

景德镇市市场监督管理局文件

景市监食字（2021）44号

景德镇市市场监督管理局 关于印发《景德镇市肉制品生产企业 和加工小作坊监督检查工作方案》的通知

各县（市、区）市场监管局：

为贯彻落实“四个最严”要求和《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，进一步规范本市肉制品生产加工行为，督促企业落实食品安全主体责任，保证肉制品质量安全，推动肉制品质量提升，我局根据《江西省市场监管局办公室关于印发〈江西省肉制品质量安全提升行动方案〉的通知》（赣食监办食生〔2021〕1号），结合本市实际，制定了《景德镇市肉制品生产企业和加工小作坊监督检查工作方案》，现印发给你们，请遵照执行。

景德镇市市场监督管理局
2021年11月24日



扫描全能王 创建

景德镇市肉制品生产企业和加工小作坊 监督检查工作方案

肉制品产业链长、风险因素多、安全隐患多，是食品安全监管的重点。为进一步落实食品安全“四个最严”要求，加强肉制品监管，结合我市实际，制定本方案。

一、监督检查工作目标

对全市肉制品生产企业和肉制品加工小作坊进行全覆盖监督检查，督促肉制品生产者落实食品安全主体责任，严格按照食品安全法律法规和食品安全标准组织生产，持续保持合规，确保肉制品质量安全。肉制品生产企业主要负责人和食品安全管理人员监督抽查率达 100%；肉制品生产企业原料审核把关率达 100%，食品安全自查发现风险报告率达 100%。

二、监督检查范围及时间

（一）检查范围：肉制品生产企业和肉制品加工小作坊

（二）检查时间：2021 年 11 月至 2022 年 1 月

三、监督检查重点内容

（一）食品安全管理制度落实情况。重点检查企业是否制定并严格执行食品安全管理制度，主要包括原辅料采购把关制度、原料肉贮存管理制度、食品添加剂使用制度、清洁消毒制度、人员健康管理制度、生产过程控制制度、食品出厂检验管理制度、食品召回制度、食品安全自查制度、食品安全追溯管理制度等。是否严格执行相关食品安全标准、产品标准和技术文件等。大型企业实施良好生产规范、危害分析与关键控制点体系等质量管理体系情况。



重点检查企业专职或兼职食品安全专业技术人员和食品安全管理人员的配备和培训考核情况,直接接触食品的人员取得健康证明情况;检查时对企业主要负责人和食品安全管理人员进行抽查考核,实现监督抽考率 100%,合格率 90%以上。

(二) 原辅料采购情况。制定并实施原辅材料控制要求,建立稳定的原辅材料供应渠道和供应商,落实索证索票和进货查验制度。原料肉应当符合《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707)以及《鲜、冻禽产品》(GB 16868),具有规定的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明;生猪产品还应当具有非洲猪瘟检测证明/报告。进口肉类产品应当有入境货物检验检疫合格证明,并符合国务院应对新型冠状病毒感染肺炎疫情联防联控机制有关要求。

(三) 生产过程控制情况。重点检查生产加工车间主要设备设施、工艺流程、设备布局与申请许可时提交的是否一致;加工环境卫生保持、设施设备清洁维护、工器具清洁是否到位;是否做好员工个人卫生管理和晨检;是否按配方进行投料和混料并有记录;生产加工过程杀菌的温度和时间设定是否合理、微生物控制措施是否到位;是否存在人流、物流交叉污染,以及原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染;食品添加剂使用和管理是否规范;产品标识标注如食品名称是否规范、配料表标识是否完整,尤其是生产日期和保质期的标注是否符合要求;原辅料和成品贮存条件是否符合要求;委托贮存、运输的,是否选择具有合法资质的贮存、运输服务提供者,是否查验并留存贮存受托方的备案信息、运输受托方的统



一社会信用代码等资质证明文件,是否监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输冷藏冷冻食品;是否建立销售台账,且记录真实、完整。

(四) 产品检验检测情况。重点检查企业是否加强原料、半成品和成品的检验,保存原始检验数据和检验报告记录。企业自检的,是否具备与所检项目适应的检验室和检验能力,是否具备检验相关设备及化学试剂,检验仪器设备是否定期校验;委托检验的,是否委托有资质的食品检验机构进行检验,有满足要求的批批检验报告;是否按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。

(五) 加强贮存运输销售管理。加强原辅料和产品的贮存管理,符合冷冻、冷藏温度要求,有专人保管和领用出库记录。按照《市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品安全管理的公告》(2020年第10号)要求,选择合规的贮存、运输服务提供者,查验并留存贮存受托方的相关证明文件,审核受托方的食品安全保障能力,监督受托方定期测定并记录冷藏冷冻温度,确保冷藏冷冻原料的贮存、运输条件符合安全要求。

(六) 食品安全自查情况。企业应当按照《江西省市场监管局办公室关于开展肉制品生产企业食品安全自查工作的通知》(赣市监办食生函(2020)1号)的有关要求,定期对食品安全管理状况进行检查评价。重点检查企业组织开展食品安全自查情况,企业自查发现问题的整改情况和食品安全自查记录。检查企业自查风险的报告情况,自查过程中发现有发生食品安全事故潜在风险的,应当立即自行停止生产活动,并向所在地县级市场监管部门报告,同



时填写《肉制品生产企业自查风险问题报告单》供监管部门核查，经监管部门核查综合评估合格后方可恢复生产活动。

对肉制品加工小作坊的检查，参照上述内容进行。重点检查环境卫生、原料采购、加工控制、产品检验、产品销售等情况。

四、有关工作要求

（一）提高思想认识，加强组织实施。各级市场监管部门要充分认识开展肉制品监督检查的重要意义。按照监督检查工作方案的有关要求，对辖区内肉制品生产加工企业和肉制品小作坊开展调查摸底，掌握监管底数。

（二）坚持问题导向，细化检查要求。各级市场监管部门对企业开展监督检查时，要请企业提供检查办公室，对照《肉制品生产监督检查要点表》（见附件2）的有关要求，认真检查各项食品安全制度和其他有关资料，组织对企业主要负责人和食品安全管理人员进行监督抽考。进入生产场所开展监督检查时，要认真对照检查要点表记录检查发现的问题，发现存在食品安全事故风险的，应当责令企业停止生产，对可能存在食品安全问题的原料肉、食品添加剂、食品相关产品开展抽样检验。

（三）强化跟踪整改，消除风险隐患。各级市场监管部门要督促肉制品生产者针对检查发现的问题制定整改措施，逐项进行整改，并对整改完成情况进行跟踪验证，确保整改到位。要针对此次监督检查发现的风险问题和风险企业，建立食品安全风险清单、防控措施清单和监管责任清单。



（四）严查违法行为，形成严厉震慑。各级市场监管部门要严格按照“四个最严”要求，发现违反食品安全法律法规和食品安全标准，特别是使用病死、毒死、死因不明、无检验检疫合格证明的禽、畜肉类，以及采购加工非法陆生野生动物肉类等严重违法行为的，实施最严厉的处罚，依法处罚到人。涉嫌犯罪的，一律移送公安机关。

（五）强化督导考核，健全长效机制。市食安办已将肉制品自查风险报告率 100%的指标纳入本年度对地方政府食品安全工作评议考核重要内容，市局将适时组织开展随机监督检查。各地要注重标本兼治，对监督检查中发现的系统性、普遍性问题和监管方面的漏洞，认真进行分析整改，建立长效监管机制。

各县（市、区）市场监管局要将监督检查工作总结（包括监督检查基本情况、主要做法、典型案例、发现问题及原因分析、制度建设及工作建议等），连同《肉制品生产监督检查统计表》（汇总各县（市、区）数据，详见附件 1）的电子版、纸质盖章件，于 2022 年 1 月 20 日前报送市局食品生产监管科。

联系人：杨兰兰

联系电话：0798-8290025

邮 箱：462962600@qq.com



附件 1

肉制品生产监督检查统计表

填报单位：

填报日期：

检查生产者 情况	生产 企业	总数（家）		
		自建养殖厂的企业（家）		
		实行原料供应商审核的企业（家）		
		实施质量管理体系认证的企业（家）		
	加工小作坊（家）			
监督抽考情况	主要负责人（人）		合格（人）	
	食品安全管理人员（人）		合格（人）	
自查报告情况	开展自查的生产企业（家）			
	风险报告的生产企业（家）			
产品抽检情况	抽查产品（批次）			
	不合格产品（批次）			
问题处置情况	发现问题（家）			
	责令整改（家）			
	责令停产（家）			
	立案查处（家）			
	罚没金额（万元）			
	吊销许可证（张）			
	移送公安机关（家）			



扫描全能王 创建

附件 2

肉制品生产监督检查要点表

检查项目	序号	检查内容	检查指南	检查记录
1. 食品生产资质情况	1.1	食品生产许可证与营业执照信息一致。	企业食品生产许可证载明企业名称与工商营业执照一致。	
	*1.2	食品生产许可证的有效期限。	食品生产许可证在有效期内。	
	*1.3	实际生产方式和范围。	1. 企业实际生产场所(含外设仓库)与食品生产许可证内容一致; 2. 企业实际生产范围与食品生产许可证食品类别内容一致。	
	*1.4	重要事项变化许可证变更情况。	现有主要生产设施设备、工艺流程、设备布局 and 食品类别等项发生变化,在变化后 10 个工作日内提出变更申请。	
2. 食品质量安全管理体系运行情况	*2.1	设置食品质量安全管理机构。	设置独立的食品质量安全管理机构,负责食品质量安全管理制度建立、实施和持续改进,确保各项制度落实到位。	
3. 生产环境条件	3.1	厂区无扬尘、无积水,厂区、车间卫生整洁。	1. 厂区内路面道路一般应铺设混凝土、沥青或其他硬质材料,空地应采取必要措施,如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式,保持环境清洁,正常天气下无扬尘和积水等现象; 2. 厂区内保持清洁卫生,无裸露的垃圾堆,无妨碍食品卫生的其他物品; 3. 厂区应有良好的给、排水系统; 4. 厂区绿化应与生产车间保持适当距离,植被应定期维护,以防止虫害的孳生; 5. 厂房地面和墙壁应使用防水、防潮、可冲洗、无毒的材料,地面应平整,无大面积积水,明地沟应保持清洁,排水口须设网罩防鼠; 6. 地面、墙壁、门窗及天花板不得有污物聚集。	



	*3.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	1. 厂区附近无对食品生产产生影响的有毒有害污染源，或采取适当的措施将污染风险降至最低水平； 2. 厂区内不得有臭水沟、坑式厕所或其他有碍卫生的场所； 3. 厂区内垃圾密闭存放、定期清理，无异味，无杂物堆放； 4. 加工场所应有防蝇虫设施，废弃物存放设施应便于清洗消毒，防止害虫孳生； 5. 生活区、生产区保持适当距离或分隔； 6. 生产区域未饲养家禽、家畜。	
	*3.3	卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存区域直接连通。	1. 生产车间的厕所应设置在车间外侧，并一律为水冲式，备有手清洗消毒设施和排臭装置，其出入口不得正对车间门，要避开通道，其排污管道应与车间排水管道分设； 2. 无裸露的化粪池。	
	3.4	有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。	1. 有与生产量或工作人员数量相匹配的更衣、洗手、干手、消毒设施，运转正常； 2. 进入生产区的所有人员应当穿着与其操作相适应的工作服。清洁作业区的员工工作服应为连体式或一次性工作服，非配备帽子、口罩和工作鞋，要保持工作服使用前后相互分离。准清洁作业区、一般作业区的员工工作服应符合相应区域卫生要求，并配备帽子和工作鞋； 3. 清洁作业区及准清洁作业区使用的工作服和工作鞋不得在指定区域以外的地方穿着； 4. 工作服、帽、鞋等经过清洗消毒、干净整洁，与个人防护装及其他物品分开放置； 5. 更衣室进行消毒处理并达到消毒效果； 6. 清洁作业区的入口设置二次更衣室，空气洁净度达到清洁作业区要求，更衣室对应不同洁净区两边的门应防止同时被开启； 7. 洗手消毒室内应配置足够数量的非手动式带冷热水洗手设施、消毒设施和感应式干手设施，临近洗手池的显著位置标示简明易懂的洗手方法； 8. 消毒液的配置更换有制度规定并有记录。	





3.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	1. 根据生产需要设置通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施，运转正常； 2. 室内排水由清洁程度高的区域流向清洁程度低的区域，排水系统入口安装带水封的地漏，防止固体废弃物进入及浊气逸出，并有防止废水逆流的设计，排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险； 3. 配备适宜的通风、排气设施，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域。通风排气设施易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入； 4. 在有臭味及气体（蒸汽或有害气体）或粉尘产生而有可能污染食品的区域，应有适当的排除、收集或控制装置； 5. 自然采光或人工照明满足生产和操作需要，在暴露食品和原料的正上方安装的照明设施使用安全型照明设施或采取防护措施； 6. 生产加工过程产生的废弃物使用专用设施密闭存放，存放废弃物的设施和容器设计合理、防止渗漏、易于清洁、标识清晰，清洁作业区内的废弃物应经独立通道密闭及时运送。	
3.6	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。	1. 生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂等化学品由专人管理，采用适宜的容器妥善保存，且明显标志、分类贮存，未与食品原料、成品、半成品或包装材料混放，有使用配置记录； 2. 除清洁消毒必需和工艺需要，未在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。	
3.7	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。	1. 防鼠、防蝇、防虫害装置安装到位、明显标示、及时清理； 2. 定期检查上述设施的使用情况，并有检查记录； 3. 有虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点等装置放置位置； 4. 防鼠、防蝇、防虫害工作时，不得直接或间接污染食品或影响食品安全； 5. 现场无昆虫、鼠害侵入迹象。	

		4. 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少于2种，不足2种的全部抽查。（每次抽查不同品种，直至全覆盖）	•4.1	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，有检验记录。	1. 建立原辅料采购管理制度，保证原辅料符合国家法律法规和标准要求； 2. 建立食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品验收规定及进货查验制度，明确接收或拒收的审批人员； 3. 制定原辅料供应商审核制度和审核办法，对原辅料供应商的审核至少应包括：供应商的资质证明文件、质量标准、检验报告； 4. 对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品向供货者索取许可证复印件（指按照相关法律法规规定，应当取得许可的）； 5. 对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品按照批次索取产品合格证明文件，包括检验机构的检验报告、企业的自检报告或者合格证明等； 6. 采购猪肉必须选用生猪定点屠宰企业的产品，查验索取“两证一报告”，即动物检疫合格证明、肉品质检验合格证明、并加盖动物检疫合格验讫印章、肉品质检验合格验讫印章，提供非洲猪瘟病毒检测结果（报告）； 7. 除猪肉以外其他肉类，至少应有“一证一报告”（检验检疫合格证明、检验合格报告）； 8. 进口的原料肉应包装完整并附海关出具的入境货物检验检疫证明，货证一致； 9. 不得使用未经屠宰死亡的畜禽肉及非食用性原料； 10. 禁止采购野生动物作为原料生产肉制品； 11. 对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原辅料、食品添加剂及食品相关产品，依照食品安全标准自行检验或委托检验。	1. 建立原辅料采购管理制度，保证原辅料符合国家法律法规和标准要求； 2. 建立食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品验收规定及进货查验制度，明确接收或拒收的审批人员； 3. 制定原辅料供应商审核制度和审核办法，对原辅料供应商的审核至少应包括：供应商的资质证明文件、质量标准、检验报告； 4. 对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品向供货者索取许可证复印件（指按照相关法律法规规定，应当取得许可的）； 5. 对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品按照批次索取产品合格证明文件，包括检验机构的检验报告、企业的自检报告或者合格证明等； 6. 采购猪肉必须选用生猪定点屠宰企业的产品，查验索取“两证一报告”，即动物检疫合格证明、肉品质检验合格证明、并加盖动物检疫合格验讫印章、肉品质检验合格验讫印章，提供非洲猪瘟病毒检测结果（报告）； 7. 除猪肉以外其他肉类，至少应有“一证一报告”（检验检疫合格证明、检验合格报告）； 8. 进口的原料肉应包装完整并附海关出具的入境货物检验检疫证明，货证一致； 9. 不得使用未经屠宰死亡的畜禽肉及非食用性原料； 10. 禁止采购野生动物作为原料生产肉制品； 11. 对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原辅料、食品添加剂及食品相关产品，依照食品安全标准自行检验或委托检验。	1. 有对应的进货查验记录； 2. 查验记录真实完整，能如实记录产品的名称、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； 3. 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。	•4.2	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。	1. 有对应的进货查验记录； 2. 查验记录真实完整，能如实记录产品的名称、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； 3. 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。	
--	--	--	-------------	---	---	---	--	-------------	---	--	--



5. 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。（每次抽查不同品种，直至全覆量）	4.3	建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。	1. 食品原料、食品添加剂和食品相关产品有进库、贮存、保管、出库和领用记录； 2. 有贮存要求的原料辅料仓库有温湿度监控记录； 3. 仓库出货顺序遵循“先进先出”“效期先出”的原则； 4. 定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品原料和食品添加剂。	
	5.1	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。	1. 企业建立有食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价，留有自查记录； 2. 生产经营条件发生变化或者有发生食品安全事故潜在风险的，能够按照要求进行处置。	
	*5.2	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。	1. 抽查的产品所使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品与索证索票、进货查验记录一致； 2. 抽查的产品所使用的原辅料、食品添加剂与产品标签的配料表一致。	
	*5.3	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。	建立生产投料记录，记录投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量、投料人、投料时间、复核人等，并保证记录可溯源性。	
	*5.4	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。	1. 原辅料库、生产车间未发现非食品原料、回收食品，及食品添加剂以外的化学物质； 2. 超过保质期的食品原料和食品添加剂分区存放，并及时清理，且有记录； 3. 投料记录中未发现非食品原料、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。	
	*5.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	1. 按照产品配方准确取用和称量食品添加剂，检查食品添加剂计量器具精度及定期检定情况，查看食品添加剂称量和投料记录是否完整，是否进行记录和审核； 2. 食品添加剂领用记录、投料记录符合GB 2760《食品添加剂使用标准》规定，未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	



*5.6	生产记录中的主要设备设施、生产工艺和设备布局与企业申请许可时提供的工艺流程一致。	1. 建立工艺文件、操作规程等生产技术文件，技术文件与实际操作保持一致； 2. 生产现场主要设备设施、工艺流程、设备布局与申请许可时提交的一致。	
5.7	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	1. 工人不从物流通道进入生产车间； 2. 原辅料、成品等不从人流通道进入生产车间； 3. 工人经过更衣、洗手消毒后方可进入生产车间； 4. 低清洁区的工人经过更衣、洗手消毒、戴口罩后方可进入高清洁区； 5. 产品经内包装后方可出清洁作业区。	
5.8	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	1. 原料进入车间前经过脱包或采用其他清洁外包处理后进入生产车间； 2. 原料、半成品、成品专区存放，清楚标识，不存在交叉污染。	
5.9	有温度、湿度、压差等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	1. 有必备的温度、湿度、压差控制设备，并有记录； 2. 温度、湿度、压差控制设备运行正常； 3. 现场温度、湿度、压差达到要求。	
5.10	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	1. 主要生产设备、设施与申请许可时提交的一致，未发生变化性能参数符合细则要求，正常运转； 2. 生产设备、设施及时清洁与消毒； 3. 生产设备、设施有维修保养制度； 4. 生产设备、设施有维护、保养记录，记录项目齐全、完整； 5. 维修后的设备应进行验证或确认，确保各项性能满足工艺要求。	
*5.11	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	产品标注的生产日期或批号与生产记录、生产实际一致。	



	5.12	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与其他生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。	1. 进入作业区域应规范穿着洁净的工作衣、帽、鞋，头发未露出帽外，并按要求洗手、消毒； 2. 进入作业区域未配戴饰物、手表，未化妆、染指甲、喷洒香水，未携带或存放与食品生产无关的个人用品； 3. 生产车间内未发现与生产无关的个人用品或其他与生产不相关物品； 4. 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。	
6. 产品检验结果 注：采取抽查方式	6.1	企业自检的，应具备与所检项目相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。	1. 检验室具备标准、审查细则所规定的出厂检验设备（包括相关的辅助设施、试剂等），检验设备的精度满足出厂检验需要，检验设备的数量与生产能力相适应； 2. 使用快速检测方法及设备进行产品检验，但应保证数据准确，应定期与食品安全国家标准规定的检验方法进行比对或者验证，当检验结果呈阳性或可疑时，应使用食品安全国家标准规定的检验方法进行确认； 3. 具备满足原料、半成品、成品检验所需的检验设备、设施，主要检验设备、设施与申请许可时提交的一致，未发生变化，正常运转； 4. 检验设备、设施有维修保养制度； 5. 检验设备、设施有维护、保养记录，记录项目齐全、完整； 6. 维修后的检验设备应进行验证或确认，确保各项性能满足要求； 7. 出厂检验设备按期检定或校准； 8. 检验试剂均在有效期内，有毒有害检验试剂专柜上锁存放，专人保管，检验试剂的消耗量与使用记录相匹配。	
	6.2	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。	1. 被委托的检验机构具有法定检验资质； 2. 委托检验协议在有效期内，委托检验项目、批次符合规定； 3. 有满足要求的批次检验报告。	



	*6.3	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。	1. 检验室配备完整的食品安全标准文本，包括原辅料标准及企业需验证原辅料项目的检验方法标准、企业产品标准、出厂检验方法标准等； 2. 成品须逐批随机抽取样品，出厂检验项目为执行产品标准以及法律法规及相关部门公告规定的全部项目； 3. 检验合格的产品标注检验合格证号，检验合格证号可追溯到相应的出厂检验报告。	
	*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。	1. 出厂检验报告与生产记录、产品入库记录的批次相一致； 2. 出厂检验报告中的检验结果有相对应的原始检验记录； 3. 出厂检验报告及原始记录应真实、完整、清晰； 4. 出厂检验报告应注明产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、检验结果、检验报告编号、检验时间等基本信息； 5. 记录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。	
	6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	1. 留样产品的包装、规格等与出厂销售的产品一致； 2. 产品留样间满足产品贮存条件要求； 3. 留样数量满足复检要求，留样保存至保质期满，并有记录。	
7. 贮存及交付控制 注：采取抽查方式，有冷链要求的食品必须检查冷链情况。	*7.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	1. 原辅料存放离墙、离地； 2. 库房内存放的原辅料按品种分类贮存，有明显标示，未发现原辅料互相污染的现象； 3. 原辅料仓库干净整洁，地面墙面平滑无裂缝、无积尘、无积水、无霉变，贮存条件符合原辅料的特点和质量安全要求； 4. 原辅料仓库未发现与生产无关的物品，未与有毒有害物质一同贮存； 5. 生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂等与原料、半成品、成品、包装材料分隔放置； 6. 原辅料仓库未发现过期原料、回收食品、非食品原料等； 7. 未发现原料与成品、半成品混放的现象。	



7. 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。	*7.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	1. 食品添加剂专区存放，有明显标示； 2. 食品添加剂由专人负责管理，使用专用登记册（或仓库管理软件）记录食品添加剂的名称、进货时间、进货量和使用量等，并定期检查质量和卫生情况； 3. 建立运输管理制度，原辅料、产品未与有毒有害物品一同运输； 4. 运输工具、车辆定期清洁卫生清洁情况，运输条件符合物料的贮存要求（温、湿度等）； 5. 委托贮存、运输冷藏冷冻食品的，选择具有合法资质的贮存、运输服务提供商（简称受托方），查验并留存受托方的资质证明文件，建立受托方档案，审核受托方食品安全保障能力，监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输冷藏冷冻食品； 6. 建立并落实冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	
	7.3	根据产品特点建立和执行相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录。	1. 有特定温、湿度贮存要求的原料或产品，仓库设有温、湿度控制设施； 2. 冷库温度符合原料、产品贮存要求，并设有可正确指示库内温度的指示设施； 3. 温湿度控制定期检查并如实记录。	
	7.4	仓库温湿度应符合要求。	1. 成品库中存放的产品在许可范围内； 2. 成品标签标识符合相关食品安全标准要求。	
	*7.5	生产的产品在许可范围内，标签标识符合要求。	1. 有销售记录，内容真实、完整； 2. 同批次产品的数量、生产日期或生产批号信息与生产记录、检验报告、入库记录、出库记录相符； 3. 购货者名称与销售发票、发货单名称一致。	
	7.6	有销售台账，记录应当真实、完整。		
	7.7	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。	企业应建立产品销售明细记录并妥善保存，销售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。	



8. 不合格品、回收食品、废弃物管理和食品召回 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。	1. 建立不合格品登记、管理和处置制度； 2. 应制定原辅料、半成品和成品的不合格判定原则； 3. 建立不合格品的贮存制度，放在指定区域，明显标示； 4. 建立不合格品的处理制度，按照制度要求处置不合格品； 5. 保存不合格品登记、管理和处置记录； 6. 未发现将不合格品用于食品生产或销售处理。	
	*8.2	建立和保存回收食品的处置记录。	1. 建立回收食品登记、管理和处置制度； 2. 放在指定区域，明显标示； 3. 按照制度要求处置回收食品； 4. 保存回收食品登记、管理和处置记录； 5. 未发现将回收食品用于食品生产。	
	*8.3	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	1. 建立不安全食品召回管理制度； 2. 对不安全食品，按《食品安全召回管理办法》等有关规定实施召回，有召回计划、召回公告、召回记录，包含通知相关生产经营者和消费者情况、向市场监管部门报告情况、产品的召回记录（含产品名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等信息）等； 3. 放在指定区域，明显标示； 4. 保存召回记录，保存期限不少于2年。	
	*8.4	召回食品有处置记录。	1. 对召回食品处置采取补救、无害化处理、销毁等措施； 2. 召回食品有处置记录，召回记录和处理记录信息相符； 3. 召回和处置情况及时向所在地县级市场监管部门报告。	
	*8.5	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）。	未发现使用召回食品作为原料用于生产各类食品，或者经过改换包装等方式以其他形式进行销售。	



9. 从业人员管理	*9.1	有质量安全负责人、食品安全管理人员、实验室负责人、检验人员、研发人员。	1. 明确企业质量安全负责人,承担相应食品安全的法律 责任; 2. 建立人员管理制度,食品安全管理人员、检验人员等各岗位人员的数量和能力与企业规模、工艺、设备水平相适应,与产品质量相关的岗位设置岗位责任; 3. 相关人员有在岗履职记录。	
	*9.2	有质量安全负责人、食品安全管理人员、实验室负责人、检验人员、研发人员培训和考核记录。	1. 建立培训和考核制度,制定培训计划,培训的内容与岗位的要求相适应,并有相关记录和原始签到表; 2. 食品安全管理、检验等与质量相关岗位的人员定期培训考核,具备能力方可上岗。	
	*9.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	1. 被吊销许可证的,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不得申请食品生产经营许可,或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营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,终身不得从事食品生产经营管理工作,也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。	
	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。	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。	
	*9.5	建立从业人员健康管理制 度,接触直接入口食品人 员有健康证明,符合相关 规定。	1. 建立并执行从业人员健康管理制,从事接触直接入口食品工作的生产人员每年进行健康体检,获得健康证明后方可上岗工作; 2. 建立人员健康检查记录,未发现有法律规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。	
	*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。	1. 有培训制度、计划及相关培训内容记录; 2. 培训的内容应与岗位要求相适应。	



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。	收集食品安全风险信息,定期排查本企业食品安全风险隐患,并有记录。	
	10.2	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。	1.有食品安全应急预案; 2.按照预案定期开展食品安全应急演练,有相关演练记录;	
	*10.3	发生食品安全事故的,有处置食品安全事故记录。	3.有落实食品安全防范措施的记录。 曾发生食品安全事故的企业,能够根据预案进行报告、召回、处置等,检查相关记录;查找原因,制定有效的措施,并有效防止同类事件再次发生。	

说明:上表中打*号的为重点项,其他为一般项。



景德镇市市场监督管理局

2021 年 11 月 24 日印发



扫描全能王 创建