

# 江门市市场监督管理局文件

江市监协调〔2021〕52号

---

## 关于印发 2021 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：

现将《2021 年江门市食品安全监督检查计划》印发给你们，请认真遵照执行。



江门市市场监督管理局

2021 年 3 月 23 日

# 2021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》《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》《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》《广东省食品相关产品生产加工监督管理办法》《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、规章和文件规定。

### 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。食品相关产品监督检查按照“双随机”原则确定检查的比例和频次。

## **五、检查任务**

### **（一）食品生产环节监督检查计划。**

市、县（市、区）局应结合当地实际制定本年度食品生产监督检查计划，市、县（区）、镇（街）三级年度食品生产监督检查计划应覆盖所有获证食品生产企业与食品小作坊。按照“双随机”原则，食品相关产品生产企业监督检查年度计划应覆盖5类发证产品，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；对实行告知承诺许可的获证生产企业证后监督检查全覆盖。

#### **1. 市级食品生产监督检查计划。**

日常监督检查任务：从2021年起，江门市局不再设定直接监管食品生产企业。根据监管工作需要，综合食品类别、经营业态、企业规模、管理能力、信用档案记录以及特色产业等因素，确定了60家食品及食品相关产品生产企业为市级重点监管企业，并按照风险分级分类管理的要求，与各市（区）局共同实施监督检查，每年市局对市级重点监管食品生产企业现场监督检查不少于1次，食品生产许可现场核查的观察

员由各市（区）局组织安排。

飞行检查：坚持以问题为导向，对存在问题突出的地区实施有针对性的飞行检查。一是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飞行检查；二是结合专项整治组织对辖区内肉制品、食用油、湿米粉以及使用进口冷链食品原料、规模以上企业等开展飞行检查。全年市级组织飞行检查总家数不少于 40 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，对全市重点食品行业进行体系检查，全面梳理查找行业风险，及时化解风险隐患。帮助企业做“全身体检”，不断提高企业食品安全管理水平，助力企业高质量发展。今年计划实施体系检查 80 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不合格和监督检查中发现问题较多的食品相关产品品种为重点，按照“双随机”原则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和专项检查企业数量不少于 10 家次，技术性检查不少于 20 家次。

市局负责组织落实食品相关产品告知承诺许可获证企业全覆盖例行检查，对不合格企业依法及时向省局提出撤销生产许可证建议。

### **3. 县（市、区）年度监督检查计划。**

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，向社会公布并组织实施，负责对辖区内食品生产企业、食品相关产品生产企业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“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3%，对食品销售单位组织不少于4次的飞行检查。

### **2. 市级食品及食品相关产品经营企业监督抽检计划。**

抽检任务覆盖食品批发市场、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、方便食品、薯类及膨化食品、酒类、水产制品、糕点、豆制品、婴幼儿配方食品和食用农产品等重点品种及食品相关产品的抽检力度，并严格落实核查处置与信息公开制度。

### **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：对中央厨房、集体用餐配送单位等重点监管对象实施全覆盖监督检查，检查频次不少于每年 2 次。

飞行检查任务：采取“双随机”方式开展，单独或联合教育、民政等部门对学校食堂、养老机构食堂、大中型餐馆、小餐饮、凉茶店、旅游景区餐饮单位、高速公路服务区餐饮单位等开展飞行检查。其中市直学校食堂监督检查比例不少于 40%，市直养老机构食堂实现全覆盖监督检查，全年开展飞行检查不少于 4 次。

##### **2. 市级食品餐饮监督抽检计划。**

根据省、市统一部署，对全市各类餐饮服务经营者、单位食堂按计划进行监督抽检。重点抽检品种包括食用农产品，粽子、月饼等应节食品，自制饮品、凉茶，腌腊肉制品、熟肉制品，自制糕点、配餐食品、外卖食品，食用油、火锅底料、生食动物性水产品，一次性包装餐饮具、复用餐饮具等。

### **3. 县（市、区）监督检查计划。**

根据工作实际，制定年度监督检查计划，负责对辖区内各类餐饮服务经营者、单位食堂进行监督检查。结合疫情防控常态化工作要求，配合市局开展对中央厨房、集体用餐配送单位的监督检查。

#### **（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，覆盖各市（区）。年度市级飞行检查总家数不少于 75 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，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. 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。

**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，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。

**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；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。

**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，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项项目是否保持一致；检查企业是否按规定保存出厂检验留存样品。

**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。**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。

**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。**检查企业是否建立的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。

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. 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。

#### **（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品、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、外包装上标明食品的名称、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，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。经营转基因食品，是否按照规定显著标示；经营场所是否设置或摆放的食品广告，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品安全的规章制度；食品经营企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核，有相关记录；食品经营企业是否有专职或者兼职的食品安全管理人员，食品安全管理人员经考核具备食品安全管理能力；食品经营者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；食品经营者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，按规定上报所在地食品药品监管部门。

**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。**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，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。**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，配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，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，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，销售进口冷链食品还需具备检验检疫合格证明、核酸检测阴性报告和消毒证明，并在“冷库通”系统中上传购进销售产品信息；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，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。**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，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；外包装上应当以中文标明规格、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，检查内容按照《广东省婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途配方食品生产日常监督检查表（试行）》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，厂房布局和主要设备设施是否符合许可有关要求；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. 原辅料管理。**检查企业生产保健食品使用的原辅料及内包装材料与注册或备案的技术要求是否一致；是否查验原辅料和包装材料供应商的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的原辅料和包装材料，是否按照食品安全标准、注册或备案的技术要求进行检验；原辅料和包装材料验收记录是否完整，包括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、进货日期以及供应商名称、地址、联系方式等内容，验收记录和进货凭证保存期限是否符合规定；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；仓库内保健食品原辅料和包装材料与其他物品是否分区存放，避免交叉污染；原辅料和包装材料仓库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等是否符合要求；对温湿度或其他条件有特殊要求的是否按规定条件贮存；原辅料和包装材料是否按待检、合格和不合格严格区分管理，存放处是否有明显标识区分，或使用仓库管理软件进行管理，离墙离地存放，合格备用的原辅料和包装材料是否按不同批次分开存放；检查企业是否设置原辅料标识卡，或使用仓库管理软件进行管理，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，是否与原辅



料库台账一致，是否做到账、物、卡相符。

**3. 生产过程控制情况。**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制订工艺规程、组织生产；生产时空气净化系统是否正常运行并符合要求；空气净化系统是否定期进行检测和维护保养并记录，是否建立和保存空气洁净度监测原始记录和报告；洁净区内粉尘较大的功能间是否保持相对负压，除尘设施是否有效；有相对负压要求的相邻车间之间是否有指示压差的装置，静压差是否符合要求；检查企业是否有温湿度监控措施和相应记录，洁净区温湿度是否符合生产工艺的要求并有监测记录；生产车间的人流、物流通道与洁净级别是否相适应，洁净区与非洁净区之间缓冲设施是否有效，避免交叉污染；保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的是否自行完成，生产场所、设备与其生产规模和工艺要求是否相适应，是否与成品生产使用同一生产车间；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、降温等安全设施并运行良好；检查企业工艺规程内容是否完整，是否包括产品配方、工艺流程、加工过程的主要技术条件及关键控制点、物料平衡的计算方法和标准等内容；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；是否有批生产记录，是否真实、可追溯；批生产记录是否完整、规范；批生

产记录中的配方、生产工艺和关键参数是否与工艺规程一致；投料记录是否完整，是否包括原辅料品名、生产日期或批号、使用数量等，并经第二人复核签字；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产品质量和卫生要求；工艺用水设备与生产规模是否相适应，是否能确保工艺用水达到工艺规程要求，并能定期检测、提供水质检测报告；水处理系统是否正常运行，是否有动态监测及维护记录；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，如产品名称、批号、储存期限等；设备、容器是否有清洁等状态标识；更衣、洗手、消毒等卫生设施齐全是否有效，生产操作人员是否按相关要求做好个人卫生；生产设备、设施是否有定期维护保养，并保存记录；与食品安全直接相关的设备、设施如出现故障，是否及时维护；是否定期对工艺、关键设施设备进行验证，并保存记录；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；现场是否发现使用非食品原料、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. 质量管理情况。**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。**检查企业产品的仓储、运输管理制度是否有效执行，是否有相应记录；是否根据保健食品的特点和质量要求选择适宜的贮存条件；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；每批产品是否有销售记录，记录内容是否真实、完整、可追溯。

**7. 不合格产品管理和食品召回情况。**检查企业是否落实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；是否向当地市场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；是否落实从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的生产人员每年是否进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

**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；是否存在监督抽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。

附件：2021年江门市市场监督管理局重点监管食品及食品相关产品生产企业名录



附件

## 2021年江门市市场监督管理局重点监管 食品及食品相关产品生产企业名录

序号	企业名称	类别
<b>一、蓬江区</b>		
1	知美屋食品有限公司	饼干；速冻食品；糕点
2	江门市乡纯酒业有限公司	酒类
3	兰芳园（广东）食品有限公司	饮料
4	江门顶益食品有限公司	方便食品；调味品
5	天地壹号饮料股份有限公司（含江 门分厂、江门二分厂）	饮料
6	江门市蓬江区东云食品有限公司	肉制品；速冻食品
7	江门市昆宝蜂业有限公司	蜂产品
8	斯美（广东）化妆品有限公司	洗涤剂
<b>二、江海区</b>		

序号	企业名称	类别
9	江门市浓纳食品有限公司	食品添加剂
10	量子高科（中国）生物股份有限公司	食品添加剂
11	江门市顺恩牛奶有限公司	乳制品； 饮料
12	江门市江海区南兴腊味有限公司	肉制品
13	广东生和堂健康食品股份有限公司	罐头；糖果制品；蜂产品； 调味品
14	江门市力信豆制品有限公司	粮食加工品
15	江门邓海满记食品厂有限公司	水果制品
16	江门市安立司食品有限公司	速冻食品；糖果制品；淀粉及淀粉制品；其他食品
17	广东九鼎王厨具有限公司	电热食品加工设备
<b>三、新会区</b>		
18	广东科隆生物科技有限公司	食品添加剂
19	江门高迪食品有限公司新会分公司	食品添加剂
20	广东哈力高大健康产业有限公司	酒类
21	李锦记（新会）食品有限公司	食用油； 调味品
22	江门市鸿信食品有限公司	食用油、油脂及其制品
23	广东华糖实业有限公司	食糖

序号	企业名称	类别
24	广东新宝堂生物科技有限公司	饮料
25	江门市丽宫国际食品股份有限公司	茶叶及相关制品；水果制品；糕点
26	无限极（中国）有限公司	饮料；保健食品
27	香港阿波罗(江门)雪糕有限公司	冷冻饮品
28	江门市新会区罗坑爽爽粉面制品厂有限公司	粮食加工品
29	江门市风滋味食品有限公司	罐头
30	香记（江门）咖啡有限公司	茶叶及相关制品；可可及焙烤咖啡产品；食糖
<b>四、台山市</b>		
31	江门新乐贝食品有限公司	特殊膳食食品
32	台山市奇香食品有限公司	速冻食品；糕点
33	台山市粮食购销总公司珍香米业分公司	粮食加工品
34	台山市稻亨食品有限公司	调味品
35	台山市力丰投资有限公司	饮料；糖果制品；茶叶及相关制品
36	台山市新发水产品加工有限公司	水产制品
37	台山市心华药用包装材料有限公司	食品塑料制品
<b>五、开平市</b>		

序号	企业名称	类别
38	广东嘉士利食品集团有限公司	饼干；薯类和膨化食品
39	开平市旭日蛋品有限公司	蛋制品；糕点；淀粉及淀粉制品
40	罗赛洛（广东）明胶有限公司	食品添加剂
41	广东甜味食品有限公司	糖果制品
42	广东粤师傅调味食品有限公司	调味品
43	开平市大沙里农业科技发展有限公司	茶叶及相关制品
44	开平广合腐乳有限公司	豆制品
<b>六、恩平市</b>		
45	恩平市七星坑山泉有限公司	饮料
46	恩平市惠康花生油厂	食用油、油脂及其制品
47	恩平市粽源食品有限公司	糕点
48	恩平市飞鹅河粉厂	粮食加工品
<b>七、鹤山市</b>		
49	鹤山市嘉士威食品有限公司	特殊膳食食品；饼干
50	鹤山市五泉酒厂	酒类
51	鹤山市东古调味食品有限公司	调味品
52	鹤山市华悦食品饮料有限公司	饮料

序号	企业名称	类别
53	中粮万威客食品有限公司	肉制品
54	鹤山市深水湾啤酒有限公司	酒类
55	鹤山市占里欣得食品有限公司	速冻食品；糕点
56	江门思味园食品有限公司	肉制品；速冻食品
57	鹤山市东源食品有限公司	水果制品；炒货食品及坚果制品；其他食品
58	鹤山市鹤城镇文燕腐竹厂	豆制品
59	鹤山市德柏纸袋包装品有限公司	食品用纸制品
60	江门市伊尔乐厨卫电器有限公司	压力锅

公开方式：主动公开

---

江门市市场监督管理局办公室

2021年3月23日印发

---

校对：谢志聪