

食品安全风险管控清单（蛋制品生产）

说明：本清单供食品生产企业参考使用。企业可以参考本清单并结合实际开展食品安全风险分析，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，建立符合本企业实际的《食品安全风险管控清单》。

食品类别	类别名称	风险控制环节		风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
蛋制品	1901蛋制品	生产场所环境管理	厂区环境管理	厂区物品存放	厂区内堆放杂物以及废旧设备等造成虫害孳生风险，易集尘，给生产过程带来污染。	厂区环境保持整洁，定期清理，避免雨后积水，降低外围虫害密度，不堆积废旧设备及杂物，并定期检查。	符合 GB 14881 厂区环境的要求	厂区环境管控制度中明确管控频次，建议每周进行	
				厂区绿化	1.厂区绿化易吸引啮齿类动物、鸟类，孳生虫害，给生产环节带入虫害风险。 2.厂区绿化距离车间及仓库较近，原料及产品易吸引虫害，产生虫害侵入车间或仓库的风险。	1.工厂园区内绿植应选取不易产生虫害的植物品种。 2.厂区绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，防止虫害孳生。	符合 GB 14881 厂区环境的要求	厂区环境管控制度中明确管控频次，建议根据季节确定频次	
				厂内垃圾	厂内垃圾清理不彻底、不及时，造成虫害孳生。	建立生产和生活垃圾的运输、暂存、清除实施管理措施并有效执行。	符合企业厂区内外部环境管理要求	厂区环境管控制度中明确管控频次，建议每日进行	

食品类别	类别名称	风险控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
		车间内部环境管理	车间地面、墙面设计、施工及清洁卫生	地面不平整、排水系统设计不合理，生产过程中或清洗后出现积水。	1.地面、墙面、屋顶根据清洁度要求采用不同频次进行定期清洁。 2.门窗、墙壁、顶棚、地面及施工缝隙密闭，清洁作业区的窗户宜与内墙面齐平，避免平台积尘。	符合企业内部管理要求	车间内部环境管控制度中明确地面墙面等清洁频次，建议每日或每班次进行	
	车间地面、墙面、屋顶破损		破损处不易清洁，容易孳生微生物，破损处易掉落造成异物污染。	车间破损地面、墙面、屋顶应及时修补。	符合企业内部管理要求	车间内部环境管控制度中明确管控频次，建议每月进行		
	车间布局和设计		车间布局和设计不合理，造成微生物孳生，沙门氏菌污染。	1.接收及贮存原料的区域应与终产品的加工及包装区域分隔。 2.用于贮存、生产或者处理可食产品的区域应与用于处理不可食物质的区域明确分隔。 3.破壳、巴氏杀菌以及灌装各区域应分隔以防止交叉污染。	符合 GB 14881、GB 21710 中车间布局的要求	车间内部环境管控制度中明确车间巡检频次，建议每日进行		
	温度、湿度管控		有温度、湿度控制要求的区域，未配备适宜的温度、湿度控制设施以及用于监控温度、湿度的设施，导致温度、湿度不能达到企业内部标准要求。	1.根据食品生产的特点，配备适宜的温度、湿度控制设施以及用于监控温度、湿度的设施。 2.定期校准温度、湿度控制设施以及用于监控温度、湿度的设施。	符合企业内部温度、湿度要求	车间内部环境管控制度中明确管控频次，建议每日进行		

食品类别	类别名称	风险控制环节	风险点	风险描述	管控措施	管控目标	管控频次	责任人
			清洁作业区消毒管理	清洁作业区环境、设备、人员以及进入该区域的原辅材料等防护不佳或未经有效消毒、造成清洁作业区微生物污染。	1.清洁作业区应定期进行环境消毒，各作业区空气净化级别满足空气净化要求，定期进行环境微生物检测，检测间隔时间应不大于3个月。 2.结合生产工艺及产品特点，对加工过程中的沙门氏菌制定监控计划，并实施有效监控。	符合 GB 14881、GB 21710 及区域管理的标准作业程序要求	环境监控方案中明确相应的监控频次	
			清洁消毒效果验证	未进行清洁消毒效果验证，不能保证清洁消毒有效。	及时验证清洁消毒效果，发现问题及时纠正。	符合各区域的清洁消毒效果要求	清洗消毒制度中明确验证频次，建议按照不同区域每次清洁消毒后进行	
		设施管理	虫害控制设施配备 外来害虫、鼠类、鸟类侵入	厂区虫害、鼠害、鸟类活动迹象明显，鼠粪、虫体遍地，鸟类常在厂区上空飞行。厂区虫鼠鸟从外部进入车间，污染车间环境。	对外开放车间大门加装风幕、门帘等，窗户安装金属纱窗等。地漏安装防鼠网等防虫防鼠设施并定期维护。防止厂区虫害、鼠害、鸟类进入车间。	符合企业虫害、鼠类、鸟类控制目标	虫害管控制度中明确防虫防鼠设施维护频率，建议每月进行	

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/268072032064006125>