

新乡县市场监督管理局文件

新乡县市监〔2020〕10号

新乡县市场监督管理局 关于印发2020年食品生产环节监督检查计划的 通 知

局属有关股室、各乡（镇、区）食品药品监督管理所：

现将《新乡县市场监督管理局2020年食品生产环节监督检查计划》印发给你们，请认真组织实施。

2020年3月30日

新乡县市场监督管理局

2020 年食品生产环节监督检查计划

为深入贯彻习近平总书记“四个最严”的重要指示精神，完善食品安全工作机制，压实食品安全监管责任，夯实食品安全主体责任，全面落实年度监管任务，依据食品安全法及其实施条例等法律法规规定，结合我县实际，制定本监督检查计划。

一、工作目的

为了保证生产加工食品安全，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，督促监管人员切实履行监管职责，加强日常监管，依法规范检查行为，进一步落实食品安全主体责任，切实保障人民群众饮食安全。

二、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，按照监督检查全覆盖要求，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。

（一）县局

1. 制定县级监督检查计划并组织实施；
2. 督促各乡（镇、区）食品药品监督管理所（以下简称乡（镇、区）所）落实监督检查和问题整改工作；
3. 根据乡（镇、区）所报送的有关资料及时将辖区内食品生产

企业风险分级情况，食品生产企业、食品小作坊日常监督检查情况录入河南省食品安全动态监管系统；

4. 及时公开监督检查结果；

5. 其它需要开展的监督检查。

（二）乡（镇、区）所

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；

2. 制定本辖区监督检查计划。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 2 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报县局食品监管股，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。日常监督检查结束后 2 个工作日内，在生产场所醒目位置张贴日常监督检查结果记录表；

3. 按照《河南省食品生产企业食品安全主体责任暂行规定》要求，指导、督促企业履行食品安全主体责任，对企业落实食品安全主体责任自查情况进行核查，并填写《食品生产企业落实食品安全主体责任情况核查表》；

4. 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%；

5. 配合上级部门做好体系检查和飞行检查；

6. 完成上级交办的其他监督检查、整改验收和上报工作。

三、监督检查时间及方式

监督检查从2020年元月开始，11月底结束。

（一）食品生产企业

1. 县局可采取暗查暗访、异地检查、交叉互查等形式组织开展监督检查工作。

2. 乡（镇、区）所日常监督检查，按照《食品生产日常监督检查要点表》全项内容，A级风险的食品生产企业，每年至少监督检查1次（1—11月份完成）；B级风险的食品生产企业，每年至少监督检查2次（1—5月份完成第一次检查，6—11月份完成第二次检查）；C级风险的食品生产企业，每年至少监督检查3次（1—4月份完成第一次检查，5—8月份完成第二次检查，9—11月份完成第三次检查）；D级风险的食品生产企业，每年至少监督检查4次（1—3月份完成第一次检查，4—6月份完成第二次检查，7—9月份完成第三次检查，10—11月份完成第四次检查）。

2. 乡（镇、区）所以对获证企业，在许可后三个月内开展一次监督检查。重点检查现场核查中发现的问题是否整改到位；

3. 乡（镇、区）所以对食品生产者因季节性或其他原因停产半年以上的，恢复生产前开展一次日常监督检查；

4. 其他情况需要进行监督检查时。

（二）食品小作坊

食品小作坊监督管理有关规定未正式出台前，乡（镇、区）所日常监督检查每季度一次，（新开办的食品小作坊应在发放小作坊

登记证后两个月内进行现场监督检查)，监督检查暂时使用《河南省食品小作坊日常监督检查记录表》（附件1）和《河南省食品小作坊日常监督检查不合格项整改表》（附件2）。检查项目为《河南省食品小作坊日常监督检查记录表》中全项内容。

四、监督检查重点

（一）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；

（二）食品安全抽检不合格企业的整改情况；

（三）食品生产许可条件保持情况和“6S”建设情况；

（四）食品安全管理制度（体系）、追溯体系建立和实施情况；

（五）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；

（六）食品小作坊实施“6S”标准化管理情况；

（七）其他应检查的重点情况。

五、工作要求

（一）加强领导，严格落实责任。各部门要高度重视，切实加强组织领导，明确分工，责任到人，严格按照要求完成食品生产环节监督检查计划。

（二）突出重点，坚持问题导向。以排查问题、发现隐患为手段，以解决问题、消除隐患为目的，以落实企业食品安全主体责任为抓手，把生产许可条件保持、原辅材料查验、生产过程控制、产品检验检测、仓储管理等作为重点，使“三较差”（环境卫生较差、

生产条件较差、质量安全保证能力较差)企业整改到位,清零到位,提高监督检查的靶向性。

(三)依法检查,及时信息公开。要严格按照法定程序、规定内容开展监督检查工作,及时向社会公布检查信息,实现全过程留痕;对监督检查中发现的各类问题,要按照“谁管辖、谁负责”的原则做好后续处置工作;对存在重大违法行为和区域性、系统性风险隐患问题要集中治理,防范重大食品安全事件的发生。对食品安全生产条件严重缺失、存在重大食品安全风险隐患的企业,要依法予以严肃查处。

(四)认真总结,按时报送情况。各乡(镇、区)所应于11月底前完成监督检查工作并将工作总结报送至县局食品监管股。对在检查中发现的突出性问题,要及时报告上级部门。

附件: 1. 河南省食品小作坊日常监督检查记录表

2. 河南省食品小作坊日常监督检查不合格项整改表

附件 1:

河南省食品小作坊日常监督检查记录表

小作坊名称:

地 址:

登记证号:

负责人:

产品品种:

检查项目	序号	检查内容	检查结果	不符合原因
一、 资质 要求	1	生产经营场所显著位置悬挂或张贴小作坊登记证、营业执照、从业人员有效健康证明、食品安全承诺书。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2	小作坊登记证在有效期,所载明的经营场所、生产品种等事项与实际情况一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
二、 生产 加工 场所	3	生产加工场所与有毒、有害场所以及旱厕、化粪池、污水池、暴露垃圾场(站)等污染源保持安全、无害距离。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4	生产经营场所与个人生活场所分隔,食品原料、半成品及成品,加工用容器、工具和设备等与个人生活用品严格分开。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5	生产加工场所应当清洁、卫生、通风良好,无积水、废弃物等易造成食品污染的因素。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6	生产加工场所工艺布局合理,生食加工区与熟食加工区应分开设置,不产生交叉污染。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7	地面、墙面、隔断、顶棚应坚固、平整、清洁,无脱落;门窗闭合严密、不变形;可开启的窗户应装有防虫害窗纱。	☐ 符合 ☐ 不符合	
三、 设施 设备	8	具备能满足生产加工需要的供水和排水、排污设施;水质应符合《生活饮用水卫生标准》的规定。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9	配备满足生产加工需要的清洁和消毒设施、存放废弃物的专用设施,避免交叉污染。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10	生产加工场所入口处设置更衣、洗手、消毒设施;卫生间与生产加工场所未直接连通。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	11	生产加工及贮存场所配备防蝇、防鼠、防虫、防雨、防尘设施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	12	具有与生产加工产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施,仓库应地面整洁,有通风换气和防虫害设施。储存物品应与墙面、地面保持适当距离。	☐ 符合 ☐ 不符合	

	13	清洁剂、消毒剂、润滑剂、燃料等物质应明确标识，并与食品及包装材料等分隔放置。杀虫剂、灭鼠剂等不得在食品生产经营现场存放。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	14	配备与生产加工能力相适应的生产设备，设备、工具和容器应无毒、无味、抗腐蚀、易于清洁、不易脱落，定期检修。与食品接触的表面应平滑、无凹陷或裂缝。	☐ 符合 ☐ 不符合	
四、人员管理	15	从事接触直接入口食品工作的食品加工人员应当每年进行健康检查，取得有效健康证明。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	16	从业人员保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
五、原料管理	17	采购的食品原料、食品添加剂和食品相关产品，应当查验供货者的许可证、登记证、备案卡或者产品合格证明文件。畜禽肉类的还应索取动物产品检疫合格证明。对确无法提供合格证明文件食品原料，应当索要有关购销凭证或者记录其来源。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	18	食品添加剂的使用应符合《食品安全标准 食品添加剂使用标准》的规定，如实记录使用情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	19	未使用非食品原料、废弃食用油脂及其制品、回收的食品、超过保质期的食品原料、霉变、腐败变质的食品原料、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品或者未按规定检疫、检疫不合格的肉类，以及未经检验或者检验不合格的肉类制品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	20	未使用有毒、有害化学物质或者其他可能危害人体健康的物质处理的食品原料以及其他不符合食品安全标准或者法定要求的食品原料。	☐ 符合 ☐ 不符合	
六、加工过程控制	21	根据产品和工艺特点明确关键控制环节，制定工艺流程图。工艺流程图与申报时一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	22	按照说明书的要求使用清洗剂、消毒剂、杀虫剂等化学品，未对食品及加工容器、工具和设备造成污染。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	23	食品添加剂应由指定的专人保管，有专柜贮存，并标示“食品添加剂”字样，使用符合精度要求的工具称量。	☐ 符合 ☐ 不符合	
七、包装与标识	24	食品包装材料应无毒、无害、清洁。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	25	预包装食品应当标注产品名称、配料、生产者、生产地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、登记证编号等基本信息。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	26	散装食品应当在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期和联系方式、生产者、生产地址、登记证编号等信息。	☐ 符合 ☐ 不符合	
八、贮存	27	原料、辅料、食品添加剂、包装材料、成品应分开存放，贮存物品先进先出。	☐ 符合 ☐ 不符合	

和运输管理	28	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，符合食品安全所需的温度、湿度等要求，并不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。	☐ 符合 ☐ 不符合	
九、管理制度及记录	29	建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度。留存进货票据凭证并记录。进货相关票据保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	30	建立食品销售记录制度。如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等，或者保留载有相关信息的销售票据。记录或者票据的保存期限不得少于产品保质期满后六个月。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	31	建立不安全食品报告制度。发现食品或者食品原料不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产经营，采取召回措施，并向生产经营所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	32	建立食品安全事故报告处置制度。发生食品安全事故的小作坊应当立即采取措施，封存有关食品及其原料，防止事故扩大。并向事故发生地县级人民政府食品药品监督管理、卫生行政等部门报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	33	建立食品安全自查制度。配备专兼职的食品安全管理人员，定期对食品安全状况进行自查，对存在的问题立即采取整改措施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
现场检查共计查出： 符合 _____ 项 不符合 _____ 项 处理意见： ☐ 通过 ☐ 限期整改 ☐ 停止食品生产经营活动 说明（可附页）： 				
检查人员签名： 年 月 日			小作坊负责人签名（盖章）： 年 月 日	

注：1. 该表一式两份，小作坊和监管部门各留存一份。
 2. 小作坊应在显著位置对该表进行公示。

附件 2:

河南省食品小作坊日常监督检查不合格项整改表

小作坊名称:		地址:	
食品种类:		负责人:	
序号	不合格项内容	整改情况	整改验证结论
1			
2			
3			
4			
5			
检查人员签名:		小作坊负责人签名:	整改验证人签名:
年 月 日		年 月 日	年 月 日

注：1、小作坊日常监督检查不符合项目 10 日（或检查期间）内完成整改。

2、整改后仍未达到要求的，按《食品安全法》《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》、《河南省食品小作坊登记和管理办法》规定进行处理。

3、该表一式两份，小作坊和监管部门各留存一份，可附页。

00000

00000