

# 江门市市场监督管理局文件

江市监调协〔2020〕109号

---

## 关于印发2020年江门市食品安全监督检查计划的通知

各市（区）市场监管局，市局食品生产科、食品市场科、食品餐饮科、特殊食品化妆品科：

为进一步加强食品生产经营安全监管，全面落实年度食品安全监管任务，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《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》等相关法律法规规章的规定，结合我市实际，市局制定了《2020年江门市食品安全监督检查计划》，现印发给你们，请遵照执行。



江门市市场监督管理局

2020年3月31日

# 2020年江门市食品安全监督检查计划

根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《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》《广东省食品相关产品生产加工监督管理办法》《广东省食品药品生产经营风险分级分类管理办法》以及《广东省质监局工业产品（含食品相关产品）生产许可事中事后监督检查工作指引（试行）》等的相关规定，结合国家、省食品安全监管工作安排，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，以落实“四个最严”为遵循，以让人民吃得放心为目标，市局、县（区）局、基层市场监管所根据事权划分，按照风险分级要求，制定科学的监督检查工作计划，运用“双随机”工作机制，对食品（含食品添加剂、特殊食品、食品相关产品）生产、食品（含特殊食品、食用农产品）经营者实施食品安全监督检查，督促食品生产经营者落实食品安全主体责任。

## 二、检查对象

江门市辖区内取得《食品生产许可证》《广东省食品生产加工小作坊登记证》《食品经营许可证》的食品（含特殊食品）生

产经营者，取得《工业产品生产许可证》的食品相关产品生产企业，以及取得相应资质的农贸市场开办者、食用农产品经营者。

### 三、检查依据

依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》《食品经营许可管理办法》《食品生产许可审查通则》《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》《广东省食品安全条例》《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》《广东省食品生产经营日常监督检查有关表格（修订版）》《广东省质监局工业产品（含食品相关产品）生产许可事中事后监督检查工作指引（试行）》等法律法规文件规定。

### 四、检查方式及频次

本计划的监督检查方式为日常检查、飞行检查、体系检查和抽样检查。检查中可随机对可疑产品或原料进行监督抽检，对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核。食品相关产品监督检查按照“双随机”原则进行现场检查。

全市各级市场监管部门按食品生产经营风险分级分类管理以及“双随机一公开”的要求设定抽查比例及检查频次。食品

小作坊的检查频次的设定可参照食品生产企业风险分级分类管理的要求。

## **五、检查任务**

### **(一) 食品生产环节监督检查计划。**

市、县（区）、镇（街）三级食品年度监督检查原则上应覆盖所有的获证食品生产企业与食品小作坊。食品生产企业落实食品安全自查报告制度率 100%。

市局根据工作需要组织开展全市辖区内食品相关产品生产企业监督检查，日常检查由各县（市、区）局负责。各县（市、区）局应结合当地实际制定本年度食品相关产品生产企业日常检查计划，计划检查企业原则上应覆盖辖区内生产许可发证产品类别，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。

#### **1. 市级食品生产监督检查计划。**

日常监督检查任务：根据监管工作重点，确定了食用油、酒类、肉制品、乳制品、特殊膳食食品、食品添加剂等类别的 30 家食品生产企业为市级直管食品生产企业，按照风险分级分类管理的要求，实施全覆盖监督检查，每年现场监督检查不少于 2 次。

飞行检查：坚持以问题为导向，按照“双随机一公开”的

抽查方式，开展专项整治飞行检查，对专项整治问题突出的地区实施有针对性的飞行检查；开展问题企业专项检查，对近年来监督抽检中发现不合格产品、被监管部门通报、被投诉举报的以及风险监测过程中发现存在问题的食品生产企业及食品小作坊实施全项目的飞行检查；组织对重点食品生产企业开展异地交叉飞行检查，特别加强对新获证的食品生产企业及食品小作坊的监督检查。全年市级组织飞行检查总家数不少于 60 家次。

体系检查：以企业全过程风险管控为重点，委托第三方专业机构，对全市部分大中型企业进行体系检查，帮助企业做“全身体检”，为企业查找问题，帮助企业健康发展。同时根据年度监督重点，对涉嫌违法的食品生产企业实施食品安全生产体系检查。今年计划实施体系检查不少于 70 家次。

## **2. 市级食品相关产品生产监督检查计划。**

以近年来监督抽查中发现的不合格食品相关产品和监督检查中发现问题较多的食品相关产品品种为重点，综合运用行政性检查和技术性检查的方式开展飞行检查和专项检查，督促企业落实质量安全主体责任。全年市级组织飞行检查、专项检查以及技术性检查企业数量不少于 30 家次。

## **3. 市级食品生产及食品相关产品企业监督抽检计划。**

为加强食品安全监督，坚持问题导向，及时发现和处置食品安全问题，落实生产企业食品安全主体责任，原则上对全市在产食品生产及食品相关产品发证类别进行全覆盖抽检，同时对婴幼儿辅助食品、乳制品、酒类、肉制品、米面制品、食用油等重点品种加大抽检力度，并及时将监督抽检结果公布。通过提高全市在产食品及食品相关产品抽检量，加大安全抽检工作力度，坚持抽检与日常监管联动，严格落实核查处置与信息公布，有效地促进全市食品生产有序高质量发展，切实保障人民群众食品消费安全。

#### **4. 县（市、区）监督检查计划。**

各县（市、区）局应按照风险分级分类管理与辖区监管工作实际，制订本县（市、区）局的年度监督检查计划，并依照计划组织实施，负责对辖区内除市直管企业以外的食品生产企业、食品相关产品及食品小作坊进行监督检查，同时参与省、市级的监督检查工作。

### **（二）食品（食用农产品）销售环节监督检查计划。**

#### **1. 市级监督检查计划。**

日常监督检查任务：根据监管工作重点，确定食品销售连锁单位总部及大型食用农产品批发市场为市级重点监管食品经营单位，按照风险等级分级分类管理要求实施监督检查，检查

频次每年不少于2次。

飞行检查任务：按照“联合双随机”的方式，联合农业农村部门、消防部门对农贸市场实施飞行检查，全面检查农贸市场的食品安全、消防安全状况，年度市级飞行检查总家数不少于农贸市场总数的2%。

## **2. 市级食品经营企业监督抽检计划。**

抽检任务覆盖批发市场、农贸市场、食用农产品零售市场、商场、超市、小食杂店等业态，加大对肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、薯类及膨化食品、糖果制品、酒类、水果制品、蔬菜制品、水产制品、糕点、豆制品和婴幼儿配方食品等重点品种的抽检力度，并严格落实核查处置与信息公布制度。

## **3. 县（市、区）监督检查计划。**

各市（区）局应根据各辖区监管工作实际，制定本地的年度监督检查计划，并依照计划组织实施，负责对辖区内食品（食用农产品）销售单位进行监督检查。

### **（三）食品餐饮环节监督检查计划。**

#### **1. 市级食品餐饮监督检查计划。**

日常监督检查任务：根据监管工作重点，确定了中央厨房、集体用餐配送单位为市级直管食品餐饮企业，按照风险分

级分类管理要求实施全覆盖监督检查，检查频次每年不少于两次。

飞行检查任务：坚持问题为导向，按照“双随机”的方式，对单位食堂、旅游景区餐饮单位、大型餐饮单位等辐射人群较多，影响力较大的餐饮单位开展异地交叉飞行检查。督促餐饮服务单位落实食品安全主体责任以及基层监管部门落实监管责任，及时发现并消除区域性和行业性食品安全隐患，保障公众餐饮服务食品安全。年度市级飞行检查总家数不少于 30 家次。

## **2. 市级食品餐饮监督抽检计划。**

按照省、市统一部署，对全市范围内餐饮环节经营的餐饮食品、糕点、酒类、可可及焙烤咖啡产品、粮食加工品、肉制品、食盐、食用农产品、食用油、调味品、饮料等类别食品进行抽检，重点对学校食堂、企业食堂、大型餐馆等餐饮企业进行抽检，落实餐饮单位食品安全责任，加强信息公开，对抽检不合格的餐饮单位进行严肃查处，确实保障舌尖上的安全。

## **3. 县（市、区）监督检查计划。**

各县（市、区）局应根据各辖区监管工作实际，制订本地的年度监督检查计划，并依照计划组织实施，负责对辖区内除省、市直接监管单位以外的餐饮单位进行监督检查。



#### **(四) 特殊食品生产经营环节监督检查计划。**

##### **1. 市级特殊食品生产监督检查计划。**

日常监督检查任务：按照风险管理和监管全覆盖的原则，全市特殊食品生产企业由市局直接开展日常监督检查。按照风险分级分类管理制度要求，不在产企业检查频次为原则上一年不少于1次，在产企业检查频次为原则上一年不少于3次。按照原食品药品监管总局《食品生产经营风险分级管理办法(试行)》第三十条的规定，可以根据近年来监督检查记录，对没有不良记录的企业调低一个风险等级，检查频次降至一年2~3次，但婴幼儿配方乳粉生产企业除外。

##### **2. 市级特殊食品经营监督检查计划。**

飞行检查任务：按照“双随机一公开”监管制度要求，在全市范围内组织开展特殊食品经营企业飞行检查。抽查对象为各市(区)特殊食品经营企业，各市(区)全覆盖。年度市级飞行检查总家数不少于50家次。

##### **3. 市级保健食品生产经营企业监督抽检计划。**

为加强保健食品安全监督，坚持问题导向，及时发现和处置食品安全问题，落实生产、经营企业食品安全主体责任。生产环节抽检：配合省局对全市所有保健食品生产企业和在产保健食品品种(含委托加工产品)进行有计划、分批抽样，每家生

产企业上、下半年至少各抽样 1 次。企业同一品种产品抽样不超过 2 批次，应急抽检除外。抽样时必须索取所抽样品的企业质量标准。经营环节抽检：以点面结合、统筹兼顾为原则，对城市、农村、城乡结合部等不同区域，对保健食品经营、网络销售等不同业态开展抽检。重点抽检辖区内保健食品经营聚集区、问题产品多发区、城乡结合部等区域内的小型超市、药店、专卖店、体验店、街边店和 IP 地址在本地区的互联网食品经营者销售的产品，并及时将监督抽检结果公布。

#### **4. 县（市、区）特殊食品经营监督检查计划。**

各县（市、区）局应根据各辖区监管工作实际，制订本地的年度监督检查计划，并依照计划组织实施，负责对辖区内特殊食品销售单位进行监督检查。

### **六、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，其生产条件、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；卫生间的设置是否合理，是否保持清洁；是否有更衣、洗手、干手、消毒设备设施，并满足正常使用；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；洗涤剂、消毒剂等化学品的放置与使用是否合规；生产场所是否有虫害迹象，防鼠、防蝇、防虫害装置使用是否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，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；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；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；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；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 GB7718 和 GB28050 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，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項目是否保持一致；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；是否建立从

业人员健康检查制度和健康档案制度；是否组织对从业人员开展食品安全知识培训，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。检查企业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。**检查企业是否建立并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；是否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；检查企业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，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. 证件材料。**检查企业营业执照住所、实际生产地址与生产许可证是否一致；实际生产产品信息（产品单元、产品品种、接触食品层材质、工序）与生产许可证是否一致；经营范围是否覆盖申请许可证产品。

**2. 技术文件。**检查企业是否建立安全控制体系，是否有安

全控制体系文件，是否具备生产过程中所需的各种规程、作业指导书等工艺文件；是否按照各项制度文件、工艺文件要求进行记录，记录是否完整，且与文件要求一致；是否有与所生产产品相关标准文件，产品执行标准是否现行有效。

**3. 人员要求。**检查企业是否有专人负责与质量安全、食品安全相关的工作；技术人员是否熟悉所申请的产品相关标准；检验人员是否熟悉产品检验规定。检查每一关键工序、质量控制点、特殊过程实际生产操作情况，工人是否能熟练的操作，其操作是否符合技术工艺文件的规定。

**4. 生产和检验设施设备。**检查企业的生产、行政、生活和辅助区的总体布局是否合理；厂房是否按生产工艺流程及卫生要求进行合理布局，面积是否与生产能力相匹配；车间布局是否合理，卫生防护措施设施是否到位；库房是否能满足生产需要；是否具备相应检验场所及设施,满足出厂检验项目的要求；是否具有与其生产产品、生产工艺及生产方式相适应的生产设备和检验仪器设备；检验仪器设备性能、精准度是否满足检验要求，是否定期检定/校准，并有明显的合格标志。

**5. 生产过程控制。**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；是否对关键工序、质量控制点、特殊过程进行如实的记录；是否按规定

进行出厂检验；是否对不合格品的控制和处置作出明确规定并有效执行；产品包装标识是否规范。

食品相关产品监督检查内容可参照《广东省质监局关于印发〈广东省质监局工业产品（含食品相关产品）生产许可事中事后监督检查工作指引（试行）〉的通知》中的检查形式结合实际作适当调整。

### **（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具备通风、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；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。**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、工具和设备是否安全、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。

#### **（四）食品销售单位监督检查内容。**

**1. 经营主体资格。**检查经营单位持有的食品经营许可证是否合法有效，并摆放或悬挂在经营场所醒目位置；食品经营许可证载明的有关内容是否与实际经营相符。

**2. 经营条件。**检查经营单位是否具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设备设施；经营场所环境是否整洁，与污染源保持规定的距离。

**3. 经营范围。**检查经营单位经营的食品是否在保质期内、感官性状是否正常；食品是否按品种分区分类、离墙离地摆放，并与非食品分开销售；是否按要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品；是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销

售食品。是否对经营过程有温度、湿度要求的，配备相关设备并贮存；经营的大米检测报告是否含有重金属检验项目；经营的进口预包装食品是否有入境货物检验检疫证明；食品经营单位采购食品、食品添加剂，是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并留存复印件及发货票证；食品经营企业是否建立并执行食品进货查验记录制度；从事食品批发业务的企业是否建立并执行食品销售记录制度。

**4. 标签与广告。**检查经营单位经营的食物、食品添加剂的标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，不得涉及疾病预防、治疗功能；销售散装食品，是否在散装食品的容器、外包装上标明食物的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容；经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食物的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。经营转基因食物，是否按照规定显著标示；经营场所是否设置或摆放的食物广告，是否涉及疾病预防、治疗功能，非保健食品是否明示或暗示保健功能。

**5. 内部管理。**食品经营企业是否建立保证食物安全的规章制度；是否对职工进行食物安全知识和考核，有相关记录；是否有专职或者兼职的食物安全管理人员，且食物安全管

理人员经考核具备食品安全管理能力；是否建立从业人员健康管理制度，上岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否持有有效的健康证明；是否建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。食品经营者发现其所经营食品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，是否立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。发生食品安全事故的，食品经营企业是否建立和保存处置食品安全事故的相关记录，并按规定上报所在地市场监管部门。

**6. 贮存和运输。**检查贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、无害，保持清洁，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求；检查食品是否与有毒、有害物品一同贮存、运输。

#### **（五）食用农产品销售单位检查内容。**

**1. 经营条件。**检查食用农产品销售单位是否具有与其销售的食用农产品品种、数量相适应的销售和贮存场所，是否保持场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。

**2. 经营规范。**检查食用农产品销售单位是否具有与其销售的食用农产品品种、数量相适应的经营设备或者设施。销售冷

藏、冷冻食用农产品的，是否配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，并符合温度、湿度及环境等特殊要求；是否建立并落实食用农产品进货查验记录制度，是否按照规定查验相关证明材料，如实记录食用农产品名称、数量、进货日期及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证；实行统一配送销售方式的食用农产品销售企业，是否由企业总部统一建立进货查验记录制度，所属各门店保存总部的配送清单以及相应的合格证明文件；食用农产品批发销售企业是否建立食用农产品销售记录制度，如实记录批发食用农产品的名称、数量、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证；贮存食用农产品，是否如实记录食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者或供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录；是否按规定保存采购、销售、贮存的记录和凭证，保存期限不少于6个月；是否销售《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》禁止销售的食用农产品；是否建立并执行食用农产品质量安全自查制度，定期对食用农产品质量安全情况进行检查；发现不符合食用农产品质量安全要求的，是否立即停止销售并采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，是否立即停止销售并向所在地县级食品药品监督管理部门报告。

**3. 内部管理。**检查食用农产品销售企业是否建立健全食用农产品质量安全管理制度，配备食品安全管理人员，对职工进行食品安全知识培训，制定食品安全事故处置方案；发现销售的食用农产品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，是否立即停止销售，通知相关生产经营者、消费者，并记录停止销售和通知情况。由于销售者自身原因造成食用农产品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，是否实施召回；对于停止销售的食用农产品，是否按要求采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。

**4. 标签标识。**销售按照规定应当包装或者附加标签的食用农产品，包装物或者标识上是否按照规定标注食用农产品的名称、产地、生产者、生产日期等内容；对保质期有要求的，是否标注保质期；保质期与贮藏条件有关的，是否予以标明；有分级标准或者使用添加剂的，是否标明产品质量等级或者添加剂名称；获得无公害农产品、绿色食品、有机农产品等认证的食用农产品以及省级以上农业行政部门规定的其他需要包装销售的食用农产品是否包装，并标注相应标志和发证机构，鲜活畜、禽、水产品等除外；销售未包装的食用农产品，是否在摊位（柜台）明显位置如实公布食用农产品名称、产地、生产者或者销售者名称或者姓名等信息；所销售的进口食用农产品的包

装或者标签是否符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明原产地，境内代理商的名称、地址、联系方式；销售进口鲜冻肉类产品的包装是否标明产品名称、原产国（地区）、生产企业名称、地址以及企业注册号、生产批号，外包装上是否以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容；分装销售的进口食用农产品，是否在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。

#### **（六）食品餐饮经营单位检查内容。**

**1. 许可管理情况。**食品经营许可证合法且在有效期内，不得超范围经营。

**2. 信息公示情况。**在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、承诺书、食品安全管理员、健康证及使用的食品添加剂、大宗食品原料来源等信息。按照“明厨亮灶”建设规范指引要求，公示加工操作关键过程。

**3. 制度管理情况。**建立并落实从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度，制定食品安全事故处置方案。

**4. 人员管理情况。**主要负责人知晓食品安全责任，按要求配备食品安全管理人员，食品安全管理员在岗并按规定履行职

责，从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。

**5. 环境卫生情况。**经营场所保持清洁、卫生，地面、墙壁、天花板和门窗等洁净，排水沟渠畅通，垃圾和废弃物及时清理，无昆虫、鼠害。

**6. 原料控制情况。**餐饮服务企业如实记录有关信息并保存相关凭证，食品添加剂专人负责保管、领用、登记，专柜保存，并有相关记录。

**7. 加工制作过程情况。**不得经营国家禁止生产经营的食品及原料，食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。

**8. 设施设备及维护情况。**食品加工、贮存、陈列及“三防”等设施设备运转正常，并保持清洁。

**9. 餐饮具清洗消毒情况。**餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。

**10. 网络订餐情况。**从事网络订餐服务的经营者在其经营活动主页面显著位置公示其食品经营许可证、食品安全量化等级等信息。

**11. 其他需要重点检查的情况。**按要求处理废弃油脂和餐厨垃圾。食品经营者张贴并保持上次监督检查结果记录。

### **(七) 特殊食品生产企业监督检查内容。**

对除保健食品外的特殊食品生产企业，检查内容参照本文件第六大点第（一）小点“食品生产企业监督检查内容”要求开展。

### **保健食品生产企业监督检查内容：**

**1. 生产者资质。**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，工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施是否符合原许可条件；注册或备案的保健食品相关内容发生变更的，是否已按规定履行变更手续；需要变更食品生产许可证载明事项的，是否已按规定履行变更手续。

**2. 进货查验结果。**检查企业是否建立并执行原辅料和包装材料的采购、验收、贮存、发放和使用等管理制度；采购保健食品原辅料和包装材料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辅料，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；检查企业是否建立并执行原辅料和包装材料进货查验记录制度，是否如实记录原辅料和包装材料名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容，并保存进货凭证，保存期限是否符合规



定；检查企业出入库记录是否如实、完整，是否包括出入库原辅料和包装材料名称、规格、生产日期或者生产批号、出入库数量和时间、库存量、责任人等内容；原料库内保健食品原辅料是否与其他物品分区存放；原料库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等是否符合要求；原辅料是否按待检、合格和不合格严格区分管理，存放处是否有明显标识区分，离墙离地存放，合格备用的原辅料是否按不同批次分开存放；是否设置原辅料标识卡，标示内容是否包括物料名称、规格、生产日期或生产批号、有效期、供货商和生产商名称、质量状态、出入库记录等内容；标识卡相关内容是否与原辅料库台账一致，是否做到账、物、卡相符。

**3. 生产过程控制。**检查企业是否按照经注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；检查企业生产时空气净化系统是否正常运行并符合要求，是否定期进行检测和维护保养并记录，是否有建立和保存空气洁净度监测原始记录和报告；检查企业是否有相对负压要求的相邻车间之间有指示压差的装置，静压差是否符合要求；检查企业生产固体保健食品的洁净区、粉尘较大的车间是否保持相对负压，除尘设施是否有效；洁净区与非洁净区之间是否设置缓冲设施，生产车间是否设置与洁净级别相适应的人流、物流通道；原料的前处理(如提

取、浓缩等)车间是否配备必要的通风、除尘、除烟、降温等安全设施，是否与成品生产使用同一生产车间；保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的是否能自行完成，是否具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施；检查企业工艺文件是否齐全，接受委托加工的，是否建立与所生产的委托产品相适应的质量管理文件；批生产记录是否完整、规范，真实、可追溯，批生产记录中的生产工艺是否和参数与工艺规程一致；检查投料记录是否完整，包括原辅料品名、生产日期或批号、使用数量等，是否经第二人复核签字；与原辅料、中间产品、成品直接接触的容器、包材、输送管道等是否符合卫生要求；工艺用水是否有水质报告，是否达到工艺规程要求；水处理系统是否正常运行，是否有动态监测及维护记录；检查企业投料前生产车间及设备是否按工艺规程要求进行清场或清洁并保存相关记录；生产过程中物料是否有清晰的状态标识；检查企业是否定期对必备生产设备、设施维护保养和清洗消毒；更衣、洗手、消毒等卫生设施是否齐全有效，现场检查生产操作人员是否按相关要求做好个人卫生。是否建立和保存停产、复产记录及复产时生产设备、设施等安全控制记录；是否记录和保存生产加工过程关键控制点的控制情况，对超出控制限的情况是否有纠偏措施及纠偏记录；现场检查是否

有使用非食品原料、超过保质期的原辅料、回收保健食品生产保健食品的现象。

**4. 质量管理。**检查企业是否设立独立的质量管理部门并有效运行，是否明确品质管理人员的岗位职责，是否按要求履职；是否落实原辅料、中间产品、成品的不合格品管理制度，是否保存完整的不合格品处理记录；是否落实原辅料、中间产品、成品的检验管理制度、质量标准、检验规程；现场检查检测仪器和计量器具是否定期检定或校准，是否有仪器设备使用记录；是否有能力检测产品技术要求规定的出厂检验指标，是否按照产品技术文件或标准规定的检验项目进行检验，是否保存检验原始数据记录和检验报告；是否设置留样室，是否按规定留存检验样品，是否有留样记录。

**5. 产品标签、说明书。**检查标签、说明书是否符合保健食品相关法律、法规的要求，与注册或备案的内容是否一致。

**6. 贮存及交付控制。**检查企业是否建立和执行与产品相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录；保健食品贮存管理、产品的贮存、运输、交付是否符合有关要求；非常温下保存的保健食品，是否建立和执行贮运时的成品温度控制制度并有记录；销售台账是否真实、完整、可追溯。

**7. 不合格产品管理和食品召回情况。**检查企业是否建立并

保存产品退货记录和召回记录，对退货、召回的保健食品是否采取补救、无害化处理或销毁等措施，是否保存记录；是否向当地食品药品监管部门及时报告召回及处理情况。

**8. 从业人员管理。**检查企业生产和品质管理部门的负责人为专职人员，是否符合有关法律法规对学历和专业经历要求；专职技术人员占职工总人数的比例是否不少于5%；质检人员为专职人员，是否符合有关要求；采购管理负责人是否有相关工作经验；是否有从业人员培训、考核的记录；检查企业是否建立从业人员健康检查制度和健康档案；检查企业是否组织对从业人员上岗前进行食品安全法律法规教育及相应岗位的技能培训；现场抽查从业人员对食品安全相关知识的掌握情况。

**9. 食品安全事故处置情况。**检查企业是否落实保健食品安全事故处置预案；是否组织每年不少于一次检查与生产的保健食品相适应的质量安全防范措施并保存记录；发生保健食品安全事故的，是否建立和保存事故处置记录。

**10. 生产质量管理体系运行自查情况。**检查企业是否每年不少于一次对生产质量管理体系的运行情况进行自查，是否向市场监督管理部门提交生产质量管理体系自查报告。

#### **（八）特殊食品经营企业监督检查内容。**

**1. 经营资质。**检查经营单位持有的食品经营许可证是否合

法有效；实际经营的品种与食品经营许可证载明的经营项目是否一致；是否在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本；医疗机构和药品零售企业之外的特殊食品经营者不得向消费者销售特定全营养配方食品。

**2. 经营条件。**检查经营单位是否具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设备设施；经营场所环境是否整洁，与污染源保持规定的距离；是否设立特殊食品销售专柜（专区），是否在专柜（专区）显著位置设立提示牌，是否按经营特殊食品类别分别注明“\*\*\*\*销售专区（专柜）”字样（绿底白字）；是否在保健食品经营场所显著位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。

**3. 经营的特殊食品的合法性。**检查经营单位经营的特殊食品是否经过注册或备案；经营的特殊食品的标签、说明书是否符合法律法规的规定，内容真实，是否与注册或者备案的内容相一致；经营的特殊食品标签、说明书是否清晰、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，是否容易辨识；经营的进口特殊食品是否有中文标签，是否载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。进口婴幼儿配方乳粉的中文标签是否直接印制在最小销售包装上；经营的保健食品标签是否设置警示用语区及标注警示用语：警示用语区所占面积是否小于最

小销售包装主要展示版面的 20%，是否使用黑体字标注：保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病。

**4. 食品安全管理制度和人员。**特殊食品经营企业是否建立健全食品安全管理制度，是否包括但不限于索票索证和进货查验记录制度、从业人员健康管理制度、食品安全培训制度、不安全食品处置制度、食品安全事故应急预案、食品安全自查制度等；特殊食品经营企业主要负责人是否全面负责本企业的特殊食品质量安全管理工作，是否建立并落实食品安全责任制，是否督促各项食品安全管理制度落实到位；检查特殊食品经营企业是否配备具备相应食品安全管理能力的食品安全管理人员，协助企业负责人做好食品安全管理工作；是否存在监督检查考核不合格的食品安全管理人员不按要求参加补考或者补考后仍不合格的，继续从事食品安全管理工作；特殊食品经营企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核；特殊食品经营者及其法定代表人、单位负责人、食品安全管理人员以及其他从事食品经营管理工作的人员是否属于法律规定禁止从业情形的人员。

**5. 经营过程控制情况。**检查企业特殊食品是否与普通食品、药品混放销售；销售的特殊食品是否在保质期内；经营对温度、湿度有特别控制要求的特殊食品，是否按规定的条件存

放；采购特殊食品是否查验供货者的许可证、产品批准证明文件以及同批次产品出厂检验合格证或产品检验报告等证明文件，是否留存加盖供货者公章的上述证明文件复印件，是否索取有效的进货凭证；进口产品是否提供同批次产品入境货物检验检疫证明；特殊食品经营企业是否严格执行食品进货查验记录制度，是否保存相关凭证，记录和凭证保存期限是否少于产品保质期满后六个月；从事特殊食品批发业务的企业是否严格执行食品销售记录制度，是否保存相关凭证，记录和凭证保存期限是否少于产品保质期满后六个月；特殊食品经营企业是否按照食品安全自查制度要求定期对食品安全状况进行检查评价；特殊食品经营企业是否严格执行不安全食品处置制度，是否按规定及时处理超过有效期产品、不合格产品和其它不安全产品；发生食品安全事故是否按规定及时上报所在地市场监管部门，妥善处置，是否建立和保存食品安全事故处置记录；经营场所设置或摆放的广告（包括宣传资料）内容是否真实合法，是否含有虚假内容；保健食品、特殊医学用途配方食品的广告内容是否经市场监管部门审查批准，是否取得广告批准文件；婴幼儿配方乳粉的广告内容是否含有声称全部或者部分替代母乳等内容。

**6. 日常监督检查结果公示。**是否在经营场所显著位置张贴

市场监管部门日常监督检查结果记录表，是否保持至下次日常监督检查。

## 七、工作要求

**(一)加强组织领导。**各地要高度重视，加强组织领导，落实工作责任，结合本地实际，组织制定本辖区食品生产、食品（食用农产品）经营年度监督检查计划，并按照计划实施监督检查，确保监督检查工作落到实处。

**(二)加强问题整改。**各地应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；对检查中发现或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。

**(三)加强案件移送力度。**在监督检查过程中，要以问题为导向，发现涉嫌违法犯罪行为，需要立案调查处理的，应当及时移送执法机构处理，并及时跟踪处理情况，形成闭环管理。

**(四)加强信息管理。**各地应及时将监督检查结果向社会公开，并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，增强下一步监管针对性，提升监管效能。





公开方式：主动公开

---

江门市市场监督管理局办公室

2020年3月31日印发

---

校对：曾文静