附件1

九江市重点食品安全隐患排查主要内容

（一）婴幼儿配方乳粉:重点排查企业采购使用不合格原料，如：原料乳中黄曲霉毒素M1、兽药残留超标；蛋白质、维生素、矿物质等营养成分不达标；重金属超标、塑化剂污染、微生物特别是0至6个月龄婴儿配方乳粉阪崎肠杆菌污染等问题。

（二）婴幼儿配方食品：重点排查以下问题：1、企业是否存在无证生产、超许可范围生产、未经论证使用外购谷粉生产、分装、未经备案委托加工婴幼儿配方谷粉；2、企业标识标注不规范，如在除婴幼儿配方食品和婴幼儿辅助食品以外的食品标签上标注“婴幼儿食品”、宝宝头像，适用年龄；3、大米原料的采购验收工作，产品重金属超标、亚硝酸盐超标和微生物特别是0至6个月婴幼儿配方食品阪崎肠杆菌污染等问题。

（三）乳制品：重点排查企业采购使用低于标准或非法经营的原料乳问题，如：黄曲霉毒素M1或兽药残留超标、非法添加内酰胺酶等；标签标识不规范，如：不标注复原乳、涂改或篡改生产日期、风味酸乳标注为酸乳；超范围超限量使用防腐剂等食品添加剂；亚硝酸盐超标、重金属污染和微生物（大肠菌群）污染；液态乳酸度未达标等问题。

（四）肉制品：重点排查采购和使用含有“瘦肉精”以及使用未经检疫或检疫不合格的畜禽肉；掺杂使假、以次充好；使用工业明胶等非食用物质加工肉制品；违法使用过期回收或腐败变质食品再加工肉制品；储运不当造成微生物超标等问题。

（五）白酒：重点排查使用甲醇、工业酒精等非食品原料生产加工白酒；塑化剂污染，氰化物、甲醇不符合标准规定；违规使用甜蜜素、安赛蜜、糖精钠等；固液态白酒、液态法白酒冒充固态法白酒；标签标识不规范、不真实的问题，如液态法白酒配料表标注原料为高粱、小麦等，未标注食用酒精和食品添加剂等内容；固液法白酒配料表仅标注为高粱、小麦等，未标注使用的液态法白酒或食用酒精等内容；虚假标注产品执行标准和配料表等强制标示内容；无标识、标识不全或标识信息不真实；违反相关标注“特供”、“专供”、“专用”、“特制”、“特需”等字样；酒类产品中非法添加壮阳类药物成分。

（六）饮料：重点排查瓶（桶）装饮用水大肠菌群、霉菌、致病菌等微生物指标不符合标准规定；纯净水电导率不符合标准规定；饮用天然矿泉水等溴酸盐不符合标准规定；违规使用甜味剂(甜蜜素、糖精钠、安赛蜜)、防腐剂（山梨酸、苯甲酸）、着色剂等食品添加剂；标签标识不规范，如：配料表未完全标注使用的食品添加剂;果汁饮料的果汁含量标注与实际不符或不符合相关标准规定；蛋白饮料的蛋白质含量标注与实际不符或不符合相关标准规定；饮用天然矿泉水不真实标注矿泉水水源点名称；以直接或以暗示性语言、图形、符号等违法标注适用人群等。“大桶水”生产企业不得使用以回收废旧塑料为原料制成的桶和盖，回收桶不得露天存放，桶盖严禁循环使用；容易出现在农村和城乡结合部地区的“山寨”饮料、假冒伪劣饮料等问题。

（七）食用植物油：重点排查食用植物油中溶剂残留、脂肪酸组成、酸值、过氧化值等指标超过食品安全标准；经炒制工艺加工的茶油、芝麻油等苯并芘超标；花生油中黄曲霉毒素B1超标；芝麻油、橄榄油、茶油等造假及超范围使用香精、色素等食品添加剂；塑化剂污染；食品植物油分装企业违规添加植物毛油等不合格油品；食用调和油标签标识不规范不真实；违法使用地沟油等非食用物质生产加工食用油问题。

（八）食品添加剂：重点排查不按照国家标准规定的原料和工艺生产食品添加剂；复配食品添加剂、食品用香精中非法添加；食品添加剂标签、说明书含有虚假、夸大内容；食品添加剂配方成分与标识不符合；食品明胶中铬超标；甜蜜素、柠檬酸、糖精钠中掺芒硝和氯化镁造假；工业醋酸冒充食品添加剂醋酸的违法问题。

（九）“黑作坊”、“黑窝点”：重点排查地处居民区中给当地居民带来不便、造成恶劣影响的无证照、卫生条件差、安全隐患大的食品生产加工小作坊，或使用非食用原料、回收原料、霉烂变质原料和其它不符合要求的原料及辅料进行生产加工，以及非法添加和滥用食品添加剂，制售假冒伪劣、过期、变质食品的生产加工小作坊。

附件2

食品安全隐患排查整治清单

填报单位（盖章）：                             统计时段：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 隐患名称 | 隐患所在地点 | 隐患描述 | 隐患所处环节 | 整改时间 | 责任单位 | 责任人 | 备注 |
| 计划完成时间 | 实际完成时间 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

填表人：           填报单位主要负责人签字：              填表时间：

注：1.隐患数据为排查期间的累计数

2.食品安全隐患是指可能导致食品安全事故发生的问题品种、薄弱环节和区域隐患等。

3.隐患所处环节为：涉及食品生产环节、食品小作坊环节或其它领域。

   4.隐患描述可另附情况说明。

附件3

食品安全隐患排查整治情况汇总表

填报单位（盖章）:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|                  具体内容                 隐患所处环节 | 实有单位数 | 已排查单位数 | 排查出的隐患总数 | 隐患整改完成数 | 完成率 | 一般、较大隐患整治情况 | 重大、特别重大隐患整治情况 |  备注  |
| 排查出隐患数 | 整改完成数 | 完成率　 | 排查出隐患数 | 整改完成数 | 完成率 |
| （个） | （个） | （项） | （项） | （%） | (项) | (项) | （%） | (项) | (项) | （%） |   |
| 1 | 食品生产加工环节 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 2 | 食品小作坊 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 合     计 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

填表人：          审核：          联系电话：              填表时间：

附件4

       县（市、区、山）食品生产企业安全隐患排查和治理工作汇总报表

填报单位：                       填报人：            填报时间：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 检查情况 | 查处情况 | 监督抽查情况 |
| 出动执法人员数 | 检查生产加工企业单位数 | 其中 | 检查中发现存在问题企业数 | 其中 | 排查出的隐患风险（个） | 责令整改企业数 | 立案调查企业数 | 没收和销毁不符合规定食品数量(kg) | 责令停产企业数 | 罚没款总数 | 吊销生产许可证企业数 | 移送司法机关案件数 | 实施监督抽查批次数 | 检出违法非食用物质批次数 | 检出滥用食品添加剂批次数        | 检出存在其他问题批次数 |
| 检查食品生产企业数 | 检查食品添加剂等其他生产企业数 | 检查小作坊数 | 使用非法或回收原料生产企业数 | 滥用食品添加剂生产企业数 | 添加非食用物质企业数 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |