

# 广元市市场监督管理局文件

广市监发〔2019〕19号

---

## 广元市市场监督管理局 关于印发《食品风险等级分类清单》 《食用农产品高风险品种项目清单》 《食品经营环节风险清单》的通知

各县区市场监管部门、经开区分局：

为深入贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》，坚持问题导向和预防为主、风险管控的原则，突出食品经营监管的针对性、实效性，根据历年来对食品经营监督检查、监督抽检、风险监测发现的问题隐患，进行全面分析梳理，制定了《食品风险等级分类清单》《食用农产品高风险品种项目清单》《食品经营环节风险清单》（以下简称

《风险清单》)，现印发给你们，请结合监管工作实际贯彻执行，并提出以下要求：

**一、压实食品经营者主体责任。**要将《风险清单》印发到辖区食品经营者（农贸市场开办者）中去，组织食品经营者集中学习培训，明确食品经营者所经营食品的风险及等级，在食品经营自查制度中排查风险隐患，切实落实好食品安全主体责任。

**二、实行问题负面清单管理。**加强对《风险清单》内容的培训学习，把熟练掌握《风险清单》内容作为基层食品监管必备的能力要求，结合辖区监管工作实际，在食品和食用农产品日常监管、随机检查、监督抽检和专项整治工作中，要围绕风险隐患抓监管，按照《风险清单》有针对性地开展检查、排查和治理，及时消除食品和食用农产品销售环节安全风险隐患。每一次组织开展的日常监督检查、专项检查、双随机检查等发现的问题及隐患都要建立问题负面清单，限期整改，限期销号（附件4）。同时，按照《食品生产经营风险分级管理办法》（食药监食监〔2016〕115号），对辖区食品生产经营者进行ABCD从低到高风险等级分类，并建立一户一档。

**三、对中高风险食品和经营者实行重点监管。**根据日常监管、检验检测、专项整治等发现的问题，确定重点监管对象，加大检查频次。对发现违法违规行为要及时依法查处，进一步规范食品经营者行为，提升食品经营环节质量安全水平。

- 附件：1. 食品风险等级分类清单
2. 食用农产品高风险品种项目清单
3. 食品经营环节风险清单
4. 食品经营监督检查问题清单表
5. 食品经营风险等级分类表

广元市市场监督管理局

2019年4月16日



## 食品风险等级分类表

按照《中华人民共和国食品安全法》《食品生产经营风险分级管理办法》（食药监【2016】115号）及实际监管情况划分食品风险等级，A级类最低，依次类推，各县（区）局可根据当地监管实际，调整个别食品风险等级，也可制定本辖区食品风险分类清单。本分类不包含保健食品、特殊医学用途配方食品。

### A 级风险类（低级）

小麦粉，大米，挂面，其他粮食加工品，味精，糖，淀粉糖，可可制品，焙炒制品等

### B 级风险类（较低级）

食用植物油、食用油脂制品、食用动物油脂，酱油、食醋，酱类、调味料，碳酸饮料（汽水）、茶（类）饮料、固体饮料、其他饮料，方便面、其他方便食品，调味面制品、饼干，果蔬罐头、其他罐头，速冻面米食品、速冻果蔬食品，膨化食品，薯类食品，糖果、巧克力及巧克力制品，茶叶、茶制品、调味茶、代用茶，啤酒、黄酒、其他酒，蔬菜干制品，食用菌制品，其他蔬菜类，水果制品，炒货食品及坚果制品，蛋制品，淀粉及淀粉制品等。

### C 级风险类（中级）

腊肉制品，瓶（桶）装饮用水，果蔬汁类及其饮料，蛋白饮料，畜禽水产品罐头，速冻调制食品、速冻肉制品，果冻，白酒，葡萄酒及果酒、酱腌菜，蜜饯，非即食水产品、即食水产品，热加工糕点、冷加工糕点，食品馅料，豆制品，蜂蜜，蜂王浆（含蜂王浆冻干品），蜂花粉，蜂产品制品等。

#### **D 级风险类（高级）**

热加工熟肉制品、发酵肉制品、预制调理肉制品液体乳，乳粉、其他乳制品，雪糕、冰淇淋、冰棍等冷冻饮品。

## 附件2

## 食用农产品高风险品种项目清单

类别	品种	高风险项目	近年出现的不合格项目
蔬菜类	叶类菜	甲拌磷、毒死蜱（菠菜、莴笋、大白菜、芹菜、菜苔、菜心、韭菜）、氟戊菊酯（菠菜、菜苔、菜心、莴笋、大白菜）、氯氟氰菊酯（芹菜、大白菜、菠菜、普通白菜、莴笋）、氯氰菊酯（菠菜、菜苔、菜心、莴苣、大白菜、芹菜）、阿维菌素（菜薹、菜心、大白菜、菠菜、莴笋、芹菜）灭多威（卷心菜）	茄子：总汞、克百威 韭菜：总汞、对硫磷 马铃薯：镉、总汞 菠菜：毒死蜱 大金桔：三唑磷、丙溴磷 苹果：对硫磷 圆白菜：灭多威 鲜蛋：氟苯尼考、恩诺沙星 黄瓜：三唑酮 中华鲟（淡水鱼）：恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星计） 羊腰子（畜内脏）：镉
	豆类菜	氧乐果、三唑酮（豌豆、黄瓜）、乙酰甲胺磷、氯氟菊酯（豌豆、四季豆、扁豆、蚕豆、豇豆）、克百威、多菌灵（四季豆）、克百威、氯唑磷、倍硫磷，（豇豆）、阿维菌素（豇豆、四季豆）	
	瓜类菜	毒死蜱、三唑酮（黄瓜）、三唑酮、多菌灵（黄瓜、西葫芦）、吡虫啉（节瓜、黄瓜）、阿维菌素（黄瓜、西葫芦）	
	芽类菜	6-苄基腺嘌呤	
	蘑菇类	氧乐果、溴氰菊酯（鲜蘑菇）、氯氟氰菊酯（鲜蘑菇）、氯氟菊酯（鲜蘑菇）、乐果（鲜蘑菇）、咪鲜胺（鲜蘑菇）、总砷、铅、镉	
水产类	桂鱼、乌鱼	孔雀石绿、镉、氟喹诺酮	
	鲫鱼、武昌鱼	镉、氟喹诺酮	
	鲑鱼、海参等水发产品	氯霉素、喹诺酮类（其中氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、环丙沙星和洛美沙星禁止在食品动物中使用）、土霉素、金霉素、四环素、甲醛、总砷、无机砷、	
水果类	柑橘、苹果、梨、桃、枸杞等	辛硫磷、氟戊菊酯、咪鲜胺、甲基硫菌灵、多菌灵、三唑酮、苯醚甲环唑、对硫磷、氯唑磷、三唑磷	
	瓜类	铅、镉、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、六六六、滴滴涕	
畜禽类	猪、牛、羊肉及内脏	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、恩诺沙星、环丙沙星、氯霉素、强力霉素	
	禽、蛋	恩若沙星、强力霉素、甲硝唑、氯霉素、土霉素、氟喹诺酮、氟苯尼考、苏丹红	

## 附件 3

## 食品经营环节风险清单

序号	环 节	可能存在的风险环节	危害分析	控制措施	
1	许可管理	1	没有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，申请食品经营许可证
		2	没有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	没有在经营场所显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本	无法直观确认其是否具有合法的经营资质	按照规定悬挂或摆放
		4	伪造、涂改、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	5	没有建立健全食品安全管理制度	易出现责任不清、防范措施不到位等风险隐患	按照法定要求，建立食品安全管理制度
		6	没有配备专职或兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员	易引发食品安全风险隐患	按照法定要求配备专职或兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员
		7	患有传染疾病或无健康证明人员从事直接入口食品的销售	易造成食品被污染,出现食品安全事故	将患有传染疾病的从业人员调整到非食品销售岗位
3	场所、设施设备	8	食品销售场所布局和工艺流程与许可准予销售的食品品种、数量不相适应	不具备销售条件，易发生食品安全事故	按照许可准予销售的食品品种、数量合理设置销售场所布局和工艺流程
		9	销售和经营场所附近有粪坑、污水池、暴露垃圾、动物养殖场、旱厕等污染源	易造成食品致病菌、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
		10	销售和贮存场所环境脏乱，没有通风、采光、照明设备和防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫设施	易造成致病菌、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、采光、照明，配备防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫设施
		11	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	易造成食品腐烂变质	严格按照食品品种及数量配备、使用冷藏冷冻设备
		12	销售和贮存场所食品与非食品区域、生食品与熟食区域、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	易造成食品交叉感染，致病菌增加	按照不同类食品分隔分区摆放

4	进货查验	13	未索要供货商的许可证和产品合格证明文件	易导致假冒伪劣、不合格食品进入市场	严格执行进货查验制度, 保证食品质量安全、来源合法清晰
		14	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	易导致假冒伪劣食品或者走私食品进入市场	严禁采购标签标识不符合我国食品安全标准的食品
		15	采购国家禁止经营的食品 and 假冒伪劣食品	易造成食物中毒及食源性疾病	禁止采购国家禁止生产经营的食品 and 假冒伪劣食品
		16	食品销售企业没有建立进货查验记录台账	易出现问题食品无法实行追溯溯源	食品销售企业必须建立食品进货查验记录制度
		17	食品批发企业没有建立食品销售记录台账	食品去向不明, 出现质量问题食品, 无法及时召回问题食品, 易造成食品安全问题	食品批发企业必须建立销售记录制度
		18	销售用非食品原料生产的食品或者销售添加了食品添加剂以外的化学物质的食品, 或者销售用回收过期食品作为原料生产的食品	直接存在食品安全问题, 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品
		19	销售致病菌微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物超限量规定的食品	直接危害消费者身体健康	严格执行进货查验、索证索票制度, 保证食品质量安全、来源合法清晰
		20	销售标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品 and 食品添加剂	易导致食品安全风险隐患, 误导消费者, 造成消费者身体健康危害	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品 and 食品添加剂
5	销售过程控制	21	销售腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品	易导致食物中毒, 引发公共安全事故	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、掺假掺杂或者感官性状异常的食品, 及时下架进行无害化处理
		22	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	易导致食物中毒, 引发公共安全事故	严禁采购、销售不符合食品安全标准的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品
		23	销售无标签的预包装的食品 and 食品添加剂	消费者无法了解产品质量安全信息, 产品质量安全存在风险隐患, 食用后对人体健康可能有危害	严禁采购、销售不符合国家食品安全标准的食品及食品添加剂

		24	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	违反《食品安全法》、误导消费者	严禁采购、销售标签、说明书标注有虚假内容或涉及疾病预防、治疗功能的食品
		25	销售蔬菜、水果等食用农产品没有质量合格证明和产地证明	无法了解农残、重金属含量情况，产品可能存在质量安全风险隐患，	坚持索证索票制度，索要产地或合格证明
		26	保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉及婴幼儿配方食品没有划定专门的区域销售，没有设立提示牌	不便于管理，容易误导消费者	按照特殊食品销售要求设立销售专区并明确提示
		27	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
		28	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
		29	销售中使用不符合食品安全标准的包装材料和容器	不合格包装材料和容器容易造成食品污染	严禁采购和使用不符合食品安全标准的包材和容器
6	运输管理	30	运输工具和密闭容器未清洗消毒	运输过程中食品受到污染	定期对运输食品工具和容器进行清洁消毒
		31	没有按照食品的温度、湿度要求进行运输	不符合食品运输温度要求，容易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
		32	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

附件4

## \_\_\_\_\_县（区）食品经营监督检查问题清单表

基层所：

检查人员：

检查时间： 年 月 日

检查对象	发现问题及隐患		整改措施	整改时限	销号情况
	1				
	2				
	3				
	...				
	1				
	2				
	3				
	...				
	1				
	2				
	3				
	...				

附件 5

## \_\_\_县（区）食品生产经营风险等级分类表

基层所：

填报人员：

检查时间： 年 月 日

序号	食品经营者名称	经营地址	法人代表 (负责人)	联系电话	经营许可证号 (备案证)	风险等级

信息公开选项：主动公开

---

广元市市场监督管理局办公室

2019年4月16日印发

---