新卫市监优〔2021〕号

新乡市卫滨区市场监督管理局

关于印发《2021年度食品生产环节检查工作计划》的通知

各股、室、队、协会：

为进一步强化我区食品生产企业监管工作，规范食品生产安全行为，现将《卫滨区市场监督管理局2021年度食品生产环节检查工作计划》印发你们，请遵照执行。

卫滨区市场监督管理局

2021年3月8日

2021年度食品生产环节检查工作计划

根据新《食品安全法》《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》的规定，按照市局统一安排，结合我区食品生产实际，特制定《2021年度食品生产环节检查工作计划》。

1. 工作目的

 为了保证本辖区食品生产加工的食品安全，在对食品生产企业风险分级管理的基础上通过实施监督检查，并规范检查行为，进一步落实食品安全的主体责任，切实保障人民群众饮食安全。

1. 适用范围.

本计划适用于对卫滨区内的食品（含保健食品、食品添加剂，下同）生产企业、食品小作坊开展日常检查工作。

三、工作任务

按照属地管理、分级负责的原则，确定任务分工，根据监督检查、抽检、投诉举报和企业风险分级等情况，按照“双随机、一公开”要求，突出对重点企业、重点品种、重点问题和食品小作坊的监督检查。

1.按照《河南省食品生产企业风险分级管理办法（试行）》要求，对辖区内食品生产企业进行风险分级，确定检查频次，录入河南省食品安全动态监管系统；

2.完成监督检查计划，对辖区内食品生产企业、食品小作坊开展日常监督检查并负责监督问题整改。监督检查覆盖率100%，问题整改率达到100%。每月10日前将上月对食品生产企业、食品小作坊日常监督检查情况填报入河南省食品安全动态监管系统,监督检查记录、企业整改报告和整改验收情况归入企业档案；

3.开展食安员考核，在日常监督检查的同时，使用“食安员抽考”APP对食品生产企业的主要负责人和食品安全管理人员随机进行监督抽查考核，企业覆盖率100%，考核合格率100%；

4.推动辖区生产企业和食品加工小作坊实施“6S”标准化管理达到90%以上。

5.完成上级交办其他监督检查、整改验收和上报工作。

四、监督检查计划的制定

**（一）监督检查频次和监督抽检频次的确定。**根据省、市对食品生产企业风险分级管理意见，食品生产风险等级从低到高可分为A级、B级、C级、D级四个等级。

1.对风险等级为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；

2.对风险等级为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；

3.对风险等级为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；

4.对风险等级为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。

各监管所根据产品风险、现场核查、监督检查、监督抽检、行政处罚、投诉举报等情况，合理确定辖区内食品生产企业具体监管频次。

**（二）监督抽检对象的确定**。一是对2020年度抽检不合格单位、产品要采取“回头看”的形式，加大抽检力度，增加抽检批次。二是做好专项整治过程中的抽样检验工作，为专项整治提供科学参考，确保专项整治高效开展。三是针对季节性食品、节庆性食品、食品加工小作坊食品加大抽检力度。对抽检不合格产品依法进行后处理。

**（三）临时安排检查。**生产股、各监管所可以根据消费者投诉举报、上级工作安排以及行政执法的需要开展检查。

五、工作内容

**（一）现场检查的主要内容**

1.企业食品安全主体责任自查制度落实情况，自查是否真实、有效；

2.食品安全抽检不合格企业的整改情况；

3.食品生产许可条件保持情况和“6S”建设情况；

4.食品安全管理制度（体系）、追溯体系建立和实施情况；

5.媒体曝光或投诉举报、舆情监测、食品安全风险监测等发现存在严重食品安全问题查处整改情况；

6.食品小作坊实施“6S”标准化管理情况；

7.其他应检查的重点情况。

**（二）做好检查记录**

不论是否发现违法违规行为，均应当场填写《食品生产经营日常监督检查要点表》。对于检查中发现的问题，应当及时与检查对象相关人员进行确认。注意对检查情况进行证据留存，必要时可采取抽样检验、先行登记保存或者查封、扣押等保全措施。

**（三）汇总检查情况**

检查结束后，检查人员可要求检查对象回避，核对检查中发现的问题，汇总检查情况，讨论确定检查意见。必要时可将汇总情况向检查对象通报。

**（四）整理归档**

检查结束后，检查人员应将检查和跟踪检查中形成的材料，一并归入检查对象日常监督检查档案。

**（五）问题处理**

1.责令整改

对现场检查中发现的问题，需要进行整改或者监督指导的，应及时制作责令改正通知书。能立即整改的，应当场制作并送达责令改正通知书，监督检查对象完成整改；不能立即整改的，在3个工作日内制作并送达责令改正通知书，提出切实可行的整改要求和整改时限，并在整改时限届满后15日内实施跟踪检查，督促检查对象完成整改，并撰写核查验收报告。

2.抽样检验

检查发现的问题可能涉及食品质量的，检查人员应采取抽样检验的方式，对食品质量是否符合标准进行判定。检查发现的问题涉及既往生产的产品，检查人员应充分考虑该问题对既往产品的影响，并采取相应措施。

3.情况通报

检查对象出现的违法违规行为涉及在审项目的，检查单位应及时将相关情况通报相关审查单位。

4.违法行为查处

涉嫌违法需要予以行政处罚的，应当制作检查笔录，及时搜集有关证据，并依法查处。

5.其他处理

现场检查结束后，对于检查中发现的问题，检查单位在后续监管中可综合采取以下措施：

（1）要求检查对象加强产品自检，或者要求检查对象将产品送市场监管部门认可的第三方检测机构检测；

（2）列为重点监管名单，增加监督检查（突击检查）频次或者增加抽样检验次数；

（3）要求检查对象定期汇报质量管理情况；

（4）约谈负责人；

（5）视情形在一定范围内通报；

（6）纳入食品安全“黑名单”。

六、工作要求

（一）严格落实责任。各监管所要按照《2021年度食品生产环节检查工作计划》的要求，将生产经营过程监管和日常监督检查作为保障食品安全重点工作，按照网格化监管要求，将工作任务和责任分解到人，做到人员到位、检查环节到位、检查文书到位、督促整改到位、处罚措施到位。

（二）加强队伍建设。执法人员要严格遵守执法程序和执法保密制度，检查中要坚持文明执法，使用文明用语，减少与执法对象和群众的矛盾激化，树立食药人文明执法的精神风貌，监管期间要严格遵守区纪委和食药系统作风建设相关规定，严厉杜绝吃拿卡要，保持良好的工作作风。

（三）加强工作督查。要加强对食品生产企业安全监管的督导检查，确保各项工作落到实处。对责任不落实、监管不作为、情况不报告、问题不解决、敷衍塞责的部门和工作人员，要严肃追究责任。

（四）加强信息报送。各监管所要注意总结经验做法，分析辖区生产企业食品安全风险，至少每半年（2021年6月10日前和2021年12月10日前）向食品生产股报送一次相关工作情况。

联 系 人：杨琳

联系电话：2826237

附件：1、2021年度食品生产企业检查计划安排表；

2、2021年食品加工小作坊日常检查计划；

1. 食品生产日常监督检查要点表；
2. 食品生产日常监督检查结果记录表。

附件1：

食品生产日常监督检查要点表

告知页

|  |
| --- |
| 被检查单位： 地址：检查人员及执法证件名称、编号：1. 2.检查时间： 年 月 日检查地点：告知事项：我们是新乡市牧野区市场监督管理局的监督检查人员，现出示执法证件。我们依法对你（单位）进行日常监督检查，请予配合。依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。问：你（单位）是否申请回避？答：被检查单位签字： 检查人员签字： 年 月 日 年 月 日 |

食品通用检查项目：重点项（\*）21项，一般项30项，共51项。

食品添加剂通用检查项目：重点项（\*）19项，一般项31项，共50项。

| 检查项目 | 项目序号 | 检查内容 | 评价 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1．生产环境条件 | 1.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | □是□否 |  |
| \*1.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | □是□否 |  |
| \*1.3 | 卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | □是□否 |  |
| 1.4 | 有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 | □是□否 |  |
| 1.5 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | □是□否 |  |
| 1.6 | 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。 | □是□否 |  |
| 1.7 | 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。 | □是□否 |  |
| 2．进货查验结果注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。 | \*2.1 | 查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。 | □是□否 |  |
| \*2.2 | 进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。 | □是□否 |  |
| 2.3 | 建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。 | □是□否 |  |
| 3．生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | 3.1 | 有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。 | □是□否 |  |
| \*3.2 | 使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。 | □是□否 |  |
| \*3.3 | 建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。 | □是□否 |  |
| \*3.4 | 未发现使用非食品原料、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 |  |
| \*3.5 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | □是□否 |  |
| 3.6 | 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。 | □是□否 |  |
| \*3.7 | 未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | □是□否 |  |
| \*3.8 | 生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。 | □是□否 |  |
| \*3.9 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 | □是□否 |  |
| 3.10 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | □是□否 |  |
| 3.11 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | □是□否 |  |
| 3.12 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 | □是□否 |  |
| 3.13 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | □是□否 |  |
| \*3.14 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | □是□否 |  |
| 3.15 | 工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。 | □是□否 |  |
| 4．产品检验结果注：采取抽查方式 | 4.1 | 企业自检的，应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。 | □是□否 |  |
| 4.2 | 不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。 | □是□否 |  |
| \*4.3 | 有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。 | □是□否 |  |
| \*4.4 | 建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。 | □是□否 |  |
| 4.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | □是□否 |  |
| 5．贮存及交付控制注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。 | \*5.1 | 原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 | □是□否 |  |
| \*5.2 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | □是□否 |  |
| 5.3 | 不合格品应在划定区域存放。 | □是□否 |  |
| 5.4 | 根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。 | □是□否 |  |
| 5.5 | 仓库温湿度应符合要求。 | □是□否 |  |
| 5.6 | 生产的产品在许可范围内。 | □是□否 |  |
| 5.7 | 有销售台账，台账记录真实、完整。 | □是□否 |  |
| 5.8 | 销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。 | □是□否 |  |
| 6．不合格品管理和食品召回注：采取抽查方式 | 6.1 | 建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。 | □是□否 |  |
| \*6.2 | 实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。 | □是□否 |  |
| \*6.3 | 召回食品有处置记录。 | □是□否 |  |
| 6.4 | 未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。 | □是□否 |  |
| 7．从业人员管理 | 7.1 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人。 | □是□否 |  |
| 7.2 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。 | □是□否 |  |
| \*7.3 | 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | □是□否 |  |
| 7.4 | 企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。 | □是□否 |  |
| \*7.5 | 建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。 | □是□否 |  |
| 7.6 | 有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | □是□否 |  |
| 8．食品安全事故处置 | 8.1 | 有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | □是□否 |  |
| 8.2 | 有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。 | □是□否 |  |
| \*8.3 | 发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | □是□否 |  |
| 9．食品添加剂生产者管理 | \*9.1 | 原料和生产工艺符合产品标准规定。 | □是□否 |  |
| 9.2 | 复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。 | □是□否 |  |
| 9.3 | 食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。 | □是□否 |  |
| 其他需要记录的问题： |

说明：1.上表中打\*号的为重点项，其他为一般项。

2．每次检查抽查重点项不少于10个，总检查项目不少于20个。

3．上表中除1.7、3.4、3.5、3.6项以及2.1项中关于“食品相关产品”的检查部分，其他项目均适用于食品添加剂生产者。

4．对食品添加剂生产者每次检查，还需检查第9项，对食品生产者的检查不需检查第9项。

5．如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是或否”，并在备注中说明，不计入不符合项数。

附件4：

牧野区市场监督管理局

食品生产日常监督检查结果记录表

 编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 |  | 地址 |  |
| 联系人 |  | 联系方式 |  |
| 许可证编号 |  | 检查次数 | 本年度第 次检查 |
| 检查内容：（牧野区市监督管理局） 检查人员根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营日常监督检查管理办法》的规定，于 年 月 日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照表开展，共检查了（ ）项内容；其中：重点项（ ）项，项目序号分别是（ ），发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）；一般项（ ）项，项目序号分别是（ ），发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）。 |
| 检查结果：□符合 □基本符合 □不符合结果处理：□通过 □书面限期整改 □食品生产者立即停止食品生产活动说明（可附页）： |
| 执法人员（签名）：年 月 日 | 被检查单位意见：法人或负责人：年 月 日（章） |