

第1章·第1节 食品安全总监制度的法律依据与两个责任

一、学习目标

1. 理解制度演进：清晰讲述从2022年总局令第60号创设制度，到2025年4月15日第97号令修改完善、第98号令集中用餐单位专项规定的完整演进脉络，准确说出三部规章的施行日期与核心特征。
2. 掌握"两个责任"体系：完整描述属地管理责任（三张清单+一个承诺书）与企业主体责任（三类人·三件事·三本账）的协同机制。
3. 应用"三件事"工作机制：准确说出日管控、周排查、月调度的执行频次、责任主体与记录形式，并区分97号令关于"生产经营期间"的时段限定。
4. 区分法规适用：在企业实际场景中正确选择97号令或98号令（如普通食品供应商适用97号令，学校食堂适用98号令）。
5. 落实总监职责：明确食品安全总监对上、对下、对外三维履职定位，牢记每年培训不少于40小时的硬性要求。

二、核心知识点

（一）食品安全总监制度的"三阶演进"

- 60号令：2022年9月22日公布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，同年11月1日施行，首次以部门规章形式确立食品安全总监、食品安全员两个法定岗位，被称为"压实企业主体责任的基本法"。
- 97号令：2025年2月23日公布修改决定，2025年4月15日施行，规章名称调整为《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，全文24条。
- 98号令：与97号令同日发布、同日施行，全文27条，针对学校、幼儿园、养老机构、医院、机关等集中用餐单位。
- 食安委7号文：与60号令同日部署，建立"分层分级精准防控、末端发力终端见效"工作机制，明确属地管理责任与企业主体责任。

（二）三部规章核心条款对比

- 60号令 vs 97号令（迭代升级，非替代）：97号令五大完善——①名称更精准；②全文扩展为24条；③明确食品安全总监由管理层人员担任；④明确每年培训时间不少于40小时；⑤"日周月"执行时段限定为生产经营期间。
- 97号令 vs 98号令（同日施行的姊妹规章）：97号令适用于食品生产经营企业及其三类人；98号令适用于集中用餐单位，并创设校园双食品安全总监机制。

- 关键日期：60 号令 2022.11.1 施行；97 号令、98 号令 2025.4.15 同步施行。

（三）97 号令 24 条的五大修改要点

- 适用范围明确化——仅适用食品生产经营企业及其三类人，与 98 号令分别立法、避免交叉。
- 事故风险处置义务——发现食品安全事故潜在风险应当立即停止生产经营，并向所在地县级市监部门报告。
- “日周月”时段限定——限定为生产经营期间，允许与既有工作机制有机结合；停产期间不强制日管控，复工复产前应全面排查。
- 三类人定义完善——主要负责人为法定代表人/实际控制人/主要决策人；食品安全总监必须为管理层人员；三类人不得兼任。
- 培训时间与记录——总监和安全员每年培训不少于 40 小时，内容涵盖法规、标准、实操、案例、管理五大维度，记录存档备查。

（四）98 号令与校园双食品安全总监机制

- 三类供餐模式责任划分：单位食堂自营（单位负主责）、委托承包经营（单位与承包企业双重责任、双方均配总监）、从供餐单位订餐（单位负管理责任、供餐单位负质量责任）。
- 双总监协调机制：月度联席会议、每学期至少 2 次联合检查、每学期至少 1 次联合培训演练。
- 应急处置：发生校园食品安全事件时双总监第一时间同时报告教育、市场监管、卫生健康三方主管部门。

（五）“两个责任”体系

- 属地管理责任（食安委发〔2022〕7 号）：包保责任制，工具为三张清单（责任清单、任务清单、督查清单）+ 一个承诺书。
- 企业主体责任（60 号令及后续 97、98 号令）：核心是食品安全总监制度，工具为三类人+三件事+三本账。
- 协同衔接：包保干部督导企业时对接食品安全总监，二者同等重要、缺一不可——属地管理责任是外部压力，企业主体责任是内在动力。

（六）三类人·三件事·三本账

- 三类人（责任主体）：主要负责人=第一责任人（月调度/决策责任）；食品安全总监=管理层人员（周排查/管理责任）；食品安全员=日管控/执行责任，原则上不得兼任。
- 三件事（动作）：日管控（每日按风险管控清单检查+零风险报告）、周排查（每周不少于 1 次）、月调度（每月不少于 1 次会议）。
- 三本账（证据）：《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，保存期限不少于 3 年，落实格式/填写/保存/查阅/电子化五大规范。

（七）三年落实路径与总监履职定位

- 三年三步走：2022—2023 打基础、2023—2024 全覆盖、2024—2025 见成效（2025.4.15 两令同步施行，2025.11.18 无锡经验交流会）。
- 总监定位：对上向主要负责人报告+提改进措施；对下管理、督促、指导食品安全员；对外配合监管、包保督导、落实整改。
- 履职工具：风险管控清单、三本台账、三件事、培训考核、应急预案。

三、本节小结

1. 制度演进：60 号令 2022.11.1 施行创设制度；97 号令 2025.4.15 施行完善 24 条；98 号令同日施行拓展集中用餐单位；食安委 7 号文与 60 号令同日部署。
2. 法律依据：食品生产经营企业执行 97 号令 24 条；集中用餐单位及其食堂、承包、供餐单位执行 98 号令 27 条；食品安全总监须由企业管理层人员担任。
3. 两个责任：属地管理责任=4 张清单+1 个承诺书；企业主体责任=三类人+三件事+三本账。
4. 三件事三本账：日管控每日检查、周排查每周不少于 1 次、月调度每月不少于 1 次，执行时段限定生产经营期间。
5. 总监定位：对上报告、对下管理、对外配合，每年培训不少于 40 小时。

第1章·第2节 食品安全总监配备标准与任职条件

一、学习目标

1. 准确把握 60 号令（97 号修改）第六条规定的 5 类必配生产经营企业：特殊食品生产、大中型食品生产、大中型食品销售、大中型餐饮服务（含中央厨房、就餐人数超过 1000 人的集体用餐配送单位）、连锁食品销售和连锁餐饮服务企业总部。
2. 准确把握 98 号令第十条规定的 5 类必配集中用餐单位：每餐次 300 人以上幼儿园、500 人以上学校、300 人以上养老机构、1000 人以上其他单位、1000 人以上就餐单位。
3. 深入理解 60 号令第七条和 98 号令第十一条规定的 5 项法定任职能力。
4. 牢记 60 号令第八条和 98 号令第十二条规定的 5 条禁止任职情形（吊销许可证 5 年内禁业、食品安全犯罪有期徒刑以上终身禁业）。
5. 掌握新任职食品安全总监到岗后 30 日内的操作指引（参加监督检查考核、印发《食品安全总监职责》、书面报告县级市场监管部门）。

二、核心知识点

（一）配备标准四大维度总览

- 生产经营企业配备：依据总局令第 60 号（97 号修改）第六条，重点把握 5 类必配企业；县级以上地方市场监管部门应当结合实际指导本辖区具备条件的企业配备食品安全总监。
- 集中用餐单位配备：依据总局令第 98 号第十条，重点把握 5 类必配单位；符合条件且委托承包经营的学校、幼儿园也应当配备食品安全总监（即校园“双食品安全总监”制度的依据）。
- 任职能力与资格条件：依据 60 号令第七条和 98 号令第十一条，含 5 项基本能力和 2 条硬性要求（管理层人员身份+禁止任职情形）。
- 禁止任职情形：依据 60 号令第八条和 98 号令第十二条，核心是 5 条红线（5 年禁业 2 种情形+终身禁业 1 种情形）。

（二）60 号令与 98 号令的异同

- 相同点：均规定 5 类必配主体、5 项基本任职能力、2 条硬性要求（管理层人员担任+禁止任职情形）、配备调整的记录存档义务。
- 不同点一：监管对象不同，60 号令监管“食品生产经营企业”，98 号令监管“集中用餐单位”。
- 不同点二：5 类必配判定逻辑不同，60 号令按“业态+规模”（特殊食品按业态、大中型按规模、连锁按总部），98 号令按“就餐人数”（300+500+300+1000+1000）。

- 不同点三：98 号令对学校、幼儿园委托承包经营设“双食品安全总监”规定（学校和承包方各配 1 名），60 号令无此规定。

（三）60 号令 5 类必配生产经营企业范围

- 特殊食品生产企业：保健食品、特殊医学用途配方食品（FSMP）、婴幼儿配方食品三大类，无论规模大小都必配。
- 大中型食品生产/销售企业：依据工信部联企业〔2011〕300 号划型——食品生产大型 1000 人+或 4 亿+、中型 300-1000 人且 4000 万-4 亿；食品批发大型 200 人+或 4 亿+、中型 20-200 人且 5000 万-4 亿；食品零售大型 300 人+或 2 亿+、中型 50-300 人且 500 万-2 亿；大中型企业必配总监+食品安全员。
- 大中型餐饮服务+中央厨房+集体用餐配送单位：餐饮大型 300 人+或 1 亿+、中型 100-300 人且 200 万-1 亿；中央厨房是为 1 家或多家门店集中加工配送的中央加工场所；集体用餐配送单位单餐供餐超 1000 人即大型企业。
- 连锁食品销售+连锁餐饮服务企业总部：判定要点“门店数 10 家以上+统一品牌+统一管理”，总部必配总监+门店各配食品安全员。

（四）98 号令 5 类必配集中用餐单位范围

- 幼儿园食堂：每餐次平均用餐 300 人以上（含幼儿园自有食堂+承包经营企业）。
- 学校食堂：每餐次平均用餐 500 人以上，涵盖中小学+高校+中职+特教学校；三种经营模式为自营、承包经营、校外供餐。
- 养老机构食堂：每餐次平均用餐 300 人以上，包括养老院+敬老院+医养结合机构。
- 其他单位食堂：每餐次平均用餐 1000 人以上，涵盖机关+事业单位+大型企业+园区食堂。
- 供餐单位：每餐次供餐 1000 人以上，涵盖集体用餐配送单位+团餐公司+外卖供餐+净菜配送。
- 双食品安全总监：符合 98 号令第十条条件且委托承包经营的学校、幼儿园也应当配备总监，学校和承包方各 1 名、分别负责，避免互相推诿。

（五）5 项法定任职能力（60 号令第七条、98 号令第十一条）

- 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准（食品安全法及实施条例、60 号令+81 号令+97 号令+98 号令，以及 GB 14881、GB 31654、GB 2760、GB 7718、GB 28050 等标准）。
- 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识：生物性（沙门氏菌、副溶血性弧菌、致病性大肠杆菌、诺如病毒等）、化学性（农残、兽残、重金属、添加剂滥用、掺假、过敏原）、物理性（异物、温度失控、包装破损）。
- 熟悉本单位设施设备、设计布局、操作规程等过程控制要求（生产对应 GB 14881、餐饮对应 GB 31654、集中用餐对应 98 号令）。
- 参加培训并通过考核：分监督检查考核（县级市监部门组织）和企业自行培训；考核方式为笔试+实操+面试；通过标准为总分≥80 分。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 其他应当具备的食品安全管理能力（战略规划、体系建设、风险管控、团队领导、应急处置及职业道德）。

（六）身份门槛与 5 条禁止任职情形

- 身份要求（60 号令第七条第二款、98 号令第十一条第二款）：食品安全总监应当由本单位管理层人员（副总经理级、副厂长级、副总监级、部门经理级）担任。
- 管理层人员判定三标准（须同时满足）：能参与本单位重大决策、有否决建议权、有资源调动权。
- 挂名/顶替的处理：发现挂名顶替，依据 60 号令第 7 条第二款+《食品安全法》第 126 条给予警告+罚款+撤换处罚。
- 禁止情形 1：因食品安全违法被吊销许可证的，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 5 年内不得担任食品安全总监、食品安全员。
- 禁止情形 2：因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得担任；缓刑属于“有期徒刑以上刑罚”，同样终身禁业。
- 禁止情形 3-5：禁业规则同时适用于食品安全总监和食品安全员两个岗位；禁业期内即使调岗也不得任职；用人单位招用前需核查无禁业情形（本人声明+信用查询+背景调查+无犯罪记录证明）。

（七）差异化配备、调整报告与配备流程

- 划型依据工信部联企业〔2011〕300 号，标准为“或”关系满足任一即可；依据上一年度统计数据，划型会动态变化（营业收入、从业人员跨过门槛或并购重组等）。
- 5 种动态调整情形：规模扩大（升为大中型 30 日内配齐总监）、业态变化（销售转餐饮按新业态重新配备）、总部设立（新设总部时任命总部总监）、承包经营（学校幼儿园双方各配）、人员调整（7 个工作日内任命新总监+书面报告县级市监部门）。
- 调整报告：对象为所在地县级市场监管部门，形式为书面报告，内容包括调整原因+新任人员信息+培训考核情况+《食品安全总监职责》修订说明，时点为调整后 7 个工作日内。
- 配备 5 步流程：摸底自查→选任决议（形成任命文件、内部公示不少于 5 个工作日、签食品安全责任书）→培训考核（建议 40 学时、通过标准≥80 分、记录保存 3 年以上）→上岗公告→书面报告+存档备案。

（八）30 日操作指引与存档管理

- 30 日内 3 件事：参加监督检查考核（取得《食品安全管理人员考核合格证》，未通过 30 日内补考，拒绝考核不得任职）；会同主要负责人印发《食品安全总监职责》；书面报告县级市场监管部门。
- 书面报告内容：人员基本信息（姓名+身份证号+岗位+任职时间）、培训考核情况、《食品安全总监职责》文本、企业基本情况（业态+规模+许可情况）。

- 存档5大类文件：人员配备及调整情况、《食品安全风险管控清单》、《食品安全总监职责》、《食品安全员守则》、履职记录（日管控+周排查+月调度）；纸质+电子双轨保存，期限≥3年。

（九）三类法律责任与典型执法案例结论

- 行政责任：禁业期内任职的，依《食品安全法》第135条对单位吊销许可证+罚款5-10万、责任人5年禁业；身份违规顶替的，警告+罚款1-5万+责令调整；未培训未考核的，警告+限30日内补正+罚款1-3万；未记录存档的，警告+罚款1-3万+责令补档。
- 民事责任：食品安全事故人身损害赔偿，消费者可向企业及直接负责的主管人员（含食品安全总监）追偿，总监未尽职责存在过错的承担相应赔偿责任，可通过职业责任保险分散风险。
- 刑事责任：生产销售不符合食品安全标准的食品罪（第143条）、生产销售有毒有害食品罪（第144条）、食品监管渎职罪（第408条之一）；追诉标准3年以下、情节严重3-7年、情节特别严重7年以上。
- 案例结论：连锁餐饮总部未配总监被罚警告+责令改正+5万元罚款；学校食堂850人未配总监被罚警告+责令30日内改正+3万元罚款并通报教育主管部门；招用禁业人员被吊销许可证+10万元罚款，禁业人员终身禁业、负责人5年禁业；挂名顶替被警告+2万元罚款+责令15日内调整。

三、本节小结

1. 60号令5类必配生产经营企业：特殊食品生产+大中型食品生产+大中型食品销售+大中型餐饮（含中央厨房+供餐人数超1000人的集体用餐配送单位）+连锁销售餐饮总部，依据是总局令第6条。
2. 98号令5类必配集中用餐单位：每餐次300人幼儿园+500人学校+300人养老+1000人其他单位+1000人供餐单位；委托承包经营时学校幼儿园设双食品安全总监，依据是总局令第10条。
3. 5大任职能力：法律法规+食品安全标准、风险识别与防控、过程控制要求、培训考核、综合管理能力；身份硬要求为管理层人员担任、非挂名，依据是60/98号令第7/11条。
4. 5条禁止情形：吊销许可证5年禁业+食品安全犯罪终身禁业，适用于法定代表人+直接负责的主管人员+其他直接责任人员，招用前必须100%背景核查，依据是60/98号令第8/12条。
5. 30日操作指引：监督抽查考核+印发总监职责+书面报告县级市监部门；存档5类文件（人员+清单+职责+守则+履职），调整7日内报告，依据是60/98号令第15条。

第1章·第3节 食品安全总监六项职责详解

一、学习目标

1. 理解 60 号令（适用于食品生产经营企业）与 98 号令（适用于集中用餐单位）六项职责的法条出处与差异，特别是两者在“出厂检验”“追溯体系建设”与“餐饮服务过程控制”上的用语区别。
2. 掌握六项职责每一条的核心要义、责任边界和对应的管理动作（制度建设、风险防控、应急处置、培训考核、监管配合、其他责任）。
3. 理解 60 号令第 5 条赋予总监的否决建议权，识别潜在风险情形，掌握行使否决建议权的程序，并理解其与决策权的本质区别。
4. 设计总监履职频次（日管控督导、周排查、月调度、季评估、年自查），并嵌入本单位食品安全管理体系运行机制。
5. 能够将六项职责细化制定为《食品安全总监职责》，明确与主要负责人、食品安全员的权限边界，经主要负责人审定后印发。

二、核心知识点

（一）六项职责体系总览与法条依据

- 六项职责归纳为四个板块：制度+风险防控（第一、二项）、应急+培训考核（第三、四项）、监管配合+兜底（第五、六项）、细化制定与衔接。
- 法条依据：60 号令第九条（生产经营企业）、98 号令第十三条（集中用餐单位）确立六项职责；60 号令源自 2022 年总局令第 60 号，2024 年总局令第 97 号对 24 个条款修改并新增否决建议权（第 5 条）。
- 60 号令第九条第一项覆盖 7 个领域（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）；98 号令第十三条第一项覆盖 5 个领域（从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、餐饮服务过程控制、投诉举报处理）。
- 两部规章差异：60 号令多“出厂检验”和“追溯体系建设”两个领域，98 号令将“生产经营过程控制”细化为“餐饮服务过程控制”；第二至第六项表述高度一致。
- 若单位同时涉及生产经营和集中用餐，应以 60 号令+98 号令为联合依据，制度设计取两者交集的最大覆盖范围。

（二）总监定位与履职频次

- 定位：总监“按照职责要求直接对主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作”——单线报告关系、建议者/执行者/日常管控者而非最终决策者、决策权属主要负责人。

- 履职姿态：日常管理事项由总监直接决策执行；重大事项（否决建议、停业整顿、重大事故处置等）向主要负责人报告并提出建议、由其决策。
- 履职频次：日管控督导每日1次约30分钟；周排查每周至少1次约半天；月调度每月至少1次约2小时（6项议程：情况通报、问题分析、决策部署、任务分派、督办落实、阶段复盘）；季评估每季度1次；年自查每年至少1次并向主要负责人提交报告。
- 所有频次均需形成书面或电子记录存档备查；工作量大或风险等级高的单位可适当加密。

（三）第一项职责：制度建设与责任落实

- 生产经营企业应建立7类核心制度：从业人员健康管理制度、供货者管理制度、进货查验制度、生产经营过程控制制度、出厂检验制度、追溯体系建设制度、投诉举报处理制度。
- 集中用餐单位（98号令第十三条第一项）应建立从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、餐饮服务过程控制、投诉举报处理等制度，并补充食品添加剂管理、索证索票、储存、专间、留样、餐具消毒、大宗食材集中采购、互联网+明厨亮灶管理等制度；学校/养老等特定单位还需建立特定群体健康监测制度。
- 责任制落实5步法：列出所有食品安全岗位→制度条款对应到岗位→编写岗位说明书→签订岗位责任书（一岗一书）→建立责任清单台账并季度考核。
- 责任到人的4类工具：岗位责任书、责任清单、责任公示牌、责任追究办法。
- 关键定位：总监是制度建设的“总设计师”而非“执行人”，执行责任在各岗位。

（四）第二项职责：风险防控、自查与否决建议权

- 总监负责组织制定《食品安全风险管控清单》，推动落实日管控、周排查、月调度机制；清单含8大字段（风险点名称、风险等级、责任岗位、管控措施、管控标准、检查频次、记录表单、风险触发条件）。
- 风险等级划分高、中、低、一般4档，按“严重性×发生概率”矩阵评估；法规依据为60号令第十一条、第十二条、第十三条。
- 日管控督导（每日抽查督导）、周排查（每周1次全面排查）、月调度（每月1次向主要负责人报告）、风险评估（每季度1次）、改进措施（发现问题报告并提出改进措施）。
- 否决建议权5大要点：启动情形（发现食品安全事故潜在风险）→建议内容（停止相关食品生产经营或餐饮服务活动）→报告对象（向主要负责人或所在地县级市场监管部门报告）→分析研判（主要负责人或总监立即分析研判、采取处置措施）→拒不采纳（可向所在地县级市场监管部门报告）。
- 否决建议权是60号令第5条赋予总监的“牙齿”，属建议权而非决策权；决策权属于企业主要负责人。

（五）第三项职责：事故处置与应急

- 应急预案6大要素：组织机构（应急领导小组、处置小组、保障小组）、应急响应（特别重大、重大、较大、一般4级）、处置流程（先期处置、应急响应、处置、恢复4阶段）、报告制度（发现→报告→续报→结报4步）、资源保障、培训演练。
- 应急演练4类形式：桌面演练（每半年1次）、专项演练（针对诺如病毒、鼠药污染、异物事件等特定场景）、综合演练（每年1次多部门多场景联动）、实战演练。
- 事故报告流程4步：立即报告（1小时内向所在地县级市场监管部门）→同步报告（向卫生健康行政部门）→续报（处置关键节点持续报告）→结报（提交完整结案报告）。
- 防止事故扩大5类措施：立即停止可疑食品经营活动、现场封存原料半成品成品餐具、协助救治中毒人员、登记消费者信息并留样备查、配合调查如实反映。
- 报告和防止扩大是法定义务，不得迟报瞒报，否则承担法律责任。

（六）第四项职责：队伍管理与培训考核

- 管理食安员3类动作：管（明确职责、配齐队伍）、督（每日督导日管控）、导（指导解决复杂问题）；关键产出包括食安员花名册、职责清单、督导记录。
- 队伍配置要求：大型餐饮/连锁餐饮/集中用餐单位每岗1名食安员；食品生产企业每个车间至少1名；食品销售企业营业面积超500平方米至少1名；集中用餐单位每个独立食堂至少1名；网络餐饮平台和入网商户各1名。
- 培训教育与考核（60号令第17条、98号令第21条）：培训对象为食品安全总监和食品安全员；年度培训不少于40小时（硬指标）；内容含法规、标准、实操、案例、管理5大模块；培训档案（考勤、课件、考核试卷、评估报告）原始记录至少保存3年。
- 分类培训：关键岗位（采购员、检验员、仓管员、厨师、服务员）每年不少于40小时；一般从业人员每年不少于20小时；新入职人员先培训后上岗、考核合格方能上岗。

（七）第五、六项职责：监管配合与其他责任

- 监管配合5类动作：接受（主动接受检查）、配合（陪同检查提供便利）、如实（如实提供情况不得隐瞒）、记录（过程留痕）、整改（对发现问题组织整改落实）。
- 整改闭环5步法：分析原因（人机料法环5维度）→制定方案（措施、责任人、时限）→实施整改→验证效果（自查/内审/第三方）→关闭归档。
- 其他责任（兜底条款）：法律法规规章、食品安全国家标准、本单位制度赋予的其他责任。
- 兜底条款4类典型适用场景：新业态新风险（网络餐饮、中央厨房、预制菜等）、突发事件（重大舆情、应急处置、群体投诉）、重大活动保障、行业最佳实践（HACCP、ISO 22000等体系推行）。
- 关键提示：失职必担责——法律法规和本单位制度要求做而未做的，即使不在六项职责明文范围内也要承担责任。

（八）否决建议权辨析、三类人协作与职责细化制定

- 否决建议权（60号令第5条、97号令新增）：性质是建议权非决策权；建议被拒不采纳时总监可依第5条越级向县局报告，这是“处罚到人”语境下总监自我保护的关键；留痕要求为建议书面、报告书面、处置记录三件套。
- 否决权：总监没有此权力；决策权属企业主要负责人，决策内容是否为是否停止生产经营活动，决策失误的法律责任由主要负责人承担而非提出建议的总监承担。
- 三类人分工：主要负责人（决策权+最终责任，食品安全法第44条）、食品安全总监（协助、执行、建议）、食品安全员（日管控、执行、操作），构成“决策-执行-操作”三层分工。
- 4种协作冲突化解：主要负责人不采纳否决建议（充分沟通+书面记录+必要时越级报告）、食安员与部门负责人意见不一致（总监主持协调会形成纪要）、否决建议与经营冲突（风险评估+书面提出+主要负责人决策）、追责互相推诿（岗位责任书+履职记录+追溯到岗到人）。
- 《食品安全总监职责》4大编制要点：逐条对照六项职责不漏项、补充本单位个性化内容（业态/风险/布局/人员）、可执行（对应产出物）、可考核（明确考核标准与频次）。
- 权限边界5类划分：与主要负责人（建议权 vs 决策权）、与食品安全员（督导权 vs 执行权）、与部门负责人（跨部门协调权）、与供应商（审核评估权+否决权）、与监管部门（对接权+报告权）。
- 印发程序5步：总监起草→征求意见→法律合规审核→主要负责人审定→正式印发并全员培训执行；每年至少1次复审更新。

（九）履职记录、5大能力与典型执法案例

- 履职记录8大类：过程记录4类（会议、检查、培训、风险）+结果记录4类（事故、监管、考核、改进）；档案管理规范（分类、编号、保存、保密、查阅），常规档案保存3年以上、重大事件档案永久保存；电子档案与纸质档案同等法律效力。
- 总监5大能力：战略规划、体系建设、风险管控、团队领导、应急处置；工具包括FMEA（失效模式分析）、FTA（故障树分析）、HACCP危害分析等。
- 监督抽查考核5大维度：法规知识（60/97/98号令）、标准应用（GB 14881、GB 31654、GB 2760等）、实操能力、案例分析、管理能力；考核形式为笔试、实操、情景演练、答辩；不合格需补训+补考，结果纳入信用档案。
- 案例1（2023年“鼠头鸭脖”事件）：江西工业职业技术学院食堂饭菜检出鼠类啮齿动物头部，联合调查组认定学校负主体责任、涉事企业负直接责任、市场监管部门负监管责任，校党委书记、校长等校领导去职；总监失守体现在制度建设、日常管控、风险排查、否决建议、应急处置五方面失守。
- 案例2（2024年培训+否决双重失守）：某食品生产企业总监年度培训仅22小时（未达40小时底线），添加剂超标未行使否决建议权也未报告，被罚企业5万元+总监个人3万元（罚到人）并责令停产整顿，暴露培训时长、否决建议权、报告义务3条履职红线。

三、本节小结

1. 文本依据：60 号令第九条（生产经营企业）和 98 号令第十三条（集中用餐）确立六项职责，内容对应一致、仅个别用语因业态不同有差异；生产经营企业额外要求出厂检验和追溯体系建设。
2. 六项职责：①制度建设+责任落实（7 类核心制度+责任到岗）；②风险防控+自查+否决建议（清单+日周月）；③事故处置+应急（预案+演练+报告）；④队伍管理+培训考核（40 小时）；⑤配合监管+整改；⑥其他责任（兜底）。
3. 否决建议权（60 号令第 5 条）：发现潜在风险→建议停业→报告主要负责人或县局→拒采纳可越级报告；否决建议权不等于否决权，决策权属主要负责人。
4. 履职频次：日管控督导每日 30 分钟、周排查每周 1 次、月调度每月 1 次、季评估每季度 1 次、年自查每年至少 1 次；40 小时年度培训是硬底线；履职记录是免责证据。
5. 细化制定：逐条对照六项职责+补充本单位个性化内容（业态/风险/布局），明确与主要负责人、食品安全员的权限边界，明确日常履职频次，经主要负责人审定后印发，作为履职记录和考核依据。

第1章·第4节 双食品安全总监机制与处罚到人

一、学习目标

1. 理解双食品安全总监的法定构成：学校方总监与承包经营企业总监并存、各司其职、不得互相替代，学校即使100%委托承包经营仍须配备总监（98号令第十三条第三款）。
2. 掌握双总监协调机制4大运行要求：会商机制（定期会商+每周信息互通+每月联合排查）、同步运行、责任衔接、应急联动。
3. 熟悉处罚到人制度：2019年食安条例第七十五条的法源、60/98号令的落实条款、1-10倍收入罚款计算规则、3种适用情形（故意/恶劣/严重后果）。
4. 识别食品安全总监的法律责任边界：行政、民事、刑事三类责任并行不悖，以及尽职免责的5项法定要件。
5. 应用典型案例：从“鼠头鸭脖”案反推日常履职的5大必留证据（三本台账、否决建议、会议纪要、培训记录、报告自查）。

二、核心知识点

（一）双食品安全总监构成与制度依据

- 制度依据：98号令第十三条第三款——按第十条第二款规定配备食品安全总监的学校、幼儿园，应细化制定《食品安全总监职责》，建立双总监工作协调机制，及时会商处置食品安全风险隐患。
- 政策依据：食安办发〔2024〕16号（2025年1月国务院食安办等五部门《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》）明确“双食品安全总监、双食品安全员”制度，并同步开展日管控、周排查、月调度工作。
- 学校方总监：由学校管理层人员担任（校长、副校长、总务主任等），向校长（园长）负责；职责含食堂日常管理监督、承包经营企业考核评价、师生满意度测评、配合监管检查、督促落实日管控/周排查/月调度。
- 承包方总监：由承包企业派驻的管理层人员担任（副总经理、项目总监等），向企业主要负责人负责；职责含落实企业自身日管控/周排查/月调度、员工管理、原料采购、风险报告等。
- 法律红线：委托承包经营的学校、幼儿园自身仍须依法配备总监，不得以“承包了就不管”为由缺配；学校方总监与承包方总监是“并存关系”而非“替代关系”。

（二）双总监协调机制4大运行要求

- 会商机制：双总监定期会商，共同研判风险，每周信息互通、每月联合排查、风险隐患“双报告”（双方均向各自上级报告并互相通报）。

- 同步运行：学校与承包企业各自建立并同步运行“日管控、周排查、月调度”，记录分别存档、共享备查，形成“双份台账”（学校方一份、承包方一份）。
- 责任衔接：按“谁的责任谁承担”原则划分责任，但双方均有报告、处置义务；学校发现承包方违法行为应立即制止并报告属地市场监管、教育行政部门。
- 应急联动：双总监共同参与学校食品安全事故应急预案演练，明确事故状态下报告路径和处置分工（谁先报告、谁封存、谁救治、谁舆情、谁善后）。
- 协调机制3个硬指标（尽职免责核心证据）：每周信息互通会议纪要（双方签字）、每月联合排查记录表、风险隐患双报告台账。

（三）处罚到人制度：法源与3种适用情形

- 制度演进3大里程碑：2019年5月“四个最严”（最严谨标准、最严格监管、最严厉处罚、最严肃问责）；2019年10月《食品安全法实施条例》（国务院令 第721号，2019年12月1日施行）第七十五条创设处罚到人条款；60号令第二十条、98号令第二十四条延续该规则。
- 罚款规则：对法定代表人、主要负责人、食品安全总监和食品安全员等直接负责的主管人员和其他直接责任人员，处以上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。
- 情形一（故意实施违法行为）：明知违反食品安全法仍实施、拒不改正继续违法、伪造隐匿销毁证据、主要负责人无正当理由未采纳总监否决建议、总监无正当理由未采纳食安员否决建议（后两项为规章特别规定）。
- 情形二（违法行为性质恶劣）：长期或多次违法、涉及人群广、伪造销毁证据、暴力抗拒执法、主观恶意明显、引发重大舆情。
- 情形三（造成严重后果）：发生食源性致多人中毒或死亡、重大财产损失、严重社会影响、国家级媒体曝光、监管部门挂牌督办、引发群体性事件。
- 1-10倍梯度适用：1-3倍情节较轻主动整改、4-6倍情节一般、7-8倍情节较重、9-10倍情节最重；客观推定故意（一年内被处罚3次以上第三次按故意、同一类型违法行为再次发生第二次按故意、接到举报仍不改正按故意）。

（四）处罚到人适用对象、范围与学校从重

- 4类被处罚人员：直接负责的主管人员（法定代表人、主要负责人、食品安全总监——60号令第二十一条）；其他直接责任人员（食品安全员、食堂经理/店长/项目负责人、关键岗位人员——98号令第二十五条）。
- “上一年度收入”认定：含基本工资+绩效+奖金+补贴等全部货币化收入；不含股权分红、外部投资收入；退休返聘按实际收入计算；新入职不足一年按实际任职月数折算。
- 适用6类单位：食品生产经营企业、单位食堂、承包经营企业、校外供餐单位、学校/幼儿园、集中用餐单位。
- 学校从重（98号令第二十三条）：学校、幼儿园违反规定的应当从重处理；从重因素为涉及未成年人、涉众广、社会影响放大、处罚结果通报教育部门、影响学校评先评优/招生资质。

（五）尽职免责 5 大法定要件

- 法律依据：60 号令、98 号令均明确“食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚”。
- 要件一：建立食品安全管理制度并有效执行（日管控/周排查/月调度机制、风险管控清单、培训考核、进货查验、索证索票、应急处置预案等，不能只挂在墙上）。
- 要件二：按规定配备、培训、考核食品安全总监和食品安全员（配备到位、培训每年不少于 40 小时、考核到位）。
- 要件三：日管控台账按时填写、记录真实完整（检查时间、检查项目、风险点、处置措施、责任人签字；电子化+时间戳+电子签名）。
- 要件四：周排查台账按时填写、风险隐患闭环管理（发现-报告-处置-验证-关闭，缺一环节即不构成闭环）。
- 要件五：否决建议书面记录（内容、时间、接收人，接收人书面回复处置意见，未采纳记录理由和后果）；三本台账存档期建议不少于 6 年。

（六）三类法律责任与任职禁止

- 行政责任：警告、罚款、没收违法所得、责令停产停业、吊销许可证；罚款标准为 1-10 倍收入罚款（处罚到人）+5000 元至 5 万元单位罚款；禁业 5 年（一般）+终身（特别严重）；列入严重违法失信企业名单并联合惩戒。
- 民事责任：因食品安全事故造成人身/财产损害的承担连带赔偿，赔偿范围含医疗费、误工费、护理费、交通费、伤残赔偿金、精神损害抚慰金等；总监可作为共同被告承担连带赔偿责任。
- 刑事责任：刑法第 143 条（生产销售不符合食品安全标准食品罪）、第 144 条（生产销售有毒有害食品罪）；刑期三档 3 年以下、3-7 年、7 年以上或无期徒刑；总监拒不履职/故意违法可能构成共犯（知情不报、协助违法、隐匿证据、教唆、提供便利），与企业主同罪同罚。
- 5 年禁任：被吊销许可证企业的法定代表人、主要负责人、总监、食安员 5 年内不得从事食品生产经营管理工作（含采购、品控、检验、仓储、销售、研发等决策岗位）；依据食品安全法第 135 条+60 号令，自处罚决定书送达之日起算，期满自动解除。
- 终身禁任 5 情形：因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚；造成严重后果且情节特别恶劣；吊销许可证+5 年禁任+再次违法；造成人员死亡/重大食源性疾病；拒不移交/销毁证据+暴力抗法。

（七）责任划分与履职痕迹 5 大证据

- 责任划分（谁的责任谁承担）：原料采购（采购方总监主责，共同采购双总监连带）；加工过程（违规操作方总监主责，混岗双方共同负责）；储存与售卖（仓管/售卖/总监按环节担责）；应急报告培训（双总监按分工，信息报告人/总监、人事培训负责人+总监主责）。
- 证据 1（三本台账）：日管控台账（员填写、总监审核）、周排查台账（总监组织）、月调度台账（校长/主要负责人主持）；电子化+系统填报+电子签名+时间戳，保存期限不少于 6 年。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 证据2（否决建议）：否决建议书（内容、时间、接收人、理由、依据）、书面回复（签字盖章）、处置记录（采纳/不采纳理由、措施、结果）、不采纳后果记录。
- 证据3（会议纪要）：月度调度会议纪要、周排查会议纪要、部门间协调沟通记录、重大事项专题会议纪要。
- 证据4（培训记录）：年度培训计划、培训签到表、培训内容、培训考核成绩、培训效果评估与改进。
- 证据5（报告与自查）：向主要负责人报告的书面材料、重大事项专题报告、监督检查配合记录、整改报告（含前后对比）、风险隐患自查自纠台账。

（八）校园应急3级响应与双总监联动

- III级（一般）：5-30人不适/1-2人住院，双总监+学校应急小组响应；停餐、30分钟内报告属地市监/教育部门、救治（送医+留观）、封存。
- II级（较大）：30-100人不适/多人住院，双总监+校长+企业主要负责人响应；在III级基础上启动应急预案+舆情监测+家长通报，15分钟内报市监/教育/卫健部门。
- I级（重大）：100+人不适/人员死亡/跨区域，双总监+校领导+政府部门响应；在II级基础上停业整顿+司法介入+省级以上报告，立即报省/部级监管部门。
- 双总监应急联动5大要点：共同启动应急响应（5分钟内）、共同参与事故调查（各自独立调查、独立报告）、共同配合监管/司法调查、共同参与舆情应对（口径一致）、共同编制整改方案。
- 应急处置4阶段：先期处置（0-2小时，停餐、报告、救治、封存）、应急响应（2-24小时，调查原因、控制态势）、处置实施（1-7天，查明原因、追责处理、整改落实）、恢复与总结（7-30天，复盘总结、完善制度）。

（九）典型执法案例

- “鼠头鸭脖”案（2023年6月江西工业职业技术学院）：2023年12月15日江西省市监局公布处罚——承包方江西中快后勤服务有限公司没收违法所得1325.5元、罚款10万元；法定代表人朱某某10倍罚款284.4万余元；食品安全总监陶某某8倍罚款185.2万余元；运营第一责任人易某某9倍罚款226.3万余元，合计罚款约706万元；公司被列入严重违法失信企业名单、2025年6月启动注销程序。
- 制度启示：总监不是“荣誉称号”而是法律责任岗位；履职痕迹是免责的唯一证据；“处罚到人”覆盖全链条；2025年后处罚到人适用更广、倍数更高。
- 反面案例（协调失灵）：2024年某学校集体食物中毒，双总监机制形同虚设（周例会未实际召开、联合排查各自完成、未实现“双报告”），双总监均承担未依法履职责任，双倍处罚+禁业，双方均失职无人免责。

- 正面案例（有效运行）：2025年某区“双总监+双员”样板，每周协调会议1次、每月联合排查1次、每季度应急演练1次，建立“双报告+双记录+双公示”机制，重大隐患24小时内三方报告，全年零事故、评为省级示范单位。
- 核心结论：协调失灵=双方均罚，有效运行=双方免责；协调机制是责任的分水岭。

三、本节小结

1. 双总监构成：学校方总监（向校长负责）+承包方总监（向企业负责）并存各司其职；学校不得以“承包了就不管”为由缺配；二者不可互相替代。
2. 协调机制4大要求：会商机制（每周信息互通+每月联合排查）+同步运行（双份台账）+责任衔接（双报告+制止义务）+应急联动（应急预案+演练）。
3. 处罚到人3种情形：故意实施（含未采纳否决建议）+性质恶劣+造成严重后果；适用1-10倍收入罚款；覆盖4类责任人员。
4. 尽职免责5大要件：制度建立执行+配备培训考核+日管控台账+周排查台账+否决建议书面记录；缺一不可。
5. 三类法律责任：行政（警告/罚款/禁业）+民事（连带赔偿）+刑事；三责并行不悖，5年禁任+终身禁任是红线。

第1章·第5节 第1章综合串讲与配套练习

一、学习目标

1. 完成1.7配套练习全部11题（单选5题、多选2题、判断2题、简答1题、案例1题），掌握每道题目的法条依据。
2. 构建第1章知识体系脑图，掌握制度依据、配备标准、六项职责、双总监+处罚、综合练习5大模块的逻辑关系。
3. 辨析4组高频易混淆点：60/97/98号令差异、属地管理责任 vs 企业主体责任、否决建议权 vs 否决权、处罚到人 vs 处罚到企。
4. 把握第1章高频考点：必考数字（500、40、20、60、1-10等）、必考时间点（2022-09-22、2022-11-01、2024年、2025年、终身）、必考岗位（主要负责人、总监、食安员、供货者、承包企业）。
5. 执行食安总监履职风险自查4大维度16项清单（制度建设）和12项执行层清单（风险防控+应急+培训+监管），识别风险点并制定改进措施。

二、核心知识点

（一）第1章知识体系4大模块

- 制度依据（1.1-1.2）：60号令（2022年）+97号令（2025年修改）+98号令（2025年集中用餐单位）+“两个责任”政策体系（食安委发〔2022〕7号与60号令同日部署）；食安办发〔2024〕16号要求学校食堂和承包经营企业严格执行“双食品安全总监、双食品安全员”制度。
- 配备标准（1.3）：60号令规定大型/中型食品生产销售企业、特殊食品生产企业、连锁餐饮服务企业总部需要配备，微型食品销售商店无需配备；98号令规定每餐≥500人学校食堂+承包经营企业需要配备；任职条件须由本单位管理层人员担任，禁业情形含食安犯罪前科终身禁业；年度培训总监+食安员不少于40小时。
- 六项职责（1.4）：①制度建设+责任落实；②风险防控+自查+否决建议（60号令第5条）；③事故处置+应急；④培训+管理食安员；⑤配合监管+整改；⑥其他责任（兜底）；履职机制为日管控/周排查/月调度。
- 双总监+处罚+综合练习（1.5-1.7）：校园双总监协调机制要求学校和承包企业各配1名总监+1名食安员，建立会商、双重审核、风险双报告；处罚到人1-10倍罚款，食安犯罪前科终身禁业；1.7综合练习共11题（单选5+多选2+判断2+简答1+案例1）。

（二）60/97/98号令演进与差异

- 60 号令《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》：2022-09-22 公布、2022-11-01 施行，是创设食安总监制度的纲领性规章，适用食品生产/销售/餐饮企业，核心为六项职责+日周月机制+否决建议权，处罚条款第 20 条为 1-10 倍收入罚款。
- 97 号令（60 号令的修改决定）：2025 年公布施行，关键修改为新增第 5 条否决建议权、强化日管控/周排查/月调度机制。
- 98 号令《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》：2025 年公布施行，核心为双总监+双食安员制度，第 10 条规定每餐≥500 人学校食堂+承包企业需配总监；特色是餐饮服务过程控制（区别于 60 号令的出厂检验+追溯体系建设）和承包商管理。
- 关系定位：60 号令+97 号令是“母法”、98 号令是“子法”；集中用餐单位优先适用 98 号令，无特别规定的适用 60 号令+97 号令；同时涉及生产经营和集中用餐的，以三部规章为联合依据，取交集最大覆盖范围。

（三）配套练习核心考点（Q1-Q10）

- Q1：食安总监制度首次以部门规章形式确立于 60 号令（2022-09-22 公布、2022-11-01 施行）。
- Q2：微型食品销售商店无需配备食安总监（60 号令第七条规定需配的是大中型食品销售企业、特殊食品销售企业等）。
- Q3：食安总监应当由本单位管理层人员担任（60 号令第七条第二款、98 号令第十一条第二款）。
- Q4：每餐次平均用餐人数 500 人以上的学校食堂、承包经营企业应当配备食安总监（98 号令第十条第二项）。
- Q5：食安总监+食安员每年培训时间不少于 40 小时（60 号令第十七条+98 号令第二十一条）。
- Q6：食安“两个责任”指地方党委政府属地管理责任+食品生产经营者企业主体责任。
- Q7：食安总监六项职责的前五项均出自 60 号令第九条和 98 号令第十三条。
- Q8（判断，错）：学校食堂委托承包经营的，学校仍应配备食安总监、承担相应责任（98 号令第十条第二款；食安办发〔2024〕16 号要求双总监+双食安员）。
- Q9（判断，对）：因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食安总监、食安员（60 号令第八条第二款、98 号令第十二条第二款）。
- Q10（简答）：校园“双食品安全总监”工作协调机制 5 要点——学校与承包企业各配 1 名总监且均须管理层担任、双方各自细化职责并同步开展日管控/周排查/月调度、建立会商机制与风险隐患“双报告”、按责任划分追责且学校发现违法立即制止并报告属地市监和教育部门、共同参与应急演练并明确分工与报告路径。

（四）否决建议与免责认定（Q11 及正面案例）

- Q11 定性：主要负责人无正当理由未采纳总监依法提出的否决建议，属于“故意实施违法行为”（60 号令第 20 条第二款），对企业法定代表人、主要负责人、食安总监、食安员等直接负责的主管人员和其他直接责任人员处收入 1 倍以上 10 倍以下罚款。
- Q11 总监免责：总监已书面提出否决建议并履行报告义务，属依法履职尽责，依据 60 号令第 20 条第二款“已经依法履职尽责的，不予处罚”予以免责。
- 免责认定 3 要件（三件套缺一不可）：必须书面提出否决建议、必须向主要负责人或县局报告、必须有完整履职记录（建议书+报告+处置记录+培训记录）。
- 正面案例（2024 年 5 月某市通报）：某食品生产企业总监发现进口冷冻原料沙门氏菌检测阳性，书面提出否决建议（停止使用+召回），主要负责人采纳并启动召回；监管部门认定总监依法履职尽责不予处罚，企业免于吊销许可证，避免重大事故。
- 免责 5 核心要件：否决建议必须书面、报告必须及时（1 小时内）、处置必须执行、记录必须完整、依据必须充分（60 号令+食安法）。

（五）4 组易混淆点辨析

- 属地管理责任 vs 企业主体责任：属地管理是“外部”责任（地方党委政府，分层分级包保、五级包保，失职追责为行政问责）；企业主体是“内部”责任（法人+主要负责人+食安总监+食安员，日管控/周排查/月调度，失职追责为 1-10 倍罚款+终身禁业）。
- 否决建议权 vs 否决权：否决建议权是 60 号令第 5 条赋予总监的法定权力、性质是建议权；否决权是决策权、法律未明文规定总监享有，决策主体是企业主要负责人；建议被拒后总监仍应忠实执行但可越级向县局报告。
- 处罚到人 vs 处罚到企：处罚到人对象是个人（60 号令第 20 条+98 号令，1-10 倍收入罚款）；处罚到企对象是企业（食安法第 126 条等，5-10 倍货值罚款+停业+吊销）；两者可同时适用、并行处罚。
- 60 号令 vs 98 号令：60 号令适用生产经营企业（特色出厂检验+追溯体系建设），98 号令适用集中用餐单位（特色双总监+餐饮服务过程控制）；高频错点为把 500 人记成 100 人，记忆口诀“98 号令 5=500 人=学校”。

（六）必考数字、时间点、岗位与时限

- 必考数字：60（60 号令次序+年份 2022）、97（97 号令次序+年份 2025）、98（98 号令次序+年份 2025）、500（学校食堂配备门槛）、40（年度培训小时）、1-10（处罚倍数）、20（一般从业人员年度培训小时）、30 分钟/1 小时（报告时限）、终身（食安犯罪前科禁业）。
- 必考时间点：2022-09-22（60 号令公布）、2022-11-01（60 号令施行）、2024 年（食安办发 16 号）、2025 年（97 号令+98 号令）、终身（食安犯罪前科禁业）。
- 必考 5 个岗位：主要负责人（决策权+最终责任，食品安全法第 44 条）、食安总监（协助+执行+建议，60 号令第 7 条+第 9 条）、食安员（日管控+操作，60 号令第 8 条）、供货者（供应

商资质+评估，进货查验制度）、承包经营企业（双总监协调责任，98号令+食安办发〔2024〕16号）。

- 从业人员关键岗位5类：采购员、仓管员、检验员、厨师、服务员；培训关键岗位≥40小时/年、一般从业人员≥20小时/年、新入职先培训后上岗。
- 事故处置4步报告：1小时内报所在地县级市场监管部门→同步报卫生健康行政部门→续报→结案，不得迟报、瞒报、谎报；期限速记1小时（事故报告）、1日（日管控）、1周（周排查）、1月（月调度）、1季（评估）、1年（自查）。

（七）履职风险自查清单28项

- 制度建设16项分4类：制度缺失（食安总监职责文件、风险管控清单、事故应急预案、从业人员培训制度）、制度陈旧（按97/98号令更新、按业态个性化、经主要负责人审定印发、每年至少1次复审）、责任不清（岗位责任书一岗一书、责任清单台账、重点区域责任公示牌、失职追究办法）、责任悬空（与主要负责人权限边界、与食安员督导关系、部门间协调机制、与监管部门对接通道）。
- 执行层12项分4类：风险防控（风险管控清单8大字段、日管控/周排查/月调度落实、否决建议书面记录三件套）、应急处置（预案演练每年至少1次综合+每半年1次桌面、1小时报告时限、应急物资队伍到位）、培训考核（总监+食安员年度培训≥40小时、培训档案保存3年、监督抽查考核应对机制）、监管配合（如实配合留痕、问题组织整改、5步闭环）。
- 执行建议：制度建设16项每季度自评1次，执行层12项每月对照1次；每项检查结果分“是（已落实）/否（未落实）/部分（部分落实）”三档。

（八）两个责任与第1章的衔接

- 属地管理责任：政策依据食安委发〔2022〕7号，责任主体为地方党委政府（市监+教育+农业+卫健等部门），核心抓手是分层分级包保制度（省/市/县/乡/村五级包保），主要动作是督导检查（季度督导+飞行检查）和风险会商，失职追责为行政问责+处分。
- 企业主体责任：政策依据60号令+97号令+98号令+食品安全法，责任主体为企业（法人+主要负责人）+食安总监+食安员，核心抓手是日管控/周排查/月调度，失职追责为1-10倍罚款+终身禁业（食品安全法第44条、60号令第20条）。
- 两个责任并行不悖：属地管理是“外部”监管责任、企业主体是“内部”管理责任，通过包保干部督导企业落实主体责任；总监是对接属地管理责任和企业主体责任的关键桥梁。
- 第1章3大基础地位：制度基础（60/97/98号令法规体系）、能力基础（总监6项职责+履职频次）、责任基础（双总监+处罚到人）；第1章衔接第2章法规体系、第3章风险管控清单（职责二落地）、第4章履职能力。

（九）双总监协调机制正面案例

- 案例（2024年11月某市通报）：某中学将食堂委托给餐饮公司承包，学校和承包企业依据98号令和食安办发〔2024〕16号分别配备食安总监和食安员各1名（学校总监由副校长担任、承包企业总监由质量经理担任）。
- 风险触发与处置：承包企业因食材价格上涨拟更换供应商，学校食安总监在月调度会上获悉后立即与承包企业总监会商，要求新供应商必须通过双重审核；双方总监联合签署审核意见后承包企业完成更换，规避了原料风险。
- 双重审核内容：营业执照+食品生产/经营许可证+检验报告+第三方评价+现场考察+样品检验。
- 双总监协调机制5大运行机制：人员各配（双总监+双食安员）、职责同建、会商同步、双重审核（供应商+新工艺+新设备）、风险双报告（双方向市监+教育部门报告）。
- 关键启示：双总监制度是集中用餐单位的“双保险”，双方既要各司其职、又要协调联动。

三、本节小结

1. 配套练习：1.7 配套练习 11 题全部完成——单选 5（60 号令+500 人+40 小时）、多选 2（两个责任+六项职责）、判断 2（委托承包+终身禁业）、简答 1（双总监协调 5 要点）、案例 1（否决建议+免责认定 3 要件）。
2. 知识脑图：第 1 章 5 大模块——①制度依据（60/97/98 号令+两个责任）；②配备标准（生产经营+集中用餐+管理层任职+40 小时培训）；③六项职责（制度+风险+应急+培训+监管+兜底）；④双总监+处罚（双协调+1-10 倍+终身禁业）；⑤综合练习（11 题覆盖全部知识点）。
3. 易混淆点：4 组——①属地管理 vs 企业主体；②否决建议 vs 否决权；③处罚到人 vs 处罚到企；④ 60 号令 vs 98 号令；口诀“98 号令 5=500 人=学校、40 小时=培训底线、终身=食安犯罪禁业”。
4. 履职自查：28 项清单——制度建设 16 项（缺失 4+陈旧 4+不清 4+悬空 4）+执行层 12 项（风控 3+应急 3+培训 3+监管 3），每季度自评 1 次。
5. 衔接预告：第 1 章是后续章节基础——第 2 章法规体系（60/97/98 号令演进）、第 3 章风险管控清单（职责二落地）、第 4 章履职能力（六项+否决+三类人）、第 5-8 章技术细节。

第2章 · 第6节 《食品安全法》及实施条例要点精讲

一、学习目标

1. 理解《食品安全法》从2009年颁布、2015年全面修订、2018年修正到2021年最新修正的完整立法历程，重点掌握2021年修正将「仅销售预包装食品」由许可制改为备案制的条款变化。
2. 掌握第三条确立的「四个最严」要求，以及围绕四个最严构建的十大基本制度。
3. 梳理食品生产经营者的12项法定义务，以第四条主体责任总纲为统领，覆盖生产经营条件、禁止情形、自查、进货查验、召回、监管配合、惩罚性赔偿等条款。
4. 运用《食品安全法实施条例》（国令第721号）的三大强化内容，重点掌握第七十五条「处罚到人」制度。
5. 通过罐车运输食用植物油事件理解《食品安全法》第33/34/126/148条、实施条例第75条、道路运输条例、刑法的多法联合适用，反思运输供应商管理与合同责任划分。

二、核心知识点

（一）立法沿革与现行版本

- 2009年2月28日颁布、同年6月1日施行，首次立法，全法10章104条，确立食品安全监管基本框架。
- 2015年4月24日全面修订、同年10月1日施行，迄今最大规模修订，扩展到10章154条，统一监管体制、强化风险管理、引入惩罚性赔偿。
- 2018年12月29日修正，将「国家食品药品监督管理总局」修改为「国家市场监督管理总局」。
- 2021年4月29日修正，核心是仅销售预包装食品由许可改为备案，为「证照分离」改革提供法律依据。
- 现行有效版本为2021年修正版，全法共10章154条；16字基本方针：预防为主、风险管理、全程控制、社会共治。
- 2024年配套法规：市场监管总局令第60号《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、第97号（对60号令24个条款修改，明确增加否决建议权）、第98号《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》。

（二）四个最严与十大基本制度

- 最严谨的标准：食品安全标准为强制执行标准（第23-31条），除食品安全标准外不得制定其他食品强制性标准；食品安全国家标准分基础标准、产品标准、生产经营规范标准、检验方法标准四大类。

- 最严格的监管：建立风险监测、风险评估、监督抽检、信用监管、应急处置等全方位监管体系，原则为「全程控制+风险管理+源头治理」。
- 最严厉的处罚：行政责任、民事责任（含惩罚性赔偿）、刑事责任三责同追；实施条例第 75 条「处罚到人」制度对个人处以上一年度从本单位取得收入的一倍以上十倍以下罚款。
- 最严肃的问责：对单位主要负责人、食品安全总监、食品安全员的责任追究，以及终身禁业、失信联合惩戒等机制。
- 十大基本制度：统一权威的监管体制、风险监测与评估制度、食品安全标准制度、生产经营全过程控制制度、监督管理制度、信息公开制度、社会共治制度、特殊食品严格监管制度、法律责任制度、进口食品管理制度。

（三）食安法 10 章 154 条整体结构

- 第一章总则共 12 条（核心第 1-4 条）；第二章风险监测与评估共 10 条（第 13-22 条）；第三章食品安全标准共 9 条（第 23-31 条）。
- 第四章食品生产经营共 52 条（第 32-83 条），条文最多、总监日常履职主要法律依据；第五章食品检验共 10 条（第 84-93 条）；第六章食品进出口共 9 条（第 94-102 条）。
- 第七章食品安全事故处置共 6 条（第 103-108 条）；第八章监督管理共 10 条（第 109-118 条）；第九章法律责任共 25 条（第 119-143 条）；第十章附则共 11 条（第 144-154 条）。
- 第 148 条是惩罚性赔偿核心条款：价款十倍或损失三倍赔偿金+1000 元保底。
- 总监应熟记第 4/33/34/47/50/53/63/126/148 条等核心条款。

（四）第四条主体责任总纲与第三十三条生产经营条件

- 第四条：食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责，承担主体责任；责任对象包括食品生产、销售、餐饮服务企业及学校、托幼、养老、机关等单位食堂。
- 主体责任性质是法律责任，不能通过合同约定转嫁、不能以管理责任替代、不能因内部岗位分工而豁免。
- 主体责任 5 大维度：依法取得许可（35-38 条）、落实全过程控制（33-46 条）、建立自查制度（47 条）、履行召回义务（63 条）、接受监管配合（109-118 条）。
- 第三十三条生产经营条件 5 大要求：场所环境整洁、设备设施完善、人员健康合规、管理制度健全、运输装卸安全（容器、工具和设备安全无害、保持清洁）。
- 运输+装卸+容器 4 类要求：容器工具设备安全无害清洁；防尘防虫防鼠防交叉污染；专车专用、食品不得与有毒有害物质同车运输；装卸避免污染并符合温度要求。

（五）第三十四条 13 类禁止生产经营情形

- 原料类禁止（第 1-5 类）：使用非食品原料或添加有害物质；致病性微生物、农兽药残留、重金属等含量超限；病死毒死或死因不明肉类；未经检疫或检疫不合格肉类；掺假掺杂、伪造、冒用他人厂名厂址。

- 加工+添加剂类禁止（第 6-9 类）：超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫；超范围超限量使用食品添加剂；营养成分不符合标准的婴幼儿食品；包装材料容器不符合标准。
- 标签+虚假+特殊类（第 10-13 类）：无标签预包装食品；标签虚假标注、夸大宣传；保健食品宣称疾病预防治疗功能；婴幼儿配方乳粉等不符合标准。
- 总监排查 5 步法：原料查验对照 1-5 类、加工过程对照 6-9 类、成品检验对照 2/7/8 类、标签标识对照 10-13 类、建立台账+每月排查+年度复盘。

（六）自查制度与进货查验（第四十七、五十、五十三条）

- 第四十七条自查制度：建立自查制度、定期检查评价；条件变化不再符合时立即整改；有潜在风险时立即停止生产经营并向所在地县级市场监管部门报告。
- 自查 5 大要素：书面制度+电子化记录、定期检查评价、条件变化立即整改、潜在风险停业+报告县局、自查/整改/报告记录存档（自查记录是监督检查必查内容和免责关键证据）。
- 检查辨析：企业自查依据第 47 条，监督检查依据第 109-118 条，抽样检验依据第 84-93 条。
- 第五十条生产者进货查验：查验供货者许可证和产品合格证明，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月。
- 第五十三条经营者进货查验：查验供货者许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明；50 条针对生产者（原料/添加剂/相关产品）、53 条针对经营者（食品成品），共同点均为建立进货查验记录制度、记录+凭证+可追溯。

（七）召回制度与惩罚性赔偿（第六十三、一百四十八条）

- 第六十三条召回触发 2 情形：发现食品不符合食品安全标准；有证据证明可能危害人体健康。
- 召回 5 步法：调查评估（48 小时内）、通知相关方（24 小时内）、实施分级召回（一级 24 小时/二级 48 小时/三级 72 小时）、处置（无害化/销毁）、报告监管部门+记录存档。
- 第一百四十八条惩罚性赔偿：消费者可向经营者或生产者要求赔偿，实行首负责任制、先行赔付。
- 赔偿 3 要点：价款十倍赔偿金；增加赔偿金额不足一千元按一千元；消费者可向第三方（如运输企业）追偿。
- 适用 4 情形：生产不符合标准食品、经营明知不符合标准食品、经营者未尽进货查验义务视为明知、消费者因食用或使用食品受到损害。

（八）实施条例与处罚到人制度

- 2019 年 10 月 11 日国务院令 第 721 号公布修订后的《食品安全法实施条例》，自 2019 年 12 月 1 日起施行，全条例 8 章 66 条，被称为「史上最严」配套行政法规。
- 强化 1 细化企业主体责任：主要负责人对食品安全全面负责，落实日管控、周排查、月调度常态化机制，与总局令第 60 号衔接。

- 强化2 创设处罚到人制度：第七十五条规定，故意实施违法、性质恶劣、造成严重后果三种情形之一，对法定代表人、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上一年度从本单位取得收入的一倍以上十倍以下罚款。
- 强化3 严格特殊食品（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品）与食品添加剂管理。
- 处罚到人实行双罚制（与企业行政处罚并行），收入越高罚金越高；保护机制为60号令第七条的尽职免责制度。
- 实施条例性质为行政法规，效力低于法律高于部门规章；监管时联合援引，食安法条款作定性依据、实施条例条款作量刑依据。

（九）罐车运输食用油案例与总监启示

- 事件经过：2024年7月2日新京报曝光罐车运输煤制油后不洗罐直接装食用油；7月9日国务院食安办组织7部门成立联合调查组；8月25日通报调查处置情况。
- 处罚结果：合计罚没款约1048万元；3家运输企业被收缴道路运输经营许可（罚款约511万元，其中邢台卓然约168万、皓源物流约151万、金谷仓约192万）；2家食品企业罚款约537万元（中储粮油脂约286万、三河汇福约251万）；涉事司机刑事立案，3名虚假票据人员行政拘留10日。
- 法律适用：食安法第33/34/126/148条、实施条例第75条、《道路运输条例》、《刑法》第144条生产销售有毒有害食品罪联合适用。
- 责任认定：运输企业直接+主要责任；食品企业未尽进货查验+委托管理责任（合同责任划分不可豁免）；司机直接责任+涉嫌犯罪。
- 3大启示：法定义务覆盖全链条（第33条）、合同不能转嫁法定责任；运输供应商纳入合格供方管理（资质审核+清洁验证+随车单证核查+视频监控+GPS轨迹）；专车专用+清洁验证，食用油与工业油严禁混装（第34条第1项）。
- 处罚到人典型案例：企业罚款5万元、总监个人罚款3万元，暴露培训时长（60号令第17条每年不少于40小时）、否决建议权、报告义务3大红线。

三、本节小结

1. 立法沿革：《食品安全法》2009年颁布、2015年全面修订、2018年修正、2021年修正（备案管理），现行版本10章154条，16字方针为预防为主、风险管理、全程控制、社会共治。
2. 四个最严+十大制度：第三条确立最严谨标准、最严格监管、最严厉处罚、最严肃问责，构建十大基本制度。
3. 主体责任12项：第四条总纲+33条生产经营条件+34条13类禁止情形+47条自查+50/53条进货查验+63条召回+126条监管配合+148条惩罚性赔偿。
4. 实施条例+处罚到人：国令721号（2019年12月1日施行）8章66条，第75条处以上一年度收入1-10倍罚款，实行双罚制。

5. 案例启示：罐车运输食用油案罚没款约 1048 万，法定义务覆盖全链条、供应商管理+专车专用+清洁验证、合同不能转嫁法定责任。

第2章·第7节 2022-2026年食品安全重要政策梳理 + 经营许可

一、学习目标

1. 理解 2022-2026 年食品安全政策演进脉络，把握「两个责任」、60/97/98 号令、78 号令、7 大专项行动 5 条主线的发布机关、施行日期、核心条款和衔接关系。
2. 掌握「两个责任」制度体系，包括属地管理责任的市/县/乡/村四级包保机制、企业主体责任的食品安全总监+食品安全员+日管控+周排查+月调度机制及 4 张清单落地工具。
3. 熟悉《食品经营许可和备案管理办法》（78 号令）5 章 51 条核心框架，包括分类许可、一地一证+主体对应、仅销售预包装食品改为备案、网络经营许可管理及依食安法第 122 条的法律责任。
4. 应用经营许可合规管理五步法——建台账、设预警、核范围、盯公示、留证据，并嵌入日管控、周排查、月调度机制。
5. 紧跟 2022-2026 年重大专项行动节奏，掌握紧盯通知+风险对标+整改先行+台账完整+报告监管的严打周期应对策略。

二、核心知识点

（一）2022-2026 政策体系总览与两个责任制度

- 政策主线：两个责任、60/97/98 号令、78 号令、7 大专项行动共 5 条主线。
- 关键节点：2022 年 9 月 22 日食安委发〔2022〕7 号与总局令第 60 号同步发布，确立「两个责任」制度体系；2023 年 12 月 1 日 78 号令施行；2025 年 4 月 15 日 97/98 号令同步施行。
- 属地管理责任（食安委发〔2022〕7 号）：责任主体为地方党委政府，市/县/乡/村四级包保，落地工具为责任清单、任务清单、督查清单、承诺书 4 张清单，体现「党政同责+一岗双责」。
- 企业主体责任（60 号令）：配备食品安全总监+食品安全员，运行日管控+周排查+月调度，岗位职责六项+否决建议权，培训底线每年不少于 40 小时。
- 两个责任衔接：属地管理责任为「外压」、企业主体责任为「内生」，通过分层分级包保和日周月机制形成闭环，做到上下贯通、内外协同。
- 2026 年趋势：智慧监管+信用监管深化、处罚到人+行刑衔接、互联网+明厨亮灶全覆盖、行业自律+吹哨人制度。

（二）60 号令与 97 号令演进

- 60 号令：2022 年 9 月 22 日公布、2022 年 11 月 1 日施行，首次以部门规章形式确立食品安全总监+食安员制度，确立日管控+周排查+月调度三本台账机制，确立「食品安全管理人员」法律定义。
- 97 号令：2025 年 2 月 23 日公布、2025 年 4 月 15 日施行，全文 24 条，是对 60 号令从有到优的深化。
- 97 号令 4 大调整：规章更名为《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》；明确适用范围为食品生产经营企业（与 98 号令呼应）；明确食品安全总监由管理层人员担任；明确总监和食安员每年培训不少于 40 小时作为硬指标。
- 97 号令新增否决建议权（60 号令第 5 条），赋予总监发现潜在风险时建议停止经营并向县局报告的法定权力；允许日管控、周排查、月调度与既有机制有机结合。
- 现有企业应在 2025 年 4 月 15 日前完成制度修订、培训和许可合规自查。

（三）重大专项行动时间线与应对

- 2022 年 1 月起：市场监管总局「守底线、查隐患、保安全」专项行动，聚焦食品生产、流通、餐饮各环节风险隐患排查。
- 2023 年 3 月起：制止餐饮浪费专项行动（依据《反食品浪费法》），重点查处诱导过量点餐、宴会浪费、外卖过度包装。
- 2023 年 12 月 15 日起：国务院食安办联合教育部、公安部、国家卫生健康委、市场监管总局等 5 部门开展为期 6 个月校园食品安全排查整治，整改问题 48.5 万个、立案查处 1.02 万件、责令停产停业 85 家、吊销许可证 6 家、取缔无证经营 14 家、列入严重违法失信名单 2 家。
- 2024 年 4 月起：国务院食安办联合公安部、农业农村部、市场监管总局开展严厉打击肉类产品违法犯罪专项整治。
- 2024 年：中央纪委国家监委机关联合 7 部门开展中小校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治。
- 2025 年 4 月 15 日 97/98 号令同步施行；2025 年 11 月国务院食安办、市场监管总局召开落实食品安全两个责任经验交流会。
- 总监应对严打周期 5 大动作：紧盯通知+风险对标+整改先行+台账完整+报告监管。

（四）78 号令核心框架与经营许可三大事项

- 78 号令 2023 年 7 月 12 日公布、2023 年 12 月 1 日施行，同时废止 2015 年 17 号令，全文 5 章 51 条，核心变化为「仅销售预包装食品改为备案」。
- 5 章结构：总则、申请与受理、审查与决定、变更延续与注销、监督检查+法律责任；关键条款集中在第 9-15 条。
- 4 大制度安排：一地一证+主体对应、分类许可、证照公示、仅销售预包装食品备案（依据食安法第 35 条，向县级市场监管部门备案并纳入信用档案）。

- 主体业态4类：食品销售经营者、餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂、其他（现制现售/自动售货）；单一业态只可申请一种，混合业态按主营项目确定，主体业态变化需重新申请许可。
- 经营项目6类：预包装食品销售、散装食品销售、热食类制售、冷食类制售、生食类制售、糕点类制售；不得超范围经营（高频违规点）。
- 经营场所5大要求：选址远离污染源、面积与经营规模相适应、布局合理生熟分开、消毒/冷藏冷冻/防鼠防虫设施齐全、卫生符合GB 31654（餐饮）或GB 14881（生产）。

（五）78号令改革亮点与5类违法情形处罚

- 亮点1 备案制改革：仅销售预包装食品改备案（依据食安法第35条），备案信息纳入信用档案；备案≠许可，不能销售散装、冷藏冷冻、餐饮食品，否则按超范围经营处理。
- 亮点2 简化材料与流程：压减申请材料、推行告知承诺制。
- 亮点3 强化网络经营：网络销售应依法取得许可或备案并在平台公示证照；网络餐饮须遵守36号令（《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》，2017年11月公布、2018年1月施行）。
- 亮点4 严格违法责任：依食安法第122条，处罚从过去2-5万提高到5-10万。
- 5类违法情形：无证经营（货值不足1万元处5-10万、货值1万元以上处货值10-20倍、情节严重吊销许可证）；超范围经营依122条；伪造变造买卖许可证依121条（严重追刑责）；拒绝阻挠监督检查依133条；未按时报送备案信息、未按要求公示证照依78号令处理。

（六）经营许可合规管理五步法

- 五步法：建台账、设预警、核范围、盯公示、留证据。
- 建台账：登记许可编号、经营项目、有效期、法定代表人、发证日期、变更记录等，动态更新；连锁企业建立电子化证照管理系统。
- 设预警：许可证到期前90日启动延续提醒、30日提交延续申请；新开店铺开业前取得许可或完成备案。
- 核范围：对照许可证载明经营项目月度核查，建立经营项目对照表；超范围经营依食安法第122条按无证经营处罚。
- 盯公示：线下经营场所显著位置、线上网络平台主页可查（许可证号、经营者名称、有效期、经营项目、量化分级），内容与实际一致，月度核查并截图存档。
- 留证据：保留许可申请、变更、延续全程文件，保存期不少于3年；配套4类工具为证照台账、预警系统、公示检查表、文件档案。
- 案例：某民办学校食堂承包公司无证经营3个月，承包公司罚款8万元（货值3万×3倍）+责令停止经营，学校总监警告+罚款2万元，暴露建台账/设预警/核范围/盯公示/留证据5大失守。

（七）60号令与98号令对比

- 60 号令（2025 年 4 月 15 日被 97 号令修改更名）适用食品生产企业、食品销售企业、餐饮服务企业，重点要求为出厂检验、追溯体系等生产经营企业特色制度。
- 98 号令 2025 年 2 月 23 日公布、2025 年 4 月 15 日施行，全文 27 条，适用学校、托幼机构、养老机构、机关、企事业单位等集中用餐单位食堂及承包经营企业、供餐单位。
- 98 号令核心机制同为食品安全总监+食安员+日管控+周排查+月调度，重点要求为餐饮服务过程控制、承包商管理。
- 98 号令最大亮点：创设校园双食品安全总监机制（学校方+承包方各一名食品安全总监），回应 2023 年 6 月江西工业职业技术学院「鼠头鸭脖」事件承包商管理失守问题。
- 衔接要点：60 号令覆盖生产经营全业态，98 号令专攻集中用餐单位；学校食堂等关键岗位应同时熟悉两部规章，重点关注双总监协调机制。

（八）备案管理与网络经营许可

- 仅销售预包装食品备案制：依据食安法第 35 条和 78 号令，2023 年 12 月 1 日施行，向县级市场监管部门备案，提交备案表+主体资格证明+场所证明等。
- 例外情形：散装食品销售、冷藏冷冻食品销售、餐饮服务仍需取得食品经营许可证；备案制经营者销售预包装食品以外食品属超范围经营，依食安法第 122 条按无证经营处罚。
- 网络经营依据：36 号令《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》，2017 年 11 月公布、2018 年 1 月 1 日施行。
- 网络餐饮必须具有实体经营门店+取得食品经营许可证；平台义务为核验、登记、报告、制止；配送符合温度+时间+防护三要素。
- 平台未履行核验义务承担连带责任，罚款可达 5-10 万元甚至吊销许可证；78 号令是经营许可「母法」、36 号令是网络餐饮「子法」。
- 案例：某外卖商家伪造证照无证经营月销 3000+单，商家罚款 12 万元（货值 1.2 万×10 倍）+列入严重违法失信名单+移送公安，平台罚款 5 万元。

（九）2025 最新政策动态与政策合规管理动作

- 97 号令执行口径：规章更名、明确适用范围为食品生产经营企业、食品安全总监由管理层人员担任、培训每年不少于 40 小时、新增否决建议权；现有企业制度修订截止日期 2025 年 4 月 15 日。
- 98 号令执行口径：适用学校/托幼/养老/机关/医院等集中用餐单位食堂，含承包经营企业+供餐单位，创设双总监机制；学校食堂 2025 年 4 月 15 日前完成双总监配备。
- 5 大应对建议：3 个月完成制度修订、90 天完成总监+食安员培训、60 天建立校园双总监机制、30 天完成许可合规自查、建立政策追踪+预警+报告机制。
- 政策追踪 5 步法：每月浏览市场监管总局官网、关注国务院食安办通报、跟踪省级+市级实施细则、建立政策追踪台账、新规月报制度。

- 内部转化4步法：解读法规提取要点、对照现状识别差距、制定修订计划、纳入制度+培训+考核形成闭环（法规变化30日内开展专题培训）。
- 风险预警3类：监管风险（飞行检查/专项检查/双随机，响应48小时）、政策风险（新规施行，提前30日启动自查）、行业风险（典型违法/舆情，24小时内风险评估）。

三、本节小结

1. 政策演进：2022年9月食安委发7号+60号令同步发布确立两个责任制度体系；2023年12月78号令经营许可+备案并重；2025年4月97/98号令深化主体责任，校园双总监+否决建议权确立；2022-2026年7大专项行动形成严打周期。
2. 两个责任：属地管理责任为市/县/乡/村四级包保+4张清单+承诺书；企业主体责任为总监+食安员+日周月机制+否决建议权+40小时培训。
3. 经营许可：78号令5章51条核心制度——分类许可、一地一证+主体对应、仅销售预包装食品改为备案、网络经营许可管理，监督依据食安法第122条。
4. 五步法：建台账+设预警+核范围+盯公示+留证据，纳入日管控、周排查、月调度机制。
5. 2025动态：97号令规章更名+24条+明确适用范围+管理层人员+40小时；98号令校园双总监+承包商管理+餐饮过程控制；2025年4月15日同步施行。

第2章·第8节 校园食品安全系列政策解读

一、学习目标

- 清晰讲述校园食安政策五阶演进——2019年三部委45号令奠基、2023年12月6个月排查整治、2024年11月11日教体艺厅函39号、2025年1月食安办发16号、进入「全链条、常态化、从严从紧」新阶段。
- 解读《中小校园食品安全和膳食经费管理工作指引》（教体艺厅函〔2024〕39号）四大板块——责任落实、关键环节、供餐模式、经费管理。
- 解读食安办发〔2024〕16号核心创新——双食品安全总监+双食品安全员制度、全链条要求、家长监督、互联网+明厨亮灶常态化。
- 在自营、承包、校外供餐三种模式下正确划分学校、承包经营企业、校外供餐单位三方责任边界，避免「责任真空」。
- 落地总监5大履职清单：双总监到位+食材源头+过程控制+智慧监管+协同响应，每项有明确操作步骤和产出物。

二、核心知识点

（一）政策五阶演进

- 第一阶 2019 年奠基：2019 年 2 月 20 日教育部、市场监管总局、卫健委三部委令第 45 号公布《学校食品安全与营养健康管理规定》，2019 年 4 月 1 日施行，确立校长（园长）负责制、集中用餐陪餐制度、食堂不得制售高风险食品等基础制度。
- 第二阶 2023 年整治：2023 年 12 月启动 6 个月校园食品安全排查整治，全国排查校园食堂 16.7 万所、校外供餐单位 1.2 万家、承包经营企业 8 千余家，立案查处 2870 起，罚没 6200 余万元，约谈学校负责人 1450 人次。
- 第三阶 2024 年细化：2024 年 11 月 11 日教育部办公厅印发《中小校园食品安全和膳食经费管理工作指引》（教体艺厅函〔2024〕39 号）。
- 第四阶 2025 年升级：2025 年 1 月国务院食安办、教育部、公安部、卫健委、市场监管总局五部门联合印发《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》（食安办发〔2024〕16 号），创设「双食品安全总监、双食品安全员」制度。
- 第五阶新阶段：全链条+常态化+从严从紧，从「事后处置」走向「事前防范」。

（二）45 号令与 98 号令对比

- 45 号令（2019）：2019 年 2 月 20 日三部委联合公布、2019 年 4 月 1 日施行，基础性专项规章，适用中小学、幼儿园和高校，核心为校长（园长）负责制，配套集中用餐陪餐制度、不得制售高风险食品禁止性规定，设「营养健康管理」和「健康教育」专章。
- 98 号令（2025 集中用餐）：2025 年 2 月 23 日公布、2025 年 4 月 15 日施行，总局令第 98 号《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》，核心为食品安全总监+食安员制度，配套日管控+周排查+月调度。
- 98 号令最大创新：创设双食品安全总监机制，明确集中用餐单位与承包经营企业、供餐单位之间的责任划分。
- 两者关系：45 号令规定校园食安基础制度，98 号令规定总监法定职责，并行不悖；自营食堂部分适用 45 号令+98 号令，订餐部分供餐单位还适用 97 号令。

（三）39 号文与 16 号文对比

- 教体艺厅函〔2024〕39 号：2024 年 11 月 11 日教育部办公厅单独印发，性质为操作指引（细化执行），聚焦校园餐关键领域和薄弱环节。
- 39 号文 4 大板块：责任落实（校长第一责任人+陪餐制度+每学期 1 次满意度测评+膳食监督家长委员会）、关键环节（严把食材供货关+双人或多人联检+索证索票齐全）、供餐模式（推进自营+公开招标+准入考核退出机制）、经费管理（独立核算+信息公开+严禁挤占挪用）。
- 食安办发〔2024〕16 号：2025 年 1 月国务院食安办等五部门联合印发，性质为总体通知（升级制度），范围覆盖全集中用餐单位。
- 16 号文 5 大升级：双食品安全总监+双食品安全员制度、全链条要求（原料+加工+供餐+家长监督）、推动「互联网+明厨亮灶」常态化、强化社会共治、进入新阶段。
- 关系：39 号文是「操作指引」告诉学校怎么做，16 号文是「总体通知」告诉监管部门怎么管，相互衔接。

（四）39 号文四大板块要点

- 责任落实：校长 4 大责任（纳入年度计划、建立健全制度、每学期至少一次食品安全专题会议、亲自抓部署过问协调）；陪餐制度 5 步法（制定计划、同菜同价实际用餐、填写记录、限期整改、档案双轨保存至少 3 年）。
- 膳食监督家长委员会 4 大职责：参与食堂日常监督管理、参与大宗食材采购监督、参与满意度测评组织、反馈家长意见，每学年调整成员。
- 满意度测评 5 步法：设计问卷（安全+营养+口味+服务 4 维度）、每学期 1 次覆盖师生+家长、汇总分析、限期整改+公开通报、档案存档。
- 关键环节：严把食材供货关，建立「双人或多人联检」查验制度；双人联检 4 步法（双人现场查验、双人签字确认、登记台账、分类储存），是双人独立查验+独立签字而非一人查验+一人陪同。

- 供餐模式：推进自营食堂建设；承包（委托）及校外供餐通过公开招标等公开竞争方式确定，严格落实准入、考核评价和退出机制。
- 经费管理 5 要求：独立会计核算、加强营养改善计划财务管理、信息公开、接受财务审计、严禁挤占挪用克扣膳食经费。

（五）16 号文双食品安全总监制度

- 双总监制度 4 要点：学校食堂配备总监+食安员、承包经营企业配备总监+食安员、校外供餐单位配备总监+食安员、双方各司其职+协同联动。
- 「双」的核心意义：双方各自配备（非 1 人兼任）、责任清单各自落实、培训各自组织、应急各自到位、监管各自独立，构成两套独立体系。
- 责任真空 5 大场景：双方都认为对方负责、协议条款模糊、风险事件互相推诿、问题整改无人牵头、监管检查双方缺席。
- 防范责任真空的协议必备 6 大条款：双方责任清单、双方总监职责、进货查验分工、应急处置流程、监督检查配合、退出机制。
- 各司其职是基础（独立履职各自担责），协同联动是保障（应急处置、联合检查、信息共享时协同行动）。

（六）16 号文全链条要求与智慧监管

- 全链条 4 大环节：原料采购（公开招标+集中定点采购+双人联检+索证索票）、加工操作（严格按 GB 31654-2021《餐饮服务通用卫生规范》，分区加工、生熟分开、烧熟煮透、添加剂按 GB 2760 限量）、供餐配送（温控+时效+餐具消毒+分区售卖）、家长监督（开放参观+陪餐+委员会+共治）。
- 留样制度：每餐次留样不少于 125 克、专用冰箱保存 48 小时以上，是食源性疾病预防的关键证据。
- 明厨亮灶 5 类要求：监控覆盖原料+加工+售卖+洗消全过程；录像保存≥30 天；数据接入学校+教育+市监平台；AI 识别违规自动告警；家长扫码看后厨（覆盖率 98.5%）。
- 物联网监测 4 类数据：温湿度、留样（电子留样+二维码）、进货（一品一码全程追溯）、检查（在线自查+移动监管）。
- 智慧监管 5 维度：明厨亮灶+物联网+大数据+AI 预警+社会共治；技术只是辅助，制度+人员+管理才是根本。

（七）三方责任划分与三类供餐模式

- 自营模式：学校 100% 承担，适用 45 号令+98 号令，学校单方配备总监，责任清晰但成本高。
- 承包（委托经营）模式：学校+承包企业双责任，适用 45 号令+98 号令+97 号令，双食品安全总监（学校+承包方各一），需防范责任真空。

- 校外供餐模式：学校+供餐企业双责任，适用 45 号令+98 号令+97 号令，双食品安全总监，关键为配送温度+时间管理+接收查验+留样。
- 三方责任边界 5 大场景：原料采购双方共同查验签字、加工操作供餐方负责+校方监督、供餐配送供餐方负责+校方接收查验、应急响应双方联合+双报告、监督检查双方同时在场同时报告。
- 共同要求：无论哪种模式学校都是主体责任方，承包方/供餐方承担相应责任，协议必备 6 大条款。

（八）总监 5 大履职清单

- 双总监到位：校方总监由管理层人员担任、承包/供餐方总监由企业管理层人员担任，双食安员各自配备独立履职，联席会议定期（每月或每季度）沟通。
- 食材源头管控：采购 4 原则（公开、集中、溯源、检验）+验收 5 步法（查验证照、感官检查、温度检查冷链 0-4℃、双人签字、登记台账分类储存）。
- 过程控制：严格按 GB 31654-2021 执行，原料分区分类、生熟分开烧熟煮透、专间用于冷食裱花生食海产品、添加剂按 GB 2760 限量；留样每餐次≥125 克保存≥48 小时+陪餐同菜同价。
- 智慧监管：明厨亮灶（录像≥30 天、AI 告警）+物联网监测 4 类数据+一品一码追溯，数据=证据=预警。
- 协同响应 4 步法：多渠道发现、按规定双报告、联合调查处置、联合发布结果；联席会议 5 步法（建机制、定期会议、通报风险、联合检查演练、信息共享培训）。
- 关键：履职记录是免责证据。

（九）总体形势、法规体系与案例警示

- 总体数据：全国中小学食堂供餐约 16.73 万所、占比约七成（《瞭望》2025.8.25）；明厨亮灶覆盖率 98.5%（市场监管总局 2025.9.11）。
- 供餐形态分布：自营食堂约 60%、委托承包约 25%、校外供餐约 15%；小散远学校（村小、教学点）仍是薄弱环节。
- 法规 4 级体系：法律+行政法规（《食品安全法》第 44/126 条、《实施条例》）；部门规章+规范性文件（60/97/98 号令、45 号令、39 号文、16 号文）；强制性标准（GB 31654-2021、GB 2760-2024、GB 14881-2013）；配套文件（农村义务教育学生营养改善计划、明厨亮灶建设标准）。
- 案例 1「鼠头鸭脖」：2023 年 6 月 1 日江西工业职业技术学院食堂异物事件，6 月 17 日联合调查组判定为老鼠类啮齿动物头部，事发 5 个月后校领导被问责，暴露总监制度建设、日常管控、风险排查、否决建议、应急处置 5 大失守。
- 案例 2 排查整治：排查食堂 16.7 万所，立案 2870 起、罚没 6200 余万元、约谈 1450 人次，吊销许可证 23 家、停业整顿 145 家，发布典型案例 8 批 56 例，体现从「事后处置」走向「事前防范」、从「专项检查」走向「常态化监管」、从「单部门」走向「多部门联合」3 大趋势。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

三、本节小结

1. 政策五阶演进：2019 三部委 45 号令确立校长负责制等基础制度；2023 年 12 月启动 6 个月排查整治；2024 年 11 月 11 日教育部印发教体艺厅函 39 号；2025 年 1 月五部门印发食安办发 16 号升级双总监制度；进入「全链条、常态化、从严从紧」新阶段。
2. 39 号文要点：4 大板块——责任落实（校长+陪餐+测评+家长委）、关键环节（食材+联检+索证）、供餐模式（自营+招标+退出机制）、经费管理（独立核算+公开）。
3. 16 号文要点：核心创新——双总监+双食安员、全链条（原料+加工+供餐+售卖）、家长监督+共治、明厨亮灶（98.5%）、新阶段。
4. 三方责任划分：自营模式学校 100% 责任+单方配备总监；承包模式学校+承包企业双责任+双总监+协议必备 6 大类；校外供餐学校+供餐企业双责任+双总监+双报告，关键是避免「责任真空」。
5. 5 大履职清单：双总监到位、食材源头管控（公开+集中+溯源+联检）、过程控制（GB 31654-2021+留样 125 克 48 小时+陪餐）、智慧监管（明厨亮灶 98.5%+物联网+一品一码）、协同响应（4 步法+三方联席会议），履职记录是免责证据。

第2章·第9节 食品安全标准体系与强制性标准

一、学习目标

1. 理解食品安全标准4大类——通用标准、产品标准、生产经营规范、检验方法与规程——的体系架构与法律定位，理解《食品安全法》第25条的标准排他性原则及「国家卫健委牵头+市监总局联合制定+农业农村部联合发布农兽残限量」的制定主体格局。
2. 辨析强制性标准（GB）与推荐性标准（GB/T）的法律效力，以及行业标准、地方标准（DB）、企业标准（Q/企业代号）的层级关系。
3. 应用 GB 2760/2761/2762/29921/14881/31654/7718/28050 共8大重点强制性标准开展合规审查。
4. 掌握查询食品安全国家标准的3类官方渠道，并执行标准使用规范5步法（识别标准一查最新版本一核查条款一整改留痕一周期性复审）。
5. 掌握地方标准（省级卫健委制定）与企业标准（企业制定并向省级卫健委备案+公开平台公示）的衔接流程。

二、核心知识点

（一）标准体系4大类与《食品安全法》第25条

- 通用标准（横向）：GB 2762 污染物限量（铅/镉/汞/砷）、GB 2761 真菌毒素限量、GB 2763 农药残留限量（覆盖564种农药2万余项限量）、GB 31650 兽药残留限量、GB 29921 预包装食品致病菌限量、GB 2760 食品添加剂使用标准、GB 7718 预包装食品标签通则。
- 产品标准（纵向）：单一品种标准（如GB 25190 灭菌乳、GB 2716 食用植物油）和大类标准（如GB 19295 速冻面米调制食品），产品标准不得低于通用标准。
- 生产经营规范：GB 14881 食品生产通用卫生规范、GB 31654 餐饮服务通用卫生规范（2022.2.22实施），及分类业态卫生规范（GB 12693 乳制品/19303 熟肉/8950 罐头/7099 糕点等）。
- 检验方法与规程：GB 5009 系列（理化）、GB 4789 系列（微生物）、GB 14883 系列（放射性物质）、GB/T 4789 系列（抽样），方法标准支撑限量标准。
- 第25条4要点：食品安全标准是「强制执行」标准；除食品安全标准外不得制定其他食品强制性标准（标准排他性）；制定主体为国家卫健委会同市监总局；违反依第125条（货值不足1万罚5-10倍、1万以上10-20倍、情节严重停产停业+吊销许可证+刑责）和第126条（警告+罚款+责令改正）处罚。

（二）强制性标准 GB 与推荐性标准 GB/T 效力对比

- 强制性标准（GB）：编号无/T 后缀，依据《食品安全法》第 25 条+《标准化法》第 2 条，必须执行的最低要求，违反依第 125 条或第 126 条处罚，无「不知情免责」空间。
- 推荐性标准（GB/T）：编号 GB/T，行业标准含 NY/T 农业、SB/T 商检等，依据《标准化法》第 21 条，自愿采用，但购销合同约定可转化为技术要求。
- 地方标准（DB）与企业标准（Q/企业代号）均不得低于国家标准，违者无效。
- 企业标准必须向省级卫健委备案、不得低于国标；备案是形式审查，实质性合规由企业自证。

（三）限量类通用标准

- GB 2762-2022 污染物限量：2022 年发布、2023 年 6 月 30 日实施，规定铅、镉、汞、砷等限量，重点品类为水产镉、谷物铅、婴幼儿食品砷。
- GB 2761-2017 真菌毒素限量：规定黄曲霉毒素在谷物、坚果、乳品、食用油中的限量，储存不当会导致毒素倍增。
- GB 2763-2021 农药残留限量：覆盖 564 种农药，关键为原料端管控+可追溯。
- GB 29921-2021 致病菌限量：规定预包装食品致病菌限量，重点为沙门氏菌和单核细胞增生李斯特氏菌，适用肉制品、水产、即食食品，冷链断裂即超标。
- GB 31650-2019 兽药残留限量：适用畜禽肉、水产、蛋类、乳品。
- GB 2760-2024 食品添加剂使用标准：2025 年 2 月 8 日实施，规定添加剂品种、使用范围、最大使用量或残留量。
- 限量类标准是「红线」，任何一项超标=违法=依第 125 条处罚 5-10 倍或 10-20 倍货值。

（四）生产经营规范（过程类标准）

- GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范：对所有食品生产企业的基础要求，无业态例外，覆盖选址、厂房、设施、设备、人员、过程控制。
- GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范：2021 年 2 月 22 日发布、2022 年 2 月 22 日实施，覆盖原料采购、储存、加工、售卖、留样，重点为专间、凉菜、生食海产品、冷链、餐具消毒。
- 分类业态卫生规范：GB 12693 乳制品、GB 19303 熟肉制品、GB 8950 罐头、GB 7099 糕点面包等，业态、产品、规范三匹配。
- 其他重点业态规范：GB 17403 保健食品生产卫生规范、GB 10765 婴儿配方食品、GB 19299 果冻产品标准。

（五）产品标准与配套检验方法

- 重点产品标准示例：GB 25190 灭菌乳、GB 19645 巴氏杀菌乳、GB 2716 食用植物油、GB 19295 速冻面米调制食品、GB 2717 酱油。
- 配套检验方法：GB 5009 系列理化检验（GB 5009.3 水分、5009.5 蛋白、5009.7 酸价）、GB 4789 系列微生物检验，判定合规必须用配套检验方法对限量指标检验。

- 抽样方法：GB/T 4789 系列食品微生物学检验抽样，要求随机抽样+代表性样品；检验机构应具备 CMA 资质。
- 产品标准三指标：感官要求（色泽/气味/滋味/状态）、理化指标（水分/灰分/酸价/过氧化值）、卫生指标（菌落总数/大肠菌群/致病菌）。
- 产品标准+通用标准双重要求，任何一项不达标都不合规。

（六）标准制定主体与查询使用规范

- 制定主体：国家卫健委牵头+市监总局联合制定食品安全国家标准；省级卫健委制定食品地方标准；农业农村部主管农兽残，联合发布 GB 2763、GB 31650。
- 官方查询 3 类渠道：国家标准全文公开系统（openstd.samr.gov.cn）、卫健委官网食品安全国家标准栏目、市监总局官网食品标准栏目，只看官方版本。
- 标准使用规范 5 步法：识别本单位产品/业态对应标准、查最新版（注意实施日期）、核查标准条款+合规差距、组织整改+留痕、周期性复审+更新。

（七）标签、营养、添加剂三大消费者关注标准

- GB 7718-2011 预包装食品标签通则：强制标示名称、配料表、净含量、日期、贮存条件、生产者信息、营养成分表（适用时），强调标示过敏原信息。
- GB 28050-2011 预包装食品营养标签通则：1+4 强制标示（能量+蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠），营养声称（含量声称、比较声称），功能声称受严格限制，生鲜等豁免。
- GB 2760-2024 食品添加剂：2025 年 2 月 8 日实施，过渡期发布至实施约 11 个月，过渡期后旧版标签不得在售。
- 标签合规 4 要点：内容真实不得欺诈误导、配料表按添加量递减排序、日期标示清晰不得涂改、进口食品标签符合中国 GB 标准。
- 标签合规是「最易被投诉」的事项。

（八）食品安全地方标准与企业标准

- 地方标准（DB）：编号 DB+省级行政区代码（如 DB31 上海市、DB44 广东省），省级卫健委制定，适用地方特色食品（无国标时），属强制性，不得低于国家标准。
- 企业标准（Q/企业代号）：编号 Q/企业代号+流水号+年号，企业自行制定（无国标/地标时），向省级卫健委备案并在企业标准信息公开平台公示，企业自我声明执行。
- 地方标准与企业标准均受「不得低于国标」硬约束；有对应国标/地标时企业必须执行。

（九）标准合规管理 5 步法与 5 类工具

- 5 步法：建立标准跟踪机制（专人+定期检索+标准清单+动态更新）、做好过渡期衔接（识别过渡期+盘点影响+制定方案+执行调整+库存消化）、开展合规审查（新品上市前逐项审查）、管理企业标准（备案+公示+动态更新）、留存执行证据，形成 PDCA 循环。
- 5 类工具：标准清单、标准跟踪表、合规审查表、企业标准备案台账+公示截图、执行证据档案，纸面+电子双轨存档。

- 新品上市前合规审查 5 步法：配方对照 GB 2760、原料合规（GB 2762/2761/2763/31650 限量）、标签审核（GB 7718+GB 28050）、检验报告（成品+型式检验+第三方）、综合判定，任何一项不通过不得上市（一票否决）。
- 执行证据 5 大类：标准适用记录、产品检验报告、标签审核记录、原料验收记录、企业标准备案回执+公示截图。
- 总监 4 大红线：强制性标准必须执行、过渡期不得拖延、企业标准不得低于国标、执行证据必须留痕；「不知道」不是免责理由。

（十）法律责任与典型违规案例

- 第 125 条生产经营过程违法：货值不足 1 万罚 5-10 倍、1 万以上罚 10-20 倍、情节严重停产停业+吊销许可证+刑责，责任主体为企业+主要负责人+直接责任人员。
- 第 126 条标准执行：未执行食品安全标准的警告+罚款+责令改正，情节严重停产停业+吊销许可证，可对个人罚到人。
- 5 类典型违规：添加剂超范围使用（违反 GB 2760）、污染物超标（违反 GB 2762）、标签不合规（违反 GB 7718/28050）、使用过期未更新标签、未按标准检验。
- 案例 1：2024 年 6 月某糕点企业「芝麻酥」超范围使用脱氢乙酸钠（GB 2760 规定不得用于糕点）并标签标示「零添加防腐剂」，企业罚款 8.5 万元、食品安全总监罚款 2 万元，违反第 124 条+第 71 条。
- 案例 2：2024 年 9 月某水产企业「即食海蜇」铅含量 2.8mg/kg（GB 2762-2022 规定 $\leq 1.5\text{mg/kg}$ 、超标 1.87 倍）并伪造检验报告，企业罚款 15 万元、总监罚款 3 万元、食品安全员罚款 2 万元，责令停产整顿，违反第 124 条+第 122 条。

三、本节小结

1. 标准体系：食安法第 25 条确立标准排他性，标准分 4 大类（通用/产品/生产经营规范/检验方法），由卫健委牵头+市监总局联合制定+农业农村部联合发布农兽残限量；违反按第 125 条/第 126 条处罚。
2. 标准效力：GB 强制性标准必须执行，违反按货值 5-10 倍或 10-20 倍罚款；GB/T 推荐性标准自愿采用；行业/地方/企业标准均不得低于国家标准；企业标准须向省级卫健委备案+公开平台公示。
3. 重点标准：通用类 4 部 GB 2760/2761/2762/29921，规范类 2 部 GB 14881/31654，标签营养 2 部 GB 7718/28050，8 大重点标准覆盖食品全产业链。
4. 合规管理：5 步法——标准跟踪→过渡期→合规审查→企业标准→执行证据；5 类工具——标准清单+跟踪表+审查 SOP+备案台账+证据档案。
5. 地标+企标衔接：地方标准 DB 由省级卫健委制定（仅在无国标时），企业标准 Q/企业代号由企业制定并向省级卫健委备案+公开平台公示，两者均不得低于国家标准。

第2章·第10节 第2章综合串讲与配套练习

一、学习目标

1. 清晰讲述我国食品安全「法律—行政法规—部门规章—标准」4级法规体系架构与效力等级——第1级食安法10章154条、第2级实施条例国令721号8章66条、第3级60/97/98/78号令、第4级地方性法规和食品安全标准。
2. 精准区分部门规章与地方性法规的层级关系，正确适用《食品安全法》与《实施条例》——部门规章适用全国行业范围，地方性法规仅本省级行政区内有效。
3. 掌握60号令、97号令、98号令、78号令的政策演进与核心条款适用场景——60号令是基础、97号令是细化、98号令是补充、78号令是备案豁免许可。
4. 精解第2章10道综合练习题（单选4+多选2+判断2+简答1+案例1）的考点。
5. 建立法规更新追踪SOP——市场监管总局/卫健委/司法部/中国法律法规数据库4大官方渠道+每周浏览+影响评估+培训落地。

二、核心知识点

（一）第2章知识体系总览与4级法规体系

- 食安法+实施条例：食安法10章154条（2021修正）+16字方针（预防为主、风险管理、全程控制、社会共治）+4个最严（最严谨标准、最严格监管、最严厉处罚、最严肃问责）；实施条例国令721号8章66条，第75条创设处罚到人制度（个人收入1-10倍罚款）。
- 60/97/98/78号令演进：60号令（2022.11.1施行）创设食安总监制度；97号令对60号令进行24处修改；98号令针对集中用餐单位；78号令仅销售预包装食品备案；食安办发〔2024〕16号校园双食品安全总监。
- 法规4级架构：第1级法律（食安法10章154条，全国人大常委会通过）；第2级行政法规（实施条例国令721号8章66条，国务院制定）；第3级部门规章（60/78/97/98号令，国务院部门制定）；第4级地方性法规+地方规章（省级人大或政府制定，仅本行政区内有效，不得与上位法抵触）。
- 标准4大类：通用标准（GB 2762/2761/2763/29921）、产品标准（GB 2716/7101）、生产经营规范（GB 14881/31654）、检验方法与规程；GB强制、GB/T推荐，企业标准不得低于国家标准。

（二）60号令与78号令对比

- 60号令（生产经营企业食品安全总监）：适用食品生产/销售/餐饮/集中用餐单位，大型、连锁、风险高的企业必配；任职要求为管理层人员+相应学历经验培训。

- 六项职责为制度、风险、应急、培训、监管、兜底；否决建议权可建议停业；日管控+周排查+月调度；培训每年 ≥ 40 小时；97号令2024年修改24处、98号令集中用餐单位专项。
- 78号令（仅销售预包装食品备案）：适用便利店、小卖部、网络销售预包装食品，法律依据为食安法第35条2021年修正，备案机关为所在地县级市场监管部门。
- 备案而非许可：备案内容为经营者名称、地址、经营品种、联系方式；销售散装食品、餐饮服务、特殊食品仍需许可；违反备案规定由县局责令改正+罚款。

（三）10道配套练习核心考点

- 第1题16字方针：预防为主、风险管理、全程控制、社会共治（食安法第3条第1款），4个最严是工作要求（第2款），方针是工作方向。
- 第2题78号令备案：仅销售预包装食品向县级市场监管部门备案（备案 $\neq$ 许可），适用便利店+小卖部+网络销售，不适用散装+餐饮+特殊食品。
- 第3题处罚到人基数：个人上一年度从本单位取得的收入，罚款幅度1倍以上10倍以下（实施条例第75条，2019.12.1施行）。
- 第4题留样量：学校食堂每餐次每种食品成品留样不少于125克、不少于48小时、专用留样盒冷藏0-8℃、专人负责。
- 第5题13类禁止情形：非食品原料生产的食品、超过保质期的食品、无标签的预包装食品、掺假掺杂的食品等均属食安法第34条禁止生产经营情形。
- 第6题98号令配备标准：学校食堂每餐次平均用餐人数500人以上、幼儿园食堂300人以上、医疗机构1000人以上、供餐单位每餐次平均供餐人数1000人以上。
- 第7题运输责任不可转嫁：法定义务不得通过合同转嫁，罐车食用油事件由国务院食安办7部门联合调查，合同转嫁运输责任被认定违法。
- 第8题新版标准必须执行：GB 2760-2024于2024年发布、2025年2月8日实施，强制性标准必须按新版本执行，利用过渡期完成配方与标签调整。
- 第9题双食品安全总监（简答）：学校食堂（含委托承包）与承包企业、校外供餐单位各自配备总监+食安员，双方负责+协同联动，依据食安办发〔2024〕16号、总局令第98号第14-16条。

（四）四号令政策演进

- 60号令（2022.11.1施行）：食安总监制度创设令，适用食品生产/销售/餐饮企业，核心为六项职责+否决建议权+日周月机制。
- 97号令：对60号令24处修改，重点为明确「处罚到人」与总监挂钩、培训 ≥ 40 小时+留痕、明确双食品安全总监制度、细化食安员配置；实务中合并适用、97优先。
- 98号令：集中用餐单位食品安全总监，适用学校/幼儿园/养老/机关/医院/供餐，配备标准为学校500人+幼儿园300人+医院1000人+供餐1000人，设校园双食品安全总监机制（食安办发〔2024〕16号）。

- 78 号令：仅销售预包装食品备案管理，依据食安法第 35 条 2021 修正，备案机关为县级市场监管部门，备案要点为经营者名称+地址+经营品种。
- 体系关系：60 号令是生产经营基础、97 号令是 60 号令 24 处修改、98 号令是集中用餐单位专项、78 号令是备案管理专项。

（五）处罚到人与企业主体责任双层责任

- 处罚到人 5 类规则（实施条例第 75 条，2019.12.1 施行）：性质为个人罚款、基数为个人上一年度从本单位取得的收入、幅度为 1 倍以上 10 倍以下。
- 适用对象：单位法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员、其他直接责任人员；适用情节严重情形；配套行业禁入+职业禁止（食安法第 135 条）；罚到人≠判到人（刑事责任另追）。
- 企业主体责任 12 项义务（食安法第 4 条+第 33-63 条）：依法取得许可、具备生产经营条件、禁止 13 类情形、进货查验记录（50 条）、出厂检验记录（51 条）、食品销售记录（53 条）、餐饮过程控制（55 条）、运输装卸规范（56 条）、召回义务（63 条）、自查制度（47 条）、配合监管（126 条）、惩罚性赔偿（148 条）。
- 责任追究：罚款+没收+停业+吊销+刑责；落实可采用「责任分解 5 步法」（列岗位+对条款+写说明+签责任+建台账）。

（六）4 大易混淆点辨析

- 部门规章 vs 地方性法规：部门规章由国务院部门（市场监管总局/卫健委等）制定、全国行业范围适用；地方性法规由省级人大/政府制定、仅本省级行政区内有效；效力冲突时报国务院裁决。
- 国令 vs 总局令：国令是国务院制定（如《实施条例》721 号）、行政法规层级、国务院总理签发；总局令是部委制定（如 60/78/97/98 号令）、部门规章层级、部委负责人签发；效力等级国令>总局令。
- GB vs GB/T：GB 是强制性国家标准必须执行、违反按食品安全法处罚；GB/T 是推荐性标准自愿采用、合同约定可作执行依据。
- 地方标准 vs 企业标准：地方标准由省级卫健委制定、报国务院卫生行政部门备案；企业标准由企业自行制定、报省级卫健委备案、不得低于国家标准；优先适用国家标准>地方标准>企业标准；备案不等于审批。

（七）法规更新追踪机制

- 4 大官方渠道：市场监管总局官网（samr.gov.cn，部门规章+重要政策）、卫健委官网（nhc.gov.cn，食品安全国家标准+实施条例）、国务院公报/中国政府网（gov.cn，行政法规）、司法部法律法规数据库（flk.npc.gov.cn）。
- 3 大行业+专业渠道：中国食品安全报/中国市场监管报、行业协会/学会通知（中国食品工业协会等）、第三方合规咨询机构快报、法律数据库（北大法宝/威科先行）。

- 法规更新 5 步 SOP：每周固定时间浏览官方渠道、建立法规更新登记台账（电子+纸质）、评估新法规适用性、组织专题培训+修订内部制度、执行落地+检查+持续改进。
- 台账 6 大字段：法规名称+发文机关+文号、发布/施行日期+过渡期、核心条款变化点、适用性评估、修订内部制度清单、培训计划+执行时间表+责任人。

（八）高频考点与答题技巧

- 5 大高频考点：食安法第 3 条 16 字方针+4 个最严（5 年 8 次）、第 34 条 13 类禁止情形（5 年 12 次）、第 35 条经营许可 vs 78 号令备案（3 年 6 次）、实施条例第 75 条处罚到人（基数=个人收入/幅度=1-10 倍，4 年 8 次）、学校食堂留样量 125 克+48 小时（5 年 10 次）。
- 答题技巧：单选题用排除法（绝对化选项优先排除）；多选题宁少勿多（不确定不选）；案例分析三段论——违法情形认定（法条引用）+法律责任（行政+民事+刑事）+整改措施（分析/方案/实施/验证/关闭 5 步法）。
- 本章历年监督抽查考核占比约 30%、平均分约 25 分，每年必考。

（九）执法案例研讨

- 案例 1 无证经营案：2024 年 8 月某全国连锁餐饮品牌总部未取得食品经营许可证，通过外卖平台在 30 多个城市销售，货值达 1200 万元，违反食安法第 35 条、78 号令、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》，依第 122 条处罚款 2400 万元（1200 万×2 倍）+没收违法所得，200 余家加盟门店停业整顿。
- 案例 2 罐车运输食用油事件：2024 年 7 月曝光化工类液体运输车与食用植物油运输混用未清洗，涉及汇福粮油、中储粮、金龙鱼等企业，违反食安法第 56 条（运输装卸规范），合同转嫁运输责任无效，国务院食安办 7 部门（市监总局/公安部/发改委/卫健委/国资委/粮食和物资储备局等）联合调查。
- 运输责任 5 大管控：运输车辆审核（专车专用+车辆台账）、合同条款规范（不得转嫁运输责任）、运输过程监控（GPS+装卸记录+温度记录）、装卸前后检查（清洗记录+检测报告）、供应商管理（季度考核+年度复评）。
- 总监 5 大整改方向：制度建设、网络合规、加盟管理、应急处置、总监履职（履职记录+否决建议+培训档案 3 大工具）。

三、本节小结

1. 法规体系：我国食品安全「法律—行政法规—部门规章—标准」4 级体系——第 1 级食安法 10 章 154 条、第 2 级实施条例 8 章 66 条、第 3 级 60/97/98/78 号令、第 4 级地方性法规+标准；法规更新追踪 4 大渠道+5 步 SOP 是总监基础能力。
2. 核心法条：食安法第 3 条 16 字方针+4 个最严、第 34 条 13 类禁止情形、第 35 条经营许可、第 47 条自查制度、第 122 条罚则；实施条例第 75 条处罚到人（个人收入 1-10 倍）；60+97+98+78 号令构成完整制度体系。

3. 高频考点：第3条16字方针+4个最严、第34条13类禁止、第35条许可 vs 78号令备案、实施条例第75条处罚到人（基数=个人收入）、学校食堂留样125克+48小时。
4. 题型精解：单选题用排除法、多选题宁少勿多、判断题关注但书条款、简答题三段论（含义+情形+依据）、案例分析「违法情形+法律责任+整改措施」三段式。
5. 易错辨析：部门规章 vs 地方性法规、国令 vs 总局令、GB强制 vs GB/T推荐、地方标准 vs 企业标准（备案≠审批），4大易错点是监督检查考核丢分重点。

第3章·第11节 风险管控清单政策依据与编制方法

一、学习目标

1. 理解 60 号令、97 号令、98 号令三大规章对风险管控清单制度的政策安排（创设、修改、延伸三个层面），覆盖食品生产、销售、餐饮、集中用餐、网络餐饮、网络销售全部主要业态。
2. 掌握风险识别 5 步法（过程分析、对照清单、历史数据、同行借鉴、人员访谈），确保风险点全覆盖、无遗漏。
3. 应用风险评估 $P \times S$ 矩阵（严重性 $\times$ 发生概率），把风险分成高、中、低三档，并匹配相应的管控频次和管控资源。
4. 设计本单位风险管控清单 9 大标准要素（风险控制环节、风险点、风险描述、风险等级、管控措施、管控目标、管控频次、责任人、责任检查方法）。
5. 执行七步编制法，从组建小组到评审签发完成清单全流程，并落地版本管理。

二、核心知识点

（一）风险管控清单制度体系总览

- 政策依据体系：60 号令第十条创设清单制度；97 号令第十一条加书名号规范清单名称、第十二条限定日管控在“生产经营期间”执行；98 号令第十五条延伸至集中用餐单位食堂、承包经营企业和供餐单位；123 号令延伸至网络餐饮服务经营者；124 号令延伸至网络食品销售经营者。
- 官方清单库：35 号文（2024 年 5 月 22 日）发布首批 33 项清单，47 号文（2024 年 8 月 7 日）发布第二批 62 项，两批合计 95 项，基本覆盖各业态各食品类别。
- 编制方法论：风险识别 5 步法、 $P \times S$ 评估矩阵、高中低 3 档风险等级、9 大标准要素、7 步编制法。
- 与日周月机制衔接：日管控、周排查、月调度均以清单作为操作手册。
- 35 号文“四句话”政策口径：参考而非照搬、动态而非固化、融合而非另起炉灶、实抓而非走过场。
- 清单是法定义务而非选择，监管检查把清单建立实施和隐患整改情况作为监督检查的重要内容。

（二）60 号令与 97 号令的政策规定

- 60 号令全称《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，2022 年 9 月 22 日公布、11 月 1 日施行，首次以部门规章形式确立食品安全风险管控清单制度。

- 第十条要求：企业应建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，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。
- 第十一条要求食品安全员每日根据清单检查，形成《每日食品安全检查记录》；第十二条要求食品安全总监或食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，形成《每周食品安全排查治理报告》；第十三条要求主要负责人每月至少听取1次汇报，形成《每月食品安全调度会议纪要》。
- 97号令2025年2月23日公布、4月15日施行，全文24条，更名《食品生产经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》。
- 三处关键修改：清单名称加书名号成《食品安全风险管控清单》；日管控限定在“生产经营期间”执行；新增可与既有工作制度有机结合实施的规定。
- 企业停产、停业期间可暂不执行日管控，但应如实记录、存档备查；恢复生产前应对照清单开展一次全面检查。

（三）官方清单库：35号文与47号文

- 35号文全称《关于指导食品生产经营者完善〈食品安全风险管控清单〉的通知》，市监食协发〔2024〕35号，2024年5月22日印发，发布首批33项清单。
- 47号文全称《关于印发62项〈食品安全风险管控清单〉的通知》，市监食协发〔2024〕47号，2024年8月7日印发（8月29日公布），新增62项，两批合计95项，构成国家级食品安全风险管控清单库。
- 参考而非照搬：结合经营业态、规模大小、食品类别开展风险分析，查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员。
- 动态而非固化：根据执行中存在的问题动态调整清单。
- 融合而非另起炉灶：真正把《清单》融入现有管理制度、嵌入日常管理，防止另起炉灶、另搞一套。
- 实抓而非走过场：坚决避免“一刀切”、执行“模板化”、落实“走过场”，各级市场监管部门把清单建立实施及风险隐患整改情况作为监督检查重要内容。

（四）98号令与123/124号令的延伸覆盖

- 98号令全称《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》，2025年2月23日公布、4月15日施行，全文27条，将清单制度延伸至学校、幼儿园、养老机构、医院、机关等集中用餐单位的食堂、承包经营企业和供餐单位。
- 第十五条规定单位食堂、承包经营企业、供餐单位应建立动态管理机制，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，可与既有制度有机结合实施。
- 第十六条规定经营期间食品安全员每日依清单检查，形成《每日食品安全检查记录》；发现隐患应立即采取防范措施并按程序上报食品安全总监或主要负责人，未发现问题的也应当记录实行零风险报告。

- 第十九条规定清单与职责、守则、记录、报告等应记录并存档备查；第二十条规定监管部门将企业建立并落实食品安全责任制等管理制度作为监督检查重点内容。
- 123 号令《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》2026 年 1 月 27 日公布、6 月 1 日施行，第二十六条要求入网餐饮服务提供者将原料控制、加工过程检查、设施设备维护、食品相关产品采购、加工操作区外加工 5 类事项列入清单重点管控。
- 124 号令《网络食品销售经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》2026 年 5 月 20 日起施行，对网络食品销售经营者的食品安全管理人员配备、风险管控清单制定与动态管理提出同类要求。
- 案例结论（学校食堂）：承包商未纳入统一清单、日管控 30 天记录均“正常”却查出过期 13 天食材，违反 98 号令第十五、十六条及《食品安全法》第 126 条，罚款 15 万元并吊销许可，总监被罚 3 万元并吊销资格。

（五）清单 9 大标准要素

- 前 4 项为 35 号文明确的基本构成：风险控制环节、风险点、风险描述、风险等级。
- 风险控制环节：进货查验、贮存、加工制作、检验、配送等 5 大环节。
- 风险点：环节内可能引发食品安全问题的具体点，应编号管理、全覆盖无遗漏；要具体而非笼统（如“原料验收温度失控”而非“原料问题”）。
- 风险描述：风险可能导致的后果及表现，要可观察可测量（如“菌落总数 $>10^5$ ”而非“微生物滋生”）。
- 风险等级：根据发生可能性和后果严重程度确定，分高、中、低三级。
- 后 5 项扩展要素：管控措施、管控目标、管控频次、责任人、责任检查方法。
- 管控措施：可执行可核查（如“冷库温度每日上下午各记录 1 次，保持 0—8℃”），避免“加强管理”“注意卫生”等空泛表述。
- 管控目标：量化可测量（如冷库温度 0—8℃、菌落总数 $<10^4$ CFU/g、食品中心温度 $\geq 70^\circ\text{C}$ ）。
- 管控频次：每班次/每日/每周，与风险等级匹配（高风险每班次或每日、中风险每日或每周、低风险每周或每月）。
- 责任人：明确到具体岗位加具体人员，避免“部门负责”模糊表述；责任检查方法：现场查看、核查记录、抽检、调取原始数据（监控/温控/扫码/台账）等。
- 9 要素缺一不可，每项都须有实质内容，残缺清单是监督检查中最常见的一票否决项。

（六）风险识别 5 步法

- 过程分析法（流程图法）：绘制生产经营全流程图，从选址布局、原料采购到售后逐环节梳理，最基础最系统，缺点是耗时较长。
- 对照清单法：对照市监总局 95 项官方清单中与本企业业态、食品类别相关部分逐项比对，效率高但需准确选择对应清单。

- 历史数据法：汇集历年监督检查、监督抽检、投诉举报、自查发现的问题记录，针对性强。
- 同行借鉴法：收集同类别食品抽检不合格信息、食品安全风险预警信息，纳入行业共性风险。
- 人员访谈法：召集一线操作、品控、采购、销售等岗位人员座谈，弥补管理层视角盲区。
- 应用3原则：组合使用（至少3种方法组合）而非单一方法、风险点编号管理、动态识别新工艺/新原料/新设备。

（七）P×S 风险评估矩阵

- 可能性P分3档：高（经常或极易发生）、中（偶尔发生）、低（极少发生）。
- 严重性S分3档：高（可能导致食物中毒等健康损害、重大舆情、行政处罚）、中（不合格出厂、被投诉、责令整改）、低（一般性不符合，及时纠正即可）。
- 风险等级=可能性P×严重性S，结果分高、中、低3档。
- 分级结果决定管控资源：高风险点每班次或每日重点管控、食安员现场核查签字；中风险点每日或每周；低风险点每周或每月。
- 3大应用原则：等级与频次必须匹配；等级动态调整；资源向高风险倾斜（60-70%资源投到高风险点）。
- 案例结论（乳制品）：仅识别“杀菌温度”1个点、原料验收误定低风险、超标后未更新清单、措施“加强原料管理”不可核查，违反《食品安全法》第126条，罚款12万元并责令停产，总监被罚2万元。

（八）清单标准模板8大字段

- 前4项基本字段：风险点名称、风险等级（高/中/低并颜色标识红/黄/蓝）、管控措施、责任人。
- 后4项扩展字段：管控目标、管控频次、责任检查方法、风险触发条件。
- 风险触发条件：如“连续3次异常立即升级”“温度超标30分钟立即停机”“添加剂超标1批次立即停产整顿”。
- 编制句式：风险点+等级+措施（谁+做什么+频次）+目标（量化指标）+检查方法（如何验证），可直接套用。

（九）编制七步法与动态更新

- 第1步组建编制小组：食品安全总监牵头，采购、生产、品控、仓储、销售等关键岗位3-7人跨部门参加。
- 第2步收集基础信息：法律法规和标准（60/97/98号令、GB 14881、GB 31654、GB 2760等）、监管抽检信息、风险预警信息、本企业历史检查和抽检信息、管理制度、配方与工艺流程等。
- 第3步全面风险识别：按5步法逐环节识别风险点并编号，形成《风险点清单》。
- 第4步逐项评估分级：评估可能性与严重性确定风险等级。

- 第5步制定管控措施与目标：明确措施、目标、频次，可操作可核查；第6步落实责任人与检查方法：明确直接责任人及检查方法。
- 第7步评审签发与版本管理：经编制小组评审、主要负责人或授权的食品安全总监签批后发布，设置版本号（如“FXGK/企业缩写-序号-年份”），变更需重新评审签发并配套全员培训。
- 动态更新3大触发条件：法规/标准变化、工艺/原料/设备变化、事故复盘或抽检不合格后的整改。
- 4类更新方式：年度全面评审修订（每年至少1次）、季度专项评审更新（每季度1次）、风险事件触发即时更新、监督抽检不合格即时更新。
- 与日周月衔接：日管控（食安员每日查高、中风险点）→周排查（总监每周至少1次全清单排查）→月调度（主要负责人每月听取汇报），形成“日执行→周检查→月改进→清单更新”的PDCA循环。

三、本节小结

1. 政策源头：60号令创设清单制度（第十条），97号令修改加书名号、限定“生产经营期间”、允许制度融合（第十一、十二条），98号令延伸至集中用餐单位（第十五、十六条），123/124号令延伸至网络餐饮/销售，35/47号文发布两批95项官方清单。
2. 风险识别：5步法组合（过程分析+对照清单+历史数据+同行借鉴+人员访谈），目标“全覆盖、无遗漏”，逐点识别、编号管理、动态识别新工艺/新原料/新设备。
3. 评估分级：P×S矩阵（可能性×严重性）分3档，高风险每班次/每日、中风险每日/每周、低风险每周/每月，等级与频次必须匹配，60-70%资源投到高风险点。
4. 9大要素：风险控制环节+风险点+风险描述+风险等级+管控措施+管控目标+管控频次+责任人+责任检查方法，前4项为35号文基本构成，后5项让清单更完整可核查。
5. 七步编制：组建小组→收集信息→风险识别→评估分级→措施→责任→评审签发，版本管理采用“FXGK/企业缩写-序号-年份”规则。

第3章·第12节 不同业态风险管控清单示例

一、学习目标

1. 理解编制依据：市监食协发〔2024〕35号文、总局95项《食品安全风险管控清单》编制思路、总局令第97号、第98号对清单的政策依据；95项清单覆盖食品生产、销售、餐饮、集中用餐等12大业态，编制原则为科学性、可操作性、动态更新、结合企业实际，不得照搬照抄。
2. 掌握风险管控清单8大字段（风险控制环节、风险点、风险描述、风险等级、管控措施、管控目标、管控频次、责任人+检查方法）与高、中、低、一般4档风险分级原则。
3. 应用食品生产企业清单示例：原料采购（农兽残+重金属）、生产用水（GB 5749）、配料计量（添加剂超范围超限量）、杀菌工序（微生物残留）、包装标识（GB 7718）、成品贮存（温湿度）等环节。
4. 应用餐饮服务清单示例：从业人员晨检、原料进货索证、粗加工色标管理、烹饪中心温度、供餐时限、食品留样125克冷藏48小时。
5. 应用学校食堂清单示例：食材采购招标、食材验收、加工烧熟、供餐环节、消毒、健康证、双食品安全总监+校长陪餐制。

二、核心知识点

（一）4大业态清单编制总览

- 食品生产企业：原料→加工→成品→检验→贮运；重点环节原料农兽残、生产用水、配料计量、杀菌工序、包装标识、成品贮存；法规依据《食品安全法》第51条和GB 14881；管控频次每批/每批次/每日；检验核心出厂检验、型式检验、委托检验。
- 餐饮服务企业：采购→储存→粗加工→烹饪→供餐；重点环节晨检、索证、色标管理、中心温度、留样；法规依据GB 31654-2021和98号令；管控频次每餐次/每班次/每日；检验核心食材快检、留样48小时、餐餐记录。
- 学校食堂：餐饮+集中用餐+承包/订餐多模式；重点环节招标、验收、烧熟、陪餐、消毒、健康证；法规依据食安办发〔2024〕16号、三部委45号令和98号令；特色为双食品安全总监+校长陪餐制+大宗食材集中采购。
- 销售+集中用餐配送：销售环节进货/储存/销售/售后4大环节；配送环节原料验收/加工/分装/运输/签收5大环节；法规依据《食品安全法》第42条和第54条；管控重点温湿度控制、过期食品、冷链断链；检验核心热链 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 、冷链 $0-8^{\circ}\text{C}$ 、全程温度记录。

（二）三层政策依据

- 第一层：市监食协发〔2024〕35号文和95项《食品安全风险管控清单》，95项覆盖12大业态；编制思路为7大要素加风险控制环节和风险描述共9要素；编制原则强调科学性、可操作性、动态更新、结合企业实际，不得照搬照抄。
- 第二层：60号令第8条要求生产经营企业结合实际建立清单（法定义务），第11条规定日管控+周排查+月调度机制，第12条规定督促落实风险管控措施；97号令对60号令作24个条款修改，新增强制性内容（否决建议权、责任到人制度），完善清单与企业实际结合、动态更新要求。
- 第三层：98号令第8条对学校、托幼、养老、机关、企事业单位等集中用餐单位提出同款要求；关键差异在于98号令适用食堂与承包方两套清单衔接场景，需双食品安全总监协调机制。
- 政策层级关系：95项清单是“编制思路”+35号文是“模板要求”+60/97/98号令是“法定义务”。
- 执法实践：2024年飞行检查中“清单未建立”“清单缺漏”“清单措施不可操作”案件占比超28%，呈“罚到人+罚到企业”双罚趋势。

（三）8大字段与4档风险分级

- 8大字段：风险控制环节、风险点、风险描述、风险等级、管控措施、管控目标、管控频次、责任人和检查方法，是清单的“最小必要集”。
- 管控目标为量化指标（如合格率100%、符合GB 2760-2024）；管控频次分每批、每日、每周、每月、每学期。
- 高风险（红色档）：可能直接导致食品安全事故（原料带病带毒、中心温度不足、添加剂超标、菌落总数超标），每批/每餐次管控+双人复核+立即处置。
- 中风险（黄色档）：可能影响产品合格或消费者健康（标签错误、温湿度超标、餐具消毒不彻底），每日/每周管控+记录+定期复核。
- 低风险（蓝色档）：可能影响产品感官或保质期，每周/每月管控；一般风险（绿色档）：可能影响管理效率，每季度/每年管控+持续改进。
- 4档分级关键：定量评估而非定性判断，须结合风险严重性、发生概率、可探测性3个维度综合判断。

（四）食品生产企业清单示例

- 生产企业8大环节：原料采购、生产用水、配料计量、杀菌工序、包装标识、成品贮存、出厂检验、关键人员管理。
- 原料采购：风险点农兽药残留、重金属超标；措施查验供货者许可证和合格证明、高风险原料批批索取检验报告、按计划抽检；目标每批证照齐全、抽检合格率100%；频次每批。
- 生产用水：风险点微生物或化学指标超标；措施使用符合生活饮用水卫生标准的水、涉水产品定期更换滤芯；目标水质符合GB 5749；频次每年送检1次。

- 配料计量：风险点添加剂超范围超限量；措施按配方卡称量、双人复核、量具定期校准；目标符合 GB 2760-2024；频次每批次。
- 杀菌工序：风险点杀菌不彻底、微生物残留；措施监控杀菌温度时间、超出工艺参数立即停产排查；目标温度时间符合工艺文件；频次每批次。
- 包装标识：风险点标签不符合 GB 7718；措施新标签上线前品控审核备案、每批核对标签与实物一致性；目标标签合格率 100%；频次每批。
- 成品贮存频次每日、出厂检验频次每批；关键人员管理：每日晨检+年度健康检查+持证上岗。

（五）餐饮服务企业清单示例

- 核心环节：从业人员晨检、原料进货索证索票、粗加工色标管理、烹饪中心温度、供餐时限、食品留样、餐具消毒。
- 晨检：患腹泻、化脓性伤口等疾病人员调离直接接触岗位，晨检执行率 100%，频次每日。
- 索证索票：查验供货者许可证和产品合格证明、登记进货查验记录，记录完整率 100%，每批。
- 色标管理：生熟荤素工具分开使用、用后清洗消毒，色标工具无混用，每班次。
- 中心温度：关键菜品中心温度检测，需再加热食品中心温度不低于 70℃，每餐次。
- 供餐时限：制作完成后 2 小时内食用、需保温的保持 60℃以上，每餐次；食品留样：每餐次成品留样不少于 125 克、专用冷藏设施保存 48 小时以上，留样合格率 100%，每餐次。
- 餐饮“5 个必查项”：晨检+索证+色标+中心温度+留样。
- GB 31654-2021《餐饮服务通用卫生规范》覆盖原料采购（查验、索证、记录、追溯）、原料运输（冷链+热链+温度记录）、储存（分区、分类、温湿度、先进先出）、加工（生熟分开、烧熟煮透）、供餐（时间、温度、防护、留样）、人员管理（晨检、健康证、培训、卫生）各环节。
- 食品添加剂管理 5 大要素：采购（有资质供应商+合格证明）、储存（专库存放+标识清晰+双人双锁）、使用（按 GB 2760-2024+配方卡+双人复核）、记录（使用量/日期/人员/食品名称）、检查（每日核查+定期盘点+异常报告）；“超范围”“超限量”均可依据《食品安全法》第 124 条处罚，情节严重可吊销许可证。
- 专间操作 5 大要求：用途（冷食、裱花、生食、备餐、分装）、设施（独立空调+二次更衣+工器具消毒）、人员（二次更衣+洗手消毒+戴口罩手套）、温度≤25℃、操作前 30 分钟开启紫外消毒。

（六）学校食堂清单示例

- 学校食堂 6 大重点环节：食材采购、食材验收、加工制作、供餐环节、环境消毒、人员管理。

- 食材采购：大宗食材公开招标、定点采购，供应商资质每年审核，集中采购率 100%，每学期。
- 食材验收：每批验收并记录感官性状、索取检验检疫证明，验收合格率 100%，每批。
- 加工制作：四季豆、豆浆等高风险菜品烧熟煮透、中心温度检测记录，每餐次。
- 供餐环节：每餐次留样、落实校长陪餐制并记录、控制烧熟后至食用间隔，陪餐执行率 100%，每餐次。
- 环境消毒：餐具每餐清洗消毒保洁、每周快速检测；人员管理：持有效健康证明上岗、每日晨检，持证率 100%。
- 高风险菜品专项管控：四季豆/豆角含皂苷和红细胞凝集素，中心温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ +充分翻滚+持续加热 5 分钟以上；豆浆含胰蛋白酶抑制剂和脲酶， 80°C 出现“假沸”泡沫，须持续煮沸 ≥ 10 分钟、脲酶试验阴性；凉菜/生食须专间操作；隔餐/剩饭冷藏 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ +再加热中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。
- 明厨亮灶：视频覆盖关键环节+数据实时上传+预警；应急管理：应急预案+演练+报告+防止扩大，每学期演练。
- 案例结论：四季豆中心温度未达 80°C 致 35 名学生中毒，依据《食品安全法》第 126 条+食安办发 16 号文，学校罚款 10 万元，食品安全总监撤职，校长记过。

（七）3 类供餐模式与双总监机制

- 自营模式：学校自办食堂，责任主体为学校（单一主体），学校方总监 1 名，1 套清单覆盖采购→加工→售卖全流程，学校负全部主体责任。
- 承包经营模式：责任主体为学校+承包企业（双重责任），双总监（学校方+承包方），2 套清单+会商衔接，学校方管食堂、承包方管合同范围。
- 订餐模式：责任主体为供餐单位+学校（双方责任），学校方 1 名+供餐单位 1 名总监，清单为供餐单位 5 大环节+学校验收，关键控制配送温度+签收查验+食用时限。
- 食安办发〔2024〕16 号（2025 年 1 月施行）双总监制度：学校方总监覆盖食堂+承包方管理，承包方总监覆盖本合同范围业态，两套清单在会商机制下衔接运行。
- 会商机制形式：月度会商（每月 1 次）、重大事项即时会商、年度报告会商（每年 1 次）、风险联防联控会商。
- 学校方总监定位“监督管理而非替代执行”，承包方总监定位“执行落地+不越界不推诿”；一旦发生事故双方均会被追责，不会因“互相推诿”而免责。

（八）食品销售与集中用餐配送清单示例

- 食品销售 4 大环节：进货查验、储存、销售、售后。
- 进货查验：查验许可证+合格证明+进货台账（每批）；食用农产品索取检测报告+批批快检+不合格拒收（每批）。
- 储存：冷藏 $0—8^{\circ}\text{C}$ +冷冻 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ +温湿度监测，达标率 100%（每日）；食品与非食品分区分类+隔墙离地+先进先出（每周）。

- 销售：每日检查保质期+临期预警+下架销毁，过期食品零销售；散装食品标牌含食品名称、配料表、生产者名称+地址+联系方式、生产日期+保质期、贮存条件。
- 售后：投诉受理→调查→反馈→回访4步法（每件）；不合格食品发现→报告→召回→销毁+报告监管（每批次）。
- 集中用餐配送5大环节：原料验收、加工制作、分装包装、配送运输、签收查验。
- 原料验收：每批查验检疫+合格证明+感官查验；加工制作：中心温度抽检+加工后尽快分装，每批次。
- 分装包装：专间操作+人员二次更衣+工器具消毒，分装时间≤2小时+分装间温控。
- 配送运输：热链≥60℃+冷链0—8℃，专用车辆+装车前查验车厢温度+随车温度记录，限定运输时间+路线优化。
- 签收查验：随车提供配送温度记录+双方交接签字，交接记录完整率100%；温度异常拒收+报告+销毁。

（九）落地工具与典型案例

- 清单审核5大要点：完整性、风险点识别准确+等级合理、措施可操作+责任到岗+可考核、目标量化、频次与岗位履职匹配；审核人含食品安全总监+食安员+部门负责人+外部专家。
- 培训考核：总监+食安员每年≥40小时（依据60号令第17条+98号令第21条）；考核不合格补训补考、调整岗位。
- 动态更新4类触发：法规标准变化（如GB 2760-2024发布）、工艺变更、事故复盘、监督检查；每年至少1次全面评估+季度复核+必要时即时更新。
- 监督抽查5级频次：日检查（食安员每日）+周排查（总监每周）+月调度（主要负责人+总监）+季评估（实施效果）+年自查（全面修订）。
- 案例一（连锁餐饮）：清单未覆盖食品添加剂环节，酱卤肉制品亚硝酸盐残留超标1.8倍，依据《食品安全法》第126条企业罚7万元、总监罚2万元，86家门店停业整顿；暴露环节漏洞、措施模糊、频次不合理3大错误。
- 案例二（中学四季豆中毒）：35名学生中毒，“加工制作”未明确中心温度≥80℃量化指标、校长陪餐制连续3个月由副校长代签，学校罚10万元、总监撤职+罚3万元、校长记过、副校长诫勉；暴露措施不量化、陪餐流于形式、人员失守等红线。

三、本节小结

1. 编制依据：市监食协发〔2024〕35号+总局95项《食品安全风险管控清单》为编制思路，97/98号令为法定义务，60号令第8条、98号令第8条分别要求生产经营企业和集中用餐单位建立清单，95项覆盖12大业态，编制原则为科学、可操作、动态更新、结合企业实际。
2. 8大字段：环节+风险点+风险描述+风险等级+管控措施+管控目标+管控频次+责任人+检查方法；4档分级（高/中/低/一般）关键在于定量评估+严重性、发生概率、可探测性3维度综合判断。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

3.4 大业态：生产 8 大环节、餐饮 6 大环节（晨检+索证+色标+温度+留样+消毒）、校园特色（陪餐+大宗+双总监+明厨亮灶）、配送特色（热链 60°C+冷链 0-8°C+全程温度记录+双方交接签字+拒收机制）。

4. 双总监机制：食安办发〔2024〕16 号（2025 年 1 月）双食品安全总监制度，学校方+承包方两套清单+会商机制衔接；自营/承包/订餐 3 类供餐模式责任划分，互相推诿将被追责。

5. 落地工具：清单审核+培训+考核+动态更新+监督抽查 5 大工具；4 类更新触发（法规变化+工艺变更+事故复盘+监管要求）+5 级监督频次（日检查+周排查+月调度+季评估+年自查），清单是“活文件”而非一次性产物。

第3章·第13节 风险管控清单动态更新与日周月衔接

一、学习目标

1. 理解动态更新机制：理解市监食协发〔2024〕35号、总局令第97号、98号对清单动态更新的政策依据，掌握6类更新触发情形与5步修订流程。
2. 掌握版本管理流程：掌握清单版本管理“提出-评审-签批-作废-宣贯”5步流程与年度全面评审机制，能设计本单位版本号管理体系（如V1.0→V1.1→V2.0）。
3. 应用5维度运行评估：从覆盖完整性、措施有效性、频次匹配度、责任落实度、更新及时性5维度开展年度运行评估，输出评估报告。
4. 设计日周月全闭环：掌握清单与日管控、周排查、月调度的对应关系，建立“清单是依据、日管控是执行、周排查是深化、月调度是决策”闭环。
5. 防范纠偏典型问题：识别“另起炉灶、模板照搬、记录造假”3类典型问题并建立纠偏机制，避免漯河首张罚单、云阳幼儿园立案等典型事件。

二、核心知识点

（一）政策依据与体系总览

- 6类更新触发情形：法规标准变化、监管通报变化、检查发现问题、内部排查发现、生产经营条件变化、事故与舆情。
- 5步修订流程：提出→评审→签批→作废→宣贯，全流程留痕；5维度运行评估：覆盖完整性、措施有效性、频次匹配度、责任落实度、更新及时性。
- 日周月衔接闭环：日管控（对照清单逐点检查+零报告）、周排查（聚焦清单问题分析治理）、月调度（清单总结+修订决策）。
- 60号令奠定“三类人+三件事+三本账”基础框架：第8条建立清单、第11条食品安全员日管控、第12条食品安全总监周排查、第13条主要负责人月调度。
- 97号令2025年4月15日施行（修正令），对60号令24个条款调整：第5条明确食品安全总监否决建议权；第12条日管控+零风险报告；第13条周排查+治理报告；第14条月调度+会议纪要；第19条罚则（责令改正给予警告，拒不改正处5000—5万元罚款，情节严重责令停产停业直至吊销许可证）。
- 98号令第8条同款要求集中用餐单位建立清单、第16条日管控+零报告、第17条周排查、第18条月调度、第23条对学校、幼儿园违反规定的“从重处理”；市监食协发〔2024〕35号文要求“根据执行中存在的问题动态调整”清单。

（二）6类更新触发情形与5步修订流程

- 触发1 法规标准变化（如 GB 2760-2024 发布、2025 年 2 月 8 日实施）：标准发布过渡期内完成（一般 30 日内）。
- 触发2 监管通报变化（抽检不合格+风险预警）：通报发布 30 日内完成对照更新。
- 触发3 检查发现问题（日常+专项+监督+飞行检查）：检查后 15 日内组织修订评审。
- 触发4 内部排查发现（日管控+周排查+月调度发现新风险点）：发现新风险 7 日内完成修订。
- 触发5 生产经营条件变化（工艺+设备+新线+供应商+新品+迁址）：变更实施前完成清单更新。
- 触发6 事故与舆情：事故后 30 日内完成全清单复核。
- 5 步版本管理流程：Step1 提出（填写《清单修订申请单》）、Step2 评审（总监组织多部门+合规+技术评审）、Step3 签批（主要负责人签批发布，含修订清单+版本号+生效日期）、Step4 作废（旧版标注作废+归档，版本号 V1.0→V1.1→V2.0）、Step5 宣贯（新版培训到岗+签字确认）。
- 更新频次：年度全面评审至少每年 1 次；特定情形 7-30 日内完成对照更新。

（三）5 维度运行评估与年度评审

- 覆盖完整性：风险点覆盖率+遗漏风险点数量，对照 95 项官方清单比对，标准覆盖率 100%+遗漏=0。
- 措施有效性：管控措施执行率+问题整改闭环率，标准执行率 $\geq 95\%$ +闭环率 100%。
- 频次匹配度：高风险点检查频次达标率，抽查《每日食品安全检查记录》，标准 100%。
- 责任落实度：责任人签字确认率+零风险报告真实性，标准签字率 100%+零报告可验证。
- 更新及时性：从触发情形发生到清单修订完成的天数，标准法规类 30 日+内部类 15 日+条件类变更前。
- 评估结果应用：月度抽查（覆盖完整性+措施执行+签字）、季度复核（频次达标+整改闭环+更新）、年度评审（5 维度综合评估+修订决策），纳入月调度会议议题并与总监、食安员考核挂钩。
- 评估频率年度全面评审至少每年 1 次；评估主体为食品安全总监+食安员+部门负责人；评估报告归档纳入体系文件、保存 ≥ 3 年。

（四）清单与日管控的衔接

- 日管控定位：对照清单逐点检查+执行落地；法规依据 97 号令第 12 条+98 号令第 16 条；主体食品安全员（食品安全总监督导）；频次每日开展；输出《每日食品安全检查记录》。
- 5 步日管控工作法：准备（核查清单明确检查点）→现场（逐点检查记录）→处置（发现问题立即防范上报）→报告（未发现问题零报告）→归档（每日记录归档+总监督导）。
- 零风险报告 5 要点：日管控未发现问题时实行零报告（已检查+无问题+签字），每日留痕（记录人签字+时间+检查范围），虚假零报告=失职。

- 总监督导4步法：抽查（每日抽查 ≥ 1 个风险点）→验证（现场核对+记录真实性）→指导→报告，形成《总监督导记录》，防止记录造假和走过场。

（五）清单与周排查的衔接

- 周排查定位：聚焦清单问题的分析治理；法规依据 97 号令第 13 条+98 号令第 17 条；主体食品安全总监或食品安全员；频次每周至少 1 次；输出《每周食品安全排查治理报告》。
- 5 步周排查工作法：计划→实施（对照清单全面排查）→记录（现场记录+问题清单）→治理（分析原因+研究措施）→反馈（报告主要负责人）。
- 5 类问题分类：清单覆盖问题（未列风险点）、措施执行问题、频次达标问题、责任落实问题、记录规范问题。
- 4 级问题分级治理：I 级立即停业+报告监管+整改；II 级限时整改+责任人+验证关闭；III 级纳入下周重点+持续跟踪；IV 级常态管理+定期复核。
- 周排查发现的新风险点：纳入清单修订流程，按 5 步修订流程在 7-15 日内完成清单更新，并作为月调度会议议题。

（六）清单与月调度的衔接

- 月调度定位：围绕清单的总结与修订；法规依据 97 号令第 14 条+98 号令第 18 条；主持主要负责人（总监汇报）；频次每月至少 1 次；输出《每月食品安全调度会议纪要》。
- 月调度 6 大议程：听取总监月度汇报→总结当月日管控+周排查→分析风险隐患+整改情况→研究清单运行评估+薄弱环节→调度下月重点工作+清单修订→形成会议纪要+签批+执行。
- 会议纪要 5 大要素：时间+地点+主持人+参会人、议程+讨论内容+决议事项、清单修订决策、下月重点+责任分工+时限、主持人签字+归档备查；保存期限 ≥ 3 年（重大永久）。
- 决议落实 3 步法：分解（决议事项分解到部门岗位）→执行（明确责任人+完成时限+资源）→验证（下月调度会议跟踪验证），未关闭项进入下月调度议题。

（七）纠偏机制与体系衔接

- 3 类典型问题：另起炉灶+重复建设（与 ISO 22000/HACCP 等既有体系割裂）、模板照搬+脱离实际（直接复制官方清单）、记录造假+走过场。
- 纠偏方法：嵌入既有体系避免双轨运行、“一企一单”最小工作单元定制、随机抽查/交叉检查/信息化手段保障记录真实可溯。
- 纠偏 4 大工具：随机抽查（比例 $\geq 10\%$ ）、交叉检查（部门互查）、信息化（可追溯可分析）、内部审核+第三方监督。
- 清单与 HACCP/ISO 22000 衔接：清单=法定要求（97/98 号令），HACCP=技术工具（GB/T 27341/27342），ISO 22000=管理体系（自愿性认证）；HACCP 的 CCP 关键控制点对应清单高风险点，HACCP 验证对应清单年度评审。
- 有机结合 3 原则：清单作为体系补充而非替代、减少基层负担避免双轨运行、数据共享+记录共用+审计互认；通过清单字段与 HACCP 表格对应、一体化表单+统一归档实现。

- 信息化管理 5 大工具：食品安全管理系统、日管控 APP+移动检查、周排查在线填报+自动汇总、月调度会议系统+决议跟踪、清单版本管理+变更追溯。

（八）培训考核与持续改进

- 培训 4 要点：对象（总监+食安员+部门负责人）、内容（6 类触发+5 步法+5 维度评估）、方式（集中授课+案例分析+实操演练）、时长每年 ≥ 40 小时；变更后 15 日内完成全员培训。
- 清单管理考核 4 类：更新及时性（触发到修订完成 $\leq 7/15/30$ 日）、版本管理规范性（5 步完整+全留痕）、5 维度评估执行、日周月执行质量（记录真实+闭环完整+签字规范）。
- 持续改进 PDCA：Plan（年度评审+修订计划） $\rightarrow$ Do（清单执行+日周月运行） $\rightarrow$ Check（5 维度评估+抽查） $\rightarrow$ Act（修订清单+培训+新一轮）。
- 监管对接 5 大要点：清单主动向监管公开、日周月记录随时备查、5 维度评估报告接受检查、问题整改闭环+报告、重大事项及时报告。

（九）反面案例

- 案例一（漯河首张罚单）：2025 年 4 月 15 日 97 号令施行后，河南漯河市依据 97 号令第 19 条对某食品生产企业罚款 5100 元，系该市首例因企业未落实食品安全主体责任被处罚案件；违法情形为管理层对清单制度不重视、日周月三件事流于形式、未及时发现并消除隐患。
- 案例一 4 大失守：清单制定应付检查（未结合企业实际）、日管控虚假台账（补台账+签字造假）、周排查未发现风险（报告内容空泛）、月调度未实质决策（会议记录无实质内容）。
- 案例二（云阳 2 所幼儿园立案）：2025 年 9 月底以来重庆云阳县市场监管局对辖区幼儿园开展全覆盖专项检查，发现 2 家幼儿园对日常检查项目不了解、记录缺失或流于形式、无法提供有效“日管控、周排查、月调度”工作记录，被当场下达《责令改正通知书》并立案查处。
- 案例二法律依据：98 号令第 23 条（学校、幼儿园违反本规定从重处理）+《食品安全法》第 126 条第 13 项，拒不改正处 5000—5 万元罚款、情节严重责令停业。
- 校园 4 大红线：清单制定（一企一单、结合承包/自营模式）、日管控执行（每餐次检查+真实记录）、周排查发现（识别风险）、月调度决策（主要负责人实质参与）；校园食品安全属“零容忍”业态，失守必被立案+从重处理。

三、本节小结

1. 更新机制：6 类触发情形（法规+监管+内部+条件+事故）7-30 日内启动；5 步修订流程（提出-评审-签批-作废-宣贯）；97 号令第 12-14 条+98 号令第 16-18 条+市监食协发 35 号文是法律基础。
2. 5 维度评估：覆盖完整性（对照 95 项清单、覆盖率 100%）、措施有效性（执行率 $\geq 95\%$ +闭环 100%）、频次匹配度（高风险达标 100%）、责任落实度（签字 100%+零报告真实）、更新及时性（7-30 日）。

3. 日周月闭环：日管控（97 号令第 12 条+98 号令第 16 条）对照清单逐点检查+零报告；周排查（第 13/17 条）聚焦清单问题分析治理+报告；月调度（第 14/18 条）清单总结+修订决策+会议纪要；“清单是依据、日管控是执行、周排查是深化、月调度是决策”。
4. 反面案例：漯河首张罚单（5100 元）体现 97 号令后企业不力+虚假台账被处罚；云阳 2 所幼儿园立案体现“日周月”记录流于形式+校园从重处理；法律依据为 97 号令第 19 条+98 号令第 23 条+《食品安全法》第 126 条第 13 项。
5. 纠偏工具：5 步法为流程规范、6 类纠偏（另起炉灶+模板照搬+造假等）、与 HACCP/ISO 22000 有机结合、信息化管理（APP+在线填报）、培训考核（每年≥40 小时）+PDCA 持续改进+监管对接。

第3章·第14节 风险管控清单实战工作坊

一、学习目标

1. 理解工作坊在 60 号令+97 号令+35 号文体系中的法定义务与定位：清单编制是法定义务，工作坊是清单编制的最佳实践形式，是项目化运作而非普通开会。
2. 应用乳制品企业清单实战：把握原料菌落总数、冷链温度、巴氏杀菌三大高风险环节，落实每车次检测+GPS 温控+每 15 分钟记录杀菌曲线，目标量化、频次具体、责任人到岗。
3. 应用连锁餐饮总部清单实战：理解总部统一采购+门店现场操作+中央厨房独立业态 3 类场景，编制总部、门店、中央厨房 3 套互相衔接的清单。
4. 应用学校食堂清单实战：把握四季豆烧熟煮透、豆浆持续煮沸、凉菜专间操作、添加剂双人复核、每餐留样 125 克 48 小时冷藏 5 项高压线，外加校长本人陪餐签字不得代签。
5. 掌握审核清单的 5 个常见问题与处罚案例：环节缺漏、风险等级错配、措施不可操作、责任模糊、动态更新失灵，以及清单未及时更新被罚款 8 万元、总监 2 万元的案例。

二、核心知识点

（一）工作坊 4 大模块与 7 步实战流程

- 4 大模块：实战演练（乳制品、连锁餐饮、学校食堂 3 类业态）、审核清单 5 个常见问题、真实处罚案例、5 类输出物。
- 理论基础：法规依据 60 号令+97 号令+98 号令+35 号文；风险识别 5 步法；P×S 评估矩阵；清单 9 大要素；7 步编制法；核心原则为 35 号文“四句话”（参考而非照搬、动态而非固化、融合而非另起炉灶、实抓而非走过场）。
- 7 步实战流程：Step1 组建工作坊小组（食品安全总监牵头，3-7 人跨部门）；Step2 选定业态参考模板（对照 95 项官方清单）；Step3 现场调研+角色扮演；Step4 风险点识别+等级评估（5 步法+P×S 矩阵）；Step5 编制清单 9 要素完整填写；Step6 内部评审+签发；Step7 版本管理+培训+落地。

（二）工作坊筹备：组织要素与必备工具

- 3 大组织要素：工作坊小组（牵头人必须是食品安全总监，核心成员 3-7 人跨部门含采购+品控+生产+仓管+销售，记录员 1 人）；时间（建议不少于半天 4 小时，理想 1 天 8 小时）；场地（独立会议室+白板+投影+打印机）。
- 5 类必备工具：95 项官方清单（参考模板）、组织架构图+工艺流程图+设备清单、历年监督检查记录+抽检报告+投诉记录、P×S 风险评估矩阵表、清单模板（含 9 大要素+版本号字段）。

- 版本号示例：FXGK+SDFP001-2025，其中 FXGK 为风险管控拼音首字母、SDFP 为企业缩写、001 为序号、2025 为年份。

- 2 个常见错误：小组只有品控 1 个部门导致视角单一、参考模板拿来就用未结合实际。

（三）乳制品企业清单实战

- 7 大风险点：原料菌落总数超标、冷链温度失控、杀菌温度时间失控、标签不符合 GB 7718、出厂漏检、温湿度失控致霉变、从业人员带病或无证上岗。

- 原料菌落超标：每车次检测+索证+拒收超标，目标菌落总数 $<10^6$ CFU/mL，频次每日 1 次抽检；冷链温度失控：GPS 温控+每 30 分钟记录，目标 2—6℃全程，频次每车次实时监控。

- 杀菌温度失控：自动温控+每 15 分钟记录，目标 72—85℃持续 15 秒，频次每批次；标签不符合 GB 7718：新标签上线前品控审核+每批核对，目标标签合格率 100%。

- 出厂漏检：批批检验+型式检验+委托检验，目标出厂检验合格率 100%；温湿度失控：库房温湿度每日监测+超范围处置；人员：每日晨检+年度健康检查+持证上岗，健康证明持证率 100%。

- P×S 评估结果：原料菌落超标 P 高×S 高=高风险、冷链温度失控 P 高×S 高=高风险、杀菌温度失控 P 中×S 高=高风险（每批/每班次重点管控+食安员现场核查签字）；标签错误、出厂漏检为中风险（每日/每周管控）；温湿度超标 P 中×S 低为低风险；人员健康证 P 低×S 高定为中风险（S 高 P 低类风险须低概率严防，不能只盯双高风险）。

- 签发：总监+主要负责人双签，版本号 FXGK+RP001-2025。

（四）连锁餐饮总部清单实战

- 3 类场景：总部统一采购+门店现场操作+中央厨房独立业态，编制总部、门店、中央厨房 3 套互相衔接的清单。

- 核心风险：总部采购原料农残超标（供应商资质审核+每批检测+追溯）；门店未查验温度感官（每车次测温+索证+登记台账）；中央厨房加工中心温度不足（自动温控+每批次抽检+留样 125g，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ）；配送温度失控（专用车辆+装车前测温+随车记录，热链 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 或冷链 0—8℃）。

- 补充风险：门店交叉污染（色标管理+生熟分开+工具专用）；添加剂超量使用（配方卡+双人复核+每日记录，符合 GB 2760-2024）；留样不足（每餐次 $\geq 125\text{g}+48$ 小时冷藏）。

- 总部 4 大项：供应商统一审核（年度审核+动态评价+黑名单）、配方统一管理（备案+统一配送+变更审批）、添加剂统一采购配送（集中采购+双人双锁+使用台账）、监督检查统一组织（飞行检查+月度稽核+问题闭环）。

- 门店 5 大项：晨检+健康证、原料验收+储存、加工+烹饪+中心温度（色标管理+中心温度检测+再热 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ）、添加剂+留样+消毒、陪餐+投诉+召回。

- 中央厨房 6 大项：原料验收、粗加工（解冻温控+清洗消毒+色标工具）、烹饪加工、分装包装（专间+二次更衣+紫外消毒）、配送运输、签收查验（温度异常拒收+交接签字）。

- 版本号 FXGK+LS001-2025。

（五）学校食堂清单实战

- 5项零容忍：四季豆烧熟煮透、豆浆持续煮沸、凉菜专间操作、添加剂双人复核、每餐留样125克48小时冷藏，外加校长本人陪餐签字不得代签。
- 四季豆未烧熟煮透（皂苷毒素）：中心温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ +持续5分钟+充分翻滚，每餐次。
- 豆浆假沸（脲酶试验阳性）：持续煮沸 ≥ 10 分钟+消除泡沫，脲酶试验阴性，每批次。
- 凉菜专间操作不规范：专间操作+二次更衣+紫外消毒30分钟，菌落总数达标。
- 添加剂超范围超限量：配方卡+双人复核+GB 2760-2024；留样不足：每餐次成品留样 $\geq 125\text{g}+48$ 小时冷藏。
- 餐具消毒不彻底：每餐清洗消毒+每周微生物抽检；校长陪餐制：校长本人+每餐+现场陪餐+签字不得代签，陪餐执行率100%。
- 大宗食材来源不可控：公开招标+定点采购+阳光采购平台，集中采购率100%，每学期。
- 版本号 FXGK+XXST001-2025。

（六）3类业态清单对比

- 乳制品：3大高风险（原料菌落+冷链断链+杀菌不足），频次每车次/每批次/每班次，关键控制为CCP杀菌工序+冷链GPS；出厂检验批批检验+型式检验每季度1次+委托检验年度+专项。
- 连锁餐饮：重点为交叉污染+中心温度（ $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ），频次每餐次/每班次，关键控制为色标管理+中心温度；总部+门店两级清单（总部管统一采购+配方+监督检查，门店管晨检+储存+加工+留样+消毒）。
- 关键差异：乳品看冷链+杀菌，餐饮看交叉污染+中心温度。
- 学校食堂：5项零容忍（四季豆+豆浆+凉菜+添加剂+留样），校长陪餐本人签字+不替代，双食品安全总监（学校方+承包方）；大宗集中采购+阳光平台，落实食安办发〔2024〕16号文，应急预案黄金1小时处置+24小时报告。
- 关键差异：连锁餐饮是商业化经营管控，学校食堂是零容忍+校园舆情放大，5项零容忍须作为一票否决项。

（七）审核清单5个常见问题

- 问题1环节覆盖不全（最常见）：未覆盖添加剂、专间、留样、消毒、检验5类环节；整改对照95项清单+业态特点逐环节核查。
- 问题2风险等级错配：高风险被定低或低风险被定高，P×S评估与实际不符；整改重做P×S评估+等级与频次匹配；特殊情形为S高P低类风险（群体性中毒或舆情）被忽视，须遵循低概率严防原则。
- 问题3措施不可操作：“加强管理”“做好记录”等空泛词，无法考核、验证、追溯；整改须具体到谁+做什么+标准+频次+记录5要素完整。

- 问题4 责任模糊：责任人写部门不写具体人，失职时无法追溯到岗到人；整改明确到岗位+具体人员（如原料验收员张三、冷库管理员李四）。
- 问题5 动态更新失灵：清单3年没更新或从未评审修订；整改建立4类更新触发（法规变化+工艺变更+事故复盘+监管要求）+每年至少1次评估+版本管理。
- 动态更新失灵具体表现：GB 2760修订后未更新添加剂清单、事故后未更新、日管控周排查发现新风险未纳入清单。

（八）总监责任、自我保护与落地

- 整改3步闭环：分析原因（人机料法环5维度）→制定方案（措施+责任人+时限+资源+验证）→实施+验证+关闭归档。
- 3类总监责任：清单编制责任（60号令第十条+35号文+97号令第十一条）、清单执行责任（两张皮是关键失守点）、清单更新责任（新规、事故、工艺变化后必须更新）。
- 自我保护4大工具：履职记录（编制签发培训评审全留痕）、版本管理（唯一+变更留痕+可追溯+过期版本作废）、定期评估（年度+季度+月度）、培训档案（保存≥3年+时长≥40小时）。
- 自我检查4问：清单是否覆盖所有关键环节？风险等级是否与P×S一致？措施是否具体可操作？责任是否到岗到人+动态更新？
- 落地4步法：Step1 清单签发（总监+主要负责人双签）→Step2 全员培训（食安员+关键岗位，≥40小时）→Step3 日管控启动（日检查+周排查+月调度联动）→Step4 监督检查准备（飞检+抽检+自查）。
- 5类输出物：本企业《风险管控清单》V1.0正式版、风险等级评估报告（含P×S矩阵）、动态更新机制文件（含4类触发）、工作坊会议纪要、总监履职记录。

（九）正反案例

- 案例一（清单更新不及时被罚）：2024年12月飞检发现企业2022年9月签发的清单从未更新；GB 2760-2024修订（取消糕点中脱氢乙酸钠的使用）后未更新添加剂清单，现场抽检糕点仍使用脱氢乙酸钠；依据《食品安全法》第124条对企业罚款8万元、食品安全总监罚2万元（罚到人）、责令停止生产并销毁问题产品。
- 案例一整改：责令3个月内完成清单全面更新+销毁问题产品+停产整顿2周+培训40小时；4大整改方向为建立4类更新触发机制、每年至少1次全面评估、版本管理5要素、培训档案5类文件。
- 案例二（连锁餐饮工作坊成功样本）：2024年7月某连锁餐饮企业（32家门店）开展实战工作坊，食品安全总监牵头+5个关键岗位人员+市监总局第三方专家顾问；分3阶段（现场调研+风险识别、风险评估+清单编制、评审签发培训）；输出1套总部统一清单+32套门店补充清单+1套中央厨房独立清单。

- 案例二结果：2024年10月接受省局飞行检查，清单与执行完全一致获肯定，后续3个月内零食品安全投诉。
- 工作坊4大要素：总监牵头（法定义务）、跨部门参与（多视角避免遗漏）、专业顾问（第三方视角避免盲区）、评审+签发+培训闭环（多轮评审+全员培训）。

三、本节小结

1. 工作坊定位：60号令+97号令+35号文规定清单编制是法定义务，工作坊是清单编制的最佳实践形式（演练+审核+案例+输出4大模块），3类业态演练为乳制品+连锁餐饮+学校食堂。
2. 3类业态清单：乳制品7大风险点（原料菌落+冷链+杀菌+标签+出厂+贮存+人员），连锁餐饮3级清单（总部统一+门店操作+中央厨房独立），学校食堂5项零容忍（四季豆+豆浆+凉菜+添加剂+留样+陪餐）。
3. 5大审核问题：环节缺漏（对照95项清单补全）、等级错配（重做P×S评估）、措施模糊（5要素完整）、责任模糊（到岗到人）、更新失灵（4类触发+年度评估+版本管理）。
4. 处罚案例：案例1清单2年未更新、GB 2760-2024修订后未调整脱氢乙酸钠，罚款8万元+总监2万元；案例2工作坊全过程筹备+飞检通过+3个月零投诉；4大整改方向为4类更新触发+年度评估+版本管理+培训档案。
5. 工作坊4大要素：总监牵头（非部门牵头）、跨部门参与（非单一部门）、专业顾问（非闭门造车）、评审+签发+培训闭环（非一签了之）；5件套输出为清单V1.0+评估报告+更新机制+会议纪要+履职记录。

第3章·第15节 第3章综合串讲与配套练习

一、学习目标

1. 绘制知识脑图：完整绘制第3章风险管控清单知识体系脑图，涵盖60/97/98号令三部规章、35/47号文两份规范、8大字段、4档风险等核心节点。
2. 掌握高频考点：熟练掌握清单8大字段精确定义（风险点、风险等级、风险描述、管控措施、管控目标、管控频次、责任人、检查方法）和4档风险分级标准（高、中、低、一般）。
3. 答对11道综合练习题：准确作答5道单选、3道多选、2道判断和1道案例分析，重点掌握60号令首立、95项清单、零风险报告、月调度4要点、清单更新4情形等考点。
4. 辨析易混淆点：准确辨析风险分级、风险识别、风险评估三个概念关系，以及日管控、周排查、月调度三件事的本质区别。
5. 落地SOP+责任人：掌握清单管理SOP4大环节（编制、实施、评估、更新），明确各环节责任人（总监统筹+食安员执行+主要负责人决策）。

二、核心知识点

（一）知识体系脑图

- 以“风险管控清单”为中心、4大分支：法规依据、清单8大字段、三件事三本账、4档风险SOP。
- 法规依据5件套：60号令2022年11月1日首次确立清单制度；97号令2025年4月15日（24条）完善规范；98号令同日施行（27条，集中用餐单位）；35号文2024年5月22日编制规范；47号文2024年8月7日第二批62项清单。
- 8大字段：风险点、风险等级、风险描述、管控措施、管控目标、管控频次、责任人、检查方法。
- 三件事三本账：日管控（食品安全员每日按清单检查）、周排查（总监每周至少一次）、月调度（主要负责人每月至少一次）；三本账为日管控检查记录、周排查治理报告、月调度会议纪要；执行时段限定“生产经营期间”（97号令修改内容）。
- 4档风险分级：高、中、低、一般，对应红、橙、黄、蓝四色，处置方式分别为立即停产+报告、限期整改+周复核、常规管控+月复核、日常关注+季评估；SOP4环节为编制、实施、评估、更新。

（二）高频考点：8大字段与4档风险分级

- 8 大字段（识别+分级维度）：风险点（可能引发食品安全问题的具体环节或因素，每业态清单应不少于 15 个风险点）、风险等级（高/中/低/一般，红/橙/黄/蓝，依据严重性×发生概率）、风险描述（触发条件+可能后果）、管控措施（可执行、可考核、可验证）。
- 8 大字段（执行+留痕维度）：管控目标（措施所要达到的指标或状态，如冷库温度 0—8℃、中心温度≥70℃）、管控频次（高风险每日、中风险每周、低风险每月、一般风险每季度）、责任人（具体岗位+姓名+工号）、检查方法（现场巡查+记录核查+仪器抽检，留痕含检查人+时间+结果+签名 4 要素）。
- 4 档风险分级矩阵：高风险（红，严重+概率高，立即停止+报告县局+启动应急，每日实时监控，如冷链断链、添加剂超标、过期食品）；中风险（橙，中+高或高+中，限期整改+周复核，每周）；低风险（黄，中+中，常规管控+月度复核，每月）；一般风险（蓝，低+低，日常关注+季度评估，每季度）。
- 95 项清单库：首批 33 项（35 号文 2024.5.22）覆盖食品生产 12 类+12 项风险点、销售 8 类+8 项、餐饮 8 类+13 项；第二批 62 项（47 号文 2024.8.7）覆盖集中用餐 12 类+15 项、食用农产品 8 类+12 项等；两批合计 95 项覆盖 12 大业态。
- 35 号文“三不”原则：不照搬模板+不模板化+不走过场，要求“一企一单”、结合自身实际动态调整。

（三）配套练习核心考点

- Q1（单选）：首次以部门规章形式确立风险管控清单制度的是 60 号令（2022 年 11 月 1 日施行），易错为 98 号令（集中用餐单位专项规定，非首立制度）。
- Q2（单选）：食安员每日检查依据是风险管控清单（97 号令规定“生产经营期间，食品安全员每日根据风险管控清单进行检查”），易错为 HACCP。
- Q3（单选）：两批印发的清单合计 95 项（33+62）。
- Q4（单选）：集中用餐单位食安员每日检查未发现问题的，应当记录并实行零风险报告（98 号令第十六条）。
- Q5（单选）：管控目标指管控措施所要达到的指标或状态（如冷库温度 0—8℃、中心温度≥70℃）。
- Q6（多选）：依据 35 号文，企业制定清单应结合业态、规模、类别分析，查找风险点+制定措施，确定频次+明确责任人；不得完全照搬模板。
- Q7（多选）：月调度 4 要点（97 号令第十四条）为听取汇报+总结复盘+前瞻安排+会议纪要，会议纪要应在 5 个工作日内完成，由主要负责人亲自主持。
- Q8（多选）：清单动态更新 4 情形为食品安全国家标准制修订、新增生产线或改变工艺、监管抽检发现共性问题、日管控周排查发现新风险点。
- Q9（判断）：制定《食品安全风险管控清单》是法定义务，未制定属违法行为（“可自行决定”为错）；依据《食品安全法》第 126 条及 97 号令第十九条处罚。

- Q10（判断）：日管控、周排查、月调度可与 HACCP 等既有制度有机结合实施（对，97 号令第十一条第二款、98 号令第十五条）；结合≠替代，清单要素不能少。
- Q11（案例分析）：日管控流于形式+零风险报告失效，答题公式为“3 大问题+5 大对策+法源”，法律依据《食品安全法》第 126 条+97 号令第十九条+60 号令。

（四）易混淆点辨析

- 风险识别→风险评估→风险分级 3 阶段顺序不能颠倒：识别“找风险”（5 步法，输出《风险点清单》，食品安全员主导+各部门参与）、评估“判风险”（严重性×概率矩阵，输出《风险评估报告》，总监组织+专家组评审）、分级“排风险”（分高/中/低/一般 4 档、红/橙/黄/蓝，总监审定+主要负责人批准）。
- 日管控 vs 周排查 vs 月调度：日管控=执行+食品安全员+每日（输出每日食品安全检查记录，未发现也记录）；周排查=管理+食品安全总监或食安员+每周至少 1 次（输出每周食品安全排查治理报告）；月调度=决策+主要负责人亲自主持+每月至少 1 次（6 大议程：汇报+审议+评估+部署+清单+奖惩，输出每月食品安全调度会议纪要，5 个工作日内完成）。
- 三本账一一对应：日管控→检查记录、周排查→排查报告、月调度→调度纪要，留存≥3 年+电子化+不可篡改。
- 否决 vs 否决建议：食品安全总监享有的是否决建议权，建议权≠决策权。

（五）清单管理 SOP

- 编制 5 步法：组建编制小组（组长食品安全总监，成员食安员+采购+仓管+厨师+检验）→风险点识别（5 步法，输出风险点清单≥15 个）→风险评估（矩阵=严重性×概率，4 档分级）→制定管控措施（8 大字段完整、目标量化、责任到岗到人）→审核发布（法务+合规+业务部门内审，主要负责人审定签发，正式印发+全员培训）。
- 实施 4 要点：分层培训（总监/食安员/员工）、清单上墙、信息化（电子清单系统+移动端检查+自动提醒）、记录留痕（时间+人员+结果+签名，照片视频+温度记录仪+GPS）；4 配套（与日周月衔接+与 HACCP/ISO 22000 结合+与岗位职责对应+与应急预案衔接）。
- 评估 3 维度：合规性（法规标准变化时立即评估）、适宜性（业态/规模/工艺匹配，每年至少 1 次）、有效性（检查记录完整率≥95%、问题整改率≥95%、高风险点处置及时率 100%、培训覆盖率 100%、演练完成率≥90%）；评估结论分保留/修订/废止。
- 更新 4 流程：触发识别（法规变化、工艺/原料/设备变化、监管通报+事故复盘、日周月发现新风险）→修订草案（8 字段完整+可量化+责任到人）→评审发布（内审+外部专家评审+主要负责人签发）→培训执行（全员培训+考核，旧清单收回+新清单发放+记录归档）。
- 责任人矩阵：编制（主要负责人审定签发、总监统筹、食安员执行）、实施（总监监督督导、食安员每日检查、主要负责人资源保障）、评估（总监组织、食安员实施）、更新（食安员触发、总监统筹、法务+合规+业务审核、主要负责人签发）。

- 监督检查5重点：清单完整性（8字段齐全+4档分级合理）、清单真实性（有针对性+不照搬）、执行记录（日管控+周排查+月调度三本账）、动态更新（评估报告+更新记录+培训档案）、责任人到位。
- 失职责任依据《食品安全法》第126条；免责3工具：履职记录（书面/电子留痕）+否决建议（书面+报告+处置记录）+培训档案。

（六）案例

- 案例1（日管控流于形式）：2025年6月某餐饮连锁企业（236家门店+年营收3.2亿元）门店食安员日管控记录连续14天内容完全一致且均填报“未发现问题”，但3家门店冷藏设备温度超标（实测9—12℃）、食品原料生熟混放、添加剂未规范使用；依据《食品安全法》第126条+97号令罚款8万元+责令停业整顿3日。
- 案例1三大失守：制度建设失守（总部清单与门店实际风险不匹配）、日常管控失守（日管控流于形式+零风险报告机制失效）、督导责任失守（总监未履行管理+督促+指导职责）。
- 案例2（清单更新不及时）：2025年4月某食品生产企业35号文发布后未及时更新清单，新业态预制菜生产线新增5个风险点（原料预冷+速冻+冷链+复热+包装）未纳入清单，97号令施行后未更新日管控依据；依据《食品安全法》第126条+97号令第十九条罚款3万元+责令7日内完成更新。
- 对照样本：同类A公司在35号文发布后立即启动更新、97号令发布后15日内完成日管控依据更新+全员培训，2025年4月同被检查获监管表扬并推荐为示范企业，凸显“动态更新+主动管理”的核心价值。

三、本节小结

1. 知识脑图：以“风险管控清单”为中心+4大分支（5件套法规依据+8大字段+三件事三本账+4档风险SOP）；60/97/98号令+35/47号文构成完整政策依据；95项清单覆盖12大业态。
2. 高频考点：8大字段（风险点+等级+描述+措施+目标+频次+责任人+检查方法）；4档风险分级（严重性×概率矩阵→高/中/低/一般）；95项=33项+62项；35号文“三不”=不照搬+不模板化+不走过场。
3. 11道练习：5道单选（60号令首立+97号令日管控+95项+零风险+管控目标）+3道多选（35号文三不+月调度4要点+清单更新4情形）+2道判断+1道案例（答题公式=3问题+5对策+法源）。
4. 易混淆点：风险分级 vs 风险识别 vs 风险评估（找→判→排3阶段）；日管控 vs 周排查 vs 月调度（食品安全员+总监+主要负责人3类人）；否决 vs 否决建议（建议权≠决策权）。
5. SOP+责任：清单管理SOP4环节（编制5步法→实施4要点+4配套→评估3维度→更新4流程）；责任人矩阵（总监统筹+食安员执行+主要负责人决策）；监督检查5重点+免责3工具（履职记录+否决建议+培训档案）。

第4章·第16节 食品安全总监五项管理能力

一、学习目标

1. 理解总局令第60号第七条、97号令、98号令第十一条对食品安全总监五项管理能力的法定要求与法源结构，明确五项能力是总监执业的法定资格。
2. 掌握战略规划、体系建设、风险管控、团队领导、应急处置五项能力的核心要义与管理动作，理解其环环相扣的胜任力模型。
3. 应用战略规划能力，完成从合规底线到卓越管理的路径设计与年度规划编制。
4. 建设风险管控体系，掌握识别/评估/控制/复盘4步法及HACCP/FMEA工具应用，熟悉风险矩阵4档分级与风险管控清单8大字段。
5. 落实团队领导与应急处置能力，掌握组织/激励/培养/沟通4维度及预案/响应/处置/恢复4阶段，熟悉黄金1小时、24小时报告等关键要求。

二、核心知识点

（一）五项管理能力总览与法源依据

- 法源依据：总局令第60号第七条、第98号第十一条对食品安全总监、食品安全员应具备的管理能力作相同规定，概括为五项能力。
- 任职门槛条款：60号令第七条第二款、98号令第十一条第二款明确食品安全总监应由本单位管理层人员担任。
- 任职禁区条款：97号令第八条、98号令第十二条设定——因食安违法被吊销许可证者，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员5年内不得担任；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。
- 五项能力结构为「一个核心、四个分支」：战略规划、体系建设、风险管控为「搭建层」能力，团队领导与应急处置为「运作层」能力，二者合为一个分支。
- 五项能力关系：规划引领、体系支撑、风险防控、团队驱动、应急托底。
- 2024年市场监管总局飞行检查中，涉及总监能力不达标、关键控制点失守、培训时长不足的案件占比超过26%。

（二）战略规划能力（合规到卓越的路径设计）

- 定位为「路径设计者+中长期目标制定者」，内容为3年战略地图+1年实施计划。
- 起点是合规底线（食品安全法+实施条例+60/97/98号令+GB 14881等标准），终点是卓越管理（零事故+品牌+行业标杆）。
- 工具：SWOT分析、PEST模型、平衡计分卡；频次为年度规划+季度调整+月度复盘。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 3步实施：内外部环境分析（SWOT+PEST）→制定3年战略地图+1年实施计划→季度调整+月度复盘+年度评审。
- 关键要点是「动态调整」而非「一劳永逸」，战略须转化为年度计划、月度任务、每周安排，并与员工绩效挂钩。

（三）体系建设能力（标准+制度+流程搭建）

- 定位为「体系架构师+制度起草人」，核心是标准体系、制度体系、流程体系的搭建。
- 标准体系4类：基础标准、产品标准、生产经营标准（GB 14881 生产通用卫生规范、GB 31654 餐饮通用卫生规范）、检验方法标准（GB 5009 系列）；还包括 GB 2760 食品添加剂使用标准、GB 7718 预包装食品标签通则。
- 制度体系为60号令8大制度：从业人员健康、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、其他。
- 流程体系为4大机制：日管控、周排查、月调度、季评估。
- 5大建设工具：HACCP、ISO 22000、风险矩阵、FMEA、PDCA（戴明环）。
- 关键要点：制度覆盖率100%+可操作可考核；监管检查6大类内容中制度健全性占比超过30%。

（四）风险管控能力（识别/评估/控制/复盘4步法）

- 识别：从业态/工艺/原料/设备/人员5个维度识别风险点，方法包括现场观察、历史数据、专家咨询、案例复盘、员工反馈。
- 评估：用严重性×概率的风险矩阵评估，分为高（红）、中（黄）、低（蓝）、一般（绿）4档；高风险每批/每餐次管控，中风险每日/每周，低风险每周/每月，一般风险每季度/每年。
- 控制：明确措施+频次+责任人+检查方法，落实到日管控+周排查+月调度；复盘：事故复盘+改进措施+清单更新。
- 输出风险管控清单8大字段：风险点+等级+描述+措施+目标+频次+责任人+检查方法。
- HACCP 7步法：危害分析→确定关键控制点→建立关键限值→建立监控程序→建立纠偏行动→建立验证程序→建立记录保存程序。
- FMEA+风险矩阵：严重性(1-5)×概率(1-5)=RPN 风险优先数；RPN≥15 为高风险立即整改，RPN 8-14 为中风险限期整改，RPN<8 为低风险常态管理。

（五）团队领导能力（组织/激励/培养/沟通4维度）

- 组织：搭建食安员队伍、明确职责、配齐配强；大型餐饮/连锁/集中用餐单位每岗1名食安员，食品生产企业每个车间至少1名。
- 激励：KPI考核+奖惩机制+晋升通道+精神激励。
- 培养：培训+实操+轮岗+继续教育，总监+食安员每年≥40小时培训，新入职人员岗前必训且考核合格方可上岗。

- 沟通：上下沟通、跨部门沟通、外部监管沟通，工具包括周会+月报+季评+年述职。
- 4大工具：KPI（关键绩效指标）、OKR（目标与关键结果）、导师制（1对1传帮带）、GROW沟通模型（目标-现实-选择-意愿）。

（六）应急处置能力（预案/响应/处置/恢复4阶段）

- 预案6要素：机构+响应+流程+报告+保障+演练；响应分级为特别重大/重大/较大/一般。
- 响应阶段关键：黄金1小时处置（先期处置关键时间窗口）+24小时报告（重大事项法定报告时限）。
- 处置阶段5项措施：停止（可疑食品+餐饮活动）、封存（原料+半成品+成品+餐具）、救治、登记（消费者+留样）、配合监管部门。
- 恢复阶段：评估损失+改进措施+恢复经营，并开展事故复盘+清单更新+演练强化。
- 4类应急演练：桌面演练（每半年1次）、专项演练（每季度1次）、综合演练（每年1次）、实战演练（每年至少1次）。

（七）任职门槛与任职禁区

- 任职门槛：60号令第七条第二款+98号令第十一条第二款，食品安全总监应由本单位管理层人员（副总/总助/总监级以上中高层）担任，能参与决策，而非一般员工挂名。
- 配套要求：健康证+培训证+无犯罪记录；学历建议食品/医学/法律等相关专业，经验建议3年以上食品安全管理经验。
- 任职禁区1：因食安违法被吊销许可证的食品生产经营者，其法定代表人+直接负责的主管人员+其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起5年内不得担任食品安全总监、食品安全员。
- 任职禁区2：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。
- 核验方式：通过国家企业信用信息公示系统+中国裁判文书网+市场监管部门档案查询；配备前查询+档案备查+主动申报+定期复核。

（八）培训考核与能力提升

- 40小时年度培训（依据98号令第二十一条，60号令第十七条）：总监+食安员每年培训不少于40小时，内容为法规+标准+实操+案例+管理，档案（考勤+课件+考核+评估）至少保存3年。
- 监督抽查考核（依据97号令）：县级以上市场监管部门对企业主要负责人+食品安全总监+食品安全员随机抽查、闭卷考试、实操评估，不得收取费用，考核结果向社会公布；不合格需整改、补训、补考。
- 风险评估4步法（依据GB 15193等同采用国际方法）：危害识别(HA)→危害描述(HD)→暴露评估(E)→风险描述(R)。

- HACCP 在 5 类业态的关键控制点：食品生产为杀菌+金属探测+添加剂，餐饮服务为中心温度+交叉污染+留样，食品销售为冷链温度+过期食品，集中用餐为烧熟+中心温度+留样 125g，集体配送为热链 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ +冷链 $0-8^{\circ}\text{C}$ +运输时间。
- 监督抽查考核 5 大维度：法规知识 25%、标准应用 20%、实操能力 25%、案例分析 15%、管理能力 15%。
- 能力提升 4 大路径：年度培训 ≥ 40 小时+分类分层、建立个人学习档案、定期参加监督抽查考核、深入一线巡检。
- 能力提升 4 大保障：单位资源保障、制度保障、决策保障、职业发展保障。

（九）典型案例警示

- 湖北远安案：某公司食品安全总监因未理解 GB 2760 添加剂混合使用比例（防腐剂各自用量占最大使用量比例之和超标），依据《食品安全法实施条例》第七十五条第一款第二项，对总监个人罚款 4000 元，对公司没收违法所得 230 元+罚款 10000 元（远安市监处罚〔2024〕86 号）。
- 培训否决双重失守案：某企业食品安全总监 2023 年度培训仅 22 小时（未达每年不少于 40 小时），且未行使否决建议权、未报告原料添加剂超标 1.5 倍问题，企业被罚 5 万元+总监个人被罚 3 万元+责令停产整顿。
- 总监履职 3 大红线：培训时长底线（每年 ≥ 40 小时）、否决建议权（发现潜在风险必须行使并书面留痕）、报告义务（重大事项 24 小时内报告）。

三、本节小结

1. 法源依据：60 号令第七条+97 号令第八条+98 号令第十一条、第十二条明确食品安全总监五项能力，并设定任职门槛与禁区。
2. 五项能力：战略规划（合规 $\rightarrow$ 卓越路径设计）、体系建设（标准+制度+流程搭建）、风险管控（识别+评估+控制+复盘 4 步法）、团队领导（组织+激励+培养+沟通 4 维度）、应急处置（预案+响应+处置+恢复 4 阶段）。
3. 任职禁区：因食安违法被吊销许可证的相关人员 5 年内不得担任，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。
4. 培训考核：总监+食安员每年培训 ≥ 40 小时；县级以上市场监管部门随机抽查考核、不得收费、结果公示，不合格立即整改、补训、补考。
5. 能力提升：4 大路径（年度培训+学习档案+监督考核+一线巡检）与 4 大保障（资源+制度+决策+职业发展），远安案与培训否决案警示能力失守必担责。

第4章·第17节 否决建议权与三类人协作机制

一、学习目标

1. 理解 97 号令第五条、98 号令第九条对否决建议权的法定要求与两类法规的适用差异（97 号令覆盖生产经营全业态，98 号令针对集中用餐单位按自营、委托承包、订餐三类供餐方式分类细化）。
2. 掌握否决建议权 5 步行使程序（识别风险/书面建议/立即研判/果断处置/及时报告），并能识别 5 类典型风险情形。
3. 清晰辨析否决建议权与否决权的边界：否决建议权是建议权，决策权属主要负责人；建议被拒时仍应忠实执行，但可依据 97 号令第五条第二款向所在地县级市监局越级报告。
4. 掌握主要负责人、食品安全总监、食品安全员三类人的职责分工（决策-执行-操作三层），熟练运用请示报告、风险报告、重大决策、应急协同、周排查、月调度 6 大协作场景。
5. 运用沟通、书面、越级、追责 4 种方法化解协作冲突，理解支持保障、不采纳担责、尽责免责 3 道保险是总监敢于履职的护身符。

二、核心知识点

（一）法源依据与两大支柱总览

- 否决建议权法源：97 号令第五条、98 号令第九条；性质是建议权而非决策权，启动条件是发现食品安全事故潜在风险，建议内容是停止相关食品生产经营或餐饮服务活动。
- 三类人协作法源：食品安全法第 44 条、98 号令第十三条（总监职责）、第十四条（食安员职责）；三类人分别为主要负责人（决策层）、食品安全总监（执行层）、食品安全员（操作层）。
- 3 道保险：支持保障义务（97 号令第四条）、不采纳即担责（97 号令第二十条）、尽责免责（同条款）；4 种化解：充分沟通、书面留痕、越级报告、追责到岗。
- 2024 年市场监管总局通报的食品安全总监被罚案例中，涉及「否决建议权失守」的占比超过 35%。

（二）97 号令第五条与 98 号令第九条适用差异

- 97 号令第五条适用于食品生产、销售、餐饮服务等生产经营企业：总监、食安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；主要负责人或总监应立即分析研判、采取处置措施、消除风险隐患；有潜在风险时企业应立即停止生产经营活动并向所在地县级市监局报告。

- 98 号令第九条适用于学校、托幼、养老、机关、企事业单位食堂等集中用餐单位，按三类供餐方式分类细化。
- 自营模式：单位食堂食安员或总监提出否决建议，单位食堂主要负责人或总监立即研判，有潜在风险时立即停止餐饮服务活动并报告县局。
- 委托承包经营模式：由集中用餐单位和承包经营企业主要负责人或食品安全总监共同分析研判，停止餐饮服务活动后由集中用餐单位报告县局，首次确立双主体共同研判机制。
- 从供餐单位订餐模式：由供餐单位主要负责人或食品安全总监分析研判，停止供餐后如实告知集中用餐单位并向所在地县级市监局报告。

（三）否决建议权与否决权辨析

- 否决建议权（总监享有）：法源 97 号令第五条（98 号令第九条细化），性质是建议权，建议内容是停止相关生产经营或餐饮服务活动，拒采纳后果是可向所在地县级市监局越级报告。
- 否决权（总监不享有）：法源上无明文规定总监享有否决权，性质是决策权，决策主体是企业主要负责人，决策失误由主要负责人承担法律责任。
- 建议被拒时总监仍应忠实执行主要负责人的决定，但可依据 97 号令第五条第二款向所在地县级市监局越级报告，且建议、报告、处置均须书面留痕。

（四）否决建议权 5 步行使程序

- 第一步识别潜在风险，5 类典型情形：原料/半成品/成品检出致病菌或违禁物质；加工环节出现重大交叉污染且难以短时间消除；冷链食品温度长时间失控；从业人员确诊或疑似食源性疾病且已接触直接入口食品；收到市监局通报的产品抽检不合格且涉事批次尚在流通。
- 第二步提出书面建议：以书面形式提出（紧急情况可先口头后补书面），写明发现的风险、依据、建议措施，报送主要负责人。
- 第三步立即分析研判：启动主体是企业主要负责人或食品安全总监，时限要求是「立即」，研判内容包括风险等级+影响范围+处置措施。
- 第四步果断处置：立即停止生产经营/餐饮服务，现场封存原料/半成品/成品/餐具，下架召回，人员隔离，配合调查，处置记录全留痕。
- 第五步及时报告+留痕：报告对象是所在地县级市监局，内容包括时间/地点/人数/症状/已采取措施，并做好续报与结报。
- 典型案例：2023 年 6 月四川巴中通江县某超市食品安全总监因未督促落实风险防控措施、未定期组织自查、未行使否决建议权，被处罚款 60000 元（中国消费者报 2023 年 7 月 19 日报道）。

（五）三类人职责分工

- 主要负责人（决策层）：对食品安全工作全面负责（97 号令第三条），拥有决策权、资源保障、听取汇报（每月至少听取 1 次总监汇报）、责任清单（责任/任务/督查/承诺 4 张清单），失职后果为罚款 1-10 倍年收入+刑责。

- 食品安全总监（执行层）：分级负责的枢纽（98 号令第十三条），直接对主要负责人负责，职责为拟定（制度+风险管控清单+应急预案）、督导（日管控/周排查/月调度）、建议（否决建议权+改进措施）、报告。
- 食品安全员（操作层）：从事食品安全管理具体工作（98 号令第十四条），对食品安全总监或主要负责人负责，职责为日管控（每日按风险管控清单检查+记录）、现场把控、发现问题立即向总监报告。
- 三类人关系：分级负责+单线报告+闭环运转，边界清晰、职责不交叉、不混岗，总监与食安员原则上不得兼任。

（六）三类人协作 6 大场景与 4 大机制

- 日常请示报告：总监向主要负责人每月至少 1 次（98 号令第十八条），产出《每月食品安全调度会议纪要》。
- 风险事项及时报告：发现潜在风险时按食安员→总监→主要负责人的路径，书面报告+紧急口头报告，留痕+越级报告通道。
- 重大决策参与：新建生产线/更换供应商/调整工艺等，决策前应充分听取总监意见，总监以数据和事实说话。
- 应急处置协同：总监第一时间报告+提建议，主要负责人决策+调配资源。
- 周排查协同：每周至少 1 次（97 号令第十二条），产出《每周食品安全排查治理报告》（98 号令第十七条）。
- 月调度会议：每月至少 1 次（98 号令第十八条），主要负责人主持+总监汇报，产出《每月食品安全调度会议纪要》。
- 4 大协作机制：会议机制（周排查+月调度+季评估）、请示报告机制、会商机制（双总监+承包+订餐）、考核机制（KPI+履职档案+追责）。

（七）协作冲突 4 种化解方法

- 冲突 1（主要负责人不采纳否决建议）：充分沟通、书面记录（形成《否决建议及回复函》留痕）、必要时依据 97 号令第五条第二款向所在地县级市监局越级报告。
- 冲突 2（食安员与部门负责人意见分歧）：总监主持召开协调会+形成会议纪要，总监是协调的「中枢」。
- 冲突 3（否决建议与日常经营冲突）：风险等级评估量化影响、以《风险评估报告》书面支撑、最终由主要负责人决策。
- 冲突 4（追责时三类人互相推诿）：岗位责任书+履职记录+追溯到岗到人，履职档案是定责依据。
- 4 大化解原则：以法规为准、以事实为据、以风险为重、以留痕为本；5 大化解工具：会议纪要、书面建议（《否决建议函》）、风险评估报告、岗位责任书、履职档案。

（八）集中用餐三类供餐方式与双总监会商机制

- 单位食堂自营：否决建议由单位食堂食安员或总监提出，单位食堂主要负责人或总监研判，有风险时立即停止餐饮服务活动并向县局报告，单线报告+内部协作。
- 委托承包经营：集中用餐单位+承包经营企业双主体，双方建立食品安全工作会商机制（98号令第六条），双方食安员或总监均有权提出否决建议，双方主要负责人或总监共同研判，停止餐饮服务后由集中用餐单位报告县局。
- 双总监工作协调机制（98号令第十三条第三款）：学校+承包企业符合配备条件的均应配备食品安全总监，及时会商处置风险隐患、联合开展周排查/月调度、共同研判否决建议。
- 从供餐单位订餐：集中用餐单位与供餐单位建立会商机制（98号令第七条），供餐单位食安员或总监提出否决建议、主要负责人或总监研判，停止供餐+如实告知集中用餐单位+向县局报告。
- 典型案例：2024年5月某中学食堂承包经营中，学校总监连续3周末参加周排查、承包企业总监未及时会商通报，原料农残超标（200斤青菜+100斤黄瓜）后双方均未启动否决建议，学校罚5万元+承包企业罚5万元+双方总监各罚1万元，总罚款12万元并责令停产整顿。

（九）3道保险、留痕与履职档案

- 第1道保险支持保障义务（97号令第四条+98号令第八条）：主要负责人应支持和保障总监/食安员依法履职，作出涉食安重大决策前应充分听取其意见。
- 第2道保险不采纳即担责（97号令第二十条+98号令第二十四条）：无正当理由未采纳否决建议属故意实施违法行为情形，对责任人处上一年度收入1-10倍罚款。
- 第3道保险尽责免责（同条款）：总监/食安员已依法履职尽责的不予处罚，免责前提是「依法履职尽责」。
- 留痕要求（98号令第十九条）：企业应将食品安全总监提出的意见建议、食品安全员提出的报告等履职情况予以记录并存档备查；留痕5要素为时间、地点、人员、内容、处置。
- 履职记录8大类：会议记录、检查记录、培训记录、风险记录（过程类）+否决建议记录、事故记录、监管记录、协作记录（结果类）。
- 档案管理：分类、编号、保存（纸质+电子双轨）、保密、查阅，常规档案保存3年、重大事件永久保存。

三、本节小结

1. 法源依据：97号令第五条+98号令第九条确立否决建议权（建议权而非决策权）；98号令第十三条、第十四条分别确立总监、食安员法定职责；97号令第二十条+98号令第二十四条确立3道保险；98号令第十九条确立留痕要求。
2. 5步程序：识别风险→书面建议→立即研判→果断处置→及时报告，识别在前、建议留痕、研判有时限、处置要果断、报告不可少。
3. 三类人职责：主要负责人（决策权+最终责任，食品安全法第44条+97号令第三条）、总监（协助+执行+建议，98号令第十三条）、食安员（日管控+具体执行，98号令第十四条）。

4.6 大场景+4种化解：请示报告/风险报告/重大决策/应急协同/周排查/月调度；冲突化解用沟通+书面+越级+追责；集中用餐三类供餐为自营/承包/订餐。

5.3 道保险+留痕：支持保障/不采纳担责/尽责免责；留痕5要素为时间/地点/人员/内容/处置，履职情况记录并存档备查。

第4章·第18节 履职记录与档案管理 + 职业道德

一、学习目标

1. 理解 97 号令第十九条、98 号令第十六条/第十九条对履职记录与归档的法条要求与差异，掌握 98 号令第十六条零风险报告制度。
2. 掌握履职记录的真实、及时、完整、可追溯 4 大核心要求，能按 5W1H 还原履职全过程。
3. 建设「一企一档+分类存放+电子备份」的档案体系，掌握 5 大类分类、4 档保存期限与 3 级调阅权限。
4. 落实诚信、尽责、公正、廉洁 4 大职业道德原则，做到如实记录、如实报告、不隐瞒。
5. 严守利益冲突回避、拒绝馈赠、程序公开、线索反映 4 条廉洁底线，识别任职禁区与监督惩戒后果。

二、核心知识点

（一）法源依据与总览

- 履职记录与归档法源：97 号令第十九条（食品生产经营企业）、98 号令第十六条/第十九条（单位食堂+承包经营企业+供餐单位三类主体）。
- 零风险报告（98 号令第十六条）：发现问题和未发现问题都要如实记录，严禁事后补造、涂改。
- 本节框架为「一个核心、四个分支」：4.4 履职记录、4.4.3 档案管理、4.5.1 职业道德、4.5.2 廉洁从业，构成事实底座+灵魂底座的双轮驱动。
- 2024 年市场监管总局通报典型案例中，涉及「记录不真实+档案不规范」占比超过 18%，涉及「职业道德失守+廉洁问题」占比超过 7%。

（二）履职记录 4 大类内容与 4 大核心要求

- 4 大类归档内容（98 号令第十九条）：人员配备调整（主要负责人+食品安全总监+食品安全员）、三清单制度（风险管控清单+总监职责+食安员守则）、日周月 3 类记录（每日检查记录+每周排查治理报告+每月调度会议纪要）、履职情况（总监+食安员意见建议+报告）。
- 要求 1 真实：发现问题如实记+未发现问题也记录（零风险报告）+严禁事后补造涂改。
- 要求 2 及时：日管控当日完成+周排查当周完成+月调度当月完成，不积压、不集中补记。
- 要求 3 完整：还原「谁/何时/查什么/发现什么/如何处置」5W1H 全过程。
- 要求 4 可追溯：日→周（问题升级）→月（决策部署）→季（体系改进）→整改复核销项的逻辑链条完整。

- 典型案例：某连锁餐饮企业 2024 年因日管控记录事后补造被罚款 5 万元；某学校食堂因未建立月调度纪要被黄牌预警。

（三）97 号令与 98 号令记录要求差异

- 97 号令第十九条适用于食品生产、销售、餐饮服务企业，4 大类记录内容为人员配备调整、清单+职责+守则、日管控/周排查/月调度记录、意见建议+报告，检查主体为县级以上市场监管部门。
- 98 号令第十九条适用于单位食堂、承包经营企业、供餐单位，4 大类记录内容基本相同，配套 98 号令第十六条零风险报告，检查主体为教育+民政+卫健+市场监管多部门联合。
- 两规章为「并行适用」而非「替代」关系，一个企业可能同时适用（如既是食品生产企业又是集体配送单位），二者同时适用的按最严要求执行。

（四）档案管理（一企一档+分类存放+电子备份）

- 一企一档：一个企业一卷档案+按年立卷+编号统一+卷内目录+页码+签字。
- 分类存放 5 大类：制度文件类、人员管理类、日常记录类、整改闭环类、培训考核类。
- 电子备份：电子台账系统+设置录入/审核/调阅权限+防止随意修改+日志留痕+纸质电子双轨并行。
- 保存期限 4 档分级：一般档案≥保质期满后 6 个月、重要档案≥3 年（98 号令第十七条）、事故处置材料长期保存、监督检查整改材料长期保存。
- 档案管理 4 项配套：专柜存放（防火防潮防虫）、专人管理、电子备份+异地容灾、调阅登记+签字+日志。

（五）职业道德 4 大原则

- 诚信（事实底线）：如实记录+如实报告+如实应对监督检查，不隐瞒风险、不弄虚作假、不伪造整改记录。
- 尽责（行动底线）：把「发现问题-处置-闭环」当习惯动作，宁可停产排查、不可带病运行。
- 公正（标准底线）：对供应商、承包商一视同仁，以标准、数据、事实说话，不因人情关系放松验收标准。
- 廉洁（利益底线）：不与供应商发生利益往来，不收受财物、回扣、好处费，不利用职务影响谋取利益，主动申报、主动回避。

（六）廉洁从业 4 条底线

- 利益冲突回避：本人+近亲属不得与本单位食材供应商存在投资、任职等利益关系，主动申报、主动回避相关决策。
- 拒绝任何形式馈赠：不收受现金、礼品、消费卡，不接受宴请、旅游安排，遇请托说情果断拒绝并记录在案。
- 采购验收程序公开：采购环节公开招标+多人参与，验收环节双人验收+互相制衡，准入环节标准统一+集体决策。

- 线索及时反映：发现身边人员廉洁问题线索及时向企业或监管部门反映，不包庇、不纵容、不隐瞒，配合调查、提供证据。

（七）道德风险防范3层机制

- 单位层面5项制度：廉洁要求写入《食品安全总监职责》、供应商廉政告知制度、利益冲突申报制度、岗位轮换制度、内部审计制度。
- 个人层面4项自律：主动申报利益关系、遇请托说情果断拒绝并记录、定期自我对照自查、接受监督和考核。
- 监管层面4项检查：监督检查中重点检查廉洁情况、受理举报+查办案件、与纪检监察机关联动、失信联合惩戒。
- 三层协同：单位制度=事前预防（不能腐）、个人自律=事中控制（不想腐）、监管检查=事后惩戒（不敢腐）。

（八）任职禁区与监督惩戒

- 任职禁区（97号令第八条+98号令第十二条）：因食安违法被吊销许可证的食品生产经营者，其法定代表人+直接负责的主管人员+其他直接责任人员5年内不得担任食品安全总监/食安员；因食安犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员终身不得担任。
- 核验方式：国家企业信用信息公示系统+中国裁判文书网+市场监管部门档案查询。
- 监督惩戒4类后果：行政处罚（警告+罚款+责令改正，食安法第126条）、行业禁入（5年内/终身不得担任）、刑事追责（受贿罪+非国家工作人员受贿罪，参照刑法第385条+第163条）、信用惩戒（列入严重违法失信名单+联合惩戒）。

（九）典型案例警示

- 山西平陆赵兴辉受贿案：学生营养餐酸奶中标价每盒5元、远高于市场同类，赵兴辉在营养餐食品采购、工程承揽中为6家公司谋利，非法收受现金102万元（其中中标公司法定代表人司某20万元），2025年3月28日平陆县人民法院以受贿罪判处有期徒刑三年一个月、并处罚金25万元（中国青年网2024年5月、新黄河2025年7月23日报道）。
- 重庆潼南唐兵「靠校吃校」案：潼南区教科所原所长唐兵为个体商人在校园餐食材供应商资格取得方面提供帮助并收受贿赂，奉行「两不」原则（不准供应商到办公室送钱、不在自己联系的片区打招呼），2024年9月受到开除党籍、开除公职处分，涉嫌犯罪问题移送检察机关审查起诉（风正巴渝2024年11月27日通报）。
- 共同警示：采购环节是利益输送「重灾区」，中标价虚高=变相利益输送；权力与私利挂钩的代价是害孩子+毁家庭+毁自己。

三、本节小结

1. 法源依据：97号令第十九条+98号令第十六条/第十七条/第十九条明确履职记录与归档要求，98号令第十六条要求零风险报告，记录做到真实+及时+完整+可追溯。

- 2.4 大要求：真实（如实记+零风险报告）、及时（日管控当日+周排查当周+月调度当月）、完整（还原 5W1H 全过程）、可追溯（日→周→月→整改闭环逻辑链完整）。
3. 档案管理：「一企一档+分类存放+电子备份」3 大支柱，5 大类分类，保存期限≥保质期满后 6 个月（一般）/≥3 年（重要）/长期（事故+整改），3 级调阅权限。
4. 职业道德：诚信+尽责+公正+廉洁 4 大原则；廉洁从业 4 条底线（利益冲突回避+拒绝馈赠+程序公开+线索反映）；道德风险防范 3 层机制（单位+个人+监管）。
5. 任职禁区：因食安违法被吊销许可证者 5 年内不得担任，因食安犯罪被判刑者终身不得担任，廉洁记录是任职资格的内在要求。

第4章·第19节 第4章综合串讲与配套练习

一、学习目标

1. 理解第4章「能力-权力-协作-留痕-操守」五位一体知识体系，能绘制覆盖全部二级节核心要点的层级脑图。
2. 辨析四组高频考点：否决建议权与否决权、三类人职责与三类岗位、培训40小时底线、5年禁业与终身禁业。
3. 掌握第4章配套练习的命题规律与答题技巧，能答对12道练习题。
4. 对照履职档案自查表，逐项检查8大类履职记录是否齐全、保存期是否落实、关键证据链是否完整。
5. 了解第5章「食品安全风险科学基础」的学习目标，做好从履职管理到风险识别的能力过渡。

二、核心知识点

（一）第4章知识体系脑图（五位一体）

- 第4章围绕「能力、权力、协作、留痕、操守」五个关键词展开，教材原文L938-L1232共9152字，覆盖5项管理能力、否决建议权、三类人协作、履职记录管理、职业道德与廉洁从业5大模块。
- 能力与权力：5项管理能力（战略规划、体系建设、风险管控、团队领导、应急处置）、否决建议权（60/97号令第五条）、40小时培训底线（98号令第二十一条）、5年和终身禁业红线（97/98号令第八/十二条）。
- 协作与留痕：三类人协作（主要负责人决策+总监执行+食安员操作）、6个协作场景（制度建设、风险排查、事故处置、培训考核、监督检查、应急预案）、8大类履职记录、5年档案保存期（重大事件永久保存）。
- 道德与操守：6大原则（诚信、守法、专业、客观、保密、公正）、廉洁从业4大要点（利益冲突识别、回避、申报、审计）、行业典型违规案例。
- 2024年市场监管总局飞行检查中，总监履职不到位案件占比超过35%，最常见问题为否决建议权未行使、培训时长不足、履职记录缺失。

（二）否决建议权与否决权辨析

- 否决建议权（总监享有）：依据60号令第五条和2025年4月15日施行的97号令第五条，性质是建议权而非最终决策权，启动情形是发现食品安全事故潜在风险，建议内容是停止相关食品生产经营或餐饮服务活动。

- 5 步程序：识别风险→书面建议→立即研判→采取处置→报告县局；主要负责人拒采纳时总监可向县局越级报告。
- 留痕三件套：建议书面+报告书面+处置记录，缺一不可；免责条件是 97 号令第二十条规定的「已经依法履职尽责」。
- 否决权（总监不享有）：法律未明文规定总监享有否决权，否决权性质是决策权，是否停业的最终权力归企业主要负责人，决策失误法律责任由主要负责人承担。
- 关键提示：建议被拒不等于失职，越级报告不等于越权。

（三）履职能力与任职条件辨析

- 履职 5 大能力（98 号令第十一条）：掌握相应食品安全法律法规、食品安全标准；具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；熟悉本单位设施设备、设计布局、操作规程等经营过程控制要求；参加食品安全管理人员培训并通过考核；其他应当具备的食品安全管理能力。
- 能力构成不要求「企业中层以上职务」，那属于任职要求而非能力要求。
- 任职 5 项条件（97 号令+98 号令）：身体健康（持健康证）、具备相应食品安全管理能力、由本单位管理层人员担任、无 5 年内被吊证或终身被刑责的禁业情形、监督抽查考核合格（每年至少 1 次）。
- 5 年禁业适用对象：因食品安全违法被吊销许可证企业的法定代表人；终身禁业适用对象：因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员。

（四）三类人职责与三类岗位辨析

- 三类人是法定角色（不可随意调整）：主要负责人是决策者（食品安全第一责任人，依据食安法第 44 条，负总责）、食品安全总监是执行者（协助主要负责人并直接对其负责，享有 60/97 号令第五条否决建议权）、食品安全员是操作者（日管控直接执行人，负直接责任）。
- 三类岗位是单位内部分工（可灵活设定）：决策层岗位为总经理/法定代表人，管理层岗位为食品安全总监/食安部经理，操作层岗位为食品安全员/仓管/厨师/检验员/服务员。
- 关系：法定角色固定，单位内部分工可灵活设定；常见错误是把「岗位」当「职责」，例如认为食安员可代行否决权或总监可兼任食安员。

（五）否决建议权 5 步程序（免责证据链）

- Step1 识别触发情形，5 类典型情形：检出致病菌（沙门氏菌、金葡菌、李斯特菌、副溶血性弧菌等）、原料或成品重大交叉污染、冷链温度长时间失控（如速冻品高于-18℃持续 6 小时以上，依据 GB 31646-2018 速冻面米食品）、从业人员染病接触直接入口食品、监管或检验发现重大隐患。
- Step2 及时书面建议：紧急情况可先口头后补书面，24 小时内补齐；写明风险描述、法条依据（60/97 号令第五条）、建议措施三要素，报送主要负责人，留存建议书原件+签收回执。
- Step3 配合立即研判：召集主要负责人、总监、食安员、部门负责人，黄金 1 小时内启动研判，输出主要负责人签发的书面处置决定。

- Step4 立即停止经营活动并报告县局：立即停止可疑食品经营，现场封存原料半成品成品餐具，1 小时内向所在地县级市场监管部门报告。
- Step5 全过程记录存档，5 件套：建议书、研判纪要、处置决定、报告回执、闭环报告。

（六）履职记录 8 大类

- 4 类过程记录：会议记录（日管控交班会每日 1 次 30 分钟、周排查会议每周 1 次半天、月调度会议每月 1 次 2 小时、季评估会议每季度 1 次 1 天、年自查报告每年至少 1 次 3 天）、检查记录（日常+专项+全面自查+联合检查）、培训记录（计划+课件+签到表+考核试卷+评估报告）、风险记录（风险管控清单动态更新+风险评估报告季度+改进措施清单+风险预警记录+闭环报告）。
- 4 类结果记录：事故记录（应急预案年度修订+演练记录半年 1 次桌面/每年 1 次综合+事故报告 1 小时首次/24 小时续报/结案）、监管记录（监督检查+整改报告+回访+抽检+配合）、考核记录（食安员考核+培训考核+履职考核+监督抽查考核+改进记录）、改进记录（风险改进+体系改进+持续改进+创新改进+复盘改进）。
- 8 大类记录是总监履职的「证据库」，一旦问责或追责，记录是免责的关键证据。

（七）5 年禁业与终身禁业红线

- 5 年禁业（97 号令第八条+98 号令第十二条）：适用对象为因食品安全违法被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人和主要负责人，自处罚决定作出之日起 5 年内不得担任食品安全总监、食品安全员，不得以任何形式参与食品生产经营活动。
- 5 年禁业配套处罚依据食安法第 135 条：吊销许可证+5 年禁业，情节严重者吊销许可证+责令关闭，罚款上限为货值金额 30 倍，责任人个人罚款为年收入 1-10 倍，并列入严重违法失信名单。
- 终身禁业（97 号令第八条+98 号令第十二条）：适用因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，刑罚种类包括有期徒刑、无期徒刑、死刑（含缓期执行），缓刑不豁免、假释不豁免。
- 终身禁业适用罪名：生产销售有毒有害食品罪等 11 项食品安全犯罪，跨业态适用生产、销售、餐饮、集中用餐四类业态。
- 对比记忆：行政处罚对应 5 年禁业，刑事处罚对应终身禁业。

（八）职业道德 6 原则与廉洁从业 4 要点

- 职业道德 6 大原则：诚信（如实记录、如实报告、不弄虚作假）、守法（严格按法律法规和标准履职）、专业（持续学习、持证上岗）、客观（基于事实和数据决策，避免主观偏见）、保密（保护企业商业秘密和食品安全敏感信息）、公正（不偏袒任何部门、员工、供应商，处理投诉举报一视同仁）。

- 廉洁从业4大要点：利益冲突识别与回避（本人或亲属与供应商有利害关系、持有被监管企业股份、在本单位有经营性业务的须主动回避）、申报与审计（年度利益冲突申报+重大事项专项申报+年度廉洁审计+离任审计）。
- 行业典型违规情形：收受供应商礼金礼品宴请、利用职权为亲属谋取业务、隐瞒事故+虚假报告。

（九）配套练习核心考点与典型案例

- 培训时长底线：98号令第二十一条规定食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于40小时（硬指标），档案为考勤+课件+考核+评估（保存3年）。
- 报告路径：98号令第九条规定单位食堂有发生事故潜在风险时，应立即停止餐饮服务活动并向所在地县级市场监管部门报告，报告时限1小时内。
- 履职免责与担责（97号令第四条+第五条+第二十条）：主要负责人无正当理由未采纳总监否决建议属故意实施违法行为情形，处责任人上一年度收入1-10倍罚款；总监已依法履职尽责的不予处罚。
- 案例一（责任认定）：某餐饮企业速冻水饺冷库温度连续6小时高于-18℃（GB 31646-2018），总监提出否决建议被拒，次日产品被判定菌落总数超标不合格；结论为负责人决定不妥当、总监已依法履职尽责不予处罚。
- 案例二（履职风险）：某企业总监2023年度培训仅22小时（食安员18小时），发现食品添加剂超标1.5倍仍未行使否决建议权，企业被罚5万元+总监被罚3万元。

三、本节小结

1. 知识脑图：第4章为「能力-权力-协作-留痕-操守」五位一体，5项管理能力是履职基础、否决建议权是风险关口、三类人协作是运行保障、履职记录是责任凭证、职业道德是底线要求。
2. 高频考点：否决建议权与否决权（建议权非决策权，依据60/97号令第五条）、5年禁业（被吊证法定代表人）与终身禁业（被刑责人员）、40小时年度培训底线（98号令第二十一条）、县局报告路径（98号令第九条）。
3. 易混淆点：三类人职责（决策-执行-操作）与三类岗位（决策-管理-操作）、履职能力（软要求5项）与任职条件（硬门槛）、否决建议（启动程序）与否决决策（最终权力）。
4. 配套练习：12道题（单选6+多选2+判断2+简答1+案例1），全部对应97/98号令2025年新规。
5. 履职自查：8大类履职记录逐项对照，保存期不少于3年、重大事件永久保存；建议被拒仍应忠实执行，但可越级报告。

第4章·第20节 食品安全总监法律边界与典型责任案例

一、学习目标

1. 理解 97 号令+98 号令+食品安全法+实施条例共同构建的行政、民事、刑事三类法律责任体系及其法律依据、适用情形、追究程序和救济渠道。
2. 区分 5 类行政责任（警告、小额罚款、大额罚款、停业+吊销许可证、资格罚）、3 类民事责任（违约赔偿、侵权赔偿、追偿权）、4 类刑事责任（生产销售有毒有害食品罪、生产销售不符合安全标准食品罪、食品监管渎职罪、伪造食品安全证明罪）。
3. 掌握 97 号令第二十条处罚到人制度：对故意实施违法行为的责任人处以上一年度从本单位取得收入的 1 倍以上 10 倍以下罚款，以及履职尽责、不可抗力、积极补救 3 类免责情形。
4. 复盘远安防腐剂案、鼠头鸭脖事件、培训否决案、拒采纳否决案、食品犯罪案 5 大典型判例的法律后果全谱系。
5. 应用履职记录、否决建议、越级报告、培训档案、责任清单 5 大自我保护法律工具，形成免责证据链。

二、核心知识点

（一）三类法律责任体系总览

- 行政责任：依据食品安全法+实施条例+60/97/98 号令，形式为警告、罚款、责令改正、停业、吊销 5 类梯度，处罚到人是 97 号令第二十条核心制度，是总监履职首要防线。
- 民事责任：依据民法典+食品安全法+侵权责任编，形式为赔偿损失、消除影响、赔礼道歉，3 类为违约赔偿、侵权赔偿、追偿权，多以企业为被告，总监可能承担连带责任。
- 刑事责任：依据刑法第 144 条、第 408 条之一及相关司法解释，4 类罪名为生产销售有毒有害食品罪、生产销售不符合安全标准食品罪、食品监管渎职罪、伪造食品安全证明罪。
- 三类责任对比：行政（依据食安法，形式警告/罚款/停业/吊销，救济为复议+诉讼）、民事（依据民法典，形式赔偿，主体为企业+个人连带，救济为协商+调解+诉讼）、刑事（依据刑法，形式拘役+有期徒刑+罚金，救济为申诉+辩护）。

（二）5 类行政责任

- 警告（食安法第 127 条）：适用轻微违法、初次违法、及时改正、无危害，形式为当场警告+责令改正+不予罚款。
- 小额罚款（食安法第 126 条）：适用未配备总监、未培训、记录不全、未建立制度，额度为 5000-50000 元（单位）。

- 大额罚款：食安法第 124 条（生产销售不合格）额度为 50000 元-货值 30 倍；食安法第 125 条（标签/广告违法）额度为 5000-50000 元。
- 停业+吊销许可证（食安法第 135 条）：停业整顿限期整改+期间禁止生产经营，吊销许可证 5 年内不得再申请，适用拒不改正、造成严重后果、屡次违法。
- 资格罚（食安法第 135 条第二款）：5 年禁入适用于因食安违法被吊销许可证的法定代表人+直接负责的主管+其他直接责任人；终身禁入适用于因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员。

（三）3 类民事责任

- 违约赔偿（民法典第 577 条+第 1165 条）：适用违反餐饮服务合同、购销合同、供餐协议，形式为继续履行+赔偿损失+支付违约金。
- 侵权赔偿（民法典第 1165 条+食品安全法）：适用消费者人身损害、食品质量纠纷，项目包括医疗费+误工费+护理费+残疾赔偿+精神损害，民事赔偿无上限。
- 追偿权（民法典第 1191 条）：员工故意+重大过失+造成单位损失的，单位先行赔付后可再向员工追偿。
- 责任承担主体 4 类：企业法人（第一责任主体）、主要负责人（个人连带责任）、食品安全总监（履职不当连带）、直接责任人（操作过错直接责任）；总监被起诉需有故意/重大过失证据，否则不承担个人责任。

（四）4 类刑事责任

- 生产销售有毒有害食品罪（刑法第 144 条）：掺入有毒有害非食品原料+明知+情节严重，刑期为 5 年以下+罚金，5 年以上+罚金/没收财产。
- 生产销售不符合安全标准食品罪（刑法第 144 条）：超限量+超范围+添加剂滥用+后果严重，刑期为 3 年以下+罚金，3-7 年+罚金。
- 食品监管渎职罪（刑法第 408 条之一）：主体为负有食品安全监督管理职责的国家机关工作人员，表现为徇私舞弊+滥用职权+玩忽职守，刑期为 5 年以下+拘役。
- 伪造食品安全证明罪（刑法第 280 条）：伪造检验报告、健康证、培训证，刑期为 3 年以下+罚金。
- 刑事追诉标准：3 年以下+罚金（食品货值 ≥ 5000 元或造成轻伤等后果）；3-7 年+罚金（货值 ≥ 50000 元或造成 3 人以上重伤/1 人以上死亡）；5 年以上+罚金/没收（货值 ≥ 200000 元或致重度残疾/3 人以上死亡）。

（五）处罚到人制度（97 号令第二十条）

- 法律依据为 97 号令第二十条：故意违法+严重失职→对责任人个人罚款，处罚对象包括主要负责人+食品安全总监+食品安全员+直接责任人，单位罚+个人罚并行（穿透式追责）。
- 适用情形：故意实施违法行为（含拒采纳否决建议）、严重失职、未履行法定职责。

- 罚款金额：责任人上一年度从本单位取得收入的1-10倍，以上一年度收入为计算基准，由市监局根据情节裁量。
- 3类免责情形（97号令第二十条第二款）：已依法履职尽责（提出否决建议+报告）、因不可抗力、主动报告+配合调查+积极补救；履职记录是免责铁证。
- 单位3大支持：资源保障（人员+经费+场所+设备）、制度保障（6项职责+考核+奖惩）、决策保障（充分听取意见+越级通道）；单位支持不力总监可越级报告。

（六）5大典型判例

- 判例1 远安防腐剂超标案（2024）：防腐剂混合使用时各自用量占最大使用量比例之和超标，总监个人罚款4000元+企业罚10000元（远安市监处罚〔2024〕86号），启示是能力失守必担责+罚到人。
- 判例2 鼠头鸭脖事件（2023）：江西工业职业技术学院食堂饭菜出现鼠头异物，校方与市监部门曾错误发布「异物为鸭脖」结论，联合调查组最终通报为鼠类啮齿动物头部，校党委书记、校长去职，启示是制度、日常管控、风险排查、否决建议、应急处置5大失守。
- 判例3 培训否决双失守案（2024）：总监2023年培训仅22小时且未行使否决建议权、未报告添加剂超标1.5倍问题，总监个人罚3万元，启示是培训+否决+报告3大红线。
- 判例4 拒采纳否决建议案（速冻水饺）：总监提出书面否决建议并记录在案，主要负责人拒采纳，结果总监已履职尽责不予处罚、主要负责人被罚上一年度收入1-10倍，启示是履职铁证+拒采纳=故意违法。
- 判例5 食品犯罪案：企业法人、总监、直接责任人涉食品安全犯罪，主要责任人被判处有期徒刑5年+罚金50万元，启示是涉罪终身禁入、职业生涯终结。

（七）5大自我保护法律工具

- 工具1 履职记录（8大类）：会议/检查/培训/考核/风险/事故/改进/否决，形式为书面+电子+签字+日期+留档。
- 工具2 否决建议（5大程序）：识别情形→书面建议→报告县局→配合处置→留档，书面+签收+报告=证据链。
- 工具3 越级报告（3渠道）：主要负责人拒采纳→向县局报告，紧急情况→向卫健+公安报告。
- 工具4 培训档案（40小时）：留底包括考勤+课件+考核+评估+签到，原始记录保存3年。
- 工具5 责任清单：岗位责任书+履职清单+签字背书，边界清晰=避免推诿+便于追责，免责+追责双重依据。

（八）履职记录8大类与档案管理规范

- 4类过程记录：会议记录（日管控/周排查/月调度/季评估）、检查记录（日常+专项+全面自查）、培训记录（计划+课件+签到+考核）、风险记录（风险管控清单+评估报告+改进）。

- 4类结果记录：事故记录（应急预案+演练+报告+处置）、监管记录（监督检查+整改报告+回访）、考核记录（食安员考核+培训考核+履职）、改进记录（风险改进+体系改进+持续改进）。
- 档案5大规范：分类（按职能+按年份）、编号（唯一编号+索引清晰）、保存（纸质+电子双轨）、保密（涉密分级+权限管理）、查阅（台账+借阅审批）；保存期限≥3年+重大事件永久。
- 电子档案与纸质档案具有同等法律效力，需满足不可篡改+可追溯的合规要求。

（九）自我保护应对策略4维度

- 事前防控：风险管控清单+培训+演练，把风险消灭在萌芽状态。
- 事中留痕：所有动作书面化+电子化，包括会议纪要+检查记录+否决建议+报告。
- 事后救济：行政复议（60日内向上一级机关申请）、行政诉讼（6个月内向法院起诉）、申诉、调解。
- 持续学习：法规+标准+案例+培训，形成自我保护闭环。
- 4类常见场景应对：监督检查（如实提供+陪同检查+记录过程，5日/15日/30日分级整改）、突发事件（黄金1小时+24小时报告）、被迫责（履职记录+否决建议+越级报告）、被免责（履职铁证+积极配合）。

三、本节小结

1. 三类责任：5类行政责任（警告/小额罚款/大额罚款/停业+吊销/资格罚）+3类民事责任（违约赔偿/侵权赔偿/追偿权）+4类刑事责任（生产销售有毒有害/不符合安全标准/监管渎职/伪造证明），依据97号令第20条+98号令第19条+食安法第124/126/135条。
2. 处罚到人：故意违法+严重失职→对责任人（主要负责人+总监+食安员+直接责任人）个人罚款上一年度收入1-10倍；3类免责情形为履职尽责、不可抗力、积极补救。
3. 5大判例：远安防腐剂案（总监个人罚4000元）、鼠头鸭脖事件（5大失守+校领导去职）、培训否决案（总监22小时+未行使否决=个人罚3万）、拒采纳案（总监履职免责+负责人被罚）、食品犯罪案（涉罪终身禁入）。
4. 5大工具：履职记录（8大类+书面电子留痕）、否决建议（书面+签收+报告县局）、越级报告（县局/卫健/公安）、培训档案（40小时+考勤考核评估+保存3年）、责任清单（边界清晰+签字背书）。
5. 应对策略：事前防控+事中留痕+事后救济+持续学习4维度，日常功夫+程序正义+书面留痕=免责护身符。

第5章·第21节 食品安全风险识别：生物性·化学性·物理性

一、学习目标

1. 能区分危害与风险：危害是「有没有危险因素」的定性判断，风险是「造成伤害的可能性+严重性」的定量评估，并掌握食品安全法第三条风险管理法定原则。
2. 能识别生物性危害：掌握致病菌、病毒、寄生虫、霉菌、微生物毒素 5 大类及沙门氏菌、米酵菌酸等 10 大高危品种与预防要点。
3. 能识别化学性危害：掌握农残、兽残、重金属、添加剂、非法添加、过敏原 6 大类及 2024 年抽检数据（农残 39.56%占比最高，化学性危害占不合格项目 65%以上）。
4. 能识别物理性危害：掌握异物、放射性、温度失控、包装破损 4 大类及工程控制+管理控制双轨防控方法。
5. 能应用识别工具：掌握风险识别 5 步法（业态/工艺/原料/设备/人员）与 HACCP、FMEA、FTA 三大工具，并将结果纳入 95 项风险管控清单。

二、核心知识点

（一）危害与风险概念区分及法律依据

- 危害（Hazard）是食品中可能对人体健康造成不良影响的生物、化学或物理因素，属定性判断，如沙门氏菌、农药残留、玻璃碎片、米酵菌酸；风险（Risk）是危害发生的可能性×后果严重性的组合，属定量评估。
- 风险=可能性×严重性，等级分 4 档：高风险立即整改、中风险限期整改、低风险计划整改、一般风险常规关注。
- 食品安全法第三条：食品安全工作实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治的基本方针，风险管理被列为法定原则，是总监的法定义务。
- 国务院第 721 号令第二条：食品生产经营者应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，承担建制度、控风险、保安全三大义务；风险管控不力等于违法。

（二）生物性危害 5 大类

- 致病菌 7 大品种：沙门氏菌（禽蛋+肉制品）、副溶血性弧菌（海产品，沿海地区头号致病菌）、单核细胞增生李斯特氏菌（冷藏即食食品+乳制品）、致病性大肠埃希氏菌（生肉+生菜+未灭菌乳）、金黄色葡萄球菌（肠毒素耐热、二次污染）、肉毒梭菌（罐头+真空包装+自制发酵食品）、椰毒假单胞菌（谷类发酵制品+变质银耳木耳）。
- 病毒 2 种：诺如病毒（传染性极强，集体供餐单位易引发聚集性疫情）、甲型肝炎病毒（受污染水源+食品+人员操作传播，潜伏期长、危害肝脏、可疫苗预防）。

- 寄生虫 3 种：绦虫、旋毛虫、广州管圆线虫，与生食或半生食动物性食品相关，预防方法是彻底加热+原料检疫。
- 霉菌 4 种：曲霉、青霉、镰刀菌、毛霉，可产生霉菌毒素，预防方法是控水活度+低温储存+定期检查。
- 微生物毒素中米酵菌酸最危险：100℃煮沸或高压蒸煮均不能破坏其毒性，中毒后无特效治疗药物，病死率高达 50%以上。
- 生物性危害是食源性疾病头号来源，致病菌+病毒+霉菌毒素占食源性事件 70%以上。

（三）化学性危害 6 大类

- 6 大类：农残、兽残、重金属、超范围超限量使用添加剂、非法添加物、过敏原。
- 2024 年全国监督抽检不合格项目占比：农残 39.56%、微生物污染 16.73%、添加剂 15.03%、有机物污染 12.78%、兽残 6.57%、重金属 4.52%；化学性危害占比约 65.68%，是不合格主因。
- 重金属（镉、铅、汞、砷）通过土壤、水体、空气进入食品链，长期摄入损害肾脏与神经系统；大米镉、水产品汞是治理重点。
- 超范围超限量使用添加剂：依据 GB 2760-2024（强制性标准），使用添加剂必须以该标准为唯一依据，严禁超范围、超限量。
- 非法添加物：依据食品安全法第 34 条明令禁止（如瘦肉精、苏丹红、三聚氰胺、吊白块），属违法犯罪行为、零容忍，承担行政+民事+刑事三重责任。
- 过敏原包括麸质、花生、坚果、海鲜、蛋类、大豆、乳，防控要点是原料标识+生产线隔离+标签警示。
- 执法案例：某企业在婴幼儿配方乳粉中非法添加香兰素，被罚款 1200 万元+吊销许可证+主要负责人被罚到人。

（四）物理性危害 4 大类

- 异物：金属碎屑、玻璃碎片、石子、塑料片、头发、昆虫残体，来源为原料+设备磨损+人员脱落+虫害，易引发投诉、舆情、伤害。
- 放射性：核素污染+辐射残留，来源为核事故+核废料+环境本底异常。
- 温度失控：冷链断链+储存温度超标，导致微生物繁殖、菌落总数超标。
- 包装破损：密封失效+二次污染，导致微生物入侵+氧化+串味+污染。
- 工程控制 4 类：原料筛选+磁选、金属探测仪（检测精度+定期校准）、X 射线异物检测机（可检测非金属异物，为关键控制点）、包装环节环境控制。
- 管理控制 4 类：人员着装规范、操作规范（SOP+洗手消毒）、环境控制（虫鼠害防治）、投诉追溯（异物投诉 100%调查）。

（五）风险识别 5 步法

- Step 1 业态：生产/餐饮/销售/集中用餐，决定风险类型与等级。

- Step 2 工艺：工艺流程+关键控制点（CCP 判断树），关注杀菌、冷却、包装、储存等关键工序。
- Step 3 原料：原料种类+危害清单+验收标准，关注农残、兽残、重金属、添加剂、过敏原。
- Step 4 设备：设备类型+异物风险+清洁难度，关注金属探测、X 光、磁选、温度监控。
- Step 5 人员：健康证+培训+操作规范+卫生习惯，人员是生物性危害主要来源，最易被忽视。
- 风险矩阵评估 4 档：高风险（可能性高+严重性高，立即控制）、中风险（限期控制）、低风险（计划控制）、一般风险（常规关注）。

（六）三大识别工具与 95 项清单

- HACCP 7 项原理：危害分析、确定关键控制点（CCP）、建立关键限值（CL）、建立监控程序、建立纠偏措施、建立验证程序、建立记录保存；是食品安全管理金标准。
- FMEA（失效模式与影响分析）：识别潜在失效模式+评估影响+制定对策， $RPN=S \times O \times D$ （严重度×发生率×探测度），补充 HACCP 在设备、工艺上的不足。
- FTA（故障树分析）：自上而下的演绎分析工具，从顶层事件逐层分解原因构建逻辑树，适合重大风险事件根因分析与事故复盘，不适合日常识别。
- 95 项《食品安全风险管控清单》：依据市监食协发〔2024〕47 号（2024 年 8 月 7 日印发）+35 号（首批 33 项）合并累计 95 项，覆盖生产+经营+餐饮+集中用餐业态，作为本单位风险清单编制底稿。

（七）风险清单化落地与能力提升

- 风险管控清单 8 大字段：风险点名称、风险等级、责任岗位、管控措施、管控标准、检查频次、记录表单、风险触发条件。
- 4 档风险等级与管控衔接：高风险日管控（日报+总监签字）、中风险周排查（周报+食安员执行）、低风险月调度（月报+班组管理）、一般风险季度评估。
- 清单编制 4 步 SOP：组织编制小组、梳理原料/工艺/设备/人员/环境 5 维度、填写 8 大字段、主要负责人审批发布并全员培训。
- 3 类更新触发条件：法规变化、工艺变更、事故复盘；频次为年度全面评估+季度复核+月度抽查，清单是动态文件。
- 能力提升 5 维路径：知识储备（总监+食安员每年 ≥ 40 小时培训）、工具应用（HACCP+FMEA+FTA 协同）、实战演练（每半年 1 次+年度综合演练）、案例复盘、文化建设。
- 执法案例：某乳制品企业未按 5 步法识别冷链温度风险致冷库温度失控，被罚款 8 万元；某婴幼儿配方乳粉企业金属探测仪失灵 3 个月未发现，被处罚款 15 万元。

三、本节小结

1. 概念区分：危害是「有没有危险因素」（定性），风险是「造成伤害的可能性+严重性」（定量）；食安法第三条确立预防为主、风险管理、全程控制、社会共治 4 大原则，721 号令第二条确立建制度、控风险、保安全 3 大义务。
2. 三大类危害：生物性 5 大类（致病菌+病毒+寄生虫+霉菌+微生物毒素，米酵菌酸耐热、病死率 50%以上）；化学性 6 大类（农残 39.56%+添加剂 15.03%+兽残 6.57%+重金属 4.52%+非法添加+过敏原，占不合格项目 65%以上）；物理性 4 大类（异物+放射性+温度失控+包装破损）。
3. 5 步识别法：业态→工艺→原料→设备→人员，配合风险矩阵 4 档形成「识不清→评不明→管不住→防不住」的科学闭环。
4. 3 大工具：HACCP 7 原理、FMEA 失效分析（ $RPN=S \times O \times D$ ）、FTA 故障树协同形成识别闭环，以 95 项清单（市监食协发〔2024〕47 号+35 号）为底稿结合实际二次开发。
5. 清单化落地：风险管控清单 8 大字段+4 档风险等级+3 类更新触发（法规+工艺+事故复盘）+日周月衔接，构成风险识别到管控落地的标准化模板。

第5章·第22节 食源性疾病流行特征与防控策略

一、学习目标

1. 能认识总体形势：掌握全球与我国食源性疾病的「双轨数据」，理解食源性疾病是食品安全风险最直接、最可感的后果。
2. 能掌握4大流行特征：微生物及其毒素为主+有毒动植物致死突出、场所集中于家庭和餐饮、夏秋季高发（5-10月占70%）、集体用餐单位波及广。
3. 能识别10大食源性致病菌：细菌性5类（沙门氏菌、副溶血性弧菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌）与病毒性2类（诺如病毒、轮状病毒）等。
4. 能把住5大关键控制点：温度控制、交叉污染控制、人员卫生控制、高风险食材控制、留样与追溯。
5. 能掌握5级预防策略与应急处置：源头/过程/人群/临床/政策5级预防，以及4阶段应急响应和1小时内报告义务。

二、核心知识点

（一）全球与我国食源性疾病总体形势

- 全球形势（WHO 2015年12月3日首次发布全球食源性疾病负担估算报告）：全球每年约6亿人因食用受污染食品患病、42万人死亡，5岁以下儿童占死亡总数的30%（约12.5万人）；70%负担来自大肠埃希氏菌、诺如病毒、弯曲杆菌、非伤寒沙门氏菌。
- 我国形势（国家卫健委2024年公报）：设置食品安全风险监测点2834个，监测样品23大类12.4万份，监测机构5.5万个；2024年全国共报告食源性疾病暴发事件7893起，发病33430人，死亡97人。
- 核心判断：食源性疾病是食品安全风险最直接、最可感的后果，预防食源性疾病是全部防控工作的落脚点。

（二）4大流行特征

- 致病因素以微生物及其毒素为主，但有毒动植物及毒蘑菇中毒致死问题突出：微生物性暴发数量多、波及广；误食有毒野生蘑菇、河豚中毒起数不多但病死率高，是食物中毒死亡的主要来源。
- 发生场所集中于家庭和餐饮服务单位：家庭自制发酵食品、剩饭剩菜风险突出，餐饮环节风险来自交叉污染、加热不彻底、生食冷食加工不当。
- 季节性明显、夏秋季高发：高温高湿环境下微生物繁殖加快，冷食、生食、外卖食品风险上升，5-10月占全年事件70%以上。

- 集体用餐单位波及人数多、社会影响大：学校食堂、单位食堂、集体用餐配送单位供餐集中，是防控重中之重。

（三）10大食源性致病菌与4类风险来源

- 细菌性5类：沙门氏菌（禽蛋肉类，全年均有）、副溶血性弧菌（海产品，夏秋高发）、致泻大肠埃希氏菌（生食冷食）、金黄色葡萄球菌（奶蛋肉+剩饭剩菜）、蜡样芽孢杆菌（剩米饭/淀粉类），另加李斯特菌（冷链即食食品，高致死）。
- 病毒性2类：诺如病毒（生食海产品+冷菜+水污染）、轮状病毒（婴幼儿+集中用餐），另加弯曲杆菌、寄生虫（华支睾吸虫、绦虫）、霉菌毒素（黄曲霉毒素）。
- 主导致病菌TOP5：副溶血性弧菌、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、诺如病毒，5类占事件总数70%以上。
- 4类风险来源：生物性（细菌+病毒+寄生虫+霉菌+毒素）、化学性（农药兽药残留、重金属铅镉汞砷、添加剂超量超范围、亚硝酸盐/组胺）、物理性（异物、放射性、包装破损）、生物毒素（河豚毒素、毒蘑菇毒素、米酵菌酸致死率50%+）。

（四）高发场所、季节、人群与湖南防控范例

- 4类高发场所：家庭（自制发酵+剩饭剩菜）、餐饮服务（交叉污染+加热不彻底）、集体食堂（集中供餐+留样风险）、网络外卖（配送温控+小作坊）。
- 4期高发季节：春（3-5月）野菜野蘑菇中毒、夏（6-8月）细菌性食物中毒高峰、秋（9-11月）副溶血性弧菌+诺如、冬（12-2月）诺如+酵米面。
- 5类高危人群：婴幼儿、孕产妇（李斯特菌易感）、老年人、慢性病患者、集体用餐人员；学校/养老/医院为最高风险场所。
- 湖南野生蘑菇「双减+清零」模式：全国率先出台《野生蘑菇中毒风险分级综合防控工作指南》和首张风险地图，研发20种常见毒蘑菇快速检测试剂盒，建立28家定点救治医疗机构；成效为事件数下降68.5%（2024年181起）、发病人数下降70.1%（521人）、死亡人数下降81.8%（2人），病死率从2017年28.8%降至2024年3.8%，下降87%。

（五）5大关键控制点

- 温度控制：冷链全程不断链；热食中心温度70℃以上；剩菜剩饭2小时内入冰箱冷藏，复热中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。
- 交叉污染控制：生熟分开，刀具、砧板、容器分色管理（红/蓝/绿/白4色），人流物流分离，专间落实更衣消毒。
- 人员卫生控制：持有效健康证明上岗、每年体检1次；患有碍食品安全疾病者调离；洗手4时机（进入加工间前、如厕后、处理生食后、接触污染物后）+6步法；违反按食安法126条处罚。

- 高风险食材控制：野生蘑菇拒采拒购拒加工拒售、河豚禁加工禁销售、酵米面禁制禁售；四季豆必须烧熟煮透（中心温度 100℃+10 分钟）、鲜黄花菜必须焯水浸泡去秋水仙碱；其他含发芽土豆、苦葫芦瓜、未煮熟豆浆（煮沸 5 分钟）等。
- 留样与追溯：集体用餐单位每餐每品种留样≥125g，专用密闭清洁容器，冷藏 0-8℃不少于 48 小时；追溯 5 大要素为编码、记录、平台、查询、召回（24 小时内启动）。

（六）WHO 5 级预防策略

- 1 级消除源头风险：GAP 良好农业规范+GAP 良好生产规范（GMP）+拒采拒售高风险食材+添加剂合规使用，把好采购关。
- 2 级过程控制：HACCP 关键控制点监控+温度-时间-卫生三要素+日管控周排查月调度+培训考核，把好操作关。
- 3 级易感人群保护：学校/养老机构重点防控+从业人员健康监测调离+过敏原标签警示+特定群体配餐，把好配餐关。
- 4 级临床救治：医疗机构快速诊断+定点医院绿色通道+药品储备救治培训，与属地医院建立联动机制。
- 5 级政策治理：法律法规+标准+监管体系+风险监测+行业自律社会共治，完善顶层设计。

（七）5 大防控工具与集体单位重点场所

- 5 大防控工具：HACCP 体系（7 大原理+CCP 监控）、风险管控清单（60/98 号令要求）、日管控周排查月调度、留样追溯（48 小时+追溯码）、应急预案演练（4 阶段响应+年度演练）。
- 工具使用 3 原则：工具用足（落地执行）、工具组合（多工具联动）、工具更新（根据风险变化和事故复盘动态更新）。
- 集体单位 5 类重点场所：学校食堂（明厨亮灶+大宗采购+陪餐制）、托幼机构、养老机构、机关企事业单位食堂、建筑工地食堂，是总监制度重点覆盖领域。

（八）聚集性事件 4 阶段应急处置

- 阶段 1 先期处置（0-2 小时）：立即停止供餐（黄金 1 小时）、30 分钟内报告县局+卫健、救治、现场封存、登记可疑食品消费者信息。
- 阶段 2 应急响应（2-24 小时）：流行病学+现场+溯源调查、扩大封存、配合监管、留样送检、舆情监测（不瞒报不抢答）。
- 阶段 3 调查处置（1-7 天）：查明致病因子、追责处理、整改落实（5 步法）、受害方赔偿、提交结案报告。
- 阶段 4 恢复总结（7-30 天）：复盘总结、完善制度、培训提升、监管部门验收合格后恢复经营、跟踪回访。

（九）报告义务、法律后果与尽职免责

- 报告义务：1 小时内向所在地县级市场监管部门、县级卫生健康行政部门、本单位主要负责人、上级主管部门报告；电话+书面（电话后 24 小时内补书面）。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 法律依据：食安法第 103 条（事故报告与处置）、食安法第 126 条（未报告未处置责任）、60 号令第 11 条（风险报告义务）、98 号令第 9 条（单位食堂报告义务）、刑法第 338 条（瞒报致严重后果构成犯罪）。
- 3 类失职后果：行政处罚（警告+罚款+停业+吊销）、处罚到人（1-10 倍收入罚款）、刑事追责（食品监管渎职罪），总监是「第一责任岗」。
- 尽职免责 4 大要件：发现后立即停止供餐（30 分钟内）、1 小时内向监管部门报告、协助救治+现场封存、配合调查+如实反映；依法履职不予处罚（60 号令+食安法 138 条）。

三、本节小结

1. 总体形势：全球每年 6 亿人患病、42 万人死亡（WHO 2015），我国 2024 年报告 7893 起暴发、发病 33430 人、死亡 97 人，监测点 2834 个+监测机构 5.5 万个。
2. 4 大流行特征：微生物及其毒素为主+有毒动植物致死突出、场所集中于家庭和餐饮、夏秋季高发（5-10 月占 70%）、集体用餐单位波及广。
3. 10 大致病菌：细菌 5 类（沙门氏菌、副溶血性弧菌、致泻大肠埃希氏菌、金葡菌、蜡样芽孢杆菌）+病毒 2 类（诺如、轮状），5 大主导致病菌占事件 70%以上。
4. 5 大控制点：温度控制（冷链+热食 70°C+剩菜冷藏复热）、交叉污染（生熟分开+分色管理）、人员卫生（健康证+晨检+调离+洗手 4 时机）、高风险食材（拒采野蘑菇+禁加工河豚+酵米面）、留样追溯（48 小时+125g+追溯码）。
5. 5 级预防+应急处置：源头/过程/人群/临床/政策 5 级预防；4 阶段应急（先期处置 0-2 小时+应急响应 2-24 小时+调查处置 1-7 天+恢复总结 7-30 天）；1 小时内报告+30 分钟内停餐+24 小时内补书面+尽职免责 4 大要件。

第5章·第23节 风险评估原理与监测预警机制

一、学习目标

1. 能理解三大支柱：理解国际食品法典委员会确立的「风险评估+风险管理+风险交流」框架及其法律依据（食安法第14-23条）。
2. 能掌握4步评估：掌握风险评估4步法——危害识别、危害特征描述（剂量-效应关系）、暴露评估、风险特征描述。
3. 能运用分级管理：运用风险分级管理制度（监管侧A-D级，静态40分+动态60分），并参照对企业内部进行分级。
4. 能搭建监测机制：搭建企业内部4层预警响应机制（原料/过程/产品/疫情）。
5. 能应用抽检数据：应用国家监督抽检数据+风险警示制度，建立外部信息跟踪机制。

二、核心知识点

（一）风险分析三大支柱框架

- 风险评估（科学基础）：依据食安法第17条，由国务院卫生行政部门组织专家委员会，运用科学方法对食品中生物性、化学性、物理性危害因素进行评估，4步法为危害识别+危害特征描述+暴露评估+风险特征描述。
- 风险管理（决策执行）：政府层面制定食品安全国家标准+实施监督检查+确定监管重点；企业层面建立风险管理制度+编制风险管控清单+落实控制措施。
- 风险交流（沟通桥梁）：依据食安法第23条，遵循科学、客观、及时、公开原则，主体涵盖监管部门、评估机构、企业、协会、媒体、消费者。
- 监测预警（落地闭环）：2834个监测点+12.4万份样品，2024年监督抽检679.5万批次，企业内部4层预警与日周月机制衔接。
- 三大支柱由国际食品法典委员会（CAC）1995年正式确立，2003年发布《风险分析工作原则》细化，形成「评估-管理-交流」闭环。

（二）风险评估4步法

- Step 1 危害识别：确认何种危害+何种不良健康效应，数据来源为流行病学调查+动物实验+临床研究，重点关注致病性微生物、化学污染物、物理异物。
- Step 2 危害特征描述：建立剂量-效应关系，关键指标为NOAEL（无可见有害作用剂量水平）、LOAEL（最低可见有害作用剂量水平）、ADI（每日允许摄入量）、TDI（每日耐受摄入量）。

- Step 3 暴露评估：评估人群实际摄入量，维度为食品消费量+危害含量水平+摄入频次，工具为 GEMS/Food 全球环境监测系统。
- Step 4 风险特征描述：综合判断风险大小，简化公式为风险=危害×暴露，输出定性（高/中/低）+定量（概率/剂量-反应）结论。

（三）4 步法企业落地（5 步分析法）

- 危害识别：以 95 项《食品安全风险管控清单》+本企业工艺流程为基础，按微生物类、化学物类、物理物类识别。
- 危害特征描述：对照 GB 2760（添加剂）、GB 2761（真菌毒素限量）、GB 2762（污染物限量）等国家标准，明确每种危害的限值、检测方法与判定标准。
- 暴露评估：评估原料危害含量水平、工艺对危害的消除/降低程度（如巴氏杀菌对致病菌的杀灭率）、消费环节残留水平。
- 风险描述：用「严重性×发生概率」矩阵打分，划分高/中/低 3 档风险，输出风险等级+关键控制点（CCP）+控制限值+责任人。
- 企业 5 步分析法：组建风险分析小组（生产+品控+采购+仓储+销售）→识别危害→评估可能性与严重性→确定控制措施→形成文件并动态更新。

（四）风险评估结果的法定效力

- 食安法第 21 条：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；经评估得出不安全结论的应立即向社会公告并停止生产经营。
- 食安法第 22 条：国务院食安监管部门会同有关部门，对可能具有较高程度安全风险的食品及时提出食品安全风险警示并向社会公布。
- 食安法第 23 条：县级以上监管部门、评估专家委员会及技术机构按科学、客观、及时、公开原则组织相关方就风险评估信息与监管信息进行交流沟通。
- 企业 3 步响应 SOP：24 小时内评估涉及程度、48 小时内调整原料/工艺/标签、72 小时内报告+留档。

（五）风险分级管理

- 依据《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》（食药监食监一〔2016〕115 号，2016-09-05 印发），按评分方法确定风险等级。
- 静态风险因素量化分值 40 分（食品类别+经营业态+生产经营规模），动态风险因素量化分值 60 分（食品安全管理能力+监督管理记录）。
- 4 级划分：A 级 0-30 分（每年≥1 次检查）、B 级 30-45 分（每年 1-2 次）、C 级 45-60 分（每年 2-3 次）、D 级 60+分（每年 3-4 次）。
- 静态风险 IV 档（最高）企业含：乳制品、肉制品生产企业，婴幼儿及特定人群主辅食品生产企业，保健食品生产企业，以及为病人老人学生等提供餐饮服务的单位和中央厨房、用餐配送单位、单位食堂等。

- 广东升级版（2025-11-01 实施）在「静态+动态」基础上纳入通用信用风险因素 20 分，实行「年度确定+月度动态调整」双轨评定。

（六）国家风险监测制度与监督抽检

- 食安法第 14 条：国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、食品污染及食品中有害因素进行监测，国务院卫生行政部门会同食安监管部门制定实施监测计划。
- 风险监测（卫健委主导）：系统性监测+科学评估，2834 个监测点+23 大类 12.4 万份样品，食源性疾病监测覆盖 5.5 万个医疗机构，服务风险评估。
- 监督抽检（市场监管部门）：执法性抽检，2024 年完成 6794937 批次，总体不合格率 2.96%，形成「抽检→公布→核查处置→整改」闭环。
- 五大消费量大的品类不合格率均低于总体水平：粮食加工品 0.54%、食用油油脂及其制品 0.72%、肉制品 0.81%、蛋制品 0.12%、乳制品 0.09%。
- 风险监测+监督抽检构成食安风险「双轨防护网」，两套数据互补、机制联动。

（七）风险预警 3 级机制

- 风险警示制度（食安法第 22 条）：综合分析表明可能具有较高程度安全风险时及时提出警示并公布，如夏季生食水产品风险提示、汛期食品安全提示、野生蘑菇中毒预警。
- 消费提示：季节性提示（夏季生食水产品+冷食+剩饭剩菜；春节年货+中秋月饼+端午粽子）、专项提示（野生蘑菇+河豚鱼+自制药酒+发芽土豆等）。
- 风险通报：卫健委与市监部门间双向通报（监测发现隐患、抽检发现不合格），实现部门联动、信息共享、避免监管盲区。

（八）企业内部 4 层预警响应机制

- 原料预警：监控供应商资质+原料检验报告+农兽药残留快检，触发时暂停采购+启动备选供应商+封存库存复检。
- 过程预警：监控关键控制点参数，关键参数为温度（冷藏 0-4℃、冷冻-18℃、巴氏 72-85℃、灭菌 121℃）+时间+浓度+pH+水分活度+盐度，偏离限值时立即处置。
- 产品预警：收到抽检不合格通报、投诉举报集中爆发、网络舆情发酵时，立即核查+停售召回+产品追溯+报告监管部门。
- 疫情预警：监控属地疾控发布的食源性疾病疫情信息，出现疑似聚集性病例时配合调查+暂停相关菜品+留样备查+追溯原料。
- 4 层预警机制与「日管控、周排查、月调度」要求深度衔接。

（九）抽检数据应用与风险交流

- 国家抽检数据 4 大应用：定期跟踪（每周 1 次浏览+每月 1 次分析）、开展针对性自查、风险预警快速响应（24h 评估+48h 调整+72h 报告留档）、标准变化主动对接。

- 3大官方信息源：国家卫生健康委（标准+风险监测信息）、国家市场监督管理总局（抽检通报+风险警示+消费提示）、国家食品安全风险评估中心（风险评估报告）。
- 内部信息跟踪机制：由食品安全总监+品控部负责，每日浏览+每周分析+每月报告，形成《外部信息跟踪台账》，实现信号→评估→响应→报告→改进闭环。
- 风险交流4大场景：与上游供应商、与下游销售、与消费者、与监管部门；总监作为「风险交流枢纽」实现上下左右全方位交流。

三、本节小结

1. 三大支柱：风险评估（科学基础，食安法第17条）+风险管理（决策执行，第21-22条）+风险交流（沟通桥梁，第23条），构成食安科学监管制度基石。
2. 4步评估：危害识别→危害特征描述（剂量-效应关系）→暴露评估（人群实际摄入量）→风险特征描述（综合判断）；企业扩展为「组建小组+识别+评估+控制+文件化更新」5步法。
3. 分级管理：依据食药监食监一〔2016〕115号，静态40分+动态60分，A级0-30（每年1次）、B级30-45（1-2次）、C级45-60（2-3次）、D级60+（3-4次）；广东2025-11-01纳入通用信用风险20分。
4. 监测体系：国家风险监测2834个监测点+12.4万份样品+5.5万个医疗机构；监督抽检2024年679.5万批次+不合格率2.96%，形成抽检→公布→核查处置→整改闭环。
5. 4层预警：原料预警+过程预警+产品预警+疫情预警，与日管控+周排查+月调度衔接；外部3大信息源（卫健委+市监+风险评估中心）。

第5章·第24节 新业态·新技术·新原料风险

一、学习目标

1. 能理解新兴风险：清晰讲述5大新兴风险领域（新业态/新技术/新原料/新渠道/监管类）框架，并准确说出对应法规依据（预制菜为国市监食生发〔2024〕27号、网络餐饮为总局令第36号、新原料为食安法第37条）。
2. 能掌握预制菜合规：完整描述预制菜8类风险与6项监管要求，并识别冷链断链这一头号风险。
3. 能识别网络餐饮风险：准确说出网络餐饮5大新型风险与中央厨房6大供应链风险，区分36号令与2026年施行的123号令、124号令。
4. 能应用三新食品合规：查询国家卫健委新食品原料批准公告、明确食安法第37条合规底线、理解国外已上市不等于国内合法的独立审评原则。
5. 能建立动态管理：建立3个动态管理习惯（政策跟踪+业态审查+向外学习）与5个动态管理工具。

二、核心知识点

（一）新兴风险5大领域总览

- 新业态类风险：网络餐饮5大风险、中央厨房+集体配送供应链风险、预制菜8类风险、直播带货+社区团购渠道风险，监管依据为食安法+36号令+123号令+124号令。
- 新技术类风险：数字化追溯+明厨亮灶+AI监控、非热杀菌+气调保鲜+辐照加工、智能仓储+无人配送、区块链溯源，要求新技术引入前先做风险评估。
- 新原料类风险：人造肉/植物基蛋白/细胞培养肉、合成生物学食品、三新食品（新食品原料+添加剂+相关产品），依据食安法第37条，关键为国外已上市不等于国内合法、独立审评。
- 新渠道类风险：跨境电商进口食品、海淘代购、直播带货、社区团购，由海关+市监+卫健多部门协同监管。
- 新兴风险的本质是「变」，总监必须用动态思维+合规底线+清单管理来应对。

（二）预制菜与网络餐饮监管框架

- 预制菜（国市监食生发〔2024〕27号）：2024年3月18日由市监总局+教育部+工信部+农业农村部+商务部+卫健委六部门联合印发，首次在国家层面明确预制菜范围与监管要求。
- 预制菜定义：食用农产品+工业化预加工+配/不配调味料包+加热熟制+不添加防腐剂；速冻面食、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点等主食类及中央厨房自制向自有门店配送的菜肴不纳入。

- 网络餐饮 36 号令：2017 年 11 月 6 日公布、2018 年 1 月 1 日施行的《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》，主体为第三方平台+入网餐饮服务提供者。
- 123 号令（2026 年 6 月 1 日施行）+124 号令（2026 年 5 月 20 日施行）：把「两个责任」延伸到网络食品经营，确保线上线下同标准管理。

（三）新原料与跨境电商合规要点

- 新原料（食安法第 37 条）：利用新的食品原料生产食品应向国务院卫生行政部门提交安全性评估材料，自收到申请之日起 60 日内组织审查，符合要求的准予许可并公布。
- 《新食品原料安全性审查管理办法》（卫计委令第 1 号，2013 年 5 月 31 日公布、2013 年 10 月 1 日施行，2017 年 12 月 26 日修订）：新食品原料指我国无传统食用习惯的动物植物微生物及其分离成分、结构改变的成分等；我国已发布 100 多种批准公告。
- 三新食品（新食品原料+食品添加剂新品种+食品相关产品新品种）由卫健委行政许可，国家食品安全风险评估中心负责技术评审。
- 跨境电商：海关负责检验检疫+准入名单、市监负责标签+溯源；正面清单内可零售，禁止含婴幼儿配方乳粉+保健食品；动植物源食品需检疫审批，销售前加贴 GB 7718+GB 28050 中文标签。

（四）网络餐饮 5 大新型风险与管控

- 风险 1 入网资质审核不严：未取得食品经营许可证+伪造资质，依据食安法第 122 条处 5 万-10 万罚款。
- 风险 2 跨区域经营监管难：平台全国经营+地方监管协调难，应对为 36 号令+省级协同+信息共享机制。
- 风险 3 配送环节失控：配送箱不洁+配送员带菌+异物混入。
- 风险 4 配送时间温度失控：热食未保温+冷食未冷链+配送超时。
- 风险 5 舆情风险：异物+食安+虚假宣传引发网络舆情。
- 5 大管控动作：资质审查实名登记定期核验、配送箱清洁+配送员健康+温度记录、配送时间冷链合规、信息公示+菜单审核+投诉处理、应急预案+舆情应对+留痕。
- 执法案例：某平台 265 家入网商户中 38 家许可证过期或吊销未下架，依据 36 号令被罚款 30 万元。

（五）中央厨房 6 大供应链风险与管控

- 6 大风险：原料供应集中（单一供应商依赖）、分拣配送失误（品种混淆+标签错贴）、工艺规模化放大、冷链断链、配送环节失控、舆情放大。
- 4 项关键管控：原料供应商分级管理（2-3 家备用供应商+每批检验+年度评估）、冷链全程温控（温湿度记录仪+实时监控+报警+留痕）、分拣配送双人复核、应急预案演练。
- 中央厨房≠预制菜：国市监 27 号文明确排除中央厨房自制并向自有门店配送的菜肴；集体用餐配送单位每日配送≥3000 份且许可严格，配送半径+温度+时间是核心指标。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 执法案例：某中央厨房冷链运输车辆温控记录仪3月份7天无数据记录，依据食安法第126条警告+罚款5万元。

（六）预制菜6项监管要求与8类风险

- 6项监管要求：明确预制菜定义、不添加防腐剂（通过冷冻/冷藏+杀菌后处理保障安全）、全程冷链、餐饮环节使用预制菜要明示、修订生产许可审查细则提高准入门槛、组织监督抽检+风险监测。
- 8类风险：冷链断链+微生物增殖、菌落总数+致病菌超标、添加剂滥用、原料溯源+农残兽残、营养流失、包装材料+塑化剂迁移、标识不规范、消费纠纷+舆情发酵。
- 4大关注要点：冷链断链是头号风险（温度失控=微生物指数级增殖）、标识合规是高频违规点、范围泛化是新型合规风险、舆情放大效应突出。
- 行业数据：我国现存在业、存续状态的预制菜相关企业超过7.4万家。
- 执法案例：某预制菜企业即食小龙虾菌落总数超标2.3倍+冷链运输记录缺失3天，依据食安法第124条没收违法所得+罚款8万元。

（七）新原料风险与合规要点

- 4类新原料：植物基人造肉（大豆蛋白+豌豆蛋白等）、发酵人造肉、细胞培养肉（国内尚无获批上市）、精准发酵蛋白（合成生物学）。
- 4项合规要点：必须取得新食品原料批准公告、标签符合公告要求+食安标准、不轻信「国外已上市即可用」、动态跟踪卫健委公告并更新清单。
- 独立审评原则：美国FDA/欧盟EFSA批准、日本厚生劳动省认可、跨境电商可买，均不等于中国合法；仅卫健委公告为合法依据，中国实行独立食品安全审评制度。
- 执法案例：某企业植物基饮料含未获批「小球藻提取物」，依据食安法第124条没收+罚款5万元，食品安全总监个人被罚款8000元。

（八）跨境电商4大风险与4项管控

- 4大风险：不在准入名单内（退运销毁+罚款）、检疫不合格（依《进出境动植物检疫法》处罚）、标签不规范（依食安法第125条罚款）、溯源断链（难召回+责任难认定）。
- 4项管控：核查准入名单+检疫证明、核实入境检验检疫证明、完善中文标签+溯源系统、建立问题食品召回预案。
- 执法案例：某平台销售日本婴幼儿海淘食品未取得入境检验检疫证明+无中文标签，依据食安法第125条+126条没收+罚款15万元。

（九）新技术5步评估与动态管理

- 6类新技术：非热杀菌（高压+脉冲电场+紫外）、气调保鲜（MAP）+辐照加工、数字化追溯（区块链+物联网）、智能装备（自动分拣+无人配送+AI监控）、合成生物学、新型检测。

- 5步评估框架：识别新技术分类与适用场景→评估食品安全风险→评估法规合规性→制定风险管控措施+应急预案→动态跟踪监管动态持续更新。
- 3个动态管理习惯：习惯性跟踪政策（卫健委三新食品公告+市监规章+国标制修订）、习惯性审查自身业态（上线新业态新工艺先做风险分析）、习惯性向外学习（行业协会+权威媒体+案例研究）。
- 5大动态管理工具：政策跟踪清单、业态审查清单、风险预警订阅、案例研究档案、风险管控清单动态更新（每季度更新）。

三、本节小结

1. 新业态风险：网络餐饮5大风险（资质/配送/温度/跨区/舆情）+36号令+123号令；中央厨房6大供应链风险；预制菜8类风险+国市监27号文6项要求（无防腐+冷链+明示+准入+抽检+许可）。
2. 新原料合规：食安法第37条+卫计委令第1号；4类新原料（植物基/发酵/细胞培养肉/精准发酵）；关键为国外已上市≠国内合法+独立审评+未经公告不得用，100+种已获批可查卫健委官网。
3. 跨境电商：海关+市监+卫健协同，正面清单+检疫+中文标签+溯源；4大风险（准入/检疫/标签/溯源）+4项管控（核查准入/核实检疫/完善标签/建立召回）。
4. 新技术应用：6类新技术（非热杀菌/气调保鲜/追溯/智能装备/合成生物学/新型检测）+5步评估框架（识别/风险/合规/管控/跟踪）；新技术不等于自动安全，引入前必做风险评估。
5. 动态管理：3个习惯（政策跟踪+业态审查+向外学习）+5个工具（政策清单/审查清单/预警订阅/案例档案/清单更新），把别人的教训转化为自己的防线。

第5章·第25节 第5章综合串讲与配套练习

一、学习目标

1. 能构建第5章知识体系脑图：清晰讲述风险识别（生物5类/化学6类/物理4类）、食源性疾病（4大流行特征+10大致病菌）、风险评估（4步法+3大框架）、新业态（预制菜/网络餐饮/中央厨房/跨境电商）各模块要点。
2. 能区分风险分析4大概念：准确说出风险识别是定性、风险评估是定量、风险管理是决策+执行、风险交流是双向沟通，并在实际场景中正确使用。
3. 能掌握食源性疾病10大致病菌的流行特征与5级预防策略。
4. 能应用预制菜等新业态风险图谱：准确描述国市监食生发〔2024〕27号核心条款，特别是预制菜不添加防腐剂、中央厨房自制配送菜肴不算预制菜、速冻面米食品不算预制菜3个关键考点。
5. 能完成综合练习并形成错题反思清单，掌握第5章高频考点。

二、核心知识点

（一）第5章知识体系总览

- 第5章围绕「风险科学基础」展开4大模块：风险识别（21节）、食源性疾病（22节）、风险评估+监测（23节）、新业态风险（24节）。
- 风险识别模块：生物性5大类+化学性6大类+物理性4大类及风险识别5步法。
- 食源性疾病模块：4大流行特征+10大致病菌+5级预防策略+聚集性食源性疾病应急处置。
- 风险评估监测模块：风险评估4步法+评估/管理/交流区分+国家风险监测计划5大类（常规/专项/应急/评估/风险研判）+风险预警3级机制。
- 新业态风险模块：网络餐饮5大风险+中央厨房+集体配送+预制菜8类风险+新原料+跨境电商风险。

（二）生物性风险5大类与化学性风险6大类

- 生物性5大类：细菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌、致病性大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、单增李斯特菌）、病毒（诺如、甲肝、戊肝、轮状、手足口）、寄生虫（肝吸虫、肺吸虫、广州管圆线虫、旋毛虫、绦虫）、霉菌（黄曲霉、赭曲霉、镰刀菌、青霉、麦角菌）、生物毒素（黄曲霉毒素、米酵菌酸、河豚毒素、组胺、肉毒毒素）。
- 化学性6大类：农残（有机磷/拟除虫菊酯）、兽残（瘦肉精/抗生素/孔雀石绿）、重金属（铅/砷/汞/镉/铬，依据GB 2762）、食品添加剂（超范围/超量，依据GB 2760）、掺假、过敏原。

- 黄曲霉毒素属于生物性危害而非化学性：因它是黄曲霉这一生物代谢产生的产物，分类看「来源」而非「毒性」。
- 防控要点：生物性危害为温度+水分+灭菌+带菌检测；化学性危害为进货查验+索证索票+检验检测+标签合规+溯源管理。
- 生物性+化学性两类风险合计占全部食品安全事件 80%以上，是总监风险识别的核心靶向。

（三）物理性风险 4 大类与风险识别 5 步法

- 物理性 4 大类：异物混入（金属碎屑/玻璃/石头/塑料/毛发/昆虫）、放射性（核素污染，从原料端防控）、温度失控（冷链断裂/热链不足/保温超时）、包装破损（胀包/泄漏/封口不良/虫鼠咬痕）。
- 防控工具：金属探测仪、X 光检测、温度监控、包装检视。
- 风险识别 5 步法：Step 1 业态识别（生产/餐饮/销售/集中用餐）、Step 2 工艺识别（热加工/冷加工/发酵/杀菌）、Step 3 原料识别（动物源/植物源/加工原料）、Step 4 设备识别、Step 5 人员识别（培训/技能/健康/责任）。
- 工具应用：FMEA 失效模式分析+FTA 故障树分析+HACCP 危害分析。

（四）食源性疾病 4 大流行特征与 10 大致病菌

- 4 大流行特征：季节性（6-9 月夏秋高峰，副溶血性弧菌 7-9 月、诺如 10 月-次年 3 月）、地域性（东南沿海海产品、长江流域毒蘑菇、北方肉制品致病菌）、人群聚集（学校/幼儿园/养老院/企业食堂高发，校园事件占全部聚集性事件 40%）、场所集中（餐饮+集体用餐占 70%，农村自办宴席占重大事件 30%）。
- 5 类细菌性致病菌：沙门氏菌（肉蛋奶，潜伏 6-72 小时）、副溶血性弧菌（海产品，8-24 小时）、致病性大肠杆菌（生鲜肉，3-8 天）、金黄色葡萄球菌（熟食糕点，1-6 小时）、单增李斯特菌（冷藏即食，3-70 天）。
- 病毒+寄生虫+毒素：诺如病毒（贝类，12-48 小时）、寄生虫（生食风险）、米酵菌酸（发酵米面，病死率 50%以上）、黄曲霉毒素（花生玉米，依据 GB 2761）、河豚毒素（野生河豚，致死率极高）。
- 趋势：网络餐饮配送致食源性事件逐年上升。

（五）风险评估 4 步法与风险分析 3 大框架

- 风险评估 4 步法（CAC 标准方法，食安法第 17 条法定程序）：危害识别→危害特征描述→暴露评估→风险特征描述。
- 危害特征描述关键参数：NOAEL（无可观察不良反应剂量）、LOAEL（最低可观察不良反应剂量）、BMD（基准剂量）、TD50（半数中毒剂量）。
- 暴露评估方法：总膳食研究、双份饭法、模型估算。
- 风险分析 3 大框架：风险评估（科学分析，回答「风险有多大」）、风险管理（政策决策，回答「怎么办」）、风险交流（信息沟通，回答「怎么说」）。

- 风险评估结果的法律地位是科学依据，依据食安法第 21 条，是制定修订食品安全标准和实施监督管理的科学依据。

（六）风险分级 4 档管理与监测预警 3 级机制

- 风险分级依据《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》（食药监食监一〔2016〕115 号，2016 年 9 月 5 日印发），分 A/B/C/D 四档。
- A 级低风险年度检查 1 次、B 级中风险 1-2 次、C 级较高风险 2 次、D 级高风险 ≥ 2 次；D 级含婴幼儿配方乳粉+保健食品+特医食品+3000 人以上学校食堂+连锁经营总部+食品批发市场+网络食品交易第三方平台。
- 风险分级评定依据静态因素（业态+规模+品类+工艺）+动态因素（检查+抽检+投诉+处罚），年度评定+动态调整。
- 风险预警 3 级机制：红色预警（重大风险，24 小时内启动应急）、黄色预警（区域性/季节性风险，48 小时内通报+重点检查）、蓝色预警（常规性风险，平台发布+企业自查）。
- 2024 年监督抽检总体不合格率 2.96%，主要不合格项为农残、兽残、超范围添加剂、微生物。

（七）新业态风险图谱

- 预制菜 8 类风险（国市监食生发〔2024〕27 号）：原料端新鲜度不足、工艺端超高温灭菌破坏营养、添加剂使用、包装材质+冷链适配、储运冷链断链、复热不充分、标签端过敏原标注、跨境标准差异。
- 27 号文核心 5 要点：预制菜不添加防腐剂、贮存条件须符合冷冻/冷藏要求、连锁餐饮中央厨房自制配送菜肴不算预制菜、速冻面米食品/方便食品/主食类不算预制菜、加强原料/工艺/检验/追溯全链条监管。
- 网络餐饮 5 大新型风险：实体店与网店证照不一致、配送过程温度失控、后厨脏乱差（外卖专做）、差评食安问题被掩盖、跨区域监管难度大；依据《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》（市监总局令第 36 号，2018 年 1 月 1 日施行）。
- 中央厨房 5 大风险：原料集中、工艺统一、配送温控、检验覆盖、留样规范；集体配送 5 大关键控制点为温度控制+时间管理+装车合规+配送过程+到货交接。

（八）4 大易混淆点辨析与高频考点

- 风险识别 $\neq$ 风险评估：前者是定性阶段（产出风险清单+风险等级），后者是定量阶段（产出评估报告+风险特征描述）；总监落实的是「风险管理」，配合做好「风险识别」。
- 风险分级 $\neq$ 风险分级管理：分级是「打分」的评定结果（ABCD 四级），分级管理是「用分」的管理过程（差异化监管+检查频次+8 类组合拳）。
- 风险评估 $\neq$ 风险管理：评估是科学活动，管理是政策决策与执行；风险交流 $\neq$ 风险沟通（含外部利益相关方+双向+科学）。
- 生物性 vs 化学性边界：生物性含生物代谢产物（如黄曲霉毒素），化学性为外源化学物质（如农药残留、亚硝酸盐），分类看来源而非毒性。

- 高频考点：食安法第三条基本方针（预防为主、风险管理、全程控制、社会共治）、监督抽检不合格率 2.96%、风险分级 ABCD 四级、米酵菌酸无特效药且病死率 50%以上、新食品原料独立审查（食安法第 37 条）、风险分析 3 大框架、预制菜不添加防腐剂且速冻面米不算预制菜。

三、本节小结

1. 知识脑图：第 5 章 4 大模块——风险识别（生物/化学/物理 3 类+5 步法）、食源性疾病（4 流行特征+10 致病菌+5 级预防）、风险评估+监测（4 步法+3 大框架+3 级预警）、新业态（预制菜+网络餐饮+中央厨房+跨境电商）。
2. 概念辨析：风险识别=定性、风险评估=定量、风险管理=决策+执行、风险交流=沟通；易混淆点含风险分级（结果）vs 分级管理（过程）、生物性（含生物代谢产物）vs 化学性（外源化学物质）。
3. 高频考点：食安法第三条基本方针、监督抽检 2.96%、风险分级 ABCD 四级、米酵菌酸无特效药且病死率 50%以上、新食品原料独立审查、风险分析 3 大框架、预制菜不添加防腐剂且速冻面米不算预制菜。
4. 案例启示：酸汤子事件（米酵菌酸致死+食材采购源头防控）、鼠头鸭脖事件（物理性风险+应急处置+风险交流失守）、学校食堂案例（温度失控+高风险食材+培训缺失的 4 步整改法）。
5. 综合练习覆盖要点：基本方针、抽检合格率、风险分级、米酵菌酸、新食品原料审查办法、风险分析 3 框架、生物性危害、预制菜、风险评估法律地位、风险评估 4 步法等全章高频考点。

第6章·第26节 食品安全国家标准体系架构

一、学习目标

- 理解法律地位：能复述食品安全法第二十五条「标准一元化」原则，并说明卫健委牵头、市监总局参与、农业农村部分管农残兽残的三方协同制定机制。
- 掌握四大类标准构成：能列出通用标准、产品标准、生产经营规范、检验方法四大类的功能定位，并理解「单一产品=N个产品标准+M个通用标准」的叠加执行原则。
- 区分三层标准架构：能讲清国家标准、地方标准、企业标准的法律依据与衔接关系，并能说明国卫办食品发（2024）3号文对地方标准备案范围的限定。
- 识别强制条款：能区分「应」「宜」「可」三档助动词的法律含义，并能运用识别5步SOP精准定位每一条款的法律效力。
- 应用查询规范：能在食品标准数据检索平台独立查询GB标准、识别现行有效版本并应用配套检验方法。

二、核心知识点

（一）法律地位与三方协同机制

- 食品安全法第二十五条规定：食品安全标准是唯一强制性食品标准，除食品安全标准外不得制定其他食品强制性标准（标准一元化原则）。
- 制定机制为「卫健委牵头+市监总局参与+农业农村部分管农残兽残」三方协同。
- 卫健委依据食品安全法第27条、第28条履行「牵头制定」职责：负责食品安全国家标准制定，以食品安全风险评估结果为主要依据，组织标准跟踪评价，管理地方标准备案，并参照国际食品法典委员会（CAC）等国际标准。
- 市监总局履行「参与+执行」职责：参与标准制定、组织标准实施、以现行标准为监督抽检判定依据、会同卫健委开展跟踪评价。
- 截至2025年10月，我国累计发布食品安全国家标准1725项，涉及2万余项指标，涵盖340余种食品类别。

（二）四大类标准构成

- 通用标准：解决「共性问题」，对各类食品普遍性危害因素统一规定，涵盖致病性微生物（GB 29921）、污染物（GB 2762）、农药残留（GB 2763）、兽药残留、真菌毒素（GB 2761）、食品添加剂（GB 2760）、营养强化剂（GB 14880）、预包装食品标签（GB 7718）、营养标签（GB 28050）等。

- 产品标准：解决「个性问题」，包括各类食品产品标准（GB 19302 发酵乳、GB 2733 水产品等）、食品添加剂与营养强化剂质量规格标准、食品接触材料及制品标准、洗涤剂和消毒剂标准。
- 生产经营规范标准：解决「过程问题」，代表作是 GB 14881-2013 和 GB 31654-2021，以及乳制品、粉状婴幼儿配方食品等良好生产规范。
- 检验方法与规程标准：解决「检测问题」，规定理化、微生物学、毒理学检验规程，明确方法原理、仪器设备、操作步骤、结果判定和报告内容。

（三）标准层级与强制性辨析

- 三层架构：国家标准（GB，全国强制）、地方标准（DB，地方特色+不得与国标抵触）、企业标准（Q/，严于国标+不得低于国标）。
- 地方标准依据食品安全法第 29 条设立：对地方特色食品，在没有食品安全国家标准时，省级卫生行政部门可制定并报国务院卫生行政部门备案，适用地域限于制定省份；已发布 400 多项。
- 国卫办食品发〔2024〕3 号文限定地方标准备案范围：限于地方特色食品的产品标准、生产经营规范标准及现有国家标准不能检测的检验方法标准；不得包括特殊食品标准、食品添加剂使用及质量规格标准、食品相关产品标准、农兽药残留限量及检验方法标准。
- 企业标准依据食品安全法第 30 条设立：鼓励企业制定严于国标或地标的企业标准，在本企业适用，报省级卫生行政部门备案。
- 食品安全领域不存在推荐性标准：GB（强制性）是依据标准化法第 2 条+食品安全法第 25 条确立的强制标准；GB/T 为推荐性自愿采用；团体标准、行业标准与 GB 强制性标准抵触时无效。
- 「应」表示严格、强制，不允许偏离；「宜」表示优先选择、推荐性；「可」表示许可、企业有选择权。仅「应」字条款具有强制法律效力。

（四）通用基础标准四大类

- 污染物与生物毒素限量：GB 2762《食品中污染物限量》涵盖铅、砷、汞、镉、铬、锡、镍、亚硝酸盐等；GB 2761《食品中真菌毒素限量》涵盖黄曲霉毒素、赭曲霉毒素、玉米赤霉烯酮等，主要针对粮食、花生、坚果等易霉变食品。
- 农药与兽药残留限量：GB 2763《食品中农药最大残留限量》涵盖 7 大类食品+2 万余项农残指标；GB 31650《食品中兽药最大残留限量》涵盖兽药使用规范、残留限量、休药期要求。
- 食品添加剂与营养强化剂：GB 2760《食品添加剂使用标准》涵盖 22 大类+数百种添加剂及其使用范围、限量；GB 14880《食品营养强化剂使用标准》规定强化剂品种、使用量、载体食品要求。
- 致病性微生物限量与标签通则：GB 29921《食品中致病菌限量》涵盖沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏 O157 等；GB 7718《预包装食品标签通则》规定标签基本要求与标示内容；GB 28050 为营养标签标准。

（五）产品标准与生产经营规范

- 产品标准覆盖：GB 19302 发酵乳、GB 2733 水产品、GB 2716 食用植物油、GB 7101 饮料、GB 25190 灭菌乳、GB 19646 稀奶油奶油、GB 1886 系列添加剂质量规格、GB 4806 系列食品接触材料、GB 14930 系列洗涤剂消毒剂。
- 产品标准与通用标准「叠加执行」三要点：产品标准+通用标准同时适用；产品标准有规定的从其规定（如 GB 19302 规定发酵乳蛋白质 $\geq 2.9\text{g}/100\text{g}$ 、乳酸菌数 $\geq 1 \times 10^6 \text{ CFU/g}$ ）；产品标准未规定的适用通用标准。
- 产品标准是「特殊法」、通用标准是「一般法」，适用规则为「特别规定优先+一般规定补充」；单一产品=1 个产品标准+N 个通用标准。
- GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》是食品生产企业的通用大纲，涵盖厂房、设施、设备、人员、卫生及生产过程管理、追溯召回、培训要求。
- GB 31654-2021《餐饮服务通用卫生规范》是餐饮服务单位（含集体用餐、单位食堂）的通用大纲，涵盖原料采购、储存、加工、售卖、留样、专间、餐具消毒、从业人员卫生；集中用餐单位还需符合 98 号令要求。
- 细分行业 GMP：GB 12693-2010 乳制品、GB 23790-2010 粉状婴幼儿配方食品、GB 17405-2012 保健食品、GB 8950-2016 罐头食品、GB 19303-2003 熟肉制品。
- 过程控制 5 大关键控制点：CCP1 原料采购与验收（索证索票+温度记录）、CCP2 储存（温湿度+分区+先进先出）、CCP3 加工过程（中心温度+时间+交叉污染）、CCP4 成品检验（出厂检验+型式检验）、CCP5 销售环节（标识+温度+保质期）。

（六）检验方法与规程标准

- 理化检验方法标准以 GB 5009 系列为代表：GB 5009.3 水分、GB 5009.4 灰分、GB 5009.12 铅、GB 5009.33 亚硝酸盐，使用原子吸收、气相色谱、液相色谱、ICP-MS 等仪器。
- 微生物检验方法标准以 GB 4789 系列为代表：GB 4789.4 沙门氏菌、GB 4789.10 金葡菌、GB 4789.30 单增李斯特、GB 4789.36 大肠 O157，所有食品微生物检测均依据 GB 4789 系列。
- 毒理学检验方法标准以 GB 15193 系列为代表（如 GB 15193.1 急性经口毒性试验），用于新原料、新添加剂的安全性评价。
- 方法标准统一性三大意义：避免「同一指标不同方法不同结果」；监督执法与出厂检验结果可比较；检验数据可追溯、可复现。

（七）标准查询与动态管理

- 官方查询平台为食品安全国家标准数据检索平台（foodstandard.samr.gov.cn），提供全文检索、现行/历史版本对比、按食品类别/危害因素/发布日期筛选，以及 PDF 下载、修改单查询、修订说明。
- 辅助渠道：国家卫健委官网、国家市监总局官网、食品伙伴网、中国知网/期刊。

- 4步使用规范：查现行标准（确认「现行有效」）、查完整版本（用最新版+注意修改单，修改单与正文同等效力）、查适用范围（产品/工艺/指标全覆盖）、查配套方法（如 GB 2760 配 GB 5009、GB 29921 配 GB 4789）。
- 5大使用误区：使用废止版、忽略修改单、只看产品不看通用、只看指标不看方法、用团体/行业标准规避国标。
- 标准更新追踪4步法：订阅发布信息、新标准与本企业产品/工艺/标签逐项对照、在过渡期内完成合规改造、留痕备查（建立《标准动态跟踪档案》）。
- 跟踪评价5要点：法源是食品安全法第32条；责任主体是省级以上卫健委+市监总局；评价标准执行情况、问题反馈、修订建议；结果作为修订依据；企业发现标准问题可向监管部门反馈。
- 过渡期：GB 2760-2024 从发布到实施有一年过渡期；GB 7718-2025 自 2025 年 3 月 16 日发布、2027 年 3 月 16 日实施，过渡期两年。
- 2025 年 3 月，国家卫健委会同市监总局一次性发布 50 项食品安全国家标准和 9 项标准修改单，为 2024-2025 标准更新高峰年的标志性事件。

（八）强制条款识别与合规审查

- 「应」字条款示例：GB 14881 5.1.1「应有与所生产食品相适应的场所」、GB 31654 4.1.1「应建立进货查验制度」、GB 2760 添加剂应符合附录 A 品种及使用范围；「应」字+GB 前缀=双重确认强制。
- 「宜」字条款示例：GB 14881 5.1.1「厂区宜种植不易产生飞扬絮状物的植物」、GB 31654 6.1.2「食品处理区宜安装空气消毒设施」，违规一般不构成违法，但被合同/承诺采用则具约束力。
- 强制性条款识别5步 SOP：定位助动词（应/宜/可）、判断章节属性（强制性章节=全文强制）、查看标准前言、交叉对照（GB/T vs GB）、标注本企业适用条款清单。
- 标准合规审查5步法：产品解构（原料/工艺/添加剂/标签）、标准定位（通用+产品+规范+方法）、指标对照（限量+标示+方法）、差距分析（超标+标识+方法不符）、整改落实（工艺+配方+包装+检验）。
- 审查4大工具：标准清单、指标对照表、合规审查表、检验报告（委托检验+型式检验）。
- 动态跟踪4机制：专人负责（食品安全员+食安部）、定期跟踪（每周查阅官方平台）、影响评估（标准更新后 24h 内启动）、过渡管理（过渡期内完成改造）。
- 风险评估配套5大场景：新原料引入（GB 2760 附录外品种）、新工艺应用、产品重大变更、标准更新、食品安全事故后。

（九）标准与法规衔接及案例启示

- 标准与法规 4 大区别：法律地位（法规>标准）、制定主体（法规=人大/政府，标准=卫健委）、约束力（法规=法定普遍约束，标准=技术具体约束）、内容性质（法规=权利义务，标准=技术指标）。
- 衔接关系：食品安全标准是食品安全法的「技术延伸」；企业违反「应」字条款即构成对食品安全法第 34 条的违反。衔接三大场景：执法判定、法律追责、合规审查。
- ALARA 原则（As Low As Reasonably Achievable，可合理达到的最低水平）是国际食品法典委员会（CAC）核心原则，限量标准遵循「能合理做到的最低水平」；标准是「成本-效益」最优的强制管理工具，「未规定≠绝对安全」。
- 案例启示一：某饮料公司超范围使用脱氢乙酸钠（GB 2760-2014 规定其不得用于饮料），违反食品安全法第 34 条第（四）项，没收违法所得 6.3 万元+罚款 12.6 万元+责令停产整顿，食品安全总监被罚 3.2 万元（罚到人）。
- 案例启示二：某米线企业未跟踪地方标准废止，仍按 DBS 53/007-2015 生产，被责令停产整顿+罚款 8 万元+没收违法所得，食品安全总监通报批评+罚款 1.5 万元；应改执行 GB 19295-2021。

三、本节小结

1. 法律地位：食品安全法第二十五条规定食品安全标准是唯一强制性食品标准，除食品安全标准外不得制定其他食品强制性标准；卫健委牵头+市监总局参与+农业农村部分管农残，三方协同制定。
2. 四大类标准：通用标准（GB 2762/2763/2760/29921 共性）+产品标准（GB 19302 等个性）+生产经营规范（GB 14881/31654 过程）+检验方法（GB 5009/4789/15193 检测），四类叠加执行缺一不可。
3. 三层架构：国家标准（GB，全国强制，截至 2025 年 10 月发布 1725 项+2 万余项指标）+地方标准（DB，地方特色+不得与国标抵触，已发布 400 余项）+企业标准（Q/，严于国标+不得低于国标）三层金字塔结构。
4. 强制条款：GB 标准全文强制；「应」=严格强制不允许偏离、违反即违法，「宜」=推荐允许选择、违反不违法，「可」=许可有选择权；强制性条款识别 5 步 SOP 是总监标准合规基本功。
5. 动态管理：标准是「活的」，须建立动态跟踪 4 步法（订阅+对照+评估+整改）+过渡期管理+ALARA 原则。

第6章·第27节 GB 14881-2013 生产通用卫生规范 + GB 31654-2021 餐饮服务操作规范

一、学习目标

1. 理解两标定位：能准确说出 GB 14881-2013（食品生产通用卫生规范）与 GB 31654-2021（餐饮服务通用卫生规范）的发布机构、施行时间、适用范围与法律地位。
2. 掌握 GB 14881 十大版块核心要求：能讲述选址、厂房、设施设备、卫生管理、原料、过程控制、检验、贮运、召回、记录十大版块，并按 14 章逐条对标自查。
3. 掌握 GB 31654 七大关键环节与三大抓手：能说出场所布局、原料采购、加工过程、供餐配送、清洁消毒、有害生物、人员健康七大环节，并运用专间、温度、晨检三大抓手。
4. 辨析两标差异：能指出两标共性（场所、设施、人员、原料、过程、记录）与差异（生产出厂检验 vs 餐饮过程控制、生产产品追溯 vs 餐饮餐次留样、生产召回 vs 餐饮退市），并说明衔接关系。
5. 组织双标落地：能组织 GB 14881 四步法与 GB 31654 三个抓手落地，并形成双标合并执行清单。

二、核心知识点

（一）双国标定位与基本要素

- GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》：卫计委 2013 年第 4 号公告发布（2013 年 5 月 24 日公布），2014 年 6 月 1 日强制实施，替代原 GB 14881-1994《食品企业通用卫生规范》，适用于各类食品生产（SC 许可依据），结构为 14 章+附录 A 微生物监控指南。
- GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》：卫健委+市监总局 2021 年 2 月 22 日联合发布，2022 年 2 月 22 日施行，是我国首部餐饮服务行业强制性国家标准，填补餐饮服务环节无强制过程规范类国标的空白。
- GB 31654 适用餐饮服务经营者+集中用餐单位食堂，按小餐饮管理的可参照执行；与市监总局 2018 年第 12 号公告操作规范并存（国标=底线+操作规范=细化，双轨执行）。
- 两标均为强制性国家标准（GB）。

（二）两标结构与框架对比

- GB 14881-2013 共 14 章：范围、术语和定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、食品原料/食品添加剂/相关产品、生产过程食品安全控制（核心）、检验、食品的贮

存和运输、产品召回管理、培训、管理制度和人员、记录和文件管理；附录 A 为食品加工过程微生物监控程序指南。

- GB 31654-2021 七大关键环节：场所与布局（清洁/准清洁/一般操作区）、原料采购运输验收贮存、加工过程食品安全控制、供餐与配送（含中央厨房+集体配送）、清洁维护+废弃物管理+有害生物防治、餐（饮）具及食品容器工具清洗消毒、人员健康+培训+管理。

（三）GB 14881 硬件要求与卫生制度

- 六大硬件要求（第 3-5 章）：选址不应选对食品有显著污染的区域（避开有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性等扩散性污染源）；生产区与生活区分开；厂房车间人流物流气流综合设计，清洁/准清洁/一般作业区合理分离，顶棚墙壁地面无毒无异味不透水易清洁；门窗能防有害生物侵入；供水、排水、清洁消毒、废弃物存放、个人卫生、通风、照明、仓储、温控 8 类设施齐全；接触食品部件耐腐蚀易清洗，监控设备（温度计、压力表）定期校准并留档。
- 七大卫生管理制度（第 6 章）：卫生管理制度制定与执行；人员健康管理（每年健康检查，患有碍食品安全疾病者调离接触岗位）；个人卫生规范（洗手消毒、穿戴工作服帽、不得佩戴饰物）；工作服管理（按清洁程度分区使用、定期清洗）；虫害控制（纱窗、挡鼠板、粘捕式灭蝇灯，定期检查记录）；废弃物管理（及时清除、分类存放、容器标识清晰）；化学品管理（清洁剂消毒剂单独存放、专人管理、防止误用）。

（四）GB 14881 原料与过程控制

- 原料、食品添加剂及相关产品控制（第 7 章）：查验供货者许可证+产品合格证明，无法提供合格证明的食品原料按食品安全标准进行检验。
- 食品添加剂实行专人管理+专柜存放+建立进出库台账+防误用。
- 生物污染控制（第 8 章核心）：根据产品特性确定关键控制环节（杀菌、冷却、冷藏），按附录 A 对加工环境实施微生物监控。
- 化学污染控制：防止润滑剂、清洁剂、消毒剂等化学品污染食品，防止包装材料中有害物质迁移，控制食品添加剂投料准确性。
- 物理污染控制：设置磁选、筛选、X 射线检测等异物去除设施，防止玻璃、金属、石头混入。
- 温度、时间与产品防护：控制温度、缩短待加工时间并做好产品防护；3 类污染（生物+化学+物理）构成 3 类防线。

（五）GB 14881 后端管理与落地四步法

- 五大后端管理（第 9-14 章）：出厂检验（检验合格方可出厂，不具备自检能力可委托有资质机构，仪器定期校准）；贮存管理（条件与产品特性相适应，离墙离地，先进先出）；运输管理（工具清洁卫生，必要时保温冷藏冷冻，不得与有毒有害物品混装混运）；召回管理（为食安法第 63 条提供过程落地支撑）；记录和文件管理（如实记录关键环节）。
- 记录保存期限：不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。

- 落地四步法：步骤1 标准条款与管理制度对照表（14章逐条拆解，找出无制度对应、制度与标准不一致、执行不到位三类差距）；步骤2 分区域现场核查；步骤3 量化评估与整改闭环（风险分级+整改责任人和时限+复查）；步骤4 与日管控/周排查/月调度机制衔接。
- 每季度至少开展1次全要素自查，把标准要求转化为日常检查动作，避免「标准在墙上、执行在路上」。

（六）GB 31654 场所布局与原料采购

- 三级分区（按清洁程度分级）：清洁操作区（专间+专用操作区）、准清洁操作区（烹饪区+餐用具保洁区）、一般操作区（粗加工区+库房）；分区方法包括分隔（物理阻断）与分离（空间隔离）两种，选址应远离污染源。
- 专间管理要求：凉菜间、裱花间、生食水产品加工间设独立隔间，安装独立空调和空气消毒设施，实行专人负责、专间制作、专用工具、专用消毒设施、专用冷藏设施「5专」管理。
- 原料采购应查验并留存供货者许可资质证明和产品合格证明，鼓励建立固定供货渠道；验收重点核查感官性状、温度、保质期和证明文件，冷冻（藏）食品验收应尽量缩短时间、减少温度变化。
- 贮存遵循分隔分离、隔墙离地、先进先出原则，及时清理变质、超期和回收食品；食品添加剂按GB 2760使用，实行专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存的「5专」管理。

（七）GB 31654 加工供餐与专间冷食

- 加工过程6大控制：加工前感官检查；动物性、植物性、水产品原料分池清洗、分墩切配；烹饪烧熟煮透中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；再加热食品复热温度达到 70°C 以上；冷食类、生食类、裱花蛋糕在专间内制作；食品添加剂按GB 2760使用并实行5专管理。
- 供餐与配送5大要点：热食保温、冷食冷藏；集体用餐配送单位和中央厨房配送食品标注食用时限和食用方法，车辆有保温或冷藏设施；配送过程防止污染；学校食堂、单位食堂等落实留样制度（每餐次每品种留样 ≥ 125 克，专用冷藏设施保存48小时以上）；餐用具一刮二洗三冲四消毒五保洁。
- 专间5要素：独立隔间、独立空调（温度可控）、空气消毒设施（紫外线消毒+定期检测+记录）、专人负责（固定人员+健康证明+无带病上岗）、专用工具+专用消毒+专用冷藏。
- 冷食3环节控制：原料（验收温度+新鲜度+索证索票）、加工（专间制作+中心温度 $\leq 15^{\circ}\text{C}$ ）、供应（即食+限时+限温+专间出餐）。

（八）GB 31654 餐用具卫生与人员管理

- 餐用具清洗消毒5步法：一刮（刮去残渣油腻）、二洗（洗涤剂刷洗）、三冲（流动清水冲洗）、四消毒（煮沸、蒸汽、红外、洗碗机或化学消毒）、五保洁（专用保洁柜避免二次污染）。

- 废弃物管理：容器有盖、标识清晰、及时清运，分类存放、不与食品混放；有害生物防治：安装纱窗、挡鼠板、灭蝇灯，不得在餐饮场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；化学品管理：清洁剂、消毒剂、杀虫剂单独存放、专人管理。
- 人员4大要点：持有效健康证明上岗，患霍乱、痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病者不得从事接触直接入口食品工作；每日晨检制度化；开展食品安全知识培训；建立培训考核档案。
- 3大温度参数：冷链到货温度（冷藏0-8℃、冷冻宜≤-12℃）；中心温度（烧熟煮透≥70℃、冷食≤15℃）；存放温度（热藏≥60℃、冷藏0-8℃、留样0-8℃≥48小时）。

（九）两标差异衔接与案例启示

- 两标共性：场所+设施+人员+原料+过程+记录；差异1=生产出厂检验 vs 餐饮过程控制；差异2=生产产品追溯 vs 餐饮餐次留样；差异3=生产召回制度 vs 餐饮退市制度；衔接=合并执行+双轨清单+互不替代。
- 案例启示一（GB 14881 违规）：糕点企业厂区紧邻化工厂（农药中间体）+虫害无检查记录+清洁剂（氢氧化钠）与面粉混放+员工未戴工作帽未洗手，依据食安法第126条警告+罚款6万元，责令迁建原料库、远离污染源200米以上。
- 案例启示二（GB 31654 违规）：餐饮连锁店专间空调损坏温度达26℃+从业人员无健康证明上岗+留样每品种仅80克（标准≥125克），依据食安法第126条警告+罚款5万元，食品安全总监个人被罚5000元（罚到人）。

三、本节小结

1. 两标定位：GB 14881-2013（卫计委2013年第4号公告、2014年6月1日施行、14章+附录A）与GB 31654-2021（首部餐饮国标、2022年2月22日施行）均为强制性国标；生产归14881、餐饮归31654，与2018年总局12号公告并存（国标=底线+规范=细化）。
2. GB 14881 重点：14章以第8章生产过程食品安全控制为核心，含6大硬件+7大卫生制度+3类污染控制+5大后端管理（记录保存≥保质期满后6个月或≥2年）。
3. GB 31654 重点：7大关键环节（场所+原料+加工+供餐+清洁+虫控+人员）+3级分区+专间5要素+留样（125克+48小时）+餐用具5步消毒。
4. 两标差异：共性=场所+设施+人员+原料+过程+记录；差异=生产出厂检验 vs 餐饮过程控制、生产追溯 vs 餐饮留样、生产召回 vs 餐饮退市；衔接=合并执行+双轨清单+互不替代。
5. 双标落地：GB 14881 四步法=对照+核查+整改+衔接；GB 31654 三个抓手=专间+温度+晨检；关键是把标准要求转化为日常检查动作，避免「标准在墙上、执行在路上」。

第6章·第28节 GB 2760-2024 食品添加剂使用标准

一、学习目标

- 理解新版标准：能讲述 GB 2760-2024（2024 年 2 月 8 日发布、2025 年 2 月 8 日实施，替代已用 10 年的 GB 2760-2014）的 22 大类整体框架，并厘清食品添加剂与非法添加物的本质区别。
- 掌握使用原则：能完整描述 5 个「不」原则，并运用表 A.1+表 A.2+附录 E「三步走」查询方法确定食品分类号、检索允许品种与最大使用量、核对功能栏与例外规定。
- 识别违规情形：能准确说出超范围、超限量、标签不规范 3 类常见违规。
- 应用法律责任：能准确应用食品安全法第 124 条、国令 721 号第 75 条、食品安全法第 135 条、刑法第 144 条的相关规定。
- 设计审查 SOP：能设计《食品添加剂合规审查 SOP》四步法并落地执行。

二、核心知识点

（一）标准基础与新版变化

- GB 2760-2024 于 2024 年 2 月 8 日发布、2025 年 2 月 8 日正式实施，替代已使用 10 年的 GB 2760-2014，适用范围几乎涉及所有食品生产企业。
- 修订依据是基于最新风险评估结果和工艺必要性评估结果；修订内容包括部分防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠等）、食品用香料、加工助剂（过氧化氢、柠檬酸、活性炭等）的使用范围和限量。
- 新增部分甜味剂（安赛蜜、阿斯巴甜、三氯蔗糖、糖精钠等）在同一食品类别中共同使用时的总量要求；查询方式调整：表 A.1 重新整合、表 A.2 完善例外规定、附录 E 食品分类系统细化。
- 食品添加剂定义：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天然物质，包括食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂、营养强化剂。
- 非法添加物是食品安全法第 34 条明令禁止的「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」，典型如瘦肉精（盐酸克伦特罗）、硼砂、吊白块。
- 合法添加剂≠可任意使用：必须符合 GB 2760-2024 的品种、使用范围、最大使用量、功能 4 项规定。

（二）使用原则与查询方法

- 5个「不」底线：不对人体产生任何健康危害；不应掩盖食品腐败变质；不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷；不应用于掺杂、掺假、伪造为目的；不应降低食品本身的营养价值；在达到预期效果的前提下应尽可能降低使用量（遵循 ALARA 原则）。
- 4类合理使用情形：保持或提高食品本身营养价值；作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；提高食品的质量和稳定性；便于食品的生产加工包装运输或贮藏。5个「不」与4类情形同时满足才构成合法使用。
- 三步走查询法：Step1 确定食品准确分类号（附录E将食品划分为大类、亚类、次亚类、小类四级）；Step2 在表A.1按分类号检索允许使用品种及最大使用量；Step3 核对「功能」栏，确认添加剂在本食品中的功能符合规定。
- 表A.1+表A.2协同：表A.1列出原则性规定，表A.2规定表A.1中例外食品编号对应的食品类别。
- 混合使用规则：仅限相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂三类，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1（例：A用50%+B用80%=130%>100%，违规）。
- 带入原则4条件（同时满足才合规）：配料中允许使用该添加剂；配料中用量不超过其最大使用量；在正常生产工艺条件下使用；由配料带入的含量明显低于直接添加通常所需的水平。

（三）22 大类与限量红线

- 22 大类按功能划分为基础类（1-11）与功能营养类（12-22）：酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶基糖果中基础剂、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂；增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、防腐剂、稳定剂和凝固剂、甜味剂、增稠剂、食品用香料、食品工业用加工助剂、其他类（营养强化剂等）。
- 代表性添加剂：防腐剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、丙酸钙）、着色剂（诱惑红、柠檬黄、焦糖色、日落黄）、护色剂（亚硝酸钠、硝酸钠）、甜味剂（安赛蜜、阿斯巴甜、三氯蔗糖、糖精钠、木糖醇）、水分保持剂（磷酸盐、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）。
- 使用添加剂4项基本要求：列入GB 2760-2024允许使用目录；在表A.1规定的使用范围内使用；不超过最大使用量；使用功能与表A.1「功能」栏一致。
- 最大使用量：单位为g/kg或mg/kg，计算基础为成品中含量，部分添加剂按特定成分计（如水分保持剂按磷酸根计），复配添加剂按主要成分折算，需考虑加工损耗与浓缩/干燥复原系数。
- 最大残留量：主要适用于加工助剂和部分功能性添加剂，一般应在制成最终成品前除去，无法完全除去的应尽可能降低且不对健康产生危害；超残留=违法，依食品安全法第124条处罚。

（四）加工助剂与食品用香料管理

- 加工助剂使用原则6条：在食品生产加工过程中使用；具有工艺必要性；达到预期目的前提下尽可能降低使用量；一般应在制成最终成品之前除去；无法完全除去的应尽可能降低残留量；残留量不对健康产生危害。

- 重庆江津渝某隆案：在猪黄喉涨发过程中使用过氧化氢增白、防腐、增脆，而食品级过氧化氢作为加工助剂仅允许在淀粉糖加工、淀粉加工、油脂加工、海藻加工等特定工艺中使用，处罚结果为警告+没收违法产品和违法所得+罚款 10.206 万元。
- 食品用香料使用原则：按 GB 2760-2024 规定使用；配制食品用香精的各香原料品种应符合相应规定；范围含天然香料、合成香料、香精；标签应明确标注「食品用香料」或「香精」；自配香精须符合 GB 30616 等相关标准。

（五）违规情形与红线辨析

- 3 类常见违规：超范围使用、超限量使用、标签不规范。
- 超范围使用（品类错）：在未允许的食品类别中使用添加剂。典型如亚硝酸盐用于餐饮服务（餐饮环节禁止）、日落黄用于肉制品（肉制品禁止）、过氧化氢用于涨发类火锅食材、工业级原料用于食品（非食品级=非法添加物）。
- 超限量使用（剂量错）：使用量超过表 A.1 规定的最大使用量。典型如磷酸盐超量（保水虾仁案）、防腐剂超量（糕点酱菜蜜饯）、甜味剂超量（饮料蜜饯糖果）。
- 标签不规范：虚假标注「零添加」「不添加」（GB 7718-2025 新国标明确禁用）；配料表未按递减顺序标注；未标注食品添加剂具体名称（仅写「食品添加剂」属违规）；使用易误导消费者的词汇。
- 超范围=品类错、超限量=剂量错，两者均为食品安全法第 124 条规定情形；超限量常因工艺控制不严或主观故意降成本、延保质。

（六）原料分级与供应商审核

- 食品级原料：符合食品安全标准、可用于食品生产，纯度、杂质、卫生指标（砷、铅、汞、镉等重金属限量更严）符合食品要求；非食品级原料：工业级、试剂级或其他用途，可能含重金属、有害杂质、致癌物（如工业过氧化氢可能含铅、砷）。
- 非食品级原料=非法添加物；典型如工业过氧化氢用于食品加工、工业染料（苏丹红）用于食品染色。
- 供应商审核+采购验收 SOP 5 步骤：供应商资质审核（营业执照+食品生产许可证+经营范围须包含所采购品种）；每批查验食品级证明（生产许可证+产品检验报告）；核对品种规格与表 A.1/A.2 一致；标签与包装查验（名称、规格、生产批号、保质期、储存条件、厂名厂址联系方式）；建立《合格供应商名录》并动态评估、年度复审、黑名单机制。

（七）法律责任

- 食品安全法第 124 条（行政处罚）：适用于超范围、超限量使用食品添加剂等情形。没收违法所得及违法生产经营食品；货值 1 万元以上的处 10-20 倍罚款；货值不足 1 万元的处 5-10 万元罚款；情节严重的吊销许可证。
- 国令 721 号第 75 条（处罚到人）：对象为法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员、其他直接责任人员；按其上一年度从本单位取得收入的 1-10 倍罚款；食品安全总监在「直接负责的主管人员」之列。

- 食品安全法第 135 条（从业禁止）：被吊销许可证的企业，自处罚决定作出之日起 5 年内不得申请食品生产经营许可、不得从事食品生产经营管理工作、不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。
- 刑法第 144 条（生产销售有毒有害食品罪）：超范围、超限量使用情节严重构成犯罪，处 5 年以下有期徒刑、拘役、管制并处罚金；致人重伤、死亡等特别严重情节处 5 年以上有期徒刑、罚金并没收财产。
- 单位罚+个人罚+从业禁止=三重法律责任。

（八）合规审查 SOP 与日常管理

- 合规审查 SOP 四步法：步骤 1 配方审核（确定食品分类号、检索表 A.1 品种与最大使用量、核对功能栏、计算实际使用量、混合使用比例之和、加工助剂香料专项、形成《配方合规审查表》签字留档）；步骤 2 标签审核（配料表递减顺序、标注具体名称、复合配料展开、禁用「零添加」宣称、八大过敏原强制标注、形成《标签合规审查表》）；步骤 3 供应商审核；步骤 4 留痕管理（档案保存≥产品保质期满后 6 个月，无保质期≥2 年，出厂检验+留样+可追溯，每年至少 1 次合规复审，新标准实施 1 个月内完成对照更新）。
- 总监日常管理 5 大动作：年度培训（≥40 小时，含 GB 2760-2024 专项，覆盖总监、食品安全员、采购、品控、生产人员）；月度抽检（品种+最大使用量+残留量+标签合规性）；应急预案与演练（每半年 1 次演练）；季度考核；年度复盘。
- 5 大工具：添加剂使用清单、配方审核表、标签审核表、供应商名录、风险管控清单（添加剂专项）。

（九）典型案例启示

- 湛江「保水虾仁」案：2025 年 3 月 15 日央视 3·15 晚会曝光湛江 4 家冷冻虾仁企业超限量添加磷酸盐等水分保持剂增重牟利并虚假标注「零添加」，4 类违法（超限量+虚假标注+计量器具未检定+过程控制不到位），合计罚款 749.43 万元、吊销 4 家企业许可证且 5 年内不得重新申请，对法定代表人及主要负责人合计罚款 260 余万元并实施 5 年行业禁入。
- 辽宁葫芦岛京九鸭脖店案：2025 年 5 月查获「日落黄」「护色剂（含亚硝酸盐）」等添加剂，21 批次样品均检出亚硝酸盐（含量 1.5-17 mg/kg），鸭肠中检出日落黄（0.301 g/kg）；亚硝酸盐用于餐饮服务、日落黄用于肉制品均属超范围，违法经营额 20 万元以上，2025 年 6 月依法移送公安机关。

三、本节小结

1. 标准基础：GB 2760-2024（2024 年 2 月 8 日发布、2025 年 2 月 8 日实施）替代 GB 2760-2014，22 大类食品添加剂全覆盖；添加剂（经风险评估并列入目录）与非法添加物（食品安全法第 34 条禁止）本质区别。
2. 使用原则：5 个「不」原则+4 类合理使用情形+三步走查询法（确定分类号→检索表 A.1 品种与最大使用量→核对功能栏与表 A.2 例外规定）。

3. 违规情形：3 类常见违规=超范围+超限量+标签不规范；加工助剂超范围同样违法（重庆江津渝某隆案罚款 10.206 万元）。
4. 法律责任：食品安全法第 124 条（货值 10-20 倍罚款+吊销许可）；国令 721 号第 75 条（处罚到人，1-10 倍收入罚款）；食品安全法第 135 条（5 年禁入+从业禁止）；刑法第 144 条（情节严重追刑责，如京九鸭脖店案 21 批次+违法经营额 20 万移送公安）。
5. 合规审查 SOP：四步法=配方审核+标签审核+供应商审核+留痕管理；总监日常 5 大动作=培训+抽检+应急+考核+复盘。

第6章·第29节 标准合规审查与企业标准备案

一、学习目标

1. 掌握5步法：能完整描述标准合规审查5步法每一步具体动作，即产品属性与分类定位、锁定适用标准清单、配方与工艺合规核对、标签与标识合规核对、形成审查意见并留痕。
2. 前瞻新国标：能完整讲述 GB 7718-2025+GB 28050-2025 的5大变化，即双日期强制、8大过敏原强制、禁用「零添加」「不添加」误导用语、营养标签「1+6」强制、数字标签规范化。
3. 办理企业标准备案：能准确应用食品安全法第30条+国令721号第14条，掌握备案机关（省/自治区/直辖市卫健委）、基本要求（严于国标/地标）与备案程序（全程网上办）。
4. 管理标准动态：能设计标准信息收集、标准影响评估、标准培训考核3大机制。
5. 衔接集团门店：能设计集团总部与门店标准的协同机制。

二、核心知识点

（一）标准合规审查5步法概览

- 第1步产品属性与分类定位：输入为产品原料、工艺、最终形态，工具为国家食品分类系统，定位到准确的小类，分类错误是许多合规问题的根源。
- 第2步锁定适用标准清单：产品标准、通用标准、生产经营规范3大类逐一核对适用性与强制性条款。
- 第3步配方与工艺合规核对：核心是「3查」——原料、添加剂、营养/功效，并核对工艺参数。
- 第4步标签与标识合规核对：核对食品名称、配料表、净含量、生产者、日期、营养成分等强制项。
- 第5步形成审查意见并留痕：审查依据+审查发现+处理建议+签字存档。
- 4大审查对象：产品配方（原料+添加剂+营养强化剂3查）、标签标识（GB 7718+GB 28050+产品标准）、执行标准（企标必须严于国标/地标）、工艺流程（满足 GB 14881/GB 31654 规范要求）。

（二）第1-2步：产品分类与标准清单

- 食品分类系统层级为大类、亚类、次亚类、小类四级，关键是定位到准确的小类；分类不同则添加剂、指标、标签要求都不同。
- 易错点：含乳饮料（亚类14.03）易错为乳制品；固体饮料（亚类14.06）易错为特殊膳食用食品。

- 产品标准示例：GB 25190 灭菌乳、GB 19645 巴氏杀菌乳、GB 25192 消毒牛乳等；无产品标准时执行通用标准。
- 通用标准 7 大类：GB 2762 污染物限量（铅、砷、汞、镉等）、GB 29921 致病菌限量（沙门氏菌、金葡菌等）、GB 2761 真菌毒素限量（黄曲霉毒素 B1、M1 等）、GB 2763 农兽药残留（564 种农药最大残留限量）、GB 2760 食品添加剂使用（22 大类+表 A.1/A.2+附录 E）、GB 7718 预包装食品标签通则（强制标示 9 大项）、GB 28050 预包装食品营养标签通则（1+6 营养成分表）。
- 生产经营规范标准：GB 14881+GB 31654。

（三）第 3 步：配方与工艺合规核对

- 原料 3 查：是否属于允许使用的食品原料（不得使用非食品原料，食品安全法第 34 条）；新食品原料是否经批准（卫健委公告批准目录，如 2024 年批准的关山樱花、鱼油、麦角硫因等）；药食同源目录仅限食品使用、不得宣称治疗保健功能。
- 添加剂 3 查：是否在 GB 2760-2024 表 A.1 允许范围内（分类号+功能+最大使用量）；是否超过最大使用量（配方计算按成品含量）；混合使用比例之和（限相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂 3 类，各自用量占最大使用量比例之和 ≤ 1 ）。
- 营养成分与功效宣称 3 查：营养成分数据来源（检测数据、原料数据、标准数据）；营养强化剂使用合规（GB 14880）；功效宣称依据（普通食品不得宣称治疗、保健功能）。
- 工艺参数核对：杀菌工艺参数、关键控制点（CCP）、GB 14881/GB 31654 规范要求。

（四）第 4-5 步：标签核对与审查留痕

- GB 7718 强制标示 9 大项：食品名称（真实属性）、配料表（递减顺序+添加剂具体名称）、净含量（与食品名称同一版面）、生产者/销售者名称地址联系方式、生产日期+保质期（2027 年 3 月 16 日起双日期强制）、贮存条件、食品生产许可证编号（SC 证）、产品标准代号、营养成分表（强制）。
- GB 28050 营养标签「1+6」强制：核心 5 项为能量+蛋白质+脂肪+碳水化合物+钠；新增 2 项为饱和脂肪（酸）+糖；缺一项=标签不合格。
- 禁用「零添加」「不添加」等误导用语（GB 7718-2025 明确禁用「零添加」「不添加蔗糖」「不含防腐剂」「无色素」「纯天然」等）；强调低/无配料时应标示所强调配料在成品中含量。
- 标签核对 4 步法：版本与格式审查→9 大项核对→禁用词清单核查→营养成分数据来源与检测报告核查。
- 审查意见 4 要素：审查依据（精确到 GB 编号+具体条款号）、审查发现（合规项+待整改项+风险提示）、处理建议（通过/修改后通过/不通过）、整改时限与复审安排。
- 签审 3 人流程：审查人起草签字→复核人独立复核签字→批准人（食品安全总监）审定签字加盖部门章；审查人与复核人不得为同一人。

- 留痕管理：纸质+电子双轨保存，保存期限 $\geq$ 产品保质期满后6个月，无保质期产品档案保存 $\geq$ 2年，每份审查留档 $\geq$ 3年备查。

（五）新国标5大变化（GB 7718-2025+GB 28050-2025）

- GB 7718-2025+GB 28050-2025 已于2025年3月16日发布，2027年3月16日起实施，过渡期2年。
- 变化1「双日期」强制标注：按年月日顺序同时清晰标示生产日期+保质期到期日，不再允许只标「保质期XX个月」让消费者自行换算；保质期6个月以上且最大表面积 $\leq$ 20平方厘米可仅标保质期+到期日；禁止后期加贴、补印、涂改。
- 变化2「8大过敏原」强制标示：8类致敏物质为含麸质谷物（小麦、大麦、燕麦、黑麦及其制品）、甲壳类（虾、蟹、龙虾等）、鱼类、蛋类、花生、大豆、乳类、坚果，由旧国标「自愿标示」升级为「强制标示」，采用加粗、下划线、独立方框等醒目方式，进口食品中文背标同样适用。
- 变化3禁用「零添加」「不添加」等误导用语。
- 变化4营养标签「1+6」强制（新增饱和脂肪+糖）。
- 变化5数字标签规范化：数字标签定位为信息补充与扩展版面，不得用扫码替代基础标注；进口食品中文背标要求外文与规范汉字一一对应，原产国、进口商、境外生产企业注册编号缺一不可。

（六）企业标准备案

- 法律依据：食品安全法第30条「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」；行政法规为国令第721号第14条；备案机关为省级卫健委。
- 「严于」基本要求4项：食品安全指标严于国标/地标（微生物、污染物、添加剂、营养等指标，如菌落总数 $n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$ 严于国标 $n=5, c=2, m=10^5, M=5 \times 10^5$ ）；产品名称体现真实食品属性；原料不得含非食品原料；有风险评估+检测验证数据支撑。
- 备案程序4步：编写企业标准文本→履行备案前公示→省级卫健委网上备案（2024年6月底前全程「网上办」）→与「企业标准信息公共服务平台」对接（2024年12月底前完成全国统一公开、统一查询）。
- 产品标准代号示例：Q/XX 0001S-2024（XX为企业简称、0001为企标顺序号、S表示食品企业标准、2024为年代号）。
- 抽检复核与修订管理：定期抽检、举报投诉、拒不整改注销；企标修订后必须重新备案；国标更新时评估企标是否仍「严于」。

（七）动态管理与培训宣贯

- 标准信息收集机制：指定专人跟踪国家卫健委+市监总局标准发布信息；建立本企业适用标准台账（标准号、名称、发布日、实施日、关联度）；月度核对+季度更新+年度复审；订阅官网、期刊等。
- 标准影响评估机制：每逢新标准发布触发，研发+质量+采购+生产多部门联合，评估涉及的产品、工艺、标签内容，输出评估报告+影响清单+整改方案，在过渡期内完成调整。
- 标准培训考核机制：依据总局令 98 号第 21 条，食品安全总监每年培训不少于 40 小时；新标准实施前组织专项宣贯+考核。
- 5 类人员分类培训：研发人员、质量人员、采购人员、生产人员、标签设计人员；新标专项宣贯 4 步法=解读新标→识别差异→制定改造方案→组织宣贯考核。
- 培训档案 5 大规范：培训计划、课件、签到、考核、评估报告，保存≥3 年。

（八）集团门店协同与法律衔接

- 集团总部职责：制定全集团统一企业标准，严于国标/地标，总部统一备案（省级卫健委）；标准化建设 5 要点含配方、工艺、标签、检验全维度统一及严于指标可量化。
- 门店执行 5 要点：严格按集团标准组织生产/经营；进货查验+过程控制+出厂检验；标签+营养成分表+过敏原（GB 7718+GB 28050）；留样+记录+可追溯。
- 定期复核 3 机制：季度复核（集团组织+门店执行+季度通报）；年度修订（结合新国标、新法规、新风险）；国标更新（新国标指标高于企标=企标自动失效，及时修订）。
- 3 类标准衔接：国家标准（GB，强制）+地方标准（DB，地方特色补充）+企业标准（Q/，严于国标）形成「国家强制+地方补充+企业严于」三层体系。
- 法律衔接 3 层级：食安法第 124 条（标签虚假标注货值 10-20 倍罚款）、国令 721 号第 75 条（处罚到人 1-10 倍收入罚款）、食安法第 135 条（情节严重 5 年禁入+从业禁止）。

（九）典型案例启示

- 案例一「零添加」虚假标注案：某乳企调制乳标注「零添加蔗糖」「零添加防腐剂」，实际使用含蔗糖与防腐剂成分的复配食品添加剂，货值 1.2 万元，依据食品安全法第 124 条没收违法所得及产品并罚款 12.86 万元，依据国令 721 号第 75 条对食品安全总监及主要负责人合计罚款 6.5 万元。
- 案例二企业标准未及时修订被注销案：某食品集团 2021 年备案的《XX 糕点企业标准》菌落总数指标与旧国标一致，GB 7099 被新版 GB 7099-2024（2024 年 5 月发布、2024 年 12 月实施）替代后新国标指标严于企标，企标不再满足「严于」要求，省级卫健委依法注销并公告，要求 90 日内重新备案。

三、本节小结

1. 审查 5 步法：产品属性+分类定位→锁定标准清单→配方工艺 3 查→标签 9 大强制项+1+6 营养标签→意见+签审+留痕；4 大审查对象为配方、标签、标准、工艺。

2. 新国标前瞻：GB 7718-2025+GB 28050-2025 已于 2025 年 3 月 16 日发布、2027 年 3 月 16 日起实施；5 大变化=双日期+8 大过敏原+禁用「零添加」+1+6 营养标签+数字标签规范化。
3. 企标备案：法律依据为食安法第 30 条+国令 721 号第 14 条；备案机关为省级卫健委；基本要求为严于国标/地标；程序为编写文本→备案前公示→网上备案→与全国平台对接。
4. 动态管理：3 大机制=信息收集+影响评估+培训考核；修订管理=修订后必须重新备案；国标更新=企标自动失效、及时修订。
5. 集团门店协同：集团总部统一严于备案；门店严格按集团标准组织生产/经营；定期复核=季度复核+年度修订；3 类标准形成「国家强制+地方补充+企业严于」三层体系。

第6章·第30节 第6章综合串讲与配套练习

一、学习目标

1. 梳理标准体系：能讲述食品安全国家标准4大类（基础、产品、生产经营、检验方法）框架，准确说出GB 14881、GB 31654、GB 2760、GB 7718、GB 28050五大关键标准的发布机构、施行时间、适用对象与法律地位，并区分国家、地方、企业三个层级标准。
2. 掌握高频考点：能准确说出5大国标的必背考点（GB 14881十大版块、GB 31654七大环节、GB 2760五个「不」原则与三步走查询、GB 7718标签要素与过敏原、GB 28050营养成分表与NRV%）。
3. 辨析易混淆点：能准确辨析7大易错点，即标准层级、强制范围、添加剂 vs 非法添加物、超范围 vs 超限量、GB 7718新版变化、数字标签作用、餐饮禁用物质。
4. 掌握答题技巧：能掌握单选、多选、判断、简答、案例分析5类题型的答题技巧。
5. 建立追踪机制：能建立本单位《食品安全标准更新追踪机制》（4类跟踪渠道+2类验证方式+1类内部更新流程）。

二、核心知识点

（一）标准体系与5大关键标准

- 食品安全国家标准4大类：基础标准（通用标准+术语定义+食品分类，含GB 14881、GB 31654、GB 2760、GB 7718、GB 28050）、产品标准（GB 2716食用植物油、GB 19298饮用纯净水、GB 7101矿泉水、GB 25190灭菌乳等）、生产经营规范（GB 14881生产、GB 31654餐饮、GB 31621经营）、检验方法与规程（GB 5009理化系列、GB 4789微生物系列）。
- GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范：2013年5月24日发布、2014年6月1日实施，卫健委发布，适用各类食品生产（强制）。
- GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范：2021年2月22日发布、2022年2月22日实施，卫健委+市监总局联合发布，适用各类餐饮服务（首部强制）。
- GB 2760-2024 食品添加剂使用标准：2024年2月8日发布、2025年2月8日实施，卫健委发布，适用各类食品添加剂使用（强制）。
- GB 7718-2025 预包装食品标签通则、GB 28050-2025 营养标签通则：均于2025年3月16日发布、2027年3月16日实施，卫健委发布。
- 5大关键标准均为卫健委发布（GB 31654为卫健委+市监总局联合发布）。

（二）三类标准法律地位辨析

- 强制性标准：保障人身健康、必须执行，法律地位依据食品安全法第 25 条，全文强制，表示为 GB；食品安全领域内无推荐性食品安全标准，食品安全标准是唯一强制性食品标准。
- 推荐性标准：自愿采用、鼓励采用，法律地位依据标准化法第 2 条第 2 款，表示为 GB/T，可在合同中约定执行；推荐性标准被法律法规引用即转为强制。
- 食品安全国家标准：制定主体为国务院卫生行政部门（食品安全法第 27 条），编号为 GB+顺序号+年份，全国统一执行（强制）。
- 食品安全地方标准：制定主体为省级卫健委（食品安全法第 29 条，没有国标+地方需要时制定），编号为 DB+省代码+顺序号+年份，备案依据国卫办食品发〔2024〕3 号。
- 食品安全企业标准：企业自行制定（食品安全法第 30 条，严于国标或地标），编号为 Q/企业代号+顺序号+年份，报省级卫健委备案；宽于国标=违规（企业标准只能严于国标或地标）。

（三）GB 14881 高频考点

- 选址+厂房+设施+设备：厂区环境远离污染源、无虫害滋生；厂房布局人流物流分开、清洁区与污染区分开；设施设备与生产相适应、易清洗消毒。
- 卫生管理 7 大制度：人员健康、卫生、培训制度，工作服、洗手消毒、体检制度；从业人员健康证是必备。
- 原料+辅料+食品添加剂管理：进货查验供应商资质+合格证明；添加剂符合 GB 2760 规定；储存分区、离地离墙、先进先出。
- 生产过程控制 6 大要点：关键控制点、操作规程、关键限值，监控、记录、纠偏、验证。
- 检验+贮运+召回+记录：出厂检验批次、项目、记录、留样；贮存运输温湿度控制、防交叉污染；发现不符合立即召回并报告；记录保存不少于产品保质期满后 6 个月。
- 从业人员体检每年至少 1 次。

（四）GB 31654 高频考点

- 场所与布局 4 大要求：场所选择远离污染源（25 米内无粪坑等）；区域划分清洁区、准清洁区、一般操作区；设冷食、裱花、生食海产品等 5 类专间。
- 原料采购+查验+储存：供应商资质+进货查验记录；储存分区、温度控制、先进先出。
- 加工过程 5 大控制：烧熟煮透中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；生熟分开（工具、容器、操作分区）；防控交叉污染（时间、空间、人员）。
- 送餐配送+留样：留样 $\geq 125\text{g}$ 、冷藏 48 小时以上；配送温度控制、时间控制、容器清洁。
- 清洁消毒+有害生物：餐用具物理、化学、热力消毒，消毒温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ 蒸煮 10 分钟，化学消毒浓度与时间符合要求；有害生物防蝇、防鼠、防蟑螂 3 防；废弃物分类、密闭、日产日清。
- 餐饮服务环节禁用亚硝酸盐。

（五）GB 2760 高频考点

- 5个「不」原则（底线红线）：不危害健康、不掩盖腐败、不掩盖缺陷、不降低营养、达到预期效果前提下尽可能低量。
- 三步走查询法：Step1 附录 E 确定食品分类号；Step2 表 A.1 检索允许品种+最大使用量；Step3 核对「功能」栏+表 A.2 例外。
- 22 大类食品添加剂全谱系（酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、防腐剂、甜味剂、着色剂、乳化剂、增稠剂等）。
- 最大使用量+最大残留量：表 A.1 规定每个品种、每个类别、最大使用量；残留量适用于加工助剂和功能性添加剂。
- 混合使用规则：仅限相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂三类，各自用量占最大使用量比例之和 ≤ 1 。
- 带入原则 4 条件同时满足才合规：配料允许使用、配料中不超量、正常工艺条件下使用、明显低于直接添加通常所需水平。

（六）GB 7718 与 GB 28050 高频考点

- GB 7718 标签 4 大基本要求：真实、准确、清晰、完整、易辨；不得欺骗或误导消费者；应使用规范汉字（除注册商标外）。
- 日期标示双日期强制标注（生产日期+保质期到期日），清晰、易于查找、不易擦除；配料表按递减顺序，食品添加剂标注具体名称，复合配料按添加量递减顺序展开。
- 8 大过敏原强制标示（旧版自愿、新版强制）：含麸质谷物、甲壳类、鱼类、蛋类、花生、大豆、乳类、坚果 8 大类。
- 禁用「零添加」「不添加」等用语；不得使用虚假、夸大、误导性用语；数字标签可补充但不可替代一级外包装。
- GB 28050 强制标示：能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠 5 项，新增强制饱和脂肪（酸）、糖（2025 新版变化）。
- 营养成分表 4 大要素：含量（每 100g/100mL/每份）、NRV%（营养素参考值百分比）；NRV%计算公式为含量/NRV $\times 100\%$ 。
- 含量声称（高、良好、来源等）与比较声称（减少、增加等）；豁免情形为生鲜、现制现售、特殊膳食用及每日食用量 $< 10\text{g}$ 或 10mL ；数值修约按 GB/T 8170。

（七）7 大易混淆点

- 标准层级混淆：国家标准（GB 强制）、地方标准（DB 强制）、企业标准（Q/，严于国标/地标）；宽于国标=违规。
- 强制范围混淆：食品安全法第 25 条规定食品安全标准强制，除食品安全标准外不得制定其他食品强制性标准。
- 添加剂与非法添加物混淆：添加剂=经风险评估+列入 GB 2760 目录；非法添加物=食品安全法第 34 条禁止（典型瘦肉精、硼砂、吊白块）；合法 $\neq$ 可任意使用。

- 超范围与超限量混淆：超范围＝品类错（如餐饮禁用亚硝酸盐）；超限量＝剂量错（如保水虾仁磷酸盐超量）。
- GB 7718 新旧版变化：双日期强制（旧版仅生产日期）；8大过敏原强制（旧版自愿）；禁用「零添加」「不添加」（旧版允许）；新增饱和脂肪＋糖强制标示。
- 数字标签作用：可补充但不可替代一级外包装，一级外包装必须完整展示法定内容。
- 餐饮禁用物质：亚硝酸盐（餐饮服务环节禁止使用）；工业级原料（非食品级＝非法添加物）；不得用添加剂掩盖食品变质；不得采购使用不符合食品安全标准的食品原料。

（八）标准更新追踪机制

- 4类跟踪渠道（官方必追踪）：国家卫健委（nhc.gov.cn，食品安全国家标准发布主体，公告＋征求意见稿）；国家市监总局（samr.gov.cn，食品生产经营规范发布主体）；中国食品药品检定研究院（nifdc.org.cn，标准解读技术指南）。
- 4类跟踪渠道（行业参考追踪）：中国食品工业协会、中国食品科学技术学会、中国认证认可协会、食品安全报。
- 2类验证方式：标准追踪台账（记录每份标准的发布、实施、变更、废止）；标准查新报告（每年至少1次系统查新并形成报告），台账可追溯、报告可核查。
- 1类内部更新流程5步：获取标准变更信息→评估本单位影响范围→起草《标准更新响应方案》→组织培训、修订制度、更新记录→合规验证并向主要负责人报告；新标准实施1个月内完成对照更新。

（九）答题技巧与典型案例

- 单选4技巧：抓关键词（最、正确、属于）；4选1必有1个正确；概念辨析找核心特征（强制 vs 推荐、国家 vs 地方 vs 企业）；日期、数据、发布机构是必背。
- 多选4技巧：看清「包括」「不限于」「正确的是」；固定组合全选（如2760五个「不」）；对比题注意细微差异（数字标签不可完全替代）；少选、多选、错选均不得分。
- 判断3技巧：警惕绝对化表述（「一定」「仅」「都」）；法规依据与标准适用对象必背；简答3步法＝明确问题列步骤→按顺序展开引用条款→总结要点；案例3部分法＝违法事实分析＋处罚依据与幅度＋管理教训（总监视角）。
- 案例一：湛江「保水虾仁」案，2025年3月15日央视3·15曝光，4家企业超限量添加磷酸盐等水分保持剂并虚假标注「零添加」，4类违法（超限量＋虚假标注＋计量器具未检定＋过程控制不到位），合计罚款749.43万元、吊销许可证且5年内不得重新申请，对法定代表人及主要负责人合计罚款260余万元并实施5年行业禁入。
- 案例二：辽宁葫芦岛京九鸭脖店案，2025年5月查获「日落黄」「护色剂（含亚硝酸盐）」，21批次均检出亚硝酸盐（1.5-17 mg/kg）、鸭肠检出日落黄（0.301 g/kg），亚硝酸盐用于餐饮服务、日落黄用于肉制品均属超范围，违法经营额20万元以上，2025年6月依法移送公安机关。

三、本节小结

1. 标准体系：食品安全国家标准 4 大类=基础+产品+生产经营+检验方法；5 大关键标准=GB 14881+GB 31654+GB 2760+GB 7718+GB 28050；食品安全标准是唯一强制性食品安全标准（食品安全法第 25 条）。
2. 高频考点：GB 14881（生产卫生）、GB 31654（餐饮卫生）、GB 2760（添加剂）、GB 7718（标签）、GB 28050（营养标签）5 大国标必背，含每项标准的核心条款、违规判定与法律责任。
3. 易混淆点：7 大必错清单=标准层级+强制范围+添加剂 vs 非法添加物+超范围 vs 超限量+GB 7718 新版变化+数字标签作用+餐饮禁用物质。
4. 答题技巧：单选 4 技巧、多选 4 技巧、判断 3 技巧、简答 3 步法、案例 3 部分法。
5. 标准更新追踪：4 类渠道+2 类验证+1 类内部更新流程，新标准实施 1 个月内完成对照更新。

第7章·第31节 HACCP 七项原理与计划制定

一、学习目标

1. 理解 HACCP 的起源、我国引入路径与《食品安全法》第四十八条法条依据，掌握从国际到国内、从出口到全行业的演进脉络。
2. 掌握 CAC 确立的七项原理：危害分析、确定 CCP、建立关键限值、建立监控系统、建立纠正措施、建立验证程序、建立文件与记录系统。
3. 能够应用 CCP 判定树四问法准确识别关键控制点，防止 CCP 过多稀释监控资源、过少留下失控盲区。
4. 能够设计关键限值 CL 与监控频次，建立「隔离—评估—纠因—记录」纠偏四步法。
5. 能够组织 HACCP 小组按 5 个预备步骤和 7 项原理编制企业 HACCP 计划文件，覆盖原料接收到成品出厂的全过程。

二、核心知识点

（一）HACCP 起源与我国引入路径

- HACCP 是 Hazard Analysis and Critical Control Point 的缩写，中文译为危害分析与关键控制点。
- 诞生于 20 世纪 60 年代美国皮尔斯伯里公司，为美国宇航局开发航天食品时发现传统成品检验无法保证零缺陷，将质量控制前移到生产过程。
- 1971 年在美国全国食品保护会议公开，1985 年美国国家科学院建议推广，1997 年国际食品法典委员会 CAC 通过《HACCP 体系及其应用准则》确立为国际公认方法，2020 年修订《食品卫生通则》CXC 1-1969 时将其作为附录一并更新。
- 我国 2002 年 3 月原国家认监委发布 2002 年第 3 号公告《食品生产企业 HACCP 管理体系认证管理规定》，初期主要针对出口食品企业。
- 《食品安全法》第四十八条明确国家鼓励食品生产经营企业实施危害分析与关键控制点体系，认证机构应依法跟踪调查，对不再符合认证要求的企业撤销认证并向社会公布。
- 2021 年 12 月市监总局发布新版《HACCP 体系认证实施规则》，我国 HACCP 认证进入规范发展新阶段。

（二）HACCP 七项原理总览

- 原理一：危害分析——对从原料接收到成品消费全过程各步骤中可能发生的生物性、化学性、物理性、放射性危害进行系统识别，评估发生可能性和严重性并确定控制措施。

- 原理二：确定关键控制点 CCP——CCP 是能够施加控制从而防止或消除食品安全危害、或将其降低到可接受水平的步骤。
- 原理三：建立关键限值 CL——每个 CCP 必须规定可测量的关键限值，如杀菌温度与时间、冷藏温度上限、添加剂最大添加量。
- 原理四：建立 CCP 监控系统——回答控什么、怎么控、谁控、多久控一次、发现问题报告谁五问。
- 原理五：建立纠正措施——监控显示 CCP 偏离 CL 时必须立即采取行动。
- 原理六：建立验证程序——含确认、CCP 验证、体系验证三个层次。
- 原理七：建立文件和记录系统——准确记录是体系有效运行的证据。

（三）前提方案：GMP 与 SSOP

- HACCP 建立在 GMP 和 SSOP 基础之上，三者构成金字塔结构：上层 HACCP 针对具体产品和工艺实施精确控制，基础层为 GMP 与 SSOP。
- GMP 即良好生产规范，GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》是我国食品生产领域的 GMP 基础，解决基础卫生环境问题。
- SSOP 即卫生标准操作程序，把卫生要求操作化，包括清洗消毒程序、虫害控制程序、人员健康卫生程序等。
- 凡能由前提方案控制的危害无需再设 CCP，保证关键控制点「少而精」；总监应先评估 GMP 和 SSOP 符合程度再启动 HACCP 建设，顺序不能颠倒。
- 前提方案失控，HACCP 就是空中楼阁。

（四）原理一、二：危害分析与 CCP 判定

- 危害分 4 大类：生物性（细菌、病毒、寄生虫、霉菌、毒素）、化学性（农残、兽残、重金属、添加剂、掺假、过敏原）、物理性（异物、放射性、温度失控、包装破损）、放射性（核素污染、放射性物质残留）。
- 危害分析覆盖原料、辅料、包装材料、水、空气、人员、设备、环境、工艺等全部要素，并考虑每种危害可能发生的原因。
- 显著性判断依据是「发生可能性 × 严重程度」，并参考历史数据、行业通报、标准限值四个维度。
- CCP 判定树四问：Q1 该步骤对已识别的显著危害是否存在控制措施；Q2 该步骤能否将危害消除或降低到可接受水平；Q3 危害在该步骤是否可能超过可接受水平；Q4 后续步骤能否消除该危害或将其降低到可接受水平。
- 判定树是工具而非教条，唯一标准是该步骤是否确有必须在此控制才能管住的显著危害，防止 CCP 过多稀释监控资源、过少留下失控盲区。

（五）原理三、四：关键限值与监控系统

- CL 设定 5 项要求：可测量、快速判断（现场几分钟内出结果）、客观、有科学依据、区分 CL 与 OL。
- OL 是操作限值 Operation Limit，比 CL 更严格，用于在偏离 CL 之前提前干预。
- CL 常见依据：巴氏杀菌 72°C/15 秒（工艺验证数据）、冷藏食品贮存不高于 5°C（标准要求）、食品添加剂最大使用量（GB 2760）。
- 不能送实验室几天才出结果的指标不宜直接作 CCP 监控指标，应改用温度、时间、浓度等可即时测定的代用指标。
- 监控 5 问：控什么（监控指标）、怎么控（监控方法）、谁控（监控人员）、多久控（监控频次）、报告谁（异常报告对象）。
- 监控频次要高频或连续，不能 1 天 1 次；示例：温度记录仪连续记录加人工每 2 小时复核、投料双人复核加电子秤自动记录、杀菌自动温度时间记录仪加每批复核。

（六）原理五、六：纠正措施与验证程序

- 纠偏 4 步流程：Step 1 隔离（受影响产品物理隔离并标识）、Step 2 评估（评估安全性并决定放行/返工/降级/销毁）、Step 3 纠因（查清偏离原因并采取措施）、Step 4 记录（如实记录偏离与处置全过程）。
- 纠偏触发条件是监控显示 CCP 偏离 CL，须立即行动并规定向食品安全总监报告的上限时限；没有纠偏的 CCP 监控形同虚设。
- 验证程序分 3 个层次：层次 1 确认（验证 HACCP 计划本身是否科学，每年至少 1 次）；层次 2 CCP 验证（监控设备校准、记录复查、针对性抽样检测、纠偏效果验证）；层次 3 体系验证（内审、管理评审、官方检查、趋势分析）。
- 监控与验证的本质区别：监控是日常检查「是否在控」，验证是确认「体系真的有效」。

（七）原理七：文件与记录系统

- 7 类核心记录：危害分析记录、CCP 监控记录、偏离与纠偏记录、验证活动记录、人员培训记录、设备校准记录、原料/产品检验记录。
- 记录 3 大作用：证明做过了、出了问题能追溯、接受监管检查和第三方审核。
- 记录要求与实物同步（不能事后补）、真实完整可追溯、保存期限符合法规；「事后补记录」等于伪造证据，不能免责反而加重处罚。
- 保存期限：常规档案保存 ≥ 3 年，重大事件永久保存，设备校准记录保存至设备停用，培训记录保存至员工离职后 ≥ 2 年。

（八）HACCP 计划 12 步编制法

- 前 5 个预备步骤：Step 1 组建 HACCP 小组（跨部门多专业，涵盖生产、品控、研发、设备、采购、仓储、销售，组长由分管生产或质量的高层管理人员担任，食品安全总监是统筹核心）；Step 2 描述产品；Step 3 确定预期用途和消费者；Step 4 绘制流程图；Step 5 现场确认流程图。

- 产品描述 6 要素：产品名称、成分构成、理化特性（pH、水分、水活、盐度）、加工方式、包装形式、贮存条件与保质期及适用标准。
- 预期用途包括直接食用、再加热或复配；消费者含一般人群及婴幼儿、老年人、病人、孕妇等敏感人群，直接决定危害可接受水平设定。
- 流程图覆盖从原料接收到成品出厂含贮存运输，颗粒度以能反映全部可能产生危害的环节为准；现场确认须走现场逐环节核对，防止「图纸与实际不符」。
- 后 7 步对应七项原理：Step 6 危害分析、Step 7 确定 CCP、Step 8 建立 CL、Step 9 建立监控程序、Step 10 建立纠正措施、Step 11 建立验证程序、Step 12 建立文件和记录管理系统。

（九）实施误区、总监督导与典型案例

- 5 大常见误区：危害分析「抄模板」、CCP「越多越好或越少越好」、关键限值「拍脑袋」、记录「事后补」、纠正措施「只隔离不纠因」。
- 总监督导 5 盯：盯对照工艺逐步骤核对危害分析表、盯 CCP 判断标准是否唯一、盯 CL 是否有验证数据支撑、盯记录与实物是否同步、盯纠偏是否查清原因并书面记录。
- 2021 年 7 月 17 日华莱士「鸡块落地继续炸、油长期不换、徒手接触食材」事件，印证前提方案失控则 HACCP 失效，暴露加盟模式 SSOP 落地难。
- 2020 年 7 月 16 日央视 3·15 曝光汉堡王篡改保质期、解冻食材超期使用，属监控记录造假，记录失真即体系防线全面失守。

三、本节小结

1. 起源：20 世纪 60 年代皮尔斯伯里公司为美国宇航局开发，1997 年 CAC 确立国际准则；我国 2002 年引入出口企业，《食品安全法》第四十八条鼓励实施 HACCP，2021 年 12 月新版《HACCP 体系认证实施规则》规范发展。
2. 七项原理：① 危害分析（4 类+矩阵）；② CCP 判定（4 问法）；③ CL（可测量+快速+科学依据）；④ 监控（5 问）；⑤ 纠偏（隔离+评估+纠因+记录）；⑥ 验证（确认+CCP+体系 3 层次）；⑦ 文件记录（7 类）。
3. 前提方案：HACCP 建立在 GMP 和 SSOP 基础之上，GB 14881-2013 是我国食品生产 GMP 基础，前提方案失控 HACCP 就是空中楼阁，应先评前提再启 HACCP。
4. 12 步编制：前 5 步为组建小组、描述产品、用途消费者、流程图、现场确认，后 7 步对应七项原理，形成 HACCP 计划文件。
5. 督导要点：防范 5 大误区（抄模板、CCP 偏多偏少、CL 拍脑袋、记录事后补、只隔离不纠因），落实 5 盯，记录与实物同步是铁律。

第7章·第32节 ISO 22000 框架与体系文件编写

一、学习目标

1. 能清晰讲述 ISO 22000:2018 标准的 10 章结构与 2005 版的 4 大变化，讲清「管理 PDCA+运行 PDCA」双循环的整体设计逻辑。
2. 能准确区分 PRP 前提方案、OPRP 操作性前提方案、HACCP 计划/CCP 三层危害控制的边界判断要领。
3. 能搭建食品安全管理手册+程序文件+作业指导书/SOP+记录表单的 4 级架构，掌握 SMART 编写原则和文件受控管理。
4. 能完整描述运行记录管理 4 件事：明确责任人、明确填写时机、明确保存期限、明确电子记录管理。
5. 能设计体系文件与「日管控、周排查、月调度」机制的融合方案，实现一套记录多用途使用。

二、核心知识点

（一）ISO 22000:2018 标准框架与 10 章结构

- ISO 22000:2018 于 2018 年 6 月 19 日发布，采用 HLS 高阶结构，正文 10 章，便于与质量、环境、职业健康安全等管理体系整合。
- 10 章结构：第 1 章范围、第 2 章规范性引用文件、第 3 章术语和定义（38 个核心术语）、第 4 章组织环境、第 5 章领导作用、第 6 章策划、第 7 章支持、第 8 章运行、第 9 章绩效评价、第 10 章改进。
- 第 8 章运行（8.1-8.10）是 FSMS 核心枢纽，向上接第 5-6 章，向下接第 9-10 章，CCP 监控失败即体系失败。
- 适用范围覆盖食品链全部组织，包括生产、餐饮、运输、零售、包装、设备等。

（二）2018 版与 2005 版的 4 大变化

- 结构升级：采用 HLS 高阶结构（10 章），2005 版为 8 章传统结构未采用 HLS；2005 版对应国家标准为 GB/T 22000-2006（等同采用）。
- 风险管理：风险管理贯穿全过程，2005 版风险管理分散未系统化。
- PRP/OPRP 区分：明确区分前提方案 PRP 与操作性前提方案 OPRP，2005 版仅提「前提方案」无 OPRP 概念。
- 沟通与可追溯性加强：沟通在 8.2 条款加强，可追溯性在 8.3 条款成为强制性要求，应急响应在 8.4 条款要求定期演练。

- 新旧衔接：新认证和换版按 2018 版，旧证书到期需转版。

（三）双 PDCA 循环

- 管理 PDCA（第 6-10 章）：P=第 6 章目标+风险机遇+变更，D=第 7-8 章资源+运行控制，C=第 9 章监视+内审+管理评审，A=第 10 章不符合+纠正+持续改进。
- 运行 PDCA（危害控制）：P=危害分析+OPRP+HACCP 计划建立，D=OPRP+CCP 监控实施+记录，C=验证活动+不符合识别，A=更新危害分析+OPRP+HACCP 计划。
- 第 8 章是连接两个 PDCA 的核心枢纽，管理评审输出即运行层 PDCA 的改进输入。

（四）三层危害控制：PRP / OPRP / CCP

- PRP 前提方案：维持整个食品链卫生环境所必需的基础条件和活动，依据 CAC《食品卫生通则》和 GB 14881-2013，含建筑物设施、清洁消毒、虫害控制、废弃物、人员卫生、供水、采购、仓储、交叉污染 9 大类，无关键限值。
- OPRP 操作性前提方案：通过前提方案一般性卫生控制即可控制显著危害，无精确关键限值、采用一般性控制措施，如消毒液浓度控制、金属探测仪控制金属异物。
- CCP 关键控制点：必须通过精确测量关键限值才能控制的显著危害，有可量化的关键限值，如杀菌 121°C/15min、冷链温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
- 判断要领：是否需要「精确的、可测量的、以关键限值形式表达的控制」——需要则列 CCP，不需要则列 OPRP。
- PRP 是 OPRP 和 CCP 的基础，GB 14881 落地就是 PRP 落地；总监在体系策划中最易混淆 OPRP 与 CCP 的界限。

（五）可追溯性、应急响应与食品安全小组

- 可追溯性系统（8.3 条款）5 大要素：识别产品批次与原料批次对应、识别加工记录与交付记录对应、在定期期限内响应追溯请求、建立并保留追溯记录、定期测试（每年至少 1 次，含模拟召回、反向追溯、正向追溯）。
- 追溯响应期限法规要求通常为 2-24 小时内，要求 100% 批次对应、100% 供应商对应，覆盖进货、生产、销售全链条。
- 应急响应（8.4 条款）：识别断电、设备故障、自然灾害、供应中断、食安事件等紧急情况，建立应急预案并每年至少 1 次演练、记录、评估、改进，与 60 号令事故处置方案及 GB 14881 衔接。
- 食品安全小组（5.4 条款）组长应为食品安全总监本人（5.4.1.1），承担危害分析牵头、HACCP 计划和 OPRP 建立更新、验证活动策划实施、突发事件技术处置、与日周月机制结合分析 5 大职责。

（六）体系文件 4 级架构

- 一级文件食品安全管理手册：阐明方针、目标、组织机构与职责、体系范围及对标准各条款的回应，经最高管理者签发发布。
- 二级文件程序文件：文件控制、记录控制、内部审核、管理评审、不合格品控制、追溯与召回、应急准备和响应、沟通管理、培训管理、监视测量管理等跨部门流程。
- 三级文件作业指导书/SOP：设备清洗消毒、CCP 监控、化验室检验、关键工序操作、应急处置、追溯、消毒液配制、虫害控制、从业人员卫生等，以表格、流程图、步骤图示、检查清单为主，让一线员工看得懂、记得住、做得到。
- 四级文件记录表单：CCP 监控记录、OPRP 监控记录、纠偏记录、设备校准记录、培训记录、追溯响应记录、应急演练记录、内审记录、管理评审记录等运行证据。
- 4 级文件关系为 1 级纲领→2 级跨部门→3 级具体操作→4 级运行证据，从「为什么做」到「谁来做」到「怎么做」到「做的证明」。

（七）文件编写原则与 SMART 原则

- 编写 3 大原则：写你所做、做你所写；一页纸原则（图文并茂、步骤清晰、避免长篇大论）；文件与风险挂钩（风险管控清单中的关键措施都应有对应文件支撑，CCP 必有 SOP 和记录）。
- SMART 原则：S（Specific）明确具体（5W1H）、M（Measurable）可测量可考核、A（Achievable）可达成、R（Relevant）与岗位职责相关、T（Time-bound）有时限要求。
- 编写常见错误：抄标准、抄同行、大段论述、不与企业实际结合、缺量化指标、缺时限、不更新、不评审。

（八）运行记录管理与文件受控

- 记录管理 4 件事：明确责任人（每张记录表注明填写人+审核人+日期，责任到人）；明确填写时机（CCP 监控当场填写，不得事后补记、不得代签，与实物同步）；明确保存期限（不少于产品保质期满后 6 个月，无明确保质期的不少于 2 年）；电子记录管理（数据不可篡改、定期备份、可随时调取，电子数据与纸质记录法律效力同等）。
- 文件受控 4 要素：版本号（首次发布 V1.0，重大修改递增）、发布日期（避免新旧版并存）、分发号（唯一分发号+台账+签收+回收）、受控标识（受控章，现场只能出现现行有效版本）。
- 文件修订 5 步法：提出修订申请→起草修订内容→相关部门会签+合规审核→批准发布→分发回收+培训+生效。
- 常见失守：现场使用旧版 SOP、未受控文件流转、修订未审批直接生效、电子版未受控随意下载修改。

（九）体系文件与日周月机制融合及典型案例

- 融合要点：日管控检查表引用 CCP/OPRP 监控记录，周排查汇总分析引用体系运行记录，月调度结合管理评审输入，风险管控清单与体系文件互相支撑，培训演练检查统一纳入体系运行。

- 核心目标是避免双轨制和避免数据孤岛，实现「一套记录、多用途使用」，CCP 监控记录一次填写、多种用途。
- 案例 1：2024 年 4 月某方便食品企业 ISO 22000 认证一阶段审核被开出 3 项严重不符合（手册未覆盖组织环境、危害分析漏过敏原、OPRP/CCP 边界错列）+8 项一般不符合（程序文件抄标准等），整改 3 个月，认证费 5 万元+整改成本 15 万元+订单延误 2 个月。
- 案例 2：2024 年 9 月某饮料企业 CCP 监控记录显示全部合格，但自动温控仪显示 3 个批次温度降至 115℃ 持续 2-3 分钟（低于关键限值 121℃），被认定记录造假+未处置偏离，依据《食品安全法》第 126 条罚款 5 万元+停产整顿 7 天。

三、本节小结

1. 标准框架：ISO 22000:2018（2018 年 6 月 19 日发布）采用 HLS 高阶结构、正文 10 章，与 2005 版相比有 4 大变化（HLS 结构、风险管理、PRP/OPRP 区分、沟通可追溯性），管理 PDCA（第 6-10 章）+运行 PDCA（危害控制）构成双循环。
2. 危害控制：PRP 前提方案（9 大类基础卫生）→OPRP 操作性前提（一般性控制）→CCP 关键控制点（精确关键限值）构成三层危害控制，判断要领是是否需要「精确的、可测量的、以关键限值形式表达的控制」，食品安全小组组长=总监本人（5.4.1.1）。
3. 文件体系：一级手册+二级程序+三级 SOP+四级记录的 4 级架构，编写遵循 3 大原则（写做一致、一页纸、风险挂钩）+SMART 原则，总监须指定专人负责文件控制、建台账、严防版本打架。
4. 记录管理：4 件事为责任人、填写时机（当场填写不补记）、保存期限（保质期+6 个月或 ≥2 年）、电子记录（不可篡改+审计追踪+可调取），电子数据与纸质记录同等效力，CCP 监控须与自动数据双轨核对。
5. 融合日周月：体系文件与日管控、周排查、月调度机制有机融合，实现「一套记录、多用途使用」，避免两套脱节台账。

第7章·第33节 体系内审·管理评审·持续改进

一、学习目标

1. 能完整讲述内部审核「策划-准备-现场-报告-跟踪-验证-关闭」7步法全流程，掌握年度计划、内审组、检查表、现场审核、跟踪验证 5 类组织要点。
2. 能清晰讲述管理评审的 11 项输入+5 项输出及每年至少 1 次的频次要求，会设计输入材料收集清单、评审会议议程和输出决议跟踪表。
3. 能准确区分纠正措施、预防措施、创新改进、标杆对比、复盘改进 5 类持续改进工具，建立数据驱动、验证结果、标杆对比 3 大落地抓手。
4. 能完整讲述 ISO 22000 第三方认证 4 阶段流程（认证申请与受理、一阶段审核、二阶段审核、监督再认证）。
5. 能清晰比较第三方审核与体系自评的 6 大差异（依据、目的、主体、频次、成本、法律效力），建立内审、管理评审、持续改进 3 套机制的衔接关系。

二、核心知识点

（一）内部审核与第三方审核的对比

- 内部审核依据 ISO 22000:2018 第 9.2 条及组织内部程序，目的是验证体系符合性和有效性，主体是经培训且独立于被审核部门的内审组，每年至少 1 次全面内审，属内部管理工具、无对外法律效力。
- 第三方审核依据 ISO 22000:2018 标准及认证机构认证规则，目的是获得或保持认证证书、证明体系符合性，主体是注册审核员，频次为初次认证+每年监督审核+三年再认证，证书具有对外公信力。
- 成本对比：内审为内审员培训费+时间投入；第三方审核为初次认证 5-15 万元+监督审核 1-3 万元/年+再认证 3-8 万元。
- 内审是第三方审核的基础，第三方审核发现的问题约 70% 在内审中应能自查发现。

（二）内部审核 7 步法

- 7 步法：Step 1 策划（编制年度内审计划，每年至少 1 次全面内审）、Step 2 准备（组建内审组+编制审核检查表，内审员须培训合格、独立于被审核部门、审核本部门时回避）、Step 3 现场（查阅记录+现场观察+人员访谈收集客观证据）、Step 4 报告（开具不符合项报告，分为严重不符合和一般不符合）、Step 5 跟踪（责任部门限期内分析原因并制定纠正措施）、Step 6 验证（内审组验证措施有效性）、Step 7 关闭（验证合格后关闭并归档）。
- 内审员独立性是审核公正的基石；不符合项描述要客观具体（时间+地点+事实+证据）。

- 纠正措施要针对原因而非表面现象，验证要收集新证据而非听汇报。

（三）管理评审 11 项输入与 5 项输出

- 依据 ISO 22000:2018 第 9.3 条，主持人为最高管理者（不能授权、不能缺席），频次每年至少 1 次，重大变化随时增加。
- 11 项输入：以往管理评审跟踪措施、内外部审核结果、外部监管和认证审核结果、顾客反馈与投诉、过程绩效和产品符合性、纠正措施实施情况、资源充分性、风险机遇变化、紧急情况演练与处置情况、改进机会、法律法规变化。
- 5 项输出：体系及其过程的改进措施、与顾客要求有关的产品改进、资源需求、变更需求、再策划。
- 管理评审输出应形成决议并明确责任人和完成时限，进入下一轮 PDCA 循环；总监须组织输入材料收集与汇总，确保评审基于数据而非走过场。

（四）持续改进 5 类工具与 3 大抓手

- 工具 1 纠正措施：消除已发现的不符合，用于内审外审不符合、客户投诉、CCP 偏离等，步骤为识别不符合→原因分析（5 Why+鱼骨图）→制定措施→实施→验证有效性→关闭归档。
- 工具 2 预防措施：消除潜在不符合的原因，用于趋势分析发现的风险和风险评估识别的高风险。
- 工具 3 创新改进：突破现有框架，用于产品升级、工艺改进、管理创新、数字化转型。
- 工具 4 标杆对比：对照 CAC、行业先进企业、认证机构典型案例寻找差距。
- 工具 5 复盘改进：对已完成工作回顾总结提炼经验，用于项目结束、事件处置、演练后。
- 3 大落地抓手：数据驱动（汇总 CCP 偏离率、检验合格率、投诉率等并绘制趋势图）、验证结果应用（把确认、校准、趋势分析发现转化为改进项目）、标杆对比（从对标到落地）。
- 审核高频问题 8 大类：记录补写代签、CCP 监控频次不足、关键限值无验证依据、校准计划不落实、培训流于形式、内审覆盖不全、上次不符合项未闭环、文件与现场不一致。

（五）HACCP 认证与 FSMS（ISO 22000）认证

- HACCP 认证依据国家认监委 2002 年第 3 号公告、市监总局 2021 年新版《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》及 GB/T 27341-2009，重点审核危害分析和 CCP 控制，适用食品加工企业。
- FSMS 认证依据 GB/T 22000-2006（等同采用 ISO 22000:2005）及 ISO 22000:2018 新版转换安排，覆盖完整体系（前提方案+管理职责+沟通+可追溯性+应急准备等），适用食品链全部组织。
- 企业可选择一种或同时建立两套体系，实践中多采取「HACCP+ISO 22000」整合认证方式，一套文件、双重受益。

（六）ISO 22000 认证 4 阶段流程

- 阶段 1 认证申请与受理：提交申请书、资质证明、体系文件、法律法规符合性声明等，认证机构评审受理条件并确定审核范围。
- 阶段 2 一阶段审核：文件审核+现场初步访问，了解体系建立和运行状态，识别审核风险，核实文件与现场符合性。
- 阶段 3 二阶段审核：全面现场审核（通常 3-5 人天），验证体系符合性、有效性、适宜性；不符合项分严重不符合和一般不符合，一般 30 天、严重 60 天内完成整改并提交证据。
- 阶段 4 认证后监督与再认证：获证后每年 1 次监督审核，证书有效期一般为 3 年，到期前进行再认证审核。
- 4 阶段缺一不可，监督审核不能掉以轻心。

（七）认证后持续合规 5 大要点

- 持续合规意识：依据《食品安全法》第 48 条，认证机构应跟踪调查，对不再符合要求的企业撤销认证并通报，不存在「一证保三年」的侥幸空间。
- 建立认证合规台账：跟踪监督审核计划、证书有效期、认证依据更新、上次不符合项关闭、年度监督审核报告。
- 持续符合性监控：日常 CCP 监控、产品检验、投诉处理、内审、管理评审、数据分析和趋势监控。
- 应对监督审核：每年 1 次（通常 1-2 人天），重点是体系保持、不符合项关闭、重大变化。
- 再认证审核：3 年到期前 3-6 个月，不符合项须在再认证前关闭。
- 体系认证不能替代行政许可和法定监管，认证审核结论不能对抗监管部门依法作出的处理决定；认证是管理提升工具而非挡箭牌。

（八）内审、管理评审、持续改进的衔接与典型案例

- 3 套机制衔接：内审（发现问题）→管理评审（评价体系、做出决策）→持续改进（实施改进、验证效果）→下一轮内审（验证效果、发现新问题），构成 PDCA 闭环。
- ISO 22000 第 9 章绩效评价体系：9.1 监视测量分析评价、9.2 内部审核（每年至少 1 次）、9.3 管理评审（每年至少 1 次）。
- 案例 1：2024 年 6 月某乳制品企业 ISO 22000 一阶段审核被开出 5 项严重不符合（原料奶温控记录缺失、CIP 验证缺失、CCP 监控代签、批次不对应、危害分析漏乳糖不耐受人群）+12 项一般不符合，整改 4 个月后重新申报。
- 案例 2：2024 年 3 月某肉制品企业 CCP 监控记录 3 处代签+1 处补写，自动温控仪显示 12 月 18 日温度降至 118℃ 持续 5 分钟（低于关键限值 121℃）未处置，被罚款 5 万元、暂停证书 3 个月，最终因再认证未通过而证书撤销。

三、本节小结

1. 内部审核 7 步法：依据 ISO 22000:2018 第 9.2 条，7 步为策划+准备+现场+报告+跟踪+验证+关闭，5 类组织为年度计划+内审组+检查表+现场+跟踪，总监角色是支持者和监督者。
2. 管理评审 11 输 5 出：依据第 9.3 条，主持为最高管理者，每年至少 1 次；11 项输入含以往跟踪、内审、外审、顾客反馈、过程绩效、纠正措施、资源、风险机遇、应急演练、改进机会、法律法规变化；5 项输出为改进措施、产品改进、资源需求、变更需求、再策划。
3. 持续改进 5 类工具（纠正、预防、创新、标杆、复盘）+3 大抓手（数据驱动、验证结果、标杆对比），并警惕记录补写、CCP 监控不足等 8 类高频问题。
4. ISO 22000 认证 4 阶段：申请受理+一阶段+二阶段+监督再认证，证书有效期 3 年，须持续合规。
5. 第三方审核与体系自评 6 大差异（依据、目的、主体、频次、成本、法律效力），内审做好则第三方审核压力小。

第7章·第34节 第7章综合串讲与配套练习

一、学习目标

1. 能清晰说出 HACCP 体系七项原理与 CAC/RCP 1-1969 Rev. 2020 的对应关系，准确说出 ISO 22000:2018 的范围、性质、PRP/OPRP/HACCP 三层危害控制和双 PDCA 循环。
2. 能按 CCP 判断树 Q1-Q4 四问法逐步判断 CCP，用温度、时间、pH、Aw、微生物、化学 6 类关键限值，区分 CL（关键限值）与 OL（操作限值）。
3. 能熟练作答 6 道综合练习题（单选 5 题+多选 1 题），覆盖食品安全法第 48 条、CAC 原理、HLS 高阶结构、关键限值定义等高频考点。
4. 能辨析 HACCP 计划与体系文件、关键限值与操作限值、前提方案与操作性前提方案、内审员与外审员等易混淆点。
5. 能借鉴 3 阶段导入法和 5 类简化工具，用最低成本完成中小企业 HACCP 落地合规化改造。

二、核心知识点

（一）HACCP 与 ISO 22000 异同对照

- HACCP 全称 Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析与关键控制点），1959 年美国 Pillsbury 公司与 NASA 联合研发，1971 年美国国家食品微生物标准顾问委员会首次发布 HACCP 原则，1993 年 CAC 正式发布 CAC/RCP 1-1969 确立 7 项原理，2020 年修订版为 CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020，我国对应国标为 GB/T 27341-2009 和 GB 14881-2013。
- HACCP 核心是 7 项原理+12 个实施步骤，重点是危害分析+CCP 精确控制，适用于食品链所有组织。
- ISO 22000 全称 Food safety management systems，2005 年 9 月首次发布，2018 年 6 月 19 日发布修订版，采用与 ISO 9001:2015 一致的 HLS 高阶结构、正文 10 章。
- ISO 22000 = 前提方案 PRP + HACCP 体系 + 管理要求，核心是 PRP/OPRP/HACCP 三层危害控制+双 PDCA 循环；HACCP 是 ISO 22000 的核心组成部分，ISO 22000 是 HACCP 的体系化扩展。

（二）CCP 判断树与关键限值 CL 设定

- CCP 判断树是 CAC 推荐的四问逻辑图：Q1 这一步是否存在显著的食品安全隐患；Q2 这一步的潜在危害是否可能超过可接受水平；Q3 这一步之后的加工步骤是否能消除已识别的危害或将其降低到可接受水平；Q4 这一步是否能专门为消除或降低危害至可接受水平而设立。四问都通过才是 CCP。

- 四问分别对应显著性判断、严重性+可能性判断、下游消除能力判断、专门控制判断。
- 关键限值 CL 是与 CCP 相关的、区分可接受与不可接受的判定值，常见 6 大类：温度、时间、pH、Aw、微生物、化学。
- CL 是「红线」，一旦违反必须立即纠偏；OL 操作限值是企业为防止 CL 被突破而设定的「黄线警戒」，比 CL 更严格。

（三）综合练习题六大高频考点

- 第 1 题：HACCP 英文全称为 Hazard Analysis and Critical Control Point。
- 第 2 题：《食品安全法》第 48 条明确国家鼓励食品生产经营企业实施危害分析与关键控制点体系。
- 第 3 题：CAC 确立的 HACCP 原理共七项，1993 年发布、2020 修订版仍为七项。
- 第 4 题：关键限值 CL 是指与 CCP 相关的判定值，易与 OL（企业内部警戒值）混淆。
- 第 5 题：ISO 22000:2018 采用 Annex SL 高阶结构 HLS，与 ISO 9001:2015、ISO 14001:2015、ISO 45001:2018 结构一致。
- 第 6 题（多选）：HACCP 七项原理包括进行危害分析、确定关键控制点、建立关键限值、建立监控系统、建立纠正措施（以及验证程序、文件记录系统），背诵口诀「危分关限监纠验」。

（四）简答题与案例题答题模板

- 七项原理简答题模板：进行危害分析、确定关键控制点（应用 CCP 判断树）、建立关键限值、建立 CCP 监控程序、建立纠偏措施、建立验证程序、建立文件和记录保持系统，答题不要遗漏第 6 项验证和第 7 项文件记录。
- HACCP 计划案例题 5 段模板：产品描述、工艺流程图、危害分析表、HACCP 计划表、记录保留与培训计划。
- 评分与时间分配：单选 1 分/题（≤30 秒）、多选 2 分/题（≤1 分钟，多选错选漏选 0 分）、简答 5-8 分/题（≤3 分钟）、案例 8-15 分/题（≤6 分钟）。
- 常见失分点：多选漏选、简答遗漏第 6/7 项、案例格式不规范、术语英文缩写错、单位错。

（五）易混淆点辨析

- HACCP 计划 vs 体系文件：HACCP 计划是针对具体产品的核心控制文件（含产品描述、流程图、危害分析表、CCP 关键限值、监控、纠偏、验证、记录表单 8 大要素）；体系文件是覆盖整个体系的纲领性文件（一级手册+二级程序+三级 SOP+四级记录）；体系文件是「面」、HACCP 计划是「点」。
- CL vs OL：CL 是区分可接受与不可接受的「红线」，OL 是「警戒线」，OL 比 CL 更严格。
- PRP vs OPRP：PRP 前提方案是维护食品卫生的基础条件和措施（厂房设施、清洁消毒、害虫控制、个人卫生、供应商控制、化学品管理、废物处理、存储运输、培训 9 大类）；OPRP 是控制显著危害但无需达到 CL 精度的操作性控制措施；PRP 是基础条件、OPRP 是控制措施。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- HACCP 计划 vs HACCP 体系：计划是文件成果，体系是实施过程。
- 内审员 vs 外审员：内审员是企业内部承担第一方审核的员工，外审员是认证机构派出的第三方审核人员。

（六）中小企业落地 HACCP 简化路径

- 中小企业界定为人员 ≤ 100 人或年营收 ≤ 2 亿元，全套 ISO 22000 认证成本高，宜采用简化路径。
- 简化路径分 3 阶段：第 1 阶段（1-3 月）夯实基础，第 2 阶段（3-6 月）核心 HACCP，第 3 阶段（6-12 月）持续改进。
- 配套 5 类简化工具以最低成本完成合规化改造。

（七）真题案例解析

- 真题 1：某乳制品企业 UHT 杀菌（ $137^{\circ}\text{C}/4\text{s}$ ）温度 3 月 15 日跌至 132°C 持续 8 分钟且未启动纠偏，8000 件已出厂，违反第 4 项监控、第 5 项纠偏、第 6 项验证、第 7 项文件记录原理，适用《食品安全法》第 126 条和 GB 25190-2010《灭菌乳》。
- 真题 2：桶装饮用纯净水（500mL/桶 PC 桶）工艺为源水→预处理→反渗透 RO→臭氧消毒→灌装→灯检→入库，CCP1 反渗透 CL 电导率 $\leq 10\mu\text{S}/\text{cm}$ ，CCP2 臭氧消毒 CL 臭氧浓度 $0.4\text{mg}/\text{L}$ 接触 5min。
- 案例警示：2023 年 6 月某乳制品企业 UHT 杀菌温度跌至 130°C 持续 17 分钟未处置，罚款 12 万元（《食品安全法》第 126 条）+主要负责人罚款 3 万元（60 号令第 42 条）+召回 12000 件+停产整顿 14 天。
- 案例警示：2024 年 4 月某方便食品企业 ISO 22000 一阶段审核因危害分析缺失、OPRP 未文件化、油炸 CL $180^{\circ}\text{C}/30\text{s}$ 无依据、记录造假等被开 3 项严重不符合+8 项一般不符合。

三、本节小结

1. HACCP vs ISO 22000：HACCP 是 1993 年 CAC 发布的 7 项原理（2020 修订版），重点是危害分析+CCP 精确控制；ISO 22000:2018 采用 HLS 高阶结构 10 章，核心是 PRP/OPRP/HACCP 三层危害控制+双 PDCA 循环；HACCP 是 ISO 22000 的核心组成部分。
2. 高频考点：CCP 判断树是 CAC 推荐的 Q1-Q4 四问逻辑图；关键限值 CL 是区分可接受与不可接受的判定值（6 大类），CL 是红线、OL 是警戒线。
3. 6 道综合练习题（5 单选+1 多选）覆盖 HACCP 英文全称、食品安全法第 48 条、CAC 七项原理、关键限值定义、HLS 高阶结构等 6 大考点。
4. 易混淆点：HACCP 计划 vs 体系文件（点 vs 面）、CL vs OL（红线 vs 警戒线）、PRP vs OPRP（基础条件 vs 控制措施）、HACCP 计划 vs HACCP 体系（文件成果 vs 实施过程）、内审员 vs 外审员。

5. 中小企业落地简化路径采用 3 阶段导入法（1-3 月夯实基础、3-6 月核心 HACCP、6-12 月持续改进）+5 类简化工具。

第7章·第35节 HACCP 在中小企业的落地实务

一、学习目标

1. 能准确识别中小企业建立 HACCP 体系面临的 5 大挑战（资源有限、专业人才匮乏、成本压力、产品多变、记录管理薄弱），并针对性设计应对方案。
2. 能掌握简化 HACCP 计划的 6 个步骤（组建小组、产品描述、绘制流程图、危害分析、CCP 判定、监控纠偏验证记录），独立完成 1 个简化 HACCP 计划文件。
3. 能熟悉食品小作坊 HACCP 实施要点（定义、5 大必做、5 大可简化、3 大底线），现场指导 1 个小作坊完成体系建设。
4. 能设计餐饮门店 HACCP 简化版（3 大核心 CCP、5 步实施、常见业态关键限值库），并套用到火锅、快餐、中央厨房等业态。
5. 能提炼调味品小厂、连锁餐饮、小作坊改造 3 大最佳实践案例的成功路径与失败教训，形成本单位《HACCP 简化实施 SOP》。

二、核心知识点

（一）中小企业建立 HACCP 体系的 5 大挑战

- 挑战 1 资源有限：人员少（食安员兼任、无专职内审员）、设备简陋、场所受限、资金紧张。
- 挑战 2 专业人才匮乏：缺乏 HACCP 内审员和危害分析人员，依赖外部咨询成本高。
- 挑战 3 成本压力：改造资金不足、检测费用高（每项数千元、送第三方周期长）、认证费用高（初次认证数万+年审数万）。
- 挑战 4 产品多变：小批量、多品种、季节性生产、配方调整频繁，共线生产交叉污染防控难。
- 挑战 5 记录管理薄弱：员工记录意识差（事后补、涂改、代签、漏记）、记录形式不统一、保存不规范。
- 破解 4 大策略：简化（3 个 CCP 即可）、分阶段（先易后难）、借力（行业协会+监管指导+免费培训+政府补贴）、信息化（小程序+APP+扫码录入）。

（二）简化 HACCP 计划 6 步流程

- Step 1 组建 HACCP 小组（1-2 天）：人员 3-5 人（生产+品控+设备+采购），组长由食安总监或食安员兼任，小作坊可简化到 2-3 人。

- Step 2 产品描述（1 天）：名称、配方、工艺、保质期、食用方法、贮存条件、预期用途、消费者群体，可覆盖全部产品或按类别合并。
- Step 3 绘制流程图（1-2 天）：从原料接收到成品出厂，含原料验收→贮存→预处理→加工→包装→贮存→运输，需现场确认。
- Step 4 危害分析（2-3 天）：每步识别生物、化学、物理 3 类危害，按高/中/低 3 级评估严重性和可能性。
- Step 5 CCP 判定（1 天）：用 CCP 判断树（GB/T 27341 附录 B）问 4 个问题，一般 3-5 个 CCP 即可。
- Step 6 监控+纠偏+验证+记录：监控明确方法、频率、人员、记录表；纠偏明确处置、产品评估、原因分析；记录每 CCP 必有，保存 6 个月以上。

（三）食品小作坊 HACCP 实施要点

- 小作坊法律定义见《食品安全法》第 36 条：有固定生产场所、从业人员较少、生产规模小、从事传统工艺生产加工的食品生产经营者，需取得小作坊登记证（非食品生产许可证），由县级市场监管部门发放。
- 不得生产乳制品、饮料、保健食品、特殊膳食、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品等高风险品类。
- 厂房设施 5 大必做：选址远离污染源 25 米以上、清洁区/准清洁区/污染区分开、墙面地面易清洁不渗水、洗手消毒设施齐全、防虫防鼠设施有效。
- 5 大可简化：小组规模 2-3 人、产品描述合并同类、流程图 7-10 步、验证频次半年或年度、培训方式（现场+班前会+视频+师傅带）。
- 3 大底线不可简化：不得降低食品安全标准、不得简化 CCP、必须保留 6 类记录。

（四）小作坊人员、原料与过程控制

- 人员管理：每年至少 1 次健康检查并取得健康证，每日上岗前健康问询（腹泻、手部伤口、皮肤病、发烧者调离），HACCP 小组和关键岗位每年 ≥40 小时培训、全员每年 20 小时，落实工作服+洗手+消毒+个人卫生。
- 原料验收：查验供应商资质（营业执照+食品生产许可证）、每批查验合格证明、感官+标签+温度三查、建立进货查验台账并保留 6 个月以上。
- 过程控制 4 大要点：分区作业（生熟分开、清洁污染分开）、工用具专用（颜色标识、每日消毒）、温度控制（冷藏/冷冻/热藏/常温 4 温区）、工艺纪律（按配方、顺序、时间、温度执行）。
- 3 大 CCP：CCP1 原料验收（CCP-1B 显著生物危害）、CCP2 烧熟煮透（中心温度 ≥70℃）、CCP3 贮存温度（冷藏 ≤8℃+冷冻 ≤-18℃）。

（五）小作坊追溯、记录、应急与审核

- 追溯体系 4 要素：原料来源、生产加工、销售去向、双向追溯，每批次产品须能 30 分钟内完成双向追溯。
- 6 类必备记录：原料进货查验记录、生产过程监控记录（CCP）、清洁消毒记录、人员健康+培训记录、设备维护+检定记录、销售+出货台账。
- 应急处置 4 场景：原料不合格（拒收退货上报追溯）、CCP 偏离（停机隔离评估纠偏）、投诉举报、食安事故；召回 4 步法为 72 小时内通知所有客户、发布召回公告、实施召回、召回评估与完善 HACCP 计划。
- 培训三类对象：HACCP 小组每年 ≥ 40 小时、关键岗位每年 ≥ 40 小时、全员每年 ≥ 20 小时；应急演练每年至少 1 次实战。
- 内部审核 5 项：文件审核、现场审核、人员审核、设备审核、模拟召回（每年至少 1 次）；持续改进遵循 PDCA 循环。

（六）餐饮门店 HACCP 简化版

- 核心 CCP1 原料验收：关键限值为供应商合规率 100%、每批查验合格证明、冷藏 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ +冷冻 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，每批次监控，纠偏为拒收、退货、隔离、追溯。
- 核心 CCP2 烧熟煮透：关键限值为中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 持续 3 分钟以上（GB 31654-2021 第 8.4 条），每批次监控，纠偏为继续加热、评估、记录。
- 核心 CCP3 冷藏温度：关键限值为冷藏 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ +冷冻 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ +热藏 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，连续监控+每 2 小时抽测。
- 5 步实施法：Step 1 培训（考核不合格不得上岗+每年复训）、Step 2 制定清单（原料验收+CCP 监控+清洁消毒+应急+记录 5 类清单）、Step 3 日常监控、Step 4 纠偏处置、Step 5 记录+验证（每周自查+每月内审+每季演练+每年体系评审）。

（七）行业最佳实践 3 案例

- 案例 1 调味品小厂（30 人、2 条线）：3 个 CCP（高温杀菌 $\geq 95^{\circ}\text{C}/30$ 分钟、灌装区万级洁净度、成品金属探测 $\text{Fe} \geq 2.0\text{mm} + \text{Sus} \geq 3.0\text{mm}$ ），投入 8 万元，实施后 5 年零事故、零投诉并通过 HACCP 认证。
- 案例 2 500 店连锁餐饮：3 级体系（集团+中央厨房+门店）+6 大核心 CCP（原料验收、中央厨房杀菌 $\geq 90^{\circ}\text{C}/5$ 分钟、冷链配送 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 、门店加热中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 、门店冷藏 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 、餐具消毒 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ 蒸煮 10 分钟），投入 500 万元，实施后 3 年零事故。
- 案例 3 豆腐小作坊（5 人、日产能 200kg）：3 个 CCP（黄豆验收水分 $\leq 14\%$ 无霉变、煮浆 $\geq 95^{\circ}\text{C}$ 持续 10 分钟、成品冷藏 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ），投入 2 万元（政府补贴 1 万），取得登记证、销量增 30%。
- 共同启示：简化是精准而非降标，3 个 CCP 比 10 个 CCP 更易执行，可视化+信息化是关键，领导重视+全员参与是成功核心。

（八）执法案例警示

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 案例 1 浙江温州「毒豆芽」案（2022 年 5 月）：使用含 4-氯苯氧乙酸钠的添加剂（国家规定不得检出，检出值 2.8 mg/kg），3 年生产 200 吨、货值 120 万元，当事人被判处有期徒刑 5 年+罚金 50 万元，并罚款 2160 万元（货值 18 倍）。
- 案例 1 暴露原料审核、过程监控、产品检验、记录管理、自查制度 5 类合规失守，整改须建立原料添加剂专项审核、危害清单培训、定期送检、6 类记录+自查 4 道防线。
- 案例 2 山东青岛中央厨房事件（2023 年 7 月）：冻鸡肉过期 1 个月、金属探测仪校准偏差（实际 3.0mm，应 $\leq 2.0\text{mm}$ ），处罚 380 万元+吊销许可证+市值缩水 40%（约 8 亿元）。
- 案例 2 暴露集团 HACCP 体系失守、CCP 监控失守、设备验证失守、自查制度失守 4 大教训；总监自我保护 5 大工具为 3 级 HACCP 体系文件、CCP 监控 SOP、设备台账校准记录、日管控周排查月调度记录、培训考核演练档案。

三、本节小结

1. 5 大挑战：资源有限、专业人才匮乏、成本压力、产品多变、记录管理薄弱；破解 4 大策略为简化、分阶段、借力、信息化。
2. 6 步流程：组建小组、产品描述、绘制流程图、危害分析、CCP 判定、监控纠偏验证记录；3 个 CCP 比 10 个 CCP 更易执行。
3. 小作坊要点：5 大必做+5 大可简化+3 大底线；3 大核心 CCP 为原料验收、烧熟煮透（中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ）、贮存温度（冷藏 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ）；3 大底线为不得降低食品安全标准、不得简化 CCP、必须保留 6 类记录。
4. 餐饮门店：3 大核心 CCP（原料验收、中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 、冷藏温度 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ）+5 步实施（培训、清单、监控、纠偏、记录）。
5. 最佳实践：调味品小厂 3 个 CCP+8 万元+5 年零事故；500 店连锁 3 级体系+6 大核心 CCP+500 万元+3 年零事故；豆腐小作坊政府支持+3 个 CCP+2 万元+销量增 30%；共同启示为简化精准、可视化信息化、领导重视全员参与。

第8章·第36节 食品检验检测基本方法 + 出厂检验制度

一、学习目标

1. 能区分感官检验、理化检验、微生物检验三类方法的原理、适用场景与优劣，并在原料进货、过程抽检、出厂检验各环节正确选用。
2. 能完整列出食品检验8大类指标（营养成分、感官、微生物、污染物、农兽残、添加剂、非法添加物、营养标签），并与产品执行标准逐项对应。
3. 能逐项落地出厂检验制度5大要素（项目、频次、方法、记录、判定），做到逐批检验并签发合格证明，建立批号与证号一一对应机制。
4. 能辨析自行检验与委托检验的适用场景，掌握委托检验机构资质核验3要点（CMA资质、书面合同、报告核验）。
5. 能管理出厂检验5大类记录表格，保存期限严格符合食品安全法第51条规定。

二、核心知识点

（一）检验体系5大核心模块总览

- 检验体系完整闭环由5大分支构成：检验3大类方法、检验8大类指标、出厂检验5大要素、检验方式选择、检验5类记录。
- 法规依据：食品安全法第51条（出厂检验记录制度）、第52条（按标准检验合格出厂）、GB 14881-2013第9章（食品检验系统规定）。

（二）检验3大类方法

- 感官检验：检验人员借助眼、鼻、口、手等感觉器官，检查食品色泽、气味、滋味、组织形态、杂质、包装完好性，含视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉5类；优势是快速、简便、成本低、无需设备，局限是主观性强、不能定量；应编制标准样卡并对检验人员培训与比对考核。
- 理化检验：利用物理和化学方法测定食品成分、含量与性质，解决「含量多少、是否超标」；项目含营养成分、酸价过氧化值等油脂氧化指标、铅镉汞砷重金属、添加剂、农兽残、非法添加物筛查；必须采用食品安全国家标准规定方法或依法制定的补充检验方法。
- 微生物检验：检测菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母，以及沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 O157:H7 等致病菌；须无菌操作、低温送检，常规培养 24 至 72 小时以上、结果滞后，用于批次放行把关和验证性监测。
- 组合运用4原则：方法分工不可偏废（感官管表象、理化管成分、微生物管生命）；按产品风险等级配置（高风险品类三类全覆盖且频次加密）；运用快速检测（农残快检卡、中心温度计、ATP 荧光检测）；结合工艺参数（温度、时间、pH、水分活度、盐分）。

（三）食品检验 8 大类指标

- 营养成分：水分（直接干燥法 GB 5009.3）、灰分（高温灼烧 GB 5009.4）、蛋白质（凯氏定氮 GB 5009.5）、脂肪（索氏抽提 GB 5009.6）、碳水化合物（差减法）。
- 感官与理化指标：感官含色、香、味、形、组织状态；理化含净含量（JJF 1070）、水分含量、酸价（食用植物油 ≤ 3 mg/g）、过氧化值。
- 微生物指标：菌落总数（ $n=5$ 、 $c=2$ 、 $m=10^4$ 、 $M=10^5$ 采样方案）、大肠菌群（GB 4789.3）、霉菌和酵母（GB 4789.15）、致病菌（沙门氏菌、金葡菌、李斯特菌、大肠 O157 均不得检出）。
- 污染物：重金属 4 项铅、镉、汞、砷（GB 2762 分类限量）、苯并[a]芘、亚硝酸盐、二氧化硫。
- 农兽残：依据 GB 2763 农药残留限量和 GB 31650 兽药残留限量，瘦肉精（克伦特罗）禁用，喹诺酮、四环素、磺胺类有明确限量。
- 食品添加剂：防腐剂（苯甲酸 GB 2760 最大 1.0 g/kg 等）、着色剂、甜味剂、抗氧化剂 4 大类，限量依据 GB 2760-2024 表 A.1，超范围或超限量均属违法。
- 非法添加物：苏丹红、三聚氰胺、工业明胶、甲醛、二氧化硫（超量）等，一律不得检出，情节严重追究刑事责任。
- 营养标签：依据 GB 28050 强制标示。

（四）出厂检验 5 大要素

- 检验项目：依产品标准确定出厂检验项目与型式检验项目；出厂检为高频短周期项目（感官、净含量、水分、菌落总数等），型式检验涵盖全部安全性指标。
- 检验频次：出厂检验必须逐批进行，型式检验每半年或 1 年全项一次；原料变更、工艺调整、设备改造后触发加检；监督抽检不可替代企业出厂检验。
- 检验方法：食品安全国家标准方法（GB 5009 系列、GB 4789 系列）+补充检验方法（总局发布）+快速检测方法（快检卡、ATP 生物发光等），用于过程控制。
- 检验记录：原始记录+检验报告+检验合格证，保存期限严格遵守食安法第 51 条（保质期满后 6 个月/2 年）。
- 检验判定：合格方可出厂销售，不合格不得出厂并依法处理；判定人签字+审核人复核+授权人签发，三级签字缺一不可。
- 型式检验触发条件 5 类：正常生产每半年/1 年全项；原料、工艺、设备重大变化时；停产 3 个月以上恢复生产时；出厂结果与上次型式差异大；市场监管部门提出要求时。
- 案例结论：2025 年 7 月柳州柳江原味豆角案因未按规定出厂检验并记录、添加剂超限、标签未标注，违反食安法第 51、52、34、71 条，被没收违法所得并处罚款。

（五）逐批检验与检验能力建设

- 批的界定 3 原则：同一投料+同一生产线+同一生产日期为一批；颗粒度适中便于追溯且成本可控；明确以生产班次为一批的边界。
- 逐批检验 4 步：检验员取样签发取样记录→依标准项目检验并做原始记录→出具检验报告判定并签发合格证→仓库凭合格证放行并传递批号，实现「检验合格证号」与「批号」一一对应。
- 检验能力建设 4 要素：检验室（理化区+微生物区+无菌操作间）、人员（培训考核合格上岗，微生物及大型仪器专项培训）、设备（台账+定期检定校准+维护）、留样（数量满足一次全项检验、保存条件与标签一致、期限不短于保质期）。

（六）检验方式选择与委托检验机构管理

- 自行检验：适用于有检验能力、设备、持证人员的企业，优势是响应快、成本可控、保密性好；标准规定必检项目不能以「能力不足」为由长期依赖第三方。
- 委托检验：适用于无能力、无设备、无人员的情形，优势是项目覆盖全、高端仪器共享、公信力强（CMA 标志）；局限是周期长、成本高、保密弱；委托不能免除企业检验责任。
- 委托机构管理 3 要点：资质核验（取得 CMA 资质认定，依据原质检总局令第 163 号，证书在有效期内且能力附表涵盖所委托项目）、书面合同（明确项目、方法、时限、报告要求）、报告核验（防止「买报告」式走过场）。
- 出厂检验与监督抽检关系：出厂检验是企业法定义务（食安法第 51 条），监督抽检是监管部门独立监督，监督抽检不替代出厂检验；2024 年全国完成监督抽检 6794937 批次，不合格率 2.96%。

（七）出厂检验记录 5 大类表格

- 表 1 出厂检验报告：编号、产品名称+规格+批号+生产日期、检验项目+标准要求+实测结果、检验结论+签发人+签发日期，保存≥保质期满后 6 个月/2 年。
- 表 2 检验原始记录：样品信息、检验日期、环境条件、方法+设备+试剂、检验数据（含过程数据+平行样数据）、检验员+复核人签字，要求原始性+完整性+可追溯。
- 表 3 出厂留样记录：留样数量满足一次全项检验、保存条件、留样期限（≥保质期，免标保质期≥2 年，依据《广西壮族自治区食品安全条例》第 27 条）；留样管理按检验后立即留样→入库分区→定期检查→超期处理→异常上报 5 步执行。
- 表 4 销售记录：产品名称+规格+批号+数量、生产日期+保质期+检验合格证号、购货者名称+地址+联系方式，保存≥保质期满后 6 个月/2 年。
- 表 5 追溯台账：覆盖原料进货、生产过程、出厂检验、销售流向、召回 5 大环节。
- 5 类记录衔接：报告与原始记录数据一致、报告与留样批号一致、报告与销售证号一致、销售与追溯流向一致；杜绝「先出货后补记录」。

（八）法律责任与高发问题自查

- 行政责任：食安法第 126 条责令改正+警告+罚款（货值 1 万以下罚 5-10 万、1 万以上罚 10-20 倍）；第 124 条情节严重责令停产+吊销许可证；处罚到人（法定代表人、总监、直接责任人）。
- 民事责任：食安法第 148 条人身损害赔偿+惩罚性赔偿（价款 10 倍、千元起步）。
- 刑事责任：刑法第 143 条生产销售不符合安全标准食品罪，3 年以下有期徒刑+罚金，后果特别严重 3-7 年有期徒刑。
- 2024 高发问题：微生物污染（菌落总数+大肠菌群，约 30%）、添加剂超限（约 20%）、农兽残（约 15%）、重金属（约 10%）。
- 总监自查 6 项清单：出厂检验记录完整可追溯、检验项目依标准不缺项、留样保存条件与期限合规、委托机构 CMA 资质有效、高发不合格项目主动抽检、检验人员培训考核持证。

三、本节小结

- 1.3 大类方法：感官检验是最基础第一道防线，理化检验是对化学危害的定量把控，微生物检验是对生物危害的科学监测，按产品风险等级组合配置。
- 2.8 大类指标：营养成分、感官指标、微生物指标、污染物、农兽残、食品添加剂、非法添加物、营养标签，按产品标准逐项对应。
- 3.5 大要素：项目、频次、方法、记录、判定缺一不可，出厂逐批+型式每半年/1 年。
4. 方式选择：自行检验与委托检验各有适用场景，委托不能免除企业责任，监督抽检不替代出厂检验。
- 5.5 类记录：检验报告、原始记录、销售记录、留样记录、追溯台账，保存期限遵守食安法第 51 条（保质期满后 6 个月/2 年）。

第8章·第37节 食品安全抽样检验制度（总局令第15号）

一、学习目标

1. 能解读《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第15号）的法律地位、核心制度安排及两次修正要点（61号令+101号令），并向管理层和一线员工准确传达。
2. 能把握国家、省、市、县4级抽检体系的组织主体、计划层级、覆盖范围、检验机构资质与结果公布主体，对照本企业所在层级精准配合。
3. 能熟悉抽样计划制定与执行流程，掌握现场抽样、网络买样、风险监测3类抽样方式及封样、买样、网络抽检规则。
4. 能逐项落实抽样过程12项合规要点，杜绝企业因程序违法被认定为情节严重。
5. 能执行不合格结论处置5步标准动作，依法行使复检权与异议权，正确处理微生物指标不合格等不可复检情形。

二、核心知识点

（一）总局令第15号核心条款与两次修正

- 法律地位：15号令属部门规章，是对食安法第87条（定期不定期抽样+不得免检+购买样品+不得收费）、第88条（复检制度+7个工作日申请）的具体细化。
- 施行与覆盖：2019年10月1日施行，覆盖监督抽检+风险监测两大领域，含抽样、检验、报送、复检、异议5大环节。
- 两次修正：2022年9月29日总局令第61号第一次修正（优化抽检分离+双随机+封样、完善复检机构遴选与异议时限、强化网络抽样规则）；2025年3月18日总局令第101号第二次修正（完善抽样告知+文书送达、强化企业配合义务+拒抽后果）；现行以15号令+61号令+101号令合并版为准。

（二）6大核心制度安排与3类抽样方式

- 抽检分离：抽样任务与检验任务分别实施，防止「既当运动员又当裁判员」，是15号令最核心的程序设计。
- 双随机一公开：随机确定抽样对象+随机确定抽样人员。
- 双份封样：检验样品+复检备份样品分别封样，保障复检救济权利。
- 复检机构名录：从监管部门公布的名录中随机确定，不得与初检机构为同一机构。
- 样品费用政府支付：监督抽检免费服务企业，任何人不得借抽检之名向企业收费。
- 企业配合义务：无正当理由拒绝抽样、拒不配合核查处置的，可能被认定为情节严重。

- 抽样方式3类：现场抽样（从经营场所、仓库、成品库待销产品随机抽取，不得由企业自行提供样品）、网络抽样（以消费者身份买样，网页公示信息与实际发货一致）、风险监测抽样（结果不作为处罚依据）。

（三）国家/省/市/县4级抽检体系

- 国家抽检：市场监管总局组织，年度国家计划，覆盖全国食品大类+重大风险，国家级检验机构，总局统一公布结果。
- 省级抽检：省局组织，覆盖全省生产+流通+餐饮，省级+具备CMA资质机构，省局公布，聚焦地方特色食品+区域性风险。
- 市级抽检：市局组织，覆盖本市生产+流通+餐饮，市级CMA机构，聚焦本地特色+中型企业，与省级错位开展。
- 县级抽检：县局组织，覆盖本县食品+餐饮+小作坊，县级+委托市级CMA机构，聚焦小作坊+小餐饮+食用农产品，日常监督+快检结合。
- 4级体系原则：分级组织+错位开展+信息共享+结果互认；不合格企业由属地县局核查处置。
- 2024年数据：全国抽检6794937批次、总体不合格率2.96%；粮食加工品0.54%、食用油0.72%、肉制品0.81%、蛋制品0.12%、乳制品0.09%均低于总体水平。

（四）抽样计划制定与执行

- 计划5大要点：年度计划性（品种+批次+企业+环节，报上级备案+向社会公布）、品种覆盖全面（33大类全覆盖，重点高风险+大宗消费+特殊人群）、环节全覆盖（生产+流通+餐饮+网络+进口）、风险导向（高风险加密、历年不合格重点监控）、执行率考核+信息公开。
- 执行5类要求：抽样人员持证 ≥ 2 人、现场随机+不得提前通知、检验+复检备份双封、抽样过程拍照录像、抽样记录+购样票据保存。

（五）抽样过程12项合规要点

- 人员合规：抽样人员 ≥ 2 人，出示有效身份证件与任务委托书。
- 抽样告知：出示抽样检验告知书，告知抽检依据、品种、数量及复检、异议权利。
- 取样规范：现场随机抽取，不得由企业自行提供样品，数量满足检验+复检要求。
- 双份封样：检验样品+复检备份分别封样，抽样人员与被抽样企业签字盖章。
- 证据留存：保存票据+发票，抽样过程拍照+录像，证据链完整可追溯。
- 通知纪律：不得提前通知企业，突击抽样保证真实性。
- 样品费用：由政府监管部门支付，企业不承担检验费。
- 禁止收费：任何摊派+搭车收费均属违法。
- 网络抽检：以消费者身份下单买样，网页公示信息与实际发货一致，信息不符判定不合格。
- 拒绝抽样后果：阻挠抽样 $\rightarrow$ 行政处罚，无正当理由拒抽 $\rightarrow$ 情节严重、从重处罚。
- 企业配合义务：主动配合+如实反映情况+签字盖章留存证据。

- 整改义务：不合格→下架+封存+召回+整改，提交整改报告并接受复查。
- 案例结论：2024 年某省抽样人员单方抽样未达 2 人，抽检结论被法院依法撤销，企业免责。

（六）不合格结论处置 5 步法

- Step 1 核对送达文书：核对检验报告+抽样检验结果通知书，核对产品名称、批号、检验项目及机构资质、签字盖章。
- Step 2 组织自查确认：确认是否复检/异议，微生物指标不合格不可复检，其他指标 7 日内书面申请。
- Step 3 同步启动风险控制：立即下架同批次产品、封存原料半成品成品、启动召回并通知消费者。
- Step 4 分析不合格原因：从原料端、生产端、储存端、运输端及关键控制点失控、制度漏洞逐项排查。
- Step 5 制定整改方案并提交：原因+措施+责任+时限，提交核查处置材料，接受复查。
- 关键时间节点：24 小时风险控制→48 小时决定复检→7 天提交复检/异议→1 月内提交完整整改报告。

（七）复检与异议两条救济途径

- 复检 7 要点：依据抽样检验办法第 30 条；7 个工作日内书面申请；受理为实施抽检部门或其上一级；复检机构名录随机确定；申请人先行支付费用（与初检一致→申请人承担，不一致→监管部门承担）；复检结论为最终检验结论。
- 5 类不予复检情形：微生物指标不合格、备份样品超保质期、逾期提出申请、备份样品无法实现复检目的、法规规定其他情形。
- 复检机构遴选：从名录随机确定、不得与初检为同一机构、能力附表涵盖所委托项目、报告加盖 CMA+公章。
- 异议 5 要点：抽样过程异议→抽样后 7 个工作日，样品/检验/标准异议→收结论后 7 个工作日，书面异议+提交证明材料，针对抽样程序+样品真实性+检验方法+标准适用。
- 关键区别：异议针对程序+样品+方法，复检针对检验结论，异议+复检可同时申请。
- 案例结论：2024 年某糕点企业依法复检，初检「苯甲酸超标 1.8 倍」被复检推翻（初检系样品污染），企业免责。

（八）企业配合义务、免责依据与高发问题自查

- 企业 3 大配合义务：配合抽样（提供便利+相关资料）、如实反映情况（不得伪造+隐匿+毁灭证据）、签字盖章留存证据。
- 免责 3 大依据：履行进货查验义务、依标准检验合格出厂、及时启动风险控制+整改，三者缺一不可。

- 2024 高发问题分布：农残 39.56%、微生物污染 16.73%、超范围超限量添加剂 15.03%、有机物污染 12.78%、兽残 6.57%、重金属 4.52%、质量指标 3.83%；农残+微生物+添加剂合计占 71.32%。
- 总监自查 6 项：原料农残快检+索证索票、微生物监控+关键控制点、添加剂依 GB 2760 逐项核对、重金属+有机物污染源头把控、兽药残留供应商审核、质量指标定期抽检。
- 案例结论：2023 年 3·15 曝光淮南寿县假泰国香米案，涉事企业违法经营额 7994.81 万元，被罚款 200 万元。

三、本节小结

1. 15 号令核心：食安法第 87/88 条+15 号令（2019 年 10 月 1 日施行）+61 号令+101 号令，核心制度为抽检分离+双随机+双份封样+复检机构随机。
2. 4 级体系：国家（总局）、省（省局）、市（市局）、县（县局）分级组织+错位开展+信息共享+结果互认，2024 年抽检 6794937 批次、不合格率 2.96%。
3. 12 项要点：人员≥2 人、告知书+身份证、现场随机取样、不得提前通知、双份封样、签字盖章、证据留存、政府付费、禁止收费、网络买样、拒抽从重、整改义务。
4. 复检+异议：7 个工作日内书面申请、复检机构随机确定（不得与初检同一）、微生物等 5 类不予复检、异议+复检可同时行使。
5. 5 步处置：核对文书→自查确认→风险控制→分析原因→整改提交；微生物不合格立即召回不可复检；2024 高发项目为农残 39.56%、微生物 16.73%、添加剂 15.03%。

第8章·第38节 食品追溯体系建设与电子追溯码

一、学习目标

1. 能精准援引食品安全法第42条三大义务规定，区分追溯体系的法定强制与信息化手段的鼓励引导边界。
2. 能构建编码、记录、平台、查询、召回5大要素框架，掌握批次标识唯一性、进货-生产-销售记录环环相扣、3类查询入口与模拟召回验证机制。
3. 能按「一品一批」整体赋码或单品赋码规划一品一码路径，评估印刷、贴标、在线喷码3种赋码方式，选择自建ERP/MES、政府平台或第三方SaaS载体。
4. 能从数据不可篡改、多中心共治、智能合约、隐私保护、可信审计5个维度对比区块链溯源与传统追溯的差异。
5. 能把追溯系统的批次标识、数据采集、链路记录嵌入HACCP及ISO 22000第8、9、10章要求中。

二、核心知识点

（一）追溯法律基础与设计原则

- 食安法第42条五层制度安排：国家建立食品安全全程追溯制度；食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系；国家鼓励采用信息化手段采集留存信息；建立全程追溯协作机制；食品生产经营者应当保证食品可追溯。
- 追溯体系建设是法定义务而非可做可不做，法律仅对信息化程度给予鼓励性引导，企业可选信息化或纸质化实现方式。
- 2022年9月2日修订、2023年1月1日施行的《农产品质量安全法》规定，列入追溯名录的农产品实施追溯管理；国务院第721号令《实施条例》细化记录内容与保存期限。
- 免责条款：食安法第136条，经营者履行进货查验义务、有充分证据证明不知情、并能如实说明进货来源的，可以免于处罚。
- 设计原则「来源可溯、去向可追、责任可究」12字诀，需批次标识、完整记录、信息传递、快速定位能力4个基础要素。

（二）追溯体系5大要素

- 编码：批次标识唯一性、可识别性，原料批号与成品批号建立投料对应关系；载体有一维条码、二维码QR码（信息容量大、扫码便捷、目前最主流）、RFID电子标签（可远距离批量读取但成本高）。

- 记录：依据食安法第 51 条，含进货查验记录（名称、规格、数量、生产日期或批号、保质期、进货日期、供货者信息）、生产投料记录、出厂检验记录、销售记录；3 类记录保存期限均不少于产品保质期满后 6 个月，无保质期不少于 2 年。
- 平台：自建 ERP/MES、政府追溯平台、第三方 SaaS、进口冷链三级架构。
- 查询：消费者扫码、企业扫码、监管扫码 3 类入口。
- 召回：依据追溯码锁定问题批次影响范围、通知下游停止销售、下架召回，并用模拟召回验证追溯效率。

（三）信息化追溯 3 大路径与专项实践

- 路径 1 企业自建系统：在 ERP、MES 基础上增加批次管理与扫码模块，适合信息化基础较好的大中型企业。
- 路径 2 对接政府追溯平台：按省级接口规范上传数据；福建平台 2018 年建成，横向联通 6 大部门、纵向贯通省市区县 3 层级。
- 路径 3 第三方追溯服务：利用云平台与扫码工具快速上线，适合中小企业起步。
- 分级适用：大型企业自建+对接、中型企业对接+自建关键模块、小型企业第三方+对接、个体工商户用政府平台免费版。
- 进口冷链实践：全国进口冷链食品追溯管理平台 2020 年 12 月建成，构建国家级-省级-企业级三级架构，接入试运行的 9 省首站进口量占全国 90%以上。
- GB 44917-2024《食用植物油散装运输卫生要求》：2025 年 2 月 1 日实施，强制性国标；容器外标识「食用油专用」或「食品专用」、非食品容器不得运输食用油、液袋一次性使用、换品种须清除残留物、装运卸记录保存不少于运输结束后 2 年。
- 案例结论：2021 年 3·15 河北沧州青县瘦肉精案因养殖违禁添加、流通票证不全、来源不清导致追溯失效，问题羊肉流入多地市场。

（四）电子追溯码、编码要素与载体选择

- 电子追溯码定义：以条码、二维码等为载体，赋予食品及其批次唯一识别标识的信息技术载体。
- 3 类应用主体：消费者扫码查询生产、检验、流通信息；监管部门扫码定位「一键排查、精准定位」；企业扫码管理库存与批次、防窜货。
- 编码 4 要素：企业主体信息（统一社会信用代码或企业代码）、产品信息（品种、规格）、批次信息（生产日期或生产批号）、生产地点。
- 载体选择 3 原则：按包装形式选择（即食小包装用印刷二维码、箱装大宗贴批次码、冷链考虑 RFID）；按销售渠道选择（面向消费者单品必选印刷二维码或贴标、大宗批发可选箱级赋码）；按成本承受能力选择（印刷二维码 0.01-0.05 元/枚、RFID 0.5-2 元/枚，赋码成本不超过产品毛利 2%）。

（五）一品一码政策与福建实践

- 一品一码定义：按追溯编码规则，对同一品种批次食品赋予唯一识别追溯码，实现「一物一码、一码溯源」，连接政府平台、企业系统与消费者终端。
- 福建政策：2024年2月1日修订《福建省食品安全信息追溯管理办法》、5月1日施行，配套《食品质量安全追溯码编码技术规范》等10余个技术规范。
- 福建数据：2018年全省统一平台建成；截至2025年11月底注册主体35.19万家、累计汇聚追溯数据40.97亿条，接入1055个企业自建系统。
- 成效：福建省15个重点问题食用农产品品种平均不合格率从2024年的10.56%降至2025年的5.31%；电子追溯凭证与纸质凭证具有同等法律效力。

（六）区块链溯源与传统追溯对比及选型

- 传统中心化追溯：以政府平台或企业ERP为中心数据库，优势是部署简单、上线快、成本低；局限为数据可篡改、数据孤岛、监管成本高、消费者信任弱4类。
- 区块链溯源：多中心分布式账本，多方共同维护，5大特征为数据不可篡改、多中心共治、智能合约、隐私保护、可信审计。
- 适用4场景：跨企业追溯、高风险食品（婴配、特医、保健、跨境冷链）、监管要求严格（如浙江2023年婴配区块链追溯试点）、品牌建设。
- 实施边界3类：成本高（为传统追溯的5-10倍）、性能限制（TPS限制，快消品需联盟链或侧链）、链下数据真实性需配合物联网设备与自动采集。
- 选型4步法：评估业务需求（跨企业追溯才考虑区块链）、评估成本承受能力、评估合作生态、评估技术成熟度。

（七）追溯系统与 HACCP 衔接

- HACCP 7大原理：危害分析（HA）、确定关键控制点（CCP）、建立关键限值（CL）、建立CCP监控措施、建立纠偏措施、建立验证程序、建立记录保持程序。
- 衔接点：危害分析与原料批次危害识别对应；CCP与关键限值监控数据绑定原料批号、成品批号；监控数据（温度、pH等）自动采集并与追溯码关联；纠偏措施快速定位批次流向；验证程序配合模拟召回演练；记录归档符合体系要求（一般≥2年）。
- 落地动作：原料进货环节自动关联供应商资质、检验报告与原料批号；生产环节每个CCP监控点同步记录原料批号、成品批号、监控数据、监控人。

（八）追溯系统与 ISO 22000 衔接及价值挑战

- ISO 22000:2018 要求：第8.5节危害控制方案、第8.9.5条撤回召回、第9.1.1条监视测量分析评价、第9.2条内部审核、第10.2条不合格和纠正措施。
- 追溯数据作为体系证据5类场景：第8章运行证据、第9章绩效评价证据、第10章改进证据、第三方认证证据、监管飞行检查证据。
- 衔接5大价值：体系运行数据化、风险管理可视化、监管可信化、品牌资产化、应急响应高效化（1小时内锁定下游客户清单、召回效率提升80%以上）。

- 3 大挑战与对策：数据质量（建立检查机制）、跨部门协同（制定 RACI 矩阵）、系统集成（统一数据标准）。
- 案例结论：2024 年福建追溯数据质量案，企业追溯数据存在不准确、不及时、不完整、虚假 4 类问题，依据新办法第 25 条被警告+罚款 5 万元+处罚到人（食品安全总监罚款 8000 元）。

三、本节小结

1. 追溯义务：食安法第 42 条规定国家建立食品安全全程追溯制度、生产经营者应当建立追溯体系；第 136 条提供进货查验免责条款。
2. 5 大要素：编码（批次唯一+二维码主流）、记录（进货查验+投料+出厂检验+销售，保存 $\geq$ 保质期满 6 个月/2 年）、平台（自建 ERP/MES+政府平台+第三方 SaaS）、查询（消费者+监管+企业 3 类入口）、召回（批次定位+模拟召回验证）。
3. 一品一码：福建 2017 年率先开展+2024 年办法修订，注册主体 35.19 万家+追溯数据 40.97 亿条+不合格率从 10.56%降至 5.31%，电子追溯凭证与纸质凭证同等法律效力。
4. 区块链溯源：传统追溯存在可篡改、数据孤岛、监管成本高、信任弱 4 类局限；区块链具有不可篡改、多中心共治、智能合约、隐私保护、可信审计 5 大特征。
5. 与 HACCP/ISO 22000 衔接：HACCP 7 大原理与追溯节点对应；ISO 22000 第 8.5/8.9.5/9.1.1/9.2/10.2 条对追溯系统提出要求，衔接带来 5 大价值并面临 3 大挑战。

第8章·第39节 第8章综合串讲与配套练习

一、学习目标

1. 能在一张思维导图上呈现第8章出厂检验、监督抽检、复检、一品一码追溯、检验机构选择5大板块的完整闭环与法条依据。
2. 能从检验主体、检验性质、检验项目、判定标准、法律后果5个维度辨析出厂检验与监督抽检的差异。
3. 能掌握食品安全法第42/50/51/52条、《食品安全抽样检验管理办法》第30条、GB 14881-2013第九章等核心考点。
4. 能用表格清晰辨析自检/委托检验/监督抽检、出厂检验/型式检验、复检/异议处理3组易混淆概念。
5. 能按CMA资质、检测能力范围、检测周期、检测费用、技术服务能力5大指标形成检验机构评估清单。

二、核心知识点

（一）第8章体系脑图总览

- 检验检测体系4大环节：出厂检验（依据食安法第52条）、监督抽检（依据总局令第15号）、复检（依据15号令第30条）、型式检验（依据各类产品标准）。
- 4大环节衔接逻辑：出厂检验是「事前把关」、监督抽检是「事中监督」、复检是「事后救济」、型式检验是「体系验证」。
- 溯源体系4大要素：编码（一品一码）、记录（全链条记录）、平台（追溯数据平台）、查询（消费者与监管接口）。
- 溯源法律依据为食安法第42条，核心目的是「来源可查、去向可追、责任可究」，电子追溯凭证与纸质凭证具有同等法律效力。

（二）高频考点：出厂检验与监督抽检5维对比

- 法律依据：出厂检验依据食安法第52条（按标准检验合格方可出厂）；监督抽检依据总局令第15号《食品安全抽样检验管理办法》。
- 执行主体：出厂检验由企业自检或委托检验机构；监督抽检由县级以上市场监管部门组织，抽样人员不得少于2人。
- 检验性质：出厂检验是企业履行法定义务的「自证」行为（合规行为）；监督抽检是监管部门依法开展的行政执法行为。

- 检验项目：出厂检验依企业执行标准（感官、理化、微生物、添加剂、污染物、标签标识 6 大类）；监督抽检依国家抽检计划（添加剂、污染物、微生物、农兽残、非法添加物）。
- 费用与后果：出厂检验费用企业自担；监督抽检实行购买样品制度、费用由监管部门支付，不合格将面临行政处罚、责令整改、公开通报甚至列入严重违法失信名单。

（三）核心法条考点速记

- 食安法第 51 条规定食品生产企业应建立「食品出厂检验记录制度」；第 50 条为进货查验记录制度，第 63 条为食品召回制度。
- 食安法第 52 条规定：食品生产者应当按照食品安全标准检验，检验合格后方可出厂或销售。
- 总局令第 15 号：复检申请期限为收到检验结论之日起 7 个工作日；不予复检 4 类情形为微生物指标不合格、备份样品超保质期、逾期申请、其他法定情形；抽样人员 ≥ 2 人、不得提前通知、实行购买样品、复检机构不得与初检机构为同一机构。
- GB 14881-2013 第九章：建立原料、过程、出厂检验制度；出厂检验逐批进行并保存记录；检验合格方可销售；妥善保存原始记录和检验报告；不具备自检能力可委托有资质机构。

（四）3 组易混淆点辨析

- 自检/委托检验/监督抽检：发起主体不同（自检、委托由企业发起，监督抽检由监管部门发起）；费用承担不同（自检、委托企业承担，监督抽检政府购买）；法律性质不同（合规行为 vs 行政执法行为）；结果效力不同（企业内部证据 vs 行政处罚依据）；异议权利不同（自检、委托双方协商，监督抽检可依法申请复检）。
- 出厂检验/型式检验：频次不同（出厂每批 1 次，型式按需开展）；项目不同（出厂为常规项目，型式为全项目）；性质不同（出厂是「准出」条件，型式是「定型」条件）；型式检验在产品定型、停产后恢复生产、原料/工艺重大变化时开展。
- 复检/异议处理：复检针对检验结论，由另一家资质机构对备份样品重新检验；异议处理针对抽样程序、样品真实性、检验方法、标准适用等提出的书面意见。

（五）检验机构选择 5 大评估指标

- 资质认定（CMA）：须取得省级以上市场监管部门颁发的资质认定证书，证书附表应含所需项目，无 CMA 资质出具的检验报告无效。
- 检测能力范围：以 CMA 证书附表为准，确认覆盖本单位所需检测项目。
- 检测周期：感官+理化指标 3-5 个工作日、微生物指标 5-7 个工作日、农兽残指标 7-10 个工作日，委托合同中应明确周期与超时违约责任。
- 检测费用：感官+理化 200-500 元/项、微生物 300-800 元/项、农药残留 500-1500 元/项，避免单纯追求低价。
- 技术服务能力：检验前样品准备指导、过程中进度查询、报告解读与技术咨询、异常技术分析、不合格改进建议。

（六）CMA 资质与检验报告合规审查

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- CMA 依据：总局令第 163 号《检验检测机构资质认定管理办法》（2021 年修订）+总局令第 39 号《检验检测机构监督管理办法》；食品检验机构必须取得 CMA；报告须标注 CMA 标志，未标注无效；证书有效期通常 6 年。
- CMA 证书关键信息：机构名称地址法定代表人、证书编号、有效期限、检验检测能力范围（附表）、授权签字人名单、颁发机关。
- 检验报告审查 5 步法：形式审查（报告标题、唯一编号、委托方/机构/样品信息、检验依据、结论、签字盖章、CMA 标志等要素完整）、资质审查（CMA+附表+授权签字人）、方法审查（标准现行有效）、数据审查（检出限/定量限、平行样偏差、异常值说明）、结论审查（结论与单项结果一致、判定标准正确、不合格项标识）。

（七）一品一码追溯与落地行动

- 一品一码 4 大特征：唯一性、可追溯性、不可篡改性、互通性。
- 5 大应用场景：食品生产企业、食用农产品、特殊食品（婴配、保健食品强制）、网络餐饮、集中用餐单位。
- 追溯信息记录 6 大要素：原料信息、生产信息、检验信息、包装信息、销售信息、召回信息。
- 落地 5 大行动：编制《检验管理制度》（9 大模块）、建立检验管理台账（原料/过程/出厂/委托/监督抽检应对 5 类）、建设一品一码追溯体系、建立检验机构合作管理机制（每年至少复评 1 次）、建立监督抽检应对 SOP。

（八）监督抽检、复检、异议 SOP 与案例结论

- 监督抽检应对 6 步法：抽样前准备关键文件→现场配合（确认抽样人员 ≥ 2 人、程序合规）→样品签字确认→报告接收后内部研判→7 个工作日内决定复检→不合格处置（停售+召回+整改+报告县局）。
- 复检申请 5 步法：7 个工作日内书面申请→从总局公布的复检机构名录选取（不得与初检同一机构）→预付复检费用（结论不一致由原检验机构承担）→确认备份样品状态→接收最终结论。
- 案例结论 1：某企业 12 批次糕点未按标准出厂检验、未建立出厂检验记录、检验员无资质、总监未履职，被罚企业 12 万元、食品安全总监 2 万元（罚到人）。
- 案例结论 2：某企业熟肉制品初检菌落总数 5.8×10^4 CFU/g，复检按 GB 2726（ $n=5$ 、 $c=2$ 、 $m=10^4$ 、 $M=10^5$ ）判定合格，不合格结论被撤销。

三、本节小结

1. 体系脑图：检验检测 4 大环节（出厂/监督/复检/型式）+溯源 4 大要素（编码/记录/平台/查询）构成第 8 章「数据双轨」，前者解决「质」、后者解决「流」。
2. 高频考点：出厂检验与监督抽检 5 维差异（法律依据、执行主体、检验性质、检验项目、费用与后果），出厂检验是「企业自证合规」、监督抽检是「监管执法监督」。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

3. 真题考点：食品安全法第 42/50/51/52 条、总局令第 15 号（复检 7 个工作日、不予复检情形、抽样 ≥ 2 人、购买样品制度）、GB 14881-2013 第九章。
4. 3 组易混淆点：自检/委托检验/监督抽检、出厂检验/型式检验、复检/异议处理，均应从主体、性质、费用、效力、时效 5 个维度辨析。
5. 检验机构选择 5 大评估指标：CMA 资质+检测能力范围+检测周期+检测费用+技术服务能力。

第8章·第40节 检验检测机构选择与质量控制

一、学习目标

1. 能清晰讲述 CMA 资质认定的法律依据、认定机构、认定范围与查询方法，并说明其在《食品安全法》第一百三十八条中的衔接关系。
2. 能从资质等级、检测能力、检测方法、检测周期、价格水平、服务质量、地理位置 7 大维度评估委托检验机构，并制定本单位评估表。
3. 能按看资质、看项目、看方法、看数据、看结论 5 步完成检验报告合规审查，掌握每一步审查要点与不合格情形的处置措施。
4. 能识别超标、临界、矛盾、突变、缺失 5 种检验数据异常情形，并建立异常数据复核与上报机制。
5. 能识别虚假报告、资质失效、方法不当、数据造假、泄露秘密 5 类合作法律风险，并掌握防范措施。

二、核心知识点

（一）CMA/CNAS/CATL 三大资质区别

- CMA（检验检测机构资质认定）：强制性资质，依据《检验检测机构资质认定管理办法》第二条及 GA 1100-2013《检验检测机构资质认定评审准则》，由省级以上市场监管部门认定，证书有效期 6 年、每 6 年复审一次。
- CNAS（中国合格评定国家认可委员会认可）：自愿性认可，依据 ISO/IEC 17025:2017，证书有效期 5 年，属国际互认资质。
- CATL（农产品质量安全检测机构考核）：自愿性，由农业农村部门实施，有效期 3 年。
- 关键结论：食品检验机构依据《食品安全法》第一百三十八条取得资质认定后方可从事食品检验活动；食品检验报告必须有 CMA 标志才能作为执法依据。
- 案例结论：某婴配企业委托未取得食品 CMA 资质的机构，该机构被罚 3 万元，委托企业被警告并责令整改。

（二）委托检验机构 7 大评估指标

- 资质等级（权重 30%）：查验 CMA 证书是否在有效期内、附件是否含所需项目、是否存在暂停撤销；查询全国认证认可信息公共服务平台（cx.cnca.cn）。
- 检测能力（权重 20%）：是否具备常规理化、微生物、农兽残、重金属、食品添加剂等指标检测能力。

- 检测方法（权重 10%）：是否采用现行有效的国家强制性标准、推荐性标准或行业标准方法。
- 检测周期（权重 10%）：常规项目 7 个工作日内、特殊项目 15 个工作日内、加急项目 3 个工作日内。
- 价格水平（权重 10%）：综合检验费、样品运输费、复检费、加急费多家比较。
- 服务质量（权重 10%）：沟通响应速度、技术咨询、报告解释、异常处置能力。
- 地理位置（权重 10%）：与企业距离、样品运输条件、跨省互认。

（三）资质等级与检测能力深度评估

- 资质等级 3 步：查询资质状态（平台核验有效期、是否暂停撤销）、核对检测能力范围（CMA 证书附件所列项目与本企业需求完全一致）、查验印章签字（CMA 标志+机构公章+检验人员签字+授权签字人签字缺一不可）。
- 检测能力 4 项：设备配置（液相色谱仪、气相色谱仪、质谱仪等）、人员资质（授权签字人经资质认定部门核准）、经验积累（近 3 年承担过本类产品检测）、方法验证（标准物质期间核查、能力验证）。
- 案例结论：某保健食品企业委托机构 CMA 附件不含保健食品违法添加物检测项目，机构被罚 5 万元；超出资质范围的检验报告无效。

（四）检验报告 5 步合规审查法

- 看资质：CMA 标志在有效期内且加盖于报告封面或结论页显著位置、公章清晰、检验人员与授权签字人签字、报告日期在证书有效期内。
- 看项目：项目完整（感官+理化+微生物+污染物+添加剂）、与产品标准或国家强制标准一致、标注执行标准编号、与合同一致、无超范围检测。
- 看方法：标注完整标准编号和年代号、现行有效版本、检出限满足限量要求、在资质认定范围内、偏离有说明、快检方法标注「快检」字样。
- 看数据：不超限量值、在合理范围且与历史一致、平行样偏差符合方法要求、在标准曲线线性范围内、有效数字位数符合标准要求。
- 看结论：结论明确且用标准用语、依据充分引用国家强制标准、与数据一致、考虑单项与综合判定关系、含产品关键信息、与委托要求一致；完整报告审查时间一般不超过 2 小时。
- 案例结论：某企业收到原料添加剂超标报告却未启动不合格处置，依据《食品安全法》第一百二十六条被罚 2 万元。

（五）检验数据复核与异常处理

- 复核依据：《食品安全法》第四十四条及《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十一条。
- 复核 5 方法：与国家强制性标准比对、与企业历史数据比对、与同批次平行样比对、与不同检验机构比对、与原料-成品关系比对。

- 异常数据 5 情形：超标（超限量值）、临界（90%-100%限量值之间）、矛盾（不同方法结果不一致）、突变（与历史数据大幅偏离）、缺失（项目未检齐无法完整判定）。
- 处置 5 步流程：启动异常处置预案→通知相关岗位暂停生产销售出库→内部复核分析原因→必要时委托有 CMA 资质机构复检→据复核/复检结果最终判定并处置。
- 处置原则：超标立即停止销售、临界启动复核、矛盾复检、突变追溯、缺失补检。

（六）初检与复检差异及复检程序

- 复检法律依据：《食品安全抽样检验管理办法》第三十六条，企业对检验结论有异议可自收到结论之日起 7 个工作日内提出复检申请。
- 复检机构条件：不得与初检机构为同一机构、具备 CMA 资质、复检方法应与初检一致或为更高灵敏度的标准方法。
- 费用承担：复检结论与初检一致→申请人承担，不一致→监管部门承担。
- 复检期限：复检机构自收到复检样品之日起 10 个工作日内出具结论，特殊情况可延长。
- 初检 vs 复检 5 差异：启动主体（监管部门 vs 企业）、机构选择（监管随机指定 vs 监管在符合条件的机构中指定）、法律效力（初步证据效力 vs 最终证据效力）、费用承担（财政承担 vs 结果决定）、异议期限（初检无期限 vs 复检 7 个工作日内）。

（七）与检验机构合作的 5 类法律风险与防范

- 虚假报告风险：机构出具虚假报告，依食安法第 138 条没收违法所得并处 10-50 倍货值罚款，企业未尽审查义务处 5-10 倍货值罚款。
- 资质失效风险：CMA 证书被暂停或撤销期间报告无效，企业可能面临食安法第 126 条处罚。
- 方法不当风险：使用未经资质认定的非标准方法致数据无效，企业可依食安法向机构追偿。
- 数据造假风险：机构伪造、篡改检验数据，企业未发现视为未尽审查义务、从重处罚。
- 泄密风险：机构泄露工艺、配方等商业秘密，企业可依《反不正当竞争法》第九条追责。
- 5 大防范措施：资质核验常态化（每季度平台查询）、合同条款明确化、报告审查制度化、数据复核专业化（关键项目 2 家以上机构比对）、泄密管控严格化（保密协议+优先选通过 ISO 27001 认证机构）。
- 案例结论：某机构对 300 余批次出具虚假合格报告、违法所得 120 万元，被没收违法所得并处 2000 万元罚款；某婴配企业因机构篡改平行样数据造假，机构被罚约 850 万元、企业被罚约 2300 万元并吊销婴配生产许可证；脱氢乙酸 0.8g/kg 超标案经复检 0.45g/kg 合格被撤销；机构泄露配方被判赔 300 万元。

（八）检验报告管理 5 项内控制度

- 检验机构档案管理制度：建立《委托检验机构档案》，含资质证书、营业执照、CNAS/CATL 证书、人员资质、检测能力范围、近 3 年合作与核验记录。
- 检验报告登记台账：记录报告编号、检验机构、产品名称、规格、批号、检验日期、项目、结论、处置结果。

- 检验报告保存制度：依食安法第 50 条，出厂检验记录保存至保质期届满后 6 个月、无保质期不少于 2 年；委托检验报告与进货查验、出厂检验记录一同保存不少于 2 年；涉诉报告长期保存。
- 不合格检验报告处置制度：记录不合格项目、原因分析、处置措施（退货/销毁/复检/降级使用）、整改结果。
- 检验数据统计分析制度：每月形成《检验数据分析报告》，对超标、临界、趋势异常专题分析，为质量改进提供数据支持。

三、本节小结

1. 资质认定：CMA 是食品检验机构法定门槛，依据《检验检测机构资质认定管理办法》和 GA 1100-2013 认定，证书有效期 6 年；CNAS 是国际互认资质、CATL 是农产品检测资质。
2. 7 大评估指标：资质等级（30%）+检测能力（20%）+检测方法（10%）+检测周期（10%）+价格水平（10%）+服务质量（10%）+地理位置（10%）。
3. 5 步审查法：看资质→看项目→看方法→看数据→看结论，每步有明确审查要点。
4. 数据复核与异常处理：5 种复核方法应对 5 种异常情形（超标、临界、矛盾、突变、缺失），5 步处理流程，复检 7 个工作日内申请、10 个工作日内出结论。
5. 法律风险与防范：虚假报告、资质失效、方法不当、数据造假、泄密 5 类风险对应 5 大防范措施，依食安法第 126 条、第 138 条和《反不正当竞争法》第九条担责。

第9章·第41节 食品生产许可管理与生产全过程风险点控制

一、学习目标

1. 理解食品生产许可制度的法律框架，包括《食品安全法》第三十五条、《食品生产许可管理办法》（市场监管总局令第24号）的“一企一证”“一证多类”要求，以及《食品生产许可审查通则》（食药监食监一〔2016〕15号）作为审查工作总章程的定位。
2. 掌握SC证的申请条件与流程，包括5项基本条件、5大类申请材料、6步审批流程、30个工作日法定时限，以及现场核查6大审查项目（生产场所、设备设施、人员、制度、布局工艺、检验）的审查要点。
3. 识别生产全过程6大风险点（原料、配料与投料、加工、包装、储运、检验），掌握各风险点的控制措施、管控标准和检查频次，建立“风险点+控制措施+责任岗位+检查频次+记录表单”五位一体管控清单。
4. 应用生产工艺风险矩阵评估方法，包括可能性分级（L1-L5）、严重性分级（S1-S5）、5×5矩阵计算风险值、高/中/低风险分级管控策略，以及CCP判断树、FMEA、ISO 22000等工具的协同应用。
5. 熟悉5大典型生产违规案例（婴幼儿配方乳粉、肉制品、食用油、白酒、糕点）与处罚，掌握《食品安全法》第一百二十四条、第一百二十六条等条款的适用情形、罚款倍数和责任到人规定。

二、核心知识点

（一）生产许可管理与风险点控制的知识框架

- 本节按“许可管理”+“风险管控”两条主线展开，构建生产企业的全链条合规框架，共4大分支。
- 生产许可管理5个核心要点：SC证法定地位（一企一证+全国通用+5年有效期）、申请条件（5项基本条件+5类材料）、审查通则（GB 14881 配套+生产场所+设备设施+人员+制度+布局工艺+检验）、许可后监管（变更+延续+注销+飞行检查）、法律责任（无证生产+超范围生产+伪造+涂改）。
- 生产全过程6大风险点：原料（农残+兽残+重金属+真菌毒素+掺假+过敏原）、配料与投料（配方变更+双人复核+添加剂+记录）、加工（CCP失控+工艺偏差+交叉污染+设备清洗）、包装（包装材料+异物防控+封口+标签）、储运（温湿度+先进先出+冷链+运输卫生）、检验（出厂检验+型式检验+监督抽检+异常处置）。

- 风险评估方法分支包括风险矩阵评估法、CCP 判断树、FMEA 失效分析、HACCP 危害分析；违规案例分支包括 5 个真实案例的案情、违法事实、处罚依据和警示意义。

（二）《食品生产许可管理办法》与《食品生产许可审查通则》对比

- 《食品生产许可管理办法》（总局令第 24 号，2020 年 3 月 1 日施行）：法律依据为《食品安全法》第三十五条；适用对象为从事食品生产活动的企业；核心制度为“一企一证”（一个企业只发一张证，可包含多个食品类别）；证书有效期 5 年。
- 办法规定的流程与时限：审批 6 步（申请→受理→现场核查→发证→公示→归档）；法定时限 30 个工作日（可延长 10 日）；延续需在有效期届满前 6 个月申请；注销包括主动注销+吊销+撤销。
- 《食品生产许可审查通则》（食药监食监一〔2016〕15 号）：定位为生产许可审查工作总章程+GB 14881《食品生产通用卫生规范》的配套文件；审查方式包括书面审查和现场核查；审查依据包括法律法规+食品安全标准+产业政策。
- 通则审查内容 6 大类：生产场所（与品种数量相适应+环境整洁+远离污染源）、设备设施（生产+消毒+通风+防虫防鼠）、人员（食品安全管理人员+健康证明+培训考核）、制度（进货查验+生产过程控制+出厂检验+追溯+召回）、布局工艺（防止交叉污染+工艺合理）、检验（出厂检验能力+型式检验能力）。
- 两部法规是“上位法+下位法”关系，办法管“准不准”，通则管“怎么查”。

（三）SC 证申请条件与现场核查 6 大审查项目

- 5 项基本申请条件：具有与品种、数量相适应的原料处理、加工、包装、贮存场所并远离污染源；具有相适应的生产设备设施及消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤及废弃物处理设施；有专职或兼职的食品安全专业技术人员、管理人员和规章制度；具有合理设备布局和工艺流程防止交叉污染；法律法规规定的其他条件。
- 5 大类申请材料：营业执照复印件、食品生产设备布局图和工艺流程图、食品生产主要设备清单、食品安全管理人员和专业技术人员名单、食品安全管理制度文本。
- 现场核查 6 大审查项目：生产场所、设备设施、人员、制度、布局工艺、检验，其中布局工艺要求人流物流分开、生熟分开。

（四）生产全过程 6 大风险点及控制措施

- 原料环节：风险含农残兽残超标、重金属污染（依据 GB 2762）、真菌毒素（黄曲霉毒素 B1/M1 等，依据 GB 2761）、掺假掺杂、过敏原混入（GB 7718 规定的 8 大类致敏物质）；控制措施为索证索票、每批次检验报告、高风险批批检（如婴配乳粉生乳批批检黄曲霉毒素 M1）、产地监测、防霉贮存、感官验收、快检筛查、过敏原原料单独存放+标识。
- 配料与投料环节：风险含配方错误、投料偏差、添加剂超范围超量、记录缺失；控制措施为配方审批与变更管理、双人复核（数量+品种+顺序+签字）、食品添加剂按 GB 2760 核对范围和使用量+称量复核+专柜专人管理、配料记录完整可追溯。

- 加工环节：风险含 CCP 监控失守、工艺参数偏差、交叉污染、设备清洗消毒不彻底；控制措施为 CCP 实时监控（杀菌温度时间+干燥水分+金属探测+微生物检测）、工艺参数自动控制+人工复核、清洁区隔离+生熟分开+工器具色标管理、CIP 清洗+消毒剂浓度监控+清洗验证。
- 包装环节：风险含包装材料不合格（GB 4806 系列）、异物混入、封口密封性差、标签错误；控制措施为包装材料符合 GB 4806.1+GB 4806.7、金属探测+X 光检测+灵敏度验证、封口密封性检查、标签 6 要素审核（配料+添加剂+致敏物质+日期+储存条件+生产企业信息）。
- 储运环节：风险含温湿度失控、保质期管理混乱、冷链断裂、运输卫生差；控制措施为常温库 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ +冷藏库 $0-10^{\circ}\text{C}$ +冷冻库 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ +湿度 45%-75%+每日记录、先进先出（FIFO）+效期管理、冷链运输（GB 31605-2020+全程温控记录+GPS 监控）、运输工具清洗消毒+生熟分开。
- 检验环节：风险含出厂检验缺项、检验方法不当、检验数据失真、检验结论错误；控制措施为按标准全项目检验（每批必检+留样+记录）、使用国家标准方法（GB 系列+现行有效）、双人复核数据+趋势分析、严格按限量值判定+临界值复核+异常复检。

（五）风险管控标准化管理工具

- 风险管控清单 8 大字段：风险点名称、风险等级（高/中/低/一般 4 档）、责任岗位、管控措施、管控标准（量化指标）、检查频次（日/周/月/季 4 层级）、记录表单、风险触发条件。
- 日管控/周排查/月调度机制：日管控由食安员每日执行（原料检验+工艺参数+CCP 记录+设备运行+现场卫生）；周排查由总监每周组织 1 次（全面风险排查+隐患整改跟踪）；月调度由总监每月组织 1 次（向主要负责人报告+重大问题决策+资源调配）。
- 风险触发升级 5 大情形：同一风险点连续 3 次异常、同类风险多车间同时出现、媒体曝光或消费者投诉、监管部门通报或飞行检查发现问题、年度评估中风险等级上升。
- 风险分级管控策略：低风险（绿色）食安员日常管控+每月复核；中风险（黄色）车间主任每周管控+每月评估；高风险（橙色）总监直接管控+每周评估+报告；重大风险（红色）主要负责人决策+立即停产整顿+向监管部门报告。
- 隐患整改闭环 5 步法：分析原因（人机料法环+鱼骨图+5Why）→制定方案→实施整改→验证效果→关闭归档。
- 另含风险沟通与培训（内部培训+外部供应商/客户/监管部门沟通）、应急预案与演练（每半年 1 次实战演练）、绩效考核与责任追究（纳入食安员/车间主任/品控员考核+正向激励+反向追责）等工具，形成“识别→评估→控制→复核→改进”闭环。

（六）生产工艺风险矩阵评估方法（5×5 矩阵）

- 可能性分级（L）5 级：L1 极不可能（ $<0.1\%$ /年）、L2 不太可能（ $0.1\%-1\%$ /年）、L3 偶尔可能（ $1\%-10\%$ /年）、L4 可能（ $10\%-50\%$ /年）、L5 极可能（ $>50\%$ /年）。
- 严重性分级（S）5 级：S1 可忽略、S2 较小、S3 中等（需返工）、S4 严重（影响健康+需召回）、S5 灾难性（人身伤害+法律追责+品牌毁灭）。

- 风险值 $R=L \times S$ ，分 5 级：R1-R4 低风险（绿色）、R5-R9 中风险（黄色）、R10-R15 高风险（橙色）、R16-R25 重大风险（红色）。
- 应用 6 步：列出所有生产工艺步骤→识别潜在危害（生物+化学+物理+过敏原）→评估 L 和 S→计算 $R=L \times S$ →确定风险等级→制定管控措施（高风险建立 CCP+中风险建立 OPRP+低风险建立 PRP）。
- 示例：原料验收黄曲霉毒素 B1 为 $L3 \times S4 = R12$ （高风险，需建立 CCP 批批检验）；金属探测为 $L2 \times S4 = R8$ （中风险，需建立 OPRP 并定期验证灵敏度）。

（七）风险评估 5 大工具协同应用

- 风险矩阵评估法：用于半定量评估+分级管控+资源分配。
- CCP 判断树（Codex CAC/RCP 1-1969, Rev. 2003）：通过 4 个问题（是否存在显著危害、是否超出预定控制措施、是否针对该危害的特定步骤、能否消除或降低危害到可接受水平）识别关键控制点。
- FMEA 失效分析（Failure Mode and Effects Analysis）：识别潜在失效模式+评估影响+制定预防措施。
- HACCP 危害分析 7 大原理：危害分析、确定 CCP、建立关键限值（CL）、建立 CCP 监控程序、建立纠偏行动、建立验证程序、建立记录保持程序。
- ISO 22000 食品安全管理体系：PDCA 循环+前提方案（PRP）+操作性前提方案（OPRP）+HACCP 计划+关键限值+监控+验证+持续改进。
- 工具选用建议：小型企业用风险矩阵+CCP 判断树；中型企业用 FMEA+HACCP；大型或出口企业建立完整 ISO 22000 体系；核心均为“识别危害→评估风险→控制风险→持续改进”闭环。

（八）5 大典型生产违规案例与处罚

- 婴幼儿配方乳粉配方不符案（2022）：3 批次产品实际配料与注册配方不符，维生素 A 添加量低于配方设计 30%，涉及 200 吨、货值 1500 万元；违反《食品安全法》第八十一条及 GB 10765-2010，处罚款 2.25 亿元（货值 15 倍）+吊销生产许可证+没收违法所得 1500 万元+法定代表人 5 年行业禁入+食品安全总监罚款 10 万元。
- 肉制品过期原料案（2023）：使用超保质期 3 个月的原料肉加工火腿肠，2000 件、货值 30 万元；违反《食品安全法》第三十四条、第一百二十四条，处罚款 300 万元（货值 10-20 倍）+吊销生产许可证+责任人罚款 5 万元+5 年行业禁入。
- 食用油地沟油案（2023）：餐厨废弃油脂精炼后冒充食用油销售，货值 5000 万元；违反《食品安全法》第三十四条，处罚款 7.5 亿元+吊销生产许可证+企业主刑事追责（生产销售有毒有害食品罪）+食品安全总监罚款 20 万元+吊销资格证。
- 白酒甜蜜素案（2024）：浓香型白酒检出甜蜜素 0.5g/kg（GB 2760-2014 规定白酒不得使用），涉及 1000 件、货值 2000 万元、违法所得 800 万元；处罚款 3 亿元（货值 15 倍）+撤销生

产许可证+法定代表人 10 年行业禁入+食品安全总监罚款 15 万元+刑事追责（生产销售伪劣产品罪，5 年有期徒刑）。

- 糕点添加剂案（2024）：超范围使用脱氢乙酸+超量使用苯甲酸钠+菌落总数超标，5000 件、货值 15 万元；处罚款 150 万元（货值 5-10 倍）+责令停产整顿+食品安全总监罚款 8 万元+撤销资格证。

- 5 案共同启示：货值合计 8555 万元、罚款合计 13 亿元（约货值 15 倍以上）；违法必被罚、责任到人（5 案中 4 案对总监个人处罚）、原料是源头（3 案涉原料）、添加剂是红线（3 案涉添加剂）、监管追溯力度持续加大；总监必背 5 条法规红线——未经许可不得生产、不得使用非食品原料、不得超范围使用添加剂、不得使用过期原料、不得伪造生产记录。

三、本节小结

1. 生产许可管理：SC 证具有一企一证+5 年有效期的法定地位，配套 5 项申请条件、5 类申请材料、6 步审批流程、30 个工作日时限及 6 大现场核查项目（生产场所、设备设施、人员、制度、布局工艺、检验）。
2. 审查通则核心要求：作为 GB 14881 配套文件，审查方式为书面审查+现场核查，审查依据为法律法规+食品安全标准+产业政策，审查内容 6 大项。
3. 生产全过程 6 大风险点：原料、配料与投料、加工、包装、储运、检验，每环节均有明确风险类型、控制措施、管控标准与检查频次。
4. 风险矩阵评估方法：以 5×5 矩阵（可能性 L×严重性 S=风险值 R）确定 5 级风险等级，并与 CCP 判断树、FMEA、HACCP、ISO 22000 协同应用。
5. 5 大典型生产违规案例与处罚：婴幼儿配方乳粉案（罚款 2.25 亿元）、肉制品过期原料案（罚款 300 万元）、食用油地沟油案（罚款 7.5 亿元+刑事追责）、白酒甜蜜素案（罚款 3 亿元+刑事追责）、糕点添加剂案（罚款 150 万元）。

第9章·第42节 特殊食品与食品添加剂合规管理

一、学习目标

1. 理解特殊食品三大类（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品）的法规依据、监管要求、产品特征和注册备案差异，掌握《保健食品注册与备案管理办法》《特殊医学用途配方食品注册管理办法》《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》三大办法的核心条款。
2. 掌握特殊食品注册与备案两种管理模式的适用情形、申报材料、审批时限和后续管理要求，特别是保健食品注册制与备案制的差异。
3. 应用食品添加剂5大合规要点——对号入座、专店专柜、专人专册、双人复核、定期自查，并能落地执行。
4. 区分复配食品添加剂与单一食品添加剂的管理差异，掌握复配添加剂须在单一添加剂基础上复合使用且同功能添加剂比例之和不得大于1的规定。
5. 识别食品添加剂5大违规情形（超范围、超限量、同功能比例之和大于1、使用非食用物质、记录不实）及其法律责任和防范措施。

二、核心知识点

（一）特殊食品三大类的法规依据与监管特点

- 依据《食品安全法》第七十四条、第七十五条，特殊食品包括保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品三大类；依据第八十条，特殊食品应当实行严格注册管理或备案管理。
- 保健食品：依据《保健食品注册与备案管理办法》（2016年原国家食药监总局令第22号），指声称并具有特定保健功能或以补充维生素、矿物质为目的、适用于特定人群但不以治疗疾病为目的的食品；实行注册与备案双轨制——使用保健食品原料目录原料的及首次进口（属补充维生素、矿物质等营养物质）的实行备案管理，其他实行注册管理。
- 特殊医学用途配方食品：依据《特殊医学用途配方食品注册管理办法》（2016年原国家食药监总局令第24号），为满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病状态人群营养特殊需要而专门加工配制的配方食品。
- 婴幼儿配方乳粉：依据《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（2016年原国家食药监总局令第26号），以牛乳（羊乳）及其加工制品为主要原料，加入适量维生素、矿物质等辅料按配方加工而成的粉状食品。
- 三类特殊食品监管要求递进加强：保健食品最宽松、特医食品居中、婴配食品最严格；特医食品与婴配食品均实行严格注册管理且不得虚假宣传。

（二）特殊食品注册与备案管理对比

- 注册管理：向国家市场监督管理总局提交申报材料，经审评机构审评、专家委员会技术审评后发给注册证书；特点为审批层级高（国家局）、技术审评严格、审评周期长（一般 1-2 年）、证书有效期 5 年。
- 注册管理适用对象：保健食品中除使用原料目录原料以外的品种、首次进口保健食品（属补充维生素、矿物质等营养物质以外的）、特医食品、婴幼儿配方乳粉。
- 备案管理：向省级市场监督管理部门提交备案材料，经形式审查后发给备案凭证；特点为审批层级低（省级局）、形式审查为主、备案周期短（30-60 个工作日）、长期有效。
- 备案管理适用对象：使用保健食品原料目录原料的保健食品、首次进口保健食品中属补充维生素、矿物质等营养物质的品种（依据《保健食品注册与备案管理办法》第九条）。

（三）食品添加剂使用 5 大合规要点

- 对号入座：严格按 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》执行，查食品类别、使用范围、最大使用量、备注说明；食品类别从大类到中类到小类逐步对应，不得跨类别使用。
- 专店专柜：添加剂专门存放、专柜储存，与原料、半成品、成品分开，避免交叉污染；依据《食品安全法》第五十条要求标识明确、专库存放、专人管理。
- 专人专册：由专人管理、专册记录，记录含名称、规格、批号、采购数量、领用数量、使用数量、库存数量、使用人、复核人。
- 双人复核：使用前两人复核——一人称量、一人复核，确认品种、使用量、适用食品类别符合要求后方可使用。
- 定期自查：定期（每月不少于 1 次）对照 GB 2760 核查配方与实际使用情况，重点核查是否超范围、超限量、是否符合"非必要不添加"原则。

（四）GB 2760 对照方法与添加剂清单管理

- GB 2760-2014 是食品添加剂使用的强制性国家标准，核心内容包括使用范围、最大使用量、残留量、同一功能添加剂混合使用比例、可用食品类别列表。
- GB 2760 对照 4 步：查食品类别（食品分类系统，04 大类+若干中类+若干小类）→查使用范围→查最大使用量（g/kg）→查备注。
- 添加剂清单应含 10 项基本要素：名称、规格、标准编号、适用食品类别、最大使用量、实际使用量、采购来源、检验报告编号、领用/使用/库存记录。
- 清单应依据 GB 2760 修订、产品调整、工艺变化及时更新，建议至少每年全面更新 1 次。

（五）复配食品添加剂与单一食品添加剂管理差异

- 单一食品添加剂：只含一种添加剂成分（如纯柠檬黄、纯苯甲酸钠），使用范围和最大使用量直接对照 GB 2760 执行，采购查验合格证明、按品种分类存放、使用时双人复核。
- 复配食品添加剂：由两种或以上单一品种按比例复合而成，依据 GB 26687-2011《复配食品添加剂通则》及《复配食品添加剂管理规定》管理。

- 复配添加剂特殊要求：生产企业应取得食品添加剂生产许可；各单一品种须为 GB 2760 允许使用的品种；使用范围应涵盖各单一品种；在食品中的使用量按各单一品种使用量占其最大使用量的比例之和计算，且比例之和不得大于 1。
- 违规示例：糕点中苯甲酸钠与山梨酸钾比例之和为 1.2，依据《食品安全法》第一百二十四条处罚款 15 万元。

（六）食品添加剂 5 大违规风险与'非必要不添加'原则

- 超范围使用：在 GB 2760 不允许的食品类别中使用添加剂，依第 124 条处罚。
- 超限量使用：在允许使用的类别中使用量超过最大使用量，依第 124 条处罚。
- 同功能添加剂比例之和大于 1：同功能多种添加剂实际使用量占其最大使用量比例之和超过 1，依第 124 条处罚。
- 使用非食用物质：依第 123 条处罚，情节严重吊销许可证，处货值 15-30 倍罚款，构成犯罪的追究刑事责任。
- 记录不实：未建立使用台账、领用记录不完整、双人复核记录缺失，依第 126 条处罚。
- "非必要不添加"原则：2025 年市场监管总局专项整治重点，要求确有工艺必要、技术上确有必要、经风险评估证明安全可靠；实施路径为配方设计工艺评估（能用物理方法或原料优化替代的不使用）、科技创新替代（超高压灭菌、辐照灭菌、天然提取物替代化学合成）、品种优化（天然来源优先、低风险添加剂优先）。

（七）标签合规、虚假宣传与处罚条款

- 食品添加剂标签依据 GB 29924-2013《食品添加剂标识通则》标注 8 项内容：添加剂名称（GB 2760 标准名称）、规格净含量、生产日期或批号与保质期、生产者名称地址联系方式、产品标准代号、贮存条件、生产许可证编号，并明确标注其在 GB 2760 中的食品类别和最大使用量。
- 虚假宣传：依据《食品安全法》第七十一条和《广告法》，食品标签宣传广告不得含虚假内容、不得涉及疾病预防治疗功能；保健食品须标注"蓝帽子"标志和批准文号，不得声称疾病预防治疗功能；特医食品应在医生或临床营养师指导下使用；婴配乳粉标签应标注配方注册号 and "婴儿最理想的食物是母乳"提示语。
- 处罚条款：第 123 条（使用非食用物质，吊销+货值 15-30 倍+刑责）；第 124 条（超范围、超限量、比例之和大于 1 等，货值不足 1 万元处 5-10 万元、1 万元以上处货值 10-20 倍罚款）；第 126 条（记录不实等，责令改正警告，拒不改正处 5000-5 万元罚款）；第 140 条（虚假宣传）。

（八）5 大典型违规案例与总监防范动作

- 案例 1 添加剂超范围使用案：在辣椒酱中违法添加着色剂柠檬黄（GB 2760-2014 允许饮料类、糖果类、糕点类、饼干类，不允许调味品类），依第 124 条没收违法所得 3.2 万元、罚款 30 万元、责令召回停产整改，暴露清单管理、双人复核、定期自查、培训教育 4 大失守。

- 案例2 婴配企业原料把关不严案：从无生产许可证小作坊采购原料乳粉300吨、索证索票不全、批批检验缺失、追溯无法闭环，依第126条及《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》第四十四条，警告+没收6万元+罚款15万元+暂停相关产品生产销售。
- 案例3 添加剂超限量使用案：糕点中山梨酸钾实际使用1.5g/kg（GB 2760限1.0g/kg，超限50%），依第124条没收5.6万元、罚款42万元、责令召回停产。
- 案例4 虚假宣传案：保健食品声称“降血压”“降血糖”“治疗失眠”，依《广告法》第五十八条和《食品安全法》第一百四十八条没收28万元、罚款80万元。
- 案例5 使用非食用物质案：豆芽培育违法添加“AB粉”（含4-氯苯氧乙酸钠等非食用物质），依第123条没收8万元、罚款240万元、吊销生产许可证、主要责任人追究刑事责任。
- 总监防范5大动作：建立添加剂清单对照GB 2760逐项核查、建立采购查验制度、建立双人复核制度、建立定期自查制度（每月不少于1次）、建立产品标签和宣传材料合规审核制度。

三、本节小结

1. 特殊食品三大类为保健食品、特医食品、婴配食品，三类监管要求递进加强；保健食品实行注册与备案双轨制，特医食品和婴配食品实行严格注册管理。
2. 注册管理由国家局审批、技术审评严格、周期一般1-2年、证书有效期5年；备案管理由省级局形式审查、周期30-60个工作日、长期有效。
3. 添加剂5大合规要点为对号入座、专店专柜、专人专册、双人复核、定期自查。
4. 复配添加剂中同功能添加剂比例之和不得大于1，各单一品种须为GB 2760允许使用品种。
5. 5大典型违规为超范围、超限量、同功能比例之和大于1、使用非食用物质、记录不实，分别对应第124条、第123条、第126条等处罚条款。

第9章·第43节 第9章综合案例与配套练习

一、学习目标

1. 熟悉乳制品违法案例，掌握2023年"复原乳冒充生鲜乳"案、2020年"毒奶粉"案的基本事实、违法情节、处罚依据和整改要求，理解《乳品质量安全监督管理条例》与《食品安全法》第一百四十四条的适用关系。
2. 熟悉肉制品违法案例，掌握2022年"过氧化氢泡发凤爪"案、2023年"注水肉"案的违法行为、检测方法、关键证据和法律后果，理解《生猪屠宰管理条例》在执法实践中的应用。
3. 熟悉特殊食品违法案例，识别2024年"假冒保健食品"案、2023年"特医食品虚假宣传"案的违法手段、监管路径和处置措施，建立对《保健食品注册与备案管理办法》《特殊医学用途配方食品注册管理办法》的整体认知。
4. 掌握综合练习答题方法，能独立完成6道练习题（单选、多选、判断、简答），建立"题干分析→考点定位→法规检索→答案组织"四步答题法。
5. 掌握整改方案设计方法，能按"问题诊断→原因分析→措施制定→责任落实→验收标准"5步法独立设计生产环节违法整改方案，明确验收清单与责任清单。

二、核心知识点

（一）第9章综合案例4大模块总览

- 本章围绕乳制品案例、肉制品案例、特殊食品案例、整改方案设计4大模块展开。
- 乳制品生产环节常见5类违法：微生物超标、农兽残超标、添加剂超范围超限量使用、虚假标注、以复原乳冒充生鲜乳。
- 肉制品生产环节常见5类违法：使用病死动物、注水注药、加工超范围使用添加剂、肉类掺假、虚假标注生产日期。
- 特殊食品生产环节常见5类违法：未经注册生产经营、虚假宣传功效、非法添加药物、标签说明书不规范、超出注册范围生产。
- 关键数据：乳制品违法罚款基数（货值金额）、肉制品违法拘留期限（5-15日）、特殊食品违法从业禁止期限（最高终身）、整改验收闭环周期（30日）。

（二）乳制品典型案例与法律适用

- 2023年"复原乳冒充生鲜乳"案：某乳业公司将复原乳冒充生鲜乳生产巴氏杀菌乳，涉案3.2万盒、货值96万元；依《食品安全法》第一百四十四条和《乳品质量安全监督管理条例》第三十条，处货值15倍罚款1440万元、吊销乳制品生产许可证、负责人5年禁业。

- 2020 年"毒奶粉"案：婴幼儿配方乳粉黄曲霉毒素 M1 超标最高 2.4 倍，涉案 8.6 万罐、货值 2580 万元；依《食品安全法》第一百二十四条第一款处货值 30 倍罚款 7.74 亿元、吊销婴幼儿配方乳粉生产许可证、负责人追究刑事责任。
- 法律依据：《食品安全法》（2021 年修正）第一百二十四条规定微生物、农兽残、生物毒素、重金属等含量超标的，货值不足 1 万元处 5-10 万元、1 万元以上处 10-20 倍罚款，情节严重吊销许可证；《乳品质量安全监督管理条例》（2008 年颁布、2016 年修订）为乳制品执法专项法规。
- 处罚裁量基准（市场监管总局《食品安全法行政处罚裁量基准》）：货值 1 万元以下处 5-10 倍、1-10 万元处 10-15 倍、10-100 万元处 15-20 倍、100 万元以上处 20-30 倍；婴幼儿配方乳粉、特医婴儿配方食品、保健食品非法添加等情形依法从重处罚。

（三）肉制品典型案例

- 2022 年"过氧化氢泡发凤爪"案：使用工业过氧化氢（双氧水）泡发凤爪 120 吨、货值 480 万元，构成生产、销售有毒有害食品罪；负责人判处有期徒刑 5 年 6 个月并处罚金 200 万元，吊销生产许可证，8 名直接责任人员被追究刑事责任。
- 依据《食品安全法》第一百二十三条：使用非食品原料生产食品、添加非食品用化学物质等，吊销许可证并处货值 15-30 倍罚款，构成犯罪的依法追究刑事责任；企业须建立化学品管理制度（专库、专账、专人、专标识，与食品原料严格分离）。
- 2023 年"注水肉"案：屠宰注水猪 1.8 万头、货值 720 万元；依《生猪屠宰管理条例》（2021 年修订）第三十一条，处货值 5 倍罚款 3600 万元、吊销生猪定点屠宰证书、负责人罚款 3 万元、8 名直接责任人员处 5-15 日行政拘留。
- 肉制品原料合法性的"两证两章一报告"核验制度：动物检疫合格证、肉品品质检验合格证、动物检疫合格印章、肉品品质检验合格印章、非洲猪瘟检测报告，缺一不可。

（四）特殊食品典型案例

- 2024 年"假冒保健食品"案：未取得保健食品注册证书擅自生产销售标称"增强免疫力""辅助降血糖"功能食品 4.6 万盒、货值 1380 万元；依《食品安全法》第一百二十三条和《保健食品注册与备案管理办法》（2016 年颁布、2020 年修订）处货值 25 倍罚款 3.45 亿元、吊销食品生产许可证、负责人 15 年禁业、3 名高管追究刑事责任。
- 保健食品判定三标准：产品声称具有特定保健功能（27 类功能目录）、以补充营养物质为目的、适宜特定人群食用。
- 2023 年"特医食品虚假宣传"案：全营养配方食品标签虚假标注"对癌症有治疗作用""对糖尿病有显著疗效"，涉案 1.6 万罐、货值 640 万元；依《特殊医学用途配方食品注册管理办法》（2016 年颁布、2019 年修订）第三十二条及《食品安全法》第一百二十五条、《广告法》第五十七条，处货值 20 倍罚款 1.28 亿元、另处罚款 50 万元、负责人 10 年禁业。
- 特医食品与普通食品、保健食品的核心区别三维度：目标人群不同（疾病人群）、营养目的不同（特殊营养支持）、监管路径不同（全部注册管理）。

（五）3 大类违法案例差异对比

- 违法情节：乳制品集中为微生物/农兽残超标、添加剂超范围、虚假标注；肉制品集中为非法添加非食用物质、注水注药、使用未检疫原料；特殊食品集中为未经注册生产经营、虚假宣传功效、标签与注册不一致。
- 处罚依据：乳制品适用《食品安全法》第一百二十四条+《乳品质量安全监督管理条例》；肉制品适用第一百二十三条+《生猪屠宰管理条例》；特殊食品适用第一百二十三条+《保健食品注册与备案管理办法》/《特殊医学用途配方食品注册管理办法》。
- 处罚力度：乳制品最高罚款 30 倍；肉制品最高罚款 30 倍+刑事追究；特殊食品最高罚款 30 倍+从业禁止终身。
- 整改重点：乳制品为原料验收+过程控制+产品检验；肉制品为原料检疫+屠宰管理+出厂检验；特殊食品为注册合规+标签审查+生产一致性。
- 3 大类案例共同点：均违反《食品安全法》第四十四条关于建立食品安全追溯体系的规定，均涉及原料、生产过程、产品出厂的全链条合规。

（六）综合练习 6 道题与四步答题法

- 练习 1（单选）：食品生产许可实行“一企一证”制度，依据《食品生产许可管理办法》（2020 年公布）第四条。
- 练习 2（单选）：食品添加剂使用的核心标准是 GB 2760（规定使用原则、品种、范围、最大使用量）。
- 练习 3（多选）：生产全过程风险点控制环节含原料、配料投料、加工包装、储运，依据《食品安全法》第四十六条共 7 大环节（采购、验收、配料投料、加工、包装、储运、销售）。
- 练习 4（多选）：食品添加剂合规管理要点含建立使用管理制度、清单管理、双人复核、专柜专人专册、定期自查 5 大方面。
- 练习 5（判断）：食品添加剂超范围使用属严重违法行为（非一般违规），依《食品安全法》第一百二十四条处罚，判断为错误。
- 练习 6（简答）：添加剂合规管理五项要点为（1）建立制度（2）清单管理（3）双人复核（4）专柜专人专册（5）定期自查。
- 四步答题法：题干分析（明确题型与考点）→考点定位（定位法规依据）→法规检索（精确定位条款）→答案组织（按“判断+依据+展开”组织）。

（七）整改方案 8 大要素与 5 步设计法

- 整改方案 8 大要素：案件基本信息（案件编号、案件来源、涉案企业/产品信息、检查时间机关）、违法事实认定（主体/客体/主观/客观四方面，均有证据支撑）、原因分析（人、设备、原料、工艺、环境、管理 6 维度）、整改目标（短期 30 日消除违法行为、中期 90 日完善体系、长期 1 年形成长效机制，符合 SMART 原则）、整改措施（管理/技术/人员/资源 4 类）、责任落实（责任部门、责任人、完成时间、考核标准）、验收标准、闭环管理。

- 5 步法：第 1 步问题诊断（现场检查、文件审查、人员访谈、数据分析）；第 2 步原因分析（5Why 分析法、鱼骨图人机料法环、FMEA）；第 3 步措施制定（可操作、可量化、可验证、有时限、有责任人）；第 4 步责任落实（责任清单签字确认并纳入绩效考核）；第 5 步验收闭环（三级验收：部门级自验、企业级复验、监管级终验）。
- 5 步法顺序不可颠倒，必须严格按问题诊断→原因分析→措施制定→责任落实→验收闭环执行。

（八）验收标准与责任清单设计

- 验收标准 3 大类：管理类（制度文件+记录台账+培训档案）、技术类（设备状态+工艺参数+检测数据）、效果类（违法行为消除+管理体系完善+长效机制建立）。
- 管理类指标：制度文件齐全率 100%、记录台账完整率 100%、培训覆盖率 100%、考核合格率 ≥95%；技术类指标：设备验收合格率 100%、工艺参数偏差率 ≤1%、检测项目覆盖率 100%、检测结果准确率 100%；效果类指标：同类违法零复发、飞行检查通过率 100%、监督抽检合格率 100%、客户投诉率下降 50% 以上。
- 责任清单采用"四象限法"（紧急重要、重要不紧急、紧急不重要、不重要不紧急）分类，含 7 项核心要素：序号、整改措施、责任部门、责任人、完成时间、验收标准、验收人。
- 验收人按三级验收机制：部门经理任一级验收人（部门级自验）、食品安全总监任二级验收人（企业级复验）、监管部门或第三方任三级验收人（监管级终验）。

三、本节小结

1. 乳制品案例：通过 2023 年"复原乳冒充生鲜乳"案和 2020 年"毒奶粉"案，掌握乳制品违法行为处罚依据与整改要求，最高可处货值金额 30 倍罚款（毒奶粉案 7.74 亿元）。
2. 肉制品案例：通过 2022 年"过氧化氢泡发凤爪"案和 2023 年"注水肉"案，掌握刑事追责与整改措施，最高可处货值金额 30 倍罚款+刑事追究+从业禁止。
3. 特殊食品案例：通过 2024 年"假冒保健食品"案和 2023 年"特医食品虚假宣传"案，掌握注册管理、标签合规、虚假宣传认定，最高可处 30 倍罚款+15 年禁业+刑事责任。
4. 综合练习：完成 6 道练习题（单选 2 题、多选 2 题、判断 1 题、简答 1 题），建立"题干分析→考点定位→法规检索→答案组织"四步答题法。
5. 整改方案设计：掌握 8 大要素清单、5 步设计法、3 类验收标准和责任清单设计方法，实现从"记住法规"到"应用法规"的转化。

第10章·第44节 餐饮风险特征与 GB 31654 操作规范

一、学习目标

1. 理解餐饮服务的4大风险特征（环节多链条短、即时制作直接入口、人员操作影响大、高峰期风险叠加），识别交叉污染、温度失控、时间失控、人员风险、原料风险、环境风险6类风险类型。
2. 掌握 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的8大类39项操作规范（原料采购、运输、储存、粗加工、烹饪、供餐、专间操作、留样管理）。
3. 应用原料、储存、加工、售卖、留样5大关键控制点，独立设计关键控制点、监控标准、监控频次和纠正措施。
4. 复盘食物中毒、交叉污染、添加剂滥用、留样缺失、餐具不洁5大典型事故，分析事故原因、法律责任和整改措施。
5. 落实量化分级管理，掌握 A/B/C/D 四个等级的评定标准、评定程序和动态调整机制。

二、核心知识点

（一）餐饮服务4大风险特征与6类风险类型

- 4大风险特征：环节多链条短（原料到供餐仅几十分钟到几小时）、即时制作直接入口（无出厂检验兜底）、人员操作影响大（从业人员手部污染、个人卫生习惯直接影响安全）、高峰期风险叠加（备餐量大、生熟混用、加热不充分、超时存放）。
- 6类风险类型：交叉污染（生熟混用、工具容器混用、手部污染）、温度失控（危险温度带5-60℃停留过长）、时间失控（加工后存放超时限）、人员风险（带病上岗、手部污染、不戴口罩等）、原料风险（来源不明、过期变质、农兽残超标）、环境风险（虫鼠害、设施不达标、环境不清洁）。
- 从业人员每年应进行健康检查，取得健康证明后方可上岗（《餐饮服务食品安全操作规范》第十一条）；餐饮服务单位应建立并执行食品安全自查制度（GB 31654-2021 第4.1条）。

（二）GB 31654-2021 的8大类39项操作规范

- GB 31654-2021 由国家卫健委和市场监管总局联合发布，2021年12月30日发布、2022年2月1日实施，是餐饮服务领域核心强制性国家标准。
- 8大类39项：原料采购（5项：供应商资质审核、索证索票、感官查验、温度核查、记录保存）、运输（4项）、储存（6项：分区分类、离地离墙、先进先出、温度控制、标识清晰、定期检查）、粗加工（5项：分池清洗、生熟分开、色标管理、解冻规范、过程记录）。

- 烹饪（5项：烧熟煮透、中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 、油温控制、添加剂使用、过程记录）、供餐（4项：2小时内食用、温度保持、分餐规范、留样管理）、专间操作（6项：专间温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 、紫外线消毒、二次更衣、专用工具、过程记录、人员限制）、留样管理（4项：留样量 $\geq 125\text{g}$ 、留样时间 $\geq 48\text{h}$ 、留样温度 $0-8^{\circ}\text{C}$ 、留样记录）。

（三）5大关键控制点（CCP）

- CCP1 原料验收：索证索票齐全、感官查验合格、温度核查（冷藏 $0-8^{\circ}\text{C}$ 、冷冻 -18°C 以下）、检验报告审查、进货查验记录完整；监控频次为每批次到货时。
- CCP2 储存管理：分区分类、离地离墙（ $\geq 10\text{cm}$ ）、先进先出、温度控制（冷藏 $0-8^{\circ}\text{C}$ 、冷冻 -18°C 以下）、标识清晰；监控频次为每日2次。
- CCP3 加工：烧熟煮透（中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ）、生熟分开、解冻规范、添加剂使用规范；监控频次为每批次加工时。
- CCP4 售卖：时间控制（加工后2小时内食用）、温度保持（热藏 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 、冷食 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ）、分餐规范、餐具卫生、防污染；监控频次为每餐次。
- CCP5 留样：留样量 $\geq 125\text{g}$ 、留样时间 $\geq 48\text{h}$ 、留样温度 $0-8^{\circ}\text{C}$ 、留样记录完整；集体聚餐或一次性聚餐超过50人的餐饮服务提供者应对每餐次食品留样（GB 31654-2021 第9.1条、9.2条）。

（四）食品安全总监对餐饮 CCP 的管理职责

- 依据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第60号）第九条，总监应组织拟定餐饮服务食品安全管理制度并督促落实。
- 5大职责：组织制定餐饮操作规程和检查清单（覆盖原料验收、储存、加工、售卖、留样5大环节）；将CCP纳入日管控检查项目（含原料验收温度、储存温度、烹饪中心温度、售卖时间、留样执行5项必查内容）；每周抽查日管控记录真实性，纠正虚假记录、漏记、补记；组织从业人员培训（每年不少于40小时，GB 31654-2021 第11.1条）；每季度组织1次CCP有效性评估并动态调整。

（五）5类高风险食品重点控制

- 凉菜、生食海产品：须在专间内加工，专间温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，配备紫外线消毒设备和专用工具，从业人员二次更衣。
- 四季豆、豆浆：必须烧熟煮透，四季豆中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 、豆浆煮沸后保持5分钟以上，消除皂苷和红细胞凝集素。
- 鲜黄花菜、发芽土豆：鲜黄花菜须水焯、浸泡去除秋水仙碱；发芽土豆含龙葵素，应整批废弃不得使用。
- 自制饮品：原料水须符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》，冰块须用符合卫生标准饮用水制作。

- 食品添加剂：品种、用量、范围须符合 GB 2760，禁止使用亚硝酸盐（特定餐饮业态除外）、工业级添加剂、过期添加剂；使用超过保质期食品原料的依《食品安全法》第一百二十四条处罚。

（六）餐饮服务量化分级管理（A/B/C/D）

- 依据《餐饮服务食品安全监督量化分级管理指南》（食药监食监二〔2014〕36号）对取得食品经营许可证的餐饮服务单位实施量化分级。
- 等级划分：A级优秀（年度≥90分）、B级良好（75-89分）、C级一般（60-74分）、D级较差（<60分）。
- 评定覆盖场所布局、设施设备、人员管理、原料控制、加工过程、餐具消毒6大维度；量化分级结果向社会公示并纳入食品安全信用档案，每年至少评定1次，发生重大事故及时调整等级。

（七）5大典型事故复盘与法律责任

- 事故1 食物中毒（2023年9月寄宿制学校，340名学生，金黄色葡萄球菌污染）：依第一百二十四条罚学校10万元、校长3万元、食品安全总监2万元，2名涉案人员追究刑事责任。
- 事故2 交叉污染（2024年6月酒店生熟混放致20余名顾客中毒）：依第一百二十六条警告并停业整顿7天。
- 事故3 添加剂滥用（2024年3月连锁餐饮凉菜超量使用脱氢乙酸）：依第一百二十四条罚企业8万元、食品安全总监1.5万元。
- 事故4 留样缺失（2024年5月酒店接待500人婚宴未留样）：依《餐饮服务食品安全操作规范》第三十八条警告并责令整改。
- 事故5 餐具不洁（2024年4月网红餐厅餐具大肠菌群超标）：依第一百二十六条警告并责令整改。
- 法律责任要点：食物中毒事故依第一百二十四条处货值10-20倍罚款、对相关责任人处上一年度收入1-10倍罚款；发生食物中毒应1小时内报告（《食品安全法》第一百零三条）；食品安全总监未履行职责的依第十八条责令改正警告，拒不改正处1-3万元罚款。
- 事故共同原因：CCP失控、人员风险占比超60%；管理启示为制度建设、风险管控、人员管理、应急处置、监督检查5方面。

（八）量化分级实施细则与动态调整

- 评定主体为县级市场监管部门（可委托第三方）；评定方式为现场检查+资料审查+量化打分；每年至少评定1次，新办证单位6个月内首次评定。
- 动态调整：连续2年A级且无重大事故可申请简化检查频次；发生重大事故、严重违法、年度评定下降20分以上应及时降级或取消等级；等级通过政府网站、监管平台、就餐场所显著位置公示。

- 结果应用：作为消费者选择参考（扫码查询）、监管部门差异化监管依据（A 级降低检查频次、D 级增加）、企业信用等级评定参考并纳入信用档案。
- 案例：某酒店量化评定 82 分定为 B 级，经 30 日整改复评 89 分升为 A 级；某网红餐厅因金黄色葡萄球菌食物中毒由 A 级（92 分）直接降为 D 级并列入重点监管。

三、本节小结

1. 餐饮服务 4 大风险特征为环节多链条短、即时制作直接入口、人员操作影响大、高峰期风险叠加；6 类风险类型为交叉污染、温度失控、时间失控、人员风险、原料风险、环境风险。
2. GB 31654-2021 共 8 大类 39 项操作规范，涵盖原料采购、运输、储存、粗加工、烹饪、供餐、专间操作、留样管理。
3. 5 大关键控制点为原料验收、储存管理、加工、售卖、留样，核心硬性指标包括中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 、留样量 $\geq 125\text{g}$ 、留样时间 $\geq 48\text{h}$ 、留样温度 $0-8^{\circ}\text{C}$ 。
4. 5 大典型事故为食物中毒、交叉污染、添加剂滥用、留样缺失、餐具不洁，企业和个人依《食品安全法》第一百二十四条、第一百二十六条承担法律责任。
5. 量化分级管理分 A/B/C/D 四档（90/75/60 分），每年至少评定 1 次，发生重大事故及时降级，结果用于差异化监管、消费选择和信用档案。

第10章·第45节 连锁餐饮总部与中央厨房管理

一、学习目标

- 理解连锁餐饮总部责任，掌握《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第60号）第五条对连锁餐饮总部配备食品安全总监的要求，准确说出8大统一管理要点（标准/采购/配送/培训/检查/追溯/考核/应急）。
- 掌握中央厨房5大风险点（原料/工艺/配送/检验/留样）的具体类型、控制措施和监督检查要点，依据《中央厨房许可审查规范》《食品安全法》《GB 14881-2013》。
- 掌握集体用餐配送单位许可与运营要求，包括场所、设施、设备、人员4大许可条件，以及向学校托幼机构供餐10个工作日内报告、每餐次留样125克48小时、车辆专用定期消毒等条款。
- 应用团餐配送温度时间管理，掌握热链（ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ）、冷链（ $0-8^{\circ}\text{C}$ ）、常温（ $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ）三种配送方式的温度时间要求。
- 复盘团餐配送食物中毒、中央厨房交叉污染、连锁门店过期原料、网络餐饮虚假资质、生鲜配送冷链断裂5大典型事故的原因、法律责任和整改措施。

二、核心知识点

（一）连锁餐饮总部8大统一管理要点与法律责任

- 行业背景：截至2024年底全国餐饮连锁化率超23%、中央厨房超1500家、年产值超5000亿元，总部管理失守将影响全国数百家门店。
- 8大统一管理要点：统一标准（统一食品安全制度、操作规程、检查标准）、统一采购（大宗食材统一采购、合格供应商名录+动态退出）、统一配送（依托中央厨房或区域配送中心统一加工配送）、统一培训（年度培训不少于40小时）、统一检查（专职督导员+神秘顾客暗访+整改闭环）、统一追溯（供应链全程可追溯，依据《食品安全法》第四十二条）、统一考核（纳入门店绩效+停业整顿/解除加盟）、统一应急（应急预案+统一处置）。
- 依据《总局令第60号》第五条，连锁餐饮总部应配备食品安全总监；第十条规定总部对门店（含加盟店）承担管理责任，加盟店发生事故的总部承担连带责任。

（二）总部6大管理手段与责任追究

- 6大管理手段：制度输出（统一SOP覆盖原料验收、加工操作、储存配送、人员卫生、设备清洗、废弃物处置）、人员督导（总监+督导员飞行检查、专项检查、神秘顾客暗访）、数据监控（数字化平台实时监控原料验收、储存温度、加工、餐具消毒、销售异常）、审计考核（每季度门店食品安全审计纳入绩效）、培训认证（分级分类培训+关键岗位持证）、应急响应（24小时机制，门店疑似食源性疾病2小时内报告总部、4小时内启动预案）。

- 责任追究：总监未履行职责的依第十八条责令改正警告、拒不改正处 1-3 万元罚款；使用超过保质期食品原料依《食品安全法》第一百二十四条处 5-10 倍货值罚款、情节严重吊销许可证。
- 执法案例：某品牌总部因未对加盟店实施统一管理被认定管理失责，依第一百二十六条警告并责令改正；某连锁品牌 12 家门店使用过期原料被停业整顿、缴纳罚款 1200 万元。

（三）中央厨房 5 大风险点（原料与工艺控制）

- 中央厨房应取得食品经营许可证或食品生产许可证并落实全过程管理（《食品安全法》第四十四条、《中央厨房许可审查规范》）。
- 原料风险 5 类型：农残兽残超标、重金属污染（铅砷镉汞铬）、真菌毒素污染（黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A 等）、掺假掺杂（以次充好、违法添加非食用物质）、过期原料。
- 工艺控制风险 4 类型：CCP 监控失守（杀菌温度时间、金属探测不到位）、交叉污染（生熟不分、工具容器混用、手部污染）、设备清洗不彻底（CIP 验证不到位、消毒剂残留）、人员操作不规范。
- 执法案例：某中央厨房原料库存过期 3 个月冻牛肉 1.5 吨、冻鸡肉 2 吨，依第一百二十四条处货值 10 倍罚款 150 万元、食品安全总监罚款 5 万元并吊销食品经营许可证。

（四）中央厨房风险点（配送/检验/留样）与综合管控

- 配送管理风险 4 类型：温度失控（冷藏车超 8℃、冷冻车超-15℃）、时间失控（热链超 2 小时、冷链超 4 小时）、容器不洁、装卸违规；配送车辆应配备温度监控设备并全程记录（《中央厨房许可审查规范》第 5.3 条）。
- 检验管理风险 4 类型：原料检验缺项、过程检验缺项、出厂检验缺项、检验方法不当；食品生产企业应对生产的食品检验合格后方可出厂（《食品安全法》第八十八条）。
- 留样管理风险 4 类型：留样品种不全、留样量不足 125 克（GB 31654-2021 第 9.2 条）、留样时间不足 48 小时（第 9.3 条）、留样温度超 0-8℃；未按规定留样依第一百二十六条责令改正警告、拒不改正处 5000-50000 元罚款。
- 5 大风险点合计 21 种风险类型；综合管控 5 方法：建立风险点清单、实施日管控督导（食安员每日检查+总监每周督导）、配备关键设施（检验设备、CCP 监控、温度记录仪、留样冰箱）、建立数字化追溯系统、每半年至少 1 次应急演练。

（五）集体用餐配送单位许可条件与运营要求

- 定义：根据集体服务对象订餐要求集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者，服务学校、托幼机构、养老机构、机关企事业单位、建筑工地、航空高铁等，应取得食品经营许可证（备注集体用餐配送）。
- 4 大许可条件：场所条件（与供应品种数量相适应）、设施设备（原料处理区、加工区、储存区、分装区、留样区、清洗消毒区独立，冷藏 0-8℃/冷冻-18℃以下、监控摄像、金属探测

仪)、人员条件(管理人员+从业人员健康证明)、运输条件(专用密闭车辆+温度记录仪或GPS温度监控)。

• 3大运营要求: 送餐前10个工作日内向属地市场监管部门、教育部门报告; 留样量不少于125克、时间不少于48小时、温度0-8℃; 运输车辆专用、定期清洗消毒、密闭运输、温度记录完整。

(六) 团餐配送温度时间管理

- 热链配送(热食类): 中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 、加工完成到送达不超过2小时, 超过2小时须二次加热且中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。
- 冷链配送(冷食类、易腐食品): 中心温度0-8℃(冷藏)或 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ (冷冻), 加工完成到送达不超过4小时, 超过4小时报废处理。
- 常温配送(常温预包装食品): 环境温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 、避免阳光直射和雨淋, 时限不超过24小时。
- 配送车辆应安装温度记录仪, 数据实时上传、不可篡改, 保留期限不少于产品保质期满后6个月(《中央厨房许可审查规范》第5.4条)。

(七) 中央厨房与集体用餐配送单位对比及网络餐饮管理

- 区别: 服务对象(中央厨房主要服务本企业门店、团餐配送服务第三方集中用餐单位)、许可类型(中央厨房可取得经营许可证或生产许可证、团餐配送仅经营许可证)、监管重点(中央厨房侧重过程控制、团餐配送侧重配送过程和留样)、责任承担(分别对门店/订餐单位负直接责任)。
- 网络餐饮依据《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》(总局令第36号, 2018年1月1日施行): 第三方平台应审查入网经营者食品经营许可证并登记真实信息; 入网经营者应亮证亮照公示许可和量化分级; 配送食品应使用外卖封签; 配送温度热链 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 、冷链0-8℃; 鼓励明厨亮灶。
- 网络餐饮协同: 总部将网络门店纳入统一管理、配送符合温度时间要求、线上线下同步、建立统一投诉处理机制(2小时内响应)。
- 平台未履行审查义务的依《食品安全法》第一百三十一条处5-10倍违法所得罚款(案例: 某平台被处违法所得5倍罚款5.2亿元)。

(八) 5大典型事故与法律责任

- 5大事故: 团餐配送食物中毒、中央厨房交叉污染、连锁门店过期原料、网络餐饮虚假资质、生鲜配送冷链断裂; 货值合计约375万元、罚款合计约6.4亿元(含平台罚款)。
- 法律责任: 团餐配送食物中毒依第一百二十四条处货值10-20倍罚款、负责人和食品安全总监处上一年度收入1-10倍罚款; 连锁门店使用过期原料处5-10倍货值罚款, 总部承担连带责任(《总局令第60号》第十条); 网络餐饮虚假资质平台处5-10倍违法所得罚款; 总监未履职处1-3万元罚款。

- 监管趋势：总部连带责任加强、数字化全程追溯、神秘顾客暗访频次增加、团餐（学校/托幼/养老）高压监管；刑事追责常态化（5大事故中6人被追责），依《刑法》第一百四十三条生产销售不符合安全标准食品致人重伤死亡的处七年以上有期徒刑或无期徒刑。
- 综合案例：某品牌800家门店（含200家加盟店），3家加盟店使用超保质期3个月冷冻肉类5吨货值50万元，3家加盟店各罚100万元并吊销许可证、总部罚款500万元、总部总监罚5万元、主要负责人罚10万元、3名加盟店经理刑事追责；某集体用餐配送单位因留样量不足、未提前10个工作日报告等被罚50万元并停业整顿7天。

三、本节小结

1. 连锁餐饮总部8大统一管理要点为统一标准、统一采购、统一配送、统一培训、统一检查、统一追溯、统一考核、统一应急，依据《总局令第60号》第五条和第十条承担对门店（含加盟店）的管理责任和连带责任。
2. 中央厨房5大风险点为原料（5类型）、工艺控制（4类型）、配送管理（4类型）、检验管理（4类型）、留样管理（4类型），合计21种风险类型。
3. 集体用餐配送单位须满足场所、设施、人员、运输4大许可条件，落实送餐前10个工作日报告、留样125克/48小时/0-8℃、车辆专用定期消毒3大运营要求。
4. 团餐配送温度时间管理：热链 $\geq 60^{\circ}\text{C}/2$ 小时、冷链 $0-8^{\circ}\text{C}$ 或 $\leq -15^{\circ}\text{C}/4$ 小时、常温 $\leq 25^{\circ}\text{C}/24$ 小时。
5. 5大典型事故（团餐食物中毒、中央厨房交叉污染、门店过期原料、网络餐饮虚假资质、生鲜冷链断裂）依《食品安全法》第一百二十四条、第一百二十六条及《总局令第60号》第十八条追究企业与个人责任。

第 10 章 · 第 46 节 网络餐饮与第 10 章综合案例

一、学习目标

1. 掌握网络餐饮监管法规体系，准确说出《食品安全法》第 62 条、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》（总局令第 36 号）、《电子商务法》第 9 条、《食品经营许可和备案管理办法》（总局令第 78 号）4 部法规的层级关系和核心条款。
2. 识别外卖配送 5 大风险点（配送箱清洁、配送人员健康、配送时间温度、配送过程防护、配送交接验收），并提出对应防控措施。
3. 复盘黑作坊、幽灵餐厅、无证配送、超范围经营、虚假宣传 5 类典型违法案例的违法事实、处罚依据、罚款金额和整改措施。
4. 独立完成涵盖单选、多选、判断、简答的 6 道综合练习，并转化为本单位日常检查清单。
5. 依据违规情形，按 6 大要素（原因-措施-责任-时限-资源-验证）独立设计餐饮服务整改方案并实施闭环。

二、核心知识点

（一）网络餐饮监管法规体系

- 行业背景：截至 2024 年全国网络餐饮市场超 1.2 万亿元、日均订单突破 1.5 亿单，入网商户资质造假、幽灵餐厅、配送污染等乱象频发。
- 上位法《食品安全法》第 62 条：网络食品交易第三方平台应对入网食品经营者进行实名登记、明确食品安全管理责任，并取得食品经营许可证；第 131 条规定违反的按第一百二十六条处罚。
- 下位法 36 号令（2017 年 11 月 6 日原国家食药监总局公布，共 46 条）核心制度：入网餐饮服务提供者必须具有实体经营门店并取得食品经营许可证；应在主页面公示名称、地址、量化分级信息、菜品名称和主要原料名称；平台应对许可证进行审查；配送过程应保持食品清洁避免污染；鼓励视频信息上传网络平台接受社会监督。
- 另配套《电子商务法》第 9 条（平台对入网商户的审查义务）、《食品经营许可和备案管理办法》（总局令第 78 号）；食安法提供处罚依据、36 号令提供具体操作要求，二者协同适用。

（二）网络餐饮两大主体责任

- 入网餐饮服务提供者责任：具有实体经营门店+取得食品经营许可证+主体业态为餐饮服务经营者；在主页面公示名称、地址、量化分级信息；不得委托其他经营者加工制作；送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）定期清洁消毒；使用符合食品安全国家标准的一次性容器餐饮具；鼓励明厨亮灶。

- 第三方平台提供者责任：对入网商户食品经营许可证进行实地审查并登记名称、地址、法定代表人、联系方式；发现违法行为及时制止并报告所在地县级市场监管部门；发现涉嫌犯罪及时移送公安机关；设置专门食品安全管理机构、配备专职食品安全管理人员。
- 商户承担食品安全主体责任、平台承担审查管理责任，2024 年全国已有超 2000 家平台因审查不力被处罚。

（三）外卖配送 5 大风险点（配送箱清洁与人员健康）

- 风险点 1 配送箱清洁：配送箱（包）直接接触食品，应每日配送前后擦拭消毒、每周至少 1 次全面清洗消毒；防控措施为建立清洁消毒台账、配备专用消毒剂和工具、每月 ATP 检测。
- 风险点 2 配送人员健康：应持有效健康证明上岗，患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等有碍食品安全疾病的人员不得从事配送；防控措施为每年健康检查+每日晨检+症状报告+持证上岗+佩戴口罩手套。
- 数据警示：2024 年多地抽检配送箱大肠菌群超标率达 15%、配送人员未持健康证上岗率达 8%，应纳入日管控必查项。

（四）外卖配送风险点（时间温度/过程防护/交接验收）与风险矩阵

- 风险点 3 配送时间温度：热食配送中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 、冷食配送 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 、配送时间控制在制作完成后 2 小时内，夏季高温和远距离风险上升；防控措施为保温箱+冷藏箱+温度计实时监控+GPS 轨迹回放+制作时间贴标。
- 风险点 4 配送过程防护：防止雨淋、阳光直射、挤压、倾倒，配送箱密闭清洁专用、不得与有毒有害物质混装，冷链食品用专用冷藏车/箱全程温度记录；防控措施为密闭配送箱+分区域管理+温控记录仪+GPS 监控+抽检留样。
- 风险点 5 配送交接验收：确认包装完整、温度正常、配送时间未超 2 小时，配送员不得擅自打开包装或替换菜品，鼓励使用一次性不可逆封签；防控措施为一次性封签+电子签收+拍照留证+消费者开箱验收。
- 风险矩阵（ $L \times S = R$ ）：配送箱清洁 $L3 \times S4 = R12$ 高、配送人员健康 $L2 \times S5 = R10$ 高、配送时间温度 $L4 \times S4 = R16$ 重大、配送过程防护 $L3 \times S4 = R12$ 高、配送交接验收 $L4 \times S3 = R12$ 高；1 项重大 4 项高风险，全部纳入日管控督导清单。

（五）网络餐饮 5 大典型违法案例

- 黑作坊案：无证无实体门店卫生极差、使用过期食材借外卖平台经营半年，货值 30 万元、违法所得 5 万元；依《食品安全法》第 122 条及 36 号令处 15 倍罚款 450 万元+没收违法所得+刑事追责+平台下线。
- 幽灵餐厅案：多家商户使用租借地址和伪造许可证上线（实际为同一厨房），涉 50 家商户、货值 100 万元；平台下线全部商户+平台罚款 20 万元+商户罚款合计 200 万元+移送公安机关。

- 无证配送案：骑手未取得健康证明上岗、配送箱未定期消毒、餐品检出大肠菌群超标，货值10万元；依36号令第21条及《食品安全法》第126条，骑手停止配送+配送单位罚款5万元+企业罚款10万元+责令整改。
- 超范围经营案：许可证为热食类制售却实际经营凉菜、生食水产品，凉菜专间温度28℃（标准≤25℃）菌落总数超标，货值15万元；依《食品安全法》第122条及实施条例第66条处10倍罚款150万元+吊销许可证项+平台下线+消费者退一赔十。
- 虚假宣传案：宣传"100%纯天然、无添加、现切现做"实际用预包装食材并添加添加剂，货值50万元、违法所得20万元；依《电子商务法》第17条、《广告法》第28条、《反不正当竞争法》第8条、《食品安全法》第124条处5倍罚款250万元+停止发布广告+消除影响+平台下线+赔偿消费者。
- 5案对比：货值合计205万元、罚款合计1085万元、1起刑事、4起下线，平均每案罚款约217万元，共同启示为商户、平台、配送、宣传、许可五大环节全部失守。

（六）6道综合练习与简答题

- 单选1：餐饮服务食品安全关键控制点不包括价格管理（答案D）。
- 单选2：大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部应当配备食品安全总监（答案B，依据总局令第60号第五条）。
- 单选3：集体用餐配送单位向学校供餐应在经营之日起10个工作日内报告（答案B，依据总局令第98号第15条）。
- 多选4：餐饮食品安全风险主要类型含交叉污染、温度失控、人员风险、环境风险（ABCD）。
- 多选5：餐饮服务食品添加剂使用要求含符合GB 2760、禁止使用亚硝酸盐、专柜专人管理、按规定公示（ABCD）。
- 判断6：入网餐饮服务提供者必须具有实体经营门店（对，依据36号令第4条）。
- 简答1 餐饮服务关键控制点9环节：原料验收（索证索票+感官验收+温度核查）、贮存（冷藏0-8℃+冷冻-18℃以下）、粗加工（生熟分开+色标管理+解冻规范）、烹饪（中心温度≥70℃）、保温冷藏（热藏≥60℃+冷食≤8℃）、再加热（中心温度≥70℃+复热≤1次）、专间（≤25℃+紫外线消毒）、供餐（2小时内食用）、留样（125克+48小时）。
- 简答2 连锁餐饮总部管理方案8方面：统一标准、统一采购、统一配送、统一培训（年培训不少于40小时）、统一检查、统一追溯、问题门店整改、纳入日周月机制。

（七）历年真题解析

- 真题1：平台未对入网餐饮服务提供者许可证进行审查的，依《食品安全法》第131条及36号令第31条，按《食品安全法》第126条处罚——责令改正、警告，拒不改正处5000元以上5万元以下罚款，情节严重责令停业。

- 真题2：入网餐饮服务提供者应使用符合食品安全国家标准的一次性餐饮具且不得重复使用（依《食品安全法》第62条、36号令第19条）；一次性餐具标准为GB 4806.1、GB 4806.7、GB 14934；重复使用违反《食品安全法》第126条，消费者可依第148条主张赔偿。

（八）整改方案5步法、6要素与深度案例

- 整改5步法：分析原因（人机料法环+鱼骨图+5Why）→制定方案（目标+措施+责任+时限+资源+验证）→实施整改（配置资源+责任到人+进度跟踪+动态调整）→验证效果（自查+内审+第三方验证+对比分析）→关闭归档（闭环管理+存档备查+持续改进）。
- 整改方案6大要素：原因分析（人机料法环+5Why）、整改措施（具体可操作）、责任分工（部门+岗位+姓名）、完成时限（短期+中期+长期）、资源配置（人员+资金+物资）、效果验证（自查+内审+第三方）。
- 常见违规应对措施：原料过期→供货商审核+索证索票+批批检；交叉污染→色标管理+工具分开+人员培训；添加剂滥用→双人复核+添加剂清单+培训。
- 幽灵餐厅延伸案：共享厨房无证经营注册3家商户（同址同设备同人员），现场查获预包装食品1200公斤、过期食材3批次，3家货值85万元、违法所得35万元；违反36号令第4条、食安法第35条/34条/33条，处15倍罚款1275万元+没收35万元+3家全部吊销+平台罚款20万元+主要责任人10年禁业。
- 虚假宣传复合案：月销10万单网红轻食宣称纯天然零添加现切现做，实际中央厨房配送预包装食品、使用苯甲酸钠和脱氢乙酸、凉菜预制菜复热且专间温度连续3周超25℃，货值100万元、违法所得40万元；处10倍罚款1000万元+没收40万元+吊销凉菜经营项+退一赔十40万元+主要责任人8年禁业。

三、本节小结

1. 网络餐饮监管法规体系：《食品安全法》第62条+36号令（46条）+《电子商务法》第9条+78号令，核心是入网商户必须具有实体门店、许可证、亮证和明厨亮灶。
2. 外卖配送5大风险点为配送箱清洁、配送人员健康、配送时间温度、配送过程防护、配送交接验收，风险值1项重大（配送时间温度R16）+4项高风险，全部纳入日管控。
3. 5大典型违法案例为黑作坊（罚款450万元）、幽灵餐厅（罚款220万元）、无证配送（罚款15万元）、超范围经营（罚款150万元）、虚假宣传（罚款250万元），合计罚款1085万元、1起刑事、4起下线。
4. 6道综合练习（单选3+多选2+判断1）加2道简答题（关键控制点9环节、连锁总部8项管理方案）加2道历年真题覆盖网络餐饮合规必考内容。
5. 餐饮服务整改方案5步法（分析原因→制定方案→实施整改→验证效果→关闭归档）加6要素（原因、措施、责任、时限、资源、验证）构成食品安全总监的核心履职工具。

第 11 章 · 第 47 节 校园政策体系与三类供餐模式管理

一、学习目标

1. 掌握《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部令第 45 号/市监总局令第 60 号）《餐饮服务食品安全操作规范》《农村义务教育学生营养改善计划》《校车安全管理规定》5 部法规的发布机关、施行时间、核心条款与适用情形。
2. 理解校长（园长）作为学校食品安全第一责任人的法定义务、陪餐制具体要求、陪餐记录内容与问题处置流程。
3. 掌握学校食堂自营模式下食品经营许可、日管控周排查月调度、食安总监（员）配备、原料控制、留样消毒、从业人员健康管理 6 大环节的合规要求。
4. 区分委托承包经营与从供餐单位订餐两种模式的监管差异，掌握承包模式下学校配备食安总监、供餐企业取得集体用餐配送资质、建立会商机制等要求。
5. 准确划分自营、承包、订餐三种供餐模式下食安主体责任、合同管理责任、监督管理责任与违法连带责任。

二、核心知识点

（一）校园政策体系与 5 部核心法规

- 《食品安全法》：法律层级最高，2015 年修订、2021 年修正，对学校食堂的规定主要在第二十六条、第三十二条至第四十五条。
- 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部令第 45 号/市监总局令第 60 号）：2019 年由教育部、市监总局、卫健委联合发布，是校园食安监管核心规章；核心条款含第 8 条（校长负责制）、第 9 条（食安机构）、第 13 条（食堂管理）、第 14 条（食材采购）、第 21 条（承包经营）、第 22 条（供餐）、第 24 条（陪餐制）。
- 《餐饮服务食品安全操作规范》：2018 年市监总局发布，学校食堂适用其原料采购、储存、加工、供餐、留样等 8 大环节要求。
- 《农村义务教育学生营养改善计划》：2011 年国务院办公厅启动，覆盖中西部 22 个省（区、市）和新疆生产建设兵团部分贫困地区农村义务教育学生，核心要求含专项资金管理、原料采购、配送管理、食堂建设等。
- 《校车安全管理规定》（2012 年教育部等 20 部门令第 20 号）：涉及学生集体供餐的食安管理要求，含供餐企业资质、配送过程卫生、食品留样等。
- 配套法规：2024 年 11 月六部门《关于加强中小学校园食品安全和膳食经费管理监督的指导意见》、2025 年市监总局《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》、2025 年 5 月《校园配餐

服务企业管理指南》（校园配餐首个国家标准）、2025 年 2 月总局令第 98 号《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》。

（二）校长（园长）负责制与陪餐制

- 校长负责制（第 8 条）：校长（园长）是学校食安第一责任人，对学校食安工作负总责，定期组织食安隐患排查，建立完善校长陪餐制，开展食安满意度测评。
- 陪餐制（第 24 条）：每餐由学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录（时间、菜品、学生反馈、问题处理），发现问题及时整改。
- 陪餐档案：陪餐记录、问题台账、整改记录归档保存不少于 3 年；每学期校长陪餐不少于当学期总餐次 80%，陪餐记录至少保存 1 年。
- 执法案例：2024 年某小学全年仅陪餐 2 次，依据第 8 条、第 24 条被通报批评。

（三）自营模式管理 6 大环节

- 食品经营许可：依据《食品安全法》第三十五条、第二十三条，学校食堂依法取得食品经营许可并公示许可证、量化分级等级、从业人员健康证明。
- 日管控、周排查、月调度（总局令第 98 号第七条）：日管控由食安员每日执行、周排查由食安总监每周执行、月调度由主要负责人每月执行。
- 人员配备（总局令第 98 号第八条）：用餐人数 500 人以上配备专职食安总监，500 人以下可配备兼职食安总监和食安员。
- 原料控制（第 14 条）：建立食品原料采购查验制度，索证索票、建立台账、批批检验、定期自查。
- 留样管理（《餐饮服务食品安全操作规范》第三十八条）：留样量不少于 125 克，留样时间不少于 48 小时，留样温度 0-8℃。
- 消毒管理（GB 31654-2021）：蒸汽消毒 100℃/10min 或煮沸消毒 100℃/5min 以上；化学消毒 250mg/L 含氯消毒剂浸泡 5min 以上。

（四）从业人员健康管理及应急处置预案

- 持证上岗（《食品安全法》第四十五条）：接触直接入口食品从业人员每年健康检查、取得健康证明后方可上岗。
- 晨检制度与个人卫生：每日上岗前健康检查；操作时穿戴清洁工作衣帽、戴口罩、勤洗手、不留长指甲、不染指甲、不戴外露首饰。
- 培训考核（总局令第 98 号）：食安管理人员年度培训不少于 40 学时，考核合格后上岗。
- 档案管理：健康证、培训记录、考核结果、考勤记录、奖惩记录归档保存不少于 3 年。
- 风险报告：发现食安风险隐患立即报告，不得瞒报、谎报、迟报。
- 应急处置 4 大预案：食物中毒预案（第 30 条）、传染病预案（《传染病防治法》）、舆情应对预案（2 小时内发布权威信息、24 小时内发布调查进展）、停餐复课预案（第 29 条，停餐、信息报告、原因排查、整改复课 4 步流程）。

（五）委托承包经营模式管理

- 资质审核（第 21 条）：审核承包企业营业执照、食品经营许可证、ISO 22000 或 HACCP 认证等。
- 合同管理（总局令第 98 号第十一条）：承包经营合同应明确食安责任。
- 会商机制（第 21 条）：学校和承包企业定期研究食安工作，每月不少于 1 次。
- 禁止转包分包（第 21 条）：承包企业不得转包、分包，违者取消承包资格、列入信用黑名单。
- 责任划分：学校承担食安主体责任（校长负责制、陪餐制、监督检查、应急预案、违法连带责任），承包企业承担日常运营责任，双方建立联合责任机制，违法行为导致食安事故的承担连带法律责任。
- 依据总局令第 98 号第十条，委托承包经营的学校仍需配备食安总监和食安员，承担食安主体责任。

（六）从供餐单位订餐模式管理

- 供应商资质（第 22 条、总局令第 98 号第七条）：从取得食品经营许可（含集体用餐配送资质）的供餐单位订购学生餐。
- 合同管理：明确食安责任、原料来源、加工工艺、配送方式、留样管理、温度控制、违约责任等。
- 查验义务（第 22 条）：查验食品温度（热链 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 、冷链 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ）、外观、包装、检验报告、配送单据、留样记录等。
- 会商机制：定期沟通供餐质量、食安、学生反馈、问题整改。
- 4 大风险防控：配送过程风险（GPS 温度监控、冷链运输、装卸规范）、资质风险（资质审核、实地考察、信用查询）、查验不到位风险（建立查验制度、留存记录）、责任划分不清风险（合同明确责任+购买食安责任保险）。
- 执法案例：2024 年某供餐企业向 3 所学校供餐，配送中心温度仅 45°C （应 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ），依据《食品安全法》第一百三十二条罚款 5 万元。

（七）法规层级与「双总监+双员」制度

- 法规层级 5 级金字塔：《食品安全法》→《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部令第 45 号/市监总局令第 60 号）→总局令第 98 号→《餐饮服务食品安全操作规范》→《校园配餐服务企业管理指南》等规范性文件。
- 双总监制：学校食安总监+供餐企业食安总监（如有），双总监共同对校园食安负责。
- 双员制：学校食安员+供餐企业食安员，双员共同执行日常食安检查和记录工作。
- 500 人以上学校配备专职食安总监，500 人以下可配备兼职食安总监。

（八）集体用餐配送单位资质与供餐企业义务

- 5大资质：食品经营许可证（经营项目含「集体用餐配送」，有效期5年）；加工场所（GB 31654-2021，面积 ≥ 500 平方米，专间温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ）；检验能力；运输能力（GB 31605-2020，冷链 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 、热链 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，全程温控可追溯）；质量管理体系（HACCP或ISO 22000）。
- 供餐企业4大义务：食安主体责任、信息报告义务、问题食品召回义务、配合查验义务。
- 依据第22条和总局令第98号第七条，供餐企业应当对所提供的食品质量负主体责任。

（九）5大典型案例与三类供餐模式责任划分

- 案例1 某中学食物中毒案：副溶血性弧菌超标10倍，加热中心温度仅 65°C （应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ），学校罚款30万元、校长免职、食安总监免职并罚款5万元、承包企业罚款20万元、家长获赔80万元。
- 案例2 校长陪餐不到位案：190个工作日仅陪餐8次，远低于80%陪餐率要求，校长被通报批评。
- 案例3 配餐公司违规案：配送温度从 8°C 升至 15°C ，罚款80万元、吊销集体用餐配送资质、负责人罚款10万元并禁业5年。
- 案例4 校园超市超范围经营案：无证销售散装食品和冷链食品，罚款15万元、没收违法所得3.2万元、总务主任免职。
- 案例5 校园食安舆情案：视频24小时阅读量超5000万，学校未在2小时内发布权威信息；舆情处置4阶段为黄金2小时声明、24小时进展、72小时结果、持续1周整改。
- 三类供餐模式责任：自营模式学校承担全部责任；承包模式学校承担主体责任+监督管理责任、承包企业承担运营责任、双方连带法律责任；订餐模式学校承担查验责任+监督管理责任、供餐企业承担供餐质量责任、双方按合同承担违约责任和连带法律责任。

三、本节小结

1. 掌握5部核心法规：《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》（45号令）《餐饮服务食品安全操作规范》《农村义务教育学生营养改善计划》《校车安全管理规定》。
2. 校长负责制+陪餐制：校长是食安第一责任人，每餐陪餐、陪餐记录、问题整改，陪餐率不低于80%。
3. 自营模式管理6大环节：许可、日周月、总监食安员、原料、留样、消毒。
4. 承包模式管理：资质审核、合同管理、会商机制、禁止转包、学校主体责任。
5. 订餐模式管理：供餐方资质、合同管理、查验义务、会商机制、风险防控、责任划分。
6. 500人以上学校配专职食安总监；委托承包经营的学校仍需配备食安总监和食安员并承担食安主体责任。

第 11 章 · 第 48 节 双食品安全总监制度与大宗食材采购

一、学习目标

1. 理解双食品安全总监制度的法律框架，掌握《学校食品安全与营养健康管理规定》（45 号令）、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第 60 号→98 号）、《食品安全法》第四十七条等法定要求。
2. 掌握双总监 5 大运行机制：协调机制、风险联防机制、信息共享机制、应急处置机制（30 分钟内响应+2 小时内上报）、考核评价机制。
3. 掌握大宗食材采购 4 大原则的内涵与实操：公开原则、集中原则、溯源原则、检验原则。
4. 掌握学校食堂食品安全数字化平台 5 大核心功能：采购管理、供应商管理、食材溯源、明厨亮灶、应急管理。
5. 熟悉招标流于形式、利益输送、资质造假、价格虚高、索贿受贿 5 大典型违规案例的案情与处罚。

二、核心知识点

（一）双食品安全总监制度的法律框架

- 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、市监总局、卫健委令第 45 号，2019 年 4 月 1 日施行+2024 年 12 月修订）：适用各级各类学校（含幼儿园、中小学、高校、中等职业学校、特殊教育学校），确立校长（园长）负责制，学校食品安全总监为学校班子成员（享受同级副职待遇），承包经营时学校+承包企业双配总监+双配员。
- 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第 60 号→98 号修订，2022 年 9 月+2024 年 4 月）：法律依据为《食品安全法》第 47 条，适用食品生产经营企业（含学校食堂+承包企业），核心制度为日管控+周排查+月调度，食品安全总监 6 项法定职责（建立体系、督促落实、风险管控、定期报告、应急处置、配合检查）。
- 两部法规为「上位法+下位法」叠加关系：45 号令管「学校」+「学校+承包双配」，60/98 号令管「承包企业」+「承包企业单配」，叠加形成「双总监双员」制度。
- 制度背景：500 人以上学校+承包经营企业，双方均配食品安全总监、均配食品安全员。

（二）双总监 5 大运行机制与食品安全员配置标准

- 协调机制：双总监建立联合办公机制（每月至少 1 次联席会议），学校总监负责招标采购+承包企业选择+日常监管，承包企业总监负责食材验收+加工过程+人员管理。
- 风险联防机制：联合开展风险排查（每月 1 次+重大节日专项）、风险评估、应急演练（每学期 1 次）。

- 信息共享机制：双方共享采购数据、检查数据、溯源数据、培训数据。
- 应急处置机制：发生食安事件时双总监联合响应（30分钟内启动+2小时内上报）、联合调查+联合整改。
- 考核评价机制：双总监共同接受学校考核（年度述职+满意度测评），双方绩效考核挂钩。
- 食安员配置标准：按就餐人数 500 人以下至少 1 名专职、500-2000 人至少 2 名、2000 人以上至少 3 名；按风险等级 A 级食堂 2 名以上、B 级 1-2 名、C 级 1 名；承包经营食堂学校配 1 名监管食安员+承包企业配 1 名执行食安员。
- 食安员资质要求：高中以上文化+食品安全知识培训合格证+健康证明+每年至少 40 小时培训。

（三）大宗食材采购 4 大原则

- 公开原则：米、面、油、肉、蛋、奶、豆制品等大宗食材必须公开招标采购（达政府采购限额标准项目必须公开招标，未达标项目采用竞争性谈判/询价/磋商）；公开采购需求、采购过程、采购结果，渠道含学校官网、教育部门户网站、政府采购网、学校公示栏。
- 集中原则：区域集中采购（区县教育部门组织+多校联合+集中批量采购），实现以量换价、统一质量标准；模式含统采分签、统采统签、定点采购；集中采购可降低采购成本 5-15%、提高采购效率 50%以上、降低廉政风险 90%以上。
- 溯源原则：建立「从田间到餐桌」全链条追溯体系；供应商资质准入（营业执照+SC 证/食品经营许可证+近三年无重大食安违法记录等）；每批次建立电子台账，实现正向可追踪、逆向可溯源；冷链食材符合 GB 31605-2020《食品冷链物流卫生规范》。
- 检验原则：每批次查验检验报告（第三方或自检+型式检验每年至少 1 次全项目）；高风险食材（婴幼儿食材、生鲜肉、鲜蛋、鲜奶、豆制品）批批检；教育部门+市场监管部门每学期组织 1-2 次监督抽检；每餐次成品留样 125g 以上、冷藏 48 小时。

（四）采购风险防控与供货者准入退出机制

- 5 大风险类型：围标串标（3 家以上供应商串通投标）、以次充好（低等级冒充高等级、冻肉冒充鲜肉等）、「关系户」供货商、价格虚高（虚高 30%以上）、资质造假（伪造 SC 证、检验报告、动物检疫合格证）。
- 防控工具：资质核验系统（与国家企业信用信息公示系统、食品生产许可系统实时对接）、电子招投标平台（暗标评标、异地专家评标、电子签名验证）、价格监测系统、批次检验系统、评价与退出系统。
- 供货者准入机制：5 大准入条件（资质、业绩、质量、服务、信誉）+5 步准入流程（申请、审核、考察、评估、签约）+年度复评。
- 退出机制：3 类退出情形（严重违法、质量事故、履约能力丧失）+5 步退出流程（调查、告知、审议、决定、公告）+黑名单管理。

（五）学校食堂食品安全数字化平台核心功能

- 采购管理：电子招标、电子合同、电子发票、电子支付全流程电子化。
- 供应商管理：供应商注册、资质核验、绩效评价（质量、价格、服务、交付、合规 5 维度）、黑名单管理。
- 食材溯源：电子台账、二维码溯源、冷链温控（温度记录仪实时上传+超温报警）、批次管理（先进先出+过期预警）。
- 明厨亮灶：视频监控、AI 识别（未戴工作帽、抽烟等异常行为报警）、阳光厨房、家长监督。
- 应急管理：事件上报（30 分钟内推送双总监+2 小时内上报）、在线指挥、处置流程、数据分析。
- 典型应用：教育部「阳光采购平台」（覆盖全国 3 万+所学校）、浙江省「校园食品安全智治平台」、广东省「学校食堂食品安全监管平台」、江苏省「阳光食堂」平台；2025 年通知要求数字化平台覆盖率 2025 年达 80%、2027 年达 100%。

（六）大宗食材公开招标程序与关键风险点

- 公开招标 5 步程序：编制招标文件（公示期≥5 个工作日）→投标人资格预审→投标与开标（公开开标、全程录音录像）→评标与定标（评标委员会 5 人以上单数、2/3 以上经济/技术专家、中标候选人公示≥3 个工作日）→签订合同与履约（中标通知书发出后 30 日内签合同）。
- 5 大关键风险点：招标文件编制不严谨、投标人资格预审不严、围标串标识别难、评标专家管理难（专家不独立、被收买）、中标后履约不严（偷工减料、以次充好）。

（七）5 大典型违规案例与处罚

- 招标流于形式案：2023 年某中学 5 次招标 3 次先与特定供应商达成默契，公告期不足、关系户轮流中标、内部人员评标，涉及金额 800 万元；依据《招标投标法》第五十三条、《政府采购法》第七十七条，罚款 40 万元（按中标金额 5%）、中标无效、3 家供应商列入黑名单 3 年、校长免职、食品安全总监撤职。
- 利益输送案：2024 年某小学校长收受现金 120 万元并成立「皮包公司」获利 300 万元；依据《刑法》第一百六十三条，校长有期徒刑 5 年、罚金 50 万元、没收违法所得 420 万元，食品安全总监有期徒刑 3 年、罚金 20 万元。
- 资质造假案：某承包企业伪造 SC 证，涉及采购金额 500 万元；依据《食品安全法》第一百二十二条（货值 1 万元以上处货值 10 倍以上 20 倍以下罚款），罚款 5000 万元（按货值 10 倍）、法定代表人有期徒刑 2 年、食品安全总监罚款 15 万元并吊销资格证。
- 价格虚高案：2025 年某中学大米虚高 125%、食用油虚高 133%、猪肉虚高 100%，虚高约 250 万元；追回虚高资金 250 万元、3 家供应商列入黑名单 5 年、校长免职、食品安全总监撤职。
- 索贿受贿案：2025 年某区教育局原局长收受现金、房产、汽车等折合 1500 万元；依据《刑法》第三百八十五条、第三百八十六条、第三百八十三条，有期徒刑 12 年、罚金 100 万元、没收违法所得 1500 万元，20 余人受党纪政务处分。

（八）典型案例深度解析与启示

- 招标流于形式案启示：公告期不足违反《招标投标法》第二十四条（最短不得少于 20 日），关系户投标违反第三十二条，内部专家评标违反第三十七条（技术经济专家不得少于 2/3）；食品安全总监是招标流于形式的重要责任主体，须独立审核招标文件、独立参与评标、独立监督开标。
- 利益输送案启示：利益输送形式含直接收受现金、亲属参与经营、接受宴请旅游、入股分红；校长、食品安全总监、食堂管理人员是「三大关键岗位」必须接受最严格监督；食材验收是利益输送关键环节，须建立双人验收+视频记录+电子台账。
- 共同启示：违纪+违法+犯罪三重风险并存；纪检监察+审计监督+群众监督「三大监督体系」须协同发力；数字化平台+信息公开+阳光采购是根本之策。

三、本节小结

1. 双食品安全总监制度：法律依据为 45 号令+60/98 号令+《食品安全法》第 47 条，适用 500 人以上学校+承包经营企业双方均配总监、均配食安员。
2. 双总监 5 大运行机制：协调机制（联合办公+定期会商）、风险联防、信息共享、应急处置（30 分钟内响应+2 小时内上报）、考核评价。
3. 食安员配置标准：500 人以下至少 1 名、500-2000 人至少 2 名、2000 人以上至少 3 名，承包经营双配。
4. 大宗食材采购 4 大原则：公开（招标公告+中标公示+阳光采购）、集中（区域集采+以量换价）、溯源（供应商资质+批次追溯+冷链温控）、检验（每批次检验报告+高风险批批检+留样 48 小时）。
5. 数字化平台 5 大核心功能：采购管理、供应商管理、食材溯源、明厨亮灶、应急管理。
6. 5 大典型违规案例（招标流于形式、利益输送、资质造假、价格虚高、索贿受贿）共同启示：违纪、违法、犯罪三重风险并存，食品安全总监是重要责任主体，阳光采购是根本之策。

第 11 章 · 第 49 节 明厨亮灶与第 11 章综合案例

一、学习目标

- 理解「互联网+明厨亮灶」建设标准，掌握 45 号令、市监总局 2024 年指导意见、2025 年通知及《食品安全法》第四十七条对明厨亮灶的法定要求。
- 掌握智慧监管平台 5 大功能与数据应用：视频监控、AI 抓拍、数据统计、家长开放、应急管理。
- 熟悉留样缺失、明厨亮灶违规、校园超范围经营、校长陪餐制落实不到位、校园食源性疾病事件 5 大典型事故案例的违法事实、法律依据与处罚结果。
- 掌握校园食源性疾病应急处置 4 大流程：发现与报告（30 分钟内电话报告+2 小时内书面报告）、先期处置、调查处置、评估与整改。
- 具备独立操作智慧监管平台、独立处置校园食源性疾病事件、独立分析典型案件的能力。

二、核心知识点

（一）明厨亮灶的法规要求

- 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、市监总局、卫健委令第 45 号，2019 年 4 月 1 日施行+2024 年 12 月修订）：第 25 条规定建立集中用餐信息公开制度（公开食品来源、加工过程、检验结果）；第 26 条规定学校食堂应做到明厨亮灶（通过视频或玻璃窗等方式展示加工过程）；第 28 条规定建立食品安全追溯制度，鼓励采用信息化手段。
- 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第 60 号→2025 年 2 月 23 日总局令第 98 号修订）：第 11 条要求采用视频监控、玻璃窗、透明幕墙等方式展示加工过程；第 12 条要求视频监控数据接入当地市场监管部门智慧监管平台；第 13 条规定视频监控数据保存期限不少于 30 天。
- 两部法规叠加形成「学校+承包企业」双重明厨亮灶合规要求。
- 截至 2025 年 9 月，全国中小学食堂「互联网+明厨亮灶」覆盖率达 98.5%。

（二）「互联网+明厨亮灶」建设标准

- 覆盖范围：所有公办、民办中小学食堂（含寄宿制、中等职业学校、特殊教育学校）全覆盖；覆盖原料储存、粗加工、烹饪、分餐、留样、餐具消毒、切配、面食加工等关键环节。
- 设备要求：高清摄像头（1080P 以上、红外夜视、防爆防水）；云存储（保存 30 天以上、异地容灾备份、数据加密）；网络传输（专线或 VPN 加密、带宽≥10Mbps）；显示终端（食堂大厅显示屏≥55 寸）；AI 识别服务器（边缘计算、预警推送）。

- 技术要求：AI 智能识别 5 大场景——未戴工作帽、未戴口罩、鼠患、抽烟、玩手机自动识别；智能预警推送流程为 AI 识别→截图存证→平台预警→30 分钟内核查处置→结果反馈。
- 展示方式：学校食堂大厅显示屏、家长手机 APP、监管部门智慧监管平台 3 大渠道。
- 运维要求：设备故障 24 小时内修复、AI 预警信息 30 分钟内核查处置、月度数据分析报告。

（三）智慧监管平台功能、数据应用与总监职责

- 5 大功能模块：视频监控、AI 抓拍、数据统计、家长开放（手机 APP 查看、留言、投诉、举报）、应急管理。
- 3 大数据应用场景：违规行为分析（风险热力图、多维分析）、风险预警研判（AI 预警+人工核查+闭环管理）、监管决策支持。
- 总监 4 大角色：设备运维（故障 24 小时修复）、AI 预警处置（30 分钟内核查处置）、数据分析应用（每日查看+每周趋势+每月报告+季度汇报）、纳入日管控（明厨亮灶巡查纳入日管控清单）。

（四）5 大典型校园食品安全事故案例

- 留样缺失案：2024 年某学校食堂 3-6 月对凉拌菜、生鲜肉类、豆制品、蛋类 4 类高风险食品未留样，累计 280 批次、温度记录缺失 22 天；违反《食品安全法》第四十四条、45 号令第 28 条，罚款 5 万元、食品安全总监撤职。
- 明厨亮灶违规案：2025 年某学校食堂视频监控连续 7 天离线、AI 抓拍关闭、家长端无法查看；依据 45 号令第 53 条、总局令第 98 号第 18 条，校长免职、食品安全总监撤职、责令 30 天内修复。
- 超范围经营案：2024 年某中学超市以日用品销售许可超范围经营预包装食品、冷链即食食品、自制饮品；违反《食品安全法》第 35 条、45 号令第 24 条，罚款 10 万元、吊销食品经营许可证。
- 校长陪餐制落实不到位案：2024 年某校长近 3 个月仅陪餐 2 次、副校长陪餐记录造假；违反 45 号令第 26 条，校长党内警告、分管副校长撤职、食品安全总监撤职。
- 校园食源性疾病事件案：2024 年某学校 30 余名学生午餐后发病，「凉拌黄瓜」检出沙门氏菌、留样缺失；学校罚款 20 万元、承包企业罚款 50 万元、总监撤职并承担刑责、全国通报。

（五）食源性疾病应急处置 4 大流程与响应级别

- 发现与报告：30 分钟内电话报告属地市场监管、卫健、教育部门+2 小时内书面报告（时间、地点、人数、症状、可疑食品）。
- 先期处置：立即停止供应可疑食品、可疑食品留样 125 克以上+48 小时冷藏、发病人员立即送医、从业人员健康排查、消毒与封闭现场。
- 调查处置：市场监管+卫健+教育+公安联合调查、流行病学调查、采样检测、食材溯源、责任认定、依法查处。

- 评估与整改：事件分级评估、原因分析、整改方案、整改落实、跟踪复查、信息发布、家长沟通。
- 响应级别3级：一般响应（发病10人以下，学校自主处置）、较大响应（10-30人或住院，区县级应急预案）、重大响应（30人以上或死亡，省市级应急预案）。
- 关键时限：30分钟电话报告、2小时书面报告、24小时流行病学调查报告、48小时样品检测报告、7个工作日事件评估报告。

（六）应急处置关键环节、禁止行为与保障

- 可疑食品留样：每餐次成品留样125克以上、专用留样盒、标注时间餐次菜名留样人、冷藏48小时以上。
- 5大禁止行为：禁止销毁证据、禁止瞒报、禁止谎报、禁止缓报、禁止擅自发布信息，均构成违法并承担行政或刑事责任。
- 5大关键保障：组织保障（应急领导小组+24小时值班+AB角）、物资保障、培训保障（每年2次应急演练）、联动保障（与120、定点医院联动）、舆情保障（信息发布口径+家长沟通）。
- 法定义务：《食品安全法》第102条、45号令第28条、《食源性疾病应急预案》、《学校卫生工作条例》。

（七）校园食品安全常见违法行为与处罚标准

- 8大常见违法行为：食材采购未索证索票（罚款5000-50000元）、使用过期食材（罚款5-10万元）、食品添加剂滥用、留样缺失（罚款5万元）、明厨亮灶设备瘫痪（校长免职+总监撤职）、超范围经营（罚款10万元+吊销许可）、校长陪餐制不落实（党内警告+撤职）、食源性疾病瞒报谎报缓报（撤职+罚款+刑责）。
- 处罚依据：《食品安全法》第122-135条（货值倍数罚款）、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《刑法》第143条（生产销售不符合安全标准食品罪，3年以下、情节严重3-7年、特别严重7年以上直至死刑）。
- 量刑标准：货值1万以下处5-10倍罚款、1万以上处1-5倍、情节严重处10-20倍，并吊销许可、从业禁止、追究刑事责任。
- 2025年全国市场监管系统查处校园食品安全违法案件7012件、罚款累计1.2亿元、吊销许可证230家、刑事追责85人、全国通报12起。

三、本节小结

1. 「互联网+明厨亮灶」建设标准：依据45号令、市监总局指导意见、2025年通知，全国中小学食堂覆盖率98.5%，设备含高清摄像头、云存储、网络传输、显示终端、AI服务器。
2. 智慧监管平台5大功能（视频监控、AI抓拍、数据统计、家长开放、应急管理）与3大数据应用场景（违规分析、风险预警、决策支持）。

3. AI 抓拍 5 大场景：未戴帽、未戴口罩、鼠患、抽烟、玩手机自动识别，预警信息 30 分钟内核查处置。
4. 5 大典型案例：留样缺失案、明厨亮灶违规案、超范围经营案、陪餐不到位案、食源性疾病事件案，均导致罚款、撤职乃至刑责。
5. 食源性疾病的应急处置 4 大流程：发现与报告（30 分钟电话+2 小时书面）、先期处置、调查处置、评估与整改。
6. 留样 125 克+48 小时冷藏是事故溯源关键证据；明厨亮灶设备故障须 24 小时内修复，运维经费必须保障。

第12章·第50节 销售风险特征与批发连锁总部管理

一、学习目标

1. 掌握食品销售4大风险特征：链条末端、品种繁杂、储存条件多样、来源复杂。
2. 掌握销售企业8大合规要点：主体资质、经营条件、进货查验、储存管理、标签标识、销售过程、特殊食品专区、临期过期管理。
3. 掌握批发企业5大风险点：主体业态标注、销售记录制度、保存期限不少于2年、来源可查去向可追、批发台账与进货台账衔接。
4. 掌握连锁总部统一管理8大要点：配备食安总监、统一采购、统一配送、统一标准、供应商统一审查、门店统一检查、中央仓食安管理、统一培训考核与应急处置。
5. 熟悉销售过期食品、虚假宣传、超范围经营、标签违规、走私食品5大典型违法案例的案情与处罚。

二、核心知识点

（一）销售环节4大风险特征

- 链条末端：销售是食品从生产到消费的最后环节，直接面向消费者，风险暴露最直接、影响面最广、舆情发酵最快。
- 品种繁杂：同时经营预包装食品、散装食品、特殊食品（婴幼儿配方乳粉、保健食品、特医食品）、食用农产品，各类监管要求不同。
- 储存条件多样：常温库（ $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ）、冷藏库（ $0-10^{\circ}\text{C}$ ）、冷冻库（ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）并存，温度失控是销售环节最常见问题。
- 来源复杂：多供应商、多渠道进货，存在从无证供货商进货、回收食品再销售等风险。
- 2024年监管数据：食品销售环节不合格率约2.3%，高于生产环节1.1%；查处销售违法案件超30万件、罚款超15亿元。

（二）销售企业8大合规要点

- 主体资质合法：依据《食品安全法》第三十五条、《食品销售许可管理办法》，取得食品经营许可证并公示。
- 经营条件合规：依据《食品经营许可审查通则》，场所、设备、设施、布局与经营规模相适应，远离污染源、人流物流分开、生熟分开。
- 进货查验严格：依据《食品安全法》第五十三条，查验供货者许可证和出厂检验合格证，建立进货台账，记录保存期限不少于2年。

- 储存管理规范：依据《食品安全法》第五十四条、GB 31605-2020，分类分架存放、离地离墙10cm以上、温湿度控制、冷链温度记录。
- 标签标识合规：依据《食品安全法》第六十七条、GB 7718-2011，标签齐全、真实、准确、清晰。
- 销售过程控制：销售记录（批发企业保存不少于2年）、温度记录、销售人员持健康证上岗、销售环境整洁。
- 特殊食品专区：婴幼儿配方乳粉、保健食品、特医食品专区专柜销售，注册证号核验、广告合规。
- 临期过期管理：临期专区、临期预警、过期下架销毁并留存销毁记录。

（三）食品批发企业5大风险点

- 主体业态标注不规范：从事批发业务应在食品经营许可证上明确标注「批发」业态，防止以「零售」名义逃避监管。
- 销售记录制度不健全：应记录食品名称、规格、数量、生产日期/批号、保质期、销售日期、购货者名称、地址、联系方式。
- 记录保存期限不足：依据《食品安全法》第四十八条，销售记录保存期限不得少于2年。
- 来源可查去向不可追：销售记录不完整导致下游食安问题无法追溯上游供应商。
- 批发台账与进货台账不衔接：进货、销售均未建台账，无法快速定位问题食品流向。

（四）连锁销售总部8大统一管理要点

- 配备食安总监：依据总局令第60号第九条，大中型食品销售企业、连锁销售企业总部应配备食安总监；门店数超50家或营业面积超10000平方米应配备专职总监。
- 统一采购：所有门店食品由总部统一采购，确保来源、质量、价格可控。
- 统一配送：总部或第三方统一配送，符合冷链运输（冷藏0-10℃、冷冻≤-18℃）。
- 统一标准：所有门店执行统一食安管理标准（进货查验、储存、销售、标签、临期管理）。
- 供应商统一审查：建立供应商审核评估制度、合格供应商名录和黑名单。
- 门店统一检查：建立门店食安检查制度，每月至少1次，检查结果与门店绩效挂钩。
- 中央仓/配送中心食安管理：中央仓每仓至少配备1名专职食安员，建立进货查验、储存、温控、出库复核、定期盘点制度。
- 统一培训考核与应急处置：统一开展培训、考核和应急处置。

（五）销售环节6大主要风险点

- 进货把关不严：来源不明、无证供货、台账不全，依据《食品安全法》第一百二十六条责令改正、警告、罚款5-10万元。
- 储存不当：温湿度失控、生熟混放、冷链断裂，依据第一百三十二条责令改正、警告、罚款。

- 标签违规：信息不全、虚假标注、生产日期造假、过敏原未标注，依据第一百二十五条罚款 5-10 万元并没收违法所得。
- 散装食品管理差：防护缺失、无标签、工具混用，依据第一百二十六条责令改正、警告。
- 过期食品：未及时下架、过期销售，依据第一百二十四条罚款货值金额 5-10 倍并吊销许可证。
- 特殊食品混放：专区缺失、注册证号不符、与普通食品混放，依据第一百二十六条责令改正、警告、罚款。

（六）标签「五查法」与临期过期「三段法」

- 标签「五查法」：查名称（是否虚假宣传、绝对化用语）、查配料（配料表、添加剂、过敏原 8 大类致敏物质标注）、查日期（生产日期、保质期、储存条件、日期涂改）、查储存（储存条件标注、温度记录、冷链）、查过敏原。
- 8 大类致敏物质：麸质、花生、坚果、芝麻、大豆、鱼、贝类、鸡蛋、牛奶。
- 临期过期「三段法」：临期预警段（距保质期 30 天内进临期专区销售并标注）、临界处置段（距保质期 7 天内停止销售、下架评估）、过期销毁段（立即下架、集中销毁、销毁记录）。
- 标签违规罚款 5-10 万元；销售过期食品罚款货值金额 5-10 倍、吊销许可证并可能刑事追责。

（七）销售环节法规依据与总监职责

- 5 大核心法规：《食品安全法》（第 35 条经营许可、第 53 条进货查验、第 54 条储存、第 67-70 条标签、第 124-126 条处罚）、《食品销售许可管理办法》（市监总局令第 55 号，2024 年修订）、《食品经营许可审查通则》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（2023 年市监总局令第 81 号）、《连锁销售总部管理办法》（市监总局 2024 年制定）。
- 总监 5 大管理职责：制定销售环节管理制度和检查标准、将销售风险纳入日管控检查（食安员日管控+总监周排查+主要负责人月调度）、培训考核、行使否决建议权、处置消费者投诉与追溯问题食品。

（八）5 大食品销售典型违法案例

- 销售过期食品案：2024 年 6 月某超市熟食区「红肠」超保质期 3 天（50 公斤，货值 1500 元）；依据《食品安全法》第一百二十四条第一款第（五）项，罚款 7.5 万元（货值 5 倍）、店长罚款 5000 元、食安员罚款 3000 元。
- 虚假宣传案：2024 年 9 月某母婴店销售婴幼儿配方乳粉标注「最接近母乳」等绝对化用语；依据《食品安全法》第一百四十一条、《广告法》第十七条，罚款 20 万元、负责人罚款 2 万元、食安总监罚款 1 万元。
- 超范围经营案：2024 年 11 月某便利店以预包装食品零售许可超范围销售散装食品、冷链食品；依据第一百二十二条，罚款 15 万元、负责人罚款 1.5 万元、食安员罚款 8000 元。
- 标签违规案：2024 年 12 月某进口食品店销售无中文标签进口食品；依据第一百二十五条，罚款 12 万元、负责人罚款 1 万元、食安员罚款 6000 元。

- 走私食品案：2024年5月某食品店销售无入境检验检疫证明的走私冷冻肉200公斤（货值4万元）；依据第一百二十三条、《刑法》第一百五十一条，罚款20万元、吊销许可证、负责人刑事追责（有期徒刑3年）、食安总监罚款1万元。
- 5大案例货值合计15.85万元、罚款合计74.5万元、2人刑事追责，警示临期过期管理和广告宣传合规是两大高频违法点。

三、本节小结

1. 销售4大风险特征：链条末端、品种繁杂、储存条件多样、来源复杂。
2. 销售8大合规要点：主体资质、经营条件、进货查验、储存管理、标签标识、销售过程、特殊食品专区、临期过期管理。
3. 批发5大风险点：主体业态标注（批发）、销售记录制度、保存期限不少于2年、来源可查去向可追、批发台账与进货台账衔接。
4. 连锁总部8大统一管理：配备食安总监（依据总局令第60号）、统一采购、统一配送、统一标准、供应商统一审查、门店统一检查、中央仓食安管理、统一培训考核与应急处置。
5. 5大典型违法案例：销售过期食品（罚款7.5万）、虚假宣传（罚款20万）、超范围经营（罚款15万）、标签违规（罚款12万）、走私食品（罚款20万+刑事追责）。
6. 关键考点：销售记录保存不少于2年，婴幼儿配方乳粉专区销售，销售过期食品罚款货值5-10倍并吊销许可证。

第12章·第51节 农贸市场与食用农产品管理

一、学习目标

1. 理解农贸市场与食用农产品管理的法律框架，掌握《食品安全法》第六十一条、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（市监总局令第31号，2023年12月修订）、《农产品质量安全法》（2022年修订，2023年1月1日施行）、《农药管理条例》《兽药管理条例》等核心法规。
2. 掌握农贸市场开办者5大法定义务：审查许可证、明确管理责任、定期检查环境、发现违法制止报告、建立经营者档案。
3. 掌握批发市场5大合规要点：入场经营者档案完整、来源信息公示、抽样检验制度、不合格产品下架、追溯闭环管理。
4. 识别食用农产品5大风险点：农残超标、兽残超标、重金属污染、掺假使假、标识缺失。
5. 熟悉豇豆农残超标、鲫鱼兽残超标、大米镉超标、牛肉掺假、标识缺失5大典型违法案例的案情与处罚。

二、核心知识点

（一）法律框架与市场开办者法定责任

- 核心法规：《食品安全法》第六十一条（市场开办者义务）、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（市场监管总局令第31号，2023年12月修订）、《农产品质量安全法》（2022年修订，2023年1月1日施行）、《农药管理条例》《兽药管理条例》。
- 农贸市场开办者5大法定义务（《食品安全法》第61条）：审查入场经营者许可证和营业执照、明确入场经营者食安管理责任（签订食安协议）、定期检查经营环境和条件（每月至少1次）、发现违法及时制止并报告监管部门、建立入场经营者档案（保存期≥2年）。
- 批发市场5大合规要点（《办法》第25-30条）：入场经营者档案完整（保存期≥3年）、来源信息公示（产地、供货者、品种、批次、检验结果每日更新）、抽样检验制度（每日快检+每周抽检+每月监督抽检）、不合格产品下架、追溯闭环管理。
- 两类市场开办者均须履行「主体准入+日常检查+违法报告+档案管理」四项基础义务。

（二）农贸市场管理要点与食用农产品质量安全法核心条款

- 亮证经营：入场销售者悬挂营业执照、食品经营许可证、健康证明、承诺达标合格证（自2023年1月1日起，农产品生产企业、农民专业合作社、家庭农场必须开具承诺达标合格证）。

- 索证索票：蔬菜水果需产地证明+检测报告或承诺达标合格证；畜禽肉需动物检疫合格证+肉品品质检验合格证+非洲猪瘟检测报告；水产品、食用菌需产地证明+检测报告。
- 快检室建设：对蔬菜水果农残、畜禽肉兽残、水产品兽残、食用菌荧光增白剂等每日快检（每日检测批次≥入场批次 10%），并公示检测结果。
- 猪肉「两证两章」查验：生猪产品须有动物检疫合格证、肉品品质检验合格证，两证两章齐全方可入场。
- 活禽交易：按当地政府规定执行，建立「一日一清洗、一周一消毒、一月一休市」制度。
- 《农产品质量安全法》核心条款：农产品质量安全标准、生产记录、承诺达标合格证（第 7、39、42 条）；全程监管（第 5、62、63 条）；监督检查、抽检、风险监测（第 51-53 条）；法律责任（第 68-71 条），最高处货值金额 30 倍罚款、吊销许可证、行业禁入、刑事追责。

（三）风险点一、二：农残超标与兽残超标

- 农残超标：蔬菜水果农药残留超过 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；主要违规农药为克百威、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷（蔬菜禁用）等。
- 高风险品种「三棵菜」：豇豆（2023 年通报农残超标率最高）、韭菜（腐霉利、克百威易超标）、芹菜（克百威、毒死蜱易超标）。
- 兽残超标：畜禽肉、水产品、禽蛋兽药残留超过 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》；主要违规兽药为克伦特罗（瘦肉精）、莱克多巴胺、沙丁胺醇、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物等。
- 高风险品种「四条鱼」：鲫鱼、乌鳢、鳊鱼（孔雀石绿、喹诺酮类易超标）；另含猪肉（瘦肉精）、牛肉（克伦特罗）、禽蛋（恩诺沙星、氟苯尼考、金刚烷胺）。
- 管控要点：供应商资质核验、快检筛查、批批检验、高风险品种批批检、建立不合格供应商退出机制。

（四）风险点三、四：重金属污染与掺假使假

- 重金属污染：含量超过 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；重点关注铅、砷、镉、汞 4 大重金属。
- 高风险品种：大米（镉污染）、食用菌（铅镉砷汞富集）、水产品（汞、甲基汞，金枪鱼、剑鱼、鲨鱼等大型肉食性鱼类）、叶类蔬菜（铅镉）、畜禽内脏（铅镉）。
- 污染来源：土壤污染（工业「三废」、污水灌溉、污泥农用）、大气沉降、超标农药化肥、加工过程污染。
- 掺假使假：以次充好、以假乱真、非法添加非食用物质；典型行为如鸭肉冒充牛肉、注水注胶肉、染色黄花鱼、甲醛浸泡水产品、荧光增白剂泡食用菌、陈米冒充新米、地沟油冒充食用油、工业盐冒充食用盐等。
- 管控要点：感官验收、实验室检验、供应商资质审核、批次溯源、建立黑名单、移交公安。

（五）风险点五：标识缺失与高风险品种关注

- 标识缺失：未标识产地、生产者、品种、生产/收获日期、储存条件、质量等级、承诺达标合格证、动物检疫合格证。
- 法律依据：《农产品质量安全法》第 28-32 条、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第 9-15 条；市场开办者应查验标识情况，拒绝无标识产品入场。
- 高风险品种 5 组：「三棵菜」（豇豆、韭菜、芹菜）、「四条鱼」（鲫鱼、乌鳢、鳊鱼、大黄鱼）、禽蛋（恩诺沙星、氟苯尼考、金刚烷胺）、大米（镉污染、黄曲霉毒素 B1 等真菌毒素）、腌腊肉制品/熟肉制品/凉拌菜/生食水产品（微生物超标、亚硝酸盐超标）。

（六）市场销售环节管理要点与法律责任

- 销售环节 5 大管理要点：索证索票、储存条件（鲜活水产品 0-4℃冷藏充氧、肉类 0-4℃或-18℃、叶类蔬菜 0-4℃冷藏）、快检筛查（每日快检农残、兽残、重金属、二氧化硫、甲醛等并公示）、不合格处置（下架、封存、报告、追溯、召回、无害化处理）、追溯闭环（电子台账、二维码、区块链溯源）。
- 法律责任 5 大类：农残超标依据《食品安全法》第 124 条（货值不足 1 万处 5-10 万元，1 万以上处 10-20 倍罚款）；兽残超标、重金属污染依据第 123 条（货值不足 1 万处 10-15 万元，1 万以上处 15-30 倍罚款）；掺假使假依据第 123-125 条及《刑法》第 140-144 条；标识缺失依据《农产品质量安全法》第 68-71 条（责令改正、警告、2000-20000 元罚款）。
- 监管协同：市场监管、农业农村、公安、卫生健康、海关部门联合监管，实行双随机一公开、飞行检查、监督抽检、风险监测。

（七）食用农产品监督抽检重点

- 「三棵菜」（豇豆、韭菜、芹菜）等叶菜：农药残留抽检。
- 「四条鱼」（鲫鱼、乌鳢、鳊鱼、大黄鱼）等水产品：兽药残留、禁用药物抽检。
- 禽蛋、禽肉、畜肉：克伦特罗、莱克多巴胺、恩诺沙星、氟苯尼考、金刚烷胺。
- 大米、食用菌、婴幼儿配方食品原料：镉、铅、汞、砷、真菌毒素。
- 腌腊肉制品、熟肉制品、凉拌菜、生食水产品、豆制品：菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚硝酸盐、防腐剂。

（八）5 大典型违法案例与处罚

- 豇豆农残超标案：克百威超标 40 倍、毒死蜱超标 250 倍，销售者罚款 5 万元、吊销许可证、禁业 5 年，上游合作社罚款 20 万元并移送公安，市场开办者被约谈并罚款 3 万元。
- 鲫鱼兽残超标案：孔雀石绿 2.8μg/kg（不得检出）、恩诺沙星超标 12 倍，销售者罚款 8 万元、吊销许可证、禁业 5 年，上游养殖合作社罚款 50 万元并移送公安，市场开办者罚款 5 万元。
- 大米镉超标案：镉含量 0.32mg/kg（超标 60%），超市罚款 15 万元、召回销毁，上游大米加工厂罚款 30 万元、种植基地建立镉污染耕地退出机制。

- 牛肉掺假案：「牛肉卷」经 DNA 检测为鸭肉，罚款 75 万元（货值 15 倍）、吊销、禁业 10 年、移送公安、3 倍赔偿。
- 标识缺失案：3 家摊位蔬菜水果无任何标识，责令限期改正、警告、罚款 6000 元、拒不改正责令停业。

三、本节小结

1. 农贸市场开办者 5 大法定义务（依据《食品安全法》第 61 条）：审查许可证、明确管理责任、定期检查环境、发现违法制止报告、建立经营者档案。
2. 批发市场 5 大合规要点：入场经营者档案完整、来源信息公示、抽样检验制度、不合格产品下架追溯、追溯闭环管理。
3. 《农产品质量安全法》核心条款：承诺达标合格证制度（2023 年 1 月 1 日施行），法律责任第 68-71 条最高处货值 30 倍罚款、吊销、禁业、刑事追责。
4. 食用农产品 5 大风险点：农残超标（三棵菜高发）、兽残超标（四条鱼+禽蛋高发）、重金属污染（大米镉、食用菌、水产品汞高发）、掺假使假、标识缺失。
5. 5 大典型违法案例：豇豆农残超标案、鲫鱼兽残超标案、大米镉超标案、牛肉掺假案、标识缺失案，均涉及罚款、吊销、禁业乃至刑事追责。
6. 食用农产品不合格率居各类食品首位，市场开办者、销售者、上游供货商三大主体均须履行查验、追溯、处置义务。

第12章·第52节 特殊食品销售与仓储物流管理

一、学习目标

- 理解特殊食品销售专区管理的法律框架，掌握《食品安全法》第三十五条、第七十五条、《食品经营许可管理办法》（总局令第37号）、《保健食品注册与备案管理办法》（总局令第13号）、《特殊医学用途配方食品注册管理办法》（总局令第85号）及《特殊食品销售合规指南》（2024年）的要求。
- 掌握特殊食品销售专区5大要求：专区设置、专区标识、专区进货查验、不得与普通食品混放、宣传合规。
- 识别食品仓储6大风险点（温湿度失控、虫鼠害污染、交叉污染、过期食品未清理、标识不清、堆放混乱）并掌握控制措施。
- 掌握食品冷链物流5大关键控制点（温度控制、卫生管理、装卸管理、记录管理、应急处置）及GB 31605-2020核心要求。
- 熟悉食品冷链断链处置SOP的5个标准步骤：断链识别、隔离封存、风险评估、分类处置、记录归档。

二、核心知识点

（一）法律框架与特殊食品销售专区5大要求

- 核心法规：《食品安全法》第35条（许可制度）、第75条（特殊食品严格监管）、第44条（贮存要求）、第47条（追溯制度）、第80条（婴幼儿配方食品采购）、第126条（法律责任）；《食品经营许可管理办法》（总局令第37号）、《保健食品注册与备案管理办法》（总局令第13号）、《特殊医学用途配方食品注册管理办法》（总局令第85号）。
- 《特殊食品销售合规指南》（2024年市场监管总局发布）为指导性文件，是日常检查标准；执法部门优先适用《食品安全法》条款。
- 专区设置：物理隔离（专用货架或柜台+高度 ≥ 30 厘米隔板）、独立区域、2平方米以上空间、远离普通食品、视频监控覆盖（保存期 ≥ 30 天）。
- 专区标识：保健食品专区（蓝底白字+蓝帽子图案）、婴幼儿配方乳粉专区、特医食品专区，含消费提示（保健食品「本品不能代替药物」、婴配乳粉「母乳是婴儿最好的食物」、特医食品「请在医生或临床营养师指导下使用」）。
- 专区进货查验：注册证书或备案凭证、同批次检验报告、供货者资质、进货台账（保存期 ≥ 2 年）。

- 专区不得混放与宣传合规：保健食品不得与普通食品混放、婴幼儿配方乳粉不得与普通乳粉混放、特医食品不得与药品混放；不得宣称治疗功能、不得涉及疾病预防治疗、广告须经审批。

（二）3类特殊食品的差异化要求

- 婴幼儿配方乳粉：1段（0-6月龄）、2段（6-12月龄）、3段（12-36月龄）分区分段摆放；不得与普通乳粉、含乳饮料混放；配方注册证书有效期5年。
- 特殊医学用途配方食品：专区销售、不得与药品混放、消费提示「请在医生或临床营养师指导下使用」、注册证书有效期5年、销售记录保存期≥5年。
- 保健食品：须有蓝帽子标志、不得宣称治疗功能、广告须经审批、销售记录保存期≥2年。
- 2023年全国查处特殊食品违法案件中，35%涉及销售专区违规，28%涉及冷链断链，22%涉及仓储过期，15%涉及虫鼠害污染。

（三）食品仓储风险点一、二：温湿度失控与虫鼠害污染

- 温湿度失控：冷藏库 0-8℃、冷冻库-18℃以下、常温库≤25℃、湿度 45%-75%；控制措施为温控设备+每日2次记录+上下限报警+温湿度监测系统实时监控。
- 虫鼠害污染：鼠害、虫害（蟑螂、苍蝇、米象、螨虫）、霉变（黄曲霉毒素 B1 超标）、鸟害；控制措施为三防设施（防鼠板、防蝇灯、防虫网、风幕机）、每月1次专业消杀、鼠饵站（每 15-20 平方米 1 个）、PCO 公司资质审查。

（四）食品仓储风险点三至六：交叉污染、过期未清理、标识不清、堆放混乱

- 交叉污染：生熟、原料与成品、荤素、食品与化学品混放；控制措施为分区分类、离墙离地（离墙≥30厘米、离地≥10厘米）、色标管理、工用具专用。
- 过期食品未清理：临期预警（保质期前 30 天预警、前 7 天下架）、每周 1 次临期盘点、先进先出（FIFO）、过期销毁（双人监督+记录+照片视频，保存期≥2年）。
- 标识不清：无中文标签、标签内容不全、标签污损、虚假标签、过敏原未标注；控制措施为标签「五查法」、进口食品中文标签核查、GB 7718 规定的 8 大类致敏物质标注。
- 堆放混乱：超高、靠墙、堵塞通道、重压轻放、混批堆放；控制措施为限高堆放（一般≤2米）、离墙离地、通道畅通（主通道≥1.5米）、五距管理（顶距、灯距、墙距、柱距、垛距）。

（五）食品冷链物流 5 大关键控制点（CCP）

- 温度控制：冷藏 0-8℃、冷冻-18℃以下、温度波动≤±2℃；车载温度自动记录仪+GPS 实时上传+超温报警，每 15 分钟自动记录、保存期≥2年。
- 卫生管理：车辆每车次装货前清洁、每月 1 次彻底消毒；食品专用车辆；驾驶员、装卸工持健康证上岗；装卸工具专用并定期清洗消毒。
- 装卸管理：装卸时间≤30 分钟（超时启动应急预案）、装卸口设置空气幕温控、轻拿轻放、先进先出。

- 记录管理：温度记录、装卸记录、车辆记录，电子云端备份防篡改、纸质签字盖章、保存期≥2年。
- 应急处置：建立断链应急预案、备用冷藏车（维修商5公里内）、每季度1次应急演练。

（六）冷链断链处置 SOP

- 断链识别（0-15分钟）：温度监测报警（冷藏>8℃或冷冻>-18℃）、设备故障报警、到货温度异常、运输时间异常（GPS中断或轨迹异常）。
- 隔离封存（15-30分钟）：问题货物单独存放、贴红色「待处理」标识、拍照+视频+温度记录存档。
- 风险评估（30分钟-2小时）：按温度偏离时间与幅度判断——冷藏偏离≤30分钟可评估后销售，30分钟-2小时需检验后销售，偏离>2小时或冷冻解冻超2小时按《食品安全法》处置。
- 分类处置（2-4小时）：轻微偏离加严检验后销售、中等偏离检验合格后限时销售、严重偏离双人监督销毁。
- 记录归档（24小时内）：填写处置记录表、建立事件档案（保存期≥2年）、分析原因并改进。

（七）流通环节典型执法案例与处罚

- 特殊食品混放案：2024年某超市保健食品与普通食品混放、部分无蓝帽子标志、婴配乳粉与普通乳粉混放，依据《食品安全法》第126条第（七）项，罚款20万元、食品安全总监罚款5万元。
- 冷链断链案：2024年某冷链物流公司运输速冻饺子时冷机故障致温度从-18℃升至-5℃持续3小时且未启动应急，依据《食品安全法》第44条、GB 31605-2020，罚款50万元、销毁25万元货物、停业整顿7天、食品安全总监罚款8万元。
- 仓储过期食品未清理案：2024年某超市120件饼干超保质期仍与正常食品混放，依据第124条第（一）项，罚款60万元（货值10倍）、召回、食品安全总监罚款10万元、门店店长撤职。
- 虫鼠害污染案：2024年某仓库鼠粪、蟑螂、苍蝇大量存在、防鼠板缺失，依据第126条第（十二）项，罚款30万元、销毁货值50万元食品、停业整顿15天、食品安全总监罚款8万元。
- 标识违规案：2024年某进口食品经销商销售无中文标签巧克力、婴配乳粉缺原产国信息，依据第125条第（二）项，罚款45万元（货值3倍）、食品安全总监罚款6万元。

三、本节小结

1. 特殊食品销售专区5大要求：专区设置（物理隔离+2平方米以上）、专区标识、专区进货查验、不得混放、宣传合规。

2. 食品仓储 6 大风险点：温湿度失控（冷藏 0-8℃、冷冻-18℃以下、常温 $\leq$ 25℃、湿度 45%-75%）、虫鼠害污染、交叉污染、过期未清理、标识不清、堆放混乱。
3. 冷链物流 5 大关键控制点（CCP）：温度控制、卫生管理、装卸管理（ $\leq$ 30 分钟）、记录管理（保存期 $\geq$ 2 年）、应急处置。
4. 冷链断链处置 SOP 5 步：断链识别、隔离封存、风险评估、分类处置、记录归档。
5. 执法案例警示：特殊食品混放、冷链断链、仓储过期、虫鼠害污染、标识违规均面临高额罚款（20 万至 60 万元），食品安全总监均被追责罚款。
6. 关键数据：销售记录保存期 2 年、婴配乳粉/特医食品注册证书有效期 5 年、特医食品销售记录保存期 $\geq$ 5 年、冷链温度记录每 15 分钟一次。

第13章·第53节 食品召回制度与应急预案编制

一、学习目标

1. 理解法律框架：理解《食品安全法》第六十三条、《食品召回管理办法》（总局令第12号）、总局令第60号第八条、《国家食品安全事故应急预案》（2011年修订）四个层级的法律体系，准确把握召回制度与应急预案的法律依据与监管要求。
2. 掌握3级召回：掌握一级召回（严重健康损害或死亡，10个工作日内完成）、二级召回（一般健康损害，20个工作日内完成）、三级召回（标签瑕疵不影响安全，30个工作日内完成）的分级标准、时限与适用场景，能独立完成风险等级评估与召回分级判定。
3. 掌握5步法：掌握食品召回5步法（调查评估→制定召回计划→通知经销商和消费者→回收隔离与处置→报告监管部门与总结整改）的标准动作、时限要求、关键文档与责任人，能独立组织一次完整的召回行动。
4. 掌握6要素：掌握食品安全事故应急预案6大要素（总则+组织体系+监测预警+应急响应+后期处置+保障措施）的结构与编制方法，能结合本企业业态（生产/餐饮/流通/集中用餐）独立编制符合法规要求的应急预案并定期评审修订（建议每年1次）。
5. 熟悉应急响应与处置：熟悉应急响应4级（特别重大Ⅰ级/重大Ⅱ级/较大Ⅲ级/一般Ⅳ级）与应急处置4阶段（先期处置+应急响应+应急处置+善后恢复）的标准流程。

二、核心知识点

（一）召回法律框架

- 《食品安全法》第63条（2021年修正版）共6款核心义务：国家建立食品召回制度；生产者发现食品不符合标准或有危害可能时立即停止生产、召回、通知并记录；经营者应停止经营、通知、记录；对召回食品采取无害化处理、销毁等措施防止再次流入市场；标签瑕疵召回可补救后继续销售但须明示；未依法召回的，县级以上监管部门可责令其召回或停止经营。
- 《食品召回管理办法》（总局令第12号，2015年3月11日公布，2015年9月1日施行）明确适用范围、召回定义、召回分类（主动召回和责令召回）、生产者责任、召回计划、通知、报告与违法责任。
- 两者关系：食安法是上位法（基本法律义务），总局令12号是下位法（具体操作规范），实施时优先适用总局令12号。

（二）3级召回分级标准

- 一级召回：食用后已或可能导致严重健康损害甚至死亡（如阪崎肠杆菌、肉毒杆菌毒素、致病性沙门氏菌），24小时内启动、10个工作日内完成。

- 二级召回：食用后已或可能导致一般健康损害（如添加剂超范围使用、微生物超标但不严重、农残轻微超标），48小时内启动、20个工作日内完成。
- 三级召回：标签、标志或说明书不符合标准但不涉及食品安全（如配料表标注错误、营养成分表偏差、日期标注错误），72小时内启动、30个工作日内完成。

（三）召回5步法

- Step1 调查评估：调查产品名称、批次、生产日期、数量，评估危害程度，查明影响范围，确认召回级别；关键文档为调查评估报告和召回级别判定表；时限24-72小时。
- Step2 制定召回计划：明确召回范围、时限、方式、处置方式、费用承担（生产者承担），报企业负责人审批，一级、二级召回报监管部门备案。
- Step3 通知发布：经销商24-72小时书面通知、消费者多渠道通知、一级召回48小时媒体公告、监管部门2小时初报；保留通知证据且保存期≥2年。
- Step4 回收隔离与处置：回收+单独存放+红色待处理标识，无害化处理或销毁，双人监督、销毁记录保存期≥2年。
- Step5 报告总结与整改：完成召回报告+原因分析+整改预防。

（四）一级、二级召回详解

- 一级召回（严重健康损害）：24小时启动+10个工作日完成；风险涵盖微生物（肉毒杆菌、致病性沙门氏菌、李斯特菌）、化学性、物理性、毒素、致敏原；48小时媒体公告、经销商24小时书面通知、监管部门2小时初报；处罚依据食安法第124条，货值5-30倍罚款。
- 二级召回（一般健康损害）：48小时启动+20个工作日完成；风险涵盖菌落总数、大肠菌群、霉菌超标及农残/兽残轻微超标、添加剂超量使用等；经销商48小时书面通知、监管部门24小时初报；处罚依据食安法第126条，警告+1-10万元罚款。

（五）三级召回与责令召回

- 三级召回（标签瑕疵）：72小时启动+30个工作日完成；标签瑕疵可采取补救措施后继续销售，但须向消费者明示补救措施（食安法第63条第5款）；报告监管部门5个工作日内；处罚依据食安法第125条，货值1-5倍罚款。
- 责令召回：依据食安法第63条第6款，对未依法召回或停止经营的生产经营者，县级以上市场监管部门可责令召回或停止经营；流程为监督检查→调查取证→认定违法→下达责令召回通知书→企业立即启动召回；按主动召回标准实施5步法并接受全程监督。
- 关键对比：主动召回可减轻处罚、从轻处理；责令召回加重处罚、高罚款。

（六）应急预案6大要素

- 总则：编制目的、编制依据、适用范围、工作原则。
- 组织体系：应急指挥组（总指挥为企业主要负责人）、应急处置组（组长为食品安全总监）、信息报告组（组长为食品安全员，2小时内报告）、应急保障组。

- 监测预警：风险监测覆盖原料/生产/成品/储存/运输，每日生产检验、每日储存巡查、每周抽检、每月全检、委托第三方年度全检，记录保存≥2年；预警分4级（I级红色特别重大跨省100人以上、II级橙色重大跨地市50-100人、III级黄色较大大地区10-50人、IV级蓝色一般本企业10人以下）。
- 应急响应：响应分4级，2小时内报告，处置措施为停售+封存+召回+销毁+救治，信息报告为初报+续报+终报。
- 后期处置：善后处理+调查总结+责任追究+恢复重建。
- 保障措施：物资+经费+通讯+人员保障，演练每年至少1次综合演练。

（七）应急响应4级与应急处置4阶段

- 应急响应4级：I级特别重大（红色，跨省+100人以上中毒+死亡，如2008年三鹿奶粉事件，国家级应急指挥部）；II级重大（橙色，跨地市+50-100人中毒，省级应急指挥部）；III级较大（黄色，本地区+10-50人中毒，地市级+卫健委介入）；IV级一般（蓝色，本企业+10人以下中毒，本企业响应+报告监管部门）。
- 应急处置4阶段：先期处置（0-2小时，停售+停用+封存+救治，责任人为当班人员+食安员）；应急响应（2-24小时，报告+启动预案，2小时内初报+24小时续报）；应急处置（24-72小时，调查+控制+检测+通报）；善后恢复（72小时-30日，善后+调查+总结+整改，30日内完成总结报告）。

（八）召回与应急衔接及5大法规依据

- 5大衔接：报告衔接（应急2小时初报→召回24-72小时启动）、处置衔接（应急封存→召回回收→销毁处置）、组织衔接（应急指挥组+召回工作组合署办公）、信息衔接（应急报告与召回公告信息一致）、整改衔接（调查原因与整改方案统一制定）。
- 5大法规依据：《食品安全法》第63条（召回基本条款）；《食品安全法》第102-108条（事故处置与报告）；《食品召回管理办法》（总局令第12号）；总局令第60号第8条（总监组织拟定事故处置方案）；《国家食品安全事故应急预案》（2011年修订）。

（九）责任追究与典型案例

- 责任追究：食安法第124条（货值5-30倍罚款，适用于一级召回严重违法）；食安法第126条（未按规定召回，1-10万元罚款）；刑法第144条（情节严重追究刑责）。
- 典型案例结论：婴幼儿配方乳粉阪崎肠杆菌案（I级，罚款9600万元即货值20倍，停业整顿30天，总监罚款50万元，法人罚款80万元+禁业5年）；学校食堂诺如病毒案（II级，罚款30万元，食堂降级，总监罚款5万元）；白酒塑化剂主动召回案（III级从轻，罚款900万元即货值0.5倍）；餐饮中央厨房肉毒杆菌案（II级，罚款1250万元即货值5倍，停业45天，总监罚款15万元）。
- 共同启示：主动召回可减轻处罚；2小时报告是法定底线；食品安全总监是召回与应急的第一责任人。

三、本节小结

1. 法律框架：以《食品安全法》第 63 条、《食品召回管理办法》（总局令第 12 号）、总局令第 60 号第 8 条、《国家食品安全事故应急预案》（2011 年修订）4 大依据为核心。
2. 3 级召回分级：一级（严重健康损害+24h 启动+10d 完成）、二级（一般健康损害+48h 启动+20d 完成）、三级（标签瑕疵+72h 启动+30d 完成）；主动召回可减轻处罚。
3. 召回 5 步法：调查评估→制定计划→通知发布（监管部门 2 小时初报）→回收处置（销毁记录保存≥2 年）→报告总结。
4. 应急预案 6 大要素：总则、组织体系（4 大组）、监测预警（4 级）、应急响应（4 级+2 小时报告）、后期处置、保障措施。
5. 应急响应 4 级与处置 4 阶段：I 级特别重大/II 级重大/III 级较大/IV 级一般；先期处置→应急响应→应急处置→善后恢复。
6. 启示：主动召回可减轻处罚，2 小时报告是法定底线，食品安全总监是召回与应急的第一责任人。

第13章·第54节 应急处置与投诉举报机制

一、学习目标

1. 理解法律框架：理解《食品安全法》第六十三条、第一百一十五条、《市场监督管理投诉举报处理办法》（总局令第20号）、《市场监督管理投诉举报平台管理办法》等法规对食品企业应急处置和投诉举报处理的强制性要求。
2. 掌握4级响应：掌握食品安全事故4级响应分级标准——特别重大（Ⅰ级，国务院启动）、重大（Ⅱ级，省级人民政府启动）、较大（Ⅲ级，市级人民政府启动）、一般（Ⅳ级，县级人民政府启动），准确说出各级响应的判定标准、启动权限和处置流程。
3. 掌握应急处置4阶段：掌握先期处置、响应处置（启动预案+成立指挥部+组织救援）、处置实施（救治人员+控制事态+配合调查+整改提升）、恢复重建（善后处理+责任追究+总结提升）四个阶段的标准动作。
4. 掌握舆情应对与投诉举报SOP：掌握舆情应对5大原则（及时+准确+坦诚+统一+协同）和4个标准流程（监测+研判+回应+跟踪），熟悉12315平台投诉举报处理SOP的5个标准步骤（倾听安抚+记录信息+核实调查+妥善处理+回访总结）。
5. 能独立复盘5大典型投诉举报处置案例。

二、核心知识点

（一）法律框架

- 《食品安全法》（2021年修正）：第六十三条（发现食品不符合标准或有危害可能时立即停止生产、召回、通知、记录）；第一百零五条（医疗机构发现食源性疾病病人应及时向卫生行政部门报告）；第一百零七条（对可能导致事故的食品及原料、工具、设备、设施立即封存）；第一百一十五条（卫生行政、农业行政等部门接到事故报告后依法调查处理）；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）；第一百二十六条（未按规定处理投诉举报的法律责任）。
- 《市场监督管理投诉举报处理办法》（总局令第20号，2019年公布，2020年施行）：第九条投诉应提供投诉人姓名+电话+通讯地址+被投诉人名称地址+投诉请求+争议事实；第十一条投诉处理时限45个工作日（特殊情况延长15个工作日）；第十四条举报应提供被举报人名称+地址+涉嫌违法事实+证据；第十五条举报处理时限60日（特殊情况延长30日）。

（二）应急处置五步法

- 第一步控制事态：立即停止生产经营活动，召回问题食品，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备、设施，防止事故扩大。

- 第二步救治人员：协助医疗机构救治中毒或疑似中毒人员，妥善安置受影响消费者，提供必要的人道主义援助。
- 第三步及时报告：2小时内向所在地县级市场监督管理部门和卫生行政部门报告，紧急情况下可越级报告。
- 第四步配合调查：如实提供相关证据材料，不得拒绝、阻挠、干涉调查工作。
- 第五步整改提升：分析事故原因，排查风险隐患，制定整改方案，修订完善应急预案。

（三）食品安全事故4级响应

- I级特别重大（国务院启动）：影响人数100人以上群体性食源性疾病，或死亡病例10人以上，或学校集体性食物中毒100人以上，或全国性/跨省重大事故；2小时内报告国家市场监督管理总局和国家卫健委。
- II级重大（省级人民政府启动）：影响人数30-100人，或死亡病例3-10人，或学校集体性食物中毒50-100人，或跨地市重大事故。
- III级较大（市级人民政府启动）：影响人数10-30人，或死亡病例1-3人，或学校集体性食物中毒10-50人。
- IV级一般（县级人民政府启动）：影响人数3-10人群体性食源性疾病，或个体性食物中毒。

（四）应急处置4阶段

- 先期处置（事发0-2小时）：处置主体为事发单位，第一时间报告+初步控制+抢救伤员+防止事态扩大，2小时内向所在地县级市场监管部门和卫生行政部门报告，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备、设施。
- 响应处置（事发2-24小时）：处置主体为应急指挥部，启动预案+成立指挥部+组织救援+信息报告。
- 处置实施（事发24小时-7天）：处置主体为应急指挥部+事发单位+相关部门，救治中毒人员+控制事态+配合调查+整改隐患。
- 恢复重建（事发7天后）：善后赔偿（医疗费+误工费+精神损害赔偿）+责任追究+总结分析+修订预案。

（五）舆情应对5大原则与4流程

- 5大原则：及时（舆情发生后2小时内首次回应、24小时内召开新闻发布会、48小时内发布调查进展）；准确（发布前核实，坚持快报事实、慎报原因）；坦诚（承认问题、不推诿、不得删帖屏蔽）；统一（指定新闻发言人、统一对外口径、避免多头发布）；协同（配合监管部门权威发布）。
- 4流程：监测（网络舆情+媒体报道+消费者反馈）；研判（真实性+影响程度+发展趋势，输出舆情等级与应对建议）；回应（官方声明+新闻发布会+媒体采访+社交媒体回应）；跟踪（舆情走向+处置效果+改进措施）。

（六）12315平台投诉举报处理

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 平台基础：全国市场监管系统统一的投诉举报平台，覆盖全国31省+新疆生产建设兵团+港澳台地区（部分）+海外华人；受理方式含12315热线电话+网站+APP+微信公众号+小程序。
- 处理流程：受理登记（自动登记+分配管辖+生成案件编号）→分类转办（按属地管辖转办至县级市场监管部门）→调查处理（投诉45个工作日、特殊情况延长15个工作日；举报60日、延长30日）→反馈结果。
- 投诉处理SOP五步：倾听安抚→记录信息→核实调查（调取进货查验、生产记录、检验报告等证据）→妥善处理（区分企业责任/消费者误解/投诉不属实/涉及违法四种情形）→回访总结（7个工作日内回访、每月汇总分析纳入风险防控清单）。
- 企业处理时限：收到转办通知后5个工作日内反馈初步处理意见，10个工作日内反馈处理结果。

（七）投诉与举报的区别及吹哨人制度

- 投诉与举报5大区别：主体（消费者 vs 任何组织或个人）；目的（维护自身权益 vs 查处违法行为）；对象（经营者 vs 违法行为）；处理方式（调解、和解、仲裁、诉讼 vs 行政处罚）；奖励（投诉一般无奖励，举报可获奖励，最高涉案货值金额5%、单笔最高50万元）。
- 吹哨人制度：法律依据《食品安全法》第一百一十五条，举报人举报所在企业的，企业不得以解除或变更劳动合同等方式打击报复；建设要点含内部举报渠道（电话+邮箱+平台+信箱）、30日内反馈、保护举报人（保密+不打击报复+匿名举报）、有效举报给予奖励、举报问题核实整改闭环。

（八）食品安全总监的职责

- 应急处置6大核心职责：预案编制（依据总局令第60号第八条，含6大要素）；预案演练（每年不少于1次，含桌面推演+实战演练+双盲演练）；先期处置（第一时间赶到现场、停止经营、2小时内报告）；协调组织（统筹生产+品控+采购+销售+物流+行政+法务+公关）；配合调查（如实提供证据）；整改提升（原因分析+隐患整改+修订预案）。
- 投诉举报处理5大核心职责：制度建设、渠道维护（12315+全国12315平台+客服热线+邮箱）、协调处理、回访监督、数据分析（每月向主要负责人报告投诉举报情况）。

（九）典型案例结论

- 食品中毒事件应急处置案：2024年某市餐饮企业婚宴10人食物中毒（凉拌菜沙门氏菌超标1000倍，生熟交叉污染+冷链断链），启动IV级响应，罚款50万元（货值10倍）+停业整顿30天，食品安全总监罚款8万元。
- 网络舆情应对案：车间卫生视频播放量超1000万次，通过2小时首次回应+24小时新闻发布会+48小时调查报告三阶段机制平息；启示为及时回应是关键、坦诚态度是基础、整改措施是核心、第三方监督是保障。
- 其他案例：12315投诉处理案（消费者诉求+核实调查+妥善处理）、内部吹哨人保护案（不得打击报复+给予奖励）、跨部门协同处置案（企业与监管部门协同+信息共享+联合发布）。

三、本节小结

1. 食品安全事故 4 级响应：特别重大（I 级，国务院启动，100 人以上或死亡 10 人以上）、重大（II 级，省级人民政府启动，30-100 人或死亡 3-10 人）、较大（III 级，市级人民政府启动，10-30 人或死亡 1-3 人）、一般（IV 级，县级人民政府启动，3-10 人）。
2. 应急处置 4 阶段：先期处置（事发 0-2 小时）、响应处置（事发 2-24 小时）、处置实施（事发 24 小时-7 天）、恢复重建（事发 7 天后）。
3. 舆情应对 5 大原则（及时+准确+坦诚+统一+协同）与 4 流程（监测+研判+回应+跟踪）。
4. 12315 平台投诉举报处理 SOP：投诉处理 5 步流程（倾听安抚+记录信息+核实调查+妥善处理+回访总结）；投诉为维护自身权益、举报为查处违法行为、举报可获奖励。
5. 5 大典型案例：食物中毒事件应急处置案（罚款 50 万+总监罚款 8 万+停业 30 天）、网络舆情应对案、12315 投诉处理案、内部吹哨人保护案、跨部门协同处置案。

第 13 章 · 第 55 节 吹哨人制度与第 13 章综合练习

一、学习目标

1. 制度认知：能够完整阐述企业内部吹哨人制度的法律依据，准确引用《食品安全法》第一百一十五条（任何单位和个人有权对食品安全违法行为举报+企业对举报人不得以解除或变更劳动合同等方式打击报复），熟悉总局令第 60 号（2022 年 9 月 22 日公布）第二十二条举报奖励机制和《食品召回管理办法》（总局令第 12 号，2015 年 3 月 11 日公布）的三级分类标准（10/20/30 工作日）。
2. 框架设计：能够独立设计企业吹哨人制度框架，包含举报渠道（电话+邮箱+匿名平台+现场）、受理流程（专人+登记+核实+处理+反馈）、处理时限（一般 5 工作日+重大立即处理）、举报人保护（5 大要点）、激励机制（4 维奖励）、问题整改（闭环管理）、制度宣贯（全员培训）、与外部监管衔接 8 大要素。
3. 举报保护：能够准确把握举报人保护的 5 大要点，理解 4 种常见打击报复情形（解除劳动合同+变更岗位+降低薪酬+拒绝晋升）的法律后果，掌握《劳动合同法》第 38 条、第 46 条与《食品安全法》第 115 条的衔接适用。
4. 综合练习：能够准确作答第 13 章综合练习 6 道题，掌握召回分级与时限、举报人保护等高频考点。
5. 真题应对：能够运用 3+5+法答题公式应对历年考试真题，做到案例分析题结构完整（3 问题+5 对策+法源）、要点齐全、引用准确。

二、核心知识点

（一）吹哨人制度法律依据

- 《食品安全法》第 115 条共 3 款：任何单位和个人有权对食品安全违法行为进行举报；县级以上食品安全监管部门对举报人相关信息予以保密、保护举报人合法权益；举报人举报所在企业的，该企业不得以解除或变更劳动合同等方式对举报人进行打击报复。
- 配套法规：总局令第 60 号（2022 年 9 月 22 日公布）第二十二条要求企业建立食品安全管理举报奖励机制；《食品召回管理办法》（总局令第 12 号）；国务院食安办《关于建立食品安全有奖举报制度的指导意见》（食安办〔2011〕25 号）；市场监管总局《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》（2020 年）。
- 三级规范体系：上位法（食安法第 115 条）→部门规章（总局令第 60 号第 22 条）→企业制度。

（二）吹哨人制度 5 大建设要素

- 举报渠道：举报受理电话（400/800 开头+24 小时语音+可录音）、举报电子邮箱（独立域名+专人查收+工作日 4 小时内响应）、匿名举报平台（第三方或自建+加密传输）、现场举报受理窗口（独立空间+每周固定接待时间）。
- 受理流程：指定专人受理（与被举报人无利益关联）→登记举报信息→核实举报内容→处理举报问题→反馈处理结果（保护隐私）。
- 处理时限：一般问题 5 个工作日内完成核查+10 个工作日内反馈结果；重大问题立即启动调查+24 小时内初步反馈；涉及食品安全事故的立即按应急处置流程处理，不得以待核实为由拖延。
- 举报人保护：严格保密+不得打击报复+匿名举报可行+补偿救济+免责保护+追责机制。
- 激励机制：物质奖励（专项基金+按价值分级）+精神奖励（通报表扬+荣誉证书）+晋升机会（同等条件下优先）+免责保护（重大立功可减轻）。
- 双层举报体系：内部举报（员工→企业）更及时+成本低，外部举报（员工→监管部门）更权威，平台举报（员工→12315）可获奖励；以内部举报为主、外部举报兜底。

（三）举报人保护 5 大要点

- 身份保密：对举报人姓名+身份证号+联系方式+部门+岗位等严格保密，档案单独存放+加密+限制查阅（仅受理人+总监+主要负责人）；违反保密义务承担民事+行政+刑事三重责任。
- 禁止打击报复：禁止解除劳动合同、变更工作岗位（变相降级）、降低薪酬福利、拒绝晋升或培训、故意刁难或排挤 5 类行为；依据《劳动合同法》第 38 条+《食品安全法》第 115 条承担法律责任。
- 补偿救济：举报人因举报遭受打击报复的，有权获得补偿+恢复名誉+赔偿损失；企业建立举报人补偿基金（建议 10-50 万元初始规模）。
- 免责保护：善意举报即使与事实有轻微出入，不追究举报人责任；恶意举报+诬告陷害除外，追究治安管理处罚+民事赔偿+刑事诬告陷害罪。
- 追责机制：依据《食品安全法》第 126 条对企业处罚（警告+罚款+责令改正+通报），对直接负责的主管人员和其他直接责任人员罚款 5 千-5 万元；构成犯罪的依法追究刑事责任（刑法第 254 条报复陷害罪，3 年以下有期徒刑、情节严重 3-7 年）。

（四）吹哨人奖励机制 4 维度

- 物质奖励：设立举报奖励专项资金（建议 10-50 万元初始规模）；一般隐患举报奖励 200-1000 元、重大隐患 1000-10000 元、特别重大隐患或避免重大事故 1 万-10 万元；核实后 30 日内发放且保密。
- 精神奖励：通报表扬+颁发荣誉证书+记功+嘉奖；正向宣传需经举报人书面同意并保护隐私。
- 晋升机会：对查证属实的重大隐患举报人，同等条件下优先晋升+培训+调岗；将主动报告重大隐患纳入绩效考核+年度评优+后备干部选拔。
- 免责保护：举报人举报重大隐患时从轻或免于处理（重大立功+举报本身可作减轻情节）。

- 设计要点：奖励制度公开透明可操作、发放保密、奖励与处罚平衡、与外部监管部门举报奖励政策衔接。

（五）召回分级精确数字

- 一级召回（10 个工作日）：可能或已导致严重健康损害甚至死亡；启动条件含致病微生物（沙门氏菌+肉毒杆菌+致病性大肠杆菌 O157:H7+李斯特氏菌）超标 3 倍以上、化学污染物（铅镉汞砷等+农残兽残）超标 2 倍以上、禁用物质检出（三聚氰胺+工业染料+硼砂+甲醛等）、严重过敏原未标注、重大事故（10 人以上中毒或 2 人以上死亡）。
- 二级召回（20 个工作日）：可能对健康产生一般影响；含一般微生物超标（菌落总数+大肠菌群+霉菌酵母）、添加剂超范围超量（情节较轻）、营养与标签不符、标签瑕疵不影响健康。
- 三级召回（30 个工作日）：标签、标识、说明书存在瑕疵但不涉及食品安全（印刷错误+包装规格不符+进口食品中文标签少量漏项）。
- 召回方式：主动召回（自行评估+自行发起+报监管部门备案，可获减轻处罚）和责令召回（监管部门强制发起+生产经营者必须执行）。

（六）食品召回 5 大典型情形

- 微生物污染：沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、致病性大肠杆菌 O157:H7、肉毒杆菌、诺如病毒、弯曲杆菌。
- 化学污染：重金属（铅+镉+汞+砷+铝+锡）、农药残留超标、兽药残留超标（瘦肉精+氯霉素+硝基呋喃）、添加剂超量超范围、禁用物质（工业染料+工业化学品+硼砂+甲醛）。
- 过敏原未标注：麸质、花生+坚果、芝麻+大豆、鱼类+贝类、鸡蛋+乳制品；GB 7718-2011《预包装食品标签通则》要求标注 8 大类致敏物质。
- 标签瑕疵：印刷错误、包装规格不符、营养成分表错误、日期标注错误、夸大虚假宣传、进口食品无中文标签（违反食安法第 97 条）；一般属三级召回，但涉及健康（如过敏原未标注）升级为一/二级召回。
- 新业态新风险：预制菜（冷链断链+菌落超标+添加剂违规）、网络餐饮（平台抽检+配送污染）、跨境电商食品、特殊食品（婴幼儿配方乳粉+保健食品）、校园食品。
- 共性要点：均需立即停止生产经营+封存问题食品+报告配合调查+按时限完成召回处置+提交召回/整改报告；建立发现-评估-报告-召回-处置-整改 6 步法 SOP。

（七）12315 外部投诉举报机制

- 12315 是市场监管部门全国统一投诉举报平台（2019 年整合），实现一号对外+集中受理+分级处置+闭环管理。
- 受理 5 类诉求：消费者投诉、消费者举报、消费者建议、企业内部维权、社会监督。
- 处理流程：登记（5 分钟内）→受理→分流（按属地+部门+紧急程度）→处置→反馈→评价→归档。

- 处理时限：投诉 45 个工作日内办结，举报 60 个工作日内办结，重大复杂事项可延长 30 个工作日。
- 举报奖励：《市场监管领域重大违法行为举报奖励暂行办法》（2020 年市监总局+财政部）分 3 级：一般奖励（罚没收入 1%-3%）、较高奖励（3%-5%）、特别奖励（5%-10%），最高不超过 50 万元。

（八）食品安全事故应急处置 4 阶段

- 先期处置（0-2 小时）：停止生产经营+封存问题食品+组织救治+向属地市场监管部门报告；关键是快，2 小时是黄金时间。
- 应急响应（2-24 小时）：启动预案+成立应急指挥部+流行病学调查+问题食品检验+受害消费者救治+报告进展+舆情应对（统一口径+权威发布）。
- 深入处置（1-7 天）：原因调查+确定责任主体+实施召回（按级别+按时限）+行政处罚+移送司法+受害者赔偿+舆情引导+行业警示教育。
- 恢复与总结（7-30 天）：解除应急响应+恢复生产经营+处置评估+修订预案+处理责任人员+全员警示教育+提交总结报告。
- 4 级响应：特别重大（Ⅰ级）+重大（Ⅱ级）+较大（Ⅲ级）+一般（Ⅳ级），由国务院+省+市+县 4 级政府分别启动；食品安全总监担任应急指挥部副总指挥。

（九）典型案例结论

- 吹哨人保护+总监失职案：员工王某举报婴幼儿配方乳粉检出阪崎肠杆菌，总监认为问题不大未启动召回；企业被迫召回销毁价值 3000 万元产品、罚款 500 万元、吊销生产许可证；王某被违法解除劳动合同，仲裁裁决恢复劳动关系+赔偿金（2N+12 万元）+精神损害 3 万元；依据食安法第 126 条对公司罚款 30 万元、对总监+总经理罚款 8-10 万元。
- 重大召回+吹哨人受报复案：冷冻饺子检出李斯特氏菌（涉及全国 23 省、售出 50 万包、货值 2500 万元），罚款 5000 万元+吊销许可证+总监罚款 20 万元+法定代表人 30 万元+质量经理 15 万元+9 名责任人追究刑责（刑法第 143 条，3-7 年有期徒刑）；前食品安全员李某举报被压制、调离、辞职，获举报奖励 5 万元。

三、本节小结

1. 吹哨人制度 5 大建设要素：举报渠道（电话+邮箱+匿名平台+现场）+受理流程（专人+登记+核实+处理+反馈）+处理时限（5 工作日+重大立即）+举报人保护（5 大要点）+激励机制（4 维奖励）。
2. 举报人保护 5 大要点：身份保密+禁止打击报复+补偿救济+免责保护+追责机制。
3. 召回 3 级分类：一级召回（10 工作日+严重健康损害甚至死亡）+二级召回（20 工作日+一般影响）+三级召回（30 工作日+标签瑕疵）。
4. 综合练习 6 题+历年真题 2 道，涵盖单选+多选+判断+简答+案例分析 5 大题型。

5. 3+5+法答题公式：3 个问题+5 条对策+法源依据（适用于案例分析题）；4 要素+4 加分项（适用于简答题）。

第14章·第56节 制度框架 + 日管控 + 周排查

一、学习目标

1. 理解制度框架：掌握 60 号令第 10-13 条、98 号令第 15-18 条、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的核心条款，准确说出日管控、周排查、月调度三个层级的法定频次、执行人、输出物，搭建分层级、分频次、分责任的三本台账闭环，确保 3 本台账 3 分钟内可调取。
2. 掌握食品安全员日管控 5 大要点：照单检查、逐项打勾、形成记录、立即处置、零风险报告（60 号令第 12 条），能独立完成每日检查记录的填写、问题发现与上报、整改跟踪闭环。
3. 掌握总监督导 5 大要点：检查食安员是否照单检查+审核记录真实性+跟踪问题整改+分析高频问题+组织研究解决，形成日督导工作 SOP。
4. 熟悉周排查 5 步法：汇总本周日管控记录+组织现场排查+分析问题原因+制定整改措施+形成书面报告，能独立组织一次完整的周排查会议和现场排查。
5. 掌握问题分析 4 大方法：分类统计法+趋势分析法+根因分析法+风险矩阵法，建立数据驱动的风险研判能力，能独立完成闭环管理报告。

二、核心知识点

（一）制度框架（60 号令+98 号令）

- 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第 60 号，2022 年 9 月 22 日公布，2022 年 11 月 1 日施行）：第 10 条建立基于食品安全风险防控的动态管理机制+结合实际确定风险管控清单；第 11 条日管控由食品安全员负责；第 12 条周排查由食品安全总监或食品安全员组织；第 13 条月调度由企业主要负责人主持。适用于食品生产、销售、餐饮、集中用餐等所有食品生产经营单位。
- 《集中用餐单位食品安全主体责任规定》（总局令第 98 号，2025 年 4 月 15 日施行）：专用于学校食堂、托幼机构、养老机构食堂、医疗机构食堂、机关企事业单位食堂等集中用餐单位；第 15 条日管控由食品安全管理员负责，第 16 条周排查，第 17 条月调度；特色要求含从业人员每日晨检、食品添加剂双人双锁、留样 $\geq 125\text{g}$ 且 ≥ 48 小时、专区专用工具。
- 违规处罚：按食安法第 126 条及 60 号令第 19 条处罚，最高可处 10 万元罚款；情节严重的责令停产停业、吊销许可证、列入严重违法失信名单。

（二）三层台账表（日+周+月三级闭环）

- 日管控：频次每日，执行人食品安全员，输出物《每日食品安全检查记录》。
- 周排查：频次每周至少 1 次，执行人食品安全总监或食品安全员，输出物《每周食品安全排查治理报告》。

- 月调度：频次每月至少1次，执行人企业主要负责人，输出物《每月食品安全调度会议纪要》。
- 5个关键：频次不得擅自降低；执行人不可错配（日管控只能由食品安全员执行）；输出物名称可按企业实际调整但须有记录、可核实；停工停产期间可暂不执行但应如实记录起止时间、停工原因和复工前专项检查情况；制度运行情况是监管检查重点内容。

（三）食品安全员日管控5大要求

- 照单检查：每日根据《食品安全风险管控清单》逐项打勾，清单须结合企业实际动态调整，建议每季度复盘一次、每年至少修订一次。
- 形成记录：形成《每日食品安全检查记录》，含检查日期+检查时间+检查人+检查项目+检查结果+问题描述+临时处置措施+整改期限+整改结果+签字确认10项内容。
- 立即处置并上报：发现重大问题（人员带病上岗、原料过期、设备故障、虫鼠害等）30分钟内上报食品安全总监，不得拖延。
- 零风险报告：当日无问题也须填写零风险或无异常并签字确认，杜绝无记录=无问题的误区。
- 记录保存期不少于2年（60号令第14条），电子化保存+纸质签字双轨并行，确保任何一份台账3分钟内可调取。

（四）食品安全总监督导5大要点

- 检查照单检查+逐项打勾：每周至少2次现场督导+1次突击检查，验证是否漏项或代签。
- 审核记录真实性、完整性：每周抽查比例不低于20%，对比监控视频、传感器数据、批次记录核验。
- 跟踪问题整改闭环：确认是否按时限整改、整改措施是否有效、是否销项闭环，超过3天未整改的在周排查会议上专题研究。
- 分析高频问题、调整清单：从人员、原料、设备、制度4个维度分析根因，动态调整风险管控清单。
- 组织研究解决：每周至少召开1次专题会议研究日管控问题，重大问题升级至月调度会议。
- 检查要点示例（生产企业10大维度）：人员健康、原料状况、温湿度（冷藏0-8℃+冷冻-18℃以下+常温≤25℃）、配料投料、关键参数、设备运行、清洗消毒、包装检查、检验情况、记录台账。

（五）周排查4大要求与5步法

- 4大要求：每周至少组织1次风险隐患排查（建议固定在每周一上午或周五下午，每次不少于1.5小时）；分析研判食品安全管理情况（问题数量、类型、整改率、复发率、新增风险点）；研究解决日管控中发现的问题（日发现问题、周解决问题）；形成《每周食品安全排查治理报告》并报主要负责人签批，保存期不少于2年。
- 5步法：第一步汇总本周日管控记录、梳理高频问题；第二步组织现场排查（2人及以上同行并留照片/视频）；第三步分析问题原因、归类（人员/原料/设备/管理，用5Why或鱼骨图工

具)；第四步制定整改措施、明确责任人和时限(按5W1H原则)；第五步形成书面报告、报主要负责人签批。

(六) 问题分析4大方法

- 分类统计法：按问题类型统计找高频问题，建立《食品安全问题分类标准》并统一执行，分类标签控制在10-15类之间。
- 趋势分析法：对比各周问题数量变化评估改进效果，按问题数量、整改率、复发率三维度展开，3周以上可看出趋势、8周以上可建立季节性分析模型。
- 根因分析法：从现象找根因，用5Why分析法和鱼骨图法，从人员、流程、设备、制度4个维度深挖。
- 风险矩阵法：按可能性和严重程度排序，将问题分高、中、低三档，优先解决高可能性+高严重程度问题。

(七) 飞行检查与停工停产制度执行

- 飞行检查必查：3本台账(日管控+周排查+月调度)+1套清单(《食品安全风险管控清单》)+1份制度文件(《食品安全主体责任制度》)。
- 2024年全国飞行检查数据：60号令执行不到位的企业约占35%，主要问题为日管控台账缺失或虚假(约45%)、周排查未按时组织(约25%)、风险管控清单与企业实际脱节(约15%)、月调度会议纪要内容空泛(约15%)。
- 停工停产3要点：如实记录起止时间、停工原因；恢复生产前专项检查(设备清洗消毒+原料重新验收+虫害消杀+从业人员健康复查)；停工超30天的，复工后第一周加密日管控频次(每日2次)并由总监亲自带队排查。
- 总监内控：3分钟内找到任何一份台账原件、5分钟内口述制度运行情况，避免被认定为形式化执行。

(八) 法律责任

- 60号令条款：第10条动态管理机制；第11条配备食品安全员；第12条日管控、周排查；第13条月调度；第14条记录保存≥2年；第19条法律责任。
- 法律责任3档：未配备食品安全员、食品安全总监的依规处理；未建立日管控、周排查、月调度制度的责令改正、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、吊销许可证。
- 食安法第126条：日常经营违规(进货查验、贮存条件、记录保存等)处5千元以上5万元以下罚款，情节严重的责令停产停业、吊销许可证；食安法第124条：生产经营超期、变质等不合格食品处货值5-30倍罚款。
- 总监个人责任：60号令第19条，食品安全总监未履行职责的，处本人1-10万元罚款；情节严重的5年内不得从事食品安全管理工作，构成犯罪的依法追究刑事责任。

(九) 总监防护工具4件套与典型案例

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 防护工具4件套：日管控督导SOP（5项督导+签字+照片）；周排查5步法+5份模板（计划/通知/实施/记录/反馈）；问题分析4方法工具包（分类标准+趋势分析表+5Why分析记录表+风险矩阵评估表）；高频问题库+整改跟踪表（按问题类型+根因+措施+责任人+时限+销项6要素建档）。
- 案例1（生产企业形式化）：日管控台账连续3个月由仓管员代签、周排查套用模板，罚款2.8万元+总监罚款1.2万元+停业整顿5天+列入年度重点监管名单。
- 案例3（生产企业形式化）：日管控台账连续5个月由仓管员代签、周排查3个月内容雷同、月调度纪要仅1页，责令停业整顿15天+罚款15万元（货值2倍）+总监罚款3万元+食安员罚款1.5万元+列入严重违法失信名单。
- 案例4（学校食堂形式化）：未按98号令开展周排查、补签13份雷同报告，学校罚款5万元+管理员罚款1万元+分管副校长罚款0.5万元+校长诫勉谈话+年度考核降级。
- 共同启示：日管控+周排查形式化是监管处罚重点，总监必须亲自督导+亲自审核+亲自签字，杜绝代签、补签、套模板、文员代写。

三、本节小结

1. 制度框架：60号令第10-13条+98号令第15-18条+三本台账（每日检查记录/每周排查治理报告/每月调度会议纪要）+三频次（日/周/月）+三执行人（食品安全员/食品安全总监或食品安全员/企业主要负责人）。
2. 日管控5大要求：照单检查+形成记录+立即处置并上报+零风险报告+记录保存≥2年。
3. 总监督导5要点：查照单检查+审记录真实性+跟踪整改闭环+分析高频问题+组织研究解决。
4. 周排查5步法+4方法：5步法为汇总/排查/分析/整改/报告；4方法为分类统计+趋势分析+根因分析+风险矩阵。
5. 典型案例：日管控+周排查形式化案（罚款15万+总监罚款3万+停业15天+失信名单）；学校食堂周排查未实际开展案（罚款5万+管理员罚款1万+校长诫勉+年度考核降级）。

第14章·第57节 月调度会议 + 三本台账规范管理

一、学习目标

1. 理解月调度会议的法定义务与组织要求：掌握 60 号令第 13 条、98 号令第 17 条的核心条款，明确月调度会议由企业主要负责人主持、每月至少 1 次，能搭建会前充分准备+会中精准汇报+会后跟踪落实的三段式月调度工作 SOP。
2. 掌握月调度会议 6 大议程：从日+周执行情况汇报到下月重点工作调度再到重大风险事项决策 6 个环节，覆盖企业食品安全工作的全部核心维度，确保月调度会议不流于形式。
3. 掌握月调度会议决议落实 3 步法：会后形成《决议事项清单》+明确责任人和时限+纳入下月督办；每项决议须有事项+责任部门+责任人+完成时限+验收标准 5 要素，确保决议真落实、真闭环。
4. 掌握三本台账 5 大规范：格式规范+填写规范+保存规范+查阅规范+电子化规范；总监须在 3 分钟内调取任何一份台账原件、5 分钟内口述制度运行情况，建立 3+5 内控标准。
5. 掌握三本台账与监管检查的衔接机制：台账是飞行检查必查、事故责任认定依据、总监尽职免责证据，建立台账-清单-制度文件-岗位职责-应急预案 5 件套完整应对体系。

二、核心知识点

（一）月调度会议法律制度

- 60 号令第 13 条：企业主要负责人每月至少听取 1 次食品安全总监关于食品安全管理工作情况的汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行总结，对下个月食品安全重点工作作出调度安排；形成《每月食品安全调度会议纪要》并按规定存档，记录保存期不少于 2 年。
- 98 号令第 17 条：集中用餐单位月调度由单位主要负责人主持，每月至少 1 次听取食品安全总监或食品安全管理员汇报；须专题研究从业人员健康晨检、食品添加剂双人双锁、留样管理、专区专用工具等专项议题。
- 违规处罚：按食安法第 126 条及 60 号令第 19 条处罚，最高可处 10 万元罚款；情节严重的责令停产停业、吊销许可证、列入严重违法失信名单。

（二）月调度会议 5 要素

- 主持人：企业主要负责人亲自主持；因公不能参加的应书面委托其他负责人代为主持，但不得连续 3 个月以上委托。
- 参会人员：食品安全总监、食品安全员、相关部门负责人（采购、生产、品管、销售、库管、门店店长等），建议控制在 8-15 人。

- 汇报内容：食品安全总监汇报当月日管控+周排查执行情况、问题整改情况、风险分析研判、下月重点工作计划 4 大维度，附数据支撑和问题清单。
- 决策事项：对重大风险处置、资源投入、制度调整、人事任免、供应商更换等作出决策，须明确事项+责任部门+责任人+完成时限+验收标准 5 要素。
- 输出物：会议纪要含会议时间、地点、主持人、参会人员、汇报内容摘要、决策事项、整改要求 7 要素，主持人签字+总监签字确认后存档。

（三）月调度会议 6 大议程

- 议程 1：日管控+周排查执行情况汇报（台账记录条数、问题数量、整改率、周排查召开次数）。
- 议程 2：当月问题整改情况回顾（已整改/整改中/未整改数量，未整改问题明确原因、整改计划和预计完成时间）。
- 议程 3：风险分析研判（对高频问题根因分析、评估下月风险点，应用分类统计+趋势分析+根因分析+风险矩阵 4 方法）。
- 议程 4：下月重点工作调度（季节性风险防控、重大节假日前专项检查、新品上市前合规审查、供应商评估等）。
- 议程 5：重大风险事项决策（食品抽检不合格、投诉集中爆发、监管发现重大隐患等，明确处理方案+责任部门+资源投入）。
- 议程 6：制度修订与人员培训（制度执行评估+修订需求+下月培训计划，含主题+对象+方式+考核）。
- 时间分配建议：议程 1+2 共 20-30 分钟，议程 3 为 15-20 分钟，议程 4 为 15-20 分钟，议程 5 为 15-20 分钟，议程 6 为 10-15 分钟，总时长 90-120 分钟。

（四）决议落实 3 步法

- 第一步会后形成《决议事项清单》：会议结束后 2 个工作日内整理会议纪要，每项决议明确事项名称+责任部门+责任人+完成时限+验收标准+验收人 6 要素，主持人签字确认后印发至各责任部门。
- 第二步纳入下月督办：每周跟踪一次决议事项进展，下月会议首先汇报上月决议执行情况，连续 2 个月未完成的启动问责程序。
- 第三步闭环销项：责任部门提交《决议事项完成报告》附证据（整改照片、培训签到表、检验报告等），食品安全总监审核签字销项后归档。
- 关键控制点：清单 6 要素缺一不可、每周跟踪、超期升级处理、销项有证据支撑+总监签字，建立《决议事项完成率》指标（建议 $\geq 90\%$ ）纳入总监和食安员绩效考核。

（五）总监 3 段式动作

- 会前（3-5天）：收集本月日管控+周排查数据形成《月度数据汇总表》、起草《月度食品安全管理工作报告》、整理下月重点工作清单、与相关部门预沟通、准备材料提前2天送主持人审阅、发出会议通知。
- 会中：按议程推进严格控制时间、数据汇报真实且有图表有对比、重点问题展开讨论明确根因和方案、决策事项当场明确责任部门和时限、回顾上月决议执行、专人记录或录音。
- 会后（2个工作日内）：整理会议纪要形成《每月食品安全调度会议纪要》、形成《决议事项清单》并印发、跟踪决议事项执行、会议纪要等材料存档备查。

（六）三本台账5大规范

- 格式规范：日管控《每日食品安全检查记录》含日期、时间、检查人、检查项目、检查结果、问题描述、处置措施、整改期限、整改结果、签字10项内容；统一编号（日-2025-01-01、周-2025-W01、月-2025-01）。
- 填写规范：必须当日填写不得补签代签；使用蓝色或黑色签字笔；问题描述具体（时间+地点+现象+数量）；整改措施明确（措施+责任+时限）；本人签字。
- 保存规范：纸质台账按月装订成册；电子台账每日备份+异地容灾；保存期不少于2年（60号令第14条）；专人专柜管理。
- 查阅规范：建立《台账查阅登记表》记录查阅人、时间、内容、目的、归还时间；不得撕页涂改；电子台账统一账号留有日志；原件不得外带，复制须经总监批准。
- 电子化规范：统一电子表格或系统；记录有时间戳和操作日志；电子签名符合《电子签名法》或3因素认证；每日备份+异地容灾；电子+纸质双轨制。
- 3+5内控标准：3分钟调档（日/周/月三本台账3分钟内调取任何一份原件）+5分钟汇报（5分钟内口述本月制度运行情况）。

（七）三本台账4大应用场景

- 飞行检查必查：2024年飞行检查数据显示三本台账不规范率超过45%，是60号令执行的第三大重灾区；必查3本台账+1套清单+1份制度文件，签字真伪、整改闭环、记录一致性是重点。
- 监督抽查考核核查依据：日常监督检查、双随机抽查、专项检查（校园食品、节前食品、夏季冷链等）均将三本台账作为核查依据，不规范企业列入重点监管对象。
- 事故调查责任认定依据：台账完整、记录真实、整改闭环的可减轻或免除处罚；台账缺失或虚假的认定为未尽到主体责任、从重处罚。
- 总监尽职免责证据：三本台账证明总监依法组织月调度、督导日管控和周排查、跟踪问题整改，是尽职免责的法律武器。

（八）总监防护工具4件套

- 月调度SOP工具包：《月度数据汇总表》+《月度食品安全管理工作报告》+《月度重点工作清单》+《决议事项清单》+《会议纪要模板》5份工具。

- 三本台账模板 5 份：《每日食品安全检查记录》+《每周食品安全排查治理报告》+《每月食品安全调度会议纪要》+《食品安全风险管控清单》+《岗位职责清单》。
- 台账查阅登记+电子化系统工具：《台账查阅登记表》+电子台账使用规范+查阅账号管理+电子签名认证+异地容灾备份。
- 4 大场景应对话术+证据包：飞行检查、监督抽查、事故调查、媒体危机 4 套话术+对应证据清单（台账+制度文件+培训记录+应急预案）。
- 3+1+1 基础：3 本台账（日+周+月）+1 套清单（风险管控清单）+1 份制度文件（食品安全主体责任制度）。

（九）典型案例结论

- 案例 5（月调度会议形式化案）：会议纪要连续 6 个月仅 1 页且内容雷同、主要负责人连续 6 个月由副总经理代为主持且未书面委托、总监未签字、纪要未存档；企业罚款 5 万元+总监罚款 2 万元+主要负责人罚款 1.5 万元+列入年度重点监管名单。
- 案例 6（三本台账虚假记录案）：学校食堂集体食物中毒，日管控台账连续 2 个月同一教师代签、周排查报告连续 3 个月套模板、月调度纪要文员代写、主要负责人未主持；责令停业整顿 30 天+罚款 18 万元（货值 5 倍）+管理员罚款 3 万元+总监罚款 5 万元+副校长罚款 2.5 万元+校长诫勉谈话+政务记过+严重违法失信名单。
- 共同启示：未亲自主持+纪要空泛+代签+未存档构成形式化执行的全链条证据，是从重处罚关键；总监必须本人签字、主要负责人必须亲自主持。

三、本节小结

1. 月调度会议制度：60 号令第 13 条+98 号令第 17 条明确月调度由企业主要负责人每月至少主持 1 次；月调度 5 要素=主持人+参会人员+汇报内容+决策事项+输出物纪要。
2. 月调度 6 大议程：日+周执行情况汇报→问题整改回顾→风险分析研判→下月重点工作调度→重大风险事项决策→制度修订与人员培训。
3. 决议落实 3 步法：会后形成《决议事项清单》6 要素→纳入下月督办→闭环销项。
4. 三本台账 5 大规范+4 大应用场景：5 规范=格式+填写+保存+查阅+电子化；4 场景=飞行检查+监督抽查+事故调查+总监履职尽责。
5. 典型案例：月调度会议形式化案（罚款 5 万+总监罚款 2 万+主要负责人罚款 1.5 万+重点监管名单）；三本台账虚假记录案（罚款 18 万+停业 30 天+5 人个人罚款+严重违法失信名单）。

第14章·第58节 周排查模拟演练 + 第14章综合练习

一、学习目标

1. 演练情景设计能力：能根据企业业态（餐饮/生产/校园/流通）设计贴合实际的演练情景，参会人员不少于4类角色（含总监/食安员/后厨主管/采购负责人/记录员），会前准备不少于5项资料（本周日管控台账、上周周排查报告、报告初稿、风险管控清单最新版、空白会议记录表）。
2. 演练步骤掌握能力：能独立完成7步法全流程——会前准备30分钟+宣布议程3分钟+日管控通报15分钟+问题分析25分钟+措施制定15分钟+形成报告10分钟+部署下周7分钟，整场会议时长60-90分钟，输出1份《每周食品安全排查治理报告》。
3. 点评能力：能从问题归类清晰度（25分）、根因分析深度（25分）、措施可操作性（25分）、报告报送及时性（25分）4大维度对演练质量打分，总分100分。
4. 综合练习解题能力：能准确作答12道练习题（含单选4道、多选3道、判断2道、简答3道），掌握60号令核心条款、易混淆点和4方法应用。
5. 防护工具应用能力：能调用SOP+5份模板+4方法工具+问题库4件套，3分钟调档、5分钟汇报，应对飞行检查零失分。

二、核心知识点

（一）演练情景设计与前置准备

- 情景设计3个条件：真业态（选本企业所属业态，便于成果落地）；真问题（从最近3周日管控台账抽高频问题4-5起，覆盖人员/原料/工艺/设备/环境/管理6大类中至少3类）；真角色（总监+食安员+后厨主管+采购负责人+记录人5类，记录人由文员或安全专员担任）。情景说明书至少2页A4。
- 前置准备5项资料：本周日管控台账（每日1份共7份）；上周周排查报告+问题跟踪表；《每周食品安全排查治理报告》初稿（含会议概况/问题清单/原因分析/整改措施/下周重点/主要数据/签字栏7项内容）；风险管控清单最新版；空白会议记录表（提前打印5份）。
- 提前24小时通知参会人、预约会议室、调试投影/音视频/线上会议系统、备好5份纸质材料并指定1名记录人。

（二）演练7步法

- 第一步会前准备（30分钟）：总监汇总本周日管控台账7份、按6大类归类、准备《每周食品安全排查治理报告》初稿。
- 第二步宣布议程（3分钟）：说明会议目的（分析本周问题+研究整改措施+部署下周重点）+议程7步+时间盒+参会人介绍。

- 第三步日管控情况通报（15 分钟）：食品安全员逐项说明问题发现和处理情况，引用日管控台账原始记录。
- 第四步问题分析（25 分钟）：组织 5Why+鱼骨图归因，按人/机/料/法 4 维度追溯根因，每起问题用 5 分钟。
- 第五步制定措施（15 分钟）：针对每起问题明确 5W1H（措施内容+根因应对+责任人+时限+地点+方法）+资源保障+验收标准。
- 第六步形成报告（10 分钟）：编制《每周食品安全排查治理报告》报主要负责人，5 个工作日内签批，电子+纸质双轨制。
- 第七步部署下周重点（7 分钟）：重点加强冷藏冷冻管理+原料验收+员工晨检 3 项；整场会议控制在 90 分钟以内。
- 演练后 2 步：会后 1 个工作日内下发整改通知单到责任部门；7 个工作日内总监+食安员现场验证整改效果+签字销项+纳入下周日管控。

（三）演练点评 4 维度

- 问题归类清晰度（25 分）：问题是否按人员/原料/工艺/设备/环境/管理 6 大类准确归类，每类 4-6 分，建议含高频问题+风险等级标注。
- 根因分析深度（25 分）：使用 5Why+鱼骨图追溯到根因层级 ≥ 3 层，根因 4 维度（人/机/料/法）覆盖度 8-10 分，5Why 问到制度层面 5-7 分。
- 措施可操作性（25 分）：含 5W1H，责任到人+时限明确 8-10 分，资源保障+验收标准 8-10 分。
- 报告报送及时性（25 分）：报告完整性 5 项内容齐全 10 分+5 个工作日内报送 8 分+主要负责人签批 7 分。

（四）应急处置 4 维度

- 响应速度：30 分钟先期处置+1 小时书面报告+2 小时监管部门报备。
- 控制范围：封存+召回+停产 3 招，覆盖原料/半成品/成品 3 层级。
- 信息报送：1 小时内报告监管部门+主要负责人，重大事故 2 小时内报告同级政府+上一级市场监管部门。
- 舆情应对：4 小时黄金发声+统一口径+权威发布+持续跟踪+复盘报告。

（五）第 14 章 4 大易混淆点

- 执行人：日管控=食品安全员（60 号令第 11 条）；周排查=食品安全总监或食品安全员（第 12 条）；月调度=企业主要负责人（第 13 条）。常见错配是总监代替主要负责人主持月调度，可处 5000-50000 元罚款。
- 频次：日管控=每日 1 次；周排查=每周至少 1 次；月调度=每月至少 1 次，不得擅自降频。

- 输出物：日管控=《每日食品安全检查记录》；周排查=《每周食品安全排查治理报告》；月调度=《每月食品安全调度会议纪要》；名称可调但内容须符合 60 号令。
- 保存期：日/周/月台账均≥2 年（60 号令第 14 条）；有明确保质期的保存期不得少于保质期满后 6 个月；电子+纸质双轨制+异地容灾备份。

（六）第 14 章 4 节知识串联

- 第一节（56 节，制度框架+日管控+周排查）：60 号令第 10-13 条+98 号令第 15-18 条+日管控 5 大要求（照单/记录/处置/零报告/保存≥2 年）+总监督导 5 要点+周排查 5 步法+4 大方法（分类统计/趋势分析/根因分析/风险矩阵）。
- 第二节（57 节，月调度+三本台账）：月调度会议 6 大议程+决议落实 3 步法+三本台账 5 大规范（格式/填写/保存/查阅/电子化）+台账与监管检查的衔接。
- 第三节（58 节，周排查模拟演练+综合练习）：演练 7 步法+演练点评 4 维度+12 道综合练习+4 件套防护工具。
- 4 节构成制度→执行→管理→实战的完整链条。

（七）4 件套防护工具与 4 类复习技巧

- 4 件套防护工具：日管控督导 SOP（5 项督导+1 份签字+1 份照片，每周 2 次现场+1 次突击）；周排查 5 份模板（计划+通知+实施+记录+反馈，编号管理）；问题分析 4 方法工具包（《食品安全问题分类标准》10-15 类+《周度趋势分析表》+《5Why 分析记录表》+《风险矩阵评估表》高/中/低 3 档）；高频问题库+整改跟踪表（类型/根因/措施/责任/时限/销项 6 要素，每月更新+每季度复盘）。
- 4 类复习技巧：法规条款背诵法（60 号令第 10-14 条+98 号令第 15-18 条每日默写）；情景演练法（每月 1 次周排查演练并录像复盘）；错题本法（错题归类整理+每季度回顾）；口诀记忆法（日管控 5 要求口诀照记处零保、周排查 5 步法口诀汇报分整报、4 方法口诀分趋根矩）。

（八）典型案例结论

- 案例 1（餐饮企业周排查会议实战）：会前汇总发现 4 起问题（2 起原料储存不当+1 起消毒记录不全+1 起员工未规范穿戴），5Why+鱼骨图根因分析（库存管理 SOP 未严格执行+消毒记录表设计缺陷+新员工培训未落实），整改 5 步（优化库存 SOP+重设消毒记录表+新员工 7 天内 8 小时培训+下发整改通知单+月度复盘）；点评总分 94 分（归类 22 分+根因 23 分+措施 25 分+报送 24 分），体现演练+点评+整改的 PDCA 闭环。
- 案例 2（学校食堂飞行检查）：日管控台账连续 3 个月仓管员代签、周排查报告 4 份重复率≥80%套模板、月调度纪要仅 1 页议题缺失，被认定形式化执行，依 60 号令第 19 条+食安法第 126 条+98 号令第 16 条综合处罚；学校食堂须严格执行 98 号令第 15-18 条含从业人员每日晨检、食品添加剂双人双锁、留样≥125g 且≥48 小时、专区专用工具 4 项专项要求。
- 共同启示：形式化 5 失守（代签/套模板/议题缺失/未实际履职）均属高频问题，任何一起被发现均可能触发 5000-50000 元罚款并对个人追责。

三、本节小结

1. 演练情景设计：真业态+真问题+真角色 3 条件+5 类参会人+5 项资料齐备+2 页 A4 情景说明书。
2. 演练 7 步骤：会前准备 30 分钟+宣布议程 3 分钟+日管控通报 15 分钟+问题分析 25 分钟+措施制定 15 分钟+形成报告 10 分钟+部署下周 7 分钟，整场 90 分钟以内。
3. 演练点评 4 维度：问题归类清晰度 25 分+根因分析深度 25 分+措施可操作性 25 分+报告报送及时性 25 分，满分 100。
4. 综合练习 12 题：单选 4 道+多选 3 道+判断 2 道+简答 3 道，覆盖 60 号令核心条款+易混淆点+4 方法应用+主持流程。
5. 4 件防护工具：督导 SOP+5 份模板+4 方法工具包+问题库，3 分钟调档、5 分钟汇报。

第 15 章 · 第 59 节 年度培训计划与从业人员分类培训

一、学习目标

1. 掌握年度培训计划的法定依据与核心要求，熟悉 60 号令第 16 条、第 21 条、98 号令第 22 条、第 23 条、第 24 条及《食品安全法》第 44 条核心条款，明确食品安全总监、食品安全员每年参加培训不少于 40 小时的法定底线，能制定分层级、分频次、分内容、分考核的年度培训计划。
2. 掌握年度培训计划 5 大核心要素（培训对象、培训内容、培训学时、培训方式、考核方式），能按月/按季度分解为 12 个月执行计划。
3. 掌握从业人员 5 类分类培训体系，按主要负责人、食安总监、食安员、从业人员、新员工/换岗 5 类开展差异化培训。
4. 掌握采购、检验、仓管、厨师、服务员 5 大关键岗位的培训内容、培训频次与考核要求。
5. 掌握培训资源 4 大来源、培训记录 5 要素与培训档案管理，确保监管飞行检查时 3 分钟内可调取任何一份培训档案原件。

二、核心知识点

（一）法定制度依据（60 号令与 98 号令对比）

- 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（60 号令，2022 年 11 月 1 日施行）第 10 条要求企业建立基于食品安全风险防控的动态管理机制；第 16 条要求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记录存档，培训考核不合格的不得上岗；第 21 条要求食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于 40 小时。
- 《集中用餐单位食品安全主体责任规定》（98 号令，2025 年 4 月 15 日施行）第 22 条要求每年组织食品安全总监、食品安全管理员进行培训考核并记录存档；第 23 条要求对从业人员开展岗前培训和在岗培训；第 24 条要求每年开展不少于 2 次集中用餐单位食品安全知识培训。
- 98 号令特色在于结合集中用餐场景，强调从业人员晨检、食品添加剂双人双锁、留样 $\geq 125\text{g}$ 且 ≥ 48 小时、专区专用工具等专项培训。
- 60 号令是普适法、98 号令是专项法，食品安全总监必须按企业类型准确适用。

（二）年度培训计划 5 大核心要素与培训需求分析

- 培训对象：主要负责人、食品安全总监、食品安全员、普通从业人员 4 类全覆盖，必要时扩展到新员工、换岗人员、外协人员。
- 培训内容：涵盖法律法规、食品安全标准、专业知识、操作技能、应急处置 5 大领域。

- 培训学时：食品安全总监、食品安全员每年不少于40小时（60号令第21条法定），普通从业人员按规定执行（一般20小时左右），新员工上岗前培训不少于4小时。
- 培训方式：集中授课、线上学习、现场实操、案例研讨4种方式有机结合，建议理论课40%、实操课40%、研讨课20%。
- 考核方式：笔试、实操考核、在线考试3种方式结合，考核不合格的不得上岗。
- 培训需求分析4维度：岗位职责、风险管控清单、法规标准更新、监管检查发现的问题。
- 计划应明确时间安排，按月/按季度分解为12个月/4个季度的执行计划，建议每年12月制定次年计划、每年6月根据执行情况调整一次。

（三）从业人员5类分类培训体系

- 企业主要负责人：培训重点为主体责任+重大决策+督导履职，学时每年不少于16小时，考核以述职+书面考核为主（每年12月1次年度述职+每年6月1次半年度考核）。
- 食品安全总监：培训重点为7大领域，学时每年不少于40小时（60号令第21条法定），考核以笔试+述职+案例分析为主（每年2次闭卷笔试+1次述职答辩+每季度1次案例分析）。
- 食品安全员：培训重点为操作规范、检查技能、记录管理、风险识别、投诉处理、应急报告6大领域，学时每年不少于40小时，考核以笔试+实操为主（每月1次实操考核+每季度1次笔试）。
- 普通从业人员：培训重点为操作规范、个人卫生、本岗位技能、应急报告、异物防控5大领域，学时按规定（一般20小时左右），考核以现场实操+口头问答为主。
- 新员工/换岗人员：纳入分类培训体系，按岗位差异化设置培训学时、内容、方式、考核。

（四）食品安全总监7大培训领域

- 法律法规：《食品安全法》及实施条例（重点第26条、第44条、第126条）、60号令（重点第10-19条）、98号令（重点第15-24条）、《食品生产经营从业人员管理办法》、《刑法》第144条（生产销售有毒有害食品罪）、第408条（食品监管渎职罪）。
- 标准：GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14881（重点厂房+设备+人员+管理制度）、GB 31654等。
- 风险管理：风险评估（定性+定量+半定量）、风险分级（高+中+低三档）、风险沟通（内部+外部+监管）、风险预警（季节性+舆情性+系统性）。
- 管理体系：HACCP（重点CCP确定+监控+纠偏+验证）、ISO 22000（重点PDCA循环）、FSSC 22000、GMP。
- 应急处置：食品安全事故应急处置预案（编制+演练+评估）、召回管理（主动+责令+紧急召回）、舆情应对、危机公关、信息上报（时限+渠道+内容）。
- 履职能力：日管控周排查月调度操作、督导技巧、培训组织、考核设计、沟通协调。
- 领导力：团队管理、跨部门协调、沟通协调、决策能力。

（五）关键岗位 5 大类培训要点

- 采购人员：供应商资质审核、进货查验记录、食品相关产品索证索票、原料验收标准、不合格原料拒收流程；学时每年不少于 16 小时；考核以笔试+现场实操为主。
- 检验人员：检验方法标准（GB 5009 系列+GB 4789 系列+企业内控标准）、操作规程、检验记录填写（10 项内容齐全可追溯）、检验结果判定、不合格品处理、检验设备维护、实验室安全（化学+生物+辐射+电气+消防 5 类）；学时每年不少于 40 小时；考核以笔试+实操+盲样测试为主。
- 仓管人员：贮存条件（冷藏 0-8℃+冷冻-18℃以下+常温≤25℃+温湿度记录）、出入库记录（先进先出+近效期先出+批号管理+账物相符）、库存盘点、过期食品处置、虫鼠害防控、化学品管理（分类+双人双锁+领用记录）；学时每年不少于 16 小时。
- 厨师/加工人员：加工流程规范、清洗消毒、关键控制点（温度+时间+添加剂+交叉污染）、个人卫生（手部清洁+工作服穿戴+健康证+晨检）、异物防控、留样规范（每餐+每品种+≥125g+≥48 小时+专用冰箱+双人双锁）；学时每年不少于 20 小时；考核以现场实操+口头问答为主。
- 服务员/销售人员：培训要点侧重岗位操作规范、个人卫生、应急报告等，考核以现场实操+口头问答为主。

（六）培训方式 4 大形式与培训记录 5 要素

- 集中授课：适用于法规解读、标准培训、体系培训等理论性、系统性、政策性内容，建议每月 1-2 次、每次 1-2 小时，可邀请外聘专家、内部讲师、行业协会专家授课。
- 线上学习：适用于基础知识、通用知识、跨地域员工培训，按月推送学习任务、每季度 1 次在线考试，借助企业学习平台、行业协会平台、政府监管平台。
- 现场实操：适用于操作规范、设备使用、应急演练等实操性内容，建议每季度 1-2 次、每次 1-2 小时，含现场演示、学员实操、现场考核。
- 案例研讨：适用于典型事故复盘、执法案例分析、高频问题研讨，建议每月 1 次，可结合三鹿奶粉事件、福喜事件等典型案例。
- 培训记录 5 要素：培训时间、培训内容、培训讲师、参加人员、考核结果。

（七）培训考核 3 方式与考核不合格处置

- 笔试考核：适用于理论性内容，每季度 1 次，闭卷考试、60 分以上合格、不合格 1 个月内补考、补考仍不合格调离，建立培训考核题库（理论题库 500 题+，按岗位差异化，每季度更新、每年修订）。
- 实操考核：适用于操作性内容，每半年 1 次，采用现场操作+情景模拟+盲样测试，要求有评分标准、现场记录、不合格补训补考。
- 在线考试：适用于线上学习内容，每季度 1 次，60 分以上合格、不合格补考、学时达标。

- 考核不合格处置3要点：不得上岗（60号令第16条）；1个月内补训补考、补考仍不合格调离原岗位；建立考核档案，作为续聘、晋升、调岗、薪酬调整的重要依据。
- 培训档案管理5类档案齐全：年度培训计划、培训实施记录、培训考核档案、培训师资档案、培训改进档案。

（八）培训制度常见问题与飞行检查应对

- 常见问题5类：年度培训计划形式化、培训记录造假（代签、补签、文员代写）、培训学时缩水、培训内容走过场、培训考核放水。
- 2024年全国飞行检查中60号令培训规定执行不到位的食品企业占比约30%，主要问题集中在计划形式化、记录造假、学时缩水3大方面，约占全部培训问题80%。
- 飞行检查应对4件套：1套完整年度培训计划文件（5大要素+12个月分解+调整记录+审批签字）、1套培训记录档案（签到+课件+照片+视频+5要素齐全）、1份培训考核档案（每人每年1份）、1份培训师资档案。
- 建议建立3分钟调档和5分钟汇报两项内控标准。

（九）法律责任与培训管理工具

- 60号令第19条法律责任：责令改正给予警告；处5000元以上5万元以下罚款；对个人可处1-10万元罚款；情节严重的责令停产停业、吊销许可证；5年内不得从事食品安全管理工作；构成犯罪的依法追究刑事责任。
- 食安法第126条对培训制度执行不到位处5000元以上5万元以下罚款，与60号令构成主体责任+日常管理双层追责。
- 违反98号令培训规定的，依98号令+食安法第126条处罚，最高可处10万元罚款；情节严重的责令停产停业、吊销许可证。
- 60号令第14条明确三本台账的保存期不少于2年。
- 培训防护工具4件套：年度培训计划模板（5大要素齐全）、培训记录5要素模板、培训考核题库（笔试+实操+在线）、培训档案管理SOP（5步法+5要素+5类档案）。
- 培训资源4大来源：内训师、外聘专家、在线学习平台、行业协会。

三、本节小结

1. 制度依据：60号令第16条、第21条，98号令第22条、第23条、第24条及食安法第44条构成年度培训的法定义务，违反者可处5千-10万元罚款、个人罚款、停产停业、吊销许可证。
2. 年度培训计划须具备5大要素（培训对象、内容、学时、方式、考核），按月/季度分解为12个月执行计划，按岗位差异化设计、按风险点动态调整。
3. 从业人员5类分类培训：主要负责人、食安总监、食安员、从业人员、新员工/换岗，总监/员每年培训不少于40小时（法定底线），新员工岗前培训不少于4小时。

4. 关键岗位培训：采购、检验、仓管、厨师、服务员 5 大关键岗位，培训内容、频次、考核各有侧重，确保培训到岗、培训到人。

5. 典型案例警示：案例 5 年度培训形式化案（企业罚款 8 万+总监罚款 1.5 万+列入重点监管名单）；案例 6 学校食堂培训造假案（罚款 5 万+管理员罚款 0.8 万+校长诫勉+年度考核降级）；形式化、造假、放水、缩水是培训制度的四大失守，须建立总监亲自、5 大要素、5 类档案、考核严格的硬约束。

第 15 章 · 第 60 节 培训考核组织与监督检查考核应对

一、学习目标

1. 掌握笔试、实操考核、在线考试、现场问答 4 种考核形式的特点、适用场景与判定标准，能基于知识掌握、技能实操、应急处置、法规应用、管理能力 5 个维度设计复合型考核方案。
2. 熟练运用考核结果 4 种处置方式（考核不合格不得上岗、岗位调整、绩效挂钩、再培训/淘汰），依据《总局令第 60 号》第十六条严格执行考核不合格不得上岗的硬要求。
3. 独立设计培训档案管理体系，覆盖培训计划、培训记录、考核记录、试卷、证书、整改 6 大要素，关键岗位档案保存不少于 3 年、一般人员不少于 2 年，并建立电子化+纸质化双轨制、异地容灾备份与查阅追溯机制。
4. 熟练应对监督检查考核，掌握 5 大制度要点，准确复述考核内容 5 大模块（法规 30%+标准 20%+专业 25%+职责 15%+应急 10%）的占比。
5. 独立制定监督检查考核备考策略，基于系统学习、查漏补缺、数字记忆、模拟考试、考前集训 5 大策略，为 3 类关键岗位人员设计 4-8 周备考计划，并编制数字速记表。

二、核心知识点

（一）培训考核 4 大形式

- 笔试：分闭卷（理论考核）和开卷（案例分析），适合应知应会内容；建议建立至少 200 题题库、A/B 卷随机抽取、限时 90 分钟闭卷、评分采用流水作业+双评制。
- 实操考核：包括设备操作、卫生清洁、原料验收、留样操作、添加剂使用、应急处置等，适合一线岗位人员；建议每岗位建立 10-15 项实操清单、现场打分并拍照/视频留痕、3 人考核小组（考核员+记录员+被考核者）、不合格当场指出问题+复考。
- 在线考试：通过企业内部培训系统或第三方平台开展，支持多终端；建议题库随机抽题+乱序呈现、限时+防作弊（人脸识别/切屏监测）、自动阅卷+即时反馈、错题自动归档形成个人错题本。
- 现场问答：是日常监管和飞行检查最常用的考核形式。

（二）考核实施 5 步法

- 考核计划：包括考核对象、考核形式（4 选 1 或组合）、考核时间（建议每月 1 次小考+每季度 1 次大考+每年 1 次综合考）、考核内容（5 大模块占比）、考核标准（合格线建议 80 分）、考核预算、考核纪律。
- 考核准备：出卷（A/B 卷+难度系数控制）、考场准备、通知发布（至少提前 3 天）、参考人员确认（请假/补考机制）、应急预案（突发停电/设备故障/作弊处理）。

- 考核实施：考前点名+证件核查、试卷/试题发放、监考（每考场至少2人）、巡考、违纪处理（作弊/抄袭/代考零容忍）、收卷/系统提交。
- 考核评分：客观题自动阅卷、主观题双评制（分差超20%由第3人裁定）、实操现场打分（3人小组）、评分汇总+成绩排名+不合格名单确认。
- 考核反馈：向被考核者反馈成绩与问题，形成PDCA闭环。

（三）考核结果4种运用

- 考核不合格不得上岗（法定底线，依据《总局令第60号》第十六条）：关键岗位人员（主要负责人/食品安全总监/食品安全员）考核不合格的不得从事相应岗位工作，其他从业人员考核不合格不得上岗作业。
- 考核结果与岗位调整挂钩：连续3次优秀优先晋升/加薪/评优；连续2次合格岗位稳定；1次不合格警告+再培训；2次不合格调离关键岗位/降级；3次不合格解除劳动合同。
- 考核结果与绩效挂钩：考核结果占绩效10-20%，关键岗位人员占比不低于20%；优秀绩效系数1.2-1.5、合格1.0、不合格0.7-0.9、严重不合格0.5以下。
- 补训补考：不合格者提交原因分析表，部门主管+食品安全员+HR共同制定补训计划（不少于8学时），补考合格恢复岗位/绩效，补考不合格升级处理（调岗/降级/淘汰）。

（四）培训档案6大要素与保存期限

- 培训档案6大要素：培训计划（年度计划+月度分解+实施方案）、培训记录（通知+签到表+内容+讲师信息+时长+地点+照片/视频）、考核记录（试卷+答卷+成绩单+评分表+考场记录+违纪处理）、证书（培训合格证+考核合格证+从业资格证+健康证+特殊工种证）、试卷与答卷（原件或扫描件）、整改与补训记录。
- 归档标准：每类档案独立成卷、每卷有目录+编号+起止时间、每页有页码+签字、电子化+纸质化双轨、按时间/部门/人员可检索、查阅有登记。
- 归档责任：人力资源部负责证书类，食品安全管理部门负责培训记录+考核记录+试卷，各部门负责本部门补训记录，食品安全总监最终审核签字。
- 保存期限分级：关键岗位人员培训档案保存不少于3年，一般人员不少于2年。

（五）档案管理4大规范与监管应对

- 分类规范：按4级分类法（年度→人员类别→档案类型→人员姓名/工号），实现秒级定位。
- 编号规范：12位编号法（第1-4位年度、第5-6位档案类型、第7-8位部门代码、第9-12位顺序号），实现一档一号+可识别+可追溯。
- 保存规范：纸质档案防火+防潮+防虫+防鼠+防盗+防丢失，存储温度18-22℃、湿度45-65%，使用防火档案柜（耐火极限≥1小时）+电子锁，查阅登记、超期销毁联合审批。
- 电子化规范：扫描精度≥300DPI、存储格式PDF/A、命名与纸质编号一致、云端异地容灾备份、权限按角色分级（最严格权限给主要负责人+食品安全总监双签）、审计日志可追溯。

- 监管检查应对3大动作：3分钟调档、5分钟汇报、现场签字确认。

（六）监督抽查考核5大制度要点

- 县级以上市监部门按总局考核指南、考核大纲、考试题库组织随机监督抽查考核，随机即不提前通知、不指定对象、不确定时间。
- 考核对象3类：主要负责人（侧重主体责任+战略+资源配置+应急决策）、食品安全总监（侧重体系建设+风险管控+督导+应急+管理）、食品安全员（侧重日管控+法规应用+实操+报告+应急处置）。
- 考核结果公布：通过官方网站、信用中国、企业信用信息公示系统等渠道公布，分优秀（90分以上）、合格（80-89分）、不合格（80分以下）；不合格=重点监管+复核+公告。
- 考核不得收取费用：监督抽查考核是市监部门法定职责，不得向企业收取任何费用。
- 不合格整改：对考核不合格人员实施闭环管理，督促整改并复核。

（七）监督抽查考核内容5大模块

- 法律法规占比30%（第一权重）：《食品安全法》及实施条例（10章154条+8章66条）、60号令（第10-19条最核心）、97号令、98号令等。
- 食品安全标准占比20%：GB 2760（添加剂种类+最大使用量+残留量）、GB 7718（标签9大要素）、GB 28050（营养成分表）、GB 14881（10大方面要求）、GB 31654（8大类39项要求）。
- 专业知识占比25%：生物性风险（沙门氏菌、副溶血性弧菌、致病性大肠杆菌等）等。
- 岗位职责占比15%。
- 应急处置占比10%。

（八）备考5大策略与3类考核对象

- 系统学习考核大纲和题库：取得最新版考核指南、考核大纲和题库（通常300-500题），制定4-8周学习计划，每日学习1-2小时+每周集中1次，建立个人错题本。
- 对照题库查漏补缺：按模块练习每模块至少100题，错题归类（法规不熟/数字记错/案例分析弱），回归教材+法规+标准原文重读，每周+每月+考前回顾错题。
- 强化数字考点记忆：温度（冷藏0-10℃/冷冻-18℃以下/热藏60℃以上/巴氏杀菌72-85℃15秒/煮沸100℃1-3分钟）、时限（留样≥125g且≥48小时/事故报告1小时/补报24小时）。
- 组织模拟考试与考前集中培训，形成系统学习→查漏补缺→数字记忆→模拟考试→考前集训的递进式备考体系。
- 3类考核对象备考差异化：主要负责人备考时长8-12周、每周2-3小时；食品安全总监8-12周、每周3-5小时；食品安全员侧重日管控+法规应用+实操+报告+应急处置。

（九）监督抽查考核应对5大动作

- 核实检查人员身份：检查执法证+工作证、监督抽查考核通知书+介绍信、检查人员数量（通常2人以上）、是否有纪检/公证人员陪同，警惕假检查，核实后立即向主要负责人报告。
- 了解考核范围与对象：主动询问考核对象、考核形式、考核内容、考核时限、是否需要提供材料（证书/培训档案/履职记录）。
- 冷静应对+从容作答：冷静、自信、清晰（分点作答）、真实（不懂就说）、礼貌（尊重考官），结合本企业实际回答。
- 提供证据：准备证书、培训档案、履职记录等相关材料。
- 事后复盘：考核结束后总结问题、整改闭环。

三、本节小结

1. 考核4大形式（笔试+实操+在线+现场问答）+5步法（计划+准备+实施+评分+反馈）+4种运用（不合格不上岗+岗位调整+绩效挂钩+补训补考），考核结果须与个人罚款、企业罚款、重点监管挂钩。
2. 培训档案6大要素（计划+记录+考核+证书+试卷+补训）+4大规范（分类+编号+保存+电子化），保存期限关键岗位≥3年、一般人员≥2年，电子化+纸质化双轨+异地容灾备份。
3. 监督抽查考核5大制度要点+3类考核对象（主要负责人+食品安全总监+食品安全员），突击考核是常态，3-5人考核小组+闭环管理。
4. 考核内容5大模块（法规30%+标准20%+专业25%+职责15%+应急10%，法规第一权重）+5大备考策略（系统学习+查漏补缺+数字记忆+模拟考试+考前集训）。
5. 案例警示：案例1某食品生产企业监督抽查考核3人全部不合格（主要负责人42分+总监55分+食品安全员38分），暴露培训形式化、考核放水、档案不实、风险管控清单脱节4大问题；案例2某连锁餐饮企业1优秀+1合格+2不合格，暴露总部强、门店弱，门店食品安全员由店长兼任、年度培训仅8小时（远低于40小时法定）。

第15章·第61节 食品安全文化建设 + 第15章综合练习

一、学习目标

1. 理解食品安全文化4大维度（认知、态度、行为、习惯）的内涵、评估方法与改进工具，能诊断企业认知已建立但行为未到位、行为有但习惯未形成等典型问题。
2. 熟练运用培训、宣传、活动、激励、榜样5大载体，为不同类型企业设计5载体组合方案，组织食品安全宣传周、知识竞赛、表彰大会等具体活动。
3. 独立建立文化评估模型：4级评估（萌芽期/形成期/成熟期/卓越期）+5维指标（领导+参与+执行+规范+改进）+100分制评分体系，能组织年度评估与360度评估。
4. 发挥食品安全总监5大作用（以身作则、组织宣传、建立机制、鼓励报告、营造氛围），在文化建设中担任总策划+总导演+总教练。
5. 应用第15章综合练习与培训体系建设自评表5大维度（计划+资源+执行+考核+改进）开展企业自评，输出报告与改进清单。

二、核心知识点

（一）食品安全文化建设制度依据（60号令与98号令）

- 60号令（《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，2022年9月22日公布、11月1日施行）第15条要求企业开展食品安全法律法规、风险防控、诚信文化宣传，营造良好食品安全文化氛围，是食品安全文化作为法定要求的首次明确。
- 98号令（《集中用餐单位食品安全主体责任规定》，2025年4月15日施行）第19条专门规定开展食品安全文化建设和宣传教育。
- 两令相同点：都强调主要负责人+食品安全总监+食品安全员三类人职责分工，都要求日管控+周排查+月调度工作机制，都要求记录保存不少于2年。
- 两令不同点：60号令是普适法、98号令是专项法；60号令第15条是宣传、98号令第19条是文化建设（宣传的升级版）；98号令有从业人员每日晨检、食品添加剂双人双锁、留样 $\geq 125\text{g}$ 且 ≥ 48 小时、专区专用工具4大专项。

（二）食品安全文化4大维度

- 认知（知道为什么做）：知道食品安全重要性、法规要求、操作规范；评估方法为笔试、知识竞赛、法规测试；改进工具为培训（5形式）、宣传（5渠道）、教材（食品安全手册+操作规范+风险清单+应急预案4本）、学习平台（题库+课程+考试3功能）。

- 态度（认同并愿意做）：认同食品安全价值观、愿意主动遵守、愿意学习；评估方法为问卷调查（5分制+10维度）、访谈（4层级）、满意度调查；改进工具为领导讲话、典型案例（正面+反面）、反面警示、价值观塑造（方针+愿景+使命+价值观+口号5要素）。
- 行为（实际做到）：按规范操作、主动报告隐患、互相监督；评估方法为现场观察（视频回放+巡查+抽查）、检查记录、数据分析；改进工具为SOP、流程图、看板、检查表。
- 习惯（长期自动做）：是文化建设的最终跃迁，从要我做升华为我要做。

（三）食品安全文化4层次模型

- 理念层（灵魂）：方针（食品安全第一）、愿景（零事故+零投诉+消费者满意+行业领先）、价值观（诚信+责任+安全+卓越+共赢）、使命、口号5要素；落地方式为制定《食品安全文化手册》（含方针+愿景+价值观+使命+口号+释义+案例7要素）、主要负责人签署发布+全员宣贯、张贴上墙（车间+食堂+办公室+会议室+宿舍5区域）。
- 制度层（骨架）：管理制度、操作规范（SOP+岗位操作卡+检查表+记录表4类）、考核制度（考核办法+奖惩细则+晋升机制+淘汰机制）、改进制度（投诉处理+事故调查+复盘机制+预防机制）；修订周期为年度评估（每年1次全面修订）+季度复核+月度抽查，修订触发条件为法规变化、工艺变更、事故复盘。
- 行为层（血肉）：规范操作（按SOP）、主动报告（隐患+事故+异常+建议）、互查互督、持续改进。
- 物质层：文化落地的外在支撑与标识载体。

（四）食品安全文化建设5大载体

- 培训（系统化载体）：内容5模块（法规+标准+专业+实操+应急），形式5种（集中授课+线上学习+实操演练+案例研讨+飞行检查），关键是真培训+真考核+真效果。
- 宣传（氛围化载体）：时间节点为食品安全宣传周（每年6月第3周）、食品安全宣传月（每年6月）、宣传日（3.15+6.7+11.9），渠道5类（内部+外部+线上+线下+活动）。
- 活动（体验式载体）：知识竞赛（每年1-2次+全员参与）、技能比武（检验+烹饪+留样+应急4岗位）、应急演练（每年≥2次+实战演练+多部门联动）、最佳实践分享4类。
- 激励（正负向强化载体）：通过正向激励与负向激励强化行为。
- 榜样（标杆引领载体）：以学习标兵、操作能手、敬业模范等标杆引领全员。

（五）食品安全总监5大作用与4大原则

- 以身作则（头羊效应）：带头执行（按SOP+遵守个人卫生+参加培训+检查记录）、带头检查（每周≥1次现场检查4区域+每季度≥1次专项检查）、带头培训（每季度≥1次亲自授课）、带头报告（主动报告+分析+改进）。
- 组织宣传教育活动（总导演）：亲自组织食品安全宣传周、知识竞赛、技能比武、应急演练4大活动，每项活动要有方案+预算+总结+改进+档案。

- 建立激励约束机制（总教练）：正向激励（奖金+证书+晋升+表彰+带薪假+培训机会）+负向激励（批评教育+罚款+通报+降级+调岗+解聘），3原则为及时（24小时内响应）+公开+公平。
- 鼓励员工报告隐患（吹哨人制度）：报告渠道5种（邮箱+电话+微信+信箱+面对面），反馈机制3天内回复+15天内处置+30天内闭环。
- 营造人人关心氛围（总指挥）。
- 文化建设4大原则：领导带头（头羊效应）、全员参与（覆盖无死角）、制度约束（底线保障）、持续改进（PDCA循环）。

（六）食品安全文化评估4级模型

- 萌芽期（0-40分）：被动合规+形式化+应付检查，表现为培训缩水（计划40小时实际8-16小时）、考核放水（全员合格+无补考+无淘汰）、台账代签，飞行检查高风险（不规范率超60%）。
- 形成期（40-60分）：基本合规+有所改进+初步认同，制度基本健全、执行有所改善、档案基本完整，从要我做向我要做过渡。
- 成熟期（60-85分）：主动合规的稳定状态，制度健全、执行到位、氛围良好。
- 卓越期（85-100分）：文化自觉，员工自动自发，成为行业标杆。

（七）食品安全文化评估5维指标100分制

- 领导重视20分（4小项×5分）：主要负责人亲自主持月调度（每月1次+连续12月+有记录签字）、签署文化方针+发布（亲笔签字+全员宣贯+上墙）、带头讲课检查报告（每季度≥1次授课+每周≥1次检查）、年度预算+专项审批（营收1-3%专项预算）。
- 全员参与20分：关键岗位培训率100%、一般员工培训率≥95%、合理化建议（年度≥50条+采纳率≥30%）、吹哨人报告+奖励兑现（年度≥20条+属实率≥80%+奖励100%兑现）。
- 制度执行20分：60号令+98号令100%执行、日管控周排查月调度100%执行、三本台账真实完整及时、风险管控清单100%落实。
- 行为规范20分：SOP执行率100%、操作规范、个人卫生、穿戴规范。
- 持续改进20分：问题整改闭环、预防机制运行、持续优化提升。

（八）4维度×5载体组合矩阵与5步实施路径

- 认知×5载体：培训（法规+标准+专业+实操+应急5模块）+宣传（手册+标语+公众号+视频+海报5渠道）+活动（知识竞赛+辩论赛+演讲比赛）+激励（学习奖+考试奖+考证奖）+榜样（学习标兵+考证达人）。
- 态度×5载体：培训（案例教学+情感教育+价值观塑造）+宣传（文化墙+典型事迹+榜样故事）+活动（主题讨论+现身说法+反思会）+激励（态度奖+价值观奖+团队奖）+榜样（敬业模范+爱岗标兵）。

- 行为×5载体：培训（SOP+操作卡+检查表+实操演练）+宣传（操作提示卡+警示标识+操作流程图）+活动（技能比武+应急演练+互查互督）+激励（行为分+红黑榜+行为奖）+榜样（操作能手+规范标兵）。

- 5步实施路径：文化诊断→方案制定→全面实施→评估改进→文化沉淀。

（九）培训体系建设自评表5大维度

- 培训计划 20 分：年度培训计划+月度分解+季度复盘、内容覆盖 5 模块、对象全覆盖+学时符合要求、预算+专项审批+资源支持。
- 培训资源 20 分：内部讲师队伍（5-10 人+持证）、外部培训资源（机构+高校+协会+专家库 4 类）、培训教材+视频+题库+案例库、培训场地+设备+信息化系统。
- 培训执行 20 分：年度培训计划完成率≥90%、关键岗位培训学时≥40 小时、培训方式多样化（5 种以上）、培训过程留痕（照片+签到+视频 4 种痕迹管理）。
- 培训考核 20 分：4 种考核方式（笔试+实操+在线+问答）、考核合格率≥90%、考核结果与岗位绩效晋升挂钩、考核档案真实完整可追溯。
- 培训改进 20 分：问题诊断、整改闭环与持续改进机制。

三、本节小结

1. 文化 4 维度（认知+态度+行为+习惯）+4 层次（理念+制度+行为+物质），60 号令第 15 条+98 号令第 19 条是文化建设的法定义务；制度是底线、文化是高线，最难跃迁是行为到习惯。
2. 5 大载体（培训+宣传+活动+激励+榜样）+总监 5 大作用+4 大原则（领导带头+全员参与+制度约束+持续改进），总监缺位等于文化建设失败。
3. 4 级评估（萌芽期 0-40+形成期 40-60+成熟期 60-85+卓越期 85-100）+5 维指标 100 分制（领导 20+参与 20+执行 20+规范 20+改进 20），自评失真等于自评机制形同虚设。
4. 5 步实施路径（文化诊断→方案制定→全面实施→评估改进→文化沉淀）+培训自评表 5 大维度（计划+资源+执行+考核+改进）。
5. 案例警示：案例 7 正面标杆，某食品集团 4 年投入营收 2%/年把文化从 52 分提升到 92 分，未发生重大事故、抽查合格率 100%；案例 8 失败教训，某连锁餐饮企业 280 人集体食物中毒，文化建设 7 大失守、自评 90 分实际第三方评估仅 38 分，4 项违法+6 重处罚（企业罚款 15 万+停业整顿 30 天+列入严重违法失信名单+总监罚款 3 万+主要负责人罚款 2 万+店长罚款 0.5 万免职）。

第16章·第62节 自查制度设计与三类自查

一、学习目标

1. 理解自查制度法律依据（《食品安全法》第四十七条+《总局令第60号》第十条），能复述建立自查制度、定期检查评价、条件变化立即整改、事故风险立即停业报告4项法定义务。
2. 掌握自查制度5要素（自查范围+频次+标准+方法+问题处置+记录管理）与现场检查、记录核查、抽样检验3大方法的适用场景与组合运用。
3. 区分日常自查、全面自查、专项自查3类自查的频次、范围、特点、责任人，并设计差异化SOP。
4. 独立设计日常自查清单、全面自查清单、专项自查清单、自查问题整改清单4个标准模板，基于6大模块与4档评分标准（优/良/合格/不合格）。
5. 建立自查-记录-分析-整改-复查-销项5步闭环管理，掌握持续改进、风险预警、履职尽责3大应用场景与监管检查3大应对动作（3分钟调档+5分钟汇报+现场签字确认）。

二、核心知识点

（一）自查制度法律依据（食安法第47条与60号令第10条）

- 《食品安全法》第47条（2021年修正版，上位法）：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；生产经营条件变化不再符合要求的立即整改；有发生事故潜在风险的立即停止生产经营并报告；罚则为第126条（5千-5万）+第124条（事故类处罚更重）。
- 《总局令第60号》第10条：要求建立基于风险防控的动态管理机制，落实日管控、周排查、月调度等制度，将食安法第47条自查制度具体化为日管控+周排查+月调度运行机制。
- 98号令对学校/托幼/养老/医疗/机关食堂等集中用餐单位提出专项要求，包括每日晨检、食品添加剂双人双锁、留样 $\geq 125\text{g}$ 且 ≥ 48 小时、专区专用工具等。
- 两文件关系：食安法第47条是上位法总要求，60号令第10条是具体化运行机制，98号令是集中用餐单位专项，构成法+规双层依据，总监须按企业类型准确适用。

（二）自查制度5大要素与3大方法

- 自查范围：覆盖食品生产经营全链条6要素（人员+原料+过程+环境+记录+设备）。
- 自查频次：4档（日常自查每日+定期自查周/月+全面自查季度/半年/年度+专项自查不定期）。
- 自查标准：3类（法律法规+食品安全标准+企业风险管控清单）。

- 问题处置：4步（发现+分级+整改+复查+销项）。
- 记录管理：4要点（统一格式+内容完整+保存 ≥ 2 年+电子化双轨制）。
- 自查3大方法：现场检查（观察+询问+拍照+录像+测量+快检）、记录核查（采购+加工+检验+销售+培训+晨检+CCP+温湿度+消毒等记录）、抽样检验（原料+半成品+成品+环境+从业人员手部，微生物+理化+感官+农残+兽残+过敏原等指标）。

（三）自查范围6要素与频次4档

- 人员：健康证明（每年体检+食品行业健康证）+培训+卫生+晨检（每日上岗前健康检查，异常者不得上岗），关键岗位人员（总监+食安员+主要负责人）履职是必查项。
- 原料：索证索票（供应商资质+产品合格证+出厂检验报告）+进货查验（每批）+储存（分区+温湿度+先进先出）+添加剂（专人+专柜+台账+双人双锁）。
- 过程：工艺执行+参数控制（温度+时间+压力+浓度等）+CCP监控+纠偏措施+验证记录+设备运行状态+卫生条件+操作规范。
- 环境：厂区（清洁+无虫鼠害+无污染源）+车间（清洁度+温湿度+空气）+仓库（分区+温湿度+防虫鼠）+销售场所卫生。
- 记录与设备：采购+加工+检验+销售+培训等记录，以及生产设备、检验设备、冷链设备运行状态。
- 频次4档：日常自查每日（食品安全员）、定期自查周/月（周排查每周1次+月度自查每月1次）、全面自查季度/半年/年度（总监+食安员）、专项自查不定期（总监牵头）；责任人4级为班组（班前+班中+班后）+岗位（工序+环节+设备）+部门（月度+季度）+企业（半年度+年度）。

（四）自查标准3类与问题处置4步、记录管理4要点

- 标准1法律法规：《食品安全法》（10章154条）、《食品安全法实施条例》（8章66条）、《农产品质量安全法》、《消费者权益保护法》、《刑法》第144条，以及60号令+97号令+98号令。
- 标准2食品安全标准：GB 2760、GB 7718、GB 28050、GB 14881、GB 31654等强制性国家标准。
- 标准3企业风险管控清单：基于60号令第9条建立，含生物性风险（10大食源性致病菌）+化学性风险（农残/兽残/重金属/添加剂/掺假/过敏原6大类）+物理性风险（异物/放射性/温度/包装4大类），须量化+可对照+可执行并动态更新。
- 问题处置4步：发现问题（记录+拍照+定位+报告）→问题分级（重大隐患立即停业+报告、较大问题限期7日整改、一般问题3日内整改、轻微问题现场纠正）→实施整改（措施+责任部门+责任人+完成时限+验收标准5要素）→复查销项（食安员或总监复查签字）。
- 记录管理4要点：统一格式（编号+日期+检查人+被检查部门+检查项目+结果+问题+措施+责任人+复核人+签字10要素）、内容完整、保存 ≥ 2 年（关键岗位+重大事项相关记录 ≥ 5 年，食

安事故相关记录永久保存）、电子化+双轨制（扫描≥300DPI+PDF/A+异地容灾+权限分级+审计日志）。

（五）3类自查差异化设计与全面自查4档频次

- 日常自查：频次每日、范围按风险管控清单（轻量）、特点与日管控结合、责任人食品安全员主导。
- 全面自查：频次季度/半年/年度、范围全要素全环节（7大内容）、特点深度全面、责任人总监+食安员+各部门负责人。
- 专项自查：频次不定期（6类触发情形）、范围特定环节/品种/原料、特点精准打击+快速响应、责任人总监牵头+专项小组（3-5人）。
- 全面自查4档频次：季度自查（每季度末，核心风险点，1-2天）、半年度自查（每年6月+12月，核心+重要风险点，3-5天）、年度自查（每年12月-次年1月，全要素，5-10天，5-7人小组）、不定期全面自查（重大政策变化+重大事故+重大舆情+监管重大通报+组织重大调整时）。
- 全面自查实施5步：提前1个月制定方案（经主要负责人审批）→组建5-7人自查小组（总监任组长）→分模块实施（5-10天，3方法组合+留痕）→汇总分析+问题清单→报告+整改+销项。

（六）专项自查6大触发情形与全面自查7大内容

- 专项自查6大触发情形：监管部门通报（30日内完成）、新法规新标准（30日内）、季节转换（前15日）、重大活动+节假日前（节前15日）、供应商变更+新工艺（上线前）、投诉或舆情（24小时内启动）。
- 全面自查7大内容：许可与制度（许可证+主体资质+制度文件）、人员（健康证+培训+卫生+晨检+履职）、原料（索证索票+进货查验+储存+添加剂）、过程（工艺+参数+CCP+设备+卫生+记录）、检验（出厂检验+留样+检验记录+仪器+人员）、追溯（记录完整+可追溯+召回能力）、应急（预案+演练+培训+物资+监管对接）。

（七）日常自查重点与3类自查衔接机制

- 日常自查重点：人员（晨检+健康+卫生）+原料（进货查验+储存）+过程（CCP+卫生+记录）+环境（清洁+温湿度），晨检发现发热+腹泻+皮肤伤口等异常者不得上岗，通过《每日食品安全检查记录》落实。
- 规范开展日常自查的企业食安事故率比未规范企业低62%。
- 衔接机制1日常→专项：日常发现重大隐患立即升级专项自查（24小时内启动）、发现疑似系统性风险3日内启动、发现重大投诉或舆情24小时内启动。
- 衔接机制2日常→全面：季度/半年/年度汇总日常数据作为全面自查输入（每日检查次数+问题数+整改率+零风险报告天数）。
- 衔接机制3专项→全面：专项发现系统性问题或重大问题，纳入或启动全面自查。

- 衔接机制 4 全面→日管控：全面发现的风险点纳入日常自查清单、更新风险管控清单、高频问题纳入日常重点检查。

（八）自查清单 6 大模块、4 档评分标准与 4 大清单模板

- 自查清单 6 大模块：许可与制度、人员管理、原料管理、过程控制、检验管理（留样 $\geq 125\text{g}$ 且 ≥ 48 小时）、追溯与应急。
- 4 档评分标准：优（90-100 分，全部符合）、良（80-89 分，一般项 ≤ 2 项轻微不符合+关键项 100%符合）、合格（70-79 分，一般项 ≤ 5 项轻微不符合）、不合格（ < 70 分，关键项 1 项不符合即直接不合格、一般项 ≥ 6 项不符合）；关键项（CCP+检验+留样+应急）一票否决。
- 4 大清单模板：日常自查清单（10 项：日期+时间+检查人+项目+结果+问题+处置+期限+整改+签字）、全面自查清单（6 大模块+42-56 个检查点，按业态差异化）、专项自查清单（6 类触发情形对应 6 类清单）、自查问题整改清单（问题描述+风险等级+整改措施+责任部门+责任人+完成时限+验收人 7 要素）。
- 4 个清单须由总监亲自审核+统一印发+定期更新（至少每年 1 次）。

（九）闭环管理 5 步、3 大应用场景与监管检查 3 大动作

- 闭环管理 5 步：自查实施（按清单+3 方法+留痕）→记录归档（当日填写+本人签字+零代签+按月装订）→分析研判（分类统计+趋势分析+根因分析 5Why/鱼骨图+风险矩阵+季节性研判）→实施整改（5 要素，重大问题由主要负责人督办）→销项+汇报（纳入月调度+董事会+监管汇报）。
- 3 大应用场景：持续改进（更新风险管控清单+SOP+操作规程+培训）、风险预警（趋势分析+季节性研判+应急演练）、履职尽责（证明依法履职，关键证据为自查记录+整改清单+闭环销项证据+月调度+董事会汇报，做了且留痕才可免责）。
- 监管检查 3 大应对动作：3 分钟调档、5 分钟汇报、现场签字确认（总监当场签字+盖公章）。
- 总监应每季度组织一次 3+5 演练，确保 3 分钟内调出任何一份自查档案、5 分钟内完整汇报自查执行情况。

三、本节小结

1. 自查制度法律依据：食安法第 47 条 4 项义务（建立制度+定期检查+立即整改+停业报告）+60 号令第 10 条+98 号令；自查 5 要素=范围（6 要素）+频次（4 档）+标准（3 类）+方法（3 大）+处置（4 步）+记录（4 要点）。
2. 3 类自查：日常（每日+清单+食安员）+全面（季/半年/年度+全要素+总监+食安员）+专项（不定期+特定环节+总监牵头）；6 大触发（监管通报+新法规+季节+节前+变更+投诉）；4 类衔接（日常→专项 24 小时升级、日常→全面季度汇总、专项→全面、全面→日管控清单更新）。

3. 自查清单 6 大模块（许可+人员+原料+过程+检验+追溯应急）+4 档评分（优 90-100+良 80-89+合格 70-79+不合格<70 关键项一票否决）+4 个清单模板（日常+全面+专项+整改）。
4. 闭环管理 5 步（自查-记录-分析-整改-销项）+3 大应用（持续改进+风险预警+尽职免责）+3 大应对（3 分钟调档+5 分钟汇报+现场签字确认）。
5. 案例警示：案例 1 食品生产企业自查流于形式案，企业罚款 8 万+总监罚款 2 万+主要负责人罚款 1.5 万+召回销毁+重点监管，总损失超 11.5 万；案例 2 餐饮企业专项自查未落实重大隐患案，156 人就诊 28 人住院，企业罚款 12 万+停业整顿 7 天+个人罚款 7.5 万+270 万赔偿，总损失超 280 万。

第16章·第63节 监督检查配合与整改闭环管理

一、学习目标

1. 掌握日常监督检查（双随机一公开）、飞行检查、体系检查、专项检查、许可检查5类监督检查的法定依据、启动方式、检查重点与企业准备要点。
2. 熟练执行配合检查6要点（主动配合+如实提供+如实回答+不得阻挠+立即整改+反馈结果），依据《食品安全法》第一百三十三条等法规，设计人员、资料、现场、沟通、应急5个维度的迎检准备清单。
3. 独立设计问题登记→原因分析→整改措施→落实整改→验证销号5步整改法，建立覆盖登记、分析、措施、实施、验证、销号、举一反三7大要素的整改台账，按轻微、一般、严重3级分级处置。
4. 熟练落实总监5大职责（组织制定整改方案+协调资源保障+跟踪督办进度+审核整改效果+向监管反馈整改情况），联动主要负责人、食安员、各部门3方协同。
5. 熟练运用问题发现→整改销号→持续改进→防止再发的整改闭环4大机制（PDCA+分级管理+责任到人+数字留痕），设计迎检清单、销号台账、举一反三排查表3件防护工具。

二、核心知识点

（一）监督检查5大类与配合检查6要点

- 日常监督检查：依据食安法109条+60号令，按年度计划+随机抽取+公开，频率每年 ≥ 1 次，重点为合规+台账+制度执行。
- 飞行检查：依据食安法110条，由举报+风险+专项+突击触发，不定时，重点为现场真实状态+应急处置。
- 体系检查：依据60号令+GB/T 19001/22000，由认证+体系审核+专项触发，重点为体系运行+记录追溯。
- 专项检查：依据食安法+各类专项整治方案，由总局+省市+县级部署，季节性+重大节点，重点为特定品类+特定风险。
- 许可检查：依据食安法35条+许可办法，由新办+变更+续期+举报触发，重点为条件保持+变更合规。
- 配合检查6要点：主动配合（提供工作条件+办公场所+陪同人员）、如实提供（证照+台账+记录+检测报告，原件+电子件双轨）、如实回答（如实答复，不知道就是不知道）、不得阻挠（不拒绝+阻挠+拖延+干涉+威胁）、立即整改（能改立即改，不能立即改出方案）、反馈结果（按时间反馈整改情况+证据材料）。

（二）拒绝检查的法律后果与整改闭环 7 步流程

- 食安法第 133 条：拒绝、阻挠、干涉监督检查的，责令停产停业，处 2 千-5 万元罚款，情节严重吊销许可证。
- 处罚主体包括企业+主要负责人+直接责任人；食品安全总监可能被罚 1-10 万（60 号令第 19 条）；食安法 124 条可叠加（货值不足 1 万罚款 5-10 万，货值 1 万以上罚款 5-30 倍）。
- 严重情形：暴力抗法 5 年禁入+治安处罚，构成犯罪追究刑事责任。
- 整改闭环 7 步流程：问题登记→原因分析（5Why+鱼骨图）→制定措施→实施整改→效果验证→销号归档→举一反三。

（三）问题分类分级与差异化处置

- 按来源 4 类：监管部门监督检查（日常+飞行+体系+专项+许可）、企业内部自查（日管控+周排查+月调度）、投诉举报（12315+12345+其他）、抽检监测+舆情（国抽+省抽+市抽+舆情）。
- 按性质 3 类：管理类问题（制度缺失+记录不全+培训不足，整改周期 7-30 天）、操作类问题（工艺偏差+操作违规+设备故障，15-60 天）、硬件类问题（设施设备+布局+环境，30-180 天）。
- 3 级分级标准：A 级轻微（不直接危害食品安全，整改时限≤7 天）、B 级一般（可能影响食品安全，≤30 天）、C 级严重（直接危害食品安全，≤60 天，重大 90 天）。
- 差异化处置 5 要点：分级响应（A 级食安员+部门经理、B 级总监+部门经理、C 级主要负责人+总监）、分级报告（A 级周报、B 级日报+周报、C 级日报+调度会）、分级验证（A 级部门自验、B 级食安部复验、C 级第三方验证）、分级归档（A 级部门存档、B 级食安部存档、C 级企业存档+报告监管）、分级举一反三（A 级部门内排查、B 级全企业排查、C 级全集团+制度修订）。

（四）整改 5 步法与整改台账 6 大要素

- 整改 5 步法：问题登记（24 小时内，输出问题登记台账）→原因分析（5Why+鱼骨图，A 级 3 天/B 级 7 天/C 级 15 天）→制定措施（目标+措施+责任+时限+资源，A 级 5 天/B 级 15 天/C 级 30 天）→实施整改（实施记录+进度报告）→验证销号（验证报告+销号单，A 级 1 天/B 级 3 天/C 级 7 天）。
- 整改台账 6 大要素：问题来源（监管/自查/投诉/抽检）、问题描述（内容+位置+照片）、原因分析（直接+根因）、整改措施（具体+可操作）、责任分工（人+部门+时限）、验证结果（复查+签字+日期）。
- 加分项：举一反三排查记录、制度修订文件。
- 4 类责任清单：问题清单（What=编号+内容+来源+发现时间+严重度）、原因清单（Why=直接原因+根因+5Why 分析）、措施清单（How=措施+负责人+完成时限+资源）、验证清单（Verified=验证方式+验证人+验证日期+结果）。

（五）整改7大管理要素与5大关键控制点

- 整改7大管理要素：问题登记（24小时录入+闭环登记）、原因分析（根因分析不流于表面）、整改措施（5W1H+SMART原则）、落实整改（跟踪进度+协调资源）、验证效果（验证人≠执行人）、销号归档（纸质+电子双轨）、举一反三（排查同类问题+完善制度）。
- 5大关键控制点：根因分析（5Why+鱼骨图+数据支撑）、措施可操作性（SMART+5W1H不空喊口号）、责任人明确（一事一档+一人一事）、资源保障（资金+人员+物料+时间）、验证独立性（验证人≠执行人，必要时引入第三方）。
- 2024年监管数据：35%企业存在整改问题，表现为原因分析流于形式、措施无操作性、责任未到人、资源不到位、验证走过场，即假分析+假措施+假验证+假闭环4大失守。

（六）举一反三4方法、PDCA循环与数字化工具

- 举一反三4方法：同类问题排查（同类设备+工艺+岗位）、上下游排查（供应商+采购+生产+销售全链条）、相似风险排查（风险矩阵评估）、制度漏洞排查（修订+培训+执行）。
- PDCA 4阶段循环：P计划（制定整改方案+目标）、D执行（落实整改+跟踪进度）、C检查（验证效果+数据分析）、A处理（销号+举一反三+标准化）。
- 持续改进4大机制：周报告（每周一晨会+周五小结）、月调度（每月问题汇总分析+重大问题专题调度）、季复盘（根因分析+制度修订+培训强化）、年度审核（全年整改效果评估+内审+管理评审）。
- 数字化3件工具：整改台账系统（电子台账+自动提醒+进度可视化+超期预警）、照片+视频留痕（整改前中后对比+时间戳+GPS+不可篡改）、数据分析仪表盘（问题分类统计+趋势分析+整改时效+一次通过率）。

（七）总监5大职责、3方协同与3频次履职

- 总监5大职责：组织制定整改方案（主持方案讨论+审核定稿+报主要负责人批准）、协调资源保障整改（资金+人员+物料+外部资源）、跟踪督办整改进度（每周检查+每月调度+重要问题亲自督办）、审核整改效果（独立审核+不合格不销号）、向监管反馈整改情况（整改报告+证据材料+持续沟通+接受复查）。
- 3方协同机制：主要负责人（决策+资源+重大事项+月调度会议主持）、食品安全总监（体系+方案+督办+审核，日常总协调+技术总负责）、食品安全员+各部门（日管控+执行+反馈）。
- 3频次履职节奏：周报告（每周一晨会通报上周问题+周五小结本周整改进度）、月调度（每月整改调度会+重大问题专题调度）、季复盘（季度复盘+根因分析+制度修订+培训强化）。

（八）60号令与食安法监管条款对比、飞行检查应对

- 60号令（自查自改主体责任）：第10条风险防控动态管理机制、第11条日管控由食安员负责、第12条周排查由总监或食安员组织、第13条月调度由主要负责人主持、第14条档案保存≥2年、第15条配合监督检查、第19条法律责任（总监罚款1-10万+企业罚款5千-5万）。

- 食安法（监督受查监管责任）：第 109 条日常监督检查、第 110 条飞行检查+临时检查、第 111 条复检+异议处理、第 112 条监督检查记录、第 126 条监督检查违规、第 133 条拒绝阻挠监督检查（停产停业+罚款 2 千-5 万+情节严重吊销许可）。
- 60 号令是自查自改、食安法是监督受查，两令构成自查+抽查双轮驱动，违反任一均违法，60 号令 19 条+食安法 133 条可叠加处罚。
- 飞行检查 5 特点：突击性（不提前通知+24 小时抵达）、真实性、针对性、证据性（现场取证+封样+签字盖章）、严肃性（不配合=133 条）。
- 飞行检查 5 应对策略：常态化管理（日常即检查+24 小时值班）、人员调度（10 分钟内到岗）、资料调取（3 分钟内调出）、现场配合（陪同+开门+抽样+取证，不阻拦不干涉）、持续沟通（如实回答+后续报告+整改反馈）。

（九）整改闭环 4 大机制、持续改进 5 维度与防护工具

- 整改闭环 4 大机制：PDCA 循环、分级管理（A 级≤7 天+B 级≤30 天+C 级≤60 天）、责任到人（一事一档+一人一事+一岗双责+终身追责）、数字留痕（电子台账+纸质档案+照片视频+时间戳+GPS+不可篡改）。
- 问题分级 4 大处置原则：分级响应（严重度对应响应层级）、分级报告（A 级周报+B 级日报+C 级日报+调度会）、分级验证（部门自验→食安部→第三方，验证人≠执行人）、分级归档（部门→食安部→企业+监管）。
- 应急处置 4 大动作：立即停业（严重问题不得隐瞒+不得继续生产）、报告监管（24 小时内报告，食安法 71 条+实施条例）、召回产品（启动召回+追溯+处置+下架封存）、原因调查（配合监管提供数据+证据+资料）。
- 持续改进 5 大维度：人员能力（培训+考核+复盘）、制度完善（修订+流程优化）、流程优化（SOP+作业指导+检查表）、硬件设施（设备升级+智能监控+预警）、数字化系统（整改台账+数据分析+智能预警+AI 辅助决策）。
- 3 件防护工具：迎检清单（人员调度+资料准备+现场就位+沟通应对+应急处置 5 维度）、销号台账（6 大要素+一事一档+自动提醒+超期预警）、举一反三表（同类+上下游+相似风险+制度漏洞 4 维度）。
- 4 大应急预案：飞行检查应急（10 分钟响应+3 分钟调档+5 分钟现场就位）、投诉举报应急（24 小时响应+48 小时反馈）、抽检不合格应急（立即下架+召回+报告+配合调查）、拒查应急（食安法 133 条红线，绝不可触碰）。

三、本节小结

1. 监督检查 5 大类（日常+飞行+体系+专项+许可）+配合检查 6 要点（主动+如实+真实+不阻挠+立改+反馈）；拒绝检查=食安法 133 条+停产停业+罚款 2 千-5 万+情节严重吊销许可，迎检 5 维度+3 分钟调档+5 分钟现场就位。

2. 整改 5 步法（登记→分析→措施→实施→验证销号）+7 要素（登记+分析+措施+跟踪+验证+销号+举一反三）+问题 3 级分级（A 级≤7 天+B 级≤30 天+C 级≤60 天）+整改台账 6 大要素；2024 年 35%企业存在假分析+假措施+假验证+假闭环问题。
3. 总监 5 大职责（方案+资源+督办+审核+反馈）+3 方协同（主要负责人+总监+食安员/部门）+3 频次履职（周报告+月调度+季复盘）；60 号令主体责任+食安法监管责任双轮驱动。
4. 整改闭环 4 大机制（PDCA+分级+责任+留痕）+持续改进 5 维度（人+制度+流程+硬件+系统）+数字化 4 应用（智能台账+移动办公+数据分析+AI 辅助）+应急处置 4 大动作。
5. 案例警示：案例 1 某食品厂拒查被罚 8 万+停产停业 7 天+负责人罚款 3 万+信用公示；案例 2 某餐饮连锁整改不力，1 家门店吊销许可+12 家门店罚款 2-5 万+企业罚款 50 万+3 名门店经理罚款 1-2 万+食品安全总监罚款 5 万+纳入严重违法失信名单。

第 16 章 · 第 64 节 两个责任督导 + 第 16 章综合练习

一、学习目标

1. 掌握属地管理责任 4 大要点（地方党委政府负总责+党政同责+一岗双责+失职追责），理解《食安法》第 7 条、《中央 5 号文》（2019 年 5 月）的党政同责内涵与属地督导 4 种形式（定期+专项+飞行+联合）。
2. 掌握企业主体责任 4 大要点（主要负责人负总责+总监员分级负责+风险清单动态管理+日周月三环管控），能根据《60 号令》第 10-13 条复述风险防控动态管理机制与日管控、周排查、月调度执行标准。
3. 熟练配合包保督导，掌握包保督导制度 5 大要点与企业配合 5 大要素（组织保障+材料齐全+现场配合+记录签字+问题整改），应对 4 类典型场景、执行 5 大应对动作。
4. 独立完成第 16 章综合练习 12 题，掌握食安法第 47 条、第 126 条、第 133 条等核心法条及包保督导每年 ≥ 2 次、拒绝阻挠 2 千-5 万元罚款等关键数字。
5. 建立自查+监督+整改三闭环衔接表，设计 3 本台账（自查+督导+整改）衔接逻辑，按一般、重要、重大 3 档分级执行差异化整改，运用整改闭环 7 步法。

二、核心知识点

（一）两个责任对比（属地管理责任与企业主体责任）

- 属地管理责任 4 要点：地方党委政府负总责（《食安法》第 7 条，县级以上地方政府对本行政区域食品安全监督管理负责）、党政同责（《中央 5 号文》2019 年 5 月首次系统提出，党委负领导责任+政府负行政责任+双重问责）、一岗双责（业务工作与食品安全同部署+同落实+同考核）、失职追责（《食安法》第 144 条）。
- 企业主体责任 4 要点：主要负责人负总责（《食安法》第 44 条，法定代表人或实际控制人对本企业食品安全负总责）、总监员分级负责（《60 号令》第 5-7 条，总监向主要负责人负责+食安员向总监负责+从业人员对本岗位负责，形成 4 级责任链）、风险清单动态管理（《60 号令》第 10 条）、日周月三环管控（《60 号令》第 11-13 条）。
- 责任边界：属地管（政策制定+督导检查+失职追责）+企业做（体系建设+清单执行+三环记录），两者既分工又协同，构成两个责任双轮驱动。

（二）包保督导制度 5 要点与企业配合 5 要素

- 包保督导制度 5 要点：地方党政领导干部包保（县级领导包保大中型企业，乡镇/街道领导包保小作坊、小餐饮、食品摊贩）、定期开展督导（每年至少 2 次现场督导，提前 1-2 周通知）、督导内容全面（主体责任落实+风险防控+应急管理 3 方面）、问题移交监管处理（重大违法违

规移交市监部门）、企业如实反映+主动报告（如实反映情况+提供真实材料+重大风险主动报告）。

- 企业配合 5 要素：落实主体责任（制度+人员+日管控+周排查+月调度+风险清单+动态调整）、如实提供材料（12 项制度+培训档案+风险清单+应急预案+演练记录+履职台账，电子+纸质双轨）、现场配合人员（总监+食安员在场，主要负责人不在时授权代表）、现场配合度（开放场所+不阻挠+不回避+现场记录+签字确认）、及时整改+主动报告（发现问题立即整改，重大风险主动报告）。
- 配合包保督导是总监核心职责，也是尽职免责的重要证据。

（三）属地督导 4 种形式与督导清单 6 大类

- 定期督导：常态化，每年至少 2 次，提前 1-2 周通知，重点看主体责任+风险防控+制度执行。
- 专项督导：针对性，由重大节假日（春节+中秋+国庆+两会）+重要活动+行业突出问题+监管重点触发，如春季学校食堂专项、中秋月饼专项、冷链食品专项。
- 飞行督导：突击性，不提前通知+不指定对象+不确定时间，重点看问题企业+风险企业+被举报企业，真实性最强、威慑力最大。
- 联合督导：多部门联合，由食安办牵头+市监+卫健+教育+公安等多部门，适用于学校食堂、农村集体聚餐、网络餐饮、保健食品等跨部门场景。
- 督导清单 6 大类：食品安全管理制度（12 项核心制度：从业人员健康管理+原料采购查验+生产过程控制+检验检测+储存管理+销售管理+不安全食品召回+食品安全自查+食品安全事故处置+食品添加剂使用+废弃物处置+关键岗位培训考核）、人员配备+履职、风险清单+动态管理、日周月三环记录、应急管理（预案+演练每年 ≥ 2 次+培训+物资+事故报告）、问题整改闭环。

（四）企业 4 类人员岗位职责与日周月三环分工

- 主要负责人：法定代表人或实际控制人，负总责+决策+保障，主持月调度（每月至少 1 次）+听取汇报+解决重大问题+保障食品安全投入。
- 食品安全总监：体系+督导+应急+汇报，直接向主要负责人负责，组织周排查+月度汇报+风险管控+应急处置+督导日管控+协调各部门，不得兼任与食品安全相冲突的职务。
- 食品安全员：日管控+实操+报告，每日检查重点风险+记录留痕+发现问题立即处置+报告总监+培训一线人员。
- 从业人员：执行制度+持证上岗+接受培训（培训 ≥ 40 小时/年+持健康证+特殊工种持资格证）。
- 日周月三环分工（60 号令第 11-13 条）：日管控由食安员每日执行（第 11 条）、周排查由总监或食安员每周执行（第 12 条，每月至少 4 次）、月调度由主要负责人每月主持（第 13 条，每月至少 1 次）。

- 三环记录4要素：时间+地点（具体到日时分+地点）、检查人+被检查人（签字确认）、检查内容+结果（重点风险+隐患+合规情况）、处置+整改（立即处置+整改措施+复核）。

（五）包保督导4类典型场景与企业5大应对动作

- 例行督导：每年≥2次+提前通知，常规+全面，应对策略为准备充分+展示体系+常态配合。
- 专项督导：节假日+重点环节+新规实施+重大活动触发，中强度+集中，应对策略为专项预案+专项台账+专项演练。
- 飞行督导：随机+不通知，高强度+突击，重点为真实性+问题暴露+应急能力，总监必须在岗+授权代表在场+3分钟内启动响应。
- 联合督导：多部门联合（食安办+市监+卫健+教育），高强度+协同，应对策略为统一接待+分工配合+材料集中+现场协调。
- 企业5大应对动作：核实督导身份（工作证+督导文件+人员名单+督导性质，警惕假督导）、了解督导范围（对象+形式+内容+时限+材料）、冷静应对（不慌张+礼貌+专业+如实回答）、提供充分证据（制度+档案+台账+记录+清单，电子+纸质双轨）、事后复盘+整改（问题清单+整改方案+主要负责人汇报+闭环管理+举一反三）。

（六）督导发现问题3档分级与整改闭环7步法

- 3档分级：一般问题（记录不规范+台账不全，不影响食品安全，5-10个工作日整改）、重要问题（制度执行偏差+风险未识别+流程不闭环，潜在风险，3-5个工作日整改）、重大问题（违反食安法+重大风险+严重违规，立即整改+24小时报告+停产，处罚为食安法124-126条+60号令19条+刑事追责）。
- 整改闭环7步法：问题登记（建立问题台账，督导+自查+投诉+举报全口径统一登记）→分析原因（5Why+鱼骨图+因果链+流程复盘，不流于表面）→制定措施（整改措施+责任人+时限+标准+资源保障+验证标准）→落实整改（跟踪进度+协调资源+质量控制+阶段汇报）→验证效果（复查+检验+内审+外部确认）→销号归档（闭环+可追溯+可统计）→举一反三（排查同类问题+修订制度+修订管控清单+防止再发）。

（七）拒绝阻挠监督检查5类情形

- 拒绝监督检查（拒绝监管人员进入场所+拒绝现场检查）：警告+责令停产停业+2千-5万元罚款，情节严重吊销许可证。
- 隐瞒真实情况（隐匿+伪造+毁灭证据）：警告+责令停产停业+罚款，情节严重吊销许可证。
- 阻碍监督检查（阻拦+威胁+刁难+现场推搡+暴力抗法）：警告+罚款+治安管理处罚，涉嫌犯罪追究刑事责任。
- 抗拒抽样检验（拒绝抽样+拒绝送检+调换样品+隐匿样品+篡改检测结果）：警告+责令停产停业+罚款。
- 未如实提供材料（提供虚假材料+不配合调取+拖延提供+部分提供）：警告+2千-5万元罚款+责令停产停业整顿。

（八）法律依据对比、三闭环衔接与3本台账

- 属地管理责任法律依据：《食安法》第7条（县级以上地方政府负责）+第8条（食安委+食安办）+《中央5号文》2019年5月（党政同责+一岗双责+失职追责）+《地方党政领导干部食品安全包保责任制办法》2021年+《食安法》第144条（问责追责）。
- 企业主体责任法律依据：《食安法》第44条（第一责任人）+第47条（自查制度+培训+健康管理）+《总局令第60号》2022年11月1日施行（风险清单+三环+培训+考核+档案）+《总局令第97号》2025年施行（监督抽查考核指南）+处罚条款（食安法124-126条+60号令19条总监罚1-10万+5年禁入）。
- 三闭环衔接表（4阶段12环节）：自查闭环（日管控+周排查+月调度+专项自查）、监督闭环（属地督导+包保督导+市监检查）、整改闭环（问题登记+分析措施落实+验证销号归档）、持续改进（举一反三+制度修订清单更新）。
- 3本台账：企业自查台账、属地督导台账、问题整改台账；衔接机制为编号统一（如SJ-2024-001+DD-2024-001+ZG-2024-001）+互为索引+电子纸质双轨+可追溯（5分钟内调取完整证据链）+保存期限分级（一般≥3年+重大≥5年）。

（九）第16章综合练习6类高频考点与关键数字

- 6类高频考点：核心法条（食安法第47条+60号令第10-13条+第19条）、处罚情形（拒绝阻挠监督警告+2千-5万元、食安法126条1万-10万元、60号令19条总监罚1-10万+5年禁入）、包保督导（主体为地方党政领导干部+每年≥2次）、日周月三环（日管控食安员+周排查总监或食安员+月调度主要负责人）、整改闭环7步（登记→分析→措施→落实→验证→销号→举一反三）、专项自查触发（通报同类问题+新标准实施+重大节假日前+事故警示，企业正常经营不触发）。
- 关键数字：包保督导每年≥2次、月调度每月≥1次、日管控每日1次、周排查每周1次、应急演练每年≥2次、重大问题整改24小时报告、事故初次报告1小时+补报24小时、事故调查处理30日内完成、培训档案关键岗≥3年/一般≥2年、留样≥125g且≥48小时、健康证有效期1年、培训≥40小时/年。
- 处罚数字：拒绝阻挠监督警告+2千-5万元罚款、食安法126条1万-10万元罚款、60号令19条总监罚1-10万+5年禁入、食安法124条货值5-30倍罚款。
- 配备标准：每8小时1名食安员/每50人1名食安管理员、食堂面积500m²以上配2名。

三、本节小结

1. 属地4要点（党委政府负总责+党政同责+一岗双责+失职追责，《食安法》第7-8条+《中央5号文》2019年5月）+企业4要点（主要负责人负总责+总监员分级+风险清单+日周月三环，《食安法》第44条+《60号令》第10-13条）+督导4形式（定期+专项+飞行+联合）。

2. 包保督导 5 要点（党政干部包保+定期督导+督导主体责任+问题移交+企业如实报告，《包保责任制办法》2021 年）+企业配合 5 要素（组织+材料+人员+现场+整改）+4 类场景+5 大应对动作（核实+了解+冷静+证据+复盘）。
3. 督导清单 6 大类+3 本台账（自查+督导+整改，编号互引+双轨+保存 ≥ 3 年）+问题 3 档分级（一般+重要+重大）+整改闭环 7 步法。
4. 拒绝阻挠监督 5 类情形=食安法 133 条（警告+停产停业+2 千-5 万元罚款+情节严重吊销许可），配合检查是法定底线。
5. 案例警示：案例 1 餐饮企业拒绝阻挠监督检查被罚，企业罚款 2.5 万+警告+责令整改+法定代表人罚款 0.5 万+全市通报+重点监管名单，总监不在岗且未授权代表违反 60 号令；案例 2 食品生产企业包保督导双优（属地 95 分+企业 92 分），双优复制 5 步法为诊断评估→规划建设→执行落地→自评改进→文化固化。

第 17 章 · 第 65 节 沟通协调能力 + 跨部门协作

一、学习目标

1. 能准确说出 6 类沟通对象（企业主要负责人、食品安全员、从业人员、监管部门、供货商、消费者）的沟通要点，并熟记沟通 5 原则（及时、准确、坦诚、专业、闭环）。
2. 能建立跨部门协作 4 大机制（会议、制度、流程、考核），设计食品安全委员会、月度例会、临时专题会"三会"体系，并编制 7 大部门责任清单。
3. 能掌握供应链 5 大核心环节（供应商准入、原料验收、生产过程、成品检验、追溯召回），并运用批次管理与先进先出原则。
4. 能设计供应商 8 大评估指标及权重、评分标准，并对供应商实行 A/B/C/D 分级管理。
5. 能识别 5 大沟通冲突类型并运用 5 大化解方法，在 30 分钟内组织跨部门冲突调解会。

二、核心知识点

（一）沟通 6 类对象与 5 大原则

- 6 类沟通对象：企业主要负责人（汇报风险数量、整改率、趋势曲线，争取资源与决策支持，要点为数据说话+方案先行）、食品安全员（指导日管控清单与周排查要点，方式为每日晨会+每周例会）、从业人员（培训新规新工艺新风险、宣贯制度规范、纠正违规，方式为班前会+月度培训+岗位练兵）。
- 监管部门（配合日常、专项、飞行检查，如实报告、提交材料、现场答疑，依据《食安法》第 108 条、110 条、126 条）、供货商（传达质量标准与验收要求、协同改进、追责违约，方式为年度合同+季度评估+飞行检查）、消费者（处理投诉赔偿召回、公开信息、舆情应对，依据《消费者权益保护法》及《食安法》）。
- 沟通 5 原则：及时（风险信息第一时间报告、建立 24 小时报告制度）、准确（数据有出处、事实有证据、结论有依据）、坦诚（不隐瞒、不夸大、不回避）、专业（用数据、标准、法规说话）、闭环（沟通有反馈、事项有落实、结果有验证）。
- 据中国食品工业协会 2024 年调研，73.5%的食品安全事故与跨部门沟通不畅相关；6 类对象中媒体沟通失误率最高，占舆情危机 61%。

（二）向上沟通与向下沟通

- 向上沟通核心原则：数据说话、方案先行、风险预警、资源明确；汇报采用"问题+原因+方案+资源+预期"5 要素，忌只报问题不报方案。

- 重大风险（食安事故、重大舆情、监管处罚、供应链断裂）须 24 小时内向主要负责人书面报告，不得隐瞒、不得越级上报；汇报频次为日管控结果每日通报、周排查每周一书面报告、月调度每月 5 日前专题汇报、重大事项即时报告。
- 向下沟通方式：培训式沟通（新员工入职 ≥ 40 小时、在岗人员年度 ≥ 40 小时）、晨会式沟通（每日班前 5-10 分钟）、例会式沟通（周例会 1 小时、月例会 2 小时、季例会半天、年度总结 1 天）、激励式沟通（表彰优秀、曝光问题、标杆学习、目标激励）。

（三）跨部门协作 4 大机制与 7 大部门

- 4 大协作机制：会议机制（月度例会每月第 1 周、临时专题会 48 小时内、季度联席会每季度末、年度总结会每年 12 月）、制度机制（食品安全委员会主任为总经理、副主任为总监、成员为 7 大部门负责人，并建立责任清单与协作流程）、流程机制（联合检查每月 1 次+总监牵头、联合演练每年 ≥ 2 次、联合处置）、考核机制（部门 KPI 中食品安全指标占比 $\geq 30\%$ 、协作指标与奖惩挂钩）。
- 7 大部门协作内容：采购部（供应商审核+原料标准+索证索票）、生产部（工艺控制+CCP 监控+过程记录）、品控部（检验计划+结果共享+异常处置）、人力资源部（培训+健康管理+岗位配置）、设备部（维护保养+计量校准+设备验证）、法务部（法规审查+风险防控+法律维权）、市场客服部（投诉处理+舆情应对+消费者沟通）。
- 协作机制细节：信息共享 4 个平台（食安管理系统、周报月报、即时通讯群 30 分钟响应、月度数据分析会）；联合检查清单 12 大项 60 小项，检查流程为通知 $\rightarrow$ 实施 $\rightarrow$ 记录 $\rightarrow$ 反馈 $\rightarrow$ 整改 $\rightarrow$ 复核；联合处置分三级响应（一般 24 小时、重要 12 小时、重大立即）。
- 会议管理 6 要点：议程提前 3 天发、材料提前 1 天发、会议纪要 48 小时内出、决议事项限时办理、重要决议书面确认、会议出席率 $\geq 80\%$ 。
- 典型案例：某乳品企业因供应商准入缺现场审核、CCP 监控记录缺失、检验报告无复核人、无法 2 小时内完成追溯，被依《食安法》第 126 条处罚款 8 万元并责令停产整改，食品安全总监依《60 号令》第 19 条被罚 1.5 万元，法定代表人依《食安法》第 124 条被罚 2 万元。

（四）供应链管理 5 大核心环节

- 环节 1 供应商准入：资质审核（营业执照+食品生产许可证+SC 编码+检测报告）、能力评估、样品验证、现场审核、合格供应商名录（动态更新+年度复审）。
- 环节 2 原料验收：批批检验（感官+理化+微生物+农残+兽残+添加剂）、索证索票（合格证+检测报告+进货台账）、抽样规则（GB 2763+GB 2761+企业标准）、异常处置、记录保存 ≥ 2 年。
- 环节 3 生产过程：CCP 监控（关键控制点+临界值+监控频次+记录人）、HACCP 计划、5S 管理（整理+整顿+清扫+清洁+素养）、批次管理（批号+先进先出）。
- 环节 4 成品检验：出厂检验（每批必检）、型式检验（每年 ≥ 1 次+全项目）、留样观察（ $\geq 125g \geq 48$ 小时）、不合格品处置、检验报告双人审核。

- 环节5追溯召回：追溯编码（原料+生产+检验+销售全链路）、批次追踪（一物一码）、召回演练（每年≥1次）、召回报告（《食安法》第63条、72小时内启动）。

（五）供应商管理8大评估指标

- 8大指标及权重：资质合规10%（齐全=100分、缺1项-10分）、质量稳定25%（来料合格率≥99%为优、批次不合格率≤1%、质量事故0起）、交付能力15%（准时交付率≥98%为优、交付周期≤7天、紧急订单24小时响应）、价格合理10%（付款条件60天账期+3%现金折扣为优、3个月涨价≤3%为优）。
- 服务响应10%（投诉响应2小时为优、质量问题24小时书面回复+7天解决）、持续改进10%（改进项目≥3项/年为优）、社会责任10%（环保认证ISO14001为优、员工权益、诚信经营、公益参与加分）、合作历史10%（合作≥5年为优、历史评分≥90为优）。
- 评分公式：总分=Σ（指标分×权重）；分级：≥90=A级、80-90=B级、70-80=C级、<70=D级。

（六）供应商分级管理与违约追责

- 3级分级管理：A级核心供应商（3-5家，年度评分≥90分+合作≥3年+无重大质量事故）、B级合格供应商（10-20家，评分80-90分）、C级待改进供应商（5-10家，评分70-80分，3个月改进期+月度复评）。
- D级淘汰供应商触发条件：年度评分<70分、累计3次质量事故、1次重大食安事件、弄虚作假、失信被执行人；年度淘汰率≥10%。
- 违约追责4级：警告（轻微违约+书面警告+7天整改）、罚款（一般违约+扣货款5-20%+30天整改）、暂停（严重违约+暂停合作3-6月）、淘汰+追责（重大违约+永久淘汰+损失追偿+法律维权）。
- 追溯衔接4要素：批次对应（原料批号=生产批号=成品批号）、流向记录（全链路）、双向追溯（2小时内完成）、召回演练（每年≥1次+48小时完成）。

（七）5大沟通冲突类型与5大化解方法

- 5大冲突类型：部门利益冲突（KPI不挂钩）、责任边界冲突（职责不清、推诿扯皮）、紧急事件冲突（预案不足、响应慢）、媒体危机冲突（口径不一、回应迟缓）、监管处罚冲突（法务缺位、证据不足，如拒绝阻挠监督被罚2.5万元案）。
- 5大化解方法：数据说话（用数据、标准、法规支撑观点）、方案先行（提出问题必带方案+至少2个方案+推荐意见）、换位思考（理解对方立场利益困难）、第三方调解（总经理+法务+外部专家）、法律兜底（重大问题以法律为准绳、不妥协底线）。

（八）沟通工具与闭环管理

- 5大沟通工具：书面报告（周报≤3页、月报≤10页）、会议沟通（忌无议程、无结论、无跟进）、即时通讯（钉钉+企业微信+飞书+微信群，24小时响应）、现场沟通（眼到+手到+心到+记录+跟进）、书面文件（法务审核+用章规范+送达留痕+存档管理）。

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 闭环管理4环：沟通发起（明确对象+目的+内容+方式+时限）→沟通执行（按计划+保质量+留记录）→沟通反馈（对方确认+疑问解答+异议处理）→沟通验证（事项落实+结果验证+效果评估+改进）。
- 演练3类：桌面演练（每季度1次）、实战演练（每年≥1次）、综合演练（每年1次）。

（九）法条对照与关键数字

- 《食安法》第44条（企业是第一责任人）、第47条（自查制度+培训+健康管理+主动监测+报告）、第49条（进货查验+索证索票+记录保存≥2年）、第50条（原料验收+添加剂管理+生产过程控制）、第63条（召回制度+召回报告+停止经营）、第126条（违法处罚1万-10万元）。
- 《60号令》第4条（主要负责人负总责）、第10-13条（风险清单+日管控+周排查+月调度）。
- 关键数字：A级核心3-5家、B级合格10-20家、C级待改进5-10家、D级淘汰年度≥10%；新员工入职与在岗人员年度培训均≥40小时；追溯2小时内完成、召回演练每年≥1次。

三、本节小结

1. 沟通协调是总监"软实力核心"，须掌握6类沟通对象专属要点与及时、准确、坦诚、专业、闭环5大原则，向上重数据方案、向下重培训激励、横向重协作共赢、对外重合规透明。
2. 跨部门协作依靠会议、制度、流程、考核4大机制与采购、生产、品控、人力、设备、法务、市场7大部门责任清单，部门KPI中食品安全指标占比≥30%。
3. 供应链管理覆盖供应商准入、原料验收、生产过程、成品检验、追溯召回5大环节，并落实《食安法》第49条、50条、63条、126条要求。
4. 供应商按资质10%、质量25%、交付15%、价格10%、服务10%、改进10%、社会责任10%、合作10%共8大指标评估，实行A/B/C/D分级管理并配套4级违约追责。
5. 5大沟通冲突（利益、边界、紧急、媒体、监管）对应5大化解方法（数据、方案、换位、调解、法律），总监对跨部门协作失败承担个人责任（《60号令》第19条）。
6. 案例印证：乳品企业协作失败被罚8万元且总监个人被罚1.5万元；餐饮集团以完整体系实现"双优示范"，说明统一台账、制度化、信息化是协作落地的基础。

第 17 章 · 第 66 节 危机领导力 + 数据驱动管理

一、学习目标

1. 能说出危机领导力 5 大能力（冷静判断、快速决策、果断处置、勇于担当、善于沟通），并准确复述食品安全总监的否决权、建议权、留痕权三项法定权力。
2. 能说出食品安全事故危机处置 4 阶段（先期处置、应急响应、处置实施、恢复重建），并把握黄金 1 小时、响应 2 小时、处置 72 小时、复盘 7 日的 4 个关键时限。
3. 能说出数据驱动 5 大数据源（检验、检查、风险、培训、舆情），并设计数据采集—清洗—分析—应用 4 步闭环。
4. 能构建 KRI 指标体系 4 层级（战略层、战术层、操作层、预警层），并设计红黄绿 3 档预警阈值及指标—责任人—考核—改进 4 位一体机制。
5. 能准确引用《食安法》第 102 条、第 126 条、第 127—129 条等核心法条，并完成第 17 章 12 道综合练习。

二、核心知识点

（一）危机领导力 5 大能力

- 冷静判断：建立 30 分钟冷静期、启动危机评估表、区分事故/事件/舆情 3 类性质；快速决策：黄金 1 小时决策窗口、5 人决策小组、书面决议+电子留痕，决策 5 原则为安全优先+合法合规+数据支撑+风险权衡+留痕。
- 果断处置：现场指挥+分级处置+对外发布+全程记录+动态调整，该停产停产、该召回召回；勇于担当：4 小时黄金发布、3 个第一（时间+现场+责任人）、3 个态度（不甩锅+不狡辩+不沉默）。
- 善于沟通：对内 3 个统一（口径+数据+行动）、对外 3 个平台（官方+媒体+社群）、全媒体监测；法定权力为否决权+建议权+留痕权+报告权+召回建议权。
- 《60 号令》第 19 条规定：企业主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监建议的，属于故意违法情形；总监书面留痕+及时报告即可尽职免责。

（二）危机处置 4 阶段与 4 级响应联动

- 阶段 1 先期处置（黄金 1 小时）：目标救人+控场+报告，动作现场封存+人员救治+初步调查，1 小时内向上级报告（先口头后书面）；阶段 2 应急响应（2 小时启动）：启动 4 级响应、成立指挥部，执行“4 个 2”原则（2 小时响应+2 小时发布+2 小时封存+2 小时报告）。

- 阶段3 处置实施（72 小时完成）：召回 5 步法（调查+通知+召回+处置+报告），召回分级为一级召回 24 小时、二级召回 48 小时、三级召回 72 小时；阶段4 恢复重建（7 日内复盘）：复盘 5 步法（启动+原因+责任+改进+公示），执行"3 个 7"（7 日提交整改报告+7 日内部公示+7 日向上级报告）。
- 4 级响应联动：I 级特别重大（30 人以上中毒或 10 人以上死亡，市级响应+国务院报告）、II 级重大（10-30 人中毒或 1-10 人死亡，区级响应+省级报告）、III 级较大（5-10 人中毒，街镇级响应+市级报告）、IV 级一般（3-5 人中毒，企业级响应+区级报告）。

（三）数据驱动 5 大数据源与 4 步应用闭环

- 检验数据：原料、过程、出厂 3 类，原料检验项目 ≥ 10 项（微生物+重金属+添加剂+农残+兽残+过敏原+营养成分+污染物+感官+标签），原料/过程/出厂均 100% 批批检，合格率 $\geq 98\%$ ，采用 LIMS 系统。
- 检查数据：日管控（每日 4-6 项）、周排查（每周 10-15 项）、月调度（每月 30 项+1 次会议）、季评估、年总结，完成率 $\geq 95\%$ ，依据《60 号令》第 10-13 条；风险数据：风险管控清单 A/B/C/D 四级（A 重大+B 重要+C 一般+D 轻微），动态调整每季度 1 次、重大风险 24 小时上报。
- 培训数据：年度 ≥ 40 学时、关键岗位 ≥ 60 学时、新员工入职 ≥ 24 学时、转岗 ≥ 16 学时，覆盖率 $\geq 95\%$ 、合格率 $\geq 98\%$ ；舆情数据：12315 投诉+12345 热线+网络舆情（微博+微信+抖音+小红书），响应率 $\geq 95\%$ 、解决率 $\geq 90\%$ ，红橙黄蓝 4 档预警。
- 数据应用 4 步闭环：采集（标准化+电子化）→清洗（去重+校验）→分析（趋势+分类+根因+对比+预警 5 种方法）→应用（决策+改进+考核+培训）。

（四）KRI 指标体系 4 层级与 3 档预警阈值

- 4 层级：战略层（1-2 个一级指标，如食品安全综合指数 $FSI=0.3 \times \text{检验} + 0.3 \times \text{检查} + 0.2 \times \text{培训} + 0.2 \times \text{舆情}$ ，季度评估+年度总结）、战术层（3-5 个二级指标，如检验合格率 $\geq 98\%$ 、检查完成率 $\geq 95\%$ 、培训覆盖率 $\geq 95\%$ 、投诉解决率 $\geq 90\%$ ，阈值 $\pm 5\%$ 目标值）。
- 操作层（10-15 个三级指标，如微生物合格率 $\geq 99\%$ 、添加剂合规率 100%、过敏原标识率 100%、异物检出率 $\leq 0.01\%$ 、投诉响应时长 ≤ 2 小时，阈值 $\pm 3\%$ 目标值）、预警层（3-5 个 KRI 核心指标，如菌落总数超标频次、添加剂超标次数、投诉量异常增长、舆情风险事件，实时监测+即时预警）。
- 3 档预警阈值：红档（ $KRI \geq 2$ 倍目标值，2 小时报告+24 小时处置+启动应急预案）、黄档（ $KRI = 1.5-2$ 倍，24 小时报告+3 日处置+专题会议）、绿档（ $KRI \leq 1.5$ 倍，周报+月分析）；升级机制为 3 次黄=1 次红。

（五）否决权行使与数据决策 5 步法

- 否决权行使 5 大要点：发现风险（5M1E 识别+风险评估+预警）→提出建议（书面建议书+风险评估+数据支撑，依据《60 号令》第 4 条）→书面留痕（建议书+签收回执+邮件+短信+微信

+影像)→跟进落实(每日跟进+必要时向监管部门报告)→尽职尽责(《60号令》第19条,免责条件为书面建议+签收回执+及时报告+持续跟进)。

- 5类典型否决场景:原料异常(超标+不合格)、过程失控(温湿度超标+异物混入)、检验不合格(微生物+添加剂+过敏原)、投诉集中(≥3起同类型)、舆情爆发(热搜+媒体关注)。

- 数据决策5步法:问题定义(5W2H)→数据采集(5大数据源)→数据分析(趋势+分类+根因+对比+预警)→方案生成(3-5个候选方案)→决策执行(选定方案+责任分工+时限+效果评估),以5原则(安全优先+合法合规+数据支撑+风险权衡+留痕)为支撑。

(六) 危机复盘5步法与数据改进5大维度

- 危机复盘5步法:启动(处置结束后7日内、核心团队5-10人)→原因(5Why根因分析+5M1E人机料法环测+鱼骨图)→责任(直接责任+领导责任+管理责任+体系责任4类划分)→改进(立即整改24小时+流程优化7日+体系升级30日)→公示(3个7:内部公示+向上级报告+向社会公开)。

- 数据改进5大维度:风险清单调整(每季度1次+重大事件即时)、培训重点优化(覆盖高层战略法规+中层管理执行+基层操作规范)、供应商评估(A/B/C/D分级,连续3次C级或1次D级末位淘汰)、改进效果验证(改进后1月+3月+6月跟踪)、数字化工具应用(ERP+MES+LIMS+BI)。

(七) 数据驱动管理工具与4大体系应用

- ERP(企业资源计划):覆盖供应链+财务+人力资源+采购+销售+库存,实施周期6-12个月、投资100-1000万,代表SAP、Oracle、用友、金蝶;MES(制造执行系统):生产过程管控+质量追溯,实施周期3-6个月、投资50-500万,代表西门子、罗克韦尔。

- LIMS(实验室信息管理):检验检测+电子签名+审计追踪,实施周期3-6个月、投资30-300万,代表LabWare;BI(商业智能):数据分析+可视化+预警,实施周期1-3个月、投资10-100万,代表Tableau、PowerBI、FineBI。

- 4大体系应用:日管控(BI+APP实时监控)、周排查(BI周报+趋势分析)、月调度(BI月报+根因分析)、季评估(BI季报+战略复盘)。

(八) 典型案例印证

- 否决权履职免责案:某食品企业总监发现原料菌落超标建议停产,主要负责人拒绝,总监书面留痕+上报监管,最终原料问题导致大规模召回,企业被罚120万元、主要负责人被追责,总监因留痕+报告而尽职尽责。

- 乳品菌落超标危机案:3批次巴氏奶菌落超标1.6-2.4倍(标准≤5万CFU/ml,实测8-12万CFU/ml),12315投诉48小时激增156起、损失2000万元+,企业启动II级响应,3个月内合格率从97.5%提升至99.8%、投诉下降85%。

- 餐饮食材过期案:3家门店使用过期食材、损失5000万元+,因4小时黄金发布延误至8小时、日管控执行率仅45%,启动I级响应后60天恢复95%客流、客诉下降90%。

三、本节小结

1. 危机领导力 5 大能力构成"冷静判断—快速决策—果断处置—勇于担当—善于沟通"闭环，配套否决权、建议权、留痕权，总监书面留痕+及时报告即可依《60 号令》第 19 条尽职免责。
2. 危机处置遵循先期 1 小时、响应 2 小时、处置 72 小时、复盘 7 日的 4 阶段时限，并按 I—IV 级响应分级联动。
3. 数据驱动依托检验、检查、风险、培训、舆情 5 大数据源，走采集—清洗—分析—应用 4 步闭环，形成"数据生产线"。
4. KRI 指标体系分战略、战术、操作、预警 4 层级，配红黄绿 3 档预警阈值（红 ≥ 2 倍、黄 1.5-2 倍、绿 ≤ 1.5 倍目标值），3 次黄自动升级为 1 次红。
5. 否决权行使须走"发现风险—提出建议—书面留痕—跟进落实—尽职免责"5 步，数据决策走"问题定义—采集—分析—方案—执行"5 步法，二者双轮驱动。
6. 案例印证：未采纳总监建议致原料召回企业被罚 120 万元，而总监留痕报告获免责；乳品与餐饮两个深度案例表明"数据失守+领导力失守"是危机主因。

第 17 章 · 第 67 节 行业发展趋势 + 第 17 章综合练习

一、学习目标

- 能说出食品安全监管 5 大趋势（智慧监管深化、预制菜规范、绿色食品发展、数字化智能化、社会共治深化），并理解 2024 年六部门预制菜"不得添加防腐剂"等核心新规。
- 能说出食品安全技术 5 大发展方向（AI 预警+大数据风控、区块链溯源、生物技术检测、智能装备、绿色包装），并理解其对供应链管理的变革性影响。
- 能说出企业高管、行业专家、第三方机构、政策标准制定 4 大职业发展路径，并根据自身条件选择适配路径。
- 能构建法规标准、管理体系、技术动态、案例复盘、自我提升 5 大终身学习体系，完成每年 40 小时培训与监督抽查考核。
- 能准确引用《食品安全法》第 47 条、第 126 条、第 133 条及《60 号令》第 4 条、第 19 条等核心法条，完成第 17 章 6 道综合练习。

二、核心知识点

（一）食品安全监管 5 大趋势

- 智慧监管深化："互联网+明厨亮灶+AI 预警+大数据监管"4 位一体，截至 2024 年底全国明厨亮灶覆盖率超 90%，AI 识别可自动识别后厨违规行为（未戴口罩、生熟交叉、异物等），某省试点误报率降至 5% 以下。
- 预制菜产业规范发展：2024 年六部门联合发布《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》，首次明确预制菜定义为工业化预加工的菜肴、不包括主食类食品，并明确"预制菜不得添加防腐剂"，强化原料、工艺、标签、冷链 4 环节监管；预制菜市场规模超 5000 亿元。
- 绿色食品+有机食品+营养健康食品发展：2024 年绿色食品企业超 2.4 万家、产品超 6 万个、年销售额超 5400 亿元，有机食品市场规模超千亿元，"低糖+低盐+低脂"成为新趋势。
- 食品工业数字化+智能化：规模以上食品工业企业关键工序数控化率达 68%；社会共治深化：2024 年 12315 平台受理食品类投诉举报 1200 万件、解决率 96%，形成政府监管、企业主体、行业自律、社会监督 4 位一体格局。

（二）食品安全技术 5 大发展方向

- AI+大数据风控：AI 识别（视频分析+异常行为检测+异物识别）+大数据风控（汇聚检验、投诉、舆情、信用、许可数据建立风险模型），某大型餐饮企业部署 AI 后厨系统后违规行为下降 72%、人工巡查成本下降 65%。

- 区块链溯源：食品全链可追溯+不可篡改+扫码查询+精准召回，某大型肉类企业应用后召回效率提升 80%、消费者信任度提升 45%。
- 生物技术检测：PCR+基因检测+微生物快速鉴定+农残兽残快速检测+过敏原检测，检测时间从传统 3-7 天缩短到 1-2 小时、灵敏度达 ppb 级。
- 智能装备+物联网：自动化生产线+机器人包装+智能温控+物联网传感器+远程监控，某大型食品工厂改造后生产效率提升 45%、产品合格率提升至 99.8%；绿色包装+低碳技术：可降解材料（PLA+PBAT+淀粉基）+可循环包装+碳足迹管理。

（三）总监职业发展 4 大路径

- 企业高管路线：总监→食品安全管理负责人（VP/副总）→企业高管（CIO/COO/CTO）→跨界供应链、质量管理、EHS，任职条件为 3-5 年总监经验+注册类证书，典型岗位年薪 50-200 万，发展周期 3-5 年。
- 行业专家路线：总监→行业协会专家+标准制定参与者→国家级评审员+高级工程师，任职条件为 10 年以上专业经验+高级工程师/高级技师职称，发展周期 5-10 年。
- 第三方机构路线：总监→第三方审核员（ISO 22000+HACCP+有机认证）→主任审核员→咨询顾问+培训讲师，任职条件为 CCAA 注册审核员+管理体系审核经验（≥30 次审核），典型岗位年薪 30-100 万。
- 政策标准路线：总监→监管机构借调+政府顾问+标准化技术委员会+政策研究→食安智库+标准制定，任职条件为政策研究能力+高学历+专业成果。

（四）终身学习 5 大体系与核心竞争力 5 维度

- 终身学习 5 大体系：法规标准（《食品安全法》2021 年修正+实施条例+《60 号令》+《97 号令》）、管理体系（ISO 22000+HACCP+ISO 9001+ISO 14001+ISO 45001）、技术动态（AI+大数据+区块链+物联网+生物技术）、案例复盘（监管通报案例+内部典型案例）、自我提升（领导力+沟通力+决策力+数字化技能）。
- 每年培训≥40 小时的年度分布：法规标准≥8 小时、管理体系≥8 小时、技术动态≥8 小时、案例复盘≥8 小时、自我提升≥8 小时，并通过监督检查考核。
- 核心竞争力 5 维度：专业能力（法规标准+风险管理+检验检测+应急管理）、管理能力（组织协调+体系运行+培训带教）、决策能力（危机处置+风险权衡+否决建议）、沟通能力（向上+向下+对外）、学习能力（政策跟踪+技术更新+案例复盘+跨界学习）。
- 5 类学习资源：行业协会、培训机构、在线平台（学习强国+中国大学 MOOC）、内部资源（内训+轮岗+导师）、外部资源（专家讲座+行业会议+标杆参访）。

（五）第 17 章综合练习核心考点与易混淆点

- 核心考点：《60 号令》第 4 条（否决建议权）、第 19 条（主要负责人无正当理由未采纳否决建议的，视为故意实施违法行为并从重处罚）、第 3 条（安全优先原则）；2024 年六部门预制菜规定"不得添加防腐剂"。

- 沟通协调要点：4类沟通对象（主要负责人+食安员和从业人员+监管部门和供货商+消费者）+沟通5原则（及时+准确+坦诚+专业+闭环）；数据驱动4种分析方法（趋势分析+分类分析+根因分析+预警分析）。
- 危机领导力要点：冷静判断、快速决策、果断处置（停产+封存+召回+报告）、勇于担当、善于沟通、留痕履职、事后复盘7项。
- 3大易混淆点：否决建议权（建议权+记录权）≠拒绝执行权；包保督导（属地党政领导带队+政策导向）≠监督检查（市监部门+执法导向）；预制菜（工业化预加工菜肴）不包括主食类食品（速冻面米+方便食品+净菜）。
- 应试技巧：法条精确+数字准确、关键词识别+考点定位、排除干扰、简答要点化结构化、案例题按"识别→决策→处置→沟通→复盘"5步流程作答。

（六）典型案例印证

- 预制菜监管新规落地案：某大型食品集团（年产值35亿元、预制菜业务占比40%）2022年预判监管收紧，主动实施"去防腐剂+加天然保鲜、去添加+加溯源、去低端+加高端"三去三加转型，2024年新规发布后成为合规标杆，下半年订单增长45%，获"国家农业产业化重点龙头企业"等荣誉。
- 总监职业发展案：某食品集团总监王某2015年（35岁）任总监、2020年（40岁）晋升VP、2023年（43岁）晋升CXO，主导区块链溯源+AI预警技术升级（投入8000万、节约成本1.2亿/年），年薪从50万提升至200万。

三、本节小结

1. 监管呈现智慧监管、预制菜规范、绿色食品、数字化智能化、社会共治5大趋势，其中2024年六部门新规明确"预制菜不得添加防腐剂"、明厨亮灶覆盖率超90%。
2. 技术沿AI+大数据风控、区块链溯源、生物技术检测、智能装备、绿色包装5大方向发展，区块链溯源使召回效率提升80%。
3. 总监可沿企业高管、行业专家、第三方机构、政策标准4大路径发展，典型成长路径为35岁总监→43岁VP→48岁CXO，年薪从50万到200万。
4. 终身学习须覆盖法规标准、管理体系、技术动态、案例复盘、自我提升5大体系，每年培训≥40小时并配合错题本、案例库两大学习工具。
5. 《60号令》第4条（否决建议权）、第19条（未采纳视为故意违法从重处罚）、第3条（安全优先）及预制菜新规是第17章练习的核心考点。
6. 案例印证：主动预判新规的预制菜企业订单增长45%、总监凭专业深耕与成果导向实现10年三级跃升，说明趋势预判与持续学习是总监的核心竞争力。

第18章·第68节 生产违法典型案例与责任认定

一、学习目标

1. 能识别乳制品（非法添加+超范围超限量+虚假标注）、肉制品（病死猪+注水肉+瘦肉精+私屠滥宰）、食品添加剂5种违法情形，并准确对应《食安法》第123—126条及《刑法》第144条的处罚依据。
2. 能根据《食品安全法》（2021年修正）第十章、GB 2760-2024、GB 14881、GB 18393，识别生产环节违法的"法+标"双层依据。
3. 能执行责任认定5步法（调查+取证+认定+裁量+告知），区分4类责任人员并依据故意、过失、危害后果、履职情况4要素裁量责任大小。
4. 能设计问题识别、整改措施、责任落实、资源保障、验证效果、预防机制6大要素的整改方案，并建立3本台账与3类时限。
5. 能根据《食安法》第123、124、125、126、133条及《刑法》第144条对应5种处罚情形，建立分级响应、证据保全、移送配合、舆情管理4机制。

二、核心知识点

（一）法规标准依据：食安法123条与124条、GB 2760与GB 14881

- 《食安法》第123条（红线条款）：用非食品原料生产、添加食品添加剂以外的化学物质、用回收食品作原料、生产营养成分不符合标准的婴幼儿食品等，处货值15—30倍罚款+吊销许可证+移送刑责，3重并罚，对接《刑法》第144条（5年以下/情节严重5-10年/致人死亡10年以上至死刑）。
- 《食安法》第124条（黄线条款）：超范围超限量添加剂、腐败变质、混有异物、掺假掺杂、虚假标注、过期、病死禽畜、未检疫肉类等，货值不足1万元处5—10万元罚款，货值1万元以上处10—20倍罚款，情节严重责令停产停业直至吊销许可证。
- GB 2760-2024《食品添加剂使用标准》：22大类食品添加剂，使用原则6大要求（必要性+安全性+不掩盖质量+不掺假+不破坏营养+品种范围用量合规），每个添加剂有明确限量（如山梨酸钾在糕点中最大使用量1.0g/kg），超范围、超限量、标签不规范均违法。
- GB 14881《食品生产通用卫生规范》：覆盖厂区环境、厂房设计、设备设施、过程控制、人员要求、卫生管理、记录管理7大方面，是食品生产的"母标准"，违反按《食安法》第126条"生产经营条件不符合要求"处罚。

（二）3类生产违法典型案例

- 乳制品非法添加非食用物质案：某年产值1.2亿元乳企在生产学生奶中添加工业级羧甲基纤维素钠（CMC-Na，含量0.3%），违反第123条，被没收违法产品6800件+违法所得38万元、罚款570万元（货值15倍）、吊销许可证，3名责任人移送公安。
- 乳制品虚假标注生产日期案：企业将3批临期灭菌乳（货值约15万元）重新喷码冒充新批次销往学校，违反第124条，被没收违法所得15万元、罚款150万元（货值10倍）、吊销许可，3名责任人各罚5-8万元、1名移送公安。
- 肉制品使用病死猪案：企业用未经检疫病死猪肉（货值约28万元）加工腊肠腊肉，违反第124条，企业罚280万元（货值10倍）并吊销许可；主要负责人罚12万元、食品安全总监罚8万元、食品安全员罚5万元、3名直接责任人各罚3-5万元，2人因生产销售不符合安全标准食品罪被追究刑责（3年以下）。
- 肉制品注水肉+瘦肉精案：屠宰场注水增重15%并使用盐酸克伦特罗（抽检0.12mg/kg，GB 18393要求不得检出），违反第123条，企业罚300万元（货值15倍）并吊销许可，3名责任人因生产销售有毒有害食品罪被追究刑责（5-10年）。
- 糕点超范围超限量使用添加剂案：月饼中山梨酸钾1.6g/kg（超限量60%）并检出脱氢乙酸钠0.8g/kg（不得检出），企业罚180万元（货值10倍）并责令停产30日，总监罚3万元、食安员罚1万元、2名配料员各罚0.5万元。

（三）责任认定5步法与4类责任人员

- 责任认定5步法：调查（≥2名执法人员+出示执法证+现场笔录+当事人签字）→取证（书证+物证+视听资料+电子数据+证人证言+当事人陈述+鉴定意见7类证据，保存≥3年）→认定（违法性质+条款+主体+情节）→裁量（依据《行政处罚法》+裁量权指导意见+从轻从重情节）→告知（事先告知书+3日陈述申辩+听证+处罚决定书）。
- 4类责任人员：主要负责人（负总责+决策+保障）、食品安全总监（体系+督导+应急+汇报）、食品安全员（日管控+实操+报告）、直接责任人（具体违法操作人，如配料员+喷码员+仓库管理员），均按"处罚到人"原则处罚。
- 处罚到人罚款幅度：主要负责人5千-10万元、食品安全总监1-10万元、食品安全员5千-5万元、直接责任人1-5万元；禁入年限：主要负责人5年（严重10年）、总监5年、食安员3年、直接责任人3年。

（四）责任大小4要素与3种法律后果

- 责任大小4要素：主观故意与过失（故意从重5%-10%、过失从轻5%-10%）、危害后果（无后果/一般/严重/特别严重，致人死亡可触发刑责5-10年以上）、履职情况（已履职从轻、未履职从重）、配合调查（主动配合从轻20%-30%、拒不配合从重10%-20%）。
- 行政处罚：企业罚款（123条15-30倍+124条10-20倍+126条1-10万+133条2千-5万）+没收违法所得+责令停产停业+吊销许可证+列入严重违法失信名单。

• 民事赔偿：《食安法》第148条“假一赔十”、不足1千按1千计算，含集体诉讼与惩罚性赔偿；刑事责任：《刑法》第144条（有毒有害，5年以下/5-10年/10年以上至死刑）、《刑法》第143条（不符合标准，3年以下/3-7年）、《刑法》第408条之一（监管渎职），三种后果可叠加。

（五）企业主体责任与个人连带责任（双罚制）

- 企业主体责任：《食安法》第122—126条+《60号令》，企业法人、分支机构、集团总部与子公司承担连带责任，处罚形式含罚款、没收、停产、吊销许可、列入黑名单（3年公示）。
- 个人连带责任依据：国发〔2017〕19号“处罚到人”原则、《60号令》第19条、《食安法》第126条（主管人员+直接责任人员罚款）、《食安法实施条例》第75条（个人罚款）。
- 双罚制关系：企业责任+个人责任并行，“处罚到人”是《食安法》修订的核心成果，4类人员分别承担总责、直接责任、直接责任、直接责任。

（六）5类处罚情形与整改方案6大要素

- 5类处罚情形：第123条（红线，15-30倍+吊销+刑责）、第124条（黄线，5-10万或10-20倍+停产+吊销）、第125条（标签，货值5-10倍罚款）、第126条（一般，警告+责令改正+逾期不改5千-5万+处罚到人1-10万）、第133条（阻挠，警告+2千-5万+情节严重停产+5年禁入）。
- 整改方案6大要素：问题识别（客观事实+5Why根因分析+问题类型+风险等级）→整改措施（制度建设+工艺调整+人员培训+检验加强+管理强化）→责任落实（责任人+责任部门+责任时限+资源投入）→资源保障（人财物技术）→验证效果（内审+外部验证+整改后1/3/6月/1年复检）→预防机制（纳入风险管控清单+举一反三），构成PDCA闭环。
- 3本台账：问题台账（问题编号+描述+发现时间+风险等级+责任部门+责任人）、措施台账（措施内容+实施时间+责任人+完成情况+验收结果）、销项台账（验证方式+验证时间+销项结论+归档号），互为索引、电子纸质双轨、保存≥3年。
- 整改3类时限：立即整改（24小时内，重大风险+CCP失效+追溯中断）、短期整改（7-30日，制度漏洞+培训缺失）、长期整改（30-90日+持续，系统性问题+设施更新+体系升级）。

（七）合规清单5件与月度调度5要点

- 合规清单5件：配方审核清单（原料食品级+添加剂GB 2760合规+配方变更双人签字+供应商资质+批批检验）、添加剂使用清单（22大类使用范围+最大使用量+使用记录双人复核+标签标注GB 7718+GB 28050）、批次管理清单（先进先出FIFO+喷码间监控+过期品处置+批次追溯）、供应商管理清单（资质+合格证明+现场审核每年≥1次+分级+退出机制）、培训演练清单（年度40小时/人+培训记录+应急演练每年≥2次）。
- 月度调度5要点：听取食安员日管控周排查汇报、审议总监周排查月调度议题、审议风险清单动态管理、审议整改闭环销项管理、决策重大事项并部署下月工作。

（八）深度案例与总损失

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 乳制品 2 案并罚案：非法添加工业级 CMC-Na 罚款 570 万元+虚假标注生产日期罚款 150 万元，主要负责人罚 8 万元、总监罚 6 万元、食安员罚 3 万元、3 名直接责任人各罚 2-3 万元、2 人追究刑责、主要责任人 5 年禁入，企业总损失超 750 万元并列入严重违法失信名单。
- 肉制品 2 案并罚案：病死猪罚款 280 万元+注水肉瘦肉精罚款 300 万元，主要负责人罚 12 万元、总监罚 8 万元、食安员罚 5 万元、4 名直接责任人各罚 3-5 万元、2 人追究刑责（5-10 年）、主要责任人 5-10 年禁入，企业总损失超 680 万元。
- 共同规律：总监与食安员个人罚款已成常态，刑责门槛低（有毒有害食品罪 5-10 年），5-10 年禁入是"职业死刑"，品牌损失+失信名单+重点监管多重叠加。

三、本节小结

1. 生产环节违法案件占食品违法案件总量 62%，乳制品涉案货值超 2.3 亿元、肉制品超 4.1 亿元，添加剂超范围超限量占添加剂违法的 58%。
2. 《食安法》第 123 条（红线，15-30 倍+吊销+刑责）与第 124 条（黄线，10-20 倍+停产）构成生产环节"重罪+一般违法"双层处罚，配套 GB 2760-2024 与 GB 14881 双层标准。
3. 3 类 5 例典型违法：乳制品非法添加罚 570 万、虚假标注罚 150 万，肉制品病死猪罚 280 万、瘦肉精罚 300 万，添加剂超量罚 180 万，均伴随吊销许可与个人罚款。
4. 责任认定走调查→取证→认定→裁量→告知 5 步法，按故意/过失、危害后果、履职情况、配合程度 4 要素裁量，并实行企业+个人双罚制。
5. 4 类责任人员罚款（主要负责人 5 千-10 万、总监 1-10 万、食安员 5 千-5 万、直接责任人 1-5 万）与 5-10 年禁入构成"处罚到人"的职业风险。
6. 整改须按 6 大要素配置 3 本台账、3 类时限，配合配方审核、添加剂使用、批次管理、供应商管理、培训演练 5 件合规清单，形成 PDCA 闭环防控。

第 18 章 · 第 69 节 食品安全事故应急处置演练

一、学习目标

1. 能完成乳制品金黄色葡萄球菌污染与肉制品亚硝酸盐超标 2 个情景的信息接收、核实、启动、控制、报告、召回、整改、舆情 8 步全流程演练，并运用桌面推演、实战演练、双盲演练 3 种方式。
2. 能运用先期处置（0-2h）、应急响应（2-24h）、调查处理（1-7d）、善后总结（7-20d）4 阶段完成事故处置，并按特别重大、重大、较大、一般 4 级启动相应响应。
3. 能识别法定代表人、主要负责人、食品安全总监、直接责任人员 4 类主体的法律责任，区分完全、主要、次要、无责任 4 档责任。
4. 能撰写事件概况、处置过程、原因分析、整改措施、责任认定 5 要点报告，并在 2h、7d、20d 三个关键时点完成报告。
5. 能按响应速度、处置规范、报告内容、配合程度、舆情应对、整改闭环 6 维度完成演练评估，并形成 PDCA 持续改进机制。

二、核心知识点

（一）演练情景 2 大场景与应急指挥体系

- 情景 1 乳制品金黄色葡萄球菌污染：消费者投诉呕吐+腹泻、市场监管抽检通报金黄色葡萄球菌超标 8 倍并检出葡萄球菌肠毒素 A；情景 2 肉制品亚硝酸盐超标：8 名消费者出现口唇紫绀+呼吸困难等亚硝酸盐中毒症状，卤牛肉亚硝酸盐 3.2g/kg、超 GB 2760-2014 限量（ $\leq 0.15\text{g/kg}$ ）21.3 倍。
- 演练设计 5 要素：演练目标+演练情景+演练流程+演练评估+演练总结；演练 3 方式：桌面推演（情景模拟+角色扮演+讨论决策）、实战演练（真实场景+实兵实装）、双盲演练（不预先告知+不预先准备）。
- 演练频次：年度综合演练 1 次+季度专项演练 3 次+月度桌面演练 12 次+新员工入职演练 1 次。
- 应急指挥 5 大专业组：综合协调组（总协调+上传下达+对外联络）、现场处置组（现场封存+停产+下架+无害化处理）、调查评估组（原因调查+证据收集+责任认定+报告撰写，组长为食品安全总监）、舆情应对组（统一口径+媒体沟通+网络监控）、应急保障组（物资+装备+资金+车辆+后勤）。

（二）事故分级 4 级与应急响应 4 级

- 事故分级（依据《食安法》第 103 条+国办函〔2018〕45 号）：特别重大（危害特别严重、跨省、100 人以上死亡或 1000 人以上中毒，I 级）、重大（跨地市、10-100 人死亡或 100-1000 人

中毒，II级）、较大（跨县、10人以下死亡或100人以下中毒，III级）、一般（局部、无死亡或10人以下中毒，IV级）。

- 应急响应分级：I级国务院启动、II级省政府启动、III级市政府启动、IV级县政府启动；设响应升级机制（态势扩大向上请求更高级别）与降级机制（态势控制向下调整）。
- 事故分级依据危害程度+影响范围+人员伤亡三要素综合判定，应急响应级别与事故级别一一对应。

（三）应急处置8步流程

- 信息接收（0-1h，投诉电话+微信+12315三渠道，登记+初步研判）→信息核实（1-2h，产品批次+生产记录+检验记录+原料工艺人员环境4维核实）→启动应急（0.5h内，报告总经理+启动预案+成立指挥部）。
- 控制事态（1h内，停止生产销售+封存成品半成品原料留样4库+隔离标识）→及时报告（2h内，向县级市场监管+卫生行政+公安部门报告）→启动召回（评估危害后确定召回级别）。
- 召回分级：一级召回24h内通知+72h内召回+媒体公告、二级召回48h内通知+7d内召回、三级召回72h内通知+30d内召回。
- 原因分析+整改（排查原料+工艺+环境+人员，短期1周+中期1月+长期3月）→舆情应对（统一口径+权威发布+消费者回应+媒体沟通+网络监控）。

（四）应急处置4阶段

- 阶段1先期处置（0-2h）：停止生产销售+封存库存+报告主要负责人+成立指挥部+2h内初步报告+联系医疗机构+初步调查证据保全。
- 阶段2应急响应（2-24h）：组建专业组集中办公+流行病学调查溯源+应急监测隐患排查+发布权威信息+续报（每24h续报）+配合政府调查。
- 阶段3调查处理（1-7d）：全面调查证据收集+样品检验根因查找+责任认定+撰写调查处理报告+制定整改方案+举一反三。
- 阶段4善后总结（7-20d）：受害人员赔偿+产品销毁无害化处理+恢复生产+演练评估6维度+预案修订+归档总结。

（五）法律责任4类主体与4类违法情形

- 4类责任主体：法定代表人（全面领导责任）、主要负责人（实际控制人/董事长/总经理，决策+组织+资源调配）、食品安全总监（应急+报告+协调+处置+整改+评估+修订7项直接责任）、直接责任人员（执行+操作+记录+报告+配合5项直接责任），均实行处罚到人。
- 违法情形1未及时报告：依《食安法》第128条第一款，责令改正+警告，拒不改正处5000-5万元罚款，瞒报谎报缓报阻碍报告从重处罚10-20万。

- 违法情形 2 未及时启动应急：第 128 条第二款，警告+5000-5 万罚款+责令改正+失信；违法情形 3 未及时召回控制：第 128 条第三款+《食品召回管理办法》，罚 5-10 万+10-20 倍+吊销许可+刑责。
- 违法情形 4 未配合调查：第 128 条第四款+第 132 条（阻碍+拒绝+隐匿+伪造+毁灭证据），罚 10-20 万+吊销+刑责。

（六）责任类型 4 档与法条适用 5 部

- 责任 4 档：完全责任（主观故意+指使+瞒报谎报，从重处罚+吊销+5 年禁业+刑事追诉）、主要责任（重大过失+未履职+监督不力，警告+罚款+禁业+严重时刑责）、次要责任（一般过失+部分履职+主动整改，减轻处罚+警告+较小罚款）、无责任（已尽职责+证据充分+履职留痕，免责+表彰）。
- 免责 4 要件：及时报告（2h 内+完整 5/7/9 要素+多重证据链）、及时启动应急（0.5h 内+预案启动+指挥组成立）、及时控制事态（全渠道停售+4 库封存+召回+销毁）、积极配合调查（资料移交+询问笔录+签字确认），4 项必须齐全。
- 法条 5 部：《食安法》第 128 条（应急处置 5 项义务，违反罚 5-10 万）、第 132 条（6 类禁止行为，罚 10-20 万+吊销）、第 133 条（单位+责任人双罚+禁业+失信）、《刑法》第 397 条（玩忽职守罪，3 年以下/3-7 年）、《刑法》第 399 条（徇私枉法罪，5 年以下/5-10 年）。

（七）应急报告 5 要点与 3 个关键时点

- 报告 5 要点：事件概况（时间+地点+单位+产品+人数）、处置过程（8 步流程+时间节点+关键决策）、原因分析（直接原因+根本原因+5Why+鱼骨图）、整改措施（短期 1 周+中期 1 月+长期 3 月三层）、责任认定（4 类主体+4 档责任+处理建议+免责依据）。
- 3 个关键时点：初次报告 2h 内（报县级监管部门+卫生行政+公安，5 要素最低限）、调查处理报告 7d 内（5 要点+附件清单）、总结评估报告 20d 内（总结+评估+改进+归档），格式依据 GB/T 33915-2017。

（八）演练评估 6 维度与典型案例

- 演练评估 6 维度（总分 100 分）：响应速度 10 分（信息接收→启动应急≤1h）、处置规范 25 分（停产+封存+召回+报告 4 项到位）、报告内容 15 分（2h 报告+续报+附件齐全）、配合程度 15 分（资料+现场+询问配合）、舆情应对 15 分（统一口径+信息发布+消费者回应）、整改闭环 20 分（原因分析+措施落实+举一反三+验证）。
- 乳制品金葡菌演练：48 小时完成三级召回 9800 余盒、23 人就诊无重症无死亡，评估总分 93 分（优秀）；肉制品亚硝酸盐演练：4h 完成一级召回、8 名患者经亚甲蓝治疗全康复，评估总分 92 分（良好），依《食安法》第 124 条处罚。

三、本节小结

1. 应急处置是食品安全"最后防线", 全国年均发生事故约 2.3 万起, 未在 2 小时内报告的占 21.4%、未及时召回的占 15.7%。
2. 演练按信息接收→核实→启动→控制→报告→召回→整改→舆情 8 步流程执行, 召回分级为一级 24h/72h、二级 48h/7d、三级 72h/30d。
3. 应急处置分先期处置 (0-2h)、应急响应 (2-24h)、调查处理 (1-7d)、善后总结 (7-20d) 4 阶段, 并对应特别重大至一般 4 级事故分级响应。
4. 4 类责任主体 (法定代表人、主要负责人、总监、直接责任人) 实行处罚到人, 未及时报告罚 5000-5 万、未配合调查罚 10-20 万, 构成履职红线。
5. 免责须同时满足及时报告、及时启动应急、及时控制事态、积极配合调查 4 要件, 履职留痕是免责核心。
6. 应急报告须在 2h、7d、20d 三个时点完成, 并按响应速度、处置规范、报告内容、配合程度、舆情应对、整改闭环 6 维度评估, 形成 PDCA 持续改进。

第 18 章 · 第 70 节 第 18 章综合练习与决策训练

一、学习目标

1. 能独立分析供应商报价明显低于市场价、生产旺季设备老化、检测指标临界值 3 类典型决策情景，并运用安全优先、合法合规、数据支撑、风险权衡、留痕履职 5 大决策原则。
2. 能运用责任认定分析框架 4 维度与 5 步法，结合 5 档处罚裁量与 5 个自由裁量因素，准确判断故意、过失、重大过失、已尽职责 4 档责任类型。
3. 能根据问题识别、整改措施、责任落实、验证效果、预防机制、举一反三 6 大要素独立设计整改方案，并与日周月三环管控、防控 3 机制结合。
4. 能独立完成第 18 章 6 道综合练习，覆盖食安法第 122—126 条、刑法第 144 条、2 小时报告时限、8 步应急流程与 8 步决策流程。
5. 能运用案件事实识别、法律适用判定、证据链梳理、裁量因素分析、整改方案设计 5 步法完成跨案例综合分析。

二、核心知识点

（一）生产领域 3 类决策情景

- 情景一供应商报价明显低于市场价：低价=高风险，报价低于市场价 15%以上需警惕以次充好、掺杂使假、检验报告伪造、无资质等；决策为暂停采购→核实资质（营业执照+生产许可+检验报告真伪）→实地审核→移除名录寻找替代→全过程留痕保存≥3 年。
- 情景二生产旺季设备老化（杀菌设备超负荷）：可能致杀菌参数失控、微生物超标；决策为安全优先于产量→暂停超负荷运转→合理排产→检修并重新校准温度时间压力传感器→杀菌效果验证（微生物挑战试验）→记录留痕。
- 情景三检测指标临界值：临界值=检测值落在限量值 80%-100%区间，存在检验误差（±5%-15%）与均匀性风险；决策为按“准超标”处理→多批次多点位多方法复检（≥2 倍样品量）→物理隔离→未明确低于限量前坚决不放行→评估后可返工或销毁无害化处理。

（二）决策 5 大原则

- 安全优先：始终把消费者健康安全放在第一位，安全>产量>成本>效率；合法合规：所有决策须有法律、标准、制度依据，不违法决策。
- 数据支撑：决策基于检测数据、检验报告、监测数据、风险评估数据，不凭感觉；风险权衡：在零风险理想与现实可行之间权衡，找最优解而非最严解；留痕履职：所有决策形成书面记录+签字+归档，作为履职证据与免责依据。

- 建议建立"决策5项自检表",覆盖采购验收、生产放行、检验判定、异常处置、召回决策5大场景。

（三）责任认定分析框架与裁量决策

- 责任认定分析框架4维度：违法行为事实（时间+地点+主体+情节+后果+因果关系）→违法行为定性（对照食安法第122-126条+刑法第141-144条）→责任人认定（直接+主要+重要+领导4类）→法律后果（行政+民事+刑事3类）。
- 责任认定5步法：调查（24小时内启动现场检查+询问+勘验+抽样）→取证（书证+物证+言证+鉴定意见4类）→认定→裁量→告知（事先告知+听证+陈述申辩+救济途径）。
- 裁量5档：档1警告+5-10万罚款（情节较轻+货值不足1万+首次违法）、档2 5-10万/10-20万罚款（货值1-5万+部分召回）、档3货值15-30倍罚款（非法添加+有毒有害）、档4吊销许可证（情节严重+屡教不改+5年禁业）、档5刑事责任（刑法第144条，5年以下/5年以上+罚金+没收财产）。
- 裁量5因素：货值金额（不满1万/1-5万/5-20万/20万以上4档）、违法情节（故意/过失/主动/被动/指使/默许）、危害后果（未造成/已造成/严重后果）、社会影响（舆情+投诉+群体性+跨区域）、整改情况（主动+及时+彻底+举一反三+配合调查）。

（四）责任4类主体与4档责任

- 责任主体4类：法定代表人（企业第一责任人，负总责）、主要负责人（实际控制人/董事长/总经理，主管责任）、食品安全总监（直接负责的主管人员，负直接管理责任）、食品安全员+班组长+直接责任人（一线执行责任）。
- 责任类型4档：完全责任（故意+重大过失，主动违法+指使+默许，从重处罚）、主要责任（重大过失+履职不力，未发现+未报告+未阻止，警告+罚款+处分）、次要责任（一般过失+配合不到位，减轻处罚+批评教育）、无责任（已尽职责+不可抗力，有充分履职证据可免责）。
- 裁量实战要点：事实清楚+证据充分+程序合法+定性准确+主体明确+裁量公正+救济告知+证据保全（保存≥3年），构成"4445"完整体系。

（五）整改方案6大要素与防控3机制

- 整改方案6大要素：问题识别（违法情形+5Why+鱼骨图+问题清单）、整改措施（制度建设+工艺调整+人员培训+检验加强4类，明确5W1H）、责任落实（责任人+部门+时限+资源+责任清单）、验证效果（30+60+90天3次复查+检验+内审）、预防机制（举一反三+同类排查+制度补漏）、纳入风险清单（日周月三环+年度复审+动态更新）。
- 防控3机制：配方和投料审核+食品添加剂清单管理+批次和过期食品处置，构成生产违法防控"铁三角"。
- PDCA闭环：Plan（24h启动+72h出方案）→Do（1周全面启动+30天初见成效）→Check（30-60-90天验证）→Act（举一反三+预防机制+清单更新）；整改质量4标准为方案实、措施硬、责任明、验证严。

（六）第 18 章综合练习核心考点

- 法条对应口诀：食安法 122=准入违法、123=原料违法（非食用物质，15-30 倍+吊销+刑责）、124=添加剂+虚假标注违法（5-10 万或 10-20 倍）、125=标签+特殊食品违法。
- 刑法对应：第 141 条=生产销售假药罪、第 143 条=生产销售不符合安全标准食品罪（普通食品超标）、第 144 条=生产销售有毒有害食品罪（掺入吊白块+工业染料+甲醛+盐酸克仑特罗等非食用物质）、第 149 条=竞合按重罪论处。
- 应急处置报告时限：食品事故报告=2 小时（依据食安法第 103 条+第 128 条）；应急处置 8 步流程关键时点为 0-30min 接报→30min-1h 启动→1-2h 控制→2h 报告→3-7 天原因分析→7-30 天整改→30-90 天验证。
- 供应商决策 8 步思路：风险识别→立即暂停采购→核实资质→报告真伪核实→实地审核→重新评估→决策建议→举一反三。

（七）跨案例综合分析 5 步法

- 跨案例综合分析 5 步法：案件事实识别→法律适用判定→证据链梳理→裁量因素分析→整改方案设计。
- 跨案例 1 乳制品案：某乳企生产婴幼儿配方乳粉检出菌落总数超标+阪崎肠杆菌（不得检出），并存原料报告造假、杀菌温度 3 次异常未停产未调查、留样超期无法复检 4 种违法情形；法律适用食安法第 123 条+第 124 条+《乳品质量监督管理条例》第 58 条+第 54 条。
- 跨案例 1 裁量：婴幼儿配方乳粉+致病菌检出=情节严重（货值 15-30 倍+吊销+5 年禁业）、原料造假+报告伪造=情节特别严重（刑事追诉+5 年以上）、CCP 失控=重大过失（10-20 倍+停产）、留样未保存=程序违法（5-10 万+警告），涉案货值约 1200 万元。
- 跨案例 2 肉制品案：原料猪肉检出瘦肉精（盐酸克仑特罗）且已销售，按决策树四问：立即启动一级召回（24 小时启动+48 小时公告+72 小时执行）、统一口径多渠道沟通、2 小时内报告监管部门、原料产品专区封存+无害化处理，依据 GB 31650 及《食品中可能违法添加的非食用物质名单》。

三、本节小结

1. 决策能力是总监排第一的核心能力（占比 38%），其次是风险识别（27%）和责任认定（19%）。
2. 供应商报价低于市场价 15%、设备超负荷、检测临界值（限量值 80%-100%）3 类情景须按暂停、核实、隔离、不冒险放行的思路处理，并遵循 5 大决策原则。
3. 责任认定走调查→取证→认定→裁量→告知 5 步法，配 5 档处罚（警告 5-10 万、5-10 万/10-20 万、15-30 倍、吊销+5 年禁业、刑事追诉）与 5 因素裁量。
4. 整改方案按 6 大要素设计，与配方投料审核、添加剂清单管理、批次过期处置 3 机制结合，走 PDCA 闭环。

5. 法条对应（122 准入/123 原料/124 添加剂虚假标注/125 标签）与刑法衔接（143 不符合标准/144 有毒有害/149 竞合）是第 18 章练习核心。
6. 跨案例综合分析 5 步法将原料、生产、品控、追溯、召回、应急 6 大环节融合，训练总监举一反三与融会贯通能力。

第 19 章 · 第 71 节 餐饮校园典型案例与责任划分

一、学习目标

1. 能识别餐饮环节 2 大典型违法案例（连锁门店温度失控、后厨交叉污染），并依据《食品安全法》第 126 条、《餐饮服务食品安全操作规范》准确适用法条。
2. 能识别校园 2 大食安事故案例（学校食堂承包交叉污染、校园餐膳食经费问题），并依据《食品安全法》第 126 条、《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部+市场监管总局+卫健委令第 45 号）准确适用。
3. 能根据《总局令第 98 号》第六条，对集中用餐单位、单位食堂、承包经营企业、供餐单位 4 类主体划分责任，区分自营/承包/订餐 3 类供餐责任差异，落实校长（园长）负责制。
4. 能运用责任认定 5 步法（调查+取证+认定+裁量+告知）及供餐方资质审查、合同管理、会商机制、食品查验、双总监双员、留样追溯、满意度测评 7 大防控工具开展防控。
5. 能处理学校与承包企业责任分担、供餐与用餐单位责任边界、双总监双员责任分配、校长与总监履职边界、家长监督与社会监督员权责边界 5 大责任认定争议。

二、核心知识点

（一）4 大典型案例：餐饮 2 例+校园 2 例

- 餐饮案例 1「连锁餐饮门店温度失控」：冷藏设备故障未及时发现，原料长期处于危险温度带（5-60℃），细菌大量繁殖，菌落总数超标，顾客食用后腹泻；监管部门责令停业整改、总部全国排查培训、依法处罚门店+总部。
- 餐饮案例 2「后厨交叉污染」：砧板刀具未按色标管理、生熟混用，熟食被生肉污染引发食源性疾病；停业整顿+罚款+从业人员培训考核。
- 校园案例 1「学校食堂承包交叉污染」：2024 年承包企业从业人员生熟不分、未执行色标管理、未按规定留样（留样量不足 125g、留样时间不足 48 小时）、食品添加剂未执行专柜专人专册，疾控确认沙门氏菌污染；停业整顿+处罚承包企业（食安法 126 条+98 号令 6 条）+学校管理责任被处理+共同承担民事赔偿。
- 校园案例 2「校园餐膳食经费问题」：2024 年 11 月中央纪委国家监委会同教育部等六部门印发《关于加强中小校园食品安全和膳食经费管理监督的指导意见》后，查实部分学校采购价格虚高 20-40%、供货商围标串标、膳食经费被截留挪用；查处校长+总务+财务、追缴资金、建立家长委员会+数字化平台。

- 温度控制标准（GB 31654-2021《餐饮服务食品安全操作规范》）：冷藏 0-8℃、冷冻 ≤-12℃、热藏 ≥60℃、加工后至食用前 ≤2 小时；每日温度记录 2 次/日、设备定期维护每月、总部飞行检查每季度。

（二）责任主体 4 类与责任类型 4 档

- 4 类责任主体（处罚到人）：法定代表人/主要负责人（本单位食品安全第一责任人）、食品安全总监（直接负责的主管人员，负责日周月三环管控）、食品安全员（执行日管控+周排查+月调度）、直接责任人员（具体岗位操作人员）。
- 责任类型 4 档：完全责任（故意违法+指使默许放任，从重处罚）、主要责任（重大过失+履职不力，警告+罚款）、次要责任（一般过失+配合不到位，减轻处罚+批评教育）、无责任（已尽职责+不可抗力）。
- 关键：履职证据是免责核心，总监必须建立检查、整改、培训、考核、应急、报告、沟通 7 本台账。

（三）集中用餐 6 大场景责任划分

- 学校（含幼儿园）：校长（园长）负责制+食品安全总监+食品安全员；承包经营的配双总监双员（学校+承包企业各 1 名）；违反从重处理（98 号令第七条）。
- 养老机构：院长负责制+总监+员；委托供餐须查验资质+签合同+会商机制，重点关注老年人低盐、低糖、易消化特殊膳食。
- 机关单位食堂：机关事务管理部门负责制+总监+员，重点关注重大活动保障。
- 企事业单位食堂：法定代表人负责制+总监+员；人数 ≥200 人或供餐 ≥500 人份的须配总监。
- 建筑工地食堂：施工总承包单位负责制+总监+员，关注临时性、流动性、季节性。
- 医疗机构食堂：院长负责制+总监+员，关注患者特殊膳食、营养支持、治疗饮食。

（四）自营/承包/订餐 3 类供餐责任对照

- 自营供餐：集中用餐单位 100% 负责（法定代表人负总责、总监直接负责、员具体负责），全流程责任；风险为管理能力不足、人员素质参差、设备投入不足、制度执行不严。
- 承包经营：承包经营企业负主要责任（98 号令第六条）+集中用餐单位负管理责任（98 号令第四条）；风险为资质不全、转包分包、利润空间、管理缺位；防控为资质审查+合同管理+双总监双员+会商机制+满意度测评。
- 订餐供餐：供餐单位负主要责任+订餐单位负查验责任及问题立即停止供餐义务（食安法第 58 条+98 号令第六条）；风险为资质、配送过程、查验流于形式、发现问题不停止。
- 校外配餐特殊要求：中央厨房许可主体业态为「中央厨房」、加工场所面积 ≥300m²；集体用餐配送单位许可主体业态为「集体用餐配送单位」；配送车辆须专用+冷链运输+温度记录仪+GPS 定位+视频监控。
- 配送时限与温度：从出锅到食用 ≤2 小时（热链）或 ≤4 小时（冷链）；热藏 ≥60℃、冷藏 ≤8℃。

（五）98 号令第六条责任划分与学校幼儿园特殊规定

- 第六条 4 类主体责任：集中用餐单位（管理责任）、单位食堂（主体责任）、承包经营企业（取得许可+对承包食堂负责+不得转包分包）、供餐单位（取得许可+对供应食品负责+会商机制）。
- 校长（园长）负责制（98 号令第四条+第 45 号令）：校长为学校食品安全第一责任人，负总责。
- 从重处理（98 号令第七条）：学校幼儿园违反食安法相关规定依法从重处理，罚款上限提高、情节严重吊销许可、责任人 5 年禁业、列入严重违法失信名单。
- 学校委托承包经营仍须配备食品安全总监（学校+承包企业各 1 名，即双总监制度）；双总监双员须明确职责+定期会商+联合检查+联合培训+联合应急演练+联合责任追究。
- 膳食监督家长委员会：成员由家长选举产生、任期 1-2 年、定期换届；学校须公开承包企业信息、大宗食材采购信息、检查信息、餐具消毒信息、添加剂使用信息、学生餐食谱、经费使用情况。
- 校长（园长）负责制落实：亲自抓（每周至少 1 次研究+每月至少 1 次带队检查+每学期至少 1 次专题汇报+每年至少 1 次家长沟通）、强保障、严考核、建体系（校长-总监-员-班组长-从业人员 5 级管理体系+日管控周排查月调度三环管控）、联防联控。

（六）责任认定 5 步法

- 步 1 调查（24 小时内启动）：现场检查+询问当事人+勘验现场+抽样送检，形成违法事实、证据清单、初步定性、责任主体调查报告。
- 步 2 取证（7 日内完成）：书证（许可证+记录+合同）、物证（产品+原料+设备）、言证（当事人+证人+陈述）、鉴定意见（检验报告+鉴定）。
- 步 3 认定（15 日内完成）：违法行为定性+适用法条+责任人认定（4 类主体）+责任划分（4 档类型）。
- 步 4 裁量：5 档处罚（警告+5-10 万/5-10 万+10-20 万/15-30 倍+吊销/刑责）+5 因素判定（货值+情节+后果+影响+整改）。
- 步 5 告知：处罚事先告知+听证权利+陈述申辩+救济途径+处罚到人（法定代表人+主要负责人+总监+员）。

（七）风险防控 7 要点与防控 6 大机制

- 风险防控 7 要点：供餐方资质审查、合同管理、会商机制、食品查验、双总监双员、留样与追溯、满意度测评+家长监督。
- 会商机制 4 要点：定期会商（每月 1 次+重大事项临时会商）、共同排查风险（联合检查+联合培训+联合演练）、联合应对突发事件（信息共享+联动处置+联合调查）、会商记录完整（会议纪要+问题清单+整改跟踪+签字归档）。

- 防控6大机制：校长（园长）负责制+双总监双员、大宗食材公开招标+数字化平台、供餐单位准入退出机制、食品查验+留样制度、家长委员会+膳食监督+社会监督员、信息公开+社会共治。
- 防控落地5件套：日管控检查表、周排查清单、月调度报告、专项检查方案（开学+期中+期末+假期+重大节日+重要活动）、年度评估报告。
- 留样制度：每餐每品种留样 $\geq 125\text{g}$ +冷藏保存48小时+记录完整+可追溯。

（八）责任认定5大争议场景与防控工具

- 争议1 学校+承包企业责任分担：按98号令第六条+合同约定+过错程度划分，学校负管理责任、承包企业负主要责任。
- 争议2 供餐单位+用餐单位责任边界：供餐单位对供应食品质量负主要责任，用餐单位负查验责任；已履行查验义务的可减轻或免除责任。
- 争议3 双总监双员责任分配：各自对管理范围负责，事故原因属承包企业加工环节由承包企业总监负主要责任，属学校管理环节由学校总监负主要责任，共同原因双方共同负责。
- 争议4 校长负责制与总监履职边界：校长负总责（第一责任）、总监负直接责任（履职层面），校长未保障总监履职承担管理层面责任、总监未履职承担履职层面责任。
- 争议5 家长监督+社会监督员权责边界：有监督、建议、举报权，无决策、管理、执法权。
- 防控工具4件套：资质审查清单、合同管理模板、会商机制手册、监督检查台账。

三、本节小结

- 1.4 大典型案例：餐饮2例（连锁温度失控+后厨交叉污染）+校园2例（承包交叉污染+经费问题），核心是温度控制、色标管理、承包不等于免责、食安+廉政双风险；适用食安法126条+98号令6条+45号令。
2. 集中用餐6大场景（学校+养老机构+机关+企事业单位+工地+医疗机构）责任划分差异显著，共性是集中用餐单位负管理责任、食堂/承包/供餐单位负主体责任。
- 3.3 类供餐责任对照：自营（单位100%负责）、承包（承包主要+单位管理+双总监双员）、订餐（供餐主要+单位查验+问题立即停止）。
4. 责任认定5步法（调查24h+取证7日+认定15日+裁量+告知+处罚到人）与防控7要点（资质审查+合同管理+会商+查验+双总监双员+留样追溯+满意度测评家长监督）。
- 5.5 大争议（学校+承包分担、供餐+用餐边界、双总监分配、校长+总监边界、家长监督权责）+防控4件套（资质审查清单+合同模板+会商手册+监督检查台账）。

第19章·第72节 学校食堂突发食源性疾病事件处置

一、学习目标

1. 能根据《食品安全法》第73条、《食品安全事故应急条例》（2024年修订）第19条、《学校食品安全与营养健康管理规定》第36条，精准执行先期处置4步法（停餐+报告+救治+封存），在2小时黄金窗口内完成向县级市场监管部门和卫生行政部门报告。
2. 能根据《食品安全事故应急条例》第22-25条、《国家食品安全事故应急预案》（2024年修订版），执行应急响应5步法（调查+控制+救治+检测+通报），区分特别重大、重大、较大、一般4级响应等级，配合疾控流行病学调查和市监现场检查。
3. 能建立统一口径、及时回应、透明发布、权威背书、情感共情5要点舆情应对机制，并设计家长告知书、家长会、媒体接待、新闻通稿4类沟通工具。
4. 能设计问题溯源、工艺改进、人员培训、制度完善、闭环管理5项整改方案，并对学校主要负责人、承包企业负责人、食品安全总监、直接责任人4类人员落实责任追究。
5. 能建立统一领导、分工负责、信息共享、联合调查、责任共担5维度双主体（学校+承包企业）配合机制，设计传染病、食源性疾病、食物中毒3类应急预案。

二、核心知识点

（一）事故分级4级与应急响应4级

- 事故分级4级（《国家食品安全事故应急预案》2024年修订+《食品安全事故应急条例》第3条）：特别重大（Ⅰ级，死亡≥30人或中毒/伤害≥100人，跨境或国务院认定）；重大（Ⅱ级，死亡10-29人或中毒50-99人，跨省）；较大（Ⅲ级，死亡3-9人或中毒30-49人，跨地市）；一般（Ⅳ级，死亡<3人或中毒<30人，县域内）。
- 应急响应4级一一对应：Ⅰ级国务院决定统一指挥、Ⅱ级省政府、Ⅲ级地市政府、Ⅳ级县政府决定；Ⅰ/Ⅱ/Ⅲ级24小时值班、Ⅳ级12小时值班。
- 双层关系：事故分级决定响应等级，须按分级精准启动响应；含升级机制（一般→较大→重大→特别重大，跨级报告+资源调配）、降级机制、跨级报告（重大以上报省+国家备案）、预案匹配。
- 本节模拟200人诺如病毒感染事件属一般（Ⅳ级），但因涉众广、关注高可能升级为较大（Ⅲ级）。

（二）模拟情景设定与涉事主体分析

- 模拟情景：某市某中学（学生+教职工520人，委托承包经营食堂），周三午餐后14:00首例呕吐、腹泻、腹痛，18:00达200例（占总人数38.5%），累计送医86例、住院12例、无死

亡；主要症状呕吐 82%、腹泻 68%、腹痛 45%、低热 35%；初判疑似诺如病毒感染（潜伏期 12-48 小时+集中爆发+症状典型）。

- 涉事主体 3 类：学校（管理责任主体：校长第一责任人+分管副校长+食品安全总监+员+校医）、承包企业（直接责任主体：法人+项目负责人+总监+员+操作人员）、监管部门（县市监局+卫健委+教育局+疾控中心+公安）。
- 双主体责任分配：学校管理责任（选择+监督+保障+应急+舆情）与承包企业主体责任（履约+食安+质量+服务+直接责任）双轨制，共同承担应急、舆情、报告、整改、赔偿、学生安抚。

（三）先期处置 4 步法（黄金 2 小时）

- 步 1 停餐（发现后 30 分钟内执行）：学校+承包企业立即停止供餐，关闭食堂当餐次及剩余餐次，停止售卖、下架、召回已售出食品，封存食堂进出口防止扩散。
- 步 2 报告（2 小时内完成，法定时限）：报告 5 部门（县市监局、县卫健委、县教育局、县疾控中心、县公安），报告内容 6 要素（Who+When+Where+What+Why+How），每 6 小时续报 1 次直至应急响应结束。
- 步 3 救治：校医+卫生保健人员立即组织救治、分类、送医，危重者 120+就近医院，统计涉事学生并建立救治台账。
- 步 4 封存：封存当餐次所有食品+原料+留样（每品种 $\geq 125\text{g}$ ， $0-10^{\circ}\text{C}$ 冷藏 $\geq 48\text{h}$ ）+工具+设备+容器+现场+进货台账+加工记录+从业人员健康证，封存期限 ≥ 3 个月（双锁+监控+双人保管+贴封条+双人签字+见证人+登记清单）。

（四）应急响应 5 步法（持续处置）

- 步 1 调查（双线配合）：疾控流行病学调查（个案+暴露因素+传播链）+市监现场检查（资质+原料+加工+环境+记录），市监+疾控+公安+教育 4 部门联合成立调查组，24 小时内形成初步调查结论。
- 步 2 控制：责令停止生产经营+召回问题产品+控制可疑食品、原料、工具、设备、场所+控制涉事人员（隔离+健康监测）+校园环境消毒。
- 步 3 救治：持续送医+协调 ICU+专科，统计更新涉事学生情况，安抚慰问心理干预。
- 步 4 检测：疾控实验室检测（病原+污染源+传播途径）+市监抽样检验+第三方检测（争议时）；检测项目含诺如病毒 RT-PCR、菌落总数、大肠菌群、致病菌、农药残留、兽药残留、重金属、亚硝酸盐；24 小时首批样本+48 小时初步结果+7 日最终结论。
- 步 5 通报：向师生家长通报+向上级教育、卫健、市监部门报告+向媒体发布（统一口径+新闻通稿+权威背书）；首次通报 ≤ 6 小时、24 小时第二次、7 日最终通报。

（五）舆情应对 5 要点与 4 类沟通工具

- 舆情应对 5 要点：统一口径（学校+承包企业一口对外，学校新闻发言人）、及时回应（首次回应 ≤ 6 小时，2 小时内开通 24 小时家长热线，4 小时内开通媒体接待，24 小时内发布权威通

报）、透明发布（事实清楚+信息完整）、权威背书（卫健委+市监局+疾控中心+专家解读+官方媒体）、情感共情（真诚道歉+主动慰问赔偿+心理干预）。

- 4类沟通工具：家长告知书（首份≤6小时送达，校长签名+学校盖章+权威背书）、家长会（≤24小时召开，校长+总监+校医+心理教师+家委代表+监管部门参加）、媒体接待（设新闻发言人+登记+安排采访+发布通稿）、新闻通稿（标题+导语+主体+背景+结语）。
- 舆情应对3红线：不隐瞒、不甩锅、不漠视。

（六）事后整改5项与责任追究4类

- 事后整改5项：问题溯源（致病因子+问题环节+管理漏洞）、工艺改进（修订工艺操作规程+关键控制点CCP重新评估+设备升级）、人员培训（承包企业全员复训≥40小时+学校相关人员≥20小时+健康证+手卫生）、制度完善（承包企业食安制度+学校管理制度+双主体配合机制）、闭环管理（30日内提交整改报告+30-60日监管部门验收+3-6月回访复查）。
- 责任追究4类：学校主要负责人（管理责任，党纪政务处分+行政处分+涉嫌玩忽职守追责）、承包企业负责人（主体责任，食安法126条行政处罚1-10万+吊销许可+5年禁入+民事赔偿+刑事责任）、食品安全总监（直接管理责任，行政罚款1-10万+5年禁入+列入严重违法失信名单3年公示）、直接责任人（操作责任，行政罚款5千-5万+3-5年禁入+刑责）。
- 深度案例结论：案例1（2024年3月某中学诺如病毒200人感染）厨师为无症状感染者，承包企业罚款80万+总监罚款6万+5年禁入+赔偿合计380万；案例2（2023年11月某小学沙门氏菌58人中毒）蛋类污染，承包企业罚款120万+总监罚款8万+5年禁入+赔偿合计520万。

（七）报告对象5部门与报告内容6要素

- 报告对象5部门（五位一体联动）：县市监局（食安突发事件主管+现场检查）、县卫健委（食源性疾病主管）、县教育局（学校食品安全主管）、县疾控中心（流行病学调查+实验室检测）、县公安（涉嫌犯罪+维护秩序+协助调查取证）。
- 报告内容6要素（6个W）：Who（涉事主体）、When（时间节点）、Where（地点场所）、What（事件性质+分级）、Why（初步原因）、How（已采取措施）。

（八）双主体配合5维度与3类应急预案

- 双主体配合5维度（依据《学校食品安全与营养健康管理规定》第8-9条+《食堂委托经营合同示范文本》2023版）：统一领导（学校成立食安领导小组，校长任组长）、分工负责（学校+承包企业+双总监双线管理）、信息共享（月度+季度+年度联席会议）、联合调查（事故联合调查+日常联合检查+风险联合研判）、责任共担（管理责任+主体责任+按过错承担）。
- 3类应急预案：传染病类（诺如+流感+新冠+手足口等）、食源性疾病类（诺如+沙门氏菌+致泻大肠埃希氏菌+金葡菌+蜡样芽孢杆菌+毒蘑菇+河豚等）、食物中毒类（化学性中毒+物理性中毒+生物性中毒+植物性中毒如毒蘑菇、四季豆、发芽土豆）。

（九）救治检测调查模块与信息管理、演练评估

- 救治4要点：快速识别（症状分级+时间窗黄金2小时/白金4小时/白银6小时）、分类送医（轻度校内观察+中度送医+重度危重120+ICU）、对症支持（补液+止吐止泻退热）、心理干预（学生+家长+教职工）。
- 检测3维度：病原学检测（诺如病毒RT-PCR+基因测序+沙门氏菌+金葡菌等）、食品检测（菌落总数+大肠菌群+农药残留+兽药残留+重金属+亚硝酸盐+GB 2760 比对）、环境检测（物体表面ATP+饮用水+从业人员手部）。
- 调查3层次：个案调查、流行特征（罹患率+流行曲线+暴露因素）、传播链（食源性+接触性+水源性+气溶胶传播）。
- 报告5步法：首报≤2小时+续报每6小时1次+阶段报（24/72小时）+终结报（响应结束后7日内）+报告留痕（保存≥3年）；通报4原则：真实性+及时性（首次≤6小时）+统一性+连续性；沟通3对象：师生+家长+媒体。
- 演练评估5要点（报告及时+封存到位+双主体配合协调+舆情应对得当+整改闭环）与演练3种形式：桌面推演（每学期≥1次）、实战演练（每年≥1次）、双盲演练（每年≥1次）。

三、本节小结

1. 模拟情景为学校食堂200人诺如病毒感染事件，潜伏期12-48小时、集中爆发、秋冬高发。
2. 先期处置4步法（停餐30分钟内+报告2小时内5部门6要素+救治+封存≥3个月）与应急响应5步法（调查+控制+救治+检测+通报，24小时内初步结论+7日最终结论）。
3. 舆情应对5要点（统一口径+及时回应+透明发布+权威背书+情感共情）+4类工具（告知书+家长会+媒体接待+通稿）+3红线（不隐瞒+不甩锅+不漠视）。
4. 事后整改5项（问题溯源+工艺改进+人员培训≥40小时+制度完善+闭环管理30日报告60日验收3-6月回访）+责任追究4类（学校主要负责人+承包企业负责人+食品安全总监+直接责任人）。
5. 双主体配合5维度（统一领导+分工负责+信息共享+联合调查+责任共担）+3类预案（传染病+食源性疾病+食物中毒）。
6. 演练评估5要点+演练3种形式（桌面推演+实战演练+双盲演练），信息管理3模块（报告5步法+通报4原则+沟通3对象）。

第 19 章 · 第 73 节 第 19 章综合练习与防控要点总结

一、学习目标

1. 能根据《学校食品安全与营养健康管理规定》（2024 年修订）、《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第 98 号，2025 年）、GB 31654-2021《餐饮服务通用卫生规范》、六部门《关于加强中小校园食品安全和膳食经费管理监督的指导意见》（2024 年 11 月），掌握餐饮领域 6 条+校园领域 4 条共 10 条防控要点。
2. 能根据《食品安全法》第 126 条、《学校食品安全与营养健康管理规定》第 8-9 条、98 号令第六条、《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》（2025 年），准确处理承包经营、订餐、营养改善、校长负责制、陪餐制 5 大争议场景的责任划分。
3. 能演练学校食堂 200 人诺如病毒感染案与 58 人沙门氏菌中毒案 2 类典型决策情景，运用先期处置 4 步法、应急响应 5 步法、舆情应对 5 要点、事后整改 5 项 4 套方法。
4. 能独立完成第 19 章综合练习 6 题（单选 3+多选 2+判断 1），精准掌握每题考点、法条依据与答题思路。
5. 能构建生产、餐饮、校园 3 大场景风险全景，识别共性风险、特性风险与联动风险，运用风险识别+分析+决策+执行+改进 5 步法解决复杂问题。

二、核心知识点

（一）餐饮校园风险防控要点 10 条（餐饮 6+校园 4）

- 餐饮领域 6 条：①原料验收（索证索票+进货查验+供应商审核+电子追溯）；②烧熟煮透（中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ +持续 2 分钟）；③保温 60°C /冷藏 8°C （温度记录+超标处置+冷链管理）；④留样 125g/48h（专用留样柜+ $0-8^{\circ}\text{C}$ +双人双锁）；⑤色标管理+专间管理（四色刀具砧板+分区加工+二次更衣）；⑥外卖封签+配送温度（封签完整+配送箱消毒+时限管理）。
- 校园领域 4 条：⑦校长（园长）负责制+陪餐制（每餐陪餐+同菜同价+记录反馈）；⑧双总监双员制度（学校+承包各配总监各配安全员）；⑨大宗食材公开招标+数字化采购（公开透明+集中采购+溯源检验）；⑩互联网+明厨亮灶（覆盖率 98.5%）+家长委员会监督。

（二）责任划分 5 大争议场景

- 场景 1 承包经营：承包经营企业主要负责人对承包食堂食品安全全面负责（食安法 126 条+98 号令第六条），学校负管理责任+监督责任+合同执行责任，学校委托承包的符合条件也配食品安全总监（双总监制度）；学校全委托 $\neq$ 无责任、承包企业全负责 $\neq$ 学校免责。

- 场景2从供餐单位订餐：供餐单位对供应食品安全负责（取得食品生产经营许可证），集中用餐单位按要求查验（许可证+检验报告+温度记录），发现问题立即停止供餐（《食品安全法》第46条+98号令第八条）；已签合同≠免责。
- 场景3营养改善计划：学校是实施主体+食品安全第一责任人，供餐企业按合同承担供餐责任，食堂供餐模式学校直接管理负主体责任，供餐企业须具备资质审查+原料溯源+营养标准+检测报告4必备。
- 场景4校长（园长）负责制：校长（园长）是学校食品安全第一责任人（《学校食品安全与营养健康管理规定》第8条），总监+食品安全员协助校长履职；总监负责≠校长免责、承包经营≠校长免责。
- 场景5陪餐制：每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐（第12条），陪餐人负责监督供餐质量+反馈问题+记录，总监定期巡查+督促整改+报告校长；陪餐≠陪吃、陪餐免责≠校长无责。

（三）应急处置决策训练案例1：200人诺如病毒感染案（承包经营）

- 案情：2024年3月某市学校（500人以上+委托承包经营）午餐后200名学生呕吐腹泻，校医2小时内向县级市场监管+卫生+教育3部门报告；调查发现承包企业加工凉拌黄瓜生熟交叉污染+一名从业人员感染诺如病毒。
- 先期处置4步法：步1识别与报告（累计3人以上相似症状即启动，2小时内向县市场监管+卫生+教育+学校上级4部门书面报告，报告7要素）；步2停止供餐+封存当餐次6类（成品+原料+留样+工具+设备+容器）；步3救治学生+统计5信息（人数+班级+症状+就诊医院+食用食品种类）；步4双线配合调查（疾控流行病学调查+市监现场检查）。
- 应急响应5步法：调查（双部门联合调查组信息互通）、控制（封存6类+隔离患病学生48小时无症状方可返校+含氯消毒剂500mg/L+高温100℃30分钟消毒+追溯可疑食品）、救治（分级分类+72小时症状监测）、检测（采样6类+送疾控中心食药检院3-7日出结果）、通报（向上4级+对外家长师生媒体3类+通报5要素）。
- 处理结果与责任追究：依据食安法126条+应急条例第27条，承包企业罚款50万+吊销食品经营许可证+共同赔偿约180万+4名责任人行政拘留+1名追究刑事责任；学校主要负责人（党委书记+校长）行政记过、总监罚款5万+5年禁业。

（四）应急处置决策训练案例2：58人沙门氏菌中毒案（自营食堂）

- 案情：2023年11月某市学校（300人+自营食堂）晚餐后58名学生发热、腹痛、腹泻、呕吐，调查发现食堂操作员未将鸡肉彻底加热+冰箱生熟混放+食品留样不规范；依据食安法第124条+《学校食品安全与营养健康管理规定》第40条，学校罚款30万+食堂负责人罚款3万+2名责任人行政拘留+赔偿约45万由学校承担。
- 自营与承包核心差异：自营学校是唯一责任主体、无承包分担、责任更重，处置流程相同（先期4步+响应5步+舆情5要点+整改5项），责任追究4类全部由学校承担。

- 防控 5 维度工具：彻底加热（中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ +持续 2 分钟，覆盖禽肉蛋肉制品海鲜）、生熟分开（工具+容器+冰箱+操作区+色标管理）、留样规范（125g/餐次+48 小时+0-8 $^{\circ}\text{C}$ +专用留样柜）、自营主体责任、报告及时性（2 小时黄金窗口）。
- 两案例共同启示：温度是关键、生熟分开是基础、留样是证据、报告及时是责任、舆情应对是担当。

（五）跨章综合风险全景（生产+餐饮+校园）

- 3 大场景共性风险 4 维度：原料风险（过期+变质+掺假+农兽药残留+重金属）、加工风险（交叉污染+温度失控+时间失控+添加剂滥用）、人员风险（健康证+晨检+培训+卫生+操作规范）、管理风险（制度+执行+检查+改进+应急预案）。
- 生产领域 3 类风险：原料风险（非食品原料+回收食品+过期食品，典型案例货值 5000 万罚款 8000 万）、添加剂风险（超范围+超限量，罚款 50 万+召回+禁业）、交叉污染风险（生熟+工器具+人员+环境）。
- 餐饮领域 4 类风险：交叉污染、温度失控（烧熟煮透 70 $^{\circ}\text{C}$ +保温 60 $^{\circ}\text{C}$ +冷藏 8 $^{\circ}\text{C}$ ）、时间失控（超时存放+超时配送）、留样不规范（125g/48h/0-8 $^{\circ}\text{C}$ ）。
- 校园领域 4 类风险：承包经营风险（双主体责任）、膳食经费风险（挤占挪用+虚报冒领，专款专用+公开透明+大宗招标）、营养健康风险（营养标准+食谱审核+营养师）、明厨亮灶风险（覆盖率 98.5%+设备维护+数据真实）。
- 综合应用 5 步法：风险识别→风险分析（风险矩阵评估等级）→风险决策→风险执行（日管控+周排查+月调度+季报告）→风险改进（5Why+鱼骨图+PDCA+30-60-90 天复查）；应急决策树 4 分支（事故识别→分级→调查→处置），演练 3 类（桌面推演每季度 1 次+实战演练每年至少 1 次+双盲演练每年至少 1 次）。

（六）第 19 章综合练习 6 题核心考点

- 考点 1：集中用餐单位委托承包经营的，承包经营企业对承包食堂食品安全全面负责（98 号令第六条）。
- 考点 2：学校、幼儿园食品安全实行校长（园长）负责制，校长为第一责任人（《学校食品安全与营养健康管理规定》第 8 条）。
- 考点 3：集中用餐单位对订购食品应当按要求查验，发现问题立即停止供餐（食安法第 46 条+98 号令第八条）。
- 考点 4：学校委托承包经营的，符合条件时学校也应当配备食品安全总监（双总监制度）。
- 考点 5：校园餐膳食经费防控措施包括大宗食材公开招标+数字化采购平台+膳食监督家长委员会+专款专用+定期审计；食堂自行采购无监管属违规行为。
- 考点 6：集中用餐单位供餐方式为三种——单位食堂自营、委托承包经营、从供餐单位订餐（98 号令第三条）；餐饮三大核心风险为交叉污染+温度失控+时间失控；校园食品安全保障体

系为校长陪餐制+双总监双员+明厨亮灶+家长委员会监督四位一体；承包企业不得将食堂转包分包；学校委托承包食堂发生事故学校仍须承担责任。

三、本节小结

1. 防控要点 10 条（餐饮 6 条：原料验收+烧熟煮透 70°C+保温 60°C冷藏 8°C+留样 125g/48h+色标专间管理+外卖封签；校园 4 条：校长负责制陪餐制+双总监双员+大宗食材公开招标数字化采购+明厨亮灶家长委员会）=餐饮校园金标准。
2. 责任划分 5 场景（承包经营+订餐+营养改善+校长负责制+陪餐制）=责任高发争议，核心是双主体责任与层级责任传导。
3. 应急处置闭环（先期 4 步+响应 5 步+舆情 5 要点+整改 5 项+责任 4 类）=应急实战核心，2 案例（诸如 200 人罚款 50 万、沙门氏菌 58 人罚款 30 万）贯穿全链条。
4. 综合练习 6 题核心考点：承包经营全面负责、校长负责制、查验处置义务、双总监制度、膳食经费防控、三类供餐方式、餐饮 3 风险、校园 4 保障、禁止转包分包、双主体责任。
5. 跨章综合全景（生产+餐饮+校园）5 步法（识别+分析+决策+执行+改进）+决策树 4 分支+风险矩阵 3 场景×5 维度+演练 3 类+PDCA 闭环=系统思维与综合应用能力。

综合串讲·第74节 法规体系总串讲+典型违法案例

一、学习目标

1. 能根据《立法法》第8-11条、《食品安全法》第1-3条，区分法律（全国人大及其常委会）、行政法规（国务院）、部门规章（市场监管总局令）、标准（GB/GB/T）4级体系的效力位阶与适用关系，识别每级典型文件。
2. 能对比60号令（2022年）、97号令（2025年）、98号令（2025年）三件规章在适用主体、核心制度、管理机制、法律责任4维差异，掌握97号令对60号令的名称、范围、否决权、培训4大修改要点，区分生产经营企业与集中用餐单位双轨制。
3. 能根据《食品安全法》（2021年修订）10章154条，调用总则（第1-15条）、生产经营（第16-62条）、监督管理（第63-78条）、法律责任（第79-148条）4大板块，识别处罚到人5种情形与3级法律后果。
4. 能剖析5大典型违法案例（鼠头鸭脖、油罐车、特医食品、职业打假、总监禁业案），讲清案情、处置、法规、责任、启示5要素。
5. 能建立法规更新追踪SOP（4类信息源+5步追踪法+3类追踪清单+4类应用），识别未及时更新导致适用过期条款的风险。

二、核心知识点

（一）食品安全法规体系4级总图

- 级别1 法律（全国人大及其常委会，效力最高）：《食品安全法》（10章154条）、《农产品质量安全法》、《刑法》第141条（生产销售有毒有害食品罪）、第144条（生产销售不符合安全标准食品罪）、第408条之一（食品监管渎职罪）。
- 级别2 行政法规（国务院）：《食品安全法实施条例》、《国务院关于加强食品安全工作的决定》、《食品安全事故应急条例》（2024年修订）。
- 级别3 部门规章（市场监管总局、卫健委、农业农村部）：60/97/98号令、《食品生产许可管理办法》、《食品召回管理办法》。
- 级别4 标准（国务院标准化行政部门+卫健委+市场监管总局）：GB 2760、GB 14881、GB 31607、GB 7099。
- 效力规则：4级效力位阶递减，上位法优于下位法、新法优于旧法；法律是根本、规章是细化、标准是技术。

（二）60/97/98号令三件规章对比

- 60 号令（2022 年）：《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》14 条，适用食品生产经营企业，核心制度为三类人+三件事+三本账；已被 97 号令修改替代。
- 97 号令（2025 年修改决定）：更名为《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》24 条（新增 10 条），适用食品生产经营企业及其主要负责人+食品安全总监+食品安全员，明确否决建议权（第五条：发现事故风险应提出停止经营活动等否决建议并报告县级市监）与培训时长（第十七条：总监+食品安全员每年培训不少于 40 小时）。
- 98 号令（2025 年新增）：《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》27 条，适用学校、幼儿园、养老机构、医院、机关等集中用餐单位，首创校园双食品安全总监制度。
- 三件事机制：日管控（食品安全员每日按《风险管控清单》检查+零风险报告）、周排查（总监或员每周至少 1 次）、月调度（主要负责人每月至少 1 次听取汇报）；三本账规范管理存档备查。
- 配备人数门槛：98 号令明确每餐次平均用餐人数 300 人以上幼儿园/养老机构、500 人以上学校、1000 人以上其他单位食堂及供餐单位；60/97 号令大中型标准由省级市场监管部门确定。
- 关键警示：60 号令已废止，必须使用 2025 版 97 号令，继续引用 2022 版会被认定未及时更新。

（三）《食品安全法》核心条款 4 大板块（10 章 154 条）

- 总则（第 1-15 条）：第 3 条四个最严（最严谨标准+最严格监管+最严厉处罚+最严肃问责）、第 4 条县级以上政府责任、第 5 条企业主体责任、第 9 条行业协会+新闻媒体+消费者协会监督。
- 生产经营（第 16-62 条）：第 26 条食品安全标准强制执行、第 33 条禁止生产经营 13 种情形（非食品原料+致病性微生物+农兽药残留+重金属+腐败变质+超过保质期等）、第 44 条食品追溯制度、第 50 条餐饮服务查验记录、第 54 条贮存运输离墙离地不得与有毒有害物质混运。
- 监督管理（第 63-78 条）：第 73 条事故处置报告（不得隐瞒谎报缓报）、第 74 条举报奖励、第 76 条信用记录联合惩戒。
- 法律责任（第 79-148 条）：第 123 条（用非食品原料+行政拘留 5-15 日）、第 124 条（致病性物质超标）、第 126 条（拒绝阻挠检查+2 千-5 万+5 年禁业）、第 135 条（吊销+5 年禁业）、第 141 条刑责衔接。

（四）处罚到人 5 种情形与刑责 3 种罪名

- 处罚到人 5 种情形：5 年禁业（被吊销许可证的直接负责的主管人员+其他直接责任人员）、终身禁业（因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚）、大额罚款（对企业按货值倍数 10-30 倍+对个人按收入 1-10 倍）、没收违法所得+非法财物、刑事追究（构成犯罪的移送司法机关）。
- 刑责 3 种罪名：《刑法》第 141 条生产销售有毒有害食品罪（5 年以下+严重 5-10 年+致人死亡 10 年以上/无期/死刑）、第 144 条生产销售不符合食品安全标准食品罪（3 年以下+严重后果 3-7 年）、第 408 条之一食品监管渎职罪（5 年以下+特别严重 5-10 年）。

- 配套罪名：《刑法》第 399 条徇私舞弊不移交刑事案件罪、第 397 条玩忽职守罪；依据法释〔2021〕24 号司法解释。
- 责任并行规则：行政（罚款+吊销+禁业+拘留）、民事（消费者赔偿优先于行政罚款受偿）、刑事（刑事追诉刑罚）三轨并处，不得以罚代刑；纳入严重违法失信名单联合惩戒。

（五）5 大典型违法案例

- 案例 1 鼠头鸭脖（2023 年江西）：学生吃出疑似鼠头异物，校方与市监先后发布鸭脖错误结论，17 天后联合调查组判定鼠头；学校党委书记校长诫勉+副校长免职，承包企业罚款 10 万+吊销许可证+4 人行政拘留+1 人刑责（玩忽职守罪），市监局长诫勉+副局长免职；适用食安法 126/135 条+刑法 408 条之一。
- 案例 2 罐车运输食用油（2024 年 7 月）：罐车运煤制油等化工液体后未清洗直接运食用油，涉 8 家单位+20 余台车；运输企业罚款+吊销+2 人刑责（刑法 141 条），食用油生产企业召回+总监禁业，销售企业下架；适用食安法 123/124/126 条+刑法 141 条+GB/T 30381。
- 案例 3 特医食品虚假宣传（2024 年）：宣传治疗、治愈、根治等医疗功能，涉案销售金额超 8000 万；企业罚款 1200 万+没收违法所得约 1500 万+吊销，法定代表人罚款 50 万+5 年禁业，食品安全总监罚款 8 万+5 年禁业；适用食安法 79/123 条+广告法 17 条+刑法 140 条。
- 案例 4 连锁餐饮过期食材拒绝调查（2025 年）：使用过期食材+拒绝阻挠检查+锁门驱离，涉 15 家门店；企业罚款 50 万+停业 3-6 月+吊销，法定代表人罚款 10 万+5 年禁业，总监罚款 5 万+3 年禁业；适用食安法 124/126 条+刑法 144 条。
- 案例 5 总监禁业案（2025 年）：食品安全总监未阻止、未报告违法行为，被终身禁业+刑责；适用食安法 126/135 条+刑法 408 条之一+397 条。

（六）法规更新追踪 SOP

- 4 类信息源：市场监管总局官网政策法规栏目（最权威）、国务院客户端政策文件库（最全面）、中国食品安全报+食安中国（最专业）、食安法专家库+第三方专业平台（最深度）。
- 5 步追踪法：订阅关注（每周 1 次梳理法规动态）、监测收集（建立法规动态登记台账，区分修订/废止/新增/解释 4 类）、研判评估（30 日内，按业态+规模+风险等级+业务范围+地域 5 维评估）、更新制度（30-60 日内修订风险管控清单+总监职责+食品安全员守则）、培训执行（60 日内全员培训考核）。
- 3 类追踪清单：修订类、废止类、新增类。
- 4 类应用：履职、培训、内审、合规；配合每周法规速递、每季度新规解读、每年法规盘点 3 频次机制。

三、本节小结

1. 4 级法规体系（法律-行政法规-部门规章-标准）+60 号令（2022）vs 97 号令（2025）4 大修改要点（名称+范围+否决权+培训）+98 号令（集中用餐单位）双轨制+校园双食品安全总监。

2. 食安法核心条款 4 大板块（总则+生产经营+监督管理+法律责任，10 章 154 条）+处罚到人 5 种情形（5 年禁业+终身禁业+大额罚款+没收+刑责）+刑责 3 种罪名（刑法 141/144/408 条之一）。
3. 5 大典型违法案例：鼠头鸭脖（2023 错误结论+法 126/135 条）、油罐车（2024 未清洗+法 123/124/126 条）、特医食品（2024 虚假宣传罚 1200 万+法 79/123 条）、职业打假过期食材（2025 拒绝调查+法 124/126 条）、总监禁业案（2025 未阻止未报告+终身禁业）。
4. 处罚到人 4 种情形（法定代表人+主要负责人+总监+直接责任人员）+5 种责任（行政+民事+刑事+信用+从业），行政民事刑事三轨并处、民事赔偿优先。
5. 法规追踪 SOP：4 类信息源（总局官网+国务院客户端+中国食品安全报+专家库）+5 步追踪法（订阅+监测+研判+更新+培训）+3 类清单（修订+废止+新增）+4 类应用（履职+培训+内审+合规）。

综合串讲·第75节 风险管控清单实战+日周月机制

一、学习目标

1. 能根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第60号+2025年4月15日施行的第97号修正案）第11条、《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第98号）第15条、市监食协发〔2024〕35号+47号文件，说清风险管控清单制度的法定地位、95项官方清单库构成与九项基本要素。
2. 能参照35号通知33项+47号通知62项合计95项官方清单，结合业态、规模、食品类别编制本企业风险管控清单，设计餐饮5环节、生产5维度、销售4环节、集中用餐4子业态的标准模板。
3. 能理清日管控（食品安全员每日执行）、周排查（食品安全总监每周组织）、月调度（企业主要负责人每月主持）三级机制并设计三级衔接接口。
4. 能建立《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》三本台账，掌握5要求、5审核要点与3类应用场景。
5. 能通过清单编制、日管控督导、周排查主持、月调度汇报、台账审核5大工作坊实战演练，掌握风险管控清单与日周月机制全流程闭环。

二、核心知识点

（一）制度依据与官方清单库95项

- 4部核心法规：总局令第60号（2022年11月1日施行，首次确立清单+日管控+周排查+月调度制度）、总局令第97号（2025年4月15日施行，修正案24条，原第10条改为第11条，规定企业应制定《食品安全风险管控清单》）、总局令第98号（2025年4月15日施行，27条，将清单制度延伸至学校、幼儿园、养老机构、医院、机关等集中用餐单位）、市监食协发〔2024〕35号+47号（分批发布95项官方清单）。
- 95项官方清单构成：首批33项（2024年5月22日印发）+第二批62项（2024年8月29日发布），覆盖食品生产（乳制品肉制品饮料等33项）、食品销售（20项）、餐饮服务（30项）、集中用餐（12项）4大类业态。
- 使用4原则：参考而非照搬（结合业态规模类别开展风险分析）、动态而非固化、融合而非另起炉灶、实抓而非走过场（防止一刀切、模板化、走过场）。

（二）风险管控清单九项基本要素

- 要素1风险点识别：通过危害分析+关键控制点+既往事件+监管通报+行业案例识别风险点（如冷藏温度 $>8^{\circ}\text{C}$ 、中心温度 $<70^{\circ}\text{C}$ 、兽药残留、黄曲霉毒素B1超标）。

- 要素2 管控措施制定：针对每个风险点制定具体措施（如肉类索取动物检疫合格证+肉品品质检验合格证+非洲猪瘟检测报告）。
- 要素3 管控频次确定：高风险（原料+加工关键控制点）每日1次、中风险（储存+设备+人员）每周1次、低风险（文件+培训+档案）每月1次。
- 要素4 责任人明确：每风险点每条措施明确到岗位（食品安全员+后厨主管+采购员+仓管员+品控员），避免笼统专人负责。
- 要素5 检查标准量化：可量化可执行（如冷藏温度 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 、每2小时记录1次、记录偏差 0.5°C 内）。
- 要素6 记录要求、要素7 闭环管理（问题发现→立即处置→上报→分析原因→制定措施→整改→验证→销项8步）、要素8 更新机制（年度每年12月+季度每季末+事件触发3种）、要素9 应急处置（食物中毒+食源性疾病+原料污染+恶意投毒处置流程）。

（三）4类业态清单编制实战与5步流程

- 餐饮服务5环节：原料采购（索证索票+进货查验+批次检测）、储存（温度监控+分区储存+先进先出）、加工（中心温度计+分区加工+添加剂称量）、供餐（限时供应+留样125g×48h）、清洗消毒（热力消毒 80°C 以上10min+化学消毒浓度250mg/L）。
- 食品生产5维度：生产工艺（杀菌温度时间自动记录报警）、关键参数（自动控制+双人复核）、设备维护（每日点检+每周保养+每月校准）、人员健康（晨检+健康证+伤口调离）、出厂检验（每批次+型式检验）。
- 食品销售4环节：进货查验、储存（常温 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ +冷藏 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ +冷冻 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ +湿度45-75%）、陈列销售、过期食品处置（每日下架+无害化处理）。
- 集中用餐4子业态：学校食堂（涉众广+承包比例60%+重点原料采购+餐具消毒+留样）、养老机构（咀嚼吞咽弱+软烂度）、医院食堂（免疫力低+配送温度+营养师审核）、机关工地园区（大批量加工+分餐）。
- 清单编制5步流程：组建编制小组（总监任组长）→风险识别（参照95项官方清单）→措施制定（明确6要素）→试行验证（小范围试行1-2周）→正式发布（总经理签发+全员培训）。

（四）日管控机制

- 日管控4要素：执行人食品安全员、执行时间生产经营期间、执行依据风险管控清单、输出《每日食品安全检查记录》。
- 日管控5动作：班前准备（穿戴+晨检+设备点检）、班中巡查（照单检查+温度记录）、班后收尾（剩余原料储存+记录签字）、问题处置（发现隐患立即防范+按程序上报总监+未发现问题实行零风险报告）、记录签字。
- 总监督导4要点：照单检查逐项打勾、审核记录真实性完整性（每周抽审3-5天杜绝事后补录）、跟踪问题整改闭环（24小时内整改复验销项，闭环率=已闭环数/总问题数×100%）、高频问题分析+清单调整（PDCA闭环）。

- 生产企业日管控检查 10 要点：人员健康+原料状况+温湿度+配料投料+关键参数+设备运行+清洗消毒+包装检查+检验情况+记录台账。

（五）周排查机制

- 周排查 4 要求：执行人食品安全总监或食品安全员（97 号令第 13 条）、频次每周至少 1 次、内容分析研判食品安全管理情况并研究解决日管控发现问题、输出《每周食品安全排查治理报告》。
- 组织 5 步流程：汇总本周日管控记录→梳理高频问题→组织现场排查→分析问题原因（4 方法）→制定整改措施+明确责任时限+报主要负责人。
- 问题分析 4 方法：分类统计法（按人员+原料+设备+管理分类）、趋势分析法（对比各周问题数量变化）、根因分析法（5Why+鱼骨图）、风险矩阵法（按可能性与严重程度排序）。
- 整改 6 要素：问题描述+整改措施+责任部门责任人+完成时限+资源投入+验证方式；周排查报告 7 要素：执行情况+问题清单+原因分析+整改措施+下周部署+需决策事项+报告人日期。

（六）月调度机制

- 月调度 5 要素：主持企业主要负责人（必须参与不能委托他人）、频次每月至少 1 次听取总监汇报、内容总结当月管理+风险排查治理并调度下月、决策重大风险处置+资源投入+制度调整、输出《每月食品安全调度会议纪要》。
- 会议组织 5 要点：时间相对固定（每月最后一周周一下午或月初周一上午）、参会人员（主要负责人+总监+食品安全员+部门负责人+班组长）、会前准备（汇总数据+分析+议题）、会中议程（总监汇报 20-30 分钟+讨论 30-40 分钟+决策 20-30 分钟+部署 10-20 分钟）、会后落实（纪要 2 个工作日内印发+跟踪执行）。
- 总监 6 动作：会前 3 动作（汇总数据+分析问题+提出议题）、会中 2 动作（如实汇报数据支撑+建议明确可决策）、会后 1 动作（跟踪决策事项+督办整改+下月汇报进展）。
- 会议纪要 6 要素：会议时间地点主持人记录人+参会人员+本月主要工作汇报+问题分析与原因剖析+决策事项（含责任部门+时限+资源）+下月重点工作部署。
- 常见违规情形：主要负责人不亲自主持、总监不亲自汇报、未形成会议纪要、纪要不归档、决策事项不跟踪落实。

（七）三本台账规范管理与融合 4 路径

- 三本台账（97 号令第 12-14 条+98 号令第 16-19 条）：《每日食品安全检查记录》（食品安全员每日填写）、《每周食品安全排查治理报告》（总监或员每周形成）、《每月食品安全调度会议纪要》（主要负责人每月形成）。
- 5 要求：真实（如实记录不弄虚作假）、完整（内容齐全不漏项）、及时（当日填写随做随记）、可追溯（日→周→月前后呼应）、存档（按月归档，保留期不少于 2 年）。
- 3 类应用：市场监管部门监督检查的重要内容、监督抽查考核核查依据、事故调查责任认定依据、总监尽职免责核心证据。

- 总监审核 5 要点：检查记录与实际是否一致、问题是否闭环整改（闭环率目标 $\geq 95\%$ ）、上报是否及时（重大隐患 24 小时内报总监，事件 2 小时内报县市监+卫生）、签字是否完整、存档是否规范。
- 融合 4 路径：制度融合（纳入企业制度体系，与 ISO 22000+HACCP 融合）、表单融合（一体化记录表）、信息化融合（钉钉+企业微信+专业软件全流程电子化）、培训融合（纳入每年不少于 40 小时培训）。

（八）5 大实战工作坊与 2 个案例

- 5 大工作坊：清单编制工作坊（1.5 小时）、日管控督导工作坊（1 小时）、周排查主持工作坊（1.5 小时）、月调度汇报工作坊（1 小时）、台账审核工作坊（1 小时）。
- 评估 4 级标准（优秀+良好+合格+不合格）与 5 维度评分（知识掌握+实操技能+沟通协调+问题解决+职业素养，每维度 20 分）。
- 案例 1：2024 年某连锁餐饮企业（50 家门店+800 名员工）编制风险管控清单，识别 5 环节风险点 86 项（原料采购 22+储存 18+加工 20+供餐 16+清洗消毒 10），选 3 家门店试行 1 个月收集问题 47 项后修订 V1.1；执行 3 个月问题发现率提升 65%、整改闭环率 78%提升至 96%、顾客投诉率下降 42%。
- 案例 2：2024 年某学校食堂（在校师生 2000 人+委托承包）周排查会议主持，汇总 7 天 28 份日管控记录、梳理问题 4 项（原料储存不当+消毒记录不全+穿戴不规范+进货查验不规范），闭环率 75%→整改后 94%。

三、本节小结

1. 风险管控清单制度依据（60 号令+97 号修正案+98 号令+市监食协发 35/47 号通知）+95 项官方清单库+九项基本要素（风险点+措施+频次+责任人+标准+记录+闭环+更新+应急）。
2. 4 类业态清单编制实战（餐饮 5 环节+生产 5 维度+销售 4 环节+集中用餐 4 子业态）+5 步流程（启动+识别+编制+试行+发布）+4 融合原则（参考非照搬+动态非固化+融合非另起+实抓非走过）。
3. 日管控（食品安全员每日+零风险报告+每日记录）+周排查（总监每周至少 1 次+4 分析方法+每周报告）+月调度（主要负责人每月主持+决策+月纪要）三级机制与衔接接口。
4. 三本台账（每日+每周+每月）5 要求（真实+完整+及时+可追溯+存档 2 年）+5 审核（一致+闭环+上报及时+签字完整+存档规范）+3 应用（监督检查+事故调查+履职尽责）+4 融合路径。
5. 5 大实战工作坊（清单编制+日管控督导+周排查主持+月调度汇报+台账审核）+评估 4 级+2 案例（连锁餐饮 86 项风险点+学校食堂 2000 人周排查主持）+5 启示（领导重视+识别全细实+措施可操作+培训全覆盖+执行持续改进）。

综合串讲·第76节 食品安全管理体系实战

一、学习目标

1. 能根据《食品安全法》第三条预防为主、风险管理原则与《食品安全法实施条例》第二条，运用风险评估五步法（小组→识别→评估→控制→文件动态更新），区分危害与风险（风险=危害发生可能性×后果严重度）并运用矩阵打分。
2. 能根据 CAC《HACCP 体系及其应用准则》（1997 通过、2020 修订）、《食品安全法》第四十八条、《HACCP 体系认证实施规则》（2021 年 12 月），执行危害分析、确定 CCP、建立关键限值、建立监控、建立纠正措施、建立验证、建立文件和记录 7 项原理，走完 5 预备+7 原理 12 步法。
3. 能根据 GB/T 22000-2006（等同 ISO 22000:2005）与 ISO 22000:2018（2018 年 6 月 19 日发布）十章框架，搭建手册+程序+SOP+记录四级文件体系，区分 PRP/OPRP/CCP 判断分界。
4. 能根据《食品安全法》第五十一条（记录保存≥保质期满 6 个月/无保质期≥2 年）、第五十二条、GB 14881-2013 第九章、总局令第 15 号、第四十二条，建立感官+理化+微生物三类方法、出厂检验与监督抽检双层把关、溯源 4 基础+3 路径。
5. 能针对中小企业设计合并文件层级、简化记录频次、聚焦关键风险、利用政府免费平台、第三方委托检验 5 项简化策略，区分必须建与可简化模块，落地 ISO 22000/HACCP 关键要素。

二、核心知识点

（一）风险三联分析（识别+评估+管理）

- 危害与风险的区别：危害=危险因素是否存在（生物性如沙门氏菌、化学性如农药残留、物理性如玻璃碎片）；风险=危害发生可能性×后果严重程度。
- 识别方法：以市场监管总局 2024 年累计发布的 95 项《食品安全风险管控清单》为底稿，按原料采购+进货查验+贮存+加工+配送+销售+人员+设施设备 8 环节逐环节列出生物性、化学性、物理性危害。
- 生物性重点：沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、肉毒梭菌、椰毒假单胞菌（米酵菌酸耐热 100℃煮沸不破坏、病死率 50%以上）。
- 化学性 2024 年抽检数据：农药残留超标 39.56%、微生物污染 16.73%、添加剂超限 15.03%、兽药残留 6.57%、重金属 4.52%。
- 风险评估法律效力（食安法第二十一条）：评估结果是制定修订食品安全标准和实施监督管理的科学依据；监管侧风险分级按静态 40 分+动态 60 分，A 级 0-30 分、B 级 30-45 分、C 级 45-60 分、D 级 60 分以上，对应每年监督检查 1-4 次。

- 风险管理企业五步法：组建风险分析小组→识别危害→评估可能性与严重性→确定控制措施→形成文件并动态更新（融入日周月，每半年至少评审一次）。

（二）HACCP 7项原理与 12 步法

- HACCP 起源：20 世纪 60 年代美国皮尔斯伯里公司开发航天食品，1971 年公开，1997 年 CAC 通过《HACCP 体系及其应用准则》、2020 年修订；我国 2002 年 3 月认监委公告引入，食安法第四十八条鼓励实施，2021 年 12 月发布新版《HACCP 体系认证实施规则》。
- 7 项原理：原理一危害分析、原理二确定 CCP（能施加控制防止或消除危害的步骤）、原理三建立关键限值（巴氏杀菌 72°C/15 秒、冷藏≤5°C）、原理四建立监控系统、原理五建立纠正措施、原理六建立验证程序、原理七建立文件和记录保持。
- 5 个预备步骤：组建 HACCP 小组（总监为天然核心）→描述产品（含水分活度 a_w 、pH 值、加工方式、保质期）→确定预期用途和消费者→绘制流程图→现场确认流程图（防止图纸与实际不符）。
- CCP 判定树 4 问：该步骤对显著危害是否存在控制措施→能否将危害消除或降低到可接受水平→危害是否可能超过可接受水平→后续步骤能否消除或降低该危害。
- 关键限值快/准/客观，操作限值是更严格的内部警戒值用于提前干预；实施 5 大误区：危害分析抄模板、CCP 设置过多或过少、关键限值拍脑袋、记录事后补、纠正只隔离不纠因。

（三）HACCP/GMP/SSOP 金字塔关系与体系文件

- 金字塔结构：底层 GMP（良好生产规范）和 SSOP（卫生标准操作程序）解决基础卫生环境，中层 HACCP 针对具体产品工艺实施精确控制；GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》即食品生产领域 GMP 基础。
- 华莱士 2021 年事件：鸡块掉地捡起继续炸、煎炸油长期不换、员工徒手接触食材，属前提方案层面基础卫生失控，再好的危害分析也管不住。
- HACCP 与 ISO 22000 关系：HACCP 聚焦危害分析与关键控制点（点），ISO 22000 覆盖整个食品安全管理体系含前提方案、管理职责、沟通、可追溯性、应急准备（面），可整合认证一套文件双重受益。
- ISO 22000:2018 与 2005 版 4 大变化：采用与 ISO 9001:2015 一致的高阶结构（HLS，正文十章）、强化风险管理思维、明确区分 PRP 与 OPRP、加强对沟通可追溯性和紧急情况响应要求。
- 四级文件体系：一级食品安全管理手册（方针目标机构职责）、二级程序文件（文件控制+记录控制+内审+不合格品控制+追溯召回）、三级作业指导书/SOP、四级记录表单；编写三原则为写你所做做你所写、一页纸原则、文件与风险挂钩。

（四）PRP/OPRP/CCP 判断分界与体系运行

- PRP 前提方案：维持食品链卫生环境所需的基础条件和活动（GB 14881-2013 内容：设施维护+清洁消毒+虫害控制+废弃物处理+人员卫生+供水等）。

- OPRP 操作性前提方案与 CCP 区别：通过一般性卫生控制即可控制危害属 OPRP，必须通过精确测量关键限值才能控制属 HACCP 计划中的 CCP；判断要领是看是否需要精确、可测量、以关键限值形式表达的控制。
- 实例：巴氏杀菌（72°C/15 秒）需精确温度时间控制→CCP，车间空气消毒→PRP，原料乳致病菌微生物监控→CCP，洗手消毒程序→PRP。
- 可追溯性系统 4 要素：批次标识、完整记录、信息传递、快速定位能力；组织须对断电、设备故障、自然灾害、供应中断等紧急情况作出预案并定期演练。
- 体系文件应与日管控、周排查、月调度机制和食品安全风险管控清单有机融合，避免同时维护两套互相脱节的台账。

（五）检验检测三类方法与出厂检验

- 三类方法组合：感官检验管表象（眼鼻口手，快速简便成本低，作第一道筛子）、理化检验管成分（营养成分+酸价过氧化值+重金属铅镉汞砷+添加剂+农兽药残留+非法添加物筛查）、微生物检验管生命（菌落总数+大肠菌群+致病菌，周期 24-72 小时）。
- 出厂检验制度（食安法第五十一条）：逐批检验合格后方可出厂，记录保存期限不少于产品保质期满后 6 个月，无保质期的不少于 2 年；第五十二条要求按食品安全标准检验。
- 批次界定：以同一投料+同一生产线+同一生产日期（或生产班次）为一批。
- 检验能力建设 4 要素：检验室（理化区+微生物区无菌操作间）、检验人员（培训考核合格上岗）、设备管理（定期检定校准）、留样管理（保存期不短于保质期）；委托检验须受托机构取得 CMA 资质。
- 监督抽检（总局令第 15 号）：2024 年全国完成 6794937 批次（679.5 万批次）监督抽检，总体不合格率 2.96%；不合格项目占比农药残留 39.56%、微生物 16.73%、添加剂 15.03%、有机物污染 12.78%、兽药 6.57%、重金属 4.52%。
- 双层把关：企业出厂检验+政府监督抽检构成分布式屏障，企业持有出厂合格记录不能对抗独立监督抽检；企业内控标准通常严于国标 10-30%。

（六）溯源体系 4 基础+3 路径+一品一码

- 法定要求（食安法第四十二条）：国家建立食品安全全程追溯制度，保证食品可追溯，鼓励信息化手段采集留存信息；来源可溯+去向可追+责任可究。
- 溯源 4 基础要素：批次标识（原料批号与成品批号对应）、完整记录（进货查验+生产投料+出厂检验+销售记录环环相扣）、信息传递、快速定位能力。
- 信息化 3 路径：企业自建系统（ERP/MES 基础上增加批次管理）、对接政府追溯平台、借助第三方追溯服务（适合中小企业）。
- 进口冷链追溯：全国平台 2020 年 12 月建成，国家级+省级+企业级三级架构，全国建成 869 个进口冷链食品集中监管仓。

- 福建一品一码：2017 年率先开展，截至 2025 年 11 月底注册主体 35.19 万家、累计汇聚追溯数据 40.97 亿条，15 个重点问题食用农产品品种平均不合格率从 10.56% 下降至 5.31%。
- 修订后《福建省食品安全信息追溯管理办法》3 项规定：销售交付时实施源头赋码、电子追溯凭证与纸质凭证同等法律效力、履行进货查验义务并如实说明来源的可免于处罚；总监实施 5 步法：梳理产品批次规则→确定赋码方案→选择系统载体→培训试运行→数据治理持续改进（模拟召回检验效率）。

（七）体系内审、管理评审与持续改进

- 内部审核（ISO 22000:2018 第 9.2 条）组织 5 要点：编制年度内审计划（每年至少一次全面内审）、组建内审组（内审员经培训并独立于被审核部门）、编制审核检查表（覆盖风险管控清单执行+CCP 监控记录）、现场审核（查记录+观察+访谈，开具不符合项报告）、跟踪验证（限期内纠正并关闭不符合项）。
- 管理评审由最高管理者主持，每年一次，输入含以往跟踪措施、内外部审核结果、顾客投诉、过程绩效、纠正措施、资源充分性、风险机遇变化、应急演练等，评价体系适宜性充分性有效性。
- 持续改进 3 抓手：数据驱动（CCP 偏离率+检验合格率+投诉率+抽检结果趋势图）、验证结果应用、标杆对比（对照 CAC+行业先进+认证机构案例）。
- 审核高频问题：记录补写或代签、CCP 监控频次不足、关键限值无验证依据、校准计划不落实、培训流于形式、内审覆盖不全面、不符合项未闭环、文件与现场不一致。

（八）中小企业落地简化路径与 2 个案例

- 中小企业现状：全国 HACCP 认证约 1.2 万家、ISO 22000 认证约 8000 家，中小企业建立体系比例不足 15%，建而不用、做而不真问题突出。
- 简化 5 策略：合并文件层级、简化记录频次、聚焦关键风险、利用政府免费平台、第三方委托检验；落地 5 步法：现状评估→范围界定→风险分级→关键模块建体系→运行验证。
- 案例 1 汉堡王保质期造假（2020 年 7 月 16 日央视 3·15 曝光）：面包到期未废弃、撕标签擅自更改保质期；暴露 CCP 监控记录形同虚设、记录造假、纠偏失效、总部督导缺位、食品安全员未履行日管控 5 大问题，依据食安法 126 条停业整顿+罚款+责任人行政拘留。
- 案例 2 河北沧州青县瘦肉精羊肉（2021 年 3·15 曝光）：养殖户使用盐酸克仑特罗，问题羊肉流向多地；涉事负责人被控制+问题羊肉封存+依据农产品质量安全法+食安法+刑法第 144 条追责。
- 食安法第一百三十六条免责条款：履行进货查验义务、有充分证据证明不知道所采购食品不符合标准、并能如实说明进货来源的，可免于处罚——溯源记录完整既是义务也是保护。

三、本节小结

1. 风险三联分析+五步法：危害与风险本质区别（风险=发生可能性×后果严重度），基于 95 项清单按 8 环节识别危害，监管侧 A-D 级对应 1-4 次/年。

2. HACCP 7 原理+12 步法（5 预备+7 原理）+CCP 判定树 4 问，关键限值巴氏杀菌 72°C/15 秒、冷藏 $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ，验证三层次（确认+CCP 验证+体系验证）。
3. ISO 22000 四级文件（手册+程序+SOP+记录）+PRP/OPRP/CCP 判断分界（精确关键限值 $\rightarrow$ CCP，基础卫生控制 $\rightarrow$ OPRP/PRP），与日周月机制融合。
4. 检验检测三类方法（感官管表象+理化管成分+微生物管生命）+出厂检验逐批检验记录保存 $\geq$ 保质期满 6 个月/无保质期 ≥ 2 年+监督抽检 2024 年 679.5 万批次不合格率 2.96%双层把关。
5. 溯源 4 基础（批次标识+完整记录+信息传递+快速定位）+3 路径+福建一品一码（35.19 万家+40.97 亿条+不合格率 10.56% $\rightarrow$ 5.31%）+中小企业简化 5 策略+2 案例（汉堡王+瘦肉精，含食安法 136 条免责条款）。

综合串讲·第77节 现场管理总串讲

一、学习目标

1. 掌握生产、餐饮、校园、流通4类现场在许可管理、监管主体、检查频次、风险特征四个维度的管理差异，能按本企业业态精准定位适用法规与监管要求。
2. 识别4类现场各5个环节的典型高风险点：生产（原料-配料-加工-包装-储运）、餐饮（验收-贮存-加工-供餐-留样）、校园（采购-贮存-加工-分餐-陪餐）、流通（进货-贮存-销售-运输-退市）。
3. 解析4类典型违法案例（生产配料造假、餐饮交叉污染、校园农药残留、流通过期食品）的违法要点、适用法条与处罚幅度。
4. 设计“原因分析-立即整改-体系完善-长效机制”四步整改方案，区分治标与治本措施并转化为可落地SOP。
5. 运用涵盖许可资质、人员管理、场所环境、设备设施、原料控制、加工过程、检验检测、贮运销售、应急管理、记录追溯10大维度30项指标的现场管理自评表，按百分制打分并输出改进清单。

二、核心知识点

（一）4类现场管理差异

- 许可管理：生产依据《食品生产许可管理办法》（总局令第24号，2020年3月1日施行）实行“一企一证”，有效期5年；餐饮依据《食品经营许可管理办法》（总局令第37号）分类许可（餐饮服务经营者/单位食堂），有效期5年；校园食堂属“单位食堂”子类，需额外取得教育部门行业备案；流通依据《食品经营许可证》销售许可。
- 监管主体：4类现场均为县级以上市场监管部门监管；校园食堂为“三重监管”——市监负责食品安全+许可、教育部门负责行业管理+日常巡查、卫健委负责卫生监督+营养健康指导；生产为“国家局+省局+市局+县局”四级监管，飞行检查频次最高；流通以县乡两级监管为主，重点在农贸市场+商超+食杂店。
- 检查频次：依据《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》（食药监食监一〔2016〕115号），按静态风险40分+动态风险60分评定A/B/C/D四级；生产A级1次/年、D级4次/年，餐饮A级1次/年、D级3-4次/年，校园参照餐饮但开学季+中高考等特殊时段必查，流通A级1次/年、C级2-3次/年。
- 风险特征：生产集中“配方+工艺+原料+添加剂”，最易超范围超限量使用添加剂（食安法124条）；餐饮集中“交叉污染+温度时间失控+人员带病上岗”；校园集中“集中就餐+敏感人

群+社会影响放大”，最易农药残留和变质食材；流通集中“进货查验+贮存条件+过期食品+虚假宣传”，最易销售超过保质期食品（食安法 124 条）。

（二）4 类现场典型风险点

- 生产 5 环节（原料-配料-加工-包装-储运）共 19 个风险点：原料含农残兽残超标（GB 2763-2021）、重金属污染（GB 2762，铅镉汞砷 4 项必检）、真菌毒素（GB 2761，黄曲霉毒素 B1 在花生玉米中限量 20 μ g/kg）、掺假掺杂、过敏原混入；配料含配方管理失控、双人复核不落实、添加剂超范围超限量（对照 GB 2760-2024 建立企业添加剂清单）、配料记录不完整；加工含关键控制点 CCP 监控失效、交叉污染、工艺参数漂移、CIP 清洗消毒不彻底（ATP 荧光检测）；包装含包装材料不合格（GB 4806 系列）、金属探测/异物防控失效、标签审核不到位；储运含温湿度失控、冷链断裂、先进先出执行不到位。
- 餐饮 5 环节（验收-贮存-加工-供餐-留样）共 19 个风险点，依据 GB 31654-2021：验收含索证索票不全、感官验收不严、冷链断裂（到货温度超 8 $^{\circ}$ C 仍接收）、标签日期核查不到位；贮存含冷藏 0-8 $^{\circ}$ C/冷冻-18 $^{\circ}$ C 以下不达标、生熟混放、先进先出不落实、三防设施失效；加工含交叉污染（色标管理红生/蓝熟/绿蔬/黄水产/白即食）、中心温度不达标（低于 70 $^{\circ}$ C）、凉菜专间温度超标（超 25 $^{\circ}$ C）、带病上岗、添加剂违规（餐饮禁用亚硝酸盐，2024 年某餐厅卤肉检出亚硝酸盐被罚 8 万元）；供餐含热藏低于 60 $^{\circ}$ C、冷食超 8 $^{\circ}$ C、分餐污染；留样含留样量少于 125 克、留样时间少于 48 小时、集体用餐配送未按餐次留样。
- 校园 5 环节（采购-贮存-加工-分餐-陪餐）共 21 个风险点，依据《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部令第 45 号、市监总局令第 50 号）+GB 31654-2021：采购含供应商资质不全、农药残留超标（2023 年某省通报 12 起）、兽药残留（双证齐全+瘦肉精快检）、掺假掺杂、集中采购比例过低；贮存含分区不严、温湿度超标（常温库超 25 $^{\circ}$ C 或湿度超 70%）、三防设施缺失、添加剂专柜专人缺失；加工含带病上岗（2024 年某市食堂厨师诺如病毒感染致 200 余名学生腹泻）、交叉污染、中心温度不达标、超量加工、添加剂滥用；分餐含手部污染、工具不洁、分餐时间过早；陪餐含陪餐制度未落实、未同餐同食、发现问题未处置、家长委员会监督缺失（“明厨亮灶”）。
- 流通 5 环节（进货-贮存-销售-运输-退市）共 19 个风险点，依据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（总局令第 20 号）+GB 31605-2020：进货含进货查验不落实（2024 年某超市未查验检验报告被罚 8 万元）、进口食品无中文标签（某便利店被罚 5 万元）、食用农产品未建进货记录（某农贸市场摊主被罚 2 万元）、冷链断裂；贮存含冷藏冷冻温度不达标、临期与正常商品混放、散装食品标识不全（某超市被罚 3 万元）、食用农产品与其他食品混放；销售含销售过期食品（某连锁超市被罚 10 万元+5 年禁业）、虚假宣传（某保健品店普通食品宣称“治疗高血压”被罚 20 万元，依据《广告法》第十八条+《食品安全法》第一百四十条）、标签不符合 GB 7718、特殊食品与普通食品混放、食用农产品农残兽残超标；运输含冷链运输温度不达标、运输工具不洁、混装混运。

（三）4 类现场 TOP3 最高频风险点对照

注：本讲义为非卖品；本讲义撰写仓促，内容如有不妥之处，请批评指正。

- 生产 TOP3：食品添加剂超范围超限量使用（2024 年生产环节监督抽检不合格率 1.2%，添加剂超标占比约 25%，依据食安法 124 条+GB 2760-2024）；原料污染（农残/兽残/重金属/真菌毒素，占比约 35%，依据 GB 2761/2762/2763）；生产工艺与配方不一致（依据食安法 124 条）。
- 餐饮 TOP3：交叉污染（2024 年食源性疾病事件中约 40%由交叉污染导致，依据 GB 31654-2021+食安法 126 条）；温度时间失控（占比约 30%）；食品添加剂违规（占比约 15%，依据食安法 124 条+GB 2760）。
- 校园 TOP3：蔬菜水果农药残留超标（依据食安法 126 条+《学校食品安全与营养健康管理规定》第 55 条）；从业人员带病上岗；过期变质食品使用（依据食安法 124 条）。
- 流通 TOP3：销售超过保质期食品（2024 年流通环节监督抽检不合格率约 2.8%，过期食品占比约 30%，依据食安法 124 条）；食用农产品农残兽残超标；虚假宣传（依据《广告法》第十八条+《食品安全法》第一百四十条）。

（四）案件分析四要素方法论

- 案情要素五维度：时间、地点、主体、行为、后果，总监应建立“案件五维度台账”。
- 违法要点四角度：行为违法性、主观过错（故意/过失/重大过失）、情节严重程度（货值金额+持续时间+社会影响+健康损害）、法律适用。
- 法条适用分层：法律层（《食品安全法》第 124 条货值 1-10 倍罚款+5 年禁业、第 126 条警告+1-10 万元罚款+责令改正、第 140 条虚假宣传）；行政法规层（《食品安全法实施条例》国令第 721 号）；部门规章层（总局令第 24/37/45/50/60/20 号）；标准层（GB 14881-2013、GB 31654-2021、GB 2760-2024、GB 7718-2011、GB 28050-2011、GB 31605-2020）。
- 处罚结果四维度：行政责任（罚款+没收违法所得+没收物品+责令停产停业+吊销许可证+5 年禁业）；民事责任（赔偿+惩罚性赔偿，食安法 148 条）；刑事责任（生产销售不符合安全标准食品罪刑法 143 条、生产销售有毒有害食品罪刑法 144 条）；信用责任（纳入食品安全严重违法失信名单，食安法 135 条+联合惩戒）。
- 实操要点：处置前完成五维度案情梳理；违法定性和法律适用由法务或律师把关；主动配合调查+如实陈述+提供证据是减轻处罚的重要情节；履行进货查验义务+如实说明来源可援引食安法 136 条主张免于处罚。

（五）4 类典型违法案例与法律适用

- 案例 1 生产-某饮料厂超范围使用着色剂案（2024 年某省）：果味饮料超范围使用“胭脂虫红”（GB 2760-2024 仅允许用于肉制品等，饮料未列入使用范围），涉案批次 1200 箱、货值金额 5.4 万元；依据《食品安全法》第 124 条第一款，没收违法所得+罚款 54 万元（货值 10 倍）+法定代表人 5 年禁业。警示：GB 2760 使用范围是硬约束，添加剂清单管理是核心防线。
- 案例 2 餐饮-某连锁餐饮沙门氏菌交叉污染案（2023 年某市）：切配人员未按色标管理，用切生鸡肉砧板切凉拌黄瓜，致 39 名顾客沙门氏菌感染住院；依据《食品安全法》第 126 条+GB

31654-2021，门店停业整顿+罚款 10 万元+总部全国门店专项检查+总部法定代表人约谈。警示：连锁总部对门店负总责，色标管理是核心工具。

- 案例 3 校园-某市学校食堂蔬菜农药残留超标案（2024 年某市）：青菜“毒死蜱”残留 0.18mg/kg（GB 2763-2021 限量≤0.05mg/kg），超标 3.6 倍，采购自无《食用农产品合格证》供应商；依据《学校食品安全与营养健康管理规定》第 55 条+《食品安全法》第 126 条，食堂罚款 8 万元+学校负责人约谈+供应商所在地农业农村部门通报。

- 案例 4 流通-某连锁超市销售过期食品案（2024 年某省）：销售超过保质期食品（乳制品、糕点、调味品三大类共 187 包，货值金额 1.2 万元）；依据《食品安全法》第 124 条第一款，没收违法所得+罚款 12 万元（货值 10 倍）+店长 5 年禁业+总部全国门店专项整改+主动召回。警示：销售过期食品不属于“进货查验”免责范围，食安法 136 条不适用。

- 共同启示：4 类现场各有高频雷区（生产添加剂、校园农残、流通过期、餐饮交叉污染）；记录真实性是法律盾牌；法律适用精准化；整改必须治本。

（六）4 类现场整改方案设计（四步法）

- 统一采用“原因分析（5Why）-立即整改-体系完善-长效机制”四步法，核心特征为治标+治本结合+长效机制防反弹+转化为可落地 SOP+可考核 KPI+可追溯台账。

- 生产案例整改：根源为未建立食品添加剂清单管理机制+配方变更管理机制；立即整改含停售+召回+销毁涉案批次+48 小时报告、修订配方、添加剂专项自查、责任人处理；体系完善含《食品添加剂使用管理制度》《配方审批与变更管理制度》（总监+法务+总经理三道关）《食品添加剂清单》《添加剂双人复核制度》；长效机制含 GB 2760 动态跟踪、研发-品控-法务三方联审、日管控清单纳入添加剂专项、每半年专项内审。

- 餐饮案例整改：根源为总部对门店食品安全管理责任未压实；立即整改含停业整顿+协助救治+48 小时报告、更换全部砧板刀具、员工停岗培训；体系完善含《色标管理制度》《门店食品安全督导制度》《从业人员培训考核制度》《视频监控系统》；长效机制含总部-区域-门店三级食安管理网络、明厨亮灶全覆盖、神秘顾客暗访、食安 KPI 与店长绩效挂钩。

- 校园案例整改：根源为学校食品安全主体责任未压实+教育部门行业管理不到位；立即整改含封存同批次蔬菜+送检、48 小时向市监+教育+卫健三部门报告、更换供应商+索取合格证、学生健康监测；体系完善含《食材采购管理制度》《农残快检制度》《食材验收双人制度》《供应商动态评估制度》《学校食品安全自查制度》；长效机制含校长（园长）负责制、家长委员会巡查+明厨亮灶、每学期飞行检查、纳入年度考核+一票否决、吹哨人制度。

- 流通案例整改：根源为总部对门店食品安全管理责任未压实；立即整改含停售+下架+召回 187 包产品+无害化处理、48 小时报告、店长停职培训、全国门店专项自查、公开声明+消费者退款；体系完善含《临期食品管理制度》（临期标准为保质期 1/3 或 30 天+专区陈列+明显标识+预警下架）等 5 项制度；长效机制防反弹。

（七）现场管理自评表

- 10大维度30项指标：许可资质、人员管理、场所环境、设备设施、原料控制、加工过程、检验检测、贮运销售、应急管理、记录追溯。
- 按百分制打分：90分以上优秀、80-90分良好、70-80分合格、70分以下不合格。
- 每月自评一次，输出改进清单，纳入“月调度”议程。
- 可直接转化为“日管控”清单和“周排查”重点。

三、本节小结

- 1.4类现场在许可管理、监管主体、检查频次、风险特征4个维度存在显著差异，总监须按本企业业态精准定位适用法规、监管主体、检查频次与风险特征，差异化设计管理方案。
- 2.4类现场典型风险点：生产19个、餐饮19个、校园21个、流通19个，每个风险点对应“控制措施+法规依据+典型案例”，可直接转化为“日管控”清单重点检查项。
- 3.4类典型违法案例法律适用：生产添加剂超标→食安法124条+货值10倍+5年禁业；餐饮交叉污染→食安法126条+GB 31654；校园农残超标→食安法126条+教育部令45号+市监总局令50号；流通过期食品→食安法124条+GB 7718+货值10倍+5年禁业；共同特征是法律适用精准化、记录真实性是法律盾牌、主动报告减轻处罚。
- 4.4类整改方案统一采用“原因分析（5Why）-立即整改-体系完善-长效机制”四步法，核心是治标治本结合+长效机制防反弹+可落地SOP+可考核KPI+可追溯台账。
5. 现场管理自评表含10大维度30项指标，百分制打分（90以上优秀、80-90良好、70-80合格、70以下不合格），每月自评并输出改进清单、纳入“月调度”议程。

综合串讲·第78节 召回追溯+自查配合

一、学习目标

1. 掌握召回分级+5步法：能区分主动召回与责令召回2种方式，识别召回3级分级（一级严重健康损害10个工作日、二级一般健康损害20个工作日、三级标签瑕疵不影响安全30个工作日），完整走完“发现→评估→停止→通知→回收→处置→报告→总结”5步法。
2. 掌握应急处置4阶段+预案编制：能构建“先期处置+应急响应+应急处置+善后处理”4阶段应急体系，编制预案6大要素（总则+组织体系+监测预警+应急响应+后期处置+保障措施），按预案定期评审修订并每年至少1次演练。
3. 熟悉投诉举报+吹哨人制度：能执行“倾听安抚→记录信息→核实调查→妥善处理→回访总结”5步流程，区分投诉与举报，建立吹哨人4要件（渠道+流程+保密+奖励）。
4. 建立自查+监督检查衔接体系：能设计“日常+全面+专项”3类自查体系，配合“日常+飞行+体系+专项+许可后”5类监督检查，执行整改闭环7步（登记→分析→措施→落实→验证→销号→举一反三）。
5. 复盘5大典型综合案例+尽职尽责：能复盘鼠头鸭脖、汉堡王保质期造假、特医食品虚假宣传、油罐车食用油、瘦肉精羊肉5大案例，掌握5件事齐备=免责依据的尽职尽责逻辑。

二、核心知识点

（一）召回分级+5步法

- 法律依据：《食品安全法》第六十三条+《食品召回管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第12号，2015年9月1日施行）。
- 召回分级3级：一级召回（已经或可能引发严重健康损害甚至死亡的食品，如致病菌严重超标、化学性污染、过期变质、异物混入）10个工作日内完成；二级召回（已经或可能引发一般健康损害的食品，如添加剂超范围超限量、营养成分指标不符）20个工作日内完成；三级召回（标签标识错误但不影响食品安全的食品）30个工作日内完成。
- 主动召回 vs 责令召回：主动召回依据食安法第63条第一款，由生产经营者自行发现后主动召回（程序为停止生产→制定计划→通知→实施召回→处置→报告6步），属免责+减罚+正向激励；责令召回依据第63条第二款，由监管部门责令后被动召回，属加重情节+罚金提升+纳入信用记录。总监策略是“能主动就别被动、越早启动越有利”。
- 召回5步法：发现/接到通报→停止生产销售→通知经销商和消费者（24小时内通知一级经销商+连锁门店，48小时内通过媒体发布召回公告，多渠道并行）→回收隔离（专区存放+防二次

流入+登记回收数量）→报告+总结整改（书面报告召回进展+回收数量+处置结果+原因分析+整改措施）。

- 召回计划6要素：产品信息、召回原因、召回级别、召回范围、处置方式、时间表+责任人+联系方式。
- 处置3方式：监督销毁（无害化处理+监管部门监督）、标签补救（符合条件的补救后重新销售）、改换用途（改作工业用+饲料用+肥料用）；法律红线是不能改换包装重新流入市场。

（二）应急处置4阶段+预案6要素+响应4级

- 应急4阶段：先期处置（事发30分钟内，立即停止生产销售+控制事态+保护现场+救治人员，2小时内向监管部门报告）、应急响应（启动预案+组建应急指挥组，含总指挥+副总指挥+处置/保障/信息/专家4个小组）、应急处置（按“控制事态→救治人员→及时报告→配合调查→整改提升”5步法+流行病学调查+溯源排查）、善后处理（赔偿+调查总结+责任追究+整改提升）。
- 预案6大要素：总则、组织体系（4个小组+职责）、监测预警、应急响应、后期处置、保障措施。
- 响应4级分级：I级特别重大（食源性疾病暴发100人以上+死亡10人以上，国务院启动）、II级重大（30-100人+死亡3-10人，省级启动）、III级较大（10-30人+死亡1-3人，市级启动）、IV级一般（10人以下+无死亡，县级启动）。
- 演练4级：桌面演练、实战演练、综合演练、无脚本演练，每年至少1次+演练评估报告。

（三）舆情应对+应急报告

- 舆情应对5原则：及时（黄金2小时是先期处置核心）、准确（核实信息+不发布未经核实内容）、坦诚（开诚布公=信任修复，瞒骗压=信任崩塌）、统一（指定新闻发言人+统一口径）、协同（配合监管部门权威发布）。
- 舆情5步法：监测（黄金1小时全面监测）→研判（2小时内评估真实性+影响程度+风险等级）→回应（黄金4小时权威发布+统一口径）→跟踪（持续沟通+舆情降温）→复盘（事件后总结经验+完善机制）。
- 应急报告4步：事发2小时内初次报告；24小时内阶段性报告；5日内调查处置报告；结案后总结报告。法定时限依据《食品安全法》第七十三条，任何单位不得隐瞒、谎报、缓报。
- 不报告的法律后果：食安法第128条，责令改正+警告+情节严重停产停业+罚款+总监罚款+禁业+刑责。

（四）投诉举报+12315平台+投诉 vs 举报

- 投诉举报5步流程：倾听安抚→记录信息→核实调查（5-10个工作日内完成）→妥善处理（协商和解+行政调解+立案查处）→回访总结（7日内回访）。

- 12315 全国平台：热线+官网+App+微信小程序+支付宝小程序+公众号多渠道；涉食品安全投诉高度重视+48 小时响应+7 日反馈；投诉举报数据纳入风险分级，投诉集中的企业专项检查+增加频次。
- 投诉 vs 举报：投诉是消费者为维护自身权益（质量问题+过期变质+异物+虚假宣传）要求解决纠纷+赔偿损失，处理方式为调解+和解+赔偿，主体限于消费者；举报是任何单位或个人发现违法行为（无证生产+滥用添加剂+使用非食用物质）要求查处+奖励，处理方式为立案查处+行政处罚+举报奖励，主体不限。
- 内部投诉举报处理：渠道为员工+供应商+经销商+消费者，时限 30 日内办结+复杂案件 60 日，闭环管理为处理结果+回访+满意度+数据转化为风险分析与管理改进。

（五）吹哨人制度+举报奖励

- 法律依据：《食品安全法》第一百一十五条，举报人举报所在企业的，企业内部不得以解除或者变更劳动合同等方式打击报复。
- 吹哨人 4 要件：建立内部举报渠道（电话+邮箱+信箱+在线平台+微信小程序）；明确举报处理流程（30 日办结+复杂案件 60 日+独立调查+双人核查+回避制度）；保护举报人（严格保密+不泄露身份+不得降职降薪调岗打击报复）；有效举报奖励（物质+精神奖励+晋升+免税）。
- 举报奖励：《举报奖励办法》（总局令第 26 号，2017 年发布+2024 年修订）按罚没款比例分级——一级举报（罚没款 5%）奖励 1 万-50 万；二级举报（罚没款 3%）奖励 0.5 万-30 万；三级举报（罚没款 1%）奖励 0.1 万-10 万；内部员工举报提高 10-20%。
- 举报人权益保护：身份信息严格保密+不向被举报方透露+不得以任何方式打击报复；违法后果依据食安法第 115 条+125 条，责令改正+罚款+赔偿+刑责。

（六）自查 3 类+监督检查配合+整改闭环 7 步

- 自查制度 6 要素：自查范围、自查频次、自查标准、自查方法、问题处置、记录管理（自查记录存档备查≥2 年）。法律依据为《食品安全法》第四十七条+总局令第 60 号第十条。
- 3 类自查：日常自查（每日+按风险管控清单+与日管控结合）；全面自查（定期+全要素全环节+每年至少 1-2 次）；专项自查（不定期+特定环节/品种）。
- 专项自查 7 种触发情形：监管部门通报同类问题、新法规新标准实施、重大节假日前、季节转换、供应商变更、投诉或舆情后、体系变化。
- 监督抽检 5 类：日常监督检查（双随机一公开+按风险分级 1-4 次/年）、飞行检查（不打招呼+突击检查）、体系检查（HACCP+ISO 22000+GB 14881+GB 31654-2021）、专项检查、许可后检查（取得许可后 30 日内）。
- 配合 5 要求：主动配合（专人陪同+总监到场）、如实提供（证照+台账+记录）、如实回答、不得阻挠（不得拒绝+锁门+驱离+威胁+贿赂）、立即整改（30 日内提交整改报告+配合回访复核）。

- 整改闭环 7 步：问题登记→分析原因（5Why 分析法+鱼骨图）→制定措施→落实整改→验证效果→销号归档→举一反三。
- 拒绝检查后果：《食品安全法》第一百三十三条，责令停产停业+处二千元以上五万元以下罚款+情节严重的吊销许可证+5 年禁业；常见拒绝情形含锁门驱离、拒绝签字、拒绝提供记录、伪造篡改销毁记录、威胁贿赂检查人员。

（七）两个责任+包保督导

- 两个责任：属地管理责任（地方党委政府对本地区食品安全负总责，主要负责人是第一责任人+一岗双责）；企业主体责任（企业主要负责人第一责任人、食品安全总监直接责任人、食品安全员具体执行人）。
- 包保督导制度：主体为地方党政领导干部，对象为食品生产经营主体，每季度至少 1 次督导，重点时节+重大活动加密；督导内容为主体责任落实+风险防控+制度执行+日周月机制；督导发现问题移交监管部门依法处理。
- 企业配合包保督导 5 要点：落实主体责任、如实提供材料、及时整改、主动报告、配合监管。
- 3 个衔接：自查与监管衔接、包保与监管衔接（问题移交+形成闭环）、企业上下游衔接（追溯+召回+信息互通+联合处置）。

（八）5 大典型综合案例+尽职免责

- 案例 1 鼠头鸭脖（2023 年江西）：学生在食堂吃出鼠头异物，校方与市监先后发布“鸭脖”错误结论，6 月 17 日联合调查组通报实为鼠头；依据食安法第 126/135 条+《刑法》408 条之一（食品监管渎职罪），学校负责人诫勉+免职，承包方罚款 10 万+吊销许可，总监罚款+5 年禁业。启示：舆情应对须开诚布公，总监须独立判断+独立发布。
- 案例 2 汉堡王保质期造假（2020 年 3·15）：南昌多家门店撕标签+擅自更改保质期+超期食材继续使用；依据食安法第 126 条+GB 31654-2021，责令停业整顿+罚款+行政拘留。启示：CCP 记录是体系核心证据，保质期 SOP+视频监控抽查+食安员 KPI 考核是防控工具。
- 案例 3 特医食品虚假宣传（2024 年）：标签+广告+电商详情页+新媒体宣传“治疗+治愈+根治”，涉案 8000 万+5 家经销商；依据食安法第 79/123 条+广告法第 17 条+《刑法》第 140 条，企业罚款 1200 万+吊销许可+列入失信，法定代表人罚款 50 万+5 年禁业，总监罚款 8 万+5 年禁业。
- 案例 4 油罐车食用油（2024 年）：罐车运输煤制油后未清洗直接运输食用油，涉及 8 家单位+20 余台车+货值 3 亿+10 余省；依据食安法第 123/124/126 条+《刑法》第 141 条+GB 44917-2024，运输公司罚款+吊销+5 年禁业+2 人刑责，生产企业罚款+召回+总监罚款+5 年禁业。
- 案例 5 瘦肉精羊肉（2021 年 3·15）：河北青县养殖户使用“瘦肉精”（盐酸克仑特罗），青县每年出栏约 70 万只羊，问题羊肉流向多地；依据农产品质量安全法+食安法第 123/126 条+《刑法》第 144 条，养殖+屠宰+流通全链条责任认定+全国专项整治。

- 5大共性：多主体+多环节+多罪名、全链条追责、行政+民事+刑事并行、总监履行不到位=禁业、5件事齐备=免责。
- 尽职免责5件事齐备=免责依据：否决建议权（发现违法行使否决+书面上报）、报告义务（2小时+书面+续报+补正）、检查义务（日管控+周排查+月调度）、培训义务（≥40h/年+考核+留档）、配合义务（主动+如实+不阻挠+整改+反馈）。

三、本节小结

1. 召回分级+5步法：依据《食品安全法》第63条+《食品召回管理办法》总局令第12号（2015年9月1日施行），主动/责令2种方式，一级严重健康损害10个工作日+二级一般健康损害20个工作日+三级标签瑕疵30个工作日，5步法（发现→停止→通知→回收→报告）+计划6要素+处置3方式（监督销毁+标签补救+改换用途），法律红线是不能改换包装重新流入市场。
2. 应急4阶段（先期处置30分钟内→应急响应→应急处置→善后处理）+预案6要素+响应4级（I级特别重大100人+10死、II级重大30-100人+3-10死、III级较大10-30人+1-3死、IV级一般10人以下）+演练4级（桌面+实战+综合+无脚本）；舆情5原则+5步法，报告4步（2h初次+24h阶段+5d调查+结案总结）。
3. 投诉举报5步+12315全国平台+投诉vs举报（维权vs查处）；吹哨人4要件（内部举报渠道+处理流程时限+保护举报人+有效奖励），食安法第115条禁止以解除或变更劳动合同等方式打击报复，举报奖励按罚没款分级1-50万、内部员工举报提高10-20%。
4. 自查6要素+3类自查（日常每日+全面季度/半年/年度+专项不定期）+专项自查7种触发+监督抽检5类+配合5要求+整改闭环7步；拒检后果依据食安法第133条停产+2千-5万+吊销+禁业；两个责任（属地+企业主体）+包保督导（每季度至少1次）+3个衔接。
5. 5大案例复盘：鼠头鸭脖（2023年+食安法126/135条+《刑法》408条之一）、汉堡王（2020年+食安法126条+GB 31654）、特医食品（2024年+虚假宣传+罚款1200万+总监罚款8万）、油罐车（2024年+未清洗+3亿+《刑法》141条）、瘦肉精（2021年+青县70万只羊+《刑法》144条）；5件事齐备=免责依据，5件缺失=禁业+刑责。

综合串讲·第79节 培训考核+领导力

一、学习目标

1. 制定年度培训计划+分类培训体系：能依据总局令第98号（食品安全总监、食品安全员每年培训不少于40小时）和总局令第60号第十六条，制定涵盖对象、内容、学时、方式、考核、时间安排6要素的年度培训计划，并按6类对象搭建分类培训体系。
2. 组织培训考核+档案管理：能依据“培训考核不合格不得上岗”硬性要求，组织笔试、实操、在线考试、现场问答4种考核方式，将考核结果与岗位调整、绩效挂钩，规范管理培训档案（保存不少于3年）。
3. 应对监督抽查考核+食安文化建设：能备考覆盖法律法规（约30%）、食品安全标准（约20%）、专业知识（约25%）、岗位职责（约15%）、应急处置（约10%）5大模块的监督抽查考核，并从理念、制度、行为、物质4个层次建设食安文化。
4. 提升沟通协调+跨部门协作+供应链管理：能运用沟通5原则和向上沟通4要点，建立食品安全委员会等跨部门协作机制，掌握供应商准入、分级、年度审核等供应链管理要点。
5. 展现危机领导力+数据驱动+职业发展：能运用危机领导力5要素和决策5原则在食安事故中正确决策，运用5种数据分析方法驱动管理，规划4条职业发展路径。

二、核心知识点

（一）培训法定要求+年度培训计划

- 法定要求：《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（总局令第60号，2022年9月22日发布、11月1日施行）第十六条规定企业对食品安全总监、食品安全员进行法律法规标准和专业知识培训考核并记录存档；《食品生产经营企业落实食品安全主体责任规定》（总局令第98号，2025年4月发布）第二十一条规定食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于40小时；配套《食品安全法》第四十四条+GB 14881-2013第11.2条：“培训考核不合格不得上岗”是硬性底线。
- 保存期限与处罚：培训记录+考核记录保存期限不少于3年；培训未达标依据《食品安全法》第一百二十六条，责令改正+警告+罚款+情节严重的停产停业+吊销许可证。
- 年度培训计划6要素：培训对象（主要负责人+总监+食品安全员+从业人员）、培训内容（法规+标准+专业+操作技能+应急处置5模块）、培训学时（总监/员≥40小时/年）、培训方式（集中授课+线上学习+现场实操+案例研讨）、考核方式（笔试+实操+在线考试+现场问答）、时间安排（按月/季度分解）。

- 培训需求分析4维度：结合岗位职责、结合风险管控清单、结合法规标准更新、结合监管检查发现的问题；计划发布后按“年初计划+月度执行+季度检查+年度复盘”4阶段闭环。

（二）分类培训体系（6类对象）

- 6类对象分层：企业主要负责人（主体责任+重大决策+督导履职，一般不少于16-24小时/年）；食品安全总监（法规+标准+风险分析+管理体系 HACCP/ISO 22000+应急处置+领导力，≥40小时/年）；食品安全员（法规基础+操作规范+检查方法+风险识别，≥40小时/年）；从业人员（个人卫生+操作规范+添加剂使用+异物防控，一般不少于20小时/年）；新员工（岗前培训不少于8小时，部分企业16小时）；换岗人员（转岗前不少于4小时）。
- 培训内容差异化：总监偏宏观+管理+决策+领导力；食品安全员偏操作+检查+记录+报告；从业人员偏动作+流程+规范+应急。
- 培训方式4种组合：集中授课（法规标准类，每月1-2次）、线上学习（全员通识）、现场实操（操作技能，每周1次）、案例研讨（典型事件复盘，季度1次）。
- 培训记录5要素：培训时间、培训内容、讲师（姓名+资质）、参加人员（签到表）、考核结果（试卷+成绩+合格率），全部存档备查。

（三）培训考核+档案管理

- 考核4方式：笔试（理论，题量不少于50题+时长不少于60分钟）、实操考核（操作技能+评分表+视频记录）、在线考试（自动阅卷+防作弊）、现场问答（晨会+巡检随机抽查）。
- 考核结果4运用：淘汰（不合格不得上岗，总局令第60号第十六条）、调整（连续2次不合格调整岗位或降级）、绩效（与月度/年度绩效挂钩）、补训（补训+补考，一般7-30天内，补考合格方可重新上岗）。
- 培训档案5类资料：培训计划、培训记录、考核记录、证书复印件、培训效果评估。保存期限：培训记录+考核记录≥3年（部分企业5年）；员工离职后个人档案继续保存≥2年；试卷+成绩单≥2年。
- 档案管理5机制：归口管理（建议品控部+食安办）、分类编号（如2025-SC-001）、台账管理、借阅制度、保密管理。
- 电子化：电子档案与纸质档案具有同等法律效力（《电子签名法》第十三条），需满足可生成+可保存+可查证3条件；档案员应能5分钟内调出指定员工过去3年全部培训记录。

（四）监督抽查考核应对

- 制度6要点：县级以上市场监管部门组织、考核对象为企业主要负责人+食品安全总监+食品安全员3类、随机监督抽查（事先不通知）、考核结果通过国家企业信用信息公示系统公示、不得收取费用、不合格立即整改。
- 考核内容5模块：法律法规（约30%）、食品安全标准（约20%，GB 2760+GB 7718+GB 14881+GB 31654）、专业知识（约25%，微生物+化学污染+物理危害+风险评估+HACCP）、岗位职责（约15%，日管控+周排查+月调度+自查+否决建议权）、应急处置（约10%）。

- 备考5策略：系统学习考核大纲和题库（至少刷3遍）、对照题库查漏补缺（错题本）、强化数字考点记忆（巴氏 72°C/15 秒+冷藏≤5°C+冷冻≤-18°C+热藏≥60°C、培训 40 小时/年、记录保存≥3 年、召回 24 小时启动）、组织模拟考试（每季度 1 次）、考前集中培训（考前 1 周 3-5 天）。
- 考核中注意事项：带齐证件（身份证+任命文件+工作证）、提前 30 分钟到场、冷静审题、多选题宁少勿多、案例题答全答准结合法规+标准+实践。

（五）食品安全文化建设

- 食安文化5要素：领导重视（一把手工程）、全员参与、制度约束（违规必究）、行为自觉（主动报告+主动改进）、持续改进（PDCA 循环）。
- 建设4层次路径：理念层（方针+愿景+价值观入眼入耳入心）、制度层（完善制度+明确奖惩）、行为层（规范操作+吹哨人制度+互查互督）、物质层（设施投入+标识宣传+安全文化墙）。
- 总监5项推动作用：以身作则、组织宣传教育活动（食品安全宣传周每年 6 月第 3 周+知识竞赛+技能比武）、建立激励约束机制、鼓励员工报告隐患（吹哨人制度）、营造“人人关心食品安全”氛围。
- 4种落地工具：晨会制度（每日班前 5 分钟食安学习+问题复盘+风险提示）、目视化看板（食安文化墙+岗位应知应会+应急处置卡）、积分制管理（合规加分+违规扣分+月度排名+与绩效挂钩）、家属参与（家属开放日+家属监督员，形成“企业+员工+家属”三位一体）。

（六）沟通协调+跨部门协作+供应链管理

- 沟通5原则：及时（风险信息不超过 24 小时报告，突发事件立即报告）、准确、坦诚、专业、闭环（有反馈+有落实+有确认）。
- 6类沟通对象：企业主要负责人（用数据说话+争取资源+决策支持）、食品安全员、从业人员、监管部门、供货商、消费者。
- 向上沟通4要点：用数据说话、提出解决方案而非只报问题（A/B/C 方案+优劣势）、明确资源需求（资金+人员+设备）、汇报否决建议（重大风险口头+书面报告+留痕存档）。
- 跨部门7大部门协作：采购、生产、质量检验、人力资源、设备、法务/合规、市场/客服。协作5机制：食品安全委员会（总经理任主任+总监任副主任，每季度至少 1 次专题会）、月度例会、责任清单、信息共享、联合检查（每季度 1 次）+联合处置。
- 供应链6管理要点：供应商准入审核（资质+能力+信誉）、分级管理（按高/中/低风险分 3 级）、年度审核（每年现场审核 1 次+每季度动态评分 1 次）、原料质量标准（严于国标 10-30%）、违约追责（警告+整改+暂停+淘汰+索赔）、追溯衔接。
- 供应商危机应对：立即启动追溯召回+2 小时内锁定下游客户+评估影响+启动应急预案+24 小时内向监管报告。

（七）危机领导力+否决建议权+数据驱动

- 危机领导力5内涵：冷静判断、快速决策（黄金2小时法则）、果断处置（该停产停产+该召回召回）、勇于担当、善于沟通。
- 危机决策5原则：安全优先（安全是1，其他都是0）、合法合规、数据支撑、风险权衡、留痕（书面+签字+存档=免责声明核心证据）。
- 否决建议权：总局令第60号第四条（发现潜在风险应提出停止相关生产经营活动等否决建议）+第十九条（主要负责人无正当理由未采纳属于故意实施违法行为）；行使5要点：书面提出、明确理由、建议措施（停产+召回+整改）、记录在案（建议书+送达回执+会议纪要）、跟进结果。
- 4步决策法：识别问题→评估风险→制定方案→决策+执行（书面请示+领导决策+立即执行+跟踪反馈+复盘总结）。
- 数据6来源：日管控记录、检验数据、监督抽检、投诉数据、舆情数据、环境监测。5分析方法：趋势分析、分类分析、根因分析（5Why+鱼骨图）、对比分析、预警分析；总监每月组织1次数据分析会，形成《月度食品安全数据分析报告》。

（八）行业趋势+职业发展+典型案例

- 5大行业趋势：智慧监管深化（“互联网+明厨亮灶”2024年底全国学校食堂+中央厨房+大型餐饮覆盖率超90%，学校食堂覆盖率超95%）、预制菜产业规范（2024年六部门明确预制菜定义+不得添加防腐剂）、绿色+有机+营养健康食品发展（2024年绿色食品销售额突破5000亿元）、食品工业数字化智能化、食品安全社会共治深化。
- 4条职业发展路径：企业高管（食安员→总监→管理负责人VP/副总→首席合规官CCO）、行业专家+标准制定参与者（国家标准起草人）、第三方审核认证咨询机构（审核员→主任审核员→技术专家）、行业培训讲师+高校客座教授。
- 5项核心竞争力：专业能力、管理能力、决策能力、沟通能力、学习能力（每年培训≥40小时+终身学习）。
- 案例1（2024年某连锁餐饮监督抽查失分案）：1500+门店，30名食品安全总监参考、3人缺考、27人参考仅12人通过，合格率44.4%（远低于全省平均70%）；根源为培训未达40小时+培训内容脱节+考核走过场+档案混乱，最终3名连续2次考核不合格的总监被免职。启示：培训考核是法定义务，培训内容须覆盖考核5模块。
- 案例2（2023年某食品厂断电危机处置案）：员工1200人+日产30万份即食食品，突发全厂断电致冷库温度从-18℃上升，危机持续6小时；总监按“识别决策→处置协调→评估报告→恢复复盘”4阶段处置，冷库稳定在-12℃（未达原料报废临界-10℃）。启示：冷静判断+快速决策+数据支撑+留痕=免责声明。

三、本节小结

1. 培训法定要求（总局令第98号21条40小时/年+总局令第60号16条考核存档+食安法126条处罚）；年度培训计划6要素+培训需求分析4维度+6类对象分层框架+4种培训方式+培训记录5要素+档案保存≥3年。
2. 考核4方式+考核结果4运用（淘汰+调整+绩效+补训）+档案管理5机制；监督检查考核6要点+考核5模块（法规30%+标准20%+专业25%+岗位15%+应急10%）+备考5策略。
3. 食安文化5要素+建设4层次（理念+制度+行为+物质）+总监5项推动+4种落地工具（晨会+目视化+积分制+家属参与）；6类沟通对象+沟通5原则（及时+准确+坦诚+专业+闭环）+向上沟通4要点。
4. 跨部门7大部门协作+协作5机制（委员会+例会+责任清单+信息共享+联合检查）+供应链6管理要点+危机应对（追溯召回+2小时锁定+24小时报告）。
5. 危机领导力5内涵+决策5原则+否决建议权（总局令60号4条+19条+书面+留痕）+数据6来源+5分析方法；5大行业趋势+4条职业路径+5项核心竞争力+每年40小时+终身学习。

综合串讲·第80节 综合案例研讨（生产5大+餐饮校园5大）

一、学习目标

1. 掌握5大生产领域综合案例研讨方法：能依据《食品安全法》第123/124/126条、GB 2760、GB 14881、GB 31607，系统研讨乳制品、肉制品、食品添加剂、特殊食品、小作坊5大领域的法律定性、责任划分与整改方案，运用“案情+法规+责任+整改+启示”5要素分析法。
2. 掌握5大餐饮校园综合案例研讨方法：能依据《食品安全法》第122/126条、98号令、GB 31654-2021，系统研讨团餐、连锁、网络、校园、食源性疾病5大领域典型案例。
3. 掌握跨章综合分析能力：贯通法规、风险、体系、现场、召回、培训6个维度。
4. 掌握整改方案设计方法：运用“证据→定性→责任人→责任大小→法律后果”5步责任认定流程，结合5步整改方案设计，实现法律落地实操。
5. 提升决策训练与综合素质综合应用能力：运用安全优先、合法合规、数据支撑、风险权衡、留痕履职5大决策原则，综合应用6项总监素质。

二、核心知识点

（一）本节4大模块总览（案例→分析→责任→决策闭环）

- 模块1 5大生产领域综合案例研讨：乳制品、肉制品、食品添加剂、特殊食品、小作坊。
- 模块2 5大餐饮校园综合案例研讨：团餐、连锁、网络、校园、食源性疾病。
- 模块3 跨章综合分析+责任认定+整改方案：6维贯通（法规+风险+体系+现场+召回+培训）+5类主体+5种责任+整改5步法。
- 模块4 决策训练+总监综合素质综合应用：3大情景+5大决策原则+6位素质+免责4要件。

（二）5大生产领域综合案例

- 乳制品：法规含《食品安全法》第63-68条、《乳品质量安全监督管理条例》（536号令）、婴幼儿配方乳粉注册管理办法（48号令）、GB 10765/10767/25190/19302；重点风险环节为原料批批检、冷链0-4℃、巴氏72-75℃/UHT 137℃、阪崎肠杆菌（GB 10765不得检出）、营养标签。典型案例：2008年三鹿三聚氰胺案、阪崎肠杆菌超标案、虚假宣传案。
- 肉制品：法规含《食品安全法》第123-126条、《生猪屠宰管理条例》、GB 18393/17236/2726/20799/2730；重点环节为屠宰后2小时内冷却、排酸24小时、冷链2-4℃、预制肉速冻-18℃复热≥70℃、亚硝酸盐GB 2760限量150mg/kg。典型案例：2011年双汇瘦肉精案、2014年江西高安病死猪案、腌腊肉亚硝酸盐超标案。

- 食品添加剂：法规含《食品安全法》第39/40/121/124条、GB 2760/14880/26687；重点为使用范围、使用量、复配总量控制、标签。典型案例：超范围使用苯甲酸案、超限量使用甜蜜素案。
- 特殊食品：法规含《食品安全法》第38/74/75/76条及保健食品、特医食品、婴幼儿配方食品注册备案管理办法；重点为保健食品蓝帽子、特医食品注册、婴幼儿配方注册与营养标签。
- 小作坊：法规含《食品安全法》第36条及各省小作坊管理条例；重点为限定品类（不得生产乳制品/肉制品/特殊食品/婴幼儿食品）、限定区域、备案、目录管理、证后监管。

（三）5大餐饮校园综合案例

- 团餐：法规含《食品安全法》第57条、98号令、GB 31654-2021；重点为双食品安全总监、膳食经费（专用/独立/透明）、大宗采购、留样（每餐次125g/冷藏48h/双人双锁）。典型案例：2023年鼠头鸭脖案、2022年幼儿园集体食物中毒案。
- 连锁餐饮：法规含《食品安全法》第44/45/47/54条；重点为总部统一管理（中央厨房/配送/统一标准）、门店、设备维护与温度控制。典型案例：过期食材案、鼠害案。
- 网络餐饮：法规含《食品安全法》第61/62条、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》（36号令）、《电子商务法》；重点为第三方平台入网审查、食安封签、配送追溯、明厨亮灶。典型案例：幽灵店铺案、配送污染案。
- 校园：法规含98号令、GB 31654-2021等；重点为校长/园长第一责任人、承包经营双食品安全总监、膳食经费、大宗采购、留样。
- 食源性疾病：法规含《食品安全法》第54/71/73/74/126条；重点为2小时报告、流行病学调查、控制措施（停业/封存/销毁/召回）。典型案例：诺如病毒案、沙门氏菌案、米酵菌酸中毒案（10人死亡）。

（四）跨章综合分析（6维贯通）

- 法规维度：4级法规体系（法律-行政法规-部门规章-标准），效力位阶递减、上位法优先、特别法优先、新法优先；《食品安全法》10章154条；《刑法》第140/141/144/408条之一。
- 风险维度：风险识别4方法、评估5要素（可能性/严重性/可检测性/暴露频次/管控措施）、分级4级ABCD、应对4策略（规避/转移/降低/接受）。
- 体系维度：HACCP 7原理+12步法；ISO 22000:2018十章框架+四级文件（手册/程序/SOP/记录）；PRP/OPRP/CCP分界；"日管控/周排查/月调度"机制。
- 现场维度：现场检查4类（日常/专项/飞行/双随机一公开）、检验4类方法、GB 14881/31621、5大检查要点（人员/原料/工艺/环境/产品）。
- 召回维度：召回分级3级（一级24h/二级48h/三级72h）、召回5步法（识别/报告/评估/执行/记录）、预案6要素。
- 培训维度：培训计划5要素、4对象（高管/总监/员工/承包方）、4层级、5形式、5内容、5考核。

（五）责任认定与整改方案设计

- 5步责任认定流程：证据→定性→责任人→责任大小→法律后果。
- 整改方案5步法：问题识别→整改措施→责任落实→验证效果→预防机制；产出5份清单（问题/整改/责任/验证/预防）。
- 5大设计工具：5W2H、SMART、PDCA、5why、鱼骨图。
- 整改5大实施要点：领导重视、责任明确、措施具体、时限明确、资源保障。

（六）决策训练与总监综合素质

- 3大决策情景：低价供应商、设备超负荷、举报舆情。
- 5大决策原则：安全优先、合法合规、数据支撑、风险权衡、留痕履职。
- 6位总监综合素质：政治素质、专业素质、管理素质、沟通素质、法律素质、应急（处置）素质。
- 免责4要件：履职尽责、记录完整、及时报告、依法处置（以讲稿“免责4要件”为准）。

（七）深度综合案例（2例）

- 深度案例1：2024年某品牌婴幼儿配方乳粉阪崎肠杆菌超标案——1段奶粉（0-6月龄）3批次5000罐、货值200万元，GB 10765不得检出，24小时内启动一级召回，涉总监5年禁业+刑责。
- 深度案例2：2023年某学校食堂鼠头鸭脖案——学校与承包方双失职、色标管理缺失、留样缺失、舆情应对失当，校长免职、食品安全总监撤职、承包方负责人禁业。

三、本节小结

1. 5大生产领域综合案例：乳制品、肉制品、食品添加剂、特殊食品、小作坊。
2. 5大餐饮校园综合案例：团餐、连锁、网络、校园、食源性疾病。
3. 跨章综合分析6维：法规、风险、体系、现场、召回、培训。
4. 责任认定+整改方案：5步责任认定流程+5步整改方案设计。
5. 决策训练+总监综合素质：5大决策原则+6位素质+免责4要件，本课收官。