

# 赣州市市场监督管理局文件

赣市市监食生字〔2022〕5号

## 关于印发 2022 年食品生产监督检查计划的通知

各县（市、区）市场监管局，赣州经开区、蓉江新区分局：

为进一步加强食品生产监督检查工作，落实食品生产监管责任，根据省局 2022 年食品生产监督检查计划和全市市场监管工作部署，市局研究制定了《赣州市市场监管局 2022 年食品生产监督检查计划》，现印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。执行中遇到问题，请与市局食品生产监管科联系。

赣州市市场监督管理局

2022 年 4 月 21 日

(此件主动公开)

# 赣州市市场监管局 2022 年食品生产 监督检查计划

为认真贯彻落实国家市场监督管理总局《食品生产经营监督检查管理办法》、省市场监管局 2022 年食品生产监督检查计划以及全市市场监管工作部署，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，特制定 2022 年赣州市市场监管局食品生产监督检查计划如下：

## 一、工作目标

推进食品生产企业食品安全风险分级与信用风险分类管理，优化监管资源配置，实施科学有效监管。以企业自查为前提，日常检查为主体，组织开展飞行检查及配合实施体系检查为补充，制定科学高效的监督检查工作计划，完善问题整改督导机制，全面落实食品生产监督检查频次和任务要求，督促企业严格落实食品安全主体责任。

全年实现：全市食品生产企业、食品生产加工小作坊（以下简称食品小作坊）监督检查覆盖率 100%，监督检查发现问题后处置率 100%。食品生产企业食品安全管理人员配备率及抽查考核率 100%。

## 二、检查对象

全市取得食品（含特殊食品）生产许可证的企业，取得登记证的食品小作坊。

## 三、检查依据

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》等法律法规和规章规定，《食品生产通

用卫生规范（GB 14881）》等食品安全国家标准以及食品生产监督检查要点要求。

#### **四、检查方式及频次**

各县（市、区）局要严格按照食品生产风险分级管理要求，根据风险管理的原则，结合食品生产者的食品类别、业态规模、风险控制能力、信用状况、监督检查等情况，将食品生产企业的风险等级从低到高分分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

（一）对风险等级为 A 的食品生产企业，原则上每年监督检查 1 次；

（二）对风险等级为 B 的食品生产企业，原则上每年监督检查 2 次；

（三）对风险等级为 C 的食品生产企业，原则上每年监督检查 3 次；

（四）对风险等级为 D 的食品生产企业，原则上每年监督检查 4 次。

食品小作坊检查频次参照食品生产企业风险分级管理原则，由各县（市、区）局结合监管实际合理确定监督检查频次、监督检查内容、监督检查方式以及管理措施。

特殊食品生产企业或食品小作坊年度监督检查计划如单列印发，应报送市局存档备查。

#### **五、检查计划**

##### **（一）市级食品生产年度监督检查安排**

贯彻省局工作部署，落实食品生产监督检查工作要点，严控食品生产环节突出问题。

1. 组织开展辖区食品生产企业“双随机”检查，从全市获得食品生产许可证企业名录库中，按不低于企业总数 5%的比例随机抽取待检企业。

2. 组织开展新发证或延续食品生产企业证后抽查，重点检查食品生产许可现场核查反馈问题整改落实情况，企业持续保持获证时的必备生产条件情况。

3. 组织开展婴幼儿辅助食品、乳制品、肉制品、大米、包装饮用水、酒类等重点食品类别或品种生产企业的专项监督检查或飞行检查。

4. 组织对保健食品、近年来屡次监督抽检中发现不合格样品的、被监管部门通报、被多次投诉举报的以及风险监测过程中发现存在严重问题的食品生产加工企业实施飞行检查。

同时，指导各县（市、区）局制定公示食品生产年度监督检查计划，并督促按照计划实施检查。

## （二）县级食品生产年度监督检查安排

各县（市、区）局要按照本级人民政府食品安全年度监督管理计划和市局监督检查计划要求，综合考虑食品类别、企业规模、管理水平、食品安全状况、风险等级、信用档案记录等因素，编制辖区年度食品生产监督检查计划，向社会公布并组织实施。年度计划应覆盖所有取得食品生产许可证的食品生产企业与取得登记证的食品小作坊，并将往年监督检查中发现问题较为突出的生产企业列为重点检查对象。

同时，要落实或参与省、市级的监督检查工作。要结合辖区实际重点开展保健食品、婴幼儿辅助食品、乳制品、肉制品、粮食加工品、包装饮用水、食用植物油、蜂产品、白酒、调味品、

食品添加剂等重点食品类别或品种生产企业的专项监督检查，组织开展辖区食品生产企业“双随机”检查、新发证或延续食品生产企业证后监督检查、高风险或监管中发现问题较为突出的食品生产企业飞行检查。

## 六、检查内容

食品生产企业监督检查按照食品生产监督检查要点表内容实施，包括食品生产者资质、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置等情况，特殊食品生产监督检查还应当包括注册备案要求执行、生产质量管理体系运行、原辅料管理及原料前处理等情况。

食品小作坊监督检查可参照食品生产监督检查要点表内容实施。

## 七、工作要求

（一）加强组织领导。各县（市、区）局要高度重视，加强组织领导，落实工作责任，结合辖区实际，确保各项工作落到实处。要制定公示年度食品生产监督检查计划，并按照计划实施监督检查，同时督促食品生产加工企业开展食品安全自查报告，配齐食品安全管理人员并参加监督抽查考核。

（二）加强告诫提醒。各县（市、区）局要对国家总局和省、市局提示的重大风险隐患落实强化防控举措，要组织食品生产监管股（室）协同抽检部门结合抽检结果对乳制品、肉制品、白酒、食用植物油、包装饮用水、大米等高风险或大宗消费食品企业组织开展风险会商提醒或集体质量安全承诺；对抽检屡次不合格企

业、举报投诉较多的问题企业实施约谈，并对企业的主要负责人开展告诫提醒，督促企业严格落实食品安全主体责任。

（三）加强问题整改。各县（市、区）局应完善问题企业整改督导机制，按照监督检查的情况，督促企业对检查中发现的问题进行整改，并逐一进行核查，确保企业整改到位，监督检查发现问题后处置率 100%。对检查中发现有发生食品安全事故潜在风险的，应责令其立即停止食品生产经营活动，并依法查处。

（四）加强信息管理。各县（市、区）局应将监督检查计划向社会公开，及时汇总监督检查信息，分析监督检查结果，查找突出问题，定期对生产企业开展食品风险监控及信用状况评估，掌握实时生产企业动态。

附件：食品生产单位重点监督检查内容提示

## 附件

# 食品生产单位重点监督检查内容提示

### 一、食品生产企业

在根据食品生产监督检查要点要求开展检查的同时，应重点检查以下内容：

1. 开展食品安全自查情况。重点检查企业是否建立了食品安全自查制度，并按制度要求定期对食品安全状况进行检查评价。

2. 规范许可资质管理情况。重点检查企业生产的食品是否属于食品生产许可证上载明的食品类别；企业在生产许可证有效期内，现有设备布局和工艺流程、主要生产设备设施等事项是否发生变化，如有变化是否按规定申请变更。

3. 生产现场环境卫生条件。重点检查企业厂区、车间周边是否有新增污染源；厂区、车间是否卫生整洁；企业更衣、洗手、消毒设备设施，是否满足正常使用；企业的生产环境是否符合新冠肺炎疫情防护的要求。

4. 规范从业人员管理情况。重点检查食品生产企业的食品安全管理人员是否通过“食安抽考 APP”考核，并对未考试的人员进行现场监督抽查考核；检查企业从事接触直接入口食品工作的食品生产人员健康证明是否在有效期内；现场检查食品生产人员个人卫生情况是否符合要求。

5. 强化生产过程控制情况。在企业成品库随机抽取 1 到 3 批次产品，有专供特定人群的产品至少抽取 1 个产品，要求企业根据相应生产日期或批号提供生产过程相关记录，重点检查企业是

否存在标注虚假生产日期或批号的情况；是否有使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品情况；是否存在超范围、超量使用食品添加剂及违规使用新食品原料、药品的行为；是否存在掺杂、掺假，以假充真，以次充好，或者以不合格产品冒充合格产品的问题。

6. 规范标签、说明书管理情况。重点检查企业的产品标签标识标注的内容是否符合法律、法规、规章、具体产品标准、食品安全国家标准 GB7718 和 GB28050 等规定的事项。重点检查使用转基因原料生产的食用植物油是否在标签、说明书上显著标示。

7. 产品检验情况。重点检查企业是否具备必备的检验设备，企业的检验人员是否具备相应能力；企业委托其他检验机构实施产品出厂检验的，近一年内的委托检验报告对应的产品数量是否与企业的实际生产数量相适应；企业是否按规定保存出厂检验留存样品。对大米生产企业，应检查是否配备重金属检测设备，并按要求记录原粮和成品检验结果。

8. 原辅料、成品仓储管理情况。重点检查企业各种原辅料、成品是否按待检、合格、不合格分区存放；易燃、易爆和有毒化学品是否单独存放；是否存放有与企业生产产品无关的原辅料、食品添加剂；原辅料、成品是否离地离墙存放，储存环境是否符合要求；是否存在过期、回收原辅料、成品未按规定处理。

9. 产品标准执行情况与委托加工情况。重点检查企业产品执行标准是否符合法律法规规定，重点提醒企业标示产品所执行的



标准代号和顺序号时，可以不标示年代号。对接受委托加工的企业，重点检查企业与委托方签订的委托合同，是否存在超范围接受委托生产、委托方对受托方生产行为是否开展监督；受委托生产产品标签标识标注是否符合有关法律法规规定。

## 二、食品小作坊

1. 生产主体资格。重点检查食品小作坊名称、地址、负责人、食品种类等信息是否与登记信息一致；登记证是否在有效期内。

2. 生产加工场所。重点检查食品小作坊生产场所是否与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定距离，是否存在交叉污染风险；生产加工场所是否整洁、卫生、通风、无积水，满足操作和安全生产要求，并符合疫情防控要求。

3. 设施与设备。重点检查食品小作坊生产加工的设备和器具是否清洁、卫生、安全；是否具有防鼠、蝇、虫等设施，生产场所有无虫害迹象；是否具备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施；是否有洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品。

4. 加工过程控制。重点检查食品小作坊是否有使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品情况；是否存在超范围、超量使用食品添加剂及违规使用新食品原料、药品的行为；是否存在掺杂、掺假，以假充真，以次充好，或者以不合格产品冒充合格产品的问题。尤其是白酒小作坊，应严查是否存在使用甲醇、工业酒精等非食品原料，超范围超限量使用甜蜜素等食品添加剂行为。

5. 人员管理。重点检查食品小作坊从事接触直接入口食品工作的食品生产人员健康证明是否在有效期内；现场检查食品生产

人员个人卫生情况是否符合要求。

6.原辅料、成品仓储管理。重点检查食品小作坊是否存放有与生产产品无关的原辅料、食品添加剂；原辅料、成品是否离地离墙存放，储存环境是否符合要求；是否存在过期、回收原辅料、成品未按规定处理。

7.包装与标识。重点检查食品小作坊是否在生产加工的食品包装上如实标明食品名称、主要成分或者配料、食品小作坊名称、地址、登记证名称和编号、生产日期、保质期和联系方式等内容，并按照规定在显著位置标明“作坊食品”字样。