**2021年全市食品生产日常监督检查计划**

为加强食品生产日常监督管理，规范食品生产经营秩序，消除食品安全风险隐患，根据《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，结合实际，制定本计划。

一、工作目标

通过对全市获证食品生产企业（不含特殊食品及食盐生产企业，下同）和食品小作坊开展日常监督检查，严格落实分级监管责任，实施风险分级管理，规范检查标准，统一检查内容，防范食品安全风险，严肃查处典型案件，不断规范食品生产经营秩序，提升日常监管效能，推动食品产业高质量发展，确保不发生重大食品安全事故。

二、检查事权划分

坚持“属地为主、分级负责、风险管理、信息公开”的原则，各分局、所负责辖区内食品生产企业和食品小作坊日常监督检查，食品生产科对食品生产企业随机抽查50家，对食品加工小作坊按20%比例开展“双随机、一公开”检查。

三、检查依据

依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》、《食品召回管理办法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《湖南省食品生产风险分级管理工作规范（试行）》、《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》、《湖南省食品生产加工小作坊生产许可管理办法》和《长沙市市场监督管理局关于发布长沙市食品生产加工小作坊禁止生产加工的食品品种目录（2020版）的通告》（长市监发〔2020〕9号）等法律法规规定以及相关食品安全标准，依法开展日常监督检查工作。

四、检查频次

按照《湖南省食品生产风险分级管理工作规范（试行）》要求，组织对辖区内食品生产企业实施风险分级管理，确定风险管理等级和本年度监督检查频次。根据《2021年湖南省食品生产安全监管工作要点》要求，定期对风险等级进行动态调整，大米生产企业静态风险按40分计算，对存在《湖南省食品生产风险分级管理工作规范（试行）》第二十二条规定的调高风险等级情形的，调高两个风险等级。

风险分级评定为A级的，本年度检查不少于1次；评定为B级的，本年度每半年检查不少于1次，全年检查不少于2次；评定为C级的，本年度每半年检查不少于1次，全年检查不少于3次；评定为D级的，本年度每半年不少于2次，全年不少于4次。

搞好统筹兼顾和工作结合， “双随机、一公开”抽查以及其他有因检查均可计入日常监督检查频次，如结合专项整治开展检查则应在“其他需要记录的问题”填写“结合某某专项整治”。对本年度新发证食品生产企业在发证后3个月内实施首次日常监督检查，开展风险等级评定，确定年度监管频次。食品小作坊可以参照食品生产企业风险分级要求进行风险分级管理，本年度日常监督检查至少1次以上，确保全覆盖。

五、检查内容

食品生产日常监督检查主要方式为现场检查和监督抽检。实施现场检查时，应当随机选派2名以上（含2名）监督检查人员参加，监督检查人员应当当场出示有效执法证件，现场检查统一使用《食品生产日常监督检查要点表》和《检查结果记录表》（见附件1），原则上每次检查重点项目不少于10项，项目总计不少于20项，全年监督检查应覆盖所有检查项目。食品小作坊现场检查统一使用全市下发的日常监督检查要点表（见附件2）。根据现场检查需要，监督检查人员可以在现场随机进行抽样检验。

六、检查重点

**（一）食品生产企业**

**1.生产环境。**厂区、车间是否卫生整洁；生产车间与有毒有害场所及其他污染源是否保持规定距离；更衣、洗手、消毒等设施设备是否正常使用，布局是否合理；通风、防尘、照明以及废弃物存放设施设备是否正常运行；“三防”设施是否有效，并有定期检查记录等。

**2.进货查验。**企业采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品是否建立和保存进货查验记录；对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原辅料，企业是否依照食品安全标准开展自行检验或委托检验，是否检验合格才使用，并保存检验记录；企业是否使用未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类以及回收食品作为原料生产加工食品；是否使用超过保质期、掺假掺杂、腐败变质、霉变生虫等食品原辅料生产加工食品等。

**3.过程控制。**企业是否建立自查制度并定期开展食品安全自查，保存自查记录；企业是否建立和保存生产投料、生产过程关键控制点的控制记录以及清洗消毒、维护保养记录等；生产过程是否存在“一非两超”违法行为；生产现场是否存在人流、物流交叉污染，是否发现与生产无关物品；是否存在标注虚假生产日期或者批号的情况等。

**4.出厂检验。**企业是否具备必备的检验设备；是否建立和保存出厂食品的原始检验数据和检验报告记录；企业的检验人员是否具备相应能力；委托检验的，是否签订委托检验合同，并有第三方检验报告原件；企业是否按规定保存出厂检验留存样品并记录留样情况等。

**5.贮存交付。**食品添加剂是否专门贮存，并有明显标识，专人管理；不合格品（含回收食品）是否存放在指定区域，明显标识，做到及时处理；是否建立贮存交付制度并有相关记录；仓库温湿度、贮存环境是否符合要求；销售记录台账是否真实完整等。

**6.不合格品管理。**企业是否建立不合格品管理制度，是否有不合格品处置记录；是否按规定实施召回，并能提供召回计划、召回公告、召回记录以及召回食品处置记录等。

**7.人员管理。**是否建立从业人员健康管理制度，健康档案是否完善；是否开展食品安全知识培训以及上岗前培训，并有相关记录；食品安全管理员是否进行岗前培训、考核，并有记录。

**8.食品安全事故处置。**企业是否定期检查食品安全防范措施落实情况；是否制定食品安全事故处置预案并开展演练；发生食品安全事故的，企业是否根据预案进行报告、召回、处置，排查原因，制定措施等，并有相关记录。

**9.其他内容。**企业资质方面，检查企业证照是否在显著位置悬挂，实际生产场所、产品类别等与获证内容是否一致；企业在生产许可证有效期内，生产条件、生产工艺、重大生产设施设备以及生产类别发生变化的，是否按规定申办许可变更；食品生产许可证载明的企业名称是否与营业执照一致等。安全生产方面，企业是否建立安全生产制度；是否开展安全生产培训；是否明确安全生产重点对象、内容和任务，并制定安全生产防范措施等。疫情防控方面，企业是否制定新冠肺炎、非洲猪瘟疫情防控制度并落实防控措施。如发现问题记录在“其他需要记录的问题”栏内。

**（二）食品小作坊**

**1.管理职责。**是否配备食品安全管理人员；负责人是否知晓食品安全法律法规标准，是否建立食品安全管理制度，组织开展食品安全培训并有相关记录等。

**2.加工场所。**加工场所与生活区是否明确隔离；加工场所门窗、屋顶、地面等设计、材质是否符合要求；生产环境是否卫生、整洁；是否具备合理的工艺流程和布局；生产场所入口是否设置洗手、更衣以及消毒设施等。

**3.设施设备。**生产场所是否具备良好的供水和排水、排污设施；是否具备满足生产加工所需的照明、通风、除尘、排烟等设施；“三防”设施是否符合要求，生产场所无虫害孳生；与食品接触的设备表面材质是否符合要求，且维护保养到位等。

**4.过程控制。**是否建立原辅料购进查验制度；是否使用过期、变质、失效、不洁、回收以及受到其他污染的原辅料；食品添加使用是否符合要求，并在显著位置公示；生产场所清洗消毒是否彻底有效，并有记录；是否建立生产过程台账，如实记录投料、食品添加剂使用、关键点控制以及成品入库等情况；生产场所是否存在人流、物流交叉污染；是否存在“一非两超”添加以及超范围生产等违法行为。

**5.人员管理。**是否建立人员健康卫生管理制度；人员健康档案是否齐全；进入车间人员是否洗手消毒更衣，是否进行个人卫生检查等。

**6.贮存运输。**贮存场所环境、温度、卫生、通风等是否符合条件；食品添加剂以及洗涤剂、消毒剂等化学品是否单独存放，明显标识，与食品原辅料严格分隔；运输车辆是否保持卫生，是否发现食品与有毒、有害物品一同运输等。

**7.不合格品管理。**不合格品贮存是否有明确区域，并显著标识；是否有不合格品处置记录；是否按规定实施召回，并能提供召回计划、召回公告、召回记录以及召回食品处置记录等。

**8.食品安全事故处置。**是否定期检查食品安全防范措施落实情况；是否制定食品安全事故处置预案并开展演练；发生食品安全事故的，是否根据预案进行报告、召回、处置，排查原因，制定措施等，并有相关记录。

六、要求

**（一）压实责任，严密组织。**严格落实食品安全监管责任和风险管控原则，坚持依法监管，严格履职。明确工作目标和监管责任，统一检查事项、检查方式、检查频次等内容，及时公示检查计划。大力推行监管网格化、格式化、信息化和标准化，分解工作任务，抓好业务培训，强化监管保障，做到“定格、定岗、定员、定责”，确保日常监管责任到人、措施具体、保障到位、顺利推进。

**（二）严格检查，突出实效。**严格按照年度检查计划组织实施，全年检查频次不少于风险等级规定频次。每次检查计划具体，重点突出，明确具体负责人，采取不打招呼、直奔现场的方式，严格检查程序，规范填写检查记录，依法处置检查中发现的问题。现场检查中发现违法线索，立即移交相关部门立案查处，涉嫌构成犯罪的，应及时移送公安机关。加强对问题处置跟踪督导，强化整改质量，形成检查闭循环，确保检查不走过场、流于形式。

**（三）依法公示，建好档案。**严格落实公示要求，检查人员每次检查结束后负责在食品生产场所醒目位置张贴日常监督检查结果记录表；在检查结束2个工作日内，依法在政府网站向社会公示检查时间、检查结果和检查人员姓名等信息；及时将日常检查数据录入国家市场监管总局食品生产日常监督检查数据管理系统，并于每个月25日将《2021年度食品生产企业日常监督检查台账》累计数报食品生产科。同时将日常监督检查和处理结果相关资料存入企业信用档案保存。收集总结监管中好的经验做法，建立长效监管机制，进一步提高全市日常监管效能。