新疆维吾尔自治区肉制品生产企业质量安全风险点清单

| 序号 | 环节 | 存在的可能风险 | 风险因素的来源 | 危害分析 | 风险评估 | | 防控措施 | 适用产品类别 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 发生频率 | 严重程度 |
| 1 | 原辅料环节 | 原料 | 购进、使用原料肉中含有人畜共患病病原微生物、肠道致病菌、致病性球菌、旋毛虫、弓形体、猪囊虫等致病性寄生虫 | 可能导致产品含有使人致病的病原体和寄生虫 | 低 | 高 | 对每批原料肉进行索证（动物检疫合格证），加强原料肉的自检工作，并报请当地动检所抽样检测 | 全部产品 |
| 购进、使用含有瘦肉精、兽药残留、含有违规使用违禁药物或含有重金属的原料肉 | 可能导致产品中含有瘦肉精、兽药残留超标、含有有违禁药物或重金属--铅、砷、汞、镉等超标 | 低 | 高 | 对每批原料肉进行索证索票，同时对每批原料肉进行廋肉精检测 | 全部产品 |
| 原料肉未按照要求进行低温冷藏运输 | 可能导致原料肉腐败 | 中 | 高 | 按照冷藏要求运输 | 全部产品 |
| 生产用水达不到生活饮用水标准 | 可能导致产品重金属超标、存在有害金属或微生物污染 | 低 | 高 | 定期对使用的生产用水按照《生活饮用水卫生标准》（GB5749）进行监测 | 全部产品 |
| 辅料 | 购进、使用霉变、过期或质量不达标的辅料（香辛料、食用油等），或贮存不当而使辅料霉变、鼠啃、污染等损害的 | 可能导致产品物理性、化学性或生物学污染 | 低 | 高 | 对每批辅料尽量索证索票，批批抽检，同时安排专人负责对辅料库进行定期检查 | 全部产品 |
| 2 | 原料存储环节 | 原料肉库房（冷库） | 存放未经检验检疫或检验检疫不合格的、来路不明或过期的原料肉 | 可能导致产品含有使人致病的病原体和寄生虫；成品腐败变质 | 中 | 高 | 加强冷库的管理，未经检验检疫或检验检疫不合格的、来路不明的原料肉一律不得入库；做到原料肉先进先出，定期对冷库进行清理，及时清理掉过期肉 | 全部产品 |
| 3 | 添加剂物质环节 | 食品添加剂或工业级添加物 | 购买、使用工业级添加物质或超剂量、超范围使用食品添加剂 | 工业级添加剂：可能导致产品重金属--铅、砷、汞、镉等超标或有害金属进入产品；食品添加剂超标 | 低 | 中 | 购买获得食品添加剂生产许可证企业生产的食品级添加剂；按国家标准要求使用，建议采用自动化控制设备添加食品添加剂 | 全部产品 |
| 4 | 生产环节 | 原料肉解冻工艺 | 原料肉过度解冻 | 可能导致产品变质 | 低 | 高 | 建议在15-18℃环境8-15小时完成 | 全部产品 |
| 原料肉修整 | 原料肉修整不细致，残留异物或碎骨 | 可能导致异物或碎骨混入 | 低 | 高 | 建立健全制度，加强管理，增加原料肉修整后的验收环节，尽可能剔除可能混入异物 | 全部产品 |
| 配料 | 配料人工添加或称量不准确 | 可能导致超量添加，影响产品风味 | 高 | 低 | 按照GB2760标准要求添加；对称量设备进行检定 | 全部产品 |
| 腌制工艺 | 腌制的配料比例或浓度不够 | 可能导致过氧化值或酸价超标、酸腐或产品贮藏期间褪色快 | 低 | 低 | 按照工艺要配比腌制材料和腌制时间 | 有腌制工艺的产品 |
| 晾晒或晾挂工艺 | 受到外界污染物污染 | 可能导致物理性、化学性或生物学污染 | 低 | 高 | 做好产品防护，防止受到外来或污染物污染虫蝇的叮咬 | 有晾晒或晾挂工艺的产品 |
| 煮制或蒸煮工艺 | 热加工温度或时间不够 | 可能导致产品变质，过氧化值或酸价超标 | 低 | 高 | 按照生产工艺要求，合理控制热加工的时间和温度 | 有煮制或蒸煮工艺的产品 |
| 烘烤或熏烤工艺 | 时间过长或温度过高，产生焦化 | 可能导致产品含有苯并（a）芘 | 低 | 高 | 按照生产工艺要求，合理控制时间和温度 | 有烘烤或熏烤工艺的产品 |
| 4 | 生产环节 | 灌装工艺 | 产品灌装前存储时间太长 | 可能导致产品变质，过氧化值或酸价超标 | 低 | 高 | 腌制结束4小时之内灌装成型 | 有灌装要求的产品 |
| 冷却工艺 | 冷却温度达不到工艺要求；冷却时间不够；受到外界污染物污染 | 可能导致产品变质，过氧化值或酸价超标，可能受到物理性、化学性或生物学污染 | 低 | 低 | 0-4℃6小时内完成 | 有冷却工艺的产品 |
| 发酵工艺 | 发酵温度、时间和相对湿度控制达不到工艺要求 | 可能导致有害微生物繁殖，成品风味改变 | 低 | 高 | 按照生产工艺要求，合理控制发酵温度、时间和相对湿度 | 有发酵工艺的产品 |
| 包装 | 包装间低温、恒温控制达不到工艺要求 | 可能导致有害微生物繁殖，加快产品变质 | 低 | 高 | 按照生产工艺要求，合理控制包装间温度，同时尽量缩短包装时间。 | 全部产品 |
| 包装物受到污染或未完全密封包装 | 可能导致物理性、化学性或生物学污染 | 低 | 高 | 对工人加大培训力度，严格按照操作工艺生产监管；出厂前加大检验检测力度 |
| 二次杀菌 | 杀菌不彻底 | 可能导致微生物繁殖，成品腐败 | 低 | 高 | 1.包装后2小时内完成杀菌；2.杀菌设备按要求定期校验，保证杀菌温度和时间。 | 有二次杀菌要求产品 |
| 工具 | 工具为木制或竹制工作；使用非食品级不锈钢工具 | 可能导致微生物污染或重金--铅、砷、汞、镉等超标 | 中 | 中 | 换用食品级工具或容器 | 全部产品 |
| 5 | 存储环节 | 成品存储 | 未按冷藏要求存储 | 可能产生微生物危害，导致产品变质，过氧化值或酸价超标 | 中 | 中 | 按照冷藏要求存储 | 有冷藏要求的产品 |
| 6 | 出厂检验环节 | 检验员 | 由于检验员资质不够或缺少检验员 | / | 高 | 高 | 聘用有资质的检验员 | 全部产品 |
| 检验设备 | 缺少必要的检验设备或检验设备精度不够 | / | 高 | 高 | 购买必要检验设备；对设备进行定期检定 | 全部产品 |
| 检验项目 | 未做检验或检验项目不全 | / | 高 | 高 | 按照审查细则和产品标准进行检验 | 全部产品 |
| 7 | 销售运输环节 | 车辆 | 运输车辆运输过化工产品、工业原料等非食品类物品或与有毒有害物品一起运输 | 可能导致有毒、有害物质污染成品表面 | 高 | 低 | 建议使用食品专用车辆运输 | 全部产品 |
| 未按冷藏要求运输，产生微生物危害 | 可能导致产品变质，过氧化值或酸价超标 | 中 | 中 | 按照冷藏要求运输 | 有冷藏要求产品 |
| 8 | 标签标识 | 配料表 | 对实际添加的食品添加剂未进行标识 | / | 高 | 无质量风险 | 按照标识标签有关规定标注 | 全部产品 |
| 9 | 人为故意情况 | 原料 | 违法使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜等肉类及其制品 | 有毒有害物质进入产品 | 低 | 高 | 食品安全监管部门加大监督力度，依法予以处置 | 全部产品 |
| 配料 | 使用植物性蛋白质代替动物性蛋白质 | 降低产品的营养价值 | 高 | 低 | 食品安全监管部门加大监督力度，依法予以处置 | 全部产品 |