

国家质量监督检验检疫总局关于开展食品生产加工环节风险监控试点工作有关问题的通知 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/321/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_321123.htm 国家质量监督检验检疫总局关于开展食品生产加工环节风险监控试点工作有关问题的通知（2006年6月30日 国质检食监函[2006]488号）各省、自治区、直辖市质量技术监督局，中国标准化研究院，各有关检验机构：近年来，食品安全已成为社会关注的热点，在食品生产加工过程中使用非食品原料、超范围超限量使用食品添加剂已成为影响食品安全的突出问题。为实现食品安全问题早发现、早控制、早解决，总局决定开展食品生产加工环节风险监控试点工作(以下简称试点工作)，现将《2006年食品生产加工环节风险监控试点工作计划》印发你们，并就有关问题通知如下：一、工作目标 逐步建立和完善食品生产加工环节风险监控体系，对可能发生的非食品原料、超范围和超限量使用食品添加剂等影响食品安全因素进行研究、监测、预警，为采取有效监管控制措施、消除食品安全危害提供科学依据，提高食品安全监管工作的预见性、科学性和有效性。二、组织领导 国家质检总局负责制定食品生产加工环节风险监控计划，组织专家对风险监控情况进行分析评价，发布风险监控有关信息，对监督控制措施提出指导性意见。各省、自治区、直辖市质量技术监督部门及检验机构要针对本辖区食品生产加工企业的特点，结合在监督抽查、日常监管中反映出来的食品安全突出问题，加强分析研究，及时向总局食品生产监管司报告各类食品安全问题。有条件的地区

，要针对本辖区传统食品、特色食品的质量安全状况及存在的突出问题，逐步建立食品安全风险监控体系。国家食品质量监督检验中心、国家食品质量监督检验中心(上海)、国家食品质量安全监督检验中心、国家加上食品质量监督检验中心(广州)、国家农产品深加工质量监督检验中心、国家食品添加剂质量监督检验中心等6家检验机构承担2006年风险监控试点工作中的监测检验任务。中国标准化研究院食品与农业标准化研究所负责承担总局交办的与风险监控有关的日常工作。

三、监测抽样和检验工作要求 2006年风险监控试点工作选择我国消费量较大且与人民生活密切相关的食品种类，以及对健康危害较大的非食品原料和容易被超范围使用的食品添加剂作为监控对象(附录1)，并制定2006年食品生产加工环节风险监控试点工作抽样计划(附录2)。各检验机构应当按照试点工作流程(附录3-1)开展工作。抽样工作由各检验机构负责。各检验机构要按照试点工作计划中的具体规定，制定抽样方案，严格按照抽样计划、工作流程和抽样规范(附录2、附录3-2和附录3-3)进行随机抽样，如实填写抽样单(附录3-4)。抽样地点应以城乡结合部和农村地区为主，在食品生产企业、食品批发市场、超市、商店均要抽取一定比例的样品。同一抽样地区，分别在7月、9月进行两次抽样，同一次抽样中，同一企业、同一品牌的同一类样品不得重复，同时，应抽取近期生产的食品。各检验机构在进行跨区域抽样时，要加强与当地质量技术监督部门的沟通和信息交流，了解并掌握当地食品企业的实际情况，确保抽样的科学性和样品的代表性。在对生产企业进行抽样时，可请当地质量技术监督部门配合开展工作。各检验机构应严格按照规定的检验方法进行

监测检验工作，确保工作质量和工作进度。四、监测检验结果上报及分析 各检验机构发现食品中含有非食品原料或超范围超量使用食品添加剂后，应在24小时内以书面及电子文件形式(附录3-6)上报总局食品生产监管司，由总局食品生产监管司对检验结果汇总分析，并通知不合格样品生产企业所在地省级质量技术监督部门。当地质量技术监督部门应当立即对不合格样品生产企业进行调查，必要时对产品进行抽样检验，查找不合格原因，提出整改意见，督促企业改正，并及时将调查情况和企业整改结果上报总局食品生产监管司。各检验机构要按规定要求，以书面文件和电子文件形式将检验结果汇总表(附录4)、检验结果统计报表(附录5)和分析报告(附录6)上报总局食品生产监管司。2006年9月15日前上报第一批检验结果及分析报告，2006年12月5日上报第二批检验结果及分析报告。各检验机构要认真总结2006年风险监控工作，撰写本年度食品生产加工环节风险监控分析报告，对监测数据进行综合分析，对风险因素的发生和发展趋势进行预测，总结风险监控工作存在的主要问题，并对今后的风险监控工作提出建议。报告需附2006年食品生产加工环节风险监控结果统计报表(附录5)。中国标准化研究院食品与农业标准化研究所协助总局食品生产监管司组织专家对监测情况进行分析评价。五、其他要求 各检验机构要明确职责和任务分工，将风险监控检验工作落实到人，做好各项准备工作，加大人力、物力投入，确保检验工作质量和结果准确有效。建立风险监控检验工作档案。各检验机构要收集并及时上报在日常工作中获得的食物安全信息，加强对食物安全潜在问题的研究。加强对食物中污染物本底值的研究和信息收集，配合总局

尽快建立食品中污染物本底值数据库。在试点工作实施过程中，质检总局将视情况对风险监控工作进行督促检查，对不按规定执行风险监控计划，不按时上报风险监控结果和报告的，进行通报批评，并取消参加下年度相关工作的资格。总局联系人及联系电话：联系人：贺丹英 王丹丹 联系电话：010-82262026、010-82262230 传真电话：010-82260385 电子邮箱：spsjgc@aqsiq.gov.cn 中国标准化研究院联系人及联系电话：联系人：吕相征 联系电话：010-58811645 传真电话：010-58811641 电子邮箱：lvxz@cnis.gov.cn 附件：2006年食品生产加工环节风险监控试点工作计划

2006年食品生产加工环节风险监控
试点工作计划 (2006年7月至2006年12月)
中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局

目录 附录1：2006年食品生产加工环节风险监控物质和食品种类表 附录2：2006年食品生产加工环节风险监控试点工作抽样计划表 附录3：试点工作流程图、抽样规范、抽样流程图及有关文书 附录4：食品生产加工环节风险监控抽样检验结果汇总表 附录5：食品生产加工环节风险监控抽样检验结果统计报表 附录6：2006年食品生产加工环节风险监控结果分析报告 附录7：参加风险监控试点工作单位负责人及联系方式 附录1：2006年食品生产加工环节风险监控物质和食品种类表

食品种类

淀粉 大米 葡 肉制品 饮料 豆制品 炒货
水产品 小 方 糕 制品 制品 萄 蜜 乳
麦 便 酒 粉
面 点 粉条、 米粉 火腿肠 肉干、 果汁 植物
蛋 饅 粉 非发酵 瓜子 鱿鱼丝 粉丝
肉脯 饮料 白饮料 性即食 检测项
目 豆制品

面粉处 过氧化苯甲酰

理剂
溴酸钾

二氧化硫
漂白剂

吊白块

增

筋剂 硼砂

膨松剂 明矾

日落黄

亮蓝

苋菜红
着色剂

胭脂红

柠檬

黄

二氧化钛

甜蜜素

甜味剂 糖精钠

安赛蜜

山梨酸钾
防腐剂

苯甲

酸

抗结剂 滑石粉

香料 乙基麦芽酚

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com