

南昌市青山湖区市场监督管理局文件

湖市管字〔2024〕16号

南昌市青山湖区市场监管局 关于印发 2024 年全区食品(特殊食品)生产 安全监督检查计划的通知

各分局、股室：

为进一步强化全区食品(特殊食品)生产监督检查工作，落实食品安全监管责任，根据市局制定的《2024年全市食品生产和特殊食品安全监督检查计划》工作要求，结合我区监管工作实际，区局研究制定了《2024年全区食品(特殊食品)生产安全监督检查计划》，现印发给你们，请认真贯彻执行。

执行中若遇到问题，请与区局食品股联系。

联系人：李波，联系电话：0791-88104889。

南昌市青山湖区市场监督管理局

2024年4月12日



(此件主动公开)

2024 年全区食品(特殊食品)生产安全 监督检查计划

为深入践行食品安全“四个最严”要求，落实落细“两个责任”，规范提升食品生产日常监管行为，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》等法律法规，特制定本计划。

一、工作目标

坚持以“四个最严”为根本遵循，全面贯彻落实党的二十大精神，以法治为根本、以信用为基础、以智慧监管为手段，以问题为导向，把监督检查作为防范食品安全风险的重要抓手和有效手段，系统推进食品(特殊食品)生产企业、食品生产加工小作坊(以下简称食品小作坊)法治监管、信用监管、智慧监管、科学监管。以企业自查为前提，日常检查为主体，双随机检查为补充，制定科学高效的监督检查工作计划，做到源头严防、过程严管、风险严控，全面落实食品生产监督检查频次和任务要求，筑牢食品安全底线。继续加大重点区域、重点产品、重点问题、重点对象的整治力度，提高监督检查效能，切实找准食品生产环节风险隐患，完善问题整改督导机制，扎实推进“两个责任”落实到位，提升食品安全治理水平，守住食品安全底线，保障人民群众“舌尖上的安全”。

全年实现：全区食品（特殊食品）生产企业、食品小作

坊监督检查覆盖率 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有效健康证明持有率 100%；特殊食品生产企业、婴幼儿辅助食品、肉制品生产企业食品安全年度自查报告率 100%，其他食品生产企业食品安全自查率 100%，自查发现问题率和整改率 100%；全区在产食品（特殊食品）生产企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员按要求配备率及抽查考核率 100%；食品生产企业和特殊食品生产企业的“日管控、周排查、月调度”工作机制建立率 100%。

二、检查对象

全区食品（特殊食品）生产企业，将监督抽检多批次不合格和往年监督检查中发现问题较为突出的食品生产企业与食品小作坊列为重点检查对象。同时根据我区食品生产实际情况，将酒类小作坊和肉制品小作坊列为重点检查对象。

三、检查依据

《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》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规和规章规定，《食品生产通用卫生规范（GB14881）》、《预包装食品标签通则（GB7718）》、《婴幼儿配方食品良好生产规范（GB23790）》、《保健食品良好生产规范（GB17405）》等食品安全国家标准，总局制定的食品生产经营监督检查要点、特殊食品生产监督检查操作指南等。

四、检查方式和频次

(一) 食品（特殊食品）生产企业

各分局、股室按照总局食品生产风险分级分类管理和《食品生产企业食品安全风险分级评定规范》(DB36/T1876-2023)的具体要求,根据风险管理的原则,结合食品生产者的食品类别、业态规模、风险控制能力、信用状况、监督检查等情况,将辖区内食品生产者的风险等级从低到高分分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级开展日常监督检查:对风险等级为 A 的食品生产企业,原则上每年监督检查 1 次;对风险等级为 B 的食品生产企业,原则上每年监督检查 2 次;对风险等级为 C 的食品生产企业,原则上每年监督检查 3 次;对风险等级为 D 的食品生产企业,原则上每年监督检查 4 次。

各分局、股室按有关规定对辖区内全部特殊食品生产企业进行风险分级,根据风险评定情况对特殊食品生产企业开展日常检查。检查频次至少达到:保健食品生产企业 1 次/6 个月,对风险等级为 B、C、D 级的生产企业可根据实际情况增加检查频次。对新获证生产企业,在生产许可后 3 个月内应对其开展一次日常检查。

结合省、市局部署,组织开展辖区内婴幼儿辅助食品、乳制品、肉制品、粮食加工品、饮料(含包装饮用水)、食用植物油、酒类、糖果制品、糕点等重点生产企业的专项监督检查。

(二) 食品小作坊

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，由各分局、股室结合监管实际，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。

（三）其他情况

区局根据监督管理工作需要，以及监督抽检中发现不合格产品、风险监测中发现存在问题、被监管部门通报、被投诉举报等线索，对辖区内问题反复发生、食品安全责任落实不到位、风险程度较高、行业问题突出、存在主观故意违法的食品（特殊食品）生产企业依法开展不定期、不预先告知的检查，检查频次根据实际工作需要来确定。

五、重点检查内容

（一）食品（特殊食品）生产企业监督检查内容

在根据总局《食品生产监督检查要点表》要求开展检查的同时，应重点检查以下内容：

1.落实食品安全主体责任情况。重点检查企业是否依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，是否明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

2.建立落实食品安全管理制度情况。重点检查企业是否建立“日管控、周排查、月调度”工作机制；是否建立落实食品安全责任制等情况，企业在日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患以及整改情况。

3.规范许可资质管理情况。重点检查企业生产的食品是否属于食品生产许可证上载明的食品类别；企业在生产许可证有效期内，现有设备布局和工艺流程、主要生产设备设施等事项是否发生变化，如有变化是否按规定报告；是否存在未经许可的其他场所生产食品的行为。

4.生产现场环境卫生条件。重点检查企业厂区、车间周边是否有新增污染源；厂区、车间是否卫生整洁；企业更衣、洗手、消毒设备设施，是否满足正常使用。

5.规范从业人员管理情况。重点检查食品生产企业是否按要求组织对本企业职工和食品安全总监、食品安全员进行培训、考核；对食品生产企业的主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员随机进行监督检查考核；检查企业从事接触直接入口食品工作的食品生产人员是否持有有效期内的健康证明；现场检查食品生产人员个人卫生情况是否符合要求。

6.强化生产过程控制情况。在企业成品库随机抽取 1 到 3 批次产品，有专供特定人群的产品至少抽取 1 个产品，要求企业根据相应生产日期或批号提供生产过程相关记录，重点检查企业是否存在标注虚假生产日期或批号的情况；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情况；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。

7.规范标签、说明书管理情况。重点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。重点检查转基因食用植物油是否在标签、说明书上显著标示。

8.产品检验情况。重点检查企业是否具备必备的检验设备，企业的检验人员是否具备相应能力，出厂检验记录和原始检验记录是否真实；企业委托其他检验机构实施产品出厂检验的，近一年内的委托检验报告对应的产品数量是否与企业的实际生产数量相适应；企业是否按规定保存出厂检验留存样品。对大米生产企业，应检查是否配备重金属检测设备，并按要求记录原粮和成品检验结果。

9.原辅料、成品仓储管理情况。重点检查企业各种原辅料、成品是否按待检、合格、不合格分区存放；易燃、易爆和有毒化学品是否单独存放；是否存放有与企业生产产品无关的原辅料、食品添加剂；原辅料、成品是否离地离墙存放，储存环境是否符合要求；是否存在过期原辅料和回收成品未按规定处理。应将食品生产企业的外设仓库纳入监督检查范围。

10.产品标准执行情况与委托加工情况。重点检查企业产品执行标准是否符合法律法规规定，重点提醒企业标示产品所执行的标准代号和顺序号时，可以不标示年代号。对接受

委托加工的企业，重点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。

11.特殊食品生产检查。内容涵盖生产资质、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置、委托生产以及注册备案要求执行、生产质量管理体系运行、原辅料管理、原料前处理等情况。对新获证企业，重点检查生产许可现场核查中发现的问题是否整改到位。

(二) 食品小作坊监督检查内容

1.生产主体资格。重点检查食品小作坊名称、地址、经营者、食品类别和品种等信息是否与登记信息一致；登记证是否在有效期内。

2.生产加工场所。重点检查食品小作坊生产场所是否与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定距离，是否存在交叉污染风险；生产加工场所是否整洁、卫生、通风、无积水，满足操作和安全生产要求。

3.设施与设备。重点检查食品小作坊生产加工的设备和器具是否清洁、卫生、安全；是否具有防鼠、防尘、防蝇等设施，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。重点检查食品小作坊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情况；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；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。尤其是白酒小作坊，应严查是否存在使用甲醇、工业酒精等非食品原料，超范围超限量使用甜蜜素等食品添加剂行为。

5.人员管理。重点检查食品小作坊从事接触直接入口食品工作的食品生产人员健康证明是否在有效期内；现场检查食品生产人员个人卫生情况是否符合要求。

6.原辅料、成品仓储管理。重点检查食品小作坊是否存放有与生产产品无关的原辅料、食品添加剂；原辅料、成品是否离地离墙存放，储存环境是否符合要求；是否存在过期原辅料和回收成品未按规定处理。

7.包装与标识。重点检查食品小作坊是否在生产加工的食品包装上如实标明食品名称、主要成分或者配料、食品小作坊名称、地址、登记证名称和编号、生产日期、保质期和联系方式等内容，并按照规定在显著位置标明“作坊食品”字样。

六、工作要求

(一)强化组织实施。各分局要高度重视，加强组织领导，落实工作责任，按照 2024 年全区食品（特殊食品）生产安全

监督检查计划，确保各项工作落到实处。同时督促企业配齐配强食品安全管理人员并切实建立落实日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

(二)强化智慧监管。各分局、股室要高度重视“赣溯源”平台和“国家总局食品安全监督检查系统”使用情况，推广平台应用，加强数据分析，提升食品安全监管智慧化、信息化水平。食品生产企业使用“国家总局食品安全监督检查系统”开展监督检查，食品小作坊、特殊食品生产经营者使用“赣溯源”平台开展监督检查，本年度开展的所有特殊食品检查，都要录入“赣溯源监管端”-“企业监管”-“日常检查”项目。

区局将通过“赣溯源”平台和“国家总局食品安全监督检查系统”调度辖区内监督检查进展，定期统计、通报各分局检查完成情况，“赣溯源”平台和“国家总局食品安全监督检查系统”监督检查数据质量将纳入全市年度食品安全评议考核。

(三)强化告诫提醒。根据省、市局工作部署，结合实际，区局对肉制品、糕点、粮食加工品等高风险大宗消费食品生产企业组织开展风险会商提醒；对抽检屡次不合格企业、举报投诉较多的问题企业实施必要的责任约谈，并对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。

(四)强化问题整改。完善问题企业整改督导机制，按照

监督检查的情况，督促企业对检查中发现问题进行整改，及时做好跟踪整改验收，确保企业整改到位，做到闭环管理，监督检查发现问题后处置率 100%。检查过程要留痕，要以发现问题为线索，查处违法行为，消除安全隐患，对检查中发现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。

(五)强化信息管理。应向社会公开本级监督检查计划，及时汇总监督检查信息，分析监督检查结果，梳理突出问题，定期开展食品安全风险监控及信用状况评估，掌握实时动态。同时要按照有关规定，以适当方式公开监督检查结果。对符合《江西省市场监管部门食品安全“黑名单”管理暂行办法》及《市场监督管理严重违法失信名单管理办法》列入严重违法失信名单（食品安全“黑名单”）情形的，及时将相关当事人列入严重违法失信名单（食品安全“黑名单”）并通过国家企业信用信息公示系统（江西）等网站向社会公示。检查结果后处置部门，应及时将整改验收结果报送监督检查实施部门。