

# 永安市市场监督管理局文件

永市监食〔2023〕11号

## 永安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

各市场监管所、综合执法大队，相关业务科室：

现将《永安市市场监督管理局2023年食品生产安全监督检查工作计划》印发给你们，认真组织实施好本辖区的监督检查工作。

永安市市场监督管理局

2023年4月14日



# 永安市市场监督管理局

## 2023 年食品生产安全监督检查计划

为深入贯彻《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），全面落实市委、市政府和省、三明市场监管局对食品安全监管部署要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》的规定，制定本监督检查计划。

### 一、工作目标

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，加大对重点品种、重点对象的整治力度，着力构建严密高效的食品生产监管体系，全力保障人民群众“舌尖上的安全”。

### 二、检查对象

2023 年监督检查重点对象包括：

- （一）肉制品、糕点、酒类、大米等生产单位；
- （二）监督抽检发现多批次不合格产品的食品生产单位；
- （三）以往监督检查中发现问题较为突出的食品生产单位；
- （四）认为应重点监管的其他食品生产单位。

### 三、检查内容

（一）开展日常监督检查。按《食品生产经营监督检查管理办法》要求对辖区内食品生产企业开展监督检查，根据辖区实际对重点检查对象加大监督检查频次，并将检查结果及时按要求录入省市场监管智慧应用一体化平台食品生产监管系统，记入“一企一档”监管档案。同时结合落实“两个责任”要求以及全市工

作要点内容，依法落实企业食品安全主体责任。

**（二）开展飞行检查。**局机关负责对检出 1 批次不合格的食品生产企业开展飞行检查。针对监督抽检发现的问题，必要时交由辖区监管所做好跟踪落实，督促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。

**（三）配合体系检查。**配合省局对高风险大宗消费食品生产企业和大型食品经营企业等的质量管理体系运行情况实施体系检查，督促企业严格落实食品安全主体责任，加强食品安全风险防控，健全食品安全安全管理体系，完善食品安全管理措施，改进食品安全保障条件，实施生产全过程控制。

**（四）部署专项检查。**一是重点产品专项检查。依据国家、省上工作部署组织开展专项检查，适时部署开展肉制品、大米等重点产品的专项检查。二是风险排查防控。依照《三明市市场监管局关于印发三明市食品生产安全风险排查防控工作方案的通知》（明市监食生〔2022〕101 号）和《三明市市场监督管理局关于进一步深入开展食品生产安全风险排查防控工作的通知》（明市监食生〔2022〕178 号）要求，持续开展食品生产安全风险排查防控工作，按照《食品生产安全风险清单、措施清单和责任清单》（见附件 2），结合实际，开展一品一策、落实一企一档要求，建立风险防控措施，深入开展风险隐患治理，着力消除各类风险隐患。三是配合省局开展食品企业“靶向诊疗”。全面梳理企业名单，针对连续抽检不合格的以及存在食品安全风险隐患长期无法消除的企业，积极配合省局食品生产安全“会诊”团队，帮助企业从深层次排查食品安全风险隐患，解决困惑食品生产的疑难杂症，并督促企业做好风险隐患问题的整改落实。

#### 四、工作要求

**（一）加强组织领导。**各市场监管所要结合本地实际，明确辖区具体监管人员，措施到位、责任到人，切实做到各项工作无缝衔接、落到实处、取得成效。

**（二）强化监督检查。**要健全完善的监管档案，及时归集监督检查记录，规范监督检查程序，对检查中发现的问题做好整改落实，防止问题反弹。发现违法违规行为，及时立案查处，并严格落实“处罚到人”的要求。

**（三）按时报送信息。**各单位要认真总结监管工作中的经验做法、典型案例、形成长效机制成果，及时将监督检查记录录入系统，并分别于2023年6月28日和11月28日前汇总上报辖区食品生产安全监督检查工作情况，发现重大食品生产安全问题及处置情况及时报告。

- 附件：1. 市级飞行检查食品生产企业名单  
2. 食品生产安全风险清单、措施清单和责任清单

永安市市场监督管理局

2023年4月14日

---

永安市市场监督管理局办公室

2023年4月14日印发



附件 1

## 三明市级飞行检查食品生产企业名单

序号	地区	食品生产企业名称	产品类别
1	永安	福建科宏生物工程股份有限公司	其他食品
2	永安	永安市大丰米业有限公司米制品厂	粮食加工品



## 附件 2

# 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
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	<p>1. 将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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

2	掺假掺杂	<p>1. 将肉制品、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>5. 开展有针对性的抽样检验，对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。</p>
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中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、产品检验和标识等，必要时对相关产品开展监督抽检。</p> <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、取样品、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> <p>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。</p>
4	<p>微生物 超标问题</p>

5	未持续保持生产许可条件	<p>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、主要生产设备设施、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。</p>
6	出厂检验问题	<ol style="list-style-type: none"> <li>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 and 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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>