标等方式公开选择；</p> <p>3. 依法签订合同，明确双方在食品安全方面的责任和义务。</p>	需选择或更换承包经营企业时	<p>用餐单位确定的承包经营企业应依法取得管理资质类食品经营许可，食品安全管理制度健全、社会信誉良好，能够履行食品安全责任。</p>	

餐饮 食品	集中 用餐 单位 食堂 食品	基础 风险	承包经 营企业 管理					
				日常管理	对承包经营企业疏于管理，存在“一包了之”思想，未督促承包经营企业严格按照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营和落实各项食品安全管理要求。	1. 明确食品安全管理人员，每月不定时对承包经营企业食品安全管理情况开展抽查并向单位负责人报告相关情况； 2. 督促承包经营企业严格落实人员管理、进货查验、加工操作、食品留样、餐饮具清洗	每月	能够建立有效监督管理机制，切实履行对承包经营企业的日常管理责任，督促承包经营企业落实食品安全主体责任。

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						<p>消毒等各项管理制度，认真执行“日管控、周排查、月调度”工作机制；</p> <p>3. 督促承包经营企业对食堂从业人员定期开展培训考核，提升食品安全责任意识；</p> <p>4. 督促承包经营企业针对自查、检查发现的问题及时整改。</p>			
餐饮	集中用餐单位食堂	基础	供货商	供货商选择	选择的供货商未依法取得相关资质，不具备承担食品安全责任的能力。	<p>1. 选择取得合法资质的供货商，留存其资质证明；</p> <p>2. 建立相对固定的供货渠道；</p> <p>3. 与固定供货商签订供货协议，明确食品安全责任和义务。</p>	需选择或更换供货商时	确保供货商资质合法。	

食品	食品	风险	管理						
				供货商食 品安全状	对供货商食品安全状况不 了解，未对供货商食品安全	1. 建立供货商评价和退出机 制，自行或委托第三方机构对	半年	确保供货商保持正 常的食品安全管理	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				况评价	状况进行跟踪评价。	<p>供货商的食品安全状况进行定期评价；</p> <p>2. 及时更换不符合要求的供货商。</p>		水准。	
	集中用餐单位			食堂食品经营许可证办理	<p>食品经营许可证载明的被许可人非集中用餐单位，为食堂承包经营企业或其他组织、个人，导致食品安全责任界定不明。</p>	严格执行以集中用餐单位作为办证主体的规定。	食堂新改扩建时	被许可主体为集中用餐单位。	

餐饮 食品	食堂 食品	基础 风险	许可管 理						
				对许可证 有效期疏 于管理	许可证已经超过有效期限， 或者未按照规定的时限要 求提出延续申请，影响到正 常经营活动。	加强许可证有效期的管理，到 期前严格按照规定的时限要 求，及时向原发证部门提出延 续申请。	必要 时	杜绝发生许可过期 导致无证经营情况。	
				许可条件 发生变化	加工场所、设备设施、经营 布局、操作流程等许可条件 发生变化，使食品安全受到 影响。	1. 改变加工经营条件前进行 充分评估； 2. 严格按照食品经营许可相 关法规要求进行调整；	食堂 改扩 建或 布局、	许可条件变化时及 时办理许可变更或 报告，不因变化影响 供餐食品安全。	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						3. 及时办理许可变更报告手续。	流程等调整时		
				经营模式发生变化	集中用餐单位食堂原有的自营或承包经营模式发生变化，改变了原有管理机制。	1. 在改变经营模式前进行充分评估； 2. 明确模式转变后各方食品安全责任和义务； 3. 做好管理交接； 4. 及时完善相关许可手续。	经营模式变化时	经营模式发生变化时不影响食品安全管理，依规及时完善许可相关手续。	
				超许可范围经营	在不具备相关许可条件情况下超范围加工餐食进而影响食品安全。	严格按许可核准项目开展经营。	每日	实际经营项目不超过许可范围。	

餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	基础风险	人员管理	接触直接入口食品从业人员健康证明持有情	接触直接入口食品从业人员无有效健康证明，罹患妨碍食品安全的疾病。	接触直接入口食品从业人员每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。	每年	所有在岗接触直接入口食品从业人员持有效健康证明。	
------	------------	------	------	---------------------	----------------------------------	-----------------------------------	----	--------------------------	--

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
				况。					
				从业人员身体健康状况	从业人员患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症，皮肤有伤口或者感染等。	每日开展晨检，健康状况异常员工及时调离工作岗位。	每日	在岗从业人员身体健康状况良好。	
				从业人员个人卫生	头发、皮屑、饰物、化妆品等掉落或衣上污渍、唾沫等导致食品被污染。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 从业人员穿戴清洁的工作衣帽； 2. 进入食品处理区的从业人员不留长指甲、涂指甲油，不应化妆，佩戴的饰物不外露； 3. 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。 	每日	避免各类异物、污渍污染食品。	

				从业人员 手部卫生	不洁手部携带的细菌及病毒污染食品。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 加工食品前按规范洗净手部 ； 2. 接触直接入口食品的，加工食品前进行手部消毒； 	每餐 次	手部清洁、消毒到位。	
--	--	--	--	--------------	-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	------------	--

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						3. 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等活动前应重新洗手，从事接触直接人口食品工作的还应重新消毒手部。			
				原辅材料索证索票	未按规定索取票证，不能实现产品溯源。	按规定查验并留存相关票证。	每批次	所有原辅材料来源正规、可溯源。	

餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	原辅材料管理					
				进货查验	未在入库前对各类原辅材料进行认真查验，导致不合格原辅材料进入后续环节造成食品安全隐患。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 查看感官性状，无腐败、变质、污染等现象； 2. 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识一致；标签标识完整、清晰，载明的事项符合食品安全标准和要求；食品在保质期内； 3. 验收时食品温度符合食品 	每批次	各类待入库的原辅材料品质合格。

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						安全要求。			
				储存温度	原辅材料未按规定温度储存，易腐败变质。	严格按储存要求控制温度，确保冷藏温度控制在0℃~8℃、冷冻温度低于-12℃。	每日	储存温度达标。	
				餐饮自制加工、整装拆零和分装食品、开封食品标签标识管理	对自制、拆分、开封食品不加标签标识，不易辨识和管理，增加了食品受污染、变质和超期储存等风险。	1. 制定餐饮自制加工、拆分、开封食品标签标识管理制度，明确对象和标识要素； 2. 严格对上述食品进行标识并分区存放，对开封后需冷藏冷冻或加盖密封的控制好相关储存条件。	每餐次	自制、拆分和开封食品显著标识，分区存放，严格时限、规范储存。	

				异常原辅材料处理	<p>过期、霉变生虫、腐败变质等异常原辅材料未得到及时清理，增加食品安全风险。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 制定异常食品定期巡查和发现报告处置机制； 2. 及时采取专区存放、显著标识、暂停使用、规范销毁等措施消除隐患； 3. 分析该食品品质异常原因， 	每日	<p>建立和落实异常食品管理处置机制，确保问题食品不流入餐桌。</p>	
--	--	--	--	----------	---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-------------------------------------	--

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						采取有效措施防范。			
				清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品贮存	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品被误饮误食或污染食品。	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品的贮存设施有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。	每日	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物品与食品、食品添加剂、包装材料等有效分隔和醒目标识。	
	集中用餐			蔬菜类原料初加工	未清洗干净、未去除不可食用部分、异物带入下一加工环节。	一拣，即仔细挑选；二洗，即仔细冲洗；三切，即保留品相良好的可食用部分。	每餐次	处理后无泥沙杂草等异物，无感官异常。	

餐饮食品	单位食堂食品	过程风险	加工管理						
				肉类原料初加工	未处理干净，带毛、淋巴结等不可食用部分；存在腐败变质、混入异物或其他感官	1. 加工前进行感官检查； 2. 充分清洗，有效去除不可食用部分。	每餐次	处理后无毛、淋巴结等不可食用部分，无异物，无腐败变质等	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
					性状异常的情形。			情形。	
				水产品初加工	未处理干净，带鳞、鳃、内脏等；存在腐败变质、混入异物或其他感官性状异常的情形。	1. 加工前进行感官检查； 2. 充分清洗，有效去除不可食用部分。	每餐次	处理后无鳞、鳃、内脏等不可食用部分，无异物，无腐败变质等情形。	
				禽蛋初加工	未清洗外壳，易携带沙门氏菌。	1. 使用前清洗外壳，必要时进行消毒； 2. 清洗过程中防止外壳破裂，有异常的及时清理； 3. 清洗后及时加工。	使用时	消除禽蛋类致病菌污染风险。	
				食品原材料清洗池使用	蔬菜、肉类、水产品等食品原材料清洗池混用，造成交叉污染。	1. 显著标识各类清洗池用途； 2. 督促员工规范使用。	每餐次	各类清洗池按标明用途使用。	

			工用具使用	刀具、砧板、容器等工用具混用，生熟不分，造成交叉污染。	1. 使用不同材质、性状、大小或明显标识区分用途； 2. 督促员工规范使用。	每餐 次	工用具分类使用。	
			专间使用	专间未专用，造成交叉污	1. 非专间食品不得进入专间；	使用	专间实行“专人负	

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
					染。	2. 应在专间内加工的食品不得在非专间内加工或存放； 3. 非专间工作人员不得进入专间； 4. 专间内工用具专用。	时	责、专室制作、工具专用、清洗消毒设施专用、冷藏设施专用”五专管理。	
				食品添加剂使用	食品添加剂使用靠感觉，未按照规定用途或说明配比称量使用，导致超范围超限量使用食品添加剂。	1. 使用GB 2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息； 2. 使用GB 2760有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。	使用时	无超范围超剂量使用食品添加剂情形。	

				工用具存放	接触食品的容器和工具直接放置在地面上或接触不	1. 配置一定高度的置物架； 2. 配置容器和工具的防尘、防	每餐 次	工用具按规范存放。	
--	--	--	--	-------	------------------------	-----------------------------------	---------	-----------	--

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
					洁物。	污染设施，确保不直接放在地上。			
				烹饪	未烧熟煮透。	需烧熟煮透的食品，保证足够的烹饪时间，加工时食品中心温度达70℃以上。	每餐次	食品烧熟煮透。	
				食品冷却	烹饪后需冷冻(藏)的易腐食品未及时冷却，导致微生物大量繁殖。	通过将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或使用专用速冷设备，使食品快速冷却。	需要冷却时	使易腐食品快速冷却，减少致病菌繁殖机会。	
				菜品复热	复热前菜品已变质；复热不充分。	复热前检查菜品感官性状，充分加热熟透。	需要复热时	复热前菜品未变质；复热后菜品中心温度达到70℃。	

餐饮食品	集中用餐单位食堂食品	过程风险	供餐管理	备餐、就餐场所清洁状况	备餐、用餐场所不符合卫生要求。	<p>1. 备餐场所应设有空气消毒设施，每餐次使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上；</p> <p>2. 就餐场所使用时应避免受</p>	每餐次	保持备餐及就餐场所清洁。	
------	------------	------	------	-------------	-----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-----	--------------	--

食品类别	类别名称	风险类型	过程控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
						到扬尘活动的影响(如施工、打扫)。			
				分盛菜肴、整理造型的工具清洁状况	使用前未清洗消毒。	清洗消毒后再使用。	每餐次	确保分盛菜肴、整理造型的工具清洁和消毒到位。	

				餐食供应	<p>供餐过程中无有效防护措施，导致餐食污染；烹饪完成至食用时间过长，导致餐食腐败变质。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 供餐过程中对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施(如升降笼、食梯、滑道等)的，应保持传递设施清洁； 2. 烹饪完毕至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。存放超过2小时，且未发生感官性 	每餐次	确保餐食无污染且未发生腐败变质。	
--	--	--	--	------	--------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	------------------	--

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/426235112005010221>