**深圳市2017年度**

**食品生产日常监督检查计划**

深圳市2017年度食品生产日常监督检查计划，检查时间为2017年1月1日至12月31日，检查主体是全市获得食品生产许可证的食品生产企业、食品添加剂生产企业，以及获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”）。食品生产单位的日常监督检查计划包括检查事项、检查方式、检查频次以及抽检食品种类、抽检比例等内容。具体要求如下：

1. 检查事项

辖区监管部门应对照《广东省食品生产日常监督检查要点表》及其操作指引，对辖区食品生产单位的生产主体资格、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、产品标准执行情况、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、食品添加剂生产者管理（仅限食品添加剂生产企业）和食品委托加工等12方面进行检查。

辖区监管部门每次开展检查前，可根据食品生产单位被检查频次、企业风险水平、不同工作目的、实际工作需要等具体情况，随机抽取《检查要点表》中的部分内容（重点项不少于10个，总检查项目不少于20个）进行检查，并可随机进行抽样检验。相关检查内容应在实施前由负责具体检查的监管部门予以明确，检查人员不得随意变更。辖区监管部门每年对本辖区范围内食品生产单位的日常监督检查，原则上应当覆盖全部检查项目。

1. 检查方式

辖区监管部门对食品生产单位实施日常监督检查，要在全面覆盖的基础上，严格落实“双随机一公开”要求。检查时，对重点项目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。辖区监管部门应按照食品生产单位的风险等级确定现场检查频次。

辖区监管部门实施日常监督检查，应当由2名以上（含2名）监督检查人员参加。现场检查时，应首先填写《检查要点表》告知页的相关内容，并由被检查单位签字。检查人员对应检查内容逐项开展评价；检查时要详细登记发现的问题、处理情况，做到检查有计划、现场有笔录、发现问题有监督意见、处理事项有结果、检查笔录有签字，日常检查“全程留痕、随时查控”。

1. 检查频次

（一）食品、食品添加剂生产企业

2017年度为首次正式实施风险分级管理，参照《广东省食品生产经营风险分级分类管理办法（试行）》“以生产的产品类别作为主要风险因素，确定风险等级，并根据风险因素变化实施动态调整”有关要求，首次分级主要参考食品生产单位的产品类别，将食品、食品添加剂生产企业风险等级从低到高分为A、B、C、D四个等级。生产多个类别食品品种的，原则上应当选择风险较高的产品类别确定该企业的风险等级。对生产食品类别较多或者生产规模较大的企业，监管部门可根据实际情况提高一个风险等级。

辖区监管部门根据风险等级实施分类监管，具体要求如下：A级风险企业每年现场监督检查不得少于1次、B级风险企业每年现场监督检查不得少于2次、C级风险企业每年现场监督检查不得少于3次、D级风险企业每年现场监督检查不得少于4次。各辖区局要结合辖区监管资源和监管能力，对较高风险食品生产企业的监管优先于较低风险企业的监管，实现监管资源的科学配置和有效利用。

（二）食品小作坊

食品小作坊监督检查实行全覆盖，辖区监管部门原则上每年对食品小作坊现场监督检查不少于3次/家；同时，辖区监管部门在接收食品小作坊档案资料后，在1个月内要对食品小作坊进行首次现场监督检查，对符合抽样条件的食品小作坊，实施抽样送检。对本地区消费量大的、食品安全风险较高、投诉举报较多、监督抽检不合格的产品和单位，应适当提高监督检查与抽样检验力度。

1. 抽检食品种类及比例

食品、食品添加剂生产企业抽检计划详见《市食品药品监管局关于下发深圳市2017年食品安全抽样检验计划的通知》（深食药〔2016〕259号）。

食品小作坊抽检实行全覆盖，每年抽检频次不少于6次/家，食品小作坊具体抽检计划待登记管理实施后再行制定。