

江门市市场监督管理局文件

江市监科字〔2019〕111号

关于印发2019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：

为进一步加强食品生产、经营环节安全监管，全面落实年度食品安全监管任务，按照食品安全相关法律法规，结合我市实际，江门市市场监管局制定了《2019年江门市食品安全监督检查计划》，现印发给你们，请认真遵照执行。



江门市市场监督管理局

2019年4月4日

2019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》第一百零九第二款以及《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《广东省食品药品生产经营风险分级分类管理管理办法》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，认真贯彻落实党的十九大精神和习近平总书记食品安全战略思想，市、县（区）、镇（街）三级市场监管部门根据事权划分，按照风险分级要求，制定出科学的监督检查工作计划，运用“双随机”工作机制，对食品生产、食品（食用农产品）经营者（含食品小作坊、食品摊贩）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》的食品生产经营者以及取得相应资质的农贸市场经营者、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》《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》《广

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）》等法规文件，依法组织对全市具有相应资质的食品生产、食品（食用农产品）经营者开展监督检查。

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。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。

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

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，在特殊膳食食品、食品添加剂、乳制品、肉制品、调味品、食用油、酒类、饼干等类别的食品生产企业中选取部分企业为市级直管食品生产企业，数量不超过 60 家，按照风险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：坚持问题为导向，按照“双随机”的方式，对近年来在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，组织对重点食品生产企业开展异地交叉飞行检查。组织全市开展食品生产许可工作质量监督检查，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。年度市级飞行检查总家数不少于 30 家次。

2. 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、市直接监管企业以外的食品生产者进行监督检查。

（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：坚持问题为导向，按照“双随机”的方式，对近年来在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风险隐患的食品销售单位及食用农产品销售单位实施飞行检查，组织对农村地区、车站、

旅游景点等重点区域销售单位开展异地交叉飞行检查，年度市级飞行检查总家数不少于 30 家次。

2. 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. 市级监督检查计划

日常监督检查任务：根据监管工作重点，确定中央厨房、集体用餐配送单位、连锁经营餐饮企业总部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. 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。

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；企业的生产场所有无虫害迹象，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，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。

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。

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，是否审核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日是否保持一致；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。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；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进行食品安全知识培训，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知识的掌握情况；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。检查企业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以及各项食品安全防范措施是否落实。

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) 食品小作坊监督检查内容

1. 资质条件。检查食品小作坊是否在生产场所显著位置悬挂或者摆放登记证，登记证是否在有效期内；检查食品小作坊生产的食品品种是否是获证品种。

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、生产加工场所是否整洁、卫生、通风，其布局是否合理，并具备原辅料仓储、生产加工、成品仓储等功能间。地面是否平整，是否存在积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。

3. 设施与设备。检查食品小作坊是否有洗手、清洁、消毒、防虫、防鼠设备设施；通风、防尘、照明、供水和排水、排污设施等设施是否正常运行；直接接触食品的生产设备和器具是否无毒、无害、耐腐蚀；检查食品小作坊是否具备食品添加剂保存设施；使用的清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质是否对人体安全、无害，是否单独存放，且明确标识；检查食品小作坊是否按实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施；包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备是否安全、无害、清洁。

4. 加工过程控制。检查食品小作坊使用的原辅料、食品添加剂是否符合国家有关规定和相关标准的要求；是否存在使用失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅材料；检查食品小作坊的原辅料、半成品和成品、生熟食品是否分开放置，生、熟料的工具是否有标识并分开使用。

5. 人员管理。检查食品小作坊从事接触直接入口食品生产加工的人员是否持有有效的健康证明：现场人员是否有穿戴工作衣帽；从业人员的个人卫生是否符合要求；抽查食品小作坊负责人、食品安全管理员和主要生产人员是否熟悉所生产食品的质量安全相关知识。

6. 质量安全管理。检查食品小作坊是否建立原辅料进货台账，如实记录购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；是否保存供货方出具的相关证照、发票、检验检疫符合证明等材料凭证；是否建立食品添加剂使用台账，如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容；是否建立生产统计台账，如实记录生产日期、产品名称、规格、数量、保质期、质检信息等内容；是否建立产品销售台账，如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，保存载有相关信息的销售票据；是否建立食品召回和销毁台账，如实记录召回时间、产品名称、规格、不安全项目、回收原因、回收数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式、处理情况等内容。

7. 包装与标识。包装的容器和材料是否清洁、无毒、无害：生产的食品是否有包装和标签；标签的内容是否真实、规范。

8. 贮存与运输。检查食品小作坊的贮存场所内是否有存放

影响产品安全的物品；储存物是否离地离墙独立存放；是否采取防鼠、蝇、虫等有效措施；贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、清洁。

（三）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. 经营规范。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；经营的国产婴幼儿配方乳粉是否按索取保存批次全项目检验报告；销售婴幼儿配方乳粉等特殊食品的，是否设立专区或专柜销售，悬挂提示牌，并公示食品安全管理人员；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；销售散装食物，是否在散装食物的容器、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。销售进口婴幼儿配方乳粉的，中文标签不得加贴；专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食物，其标签是否标明主要营养成分及其含量；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；食品经营企业是否对职工进行食物安全知识和考核，有相关记录；食品经营企业是否有专职或者兼职的食物安全管理人员，食物安全管理人员经考核具备食物安全管理能力；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物工作的食物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督部门。

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。

（四）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、进货日期以及供货者名称、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，所属各销售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、生产者或者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，是否按照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。

（五）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。不得使用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等。

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。

(四) 全市日常监督检查按此计划执行，计划发布后，如有新规定从其规定执行。

公开方式：主动公开

江门市市场监督管理局办公室

2019年4月8日印发

校对：曾文静