

郑州市金水区食品药品监督管理局文件

金食药监[2016] 21号

金水区食品药品监督管理局 关于印发 2016 年度食品生产环节 监督检查方案的通知

局机关各有关科室、各食品药品监督所：

根据省、市局《2016 年度食品生产环节监督检查实施方案》、郑州市人民政府食品安全委员会办公室《2016 年度郑州市食品生产环节监督管理计划的通知》的要求，制定金水区《2016 年度食品生产环节监督检查实施方案》，请各单位认真执行并及时做好总结和报送工作。



金水区食品药品监督管理局

2016年度食品生产环节监督检查方案

为进一步加强食品生产环节监督管理工作，保障人民群众身体健康和生命安全，落实、省局、市局《2016年度食品生产环节监督管理计划》，促进我辖区食品生产、加工行业健康持续发展，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律、法规、办法的规定，结合我区实际，制定本计划。

一、总体目标

食品生产加工企业质量安全主体责任意识和生产可追溯能力明显增强，食品生产加工环节违法违规行为得到有效遏制，动态长效监管机制建设有效推进，食品生产质量安全水平进一步提升。

二、监督检查内容和重点

根据日常监督检查、抽检监测、投诉举报、专项整治情况以及影响食品质量安全因素(人员、设备、物料、制度、环境等)的动态变化情况、风险隐患排查发现的问题、按照企业风险等级，按照“双随机”抽查原则，分级分类进行监督检查，坚持问题导向，防范风险，突出强化对食品生产环节重点企业、重点品种、重点问题、重点区域的监督检查。认真填报各类检查报表。努力实现监管无死角，系统无风险。检查突出以下重点：

1. 肉制品、乳制品、饮料、酒类、糕点、速冻食品、饮

料、调味面制品、等高风险及消费量较大的食品生产加工企业；

2. 上年度及本年度内各级监督检查、监督抽检、风险监测中存在的问题和涉嫌存在食品安全隐患问题的食品生产加工企业；

3. 被媒体曝光或群众举报查证属实的食品生产加工企业；

4. 其他列为重点的食品生产企业；

5. 食品生产加工小作坊。多层面、多点位、多措施积极开展“专项”保障工作，重点监督生产企业主体责任落实情况、原辅材料进货查验记录、出厂产品自检留样、追溯等重点环节。

三、监督检查方式及步骤

高度重视，严密组织。提高对食品安全监督检查工作的认识，认真组织实施。

1. 督促企业认真落实主体责任，督促企业自查自纠。按照《食品安全法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，督促食品生产加工企业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。发现风险，停止生产经营并向辖区食药部门报告。

2. 按照全覆盖，双随机原则，对辖区生产企业按照风险成度的高低确定检查抽检频次。根据风险等级分级情况，对较高风险等级的食品生产企业、食品生产加工小作坊应当适当增加检查次数。对低风险生产企业，一年检查一次，高风险生产企业，一年检查四次。以婴幼儿配方乳粉等八大类食

品为重点，以严厉打击违法添加非食用物质等违法行为为核心坚持问题导向，防范风险，突出强化对食品生产领域重点企业、重点品种、重点问题、重点区域的监督检查。加大重点企业监管频次，对监督检查中发现的问题提出限期整改要求，并按时实施复查。涉及违法违规的，及时依法开展后续查处。对检查中发现的突出问题，严重隐患，适时开展专项整治。按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，做到食品生产企业、食品生产加工小作坊全覆盖，检查项目全覆盖。

3. 配合做好国家、省、市食品安全监督抽检和风险监测工作。

4. 严肃不合格食品的核查处置工作，扎实做好整改和跟踪问效，做到“四个必须”、“五个不放过”；

5. 完善企业监管档案，积极开展企业诚信体系建设。日常监督检查结果作为信用分类、量化分级的依据，在检查同时同步进行分类分级评定。企业检查完毕，应分户建立食品安全监管信用档案，及时将检查和处理资料汇入档案保存。

6. 监督检查总结和相关统计表（见附件 1、2）及电子版应在 11 月 21 日前报局食品科。

要全面应用河南省食品安全动态监管系统（<http://222.143.25.88:8090/>），市局正着手为各乡镇所配备户名（配好以后告知）。各监管所在监督检查的同时，结合企业主体普查和风险隐患排查，要进一步更新和完善省食品安全动态监管系统的各项信息，检查情况要同步录入到

该系统，强化食品安全动态监管系统的运行和应用效果。

联系人：张文武 0371-63678828

邮 箱：jinshuicanyin@126.com

- 附 件：
1. 食品生产企业监督检查情况统计表
 2. 食品生产企业不合格产品查处情况表
 3. 食品生产日常监督检查要点表
 4. 食品生产日常监督检查结果记录表

附件 1

食品生产企业监督检查情况统计表

填报单位(盖章):

填报时间:

本 籍 区 内 生 产 企 业 基 本 情 况	食品生产企业数量(家)		
	保健食品生产企业数量(家)		
	生产品种(个)	自主生产	
		受托生产	
	食品添加剂生产企业数量(家)		
	生产品种(个)	单一食品添加剂	
		食用香料香精产品	
复配食品添加剂			
检 查 企 业 情 况	生产企业(家)		
	发现违法违规企业(家)		
	违法违规企业名称		
抽 检 情 况	抽检企业数量(家)		
	抽检产品数量(批次)		
	检出不合格(问题)产品数量(批次)		
处 置 情 况	下架召回产品数(盒/瓶)		
	立案(起)		
	涉案货值(万元)		
	查扣不合格 产品	盒/瓶	
		公斤	
	罚没金额(万元)		
	停产停业(家)		
	吊销许可证(家)		
	移交公安机关违法案件(件)		
移送工商部门非法宣传案件(件)			
其他需说 明的问题			

食品生产企业不合格产品查处情况表

序号	企业名称	产品名称	被抽样单位	产品批号	检验报告编号	不合格项目	查处情况						备注	
							是否立案	产品生产情况	召回情况	原因分析	处罚情况	整改情况		

说明：该表需填写本辖区内食品生产企业自 2014 年 6 月以来所有不合格产品查处情况。查处情况应详细填写，可另附页面。

食品生产日常监督检查要点表

被检查单位：

地址：

检查人员及执法证件名称、编号： 1.

2.

检查时间： 年 月 日 时 分 至 月 日 时 分

检查地点：

告知事项：

我们是监督检查人员，现出示执法证件。我们依法对你（单位）进行日常监督检查，请予配合。依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：

（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。

问：你（单位）是否申请回避？ 答：

被检查单位签字：

检查人员签字：

年 月 日

年 月 日

食品通用检查项目：重点项 21 项，一般项 30 项，共 51 项。
 食品添加剂通用检查项目：重点项 19 项，一般项 31 项，共 50 项。

检查项目	项目序号	检查内容	评价	备注
1、生产环境条件	1.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.3	卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.4	有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.6	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.7	定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2、进货查验结果				
注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。	*2.1	查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件，供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*2.2	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	项目序号	检查内容	评价	备注
	2.3	建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.1	有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.2	使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.3	建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3、生产过程控制	*3.4	未发现使用非食品原料、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
注：在成品库至少抽取 2 批次产品，	*3.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检	3.6	生产或使用的新食品原料，限于于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
查，有专供特定人	*3.7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
群的产品至少抽 1 种查。	*3.8	生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

*3.9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	项目序号	检查内容	评价	备注
	*3.14	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.15	工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内未发现与生产无关的个人、或其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4、产品检验结果 注：采取抽查方式	4.1	企业自检的，应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.3	有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规范进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.4	建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5、贮存及交付控制 注：采取抽查方式， 有冷链要求的产品 必须检查冷链情	4.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	不合格品应在划定区域存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

况。	5.5	仓库温湿度应符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.6	生产的产品在许可范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.7	有销售台账，台账记录真实、完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	项目序号	检查内容	评价	备注
6、不合格品管理和 食品召回 注：采取抽查方式	5.8	销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.1	建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.2	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.3	召回食品有处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	未发现使用召回食品重新加工食品情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*7.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

7、从业人员管理	7.4	企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*7.5	建立从业人员健康管理制，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8、食品安全事故处置				

_____食品药品监督管理局

食品生产日常监督检查结果记录表

编号:

名称		地址	
联系人		联系方式	
许可证编号		检查次数	本年度第 次检查
<p>检查内容:</p> <p>（食品药品监督管理局全称）检查人员根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营日常监督检查管理办法》的规定，于 年 月 日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照表开展，共检查了（ ）项内容；其中：</p> <p>重点项（ ）项，项目序号分别是（ ），发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）；</p> <p>一般项（ ）项，项目序号分别是（ ），发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）。</p>			
<p>检查结果:</p> <p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>基本符合 <input type="checkbox"/>不符合</p> <p>结果处理:</p> <p><input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>书面限期整改 <input type="checkbox"/>食品生产者立即停止食品生产活动</p> <p>说明（可附页）:</p>			
<p>执法人员（签名）:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		<p>被检查单位意见:</p> <p>法人或负责人:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日(章)</p>	

填表说明:

1、编号:由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成,如2016-1-000001。生产、销售、餐饮服务、保健食品生产各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3、4。”

2、名称:填写食品生产经营许可证上的食品生产经营者名称。

3、地址:填写食品生产经营许可证上载明的生产经营地址。

4、联系人、联系方式:填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。

5、许可证编号:与食品生产经营许可证上载明的内容一致。如果检查对象为食品生产加工小作坊、食品摊贩等,填写负责人的身份证号码,并隐藏身份证号码中第11位到第14位的数字,以“****”替代。

6、检查次数:填写本次检查属于本年度对企业开展的日常监督检查的次数。

7、检查内容:检查人员应为两名或两名以上,应明确检查对应使用的《食品生产经营日常监督检查要点表》。

8、检查结果:根据检查情况,未发现问题选符合,发现小于8项一般项存在问题选基本符合。发现大于8项一般项或一项以上重点项存在问题选不符合。

9、结果处理:根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求,对检查结果进行处理,结果为符合的,说明中可不填写内容,结果为基本符合的,选书面限期整改;结果为不符合的,选食品生产经营者立即停止食品生产经营活动。结果处理所使用的相应文书应执行《食品药品监管总局关于印发食品药品行政处罚文书规范的通知》(食药监稽〔2014〕64号)所附执法文书。

10、说明:对发现问题及处置措施进行详细描述,可附页。

11、本表一式三份,一份用于现场公示,一份反馈企业,一份留存。