



重庆市市场监督管理局 关于印发《食品生产监督检查管理办法（试行）》的 通 知

渝市监发〔2022〕56号

各区县局，市局各处室、直属单位：

为进一步加强和规范本市食品生产监督检查工作，督促食品生产者落实主体责任，保障食品安全。市局制定了《食品生产监督检查管理办法（试行）》，已经市局2022年度第8次局长办公会审议通过，现印发给你们，请结合工作实际，认真贯彻落实。

重庆市市场监督管理局

2022年6月13日

（此件公开发布）



重庆市市场监督管理局 食品生产监督检查管理办法（试行）

第一章 总 则

第一条 为进一步加强和规范本市食品生产监督检查工作，督促食品生产者落实主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《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》（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》等规定，结合工作实际，制定本办法。

第二条 本市各级市场监督管理部门对依法取得食品（含特殊食品）生产许可的食品生产企业、食品生产加工小作坊（以下统称食品生产者）执行食品安全法律法规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、科学监管、合法公正的原则，在企业自查的基础上，以日常检查为主，结合重点检查、飞行检查、体系检查，公开高效开展食品生产监督检查工作。



第四条 市场监督管理部门应当按照全覆盖要求,结合食品生产者信用等级状况,制定日常监督检查计划并实施监督检查。根据“双随机、一公开”要求,随机选取食品生产者、随机选派监督检查人员实施飞行检查和体系检查。

第五条 市市场监督管理局(以下简称市局)应当加强监督检查信息化建设,督促区县(自治县)市场监督管理局(以下简称区县局)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

第六条 监督检查分为市局组织的市级监督检查和区县局组织的区县级监督检查。

第七条 市局负责监督指导本市范围内食品生产监督检查工作,重点组织和协调对产品风险高、影响区域广的食品生产者的监督检查。

对大型食品生产企业、特殊食品生产企业,产品风险高、影响区域广的食品生产者,市局可以根据需要组织开展监督检查。

第八条 区县局负责本行政区域内食品生产监督检查工作。区县局可以结合本行政区域内食品生产者规模、风险、分布等实际



情况，科学划分业务科室、执法支队、市场监管所和乡镇（街道）食品安全监管机构的监督检查事权，确保监督检查覆盖本行政区域内所有食品生产者。特殊食品生产企业的监督检查由区县局业务科室负责实施。

对“一证多址”食品生产企业由区县局业务科室在作出许可决定后3个月内对涉及许可现场核查整改的生产地址开展一次监督检查。其中，采用告知承诺方式取得食品生产许可的，区县局业务科室在发放许可证后30个工作日内对食品生产主体新增的所有生产地址实施体系检查。

第九条 市局根据上级工作要求以及本级各类专项监督管理等工作需要，对由区县局负责日常监督管理的食品生产者实施随机监督检查，也可以组织区县局对食品生产者实施异地监督检查。

各相关区县局应当支持和配合异地监督检查，提供必要的工作条件。实施异地监督检查人员应当及时反馈检查结果。

第十条 因监督检查管辖权发生争议的，区县局应当自发生争议之日起七个工作日内协商解决，协商不成的，报请市局确定监督检查主体。

第三章 监督检查要点



第十一条 市局根据法律法规和食品安全标准等相关规定,以及国家食品生产监督检查要点表,结合实际,制定本市食品生产监督检查要点表,明确监督检查的主要内容,区分一般项目和重点项目。

第十二条 对存在食品安全事故潜在风险,或者易发生食品安全事件、出现重大违法行为或其他严重影响食品安全等情况的项目,列为重点项目,开展重点监督检查。对重点项目一般应采取现场检查方式,对一般项目可以采取书面检查方式。

第十三条 针对食品生产新业态、新技术、新模式,市局应当补充制定相应的食品生产监督检查要点,并在出台后 30 日内向国家总局报告。

第十四条 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、委托生产情况、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。

特殊食品生产环节监督检查要点,除以上内容外,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。



第四章 监督检查程序

第十五条 市局应当依据法律法规规定以及相关工作要求,综合考虑食品类别、生产规模、管理水平、食品安全状况、风险等级、行政执法等因素,编制年度监督检查计划,明确年度监督检查重点和要求。

区县局应当按照市局和所在地人民政府要求,编制本辖区年度监督检查计划。

第十六条 区县局应当严格按照国家总局、市局食品生产风险分级管理的具体要求,根据食品生产者的食品类别、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。其中,特殊食品生产企业风险等级应判定为 C 级(含)以上。

根据食品安全风险等级研究有针对性的监管计划和措施,确定监督检查和监督抽检频次,对食品生产者实施差异化监管。对 A 级食品生产者监督检查原则上每年不少于 1 次,对 B 级食品生产者监督检查原则上次数不少于 2 次,对 C 级食品生产者监督检查原则上次数不少于 3 次,对 D 级食品生产者监督检查原则上次



数不少于4次。

区县局应当对特殊食品生产企业和风险等级为C级、D级的食品生产者，实施重点监督检查，且可以根据实际情况增加日常监督检查频次，由业务科室每年按不低于20%的比例组织实施1次监督检查。对往年监督检查中发现问题较为突出的高风险食品生产者，也应实施重点监督检查。对特殊食品生产企业每年至少进行2次覆盖全部检查要点的监督检查。

第十七条 针对年度监督检查计划中的生产企业，市局、区县局在编制计划过程中，按照以下原则确定随机抽查比例：A级食品生产企业抽查比例为3%，B级食品生产企业抽查比例为4%，C级食品生产企业抽查比例为5%，D级食品生产企业抽查比例为6%。总检查次数应当符合第十六条规定检查频次。

第十八条 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。区县局体系检查可依据国家总局或市局制定的相关体系检查要点表或者工作指南。

第十九条 根据工作需要，市局可以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生产企业等的质量管理体系运行情况实施体系检查。



对重点食品生产企业、监督抽检中发现多批次不合格产品的、被监管部门通报影响恶劣，以及风险监测过程中发现存在重大问题等食品生产企业，可以实施专项监督检查。

第二十条 组织实施监督检查应当由2名以上(含2名)具有行政执法资格的人员参加。根据需要可以聘请相关领域专业技术人员参加监督检查。

检查人员较多的，可以组成检查组，确定检查组长负责组织监督检查。

检查人员、专业技术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。

第二十一条 检查人员应当当场出示有效执法证件或者市场监管部门出具的检查任务书和相关身份证明。

第二十二条 检查人员应具备从事食品生产监督检查的基本要求，熟悉国家食品安全相关法律法规及规章制度、食品生产许可相应安全技术规范和标准，掌握与食品生产监督检查工作相关的专业技术要求。

第二十三条 检查人员应当严格遵守检查程序，执行检查标准，客观反映检查情况，如实记录问题项目，客观、公正、独立评价检查单位。

第二十四条 市场监管部门在实施监督检查时应当依法调查



取证，采取强制措施，不得干扰被检查对象正常生产活动。

第二十五条 检查人员应当按照法律法规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。记录保存期限不得少于两年。

第二十六条 根据需要，市场监管部门可以依照食品安全抽样检验管理有关规定，对检查对象使用的原料，或生产的半成品、成品等进行抽样检验。

第二十七条 实施监督检查时，市场监管部门可以对食品生产者的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，市场监管部门应当督促食品生产者限期整改，并及时安排补考，直至考核合格。

第二十八条 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。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、食品添加剂、食品相关产品，查封违法从事生产经营活动的场所。

上述记录、资料以及相关证据，经查证属实，可以作为行政处罚的依据。

第二十九条 检查人员应当综合监督检查情况进行判定，确定



检查结果。发现生产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等有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即责令食品生产者停止生产经营活动。

第三十条 发现食品生产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，检查人员应当当场责令其整改，当场整改的，检查人员应当在检查表中如实记录问题及整改情况；需要限期整改的，市场监管部门应当书面明确整改要求和时限，跟踪整改情况，并做好整改结果记录。

发现不符合监督检查要点表一般项目和重点项目，存在违法违规行爲，影响食品安全的，检查人员应当及时依法进行调查处理。若遇重大问题，须及时报告市局。

第三十一条 食品生产者应当配合监督检查工作，并按检查人员要求在相关文书、材料上签名或者盖章。被检查单位拒绝在相关文书或资料上签字或者盖章的，检查人员应当注明原因，并可以邀请有关基层组织或者所在单位的代表到场，说明情况，在送达回证上载明拒收事由和日期，由检查人员、见证人签名或者以其他方式确认。

第三十二条 检查人员应当将监督检查结果现场书面告知食品生产者。需要进行检验检测的，市场监管部门应当及时依法告知检验结果。



市局组织的监督检查，应当将监督检查结果抄送食品生产者所在地区县局。

第三十三条 市场监管部门在监督检查中发现的违法案件线索，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。

第三十四条 负责实施检查的市场监管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，食品生产者应当按照规定在食品生产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。

第三十五条 监督检查中发现存在食品安全隐患，食品生产者未及时采取有效措施消除的，市场监管部门可以对食品生产者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈，督促企业整改到位。对拒不改正的，应当依法进行调查处理。

第三十六条 市场监管部门应当将监督检查结果、约谈情况和食品生产者整改等情况记入食品生产者食品安全信用档案。对性质恶劣、情节严重、危害较大、受到较重行政处罚的食品生产者，存在的严重违法失信行为，按照规定实施联合惩戒。

第三十七条 对同一食品生产者，市局已经开展监督检查的，各区县局原则上三个月内不再重复检查已检查的项目，但对有投



诉、举报、其他部门移送、上级交办等情况，或发现食品生产者涉嫌违法或者存在明显食品安全隐患等情形的除外。

第三十八条 市局发现区县局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。

第三十九条 市局应当建立检查人员库和技术专家人员库，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、标准和专业知识等方面的能力和水平。采取飞行检查、体系检查等方式，对检查人员、技术专家监督检查情况进行监督管理。

第四十条 市局、区县局应当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。

第四十一条 检查人员、技术专家在实施监督检查过程中，应当严格遵守有关法律法规和工作要求，不得违反规定泄露监督检查相关情况以及检查对象的商业秘密、未披露信息或者保密商务信息。

应当坚持依法行政、从严履职，杜绝粗暴执法、野蛮执法、生硬执法，严格遵守中央八项规定精神和各项纪律规定，切实做到公正监管、廉洁监管，文明执法。

实施飞行检查，检查人员不得事先告知检查对象飞行检查内容、检查人员行程等检查相关信息。



第四十二条 食品生产者可以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管部门监督检查的参考。

第五章 附 则

第四十三条 本办法所称日常监督检查是指各区县局按照年度食品生产监督检查计划，对本行政区域内食品生产者开展的常规性检查。

本办法所称飞行检查是指市局、区县局根据监督管理工作需要以及问题线索等，对食品生产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局、区县局以风险防控为导向，对特殊食品、高风险大宗消费食品生产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。同时，也包括采用告知承诺方式取得食品生产许可的首次证后监督检查。

第四十四条 区县局对食品添加剂生产企业开展监督检查，可参照此办法执行。

第四十五条 本办法自印发之日起施行。



- 附件：1. 食品生产监督检查要点表
2. 食品生产加工小作坊监督检查要点表
3. 食品生产监督检查结果记录表



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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*1.2	生产的食品、食品添加剂在许可范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.3	设备布局、功能间布局和工艺流程、主要生产设施设备与准予食品生产许可时保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
		2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.8	生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
		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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.4	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		
		*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
		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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		6.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
		*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。每批保健食品要按照企业标准的要求进行出厂检验，每个品种每年要按照产品技术要求至少进行一次全项目型式检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.3	不合格品在划定区域存放，具有明显标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.5	仓库温湿度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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、保质期、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		
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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
		*8.4	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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.2	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		
		*9.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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，并向所在地区县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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*11.3	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		
		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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

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
		*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="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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="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。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。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。

2.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。



附件 2

食品生产加工小作坊监督检查要点表

重点项 (*) 8 项，一般项 15 项，共 23 项。

食品类别：

检查项目	序号	检查内容	结果判定	检查情况
1. 企业资质情况	*1.1	登记证在有效期内。	符合 () 不符合 ()	
	1.2	登记证上载明的食品小作坊名称、法定代表人(负责人)、生产经营品种等与登记事项一致。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
2. 生产环境条件	*2.1	车间卫生整洁，与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	2.2	生活区、生产区应当相互隔离，生产场地内不得饲养家禽(畜)。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	2.3	有洗手、更衣设施，根据需要配置换鞋、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	2.4	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施，以及防鼠、防蝇、防虫害装置能满足正常生产需要。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
3. 进货查验结果	*3.1	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，如实记录食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期(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。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	*3.2	进货查验记录及证明材料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。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

检查项目	序号	检查内容	结果判定	检查情况
4. 生产过程控制	4.1	建立食品安全自查制度,定期对食品安全状况进行检查评价。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	*4.2	记录原料使用(特别是食品添加剂使用)和食品生产情况,记录生产加工过程关键控制点的控制情况。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	4.3	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、药品、仅用于保健食品的原料,以及未经国务院卫生行政部门公告的新食品原料生产食品。	符合 () 不符合 ()	
	4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	符合 () 不符合 ()	
	4.5	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	4.6	生产设备、设施定期清洗,保持清洁卫生。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	4.7	无标注虚假生产日期或批号的情况。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	4.8	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。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
5. 产品检验	*5.1	保存每年的第三方检验机构合格检验报告(至少1次)。白酒小作坊食品出厂前开展甲醇快速检测。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
6. 贮存及交付控制	6.1	原辅料的贮存条件符合要求。食品添加剂应当专门贮存,明显标示,专人管理。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
	6.2	在销售食品前,应当查验食品安全状况。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

检查项目	序号	检查内容	结果判定	检查情况
	*6.3	向食品生产经营者销售食品的,销售台账应如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、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。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
7. 食品标识标注符合情况	*7.1	生产加工散装食品的,应当在盛放该食品的容器上采用贴标或者挂牌等方式标识生产者名称、产品名称、生产日期、保质期、贮存条件等信息;简易包装的,还应当在包装上标识出地址、联系方式、登记证编号、成分表(配料表)等,并清晰、醒目标识“小作坊食品”字样。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
8. 不合格品管理和食品召回	8.1	发现其生产经营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的,应当立即停止生产经营,按照国家规定的有关程序和要求召回。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
9. 从业人员管理	9.1	从业人员上岗操作时穿戴清洁的工作衣帽,保持个人卫生,接触直接入口食品生产的人员持有健康证明,符合相关规定。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
10. 食品安全事故处置	10.1	发现有发生食品安全事故潜在风险的,立即停止食品生产经营活动,并向所在地市场监管部门报告。	符合 () 基本符合 () 不符合 ()	
其它检查项目(根据实际情况自行增加)				



附件 3

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： (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》或《重庆市食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》等规定，于____年__月__日至____年__月__日。</p> <p>对你单位进行了 <input type="checkbox"/> 日常监督检查 <input type="checkbox"/> 飞行检查 <input type="checkbox"/> 体系检查</p> <p>本次监督检查依据 <input type="checkbox"/> 食品生产监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 食品生产加工小作坊监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 其他：_____</p> <p>共检查 () 项，其中重点项 () 项，一般项 () 项。</p>			
<p>检查结果： 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： <input type="checkbox"/> 通过检查 <input type="checkbox"/> 责令整改 <input type="checkbox"/> 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		法定代表人或授权负责人： 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）：