

连云港市赣榆区市场监督管理局文件

赣市监〔2023〕34号

关于印发《2023年度食品生产经营单位日常监督检查计划》的通知

各分局、机关各科室（队、中心）：

现将《2023年度食品生产经营单位日常监督检查计划》印发给你们，请认真贯彻落实。

连云港市赣榆区市场监督管理局

2023年3月28日



连云港市赣榆区市场监督管理局办公室 2023年3月28日印发

2023 年度食品生产经营单位日常监督检查计划

为切实履行食品生产经营监督管理职责，规范食品生产经营监督检查和食品生产经营行为，落实食品生产经营者主体责任，保障食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》、《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》、《食品生产经营监督检查管理办法》、《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》等法律法规要求，结合我区实际，制定 2023 年度食品生产经营单位日常监督检查计划如下：

一、监督检查遵循的原则与工作目标

食品生产经营日常监督检查工作遵循属地负责、风险管理、程序合法、公正公开的原则。以巩固“食品安全示范城市”为目标，合理有效利用监管资源，全面落实监管责任，强化监督检查的针对性、有效性，最大限度解决和消除食品生产经营中的安全隐患，科学防范食品安全风险，坚决守住不发生区域性食品安全事故的底线，推动我区食品行业的健康发展。

二、日常监督检查工作的开展

（一）监督检查的重点和频次

以高风险、区域性和群众关注的、消费量大的酒类、食用植物油、肉制品、桶装水、食品添加剂、水产加工品等为重点品种，以大中型、高风险的食品生产企业、食品批发企业、农贸市场、学校食堂、大型餐饮服务单位、托幼机构、养老机构和集体用餐配送单位以及近 2 年来抽检出现不合格产品的食品生产经营单位

为重点单位，以传统食品、特色食品集中加工经营区域为重点区域，以保持发证条件、履行进货查验、生产过程控制、产品出厂检验为重点内容，开展监督检查。

按照《食品生产经营风险分级管理办法(试行)》要求，根据食品生产经营者风险等级，确定检查频次。对 A 级风险的食品生产经营者，原则上每年至少监督检查 1 次；对 B 级风险的食品生产经营者，原则上每年至少监督检查 1-2 次；对 C 级风险的食品生产经营者，原则上每年至少监督检查 2-3 次；对 D 级风险的食品生产经营者，原则上每年至少监督检查 3-4 次。

食品加工小作坊检查频次：肉制品、酒类等重点品种食品小作坊每年检查 2 次，其他品种食品小作坊每年检查 1 次。如检查结果为不符合的，整改后经检查符合要求的当年不定期再检查 1 次。

各类专项整治检查可作为风险防控检查的次数。存在违反食品安全法律法规规定、发生食品安全事故等不良情形的，可上调风险等级。

（二）食品生产企业日常监督检查重点内容

对食品生产企业按照《食品生产监督检查要点表》（附件 1）规定的项目进行检查，重点检查以下内容：

1、企业资质保持情况。检查企业是否悬挂生产企业公示牌，实际生产场所、产品范围等与获证内容是否一致；企业在生产许可证有效期内，生产条件、设备布局或者工艺流程等发生变化的，是否按规定变更或报告；食品生产许可证载明的企业名称是否与营业执照一致；

2、企业进货查验制度建立和执行情况。企业采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品是否建立和保存进货查验记录；对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，企业是否依照食品安全标准自行检验或委托检验并保存检验记录；企业是否使用回收食品作为食品原料生产加工食品；

3、企业生产过程控制制度建立和执行情况。企业是否对厂区环境、生产场所和设备、设施清洁卫生状况保持良好并定期自查，保存自查记录；企业是否建立和保存生产投料记录；企业是否建立和保存生产加工过程关键控制点的控制记录；企业生产现场是否避免人流、物流交叉污染；现场人员是否进行卫生防护等；

4、企业出厂检验记录制度建立和执行情况。企业是否具备必备的检验设备；是否对每批出厂食品进行检验并保存原始的检验数据和检验报告记录；出厂检验项目与食品安全标准及有关规定的的项目是否一致；是否按规定留存样品；

5、企业不合格品管理制度建立和执行情况。企业是否建立和保存采购不合格原料、食品添加剂、食品相关产品的处理记录；是否建立和保存生产的不合格产品的处理记录；

6、企业生产加工食品的标识标注情况。标识标注的内容是否符合法律、法规、规章、食品安全国家标准（如：GB7718、GB28050）、产品标准等规定的事项；

7、企业建立和执行销售台帐情况。企业是否对销售每批产品建立和保存销售台帐；

8、企业从业人员管理情况。企业是否建立从业人员健康检查制度和健康档案制度，从事接触直接入口食品加工的从业人员是否取得健康证明；

9、企业落实主体责任情况。企业是否建立食品安全自查制度和自查方案并定期开展自查，有自查记录。是否依法配备食品安全管理人员，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制并有效落实。

（三）食品加工小作坊日常监督检查重点内容

对食品加工小作坊按照《江苏省食品小作坊现场监督检查表》（附件2）规定的项目进行检查，重点检查以下内容：

1、营业执照和登记证明齐全，在有效期范围内；有公示栏，内容齐全（明示营业执照、食品小作坊登记证、食品安全承诺书、从业人员健康证明和使用的食品添加剂目录）、真实、有效，置于显著位置；

2、使用的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品应查验许可证明、合格证明、采购凭证等相关材料并留存。禁止使用不合格的原辅料或非食品用原辅料生产食品；

3、食品添加剂的使用应符合GB2760《国家食品安全标准 食品添加剂使用标准》及相应的标准和有关规定，不得超范围、超限量使用食品添加剂；

4、生产加工场所应整洁、卫生、通风，无积水，应采取有效措施使原辅料、半成品与成品有效分离，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染；

5、使用食品级的洗涤剂、消毒剂；

6、从事接触直接入口食品加工的从业人员应当取得健康证明后方可上岗工作。

（四）食品经营单位日常监督检查重点内容

对食品经营单位按照《食品销售监督检查要点表》（附件3）规定的项目进行检查，重点检查以下内容：

- 1、经营资质，食品销售许可合规情况、信息公示情况；
- 2、经营食品的标签是否符合《食品安全法》等法律、法规的规定；
- 3、是否按要求贮存食品；
- 4、是否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；
- 5、是否建立并严格执行食品进货查验记录制度；
- 6、在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明；
- 7、食品经营场所设置或摆放的食品广告的内容是否涉及疾病预防、治疗功能；
- 8、市场开办者、柜台出租者和展销会举办者是否依法审查入场食品经营者的许可证，明确其食品安全管理责任；
- 9、网络食品交易第三方平台提供者是否对入网食品经营者进行许可审查或实行实名登记；
- 10、食用农产品批发市场是否配备检验设备和检验人员，或者委托符合规定的食品检验机构对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽验检验；
- 11、依法配备食品安全管理人员，建立健全日管控、周排查、

月调度工作制度和机制并有效落实。

（五）餐饮服务单位日常监督检查重点内容

对餐饮服务单位以“元旦”、“春节”、“五一”、“国庆”等重大节日时段，学校(含托幼机构)、养老机构、机关、企事业单位、集体用餐配送单位、建筑工地等食堂，高中考、人大政协会议以及其他的重大活动接待保障为重点，按照《餐饮服务监督检查要点表》（附件4）规定的项目进行检查，重点检查以下内容：

- 1、食品经营许可证合法有效、经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致、在经营场所醒目位置设置公示栏，公示信息齐全；
- 2、从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效健康证明；
- 3、建立原辅料进货查验制度，查验记录及相关凭证齐全；
- 4、不使用变质或者超过保质期的食品；
- 5、具有餐具、饮具的清洗、消毒设备并运转正常；
- 6、食品经营场所保持清洁卫生；
- 7、建立食品安全自查、食品留样、食品召回等制度并得到有效落实；
- 8、依法配备食品安全管理人员，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制并有效落实。

（六）特殊食品监督检查重点内容

- 1、进一步规范特殊食品市场经营行为，强化日常监管，确保辖区内特殊食品经营企业监督检查覆盖率不低于 20%；

2、严格落实特殊食品专区、专柜销售，加强特殊食品进货渠道及索证索票管理，严禁销售未经注册或备案的，明示或暗示具有特殊食品特性和用途的食品；

3、积极推进特殊食品经营的“双随机、一公开”检查；

4、积极参与农村食品治理行动，加大对农村地区、城乡结合部等地区婴幼儿配方乳粉经营行为的监督检查力度

5、实施保健食品行业专项清理整治行动，大力整治保健食品市场秩序，加强保健食品标签、说明书管理，规范保健食品警示用语及功能声称，严厉打击利用保健食品欺诈、虚假宣传等各种非法销售行为；

6、指导药店、医疗机构等经营主体严格按照食品安全法及其实施条例等规定，落实特殊医学用途配方食品经营主体责任；

7、依法配备食品安全管理人员，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制并有效落实。

（七）食品摊贩监督检查重点内容

按照《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》，认真做好食品摊贩的监管工作。

1、在其摊位明显位置张挂食品摊贩信息公示卡和从业人员健康证明；

2、具备相应的制售食品的设备、设施以及防尘、防蝇、防鼠、防虫等卫生防护设施；

3、使用的食品包装容器、工具和接触食品的售货设施无毒、无害，符合卫生要求；

4、使用的洗涤剂、消毒剂等清洗消毒产品对人体安全、无害；

5、用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准；

6、遵守城市市容和环境卫生管理的相关规定，及时清理场地，保持环境整洁、卫生。

（八）日常监督抽检

实施监督检查时，可以根据需要，依照食品安全抽样检验管理有关规定，对被检查单位生产经营的原料、半成品、成品等进行抽样检验。

（九）监督检查结果的处理

检查人员应当按照《食品生产经营监督检查结果记录表》（附件 5）逐项填写检查内容、检查结果、结果处理等相关内容。发现食品生产经营者不符合监督检查要点表一般项目，但情节显著轻微不影响食品安全的，应当当场责令其整改。可以当场整改的，检查人员应当对食品生产经营者采取的整改措施以及整改情况进行记录；需要限期整改的，应当书面提出整改要求和时限。被检查单位应当按期整改，并将整改情况报告市场监督管理部门。监督检查人员应当跟踪整改情况并记录整改结果。不符合监督检查要点表一般项目，影响食品安全以及发现食品生产经营者存在违法行为需要调查处理，应当严格按照行政处罚程序开展调查处理，

监督检查结果应及时记入食品生产经营者的食品安全信用档案，并将监督检查结果记录表张贴在生产经营单位的公示栏内。食品生产企业的检查结果同时要在每月 10 日前录入《江苏省食品生产监督检查信息系统》。

三、监督检查的工作要求

（一）周密计划，有序推进。各分局要充分认识日常监督检查是加强食品生产经营监管，督促生产经营者落实主体责任的基本方法，是落实《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规对食品生产经营者监管要求的有效手段，也是加强事中事后监管工作的具体体现。要按照属地负责的原则和监管职责分工，制定计划，按照要求做好辖区内食品生产经营单位的日常监督检查工作。食品生产企业日常监督检查覆盖率上半年不低于 50%，三季度不低于 80%，全年全覆盖。相关业务科室要做好检查的指导工作。

（二）加强管理，完善档案。建立食品生产经营者食品安全信用档案记录许可颁发、日常监督检查结果、整改情况、违法行为查处等情况是《食品安全法》对食品生产经营单位实施信用管理的具体要求，也是我们进行分级管理的重要依据，各分局要加强食品安全信用档案管理，要制定计划，分批分类按照一户一档的要求建立辖区内食品生产经营户信用档案。

（三）严格检查，闭环管理。各分局要规范监督检查行为，严格实施现场检查，如实记录检查情况，对监督检查中发现的问题按照《食品生产经营监督检查管理办法》规定的处置规定依法处理。稽查部门在监督检查（抽检）、受理投诉、举报等过程中经立案查实的食品生产经营单位违法行为，要将有关查处情况及时通报属地监管部门加强监管，监管部门要将生产经营单位的行政处罚情况纳入食品安全信用档案。

（四）立足实际，创新监管。要坚持问题导向，在加强日常监管工作的同时，及时分析食品监管中存在的问题，剖析影响食

品安全的风险因素和薄弱环节，认真研究并提出加强日常监管的政策和对策，建立长效监管机制，不断提高监管效能。

（五）强化责任，加强督导。各分局要明确监管人员，强化责任落实。区局将按照各分局检查计划加强对各分局食品生产经营日常监督检查及信用档案建设工作的督查指导，并对督查情况适时进行通报。

- 附件：1. 食品生产经营监督检查要点表
2. 江苏省食品小作坊现场监督检查表
3. 食品销售监督检查要点表
4. 餐饮服务监督检查要点表
5. 食品生产经营监督检查结果记录表