

新乡市卫滨区市场监督管理局

卫滨区市场监督管理局

关于转发新乡市市场监督管理局关于印发 《2026年新乡市食品经营安全监督检查计 划》的通知的通知

各市场监管所、股、室、中心、协会：

现将《2026年新乡市食品经营安全监督检查计划》转发给你们，请严格按照文件中的工作部署安排和时间节点要求做好食品经营安全监督检查工作。

卫滨区市场监督管理局

2026年5月11日

新乡市市场监督管理局文件

新市监〔2026〕28号

新乡市市场监督管理局 关于印发2026年新乡市食品经营安全 监督检查计划的通知

各县（市、区）市场监督管理局，市局直属有关单位：

根据省局工作安排，市局结合监管实际制定了2026年新乡市食品经营安全监督检查计划（《2026年新乡市食品销售安全监督检查计划》《2026年新乡市餐饮食品安全监督检查计划》），现印发给你们，请认真组织实施。



2026年新乡市食品销售安全监督检查计划

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》（市场监管总局令第49号）等法律法规要求，结合2026年新乡市食品销售安全监管工作要点和工作实际，制定本计划。

一、工作目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实“四个最严”要求，立足“防风险、保安全、促规范、提效能”工作原则，健全监督检查体系，规范执法行为，压实企业主体责任，强化精准监管、智慧监管、协同监管，着力防范化解系统性、区域性食品安全风险，努力以高效能监管保障高水平安全，以高标准服务助力高质量发展。

二、实施原则

市局根据本计划要求，结合辖区实际，统筹推进日常监管与各类检查，突出工作重点，动态调整检查时间节点与任务安排，避免重复检查，确保每2年实现辖区食品经营者全覆盖检查。要综合考虑不同食品经营主体的业态特点、经营规模、风险等级等情况，实施差异化监管，对高风险、违法多发主体提高检查频次，明确风险检查侧重点，提升监管精准度和检查效能。全面执行“扫码入企”制度，规范检查程序，对检查中发现的问题线索要及时移交、督促整改，推动属地监管责任和食品安全主体责任双落实。

三、检查任务

(一) 日常监督检查。各级市场监管部门要切实依托河南省食品安全“互联网+智慧”监管系统，深入落实《市场监管总局办公厅关于进一步加强食品销售风险分级管理工作的指导意见》(市监食经发〔2024〕22号)，推进在线建立各类食品销售主体电子档案，规范高效划分辖区各类食品经营单位风险等级，落实监督检查频次要求，实现风险预警、线索核查处置、问题整改上报等闭环处置。严格落实监管事权调整要求，明确监管职责，做好所负责的食品销售连锁企业总部、分支机构及门店的风险分级评定、监督检查等工作。日常检查过程中，同步随机抽考企业食品安全管理人员，以考促学、以考促责。

(二) 体系检查。市级局至少对1家食品销售连锁企业或食品(食用农产品)批发市场开展体系检查，切实防控企业系统性食品安全风险。

(三) 飞行检查。坚持问题导向，以监督抽检不合格结果、通报情况、投诉举报内容、整治反映突出问题等为切入点，重点检查食品经营者主体责任落实、不合格产品处置整改及监管部门责任落实情况。

四、检查重点

(一) 重点区域。农村地区、城乡接合部、学校校园及周边、旅游景区、高速公路服务区、火车站和机场等交通枢纽周边地区。

(二) 重点时段。清明节、五一劳动节、端午节、中秋节、

国庆节、元旦、春节等重大节日期间，春、秋季学校开学前后，中、高考以及其他重大活动期间。

（三）重点对象。食品、食用农产品集中交易市场开办者，区域性食品、食用农产品批发经营者，网络食品销售者，散装直接入口食品、畜禽肉、特殊食品销售者等。

（四）重点品种。肉及肉制品，食盐，酒类产品，“网红食品”，重点食用农产品，少年儿童喜爱消费、“食玩”类及无底线销售的食品，暗示具有减肥、提高免疫力等保健治疗功效的固体饮料、代用茶、压片糖果、果脯等食品，临期食品，特殊食品，粽子、月饼、汤圆（元宵）等节令食品，现制现售食品等。

（五）重点内容。

1. 普通食品经营者。是否落实进货查验记录制度，是否采购、贮存、销售超过保质期、来源不明、无标签标识或标签标识不符合规定的预包装食品和散装食品。食品经营场所环境卫生是否干净整洁，防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洗消毒、冷藏冷冻等设施是否齐全有效，接触直接入口食品从业人员卫生及健康状况是否符合要求。采购、销售的畜禽肉是否有检验检疫合格证明文件。是否落实反食品浪费措施，严格执行对临近保质期的食品分类管理。

2. 特殊食品经营者。是否采购销售未经注册、备案的特殊食品，是否宣称具有治疗功效，是否依法落实专区专柜销售、消费提示等规定，是否与普通食品、药品混放销售，标签和说明书是

否符合规定等。

3. 食用农产品集中交易市场。市场开办者是否建立食品安全管理架构、制度以及入场食品销售者管理档案；是否严格落实市场准入，查验入场食用农产品的进货凭证、承诺达标合格证和产品质量合格凭证；是否按规定对食用农产品开展抽样检验检测并公示检测结果，是否张贴易检出药物清单；市场内食品经营者是否落实进货查验制度，留存食用农产品产地证明或购货凭证、质量合格证明文件。

4. 网络食品销售相关主体。网络平台经营者是否查验入网销售者的营业执照、食品生产经营许可、仅销售预包装食品备案等经营资质。入网销售者是否在主页显著位置依法公示真实有效的营业执照、食品经营许可备案、小经营店登记等信息；是否存在无证、套证或使用假证经营，销售假冒伪劣食品，虚假宣传等行为。

五、工作要求

（一）加强组织领导。各县（市、区）要结合辖区实际，综合监管力量及监管任务，科学制定年度监督检查计划。加强工作统筹，深化部门间协同联动，全面落实日常监督检查、重点监督检查、飞行检查、体系检查、风险分级管理、双随机检查等各方面工作要求。

（二）严格规范监管。各县（市、区）要按照法律法规及检查规范开展监督检查，对监督检查情况和发现的问题进行记录，

做好检查结果公示等工作，对发现的问题实行清单化管理、台账式推进、销号式整改，形成监管闭环。要将发现的案件线索作为监督检查工作的重点，追根溯源，对发现的违法行为依法立案查办，及时移送至相关部门。

（三）强化工作落实。各级市场监管部门要将严的主基调贯穿于监督检查全过程，加大对下级监督检查工作的督导检查力度，综合运用“三书一函”制度，及时发现和解决工作中存在的问题。同时，要强化监管能力提升基础建设，结合食品销售安全监管新形势、新问题，制定培训计划，提升监管人员整体业务素质，认真总结推广监督检查经验做法，健全完善监督检查制度机制。

2026年新乡市餐饮食品安全监督检查计划

为加强全市餐饮食品安全监管，有效防范餐饮食品安全风险隐患，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》等规定，结合工作实际，制定本计划。

一、工作目的

坚持问题导向，按照属地负责、风险管理、程序合法、公正公开的原则，通过日常检查、有因检查、飞行检查、体系检查等方式，及时发现餐饮服务提供者存在的食品安全问题，依法查处违法违规行为，督促问题整改，及时消除隐患，分析并解决监管工作中存在的系统性、区域性问题，促进餐饮食品安全主体责任和属地管理责任有效落实，提高餐饮食品安全监管效能。

二、任务分工

全市各级市场监管部门对由本级监管的餐饮服务提供者实施动态风险分级管理，在完成法定监督检查次数的基础上，对高风险单位视情增加检查频次，对低风险单位视情减少检查频次，检查中发现的问题要依法依规处理并督促整改到位。此外，市局对由县（市、区）局监管的餐饮服务连锁企业总部、外卖平台提供者至少开展一次检查，对每个县（市、区）至少抽查10家入网餐饮服务提供者、10家学校（幼儿园）食堂、5家养老机构食堂，检查中发现的问题及时移交属地市场监管部门，属地市场监

管部门对收到的问题线索要督促整改到位、依法依规进行处理，整改和处理情况及时向市局反馈。各县（市、区）局要加强本级监督检查，加大对市场监管所的督促指导力度，逐级压实责任，确保食品安全主体责任和监管责任双落实。

三、检查重点

（一）重点单位。学校（幼儿园）、养老及救助机构、医疗机构、企事业单位、建筑工地等集中用餐单位食堂，集体用餐配送单位、宴席承办者等大中型餐饮服务经营者，农家乐、酒店宾馆、民宿、高速公路服务区餐厅等旅游接待单位，餐饮服务连锁企业总部及其分支机构、中央厨房、门店，平台提供者及其设立或者委托实际运营机构、入网餐饮服务提供者，近3年内发生过食品安全事故或舆情的餐饮服务提供者，1年内存在3批次及以上抽检不合格问题的餐饮服务提供者等。

（二）重点时段。重要会议、重大活动、节假日、旅游高峰期、开学季、高考中考等。

（三）重点品种。大宗食品原料、调味品、食品添加剂、米面制品、肉制品、水产制品、蛋制品、豆制品、乳制品、凉拌即食食品、糕点、自制饮品、野菜、野生菌、高风险食品、餐（饮）具等。

（四）重点项目。

1. 餐饮服务提供者食品安全主体责任、校（园）长食品安全负责制和“日管控、周排查、月调度、年总结”机制落实情况，

食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员配备及培训考核情况，风险管控清单建立情况等。

2. 餐饮服务提供者食品安全制度的完善和落实情况，餐饮服务通用卫生规范、食品安全操作规范的执行情况等。

3. 餐饮服务提供者依法履行制止餐饮浪费义务的情况。

4. 餐饮服务提供者上次自查和接受市场监管部门监督检查时发现问题的整改情况。

5. 法律法规等规定应检查的其他项目。

（五）重点内容。

1. 是否持有效食品经营许可证、食品小经营店登记证或食品小摊点备案卡从事餐饮服务，有无超范围经营行为。

2. 是否按规定设立食品安全管理机构，配备数量符合风险管控需要的食品安全总监和（或）食品安全员并组织其进行培训考核，建立《食品安全风险管控清单》，把“日管控、周排查、月调度、年总结”工作制度机制深度嵌入企业日常管理。

3. 是否严格落实从业人员健康管理和培训、原料控制、加工制作过程控制、餐（饮）具清洗消毒、食品安全自查等相关要求。

4. 食品制售场所环境卫生，防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洁消毒等设施设备配备及运行，以及餐饮具清洗消毒和餐厨废弃物管理等是否符合要求。

5. 餐饮服务连锁企业总部及其分支机构、平台提供者及其设立或者委托实际运营机构是否履行管理责任，入网餐饮服务提供

者是否按要求公示证照，线上线下是否一致，是否严格落实配送过程管理。

6. 是否采取措施减少原材料贮存和食品加工制作等过程中的浪费行为；是否主动宣传、引导消费者节约用餐。

7. 是否认真整改自查和监管部门监督检查中发现的问题。

8. 有无其他食品安全违法行为。

四、工作要求

（一）周密制定计划。各县（市、区）局要按照本计划要求，结合本地实际，周密细致制定本级监督检查计划，细化本级监督检查任务、工作重点等具体内容，做到任务明确、重点突出，确保监督检查成效。

（二）严格规范监管。各县（市、区）局要规范监督检查行为，并对监督检查情况和发现的问题进行记录，按要求做好检查结果公示等工作，依法依规处理食品安全问题，跟踪问题整改，形成监管闭环。

（三）加强工作统筹。各县（市、区）局要统筹日常检查、专项检查、飞行检查、体系检查、联合检查、动态风险评价检查、“双随机、一公开”等工作，大力推进精准检查，尽量避免重复检查、非必要的高频率检查，切实减轻监管相对人和基层监管执法人员的负担。