**重庆市北碚区市场监督管理局办公室文件**

北碚市监办发〔2021〕8号

重庆市北碚区市场监督管理局办公室

关于印发北碚区2021年度食品生产监管工作计划的通知

各市场监管所，各科室、直属单位：

现将《北碚区2021年度食品生产监管工作计划》印发给你们，请认真贯彻执行。

重庆市北碚区市场监督管理局办公室

2021年3月17日

北碚区2021年度食品生产监管工作计划

为保障全区食品生产环节质量安全，进一步落实企业质量安全主体责任，根据《食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等相关规定，按照市局《关于进一步做好食品生产环节风险分级管理的通知》、《2021年全市市场监管工作重点任务清单》要求，结合北碚区实际，特制定本计划。

一、检查范围

（一）辖区获证食品生产企业；

（二）辖区获证食品相关产品生产企业；

（三）已备案登记的小作坊；

（四）整治黑窝点、黑作坊。

二、主要工作内容

（一）明确时间及频次。根据食品生产和消费季节，各监管所要按照风险等级对应的检查频次和检查时间开展日常监督检查（附件1、附件2），可结合监督抽检进行，并确保在企业生产旺季实施一次监督检查。风险等级与检查频次对应关系如下：

1．对风险等级为A级风险的生产主体，每年至少监督检查1次；

2．对风险等级为B级风险的生产主体，每年至少监督检查2次；

3．对风险等级为C级风险的生产主体，每年至少监督检查3次；

4．对风险等级为D级风险的生产主体，每年至少监督检查4次。

同时，各监管所要加强食品生产加工小作坊登记管理工作。辖区内所有食品加工小作坊风险等级均确定为D级，确保小作坊每年监督检查不得少于4次（每季度1次）、每年监督抽检不得少于2次（每半年1次，品种全覆盖）；在检查过程中发现有违法行为的，应增加监督检查及抽检频次。

（二）突出工作重点。以高风险产品生产企业、2020年度监督抽检不合格企业、在监督检查中存在突出问题的企业为重点，坚持以问题为导向，加大监督检查频次，重点组织开展辖区地方特色食品、高风险食品以及节令性产品的综合专项整治。一是继续抓好肉制品、白酒、调味料、食用植物油、桶装饮用水、豆制品、糕点等重点食品监管。二是加大食品生产加工企业原料管理、违法使用食品添加剂、食品相关产品污染防控、篡改保质期、掺杂造假以及未持续保持获证条件等违法行为打击力度；涉嫌犯罪的，依法及时移送司法机关。三是推进企业责任约谈常态化，对监督抽检、投诉举报、监督检查问题较多的企业实施重点约谈。四是深入开展“落实企业主体责任年行动”，督促食品生产企业落实自查风险报告制度，继续开展食品生产企业食品安全管理人员监督抽查考核。五是推进肉制品食品安全质量提升行动，持续开展肉制品生产环节专项整治，强化源头管控，加大隐患治理，督促肉制品生产者落实食品安全主体责任，保障肉制品质量安全，持续推进肉制品质量提升。六是持续推进食品生产加工小作坊整治规范提升专项行动，建立健全小作坊档案台账，深化“名特优”小作坊创建工作，发挥“名特优”小作坊示范引领作用。

（三）明确检查主要内容。对食品生产企业检查，使用《食品生产监督检查要点表》（附件3、附件4）；对食品相关产品检查，使用《食品相关产品生产企业日常监督检查表》（附件5），对食品小作坊检查，使用《食品生产加工小作坊监督检查要点表》（附件6）。各监管所在检查中要逐项对应，重点检查生产条件是否发生变化、原辅材料进货查验、生产过程控制、添加剂管理、出厂检验及不合格品召回等内容，提高监管的有效性和针对性。要督促被检查单位对存在的问题进行整改。各监管所应将检查情况录入“重庆市市场监督管理局智慧食品安全监管服务平台”（<http://221.178.46.16:8091/cqamr_isms/adminLogin.action>）。

三、工作要求

（一）加强组织领导，健全档案。各监管所及相关科室要严格按照要求，积极组织人员，根据年初计划开展检查工作，确保计划落到实处。要对辖区监管单位建立监管档案，进行动态管理。

（二）加强科所联动，排查隐患。食品一科应加强业务工作的指导，经常与各监管所、执法支队开展联合检查。各监管所要按照层级管理的原则，落实好责任领导和具体监管人员的责任，明确监管人员的职能职责。要充分发挥社区协管员的力量，对黑作坊、黑窝点严格排查，加大打击力度。

（三）开展日常巡查，做好记录。各监管所的巡查应覆盖本辖区内所有食品、食品相关产品生产企业和食品生产加工小作坊，包括阶段性停产企业或小作坊，以及已注销（或已搬迁）但未拆除原厂房设施的企业或小作坊，确保监管无死角。要将日常监督检查与其它工作相结合，合理安排检查频次，对双随机检查、专项检查、食品一科已检查的单位，可纳入日常监管频次。

（四）落实专项整治，及时汇总。专项整治工作由食品一科牵头，各监管所按照印发方案执行，原则上文书使用印发的检查要点表，专项检查情况在“其他需要记录的问题”或“其它检查项目”中填写，不再单独印制。各所在专项整治结束后，留存好相应资料，必要时，交由食品一科汇总。

（五）认真梳理问题，及时沟通。要加强与食品一科的沟通联系，对日常监管过程中发现的安全隐患、重大问题及时上报。每半年对监督检查工作进行梳理，对检查表得分情况进行统计，填写《北碚区食品生产日常监督检查情况汇总表》（见附件7），分别于2021年6月30日和12月10日前报送食品一科，作为调整计划和风险分级管理的依据。

联系人：蒲俊博 联系电话：68213845

附件：1．2021年北碚区食品生产企业日常监督检查计划表

2．2021年北碚区食品相关产品生产企业日常监督检查

计划表

1. 食品生产监督检查要点表
2. 食品生产监督检查问题项现场检查原始记录表
3. 食品相关产品生产企业日常监督检查表
4. 食品生产加工小作坊监督检查要点表
5. 北碚区食品生产日常监督检查情况汇总表

附件1

2019年北碚区食品生产企业日常监督检查计划表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **企业名称** | **生产地址** | **产品类别** | **产品明细** | **风险等级** | **日常监督检查计划时间** | **责任科所** | **备注** |
| 1 | 重庆西农茶叶有限公司 | 重庆市北碚区天生路216号（西南大学内） | 茶叶及相关制品 | 1.绿茶（烘青，炒青），工夫红茶，茉莉花茶（烘青） | A | 年度至少  一次 | 天生所 |  |
| 2 | 重庆北泉面业有限公司 | 重庆市北碚区龙凤桥街道毛背沱19号 | 粮食加工品 | 挂面：手工面LS/T 3212 | A | 年度至少  一次 | 龙凤所 |  |
| 3 | 重庆全桂食品有限公司 | 重庆市北碚区龙凤街道凤凰村埝塘湾社 | 速冻食品 | 1.生制品：速冻汤圆，速冻饺子，速冻糯米芝麻圆，速冻糯米南瓜饼 | B | 上下半年  各一次 | 龙凤所 |  |
| 4 | 重庆伍阳食品有限公司 | 重庆市北碚区东阳镇上坝路1号第9幢 | 豆制品；蔬菜制品；肉制品 | 1.蔬菜制品(酱腌菜)：泡椒竹笋； 2.肉制品(热加工熟肉制品)：酱卤肉制品：卤鸡肉及鸡副产品、卤猪肉及猪副产品；3。豆制品：非发酵性豆制品：卤制豆腐干 | B | 上下半年  各一次 | 东阳所 |  |
| 5 | 重庆艺欢园食品有限公司 | 重庆市北碚区东阳街道东阳村凉厅社 | 糖果制品；炒货食品及坚果制品；糕点 | 1.酥质糖果：花生类糖制品（酥脆类）；2.油炸类：怪味胡豆、油炸花生；3.烘烤类糕点：麻饼；油炸类糕点：京果（商品名）、麻圆（商品名） | C | 4月、7月、10月 | 东阳所 |  |
| 6 | 重庆雅斛饮品有限公司 | 重庆市北碚区东阳街道磨心坡村华简沟社 | 饮料 | 1.桶装饮用天然矿泉水，2.包装饮用水：桶装饮用天然泉水 | C | 4月、7月、10月 | 东阳所 |  |
| 7 | 重庆新高润食品有限公司 | 重庆市北碚区向阳路661号 | 速冻食品 | 1、生制品：速冻调制（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、兔）肉及其副产品，SB/T 10379）； 2、熟制品：菜肴制品[红烧（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、兔）肉及其副产品]，SB/T 10379 | B | 上下半年  各一次 | 东阳所 |  |
| 8 | 重庆金信龙脊工贸有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇凤栖路6号24-1 | 饮料 | 1.包装饮用水：桶装饮用纯净水、桶装饮用天然水（井水）GB19298 | C | 4月、7月、10月 | 蔡家所 |  |
| 9 | 重庆雷实雨田食品有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇凤栖路6号22幢7号 | 肉制品 | 酱卤肉制品：卤牛肉、卤鸡、卤鸭 | A | 年度至少  一次 | 蔡家所 |  |
| 10 | 重庆巴江水香点食品有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇凤栖路6号24幢10号 | 调味品 | 半固态（酱）调味料：火锅底料DBS50/022、老鸭汤炖料DBS50/020、麻辣调料DBS50/021、酸菜鱼调料DBS50/025 | A | 年度至少  一次 | 蔡家所 |  |
| 11 | 重庆众味可食品有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇凤栖路6号23幢10号 | 调味品 | 1.半固态（酱）调味料(火锅底料、麻辣调料、酸菜鱼调料) | A | 年度至少  一次 | 蔡家所 |  |
| 12 | 重庆市德凯油脂有限公司 | 蔡家岗镇嘉德大道99号20幢6号 | 食用油、油脂及其制品 | 1、分装：大豆油GB1535、菜籽油GB1536、芝麻油GB8233；2、生产：食用调和油Q/DK0001S | A | 年度至少  一次 | 蔡家所 |  |
| 13 | 重庆顺海油脂有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇嘉德大道99号7幢1号 | 食用油、油脂及其制品 | 1.分装：大豆油，菜籽油，芝麻油，棕榈油；玉米油，花生油， 2.生产：食用调和油 | A | 年度至少  一次 | 蔡家所 |  |
| 14 | 重庆强富农产品开发有限公司北碚分公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇嘉运大道99号9幢 | 其他食品 | 其他食品：涨发[毛肚、蹄筋、猪/牛黄喉、鸭/鹅肠] | B | 上下半年  各一次 | 蔡家所 |  |
| 15 | 重庆谭汁味明海食品有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇嘉运大道99号9幢 | 肉制品；蔬菜制品；炒货食品及坚果制品；水产制品；豆制品 | 酱卤肉制品：卤[鸡、鸭、猪、牛]肉及其副产品  其他蔬菜制品：卤藕  其他类：水煮花生仁  风味熟制水产品：风味耗儿鱼  非发酵性豆制品：卤制豆腐干、卤制豆筋、卤制豆皮 | B | 上下半年  各一次 | 蔡家所 |  |
| 16 | 重庆创味食品有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇嘉运大道99号4幢 | 调味品 | 1.半固态（酱）调味料：火锅底料、麻辣调料、酸菜鱼调料、油辣椒、半固态复合调味料；2.固态调味料：香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、孜然粉）、固态复合调味料；3.液体调味料：液态复合调味料 | A | 年度至少  一次 | 蔡家所 |  |
| 17 | 重庆德香调味品有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇嘉运大道99号9幢 | 调味品 | 1液体调味料：香辣红油液态调味料 2半固态（酱）调味料：重庆火锅底料、麻辣调料、酸菜鱼调料、老鸭汤炖料、半固态复合调味料  3固态调味料：香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、孜然粉）、固态复合调味料-香辣蘸料 | A | 年度至少  一次 | 蔡家所 |  |
| 18 | 重庆市天润食品开发有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇嘉运大道99号 | 肉制品；方便食品；蔬菜制品；炒货食品及坚果制品；豆制品;调味品 | 1.酱卤肉制品：卤鸡、鸭肉及其副产品、泡椒凤爪;熏烧烤肉制品：烤肉、叉烧肉  2.主食类（即食）：魔芋制品、风味粉皮（粉条）  3.酱腌菜：风味竹笋  4.其他类：泡椒花生  5.非发酵性豆制品：豆腐、豆腐干、豆腐皮、豆腐泡、卤制豆腐干;其他豆制品：大豆蛋白制品。  6.半固态（酱）调味料：火锅底料、麻辣调料、酸菜鱼调料、老鸭汤调料、复合调味酱 | D | 每季度  各一次 | 蔡家所 |  |
| 19 | 重庆佳仙食品有限公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇嘉德大道99号11幢 | 调味品；方便食品；食糖；淀粉及淀粉制品 | 1.分装：谷氨酸钠（味精）、加盐味精。  1.半固态（酱）调味料[麻辣调料、酸菜鱼调料、火锅底料]，2.固态调味料[鸡精调味料、固态复合调味料（汤调味料）、香辛料粉（单一香辛料粉碎）、蒸肉粉、卤料、调料粉]。  1.方便淀粉糖制品（商品名：冰粉冲调粉）。  1.分装：白砂糖、多晶体冰糖、冰片糖。  1.分装：食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、食用淀粉（两种及以上淀粉混合而成） | D | 每季度  各一次 | 蔡家所 |  |
| 20 | 重庆卓康食品有限公司 | 重庆市北碚区歇马镇永远村花园组 | 肉制品；饼干；炒货制品及坚果制品；糕点 | 1.酱卤肉制品：卤（鸡、鸭、鹅、猪、牛）肉及其副产品  1.腌腊肉制品：肉灌制品：中式香肠，2.腊肉制品：腊猪肉  饼干：曲奇饼干；  油炸类：怪味胡豆，油炸花生；  糕点：热加工糕点：烘烤类糕点：月饼、面包、蛋糕；蒸煮类糕点：粽子  冷加工糕点：西式装饰蛋糕类：裱花蛋糕 | B | 上下半年  各一次 | 歇马所 |  |
| 21 | 重庆市奥麦食品有限责任公司 | 重庆市北碚区歇马镇农荣村 | 饼干、糕点 | 1.饼干：蛋圆饼干、曲奇饼干、韧性饼干、酥性饼干.  1.烘烤类糕点：发酵类（吐司、酥皮面包、黄金面包、椰蓉面包、肉松面包、奶香面包、餐包、全麦面包、奶油面包）GB/T 20981、烤蛋糕类（海绵蛋糕、果酱蛋糕、奶黄切片蛋糕、蜂蜜蛋糕、玉米蛋糕、小蛋糕）、月饼 | C | 4月、7月、10月 | 歇马所 |  |
| 22 | 重庆市北碚区双艺面厂 | 重庆市北碚区歇马镇永远村团堡社 | 粮食加工品 | 挂面：普通挂面 | B | 上下半年  各一次 | 歇马所 |  |
| 23 | 重庆真膳品食品有限公司 | 重庆市北碚区歇马镇农荣村 | 速冻食品 | 速冻调制食品：生制品：速冻调制[鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉、鱿鱼] | C | 4月、7月、10月 | 歇马所 |  |
| 24 | 重庆军耀食品有限公司歇马分公司 | 重庆市北碚区歇马镇农荣村曹家坝 | 调味品 | 固体调味料：香辛料粉 | A | 年度至少  一次 | 歇马所 |  |
| 25 | 重庆市北碚区陡梯酒厂 | 重庆市北碚区静观镇陡梯八社 | 酒类 | 白酒（原酒）：小曲固态法白酒 | B | 上下半年  各一次 | 静观所 |  |
| 26 | 重庆八斗味食品有限公司 | 重庆市北碚区施家梁镇狮子村龙潭社 | 肉制品；蔬菜制品；炒货食品及坚果制品；水产制品；豆制品 | 1.酱卤肉制品：泡椒鸡肉及副产品、泡椒鸭肉及副产品、泡椒猪肉及副产品、泡椒牛肉及副产品、卤鸡肉及副产品、卤鸭肉及副产品、卤猪肉及副产品、卤牛肉及副产品；  2.酱腌菜：红油竹笋、泡椒竹笋；  3.其他类：泡椒花生；  4.风味熟制水产品：风味海带、风味海白菜；  5.1.非发酵性豆制品：炸卤豆腐干；2.其他豆制品：油炸大豆蛋白制品 | C | 4月、7月、10月 | 施家梁所 |  |
| 27 | 重庆琪露饮用水有限公司 | 重庆市北碚区童家溪镇同兴南路113号 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水：桶装饮用纯净水 | C | 4月、7月、10月 | 童家溪所 |  |
| 28 | 重庆惠信优选农业开发有限公司 | 重庆市北碚区童家溪镇建设村跳灯社 | 调味品 | 固态调味料：香辛料粉（辣椒粉、胡椒粉、花椒粉、枯茗粉），固态复合调味料 | A | 年度至少  一次 | 童家溪所 |  |
| 29 | 重庆井田水业有限公司 | 重庆市北碚区同兴工业园区一路18号 | 饮料 | 包装饮用水：桶装饮用纯净水 | B | 上下半年  各一次 | 童家溪所 |  |
| 30 | 重庆力佳食品有限公司 | 重庆市北碚区澄江镇民权村老房子社 | 肉制品；蔬菜制品；炒货食品及坚果制品 | 1.酱卤肉制品：泡椒凤爪、山椒猪皮；  2.酱腌菜：泡椒竹笋；  3.其他类：泡椒花生。 | B | 上下半年  各一次 | 澄江所 |  |
| 31 | 重庆燕莎食品有限公司 | 重庆市北碚区澄江镇民权村老房子组 | 调味品；肉制品；蔬菜制品 | 1.半固态（酱）调味料：火锅底料，麻辣调料；  2.酱卤肉制品：.酱卤肉类（卤鸭掌、卤鸭翅、卤鸡爪、卤鸡排、卤牛肉）、其他（山椒凤爪、山椒猪皮）；  3.酱腌菜：山椒竹笋 | D | 每季度  各一次 | 澄江所 |  |
| 32 | 重庆丰恒食品有限公司北碚分公司 | 重庆市北碚区澄江镇民权村老房子社 | 蔬菜制品；炒货食品及坚果制品；水产制品；豆制品 | 1.酱腌菜：泡椒竹笋；  2.其他类：山椒花生；  3.风味熟制水产品：鱼糜豆腐；  4.非发酵性豆制品：豆腐干（非即食）、香菇豆干、炸卤豆干；其他豆制品：手撕豆干、QQ爽豆干 | B | 上下半年  各一次 | 澄江所 |  |
| 33 | 重庆市继圆速冻食品厂 | 重庆市北碚区澄江镇柏林村 | 速冻食品 | 速冻面米食品：生制品：速冻饺子、速冻汤圆 | C | 4月、7月、10月 | 澄江所 |  |
| 34 | 重庆市北碚区嘉滨食品厂 | 重庆市北碚区澄江镇民权村老房子社 | 调味品 | 半固态（酱）调味料（火锅底料DBS50/022、麻辣调料DBS50/021、酸菜鱼调料DBS50/025） | B | 上下半年  各一次 | 澄江所 |  |
| 35 | 重庆蓝剑缙云山饮品有限公司 | 重庆市北碚区澄江镇缙云村20号 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水：桶装饮用天然矿泉水 | C | 4月、7月、10月 | 澄江所 |  |
| 36 | 重庆望仙桥食品有限公司 | 重庆市北碚区澄江镇民权村老房子社 | 速冻食品 | 生制品：速冻鸡翅串、速冻鸭肫串、速冻鸡皮串、速冻猪肉串、速冻牛肉串、速冻鱿鱼串 | B | 上下半年  各一次 | 澄江所 |  |
| 37 | 重庆市北碚区柳荫北桥酒厂（普通合伙） | 重庆市北碚区柳荫镇柳南街69号 | 酒类 | 白酒（原酒）：小曲固态法白酒 | B | 上下半年  各一次 | 柳荫所 |  |
| 38 | 重庆市北碚区龙科酒厂 | 重庆市北碚区柳荫镇西河村小桥8社 | 酒类 | 白酒（原酒）：小曲固态法白酒 | B | 上下半年  各一次 | 柳荫所 |  |

辖区内所有食品加工小作坊风险等级均确定为D级，确保小作坊每年监督检查不得少于4次（每季度1次）、每年监督抽检不得少于2次（每半年1次，品种全覆盖）。

附件2

2021年北碚区食品相关产品生产企业日常监督检查计划表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **企业名称** | **生产地址** | **产品类别** | **产品明细** | **风险等级** | **日常监督检查计划时间** | **责任科所** | **备注** |
| 1 | 重庆智威纸容器有限公司 | 重庆市北碚区同兴工业园A区一路11号 | 1、食品用纸容器 | 膜纸杯(印刷、模切、成型) ；淋膜纸盒(印刷、模切、成型) ；淋膜纸垫(印刷、模切、成型) ；淋膜纸袋(印刷、成型） | A | 年度至少  一次 | 童家溪所 |  |
| 2 | 重庆邦思其包装科技有限公司 | 重庆市北碚区童家溪镇同兴北路40号1幢附13号 | 食品用塑料包装容器工具等制品 | 聚酯（PET）无汽饮料瓶 | A | 年度至少  一次 | 童家溪所 |  |
| 3 | 重庆新望塑料制品有限公司 | 重庆市北碚区施家梁镇嘉德大道101号3幢 | 食品用塑料包装容器工具等制品 | 1.食品用工具[一次性塑料餐饮具（餐盒、饮料杯、浓汤杯、自加热盒），接触食品层材质：聚丙烯工序：吸塑 ]、[一次性塑料餐饮具(叉子、勺子),接触食品层材质：聚苯乙烯工序：注塑 ] | A | 年度至少  一次 | 施家梁所 |  |
| 4 | 重庆大鹏包装制品有限公司北碚分公司 | 重庆市北碚区蔡家岗镇凤栖路6号23幢11号 | 食品用塑料包装、容器、工具等制品；食品用纸包装、容器等制品 | 1. 非复合膜袋   普通型双向拉伸聚丙烯(BOPP)袋   1. 食品用纸容器   淋膜纸盒（成型） | B | 上下半年  各一次 | 蔡家所 |  |
| 5 | 重庆恒超塑料制品有限责任公司 | 重庆市北碚区北温泉街道缙华新村 | 食品用塑料包装容器工具等制品 | 1.容器 [食品接触用特定塑料瓶盖材质：聚乙烯(乙烯均聚物)、聚丙烯（丙烯均聚物）] 工序：注塑 | B | 上下半年  各一次 | 北温泉所 |  |

附件3

食品生产监督检查要点表

被检查单位： 地址： 被检查企业签字（盖章）：

检查时间： 年 月 日 检查人员：

食品通用检查项目：重点项（\*）24项，一般项35项，共59项。

食品添加剂通用检查项目：重点项（\*）22项，一般项35项，共57项。

| 检查项目 | 项目序号 | 检查内容 | 评价 | 分值 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.企业资质情况 | \*1.1 | 营业执照、食品生产许可证有效，企业名称一致。 | □是□否 | 2 |  |
| \*1.2 | 实际生产食品的场所与食品生产许可证书内容一致。 | □是□否 | 2 |  |
| 2．生产环境条件 | 2.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*2.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | □是□否 | 2 |  |
| \*2.3 | 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。 | □是□否 | 2 |  |
| 2.4 | 有更衣、换鞋（根据需要）、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 2.5 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 2.6 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 2.7 | 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。 | □是□否 | 1 |  |
| 3．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。 | \*3.1 | 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，应自行检验或送检，并保留检验记录和报告。 | □是□否 | 2 |  |
| \*3.2 | 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。 | □是□否 | 2 |  |
| 3.3 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 4．生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | 4.1 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*4.2 | 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。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.3 | 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。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.4 | 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。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.5 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | □是□否 | 2 |  |
| 4.6 | 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。 | □是□否 | 1 |  |
| \*4.7 | 未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.8 | 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。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.9 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 | □是□否 | 2 |  |
| 4.10 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 4.11 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 4.12 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 4.13 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*4.14 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | □是□否 | 2 |  |
| 4.15 | 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者其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 5．产品检验结果注：采取抽查方式 | 5.1 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 5.2 | 不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*5.3 | 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定进行检验。 | □是□否 | 2 |  |
| \*5.4 | 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。 | □是□否 | 2 |  |
| 5.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6．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况。 | \*6.1 | 原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 | □是□否 | 2 |  |
| \*6.2 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | □是□否 | 2 |  |
| 6.3 | 不合格品应在划定区域存放。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.4 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.5 | 仓库温湿度应符合要求。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.6 | 生产的产品在许可范围内。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.7 | 有销售台账，台账记录真实、完整。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.8 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 7.食品标识标注符合情况注：可直接检查第4项中抽取的样品 | 7.1 | 名称、规格、净含量标注符合要求。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*7.2 | 日期标示符合要求。 | □是□否 | 2 |  |
| 7.3 | 成分或配料表标注符合要求。 | □是□否 | 2 |  |
| 7.4 | 生产者的名称、地址、联系方式，产品执行标准代号，贮存条件，生产许可证编号标注符合要求。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 7.5 | 营养标签标注符合要求。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 7.6 | 法律、法规或者食品安全标准规定的其它要求和必须标明的其他事项。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 8．不合格品管理和食品召回  注：采取抽查方式 | 8.1 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*8.2 | 实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。 | □是□否 | 2 |  |
| \*8.3 | 召回食品有处置记录。 | □是□否 | 2 |  |
| 8.4 | 未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 9．从业人员管理 | 9.1 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 9.2 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*9.3 | 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | □是□否 | 2 |  |
| 9.4 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*9.5 | 建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。 | □是□否 | 2 |  |
| 9.6 | 有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 10．食品安全事故处置 | 10.1 | 有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 10.2 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*10.3 | 发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | □是□否 | 2 |  |
| 11．食品添加剂生产者管理 | \*11.1 | 原料和生产工艺符合产品标准规定。 | □是□否 | 4 |  |
| 11.2 | 复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 11.3 | 食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。 | □是□否 | 2 |  |

附件4

食品生产监督检查问题项现场检查原始记录表

编号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目序号 | 问题项现场检查原始记录 | 备注 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 其他需要记录的问题： | | |

检查人员（签名）：

年 月 日

附件5

食品相关产品生产企业日常监督检查表

— 19 —

**检查组织单位（盖章）：** **编号：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 被检查企业名称 |  | 生产地址 |  | | |
| 产品名称 |  | 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 生产许可证编号 |  | 发证日期 |  | | |
| 获证产品单元（产品证书明细内容)： | | | | | |
| 检查结论 |  | | | | |
| 被检查单位意见 | 负责人或其授权人签字(盖章）：  年 月 日 | | | | |
| 检查人员签字 | 年 月 日 | | | | |

— 20 —

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查 项目** | **序号** | **检查内容** | **检查情况** | **分值** | **问题描述** |
| 资质  情况 | 1 | 营业执照与生产许可证相关内容是否一致，是否均在有效期内。 | □是 □否 | 3 |  |
| 2 | 企业实际生产地址、生产产品与生产许可证记载是否一致。(减项视同与记载一致) | □是 □否 | 3 |  |
| 生产  场所 | 3 | 生产区域厂房布局是否发生改变。 | □是 □否 | 5 |  |
| 4 | 厂区、车间及库房是否卫生整洁。车间人流通道、物流通道使用是否正常；人员洗手、更衣消毒设施是否完好，物流除尘设施是否完好；车间防鼠、防虫、防尘措施是否完好。清洁卫生记录是否保存完好。 | □是 □否 | 5 |  |
| 5 | 有特殊存放要求的物品，存放条件是否符合要求。 | □是 □否 | 2 |  |
| 设备  设施 | 6 | 生产设备是否发生重大改变（包括主要生产设备及工艺发生改变，新增生产线等）；设备设施是否完好，维护保养是否正常并记录。 | □是 □否 | 3 |  |
| 7 | 检验设备设施是否完好，必备检验耗材是否满足检验要求；需要计量检定的设备是否在检定有效期内。 | □是 □否 | 3 |  |
| 原辅材  料控制 | 8 | 企业所使用原料及添加剂是否符合有关法律法规及标准要求。是否从经评价的合格供应商进行采购，保存供应商评价记录、采购合同。 | □是 □否 | 6 |  |
| 9 | 企业是否对采购的原辅材料进行索证验证，并对索证验证记录保存2 年以上。 | □是 □否 | 8 |  |
| 10 | 企业是否建立原辅材料使用台账。 | □是 □否 | 6 |  |
| 生产过  程控制 | 11 | 企业是否建立产品投料记录；产品配方、设计图纸等与实际生产情况是否一致。 | □是 □否 | 4 |  |
| 12 | 企业是否设立生产加工过程中关键控制点并有相应记录。 | □是 □否 | 4 |  |
| 13 | 生产过程中是否对原料、半成品、成品交叉污染实施有效控制，是否存在人流、物流交叉污染情况。 | □是 □否 | 5 |  |
| 出厂  —21 —  检验 | 14 | 企业是否按照相关要求开展批批出厂检验。 | □是 □否 | 4 |  |
| 15 | 出厂检验项目是否齐全；检验记录及检验报告是否规范。 | □是 □否 | 4 |  |
| 产品 标识 | 16 | 产品标识标注内容是否符合GB4806.1的相关要求。 | □是 □否 | 4 |  |
| 销售 情况 | 17 | 企业是否建立产品销售台账。产品销售记录是否包括产品名称、数量、生产日期/生产批号检验合格证号、购货者名称及联系方式、 销售日期、出货日期、地点等信息。 | □是 □否 | 4 |  |
| 产品 追溯 | 18 | 企业是否建立原料使用、生产过程记录、产品标识、出厂检验、销售记录等可追溯性的信息标注。 | □是 □否 | 3 |  |
| 人员  情况 | 19 | 主要管理人员了解《食品安全法》《工业产品生产许可证管理条例》及其实施办法，熟悉本企业设立质量管理制度。 | □是 □否 | 3 |  |
| 20 | 检验人员是否具备出厂检验技能。 | □是 □否 | 3 |  |
| 21 | 特种设备操作人员是否取得相应资质，需要取得食品从业人员健康证明的人员，健康证是否在有效期内。 | □是 □否 | 2 |  |
| 不合格 品处理 | 22 | 企业是否对采购的不合格原辅材料按照要求进行处置并记录。 | □是 □否 | 4 |  |
| 23 | 企业对生产的不合格产品是否按照要求进行处置并记录。 | □是 □否 | 4 |  |
| 产品  召回 | 24 | 企业是否对销售的不安全产品进行召回，作好相应处理记录，并向监管部门报告召回及召回产品处理情况。 | □是 □否 | 4 |  |
| 企业  自查 | 25 | 企业是否定期开展自查，并对自查情况进行详细记录，对自查的问题进行持续改进。 | □是 □否 | 4 |  |
| 其他需要记录的问题 | |  | | | |

附件6

食品生产加工小作坊监督检查要点表

被检查单位：地址：

负责人：联系方式：

登记证（核准证）编号：

检查人员及执法证件名称、编号：1. 2. 3.

检查时间： 年 月 日

| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 检查情况 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.企业资质情况 | 1.1 | 实际生产食品与登记范围一致。 |  |
| 2．生产环境条件 | 2.1 | 车间卫生整洁，与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 |  |
| 2.2 | 生活区、生产区应当相互隔离，生产场地内不得饲养家禽（畜）。 |  |
| 2.3 | 有洗手、更衣设施，根据需要配置换鞋、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 |  |
| 2.4 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施，以及防鼠、防蝇、防虫害装置能满足正常生产需要。 |  |
| 2.5 | 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。 |  |
| 3．进货查验结果 | 3.1 | 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，如实记录食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期（生产批号）、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。 |  |
| 3.2 | 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。 |  |
| 4．生产过程控制 | 4.1 | 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。 |  |
| 4.2 | 记录原料使用（特别是食品添加剂使用）和食品生产情况，记录生产加工过程关键控制点的控制情况。 |  |
| 4.3 | 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、药品、仅用于保健食品的原料，以及未经国务院卫生行政部门公告的新食品原料生产食品。 |  |
| 4.4 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 |  |
| 4.5 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 |  |
| 4.6 | 生产设备、设施定期清洗，保持清洁卫生。 |  |
| 4.7 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 |  |
| 4.8 | 生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品。 |  |
| 5．产品检验结果 | 5.1 | 保存每年的第三方检验机构合格检验报告（至少1次）。 |  |
| 6．贮存及交付控制 | 6.1 | 原辅料的贮存条件符合要求。 |  |
| 6.2 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 |  |
| 6.3 | 产品贮存、运输及交付控制符合产品特点。 |  |
| 6.4 | 销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、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。 |  |
| 7.食品标识标注符合情况 | 7.1 | 生产加工散装食品的，应当在盛放该食品的容器上采用贴标或者挂牌等方式标识生产者名称、产品名称、生产日期、保质期、贮存条件等信息；简易包装的，还应当在包装上标识出地址、联系方式、登记证编号、成分表（配料表）等，并清晰、醒目标识“小作坊食品”字样。 |  |
| 7.2 | 预包装食品应符合标准特别是营养标签标注要求。 |  |
| 7.3 | 法律、法规或者食品安全标准规定的其它要求和必须标明的其他事项。 |  |
| 8．不合格品管理和食品召回 | 8.1 | 建立和保存不合格品的处置记录。 |  |
| 8.2 | 实施不安全食品的召回，召回食品有处置记录。 |  |
| 9．从业人员管理 | 9.1 | 从业人员上岗操作时穿戴清洁的工作衣帽，保持个人卫生，接触直接入口食品生产的人员持有健康证明，符合相关规定。 |  |
| 10.其它检查项目（根据实际情况自行增加） | |  |  |
| 对检查发现问题的处理： | | | |

检查人员： 被检查单位负责人：

（盖章或押印）

检查时间： 年 月 日 年 月 日

附件7

**北碚区食品生产日常监督检查情况汇总表**

单位（盖章）： 2021年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查单位** | **检查**  **时间** | **日常监管得分** | **主要问题** | **处理**  **意见** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

注：本表填写所有食品生产单位，包括食品生产企业、食品相关产品及小作坊。其中小作坊无“日常监管得分”。

重庆市北碚区市场监督管理局办公室 2021年3月17日印发