附件

食品安全风险管控清单

市场名称：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **风险控制点** | **风险等级** | **控制措施** | **检查方法** |
| 1 | 人员管理 | 从业人员健康管理 |  |  |  |
| 食品安全管理人员配置 |  |  |  |
| 食品安全管理人员岗位职责 |  |  |  |
| 人员培训和考核 |  |  |  |
| 落实“日管控、周排查、月调度”工作机制 |  |  |  |
| 2 | 场所环境和经营条件管理 | 经营场所环境 |  |  |  |
| 经营条件检查自查 |  |  |  |
| 食品安全违法行为制止及报告 |  |  |  |
| 3 | 设备设施管理 | 一般经营设备 |  |  |  |
| 直接入口食品设备 |  |  |  |
| 贮存与运输设备 |  |  |  |
| 4 | 经营过程控制 | 举办前报告 |  |  |  |
| 签订食用农产品质量安全协议 |  |  |  |
| 实地考察 |  |  |  |
| 入场销售者档案管理 |  |  |  |
| 进货查验（食品安全追溯） |  |  |  |
| 禁止销售 |  |  |  |
| 分区销售 |  |  |  |
| 抽样检验 |  |  |  |
| 贮存 |  |  |  |
| 包装和标签 |  |  |  |
| 销售凭证 |  |  |  |
| 食品安全隐患处置 |  |  |  |
| 食品安全事故应急处置 |  |  |  |
| 信息公示 |  |  |  |

说明：各食品集中交易市场应根据本市场实际情况，对食品安全风险管控点、风险等级进行分析和评估，制定本市场食品安全风险管控清单，包括但不限于上述清单中所列食品安全风险管控点，并动态调整。