宁德市食品生产重点风险问题清单（2022版）

附件1：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **重点产品** | | **主要风险** | **重点区域** |
| 1 | 粮食  加工品 | 大米 | 镉超标；真菌毒素超标；原辅材料进货查验制度不落实；未经检验的原料投入生产 | 福鼎、蕉城、霞浦、古田、福安 |
| 其他粮食加工品（含生湿面制品） | 非法添加硼砂；防腐剂（如苯甲酸、脱氢乙酸等）超标；标签标识不符合要求 | 全市 |
| 2 | 动物性水产制品  （含大黄鱼、海参制品） | | 产品中检出禁用的甲醛、亚硫酸盐等化学物质；原料（海参、大黄鱼）中兽药残留超标（孔雀石绿、呋喃硝基类代谢物、氯霉素等）；干制品水产品滥用色素；大黄鱼原料注水、染色；海蜇微生物超标。 | 蕉城、东侨、霞浦、福鼎、福安、古田 |
| 3 | 食用植物油 | | 以假充真、以次充好、掺杂使假；添加香精、色素；黄曲霉毒素B1超标，塑化剂、苯并芘等污染物超标；酸价、过氧化值等质量指标不合格；溶剂残留超标 | 福安、柘荣、福鼎、屏南、东侨 |
| 4 | 固体饮料、蜜饯、其他饮料、糖果（压片糖果）、果冻、代用茶、咖啡 | | 非法添加咖啡因、双醋酚丁、匹克硫酸钠、麻黄碱、伪麻黄碱、酚酞、那非类、育亨宾、布洛芬、盐酸二甲双胍、γ-羟基丁酸、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素等药品、药材、未经批准的新食品原料、非食用物质以及其他可能危害人体健康的物质；利用标签标示、广告等手段虚假宣传或暗示“通便、减肥、纤体、壮阳”及疾病预防、治疗或辅助功能 | 东侨、古田、福安、蕉城、屏南、福鼎 |
| 5 | 肉制品 | | 使用病死、毒死或者死因不明的原料肉或未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类；检出“瘦肉精”等禁用兽药，磺胺类、沙星等兽药超标，防腐剂、微生物超标。 | 福鼎、福安、蕉城、东侨 |
| 6 | 调味品 | 辣椒及其制品 | 非法使用罗丹明B、苏丹红等非食用物质 | 柘荣、福鼎 |
| 食醋 | 冰乙酸勾兑食醋 | 柘荣、福安、古田、福鼎 |
| 酱油 | 使用酸水解植物蛋白调味液等原料配制生产酱油，氨基酸态氮不达标 | 福安、福鼎 |
| 7 | 乳制品 | 乳粉 | 虚假标注生产日期；微生物、黄曲霉毒素M1、污染物限量超标。 | 福鼎 |
| 8 | 豆制品 | | 使用吊白块、硼砂等非食用物质；超范围使用食品添加剂；生产过程油料长期使用。 | 全市 |
| 9 | 食糖 | 红糖 | 违法添加色素 | 福安、古田 |
| 10 | 茶叶 | | 添加柠檬黄、日落红、胭脂红、亮蓝等着色剂；农残超标；标签不符合标准要求，特别标识封建迷信、黄色内容以及虚假、使消费者误解或欺骗的文字图形等内容 | 全市 |
| 糕点、饼干、速冻食品（含预制菜） | | 违规使用食品添加剂（防腐剂、甜味剂、着色剂）；微生物超标；过氧化值超标；虚假标注生产日期 | 东侨、蕉城、福鼎、福安 |
| 蜜饯 | | 滥用“日落黄”、“苋菜红”、“胭脂红”、诱惑红等着色剂，滥用防腐剂、甜味剂等食品添加剂，使用非食品原料。 | 古田、福安、福鼎 |
| 11 | 酒类 | 白酒 | 使用非食用酒精；塑化剂污染；滥用甜味剂；白酒年份酒不真实标注、以次充好；无证生产。 | 寿宁、柘荣 |
| 配制酒 | 添加西地那非、他达拉非等化学药品、中药材、未经批准的新食品原料以及其他可能危害人体健康的物质 | 柘荣 |
| 黄酒 | 违规添加甜味剂；使用酒精、焦糖色素、冰乙酸等物质勾兑黄酒 | 全市 |
| 12 | 保健食品 | | 不按照批件要求工艺生产，使用非法原料，标签标识不符合要求，欺诈和虚假宣传。 | 东侨、柘荣 |
| 13 | 淀粉制品 | | 非法添加硼砂，重金属铝超标 | 寿宁、古田 |
| 14 | 食用菌制品 | | 米酵菌酸超标，二氧化硫残留超标，重金属超标 | 古田、寿宁、屏南 |
| 15 | 方便食品 | | 微生物污染问题；超范围、超限量使用防腐剂等问题 | 古田 |
| 16 | 食品添加剂（红曲、明胶、酶制剂） | | 非法添加；虚假标识；未按批准配方组织生产；非法委托加工 | 古田、霞浦 |

宁德市食品生产安全主要风险问题参考处置措施清单

附件2：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 主要风险 | | 处置措施 |
| 1 | 非法添加药品、药材、未经批准的新食品原料、非食用物质以及其他可能危害人体健康的物质 | | 1.掌握辖区重点食品生产企业的产品名称、消费人群、标签标示、食用方法、销售渠道等情况，确保产品采购、加工、贮存、检验、销售等环节有迹可循、有源可溯，食品安全追溯信息真实、可靠；排查委托生产行为风险，特别是由委托方提供食品原料、辅料生产的行为；排查是否存在功能、药效等虚假宣称；严格进货查验制度落实，重点检查企业原辅料仓库、生产车间、配料室及其他存放原辅料的区域是否存在购进非食品原料和食品添加剂以外的化学物质、其他可能危害人体健康的物质和药品等行为；协同抽检监测和行政执法部门加大对非法添加产品及由委托方提供食品原料、辅料的抽检监测力度。  2.对非法添加药品的违法违规行为，按照《食品安全法》第一百二十三条规定严肃查处，情节严重的吊销许可证；涉嫌犯罪的，一律移送公安机关追究刑事责任。 |
| 2 | 掺假掺杂 | | 1.重点检查企业食品安全追溯体系平台产品的录入情况，做到来源可溯、过程可查、去向可追；检查企业原辅料出入库台帐，开展生产过程物料平衡核算。  2.对掺假掺杂行为的违法违规行为，按照《食品安全法》第一百二十三条规定严肃查处，情节严重的吊销许可证；对产品无法溯源的行为，严格按照《福建省食品安全信息追溯管理办法》第三十二条规定严肃查处。 |
| 3 | 超范围超限量使用食品添加剂 | | 1.检查原料进货查验是否落实，抽查企业食品添加剂领用记录、投料记录，对照企业产品配方或配料表查看是否符合《食品添加剂使用标准》（GB 2760 -2014）要求，可进行物料平衡核算。  2.对食品添加剂贮存、领用、投配料记录不全的，按照《食品安全法》第一百二十六条规定严肃查处；对超范围超限量使用食品添加剂的行为，按照《食品安全法》第一百二十四条规定严肃查处。 |
| 4 | 化学性污染风险 | 真菌毒素超标 | 1.检查原料进货查验是否落实，尤其是原料是否发霉；关注产品贮存防护措施是否合理；必要时可开展抽样检验；  2.对生产经营真菌毒素超标的食品，按照《食品安全法》第一百二十四条规定严肃查处。 |
| 塑化剂污染 | 1.检查生产设备和包装容器中是否存在塑料制品，是否按照要求对食品相关产品查验产品合格证明材料。  2.对采购或使用不符合食品安全标准的食品相关产品，按照《食品安全法》第一百二十五条规定严肃查处。 |
| 5 | 兽药残留（冷链食品）问题 | | 1.检查原料是否按要求开展进货查验，并具有动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明，生猪产品还应当具有非洲猪瘟检测证明报告；进口肉类产品应当有入境货物检验检疫合格证明；进口冷链食品还需具有追溯凭证、消毒证明、核酸检测证明。  2.对采购使用病死、来源不明的原料肉进行加工制作的行为，按照《食品安全法》第一百二十三条规定严肃查处。 |
| 6 | 标签标示问题 | 虚假标注生产日期 | 1.检查企业产品标签是否符合《食品标识管理规定》、《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011 ）等法律法规和食品安全标准规定。  2.对虚假标注生产日期的行为按照《食品安全法》第一百二十三条规定严肃处理；对标签不符合规定、虚假宣传等行为按照《食品安全法》第一百二十五条规定严肃处理。 |
| 非法声称有“通便、减肥、纤体”等预防、治疗或辅助功能 |
| 未按规定标示 |
| 7 | 微生物超标问题 | | 1.对查看生产现场是否存在人流、物流交叉污染情况；查看关键控制环节的工艺参数是否合理；清洁消毒是否符合制度要求，是否按照要求对清洁消毒效果进行验证。  2.对存在食品安全隐患的，按照《食品生产经营监督检查管理办法》第四十条规定处理。 |
| 8 | 未持续保持生产许可条件 | 在生产许可场所之外组织生产；  擅自更改生产工艺 | 1.对照食品生产许可档案，查看生产现场，确认工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别是否与受理的申请材料一致；上述许可条件发生变化的是否按要求办理变更手续。  2.对在生产许可场所之外组织生产，按照《食品安全法》第一百二十二条规定严肃处理；对未按要求办理变更手续的，按照《食品生产许可管理办法》第五十三条规定严肃处理。 |
| 9 | 生产记录不规范 | | 1.根据配料表，查看进货查验记录、原料进出库记录、生产过程控制记录、成品进出库记录、销售记录等是否真实、完整、可有效追溯；  2.对上述记录不真实、不完整的，按照《食品安全法》第一百二十六条规定严肃处理，情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。 |
| 10 | 未开展产品检验 | | 1.查看是否按照食品标准对成品逐批开展出厂检验，企业的检验报告及原始记录应真实、完整；随机抽取部分成品，查看成品检验报告是否与生产记录、产品入库台帐一致;成品检验报告中的检验结果是否与原始检验记录一致。  2.对未按照要求开展出厂检验以及伪造检验报告书和检验记录等行为，按照《食品安全法》第一百二十六条规定严肃处理，情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。 |
| 11 | 原料进货查验制度不落实 | | 1.查看是否按照进货查验制度要求对用于食品生产的原辅材料进货时查验相应产品的许可证和相关证明文件，对于未能提供证明材料的是否按规定对采购的食品原料进行检验，查看相关记录。  2.对未按照进货查验记录制度要求做好食品生产用原辅材料进货查验等行为，按照《食品安全法》第一百二十六条严肃处理，情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。 |