

揭阳市揭东区 2020 年食品生产监督检查计划

根据市局《关于印发揭阳市 2020 年食品生产监督检查计划的通知》（揭市监食监〔2020〕168 号），结合 2020 年揭东区食品生产监管工作要点，特制订《揭阳市揭东区 2020 年食品生产监督检查计划》。

一、工作目标

以风险分级管理为基础、企业自查为前提，日常检查为主体，专项检查、监督抽检为重点，制定科学高效的监督检查工作计划，落实市、县级食品生产加工单位（含食品相关产品、下同）监督检查工作。完善问题整改督导机制，对高风险行业组织开展告诫提醒，督促企业严格落实食品安全主体责任。

全年实现：食品生产企业、食品生产加工小作坊（以下简称食品小作坊）监督检查计划公布率 100%，监督检查覆盖率 100%，监督检查发现问题后处置率 100%。从事接触直接入口食品工作的食品从业人员健康证明持有率 100%。食品生产企业食品安全自查报告制度率 100%，食品安全管理人员配备率及抽查考核率 100%。食品小作坊登记率 100%，食品安全管理人员配备率 90%。食品相关产品告知承诺许可获证企业例行检查覆盖率 100%。督促食品相关产品获证生产企业开展自查，按要求配备食品安全管理人员。

二、检查对象

全区取得生产许可证的食品及食品相关产品生产企业，取得登记证的食品小作坊。

三、检查依据

《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《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》《食品药品监管总局关于印发食品生产经营日常监督检查有关表格的通知》和《广东省食品相关产品生产加工监督管理办法》等法律法规规定。

四、检查方式及频次

按照食品生产经营风险分级分类管理的要求，设定食品生产企业检查频次。食品小作坊检查频次参照食品生产企业风险分级分类管理原则，结合监管实际合理确定监督检查频次、监督检查内容、监督检查方式以及管理措施。食品相关产品日常监督检查按照“双随机”原则确定检查的比例和频次。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，并及时将检查结果记入食品安全信用档案。

五、检查任务

覆盖全区所有获证的食品生产企业与食品小作坊，重点开展婴幼儿辅助食品、乳制品、肉制品、湿米粉、酱腌菜、水产制品、炒货等重点品种的专项监督检查。对食品相关产品的获证生产企业开展日常监督检查，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，确保企业主体责任落实到位。

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，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，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. 基本要求。检查企业是否具备相应的生产资质；是否建立安全控制体系；是否有专人负责质量安全工作，按要求配备食品安全管理人员；是否严格执行出厂检验；是否按要求开展自查。

2. 环境与场所。检查企业是否满足厂区环境及总体布局要求；生产车间卫生防护措施设施是否到位；库房是否能满足生产需要；检验设施、检验室和检验设备是否满足出厂检验和检验环境要求；检查企业厂区环境是否满足疫情防控要求。

3. 生产过程安全控制。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；是否对产品的生产过程进行危害分析并保存相关记录；产品包装标识是否规范；产品贮存与运输是否符合要求；产品检验项目及检验记录信息是否齐全；是否有效建立产品销售、不合格品处理、消费者投诉处理等产品追溯与召回管理记录；检查企业生产过程是否符合疫情防控要求。

4. 安全管理制度与文件记录。企业是否能现场提供较为完善的安全管理制度文件；清洁卫生、设备维护管理、人员培训、原辅材料管理、过程控制、产品检验等管理制度是否落实到位，记录是否规范、全面。

（三）食品小作坊监督检查内容。

1. 生产主体资格。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。

七、工作要求

（一）加强组织领导。及时组织制定食品生产年度监督检查计划，并按照计划实施监督检查，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，自查报告率 100%。

（二）加强告诫提醒。对乳制品、肉制品等高风险行业、抽检屡次不合格企业、举报投诉较多的问题企业实施约谈，对上述企业的主要负责人开展告诫提醒，督促企业严格落实食品安全主体责任。

（三）加强问题整改。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，整改率 100%；对检查中发现或有发生食品安全事故潜在风险的，责令其立即停止生产经营活动，并依法移交查处。

（四）加强信息管理。将监督检查计划向社会公开，及时将监督检查信息录入“广东省行政执法信息公示平台”，汇总监督检查信息，分析监督检查结果，查找突出问题，开展食品安全状况评估,及时消除安全隐患。