

枣庄市峰城区市场监督管理局

[2022]-20

关于印发《2022年度全区食品生产、食品流通及特殊食品监督检查计划》的通知

各镇（街）市场监管所、局相关股室：

根据市局《2022年全市食品生产监督检查计划》、《2022年全市食品流通、特殊食品监督检查计划》等文件精神，结合我区食品生产、流通及特殊食品安全监管工作实际情况，区局制定了《2022年度全区食品生产、食品流通及特殊食品监督检查计划》，现印发给你们，请结合工作实际，认真贯彻落实。

枣庄市峰城区市场监督管理局



[2022]-20

关于印发《2022 年度全区食品生产、食品流通及特殊食品监督检查计划》的通知

各镇（街）市场监管所、局相关股室：

根据市局《2022 年全市食品生产监督检查计划》、《2022 年全市食品流通、特殊食品监督检查计划》等文件精神，结合我区食品生产、流通及特殊食品安全监管工作实际情况，区局制定了《2022 年度全区食品生产、食品流通及特殊食品监督检查计划》，现印发给你们，请结合工作实际，认真贯彻落实。

枣庄市峰城区市场监督管理局

2022 年 4 月 1 日

2022 年度全区食品生产、食品流通及特殊食品 监督检查计划

为进一步加强食品生产、食品流通及特殊食品监管，进一步规范食品安全生产经营活动，根据市场监管总局、省、市市场监管局和市、区两阶政府工作部署要求，结合我区食品生产、食品流通及特殊食品现状，特制定本监督检查计划。请各单位按照《2022 年峰城区食品生产监管工作要点》《2022 年全区流通环节食品安全监管工作要点》《2022 年全区特殊食品安全监管工作要点》要求，结合工作实际开展日常监管工作。

一、检查依据

《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品生产经营监督检查管理办法》（市场监管总局令第 49 号）、《食品生产许可管理办法》、《食品生产许可管理办法》、《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》等法律法规和文件。

二、工作目标

遵循“属地负责、风险管理、程序合法、公正公开”原则，严格落实“四个最严”要求，以贯彻“重点工作提升年”为主线，坚持问题导向、聚焦防范风险、依法监督检查、提高监管效能，切实履行好监管职责，通过监督检查严控生产领域食品安全风险，进一步督促食品销售者、特殊食品生产经营者、食

用农产品销售者落实食品安全主体责任，及时发现并消除区域性、系统性食品安全隐患，扎实提升我区食品安全保障水平。

二、监督检查职责分工

食品生产流通安全监督管理股负责对本区年度食品生产、流通环节监督检查计划制定；原则上本年度每季度对全区开展不少于3次的食品生产企业、流通经营单位督导检查，检查结果书面告知属地市场监管所；对督导检查发现的共性问题，上报局党组。

各镇（街）市场监管所按照属地负责原则，根据对本辖区内的食品生产、流通经营单位风险分级情况，结合评定结果开展监督检查；确保每两年内对辖区内所有食品生产经营单位全覆盖监督检查一次，对督导整改情况向分管领导汇报。

三、被监督检查主体

被监督检查主体为全区食品生产单位，包括获得食品生产许可证的食品（含食品添加剂）生产企业，取得食品生产加工小作坊登记证的食品生产加工小作坊（以下简称“食品小作坊”）；食品流通经营单位，包括普通食品、特殊食品（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品）、食用农产品经营者。

四、监督检查时间

2022年1月1日至12月31日。

五、监督检查内容及重点

（一）食品（含食品添加剂）生产企业。

1. 区域性食品、产品种类风险等级高的食品生产加工企业，如本区的方便食品、蛋白风味饮料、肉制品等食品生产企业；

2. 2020 年以来各级监督抽检中存在产品不合格、特别是多批次不合格的食品生产企业；

3. 涉及投诉举报、舆情反映等问题线索食品生产企业，在体系检查、风险监测中存在较多问题或较大食品安全隐患问题的食品生产企业；

4. 各级监督检查单位开展检查时要将企业“三标”管理和“管理看板”“五清”和生产记录等作为必查内容。

（二）食品小作坊。

1. 各镇（街）市场监管所要全面梳理辖区内食品加工小作坊业户信息，明确产品种类，突出区域性食品小作坊监管重点，科学合理拟定食品小作坊年度监督检查计划，完善规范食品小作坊监管台账。通过强化对食品小作坊的日常监督检查，促进食品小作坊生产加工卫生规范的全面提升。

2. 检查时重点督促被检查对象落实小作坊“六项标准”，即亮证经营、安全承诺、原料公示、票据留存、操作规范、场所清洁。

（三）食品流通经营单位。

1. 食品销售环节监督检查事项包括：食品销售者资质、一般规定执行、禁止性规定执行、经营场所环境卫生、经营过程

控制、进货查验、食品贮存、食品召回、温度控制及记录、过期及其他不符合食品安全标准食品处置、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、食品安全事故处置、进口食品销售、食用农产品销售、网络食品销售等情况。

2.特殊食品销售环节监督检查包括：特殊食品销售者资质、一般规定执行、禁止性规定执行、经营场所环境卫生、经营过程控制、进货查验、食品贮存、食品召回、温度控制及记录、过期及其他不符合食品安全标准食品处置、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、食品安全事故处置、禁止混放要求落实、标签和说明书核对等情况。

3.集中交易市场开办者、展销会举办者监督检查包括：举办前报告、入场食品经营者的资质审查、食品安全管理责任明确、经营环境和条件检查等情况。

4.对温度、湿度有特殊要求的食品贮存业务的非食品生产经营者的监督检查要点包括：备案、信息记录和追溯、食品安全要求落实等情况。

六、工作要求

（一）强化组织领导。各监管单位要加强并认真学习新的《食品生产经营监督检查管理办法》，明确3月11日总局配套发布的《食品生产经营监督检查要点表》和《食品生产经营监督检查结果记录表》新的变化和要求。结合风险分级分类管理与监管工作实际，统筹实施年度检查计划，做到检查重点突出、

检查频次均衡、检查区域全覆盖。

（二）规范检查程序。各监管单位要按照新办法规定和检查要点要求开展监督检查，每次实施日常监督检查必须覆盖《食品生产经营监督检查要点表》中所有检查项目。检查人员应当场出示有效执法证件或者市场监督管理部门出具的检查任务书。在实施检查必要时，可报请区局聘请相关领域专业技术人员参与监督检查，可根据需要对被检查单位开展抽样检验，还可依法对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核。

（三）聚焦问题整改。检查发现问题情节轻微不影响食品安全的，当场责令其整改；发现不符合项影响食品安全的，要依法进行调查处理，并责令其限期改正。对在规定期限内提交的整改报告，原则上由属地市场监管部门核查验证整改的有效性。要建立检查问题台账，重大问题实行挂牌督办、销号处理。对省、市局飞行检查、体系检查等发现的问题，按照原则上由区局指派相关股室联合镇（街）监管所共同督促后续整改，并及时反馈整改结果。

（四）加强智慧监管。要持续加强监督检查信息化系统应用，按照要求记录、归集、分析监督检查信息，及时将监督检查结果录入山东省智慧市场监管一体化平台、山东省“互联网+监管”系统、国家企业信用信息公示系统（部门协同监管平台-山东），确保数据真实、准确、可靠。

（五）严守工作纪律。检查人员在实施监督检查过程中，

应当严格遵守有关法律法规、廉政纪律和工作要求，不得违反规定泄露监督检查相关情况以及被检查单位的保密商务信息。

附件：

1. 食品生产经营监督检查管理办法
2. 食品生产经营监督检查要点表（告知页）
3. 食品生产监督检查要点表（表 1-1）
4. 食品销售监督检查要点表（表 1-2）
5. 食品生产监督检查结果记录表（表 2-1）
6. 食品经营监督检查结果记录表（2-2）

附件 1:

食品生产经营监督检查管理办法

(2021 年 12 月 24 日国家市场监督管理总局令第 49 号公布 自 2022 年 3 月 15 日起施行)

第一章 总 则

第一条 为了加强和规范对食品生产经营活动的监督检查，督促食品生产经营者落实主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，制定本办法。

第二条 市场监督管理部门对食品（含食品添加剂）生产经营者执行食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等情况实施监督检查，适用本办法。

第三条 监督检查应当遵循属地负责、风险管理、程序合法、公正公开的原则。

第四条 食品生产经营者应当对其生产经营食品的安全负责，积

极配合市场监督管理部门实施监督检查。

第五条 县级以上地方市场监督管理部门应当按照规定在覆盖所有食品生产经营者的基础上，结合食品生产者信用状况，随机选取食品生产者、随机选派监督检查人员实施监督检查。

第六条 市场监督管理部门应当加强监督检查信息化建设，记录、归集、分析监督检查信息，加强数据整合、共享和利用，完善监督检查措施，提升智慧监管水平。

第二章 监督检查事权

第七条 国家市场监督管理总局负责监督指导全国食品生产经营监督检查工作，可以根据需要组织开展监督检查。

第八条 省级市场监督管理部门负责监督指导本行政区域内食品生产经营监督检查工作，重点组织和协调对产品风险高、影响区域广的食品生产经营者的监督检查。

第九条 设区的市级（以下简称市级）、县级市场监督管理部门

负责本行政区域内食品生产经营监督检查工作。

市级市场监督管理部门可以结合本行政区域食品生产经营者规模、风险、分布等实际情况，按照本级人民政府要求，划分本行政区域监督检查事权，确保监督检查覆盖本行政区域所有食品生产经营者。

第十条 市级以上市场监督管理部门根据监督管理工作需要，可以对由下级市场监督管理部门负责日常监督管理的食品生产经营者实施随机监督检查，也可以组织下级市场监督管理部门对食品生产经营者实施异地监督检查。

市场监督管理部门应当协助、配合上级市场监督管理部门在本行政区域内开展监督检查。

第十一条 市场监督管理部门之间涉及管辖争议的监督检查事项，应当报请共同上一级市场监督管理部门确定。

第十二条 上级市场监督管理部门可以定期或者不定期组织对下级市场监督管理部门的监督检查工作进行监督指导。

第三章 监督检查要点

第十三条 国家市场监督管理总局根据法律、法规、规章和食品安全标准等有关规定，制定国家食品生产经营监督检查要点表，明确监督检查的主要内容。按照风险管理的原则，检查要点表分为一般项目和重点项目。

第十四条 省级市场监督管理部门可以按照国家食品生产经营监督检查要点表，结合实际细化，制定本行政区域食品生产经营监督检查要点表。

省级市场监督管理部门针对食品生产经营新业态、新技术、新模式，补充制定相应的食品生产经营监督检查要点，并在出台后 30 日内向国家市场监督管理总局报告。

第十五条 食品生产环节监督检查要点应当包括食品生产者资质、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置等情况。

第十六条 委托生产食品、食品添加剂的，委托方、受托方应当遵守法律、法规、食品安全标准以及合同的约定，并将委托生产的食品品种、委托期限、委托方对受托方生产行为的监督等情况予以单独记录，留档备查。市场监督管理部门应当将上述委托生产情况作为监督检查的重点。

第十七条 食品销售环节监督检查要点应当包括食品销售者资质、一般规定执行、禁止性规定执行、经营场所环境卫生、经营过程控制、进货查验、食品贮存、食品召回、温度控制及记录、过期及其他不符合食品安全标准食品处置、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、食品安全事故处置、进口食品销售、食用农产品销售、网络食品销售等情况。

第十八条 特殊食品生产环节监督检查要点，除应当包括本办法第十五条规定的内容，还应当包括注册备案要求执行、生产质量管理体系运行、原辅料管理等情况。保健食品生产环节的监督检查要点还应当包括原料前处理等情况。

特殊食品销售环节监督检查要点，除应当包括本办法第十七条规定的内容，还应当包括禁止混放要求落实、标签和说明书核对等情况。

第十九条 集中交易市场开办者、展销会举办者监督检查要点应当包括举办前报告、入场经营者的资质审查、食品安全管理责任明确、经营环境和条件检查等情况。

对温度、湿度有特殊要求的食品贮存业务的非食品生产经营者的监督检查要点应当包括备案、信息记录和追溯、食品安全要求落实等情况。

第二十条 餐饮服务环节监督检查要点应当包括餐饮服务提供者资质、从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管理、场所和设备设施清洁维护、餐饮具清洗消毒、食品安全事故处置等情况。

餐饮服务环节的监督检查应当强化学校等集中用餐单位供餐的食品安全要求。

第四章 监督检查程序

第二十一条 县级以上地方市场监督管理部门应当按照本级人民政府食品安全年度监督管理计划，综合考虑食品类别、企业

规模、管理水平、食品安全状况、风险等级、信用档案记录等因素，编制年度监督检查计划。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局的规定，根据风险管理的原则，结合食品生产经营者的食品类别、业态规模、风险控制能力、信用状况、监督检查等情况，将食品生产经营者的风险等级从低到高分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

第二十二条 市场监督管理部门应当每两年对本行政区域内所有食品生产者至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查。

市场监督管理部门应当对特殊食品生产者，风险等级为 C 级、D 级的食品生产者，风险等级为 D 级的食品经营者以及中央厨房、集体用餐配送单位等高风险食品生产者实施重点监督检查，并可以根据实际情况增加日常监督检查频次。

市场监督管理部门可以根据工作需要，对通过食品安全抽样检验等发现问题线索的食品生产者实施飞行检查，对特殊食品、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。

第二十三条 市场监督管理部门组织实施监督检查应当由2名以上（含2名）监督检查人员参加。检查人员较多的，可以组成检查组。市场监督管理部门根据需要可以聘请相关领域专业技术人员参加监督检查。

检查人员与检查对象之间存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，应当回避。

第二十四条 检查人员应当当场出示有效执法证件或者市场监督管理部门出具的检查任务书。

第二十五条 市场监督管理部门实施监督检查，有权采取下列措施，被检查单位不得拒绝、阻挠、干涉：

- （一）进入食品生产经营等场所实施现场检查；
- （二）对被检查单位生产经营的食品进行抽样检验；
- （三）查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；

（四）查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、工具和设备；

（五）查封违法从事食品生产经营活动的场所；

（六）法律法规规定的其他措施。

第二十六条 食品生产经营者应当配合监督检查工作，按照市场监督管理部门的要求，开放食品生产经营场所，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿以及前次监督检查结果和整改情况等其他有关资料，协助生产经营现场检查 and 抽样检验，并为检查人员提供必要的工作条件。

第二十七条 检查人员应当按照本办法规定和检查要点要求开展监督检查，并对监督检查情况如实记录。除飞行检查外，实施监督检查应当覆盖检查要点所有检查项目。

第二十八条 市场监督管理部门实施监督检查，可以根据需要，依照食品安全抽样检验管理有关规定，对被检查单位生产经营的原料、半成品、成品等进行抽样检验。

第二十九条 市场监督管理部门实施监督检查时，可以依法对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。抽查考核不合格的，应当督促企业限期整改，并及时安排补考。

第三十条 检查人员在监督检查中应当对发现的问题进行记录，必要时可以拍摄现场情况，收集或者复印相关合同、票据、账簿以及其他有关资料。

检查人员认为食品生产经营者涉嫌违法违规的相关证据可能灭失或者以后难以取得的，可以依法采取证据保全或者行政强制措施，并执行市场监管行政处罚程序相关规定。

检查记录以及相关证据，可以作为行政处罚的依据。

第三十一条 检查人员应当综合监督检查情况进行判定，确定检查结果。

有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应当立即停止生产经营活动。

第三十二条 发现食品生产经营者不符合监督检查要点表重点项目，影响食品安全的，市场监督管理部门应当依法进行调查处理。

第三十三条 发现食品生产经营者不符合监督检查要点表一般项目，但情节显著轻微不影响食品安全的，市场监督管理部门应当当场责令其整改。

可以当场整改的，检查人员应当对食品生产经营者采取的整改措施以及整改情况进行记录；需要限期整改的，市场监督管理部门应当书面提出整改要求和时限。被检查单位应当按期整改，并将整改情况报告市场监督管理部门。市场监督管理部门应当跟踪整改情况并记录整改结果。

不符合监督检查要点表一般项目，影响食品安全的，市场监督管理部门应当依法进行调查处理。

第三十四条 食品生产经营者应当按照检查人员要求，在现场检查、询问、抽样检验等文书以及收集、复印的有关资料上签字或者盖章。

被检查单位拒绝在相关文书、资料上签字或者盖章的，检查人员应当注明原因，并可以邀请有关人员作为见证人签字、盖章，或者采取录音、录像等方式进行记录，作为监督执法的依据。

第三十五条 检查人员应当将监督检查结果现场书面告知食品生产经营者。需要进行检验检测的，市场监督管理部门应当及时告知检验结论。

上级市场监督管理部门组织的监督检查，还应当将监督检查结果抄送食品生产经营者所在地市场监督管理部门。

第五章 监督管理

第三十六条 市场监督管理部门在监督检查中发现食品不符合食品安全法律、法规、规章和食品安全标准的，在依法调查处理的同时，应当及时督促食品生产经营者追查相关食品的来源和流向，查明原因、控制风险，并根据需要通报相关市场监督管理部门。

第三十七条 监督检查中发现生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在食品安全法第一百二十五条第二款规定的瑕疵

的，市场监督管理部门应当责令当事人改正。经食品生产者采取补救措施且能保证食品安全的食品、食品添加剂可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

认定标签、说明书瑕疵，应当综合考虑标注内容与食品安全的关联性、当事人的主观过错、消费者对食品安全的理解和选择等因素。有下列情形之一的，可以认定为食品安全法第一百二十五条第二款规定的标签、说明书瑕疵：

（一）文字、符号、数字的字号、字体、字高不规范，出现错别字、多字、漏字、繁体字，或者外文翻译不准确以及外文字号、字高大于中文等的；

（二）净含量、规格的标示方式和格式不规范，或者对没有特殊贮存条件要求的食品，未按照规定标注贮存条件的；

（三）食品、食品添加剂以及配料使用的俗称或者简称等不规范的；

（四）营养成分表、配料表顺序、数值、单位标示不规范，或者营养成分表数值修约间隔、“0”界限值、标示单位不规范的；

（五）对有证据证明未实际添加的成分，标注了“未添加”，但未按照规定标示具体含量的；

（六）国家市场监督管理总局认定的其他情节轻微，不影响食品安全，没有故意误导消费者的情形。

第三十八条 市场监督管理部门在监督检查中发现违法案件线索，对不属于本部门职责或者超出管辖范围的，应当及时移送有权处理的部门；涉嫌犯罪的，应当依法移送公安机关。

第三十九条 市场监督管理部门应当于检查结果信息形成后 20 个工作日内向社会公开。

检查结果对消费者有重要影响的，食品生产经营者应当按照规定在食品生产经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表，并保持至下次监督检查。有条件的可以通过电子屏幕等信息化方式向消费者展示监督检查结果记录表。

第四十条 监督检查中发现存在食品安全隐患，食品生产经营者未及时采取有效措施消除的，市场监督管理部门可以对食品生

产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

第四十一条 监督检查结果，以及市场监督管理部门约谈食品生产经营者情况和食品生产经营者整改情况应当记入食品生产经营者食品安全信用档案。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒。

第四十二条 对同一食品生产经营者，上级市场监督管理部门已经开展监督检查的，下级市场监督管理部门原则上三个月内不再重复检查已检查的项目，但食品生产经营者涉嫌违法或者存在明显食品安全隐患等情形的除外。

第四十三条 上级市场监督管理部门发现下级市场监督管理部门的监督检查工作不符合法律法规和本办法规定要求的，应当根据需要督促其再次组织监督检查或者自行组织监督检查。

第四十四条 县级以上市场监督管理部门应当加强专业化职业化检查员队伍建设，定期对检查人员开展培训与考核，提升检查人员食品安全法律、法规、规章、标准和专业知识等方面的能力和水平。

第四十五条 县级以上市场监督管理部门应当按照规定安排充足的经费，配备满足监督检查工作需要的采样、检验检测、拍摄、移动办公、安全防护等工具、设备。

第四十六条 检查人员（含聘用制检查人员和相关领域专业技术人员）在实施监督检查过程中，应当严格遵守有关法律法规、廉政纪律和工作要求，不得违反规定泄露监督检查相关情况以及被检查单位的商业秘密、未披露信息或者保密商务信息。

实施飞行检查，检查人员不得事先告知被检查单位飞行检查内容、检查人员行程等检查相关信息。

第四十七条 鼓励食品生产经营者选择有相关资质的食品安全第三方专业机构及其专业化、职业化的专业技术人员对自身的食品安全状况进行评价，评价结果可以作为市场监督管理部门监督检查的参考。

第六章 法律责任

第四十八条 食品生产经营者未按照规定在显著位置张贴或者公开展示相关监督检查结果记录表，撕毁、涂改监督检查结果

记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，可以并处 5000 元以上 5 万元以下罚款。

第四十九条 食品生产经营者有下列拒绝、阻挠、干涉市场监督管理部门进行监督检查情形之一的，由县级以上市场监督管理部门依照食品安全法第一百三十三条第一款的规定进行处理：

（一）拒绝、拖延、限制检查人员进入被检查场所或者区域的，或者限制检查时间的；

（二）拒绝或者限制抽取样品、录像、拍照和复印等调查取证工作的；

（三）无正当理由不提供或者延迟提供与检查相关的合同、记录、票据、账簿、电子数据等材料的；

（四）以主要负责人、主管人员或者相关工作人员不在岗为由，或者故意以停止生产经营等方式欺骗、误导、逃避检查的；

（五）以暴力、威胁等方法阻碍检查人员依法履行职责的；

（六）隐藏、转移、变卖、损毁检查人员依法查封、扣押的财物的；

（七）伪造、隐匿、毁灭证据或者提供虚假情况的；

（八）其他妨碍检查人员履行职责的。

第五十条 食品生产经营者拒绝、阻挠、干涉监督检查，违反治安管理处罚相关规定的，由市场监督管理部门依法移交公安机关处理。

食品生产经营者以暴力、威胁等方法阻碍检查人员依法履行职责，涉嫌犯罪的，由市场监督管理部门依法移交公安机关处理。

第五十一条 发现食品生产经营者有食品安全法实施条例第六十七条第一款规定的情形，属于情节严重的，市场监督管理部门应当依法从严处理。对情节严重的违法行为处以罚款时，应当依法从重从严。

食品生产经营者违反食品安全法律、法规、规章和食品安全标

准的规定，属于初次违法且危害后果轻微并及时改正的，可以不予行政处罚。

当事人有证据足以证明没有主观过错的，不予行政处罚。法律、行政法规另有规定的，从其规定。

第五十二条 市场监督管理部门及其工作人员有违反法律、法规以及本办法规定和有关纪律要求的，应当依据食品安全法和相关规定，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员，给予相应的处分；涉嫌犯罪的，依法移交司法机关处理。

第七章 附 则

第五十三条 本办法所称日常监督检查是指市级、县级市场监督管理部门按照年度食品生产经营监督检查计划，对本行政区域内食品生产经营者开展的常规性检查。

本办法所称飞行检查是指市场监督管理部门根据监督管理工作需要以及问题线索等，对食品生产经营者依法开展的不预先告知的监督检查。

本办法所称体系检查是指市场监督管理部门以风险防控为导向，对特殊食品、高风险大宗食品生产企业和大型食品经营企业等的质量管理体系执行情况依法开展的系统性监督检查。

第五十四条 地方市场监督管理部门对食品生产加工小作坊、食品摊贩、小餐饮等的监督检查，省、自治区、直辖市没有规定的，可以参照本办法执行。

第五十五条 本办法自 2022 年 3 月 15 日起施行。原国家食品药品监督管理总局 2016 年 3 月 4 日发布的《食品生产经营日常监督检查管理办法》同时废止。

附件 2

食品生产经营监督检查要点表

告知页

被检查单位：_____ 地址：_____

检查人员：_____

检查时间：_____年_____月_____日至_____年_____月_____日

检查地点：_____

告知事项：

我们是_____监督检查人员，现出示 执法证件 检查任务书。我们依法对你单位进行监督检查，请予配合。

依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件（或检查任务书）与其身份不符的，你单位有权拒绝检查；对于监督检查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，你单位有权申请回避。

问：你单位是否申请回避？

答：

被检查单位签字或签章：_____ 检查人员签字：_____

年 月 日

年 月 日

附件 3:

表 1-1 食品生产监督检查要点表

检查项目：重点项 (*) 34 项，一般项 45 项，共 79 项。

食品通用检查项目：重点项 (*) 27 项，一般项 42 项，共 69 项；

特殊食品专用检查项目 (T)：重点项 (*) 7 项，一般项 3 项，共 10 项。

食品类别：_____

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
1	食品生产者资质	*1.1	具有合法主体资质，生产许可证在有效期内。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*1.2	生产的食品、食品添加剂在许可范围内。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*T.1	实际生产的特殊食品按规定注册或备案，注册证书或备案凭证符合要求。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
2	生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）	2.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*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或具备有效防范措施。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		2.3	设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		2.4	卫生间保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		2.6	通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行，存放垃圾、废弃物的设备设施标识清晰，有效防护。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
		2.7	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		2.8	生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		2.9	监控设备（如压力表、温度计）定期检定或校准、维护，并有相关记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		2.10	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。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		2.11	准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
3	进货查验	*3.1	查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*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符合要求。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		3.3	建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*T.2	生产特殊食品使用的原料、食品添加剂与注册或备案的技术要求一致。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
4	生产过程控制	*4.1	使用的食品原料、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。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*4.2	建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		

序号	检查项目	项目 序号	监督检查内容	评价	发现问题 食品类别	备注
			或批号、使用数量等。			
		*4.3	未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*4.5	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。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*4.6	未发现使用药品生产食品，未发现仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		4.7	生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		4.8	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		4.10	未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		4.11	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		4.12	工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		4.13	食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报	<input checked="" type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
			告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。			
		4.14	食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*T.3	按照经特殊食品注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*T.4	批生产记录真实、完整、可追溯，批生产记录中的生产工艺和参数等与工艺规程和有关制度要求一致。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		T.5	原料、食品添加剂实际使用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
5	委托生产	*5.1	委托方、受托方具有有效证照，委托生产的食品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		5.2	签订委托生产合同，约定委托生产的食品品种、委托期限等内容。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		5.4	委托生产的食品标签清晰标注委托方、受托方的名称、地址、联系方式等信息。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		T.7	委托方持有保健食品注册证书或注册转备案凭证，受托方具备相应的生产能力且能完成生产委托品种的全部生产过程。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
6	产品检验	6.1	企业自检的，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，检验仪器按期检定或校准。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		6.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*6.3	有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*6.4	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，保存期限符合规定要求。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*T.8	对出厂的婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品等按照要求批批全项目自行检验，每年对全项目检验能力进行验证。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
7	贮存及交付控制	7.1	食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		7.2	食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		7.3	不合格品在划定区域存放，具有明显标示。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		7.4	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。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		7.5	仓库温湿度符合要求。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*7.6	有出厂记录，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。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		

序号	检查项目	项目 序号	监督检查内容	评价	发现问题 食品类别	备注
8	不合格食 品管理和 食品召回	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。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*8.2	实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		8.3	有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*8.4	有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
9	标签和说 明书	*9.1	预包装食品包装有标签，标签标注的事项完整、真实。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*9.2	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*9.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*9.4	食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，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。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*9.5	未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*T.9	特殊食品标签、说明书内容与注册或备案的内容要求一致，符合相关法律法规要求。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
10	食品安全 自查	10.1	建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		

序号	检查项目	项目 序号	监督检查内容	评价	发现问题 食品类别	备注
		*10.2	对自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监督管理部门报告。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*T.10	定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门提交自查报告，自查发现问题整改率达 100%。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
11	从业人员 管理	*11.1	建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		11.2	有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*11.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		11.4	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。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*11.5	建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明，符合相关规定。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		11.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
12	信息记录 和追溯	12.1	建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		12.2	未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
		12.3	建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
13	食品安全事故处置	13.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		13.2	有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
		*13.3	发生食品安全事故的，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，并向事故发生地市场监督管理部门报告。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
14	前次监督检查发现问题整改情况	14.1	对前次监督检查发现的问题完成整改。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否		
其他需要记录的问题：						

说明：1. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。如：第5项“委托生产”检查项目仅对作为受托方的食品生产者监督检查时适用；第4.14、9.4项仅对食品添加剂生产者监督检查时适用。

2. 食品通用检查项目适用于食品（含特殊食品）、食品添加剂生产者的监督检查；特殊食品专用检查项目（T）仅适用于特殊食品生产者的监督检查。

3. 企业获得多个食品许可类别的，应当在“发现问题食品类别”一栏中准确描述发现问题所属的食品类别。

表 1-2 食品销售监督检查要点表

食品通用检查项目：重点项（*）38 项，一般项 41 项，共 79 项。

食品其他检查项目：重点项（*）12 项，一般项 5 项，共 17 项。

相关主体检查项目：重点项（*）6 项，一般项 9 项，共 15 项。

食品通用检查项目（79 项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1. 食品安全自查	*1.1	具有食品安全自查制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.2	按照自查制度规定，定期对食品安全状况进行检查评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.3	经营条件发生变化或自查发现问题，不符合食品安全要求的，立即采取措施整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.4	自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 食品安全追溯体系	*2.1	具有食品安全追溯体系，按照法律法规规定如实记录并保存进货查验、食品销售等信息，保证食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 许可及备案	3.1	食品经营许可证合法有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	仅销售预包装食品的食品经营者依法进行备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	实际经营事项与仅销售预包装食品备案信息采集表中相关内容相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	3.4	在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	通过第三方平台进行交易的食品销售者在其经营活动主页面显著位置公示食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）；通过自建网站交易的食品销售者在其网站首页显著位置公示食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	未发现法律法规规定的禁止性行为： ①伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证或备案编号。 ②未获得许可或取得备案，开展食品销售活动。 ③超出许可经营项目范围开展销售活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 场所 及布局	4.1	与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	具有与销售的食品品种、数量相适应的贮存、销售等场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	保持场所环境整洁卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.4	具有合理的设备布局和工艺流程，避免食品接触有毒物、不洁物，防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.5	进口冷链食品应当专用通道进货、专区存放、专区销售，不得与其他食品混放贮存和销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 设施 设备	5.1	具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

6. 禁止销售的食品	*6.1	<p>未发现法律法规禁止销售的食品：</p> <p>（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；</p> <p>（二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；</p> <p>（三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；</p> <p>（四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品；</p> <p>（五）营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；</p> <p>（六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；</p> <p>（七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；</p> <p>（八）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；</p> <p>（九）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；</p> <p>（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；</p> <p>（十一）无标签的预包装食品、食品添加剂；</p> <p>（十二）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；</p> <p>（十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</p>	□是 □否	
7. 食品安全管理制度	7.1	具有食品安全管理制度。	□是 □否	食品销售
	*7.2	对职工开展食品安全知识培训。	□是 □否	

	7.3	加强食品检验工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	企业
8. 人员 管理	8.1	企业主要负责人落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品 销售 企业
	8.2	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	食品安全管理人员接受食品安全监管部门监督抽查考核，考核情况公布。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	具有从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.6	从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.7	患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，未从事接触直接入口食品的工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.8	未发现法律法规规定的禁止从业行为： ①被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内申请食品经营许可，或者从事食品销售管理工作、担任食品销售企业食品安全管理人员。 ②因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，从事食品销售管理工作，担任食品销售企业食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 标 签、 说明书	*9.1	预包装食品包装上有标签。标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的各类事项。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	食品添加剂有标签、说明书和包装。标签上载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还注明“零售”字样。标签、说明书的内容还符合法律、法规以及食品安全标准规定的其他事项。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	*9.3	进口预包装食品、食品添加剂有中文标签；依法应当有说明书的，还有中文说明书。标签、说明书标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式，符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.4	标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识。转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.5	未发现法律法规规定的禁止行为： ①标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能； ②食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符； ③对保健食品之外的其他食品，声称具有保健功能； ④进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 温度 全程控制	*10.1	具有冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.3	按照标签标示或相关标准的温度、湿度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11. 购销 过程控制	*11.1	查验食品供货者的许可证（或备案信息采集表）和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

制	*11.2	查验食品添加剂供货者的生产许可证和产品合格证明文件，记录所采购食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	具有食品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销售企业
	*11.4	记录所采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.5	具有食品销售记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	从事食品批发业务的经营企业
	*11.6	记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、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。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.7	销售的无包装直接入口食品，使用无毒、清洁的包装材料、容器、售货工具和设备，配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.8	销售的散装食品，在容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.9	销售的散装食品标注的生产日期与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	11.10	包装或分装食品的包装材料和容器无毒、无害、无异味，并符合国家相关法律法规及标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.1 1	包装或分装的食品，未更改原有的生产日期，未延长保质期。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.1 2	食品与非食品、生食与熟食的盛放容器未混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.1 3	普通食品未与特殊食品、药品混放销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.14	临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.15	在销售场所显著位置设置不向未成年人销售酒的标志。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	酒类 经营 者
	11.16	未向未成年人销售酒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.1 7	经营场所食品广告或宣传的内容真实合法。未发现含有虚假内容，未发现涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.18	未发现利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传；未发现编造、散布虚假食品安全信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12. 贮存 过程控 制	12.1	经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，向发证地市场监管部门报告，副本上载明仓库具体地址。外设仓库地址发生变化的，在变化后10个工作日内向原发证的市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12.2	贮存食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

		品安全所需的温度、湿度等特殊要求。		
	*12.3	在散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.4	按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.5	食品与非食品、生食与熟食的贮存容器未混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.6	未发现食品与有毒、有害物品一同贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.7	委托贮存食品的，选择具有合法资质的贮存服务提供者，审核其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求贮存食品。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，审查其备案情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.8	接受委托贮存食品的，留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13. 运输过程控制	13.1	运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，防止食品污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*13.2	未发现食品与有毒、有害物品一同运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*13.3	委托运输食品的，选择具有合法资质的运输服务提供者，查验其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求运输食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
14. 食品	14.1	销售者发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康后，立即停止经营，通知相关食品生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

召回		生产者认为需要召回的，配合生产者立即召回。由于食品销售者的原因造成其经营 的食品有上述情形的，由食品销售者召回。		
	14.2	对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14.3	对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取 补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时向消费者明示补救措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14.4	食品召回和处理情况向所在地县级市场监管部门报告；需要对召回的食品进行无害化 处理、销毁的，提前报告时间、地点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
15. 委 托 生产	15.1	委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，审查其生产资质，留存 相关证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15.2	对委托生产者生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
16. 食 品安全 事故处 置	16.1	具有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品 销售 企业
	16.2	定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
17. 其 他	*17.1	检查结果对消费者有重要影响的，在经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结 果记录表，并保持至下次监督检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17.2	监督检查结果、市场监管部门约谈经营者情况和经营者整改情况记入食品经营者食品 安全信用档案。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17.3	检查结果信息形成后 20 个工作日内向社会公开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

食品其他检查项目（17项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
18. 食用农产品	18.1	具有食用农产品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18.2	如实记录所采购的食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*18.3	经营的肉类按规定具有检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
19. 特殊食品	*19.1	销售特殊食品查验并保存供货者的许可资质、产品注册证书或者备案凭证、出厂检验合格证或者产品检验报告、进口产品检验检疫证明或入境货物检验检疫证明等材料。进货和销售记录能满足查验和追溯要求。注册或者备案凭证应与实际商品相符，且在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.2	特殊食品的标签、说明书应当与注册或备案的内容相一致。保健食品的标签、说明书载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量，不得涉及疾病预防、治疗功能等，并声明“本品不能替代药物”。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.3	进口特殊食品应该有中文标签且必须印制在最小销售包装上，不得加贴。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.4	特殊食品不得与普通食品、药品混放销售。特殊食品设专柜（或专区）销售，并在专柜（或专区）显著位置设立提示牌，分别标明“保健食品销售专柜（或专区）”“特殊医学用途配方食品销售专柜（或专区）”“婴幼儿配方乳粉销售专柜（或专区）”字样，提示牌为绿底白字（黑体）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.5	医疗机构和药品零售企业之外的经营者未销售特定全营养配方食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	19.6	保健食品标签设置警示用语区，标注“保健食品不是药物，不能替代药物治疗疾病”警示用语。保健食品经营者在经营保健食品的场所、网络平台等显要位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19.7	对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉采取醒目提示或者提前下架等措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.8	未发现通过健康咨询、宣传资料等任何方式虚假夸大宣传特殊食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.9	不得宣传声称婴儿配方食品全部或者部分替代母乳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.10	保健食品、特殊医学用途配方食品的广告应经广告审查部门审查批准，取得广告批准文件，并与批准内容相一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19.11	不得对0-12个月龄婴儿食用的婴儿配方食品进行广告宣传。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.12	网络销售特殊食品的销售主页相关信息应当与产品注册证书或备案凭证、广告审查批准等信息相一致，销售页面刊载内容不得涉及疾病预防、治疗功能等禁止标志内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.13	网络销售保健食品的页面在显著位置标明“本品不能代替药物”。网络销售特殊医学用途配方食品，销售页面应显著标示“请在医生或者临床营养师指导下使用；不适用于非目标人群使用；本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射”等提示用语。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.14	特定全营养配方食品不得进行网络交易。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
相关主体检查项目（15项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
20. 集	20.1	食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者在市场开业或者展销会举办前向所在地	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

中交易市场开办者、柜台出租者和展销会举办者		县级市场监管部门书面报告。		
	20.2	食品集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，审查入场食品经营者的许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表），明确其食品安全管理责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*20.3	定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.4	发现入场食品经营者有违反食品安全法规定的行为，及时制止并立即报告所在地县级市场监管部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.5	食用农产品批发市场配备检验设备和检验人员或者委托符合食品安全法规定的食品检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.6	食用农产品批发市场开办者发现不符合食品安全标准的食用农产品时，要求销售者立即停止销售，并向市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
21. 网络食品交易第三方平台提供者	21.1	在通信主管部门批准后30个工作日内向所在地省级市场监管部门备案并取得备案号。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21.2	具有食品安全相关制度，明确入网食品销售者食品安全管理责任，并在网络平台公开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*21.3	设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*21.4	建立入网食品销售者档案，对入网食品销售者进行实名登记，并对其食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表等材料进行审查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*21.5	对平台上的食品经营行为及信息进行检查。发现存在食品安全违法行为，及时制止，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
22. 从事食品贮存业	22.1	从事冷藏冷冻食品贮存业务的，自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级市场监管部门备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*22.2	保证食品贮存条件符合食品安全的要求，加强食品贮存过程管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

务的非 食品生 产经营 者	*22.3	留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22.4	场所环境及设施设备符合相关要求，具体见食品通用检查相关项目。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题：				

- 说明：1. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。
2. 检查具体要求可参考《食品销售安全监督检查指南》《特殊食品安全销售监督检查指南》。

附件 5

表 2-1 食品生产监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		地址	
联系人		联系方式	
许可证编号 或备案编号		检查次数	本年度第 _____ 次检查
<p>检查内容：</p> <p>_____（市场监督管理部门全称）检查人员 _____ 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》等规定，于____年__月__日至____年__月__日。</p> <p>对你单位进行了 <input type="radio"/> 日常监督检查 <input type="radio"/> 飞行检查 <input type="radio"/> 体系检查 本次监督检查依据 <input type="radio"/> 食品生产监督检查要点表 <input type="radio"/> 其他：_____</p> <p>共检查（ ）项，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。</p>			
<p>检查结果：</p> <p>本次检查发现不符合项（ ）项，其中： 重点项（ ）项，项目序号分别是（ ）； 一般项（ ）项，项目序号分别是（ ）。</p> <p>结果处理：</p> <p><input type="radio"/> 通过检查 <input type="checkbox"/> 责令整改 <input type="radio"/> 调查处理</p> <p>说明（可附页）：</p>			
检查人员（签名）：		被检查单位意见：	
年 月 日		法定代表人或负责人：	
		年 月 日（章）	

填表说明

1. 编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2. 被检查单位名称：填写食品生产经营许可证或备案文书上的食品生产经营者名称。

3. 地址：填写食品生产经营许可证或备案文书上载明的生产经营地址。

4. 联系人、联系方式：填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。

5. 许可证编号或备案编号：与食品生产经营许可证或备案文书上载明的内容一致。如果检查对象为食品生产加工小作坊、食品摊贩等，填写负责人的身份证号码，并隐藏身份证号码中第11位到第14位的数字，以“****”替代。

6. 检查次数：填写本次检查属于本年度对企业开展的监督检查的次数。

7. 检查内容：检查人员应为两名或两名以上，正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8. 检查结果：填写发现的不符合项目数量，包括重点项和一般项，并按照依据的《检查要点表》注明不符合项的项目序号。

9. 结果处理：对未发现不符合项的，勾选“通过检查”一栏；对发现不符合项，但情节显著轻微不影响食品安全的，勾选“责令整改”一栏；对发现不符合项，影响食品安全的，勾选“调查处理”一栏。

10. 说明：逐项描述发现的问题并详细记录处置措施，可附页。

11. 本表一式三份，一份反馈企业，一份留存，一份用于张贴公布。

说明（附页）：

附件：6

表 2-2 食品经营监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		经营地址	
联系人		联系方式	
许可证编号或 备案编号		检查次数	本年度第 次检查
检查内容： （市场监督管理部门全称）检查人员_____根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《反食品浪费法》《未成年人保护法》，以及《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于____年__月__日至____年__月__日，对你单位进行了 <input checked="" type="radio"/> 日常监督检查 <input checked="" type="radio"/> 飞行检查 <input checked="" type="radio"/> 体系检查。本次监督检查依据 <input checked="" type="radio"/> 食品销售监督检查要点表 <input checked="" type="radio"/> 餐饮服务监督检查要点表 <input checked="" type="radio"/> 其他：_____，共检查了（ ）项内容，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。			
检查结果： 本次检查发现不符合项（ ）项，其中： 重点项（ ）项，需重点跟踪整改，项目序号及具体内容如下： 一般项（ ）项，项目序号分别是：			
结果处理： <input checked="" type="radio"/> 此次检查未发现违法违规行为 and 风险隐患问题； <input type="checkbox"/> 此次检查发现不符合监督检查要点表一般项目，存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位； <input checked="" type="radio"/> 此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，并做出责令限期整改决定； <input type="checkbox"/> 此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处。			
说明（可附页）：			
检查人员（签名）： 检查（执法）证件编号： 年 月 日	被检查单位意见： 法定代表人或负责人： 年 月 日（章）		

备注：已提醒食品经营者落实《安全生产法》主体责任义务。

填表说明

1.编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2.名称：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称。如店铺实际展示名称与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称不一致的，还应以括号加注其实际展示名称。

3.经营地址：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的经营地址。

4.联系人、联系方式：填写法人或者负责人的姓名及联系方式。

5.许可证编号或备案编号：与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的内容一致。食用农产品销售者填写统一社会信用代码。

6.检查次数：填写本次检查属于本年度对食品经营者开展的监督检查的次数。

7.检查内容：正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8.检查结果：发现问题的重点项目应逐项填写，并明确填写存在的具体问题。

9.结果处理：几种情形并存的，应当根据不同情形处理要求，同时做出处理。如存在需要调整风险等级情形的，还需及时调整食品安全风险等级。

10.说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11.本表一式三份，一份反馈食品经营者，一份监管部门留存，一份用于在经营场所醒目位置张贴公开。

说明（附页）：