

饶平县市场监督管理局文件

饶市监食生〔2021〕2号

关于印发《2021年饶平县食品生产 监督检查计划》的通知

各市场监管所，各相关股室、队：

为进一步加强我县食品生产监督检查工作，县局制定了《2021年饶平县食品生产监督检查计划》，现印发给你们，请认真贯彻落实。执行中遇到问题请与县局食品及相关产品生产安全监督管理股联系。

食品及其相关产品生产安全监督管理股联系人：陈伟灿

联系电话：8882122 电子邮箱：rpspscgl@126.com

饶平县市场监督管理局

2021年4月13日



2021 年饶平县食品生产监督检查计划

为认真贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》以及省委省政府、市委市政府、县委县政府对食品安全监管工作的总体要求，按照《广东省市场监督管理局关于印发 2021 年食品生产监督检查计划的通知》（粤市监食生〔2021〕104 号）、《2021 年广东省特殊食品生产环节监督检查计划》和《潮州市市场监督管理局关于印发〈2021 年潮州市食品生产监督检查计划〉的通知》（潮市监食生〔2021〕5 号）要求，结合我县食品 and 食品相关产品生产监管工作实际，县局制定《2021 年饶平县食品生产监督检查计划》。

二、检查对象

全县取得生产许可证的食品及食品相关产品生产企业，取得登记证的食品生产加工小作坊。

三、检查方式及频次

监督检查方式为日常检查（包括双随机监督抽查）、专项检查、有因检查、配合上级部门飞行检查、体系检查。监督检查可随机对原料、成品进行监督抽检，对食品生产企业的食品安全管理人员进行监督抽查考核。县局监督检查以日常检查和专项检查为主，同时参与省、市级的飞行检查、体系检查和有因检查工作，并计入检查频次。

县局对辖区食品生产企业的监管频次，根据《广东省食品药

品生产经营风险分级分类管理办法》对企业分类情况确定，A级企业一年检查次数不少于1次，B级企业一年检查次数不少于2次，C级企业一年检查次数不少于3次，D级企业一年检查次数不少于4次。食品相关产品生产企业日常监督检查实施全覆盖检查。食品生产加工小作坊实施全覆盖检查。国家、省、市、县的专项检查原则上结合日常检查进行，但仍按专项检查要求开展检查工作。

按照本地区新冠肺炎疫情防控指挥办的统一部署，结合食品生产监督检查，对食品生产企业落实新冠肺炎疫情防控要求情况开展检查与指导，重点对使用进口冷链食品作为生产原料的食品生产企业疫情防控措施落实情况进行隐患排查。

四、检查安排

（一）食品生产企业监督检查安排

1. 日常监督检查：按照风险分级分类管理要求，对全县食品企业开展日常检查（包括双随机监督抽查），配合省局、市局开展对重点监管食品生产企业联合检查。对湿粉类食品、膨化食品、固体饮料、糕点、速冻食品、蜜饯、水产制品、压片糖果、食用油、肉制品、乳制品、酒类、特殊膳食食品、食品添加剂等重点品种食品实施重点监督检查。对近年来监督抽检中发现不合格产品、被监管部门通报、被投诉举报以及风险监测过程中发现存在问题的食品生产企业实施有因检查。

2. 专项检查：根据省局、市局以及县局每年专项整治行动要

求，坚持以问题为导向，以从严监管为原则、以化解风险为目标，开展有针对性的专项检查。重点对安全风险隐患多、整治难度大的食品生产单位实施检查。

（二）食品相关产品生产监督检查安排

对食品相关产品生产企业实施日常监督检查，组织全覆盖检查，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的要求。

（三）食品生产加工小作坊监督检查安排

一是对全县食品生产加工小作坊开展全覆盖日常监督检查，检查频次参照食品生产企业风险分级分类管理的要求。二是对近年来监督抽检中发现不合格产品、被监管部门通报、被投诉举报以及风险监测过程中发现存在问题的食品生产加工小作坊实施有因检查；三是根据省局、市局以及县局每年专项整治行动要求，坚持以问题为导向，以从严监管为原则、以化解风险为目标，开展有针对性的专项检查。

五、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. 从业人员管理。对食品生产企业的食品安全管理人员进行现场监督抽查考核；检查企业是否按要求配备食品安全管理人员、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，是否建立接触直接入口食品从业人员岗位和名单且健康证明持有率是否达到 100%，是否存在聘用禁止从事食品安全管理的人员；检查企业是否对从业人员进行食品安全知识培训，个人卫生防护是否到位。

3. 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；企业的生产环境是否符合疫情防护的要求。

4. 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；检查企业的防疫物资是否符合相关要求，是否有采购野生动物和不明来源的活体动物或动物源性食品原料。

5. 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、超限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GB7718 和GB28050 等规定的事项。检查企业的生产加工控制过程是否符合防疫要求，是否存在掺杂、掺假，以假充真，以次充好，或者以不合格产品冒充合格产品的问题。

6. 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項目是否保持一致；检查企业是否按规定保存出厂检验留存样品。

7. 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；销售台帐是否真实、完整。

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. 生产者资质及基本要求。检查企业营业执照与生产许可证信息是否一致，经营范围是否涵盖生产获证产品，是否在有效期内；是否取得生产许可证，并在有效期内；实际生产地址、实际生产产品（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；取得生产许可证后，生产条件、检验手段、生产技术或者工艺等是否发生变化，是否能持续保持取得生产许可的规定条件；是否建立产品质量安全管理制度；是否收集《食品安全法》《产品质量法》等法律、法规、规章以及与生产产品相适应的标准文本。

2. 从业人员管理。检查企业是否有专人负责与食品安全相关的工作；企业是否按规定配备食品安全管理人员，并加强对其培训、考核和日常履职管理；是否对食品安全相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

3. 生产环境条件。检查企业是否与有毒有害污染源保持相应的距离；厂区内环境是否整洁、卫生，厂区是否存在扬尘、积水；生产、行政、生活和辅助区的总体布局是否合理，是否交叉污染；生产车间是否按需建立人员通道和物流通道；厂房是否生产工艺流程及卫生要求进行合理布局，避免交叉污染；不同卫生要求的产品在同一生产区域内生产时，应保证各产品自身的卫生性能；生产车间与库房的墙壁、地面表面是否平整光滑，便于清洁；对于不经清洁直接接触食品的在制品和最终产品，其生产车间顶棚是否易于清洁、消毒，在结构上是否利于冷凝水垂直滴下；

4. 设备设施管理。企业是否在生产车间入口处设置更衣室；是否在生产车间入口处按需设置换鞋设施或工作鞋靴消毒设施；是否在生产车间入口处设置洗手、消毒、除尘设施；厂房内照明、

废弃物处理等设施是否正常运行；生产工艺对温度、湿度有要求的生产车间，是否配备温湿度调节及监控设施；库房容积是否满足生产需要；库房内存放的物品是否造成交叉污染；有毒有害物料、易燃易爆物料是否单独存放，明确标识；生产设备是否定期维护保养并做好记录；检验设备、设施是否满足出厂检验和检验环境要求；用于生产和检验的仪器、仪表、量具、衡器等是否有明显的状态标识，并定期校验和记录。

5. 进货查验。检查企业原辅料、添加剂是否从经评价的合格供应商进行采购，保存供应商评价记录、采购合同；使用的原料、添加剂是否符合国家相关法律法规和标准的要求。是否向原料、添加剂供应商索取与购进批次相应的合格证明材料；供应商无法提供有效文件的，企业是否依照相应的食品安全标准或企业验收标准进行检验或验证，并保存相关记录；原料实施生产许可管理的，是否查验生产者的生产许可证明文件；是否建立原辅料使用台帐，并保存相应的贮存、使用记录等

6. 生产过程控制。检查企业是否对产品的生产过程进行危害分析，是否明确关键控制点并建立相应的控制措施，落实控制措施相关文件，如配料（投料）表、岗位操作规程等，是否保存相关记录确保可追溯；生产过程中是否采取措施识别、防止和消除外来异物的污染风险并防止交叉污染；用于食品接触材料及制品的油墨是否符合国家相关法律法规和标准要求；用于非食品接触

面的印刷油墨层不应与食品直接接触，严格控制因堆叠或卷绕引起的黏粘等方式造成的从印刷面转移到食品接触面的物质。

7. 产品包装标识。产品是否具有合格证和产品标识（包括标签、说明书、获证产品生产许可证标志和编号，根据产品的特点难以附加标识的裸装产品除外）；食品接触材料及制品终产品的标识内容是否注明“食品接触用”、“食品包装用”或者类似用语、标志；对于有特定用途的产品，是否有产品说明书或产品标签，注明使用方法、使用注意事项等相关信息；执行标准对产品保质期有要求的，产品是否标注相关信息。

8. 贮存及交付控制。检查用于包装、贮存和装卸的容器、工具和设备应清洁、卫生，是否对产品造成污染；产品在贮存过程中，是否选择合适的贮存条件，以保证产品安全质量不受影响。在贮存和运输过程中应加强防护，防止成品出现损伤、污染。

9. 出厂检验。检查企业对产品是否进行出厂检验，并保存有关记录和凭证；企业不具备检验能力的，是否委托有资质的检验机构进行检验，并保存相关凭证；自行检验项目与委托有资质检验机构进行检验的项目是否覆盖食品安全国家标准中的检验项目要求；是否建立不合格品管理制度，对检验不合格的产品进行相应处置。

10. 产品追溯和召回。检查企业是否如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证

号、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；是否建立产品召回制度并如实记录产品召回实施情况；是否留存召回通知、召回产品品种、数量以及无害化处理、销毁等相关凭证，以及向当地监管部门报告召回情况的材料；是否建立客户投诉处理机制，对客户提出的书面或口头意见、投诉，作记录并查找原因。

（三）食品生产加工小作坊监督检查内容

1. 生产主体资格。检查食品生产加工小作坊名称、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。检查食品生产加工小作坊生产场所附近是否与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定距离，生产加工场所相对独立，与生活区、办公区有效隔离，不存在交叉污染；生产加工场所整洁、卫生、通风、无积水，满足操作和安全生产要求；工艺流程与布局合理，有相应的功能间，符合疫情防控要求。

3. 设施与设备。检查食品生产加工小作坊是否具有通风、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。食品生产加工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，是否有采购野生动物和不明来源的活体动物或动物源性食品原料。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. 质量管理。食品生产加工小作坊是否有采购、生产、销售等相关食品管理制度。是否建立了原辅料进货台帐、食品添加剂使用台帐、生产统计台帐、产品销售台帐、食品召回和销毁台帐，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。检查食品生产加工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。

六、工作要求

（一）加强组织领导，强化责任落实。各单位要高度重视食品生产监督检查工作，加强组织领导，明确工作目标和监管任务，落实监督检查责任；要按照本计划要求，组织制订年度监督检查计划，并认真落实实施，监督检查计划公布率 100%。同时，督促食品生产加工单位开展自查，及时统计梳理辖区内食品生产加工单位自查报告完成情况，确保自查报告率 100%，并将食品生产加工单位自查报告扫描存档，食品生产股于每季度结束后 2 日内将食品生产加工单位自查报告扫描版报送市局食品生产科。

（二）严格监督检查，确保监管实效。各单位要在监督检查过程中全面落实最严格监管要求，并结合创建广东省卫生县城和广东省卫生镇食品生产安全整治工作要求，督促食品生产单位严格落实《广东省市场监督管理局食品安全主体责任清单（食品生产者）》各项要求；对食品安全主体责任和创卫提升措施落实不到位的食品生产单位，要依法采取有效措施，严格督促其落实问题整改；对涉嫌违法违规的，要予以严厉查处，落实“处罚到人”要求；对较高风险行业、抽检屡次不合格企业、举报投诉较多的问题企业，要及时实施责任约谈、对企业主要负责人开展告诫提

醒，督促企业落实食品安全主体责任；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）强化信息管理，及时汇总报送。各单位要认真落实食品生产监管台账制度，及时汇总监督检查信息和食品生产加工单位自查报告完成情况，食品生产股要建立监管台账，按时（每月30日前）向市局食品生产科报送食品生产监管台账（附件1）和食品生产加工单位自查情况统计表（附件2）；要定期分析监督检查结果，确定常见安全风险隐患清单，查找突出问题，对辖区内的食品安全状况进行评估。并于每季度结束后2日内填写《广东省食品、食品相关产品生产监督管理动态信息表》，并报送市局食品生产科。

附件：1. 2021 年食品生产监管台账

2. 广东省食品、食品相关产品生产监督管理动态
信息表

公开方式：依申请公开

饶平县市场监督管理局

2021 年 4 月 14 日印发

附件

_____县（区）2021年__月至__月食品生产安全监督检查台账

填表单位: _____

填表时间： 2021年__月__日

[illegible]

广东省食品、食品相关产品生产监督管理动态信息表

填报单位：

统计周期：第一季度（1-3月）

序号	分类	统计项目		
1	食品生产加工主体情况	食品生产加工单位总数（家）		
		其中：	食品生产加工企业数（家）	
			食品生产加工小作坊数（家）	
		新增取得许可证食品生产加工企业数(家)		
		吊销食品生产许可证证书数(张)		
		注销食品生产许可证证书数(张)		
		大型食品生产企业数（家）		
2	监督检查情况	完成年度自查企业数（家）		
		监督检查企业数（家）		
		其中：	检查结果为“符合”的企业数	
			检查结果为“基本符合”的企业数	
			检查结果为“不符合”的企业数	
		检查结果	下达《责令改正通知书》数（个）	
			立案调查企业数（家）	
			移交公安企业数（家）	
			约谈企业数（家）	
3	风险分级管理情况	A级企业数（家）		
		B级企业数（家）		
		C级企业数（家）		
		D级企业数（家）		
4	食品相关产品	食品相关产品生产加工单位总数	取得许可证生产企业数(家)	
			未纳入生产许可产品生产企业数（家）	
		监督抽查情况	抽查企业数（家）	
			抽查产品总批次	
			不合格企业数（家）	
			不合格产品批次	
			合格率（%）	
			整改复查合格企业数（家）	
			移送稽查企业数（家）	
			累计尚未复查整改企业数量（家）	
		监督检查情况	检查企业数（家）	
			下达《责令整改通知书》数（个）	
			移送稽查企业数（家）	
		风险监测情况	监测产品总批次	
			发现问题产品批次	
			已调查处理风险监测涉及的问题企业数	

注：大型食品生产企业是指从业人员≥1000人单体工厂或营业收入≥4亿元的单体工厂，营业收入≥4亿元的集团公司（含集团公司下属子公司），以及在行业内具有领先地位的食品生产企业。