

# 企业食品安全管理人员基础读本

## 公共篇

( 2024 年版 )



## 编写说明

《中华人民共和国食品安全法》规定，食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。为落实食品安全主体责任，保障食品安全，食品生产经营企业的食品安全管理人员应掌握与本企业生产经营活动相关的食品安全法律法规、食品安全标准、食品安全风险防控等方面的基础知识和基本技能。

为推动企业加强食品安全管理人员学习培训，提升食品安全管理人员专业能力，依据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规、规章和规范性文件以及食品安全标准，结合企业食品安全管理需要，组织编写了《企业食品安全管理人员基础读本》。读本分为5个分册，分别为《公共篇》和《食品生产篇》《食品销售篇》《餐饮服务篇》《特殊食品篇》4个专业篇，供各类食品生产经营企业的食品安全管理人员学习培训时组合使用。

本分册为《公共篇》，供各类食品生产经营企业的食品安全管理人员使用。读本中涉及的法律法规标准内容如有更新的，以更新后的规定为准。



# 目 录

前 言 .....	1
<b>第一章 概述 .....</b>	<b>5</b>
第一节 基本概念 .....	7
第二节 基本原则 .....	10
第三节 监管体制机制 .....	13
第四节 企业食品安全主体责任要求 .....	15
<b>第二章 主要法律法规 .....</b>	<b>21</b>
第一节 法律 .....	23
第二节 法规 .....	36
第三节 部门规章 .....	41
第四节 规范性文件 .....	51
<b>第三章 食品标准和抽样检验 .....</b>	<b>55</b>
第一节 食品安全标准 .....	57
第二节 相关公告和名录 .....	64

第三节 推荐性标准 .....	66
第四节 食品安全抽样检验.....	67
第五节 核查处置 .....	74
<b>第四章 食品安全相关制度 .....</b>	<b>77</b>
第一节 企业食品安全管理制度 .....	79
第二节 食品安全监制制度.....	84
<b>第五章 食品安全风险防控 .....</b>	<b>91</b>
第一节 食品中常见危害 .....	93
第二节 危害控制措施 .....	99
第三节 食品安全风险类型.....	103
第四节 风险防控要求 .....	104
<b>第六章 附 录 .....</b>	<b>111</b>
附录一：中华人民共和国食品安全法 .....	113
附录二：中华人民共和国食品安全法实施条例 .....	160
附录三：企业落实食品安全主体责任监督管理规定 .....	177
附录四：食品生产经营监督检查管理办法 .....	183
附录五：通用食品安国家标准中的食品分类 .....	230

# 前　言



党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央坚持以人民为中心的发展思想，从党和国家事业发展全局、实现中华民族伟大复兴中国梦的战略高度，把食品安全工作放在“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局中统筹谋划部署，在完善食品安全监管体制机制方面采取了一系列重大举措。中共中央、国务院发布《关于深化改革加强食品安全工作的意见》，进一步强化了食品安全工作顶层设计，为推动实施食品安全战略作出了科学谋划。

习近平总书记高度重视食品安全工作，多次就食品安全作出重要指示批示，强调要用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，加快建立科学完善的食品安全治理体系，严把从农田到餐桌的每一道防线。在落实企业责任方面，习近平总书记强调，安全的农产品和食品，既是产出来的，也是管出来的，但归根到底是产出来的；要落实企业主体责任，引导企业守法生产，明确生产经营者是食品安全第一责任人。

各地区各部门坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党中央、国务院决策部署，食品产业快速发展，食品安全标准体系逐步健全，检验检测能力不断提高，全过程监管体系基本建立，重大食品安全风险得到控制，社会共治格局初步形成，人民群众饮食安全得到有效保障。市场监督管理部门坚持以问题为导向，聚焦食品重点品种、重点环节、重点区域，持续加大监

督检查、监督抽检、风险监测力度，依法严处违法行为，守住了不发生重大食品安全风险的底线，食品安全形势持续稳定向好。

进入新发展阶段，各类食品生产经营企业应进一步强化主体责任意识、法律意识，认真落实食品安全法律法规要求，遵循风险管理规律，建立健全企业食品安全管理制度，全面提高企业食品安全管理能力，持续加强食品安全风险防控，提高食品安全保障水平。



# 第一章

## 概述



企业食品安全管理人员履行食品安全管理责任，应当掌握食品安全基本知识与食品安全管理基本要求。本章介绍了食品安全基本概念、基本原则和我国食品安全监管体制机制，明确了企业落实食品安全主体责任的相关要求。

## 第一节 基本概念

根据食品安全相关法律法规和标准规定，食品安全主要概念如下：

### 一、食品相关概念

#### (一) 食品

食品是指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

#### (二) 特殊食品

特殊食品是指保健食品，特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品和其他专供特定人群的主辅食品。

#### (三) 食用农产品

食用农产品是指来源于种植业、林业、畜牧业和渔业等供人食用的初级产品。

#### （四）食品添加剂

食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂、营养强化剂也包括在内。

#### （五）食品相关产品

食品相关产品是指用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备。

#### （六）预包装食品

预包装食品是指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。

#### （七）散装食品

散装食品是指在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食品，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食品。

## 二、食品安全相关概念

#### （一）食品安全

食品安全是指食品无毒、无害，符合应有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

#### （二）食源性疾病

食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括食物中毒。

#### （三）食品安全事故

食品安全事故是指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人

体健康有危害或者可能有危害的事故。

#### （四）污染物

污染物是指食品中各种非有意加入的、可能影响食品安全和可食用性的生物或化学物质、异物或其他物质。

#### （五）污染

污染是指在食品生产过程中发生的生物、化学、物理污染因素传入的过程。

#### （六）危害

危害是指食品中可能对健康导致不良影响的某种生物、化学、物理因素或条件。潜在危害是指如不加以预防，将有可能发生的食品安全危害；显著危害是指如不加以控制，将极可能发生并引起疾病或伤害的潜在危害。

### 三、食品安全管理相关概念

#### （一）食品安全风险

食品安全风险是指食品中危害产生某种不良健康影响的可能性和该影响的严重性。

#### （二）食品安全风险分析

食品安全风险分析是国际公认的食品安全科学管理手段，包括风险评估、风险管理、风险交流。风险评估是指以科学为基础，进行危害识别、危害特征描述、暴露评估和风险特征描述；风险管理是指在风险评估的基础上，选择制定合适的风险预防或控制措施或方案；风险交流是指各利益相关方就风险相关信息进行交流。

### （三）食品安全标准

食品安全标准是食品安全法规定的强制执行的标准，应当包括下列内容：食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；食品添加剂的品种、使用范围、用量；专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求；食品生产经营过程的卫生要求；与食品安全有关的质量要求；与食品安全有关的食品检验方法与规程；其他需要制定为食品安全标准的内容。

### （四）食品安全管理人员

食品安全管理人员包括从事食品生产经营活动企业的主要负责人、食品安全总监、食品安全员等。

### （五）食品安全管理制度

食品安全管理制度是食品生产经营企业按照法律规定，为有效控制食品安全风险，保证食品安全所采取的措施和方法组合形成的工作规程或行动准则等。

### （六）食品防护计划

食品防护计划是为了保护食品供应，免于遭受生物的、化学的、物理的蓄意污染或人为破坏而制定并实施的措施。

## 第二节 基本原则

食品安全法明确了食品安全工作的基本原则。

## 一、预防为主

预防为主是指食品安全风险防控各项工作要关口前移，通过加强日常监管工作，消除隐患，防患于未然。食品生产经营许可、食品安全自查报告、责任约谈等制度都体现了预防为主原则。

食品生产经营者应当落实食品安全法律法规和标准规定，具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营条件；建立并落实食品安全管理制度，保证所生产的食品符合食品安全标准；对食品生产经营过程制定并实施控制要求，有效防控食品安全风险。

## 二、风险管理

风险管理是指基于科学结论的风险监测、风险评估、风险交流。食品安全风险监测和评估制度、食品安全标准管理制度、风险分级管理制度等规定都体现了风险管理原则。

食品生产经营企业应当结合本企业生产经营的食品品种风险特征，建立健全食品安全风险管控制度，对生产经营全过程实施风险管理，采取有效措施识别和防控食品安全风险，食品生产经营企业应当建立食品安全风险清单及“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制，定期开展自查，对食品安全状况进行检查评价，对发现不符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；对有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

### 三、全程控制

全程控制是指建立从农田到餐桌的全过程管理制度，建立原料控制、过程控制、检验控制、生产销售记录等制度。食用农产品质量安全管理、食品生产经营过程控制、食品安全追溯等制度都体现了全程控制原则。

在食用农产品管理方面，明确食用农产品的市场销售、有关质量安全标准的制定、有关安全信息的公布和对农业投入品的规定适用食品安全法，提出了对食用农产品市场销售在索证索票、进货查验等方面的规定；在食品生产环节，提出了生产全过程控制等关键要求；在食品销售环节，规定了包括实行统一配送经营方式、从事食品批发业务、网络食品交易第三方平台等在内的食品经营者的食品安全责任；在餐饮服务环节，提出了餐饮服务提供者开展原料控制以及学校等集中用餐单位的食品安全管理等要求。此外，食品安全全程追溯制度、特殊食品注册备案和广告审批制度等也体现了我国对食品全产业链实施全程控制的制度安排。

### 四、社会共治

食品安全社会共治是指调动社会各方力量，包括政府监管部门、食品生产经营者、行业协会、消费者协会、专家、媒体乃至公民个人，共同参与食品安全工作，形成食品安全社会共管共治的格局。食品安全宣传教育、信息公开、投诉举报、风险交流等制度都体现了社会共治原则。

食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事食品生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，依法向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。有关部门应当对举报人的信息予以保密，保护举报人的合法权益。举报人举报所在企业的，该企业不得以解除或者变更劳动合同等其他方式对举报人进行打击报复。

### 第三节 监管体制机制

为适应新形势、新变化，推动经济社会可持续发展，切实解决食品安全问题，党中央、国务院改革完善我国食品安全监管体制机制，持续推进食品安全治理体系和治理能力现代化。

#### 一、国务院食品安全委员会

根据食品安全法规定，国务院设立食品安全委员会，其职责由国务院规定。国务院食品安全委员会作为国务院食品安全工作的高层次议事协调机构，其主要职责为分析食品安全形势，研究部署、统筹指导食品安全工作；提出食品安全监管的重大政策措施；督促落实食品安全监管责任。国务院食品安全委员会办公室设在国家市场监督管理总局，承担国务院食品安全委员会日常工作。

## 二、食品安全监督管理部门

作为国务院直属机构，负责对生产、流通、消费环节的食品安全和食品相关产品实施统一监督管理。此后，各省（自治区、直辖市）、市、县均组建了市场监督管理机构，将食品监管纳入统一的市场监管。

## 三、其他有关部门

国务院卫生行政部门依照食品安全法和国务院规定的职责，组织开展食品安全风险监测和风险评估，会同国务院食品安全监督管理部门制定并公布食品安全国家标准。

国务院农业农村主管部门依照食品安全法、农产品质量安全法和国务院规定的职责，对农产品质量安全实施监督管理，承担有关食品安全工作。

国家出入境检验检疫部门（海关）对进出口食品安全实施监督管理。

国家粮食和物资储备局负责粮食流通监督检查，负责粮食收购、储存、运输环节粮食质量安全和原粮卫生的监督管理。

国家教育部门负责指导和督促学校建立健全食品安全与营养健康相关管理制度，指导、监督学校加强食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患。

公安机关负责依法打击食品安全犯罪行为，负责重大食品安全案件侦办工作。

## 四、地方政府

根据食品安全法规定，县级以上地方人民政府实行食品安全监督管理责任制。

2019年2月，中共中央办公厅、国务院办公厅印发了《地方党政领导干部食品安全责任制规定》，明确食品安全工作责任覆盖所有党政领导，把食品安全党政同责要求落实到党内法规层面，推动形成“党政同责、一岗双责，权责一致、齐抓共管，失职追责、尽职免责”的食品安全工作格局。

2022年，国务院食品安全委员会印发《关于建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制推动食品安全属地管理责任落地落实的意见》，完善地方党委和政府负总责、主要负责人是第一责任人的食品安全责任制，全面落实食品安全属地管理责任。

## 第四节 企业食品安全主体责任要求

食品安全法规定，从事食品生产经营应遵守食品安全法，食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。为推动企业落实食品安全责任，2022年9月，市场监督管理总局制定了《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》。该规定主要要求如下：

### 一、配备食品安全管理人员

食品生产经营企业应当依法配备与企业规模、食品类别、风

险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。

## 二、健全企业食品安全责任体系

食品生产经营企业应当建立健全主要负责人负总责，食品安全总监、食品安全员分级负责的责任体系。企业主要负责人是第一责任人，对企业食品安全工作全面负责；食品安全总监按照职责要求对企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作；食品安全员从事食品安全管理具体工作。

## 三、建立风险防控制度

食品生产经营企业应当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”工作制度和机制。通过“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制，推动企业建立食品安全责任体系，把责任压实到“最小工作单元”，实现对风险精准防控。

## 四、明确相应法律责任

### （一）明确企业责任

食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定予以处罚。

食品生产经营企业应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

## （二）明确人员责任

### 1. 主要负责人

食品生产经营企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制。

食品生产经营企业主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

### 2. 食品安全总监

按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：一是组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；二是组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措

施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；三是组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；四是负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；五是接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；六是其他食品安全管理责任。食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全总监职责》。

### 3. 食品安全员

按照职责要求对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：一是督促落实食品生产经营过程控制要求；二是检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；三是对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；四是记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；五是配合有关部门调查处理食品安全事故；六是其他食品安全管理责任。食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全员守则》。

食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有故意实施违法行为、违法行为性质恶劣、违法行为造成严重后果情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以

其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

食品生产经营企业及其主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照本规定第四条第二款提出的否决建议的，属于前款规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。

食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品生产经营活动等否决建议，食品生产经营企业及其主要负责人无正当理由未采纳否决建议的，依照前述规定予以处罚。食品安全总监、食品安全员依法履职尽责的，不予处罚。

因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。



## 第二章

# 主要法律法规



食品生产经营企业应当依照法律法规和食品安全标准从事食品生产经营活动，保证食品安全。企业食品安全管理人员应当掌握食品安全法律法规规定，熟悉我国食品安全法律法规体系。

## 第一节 法律

### 一、中华人民共和国食品安全法

2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过，现行为2021年4月29日修正。该法是为了保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全而制定，主要包括总则、食品安全风险监测和评估、食品安全标准、食品生产经营、食品检验、食品进出口、食品安全事故处置、监督管理、法律责任、附则。

该法规定，在中华人民共和国境内从事食品生产加工、食品销售和餐饮服务，食品添加剂的生产经营，用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备的生产经营，食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品、食品的贮存和运输，对食品、食品添加剂、食品相关产品的安全管理，应当遵守该法。

该法规定，食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。

食品生产经营者应当依照法律法规和食品安全标准从事食品生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合该法规定。食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度。食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。

该法规定，国家鼓励和支持开展与食品安全有关的基础研究、应用研究，鼓励和支持食品生产经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进管理规范。

该法规定，对各类违反食品安全法规定的行为，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依法实施处罚。

## 二、中华人民共和国农产品质量安全法

2006年4月29日第十届全国人民代表大会常务委员会第二十次会议通过，现行为2022年9月2日修订。与农产品质量安全有关的农产品生产经营及其监督管理活动，适用该法。

该法规定，食品安全法对食用农产品的市场销售、有关质量安全标准的制定、有关安全信息的公布和农业投入品已经作出规定的，应当遵守其规定。该法共8章81条，包括总则、农产品质量安全风险管理与标准制定、农产品产地、农产品生产、农产品销售、

监督管理、法律责任、附则。

该法规定，销售的农产品应当符合农产品质量安全标准，农产品生产企业、农民专业合作社应当根据质量安全控制要求自行或者委托检测机构对农产品质量安全进行检测；经检测不符合农产品质量安全标准的农产品，应当及时采取管控措施，且不得销售。

该法规定，农产品生产经营者应当对其生产经营的农产品质量安全负责。农产品生产经营者应当依照法律、法规和农产品质量安全标准从事食品生产经营活动，诚信自律，接受社会监督，承担社会责任。农产品批发市场应当按照规定设立或者委托检测机构，对进场销售的农产品质量安全状况进行抽查检测；发现不符合农产品质量安全标准的，应当要求销售者立即停止销售，并向所在地市场监督管理、农业农村等部门报告。农产品销售企业对其销售的农产品，应当建立健全进货检查验收制度；经查验不符合农产品质量安全标准的，不得销售。食品生产者采购农产品等食品原料，应当依照食品安全法的规定查验许可证和合格证明，对无法提供合格证明的，应当按照规定进行检验。

### 三、中华人民共和国反食品浪费法

2021年4月29日，第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议通过，自公布之日起施行。该法为防止食品浪费，保障国家粮食安全，弘扬中华民族传统美德，践行社会主义核心价值观，节约资源，保护环境，促进经济社会可持续发展而制定。

该法规定，餐饮服务经营者应当采取措施防止食品浪费。食

品生产经营者应当采取措施，改善食品储存、运输、加工条件，防止食品变质，降低储存、运输中的损耗；提高食品加工利用率，避免过度加工和过量使用原材料。餐饮服务经营者应主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐，提升餐饮供给质量，按照标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择；提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食；提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。

#### 四、中华人民共和国电子商务法

2018年8月31日第十三届全国人民代表大会常务委员会第五次会议通过，自2019年1月1日起施行。该法为保障电子商务各方主体的合法权益，规范电子商务行为，维护市场秩序，促进电子商务持续健康发展而制定。中华人民共和国境内的电子商务活动适用该法。

该法规定，电子商务经营者从事经营活动，依法需要取得相关行政许可的，应当依法取得行政许可。电子商务平台经营者应当要求申请进入平台销售商品或者提供服务的经营者提交其身份、地址、联系方式、行政许可等真实信息，进行核验、登记，建立登记档案，并定期核验更新。

## 五、中华人民共和国广告法

1994年10月27日第八届全国人民代表大会常务委员会第十次会议通过，现行为2021年4月29日修正。该法为规范广告活动，保护消费者的合法权益，促进广告业的健康发展，维护社会经济秩序而制定。在中华人民共和国境内，商品经营者或者服务提供者通过一定媒介和形式直接或者间接地介绍自己所推销的商品或者服务的商业广告活动，适用该法。

该法规定，广告不得含有虚假或者引人误解的内容，不得欺骗、误导消费者。保健食品广告不得含有表示功效、安全性的断言或者保证，不得含有涉及疾病预防、治疗功能，不得含有声称或者暗示广告商品为保障健康所必需，不得含有与药品、其他保健食品进行比较，不得含有利用广告代言人作推荐、证明，不得含有法律、行政法规规定禁止的其他内容。保健食品广告应当显著标明“本品不能代替药物”。广播电台、电视台、报刊音像出版单位、互联网信息服务提供者不得以介绍健康、养生知识等形式变相发布保健食品广告。禁止在大众传播媒介或者公共场所发布声称全部或者部分替代母乳的婴儿乳制品、饮料和其他食品广告。在针对未成年人的大众传播媒介上不得发布保健食品、酒类广告。发布保健食品广告，以及法律、行政法规规定应当进行审查的其他广告，应当在发布前由广告审查机关对广告内容进行审查；未经审查，不得发布。

## 六、中华人民共和国产品质量法

1993年2月22日第七届全国人民代表大会常务委员会第三十次会议通过，现行为2018年12月29日修正。该法为加强对产品质量的监督管理，提高产品质量水平，明确产品质量责任，保护消费者的合法权益，维护社会经济秩序而制定。在中华人民共和国境内从事产品生产、销售活动，必须遵守该法。

该法规定，生产者、销售者应当建立健全内部产品质量管理制度，严格实施岗位质量规范、质量责任以及相应的考核办法。生产者、销售者依照该法规定承担产品质量责任。禁止伪造或者冒用认证标志等质量标志；禁止伪造产品的产地，伪造或者冒用他人的厂名、厂址；禁止在生产、销售的产品中掺杂、掺假，以假充真，以次充好；禁止生产、销售不符合保障人体健康和人身、财产安全的标准和要求的工业产品。

该法规定，对生产、销售不符合保障人体健康和人身、财产安全的国家标准、行业标准的产品的，责令停止生产、销售，没收违法生产、销售的产品，并处违法生产、销售产品（包括已售出和未售出的产品）货值金额等值以上三倍以下的罚款；有违法所得的，并处没收违法所得；情节严重的，吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

## 七、中华人民共和国消费者权益保护法

1993年10月31日第八届全国人民代表大会常务委员会第四次

会议通过，现行为2013年10月25日修正。该法是为保护消费者的合法权益，维护社会经济秩序，促进社会主义市场经济健康发展而制定的。消费者为生活消费需要购买、使用商品或者接受服务，其权益受该法保护；经营者为消费者提供其生产、销售的商品或者提供服务，应当遵守该法。

该法规定，经营者应当标明其真实名称和标记，向消费者提供有关商品或者服务的质量、性能、用途、有效期限等信息，应当真实、全面，不得作虚假或者引人误解的宣传，并应当保证其提供的商品或者服务符合保障人身、财产安全的要求。对可能危及人身、财产安全的商品和服务，应当向消费者作出真实的说明和明确的警示，并说明和标明正确使用商品或者接受服务的方法以及防止危害发生的方法。经营者提供的商品或者服务不符合质量要求的，消费者可以依照国家规定、当事人约定退货，或者要求经营者履行更换、修理等义务。没有国家规定和当事人约定的，消费者可以自收到商品之日起七日内退货；七日后符合法定解除合同条件的，消费者可以及时退货，不符合法定解除合同条件的，可以要求经营者履行更换、修理等义务。

## 八、中华人民共和国标准化法

1988年12月29日第七届全国人民代表大会常务委员会第五次会议通过，现行为2017年11月4日修订。该法是为了加强标准化工作，提升产品和服务质量，促进科学技术进步，保障人身健康和生命财产安全，维护国家安全、生态环境安全，提高经济社会发展

水平而制定。

该法规定，对保障人身健康和生命财产安全、国家安全、生态环境安全以及满足经济社会管理基本需要的技术要求，应当制定强制性国家标准，强制性国家标准由国务院批准发布或者授权批准发布。对满足基础通用、与强制性国家标准配套、对各有关行业起引领作用等需要的技术要求，可以制定推荐性国家标准，推荐性国家标准由国务院标准化行政主管部门制定。强制性标准文本应当免费向社会公开。国家推动免费向社会公开推荐性标准文本。推荐性国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准的技术要求不得低于强制性国家标准的相关技术要求。

该法规定，企业应当公开其执行的强制性标准、推荐性标准、团体标准或者企业标准的编号和名称，企业执行自行制定的企业标准的，还应当公开产品、服务的功能指标和产品的性能指标。企业应当按照标准组织生产经营活动，其生产的产品、提供的服务应符合企业公开标准的技术要求，企业研制新产品、改进产品，进行技术改造，应符合该法规定的标准化要求。

## 九、中华人民共和国行政许可法

2003年8月27日第十届全国人民代表大会常务委员会第四次会议通过，现行为2019年4月23日修订。该法是为规范行政许可的设定和实施，保护公民、法人和其他组织的合法权益，维护公共利益和社会秩序，保障和监督行政机关有效实施行政管理而制定。

该法规定，设定和实施行政许可，应当依照法定的权限、范

围、条件和程序，应当遵循公开、公平、公正、非歧视的原则。有关行政许可的规定应当公布；未经公布的，不得作为实施行政许可的依据。行政许可的实施和结果，除涉及国家秘密、商业秘密或者个人隐私的外，应当公开。符合法定条件、标准的，申请人有依法取得行政许可的平等权利，行政机关不得歧视任何人。涉及所列事项法律可以设定行政许可，尚未制定法律、行政法规的，地方性法规可以设定行政许可；尚未制定法律、行政法规和地方性法规的，因行政管理的需要，确需立即实施行政许可的，省、自治区、直辖市人民政府规章可以设定临时性的行政许可。行政机关在其法定职权范围内，依照法律、法规、规章的规定，可以委托其他行政机关实施行政许可。行政机关实施行政许可，不得向申请人提出购买指定商品、接受有偿服务等不正当要求。行政机关工作人员办理行政许可，不得索取或者收受申请人的财物，不得谋取其他利益。

该法规定，公民、法人或者其他组织从事特定活动，依法需要取得行政许可的，应当向行政机关提出申请。行政机关应当对申请人提交的申请材料进行审查。申请人的申请符合法定条件、标准的，行政机关应当依法作出准予行政许可的书面决定。行政机关作出的准予行政许可决定，应当予以公开，公众有权查阅。行政机关依法作出不予行政许可的书面决定的，应当说明理由，并告知申请人享有依法申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。被许可人要求变更行政许可事项的，应当向作出行政许可决定的行政机关提出申请；符合法定条件、标准的，行政机关应当依法办理变更手续。被许可人需要延续依法取得的行政许可的有效期的，应当在该行政许

可有效期届满三十日前向作出行政许可决定的行政机关提出申请，行政机关应当根据被许可人的申请，在该行政许可有效期届满前作出是否准予延续的决定；逾期未作决定的，视为准予延续。行政机关实施行政许可和对行政许可事项进行监督检查，不得收取任何费用。但是，法律、行政法规另有规定的，依照其规定。

该法还规定了上级行政机关应当加强对下级行政机关实行政许可的监督检查，及时纠正行政许可实施中的违法行为，以及违反本法规定的法律责任等。

## 十、中华人民共和国刑法

1979年7月1日第五届全国人民代表大会第二次会议通过，现行为2020年12月26日修正。该法是为了惩罚犯罪，保护人民，根据宪法，结合我国同犯罪作斗争的具体经验及实际情况而制定。该法涉及食品领域的主要规定如下：

### （一）生产、销售不符合安全标准的食品罪

生产、销售不符合食品安全标准的食品，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的，处三年以下有期徒刑或者拘役，并处罚金；对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的，处三年以上七年以下有期徒刑，并处罚金；后果特别严重的，处七年以上有期徒刑或者无期徒刑，并处罚金或者没收财产。

### （二）生产、销售有毒、有害食品罪

在生产、销售的食品中掺入有毒、有害的非食品原料的，或者销售明知掺有有毒、有害的非食品原料的食品的，处五年以下有

期徒刑，并处罚金；对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的，处五年以上十年以下有期徒刑，并处罚金；致人死亡或者有其他特别严重情节的，依照该法第一百四十一条的规定处罚。

### （三）生产销售伪劣产品罪

生产者、销售者在产品中掺杂、掺假，以假充真，以次充好或者以不合格产品冒充合格产品，销售金额五万元以上不满二十万元的，处二年以下有期徒刑或者拘役，并处或者单处销售金额百分之五十以上二倍以下罚金；销售金额二十万元以上不满五十万元的，处二年以上七年以下有期徒刑，并处销售金额百分之五十以上二倍以下罚金；销售金额五十万元以上不满二百万元的，处七年以上有期徒刑，并处销售金额百分之五十以上二倍以下罚金；销售金额二百万元以上的，处十五年有期徒刑或者无期徒刑，并处销售金额百分之五十以上二倍以下罚金或者没收财产。

## 十一、中华人民共和国治安管理处罚法

2005年8月28日第十届全国人民代表大会常务委员会第十七次会议通过，现行为2012年10月26日修正。该法是为维护社会治安秩序，保障公共安全，保护公民、法人和其他组织的合法权益，规范和保障公安机关及其人民警察依法履行治安管理职责而制定。在中华人民共和国领域内发生的违反治安管理行为，除法律有特别规定的以外，适用该法。

食品安全法第一百三十三条、第一百四十一条分别从两个方面与治安管理处罚法作了衔接。一是违反食品安全法规定，拒绝、

阻挠、干涉有关部门、机构及其工作人员依法开展食品安全监督检查、事故调查处理、风险监测和风险评估的，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。二是违反食品安全法规定，编造、散布虚假食品安全信息，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

## 十二、最高人民法院、最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释

2021年12月30日，最高人民法院、最高人民检察院发布，自2022年1月1日起施行。

该解释规定，生产、销售不符合食品安全标准的食品，应当认定为刑法第一百四十三条规定“足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病”“对人体健康造成严重危害”“其他严重情节”“后果特别严重”的情形。明确在食品生产加工、销售、运输、贮存等过程中，违反食品安全标准，超限量或者超范围滥用食品添加剂，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的；在食用农产品种植、养殖、销售、运输、贮存等过程中，违反食品安全标准，超限量或者超范围滥用添加剂、农药、兽药等，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的，依照刑法第一百四十三条的规定以生产、销售不符合安全标准的食品罪定罪处罚。明确生产、销售有毒、有害食品，应当认定为刑法第一百四十四条规定的“对人体健康造成严重危害”“其他严重情节”“其他特别严重情节”的情形。

该解释规定，刑法第一百四十四条规定“有毒、有害的非食品原料”的范围。以生产、销售伪劣产品罪、非法经营罪定罪处罚的情形。明确生产、销售不符合食品安全标准的食品添加剂，用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂，或者用于食品生产经营的工具、设备等；生产、销售用超过保质期的食品原料、食品以及回收食品作为原料的食品，或者以更改生产日期、保质期、改换包装等方式销售超过保质期的食品、回收食品，符合刑法第一百四十条规定的，以生产、销售伪劣产品罪定罪处罚。明确在畜禽屠宰相关环节，对畜禽注水或者注入其他物质，虽不足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病，但符合刑法第一百四十条规定的，以生产、销售伪劣产品罪定罪处罚。

该解释规定，对实施该解释规定之犯罪的犯罪分子，应当依照刑法规定的条件，严格适用缓刑、免予刑事处罚。对依法适用缓刑的，可以根据犯罪情况，同时宣告禁止令。

### 十三、最高人民法院关于审理食品安全民事纠纷案件适用法律若干问题的解释

2020年10月19日，由最高人民法院审判委员会第1813次会议通过并于2020年12月8日公布，自2021年1月1日起施行。该解释是为正确审理食品安全民事纠纷案件，保障公众身体健康和生命安全，结合民事审判实践而制定。

该解释规定，消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害，依据食品安全法第一百四十八条第一款规定诉请食品生产者或者经

营者赔偿损失，被诉的生产者或者经营者以赔偿责任应由生产经营者中的另一方承担为由主张免责的，人民法院不予支持。属于生产者责任的，经营者赔偿后有权向生产者追偿；属于经营者责任的，生产者赔偿后有权向经营者追偿。

有关单位或者个人明知食品生产经营者从事食品安全法第一百二十三条第一款规定的违法行为而仍为其提供设备、技术、原料、销售渠道、运输、储存或者其他便利条件，消费者主张该单位或者个人依据食品安全法第一百二十三条第二款的规定与食品生产经营者承担连带责任的，人民法院应予支持。食品不符合食品安全标准，消费者主张生产者或者经营者依据食品安全法第一百四十八条第二款规定承担惩罚性赔偿责任，生产者或者经营者以未造成消费者人身损害为由抗辩的，人民法院不予支持。

## 第二节 法规

### 一、行政法规

#### （一）中华人民共和国食品安全法实施条例

2009年7月20日，中华人民共和国国务院令第557号公布，现行为2019年10月11日修订。该条例包括总则、食品安全风险监测和评估、食品安全标准、食品生产经营、食品检验、食品进出口、食品安全事故处置、监督管理、法律责任、附则。

该条例规定食品生产经营企业的主要负责人对本企业的食品

安全工作全面负责，建立并落实本企业的食品安全责任制，加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查等工作。食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。食品生产经营企业应当加强对食品安全管理人员的培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督抽查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

该条例规定委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，并对其生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。委托贮存、运输食品的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输食品。

食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，故意实施违法行为的、违法行为性质恶劣的、违法行为造成严重后果的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。

此外，该条例还规定，发生食品安全事故的单位应当对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施。采取有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以从轻或减轻处罚。

## （二）国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定

2007年7月26日中华人民共和国国务院令第503号公布，自公布之日起施行。

该规定明确，生产经营者应当对其生产、销售的产品安全负责，不得生产、销售不符合法定要求的产品。依照法律、行政法规规定生产、销售产品需要取得许可证照或者需要经过认证的，应当按照法定条件、要求从事生产经营活动。不按照法定条件、要求从事生产经营活动或者生产、销售不符合法定要求产品，构成非法经营罪或者生产、销售伪劣商品罪等犯罪的，依法追究其刑事责任。

## （三）乳品质量安全监督管理条例

2008年10月9日中华人民共和国国务院令第536号公布，自公布之日起施行。该条例为加强乳品质量安全监督管理，保证乳品质量安全，保障公众身体健康和生命安全，促进奶业健康发展而制定。乳品质量安全监督管理适用本条例，法律对乳品质量安全监督管理另有规定的，从其规定。该条例包括总则、奶畜养殖、生鲜乳收购、乳制品生产、乳制品销售、监督检查、法律责任、附则。

该条例规定禁止在生鲜乳生产、收购、贮存、运输、销售过程中添加任何物质。禁止在乳制品生产过程中添加非食品用化学物质或者其他可能危害人体健康的物质。乳制品生产企业应当建立质量管理制度，采取质量安全管理措施，对乳制品生产实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制，保证产品质量安全。乳制品生产企业不得向未取得生鲜乳收购许可证的单位和个人购进生鲜乳。乳制品生产企业不得购进兽药等化学物质残留超标，或者含有重金属

等有毒有害物质、致病性的寄生虫和微生物、生物毒素以及其他不符合乳品质量安全国家标准的生鲜乳。出厂的乳制品应当符合乳品质量安全国家标准。乳制品生产企业应当对出厂的乳制品逐批检验，并保存检验报告，留取样品。乳制品生产企业发现其生产的乳制品不符合乳品质量安全国家标准、存在危害人体健康和生命安全危险或者可能危害婴幼儿身体健康或者生长发育的，应当立即停止生产，报告有关主管部门，告知销售者、消费者，召回已经出厂、上市销售的乳制品，并记录召回情况。乳制品生产企业对召回的乳制品应当采取销毁、无害化处理等措施，以防止其再次流入市场。

#### （四）食盐专营办法

1996年5月27日，中华人民共和国国务院令第197号发布，现行为2017年12月26日修订。该办法为加强对食盐的管理，保障食盐科学加碘工作的有效实施，确保食盐质量安全和供应安全，保护公民的身体健康而制定。该办法适用于中华人民共和国境内的食盐生产、销售和储备活动。该办法包括总则、食盐生产、食盐销售、食盐的储备和应急管理、监督管理、法律责任、附则。

该办法规定，国家实行食盐定点生产制度，只有取得食盐定点生产企业证书的企业才能够生产食盐，非食盐定点生产企业不得生产食盐；国家实行食盐定点批发制度，只有取得食盐定点批发企业证书的企业才能够批发食盐，非食盐定点批发企业不得经营食盐批发业务。

#### （五）生猪屠宰管理条例

1997年12月19日中华人民共和国国务院令第238号公布，现

行为2021年6月25日修订。该条例为加强生猪屠宰管理，保证生猪产品质量安全，保障人民身体健康而制定。该条例包括总则、生猪定点屠宰、监督管理、法律责任、附则。

该条例规定，国家实行生猪定点屠宰、集中检疫制度。从事生猪产品销售、肉食品生产加工的单位和个人以及餐饮服务经营者、集中用餐单位生产经营的生猪产品，必须是生猪定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的生猪产品。

## 二、地方性法规

省、自治区、直辖市的人民代表大会及其常务委员会根据本行政区域的具体情况和实际需要，在不同宪法、法律、行政法规相抵触的前提下，可以制定地方性法规。

### （一）地方食品安全条例

地方食品安全条例由地方省级人民代表大会根据国家有关法律法规，结合本省（区、市）实际制定，适用于在本行政区域内食品生产、销售、餐饮经营及其监督管理。目前，我国已有上海市、黑龙江省、辽宁省、安徽省、福建省、湖北省、广东省、四川省、贵州省制定实施了地方食品安全条例，浙江省制定了《浙江省实施〈中华人民共和国食品安全法〉办法》。

地方食品安全条例一般规定了省（自治区、直辖市）、市、县各级人民政府食品安全责任分工，各行政部门职责分工，行政案件与刑事司法衔接等共性内容，并根据本地方食品生产经营过程中的主要风险细化食品安全监管要求。如，上海、四川规定了食品生产

企业应建立主要原料和食品供应商检查评价制度；多数地方规定禁止生产经营以有毒有害动植物为原料的食品、禁止以废弃食用油脂加工制作的食品；安徽规定餐厨废弃物建立台账管理；上海、福建等明确规定了回收食品的处理要求。

## （二）食品小作坊、食品摊贩、小餐饮、小经营店等小微业态地方性法规

食品安全法规定，食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。按照要求，一些地方制定了食品小作坊、食品摊贩、小餐饮、小经营店等小微业态的地方性法规或规章。此类地方性法规或规章一般规定了小微业态食品生产经营主体的基本要求和资质条件，许可、登记、备案形式和要求，小作坊加工食品正负面清单，监管事权，以及食品包装标签等相关内容。小微业态进行食品生产经营活动，应符合本地地方性法规规定。

## 第三节 部门规章

根据食品安全监管需要，国务院食品安全监管部门可以根据法律和国务院的行政法规、决定、命令，在本部门的权限范围内，制定规章。食品安全相关的重要规章包括：

### 一、企业落实食品安全主体责任监督管理规定

2022年9月22日，国家市场监督管理总局令第60号公布，自2022年11月1日起施行。该规定是为督促企业落实食品安全主体

责任，强化企业主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为而制定。食品生产经营企业主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，依法落实食品安全责任的行为及其监督管理适用该规定。

## 二、食品生产许可管理办法

2020年1月2日，国家市场监督管理总局令第24号公布，自2020年3月1日起施行。该办法是为规范食品、食品添加剂生产许可活动，加强食品生产监督管理，保障食品安全而制定。食品生产许可的申请、受理、审查、决定及其监督检查，适用该办法。

## 三、食品经营许可和备案管理办法

2023年6月15日，国家市场监督管理总局令第78号公布，自2023年12月1日起施行。该办法是为了规范食品经营许可和备案活动，加强食品经营安全监督管理，落实食品安全主体责任，保障食品安全而制定，适用于食品经营许可的申请、受理、审查、决定，仅销售预包装食品（含保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉以及其他婴幼儿配方食品等特殊食品）的备案，以及相关监督检查工作。

## 四、食品生产经营监督检查管理办法

2021年12月24日，国家市场监督管理总局令第49号公布，自

2022年3月15日起施行。该办法是为了加强和规范对食品生产经营活动的监督检查，督促食品生产经营者落实主体责任，保障食品安全而制定，适用于市场监督管理部门对食品（含食品添加剂）生产经营者执行食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等情况实施监督检查。

## 五、食品安全抽样检验管理办法

2019年8月8日，国家市场监督管理总局令第15号公布，自2019年10月1日起施行。2022年9月29日，国家市场监督管理总局令第61号修正。该办法是为规范食品安全抽样检验工作，加强食品安全监督管理，保障公众身体健康和生命安全而制定，适用于市场监督管理部门组织实施的食品安全监督抽检和风险监测的抽样检验工作。

## 六、食品标识管理规定

2007年8月27日，原国家质量监督检验检疫总局令第102号公布，自2008年9月1日起施行。2009年10月22日，原国家质量监督检验检疫总局令第123号修订。该规定是为了加强对食品标识的监督管理，规范食品标识的标注，防止质量欺诈，保护企业和消费者合法权益而制定，适用于在中华人民共和国境内生产（含分装）、销售的食品的标识标注和管理。目前，国家市场监督管理总局正在组织修订该规定。

## 七、食品召回管理办法

2015年3月11日，原国家食品药品监督管理总局令第12号公布，自2015年9月1日起施行。2020年10月23日，国家市场监督管理总局令第31号修订。该办法是为加强食品生产经营管理，减少和避免不安全食品的危害，保障公众身体健康和生命安全而制定，适用于在中华人民共和国境内，不安全食品的停止生产经营、召回和处置及其监督管理。

该办法规定，根据食品安全风险的严重和紧急程度，食品召回分为三级。（一）一级召回：食用后已经或者可能导致严重健康损害甚至死亡的，食品生产者应当在知悉食品安全风险后24小时内启动召回，并向县级以上地方市场监督管理部门报告召回计划。（二）二级召回：食用后已经或者可能导致一般健康损害，食品生产者应当在知悉食品安全风险后48小时内启动召回，并向县级以上地方市场监督管理部门报告召回计划。（三）三级召回：标签、标识存在虚假标注的食品，食品生产者应当在知悉食品安全风险后72小时内启动召回，并向县级以上地方市场监督管理部门报告召回计划。标签、标识存在瑕疵，食用后不会造成健康损害的食品，食品生产者应当改正，可以自愿召回。

该办法规定，食品生产经营者停止生产经营、召回和处置不安全食品，不免除其依法应当承担的其他法律责任。食品生产经营者主动采取停止生产经营、召回和处置不安全食品措施，消除或者减轻危害后果的，依法从轻或者减轻处罚；违法情节轻微并及时纠

正，没有造成危害后果的，不予行政处罚。

## 八、食盐质量安全监督管理办法

2020年1月2日，国家市场监督管理总局令第23号公布，自2020年3月1日起施行。该办法是为加强食盐质量安全监督管理，保障公众身体健康和生命安全而制定，适用于在中华人民共和国境内从事食盐生产经营活动，开展食盐质量安全监督管理。

该办法规定，食盐生产经营禁止下列行为：（一）将液体盐（含天然卤水）作为食盐销售；（二）将工业用盐和其他非食用盐作为食盐销售；（三）将利用盐土、硝土或者工业废渣、废液制作的盐作为食盐销售；（四）利用井矿盐卤水熬制食盐，或者将利用井矿盐卤水熬制的盐作为食盐销售；（五）生产经营掺假掺杂、混有异物的食盐；（六）生产经营其他不符合法律、法规、规章和食品安全标准的食盐；禁止食盐零售单位销售散装食盐，禁止餐饮服务提供者采购、贮存、使用散装食盐。

该办法规定，加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量，未加碘食盐的标签应当在显著位置标注“未加碘”字样。

## 九、保健食品注册与备案管理办法

2016年2月26日，原国家食品药品监督管理总局令第22号公布，自2016年7月1日起施行。2020年10月23日，国家市场监督管理总局令第31号修订。该办法是为规范保健食品的注册与备案而制定，适用于在中华人民共和国境内保健食品的注册与备案及其

监督管理。

## 十、保健食品原料目录与保健功能目录管理办法

2019年8月2日，国家市场监督管理总局令第13号公布，自2019年10月1日起施行。该办法是为了规范保健食品原料目录和允许保健食品声称的保健功能目录的管理工作而制定，适用于在中华人民共和国境内生产经营的保健食品的原料目录和允许保健食品声称的保健功能目录的制定、调整和公布。

## 十一、特殊医学用途配方食品注册管理办法

2016年3月7日，原国家食品药品监督管理总局令第24号公布，自2016年7月1日起施行。2023年11月28日，国家市场监督管理总局令第85号修订。该办法是为规范特殊医学用途配方食品注册行为，加强注册管理，保证特殊医学用途配方食品质量安全而制定，适用于在中华人民共和国境内生产销售和进口的特殊医学用途配方食品的注册管理。

## 十二、婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法

2016年6月6日，原国家食品药品监督管理总局令第26号公布，自2016年10月1日起施行。2023年6月26日，国家市场监督管理总局令第80号修订。该办法是为了严格婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理，保证婴幼儿配方乳粉质量安全而制定，适用于在中华人民共和国境内生产销售和进口的婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理。

### 十三、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法

2023年6月30日，国家市场监督管理总局令第81号公布，自2023年12月1日起施行。该办法是为了规范食用农产品市场销售行为，加强食用农产品市场销售质量安全监督管理，保障食用农产品质量安全而制定，适用于中华人民共和国境内食用农产品市场销售质量安全及其监督管理。

该办法规定，销售者销售食用农产品，应当在销售场所明显位置或者带包装产品的包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息。产地应当具体到县（市、区），鼓励标注到乡镇、村等具体产地。对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮存条件有关的，应当予以标明；在包装、保鲜、贮存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的，应当标明食品添加剂名称。

### 十四、食品相关产品质量安全监督管理暂行办法

2022年10月8日，国家市场监督管理总局令第62号公布，自2023年3月1日起施行。该办法是为了加强食品相关产品质量安全监督管理，保障公众身体健康和生命安全而制定，适用于在中华人民共和国境内生产、销售食品相关产品及其监督管理。

该办法规定，食品相关产品销售者应当建立并实施食品相关产品进货查验制度，验明供货者营业执照、相关许可证件、产品合格证明和产品标识，如实记录食品相关产品的名称、数量、进货日

期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

## 十五、网络食品安全违法行为查处办法

2016年7月13日，原国家食品药品监督管理总局令第27号公布，自2016年10月1日起施行。2021年4月2日，国家市场监督管理总局令第38号修订。该办法是为依法查处网络食品安全违法行为，加强网络食品安全监督管理，保证食品安全而制定，适用于在中华人民共和国境内网络食品交易第三方平台提供者以及通过第三方平台或者自建的网站进行交易的食品生产经营者违反食品安全法律、法规、规章或者食品安全标准行为的查处。

## 十六、网络餐饮服务食品安全监督管理办法

2017年11月6日，原国家食品药品监督管理总局令第36号公布，自2018年1月1日起施行。2020年10月23日，国家市场监督管理总局令第31号修订。该办法是为加强网络餐饮服务食品安全监督管理，规范网络餐饮服务经营行为，保证餐饮食品安全，保障公众身体健康而制定，适用于在中华人民共和国境内，网络餐饮服务第三方平台提供者、通过第三方平台和自建网站提供餐饮服务的餐饮服务提供者，利用互联网提供餐饮服务及其监督管理。

## 十七、药品、医疗器械、保健食品、特殊医学用途配方食品广告审查管理暂行办法

2019年12月24日，国家市场监督管理总局令第21号公布，自

2020年3月1日起施行。该办法是为加强药品、医疗器械、保健食品和特殊医学用途配方食品广告监督管理，规范广告审查工作，维护广告市场秩序，保护消费者合法权益而制定，适用于药品、医疗器械、保健食品和特殊医学用途配方食品广告的审查。

### 十八、市场监督管理行政处罚程序规定

2018年12月21日，国家市场监督管理总局令第2号公布，自2019年4月1日起施行。2021年7月2日，国家市场监督管理总局令第42号修订。2022年9月29日，国家市场监督管理总局令第61号修订。该规定是为规范市场监督管理行政处罚程序，保障市场监督管理部门依法实施行政处罚，保护自然人、法人和其他组织的合法权益而制定，适用于市场监督管理部门实施行政处罚。

### 十九、学校食品安全与营养健康管理规定

2019年2月20日，教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号公布，自2019年4月1日起施行。该规定是为保障学生和教职工在校集中用餐的食品安全与营养健康，加强监督管理而制定，适用于实施学历教育的各级各类学校、幼儿园集中用餐的食品安全与营养健康管理。

### 二十、新食品原料安全性审查管理办法

2013年5月31日，原国家卫生和计划生育委员会令第1号公布，自2013年10月1日起施行。2017年12月26日，原国家卫生和

计划生育委员会令第18号修订。该办法是为规范新食品原料安全性评估材料审查工作而制定。

该办法规定，新食品原料是指在我国无传统食用习惯的以下物品：（一）动物、植物和微生物；（二）从动物、植物和微生物中分离的成分；（三）原有结构发生改变的食品成分；（四）其他新研制的食品原料。传统食用习惯，是指某种食品在省辖区域内有30年以上作为定型或者非定型包装食品生产经营的历史，并且未载入《中华人民共和国药典》。

## 二十一、食品添加剂新品种管理办法

2010年3月30日，原卫生部令第73号公布，自公布之日起施行。2017年12月26日，原国家卫生和计划生育委员会令第18号修订。该办法是为加强食品添加剂新品种管理而制定。

该办法规定，使用食品添加剂应当符合下列要求：（一）不应当掩盖食品腐败变质；（二）不应当掩盖食品本身或者加工过程中的质量缺陷；（三）不以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；（四）不应当降低食品本身的营养价值；（五）在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量；（六）食品工业用加工助剂应当在制成最后成品之前去除，有规定允许残留量的除外。

## 二十二、农业转基因生物标识管理办法

2002年1月5日原农业部令第10号公布，2017年11月30日原农业部令2017年第8号修订。该办法为加强对农业转基因生物的标

识管理，规范农业转基因生物的销售行为，引导农业转基因生物的生产和消费，保护消费者的知情权而制定，在中华人民共和国境内销售列入农业转基因生物标识目录的农业转基因生物必须遵守该办法。

### 二十三、中华人民共和国进出口食品安全管理办法

2021年4月12日，中华人民共和国海关总署令第249号公布，自2022年1月1日起施行。为了保障进出口食品安全，保护人类、动植物生命和健康而制定，进出口食品生产经营活动、海关对进出口食品生产经营者及其进出口食品安全实施监督管理适用该办法。

## 第四节 规范性文件

根据监管需要，监管部门依据有关法律、法规、规章制定相关规范性文件。近年来，食品安全相关的重要规范性文件主要包括：

### 一、食品生产许可审查通则（2022版）

2022年10月8日，国家市场监督管理总局公布，自2022年11月1日起施行。该通则是为了加强食品、食品添加剂生产许可管理，规范食品生产许可审查工作而制定，适用于市场监督管理部门组织对食品生产许可和变更许可、延续许可等审查工作。该规定

共5章39条，包括总则、申请材料审查、现场核查、审查结果与整改、附则。

## 二、食品经营许可审查通则（2024）

2024年3月25日，国家市场监督管理总局公布。该通则是为规范食品经营许可而制定，适用于市场监督管理部门对食品经营许可申请的审查。该规定共6章75条，包括总则、许可审查通用要求、餐饮服务的许可审查要求、食品销售的许可审查要求、其他类食品经营的许可审查要求、附则。

## 三、市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知

2022年3月11日，国家市场监督管理总局办公厅印发。该通知是为落实《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）而制定，包括《食品生产经营监督检查要点表》和《食品生产经营监督检查结果记录表》，是实施《食品生产经营监督检查管理办法》的配套表格，适用于各级市场监督管理部门开展的食品生产经营日常监督检查、飞行检查、体系检查工作。

## 四、餐饮服务明厨亮灶工作指导意见

2018年4月26日，国家市场监督管理总局印发。该指导意见是为督促餐饮服务提供者加强食品安全管理，诚信守法经营，规

范公开加工过程，推动餐饮服务食品安全社会共治而制定，共20条。

### 五、餐饮服务食品安全操作规范

2018年6月22日，国家市场监督管理总局印发，自2018年10月1日起施行。该规范是为指导餐饮服务提供者规范经营行为，落实食品安全法律、法规、规章和规范性文件要求，履行食品安全主体责任，提升食品安全管理能力，保证餐饮食品安全而制定。该规范主要内容包括总则、术语与定义、通用要求、建筑场所与布局、设施设备、原料（含食品添加剂和食品相关产品）管理、加工制作、供餐、用餐与配送、检验检测、清洗消毒、废弃物管理、有害生物防治、食品安全管理、人员要求、文件和记录、其他等。

### 六、食品生产经营风险分级管理办法（试行）

2016年9月5日，原国家食品药品监督管理总局印发，自2016年12月1日起施行。该办法是为强化食品生产经营风险管理，科学有效实施监管，落实食品安全监管责任，保障食品安全而制定。该办法共5章40条，包括总则、风险分级、程序要求、结果运用和附则。

### 七、关于加大食品药品安全执法力度严格落实食品药品违法行为处罚到人的规定

2018年1月24日，原国家食品药品监督管理总局、公安部印

发。该规定是为深入贯彻食品药品相关法律法规，落实党中央、国务院有关食品药品安全“四个最严”的要求，加大对食品药品安全违法行为的执法力度而制定。主要内容包括深刻认识重要意义、依法明确责任人员范围、严格落实行政法律责任、完善部门衔接、强化信息全面公开、加大监督指导力度。

### 第三章

## 食品标准和抽样检验



食品标准是指导食品生产经营的重要技术依据，由强制性的安全标准和推荐性的质量标准两大部分组成。强制性食品安全标准包括国家标准和地方标准，以保障食品安全和消费者健康为宗旨，是食品标准体系的核心和底线。推荐性质量标准包括国家标准、行业标准、地方标准和团体标准，门类比较齐全、相互配套，以提升食品质量、满足我国食品产业高质量发展为目标，是食品标准体系的细化和分层。

食品抽样检验是食品安全法赋予食品安全监督管理部门的一项法定职责，是发现食品安全风险隐患的重要技术支撑，是科学、客观评估食品安全总体状况的重要手段，对推动落实食品安全“两个责任”、排查发现食品安全风险、提升食品质量安全水平发挥着重要作用。

企业食品安全管理人员应了解我国食品标准体系，掌握与履行岗位职责密切相关的重要食品标准规定，积极配合市场监督管理部门开展的抽样检验等监管工作，对于抽样检验发现的风险问题主动整改，在保证产品符合食品安全标准的基础上，注重食品质量标准的使用，确保食品生产经营的科学性、安全性和合理性。

## 第一节 食品安全标准

食品安全标准是食品生产经营者应当遵循的基本要求，是食

品能够合法生产、进入消费市场必须符合的强制性标准。

## 一、食品安全标准的作用

### (一) 食品安全标准是规范食品生产经营的重要保障

食品安全标准是保证食品安全的强制性要求，食品生产企业依据强制性食品安全标准进行规范化生产，并以食品安全标准为企业生产、管理、自检的技术准则。食品安全标准公布后，食品生产经营者可以在食品安全标准规定实施日期之前实施并公开提前实施情况。

### (二) 食品安全标准是食品安全监管的重要依据

作为判断食品是否安全、生产经营行为是否合法的标尺，食品安全标准是具有高度专业技术性和科学严谨性的标准，也是食品安全领域唯一强制执行的标准，是食品安全监管制度的重要组成部分。

### (三) 食品安全标准是食品安全抽检工作的重要支撑

食品安全标准是市场监督管理部门开展食品安全抽样检验中重要的检验和判定依据。特别是通用标准、检验方法标准和食品产品标准，在食品安全抽样检验中发挥着不可替代的作用。

## 二、食品安全标准体系

食品安全标准体系涵盖了从农田到餐桌整个食品链条中控制目标、影响因素和管理手段等方面的要求，是一个科学、系统、有机的整体。根据《食品安全标准管理办法》，食品安全标准分为食

品安全国家标准和食品安全地方标准。

### （一）食品安全国家标准

#### 1. 标准管理

食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布，国务院标准化行政部门提供国家标准编号。食品中农药残留、兽药残留的限量规定及其检验方法与规程由国务院卫生行政部门、国务院农业行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定。屠宰畜、禽的检验规程由国务院农业行政部门会同国务院卫生行政部门制定。

国务院卫生行政部门组织食品安全国家标准审评委员会对食品安全国家标准草案的科学性和实用性等进行审查。食品安全国家标准在发布前，其草案向社会公开，广泛听取食品生产经营者、消费者、有关部门等方面的意见。食品安全国家标准应当经食品安全国家标准审评委员会审查通过。

按照国家标准管理办法规定，国家标准的代号由大写汉语拼音字母构成，代号为“GB”。

#### 2. 标准分类

食品安全国家标准包括通用标准、产品标准、生产经营规范标准、检验方法与规程标准四大类。

通用标准是按照适用各种健康影响因素的类别，制定的各种食品、食品添加剂、食品相关产品的限量要求、使用要求或者标示要求。

产品标准是依据通用标准制定的具体类别食品、食品添加剂、

食品相关产品的限量要求、使用要求或者标示要求。

生产经营规范标准是食品、食品添加剂、食品相关产品生产经营全过程的卫生安全控制要求。

检验方法与规程标准是食品安全相关指标的具体检验操作方法、步骤和流程管理的要求。

### 3. 常用的食品安全国家标准

(1) 通用标准: ①食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物,农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定的标准。如《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)等。②食品添加剂的品种、使用范围、用量的标准,如《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB 14880)。③与食品安全要求有关的标签、标志、说明书标准,如《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050)、《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》(GB 13432)、《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》(GB 29924)等。

(2) 产品标准: ①适用于普通人群食用的食品产品标准,如《食品安全国家标准 酱油》(GB 2717)、《食品安全国家标准 食醋》(GB 2719)等。②专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品产品标准,如《食品安全国家标准 婴儿配方食品》(GB 10765)、《食品安

全国家标准 幼儿配方食品》( GB 10767 ) 等。③食品添加剂或营养强化剂质量规格标准,如《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠》( GB 1886.1 )、《食品安全国家标准 食品营养强化剂 L- 抗坏血酸钾》( GB 1903.55 ) 等。④食品相关产品标准,如《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》( GB 4806.8 )、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》( GB 4806.7 ) 等。⑤食品原料用产品标准,如《食品安全国家标准 生乳》( GB 19301 )、《食品安全国家标准 浓缩乳制品》( GB 13102 ) 等。

( 3 ) 食品生产经营过程的卫生要求的标准。如《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》( GB 14881 )、《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》( GB 8950 )、《食品安全国家标准 婴幼儿配方食品良好生产规范》( GB 23790 ) 等。

( 4 ) 与食品安全有关的食品检验方法与规程的标准,如《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》( GB 5009.227 )、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》( GB 4789.4 ) 等。

## (二) 食品安全地方标准

食品安全法规定,对地方特色食品,没有食品安全国家标准的,省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准,报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后,该地方标准即行废止。

食品安全国家标准(包括通用标准)已经涵盖的食品,婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品、保健食品、食品添加剂、食品相关产品、农药兽药残留、列入国家药典的物质(列入按照传统

既是食品又是中药材物质目录的除外)等不得制定地方标准。地方标准不得与法律、法规和食品安全国家标准相矛盾。各省级卫生行政部门根据国家要求和地方标准实际,及时清理、整合、修订或废止地方标准。食品安全地方标准编号由代号、顺序号和年代号三部分组成。汉语拼音字母“DBS”加上省、自治区、直辖市行政区划代码前两位数再加斜线,组成食品安全地方标准代号。

省级人民政府卫生行政部门应当在其网站上公布制定的食品安全地方标准,供公众免费查询、下载。目前,各地制定的食品安全地方标准主要集中在地方特色食品、食品生产加工小作坊卫生规范等方面。如四川省《食品安全地方标准 火锅底料》(DBS 51/001)、云南省《食品安全地方标准 云南小曲清香型白酒》(DBS 53/007)、广西壮族自治区《食品安全地方标准 鲜湿米粉》(DBS 45/050)、黑龙江省《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》(DBS 23/018)等。

### 三、食品企业标准

食品生产企业可以制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准,但要符合法律、法规和强制性标准的规定,作为企业组织生产经营的依据。

食品安全法规定,国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准,在本企业适用,并报省(自治区、直辖市)人民政府卫生行政部门备案。省级人民政府卫生行政部门应当在其网站上公布备案的企业标准,供公众免费查询、下载。

企业标准备案是指卫生行政部门将企业标准中食品安全的相关内容材料进行登记、存档、公开、备查的过程。食品生产企业对其报备的企业标准负责。严于食品安全国家标准、地方标准是指，企业标准中的食品安全指标严于国家标准或者地方标准的相应规定。

此外，食品企业标准应符合食品生产经营企业所在省、自治区和直辖市人民政府卫生行政部门对食品企业标准相关管理要求。

食品生产企业不得制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企业标准。食品生产企业制定企业标准的，应当公开，供公众免费查阅。企业执行食品企业标准的，其生产经营的食品应同时符合食品安全标准和所标注的企业标准。

#### 四、食品补充检验方法和食品快速检测方法

食品补充检验方法和食品快速检测方法是食品安全国家标准体系的重要补充。

##### （一）食品补充检验方法

对可能掺杂掺假的食品，按照现有食品安全标准规定的检验项目和检验方法以及依据食品安全法第一百一十条和食品安全法实施条例第六十三条规定制定的检验项目和检验方法无法检验的，国务院食品安全监督管理部门可以制定补充检验项目和检验方法。截至2023年12月，国家市场监督管理总局已发布《食品中那非类物质的测定》(BJS 201805)等87个补充检验方法，方法文本可在国家市场监督管理总局网站查询。食品补充检验方法用于三个方面的工作，即食品抽样检验、食品安全案件调查处理和食品安全事故

处置。食品检验机构依据食品补充检验方法出具检验数据和结果时，应符合国家认证认可和检验检测有关规定。

## （二）食品快速检测方法

市场监督管理部门、销售食品的市场开办者可将食品快检用于对食用农产品、散装食品、餐饮食品、现场制售食品等的食品安全抽査检测，并在较短时间内显示检测结果。对抽査检测结果表明可能不符合食品安全标准的食品，应当依照食品安全法的规定进行检验。抽査检测结果确定有关食品不符合食品安全标准的，可以作为行政处罚的依据。采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽査检测，被抽査人对食用农产品检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检。复检不得采用快速检测方法。

截至2023年12月，国家市场监督管理总局已发布《蔬菜水果中多菌灵的快速检测 胶体金免疫层析法》(KJ 202205)等49个食品快速检测方法。方法文本可在国家市场监督管理总局网站查询。

## 第二节 相关公告和名录

依据食品安全法规定，食品生产经营企业应按照国务院有关部门依法发布的相关公告和名录规定，生产和使用新食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

### 一、“三新食品”目录

“三新食品”是指新食品原料、食品添加剂新品种、食品相关

产品新品种。食品生产经营企业如需使用现在允许之外的食品、食品添加剂、食品相关产品新品种或新范围等，需向国务院卫生行政部门提交“三新食品”的审批材料，审批通过后方可按规定使用。

国家卫生健康委员会发布的《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》(2023年第4号)规定。新食品原料目录的食品安全标准设置18个月过渡期，在公告前和过渡期内按照原标准和要求生产的新食品原料，可销售和使用至保质期结束。具体目录可通过国家卫生健康委官网查询。

## 二、食药物质目录

食药物质目录是指按照传统既是食品又是中药材的物质目录。国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布食药物质目录，并对目录实施动态管理、及时更新。

2021年11月，国家卫生健康委员会印发的《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》明确了食药物质的动态调整和管理规范。该规定以保障食品安全和维护公众健康为宗旨，遵循依法、科学、公开的原则制定食药物质目录并适时更新，还明确了纳入食药物质目录的物质、安全性评估资料应符合的要求等。具体目录可通过国家卫生健康委官网查询。

## 三、保健食品原料目录

保健食品原料目录和允许保健食品声称的保健功能目录，由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政部门、国家中医

药管理部门制定、调整并公布。

保健食品原料目录应当包括原料名称、用量及其对应的功效；列入保健食品原料目录的原料只能用于保健食品生产，不得用于其他食品生产。

#### 四、违法添加物质、易滥用食品添加剂目录

2008年至2011年，全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组、卫生部陆续制定6批《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》，名单主要规定了非法添加物质名称、可能非法添加的食品品种等。食品生产经营环节应坚决杜绝违法添加。国务院农业行政部门还陆续公布了“禁止在饲料、动物饮用水和畜禽水产养殖过程中使用的药物和物质”的名单。

### 第三节 推荐性标准

食品生产经营企业必须满足强制性食品安全标准，在此基础上，可以执行推荐性标准。食品推荐性标准包括推荐性国家标准、行业标准、团体标准。推荐性国家标准、行业标准、团体标准的技术要求不得低于强制性国家标准的相关技术要求。

对满足基础通用、与强制性国家标准配套、对各有关行业起引领作用等需要的技术要求，可以制定推荐性国家标准。推荐性国家标准是在生产、交换和使用方面以经济手段自愿采用的一种标

准，由国家标准化管理部门组织制定、发布。食品推荐性国家标准主要以食品质量标准为主，可以作为组织食品生产经营、提高产品品质的指导，也可作为食品质量安全监督管理的依据。推荐性国家标准的代号为“GB/T”。食品推荐性标准一旦被接受和采用，即具有法律约束力。企业采用 GB/T 推荐性标准，如果该标准是标注年代号的，则采用该年代号的版本；如果没有标注年代号的，则采用最新版本。

对没有推荐性国家标准、需要在全国某个行业范围内统一的技术要求，可以制定行业标准。行业标准由国家有关行业行政主管部门公开发布。行业标准在相应的国家标准实施后，自行废止。行业标准的编号由行业标准代号、标准顺序号及年号组成。行业标准代号由国务院标准化行政主管部门规定。食品行业相关的行业标准主要有农业标准 NY、出入境检验检疫标准 SN、水产标准 SC、粮食标准 LS、林业标准 LY、轻工业标准 QB、供销合作标准 GH 等。

国家鼓励学会、协会、商会、联合会、产业技术联盟等社会团体协调相关市场主体共同制定满足市场和创新需要的团体标准，由本团体成员约定采用或者按照本团体的规定供社会自愿采用。

企业采用推荐性标准时，应同时符合相应的食品安全标准和所标注的推荐性标准。

#### 第四节 食品安全抽样检验

食品安全抽样检验是食品安全监督管理的制度之一，也是保

障食品安全的关键措施。市场监督管理部门按照科学、公开、公平、公正的原则，以发现和查处食品安全问题为导向，依法对食品生产经营活动全过程组织开展食品安全抽样检验工作。

## 一、食品安全抽样检验概述

### （一）食品安全抽样检验的类型

食品安全抽样检验包括监督抽检、风险监测和评价性抽检。监督抽检是指市场监督管理部门按照法定程序和食品安全标准等规定，以排查风险为目的，对食品组织的抽样、检验、复检、处理等活动。风险监测是指市场监督管理部门对没有食品安全标准的风险因素，开展监测、分析、处理的活动。评价性抽检是指依据法定程序和食品安全标准等规定开展抽样检验，对市场上食品总体安全状况进行评估的活动。

监督抽检和风险监测两者的区别主要体现在：一是抽样程序方面，监督抽检应当按照法定程序开展，而风险监测可以不受抽样数量、抽样地点、被抽样单位是否具备合法资质等限制；二是检验判定标准方面，监督抽检应当依据食品安全标准等规定开展，而风险监测则是对没有食品安全标准的风险因素开展监测、分析、处理的活动；三是结果应用方面，监督抽检结果判定为不合格的，可作为市场监督管理部门对行政相对人作出行政强制、行政处罚的依据，而风险监测检验结果需要进行风险研判。

### （二）实施抽样检验的部门

市场监督管理部门负责实施食品安全抽样检验工作。国家市场监

督管理总局负责组织开展全国性食品安全抽样检验工作，监督指导地方市场监督管理部门组织实施食品安全抽样检验工作。县级以上地方市场监督管理部门负责组织开展本级食品安全抽样检验工作，并按照规定实施上级市场监督管理部门组织的食品安全抽样检验工作。

## 二、食品安全抽样检验

各级市场监督管理部门一般采取定期和不定期相结合方式开展食品安全抽样检验工作，以提升食品安全抽样检验的针对性和有效性。定期抽样检验一般也称为常规抽检，主要是指市场监督管理部门根据监管工作的需要，作出明确规定和安排，在确定的时间对食品进行抽样检验。不定期抽样检验一般也称为专项抽检，主要是针对日常监管的需要、特定时期的食品安全形势、消费者和有关单位等反映的情况、因其他原因需要对特定食品进行抽样检验。

### （一）抽样

抽样工作是食品安全抽样检验工作的基础，可以由市场监督管理部门自行抽样，也可以委托承检机构抽样。

1. 抽样人员。抽样人员经过培训合格后，按照“随机选取抽样对象、随机确定抽样人员”的要求，由至少2名抽样人员出示抽样检验告知书及有效身份证明文件后，对食品生产经营者开展抽样工作。承检机构执行抽样任务的，还应当出示任务委托书。在案件稽查、事故调查中需要抽样的，由食品安全行政执法人员进行或者陪同。在食用农产品销售场所开展抽样检验时，应不少于2名监管人员参与现场抽样。

2. 抽样地点。现场抽样时，抽样人员可以从食品经营者的经营场所、仓库以及食品生产者的成品库待销产品中随机抽取样品。食品生产经营者应当依法配合市场监督管理部门组织实施的食品安全抽样检验工作，不得自行提供样品。被抽样食品生产经营者应当向抽样人员提供营业执照、许可证等可追溯信息，开放生产经营场所、原辅料库、成品库，提供满足抽样数量要求的产品、企业标准文本等。现场抽样时，抽样人员应当书面告知被抽样食品生产经营者依法享有的权利和应当承担的义务。被抽样食品生产经营者应当在食品安全抽样文书上签字或者盖章，不得拒绝或者阻挠食品安全抽样工作。无正当理由拒绝、阻挠或者干涉食品安全抽样检验的，由县级以上人民政府市场监督管理部门依法处理。

市场监督管理部门开展网络食品安全抽样检验时，不事先通知网络食品交易第三方平台及入网食品生产经营者，抽样人员以消费者身份购买样品。

3. 样品数量。为了满足检验和复检的要求，监督抽检中的样品分为检验样品和复检备份样品，抽样人员分别封样并与被抽样食品生产经营者签字或者盖章确认，每批次样品具体抽检数量根据不同检验要求确定。

4. 抽样费用。市场监督管理部门进行食品抽样检验时购买抽取的样品并支付样品费用，且不得向食品生产经营者收取检验费和其他费用。

## （二）检验

食品安全监督抽检采用食品安全标准规定的检验项目和检验

方法。没有食品安全标准的，采用依照法律法规制定的临时限量值、临时检验方法或者补充检验方法。风险监测、案件稽查、事故调查、应急处置等工作中，可以采用其他检验方法分析查找食品安全问题的原因。所采用的方法应当遵循技术手段先进的原则，并取得国家或者省级市场监督管理部门同意。

### （三）不合格结论告知

市场监督管理部门收到监督抽检不合格检验结论后，在5个工作日内将检验报告和抽样检验结果通知书送达被抽样食品生产经营者、食品集中交易市场开办者、网络食品交易第三方平台提供者，并告知其依法享有的权利和应当承担的义务。

## 三、复检和异议

市场监督管理部门送达监督抽检（包括评价性抽检）不合格检验结论后，将对食品生产经营者依法调查处置。不合格检验结论关系到食品生产经营者的切身利益，为了维护其合法权益，食品安全法规定了复检制度。食品生产经营者可以对其生产经营食品的抽样过程、样品真实性、检验方法、标准适用等事项依法提出异议处理申请。

### （一）复检

1. 复检申请。食品生产经营者对监督抽检（包括评价性抽检）不合格检验结论有异议的，可以自收到检验结论之日起7个工作日内，向实施监督抽检的市场监督管理部门或者其上一级市场监督管理部门提出书面复检申请。向国家市场监督管理总局提出复检申请

的，国家市场监督管理总局可以委托复检申请人住所地省级市场监督管理部门负责办理。逾期未提出的，不予受理。

申请复检时，申请人应当按照要求提出书面复检申请，不可以通过口头、电话等方式提出。食品生产经营者如发现所申请样品保质期较短，应在保质期内尽快提出复检申请。

2. 复检机构的确定。市场监督管理部门遵循便捷高效原则，随机确定复检机构后通知复检申请人。复检机构不得与初检机构为同一机构。复检机构与复检申请人存在日常检验业务委托等利害关系的，不得接受复检申请。

3. 复检样品的递送。复检机构确定后，复检申请人与初检机构协商确定递送方式。初检机构须在3个工作日内将备份样品移交至复检机构。因客观原因不能按时移交的，经受理复检的市场监督管理部门同意，可以延长3个工作日。

4. 复检费用。复检申请人应当向复检机构先行支付复检费用。复检结论与初检结论一致的，复检费用由复检申请人承担。复检结论与初检结论不一致的，复检费用由实施监督抽检的市场监督管理部门承担。复检费用包括检验费用和样品递送产生的相关费用。

5. 复检结论。市场监督管理部门将复检结论通知申请人，并通报不合格食品生产经营者住所地市场监督管理部门。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。

6. 不予复检的情形。一是检验结论为微生物指标不合格的；二是复检备份样品超过保质期的；三是逾期提出复检申请的；四是其他原因导致备份样品无法实现复检目的的；五是法律、法规、规章

以及食品安全标准规定的不予复检的其他情形。

## （二）异议

1. 异议申请。对抽样过程有异议的，申请人应当在抽样完成后7个工作日内，向实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。对样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的，申请人应当自收到不合格结论通知之日起7个工作日内，向组织实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。

2. 异议结论。市场监督管理部门将根据异议核查实际情况依法进行处理，并及时将异议处理申请受理情况及审核结论书面告知申请人，并通报不合格食品生产经营者住所地市场监督管理部门。经异议审核，异议被认可且未发现其他违法行为的，市场监督管理部门将终止对相关食品生产经营者的调查处理；经审核异议不认可，或发现其他违法行为的，将依法处理。

## 四、结果公布

市场监督管理部门通过政府网站等媒体及时向社会公开监督抽检结果和不合格食品核查处置的相关信息，并按照要求将相关信息记入食品生产经营者信用档案。市场监督管理部门公布食品安全监督抽检不合格信息，包括被抽检食品名称、规格、商标、生产日期或者批号、不合格项目，标称的生产者名称、地址，以及被抽样单位名称、地址等。

食品经营者收到监督抽检不合格检验结论后，应当按照国家

市场监督管理总局的规定在被抽检经营场所显著位置公示相关不合格产品信息。

## 第五节 核查处置

核查处置是指市场监督管理部门依据食品安全监督抽检、评价性抽检检验结论和风险监测结果，督促不合格（问题）食品相关生产经营者落实食品安全主体责任、控制食品安全风险，并对食品生产经营违法行为依法进行调查处理的行为。

### 一、监督抽检不合格食品的核查处置

食品生产经营者收到监督抽检（含评价性抽检，下同）不合格检验结论后，应采取措施控制风险，组织原因排查、问题整改，依法接受调查处理。

#### （一）风险控制

食品生产经营者对其生产经营的食品安全负责，在收到监督抽检不合格检验结论后，应当立即开展风险控制工作。

风险控制措施包括封存不合格食品，暂停生产经营不合格食品，通知相关生产经营者和消费者，召回已上市销售的不合格食品等。如实记录不合格食品风险控制信息（停止生产经营、召回和处置不合格食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等）。

#### （二）原因排查

食品生产经营者要依法履行食品安全第一责任人的义务，深入查

找不合格食品产生的原因，研究分析原因的科学性、合理性、准确性。

### （三）问题整改

食品生产经营者要针对不合格食品产生的原因，制定整改措施并完成整改，向属地市场监督管理部门提交整改报告，并积极配合市场监督管理部门开展整改核查。

### （四）行政处罚

食品生产经营者要积极配合市场监督管理部门开展执法调查、行政处罚等工作。对涉嫌食品安全犯罪的食品生产经营者，依法将其移送公安机关。

在复检和异议期间，食品生产经营者不得停止履行以上义务。食品生产经营者未主动履行的，市场监督管理部门责令其履行。

## 二、风险监测问题食品的核查处置

### （一）风险自查

食品安全风险监测结果表明存在食品安全隐患的，省级以上市场监督管理部门应当组织相关领域专家进一步调查和分析研判，确认有必要通知相关食品生产经营者的，应当及时通知。接到市场监督管理部门通知的食品生产经营者，应当按规定立即进行自查。经自查，发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，食品生产经营者应按照食品安全法第六十三条的规定停止生产、经营，实施食品召回，并向属地市场监督管理部门报告相关情况。

### （二）责任约谈

问题食品生产经营者未立即进行自查的，或者发现食品不符

合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康，未依照食品安全法规定停止生产、经营，实施食品召回，并报告相关情况的，市场监督管理部门应责令其履行相关义务，并可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

被约谈的食品生产经营者应当依据食品安全法规定，立即采取措施，进行整改，消除隐患。

### （三）违法查处

对于责令召回或者停止经营，仍拒不执行的食品生产经营者，市场监督管理部门可以依据食品安全法相关规定实施查处。

对风险监测问题食品生产经营者，市场监督管理部门可以开展现场监督检查，有违法违规行为的，依法实施查处。

## 第四章

# 食品安全相关制度



食品生产经营企业应当按照食品安全法律法规和标准规定，建立健全食品安全管理制度，按照食品安全法律法规、规章、食品安全标准和规范性文件相关规定，有效防控食品安全风险。本章重点介绍企业应当建立的食品安全管理制度和监管部门依法实施的食品安全监管制度。

## 第一节 企业食品安全管理制度

食品安全法规定，食品生产经营企业应当建立保证食品安全的规章制度。食品生产经营企业应当建立的食品安全管理制度包括通用制度和针对食品生产、销售、餐饮各环节特定要求的专用制度。通用制度至少应包括：落实企业主体责任的食品安全日管控、周排查、月调度等制度，食品安全管理人员培训考核、从业人员健康管理制度，原料控制、生产过程管控制度，产品检验控制、运输与交付控制等管理制度，食品安全自查、食品召回、食品安全追溯、食品安全事故处置等制度。食品生产、销售、餐饮各类主体应结合生产经营实际建立健全各环节专用的食品安全管理制度，如原料采购、过程控制、卫生管理、检验管理、销售管理、运输管理等，具体在各专业篇中介绍。以下为各类企业均需建立完善的重要通用制度：

## 一、食品安全“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制

食品生产经营企业应当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，落实排查要求，制定《食品安全风险管理清单》，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度。

日管控制度要求食品安全员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，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

周排查制度要求食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，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》。

月调度制度要求企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，并对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

如果企业已经有类似工作机制的，可以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，将日常检查、定期排查和定期调度的要求落到实处，确保风险隐患始终在可防可控范围。

## 二、食品安全管理人员培训考核制度

食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，依法从事生产经营活动。食品生产经营企

业应当配备食品安全管理人员，并对其培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。食品安全管理人员经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。培训计划应根据不同岗位的实际需求制定并实施，培训与考核的记录应保存。当食品安全法律法规和标准更新时，企业应及时开展培训。

### 三、从业人员健康管理制度

食品生产经营企业应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

### 四、进货查验记录制度

食品生产经营企业应当建立进货查验记录制度，如实记录所采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品或食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

### 五、食品安全自查制度

食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安

全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。企业应根据自身生产经营特点，结合相关要求确定自查的内容。通常情况下，自查内容应当至少包括获得许可时的生产经营条件保持情况、各项食品安全管理制度落实情况以及前次自查（或食品安全监管部门监督检查）时发现问题的整改情况。例如：生产经营场所、设备设施、设备布局和工艺流程、储运条件以及食品安全管理人员和食品安全专业技术人员等是否发生变化，是否符合食品生产经营要求，如发生变化是否需要重新办理许可手续；各项食品安全管理制度是否建立健全并有效落实；前次自查（或食品安全监管部门监督检查）发现的问题是否已整改到位，整改效果是否符合预期要求等。

## 六、食品召回制度

食品生产经营者应当建立食品召回制度，对发现的不安全食品实施召回并依法处置。

食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

食品经营者发现其经营的食品有上述情形的，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情

况。食品生产者认为应当召回的，应当立即召回。由于食品经营者的原因为造成其经营的食品有上述情形的，食品经营者也应当召回。

食品生产经营者应当对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

食品生产经营者应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。食品安全监督管理部门认为必要的，可以实施现场监督。

## 七、食品安全追溯体系

食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

## 八、食品安全事故处置方案

食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。发生食品安全事故时，企业应当立即采取措施，防止事故扩大。事故单位应当及时向事故发生地县级人民政府食品安全监督管理部门报告，并对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、

设备、设施等采取封存等控制措施。

企业应当配合食品安全事故调查部门开展调查工作，按照要求提供相关资料和样品。企业和个人不得对食品安全事故进行隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据，也不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。

## 第二节 食品安全监制制度

依据食品安全法律法规，市场监督管理部门要建立相应的食品安全监制制度，对食品生产经营企业实施监督管理，各类食品生产经营企业应积极配合各级市场监督管理部门落实相关制度要求。涉及企业的重要监制制度主要有：

### 一、许可、备案、注册制度

国家对食品生产经营和食品添加剂生产实行许可制度，在中华人民共和国境内从事食品生产、食品销售、餐饮服务以及食品添加剂生产，应当依法取得许可。销售食用农产品和仅销售预包装食品的，不需要取得许可。仅销售预包装食品的，应当报所在地县级以上地方食品安全监督管理部门备案。

国家市场监督管理总局发布实施了《食品生产许可管理办法》《食品经营许可和备案管理办法》，对食品生产经营（含食品销售和餐饮服务）活动的许可和备案工作进行了详细规定，主要包括许可和备案范围、申请资格与条件、申请与受理、审查与决定、许

可证管理、许可变更与延续、监督检查、法律责任等内容，用以作为食品生产经营者申请食品生产经营许可、食品添加剂生产许可和食品安全监督管理部门实施许可的主要依据。

食品生产经营者申请许可，应当具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；具有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员（如食品安全总监、食品安全员等）和保证食品安全的规章制度；具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；具备法律、法规规定的其他条件。

申请食品添加剂生产许可，应当具备与所生产食品添加剂品种相适应的场所、生产设备或者设施、食品安全管理人员、专业技术人员和管理制度。

依据食品安全法规定，国家对保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品等特殊食品实行严格监督管理，对特殊食品实施注册或备案管理。

## 二、监督检查制度

食品生产经营监督检查，是县级以上地方市场监督管理部门为

督促食品生产经营者落实主体责任，保障食品安全，按照本级人民政府食品安全年度监督管理计划，对食品生产经营者执行食品安全法律、法规、规章和标准等情况实施的检查。食品生产经营监督检查是市场监督管理部门对食品生产经营环节实施监督管理的重要手段，是加强食品安全事中、事后监管工作的具体形式，是检查食品生产经营者获得许可准入后是否持续保持发证条件和严格执行有关规定，并督促食品生产经营企业落实食品安全主体责任的必要方法。

市场监督管理部门应当每两年对本行政区域内所有食品生产经营者至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查，具体检查频次和内容根据食品生产经营者的风险等级和监管实际情况确定。另外，市场监督管理部门可以根据工作需要，对发现问题线索的食品生产经营者实施飞行检查，对特殊食品、高风险大宗消费食品生产企业和大型食品经营企业等的质量管理体系运行情况实施体系检查。

实施监督检查时，市场监督管理部门有权采取下列措施，被检查单位不得拒绝、阻挠、干涉：

- (一) 进入食品生产经营等场所实施现场检查；
- (二) 对被检查单位生产经营的食品进行抽样检验；
- (三) 查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；
- (四) 查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、工具和设备；
- (五) 查封违法从事食品生产经营活动的场所；
- (六) 法律法规规定的其他措施。

食品生产经营企业应当配合监督检查工作，按照市场监督管理部门的要求，开放食品生产经营场所，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿以及前次监督检查结果和整改情况等其他有关资料，协助生产经营现场抽查和抽样检验，并为检验人员提供必要的工作条件。

市场监督管理部门在现场监督检查中可以依法对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核，并公布考核情况。抽查考核不合格的，应当督促企业限期整改，并及时安排补考。

根据监督检查结果，市场监督管理部门可以采取责令整改、调查处理、责任约谈以及警告、罚款、停产停业、吊销许可证、移交公安机关等多种处理措施。涉嫌犯罪的，依法移交司法机关处理。

### 三、抽样检验制度

详见第三章有关内容。

### 四、监督抽考制度

食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督抽查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，食品生产经营企业应当组织对本企业职工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考

核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局制定的食品安全管理人员考核指南，组织对本辖区食品生产经营企业的食品安全总监、食品安全员随机进行监督抽查考核并公布考核结果。监督抽查考核不得收取费用。

抽查考核不合格，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营企业应当立即采取整改措施，确保食品安全主体责任落实到位。

## 五、风险分级管理制度

县级以上人民政府食品安全监督管理部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施风险分级管理。

风险分级管理，是指市场监督管理部门以风险分析为基础，结合食品生产经营者的食品类别、经营业态及生产经营规模、食品安全管理能力和监督管理记录情况，按照风险评价指标，划分食品生产经营者的风险等级，并结合当地监管资源和监管能力，对食品生产经营者实施不同程度的监督管理。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局的规定，根据风险管理的原则，结合食品生产经营者的食品类别、业态规模、风险控制能力、信用状况、监督检查等情况，将食品生产经营者的风险等级从低到高分为A级风险、B级风险、C级风险、D级风险四个等级。

市场监督管理部门根据风险等级划分结果，对较高风险的监管优先于较低风险的监管。市场监督管理部门每年对食品生产经营者进行一次风险等级评定，下一年度的风险等级根据上一年度风险等级以及规定的条件进行相应调整。

市场监督管理部门对生产特殊食品和风险等级为 C 级、D 级的食品生产企业，风险等级为 D 级的食品经营企业以及中央厨房、集体用餐配送单位等高风险食品生产经营企业实施重点监督检查，并可以根据实际情况增加日常监督检查频次。

## 六、信用管理制度

县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，用以记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处等情况，并依法向社会公布并实时更新。对有不良信用记录的食品生产经营者增加监督检查频次，对违法行为情节严重的食品生产经营者，可以通报投资主管部门、证券监督管理机构和有关的金融机构。食品生产经营过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。责任约谈情况和整改情况应当纳入食品生产经营者食品安全信用档案。

食品安全信用信息是指市场监督管理部门在依法履行职责过程中制作或者获取的反映食品生产经营者食品安全信用状况的数据、资料等信息。食品安全信用信息包括食品生产经营者基础信

息、行政许可信息、检查信息、食品监督抽检信息、行政处罚信息等。

2021年，国家市场监督管理总局制定并公布了《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》(国家市场监督管理总局令第44号)，对违反法律、行政法规，性质恶劣、情节严重、社会危害较大，受到市场监督管理部门较重行政处罚的，列入严重违法失信名单，通过国家企业信用信息公示系统公示，并实施相应管理措施。市场监督管理部门将列入严重违法失信名单中的企业列为重点监管对象，依法依规采取行政性约束和惩戒措施；对严重违法失信企业及其法定代表人和主要负责人实施市场和行业禁入措施等。

## 第五章

# 食品安全风险防控



食品安全法规定，国家建立食品安全风险评估制度，运用科学方法，根据食品安全风险监测信息、科学数据以及有关信息，对食品、食品添加剂、食品相关产品中生物性、化学性和物理性危害因素进行风险评估。食品生产经营企业应当收集食品安全风险信息，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、月调度工作制度和机制，排查和消除风险隐患。

## 第一节 食品中常见危害

食品生产加工全过程中，从农田到餐桌的任何一个环节都可能存在危害因素，常见的危害包括生物性、化学性、物理性三种。

从危害产生的原因看，可分为天然性和人为性危害。天然性危害是由于食品及原料在其生产过程中所蓄积的可能对人体健康造成危害的物质，如重金属、生物毒素等；人为性危害是由于人为管理失范或失误所引发的不良结果，如农业种养殖环节农兽药使用不当、生产加工过程中卫生管理不到位或操作不规范、储存和运输过程中条件控制不当等导致的危害。

## 一、生物性污染

食品的生物性污染包括微生物、寄生虫和昆虫污染。微生物污染主要包括细菌与细菌毒素、真菌与真菌毒素、病毒污染等。微生物污染范围广、危害大，其中以细菌、真菌及其毒素对食品的污染最严重、最常见。

(一) 细菌。在食品中生长繁殖的细菌是自然界细菌的一部分，这些细菌及其毒素污染食物后可导致食品质量（包括安全性、营养价值和感官性状等）发生不良改变。根据其对人体的致病能力，食品中的细菌可分为三类：(1) 致病菌，细菌本身或其产生的毒素直接对人体致病而造成危害；(2) 条件致病菌，是指在正常情况下并不致病，但在某些特殊条件下或机体抵抗力降低时，可导致其大量繁殖或致病能力改变而引起疾病；(3) 非致病菌，此类细菌本身对人体无害，但其中许多与食品腐败变质有关。

细菌主要通过以下途径污染食品：(1) 食品原料的污染：食品原料品种多、来源广，被细菌污染的程度可因不同的品种和来源而异；(2) 食品加工过程中的污染；(3) 食品贮存、运输、销售等过程中造成的污染。常见的致病菌有：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌、克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）等。

(二) 真菌。食品中的真菌主要包括霉菌、酵母菌等。酵母菌和霉菌亦可引起食物腐败变质，部分霉菌的有毒代谢产物（霉菌毒素）对人体可产生较大危害，如引起食物中毒，甚至与某些肿瘤

的发生有关。

霉菌，是以缠结形式生长的丝状真菌统称，可形成分枝繁茂的菌丝体，而不像蘑菇等产生巨大的子实体。具有产毒作用的霉菌只是其一部分，同一菌株的产毒能力具有可变性和差异性，且需在一定的条件下才能产毒。与食品安全关系密切的常见产毒霉菌主要有曲霉属、青霉属和镰刀菌属。

(三) 病毒。常见的引起食源性疾病的病毒有轮状病毒、甲型肝炎病毒、乙型肝炎病毒、戊型肝炎病毒、疯牛病病毒、口蹄疫病毒、诺如病毒、肠病毒等。

病毒污染食品的方式有：(1) 原发性污染：动物性食品在屠宰或加工前已受到病毒污染；(2) 继发性污染：食品贮存或加工制作过程中被病毒污染，又可分为直接污染和间接污染；(3) 机械性代入：由昆虫、老鼠等动物通过爬行等方式带入食物。

(四) 寄生虫。寄生虫能通过多种途径污染食品和饮水，经口进入人体，从而引起人的食源性寄生虫病，特别是可在脊椎动物与人之间自然传播的人兽共患寄生虫病。主要通过食品感染人体的寄生虫称为食源性寄生虫，包括原虫、吸虫、绦虫和线虫等。在我国较常发生、危害较为严重的食源性寄生虫主要有旋毛虫、广州管圆线虫、华支睾吸虫、肺吸虫、猪带绦虫、细粒棘球绦虫、多头绦虫、弓形虫等。

(五) 昆虫、鸟类、啮齿类动物。动物通过爬行、停留于食品表面，或生活在食品中而造成污染。影响食品质量的昆虫主要是鞘翅目、鳞翅目、双翅目和蜚蠊目等，如广泛存在于粮食和其他贮藏

食品中的玉米象、谷蠹、谷斑皮蠹、锯谷盗、赤拟谷盗、麦蛾、印度谷螟等。食品中常见的螨类有粉螨、尘螨和革螨等，兼有病原性或病媒性。苍蝇、蟑螂、麻雀、老鼠等动物对食品也可能造成污染。

## 二、化学性污染

化学性污染是指有害化学物质对食品的污染。食品的化学性污染涉及范围较广，情况复杂。这些有害化合物存在于食品中的方式很多，不同化合物进入食品的途径也会各有不同，有的是食物原料本身存在的天然物质，有的是在种植或养殖过程中蓄积，有的是在生产加工过程中混入等。

(一) 天然存在的化学危害(毒素)。常见的细菌毒素有：金黄色葡萄球菌和蜡样芽孢杆菌产生的毒素，微生物椰毒假单胞菌酵米面亚种产生的米酵菌酸毒素。常见的真菌毒素有：黄曲霉毒素B1、黄曲霉毒素M1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、展青霉素、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮等。较为常见的藻类毒素有：麻痹性贝类毒素(PSP)、神经性贝类毒素(NSP)、腹泻性贝类毒素(DSP)、遗忘性贝类毒素(ASP)、鱼肉毒素(CFP)。较为常见的植物毒素有：糖苷生物碱、硫代葡萄糖苷、产生氰的糖苷、苯肼、吡咯双烷类生物碱等。食品中可能存在的动物毒素有河豚毒素、嗜焦素、蟾蜍毒素、组胺、动物甲状腺素、动物肾上腺素等。

(二) 重金属污染。食品中常见的重金属污染物有铅、砷、汞、镉、铬等，主要污染途径为环境污染、原料污染、食品加工生产中

的机械、管道、容器中金属元素的溶出。

(三) 有机污染物。环境中存在着多种稳定的食品有机污染物，可能会污染食品，如多环芳香烃( PAH )、多氯联苯( PCB )、二噁英( PCDD )、多氯二苯并呋喃( PCDFs )、邻苯二甲酸甲酯和有机磷酸酯、酚类等。

(四) 农药残留。化学农药按其用途可分为杀虫剂、杀菌剂、除草剂、植物生长调节素、粮食熏蒸剂等；按其化学组成可分为有机氯、有机磷、有机氟、有机氮、有机硫、有机砷、有机汞、氨基甲酸酯类等。另外还有氯化苦、磷化锌、溴甲烷等粮仓熏蒸剂，使用不当会对食品造成污染。

(五) 兽药与饲料添加剂残留。药物滥用、不遵守休药期等会导致食品中兽药与饲料添加剂残留污染。

(六) 食品加工过程中使用的化学品污染。食品工厂中使用的化学品是那些在食品生产和制备过程中使用的化合物，其中包括清洗剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠剂和空气清新剂。这些物质作为食品污染的传递载体，可能会污染设备、器具或食品接触表面。采用喷雾或蒸汽形式使用杀虫剂、灭鼠剂、空气清新剂和脱臭剂，有时也会污染食品。

(七) 食品加工过程中产生的化学危害。食品在加工过程中，在满足特定条件的情况下，会发生化学反应，产生一些化学物质，从而造成化学性危害，例如，在加工和干燥过程中由硝酸盐和仲胺反应产生亚硝胺类；盐酸与植物蛋白中的残留脂肪作用生成氯丙醇；烘烤、油炸、反复加热等因素导致有机物质受热分解，经环

化、聚合而形成3,4-苯并〔a〕芘，使食品中3,4-苯并〔a〕芘含量增加。

(八) 食品生产加工容器、加工设备和包装材料污染。生产加工设备和工器具的材料中存在有毒有害物质，可通过与食品的直接接触而迁移到食品中造成污染。主要控制措施就是把好生产加工过程中容器、加工设备和包装材料的原料关，使用符合食品安全标准的原料和相关产品；此外，还须注意正确的使用和维护方法，防止其中的化学危害物质迁移到食品中。

(九) 有意加入的化学物质。超范围、超限量使用食品添加剂或违法添加非食用物质。

### 三、物理性污染

物理性污染通常定义为从外部来的物体或异物，包括在食品中非正常性出现的能引起疾病（包括心理性外伤）和对个人伤害的任何物理物质。物理危害可能在食品生产的任何环节中进入食品。

(一) 食品的放射性污染。食品吸附或吸收外来的（人为的）放射性核素，使其放射性高于自然本底称为食品的放射性污染。

(二) 食品的异杂物污染及其来源。原辅料、水、原料处理设备（如绞肉机）、食品加工器具（如烹调用具）、食品生产过程、生产场所中的建筑材料和从业人员。

除常见危害外，食品生产经营过程中还存在因经济利益驱动导致的掺杂使假、蓄意破坏等人为故意造成的食品安全风险。

## 第二节 危害控制措施

食品安全危害控制是一个复杂的系统工程，涉及整个食品供应链，涉及各环节参与者。食品生产经营者应当综合利用危害控制措施防止或消除食品危害的发生，或将危害降到可接受的水平。在实践中，企业要针对食品危害的类型和特点选取对应的防控措施。

### 一、生物性污染的控制措施

#### (一) 对微生物的控制

对于微生物（如细菌、病毒、朊病毒等）的危害防控措施，可以采用清洁消毒、加热灭菌、低温贮存、添加防腐剂、建立不利于微生物生存繁殖的环境等措施，也可以加强源头控制，消除或降低原料带入产生的危害风险。主要控制措施包括：通过清洁消毒措施，去除或杀灭生产经营环境、人流物流以及食品接触设备、工具、包装材料带入的微生物；设置科学合理的灭菌工艺和杀菌温度、时间等工艺参数，杀灭原料、半成品、成品和包装材料中的微生物；采用冷冻、冷藏、充氮等低温、隔氧贮存方式，或者建立干燥的生产、贮存环境，创造不利于微生物生长的环境条件；按照食品安全标准合理使用防腐剂，抑制微生物生长繁殖；采用发酵工艺或使用高盐、高糖、高油、高酸度产品配方，防止非预期微生物的生长；严控原料微生物指标、严格进货查验，降低或消除采购的食品原料、食品添加剂、食品包装材料和食品等自身的微生物危害。

风险。

### （二）对寄生虫的控制

寄生虫通常存在于采购的动植物食材中。食品生产经营企业可以通过对动植物性原料的彻底清洗和充分加热、熟制，以及在生产、销售、餐饮服务过程中将使用的加工制作设备、工具、容器等采用生熟分开等方式，消除寄生虫带来的危害风险。

### （三）对虫害的控制

虫害是指由昆虫、鸟类、啮齿类动物等生物（包括苍蝇、蟑螂、麻雀、老鼠等）造成的不良影响。虫害本身往往带有一定量的微生物或寄生虫，加上自身可能产生的毒素和携带的异物，一旦侵入食品或食品加工环境或设备设施，会带来生物性、化学性、物理性的多种危害。防控虫害的主要措施包括：制定和执行虫害控制措施，并定期检查措施效果；保持生产经营场所相关建筑物的完好和环境整洁，防止虫害侵入及滋生；在生产经营场所配置纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等装置，防止鼠类、昆虫等虫害侵入；准确绘制虫害控制平面图，定期检查捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等装备的虫害防控效果；保持食品包装、贮存容器的密闭良好，防止在加工、贮存、销售等环节的虫害侵入等。采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。应优先使用物理方法消除虫害。

### （四）对真菌毒素的控制

真菌毒素是真菌在生长繁殖过程中产生的次生有毒代谢产物。

真菌在自然界广泛存在，如谷物中的黄曲霉、镰刀菌，水果中的展青霉，谷物、豆类、水果中的赭曲霉等。这些真菌在生长繁殖过程中会产生黄曲霉毒素、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、展青霉素、赭曲霉毒素、玉米赤霉烯酮等真菌毒素。食用真菌毒素超过食品安全国家标准规定限量的食品，易导致食物中毒、致病、致癌等食源性疾病。食品生产经营企业可以通过严格原料进货查验、严控生产经营环境条件、严格清洁消毒规程等多种措施，降低或消除真菌毒素带来的危害。

## 二、化学性污染的控制措施

### （一）原料控制

食品生产经营企业可以通过严格原料进货查验 / 检验，以及避免从污染区域采购原料等措施，降低原料带来的化学性危害。

### （二）加工过程控制

食品生产经营企业应当建立防止化学性污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，制定适当的控制计划和控制程序。主要措施包括：建立食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度，严格按照食品安全国家标准规定使用食品添加剂；禁止在加工制作过程中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质；使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂对可能直接或间接接触食品的设备、工具进行润滑；合规使用清洁剂、消毒剂等化学品，非必要不在生产经营场所存放和使用可能污染食品的化学制剂；对食品添加剂以及清洁剂、消毒剂、润滑剂等明确

标识、分类管理、妥善保存。

### 三、物理性污染的控制措施

食品生产经营企业应当建立防止异物污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，并制定相应的控制计划和控制程序。主要措施包括：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理以及监督加工过程等措施，降低人流、物流对食品产生的玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等装置，降低原料、设备、人员在加工过程中带入的金属或其他异物污染食品的风险；在进行生产现场维修、维护及施工等工作时，设置相应的防护区域、加装防护装置或停止生产活动，避免异物、异味、碎屑等污染食品。

### 四、人为故意危害的防控措施

企业应当采取适当的教育培训、现场管理、风险排查、相互监督等防控措施，防范人为故意造成的食品安全风险。例如，对从业人员进行食品安全法律法规、科学知识和行业道德伦理培训，提升食品安全意识，培养职业道德观念，养成卫生清洁习惯，营造从业良心氛围，建立食品安全企业文化；严格原料使用和产品配方管理，严控进入生产经营关键环节的人员和物品；采用视频技术手段监控称量、配料、投料、包装等关键加工环节，鼓励员工相互监督举报危害食品安全的不良行为等。

### 第三节 食品安全风险类型

食品安全风险的类型可分为传统食品安全风险和非传统食品安全风险。

#### 一、传统食品安全风险

传统食品安全风险主要是指在食品生产、流通、销售等环节自然发生的，通过人流、物流以及环境、设备等带入食品中的生物、化学和物理污染风险。这类风险通常不能完全避免，但可通过预测、预防等措施将危害降低到可接受的水平。传统食品安全风险一般通过建立良好的生产规范和标准操作规程，实施危害分析与关键控制点（HACCP）等传统的食品质量安全管理手段进行监测、分析、评估和预防。企业可以通过建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，配备相应的食品安全管理人员，明确岗位职责，制定食品安全风险管控清单和防控措施，建立并实施日管控、周排查、月调度工作制度和机制等方式，防控传统食品安全风险。

#### 二、非传统食品安全风险

非传统食品安全风险通常来源于人为故意污染或蓄意破坏，传统风险防控管理手段对其不可预测和预防，发生后即使没有导致食源性疾病也是不可接受的。非传统食品安全风险中，一类是人为故意污染，又称为经济利益驱动型掺杂使假，是指为谋取不

当利益，故意向原料或食品中添加非食用物质，故意超范围、超限量使用农药、兽药和食品添加剂，故意使用回收食品，或采用其他不适合人类食用的方法生产加工食品的行为；另一类是人为蓄意破坏，又称意识驱动型掺杂使假，是指为发泄私愤、报复伤害他人或扰乱社会秩序，故意采用生物、化学、物理等污染因素对食品和食品生产过程进行的人为破坏行为。企业可以通过制定专门的食品防护计划进行预测和预防，但风险防控难度相对较大。

#### 第四节 风险防控要求

食品生产经营过程中的风险防控措施不到位，是发生食品安全问题的重要原因。食品生产经营企业应当强化食品安全风险意识，依据法律法规、规章、食品安全标准和规范性文件的规定，结合自身实际情况，建立并落实各项食品安全管理制度，建立科学合理的质量管控体系（如 GAP、GMP、HACCP、ISO 等），健全食品安全风险防控策略和食品安全风险防控机制。各类食品生产经营企业的具体风险防控要求见本丛书各专业篇。

国家市场监督管理总局《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》关于落实食品安全风险防控的基本要求如下：

##### 一、建立食品安全责任体系，明确岗位职责

食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食

品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，并明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

食品生产经营企业应当建立企业主要负责人负总责，食品安全总监、食品安全员分级负责的食品安全责任体系。企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制；食品安全总监、食品安全员根据《食品安全总监职责》《食品安全员守则》，落实岗位职责并协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

食品生产经营企业主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品生产经营活动等否决建议，企业应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。

## 二、配备食品安全管理人员，加强培训考核

食品生产经营企业应当依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

食品生产经营企业应当结合本企业食品安全风险防控需要，

对照食品安全法律法规和标准规定，组织对本企业职工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品生产经营企业应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监或食品安全员。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监或食品安全员。

### 三、制定食品安全风险管控清单

食品安全风险管控清单是食品生产经营者开展风险防控的重要基础。食品安全风险管控清单的制定应当广泛收集企业外部和内部风险信息。风险信息包括但不限于：

- (一) 相关的法律、法规、标准；
- (二) 各级食品安全监管部门通报的抽检信息；
- (三) 国外食品安全风险预警信息；
- (四) 本企业接受检查和抽检的信息；
- (五) 本企业制定的各项管理制度；
- (六) 本企业食品配方、生产工艺流程、生产环境、设备设施、物料、人员情况。

食品安全风险管控清单的制定应采用风险分析的方法，对食品生产经营全过程（如原辅料、生产经营过程、成品、卫生条件、设施设备、执行的法律法规和标准等方面）存在的食品安全风险进行全面、系统地识别，将可能出现的风险隐患列入管控清单。

企业应当根据食品安全法律法规和标准变化情况、自查情况以及日管控、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动态更新。

#### 四、落实食品安全风险管理制度

食品生产经营企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制（详见第四章）。

食品安全员在进行日管控过程中，发现存在安全问题的，可以处理的应当立即采取措施进行处理，如发现安全隐患的，应当立即采取措施加以排除。对不能当场处理的安全问题，如设施、设备不合格，需要改建，经营条件发生变化等情况，可能影响到食品安全的，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人，提出立即停止生产经营建议，并将这一情况向所在地县级人民政府市场监督管理部门报告。每日检查完毕后，形成的《每日食品安全检查记录》，对检查的时间、范围、内容、发现的问题及其处理情况、提出整改的意见建议、重大问题报告等情况等都应详细地记录在案。未发现问题的，也应当予以记录，实行

零风险报告。

食品安全总监（安全员）在组织周排查过程中，应对发现的问题及其处理情况认真研究解决。

主要负责人应每月对食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，及时研究解决重要食品安全风险管控问题。

## 五、与企业质量安全管理有效融合

食品安全风险防控体系以及日管控、周排查、月调度制度和机制，不是脱离企业已经实施的GMP、HACCP、ISO22000等管理体系或手段而单独存在的。食品生产经营企业可以根据生产经营需要，加大管控、排查和调度频次，但不能低于此要求。

## 六、及时采取处置措施

食品生产经营者通过自查发现生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

食品生产经营者收到市场监督管理部门有关食品安全风险评估、风险监测结果通知后，应当立即进行自查，发现生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当依照食品安全法第六十三条的规定，停止生产、经营，通知相关生产经营者和消费者，实施食品召回，

并记录、报告相关情况。

此外，食品生产经营企业应当坚守道德底线，增强诚信意识，培育食品安全文化，强化从业人员食品安全意识，在企业内部形成依法生产经营、对社会和公众负责的良好氛围。



## 第六章

# 附录



## 附录一

## 中华人民共和国食品安全法

（2009年2月28日第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过 2015年4月24日第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订 根据2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议《关于修改〈中华人民共和国产品质量法〉等五部法律的决定》第一次修正 根据2021年4月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第二十八次会议《关于修改〈中华人民共和国道路交通安全法〉等八部法律的决定》第二次修正）

### 目 录

#### 第一章 总 则

#### 第二章 食品安全风险监测和评估

#### 第三章 食品安全标准

#### 第四章 食品生产经营

##### 第一节 一般规定

##### 第二节 生产经营过程控制

##### 第三节 标签、说明书和广告

##### 第四节 特殊食品

第五章 食品检验

第六章 食品进出口

第七章 食品安全事故处置

第八章 监督管理

第九章 法律责任

第十章 附 则

## 第一章 总 则

**第一条** 为了保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，制定本法。

**第二条** 在中华人民共和国境内从事下列活动，应当遵守本法：

(一) 食品生产和加工(以下称食品生产)，食品销售和餐饮服务(以下称食品经营)；

(二) 食品添加剂的生产经营；

(三) 用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备(以下称食品相关产品)的生产经营；

(四) 食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品；

(五) 食品的贮存和运输；

(六) 对食品、食品添加剂、食品相关产品的安全管理。

供食用的源于农业的初级产品(以下称食用农产品)的质量安全管理，遵守《中华人民共和国农产品质量安全法》的规定。但是，食用农产品的市场销售、有关质量安全标准的制定、有关安全信息的公布和本法对农业投入品作出规定的，应当遵守本法的规定。

**第三条** 食品安全工作实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共

治，建立科学、严格的监督管理制度。

**第四条** 食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。

食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

**第五条** 国务院设立食品安全委员会，其职责由国务院规定。

国务院食品安全监督管理部门依照本法和国务院规定的职责，对食品生产经营活动实施监督管理。

国务院卫生行政部门依照本法和国务院规定的职责，组织开展食品安全风险监测和风险评估，会同国务院食品安全监督管理部门制定并公布食品安全国家标准。

国务院其他有关部门依照本法和国务院规定的职责，承担有关食品安全工作。

**第六条** 县级以上地方人民政府对本行政区域的食品安全监督管理工作负责，统一领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制。

县级以上地方人民政府依照本法和国务院的规定，确定本级食品安全监督管理、卫生行政部门和其他有关部门的职责。有关部门在各自职责范围内负责本行政区域的食品安全监督管理工作。

县级人民政府食品安全监督管理部门可以在乡镇或者特定区域设立派出机构。

**第七条** 县级以上地方人民政府实行食品安全监督管理责任制。上级人民政府负责对下一级人民政府的食品安全监督管理工作进行评议、考核。县级以上地方人民政府负责对本级食品安全监督管理部门和其他有关部门

的食品安全监督管理工作进行评议、考核。

**第八条** 县级以上人民政府应当将食品安全工作纳入本级国民经济和社会发展规划，将食品安全工作经费列入本级政府财政预算，加强食品安全监督管理能力建设，为食品安全工作提供保障。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门应当加强沟通、密切配合，按照各自职责分工，依法行使职权，承担责任。

**第九条** 食品行业协会应当加强行业自律，按照章程建立健全行业规范和奖惩机制，提供食品安全信息、技术等服务，引导和督促食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

消费者协会和其他消费者组织对违反本法规定，损害消费者合法权益的行为，依法进行社会监督。

**第十条** 各级人民政府应当加强食品安全的宣传教育，普及食品安全知识，鼓励社会组织、基层群众性自治组织、食品生产经营者开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的普及工作，倡导健康的饮食方式，增强消费者食品安全意识和自我保护能力。

新闻媒体应当开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的公益宣传，并对食品安全违法行为进行舆论监督。有关食品安全的宣传报道应当真实、公正。

**第十一条** 国家鼓励和支持开展与食品安全有关的基础研究、应用研究，鼓励和支持食品生产经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进管理规范。

国家对农药的使用实行严格的管理制度，加快淘汰剧毒、高毒、高残留农药，推动替代产品的研发和应用，鼓励使用高效低毒低残留农药。

**第十二条** 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，依法向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

**第十三条** 对在食品安全工作中做出突出贡献的单位和个人，按照国家有关规定给予表彰、奖励。

## 第二章 食品安全风险监测和评估

**第十四条** 国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、食品污染以及食品中的有害因素进行监测。

国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理等部门，制定、实施国家食品安全风险监测计划。

国务院食品安全监督管理部门和其他有关部门获知有关食品安全风险信息后，应当立即核实并向国务院卫生行政部门通报。对有关部门通报的食品安全风险信息以及医疗机构报告的食源性疾病等有关疾病信息，国务院卫生行政部门应当会同国务院有关部门分析研究，认为必要的，及时调整国家食品安全风险监测计划。

省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门会同同级食品安全监督管理等部门，根据国家食品安全风险监测计划，结合本行政区域的具体情况，制定、调整本行政区域的食品安全风险监测方案，报国务院卫生行政部门备案并实施。

**第十五条** 承担食品安全风险监测工作的技术机构应当根据食品安全风险监测计划和监测方案开展监测工作，保证监测数据真实、准确，并按照食品安全风险监测计划和监测方案的要求报送监测数据和分析结果。

食品安全风险监测工作人员有权进入相关食用农产品种植养殖、食品生产经营场所采集样品、收集相关数据。采集样品应当按照市场价格支付费用。

**第十六条** 食品安全风险监测结果表明可能存在食品安全隐患的，县级以上人民政府卫生行政部门应当及时将相关信息通报同级食品安全监督

管理等部门，并报告本级人民政府和上级人民政府卫生行政部门。食品安全监督管理等部门应当组织开展进一步调查。

**第十七条** 国家建立食品安全风险评估制度，运用科学方法，根据食品安全风险监测信息、科学数据以及有关信息，对食品、食品添加剂、食品相关产品中生物性、化学性和物理性危害因素进行风险评估。

国务院卫生行政部门负责组织食品安全风险评估工作，成立由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面专家组成的食品安全风险评估专家委员会进行食品安全风险评估。食品安全风险评估结果由国务院卫生行政部门公布。

对农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等的安全性评估，应当有食品安全风险评估专家委员会的专家参加。

食品安全风险评估不得向生产经营者收取费用，采集样品应当按照市场价格支付费用。

**第十八条** 有下列情形之一的，应当进行食品安全风险评估：

（一）通过食品安全风险监测或者接到举报发现食品、食品添加剂、食品相关产品可能存在安全隐患的；

（二）为制定或者修订食品安全国家标准提供科学依据需要进行风险评估的；

（三）为确定监督管理的重点领域、重点品种需要进行风险评估的；

（四）发现新的可能危害食品安全因素的；

（五）需要判断某一因素是否构成食品安全隐患的；

（六）国务院卫生行政部门认为需要进行风险评估的其他情形。

**第十九条** 国务院食品安全监督管理、农业行政等部门在监督管理工作中发现需要进行食品安全风险评估的，应当向国务院卫生行政部门提出食品安全风险评估的建议，并提供风险来源、相关检验数据和结论等信息、

资料。属于本法第十八条规定情形的，国务院卫生行政部门应当及时进行食品安全风险评估，并向国务院有关部门通报评估结果。

**第二十条** 省级以上人民政府卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品、食用农产品安全风险监测信息。

国务院卫生行政、农业行政部门应当及时相互通报食品、食用农产品安全风险评估结果等信息。

**第二十一条** 食品安全风险评估结果是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

经食品安全风险评估，得出食品、食品添加剂、食品相关产品不安全结论的，国务院食品安全监督管理等部门应当依据各自职责立即向社会公告，告知消费者停止食用或者使用，并采取相应措施，确保该食品、食品添加剂、食品相关产品停止生产经营；需要制定、修订相关食品安全国家标准的，国务院卫生行政部门应当会同国务院食品安全监督管理部门立即制定、修订。

**第二十二条** 国务院食品安全监督管理部门应当会同国务院有关部门，根据食品安全风险评估结果、食品安全监督管理信息，对食品安全状况进行综合分析。对经综合分析表明可能具有较高程度安全风险的食品，国务院食品安全监督管理部门应当及时提出食品安全风险警示，并向社会公布。

**第二十三条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门、食品安全风险评估专家委员会及其技术机构，应当按照科学、客观、及时、公开的原则，组织食品生产经营者、食品检验机构、认证机构、食品行业协会、消费者协会以及新闻媒体等，就食品安全风险评估信息和食品安全监督管理信息进行交流沟通。

### 第三章 食品安全标准

**第二十四条** 制定食品安全标准，应当以保障公众身体健康为宗旨，

做到科学合理、安全可靠。

**第二十五条** 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。

**第二十六条** 食品安全标准应当包括下列内容：

(一)食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定；

(二)食品添加剂的品种、使用范围、用量；

(三)专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求；

(四)对与卫生、营养等食品安全要求有关的标签、标志、说明书的要求；

(五)食品生产经营过程的卫生要求；

(六)与食品安全有关的质量要求；

(七)与食品安全有关的食品检验方法与规程；

(八)其他需要制定为食品安全标准的内容。

**第二十七条** 食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布，国务院标准化行政部门提供国家标准编号。

食品中农药残留、兽药残留的限量规定及其检验方法与规程由国务院卫生行政部门、国务院农业行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定。

屠宰畜、禽的检验规程由国务院农业行政部门会同国务院卫生行政部门制定。

**第二十八条** 制定食品安全国家标准，应当依据食品安全风险评估结果并充分考虑食用农产品安全风险评估结果，参照相关的国际标准和国际

食品安全风险评估结果，并将食品安全国家标准草案向社会公布，广泛听取食品生产经营者、消费者、有关部门等方面的意见。

食品安全国家标准应当经国务院卫生行政部门组织的食品安全国家标准审评委员会审查通过。食品安全国家标准审评委员会由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面专家以及国务院有关部门、食品行业协会、消费者协会的代表组成，对食品安全国家标准草案的科学性和实用性等进行审查。

**第二十九条** 对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。

**第三十条** 国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

**第三十一条** 省级以上人民政府卫生行政部门应当在其网站上公布制定和备案的食品安全国家标准、地方标准和企业标准，供公众免费查阅、下载。

对食品安全标准执行过程中的问题，县级以上人民政府卫生行政部门应当会同有关部门及时给予指导、解答。

**第三十二条** 省级以上人民政府卫生行政部门应当会同同级食品安全监督管理、农业行政等部门，分别对食品安全国家标准和地方标准的执行情况进行跟踪评价，并根据评价结果及时修订食品安全标准。

省级以上人民政府食品安全监督管理、农业行政等部门应当对食品安全标准执行中存在的问题进行收集、汇总，并及时向同级卫生行政部门通报。

食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准在执行中存在问题的，应当立即向卫生行政部门报告。

## 第四章 食品生产经营

### 第一节 一般规定

**第三十三条** 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

(一) 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

(二) 具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

(三) 有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；

(四) 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

(五) 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；

(六) 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；

(七) 直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器；

(八) 食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使

用无毒、清洁的容器、售货工具和设备；

（九）用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；

（十）使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害；

（十一）法律、法规规定的其他要求。

非食品生产经营者从事食品贮存、运输和装卸的，应当符合前款第六项的规定。

**第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：**

（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

（二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

（三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

（四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

（五）营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

（六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

（八）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（九）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

（十一）无标签的预包装食品、食品添加剂；

（十二）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(十三)其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

**第三十五条** 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品和仅销售预包装食品的，不需要取得许可。仅销售预包装食品的，应当报所在地县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门备案。

县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门应当依照《中华人民共和国行政许可法》的规定，审核申请人提交的本法第三十三条第一款第一项至第四项规定要求的相关资料，必要时对申请人的生产经营场所进行现场核查；对符合规定条件的，准予许可；对不符合规定条件的，不予许可并书面说明理由。

**第三十六条** 食品生产加工小作坊和食品摊贩等从事食品生产经营活动，应当符合本法规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，食品安全监督管理部门应当对其加强监督管理。

县级以上地方人民政府应当对食品生产加工小作坊、食品摊贩等进行综合治理，加强服务和统一规划，改善其生产经营环境，鼓励和支持其改进生产经营条件，进入集中交易市场、店铺等固定场所经营，或者在指定的临时经营区域、时段经营。

食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。

**第三十七条** 利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织审查；对符合食品安全要求的，准予许可并公布；对不符合食品安全要求

的，不予许可并书面说明理由。

**第三十八条** 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

**第三十九条** 国家对食品添加剂生产实行许可制度。从事食品添加剂生产，应当具有与所生产食品添加剂品种相适应的场所、生产设备或者设施、专业技术人员和管理制度，并依照本法第三十五条第二款规定的程序，取得食品添加剂生产许可。

生产食品添加剂应当符合法律、法规和食品安全国家标准。

**第四十条** 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围；有关食品安全国家标准应当根据技术必要性和食品安全风险评估结果及时修订。

食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

**第四十一条** 生产食品相关产品应当符合法律、法规和食品安全国家标准。对直接接触食品的包装材料等具有较高风险的食品相关产品，按照国家有关工业产品生产许可证管理的规定实施生产许可。食品安全监督管理部门应当加强对食品相关产品生产活动的监督管理。

**第四十二条** 国家建立食品安全全程追溯制度。

食品生产经营者应当依照本法的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

**第四十三条** 地方各级人民政府应当采取措施鼓励食品规模化生产和连锁经营、配送。

国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。

## 第二节 生产经营过程控制

**第四十四条** 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。监督抽查考核不得收取费用。

**第四十五条** 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

**第四十六条** 食品生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准：

- (一) 原料采购、原料验收、投料等原料控制；
- (二) 生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制；
- (三) 原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；
- (四) 运输和交付控制。

**第四十七条** 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品安全

全监督管理部门报告。

**第四十八条** 国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

对通过良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的食品生产经营企业，认证机构应当依法实施跟踪调查；对不再符合认证要求的企业，应当依法撤销认证，及时向县级以上人民政府食品安全监督管理部门通报，并向社会公布。认证机构实施跟踪调查不得收取费用。

**第四十九条** 食用农产品生产者应当按照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品，严格执行农业投入品使用安全间隔期或者休药期的规定，不得使用国家明令禁止的农业投入品。禁止将剧毒、高毒农药用于蔬菜、瓜果、茶叶和中草药材等国家规定的农作物。

食用农产品的生产企业和农民专业合作经济组织应当建立农业投入品使用记录制度。

县级以上人民政府农业行政部门应当加强对农业投入品使用的监督管理和指导，建立健全农业投入品安全使用制度。

**第五十条** 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

**第五十一条** 食品生产企业应当建立食品出厂检验记录制度，查验出厂食品的检验合格证和安全状况，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第五十二条** 食品、食品添加剂、食品相关产品的生产者，应当按照食品安全标准对所生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验，检验合格后方可出厂或者销售。

**第五十三条** 食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明（以下称合格证明文件）。

食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。

从事食品批发业务的经营企业应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第五十四条** 食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

**第五十五条** 餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采

购不符合食品安全标准的食品原料。倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源等信息。

餐饮服务提供者在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有本法第三十四条第六项规定情形的，不得加工或者使用。

**第五十六条** 餐饮服务提供者应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具；餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合本法规定条件的餐具、饮具集中消毒服务单位。

**第五十七条** 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当严格遵守法律、法规和食品安全标准；从供餐单位订餐的，应当从取得食品生产经营许可的企业订购，并按照要求对订购的食品进行查验。供餐单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，当餐加工，确保食品安全。

学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位的食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患。

**第五十八条** 餐具、饮具集中消毒服务单位应当具备相应的作业场所、清洗消毒设备或者设施，用水和使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关食品安全国家标准和其他国家标准、卫生规范。

餐具、饮具集中消毒服务单位应当对消毒餐具、饮具进行逐批检验，检验合格后方可出厂，并应当随附消毒合格证明。消毒后的餐具、饮具应当在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容。

**第五十九条** 食品添加剂生产者应当建立食品添加剂出厂检验记录制

度，查验出厂产品的检验合格证和安全状况，如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等相关内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第六十条** 食品添加剂经营者采购食品添加剂，应当依法查验供货者的许可证和产品合格证明文件，如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第六十一条** 集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，应当依法审查入场食品经营者的许可证，明确其食品安全管理责任，定期对其经营环境和条件进行检查，发现其有违反本法规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品安全监督管理部门。

**第六十二条** 网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品经营者进行实名登记，明确其食品安全管理责任；依法应当取得许可证的，还应当审查其许可证。

网络食品交易第三方平台提供者发现入网食品经营者有违反本法规定行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级人民政府食品安全监督管理部门；发现严重违法行为的，应当立即停止提供网络交易平台服务。

**第六十三条** 国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

食品经营者发现其经营的食品有前款规定情形的，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者

认为应当召回的，应当立即召回。由于食品经营者的原因造成其经营的食品有前款规定情形的，食品经营者应当召回。

食品生产经营者应当对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

食品生产经营者应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。食品安全监督管理部门认为必要的，可以实施现场监督。

食品生产经营者未依照本条规定召回或者停止经营的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以责令其召回或者停止经营。

**第六十四条** 食用农产品批发市场应当配备检验设备和检验人员或者委托符合本法规定的食品检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验；发现不符合食品安全标准的，应当要求销售者立即停止销售，并向食品安全监督管理部门报告。

**第六十五条** 食用农产品销售者应当建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。

**第六十六条** 进入市场销售的食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品，应当符合食品安全国家标准。

### 第三节 标签、说明书和广告

**第六十七条** 预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：

- (一)名称、规格、净含量、生产日期;
- (二)成分或者配料表;
- (三)生产者的名称、地址、联系方式;
- (四)保质期;
- (五)产品标准代号;
- (六)贮存条件;
- (七)所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称;
- (八)生产许可证编号;
- (九)法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。

专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。

食品安全国家标准对标签标注事项另有规定的，从其规定。

**第六十八条** 食品经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

**第六十九条** 生产经营转基因食品应当按照规定显著标示。

**第七十条** 食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明本法第六十七条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项，以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

**第七十一条** 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。

食品和食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识。

食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符的，不得上市销售。

**第七十二条** 食品经营者应当按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售食品。

**第七十三条** 食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。食品生产经营者对食品广告内容的真实性、合法性负责。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门以及食品检验机构、食品行业协会不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。消费者组织不得以收取费用或者其他牟取利益的方式向消费者推荐食品。

#### 第四节 特殊食品

**第七十四条** 国家对保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品等特殊食品实行严格监督管理。

**第七十五条** 保健食品声称保健功能，应当具有科学依据，不得对人体产生急性、亚急性或者慢性危害。

保健食品原料目录和允许保健食品声称的保健功能目录，由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政部门、国家中医药管理部门制定、调整并公布。

保健食品原料目录应当包括原料名称、用量及其对应的功效；列入保健食品原料目录的原料只能用于保健食品生产，不得用于其他食品生产。

**第七十六条** 使用保健食品原料目录以外原料的保健食品和首次进口的保健食品应当经国务院食品安全监督管理部门注册。但是，首次进口的保健食品中属于补充维生素、矿物质等营养物质的，应当报国务院食品安全监督管理部门备案。其他保健食品应当报省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门备案。

进口的保健食品应当是出口国（地区）主管部门准许上市销售的产品。

**第七十七条** 依法应当注册的保健食品，注册时应当提交保健食品的研发报告、产品配方、生产工艺、安全性和保健功能评价、标签、说明书等材料及样品，并提供相关证明文件。国务院食品安全监督管理部门经组织技术审评，对符合安全和功能声称要求的，准予注册；对不符合要求的，不予注册并书面说明理由。对使用保健食品原料目录以外原料的保健食品作出准予注册决定的，应当及时将该原料纳入保健食品原料目录。

依法应当备案的保健食品，备案时应当提交产品配方、生产工艺、标签、说明书以及表明产品安全性和保健功能的材料。

**第七十八条** 保健食品的标签、说明书不得涉及疾病预防、治疗功能，内容应当真实，与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”。保健食品的功能和成分应当与标签、说明书相一致。

**第七十九条** 保健食品广告除应当符合本法第七十三条第一款的规定外，还应当声明“本品不能代替药物”；其内容应当经生产企业所在地省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门审查批准，取得保健食品广告批准文件。省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门应当公布并及时更新已经批准的保健食品广告目录以及批准的广告内容。

**第八十条** 特殊医学用途配方食品应当经国务院食品安全监督管理部门注册。注册时，应当提交产品配方、生产工艺、标签、说明书以及表明产品安全性、营养充足性和特殊医学用途临床效果的材料。

特殊医学用途配方食品广告适用《中华人民共和国广告法》和其他法律、行政法规关于药品广告管理的规定。

**第八十一条** 婴幼儿配方食品生产企业应当实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制，对出厂的婴幼儿配方食品实施逐批检验，保证食品安全。

生产婴幼儿配方食品使用的生鲜乳、辅料等食品原料、食品添加剂等，应当符合法律、行政法规的规定和食品安全国家标准，保证婴幼儿生长发育所需的营养成分。

婴幼儿配方食品生产企业应当将食品原料、食品添加剂、产品配方及标签等事项向省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门备案。

婴幼儿配方乳粉的产品配方应当经国务院食品安全监督管理部门注册。注册时，应当提交配方研发报告和其他表明配方科学性、安全性的材料。

不得以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，同一企业不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉。

**第八十二条** 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉的注册人或者备案人应当对其提交材料的真实性负责。

省级以上人民政府食品安全监督管理部门应当及时公布注册或者备案的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉目录，并对注册或者备案中获知的企业商业秘密予以保密。

保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉生产企业应当按照注册或者备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。

**第八十三条** 生产保健食品，特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品和其他专供特定人群的主辅食品的企业，应当按照良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系，定期对该体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提交自查报告。

## 第五章 食品检验

**第八十四条** 食品检验机构按照国家有关认证认可的规定取得资质认定后，方可从事食品检验活动。但是，法律另有规定的除外。

食品检验机构的资质认定条件和检验规范，由国务院食品安全监督管理部门规定。

符合本法规定的食品检验机构出具的检验报告具有同等效力。

县级以上人民政府应当整合食品检验资源，实现资源共享。

**第八十五条** 食品检验由食品检验机构指定的检验人独立进行。

检验人应当依照有关法律、法规的规定，并按照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。

**第八十六条** 食品检验实行食品检验机构与检验人负责制。食品检验报告应当加盖食品检验机构公章，并有检验人的签名或者盖章。食品检验机构和检验人对出具的食品检验报告负责。

**第八十七条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验，并依据有关规定公布检验结果，不得免检。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，委托符合本法规定的食品检验机构进行检验，并支付相关费用；不得向食品生产经营者收取检验费和其他费用。

**第八十八条** 对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品安全监督管理部门或者其上一级食品安全监督管理部门提出复检申请，由受理复检申请的食品安全监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。

采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检。复检

不得采用快速检测方法。

**第八十九条** 食品生产企业可以自行对所生产的食品进行检验，也可以委托符合本法规定的食品检验机构进行检验。

食品行业协会和消费者协会等组织、消费者需要委托食品检验机构对食品进行检验的，应当委托符合本法规定的食品检验机构进行。

**第九十条** 食品添加剂的检验，适用本法有关食品检验的规定。

## 第六章 食品进出口

**第九十一条** 国家出入境检验检疫部门对进出口食品安全实施监督管理。

**第九十二条** 进口的食品、食品添加剂、食品相关产品应当符合我国食品安全国家标准。

进口的食品、食品添加剂应当经出入境检验检疫机构依照进出口商品检验相关法律、行政法规的规定检验合格。

进口的食品、食品添加剂应当按照国家出入境检验检疫部门的要求随附合格证明材料。

**第九十三条** 进口尚无食品安全国家标准的食品，由境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商向国务院卫生行政部门提交所执行的相关国家（地区）标准或者国际标准。国务院卫生行政部门对相关标准进行审查，认为符合食品安全要求的，决定暂予适用，并及时制定相应的食品安全国家标准。进口利用新的食品原料生产的食品或者进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，依照本法第三十七条的规定办理。

出入境检验检疫机构按照国务院卫生行政部门的要求，对前款规定的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验。检验结果应当公开。

**第九十四条** 境外出口商、境外生产企业应当保证向我国出口的食品、

食品添加剂、食品相关产品符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并对标签、说明书的内容负责。

进口商应当建立境外出口商、境外生产企业审核制度，重点审核前款规定的内容；审核不合格的，不得进口。

发现进口食品不符合我国食品安全国家标准或者有证据证明可能危害人体健康的，进口商应当立即停止进口，并依照本法第六十三条的规定召回。

**第九十五条** 境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品、食品添加剂、食品相关产品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时采取风险预警或者控制措施，并向国务院食品安全监督管理、卫生行政、农业行政部门通报。接到通报的部门应当及时采取相应措施。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门对国内市场上销售的进口食品、食品添加剂实施监督管理。发现存在严重食品安全问题的，国务院食品安全监督管理部门应当及时向国家出入境检验检疫部门通报。国家出入境检验检疫部门应当及时采取相应措施。

**第九十六条** 向我国境内出口食品的境外出口商或者代理商、进口食品的进口商应当向国家出入境检验检疫部门备案。向我国境内出口食品的境外食品生产企业应当经国家出入境检验检疫部门注册。已经注册的境外食品生产企业提供虚假材料，或者因其自身的原因致使进口食品发生重大食品安全事故的，国家出入境检验检疫部门应当撤销注册并公告。

国家出入境检验检疫部门应当定期公布已经备案的境外出口商、代理商、进口商和已经注册的境外食品生产企业名单。

**第九十七条** 进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我

国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，不得进口。

**第九十八条** 进口商应当建立食品、食品添加剂进口和销售记录制度，如实记录食品、食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期、生产或者进口批号、保质期、境外出口商和购货者名称、地址及联系方式、交货日期等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合本法第五十条第二款的规定。

**第九十九条** 出口食品生产企业应当保证其出口食品符合进口国（地区）的标准或者合同要求。

出口食品生产企业和出口食品原料种植、养殖场应当向国家出入境检验检疫部门备案。

**第一百条** 国家出入境检验检疫部门应当收集、汇总下列进出口食品安全信息，并及时通报相关部门、机构和企业：

（一）出入境检验检疫机构对进出口食品实施检验检疫发现的食品安全信息；

（二）食品行业协会和消费者协会等组织、消费者反映的进口食品安全信息；

（三）国际组织、境外政府机构发布的风险预警信息及其他食品安全信息，以及境外食品行业协会等组织、消费者反映的食品安全信息；

（四）其他食品安全信息。

国家出入境检验检疫部门应当对进出口食品的进口商、出口商和出口食品生产企业实施信用管理，建立信用记录，并依法向社会公布。对有不良记录的进口商、出口商和出口食品生产企业，应当加强对其进出口食品的检验检疫。

**第一百零一条** 国家出入境检验检疫部门可以对向我国境内出口食品的国家（地区）的食品安全管理体系和食品安全状况进行评估和审查，并根据评估和审查结果，确定相应检验检疫要求。

## 第七章 食品安全事故处置

**第一百零二条** 国务院组织制定国家食品安全事故应急预案。

县级以上地方人民政府应当根据有关法律、法规的规定和上级人民政府的食品安全事故应急预案以及本行政区域的实际情况，制定本行政区域的食品安全事故应急预案，并报上一级人民政府备案。

食品安全事故应急预案应当对食品安全事故分级、事故处置组织指挥体系与职责、预防预警机制、处置程序、应急保障措施等作出规定。

食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

**第一百零三条** 发生食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事故扩大。事故单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地县级人民政府食品安全监督管理、卫生行政部门报告。

县级以上人民政府农业行政等部门在日常监督管理中发现食品安全事故或者接到事故举报，应当立即向同级食品安全监督管理部门通报。

发生食品安全事故，接到报告的县级人民政府食品安全监督管理部门应当按照应急预案的规定向本级人民政府和上级人民政府食品安全监督管理部门报告。县级人民政府和上级人民政府食品安全监督管理部门应当按照应急预案的规定上报。

任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

**第一百零四条** 医疗机构发现其接收的病人属于食源性疾病病人或者

疑似病人的，应当按照规定及时将相关信息向所在地县级人民政府卫生行政部门报告。县级人民政府卫生行政部门认为与食品安全有关的，应当及时通报同级食品安全监督管理部门。

县级以上人民政府卫生行政部门在调查处理传染病或者其他突发公共卫生事件中发现与食品安全相关的信息，应当及时通报同级食品安全监督管理部门。

**第一百零五条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门接到食品安全事故的报告后，应当立即会同同级卫生行政、农业行政等部门进行调查处理，并采取下列措施，防止或者减轻社会危害：

（一）开展应急救援工作，组织救治因食品安全事故导致人身伤害的人员；

（二）封存可能导致食品安全事故的食品及其原料，并立即进行检验；对确认属于被污染的食品及其原料，责令食品生产经营者依照本法第六十三条的规定召回或者停止经营；

（三）封存被污染的食品相关产品，并责令进行清洗消毒；

（四）做好信息发布工作，依法对食品安全事故及其处理情况进行发布，并对可能产生的危害加以解释、说明。

发生食品安全事故需要启动应急预案的，县级以上人民政府应当立即成立事故处置指挥机构，启动应急预案，依照前款和应急预案的规定进行处置。

发生食品安全事故，县级以上疾病预防控制机构应当对事故现场进行卫生处理，并对与事故有关的因素开展流行病学调查，有关部门应当予以协助。县级以上疾病预防控制机构应当向同级食品安全监督管理、卫生行政部门提交流行病学调查报告。

**第一百零六条** 发生食品安全事故，设区的市级以上人民政府食品安

全监督管理部门应当立即会同有关部门进行事故责任调查，督促有关部门履行职责，向本级人民政府和上一级人民政府食品安全监督管理部门提出事故责任调查处理报告。

涉及两个以上省、自治区、直辖市的重大食品安全事故由国务院食品安全监督管理部门依照前款规定组织事故责任调查。

**第一百零七条** 调查食品安全事故，应当坚持实事求是、尊重科学的原则，及时、准确查清事故性质和原因，认定事故责任，提出整改措施。

调查食品安全事故，除了查明事故单位的责任，还应当查明有关监督管理部门、食品检验机构、认证机构及其工作人员的责任。

**第一百零八条** 食品安全事故调查部门有权向有关单位和个人了解与事故有关的情况，并要求提供相关资料和样品。有关单位和个人应当予以配合，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。

任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。

## 第八章 监督管理

**第一百零九条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施风险分级管理。

县级以上地方人民政府组织本级食品安全监督管理、农业行政等部门制定本行政区域的食品安全年度监督管理计划，向社会公布并组织实施。

食品安全年度监督管理计划应当将下列事项作为监督管理的重点：

(一) 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

(二) 保健食品生产过程中的添加行为和按照注册或者备案的技术要求组织生产的情况，保健食品标签、说明书以及宣传材料中有关功能宣传的情况；

- (三)发生食品安全事故风险较高的食品生产经营者;
- (四)食品安全风险监测结果表明可能存在食品安全隐患的事项。

**第一百一十条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门履行食品安全监督管理职责，有权采取下列措施，对生产经营者遵守本法的情况进行监督检查：

- (一)进入生产经营场所实施现场检查；
- (二)对生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验；
- (三)查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；
- (四)查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品；
- (五)查封违法从事生产经营活动的场所。

**第一百一十一条** 对食品安全风险评估结果证明食品存在安全隐患，需要制定、修订食品安全标准的，在制定、修订食品安全标准前，国务院卫生行政部门应当及时会同国务院有关部门规定食品中有害物质的临时限量值和临时检验方法，作为生产经营和监督管理的依据。

**第一百一十二条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门在食品安全监督管理工作中可以采用国家规定的快速检测方法对食品进行抽查检测。

对抽查检测结果表明可能不符合食品安全标准的食品，应当依照本法第八十七条的规定进行检验。抽查检测结果确定有关食品不符合食品安全标准的，可以作为行政处罚的依据。

**第一百一十三条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处等情况，依法向社会公布并实时更新；对有不良信用记录的食品生产经营者增加监督检查频次，对违法行为情节严重的食品生产经营者，可以通报投资主管部门、证券监督管理机构和有关的金融机构。

**第一百一十四条** 食品生产经营过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。食品生产经营者应当立即采取措施，进行整改，消除隐患。责任约谈情况和整改情况应当纳入食品生产经营者食品安全信用档案。

**第一百一十五条** 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门应当公布本部门的电子邮件地址或者电话，接受咨询、投诉、举报。接到咨询、投诉、举报，对属于本部门职责的，应当受理并在法定期限内及时答复、核实、处理；对不属于本部门职责的，应当移交有权处理的部门并书面通知咨询、投诉、举报人。有权处理的部门应当在法定期限内及时处理，不得推诿。对查证属实的举报，给予举报人奖励。

有关部门应当对举报人的信息予以保密，保护举报人的合法权益。举报人举报所在企业的，该企业不得以解除、变更劳动合同或者其他方式对举报人进行打击报复。

**第一百一十六条** 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门应当加强对执法人员食品安全法律、法规、标准和专业知识与执法能力等的培训，并组织考核。不具备相应知识和能力的，不得从事食品安全执法工作。

食品生产经营者、食品行业协会、消费者协会等发现食品安全执法人员在执法过程中有违反法律、法规规定的行为以及不规范执法行为的，可以向本级或者上级人民政府食品安全监督管理等部门或者监察机关投诉、举报。接到投诉、举报的部门或者机关应当进行核实，并将经核实的情况向食品安全执法人员所在部门通报；涉嫌违法违纪的，按照本法和有关规定处理。

**第一百一十七条** 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门未及时发现食品安全系统性风险，未及时消除监督管理区域内的食品安全隐患的，

本级人民政府可以对其主要负责人进行责任约谈。

地方人民政府未履行食品安全职责，未及时消除区域性重大食品安全隐患的，上级人民政府可以对其主要负责人进行责任约谈。

被约谈的食品安全监督管理等部门、地方人民政府应当立即采取措施，对食品安全监督管理工作进行整改。

责任约谈情况和整改情况应当纳入地方人民政府和有关部门食品安全监督管理工作评议、考核记录。

**第一百一十八条** 国家建立统一的食品安全信息平台，实行食品安全信息统一公布制度。国家食品安全总体情况、食品安全风险警示信息、重大食品安全事故及其调查处理信息和国务院确定需要统一公布的其他信息由国务院食品安全监督管理部门统一公布。食品安全风险警示信息和重大食品安全事故及其调查处理信息的影响限于特定区域的，也可以由有关省、自治区、直辖市人民政府食品安全监督管理部门公布。未经授权不得发布上述信息。

县级以上人民政府食品安全监督管理、农业行政部门依据各自职责公布食品安全日常监督管理信息。

公布食品安全信息，应当做到准确、及时，并进行必要的解释说明，避免误导消费者和社会舆论。

**第一百一十九条** 县级以上地方人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政部门获知本法规定需要统一公布的信息，应当向上级主管部门报告，由上级主管部门立即报告国务院食品安全监督管理部门；必要时，可以直接向国务院食品安全监督管理部门报告。

县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政部门应当相互通报获知的食品安全信息。

**第一百二十条** 任何单位和个人不得编造、散布虚假食品安全信息。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门发现可能误导消费者和社会舆论的食品安全信息，应当立即组织有关部门、专业机构、相关食品生产经营者等进行核实、分析，并及时公布结果。

**第一百二十一条** 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门发现涉嫌食品安全犯罪的，应当按照有关规定及时将案件移送公安机关。对移送的案件，公安机关应当及时审查；认为有犯罪事实需要追究刑事责任的，应当立案侦查。

公安机关在食品安全犯罪案件侦查过程中认为没有犯罪事实，或者犯罪事实显著轻微，不需要追究刑事责任，但依法应当追究行政责任的，应当及时将案件移送食品安全监督管理等部门和监察机关，有关部门应当依法处理。

公安机关商请食品安全监督管理、生态环境等部门提供检验结论、认定意见以及对涉案物品进行无害化处理等协助的，有关部门应当及时提供，予以协助。

## 第九章 法律责任

**第一百二十二条** 违反本法规定，未取得食品生产经营许可从事食品生产经营活动，或者未取得食品添加剂生产许可从事食品添加剂生产活动的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。

明知从事前款规定的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令停止违法行为，没

收违法所得，并处五万元以上十万元以下罚款；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品、食品添加剂生产经营者承担连带责任。

**第一百二十三条** 违反本法规定，有下列情形之一，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留：

（一）用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料生产食品，或者经营上述食品；

（二）生产经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

（三）经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品；

（四）经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（五）生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

（六）生产经营添加药品的食品。

明知从事前款规定的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令停止违法行为，没收违法所得，并处十万元以上二十万元以下罚款；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

违法使用剧毒、高毒农药的，除依照有关法律、法规规定给予处罚外，

可以由公安机关依照第一款规定给予拘留。

**第一百二十四条** 违反本法规定，有下列情形之一，尚不构成犯罪的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证：

（一）生产经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂；

（二）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂，或者经营上述食品、食品添加剂；

（三）生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

（四）生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（五）生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

（六）生产经营未按规定注册的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉，或者未按注册的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；

（七）以分装方式生产婴幼儿配方乳粉，或者同一企业以同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉；

（八）利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种，未通过安全性评估；

（九）食品生产经营者在食品安全监督管理部门责令其召回或者停止经营后，仍拒不召回或者停止经营。

除前款和本法第一百二十三条、第一百二十五条规定的情形外，生产经营不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂的，依照前款规定给予处罚。

生产食品相关产品新品种，未通过安全性评估，或者生产不符合食品安全标准的食品相关产品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

**第一百二十五条** 违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：

（一）生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

（二）生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂；

（三）生产经营转基因食品未按规定进行标示；

（四）食品生产经营者采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正；拒不改正的，处二千元以下罚款。

**第一百二十六条** 违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：

- (一) 食品、食品添加剂生产者未按规定对采购的食品原料和生产的食品、食品添加剂进行检验；
- (二) 食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备或者培训、考核食品安全管理人员；
- (三) 食品、食品添加剂生产经营者进货时未查验许可证和相关证明文件，或者未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度；
- (四) 食品生产经营企业未制定食品安全事故处置方案；
- (五) 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验；
- (六) 食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作；
- (七) 食品经营者未按规定要求销售食品；
- (八) 保健食品生产企业未按规定向食品安全监督管理部门备案，或者未按备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；
- (九) 婴幼儿配方食品生产企业未将食品原料、食品添加剂、产品配方、标签等向食品安全监督管理部门备案；
- (十) 特殊食品生产企业未按规定建立生产质量管理体系并有效运行，或者未定期提交自查报告；
- (十一) 食品生产经营者未定期对食品安全状况进行检查评价，或者生产经营条件发生变化，未按规定处理；
- (十二) 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任；
- (十三) 食品生产企业、餐饮服务提供者未按规定制定、实施生产经营

过程控制要求。

餐具、饮具集中消毒服务单位违反本法规定用水，使用洗涤剂、消毒剂，或者出厂的餐具、饮具未按规定检验合格并随附消毒合格证明，或者未按规定在独立包装上标注相关内容的，由县级以上人民政府卫生行政部门依照前款规定给予处罚。

食品相关产品生产者未按规定对生产的食品相关产品进行检验的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

食用农产品销售者违反本法第六十五条规定，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照第一款规定给予处罚。

**第一百二十七条** 对食品生产加工小作坊、食品摊贩等的违法行为的处罚，依照省、自治区、直辖市制定的具体管理办法执行。

**第一百二十八条** 违反本法规定，事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的，由有关主管部门按照各自职责分工责令改正，给予警告；隐匿、伪造、毁灭有关证据的，责令停产停业，没收违法所得，并处十万元以上五十万元以下罚款；造成严重后果的，吊销许可证。

**第一百二十九条** 违反本法规定，有下列情形之一的，由出入境检验检疫机构依照本法第一百二十四条的规定给予处罚：

（一）提供虚假材料，进口不符合我国食品安全国家标准的食品、食品添加剂、食品相关产品；

（二）进口尚无食品安全国家标准的食品，未提交所执行的标准并经国务院卫生行政部门审查，或者进口利用新的食品原料生产的食品或者进口食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，未通过安全性评估；

（三）未遵守本法的规定出口食品；

（四）进口商在有关主管部门责令其依照本法规定召回进口的食品后，仍拒不召回。

违反本法规定，进口商未建立并遵守食品、食品添加剂进口和销售记录制度、境外出口商或者生产企业审核制度的，由出入境检验检疫机构依照本法第一百二十六条规定给予处罚。

**第一百三十条** 违反本法规定，集中交易市场的开办者、柜台出租者、展销会的举办者允许未依法取得许可的食品经营者进入市场销售食品，或者未履行检查、报告等义务的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，没收违法所得，并处五万元以上二十万元以下罚款；造成严重后果的，责令停业，直至由原发证部门吊销许可证；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品经营者承担连带责任。

食用农产品批发市场违反本法第六十四条规定，依照前款规定承担责任。

**第一百三十一条** 违反本法规定，网络食品交易第三方平台提供者未对入网食品经营者进行实名登记、审查许可证，或者未履行报告、停止提供网络交易平台服务等义务的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，没收违法所得，并处五万元以上二十万元以下罚款；造成严重后果的，责令停业，直至由原发证部门吊销许可证；使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品经营者承担连带责任。

消费者通过网络食品交易第三方平台购买食品，其合法权益受到损害的，可以向入网食品经营者或者食品生产者要求赔偿。网络食品交易第三方平台提供者不能提供入网食品经营者的真实名称、地址和有效联系方式的，由网络食品交易第三方平台提供者赔偿。网络食品交易第三方平台提供者赔偿后，有权向入网食品经营者或者食品生产者追偿。网络食品交易第三方平台提供者作出更有利于消费者承诺的，应当履行其承诺。

**第一百三十二条** 违反本法规定，未按要求进行食品贮存、运输和装卸的，由县级以上人民政府食品安全监督管理等部门按照各自职责分工责

令改正，给予警告；拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证。

**第一百三十三条** 违反本法规定，拒绝、阻挠、干涉有关部门、机构及其工作人员依法开展食品安全监督检查、事故调查处理、风险监测和风险评估的，由有关主管部门按照各自职责分工责令停产停业，并处二千元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

违反本法规定，对举报人以解除、变更劳动合同或者其他方式打击报复的，应当依照有关法律的规定承担责任。

**第一百三十四条** 食品生产经营者在一年内累计三次因违反本法规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

**第一百三十五条** 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门吊销许可证。

**第一百三十六条** 食品经营者履行了本法规定的进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源的，可以免予处罚，但应当依法没收其不符合食品安全标准的食品；造成人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任。

**第一百三十七条** 违反本法规定，承担食品安全风险监测、风险评估

工作的技术机构、技术人员提供虚假监测、评估信息的，依法对技术机构直接负责的主管人员和技术人员给予撤职、开除处分；有执业资格的，由授予其资格的主管部门吊销执业证书。

**第一百三十八条** 违反本法规定，食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质，没收所收取的检验费用，并处检验费用五倍以上十倍以下罚款，检验费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；依法对食品检验机构直接负责的主管人员和食品检验人员给予撤职或者开除处分；导致发生重大食品安全事故的，对直接负责的主管人员和食品检验人员给予开除处分。

违反本法规定，受到开除处分的食品检验机构人员，自处分决定作出之日起十年内不得从事食品检验工作；因食品安全违法行为受到刑事处罚或者因出具虚假检验报告导致发生重大食品安全事故受到开除处分的食品检验机构人员，终身不得从事食品检验工作。食品检验机构聘用不得从事食品检验工作的人员的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质。

食品检验机构出具虚假检验报告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

**第一百三十九条** 违反本法规定，认证机构出具虚假认证结论，由认可监督管理部门没收所收取的认证费用，并处认证费用五倍以上十倍以下罚款，认证费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；情节严重的，责令停业，直至撤销认证机构批准文件，并向社会公布；对直接负责的主管人员和负有直接责任的认证人员，撤销其执业资格。

认证机构出具虚假认证结论，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

**第一百四十条** 违反本法规定，在广告中对食品作虚假宣传，欺骗消费者，或者发布未取得批准文件、广告内容与批准文件不一致的保健食品广告的，依照《中华人民共和国广告法》的规定给予处罚。

广告经营者、发布者设计、制作、发布虚假食品广告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

社会团体或者其他组织、个人在虚假广告或者其他虚假宣传中向消费者推荐食品，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。

违反本法规定，食品安全监督管理等部门、食品检验机构、食品行业协会以广告或者其他形式向消费者推荐食品，消费者组织以收取费用或者其他牟取利益的方式向消费者推荐食品的，由有关主管部门没收违法所得，依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过、降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分。

对食品作虚假宣传且情节严重的，由省级以上人民政府食品安全监督管理部门决定暂停销售该食品，并向社会公布；仍然销售该食品的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法销售的食品，并处二万元以上五万元以下罚款。

**第一百四十一条** 违反本法规定，编造、散布虚假食品安全信息，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

媒体编造、散布虚假食品安全信息的，由有关主管部门依法给予处罚，并对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予处分；使公民、法人或者其他组织的合法权益受到损害的，依法承担消除影响、恢复名誉、赔偿损失、赔礼道歉等民事责任。

**第一百四十二条** 违反本法规定，县级以上地方人民政府有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过处分；情

节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分；造成严重后果的，其主要负责人还应当引咎辞职：

（一）对发生在本行政区域内的食品安全事故，未及时组织协调有关部门开展有效处置，造成不良影响或者损失；

（二）对本行政区域内涉及多环节的区域性食品安全问题，未及时组织整治，造成不良影响或者损失；

（三）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故；

（四）本行政区域内发生特别重大食品安全事故，或者连续发生重大食品安全事故。

**第一百四十三条** 违反本法规定，县级以上地方人民政府有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予警告、记过或者记大过处分；造成严重后果的，给予降级或者撤职处分：

（一）未确定有关部门的食品安全监督管理职责，未建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制，未落实食品安全监督管理责任制；

（二）未制定本行政区域的食品安全事故应急预案，或者发生食品安全事故后未按规定立即成立事故处置指挥机构、启动应急预案。

**第一百四十四条** 违反本法规定，县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门有下列行为之一的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分；造成严重后果的，其主要负责人还应当引咎辞职：

（一）隐瞒、谎报、缓报食品安全事故；

（二）未按规定查处食品安全事故，或者接到食品安全事故报告未及时处理，造成事故扩大或者蔓延；

（三）经食品安全风险评估得出食品、食品添加剂、食品相关产品不安

全结论后，未及时采取相应措施，造成食品安全事故或者不良社会影响；

（四）对不符合条件的申请人准予许可，或者超越法定职权准予许可；

（五）不履行食品安全监督管理职责，导致发生食品安全事故。

**第一百四十五条** 违反本法规定，县级以上人民政府食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门有下列行为之一，造成不良后果的，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予警告、记过或者记大过处分；情节较重的，给予降级或者撤职处分；情节严重的，给予开除处分：

（一）在获知有关食品安全信息后，未按规定向上级主管部门和本级人民政府报告，或者未按规定相互通报；

（二）未按规定公布食品安全信息；

（三）不履行法定职责，对查处食品安全违法行为不配合，或者滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊。

**第一百四十六条** 食品安全监督管理等部门在履行食品安全监督管理职责过程中，违法实施检查、强制等执法措施，给生产经营者造成损失的，应当依法予以赔偿，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法给予处分。

**第一百四十七条** 违反本法规定，造成人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任。生产经营者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，先承担民事赔偿责任。

**第一百四十八条** 消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以向经营者要求赔偿损失，也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者，应当实行首负责任制，先行赔付，不得推诿；属于生产者责任的，经营者赔偿后有权向生产者追偿；属于经营者责任的，生产者赔偿后有权向经营者追偿。

生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准

的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元的，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

**第一百四十九条** 违反本法规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

## 第十章 附 则

**第一百五十条** 本法下列用语的含义：

食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。

食品添加剂，指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，包括营养强化剂。

用于食品的包装材料和容器，指包装、盛放食品或者食品添加剂用的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维、玻璃等制品和直接接触食品或者食品添加剂的涂料。

用于食品生产经营的工具、设备，指在食品或者食品添加剂生产、销售、使用过程中直接接触食品或者食品添加剂的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等。

用于食品的洗涤剂、消毒剂，指直接用于洗涤或者消毒食品、餐具、饮具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的物质。

食品保质期，指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。

食源性疾病，指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾

病，包括食物中毒。

食品安全事故，指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

**第一百五十一条** 转基因食品和食盐的食品安全管理，本法未作规定的，适用其他法律、行政法规的规定。

**第一百五十二条** 铁路、民航运营中食品安全的管理办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院有关部门依照本法制定。

保健食品的具体管理办法由国务院食品安全监督管理部门依照本法制定。

食品相关产品生产活动的具体管理办法由国务院食品安全监督管理部门依照本法制定。

国境口岸食品的监督管理由出入境检验检疫机构依照本法以及有关法律、行政法规的规定实施。

军队专用食品和自供食品的食品安全管理办法由中央军事委员会依照本法制定。

**第一百五十三条** 国务院根据实际需要，可以对食品安全监督管理体制作出调整。

**第一百五十四条** 本法自2015年10月1日起施行。

附录二

## 中华人民共和国食品安全法实施条例

( 2009 年 7 月 20 日中华人民共和国国务院令第 557 号公布  
根据 2016 年 2 月 6 日《国务院关于修改部分行政法规的决定》  
修订 2019 年 3 月 26 日国务院第 42 次常务会议修订通过 )

### 第一章 总 则

**第一条** 根据《中华人民共和国食品安全法》(以下简称食品安全法),制定本条例。

**第二条** 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,建立健全食品安全管理制度,采取有效措施预防和控制食品安全风险,保证食品安全。

**第三条** 国务院食品安全委员会负责分析食品安全形势,研究部署、统筹指导食品安全工作,提出食品安全监督管理的重大政策措施,督促落实食品安全监督管理责任。县级以上地方人民政府食品安全委员会按照本级人民政府规定的职责开展工作。

**第四条** 县级以上人民政府建立统一权威的食品安全监督管理体制,加强食品安全监督管理能力建设。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门应当依法履行职责,加强协调配合,做好食品安全监督管理工作。

乡镇人民政府和街道办事处应当支持、协助县级人民政府食品安全监督管理部门及其派出机构依法开展食品安全监督管理工作。

**第五条** 国家将食品安全知识纳入国民素质教育内容，普及食品安全科学常识和法律知识，提高全社会的食品安全意识。

## 第二章 食品安全风险监测和评估

**第六条** 县级以上人民政府卫生行政部门会同同级食品安全监督管理等部门建立食品安全风险监测会商机制，汇总、分析风险监测数据，研判食品安全风险，形成食品安全风险监测分析报告，报本级人民政府；县级以上地方人民政府卫生行政部门还应当将食品安全风险监测分析报告同时报上一级人民政府卫生行政部门。食品安全风险监测会商的具体办法由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理等部门制定。

**第七条** 食品安全风险监测结果表明存在食品安全隐患，食品安全监督管理等部门经进一步调查确认有必要通知相关食品生产经营者的，应当及时通知。

接到通知的食品生产经营者应当立即进行自查，发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当依照食品安全法第六十三条规定停止生产、经营，实施食品召回，并报告相关情况。

**第八条** 国务院卫生行政、食品安全监督管理等部门发现需要对农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等进行安全性评估的，应当向国务院农业行政部门提出安全性评估建议。国务院农业行政部门应当及时组织评估，并向国务院有关部门通报评估结果。

**第九条** 国务院食品安全监督管理部门和其他有关部门建立食品安全风险信息交流机制，明确食品安全风险信息交流的内容、程序和要求。

### 第三章 食品安全标准

**第十条** 国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理、农业行政等部门制定食品安全国家标准规划及其年度实施计划。国务院卫生行政部门应当在其网站上公布食品安全国家标准规划及其年度实施计划的草案，公开征求意见。

**第十一条** 省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门依照食品安全法第二十九条的规定制定食品安全地方标准，应当公开征求意见。省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当自食品安全地方标准公布之日起30个工作日内，将地方标准报国务院卫生行政部门备案。国务院卫生行政部门发现备案的食品安全地方标准违反法律、法规或者食品安全国家标准的，应当及时予以纠正。

食品安全地方标准依法废止的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当及时在其网站上公布废止情况。

**第十二条** 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等特殊食品不属于地方特色食品，不得对其制定食品安全地方标准。

**第十三条** 食品安全标准公布后，食品生产经营者可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并公开提前实施情况。

**第十四条** 食品生产企业不得制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企业标准。食品生产企业制定食品安全指标严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准的，应当报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

食品生产企业制定企业标准的，应当公开，供公众免费查阅。

### 第四章 食品生产经营

**第十五条** 食品生产经营许可的有效期为5年。

食品生产经营者的生产经营条件发生变化，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；需要重新办理许可手续的，应当依法办理。

**第十六条** 国务院卫生行政部门应当及时公布新的食品原料、食品添加剂新品种和食品相关产品新品种目录以及所适用的食品安全国家标准。

对按照传统既是食品又是中药材的物质目录，国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门应当及时更新。

**第十七条** 国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门明确食品安全全程追溯基本要求，指导食品生产经营者通过信息化手段建立、完善食品安全追溯体系。

食品安全监督管理等部门应当将婴幼儿配方食品等针对特定人群的食品以及其他食品安全风险较高或者销售量大的食品的追溯体系建设作为监督检查的重点。

**第十八条** 食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。

**第十九条** 食品生产经营企业的主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责，建立并落实本企业的食品安全责任制，加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查等工作。食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

**第二十条** 食品生产经营企业应当加强对食品安全管理人员的培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督抽查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定并公布。

全监督管理部门制定、公布。

**第二十一条** 食品、食品添加剂生产经营者委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，并对其生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。受托方应当依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行生产，对生产行为负责，并接受委托方的监督。

**第二十二条** 食品生产经营者不得在食品生产、加工场所贮存依照本条例第六十三条规定制定的名录中的物质。

**第二十三条** 对食品进行辐照加工，应当遵守食品安全国家标准，并按照食品安全国家标准的要求对辐照加工食品进行检验和标注。

**第二十四条** 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。

**第二十五条** 食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输食品。受托方应当保证食品贮存、运输条件符合食品安全的要求，加强食品贮存、运输过程管理。

接受食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当如实记录委托方和收货方的名称、地址、联系方式等内容。记录保存期限不得少于贮存、运输结束后2年。

非食品生产经营者从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的，应当自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门备案。

**第二十六条** 餐饮服务提供者委托餐具饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后6

个月。

**第二十七条** 餐具饮具集中消毒服务单位应当建立餐具饮具出厂检验记录制度，如实记录出厂餐具饮具的数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方名称、地址、联系方式等内容。出厂检验记录保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后6个月。消毒后的餐具饮具应当在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。

**第二十八条** 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当执行原料控制、餐具饮具清洗消毒、食品留样等制度，并依照食品安全法第四十七条的规定定期开展食堂食品安全自查。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当依法取得食品经营许可，并对食堂的食品安全负责。集中用餐单位应当督促承包方落实食品安全管理制度，承担管理责任。

**第二十九条** 食品生产经营者应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

食品安全法所称回收食品，是指已经售出，因违反法律、法规、食品安全标准或者超过保质期等原因，被召回或者退回的食品，不包括依照食品安全法第六十三条第三款的规定可以继续销售的食品。

**第三十条** 县级以上地方人民政府根据需要建设必要的食品无害化处理和销毁设施。食品生产经营者可以按照规定使用政府建设的设施对食品进行无害化处理或者予以销毁。

**第三十一条** 食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者应当在市场开业或者展销会举办前向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

**第三十二条** 网络食品交易第三方平台提供者应当妥善保存入网食品经营者的登记信息和交易信息。县级以上人民政府食品安全监督管理部门开展食品安全监督检查、食品安全案件调查处理、食品安全事故处置确需了解有关信息的，经其负责人批准，可以要求网络食品交易第三方平台提供者提供，网络食品交易第三方平台提供者应当按照要求提供。县级以上人民政府食品安全监督管理部门及其工作人员对网络食品交易第三方平台提供者提供的信息依法负有保密义务。

**第三十三条** 生产经营转基因食品应当显著标示，标示办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政部门制定。

**第三十四条** 禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。食品安全监督管理部门发现虚假宣传行为的，应当依法及时处理。

**第三十五条** 保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的，生产企业应当具备相应的原料前处理能力。

**第三十六条** 特殊医学用途配方食品生产企业应当按照食品安全国家标准规定的检验项目对出厂产品实施逐批检验。

特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品应当通过医疗机构或者药品零售企业向消费者销售。医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的，不需要取得食品经营许可，但是应当遵守食品安全法和本条例关于食品销售的规定。

**第三十七条** 特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品广告按照处方药广告管理，其他类别的特殊医学用途配方食品广告按照非处方药广告管理。

**第三十八条** 对保健食品之外的其他食品，不得声称具有保健功能。

对添加食品安全国家标准规定的选择性添加物质的婴幼儿配方食品，

不得以选择性添加物质命名。

**第三十九条** 特殊食品的标签、说明书内容应当与注册或者备案的标签、说明书一致。销售特殊食品，应当核对食品标签、说明书内容是否与注册或者备案的标签、说明书一致，不一致的不得销售。省级以上人民政府食品安全监督管理部门应当在其网站上公布注册或者备案的特殊食品的标签、说明书。

特殊食品不得与普通食品或者药品混放销售。

## 第五章 食品检验

**第四十条** 对食品进行抽样检验，应当按照食品安全标准、注册或者备案的特殊食品的产品技术要求以及国家有关规定确定的检验项目和检验方法进行。

**第四十一条** 对可能掺杂掺假的食品，按照现有食品安全标准规定的检验项目和检验方法以及依照食品安全法第一百一十条和本条例第六十三条规定制定的检验项目和检验方法无法检验的，国务院食品安全监督管理部门可以制定补充检验项目和检验方法，用于对食品的抽样检验、食品安全案件调查处理和食品安全事故处置。

**第四十二条** 依照食品安全法第八十八条的规定申请复检的，申请人应当向复检机构先行支付复检费用。复检结论表明食品不合格的，复检费用由复检申请人承担；复检结论表明食品合格的，复检费用由实施抽样检验的食品安全监督管理部门承担。

复检机构无正当理由不得拒绝承担复检任务。

**第四十三条** 任何单位和个人不得发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息，不得利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定，欺骗、误导消费者。

## 第六章 食品进出口

**第四十四条** 进口商进口食品、食品添加剂，应当按照规定向出入境检验检疫机构报检，如实申报产品相关信息，并随附法律、行政法规规定的合格证明材料。

**第四十五条** 进口食品运达口岸后，应当存放在出入境检验检疫机构指定或者认可的场所；需要移动的，应当按照出入境检验检疫机构的要求采取必要的安全防护措施。大宗散装进口食品应当在卸货口岸进行检验。

**第四十六条** 国家出入境检验检疫部门根据风险管理需要，可以对部分食品实行指定口岸进口。

**第四十七条** 国务院卫生行政部门依照食品安全法第九十三条的规定对境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商提交的相关国家（地区）标准或者国际标准进行审查，认为符合食品安全要求的，决定暂予适用并予以公布；暂予适用的标准公布前，不得进口尚无食品安全国家标准的食品。

食品安全国家标准中通用标准已经涵盖的食品不属于食品安全法第九十三条规定尚无食品安全国家标准的食品。

**第四十八条** 进口商应当建立境外出口商、境外生产企业审核制度，重点审核境外出口商、境外生产企业制定和执行食品安全风险控制措施的情况以及向我国出口的食品是否符合食品安全法、本条例和其他有关法律、行政法规的规定以及食品安全国家标准的要求。

**第四十九条** 进口商依照食品安全法第九十四条第三款的规定召回进口食品的，应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门和所在地出入境检验检疫机构报告。

**第五十条** 国家出入境检验检疫部门发现已经注册的境外食品生产企

业不再符合注册要求的，应当责令其在规定期限内整改，整改期间暂停进口其生产的食品；经整改仍不符合注册要求的，国家出入境检验检疫部门应当撤销境外食品生产企业注册并公告。

**第五十一条** 对通过我国良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的境外生产企业，认证机构应当依法实施跟踪调查。对不再符合认证要求的企业，认证机构应当依法撤销认证并向社会公布。

**第五十二条** 境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品、食品添加剂、食品相关产品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时进行风险预警，并可以对相关的食品、食品添加剂、食品相关产品采取下列控制措施：

- (一) 退货或者销毁处理；
- (二) 有条件地限制进口；
- (三) 暂停或者禁止进口。

**第五十三条** 出口食品、食品添加剂的生产企业应当保证其出口食品、食品添加剂符合进口国家（地区）的标准或者合同要求；我国缔结或者参加的国际条约、协定有要求的，还应当符合国际条约、协定的要求。

## 第七章 食品安全事故处置

**第五十四条** 食品安全事故按照国家食品安全事故应急预案实行分级管理。县级以上人民政府食品安全监督管理部门会同同级有关部门负责食品安全事故调查处理。

县级以上人民政府应当根据实际情况及时修改、完善食品安全事故应急预案。

**第五十五条** 县级以上人民政府应当完善食品安全事故应急管理机制，改善应急装备，做好应急物资储备和应急队伍建设，加强应急培训、演练。

**第五十六条** 发生食品安全事故的单位应当对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施。

**第五十七条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门接到食品安全事故报告后，应当立即会同同级卫生行政、农业行政等部门依照食品安全法第一百零五条的规定进行调查处理。食品安全监督管理部门应当对事故单位封存的食品及原料、工具、设备、设施等予以保护，需要封存而事故单位尚未封存的应当直接封存或者责令事故单位立即封存，并通知疾病预防控制机构对与事故有关的因素开展流行病学调查。

疾病预防控制机构应当在调查结束后向同级食品安全监督管理、卫生行政部门同时提交流行病学调查报告。

任何单位和个人不得拒绝、阻挠疾病预防控制机构开展流行病学调查。有关部门应当对疾病预防控制机构开展流行病学调查予以协助。

**第五十八条** 国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政、农业行政等部门定期对全国食品安全事故情况进行分析，完善食品安全监督管理措施，预防和减少事故的发生。

## 第八章 监督管理

**第五十九条** 设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门根据监督管理工作需要，可以对由下级人民政府食品安全监督管理部门负责日常监督管理的食品生产经营者实施随机监督检查，也可以组织下级人民政府食品安全监督管理部门对食品生产经营者实施异地监督检查。

设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门认为必要的，可以直接调查处理下级人民政府食品安全监督管理部门管辖的食品安全违法案件，也可以指定其他下级人民政府食品安全监督管理部门调查处理。

**第六十条** 国家建立食品安全检查员制度，依托现有资源加强职业化

检查员队伍建设，强化考核培训，提高检查员专业化水平。

**第六十一条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照食品安全法第一百一十条的规定实施查封、扣押措施，查封、扣押的期限不得超过30日；情况复杂的，经实施查封、扣押措施的食品安全监督管理部门负责人批准，可以延长，延长期限不得超过45日。

**第六十二条** 网络食品交易第三方平台多次出现入网食品经营者违法经营或者入网食品经营者的违法经营行为造成严重后果的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对网络食品交易第三方平台提供者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

**第六十三条** 国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门根据食源性疾病信息、食品安全风险监测信息和监督管理信息等，对发现的添加或者可能添加到食品中的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质，制定名录及检测方法并予以公布。

**第六十四条** 县级以上地方人民政府卫生行政部门应当对餐具饮具集中消毒服务单位进行监督检查，发现不符合法律、法规、国家相关标准以及相关卫生规范等要求的，应当及时调查处理。监督检查的结果应当向社会公布。

**第六十五条** 国家实行食品安全违法行为举报奖励制度，对查证属实的举报，给予举报人奖励。举报人举报所在企业食品安全重大违法犯罪行为的，应当加大奖励力度。有关部门应当对举报人的信息予以保密，保护举报人的合法权益。食品安全违法行为举报奖励办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院财政等有关部门制定。

食品安全违法行为举报奖励资金纳入各级人民政府预算。

**第六十六条** 国务院食品安全监督管理部门应当会同国务院有关部门建立守信联合激励和失信联合惩戒机制，结合食品生产经营者信用档案，

建立严重违法生产经营者黑名单制度，将食品安全信用状况与准入、融资、信贷、征信等相衔接，及时向社会公布。

## 第九章 法律责任

**第六十七条** 有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规定的情节严重情形：

- (一) 违法行为涉及的产品货值金额2万元以上或者违法行为持续时间3个月以上；
- (二) 造成食源性疾病并出现死亡病例，或者造成30人以上食源性疾病但未出现死亡病例；
- (三) 故意提供虚假信息或者隐瞒真实情况；
- (四) 拒绝、逃避监督检查；
- (五) 因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后1年内又实施同一性质的食品安全违法行为，或者因违反食品安全法律、法规受到刑事处罚后又实施食品安全违法行为；
- (六) 其他情节严重的情形。

对情节严重的违法行为处以罚款时，应当依法从重从严。

**第六十八条** 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十五条规定给予处罚：

- (一) 在食品生产、加工场所贮存依照本条例第六十三条规定制定的名录中的物质；
- (二) 生产经营的保健食品之外的食品的标签、说明书声称具有保健功能；
- (三) 以食品安全国家标准规定的“选择性添加物质”命名婴幼儿配方食品；

(四)生产经营的特殊食品的标签、说明书内容与注册或者备案的标签、说明书不一致。

**第六十九条** 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚：

(一)接受食品生产经营者委托贮存、运输食品，未按照规定记录保存信息；

(二)餐饮服务提供者未查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明；

(三)食品生产经营者未按照规定对变质、超过保质期或者回收的食品进行标示或者存放，或者未及时对上述食品采取无害化处理、销毁等措施并如实记录；

(四)医疗机构和药品零售企业之外的单位或者个人向消费者销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品；

(五)将特殊食品与普通食品或者药品混放销售。

**第七十条** 除食品安全法第一百二十五条规定的情形外，食品生产经营者的生产经营行为不符合食品安全法第三十三条第一款第五项、第七项至第十项的规定，或者不符合有关食品生产经营过程要求的食品安全国家标准的，依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚。

**第七十一条** 餐具饮具集中消毒服务单位未按照规定建立并遵守出厂检验记录制度的，由县级以上人民政府卫生行政部门依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚。

**第七十二条** 从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的非食品生产经营者，食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者，未按照规定备案或者报告的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令

改正，给予警告；拒不改正的，处1万元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，并处5万元以上20万元以下罚款。

**第七十三条** 利用会议、讲座、健康咨询等方式对食品进行虚假宣传的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令消除影响，有违法所得的，没收违法所得；情节严重的，依照食品安全法第一百四十条第五款的规定进行处罚；属于单位违法的，还应当依照本条例第七十五条的规定对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予处罚。

**第七十四条** 食品生产经营者生产经营的食品符合食品安全标准但不符合食品所标注的企业标准规定的食品安全指标的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，并责令食品生产经营者停止经营该食品，责令食品生产企业改正；拒不停止经营或者改正的，没收不符合企业标准规定的食品安全指标的食品，货值金额不足1万元的，并处1万元以上5万元以下罚款，货值金额1万元以上的，并处货值金额5倍以上10倍以下罚款。

**第七十五条** 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- (一) 故意实施违法行为；
- (二) 违法行为性质恶劣；
- (三) 违法行为造成严重后果。

属于食品安全法第一百二十五第二款规定情形的，不适用前款规定。

**第七十六条** 食品生产经营者依照食品安全法第六十三条第一款、第二款的规定停止生产、经营，实施食品召回，或者采取其他有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以从轻或者减轻处罚。

**第七十七条** 县级以上地方人民政府食品安全监督管理等部门对有食品安全法第一百二十三条规定的情形且情节严重的，可能需要行政拘留的，应当及时将案件及有关材料移送同级公安机关。公安机关认为需要补充材料的，食品安全监督管理等部门应当及时提供。公安机关经审查认为不符合行政拘留条件的，应当及时将案件及有关材料退回移送的食品安全监督管理等部门。

**第七十八条** 公安机关对发现的食品安全违法行为，经审查没有犯罪事实或者立案侦查后认为不需要追究刑事责任，但依法应当予以行政拘留的，应当及时作出行政拘留的处罚决定；不需要予以行政拘留但依法应当追究其他行政责任的，应当及时将案件及有关材料移送同级食品安全监督管理等部门。

**第七十九条** 复检机构无正当理由拒绝承担复检任务的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，无正当理由1年内2次拒绝承担复检任务的，由国务院有关部门撤销其复检机构资质并向社会公布。

**第八十条** 发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息，或者利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定，欺骗、误导消费者的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，有违法所得的，没收违法所得，并处10万元以上50万元以下罚款；拒不改正的，处50万元以上100万元以下罚款；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

**第八十一条** 食品安全监督管理部门依照食品安全法、本条例对违法单位或者个人处以30万元以上罚款的，由设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门决定。罚款具体处罚权限由国务院食品安全监督管理部门规定。

**第八十二条** 阻碍食品安全监督管理等部门工作人员依法执行职务，

构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

**第八十三条** 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门发现单位或者个人违反食品安全法第一百二十条第一款规定，编造、散布虚假食品安全信息，涉嫌构成违反治安管理行为的，应当将相关情况通报同级公安机关。

**第八十四条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门及其工作人员违法向他人提供网络食品交易第三方平台提供者提供的信息的，依照食品安全法第一百四十五条的规定给予处分。

**第八十五条** 违反本条例规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

## 第十章 附 则

**第八十六条** 本条例自2019年12月1日起施行。

## 附录三

## 企业落实食品安全主体责任监督管理规定

(2022年9月22日国家市场监督管理总局令第60号公布  
自2022年11月1日起施行)

**第一条** 为了督促企业落实食品安全主体责任，强化企业主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，制定本规定。

**第二条** 在中华人民共和国境内，食品生产经营企业主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，依法落实食品安全责任的行为及其监督管理，适用本规定。

**第三条** 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

**第四条** 食品生产经营企业主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提

出停止相关食品生产经营活动等否决建议，企业应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。

**第五条** 在依法配备食品安全员的基础上，下列食品生产经营企业、集中用餐单位的食堂应当配备食品安全总监：

- (一) 特殊食品生产企业；
- (二) 大中型食品生产企业；
- (三) 大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部；
- (四) 大中型食品销售企业、连锁销售企业总部；
- (五) 用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位。

县级以上地方市场监督管理部门应当结合本地区实际，指导本辖区具备条件的企业配备食品安全总监。

**第六条** 食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

- (一) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- (二) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- (三) 熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
- (四) 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
- (五) 其他应当具备的食品安全管理能力。

食品生产经营企业可以将符合前款规定的企业负责人、食品安全管理人员明确为食品安全总监、食品安全员。

**第七条** 因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品

安全总监、食品安全员。

**第八条** 食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

(一) 组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

(二) 组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；

(三) 组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

(四) 负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

(五) 接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；

(六) 其他食品安全管理责任。

食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全总监职责》。

**第九条** 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

(一) 督促落实食品生产经营过程控制要求；

(二) 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

(三) 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康

的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

（四）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

（五）配合有关部门调查处理食品安全事故；

（六）其他食品安全管理责任。

食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全员守则》。

**第十条** 食品生产经营企业应当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、月调度工作制度和机制。

**第十一条** 企业应当建立食品安全日管控制度。食品安全员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，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

**第十二条** 企业应当建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，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，形成《每周食品安全排查治理报告》。

**第十三条** 企业应当建立食品安全月调度制度。企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

**第十四条** 食品生产经营企业应当将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况，《食品安全总监职责》、《食品安全员守则》以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。

**第十五条** 市场监督管理部门应当将企业建立并落实食品安全责任制

等管理制度，企业在日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患以及整改情况，作为监督检查的重要内容。

**第十六条** 食品生产经营企业应当组织对本企业职工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局制定的食品安全管理人员考核指南，组织对本辖区食品生产经营企业的食品安全总监、食品安全员随机进行监督抽查考核并公布考核结果。监督抽查考核不得收取费用。

抽查考核不合格，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营企业应当立即采取整改措施。

**第十七条** 食品生产经营企业应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

鼓励企业建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

**第十八条** 食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。法律、行政法规有规定的，依照其规定。

**第十九条** 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- (一) 故意实施违法行为;
- (二) 违法行为性质恶劣;
- (三) 违法行为造成严重后果。

食品生产经营企业及其主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照本规定第四条第二款提出的否决建议的，属于前款规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。

**第二十条** 食品生产经营企业主要负责人是指在本企业生产经营中承担全面领导责任的法定代表人、实际控制人等主要决策人。

直接负责的主管人员是指在违法行为中负有直接管理责任的人员，包括食品安全总监等。

其他直接责任人员是指具体实施违法行为并起较大作用的人员，既可以是单位的生产经营管理人员，也可以是单位的职工，包括食品安全员等。

**第二十一条** 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以参照本规定执行。

省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以根据本地区实际，参照本规定制定其他食品生产经营者落实食品安全主体责任的管理办法。

**第二十二条** 本规定自2022年11月1日起施行。

**附录四****食品生产经营监督检查管理办法**

（2021年12月24日国家市场监督管理总局令第49号公布  
自2022年3月15日起施行）

**第一章 总 则**

**第一条** 为了加强和规范对食品生产经营活动的监督检查，督促食品生产经营者落实主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，制定本办法。

**第二条** 市场监督管理部门对食品（含食品添加剂）生产经营者执行食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等情况实施监督检查，适用本办法。

**第三条** 监督检查应当遵循属地负责、风险管理、程序合法、公正公开的原则。

**第四条** 食品生产经营者应当对其生产经营食品的安全负责，积极配合市场监督管理部门实施监督检查。

**第五条** 县级以上地方市场监督管理部门应当按照规定在覆盖所有食品生产经营者的基础上，结合食品生产经营者信用状况，随机选取食品生产经营者、随机选派监督检查人员实施监督检查。

**第六条** 市场监督管理部门应当加强监督检查信息化建设，记录、归

集、分析监督检查信息，加强数据整合、共享和利用，完善监督检查措施，提升智慧监管水平。

## 第二章 监督检查事权

**第七条** 国家市场监督管理总局负责监督指导全国食品生产经营监督检查工作，可以根据需要组织开展监督检查。

**第八条** 省级市场监督管理部门负责监督指导本行政区域内食品生产经营监督检查工作，重点组织和协调对产品风险高、影响区域广的食品生产经营者的监督检查。

**第九条** 设区的市级（以下简称市级）、县级市场监督管理部门负责本行政区域内食品生产经营监督检查工作。

市级市场监督管理部门可以结合本行政区域食品生产经营者规模、风险、分布等实际情况，按照本级人民政府要求，划分本行政区域监督检查事权，确保监督检查覆盖本行政区域所有食品生产经营者。

**第十条** 市级以上市场监督管理部门根据监督管理工作需要，可以对由下级市场监督管理部门负责日常监督管理的食品生产经营者实施随机监督检查，也可以组织下级市场监督管理部门对食品生产经营者实施异地监督检查。

市场监督管理部门应当协助、配合上级市场监督管理部门在本行政区域内开展监督检查。

**第十一条** 市场监督管理部门之间涉及管辖争议的监督检查事项，应当报请共同上一级市场监督管理部门确定。

**第十二条** 上级市场监督管理部门可以定期或者不定期组织对下级市场监督管理部门的监督检查工作进行监督指导。

### 第三章 监督检查要点

**第十三条** 国家市场监督管理总局根据法律、法规、规章和食品安全标准等有关规定，制定国家食品生产经营监督检查要点表，明确监督检查的主要内容。按照风险管理的原则，检查要点表分为一般项目和重点项目。

**第十四条** 省级市场监督管理部门可以按照国家食品生产经营监督检查要点表，结合实际细化，制定本行政区域食品生产经营监督检查要点表。

省级市场监督管理部门针对食品生产经营新业态、新技术、新模式，补充制定相应的食品生产经营监督检查要点，并在出台后30日内向国家市场监督管理总局报告。

**第十五条** 食品生产环节监督检查要点应当包括食品生产者资质、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置等情况。

**第十六条** 委托生产食品、食品添加剂的，委托方、受托方应当遵守法律、法规、食品安全标准以及合同的约定，并将委托生产的食品品种、委托期限、委托方对受托方生产行为的监督等情况予以单独记录，留档备查。市场监督管理部门应当将上述委托生产情况作为监督检查的重点。

**第十七条** 食品销售环节监督检查要点应当包括食品销售者资质、一般规定执行、禁止性规定执行、经营场所环境卫生、经营过程控制、进货查验、食品贮存、食品召回、温度控制及记录、过期及其他不符合食品安全标准食品处置、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、食品安全事故处置、进口食品销售、食用农产品销售、网络食品销售等情况。

**第十八条** 特殊食品生产环节监督检查要点，除应当包括本办法第十五条规定的内容，还应当包括注册备案要求执行、生产质量管理体系运

行、原辅料管理等情况。保健食品生产环节的监督检查要点还应当包括原料前处理等情况。

特殊食品销售环节监督检查要点，除应当包括本办法第十七条规定的内容，还应当包括禁止混放要求落实、标签和说明书核对等情况。

**第十九条** 集中交易市场开办者、展销会举办者监督检查要点应当包括举办前报告、入场食品经营者的资质审查、食品安全管理责任明确、经营环境和条件检查等情况。

对温度、湿度有特殊要求的食品贮存业务的非食品生产经营者的监督检查要点应当包括备案、信息记录和追溯、食品安全要求落实等情况。

**第二十条** 餐饮服务环节监督检查要点应当包括餐饮服务提供者资质、从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管理、场所和设备设施清洁维护、餐饮具清洗消毒、食品安全事故处置等情况。

餐饮服务环节的监督检查应当强化学校等集中用餐单位供餐的食品安全要求。

#### 第四章 监督检查程序

**第二十一条** 县级以上地方市场监督管理部门应当按照本级人民政府食品安全年度监督管理计划，综合考虑食品类别、企业规模、管理水平、食品安全状况、风险等级、信用档案记录等因素，编制年度监督检查计划。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局的规定，根据风险管理的原则，结合食品生产经营者的食品类别、业态规模、风险控制能力、信用状况、监督检查等情况，将食品生产经营者的风险等级从低到高分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

**第二十二条** 市场监督管理部门应当每两年对本行政区域内所有食品生产经营者至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查。

市场监督管理部门应当对特殊食品生产者，风险等级为C级、D级的食品生产者，风险等级为D级的食品经营者以及中央厨房、集体用餐配送单位等高风险食品生产经营者实施重点监督检查，并可以根据实际情况增加日常监督检查频次。

市场监督管理部门可以根据工作需要，对通过食品安全抽样检验等发现问题线索的食品生产经营者实施飞行检查，对特殊食品、高风险大宗消费食品生产企业和大型食品经营企业等的质量管理体系运行情况实施体系检查。

**第二十三条** 市场监督管理部门组织实施监督检查应当由2名以上（含2名）监督检查人员参加。检查人员较多的，可以组成检查组。市场监督管理部门根据需要可以聘请相关领域专业技术人员参加监督检查。

检查人员与检查对象之间存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，应当回避。

**第二十四条** 检查人员应当当场出示有效执法证件或者市场监督管理部门出具的检查任务书。

**第二十五条** 市场监督管理部门实施监督检查，有权采取下列措施，被检查单位不得拒绝、阻挠、干涉：

（一）进入食品生产经营等场所实施现场检查；

（二）对被检查单位生产经营的食品进行抽样检验；

（三）查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；

（四）查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、工具和设备；

（五）查封违法从事食品生产经营活动的场所；

（六）法律法规规定的其他措施。

**第二十六条** 食品生产经营者应当配合监督检查工作，按照市场监督

管理部门的要求，开放食品生产经营场所，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿以及前次监督检查结果和整改情况等其他有关资料，协助生产经营现场检查和抽样检验，并为检查人员提供必要的工作条件。

**第二十七条** 检查人员应当按照本办法规定和检查要点要求开展监督检查，并对监督检查情况如实记录。除飞行检查外，实施监督检查应当覆盖检查要点所有检查项目。

**第二十八条** 市场监督管理部门实施监督检查，可以根据需要，依照食品安全抽样检验管理有关规定，对被检查单位生产经营的原料、半成品、成品等进行抽样检验。

**第二十九条** 市场监督管理部门实施监督检查时，可以依法对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。抽查考核不合格的，应当督促企业限期整改，并及时安排补考。

**第三十条** 检查人员在监督检查中应当对发现的问题进行记录，必要时可以拍摄现场情况，收集或者复印相关合同、票据、账簿以及其他有关资料。

检查人员认为食品生产经营者涉嫌违法违规的相关证据可能灭失或者以后难以取得的，可以依法采取证据保全或者行政强制措施，并执行市场监管行政处罚程序相关规定。

检查记录以及相关证据，可以作为行政处罚的依据。

**第三十一条** 检查人员应当综合监督检查情况进行判定，确定检查结果。

有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应当立即停止生产经营活动。

**第三十二条** 发现食品生产经营者不符合监督检查要点表重点项目，影响食品安全的，市场监督管理部门应当依法进行调查处理。

**第三十三条** 发现食品生产经营者不符合监督检查要点表一般项目，但情节显著轻微不影响食品安全的，市场监督管理部门应当当场责令其整改。

可以当场整改的，检查人员应当对食品生产经营者采取的整改措施以及整改情况进行记录；需要限期整改的，市场监督管理部门应当书面提出整改要求和时限。被检查单位应当按期整改，并将整改情况报告市场监督管理部门。市场监督管理部门应当跟踪整改情况并记录整改结果。

不符合监督检查要点表一般项目，影响食品安全的，市场监督管理部门应当依法进行调查处理。

**第三十四条** 食品生产经营者应当按照检查人员要求，在现场检查、询问、抽样检验等文书以及收集、复印的有关资料上签字或者盖章。

被检查单位拒绝在相关文书、资料上签字或者盖章的，检查人员应当注明原因，并可以邀请有关人员作为见证人签字、盖章，或者采取录音、录像等方式进行记录，作为监督执法的依据。

**第三十五条** 检查人员应当将监督检查结果现场书面告知食品生产经营者。需要进行检验检测的，市场监督管理部门应当及时告知检验结论。

上级市场监督管理部门组织的监督检查，还应当将监督检查结果抄送食品生产经营者所在地市场监督管理部门。

## 第五章 监督管理

**第三十六条** 市场监督管理部门在监督检查中发现食品不符合食品安全法律、法规、规章和食品安全标准的，在依法调查处理的同时，应当及时督促食品生产经营者追查相关食品的来源和流向，查明原因、控制风险，并根据需要通报相关市场监督管理部门。

**第三十七条** 监督检查中发现生产经营的食品、食品添加剂的标签、

说明书存在食品安全法第一百二十五第二款规定的瑕疵的，市场监督管理部门应当责令当事人改正。经食品生产者采取补救措施且能保证食品安全的食品、食品添加剂可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

认定标签、说明书瑕疵，应当综合考虑标注内容与食品安全的关联性、当事人的主观过错、消费者对食品安全的理解和选择等因素。有下列情形之一的，可以认定为食品安全法第一百二十五第二款规定的标签、说明书瑕疵：

（一）文字、符号、数字的字号、字体、字高不规范，出现错别字、多字、漏字、繁体字，或者外文翻译不准确以及外文字号、字高大于中文等的；

（二）净含量、规格的标示方式和格式不规范，或者对没有特殊贮存条件要求的食品，未按照规定标注贮存条件的；

（三）食品、食品添加剂以及配料使用的俗称或者简称等不规范的；

（四）营养成分表、配料表顺序、数值、单位标示不规范，或者营养成分表数值修约间隔、“0”界限值、标示单位不规范的；

（五）对有证据证明未实际添加的成分，标注了“未添加”，但未按照规定标示具体含量的；

（六）国家市场监督管理总局认定的其他情节轻微，不影响食品安全，没有故意误导消费者的情形。

**第三十八条** 市场监督管理部门在监督检查中发现违法案件线索，对不属于本部门职责或者超出管辖范围的，应当及时移送有权处理的部门；涉嫌犯罪的，应当依法移送公安机关。

**第三十九条** 市场监督管理部门应当于检查结果信息形成后20个工作日内向社会公开。

检查结果对消费者有重要影响的，食品生产经营者应当按照规定在食

品生产经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表，并保持至下次监督检查。有条件的可以通过电子屏幕等信息化方式向消费者展示监督检查结果记录表。

**第四十条** 监督检查中发现存在食品安全隐患，食品生产经营者未及时采取有效措施消除的，市场监督管理部门可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

**第四十一条** 监督检查结果，以及市场监督管理部门约谈食品生产经营者情况和食品生产经营者整改情况应当记入食品生产经营者食品安全信用档案。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒。

**第四十二条** 对同一食品生产经营者，上级市场监督管理部门已经开展监督检查的，下级市场监督管理部门原则上三个月内不再重复检查已检查的项目，但食品生产经营者涉嫌违法或者存在明显食品安全隐患等情形的除外。

**第四十三条** 上级市场监督管理部门发现下级市场监督管理部门的监督检查工作不符合法律法规和本办法规定要求的，应当根据需要督促其再次组织监督检查或者自行组织监督检查。

**第四十四条** 县级以上市场监督管理部门应当加强专业化职业化检查员队伍建设，定期对检查人员开展培训与考核，提升检查人员食品安全法律、法规、规章、标准和专业知识等方面的能力和水平。

**第四十五条** 县级以上市场监督管理部门应当按照规定安排充足的经费，配备满足监督检查工作需要的采样、检验检测、拍摄、移动办公、安全防护等工具、设备。

**第四十六条** 检查人员（含聘用制检查人员和相关领域专业技术人员）在实施监督检查过程中，应当严格遵守有关法律法规、廉政纪律和工作要求，不得违反规定泄露监督检查相关情况以及被检查单位的商业秘密、未

披露信息或者保密商务信息。

实施飞行检查，检查人员不得事先告知被检查单位飞行检查内容、检查人员行程等检查相关信息。

**第四十七条** 鼓励食品生产经营者选择有相关资质的食品安全第三方专业机构及其专业化、职业化的专业技术人员对自身的食品安全状况进行评价，评价结果可以作为市场监督管理部门监督检查的参考。

## 第六章 法律责任

**第四十八条** 食品生产经营者未按照规定在显著位置张贴或者公开展示相关监督检查结果记录表，撕毁、涂改监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，可以并处5000元以上5万元以下罚款。

**第四十九条** 食品生产经营者有下列拒绝、阻挠、干涉市场监督管理部门进行监督检查情形之一的，由县级以上市场监督管理部门依照食品安全法第一百三十三条第一款的规定进行处理：

（一）拒绝、拖延、限制检查人员进入被检查场所或者区域的，或者限制检查时间的；

（二）拒绝或者限制抽取样品、录像、拍照和复印等调查取证工作的；

（三）无正当理由不提供或者延迟提供与检查相关的合同、记录、票据、账簿、电子数据等材料的；

（四）以主要负责人、主管人员或者相关工作人员不在岗为由，或者故意以停止生产经营等方式欺骗、误导、逃避检查的；

（五）以暴力、威胁等方法阻碍检查人员依法履行职责的；

（六）隐藏、转移、变卖、损毁检查人员依法查封、扣押的财物的；

(七) 伪造、隐匿、毁灭证据或者提供虚假情况的；

(八) 其他妨碍检查人员履行职责的。

**第五十条** 食品生产经营者拒绝、阻挠、干涉监督检查，违反治安管理处罚相关规定的，由市场监督管理部门依法移交公安机关处理。

食品生产经营者以暴力、威胁等方法阻碍检查人员依法履行职责，涉嫌犯罪的，由市场监督管理部门依法移交公安机关处理。

**第五十一条** 发现食品生产经营者有食品安全法实施条例第六十七条第一款规定的情形，属于情节严重的，市场监督管理部门应当依法从严处理。对情节严重的违法行为处以罚款时，应当依法从重从严。

食品生产经营者违反食品安全法律、法规、规章和食品安全标准的规定，属于初次违法且危害后果轻微并及时改正的，可以不予行政处罚。

当事人有证据足以证明没有主观过错的，不予行政处罚。法律、行政法规另有规定的，从其规定。

**第五十二条** 市场监督管理部门及其工作人员有违反法律、法规以及本办法规定和有关纪律要求的，应当依据食品安全法和相关规定，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员，给予相应的处分；涉嫌犯罪的，依法移交司法机关处理。

## 第七章 附 则

**第五十三条** 本办法所称日常监督检查是指市级、县级市场监督管理部门按照年度食品生产经营监督检查计划，对本行政区域内食品生产经营者开展的常规性检查。

本办法所称飞行检查是指市场监督管理部门根据监督管理工作需要以及问题线索等，对食品生产经营者依法开展的不预先告知的监督检查。

本办法所称体系检查是指市场监督管理部门以风险防控为导向，对特

殊食品、高风险大宗食品生产企业和大型食品经营企业等的质量管理体系执行情况依法开展的系统性监督检查。

**第五十四条** 地方市场监督管理部门对食品生产加工小作坊、食品摊贩、小餐饮等的监督检查，省、自治区、直辖市没有规定的，可以参照本办法执行。

**第五十五条** 本办法自2022年3月15日起施行。原国家食品药品监督管理总局2016年3月4日发布的《食品生产经营日常监督检查管理办法》同时废止。

## 附件1

## 食品生产经营监督检查要点表

## 告知页

被检查单位：	_____	地址：	_____
检查人员：	_____	检查时间：	_____年_____月_____日至_____年_____月_____日
检查地点：	_____	告知事项：	<p>我们是_____监督抽查人员，现出示 <input type="checkbox"/> 执法证件 <input type="checkbox"/> 检查任务书。我们依法对你单位进行监督检查，请予配合。</p> <p>依照法律规定，监督抽查人员少于两人或者所出示的执法证件（或检查任务书）与其身份不符的，你单位有权拒绝检查；对于监督抽查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，你单位有权申请回避。</p>
答：	<p>问：你单位是否申请回避？</p> <p>答：</p>		
被检查单位签字或签章：	检查人员签字：		
	年 月 日		

表1-1 食品生产监督检查要点表

检查项目：重点项（\*）34项，一般项45项，共79项。

食品通用检查项目：重点项（\*）27项，一般项42项，共69项；

特殊食品专用检查项目（T）：重点项（\*）7项，一般项3项，共10项。

食品类别：\_\_\_\_\_

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题类别	备注
1 食品生产者资质	*1.1		具有合法主体资质，生产许可证在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	*1.2		生产的食品、食品添加剂在许可范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	*T.1		实际生产的特殊食品按规定注册或备案，注册证书或备案凭证符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	2.1		厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	*2.2		厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	2.3		设备布局和工艺流程、主要生产设备与准予食品生产许可时保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2 生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）	2.4		生产车间保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	2.5		有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	2.6		通风、除尘、排水、照明、温控等设备设施标识清晰，有效防护，存放垃圾、废弃物的设备设施正常运行，有效防护。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

(续表)

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题 食品类别	备注
3 进货查验	2.7 生产设备定期维护保养，并有相应的使用记录。	2.7	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.8	生产设备（如压力表、温度计）定期检定或校准、维护，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.9	监控设备（如监控设备）定期检查并有相应记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.10	定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.11	准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	*3.1 食验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。	*3.1	查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*3.2	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		3.3	建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.2	生产特殊食品使用的原料、食品添加剂与注册或备案的技术要求一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.1	使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4 生产过程控制	*4.2 建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。	*4.2	建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

(续表)

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题 食品类别	备注
		*4.3	未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.5	生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.6	未发现使用药品生产食品，未发现仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.7	生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.8	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.10	未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.11	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.12	工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.13	食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.14	食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

(续表)

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题 食品类别	备注
5	委托生产	*T.3	按照经特殊食品注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.4	批生产记录真实、完整、可追溯，批生产记录中的生产工艺和参数等与工艺规程和有关制度要求一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		T.5	原料、食品添加剂实际使用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*5.1	委托方、受托方具有有效证照，委托生产的食品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		5.2	签订委托生产合同，约定委托生产的食品品种、委托期限等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		5.4	委托生产的食品标签清晰标注委托方、受托方的名称、地址、联系方式等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		T.7	委托方持有保健食品注册证书或注册转备案凭证，受托方具备相应的生产能力且能完成生产委托品种的全部生产过程。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		6.1	企业自检的，具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		6.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*6.3	有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

(续表)

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题 食品类别	备注
		*6.4	建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整，保存期限符合规定要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*7.8	对出厂的婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品等按照要求批批全项目自行检验，每年对全项目检验能力进行验证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
7 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管理，贮存条件符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.2	食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.3	不合格品在划定区域存放，具有明显标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.4	根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.5	仓库温湿度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*7.6	有出厂记录，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		8.1	建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
8 不合格食 品管理和 食品召回		*8.2	实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		8.3	有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*8.4	有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

(续表)

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题 食品类别	备注
9	标签和说 明书	*9.1	预包装食品的包装有标签，标签标注的事项完整、真实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.2	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.4	食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.5	未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
10	食品安全 自查	*T.9	特殊食品标签、说明书内容与注册或备案的内容要求一致，符合相关法律法规要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		10.1	建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*10.2	对自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.10	定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门提交自查报告，自查发现问题整改率达100%。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

(续表)

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题类别 食品类别	备注
11	从业人员管理	*11.1	建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		11.2	有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*11.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		11.4	企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
12	信息记录和追溯	*11.5	建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明，符合相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		11.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		12.1	建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		12.2	未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
13	食品安全事故处置	12.3	建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		13.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		13.2	有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*13.3	发生食品安全事故的，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，并向事故发生地市场监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

(续表)

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题 食品类别	备注
14	前次监督检查发现问题整改情况	14.1	对前次监督检查发现的问题完成整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

其他需要记录的问题：

说明：1. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。如：第5项“委托生产”检查项目仅对作为受托方的食品生产者监督检查时适用；第4.14、9.4项仅对食品添加剂生产者监督检查时适用。

2. 食品通用检查项目适用于食品（含特殊食品）、食品添加剂生产者的监督检查；特殊食品专用检查项目（T）仅适用于特殊食品生产者的监督检查。

3. 企业获得多个食品许可类别的，应当在“发现问题食品类别”一栏中准确描述发现问题所属的食品类别。

表1-2 食品销售监督检查要点表

食品通用检查项目：重点项（\*）38项，一般项41项，共79项。

食品其他检查项目：重点项（\*）12项，一般项5项，共17项。

相关主体检查项目：重点项（\*）6项，一般项9项，共15项。

食品通用检查项目（79项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1. 食品安全自查	*1.1	具有食品安全自查制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.2	按照自查制度规定，定期对食品安全状况进行检查评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.3	经营条件发生变化或自查发现问题，不符合食品安全要求的，立即采取措施整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.4	自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 食品安全追溯体系	*2.1	具有食品安全追溯体系，按照法律法规规定如实记录并保存进货查验、食品安全销售等信息，保证食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.1	食品经营许可证合法有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	仅销售预包装食品的食品经营者依法进行备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	实际经营事项与仅销售预包装食品备案信息采集表中相关内容相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 许可及备案	3.4	在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

	3.5	通过第三方平台进行交易的食品销售者在其经营活动主页面显著位置公示食品经营许可证(或仅销售预包装食品备案信息采集表);通过自建网站交易的食品销售者在其网站首页显著位置公示食品经营许可证(或仅销售预包装食品备案信息采集表)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	3.6	未发现法律法规规定的禁止性行为: ①伪造、涂改、出租、出借、转让许可证或备案编号。 ②未获得许可或取得备案,开展食品销售活动。 ③超出许可经营项目范围开展销售活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
4. 场所及布局	4.1	与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	4.2	具有与销售的食品品种、数量相适应的贮存、销售等场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	4.3	保持场所环境整洁卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*4.4	具有合理的设备布局和工艺流程,避免食品接触有毒物、不洁物,防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*4.5	进口冷链食品应当专用通道进货、专区存放、专区销售,不得与其他食品混放贮存和销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
5. 设施设备	5.1	具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备,配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	5.2	用水应当符合国家规定的饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	5.3	使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

(续表)

6. 禁止销售的食品 *6.1	未发现法律法规禁止销售的食品：		
	(一) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	(二) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；		
7. 食品安全管理制度	(三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；		
*7.2	(四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；		
7.3	(五) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；		
	(六) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；		
	(七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；		
	(八) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉制品；		
	(九) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；		
	(十) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；		
	(十一) 无标签的预包装食品、食品添加剂；		
	(十二) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；		
	(十三) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。		
7.1	具有食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
*7.2	对职工开展食品安全知识培训。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7.3	加强食品检验工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	食品销售企业		

(续表)

8.人员管理	8.1	企业主要负责人落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	食品安全管理人员接受食品安全监管部门监督抽查考核，考核情况公布。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	具有从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.6	从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.7	患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，未从事接触直接入口食品的工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.8	未发现法律法规规定的禁止从业行为： ①被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内申请食品经营许可，或者从事食品销售管理工作、担任食品生产企业食品安全管理人员。 ②因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，从重处罚食品销售管理工作，担任食品销售企业食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

	*9.1	预包装食品包装上有标签。标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全国家标准规定的各类事项。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*9.2	食品添加剂有标签、说明书和包装。标签上载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还注明“零售”字样。标签、说明书的内容还符合法律、法规以及食品安全国家标准规定的其他事项。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
9. 标签、说明书	*9.3	进口预包装食品、食品添加剂有中文标签；依法应当有说明书的，还有中文说明书。标签、说明书标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销商的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式，符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	9.4	标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识。转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*9.5	未发现法律法规规定的禁止行为： ①标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能； ②食品和食品添加剂与其他标签、说明书的内容不符； ③对保健食品之外的其他食品，声称具有保健功能； ④进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
10. 温度全程控制	*10.1	具有冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	10.2	配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*10.3	按照标签标示或相关标准的温度、湿度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

(续表)

	*11.1	查验食品供货者的许可证（或备案信息采集表）和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*11.2	查验食品添加剂供货者的生产许可证和产品合格证明文件，记录所采购食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*11.3	具有食品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
11.购销 过程控制	*11.4	记录所采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*11.5	具有食品销售记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*11.6	记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	11.7	销售的无包装直接入口食品，使用无毒、清洁的包装材料、容器、售货工具和设备，配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*11.8	销售的散装食品，在容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等內容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*11.9	销售的散装食品标注的生产日期与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

(续表)

	11.10 包装或分装食品的包装材料和容器无毒、无害、无异味，并符合国家相关法律法规及标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
*11.11	包装或分装的食品，未更改原有的生产日期，未延长保质期。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
*11.12	食品与非食品、生食与熟食的盛放容器未混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
*11.13	普通食品未与特殊食品、药品混放销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
11.14	临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
11.15	在销售场所显著位置设置不向未成年人销售酒的标志。  酒类经营者	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
11.16	未向未成年人销售酒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
*11.17	经营场所食品广告或宣传的内容真实合法。未发现含有虚假内容，未发现涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
11.18	未发现利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传；未发现编造、散布虚假食品安全信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
12.1	经营场所外设置仓库（包括自有和租借）的，向发证地市场监管部门报告，副本上载明仓库具体地址。外设仓库地址发生变化的，在变化后10个工作日内向原发证的市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
12.2	贮存食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
*12.3	在散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
*12.4	按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

(续表)

	*12.5	食品与非食品、生食与熟食的贮存容器未混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*12.6	未发现食品与有毒、有害物品一同贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*12.7	委托贮存食品的，选择具有合法资质的贮存服务提供者，审核其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求贮存食品。委托生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，审查其备案情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*12.8	接受委托贮存食品的，留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
13. 运输过程控制	13.1	运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，防止食品污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*13.2	未发现食品与有毒、有害物品一同运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
14. 食品召回	*13.3	委托运输食品的，选择具有合法资质的运输服务提供者，查验其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求运输食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	14.1	销售者发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康后，立即停止经营，通知相关食品生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者认为需要召回的，配合生产者立即召回。由于食品销售者的原因造成其经营的食品有上述情形的，由食品销售者召回。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
14. 食品召回	14.2	对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	14.3	对因标签、标志或者说明书中不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时向消费者明示补救措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	14.4	食品召回和处理情况向所在地县级市场监管部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，提前报告时间、地点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

(续表)

15. 委托生产	15.1	委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，审查其生产资质，留存相关证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15.2	对委托生产者生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
16. 食品安全事故处置	16.1	具有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销售企业
	16.2	定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
17. 其他	*17.1	检查结果对消费者有重要影响的，在经营场所醒目位置张贴或者公示监督检查结果记录表，并保持至下次监督检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17.2	监督检查结果、市场监管部门约谈经营者情况和经营者整改情况记入食品药品生产经营者食品安全信用档案。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17.3	检查结果信息形成后20个工作日内向社会公开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
食品其他检查项目（17项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
18. 食用农产品	18.1	具有食用农产品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18.2	如实记录所采购的食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不少于六个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*18.3	经营的肉类按规定具有检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

19. 特殊食品	*19.1	销售特殊食品并保存供货者的许可证、产品注册证书或者备案凭证、出厂检验合格证或者产品检验报告、进口产品检验检疫证明或入境货物检验检疫等材料。进货和销售记录能满足查验和追溯要求。注冊或者备案凭证应与实际商品相符，且在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.2	特殊食品的标签、说明书应当与注册或备案的内容相一致。保健食品的标签、说明书载明适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量，不得涉及疾病预防、治疗功能等，并声明“本品不能代替药物”。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.3	进口特殊食品应该有中文标签且必须印制在最小销售包装上，不得加贴。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.4	特殊食品不得与普通食品、药品混放销售。特殊食品设专柜（或专区）销售，并在专柜（或专区）显著位置设置提示牌，分别标明“保健食品销售专柜（或专区）”“保健食品”“婴幼儿配方乳粉销售专柜（或专区）”字样，提示牌为绿底白字（黑体）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.5	医疗机构和药品零售企业之外的经营者未销售特定全营养配方食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	19.6	保健食品标签设置警示用语区，标注“保健食品不是药物，不能替代药物治疗疾病”警示用语。保健食品经营者在经营保健食品的场所、网络平台等显要位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	19.7	对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方奶粉采取醒目提示或者提前下架等措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.8	未发现通过健康咨询、宣传资料等任何方式虚假夸大宣传特殊食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.9	不得宣传声称婴儿配方食品全部或者部分代替母乳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.10	保健食品、特殊医学用途配方食品的广告应当经广告审查部门审查批准，取得广告批准文件，并与批准内容相一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

(续表)

	19.11	不得对0-12个月龄婴儿食用的婴儿配方食品进行广告宣传。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.12	网络销售特殊食品的销售主页相关信息应当与产品注册证书或备案凭证、广告审查批准等信息相一致，销售页面刊载内容不得涉及疾病预防、治疗功能等禁止标志内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.13	网络销售保健食品的页面在显著位置标明“本品不能代替药物”。网络销售特殊医学用途配方食品，销售页面应显著标示“请在医生或者临床营养师指导下使用；不适用于非目标人群使用；本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射”等提示用语。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*19.14	特定全营养配方食品不得进行网络交易。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

## 相关主体检查项目（15项）

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
20. 集中交易市场开办者、柜台出租者和展销会举办者	20.1	食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者在市场开业或者展销会举办前向所在地县级市场监管部门书面报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.2	食品集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，审查入场食品经营者的许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表），明确其食品安全管理责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*20.3	定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.4	发现入场食品经营者有违反食品安全法规定的行为，及时制止并立即报告所在地县级市场监管部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.5	食用农产品批发市场配备检验设备和检验人员或者委托符合食品安全法规定的食品检验机构，对进入该批发市场监管销售的食用农产品进行抽样检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.6	食用农产品批发市场开办者发现不符合食品安全标准的食用农产品时，要求销售者立即停止销售，并向市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

21. 网络食品交易第三方平台提供者	21.1 在通信主管部门批准后30个工作日内向所在地省级市场监管部门备案并取得备案号。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	21.2 具有食品安全管理制度，明确入网食品销售者食品安全管理责任，并在网站平台公开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*21.3 设置专门的网络食品安全管理制度或者指定专职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*21.4 建立入网食品销售者档案，对入网食品销售者进行实名登记，并对其食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表等材料进行审查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*21.5 对平台上的食品经营行为及信息进行检查。发现存在食品安全违法行为，及时制止，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
22. 从事食品贮存业务的非食品生产经营者	22.1 从事冷藏冷冻食品贮存业务的，自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级市场监管部门备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	22.2 保证食品贮存条件符合食品安全的要求，加强食品贮存过程管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*22.3 留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	22.4 场所环境及设施设备等符合相关要求，具体见食品通用检查相关项目。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

其他需要记录的问题：

- 说明：1. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。  
 2. 检查具体要求可参考《食品销售安全监督检查指南》《特殊食品安全监督检查指南》。

表1-3 餐饮服务监督检查要点表  
检查项目：重点项（\*）19项，一般项37项，共56项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 信息公示	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按規定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.1	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
*3.3		有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 从业人员健康管理	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。车间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
*4.3		需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设备设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 原料（含食品添加剂、食品相关产品）	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
5. 加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	*5.8	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置销售点。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	<input type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
7. 备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传递电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 场所和设备设施清洁维护	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.1	未在餐饮经营场所以内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设备维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8.5		卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
9. 餐饮具清洗消毒	9.1	餐具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照、复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 食品安全管理	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.3	随机对食品安全管理人员认职考核食品安全知识，结果符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对中央大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

(续表)

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	若地方政府指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，开展此项检查。若地方政府未指定市场监督管理部门为上述的职责部门，不开展此项检查。
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11. 剔除 餐饮浪费	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

其他需要记录的问题：

说明：如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

## 附件2

表2-1 食品生产监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		地址	
联系人		联系方式	
许可证编号 或备案编号		检查次数	本年度第_____次检查
<b>检查内容：</b> (市场监督管理部门全称) 检查人员_____根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于____年____月____日至____年____月____日。 对你单位进行了 <input type="checkbox"/> 日常监督检查 <input type="checkbox"/> 飞行检查 <input type="checkbox"/> 本次监督检查依据 _____ <input type="checkbox"/> 体系检查 <input type="checkbox"/> 食品生产监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 其他：_____			
共检查( )项，其中重点项( )项，一般项( )项。			
<b>检查结果：</b> 本次检查发现不符合项( )项，其中： 重点项( )项，项目序号分别是( ); 一般项( )项，项目序号分别是( )。			
<b>结果处理：</b> <input type="checkbox"/> 通过检查 <input type="checkbox"/> 责令整改 <input type="checkbox"/> 调查处理			
<b>说明(可附页)：</b>      			
检查人员(签名)：	被检查单位意见：  年 月 日 法定代表人或负责人：_____ 年 月 日(章)		

## 填表说明

1. 编号: 由四位年度号 +1位要点表序号 + 六位流水号组成, 如2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。
2. 被检查单位名称: 填写食品生产经营许可证或备案文书上的食品生产经营者名称。
3. 地址: 填写食品生产经营许可证或备案文书上载明的生产经营地址。
4. 联系人、联系方式: 填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。
5. 许可证编号或备案编号: 与食品生产经营许可证或备案文书上载明的内容一致。如果检查对象为食品生产加工小作坊、食品摊贩等, 填写负责人的身份证号码, 并隐藏身份证号码中第11位到第14位的数字, 以“\*\*\*\*”替代。
6. 检查次数: 填写本次检查属于本年度对企业开展的监督检查的次数。
7. 检查内容: 检查人员应为两名或两名以上, 正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查, 日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目, 飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。
8. 检查结果: 填写发现的不符合项目数量, 包括重点项和一般项, 并按照依据的《检查要点表》注明不符合项的项目序号。
9. 结果处理: 对未发现不符合项的, 勾选“通过检查”一栏; 对发现

不符合项，但情节显著轻微不影响食品安全的，勾选“责令整改”一栏；对发现不符合项，影响食品安全的，勾选“调查处理”一栏。

10. 说明：逐项描述发现的问题并详细记录处置措施，可附页。
11. 本表一式三份，一份反馈企业，一份留存，一份用于张贴公布。

说明（附页）：

表2-2 食品经营监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		经营地址	
联系人		联系方式	
许可证编号或 备案编号		检查次数	本年度第 次检查
<p><b>检查内容：</b>  <u>(市场监督管理部门全称)</u> 检查人员 _____ 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《反食品浪费法》《未成年人保护法》，以及《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于____年__月__日至____年__月__日，对你单位进行了<input type="checkbox"/>日常监督检查 <input type="checkbox"/>飞行检查 <input type="checkbox"/>体系检查。本次监督检查依据<input type="checkbox"/>食品销售监督检查要点表 <input type="checkbox"/>餐饮服务监督检查要点表 <input type="checkbox"/>其他：_____，共检查了（ ）项内容，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。</p>			
<p><b>检查结果：</b>本次检查发现不符合项（ ）项，其中：      重点项（ ）项，需重点跟踪整改，项目序号及具体内容如下：</p> <p>一般项（ ）项，项目序号分别是：</p> <p><b>结果处理：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/>此次检查未发现违法违规行为和风险隐患问题；</li> <li><input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表一般项目，存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位；</li> <li><input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，并做出责令限期整改决定；</li> <li><input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处。</li> </ul> <p><b>说明（可附页）：</b></p>			
检查人员（签名）： 检查（执法）证件编号： 年 月 日		被检查单位意见： 法定代表人或负责人： 年 月 日（章）	

备注：已提醒食品经营者落实《安全生产法》主体责任义务。

## 填表说明

1. 编号：由四位年度号 +1位要点表序号 + 六位流水号组成，如2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。
2. 名称：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称。如店铺实际展示名称与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称不一致的，还应以括号标注其实际展示名称。
3. 经营地址：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的经营地址。
4. 联系人、联系方式：填写法人或者负责人的姓名及联系方式。
5. 许可证编号或备案编号：与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的内容一致。食用农产品销售者填写统一社会信用代码。
6. 检查次数：填写本次检查属于本年度对食品经营者开展的监督检查的次数。
7. 检查内容：正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8. 检查结果：发现问题的重点项目应逐项填写，并明确填写存在的具体问题。
9. 结果处理：几种情形并存的，应当根据不同情形处理要求，同时做出处理。如存在需要调整风险等级情形的，还需及时调整食品安全风险等级。
10. 说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。
11. 本表一式三份，一份反馈食品经营者，一份监管部门留存，一份用于在经营场所醒目位置张贴公开。

说明（附页）：

## 附录五

## 通用食品安国家标准中的食品分类

一、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》( GB 2760—2024 ) 食品分类系统 (附录 E )

食品分类号	食品类别 / 名称
01.0	乳及乳制品 ( 13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外 )
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳、高温杀菌乳和调制乳
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳和高温杀菌乳
01.01.03	调制乳
01.02	发酵乳和风味发酵乳
01.02.01	发酵乳
01.02.02	风味发酵乳
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉
01.04	炼乳及其调制产品
01.04.01	淡炼乳 ( 原味 )
01.04.02	调制炼乳 ( 包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等 )
01.05	稀奶油 ( 淡奶油 ) 及其类似品
01.05.01	稀奶油
01.05.02	--
01.05.03	调制稀奶油

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
01.05.04	稀奶油类似品
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品
01.06.01	非熟化干酪
01.06.02	熟化干酪
01.06.03	乳清干酪
01.06.04	再制干酪及干酪制品
01.06.04.01	普通再制干酪
01.06.04.02	调味再制干酪
01.06.05	干酪类似品
01.06.06	乳清蛋白干酪
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品（不包括冰淇淋和风味发酵乳）
01.08	其他乳制品（如乳清粉、酪蛋白粉）
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.01.01	植物油脂
02.01.01.01	植物油
02.01.01.02	氢化植物油
02.01.02	动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）
02.01.03	无水黄油，无水乳脂
02.02	水油状脂肪乳化制品
02.02.01	脂肪含量80%以上的乳化制品
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
02.02.01.02	人造黄油（人造奶油）及其类似制品（如黄油和人造黄油混合品）
02.02.02	脂肪含量80%以下的乳化制品

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品
02.04	脂肪类甜品
02.05	其他油脂或油脂制品
03.0	冷冻饮品
03.01	冰淇淋、雪糕类
03.02	--
03.03	风味冰、冰棍类
03.04	食用冰
03.05	其他冷冻饮品
04.0	水果、蔬菜（包括块根类）、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等
04.01	水果
04.01.01	新鲜水果
04.01.01.01	未经加工的鲜果
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果
04.01.02	加工水果
04.01.02.01	冷冻水果
04.01.02.02	水果干类
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果
04.01.02.04	水果罐头
04.01.02.05	果酱
04.01.02.06	果泥
04.01.02.07	除04.01.02.05以外的果酱（如印度酸辣酱）

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
04.01.02.08	蜜饯
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类
04.01.02.08.02	--
04.01.02.08.03	果脯类
04.01.02.08.04	话化类
04.01.02.08.05	果糕类
04.01.02.09	装饰性果蔬
04.01.02.10	水果甜品，包括果味液体甜品
04.01.02.11	发酵的水果制品
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果
04.01.02.13	其他加工水果
04.02	蔬菜
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
04.02.01.04	芽菜类
04.02.02	加工蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.02	干制蔬菜
04.02.02.03	腌渍的蔬菜
04.02.02.04	蔬菜罐头
04.02.02.05	蔬菜泥（酱），番茄沙司除外
04.02.02.06	发酵蔬菜制品

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜
04.02.02.08	其他加工蔬菜
04.03	食用菌和藻类
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类
04.03.02	加工食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
04.03.02.02	干制食用菌和藻类
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类
04.04	豆类制品
04.04.01	非发酵豆制品
04.04.01.01	豆腐类
04.04.01.02	豆干类
04.04.01.03	豆干再制品
04.04.01.03.01	炸制豆干
04.04.01.03.02	卤制豆干
04.04.01.03.03	熏制豆干
04.04.01.03.04	其他豆干
04.04.01.04	腐竹类（包括腐竹、油皮等）

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
04.04.01.05	新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）
04.04.01.06	熟制豆类
04.04.02	发酵豆制品
04.04.02.01	腐乳类
04.04.02.02	豆豉及其制品（包括纳豆）
04.04.03	其他豆制品
04.05	坚果和籽类
04.05.01	新鲜坚果与籽类
04.05.02	加工坚果与籽类
04.05.02.01	熟制坚果与籽类
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类
04.05.02.02	--
04.05.02.03	坚果与籽类罐头
04.05.02.04	坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类（如腌渍的果仁）
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品
05.01.01	可可制品（包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等）
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除05.01.01以外的可可制品
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品
05.02	糖果

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
05.02.01	胶基糖果
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果
05.03	糖果和巧克力制品包衣
05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁
06.0	粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等（不包括07.0类焙烤制品）
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.02.01	大米
06.02.02	大米制品
06.02.03	米粉（包括汤圆粉等）
06.02.04	米粉制品
06.03	小麦粉及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.01.01	通用小麦粉
06.03.01.02	专用小麦粉（如自发粉、饺子粉等）
06.03.02	小麦粉制品
06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）
06.03.02.02	生干面制品
06.03.02.03	发酵面制品
06.03.02.04	--
06.03.02.05	油炸面制品
06.03.02.06	其他小麦粉制品（如面筋等）

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
06.04	杂粮粉及其制品
06.04.01	杂粮粉
06.04.02	杂粮制品
06.04.02.01	杂粮罐头
06.04.02.02	其他杂粮制品
06.05	淀粉及淀粉类制品
06.05.01	食用淀粉
06.05.02	淀粉制品
06.05.02.01	粉丝、粉条
06.05.02.02	虾味片
06.05.02.03	藕粉
06.05.02.04	粉圆
06.05.02.05	其他淀粉制品（如凉粉等）
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）
06.07	方便米面制品
06.08	冷冻米面制品
06.09	谷类和淀粉类甜品（如米布丁、木薯布丁）
06.10	粮食制品馅料
06.11	面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉
06.12	其他粮食制品
07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点（月饼除外）

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装
07.03	饼干
07.03.01	夹心及装饰类饼干
07.03.02	威化饼干
07.03.03	蛋卷
07.03.04	其他饼干
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆
07.05	其他焙烤食品
08.0	肉及肉制品
08.01	生、鲜肉
08.01.01	生鲜肉
08.01.02	冷却肉、冰鲜肉
08.01.03	冻肉
08.02	预制肉制品
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调理料)
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)
08.02.03	肉丸类
08.02.04	其他预制肉制品
08.03	熟肉制品
08.03.01	酱卤肉制品类
08.03.01.01	白煮肉类
08.03.01.02	酱卤肉类

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
08.03.01.03	糟肉类
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)
08.03.03	油炸肉类
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类
08.03.05	肉灌肠类
08.03.06	发酵肉制品类
08.03.07	熟肉干制品
08.03.07.01	肉松类
08.03.07.02	肉干类
08.03.07.03	--
08.03.08	肉罐头类
08.03.09	其他熟肉制品
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)
09.01	鲜水产
09.02	冷冻水产品及其制品
09.02.01	冷冻水产品
09.02.02	冷冻挂浆制品
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)
09.03	预制水产品(半成品)
09.03.01	醋渍或肉冻状水产品
09.03.02	腌制水产品
09.03.03	鱼子制品

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品
09.03.05	其他预制水产品（如鱼肉饺皮）
09.04	熟制水产品（可直接食用）
09.04.01	熟干水产品
09.04.02	经烹调或油炸的水产品
09.04.03	熏、烤水产品
09.04.04	发酵水产品
09.04.05	鱼肉灌肠类
09.05	水产品罐头
09.06	其他水产品及其制品
10.0	蛋及蛋制品
10.01	鲜蛋
10.02	再制蛋（不改变物理性状）
10.02.01	卤蛋
10.02.02	糟蛋
10.02.03	皮蛋
10.02.04	咸蛋
10.02.05	其他再制蛋
10.03	蛋制品（改变其物理性状）
10.03.01	脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片）
10.03.02	热凝固蛋制品（如蛋黄酪、皮蛋肠）
10.03.03	蛋液与液体蛋
10.04	其他蛋制品
11.0	甜味料，包括蜂蜜

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
11.01	食糖
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)
11.03	蜂蜜及花粉
11.03.01	蜂蜜
11.03.02	花粉
11.04	餐桌甜味料
11.05	调味糖浆
11.05.01	水果调味糖浆
11.05.02	其他调味糖浆
11.06	其他甜味料
12.0	调味品
12.01	盐及代盐制品
12.02	鲜味剂和助鲜剂
12.03	食醋
12.04	酱油
12.05	酿造酱
12.06	--
12.07	料酒及制品
12.08	--
12.09	香辛料类

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
12.09.01	香辛料及粉
12.09.02	香辛料油
12.09.03	香辛料酱（如芥末酱、青芥酱）
12.09.04	其他香辛料加工品
12.10	复合调味料
12.10.01	固体复合调味料
12.10.01.01	固体汤料
12.10.01.02	鸡精、鸡粉
12.10.01.03	其他固体复合调味料
12.10.02	半固体复合调味料
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱
12.10.02.02	调味酱
12.10.02.03	--
12.10.02.04	其他半固体复合调味料
12.10.03	液体复合调味料
12.10.03.01	浓缩汤
12.10.03.02	肉汤、骨汤
12.10.03.03	调味汁
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等
12.10.03.05	其他液体复合调味料
12.11	其他调味料
13.0	特殊膳食用食品
13.01	婴幼儿配方食品
13.01.01	婴儿配方食品

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品
13.02	婴幼儿辅助食品
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
13.03	其他特殊膳食用食品
14.0	饮料类
14.01	包装饮用水类
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
14.02	果蔬汁类及其饮料
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料
14.03	蛋白饮料
14.03.01	含乳饮料
14.03.01.01	发酵型含乳饮料
14.03.01.02	配制型含乳饮料
14.03.01.03	乳酸菌饮料
14.03.02	植物蛋白饮料
14.03.03	复合蛋白饮料
14.03.04	其他蛋白饮料
14.04	碳酸饮料

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
14.04.01	可乐型碳酸饮料
14.04.02	其他型碳酸饮料
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料
14.05.01	茶(类)饮料
14.05.02	咖啡(类)饮料
14.05.03	植物饮料
14.06	固体饮料
14.06.01	--
14.06.02	蛋白固体饮料
14.06.03	速溶咖啡
14.06.04	其他固体饮料
14.07	特殊用途饮料
14.08	风味饮料
14.09	其他类饮料
15.0	酒类
15.01	蒸馏酒
15.01.01	白酒
15.01.02	调香蒸馏酒
15.01.03	白兰地
15.01.04	威士忌
15.01.05	伏特加
15.01.06	朗姆酒
15.01.07	其他蒸馏酒
15.02	配制酒

(续表)

食品分类号	食品类别 / 名称
15.03	发酵酒
15.03.01	葡萄酒
15.03.01.01	无汽葡萄酒
15.03.01.02	起泡葡萄酒
15.03.01.03	调香葡萄酒
15.03.01.04	特种葡萄酒（按特殊工艺加工制作的葡萄酒，如在葡萄原酒中加入白兰地，浓缩葡萄汁等）
15.03.02	黄酒
15.03.03	果酒
15.03.04	蜂蜜酒
15.03.05	啤酒和麦芽饮料
15.03.06	其他发酵酒类（充气型）
16.0	其他类（第01.0~15.0类除外）
16.01	果冻
16.02	茶叶、咖啡和茶制品
16.02.01	茶叶、咖啡
16.02.02	茶制品（包括调味茶和代用茶）
16.03	胶原蛋白肠衣
16.04	酵母及酵母类制品
16.04.01	干酵母
16.04.02	其他酵母及酵母类制品
16.05	食品加工用菌种制剂（16.04除外）
16.06	膨化食品
16.07	其他

二、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》( GB 2761-2017 ) 食品类别(名称)说明(表 A.1)

水果及其制品	新鲜水果(未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果) 浆果和其他小粒水果 其他新鲜水果(包括甘蔗) 水果制品 水果罐头 水果干类 醋、油或盐渍水果 果酱(泥) 蜜饯凉果(包括果丹皮) 发酵的水果制品 煮熟的或油炸的水果 水果甜品 其他水果制品
谷物及其制品 (不包括焙烤制品)	谷物 稻谷 玉米 小麦 大麦 其他谷物[例如粟(谷子)、高粱、黑麦、燕麦、荞麦等] 谷物碾磨加工品 糙米 大米 小麦粉 玉米面(渣、片) 麦片 其他去壳谷物(例如小米、高粱米、大麦米、黍米等) 谷物制品 大米制品(例如米粉、汤圆粉及其他制品等) 小麦粉制品 生湿面制品(例如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等) 生干面制品 发酵面制品 面糊(例如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉 面筋其他小麦粉制品 玉米制品 其他谷物制品[例如带馅(料)面米制品、八宝粥罐头等]

(续表)

豆类及其制品	豆类(干豆、以干豆磨成的粉) 豆类制品 非发酵豆制品(例如豆浆、豆腐类、豆干类、腐竹类、熟制豆类、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等) 发酵豆制品(例如腐乳类、纳豆、豆豉、豆豉制品等) 豆类罐头
坚果及其籽类	生干坚果及籽类 木本坚果(树果) 油料(不包括谷物种子和豆类) 饮料及甜味种子(例如可可豆、咖啡豆等) 坚果及籽类制品 熟制坚果及籽类(带壳、脱壳、包衣) 坚果及籽类罐头 坚果及籽类的泥(酱)(例如花生酱等) 其他坚果及籽类制品(例如腌渍的果仁等)
乳及乳制品	生乳 巴氏杀菌乳 灭菌乳 调制乳 发酵乳 炼乳 乳粉 乳清粉和乳清蛋白粉(包括非脱盐乳清粉) 干酪 再制干酪 其他乳制品(包括酪蛋白)
油脂及其制品	植物油脂 动物油脂(例如猪油、牛油、鱼油、稀奶油、奶油、无水奶油等) 油脂制品 氢化植物油及以氢化植物油为主的产品(例如人造奶油、起酥油等) 调和油 其他油脂制品

(续表)

调味品	食用盐 味精 食醋 酱油 酿造酱 调味料酒 香辛料类 香辛料及粉 香辛料油 香辛料酱(例如芥末酱、青芥酱等) 其他香辛料加工品 水产调味品 鱼类调味品(例如鱼露等) 其他水产调味品(例如蚝油、虾油等) 复合调味料(例如固体汤料、鸡精、鸡粉、蛋黄酱、沙拉酱、调味清汁等) 其他调味品
饮料类	包装饮用水 矿泉水 纯净水 其他包装饮用水 果蔬汁类及其饮料(例如苹果汁、苹果醋、山楂汁、山楂醋等) 果蔬汁(浆) 浓缩果蔬汁(浆) 其他果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品) 蛋白饮料 含乳饮料(例如发酵型含乳饮料、配制型含乳饮料、乳酸菌饮料等) 植物蛋白饮料 复合蛋白饮料 其他蛋白饮料 碳酸饮料 茶饮料 咖啡类饮料 植物饮料 风味饮料 固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)] 其他饮料

(续表)

酒类	蒸馏酒（例如白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等） 配制酒 发酵酒（例如葡萄酒、黄酒、啤酒等）
特殊膳食用食品	婴幼儿配方食品 婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品 特殊医学用途婴儿配方食品 婴幼儿辅助食品 婴幼儿谷类辅助食品 婴幼儿罐装辅助食品 特殊医学用途配方食品（特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外） 其他特殊膳食用食品（例如辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品等）

### 三、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》( GB 2762-2022 ) 食品类别(名称)说明(表 A.1 )

水果及其制品	新鲜水果（未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果） 浆果和其他小粒水果（例如：蔓越莓、醋栗等） 其他新鲜水果（包括甘蔗） 水果制品 水果罐头 水果干类 醋、油或盐渍水果 果酱（泥） 蜜饯（包括果丹皮） 发酵的水果制品 煮熟的或油炸的水果 水果甜品 其他水果制品
--------	--

(续表)

蔬菜及其制品(包括薯类,不包括食用菌)	<p>新鲜蔬菜(未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的蔬菜)</p> <p>芸薹类蔬菜</p> <p>叶菜蔬菜(包括芸薹类叶菜)</p> <p>豆类蔬菜</p> <p>块根和块茎蔬菜(例如:薯类、胡萝卜、萝卜、生姜等)</p> <p>茎类蔬菜</p> <p>其他新鲜蔬菜(包括瓜果类、鳞茎类和水生类、芽菜类;竹笋、黄花菜等多年生蔬菜)</p> <p>蔬菜制品</p> <p>蔬菜罐头</p> <p>干制蔬菜</p> <p>酱腌菜</p> <p>蔬菜泥(酱)</p> <p>经水煮或油炸的蔬菜</p> <p>其他蔬菜制品</p>
食用菌及其制品	<p>新鲜食用菌(未经加工的、经表面处理的、预切的、冷冻的食用菌)</p> <p>双孢菇 <i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Imbach</p> <p>平菇 <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.) P. Kumm</p> <p>香菇 <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler</p> <p>榛蘑 <i>Armillaria mellea</i> (Vahl.) P. Kumm</p> <p>牛肝菌 [美味牛肝菌 <i>Boletus bainiugan</i> Dentinger; 兰茂牛肝菌 <i>Lanmaoa asiatica</i> G.Wu &amp; Zhu L.Yang; 茶褐新生牛肝菌 <i>Sutorius brunneissimus</i> (W.F. Chiu) G. Wu &amp; Zhu L. Yang; 远东邹盖牛肝菌 <i>Rugiboletus extremiorientalis</i> (Lj.N. Vassileva) G. Wu &amp; Zhu L. Yang]</p> <p>松茸 <i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito &amp; S. Imai) Singer</p> <p>松露 <i>Tuber</i> spp.</p> <p>青头菌 <i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.</p> <p>鸡枞 <i>Termitomyces</i> spp.</p> <p>鸡油菌 <i>Cantharellus</i> spp.</p> <p>多汁乳菇 <i>Lactarius volemus</i> (Fr.)</p> <p>羊肚菌 <i>Morchella importuna</i> M. Kuo,O' Donnell &amp; T.J. Volk</p> <p>獐头菌 <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.) P. Karst.</p> <p>姬松茸 <i>Agaricus blazei</i> Murrill</p> <p>木耳(毛木耳 <i>Auricularia cornea</i> Ehrenb.; 黑木耳 <i>Auricularia heimuer</i> F. Wu,B.K. Cui &amp; Y.C.Dai)</p> <p>银耳 <i>Tremella fuciformis</i> Berk.</p> <p>其他新鲜食用菌</p> <p>食用菌制品</p> <p>食用菌罐头</p> <p>腌渍食用菌(例如:酱渍、盐渍、糖醋渍食用菌等)</p> <p>经水煮或油炸食用菌</p> <p>其他食用菌制品</p>

(续表)

谷物及其制品(不包括焙烤食品)	谷物 稻谷 玉米 小麦 大麦(包括青稞) 其他谷物[例如:粟(谷子)、高粱、黑麦、燕麦、荞麦等] 谷物碾磨加工品 糙米(包括色稻米) 大米(粉) 小麦粉(包括食用麸皮) 玉米粉、玉米糁(渣) 麦片 其他谷物碾磨加工品(例如:小米、高粱米、大麦米、黍米等) 谷物制品 大米制品(例如:米粉、米线等) 小麦粉制品 生湿面制品(例如:面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等) 生干面制品 发酵面制品 面糊(例如:用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉 面筋 其他小麦粉制品 玉米制品(例如:玉米面条、玉米片等) 其他谷物制品[例如:带馅(料)面米制品、粥类罐头等]
豆类及其制品	豆类(干豆、以干豆磨成的粉) 豆类制品 非发酵豆制品(例如:豆浆、豆腐类、豆干类、腐竹类、熟制豆类、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等) 发酵豆制品(例如:腐乳类、纳豆、豆豉、豆豉制品等) 豆类罐头 其他豆类制品(包括豆沙馅)
藻类及其制品	新鲜藻类(未经加工的、经表面处理的、预切的、冷冻的藻类) 螺旋藻 其他新鲜藻类 藻类制品 藻类罐头 干制藻类 盐渍藻类 经水煮或油炸的藻类 其他藻类制品

(续表)

坚果及籽类	生干坚果及籽类(不包括谷物种子和豆类, 包括咖啡豆、可可豆) 坚果及籽类制品 熟制坚果及籽类(带壳、脱壳、包衣) 坚果及籽类罐头 坚果及籽类的泥(酱)(例如:花生酱等) 其他坚果及籽类制品(例如:腌渍的果仁等)
肉及肉制品	肉类(生鲜、冷却、冷冻肉等) 畜禽肉 畜禽内脏(例如:肝、肾、肺、肠等) 肉制品(包括内脏制品、血制品) 预制肉制品 调理肉制品(生肉添加调理料) 腌腊肉制品类(例如:咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等) 熟肉制品 肉类罐头 酱卤肉制品类 烹、烧、烤肉类 油炸肉类 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类 肉灌肠类 发酵肉制品类 其他熟肉制品
水产动物及其制品	鲜冻水产动物 鱼类 非肉食性鱼类 肉食性鱼类(例如:金枪鱼、金目鲷、枪鱼、鲨鱼等) 甲壳类(例如:虾类、蟹类等) 软体动物 头足类 双壳贝类 腹足类 其他软体动物 棘皮类 其他鲜、冻水产动物 水产制品 水产品罐头 鱼糜制品(例如:鱼丸等) 腌制水产品 鱼子制品 烹、烤水产品 发酵水产品 其他水产制品

(续表)

乳及乳制品	生乳 巴氏杀菌乳 灭菌乳 调制乳 发酵乳 浓缩乳制品 稀奶油、奶油、无水奶油 乳粉和调制乳粉 乳清粉和乳清蛋白粉 干酪 再制干酪 其他乳制品(例如:酪蛋白等)
蛋及蛋制品	鲜蛋 蛋制品 卤蛋 糟蛋 皮蛋 咸蛋 其他蛋制品
油脂及其制品	植物油脂(包括食用植物调和油及添加了鱼油的调和油) 动物油脂(例如:猪油、牛油、鱼油、磷虾油等) 油脂制品 氢化植物油 含氢化和(或)部分氢化油脂的油脂制品 其他油脂制品
调味品	食用盐 味精 食醋 酱油 酿造酱 香辛料类 香辛料及粉 香辛料油 香辛料酱(例如:芥末酱、青芥酱等) 其他香辛料加工品 水产调味品 鱼类调味品(例如:鱼露等) 其他水产调味品(例如:蚝油、虾油等) 复合调味料(例如:调味料酒、固体汤料、鸡精、鸡粉、蛋黄酱、沙拉酱、调味清汁等) 其他调味品

(续表)

饮料类	包装饮用水 饮用天然矿泉水 饮用纯净水 其他类饮用水 果蔬汁类及其饮料(例如:苹果汁、苹果醋饮料、山楂汁、山楂醋饮料等) 果蔬汁(浆) 浓缩果蔬汁(浆) 果蔬汁(浆)类饮料 蛋白饮料 含乳饮料(例如:发酵型含乳饮料、配制型含乳饮料、乳酸菌饮料等) 植物蛋白饮料 复合蛋白饮料 其他蛋白饮料 碳酸饮料 茶饮料 咖啡类饮料 植物饮料 风味饮料 固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)] 特殊用途饮料 其他饮料
酒类	蒸馏酒(例如:白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等) 配制酒 发酵酒(例如:葡萄酒、黄酒、果酒、啤酒等)
食糖及淀粉糖	食糖(包括方糖、冰片糖、原糖、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆) 乳糖 淀粉糖(例如:食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)
淀粉及淀粉制品(包括谷物、豆类和块根植物提取的淀粉)	食用淀粉 淀粉制品(包括虾味片)

(续表)

焙烤食品	面包 糕点(包括月饼) 饼干 其他焙烤食品
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品) 糖果(包括胶基糖果)
冷冻饮品	冰淇淋 雪糕 雪泥 冰棍 甜味冰 食用冰 其他冷冻饮品
特殊膳食用食品	婴幼儿配方食品 婴儿配方食品 较大婴儿配方食品 幼儿配方食品 特殊医学用途婴儿配方食品 婴幼儿辅助食品 婴幼儿谷类辅助食品 婴幼儿罐装辅助食品 特殊医学用途配方食品(特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外) 其他特殊膳食用食品(例如:辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品等)
其他类(除上述食品以外的食品)	果冻 膨化食品 蜂蜜 花粉 茶叶 干菊花 苦丁茶

## 四、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》( GB 2763-2021 )

食品类别及测定部位 (表 A.1)

食品类别	类别说明	测定部位
谷物	稻类 稻谷等	整粒
	麦类 小麦、大麦、燕麦、黑麦、小黑麦等	整粒
	旱粮类 玉米、鲜食玉米、高粱、粟、稷、薏仁、荞麦等	整粒, 鲜食玉米(包括玉米粒和轴)
	杂粮类 绿豆、豌豆、赤豆、小扁豆、鹰嘴豆、羽扇豆、豇豆、利马豆、蚕豆等	整粒
	成品粮 大麦粉、小麦粉、小麦全粉、全麦粉、玉米糁、玉米粉、高粱米、大麦粉、荞麦粉、莜麦粉、甘薯粉、高粱粉、黑麦粉、黑麦全粉、大米、糙米、麦胚等	
油料和油脂	小型油籽类 油菜籽、芝麻、亚麻籽、芥菜籽等	整粒
	中型油籽类 棉籽等	整粒
	大型油籽类 大豆、花生仁、葵花籽、油茶籽等	整粒
	油脂 植物毛油: 大豆毛油、菜籽毛油、花生毛油、棉籽毛油、玉米毛油、葵花籽毛油等 植物油: 大豆油、菜籽油、花生油、棉籽油、初榨橄榄油、精炼橄榄油、葵花籽油、玉米油等	
蔬菜 (鳞茎类)	鳞茎葱类 大蒜、洋葱、薤等	可食部分
	绿叶葱类 韭菜、葱、青蒜、蒜薹、韭葱等	整株
	百合(鲜)	鳞茎头

(续表)

食品类别	类别说明	测定部位
蔬菜 (芸薹属类)	结球芸薹属 结球甘蓝、抱子甘蓝、赤球甘蓝、 羽衣甘蓝、皱叶甘蓝等	整棵
	头状花序芸薹属 花椰菜、青花菜等	整棵, 去除叶
	茎类芸薹属 芥蓝、菜薹、茎芥菜等	整棵, 去除根
蔬菜 (叶菜类)	绿叶类 菠菜、普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)、苋菜、蕹菜、茼蒿、大叶茼蒿、叶用莴苣、结球莴苣、苦苣、野苣、落葵、油麦菜、叶芥菜、萝卜叶、芫荽叶、菊苣、芋头叶、茎用莴苣叶、甘薯叶等	整棵, 去除根
	叶柄类 芹菜、茴香、球茎茴香等	整棵, 去除根
	大白菜	整棵, 去除根
蔬菜 (茄果类)	番茄类 番茄、樱桃番茄等	全果(去柄)
	其他茄果类 茄子、辣椒、甜椒、黄秋葵、酸浆等	全果(去柄)
蔬菜 (瓜类)	黄瓜、腌制用小黄瓜	全瓜(去柄)
	小型瓜类 西葫芦、节瓜、苦瓜、丝瓜、线瓜、瓠瓜等	全瓜(去柄)
	大型瓜类 冬瓜、南瓜、笋瓜等	全瓜(去柄)
蔬菜 (豆类)	荚可食类 豇豆、菜豆、食荚豌豆、四棱豆、扁豆、刀豆等	全豆(带荚)
	荚不可食类 菜用大豆、蚕豆、豌豆、利马豆等	全豆(去荚)

(续表)

食品类别	类别说明	测定部位
蔬菜(茎类)	芦笋、朝鲜蓟、大黄、茎用莴苣等	整棵
蔬菜 (根茎类和薯芋类)	根茎类 萝卜、胡萝卜、根甜菜、根芹菜、根芥菜、姜、辣根、芜菁、桔梗等	整棵, 去除顶部叶及叶柄
	马铃薯	全薯
	其他薯芋类 甘薯、山药、牛蒡、木薯、芋、葛、魔芋等	全薯
	茎叶类 水芹、豆瓣菜、茭白、蒲菜等	整棵, 茭白去除外皮
蔬菜 (水生类)	果实类 菱角、芡实、莲子(鲜)等	全果(去壳)
	根类 莲藕、荸荠、慈姑等	整棵
	绿豆芽、黄豆芽、萝卜芽、苜蓿芽、花椒芽、香椿芽等	全部
蔬菜(芽菜类)	黄花菜(鲜)、竹笋、仙人掌、玉米笋等	全部
干制蔬菜	脱水蔬菜、番茄干、马铃薯干、萝卜干、黄花菜(干)等	全部
水果(柑橘类)	柑、橘、橙、柠檬、柚、佛手柑、金橘等	全果(去柄)
水果(仁果类)	苹果、梨、山楂、枇杷、榅桲等	全果(去柄), 枇杷、山楂参照核果
水果(核果类)	桃、油桃、杏、枣(鲜)、李子、樱桃、青梅等	全果(去柄和果核), 残留量计算应计入果核的重量
水果 (浆果和其他小型类水果)	藤蔓和灌木类 枸杞(鲜)、黑莓、蓝莓、覆盆子、越橘、加仑子、悬钩子、醋栗、桑葚、唐棣、露莓(包括波森莓和罗甘莓)等	全果(去柄)
	小型攀缘类 皮可食:葡萄(鲜食葡萄和酿酒葡萄)、树番茄、五味子等 皮不可食:猕猴桃、西番莲等	全果(去柄)
	草莓	全果(去柄)

(续表)

食品类别	类别说明	测定部位
水果 (热带和亚热带类水果)	皮可食 柿子、杨梅、橄榄、无花果、杨桃、莲雾等	全果(去柄), 杨梅、橄榄检测果肉部分, 残留量计算应计入果核的重量
	皮不可食 小型果: 荔枝、龙眼、红毛丹等	全果(去柄和果核), 残留量计算应计入果核的重量
	中型果: 杧果、石榴、鳄梨、番荔枝、番石榴、黄皮、山竹等	全果, 鳄梨和杧果去除核, 山竹测定果肉, 残留量计算应计入果核的重量
	大型果: 香蕉、番木瓜、椰子等	香蕉测定全蕉; 番木瓜测定去除果核的所有部分, 残留量计算应计入果核的重量; 椰子测定椰汁和椰肉
	带刺果: 菠萝、菠萝蜜、榴莲、火龙果等	菠萝、火龙果去除叶冠部分; 菠萝蜜、榴莲测定果肉, 残留量计算应计入果核的重量
水果 (瓜果类)	西瓜	全瓜
	甜瓜类 薄皮甜瓜、网纹甜瓜、哈密瓜、白兰瓜、香瓜、香瓜茄等	全瓜
干制水果	柑橘脯、柑橘肉(干)、李子干、葡萄干、干制无花果、无花果蜜饯、枣(干)、苹果干等	全果(测定果肉, 残留量计算应计入果核的重量)
坚果	小粒坚果 杏仁、榛子、腰果、松仁、开心果等	全果(去壳)
	大粒坚果 核桃、板栗、山核桃、澳洲坚果等	全果(去壳)
糖料	甘蔗	整根甘蔗, 去除顶部叶及叶柄
	甜菜	整根甜菜, 去除顶部叶及叶柄

(续表)

食品类别	类别说明	测定部位
饮料类	茶叶	
	咖啡豆、可可豆	
	啤酒花	
	菊花(鲜)、菊花(干)、玫瑰花、茉莉花等	
	果汁 蔬菜汁:番茄汁等 水果汁:橙汁、苹果汁、葡萄汁等	
食用菌	蘑菇类 香菇、金针菇、平菇、茶树菇、竹荪、草菇、羊肚菌、牛肝菌、口蘑、松茸、双孢蘑菇、猴头菇、白灵菇、杏鲍菇等	整棵
	木耳类 木耳、银耳、金耳、毛木耳、石耳等	整棵
调味料	叶类 芫荽、薄荷、罗勒、艾蒿、紫苏、留兰香、月桂、欧芹、迷迭香、香茅、萎叶、马郁兰、夏香草等	整棵,去除根
	干辣椒	全果(去柄)
	果类 花椒、胡椒、豆蔻、孜然、番茄酱等	全果
	种子类 芥末、八角茴香、小茴香籽、芫荽籽等	果实整粒
	根茎类 桂皮、山葵等	整棵

(续表)

食品类别	类别说明	测定部位
药用植物	根茎类 人参(鲜)、人参(干)、三七块根(干)、三七须根(干)、贝母(鲜)、贝母(干)、天麻、甘草、半夏、当归、白术(鲜)、白术(干)、百合(干)、元胡(鲜)、元胡(干)等	根、茎部分
	叶及茎秆类 车前草、鱼腥草、艾、蒿、石斛(鲜)、石斛(干)等	茎、叶部分
	花及果实类 枸杞(干)、金银花、银杏、三七花(干)等	花、果实部分
动物源性食品	哺乳动物肉类(海洋哺乳动物除外) 猪、牛、山羊、绵羊、驴、马肉等	肉(去除骨)，包括脂肪含量小于10%的脂肪组织
	哺乳动物内脏(海洋哺乳动物除外) 心、肝、肾、舌、胃等	肉(去除骨)，包括脂肪含量小于10%的脂肪组织
	哺乳动物脂肪(海洋哺乳动物除外) 猪、牛、山羊、绵羊、驴、马脂肪等	
	哺乳动物脂肪(乳脂肪除外)	
	禽肉类 鸡、鸭、鹅肉等	肉(去除骨)
	禽类内脏 鸡、鸭、鹅内脏等	整付
	禽类脂肪 鸡、鸭、鹅脂肪等	
	蛋类	整枚(去壳)
	生乳 牛、山羊、绵羊、马等生乳	
	乳脂肪	
	水产品	可食部分，去除骨和鳞

五、《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》( GB 14880-2012 )  
食品类别名称 ( 表 D.1 )

食品分类号	食品类别 ( 名称 )
01.0 01.01 01.01.01 01.01.02 01.01.03 01.02 01.02.01 01.02.02 01.03 01.03.01 01.03.02 01.04 01.04.01 01.04.02 01.05 01.06 01.07 01.08	乳及乳制品 ( 13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外 ) 巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳 巴氏杀菌乳 灭菌乳 调制乳 发酵乳和风味发酵乳 发酵乳 风味发酵乳 乳粉及其调制产品 乳粉 调制乳粉 炼乳及其调制产品 淡炼乳 调制炼乳 稀奶油 ( 淡奶油 ) 及其类似品 干酪和再制干酪 以乳为主要配料的即食风味甜点或其预制产品 ( 不包括冰淇淋和调味酸奶 ) 其他乳制品 ( 如乳清粉、酪蛋白粉等 )
02.0 02.01 02.01.01 02.01.01.01 02.01.01.02 02.01.02 02.01.03 02.02 02.02.01 02.02.01.01 02.02.01.02 02.02.02 02.03 02.04 02.05	脂肪 , 油和乳化脂肪制品 基本不含水的脂肪和油 植物油脂 植物油 氢化植物油 动物油脂 ( 包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等 ) 无水黄油 , 无水乳脂 水油状脂肪乳化制品 脂肪含量 80% 以上的乳化制品 黄油和浓缩黄油 人造黄油及其类似制品 ( 如黄油和人造黄油混合品 ) 脂肪含量 80% 以下的乳化制品 02.02 类以外的脂肪乳化制品 , 包括混合的和 ( 或 ) 调味的脂肪乳化制品 脂肪类甜品 其他油脂或油脂制品

(续表)

食品分类号	食品类别(名称)
03.0	冷冻饮品
03.01	冰淇淋类、雪糕类
03.02	—
03.03	风味冰、冰棍类
03.04	食用冰
03.05	其他冷冻饮品
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等
04.01	水果
04.01.01	新鲜水果
04.01.02	加工水果
04.01.02.01	水果罐头
04.01.02.02	果泥
04.02	蔬菜
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02	加工蔬菜
04.03	食用菌和藻类
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02	加工食用菌和藻类
04.04	豆类制品
04.04.01	非发酵豆制品
04.04.01.01	豆腐类
04.04.01.02	豆干类
04.04.01.03	豆干再制品
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等)
04.04.01.06	熟制豆类
04.04.01.07	豆粉、豆浆粉
04.04.01.08	豆浆
04.04.02	发酵豆制品
04.04.02.01	腐乳类
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)
04.04.03	其他豆制品
04.05	坚果和籽类
04.05.01	新鲜坚果与籽类
04.05.02	加工坚果与籽类

(续表)

食品分类号	食品类别(名称)
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)
05.01.02	巧克力和巧克力制品(05.01.01涉及品种除外)
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可代用品的巧克力类似产品
05.02	糖果
05.02.01	胶基糖果
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果
05.03	糖果和巧克力制品包衣
05.04	装饰糖果(如,工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁
06.0	粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、淀粉等(07.0焙烤食品涉及品种除外)
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.02.01	大米
06.02.02	大米制品
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)
06.02.04	米粉制品
06.03	小麦粉及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.02	小麦粉制品
06.04	杂粮粉及其制品
06.04.01	杂粮粉
06.04.02	杂粮制品
06.04.02.01	八宝粥罐头
06.04.02.02	其他杂粮制品
06.05	淀粉及淀粉类制品
06.05.01	食用淀粉
06.05.02	淀粉制品
06.05.02.01	粉丝、粉条
06.05.02.02	虾味片
06.05.02.03	藕粉
06.05.02.04	粉圆
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)
06.07	方便米面制品
06.08	冷冻米面制品
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)
06.10	粮食制品馅料

(续表)

食品分类号	食品类别(名称)
07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点(月饼除外)
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装
07.03	饼干
07.03.01	夹心及装饰类饼干
07.03.02	威化饼干
07.03.03	蛋卷
07.03.04	其他饼干
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆
07.05	其他焙烤食品
08.0	肉及肉制品
08.01	生、鲜肉
08.02	预制肉制品
08.03	熟肉制品
08.03.01	酱卤肉制品类
08.03.02	熏、烧、烤肉类
08.03.03	油炸肉类
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类
08.03.05	肉灌肠类
08.03.06	发酵肉制品类
08.03.07	熟肉干制品
08.03.07.01	肉松类
08.03.07.02	肉干类
08.03.07.03	肉脯类
08.03.08	肉罐头类
08.03.09	可食用动物肠衣类
08.03.10	其他肉及肉制品
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)
09.01	鲜水产
09.02	冷冻水产品及其制品
09.03	预制水产品(半成品)
09.04	熟制水产品(可直接食用)
09.05	水产品罐头
09.06	其他水产品及其制品

(续表)

食品分类号	食品类别(名称)
10.0 10.01 10.02 10.03 10.03.01 10.03.02 10.03.03 10.03.04 10.04	蛋及蛋制品 鲜蛋 再制蛋(不改变物理性状) 蛋制品(改变其物理性状) 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片) 热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠) 冷冻蛋制品(如冰蛋) 液体蛋 其他蛋制品
11.0 11.01 11.01.01 11.01.02 11.02 11.03 11.04 11.05 11.06	甜味料,包括蜂蜜 食糖 白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等) 其他糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆) 淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等) 蜂蜜及花粉 餐桌甜味料 调味糖浆 其他甜味料
12.0 12.01 12.02 12.03 12.04 12.05 12.06 12.07 12.08 12.09 12.10 12.10.01 12.10.02 12.10.03 12.11	调味品 盐及代盐制品 鲜味剂和助鲜剂 醋 酱油 酱及酱制品 — 料酒及制品 — 香辛料类 复合调味料 固体复合调味料 半固体复合调味料 液体复合调味料(12.03, 12.04中涉及品种除外) 其他调味料

(续表)

食品分类号	食品类别(名称)
13.0	特殊膳食用食品
13.01	婴幼儿配方食品
13.01.01	婴儿配方食品
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品
13.02	婴幼儿辅助食品
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
13.03	特殊医学用途配方食品(13.01中涉及品种除外)
13.04	低能量配方食品
13.05	除13.01~13.04外的其他特殊膳食用食品
14.0	饮料类
14.01	包装饮用水类
14.02	果蔬汁类
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品等)
14.03	蛋白饮料类
14.03.01	含乳饮料
14.03.02	植物蛋白饮料
14.03.03	复合蛋白饮料
14.04	水基调味饮料类
14.04.01	碳酸饮料
14.04.02	非碳酸饮料
14.04.02.01	特殊用途饮料(包括运动饮料、营养素饮料等)
14.04.02.02	风味饮料(包括果味、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料等)
14.05	茶、咖啡、植物饮料类
14.05.01	茶饮料类
14.05.02	咖啡饮料类
14.05.03	植物饮料类(包括可可饮料、谷物饮料等)
14.06	固体饮料类
14.06.01	果香型固体饮料
14.06.02	蛋白型固体饮料
14.06.03	速溶咖啡
14.06.04	其他固体饮料
14.07	—
14.08	其他饮料类

(续表)

食品分类号	食品类别(名称)
15.0	酒类
15.01	蒸馏酒
15.02	配制酒
15.03	发酵酒
16.0	其他类(01.0~15.0中涉及品种除外)
16.01	果冻
16.02	茶叶、咖啡
16.03	胶原蛋白肠衣
16.04	酵母及酵母类制品
16.05	—
16.06	膨化食品
16.07	其他