

天津市河西区市场监督管理局文件

津西市场监管〔2019〕18号

关于印发 《河西区市场监管局食品生产企业日常 监督检查计划》的通知

各市场监管所、相关科室、餐饮执法队、稽查大队：

现将《河西区市场监管局食品生产企业日常监督检查计划》印发给你们，请遵照执行。

2019年4月3日

（此件主动公开）

河西区市场监管局食品生产企业 日常监督检查计划

为加强辖区食品生产企业监管，保证获证食品生产企业产品质量安全，科学合理地开展日常监督检查工作，根据国家食药总局《食品生产经营日常监督检查管理办法》《国家市场监督管理总局关于全面推进“双随机、一公开”监管工作的通知》和市市场监管委相关规定，结合《河西区市场监管局 2019 年食品安全监管计划》工作要求，特制定我局食品生产企业日常监督检查计划。

一、检查频次

我区共有获证食品生产企业 5 家，根据市市场监管委食品安全风险评级信息，风险等级为 C 级的有 5 家，其中乳制品生产企业 1 家，根据市市场监管委分级监管要求，风险等级为 C 级的食品生产企业原则上每季度检查一次，重点产品乳制品生产企业原则上每两个月一次。按照上述要求计划普通食品生产企业每季度开展 1 次检查，乳制品生产企业每两个月开展 1 次检查，全年计划开展日常检查 22 次。在日常监督检查的基础上，按照“双随机、一公开”要求，确定抽查比例为 50%，开展随机抽查，全年计划抽查食品生产企业 3 家。

二、检查方式

食品生产企业日常监督检查由我局随机选派两名以上

监管人员实施，监管人员应当当场出示有效执法证件。相关检查内容在实施检查前予以明确，每年对我区食品生产企业的日常监督检查应当覆盖全部项目。实施食品生产日常监督检查应当以现场检查方式为主，对一般项目可以采取书面检查的方式。监督检查人员应当按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，对日常监督检查情况如实记录，对日常监督检查发现的问题，提出书面限期整改要求并及时跟踪整改情况。

三、检查事项

根据食品生产日常监督检查要点表工作要求，对企业生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置共八个方面进行检查。

1. 生产环境条件

检查内容：企业厂区是否无扬尘、无积水；厂区、车间是否卫生整洁、是否与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离；有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施；通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行；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；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。

2. 进货查验结果

检查内容：检查原辅料仓库卫生环境，随机抽取 2 种产

品，查验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；检查企业食品原辅料、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。

3. 生产过程控制

检查内容：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。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。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。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。未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。生产或使用的新食品原料，限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。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。建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。生产现场未发现人流、物流交叉污染。未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。生产设备、设施定期维护保养并做好记录。未发现标注虚假生产日期或批号的情况。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。

4. 产品检验结果

检查内容：采用抽查方式，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。不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。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。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。按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。

5. 贮存及交付控制

检查内容：原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。不合格品应在划定区域存放。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。仓库温湿度应符合要求。生产的产品在许可范围内。有销售台账，台账记录真实、完整。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。

6. 不合格品管理和食品召回

检查内容：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。实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。召回食品有处置记录。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）。

7. 从业人员管理

检查内容：有食品安全管理人员、检验人员、负责人。有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。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。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。有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。

8. 食品安全事故处置

检查内容：有定期排查食品安全风险隐患的记录。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。发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。

四、结果公示

按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》规定，食品生产企业应当在醒目位置张贴日常监督检查结果记录表，并保持至下次日常监督检查。