

## 落实食品安全主体责任风险管控自查清单

序号	检查项目	项目序号	自查内容
1	生产资质	*1.1	具有合法主体资质，生产许可证在有效期内。
		*1.2	生产的食品、食品添加剂在许可范围内。
		*T.1	实际生产的特殊食品按规定注册或备案，注册证书或备案凭证符合要求。
2	生产环境条件 (厂区、车间、设施、设备等)	2.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。
		*2.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。
		2.3	设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。
		2.4	卫生间保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。
		2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。
		2.6	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，有效防护。
		2.7	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。
		2.8	生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。
		2.9	监控设备（如压力表、温度计）定期检定或校准、维护，并有相关记录。
		2.10	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。
		2.11	准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。
3	进货查验	*3.1	查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。
		*3.2	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。
		3.3	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、领用出库和退库记录。
		*T.2	生产特殊食品使用的原料、食品添加剂与注册或备案的技术要求一致。
4	生产过程控制	*4.1	使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索

序号	检查项目	项目序号	自查内容
			票、进货查验记录内容一致。
		*4.2	建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。
		*4.3	未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。
		*4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。
		*4.5	生产或使用的新食品原料，限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。
		*4.6	未发现使用药品生产食品，未发现仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。
		4.7	生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致。
		4.8	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。
		4.10	未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。
		4.11	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。
		4.12	工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。
		4.13	食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。
		4.14	食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。
		*T.3	按照经特殊食品注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。
		*T.4	批生产记录真实、完整、可追溯，批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。
		T.5	原料、食品添加剂实际使用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。
		T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。
5	委托生产情况	*5.1	委托方、受托方具有有效证照，委托生产的食品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定。
		5.2	签订委托生产合同，约定委托生产的食品品种、委托期限等内容。
		5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。
		5.4	委托生产的食品标签清晰标注委托方、受托方的名称、地址、联系方式等信息。

序号	检查项目	项目序号	自查内容
		T.7	委托方持有保健食品注册证书或注册转备案凭证，受托方具备相应的生产能力且能完成生产委托品种的全部生产过程。
6	产品检验	6.1	企业自检的，具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。
		6.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。
		*6.3	有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。
		*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，保存期限符合规定要求。
		6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。
		*T.8	对出厂的婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品等按照要求批批全项目自行检验，每年对全项目检验能力进行验证。
7	贮存及交付控制	7.1	食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。
		7.2	食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。
		7.3	不合格品在划定区域存放，具有明显标示。
		7.4	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。
		7.5	仓库温湿度符合要求。
		*7.6	有出厂记录，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	不合格食品管理和食品召回	8.1	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。
		*8.2	实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。
		8.3	有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。
		*8.4	有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。
9	标签和说明书	*9.1	预包装食品的包装有标签，标签标注的事项完整、真实。
		*9.2	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。
		*9.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。
		*9.4	食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，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。
		*9.5	未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。

序号	检查项目	项目序号	自查内容
		*T.9	特殊食品标签、说明书内容与注册或备案的内容要求一致，符合相关法律法规要求。
10	食品安全自查	10.1	建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价。
		*10.2	对自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监督管理部门报告。
		*T.10	定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门提交自查报告，自查发现问题整改率达100%。
11	从业人员管理	*11.1	建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。
		11.2	有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。
		*11.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。
		11.4	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。
		*11.5	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人员具备有效健康证明，符合相关规定。
		11.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。
12	信息记录和追溯	12.1	建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。
		12.2	未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况。
		12.3	建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。
13	食品安全事故处置	13.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。
		13.2	有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。
		*13.3	发生食品安全事故的，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，立即采取封存等控制措施，并向事故发生地市场监督管理部门报告。
14	前次检查发现问题整改情况	14.1	对前次检查发现的问题完成整改。

备注：\* 标记内容为严重食品安全风险隐患问题，应重点关注。

# 食品安全风险日管控、周排查、月调度工作制度

## 1、目的

为落实企业食品安全主体责任，切实履行食品安全风险自查要求，加强食品安全风险防控的动态管理，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第60号）等法律法规及部门规章，制定本管理制度。

## 2、范围

适用于XXXX公司及其下属所有子公司（含分公司）。

## 3、职责

3.1 XXX部门负责食品安全风险日管控、周排查、月调度工作制度文件的编制、修改及更新。

3.2 XXX部门按照要求落实日管控、周排查、月调度相关工作，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。

3.2 对于风险排查中发现的食品安全风险隐患问题，明确责任部门及责任人，相关责任人应采取相适应的防范措施，及时解决发现的问题，确保公司食品安全。

## 4、食品安全日管控、周排查、月调度工作制度

公司基于食品安全风险防控的需要，结合企业的实际情况，为有效落实食品安全主体责任，制定了《落实食品安全主体责任风险管控清单》，建立了以下日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

### 4.1 食品安全日管控制度

#### 4.1.1 日管控人员

根据公司落实主体责任定人定岗履职情况，由食品安全员负责日管控具体工作的落实。

#### 4.1.2 日管控频率

正常生产期间每日根据公司《落实食品安全主体责任风险管控清单》进行检

查。

#### 4.1.3 日管控内容

日管控检查应覆盖以下内容：生产资质、生产环境条件（厂区、车间、设施、设备等）（★）、进货查验（★）、生产过程控制（★）、委托生产情况、产品检验（★）、贮存及交付控制（★）、不合格食品管理和食品召回（★）、标签和说明书（★）、食品安全自查、从业人员管理（★）、信息记录和追溯（★）、食品安全事故处置、前次检查发现问题整改情况（★），具体参照《落实食品安全主体责任风险管控清单》，其中“（★）”标记项目为重点检查内容。

#### 4.1.4 日管控工作流程

4.1.4.1 正常生产期间，食品安全员每日根据公司《落实食品安全主体责任风险管控清单》进行检查，排查生产加工各个环节可能存在的食品安全风险隐患，并将检查结果汇总记录在《每日食品安全检查记录》表上，可采用电子表格的形式予以记录。未发现问题的，也应当予以记录。

4.1.4.2 对于日管控检查中发现的食品安全风险隐患问题，明确责任部门及责任人，及时反馈相关责任人立即采取防范措施。对于现场能立即整改的应立即整改；对于不能现场立即整改的，应明确整改期限，在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况。

4.1.4.3 对于《每日食品安全检查记录》，每天工作结束前或次日上班后及时交付食品安全总监审核，填写的电子表格也可以通过电子邮件发送或采取其他有效方式告知，如日管控检查中发现存在食品安全风险隐患，可能对食品安全造成不良影响（管控清单中的\*项目），除要求相关责任部门及责任人立即采取防范措施外，应立即上报食品安全总监或者企业主要负责人，分析研判食品安全风险情况，采取相适应的管理措施，以降低食品安全风险，确保企业的食品安全。

### 4.2 食品安全周排查制度

#### 4.2.1 周排查人员

根据公司落实主体责任定人定岗履职情况，由食品安全总监负责（子公司可以由食品安全员负责）周排查具体工作落实。

#### 4.2.2 周排查频率

正常生产期间食品安全总监或者食品安全员每周至少根据公司《落实食品安全主体责任风险管控清单》组织1次风险隐患排查。

#### 4.2.3 周排查内容

检查应覆盖以下内容：生产资质、生产环境条件（厂区、车间、设施、设备等）、进货查验、生产过程控制、委托生产情况、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置、前次检查发现问题整改情况，具体参照《落实食品安全主体责任风险管控清单》，全面排查生产加工各环节可能存在的食品安全风险隐患。

#### 4.2.4 周排查工作流程

4.2.4.1 正常生产期间，排查可以结合日管控情况、现场自查情况、其他各渠道收集的食品安全信息等，分析研判公司的食品安全管理情况，检讨日管控中存在的问题，对于频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题，应制定相应的纠正预防措施，督促相关责任部门落实整改并进行跟踪验证整改结果。周排查应形成《每周食品安全排查治理报告》。

4.2.4.2对于周排查形成的《每周食品安全排查治理报告》，应及时上报至公司主要负责人，抄送相关责任部门负责人，使其知晓存在的食品安全风险，督促相关责任部门采取相应的管控措施，确保食品安全风险可控。

### 4.2 食品安全月调度制度

#### 4.1.1 月调度人员

根据公司落实主体责任定人定岗履职情况，由企业主要负责人组织召开月调度会议，听取食品安全总监（子公司可以由质量负责人代替）关于企业食品安全管理工作的情况汇报，主要参与人员包括企业主要负责人、相关部门负责人、食品安全总监。

#### 4.1.2 月调度会议频率

正常生产期间每月至少召开1次月调度会议，会议原则上安排在次月的第一个星期一。

#### 4.1.3 月调度主要汇报内容

由食品安全总监汇总最近一个月度内企业的食品安全管理工作情况，主要包括日管控、周排查中发现的重大食品安全风险问题及整改情况，日常食品安全管理情况的汇总分析，内容包括但不限于以下方面：原辅料验收情况、成品出厂检验情况、生产过程微生物监控、质量投诉情况、委托代工质量控制情况、供应商管理、质量培训、产品第三方检测、体系标准化工作情况、食品安全日常检查问题落实情况、较大风险隐患排查情况、下个月重点工作计划等。

#### 4.1.4 月调度工作流程

4.1.4.1 由食品安全总监对近一个月内企业的食品安全管理工作情况进行汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结。

4.1.4.2 对于日常食品安全管理中存在存在的不足问题，由相关责任部门负责人进行检讨，采取有效的应对措施进行处置。

4.1.4.3 由企业主要负责人对企业食品安全管理工作作出指示。

4.1.4.4 食品安全总监根据当月食品安全管理工作情况、会议讨论决议及企业主要负责人指示，制定下个月食品安全管理重点工作计划，并形成《每月食品安全调度会议纪要》。

### 5、相关记录

《每日食品安全检查记录》

《每周食品安全排查治理报告》

《每月食品安全调度会议纪要》



# 食品安全管理人员任职要求及岗位职责

## 1、食品安全管理人员任职要求

### 1.1 食品安全总监任职要求

- (1) 本科及其以上学历；
- (2) 具备8年以上食品企业全面质量管理工作经验优先；
- (3) 具备较强的沟通能力及质量专业素养，责任心强、工作态度认真、细致，有执行力；
- (4) 能熟练操作办公软件；
- (5) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- (6) 熟悉ISO9001、ISO22000、HACCP等管理体系的要求；
- (7) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- (8) 熟悉本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
- (9) 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
- (10) 其他应当具备的食品安全管理能力；
- (11) 以下人员根据规定禁止担任食品安全总监：
  - a) 因食品安全违法被吊销许可证的企业，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担任食品安全总监。
  - b) 食品安全员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。

### 1.2 食品安全员任职要求

- (1) 大专及其以上学历；
- (2) 具备2年以上食品企业质量管理工作经验优先；
- (3) 要求责任心强、工作态度认真、细致，有良好的团队意识；

- (4) 能熟练操作办公软件；
- (5) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- (6) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- (7) 熟悉本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
- (8) 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
- (9) 其他应当具备的食品安全管理能力；
- (10) 以下人员根据规定禁止担任食品安全员：

食品安全员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员。

## 2、食品安全管理人员岗位职责及工作守则

### 2.1 食品安全总监职责

负责主导集团质量及食品安全管理工作，直接对企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，确保公司产品质量稳定及食品安全。

- (1) 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、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方面的责任要求；
- (2) 生产许可证办理。按照生产许可审查通则和细则的要求，确保公司生产许可证的顺利办理、变更及延续申请。
- (3) 组织拟定并督促落实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，按照规定组织实施食品召回；
- (4) 组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；
- (5) 负责质量及食品安全文化建设，促进全体员工形成满足顾客和法律法规要求的意

识；

- (6) 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；管理食品安全小组，确保食品安全小组成员的相关培训和教育；
- (7) 涉及产品质量及出厂检验相关的计量器具管理，确保符合检定及校准要求。
- (8) 根据需要协助制定企业标准并申请企标备案及修订事宜。
- (9) 公司产品标签合规性审核（含标签、过度包装等）。
- (10) 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；
- (11) 二方和三方审核对接。根据公司业务和相关方的需要，配合相关方审核对接事宜。
- (12) 产品送委托第三方检测管理。包括合同的签订，送检批次的评估，与被委托检测机构日常工作的沟通。
- (13) 与相关食品行业协会的工作对接。
- (14) 与企业相关的食品安全资讯的收集及食品安全风险预警。
- (15) 直接向组织的最高管理者报告管理体系的有效性和适宜性，将其作为评审依据用于体系改进。负责与管理体系相关事宜的外部联络。
- (16) 其他与质量管理及食品安全管理相关的工作事宜。

## 2.2 食品安全员守则

食品安全员负责企业日常食品安全管理工作，认证落实其岗位职责，并按照职责要求对食品安全总监负责。

- (1) 督促落实食品生产经营过程控制要求；
- (2) 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；
- (3) 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报告；

- (4) 每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。
- (5) 协助食品安全总监落实食品安全周排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题；
- (6) 收集评价供应商的供货能力及质量保证能力，现场调查评估并收集相关信息，编制合格供应商名录
- (7) 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；
- (8) 负责厂区的虫害鼠害外包过程的控制；
- (9) 配合落实监视和测量装置的控制管理。
- (10) 负责组织员工的食品安全知识培训和考核。
- (11) 对产品标签进行审核，确保产品标签的合规性。
- (12) 负责成品抽留样工作，并负责成品的出厂放行管理。
- (13) 落实成品出厂检验工作，确保检测结果的准确性和可靠性。
- (14) 负责法律法规收集、定期更新以及合规性评价。
- (15) 负责监督抽样、监督检查的接待及配合提供资料工作。
- (16) 配合有关部门调查处理食品安全事故。
- (17) 其他食品安全管理责任。

## XXXX公司食品安全管理任命书

为加强我司食品安全管理工作，决定在公司内部设立食品安全管理部门，现任命 XXX 为食品安全管理部门负责人（食品安全总监），任命 XXX、XXX 为食品安全管理部门成员（食品安全员），负责XXX公司的食品安全管理工作，日常工作由 品控部 负责。

本任命书有效期自2022年1月1日至2022年12月31日。

XXXXXX有限公司

2021 年 12 月 XX 日

# 每日食品安全检查记录

单位名称：

检查日期：

检查项目	检查结果	不符合项说明	责任部门及责任人	不符合采取的防范措施
一、企业资质：资质有效，在许可范围内生产	符合 ( ) 不符合 ( )			
二、生产环境条件（厂区、车间、设施、设备等）：应符合卫生规范及企业内部卫生管理要求	符合 ( ) 不符合 ( )			
三、进货查验：进货查验索证索票齐全，按照公司原辅料验收流程作业，到货原辅料符合公司的验收标准要求，相关记录准确、完整	符合 ( ) 不符合 ( )			
四、生产过程控制：确保符合食品安全要求及企业内部管理要求	符合 ( ) 不符合 ( )			
五、委托生产：签订委托生产合同，生产经营符合法规标准要求	符合 ( ) 不符合 ( )			
六、产品检验：按照要求落实产品留样及检验工作，确保产品经检验合格出厂	符合 ( ) 不符合 ( )			
七、贮存及交付控制：按照要求进行相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录	符合 ( ) 不符合 ( )			

八、不合格品、回收食品、废弃油脂管理和食品召回：严格按照相应规章制度执行，做好相应记录	符合( ) 不符合( )			
九、食品标签标识和说明书：食品标签标识符合法律法规及标准要求，日期打码真实准确	符合( ) 不符合( )			
十、从业人员管理：落实人员健康管理；按照计划开展员工教育培训；人员符合能力和工作经历满足岗位要求。	符合( ) 不符合( )			
十一、信息记录和追溯：建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录	符合( ) 不符合( )			
十二、食品安全事故处置：定期排查食品安全风险隐患，开展食品安全应急预案定期演练，做好相应记录	符合( ) 不符合( )			
十三、其他涉及食品安全相关的要求落实情况	符合( ) 不符合( )			
十四、前次检查发现问题整改情况	符合( ) 不符合( )			
生产情况说明				正常生产( )；未生产( )
核查人员签名				年 月 日
负责人签名				年 月 日

记录填写说明：

- 1、食品安全员日常工作日每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》；
- 2、针对相应的检查项目，在检查结果栏打“√”，如检查发现不符合，需要在“不符合项说明”栏中详细记录不符合具体内容；
- 3、对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监（食品安全负责人）或者企业主要负责人。

## 每周食品安全排查治理报告

报告编号：20221014

收件人：	抄送：
报告周期：2022年10月10日-2022年10月14日	
报告内容：	
一、 本周主要存在的食品安全风险隐患	
1) 企业资质是否满足合规性要求	
● 风险隐患问题描述：	
● 采取的措施及整改情况：	
2) 生产环境条件的食品安全风险评估	
● 风险隐患问题描述：	
● 采取的措施及整改情况：	
3) 进货查验过程的食品安全风险评估	
● 风险隐患问题描述：	
● 采取的措施及整改情况：	



4) 生产过程控制的食品安全风险评估

● 风险隐患问题描述：

● 采取的措施及整改情况：

5) 委托生产的食品安全风险评估

● 风险隐患问题描述：

● 采取的措施及整改情况：

6) 产品检验控制的食品安全风险评估

● 风险隐患问题描述：

● 采取的措施及整改情况：

7) 贮存及交付控制的食品安全风险评估

● 风险隐患问题描述：

● 采取的措施及整改情况：

8) 不合格品、回收食品、废弃油脂管理和食品召回的的食品安全风险评估

● 风险隐患问题描述：

- 采取的措施及整改情况：

9) 食品标签标识的食品安全风险评估

- 风险隐患问题描述：

- 采取的措施及整改情况：

10) 从业人员管理情况的食品安全风险评估

- 风险隐患问题描述：

- 采取的措施及整改情况：

11) 信息记录和追溯

- 风险隐患问题描述：

- 采取的措施及整改情况：

12) 食品安全事故处置情况

- 风险隐患问题描述：

- 采取的措施及整改情况：

### 13) 其他食品安全隐患风险排查情况

● 风险隐患问题描述：

● 采取的措施及整改情况：

### 二、 上一周食品安全风险隐患问题整改落实情况

### 三、 本周食品安全管理情况评价

- 食品安全风险可控，无较大食品安全风险隐患。
- 存在食品安全风险隐患，需尽快采取防范措施。
- 存在严重食品安全风险隐患，需尽快采取防范措施，请公司负责人重视。

### 四、 下周工作重点

报告人		报告日期	
-----	--	------	--

## 每月食品安全调度会议纪要

记录编号：20221014

会议名称	XX月份食品安全调度会议纪要	主持人	XXX
会议日期	2022年10月14日x:xx-x:xx	会议地点	XXXX
出席人员	XXX、XXX		

## 会议内容记录：

## 一、 食品安全管理工作情况汇报（汇报人：XXX）

## 1. 原辅料验收情况：

(1) 原料：本月到货总批数XX批次，合格XX批次，不合格XX批次，到货合格率X%。不合格原料为：XXX，不合格原因：XXXXX，对不合格原料采取的处理措施：XXXXXXXXX。

(2) 辅料：本月到货总批数XX批次，合格XX批次，不合格XX批次，到货合格率X%。不合格原料为：XXX，不合格原因：XXXXX，对不合格原料采取的处理措施：XXXXXXXXX。

## 2. 成品出厂检验情况：

本月成品抽检总批数XX批次，合格XX批次，不合格XX批次，成品出厂检验合格率X%。不合格产品为：XXX（规格：XXX，批次：XXX），不合格原因：XXXXX，对不合格产品采取的处理措施：XXXXXXXXX。

## 3. 生产过程微生物监控（环节涂抹及空气落菌）

本月环节涂抹及空气落菌检测总样品数XX个，合格XX个，不合格XX个，合格率X%。不合格样品主要为：XXX，不合格原因：XXXXX，对不合格采取的处理措施：XXXXXXXXX。

## 4. 质量投诉情况（公司当月接收和处理的投诉）

本月质量投诉起数为XX起，有效投诉XX起，无效投诉XX起。投诉产品主要为：XXX；投诉主要原因为：XXXXX；采取的主要改进措施为：XXXXXXX。

#### 5. 供应商管理（对供应商审核及管理情况）

本月对供应商审核情况：XXXXXX

#### 6. 委托生产质量控制情况：

- (1) OEM产品到货检验情况：XXXXXX
- (2) OEM产品投诉情况：XXXXX
- (3) OEM工厂审核情况：XXXXX
- (4) OEM工厂存在的风险信息：XXXXX

#### 7. 产品第三方检测（委托+监督抽查）

- (1) 本月委托送检情况：XXXX
- (2) 本月监督抽检情况：XXXX

#### 8. 体系标准化工作情况（主要针对体系认证、SC审查、企标维护等）

- (1) 体系运行情况：XXXX
- (2) 企标维护情况：XXXX

#### 9. 员工食品安全相关培训情况

本月开展员工食品安全相关培训情况：本月开展食品安全培训XX次，合计XX学时，参加培训人员合计XX人。

#### 10. 食品安全日管控检查问题落实情况

- (1) 本月日常检查问题数为XX项，已落实整改XX项，待整改XX项，计划完成整改时间为XXXXXXX；
- (2) 相关责任部门整改配合情况：XXXXXXX。

#### 11. 较大风险隐患排查情况，包括但不限于以下部分：

- 生产的产品不合格导致产品被召回或者发生食品安全事故；
- 产品被确认因质量问题导致的重大投诉（造成负面舆论发酵或单次损失达到500元以上的）；
- 生产的产品投放到市场出现批次性质量问题（自行发现或被其他方发现的）；
- 生产的产品被政府监督抽查或客户抽检不合格；
- 被市场监管部门或客户责令整改或处罚的；
- 质量管理体系或食品安全管理体系运行出现重大不符合或局部/整体失效；
- 其他因管理问题导致对公司或产品质量造成重大影响/损失的（如：导致批次报废、返工或储

存/操作不当导致物料损耗等)。

存在的主要风险隐患问题如下:

- (1) XXXXXXXX
- (2) XXXXXXXXX
- (3) XXXXXXXXX

## 二、其他相关部门发言及达成的共识

- (1) XXXXX;
- (2) XXXXX;

## 三、企业主要负责人工作指示 (负责人: XXX)

- (1) XXXXX;
- (2) XXXXX;

## 四、下个月食品安全管理重点工作调度计划

- (1) XXXXX;
- (2) XXXXX;
- (3) XXXXXX。

汇报人/日期: XXX /20221014

负责人/日期: XXX /20221014