

附件 3

生产企业食品安全风险及防控措施清单（示例）

食品生产者名称：XXXX 食品有限公司

填写时间： 年 月 日

发现风险问题类型 3 个，风险因素数量 4 个，风险隐患产生的原因 8 个，制定防控措施 6 个。

品类（肉制品）及风险因素序号	风险问题类型	项目序号	可能存在风险因素	风险隐患产生的原因	防控措施	责任部门	完成时限
1	生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）	2.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	1. 厂房老旧，通风、排水设施未到位或缺少维护； 2. 车间地面破损、积污、积水，地漏破损、未加盖； 3. 熟肉制品冷却间、内包装间内潮湿生霉。	1. 制定车间清洁及设备维护制度，定期清洁维护； 2. 加强高清区环境卫生管理，做好清场和卫生工作，定期采用 75%酒精等表面消毒，二氧化氯等地面、墙面清洗消毒。	生产部	2022 年 8 月
		2.5	有更衣、洗手、洗手、消毒等卫生设施设备设施，满足正常使用。	1. 设备损坏； 2. 管理不到位。	加强生产设备维护及人员管理。	办公室	2022 年 7 月

2	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负责管理，贮存条件符合要求。	1. 贮存制度落实不到位； 2. 管理人员意识薄弱。	1. 加强员工培训； 2. 食品安全负责人严格落实定期自查制度。	品控部	长期保持
品类（饼干）及风险因素序号	风险问题类型	项目序号	可能存在风险因素	风险隐患产生的原因	防控措施	责任部门	完成时限
1	预包装食品的包装有标签，标签标注的事项完整、真实。	9.1	标签的营养成分表不符合标准	企业人员对食品安全标准不熟悉。	加强企业法律法规培训。	品控部	长期保持