



重庆市大渡口区市场监督管理局

搜索您想了解的政策/资讯/服务

热门搜索: 开办企业 信用信息公示 质量强市

您当前的位置: 首页 > 大渡口区 > 政府信息公开目录 > 食品药品监管领域基层政务公开专栏 > 监督检查 > 检查计划

大渡口区2025年食品生产监督检查计划

日期: 2025-02-17

来源: 食品一科

大 中 小

为扎实做好2025年度食品生产环节日常监督检查工作，落实部门监管责任和食品生产企业食品安全主体责任，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第49号）《重庆市食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》《重庆市市场监督管理局食品生产监督检查管理办法（试行）》等相关规定，按照2025年度食品生产环节风险等级评定结果，结合我区实际情况，特制定本计划。

一、食品生产环节监督检查对象

取得食品生产许可证的食品、食品添加剂生产企业（35家）；取得食品相关产品生产许可的生产企业（1家）；取得食品生产加工小作坊登记证的食品生产加工小作坊（6家）。

二、食品生产环节监督检查内容

综合2024年日常监督检查、监督抽检等情况，动态调整了食品生产者风险等级，确定了企业监管频次，食品安全监督管理一科和各市场监管所要依照《食品安全法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规和市局相关文件要求，落实食品安全属地监管责任，根据风险等级，严格实施检查，确保计划完成。

三、食品生产环节日常监督检查要求

根据风险等级划分结果，突出监管重点，在确保全覆盖监管的基础上，按规定频次、检查项目开展监督检查，实现监管资源的科学配置和有效利用，强化监管。

（一）坚持频次化监管

对风险等级为A级风险的生产企业、小作坊，每年至少监督检查1次；对风险等级为B级风险的生产企业、小作坊，每年至少监督检查2次；对风险等级为C级风险的生产企业、小作坊，每年至少监督检查3次；对风险等级为D级风险的生产企业、小作坊，每年至少监督检查4次。

各市监所对实施登记管理的食品及食品相关产品生产企业、食品生产加工小作坊按照确定的风险等级，依据日常监督检查计划表规定的频次完成当年的日常监督检查。

综合科对实施登记管理的食品生产企业、食品生产加工小作坊完成当年的监督抽检。

（二）坚持表单化监管

在日常监管过程中，要严格按照《食品生产经营日常监督检查管理办法》规定，在《重庆市市场监督管理局智慧食品安全监管服务平台》中按照食品生产监督检查要点表的内容实施监督检查，并将监督检查情况按规定公开后，归入食品及食品相关产品生产企业、食品生产加工小作坊的监管档案（打印要点表企业签字盖章后存档），作为企业日常监督检查管理和做好跟踪检查的相关依据。

（三）坚持突出监管重点

根据风险分级管理要求，以高风险食品和消费量大的大米、糕点、肉制品、食用植物油、调味料、白酒等为重点品种，以规上企业、高风险食品生产企业、2024年度监督抽检存在多批次不合格产品的生产企业、在监督检查中存在突出问题的食品生产企业为重点监管单位，在逐项检查的同时，重点检查已发现问题的整改落实情况、企业生产资质及条件、原辅材料进货查验、生产过程控制、出厂检验及不安全食品召回等内容，提高监管的有效性和针对性。

四、食品生产环节日常监督检查动态调整

食品、食品添加剂、食品相关产品生产企业及食品生产加工小作坊日常监督检查评定周期为1年，在一个评定周期内，原则上由食品监管一科进行动态调整。

各市监所应及时将新实施登记管理的食品生产加工小作坊的相关登记信息报送食品监管一科，并按照日常监督检查管理要求，及时开展监督检查。

附件：1.食品生产企业监督检查告知页、检查要点表、结果记录表、附页

2.食品相关产品生产企业日常监督检查表

3.食品生产企业监督检查告知页、食品生产加工小作坊监督检查要点表、结果记录表、附页

重庆市大渡口区市场监督管理局

2025年2月14日

附件1

食品生产监督检查要点表

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

食品生产企业监督检查要点表

检查项目：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，实际生产食品的场所与食品生产许可证书内容一致。	£是£否		
		*1.2	生产的食品、食品添加剂在许可范围内。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£否		
		2.3	设备布局、功能间布局和工艺流程、主要生产设施与准予食品生产许可时保持一致。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£否		
		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。	£是£否		

		2.8	生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£否		
		*4.2	建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。	£是£否		
		*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。	£是£否		
		*4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	£是£否		
		*4.5	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。	£是£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。	£是£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。	£是£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	£是£否		

			录。			
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£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告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。	£是£否		
		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。	£是£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。	£是£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。	£是£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。	£是£否		
		T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	£是£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。	£是£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。	£是£否		
		5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。	£是£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。	£是£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。	£是£否		

