

尤溪县市场监督管理局文件

尤市场监管〔2023〕21号

尤溪县市场监督管理局关于印发 2023年食品生产安全监督检查工作计划的通知

各市场监督管理所，各股室、直属单位：

现将《2023年食品生产安全监督检查工作计划》印发给你们，
请认真组织实施。

尤溪县市场监督管理局

2023年5月5日

（此件主动公开）

2023年尤溪县食品生产安全监督检查计划

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》（中发〔2019〕17号）精神，按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》（市场监管总局令 第49号）和《三明市市场监督管理局关于印发2023年食品生产安全监督检查工作计划的通知》（明市监食生〔2023〕46号）要求，结合我县实际，制定本计划。

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻党的二十大和历届全会精神，严格落实习近平总书记关于食品安全监管“四个最严”要求，坚持以人民为中心的思想，切实履行食品生产安全监督管理职责，有效防控食品安全风险，严厉打击食品安全违法行为，提高质量安全保障水平，保障人民群众“舌尖上的安全”。

二、工作目标

认真贯彻落实国、省、市市场监管局和市委、市政府食品安全工作总体要求，严格落实“四个最严”，紧抓防控食品生产安全风险主线，夯实企业主体责任和属地监管责任的两大责任。紧抓食品生产安全风险排查工作主线，以风险分级管理为基础、企业自查为前提，日常检查为主措，专项检查为重点，飞行检查为补充的监督检查体系，治理突出食品安全问题，科学防范食品安全

风险。提升食品生产监管效能，着力构建高效食品生产监管体系，坚决守住不发生区域性、系统性食品安全事故的底线，全力保障人民群众“舌尖上的安全”。

三、检查依据

依据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品生产许可管理办法》（总局令第24号）、《食品生产经营日常监督检查管理办法》（市场监管总局令第49号）、《福建省食品安全条例》、《食品生产经营风险分级管理办法(试行)》、《福建省食品安全风险分级管理工作规范（试行）》、《福建省食品生产加工小作坊、小餐饮、食品摊贩日常监督检查工作指南（试行）》等法律法规规定和相关食品安全标准，依法开展监督检查工作。

四、检查对象

依法取得食品生产许可的食品生产企业和取得食品生产加工小作坊登记的食品生产加工小作坊。

五、检查方式

（一）企业自查。各市场监督管理所负责督促辖区食品生产企业按照《食品安全法》第四十七条规定，健全食品安全自查制度，细化包含自查计划、自查频次、自查目标、整改措施等内容的自查方案，定期对食品安全状况进行检查评价，提高风险防控能力，防止食品安全事故的发生。辖区食品生产企业年度自查报告率应达100%。

（二）日常监督检查。各市场监督管理所负责按照职责分工

和全覆盖要求，综合食品类别、企业规模、管理水平、食品安全状况、风险等级等实际，以企业提交的自查报告为基础，合理评定辖区食品生产企业风险分级，确定监督检查频次，按照《食品生产经营监督检查管理办法》（市场监管总局令第49号）要求做好辖区食品生产企业日常监督检查工作，切实落实属地监管职责。同时，提示提醒食品生产企业按照相关部门要求做好消防安全、安全生产和环境保护工作，做好个人健康防护。

（三）重点检查。原则上，县局负责重点检查2022年度风险等级高、投诉举报较多、抽检监测问题多、社会关注度高的食品生产企业，名单见附件1。组织重点企业监督检查并开展“回头看”跟踪检查，可以结合实际情况，对辖区食品生产企业开展重点检查。

（四）飞行检查。配合三明市局开展对重点区域、重点行业、突出问题以及抽检监测、投诉举报或其它线索表明可能存在安全隐患的重点企业和2022年度2批次以上监督抽检不合格企业的飞行检查，并督促落实检查中发现问题线索的移送。

（五）小作坊监管。按照县食品安全委员会办公室关于治理餐桌污染措施要求，对取得登记证的小作坊实行分类监管和全覆盖监督检查。引导小作坊对设施设备进行改造，向“小而美、小而精、小而优”转变，助力产业做大做强。

六、检查内容

（一）日常监督检查。各市场监督管理所要按照食品生产企

业风险等级，对照《食品生产经营日常监督检查要点表》对辖区食品生产企业的食品安全自查、食品生产企业资质、前次监督检查结果和整改情况、食品生产许可条件保持情况、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、检验能力和产品检验、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置、食品添加剂生产者管理（仅限食品添加剂生产企业）和各项记录管理制度落实及食品安全“一品一码”追溯管理等情况，特别是委托加工情况进行检查。必要时，可根据食品生产企业实际情况适当调整监督检查事项、内容和频次。原则上，10月31日前完成辖区食品生产企业日常监督检查。

（二）有因检查。三明市局将按照“双查”原则，既查企业主体责任落实情况，也查基层日常监管责任落实情况，采取“四不两直”的方式，对高风险和重点品种以及通过抽检监测、举报投诉等发现问题线索的企业实施飞行检查。必要时，现场对库存产品或者原料进行抽样检验。各所负责督促检查发现问题的企业彻底查明问题原因，做好问题的后续整改验收，形成监管闭环。同时，各所要做好对企业食品安全管理人员的食品安全相关法律法规知识掌握情况的监督抽考工作，实现监督抽考企业覆盖率达100%，合格率达98%以上。

（三）小作坊监督检查。各市场监督管理所要对照《福建省食品生产加工小作坊、小餐饮、食品摊贩日常监督检查工作指南（试行）》内容，对辖区小作坊的生产主体资格、核准情况、加工

场所、设备与工器具、生产加工管理、人员管理、包装标识、贮存与运输及其他等内容进行检查，全力规范小作坊生产加工行为。原则上，10月31日前完成辖区小作坊的监督检查。

七、检查重点

（一）重点产品。按照《2023年尤溪县食品生产安全风险排查整治工作方案》（鼎市监食生〔2023〕10号）确定的重点风险问题清单，各市场监督管理所结合《尤溪县市场监督管理局关于印发尤溪县食品安全“守底线、查隐患、保安全”专项行动实施方案的通知》内容和辖区实际调整清单内容，强化重点产品食品生产企业监督检查。同时，按照“一企一档”要求建立风险清单、措施清单和责任清单。

（二）重点单位。重点检查保健食品、重点食品品种的生产企业；抽检多次不合格、在各类检查中存在违法违规行为或屡教不改的企业；不能持续保持食品生产许可条件、管理制度落实不到位等主体责任缺失的企业；接受委托加工的企业；食品安全“一品一码”追溯系统录入信息数据偏少的企业；各类监督检查和投诉举报中发现食品标签标识不符合要求、涉嫌“非法添加”行为的企业和小作坊等。

（三）重点内容。重点检查企业原料进货查验、生产过程控制、产品标签及说明书情况、委托加工、食品添加剂使用是否符合要求，出厂检验制度执行、运输存贮条件等方面内容，重点关注食品安全“一品一码”追溯管理和是否存在“非法添加”行为。

八、检查频次

各市场监督管理所要按照辖区食品生产风险评定确定的等级设定检查频次，并及时将风险等级和分类监管结果录入食品安全信用档案。小作坊检查频次参照食品生产企业风险分级分类管理要求执行。飞行检查、体系检查“回头看”、重点检查、“双随机一公开”检查等各类监督检查工作纳入全县食品生产企业监督检查频次计算。

九、工作要求

(一) 加强领导，落实责任。要高度重视食品生产监督检查工作，加强组织领导，合理运用“双随机、一公开”检查、交叉检查等方式，抓好落实，确保责任到人、措施到位，形成统一、协调、高效的食品生产监管体系。积极配合省、市市场监管局开展的食品生产企业飞行检查、体系检查以及“靶向诊疗”工作。

(二) 强化监管，务求实效。各市场监督管理所要按照有关法律、法规、标准，规范现场监督检查程序和记录。对监督检查中发现的问题督促企业限期改正，做好整改复查，实行重点风险隐患整改销号机制，防止问题反弹。要突出问题导向，排查风险因素和薄弱环节，列出风险问题清单，集中解决突出问题。对各类检查中发现涉及违法违规问题的，及时将线索移交行政执法部门处理，严格落实“处罚到人”的要求。

(三) 主动公开，健全档案。要编制本级食品生产年度监督检查计划，向社会公布并组织实施。按照规定时限要求向社会公

开监督检查时间、检查结果等信息，将监督检查情况录入“福建省市场监管局智慧一体化平台”，记入食品生产企业的食品安全信用档案。

- 附件：1. 2022 年度监督抽检不合格食品生产企业名单
2. 食品生产安全风险清单、措施清单和责任清单

抄送：三明市市场监督管理局。

福建省尤溪县市场监督管理局办公室

2023 年 5 月 5 日印发

2022年度监督抽检不合格食品生产企业名单

序号	食品生产企业名称	产品类别	不合格批次	不合格项目	备注
1	尤溪县沈菊酒业有限公司	酒类	2	酒精度	
2	福建省闽泽酒业有限公司	酒类	1	酒精度	
3	福建省尤溪县闽熹食品有限公司	调味品	1	酸度	

食品生产安全风险清单、措施清单和责任清单

序号	主要风险	整治措施	责任单位
1	非法添加药品、药材、未经批准的新食品原料、非食用物质以及其他可能危害人体健康的物质	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将固体饮料、蜜饯、其他饮料、糖果（压片糖果）、果冻、代用茶等生产企业作为重点对象，集中力量严厉打击“非法添加”行为，排查整治虚假宣传问题，督促企业落实食品安全主体责任 2. 检查企业“一品一码”食品安全追溯系统录入情况，确保原料来源可溯、生产过程可查、成品去向可追，食品安全追溯信息真实、可靠。 3. 检查接受委托生产企业，特别是由委托方提供食品原料、辅料生产企业的进货查验和原辅料检验落实情况。 4. 检查原辅料仓库、生产车间、配料室及其他存放原辅料的区域是否存在非食品原料和食品添加剂以外的化学物质以及其他可能危害人体健康的物质和药品等行为。 5. 对存在虚假宣传、违法声称功能、由委托方提供原辅料的情形开展有针对性的抽检监测。 	各市场监管所，食品生产流通安全监管股，县检验检测中心，商标广告股
2	掺假掺杂	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将乳制品、肉制品、食用植物油、酒类、大米作为重点对象，严厉查处以次充好、以假充真、掺杂掺假等违法行为。 2. 检查原辅料仓库和生产现场，是否购进或存放可能掺杂掺假的物质，如食用植物油、大米企业是否购进或存放香精香料。 3. 检查原辅料贮存交付、投配料等生产记录，对照产品标签中的配料表，查验各种配料是否按照标准要求标注规范名称；是否加入量的递减顺序排列；需要定量标示的配料是否按照要求标示添加量或含量。 4. 检查企业采购、加工、贮存、检验、销售等环节的生产记录是否完整、真实，是否可进行有效追溯；必要时开展生产过程物料平衡核算。 5. 开展有针对性的抽样检验，对乳制品、肉制品开展动物源性成分检测，对单一品种的食用植物油开展香精香料检测。 	各市场监管所，食品生产流通安全监管股，县检验检测中心

3	超范围超限量使用食品添加剂	<p>1. 检查企业生产是否按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）规定的食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。</p> <p>2. 检查企业在生产过程是否配备符合要求的计量器具，是否由专人负责投料，并做好称量和投料记录；食品添加剂的使用是否符合产品标准或者产品配方（使用复配食品添加剂的，应当对复配食品添加剂中所包含的各单一品种食品添加剂的实际名称、含量进行确认计算，确保食品中含有的食品添加剂符合食品添加剂使用标准）。</p> <p>3. 监督指导企业加强食品原辅料控制和检验，对食品原辅料中带入的食品添加剂合并计算，防止因原辅料带入导致食品添加剂的超范围超限量使用。</p> <p>4. 检查产品标准或者产品配方、原辅料及食品添加剂的采购管理和投料使用、产品检验和标签标识等，必要时对相关产品开展监督抽检。</p>	各市场监管所，食品生产流通安全监管股，县检验检测中心，县质量计量检测所，质量计量监管股
4	微生物	<p>1. 监督企业严把原料采购关，不得使用腐败变质、污秽不洁的食品原料加工食品。</p> <p>2. 检查更衣间、准清洁区、清洁区等功能区是否满足食品卫生操作要求，否存在人流、物流交叉污染情况。</p> <p>3. 检查清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、仓储设施、温控设施等是否与实际生产相适应。</p> <p>4. 检查清洁消毒措施是否符合要求，重点检查企业是否根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定包括清洁消毒对象（区域、设备或器具）、方法、频率、效果验证及监控记录等内容的清洁消毒制度。</p> <p>5. 对照企业生产工艺文本，检查企业是否按照温度、湿度、时间等生产过程的关键控制参数组织生产；是否对关键控制环节制定相应的监控指标，如糕点是否监测水分指标。</p> <p>6. 检查微生物监控措施是否符合要求，重点是否针对生产过程控制，制定包括微生物监控指标、取样点、监控频率、取样和检测方法、评判原则和整改措施等内容的监控程序。</p>	各市场监管所，食品生产流通安全监管股

		7. 检查员工个人卫生管控是否到位，重点检查员工工作服管理，洗手、更衣等卫生管理，体表微生物监测，作业过程卫生管理等是否符合要求。	
5	未持续保持生产许可条件	对照食品生产许可档案，查看生产现场，确认工艺设备布局和工艺流程、主要生产设施设备、食品类别是否与申请许可时提交材料一致；上述许可条件发生变化的是否按要求办理变更手续。	各市场监管所，食品安全流通股
6	出厂检验问题	<p>1. 检查企业是否具备与所检项目相适应的检验室、检验仪器设备和检验试剂；检验仪器设备的数量、性能、精度是否满足相应的检验需求；检验仪器设备是否按期检定或校准。</p> <p>2. 核实检验人员数量、检验能力是否与满足检验工作量的需求；必要时可开展盲样测试，验证检验人员专业技能是否满足要求。</p> <p>3. 查看是否按照食品标准对成品逐批开展出场检验，检查企业的检验报告及原始记录的真实性、完整性，是否存在伪造检验记录和检验报告的行为。</p>	各市场监管所，食品安全流通股，县质量检测所