

# 连南瑶族自治县市场监督管理局

## 关于印发《连南瑶族自治县市场监督管理局 2024年食品和食品相关产品生产环节 监督检查计划》的通知

各市场监督管理所、机关各股室：

为贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”的要求，加强科学监管，提升监管效能，督促食品和食品相关产品生产企业落实食品安全主体责任，保障人民群众饮食安全，根据我县实际情况，制定了《连南瑶族自治县市场监督管理局2024年食品和食品相关产品生产环节监督检查计划》，现印发给你们，请遵照执行。

联系人：廖志豪 电话：0763-8669218

连南瑶族自治县市场监督管理局

2024年3月28日



# 连南瑶族自治县市场监督管理局 2024 年 食品和食品相关产品生产环节 监督检查计划

根据《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》、国家市场监督管理总局令(第 60 号)《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、《关于印发〈广东省食品药品生产经营风险分级分类管理办法〉的通知》(粤食药监〔2016〕593 号)等要求,结合我县实际,制定本计划。

## 一、检查对象

辖区内所有获证食品生产企业、食品相关产品生产企业、食品生产加工小作坊。

## 二、检查依据

《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《中华人民共和国食品安全法》及其《实施条例》、《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》《广东省食品安全条例》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《食品药品监管总局关于印发食品生产经营日常监督检查有关表格的通知》《广东省食品相关产品生产加工监督管理办法》和《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》《清远市市场监督管理局关于印发〈清远市食品生产加工小作坊监督检查表〉和〈清远市食品生产加工小作坊监督检查操作指南〉的通知》等规定。

### 三、食品生产企业风险分级与检查频率

#### (一) 食品生产企业风险分级

A 级风险：调味品、饼干、罐头、糖果制品、茶叶及相关制品、蔬菜制品、炒货食品及坚果制品、可可及焙烤咖啡产品、食糖、淀粉及淀粉制品、其他食品等食品生产企业。

B 级风险：粮食加工品、薯类和膨化食品、油脂及其制品、饮料、糕点、方便食品、冷冻饮品、速冻食品、水果制品、蛋制品、水产制品、豆制品、蜂产品等食品生产企业。

C 级风险：食用油、肉制品、乳制品、酒类、特殊膳食食品、保健食品、食品添加剂等食品生产企业。

D 级风险：特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等食品生产企业。

#### (二) 食品生产企业检查频率

一类监管：对于 A 级风险食品生产企业，由县局负责实施监督检查工作，原则上每年现场监督检查不少于 1 次。

二类监管：对于 B 级风险食品生产企业，由县局负责实施监督检查工作，原则上每年现场监督检查不少于 2 次。

三类监管：对于 C 级风险食品生产企业，由市局负责实施监督检查工作，原则上每年现场监督检查不少于 3 次。

四类监管：对于 D 级风险食品生产企业，由省局负责实施监督检查工作，原则上每年现场监督检查不少于 4 次。

#### (三) 食品生产加工小作坊检查频率

辖区内获证食品生产加工小作坊，由县局负责实施监督

检查工作，乡镇市场监督管理所配合，每家日常监督检查至少1次。

#### **（四）食品相关产品生产企业检查频率**

辖区内获证食品生产加工小作坊，由县局负责实施监督检查工作，乡镇市场监督管理所配合，每家日常监督检查至少1次。

### **四、检查内容**

#### **（一）食品生产企业监督检查内容**

**1. 生产主体资格。**检查企业取得《食品生产许可证》是否在有效期内；企业名称、实际生产场所、产品范围等与营业执照、《食品生产许可证》是否一致；企业在生产许可证有效期内，企业的生产条件、检验手段、生产技术或者工艺等事项是否发生变化，如有变化是否按规定报告。

**2. 生产环境条件。**检查企业厂区、车间是否卫生整洁，是否有扬尘、积水；厂区、车间是否与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离；企业卫生间的设置是否合理，是否保持清洁；企业是否有更衣、洗手、干手、消毒设备设施，是否满足正常使用；企业的通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施是否正常运行；企业的洗涤剂、消毒剂等化学品的放置与使用是否合规；企业的生产场所无虫害迹象，防鼠、防蝇、防虫害装置使用定期检查并有相应的检查记录。

**3. 进货查验结果。**检查企业采购食品原辅料、食品添

加剂、食品相关产品等进货查验记录及证明材料是否真实、完整；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；企业采购进口的食品原料（含食品添加剂）是否向供货者索取有效的检验检疫证明；检查企业各种食品原料（含食品添加剂）仓储、领用、使用等记录。

**4. 生产过程控制。**检查企业对食品安全状况进行自查的记录；检查企业使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种是否与索证索票、进货查验记录的内容一致；检查企业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；检查企业是否存在超范围、超量使用食品添加剂及违规使用新食品原料、药品的行为；检查企业是否建立和保存生产投料记录、生产加工过程关键控制点的控制记录，其生产工艺和参数是否保持一致；是否定期对必备生产设备、设施维护保养和清洗消毒；检查企业是否存在人流、物流交叉污染；现场检查从业人员是否接受食品安全知识培训、是否做好个人卫生防护；可在成品库抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产控制记录及控制的全部检查或是组织对某一段时期内生产的产品开展物料平衡核算。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 GB 7718 和 GB 28050 等规定的事项。

**5. 产品检验结果。**检查企业是否具备必备的检验设备，

是否建立和保存出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，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，是否检查受委托检验机构资质，并签订委托检验合同；出厂检验项目与食品安全标准及有关规定的项项目是否保持一致；检查企业是否按规定保存出厂检验留存样品。

**6. 贮存及交付控制。**检查企业原辅料、食品添加剂贮存管理、不合格品存放、产品的贮存、运输、交付是否符合有关要求；销售台账是否真实、完整。

**7. 从业人员管理。**检查企业是否有食品安全管理人员、检验人员、负责人以及上述人员培训、考核的记录；检查企业是否有建立从业人员健康检查制度和健康档案制度；检查企业是否组织对从业人员的食品安全知识培训，个人卫生防护是否到位；现场抽查从业人员对食品安全相关基础知识的掌握情况；是否存在聘用禁止从事食品安全管理的人员。

**8. 不合格产品管理和食品召回与食品安全事故应急处置情况。**检查企业是否建立的保存不合格食品原料（含食品添加剂）和不合格品的处置记录；不安全食品的召回、处置记录。检查企业是否有定期排查食品安全风险隐患、是否定期开展食品安全应急演练和各项食品安全防范措施的落实情况。

**9. 产品标准执行情况与委托加工情况。**检查企业产品执行标准是否符合法律法规规定；检查企业相关食品安全标

准掌握和执行情况。对接受委托加工的企业，检查企业与委托方签订的委托加工协议，是否存在超范围接受委托生产；检查企业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）食品相关产品监督检查内容

1. **基本要求。**检查企业是否具备相应的生产资质；是否建立安全控制体系；是否有专人负责质量安全工作；是否严格执行出厂检验。

2. **环境与场所。**检查企业是否满足厂区环境及总体布局要求；生产车间卫生防护措施是否到位；库房是否能满足生产需要；检验设施、检验室和检验设备是否满足出厂检验和检验环境要求。

3. **生产过程安全控制。**检查企业用于生产的原辅料是否符合要求，是否能提供原辅料安全性验证材料及使用台帐；是否对产品的生产过程进行危害分析并保存相关记录；产品包装标识是否规范；产品贮存与运输是否符合要求；产品检验项目及检验记录信息是否齐全；是否有效建立产品销售、不合格品处理、消费者投诉处理等产品追溯与召回管理记录。

4. **安全管理制度与文件记录。**企业是否能现场提供较为完善的安全管理制度文件；清洁卫生、设备维护管理、人员培训、原辅材料管理、过程控制、产品检验等管理制度是否落实到位，记录是否规范、全面。

### （三）食品小作坊监督检查内容

1. **资质条件。**检查食品小作坊名称、地址、负责人、食品种类等信息是否与《广东省食品生产加工小作坊登记证》一致；登记证是否在有效期内；食品种类、设备布局和工艺流程等是否发生变化，生产加工设备、设施是否发生重大变化。

2. **生产加工场所。**检查食品小作坊生产场所附近是否有污染源，生产加工场所是否独立，与生活区、办公区有效隔离，不存在交叉污染；生产加工场所是否整洁、卫生、通风，满足操作和安全生产要求；工艺流程与布局是否合理。

3. **设施与设备。**检查食品小作坊是否通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施；是否具有相应的生产设备、设施，生产加工的设备和器具是否清洁、卫生、安全；具有防鼠、蝇、虫等设施，生产场所无虫害迹象；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。**食品小作坊使用食品原料、食品添加剂及食品相关产品是否符合国家有关食品安全标准，是否有超范围、超限量使用食品添加剂。原辅料、半成品与直接入口食品是否存在交叉污染。生产用水是否符合国家规定生活饮用水卫生标准。使用的洗涤剂、消毒剂是否对人体安全、无害，其使用与存放符合相关要求。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；是否有使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。

**5. 人员管理。**从事接触直接入口食品生产加工的人员是否持有效健康证明；是否有食品安全管理人员。从业人员是否保持个人卫生。生产加工场所是否发现与食品生产无关人员或用品。

**6. 质量安全管理。**食品小作坊是否有采购、生产、销售等相关食品管理制度。是否建立了原辅料进货台账、食品添加剂使用台账、生产统计台账、产品销售台账、食品召回和销毁台账，记录是否真实、完整。相关记录、票据的保存期限是否符合相关规定。

**7. 包装与标识。**包装的容器和材料是否清洁、无毒、无害且符合卫生要求。生产的食品是否有包装、标签；食品的标签是否符合相关要求。

**8. 贮存与运输。**原辅料、成品、半成品的贮存及贮存条件是否符合要求；食品添加剂是否专门贮存，标示明显；贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，无交叉污染。食品是否与有毒、有害物品一同运输。

**9. 其他行为。**检查食品小作坊是否存在网上销售，分装、委托加工及接受委托加工等行为。

## **五、工作要求**

**（一）落实工作责任。**各市场监督管理所、机关各股室加强组织领导，确保各项工作落到实处。各地应结合本地实

际，按照本计划组织实施。其中，食品生产企业获证后3个月内应完成一次监督检查。

（二）加强问题整改。省、市局组织开展的“双随机”抽查、重点检查、飞行检查纳入当地局检查频次。各县（市、区）局要按照省、市监督检查和本地日常监督检查的情况，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；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。各县（市、区）局应检查完成次月底前，将企业整改情况报送市局食品生产监管科。

（三）加强信息管理。各市场监督管理所、机关各股室要严格遵守工作纪律，不得将市局抽查企业信息向外泄露；要及时汇总监督检查信息，分析监督检查结果，查找突出问题，对食品安全状况进行评估；要按照“一公开”的要求将监督检查结果及时公开。

（四）加强总结报送。食品市场监管股于2024年12月30日前将本地区2024年食品生产环节日常监督检查情况报送市局食品生产监管科。