

福建省晋江市市场监督管理局文件

晋市监〔2019〕90号

晋江市市场监督管理局关于进一步深入开展 食品生产安全风险排查整治工作的通知

各市场监管所、机关科室、执法大队、质量计量检测所：

为加强我市生产加工环节食品安全监管，提高食品生产安全风险防控能力，化解食品生产安全风险，保障人民群众饮食安全，根据省市场监督管理局的部署要求和《泉州市市场监督管理局关于进一步深入开展食品生产安全风险排查整治工作的通知》（泉市监明传〔2019〕42号）精神，决定在近年排查整治的基础上，进一步持续在全市深入开展食品生产安全风险排查整治工作。现将有关事项通知如下：

一、总体目标

按照预防为主、风险管理、源头治理、全程控制的要求，继

续深入开展食品生产安全风险排查整治，进一步掌握食品生产质量安全状况，针对食品生产薄弱环节和风险隐患采取针对性整治措施，确保不发生系统性、区域性食品生产安全事件和较大以上食品安全事故，推动食品生产安全形势持续稳定向好。

二、排查整治工作重点

根据近年来风险排查、抽检监测、投诉举报和日常监管等情况，我局制定了《晋江市食品生产重点风险问题清单(2019年版)》(详见附件1)，用于指导各单位开展风险排查工作。各单位要密切结合本地实际，重新梳理排查，有针对性地确定本辖区食品生产加工环节重点问题、重点产品、重点区域以及重点企业目录清单。以清单目录管理方式，将企业自查与监管排查相结合、岗位技能练兵与监管排查相结合的方式，采取针对性、靶向性的分类重点排查整治措施，做到排查整治一类食品质量安全隐患，查处一批违法违规行为，提升一类食品质量安全水平，严防严管严控食品生产安全风险隐患的发生。

(一)重点产品。重点强化瓶(桶)装饮用水、藻类及其制品、酒类、蜂产品、糕点、蜜饯、调味品、肉制品、糖果制品、食用植物油、罐头、小麦粉、食品添加剂等重点产品的监管和综合治理。

(二)重点区域。将灵源、罗山、安海、东石等生产企业较多的4个镇(街道)列为重点区域。

（三）重点问题。重点整治使用来历不明原料、非法添加、掺杂掺假、滥用食品添加剂、虚假宣传、虚假标注、标签标识不规范、超许可范围生产等 8 个方面突出问题。

（四）重点对象。将抽检监测发现不合格或存在问题的，被投诉举报或媒体曝光的，日常监督检查、飞行检查发现问题较多的，以及生产高风险食品、特殊食品、特殊人群消费食品等 4 类食品生产企业列为重点排查整治对象。

三、工作步骤

从即日起至 11 月 20 日，分三个阶段进行。

（一）第一阶段：企业自查阶段（即日起至 7 月 15 日）。各单位要召开辖区重点产品生产企业及重点对象会议，传达排查整治工作精神，组织企业开展食品安全自查，发现生产条件发生变化不再符合食品安全要求的，应当立即整改到位。《食品生产安全自查报告》（详见附件 2）于 7 月 15 日前报所在地市场监管所；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营，并书面向市局食品生产监管科报告。

（二）第二阶段：排查整治阶段（7 月 16 日至 10 月 30 日）。在企业自查基础上，各单位要结合辖区实际和问题清单，对辖区集群性产品、可能存在行业性“潜规则”产品和易于引发重大食品安全事件产品等重点产品，通过日常监督检查，梳理排查食品安全风险，重点排查使用非法原料、掺杂掺假、虚假宣传、滥用食品添加

剂等系统性、区域性风险。对存在风险隐患和问题的，要立即采取相应治理措施，涉嫌违法违规的，及时移送有关部门依法查处。

（三）第三阶段：总结提高阶段（11月1日至11月18日）。各单位要对风险隐患排查治理行动情况进行梳理，进一步完善辖区食品生产重点风险问题清单，根据排查情况及企业风险等级评定情况，合理确定监管频次，并采取针对性措施。各单位要认真总结排查整治工作中的经验做法，于11月8日前汇总上报辖区食品生产安全风险排查整治工作情况总结，发现严重风险问题及处置情况即时报告。《2019年食品生产安全风险排查整治工作统计表》（详见附件3）按季度报送市局食品生产监管科周建干工号。

四、工作要求

（一）加强组织领导。各单位要积极争取地方政府的支持，加强与农业、卫生、检验检疫、公安等部门的协调沟通，建立食品安全信息通报和处置工作衔接机制，食品安全涉及农产品原料问题的，要及时通报农业、渔业等问题。要进一步加强与公安机关的协调配合，建立健全案件线索信息通报、反馈和执法联动查处机制，切实抓好有关食品违法犯罪案件的查处工作。

（二）拓宽信息渠道。各单位要充分运用日常监督检查、监督抽检等监管措施，及时收集相关食品安全风险信息，增强敏感性、警觉性。一要加强监督检查。市局将组织开展专项检查，各单位也要根据监管权限加强对企业主体责任落实情况的检查，突

出对易发生违法行为和行业潜规则问题的风险排查。二要加强抽检监测。质量计量检测所要结合重点风险问题清单，开展食品生产加工环节抽检监测工作。三要加强风险研判。对于涉及使用非食用物质、掺杂掺假、行业潜规则及当地支柱产业问题的信息，要立即组织排查研判，确实存在问题的，要及时采取措施并上报市局食品生产监管科。

（三）加强问题处置。各单位要在深入梳理分析辖区企业、产品、风险及其原因的基础上，采取针对性的整治措施。一要严防原辅材料带入风险。要结合辖区实际，指导监督大米、肉制品、食用油、糖果制品等生产企业，特别是分装企业严格建立实施进货查验制度、原辅料验收制度，杜绝使用来历不明及不合格食品原料，防范原辅材料风险。二要严管生产过程管控风险。要督促企业落实食品安全主体责任，加强关键环节、关键工艺、关键参数控制，防范生产过程管控不到位的风险。三要及时控制食品安全风险。对于不合格食品，要依法采取查封及暂停生产、销售、使用和召回等措施，防控安全风险扩大。要排查问题原因，跟踪监督企业整改落实，及时反馈风险问题排查及处置结果。四要依法处置违法违规行为。针对使用非食用物质、滥用食品添加剂、掺杂掺假等恶意违法违规行为，要认真调查处理，涉嫌违法的，依法严肃查处，涉嫌犯罪的予以移送司法机关。

（四）加强社会共治。各单位要拓宽投诉举报渠道，发挥媒体、公众等社会监督力量，广泛收集食品生产违法违规信息，从源头防控和消除食品安全隐患。要加强信息公开力度，及时发布风险警示信息，及时公布监督抽检结果，及时公开行政处罚信息，震慑企业、警示风险，引导公众安全消费。要建立食品安全抽检监测定期分析通报机制，定期开展抽检结果分析，及时研判食品安全风险隐患，形成专题分析报告并通报地方政府。

附件：1.晋江市食品生产重点风险问题清单（2019年版）

2.食品生产安全自查报告

3.风险排查整治工作情况统计表

晋江市市场监督管理局

2019年7月5日

（此件予以主动公开）

抄送：泉州市市场监督管理局。

福建省晋江市市场监督管理局办公室

2019年7月5日印发

附件 1

晋江市食品生产重点风险问题清单 (2019 年版)

序号	重点产品	重点问题	重点区域	重点企业
1	肉制品	使用非法原料：如病死、死因不明、未按规定检疫、检疫不合格的肉原料、猪瘟检测	龙湖、安海、磁灶、五里工业园	美天、力诚、扬美、恒宝骏、优翔、华丰
2	食用油	塑化剂迁移、掺杂使假	安海、池店、罗山	百亿、轩味园、华海
3	桶装饮用水	铜绿假单胞菌	磁灶、龙湖、内坑	天帝泉、比矿力、绿泉、求精
4	瓜子	使用工业盐	磁灶	小作坊
5	调味料	使用工业盐，铝含量超标（香炸粉）	安海、东石	亿家亲、妙客
6	面线	使用工业盐	内坑、安海	小作坊
7	配制酒	违法添加药物	安海	陈缸、龙山
8	紫菜	铝含量异常	安海、东石	阿一波、三源、白沙二厂
9	蜜饯	滥用食品添加剂	罗山	金益达、千禧、吉利隆
10	小麦粉	含铝原料带入	紫帽、东石、安海、内坑	兴达、顺成
11	罐头	乙二胺四乙酸二钠	五里工业园、安海、东石、罗山	兴达、四季阳光、喜多多
12	炒货(花生)	竹炭粉（植物炭黑）	罗山	佰翔
13	糖果、巧克力制品标签	标签虚假宣传，虚假标注	罗山、灵源	麦德好、隆兴
14	糖果	采购使用“非食用明胶”	罗山、五里工业园、永和	好彩头、雪可滋
15	果冻	警示语	五里工业园	顽皮兔

16	糕点	超量使用防腐剂	五里工业园、 安海、东石	爱乡亲、福旺、亲和 麦、威威猫
----	----	---------	-----------------	--------------------

附件 2

食品生产安全自查报告

单位名称:

生产许可证号:

自查日期:

年 月 日

检查项目	项目序号	检查内容	自查是否符合要求	自查不符合情况说明
1. 生产环境条件	1.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.3	卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.4	有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.6	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.7	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 进货查验情况	2.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	项目序号	检查内容	自查是否符合要求	自查不符合情况说明
	2.3	建立和保存食品原辅料、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 生产过程控制情况	3.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.8	生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.14	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.15	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其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

检查项目	项目序号	检查内容	自查是否符合要求	自查不符合情况说明
4. 产品检验情况	4.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.4	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 贮存及交付控制	5.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	不合格品应在划定区域存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	仓库温湿度应符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.6	生产的产品在许可范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.7	有销售台账，台账记录真实、完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.8	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 不合格品管理和食品召回	6.1	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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.3	召回食品有处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	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）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 从业人员管理	7.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	项目序号	检查内容	自查是否符合要求	自查不符合情况说明
	7.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.4	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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.5	建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.6	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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 食品安全事故处置	8.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 食品添加剂生产者管理	9.1	原料和生产工艺符合产品标准规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.2	复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题（可另附表）：				
整改情况说明（可另附表）				

检查项目	项目序号	检查内容	自查是否符合要求	自查不符合情况说明
<p>自查单位承诺</p> <p>本单位按照有关规定对以上项目进行了认真的自查, 并针对发现问题采取了整改措施, 生产必备条件符合安全规定。自查结果真实, 整改措施落实到位。本单位对自查报告及相关材料的真实性、整改措施的到位性负责。</p> <p style="text-align: right;">企业法人代表（或）其授权人签名（加盖公章）： 年 月 日</p>				

- 说明：1.上表中除 1.7、3.4、3.5、3.6 项以及 2.1 项中关于“食品相关产品”的检查部分，其他项目均适用于食品添加剂生产者。
- 2.食品生产者的检查不需自查第 9 项，食品添加剂生产者还需自查第 9 项。
- 3.自查符合的勾选“是”，不符合的勾选“否”，自查不符合情况填写在“自查不符合情况说明栏”。

