

ICS 67.040

CCS X 01

MR

中华人民共和国市场监管行业标准

MR/T XXXXX—XXXX

食品安全日管控周排查月调度工作规范

Specification for food safety daily control weekly investigation monthly scheduling
work

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2024. 7. 20)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求和组织保障	1
5 食品安全风险管控清单	2
5.1 清单制定	2
5.2 清单内容	2
5.3 动态更新	2
6 食品安全风险动态管理	2
6.1 食品安全日管控	3
6.2 食品安全周排查	3
6.3 食品安全月调度	4
7 记录管理	4
(资料性) 食品安全日管控、周排查、月调度工作程序	6
附 录 A	6
附 录 B (资料性) 每日食品安全检查记录样式	7
附 录 C (资料性) 每周食品安全排查治理报告样式	8
附 录 D (资料性) 每月食品安全调度会议纪要样式	9
参 考 文 献	10

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家市场监督管理总局提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

食品安全日管控周排查月调度工作规范

1 范围

本文件规定了食品生产经营企业开展食品安全日管控、周排查、月调度的基本要求、组织保障、食品安全风险管控清单、食品安全风险动态管理和记录管理要求。

本文件适用于食品生产企业、餐饮服务企业、食品销售企业、集中用餐单位的食堂为进一步落实食品安全主体责任，开展的食品安全日管控、周排查、月调度工作，网络食品交易第三方平台、大型食品仓储企业、食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者可参照执行。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

日管控 daily control

食品安全员按相关要求每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患采取防范措施的工作行为。

3.2

周排查 weekly investigation

食品安全总监或食品安全员按相关要求每周组织的风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况、研究解决日管控中发现的问题，并形成《每周食品安全排查治理报告》的工作行为。

3.3

月调度 monthly scheduling

企业主要负责人按相关要求每月听取食品安全管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理情况进行总结，对下个月重点工作调度安排，并形成《每月食品安全调度会议纪要》的工作行为。

4 基本要求和组织保障

4.1 食品生产经营企业应建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作机制。食品安全日管控、周排查、月调度工作程序见附录 A。

4.2 食品生产经营企业可根据生产经营需要，加大管控、排查和调度频次，但不能低于日管控、周排查、月调度要求。若企业已有类似工作机制的，可将原有制度与日管控、周排查、月调度工作机制相结合继续执行。若企业的生产经营方式不允许按日、周、月方式划分，可结合企业生产经营实际对应建立班次管控、双日排查、双周调度等类似制度。

4.3 食品生产经营企业停工、停产后可暂不执行日管控、周排查、月调度，相关情况应如实记录、存档备查。

4.4 食品生产经营企业食品安全日管控、周排查、月调度工作应接受市场监督管理部门的监督，企业食品安全管理人员应接受市场监督管理部门的抽查考核。

4.5 食品生产经营企业可设立独立的食品安全管理部门，成员包括食品安全总监、食品安全员等，做出专门的制度设计安排。企业主要负责人应支持和保障食品安全总监、食品安全员开展食品安全日管控、周排查、月调度工作，提供长效机制支撑。

4.6 食品生产经营企业宜以正式文件形式逐级、逐岗明确食品安全风险管控职责，企业主要负责人全面负责组织食品安全风险管控工作，为该项工作的开展提供必要的人力、物力、财力支持，食品安全总监、食品安全员负责分管范围内的食品安全风险管控工作。

5 食品安全风险管控清单

5.1 清单制定

5.1.1 食品安全风险管控清单宜由食品安全总监组织制定。未设立食品安全总监的，宜由企业主要负责人组织制定，并经企业主要负责人或其授权的食品安全总监签批后实施。

5.1.2 食品生产企业可根据实际情况针对不同的食品类别或产线制定不同的食品安全风险管控清单。食品销售和餐饮企业可根据经营业态制定不同的食品安全风险管控清单。

5.1.3 食品生产经营企业宜通过设立版本号对食品安全风险管控清单进行管理，确保企业实施现行有效的食品安全风险管控清单。版本号可采用“FXGK”+“/”+“企业缩写”+“序列号”+“-”+“年代号”的形式编制。如 FXGK/SDFP001-2023。

5.2 清单内容

5.2.1 食品安全风险管控清单宜包括风险控制环节、风险点、风险描述、风险等级、管控措施、管控目标、管控频次、责任人、责任检查方法等。

5.2.2 食品生产经营企业制定食品安全风险管控清单时，宜广泛收集企业外部和内部风险信息。风险信息可包括：

- a) 相关的法律、法规、标准；
- b) 各级食品安全监管部门通报的同类别食品抽检信息；
- c) 国内外食品安全风险预警信息；
- d) 本企业接受检查和抽检的信息；
- e) 本企业制定的各项管理制度；
- f) 本企业食品配方（不涉及保密）、生产工艺流程、生产环境、设备设施、物料、人员情况。

5.2.3 食品生产经营企业宜采用风险分析的方法对食品生产经营全过程，如环境条件、进货查验、过程控制、产品检验、食品贮存、不合格食品管理和食品召回、从业人员管理、信息记录和追溯等各方面存在的食品安全风险进行全面、系统的识别，明确可能出现的风险点，并对每一个风险点开展风险评估，确定风险等级。企业宜对风险点进行编号，确保风险点全覆盖、无遗漏。

5.2.4 食品安全风险管控清单中宜载明每一个风险点的管控措施、管控目标和管控频次。

5.2.5 食品安全风险管控清单中宜明确每一个风险点控制的责任检查方法，重点检查每一项管控措施是否由专人实施以及是否实施到位。企业可根据风险特点确定责任检查措施，如现场检查卫生状况、核查记录真实性和准确性等，必要时可利用产品检验、调取原始记录等手段。

5.3 动态更新

5.3.1 食品生产经营企业应建立食品安全风险管控清单的持续改进和更新机制，根据食品安全法律法规、规章和标准变化情况、自查情况、日管控周排查月调度工作情况，对食品安全风险管控清单进行持续改进和更新。

5.3.2 鼓励食品生产经营企业邀请食品安全第三方专业机构协助制定食品安全风险管控清单。

6 食品安全风险动态管理

6.1 食品安全日管控

6.1.1 工作流程

6.1.1.1 食品生产经营企业开展食品安全日管控前，食品安全员宜做好食品安全日管控准备，明确以下内容：

- a) 回顾前次日管控发现问题和整改情况；
- b) 提出日管控应关注的重点问题；
- c) 按照最新风险管控清单，开展日管控工作分工。

6.1.1.2 食品安全员应按照责任分工开展食品安全日管控工作。

6.1.1.3 食品安全日管控工作结束后，食品安全员应进行日管控总结，对检查发现的问题和解决情况进行分析，形成《每日食品安全检查记录》。对当日未解决风险，宜确定风险管控具体措施和时间表。

6.1.2 工作要求

6.1.2.1 食品安全日管控工作应将每个风险点的检查工作落实到指定的食品安全员。日管控工作宜覆盖风险等级较高的风险点。

6.1.2.2 食品安全员开展风险管控时，应对每一个风险点开展检查，并进行记录。

6.1.2.3 对发现的食品安全风险隐患，应立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或企业主要负责人。未发现问题的，应予以记录，实行零风险报告。

6.1.2.4 食品安全员应客观真实记录检查结果。

6.1.2.5 检查结束后，应对检查结果进行确认和签字，形成《每日食品安全检查记录》。《每日食品安全检查记录》示例见附录 B。《每日食品安全检查记录》可与日常进货查验记录、生产过程工艺控制记录、出厂检验记录相结合。

6.2 食品安全周排查

6.2.1 工作流程

6.2.1.1 食品生产经营企业开展食品安全周排查前，食品安全总监或食品安全员宜做好周排查准备，明确以下内容：

- a) 回顾前次周排查发现问题和整改情况；
- b) 提出本周日管控发现的主要问题和整改情况；
- c) 按照最新风险管控清单，开展周排查工作分工。

6.2.1.2 食品安全总监或食品安全员应按要求开展食品安全周排查工作，宜开展风险点整改情况确认检查。

6.2.1.3 食品安全总监或食品安全员应进行周排查总结，形成《每周食品安全排查治理报告》。

6.2.2 工作要求

6.2.2.1 食品安全总监或食品安全员应每周至少组织 1 次风险隐患排查。

6.2.2.2 周排查工作参加人员宜包括食品安全总监（如有）和全部食品安全员。必要时可邀请企业主要负责人参加。

6.2.2.3 食品生产经营企业宜逐项对照本周日管控发现的风险以及管控措施落实情况情况进行确认，未解决的问题确定解决措施和时间表。

6.2.2.4 必要时，食品生产经营企业宜按照食品安全风险管控清单进行全流程全覆盖风险排查，但风险排查可不局限于食品安全风险管控清单内容。

6.2.2.5 排查后应及时总结，对排查记录进行确认和签字，形成《每周食品安全排查治理报告》。《每周食品安全排查治理报告》示例见附录C。

6.2.2.6 必要时，食品生产经营企业宜根据排查结果，按程序更新食品安全风险管控清单。

6.3 食品安全月调度

6.3.1 工作流程

6.3.1.1 食品安全月调度的内容宜包括食品安全问题回顾、问题汇总分析和风险管理部署工作。

6.3.1.2 食品安全风险回顾宜包括但不限于：

- a) 日管控、周排查发现问题整改情况；
- b) 监管部门监督检查、监督抽检问题整改情况；
- c) 不合格食品处置情况；
- d) 相关舆情处置情况。

6.3.1.3 食品安全风险问题汇总分析宜包括但不限于：

- a) 风险隐患发生的原因；
- b) 管控措施有效性的确认；
- c) 防止风险再次发生的措施制定。

6.3.1.4 可从以下方面部署下一阶段风险管理工作：

- a) 确认国家法规政策的变化；
- b) 修订现行企业执行标准；
- c) 完善现行企业生产控制措施；
- d) 修订食品安全风险管控清单；
- e) 开展食品安全总监、食品安全员和食品从业人员知识培训；
- f) 修订食品安全事故处置方案；
- g) 下阶段日管控、周排查工作安排；
- h) 确认未解决问题的解决措施和时间表。

6.3.1.5 汇报会后应形成《每月食品安全调度会议纪要》。《每月食品安全调度会议纪要》示例见附录D。

6.3.2 工作要求

6.3.2.1 企业主要负责人应每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报。

6.3.2.2 参加人员宜包括食品安全总监（如有）和全部食品安全员。

7 记录管理

7.1 食品生产经营企业应建立食品安全风险管控工作档案管理制度，记录并保存食品安全日管控、周排查、月调度工作信息，包括但不限于：

- a) 食品安全风险管控清单及版本更新情况；
- b) 《每日食品安全检查记录》；
- c) 《每周食品安全排查治理报告》；

d) 《每月食品安全调度会议纪要》。

7.2 鼓励食品生产经营企业运用信息化工具和载体开展日管控、周排查、月调度的记录工作，采取技术手段保障记录的信息真实、准确、完整和可追溯。

附录 A
(资料性)
食品安全日管控、周排查、月调度工作程序

图 A.1 给出了食品安全日管控、周排查、月调度工作程序。

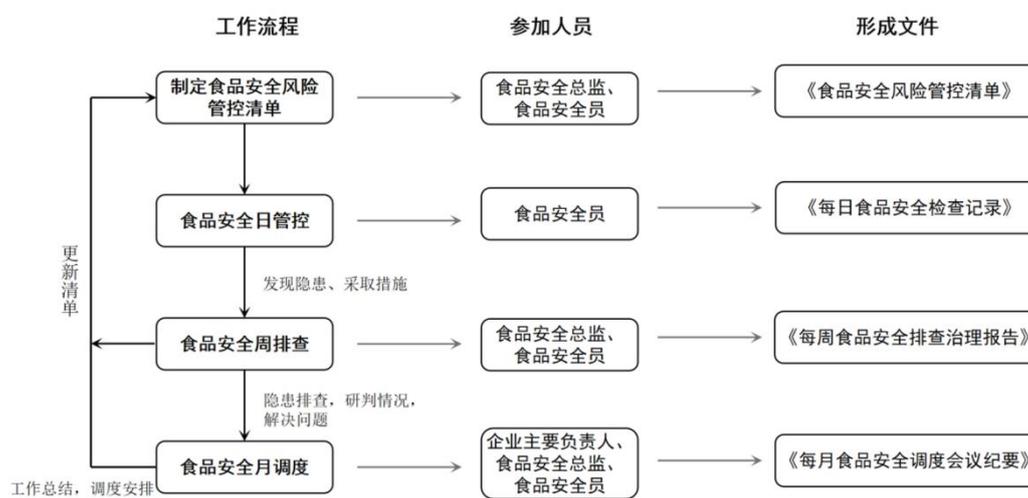


图 A.1 食品安全日管控、周排查、月调度工作程序

附录 B
(资料性)
每日食品安全检查记录样式

表 B.1 给出了每日食品安全检查记录样式。

表 B.1 每日食品安全检查记录（示例）

（风险管控清单版本号：_____）

检查日期：_____

记录编号：_____

本人已根据风险管控清单的条款内容进行检查，检查的原始记录附后，检查结果如下： <input type="checkbox"/> 无风险，零报告 <input type="checkbox"/> 发现风险隐患，问题如下：							
序号	风险点	风险描述	是否解决	解决方法	未解决原因	是否上报 总监/企业 主要负责人	上报时间及 上报人
1			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
重大问题报告							
其他意见							
食品安全员 (签字)							
食品安全总监或 企业主要负责人 意见		食品安全总监或企业主要负责人 (签字)：					

注：本表为示例，企业可根据需要调整表格格式和内容，可将多个日期的每日食品安全检查记录汇总至一页。

附录 C

(资料性)

每周食品安全排查治理报告样式

表 C.1 给出了每周食品安全排查治理报告样式。

表 C.1 每周食品安全排查治理报告样式 (示例)

(风险管控清单版本号:)

排查日期:

报告编号:

排查覆盖日管控 日期范围		
上周回顾	上周整改措施落实情况	
本周排查	日管控发现的问题及 解决方法	
	其它食品安全风险问题	
	原因分析	
整改措施		
备注		
参加人员 (签字)		

注: 本表为示例, 企业可根据需要调整表格格式和内容

参 考 文 献

- [1] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）
 - [2] 《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第49号）
 - [3] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》答记者问
-