黑龙江省市场监督管理局

黑市监[2025]76号

黑龙江省市场监督管理局关于 印发 2025 年食品生产监督检查计划的通知

各市(地)市场监督管理局:

为进一步加强食品生产监督检查工作,省局制定了《黑龙江省市场监督管理局 2025 年食品生产监督检查计划》,现印发给你们,请认真贯彻实施。



黑龙江省市场监督管理局 2025 年食品生产监督检查计划

为贯彻落实市场监管总局《食品生产经营监督检查管理办法》,推动企业落实食品安全主体责任,根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规,制定本计划。

一、工作目标

严格落实"四个最严"要求,紧抓防控食品生产安全风险主线,夯实企业主体责任和属地监管责任,提高食品生产监督检查有效性和精准性,着力构建严密高效的食品生产监管体系,全面落实食品生产监督检查频次和任务要求。实现全省食品生产企业、食品生产加工小作坊监督检查覆盖率 100%,监督检查发现问题处置率 100%。食品生产企业食品安全自查率 100%。食品生产企业食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员按要求配备率及抽查考核合格率达到 100%。

二、检查对象

全省取得生产许可证的食品生产企业(不含特殊食品生产企业),取得备案(核准)的食品生产加工小作坊(以下简称"小作坊")。

三、检查依据

《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》《食品生产经营企业落实食品安全主体

责任监督管理规定》等法律法规和规章规定,《食品生产通用卫生规范(GB 14881)》等食品安全国家标准以及市场监管总局食品生产监督检查要点要求。

四、检查方式及频次

各地市场监管部门要严格按照市场监管总局食品生产风险分级分类管理的具体要求,根据风险管理的原则,结合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级风险等四个等级。

- (一)对风险等级为A的食品生产企业,原则上每年至少监督检查1次;
- (二)对风险等级为B的食品生产企业,原则上每年至少监督检查2次:
- (三)对风险等级为C的食品生产企业,原则上每年至少监督检查3次;
- (四)对风险等级为D的食品生产企业,原则上每年至少监督检查4次。

小作坊检查频次参照食品生产企业风险分级分类管理原则, 由各地在制订监督检查计划时结合监管实际合理确定监督检查频 次、监督检查内容、监督检查方式以及管理措施。

监督检查应当包括对食品生产者资质、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、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置以及食品安全管理人员的设立、调整、履职情况等进行全面监督检查,及时将检查结果录入市场监管总局食品生产监督检查系统、黑龙江省事中事后综合监管系统,并记入食品安全信用档案。对食品生产企业的食品安全管理人员进行监督抽查考核。

上级市场监管部门可以定期或者不定期组织对下级市场监管部门的监督检查工作进行监督指导。

五、检查计划

各地市场监管部门要按照本级政府食品安全年度监督管理计划,综合考虑食品类别、企业规模、管理水平、食品安全状况、风险等级、信用档案记录等因素,结合本计划,编制所辖区域年度食品生产监督检查计划。

年度计划应覆盖所有获证的食品生产企业与小作坊,重点开展粮食加工品、食用植物油、调味品、肉制品等重点品种监督检查,并将监督抽检多批次不合格和往年监督检查中发现问题较为突出的食品生产企业列为重点检查对象。

(一) 省级食品生产年度监督检查安排

落实食品生产监督检查工作要点,严控食品生产环节突出问题,对乳制品、肉制品、食用植物油、白酒、特殊膳食、饮料、速冻调制食品等大中型生产企业开展体系检查。

对1年内检出3批次及以上或连续3年及以上出现多发的抽

检监测不合格(问题)样品的食品生产企业,或不合格(问题) 食品产生重大社会影响的,以及列入市场监管总局、省局重点整 治范围等,组织开展食品生产监管飞行检查。

对淀粉制品、糕点、腌渍蔬菜、发酵豆制品、熟肉制品(肉罐头类除外)、复合调味料等生产企业开展食品生产风险评估。

组织开展桦树汁饮料整治提升行动、糕点小作坊规范化专项整治提升行动,持续开展乳制品、肉制品质量安全提升行动。

以风险管控为重点,对重点食品生产企业、近年来屡次监督 抽检中发现不合格产品的、被监管部门通报、被投诉举报的以及 风险监测过程中发现存在问题的食品生产企业实施专项监督检查。

市场监管总局部署开展的重点品种专项监督检查。

(二) 市级食品生产年度监督检查安排

各市(地)局应按照风险分级分类管理和省局食品生产检查工作要求,结合辖区监管工作实际,制订本辖区年度监督检查工作计划,向社会公布并组织实施。

指导各县(市、区)局制定年度监督检查计划,并督促其按照计划实施检查。

对1年内检出2批次或连续2年出现抽检监测不合格(问题)样品的食品生产企业,或不合格(问题)食品产生较大社会影响的,组织开展食品生产监管飞行检查。

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,实施专项监督检查。

督促食品生产企业落实食品安全主体责任,将企业建立并落 实食品安全责任制等管理制度,企业在日管控、周排查、月调度 中发现的食品安全风险隐患以及整改情况,作为监督检查的重要 内容。

按照《企业食品安全管理人员监督抽查考核指南》《企业食品安全管理人员监督抽查考核大纲》要求,组织开展食品生产企业食品安全管理人员监督抽查考核工作。

按照省局部署,组织开展重点品种专项监督检查。

加强小作坊监督检查, 规范小作坊生产加工行为。

(三) 县级食品生产年度监督检查安排

各县级局按照省、市局工作部署,按照风险分级分类管理与辖区监管工作实际,制订本局年度监督检查计划,向社会公布并组织实施,同时参与省、市级的监督检查工作。

对出现抽检监测不合格(问题)食品品种集中度、区域集中度较高,可能引发区域性、系统性食品安全问题,或者出现问题多发、危害性较大的新问题,应立即开展专项治理,并按程序逐级报告,及时防控风险隐患。

对出现抽检监测不合格(问题)食品,具有启动食品安全应急预案规定情形的,应启动食品安全应急处置措施。

对出现抽检监测不合格 (问题) 的食品生产企业, 应依据相

关规定调高下一年度风险等级,增加日常监督检查频次。

六、重点检查内容

(一) 食品生产企业监督检查内容

在根据市场监管总局食品生产监督检查要点开展检查的同时,应重点检查以下内容:

- 1. 落实食品安全主体责任情况。重点检查企业是否依法配备与企业规模、食品类别、风险等级等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员,是否明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等岗位职责。
- 2. 建立落实食品安全管理制度情况。重点检查企业建立并落 实食品安全责任制等管理制度情况,企业在日管控、周排查、月 调度中发现的食品安全风险隐患以及整改情况等。
- 3. 规范许可资质管理情况。重点检查企业生产的食品是否属于食品生产许可证上载明的食品类别;企业在生产许可证有效期内,现有设备布局和工艺流程、主要生产设备设施等事项是否发生变化,如有变化是否按规定报告等。
- 4. 生产现场环境卫生条件。重点检查企业厂区、车间周边是 否有新增污染源; 厂区、车间是否卫生整洁; 企业更衣、洗手、 消毒设备设施, 是否满足正常使用等。
- 5. 规范从业人员管理情况。重点检查食品生产企业的食品安全管理人员是否通过抽查考核,经考核不具备食品安全管理能力的,不得上岗;检查企业从事接触直接入口食品工作的食品生产

人员是否持有有效期内的健康证明;现场检查食品生产人员个人 卫生情况是否符合要求等。

- 6. 强化生产过程控制情况。在企业成品库随机抽取1到3批次产品,有专供特定人群的产品至少抽取1个产品,要求企业根据相应生产日期或批号提供生产过程相关记录,重点检查企业是否存在标注虚假生产日期或批号的情况;是否有使用非食品原料、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的情况;是否存在超范围、超限量使用食品添加剂及违规使用新食品原料、药品的行为;是否存在掺杂、掺假,以假充真,以次充好,或者以不合格产品冒充合格产品的问题等。
- 7. 规范标签、标识管理情况。重点检查企业的产品标签标识标注的内容是否符合法律、法规、规章、标准等规定的事项。重点检查转基因食用植物油是否在标签、标识上显著标示等。
- 8. 产品检验情况。重点检查企业是否具备必备的检验设备,企业的检验人员是否具备相应能力;企业委托其他检验机构实施产品出厂检验的,近一年内的委托检验报告对应的产品数量是否与企业的实际生产数量相适应;企业是否按规定保存出厂检验留存样品。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等。
- 9. 原辅料、成品仓储管理情况。重点检查原辅料、成品是否 离地离墙存放,储存环境是否符合要求;易燃、易爆和有毒化学

品是否单独存放;食品添加剂是否专库或专区贮存,明显标示, 专人管理;不合格品是否在划定区域存放,具有明显标示;是否 存放有与企业生产产品无关的原辅料、食品添加剂;是否存在过 期原辅料和回收成品未按规定处理等。

10. 产品标准执行情况与委托加工情况。重点检查企业产品执行标准是否符合法律法规规定,提醒企业标示产品所执行的标准代号和顺序号时,可以不标示年代号。对接受委托加工的企业,重点检查企业与委托方签订的委托加工协议,是否存在超范围接受委托生产; 受委托生产产品标签标识标注是否符合有关法律法规及标准等规定; 是否有委托方对受托方生产行为进行监督的记录等。

(二) 小作坊监督检查内容

参照市场监管总局食品生产监督检查要点和省局《食品生产加工小作坊生产行为合规性指引》制定检查内容,并重点检查以下内容:

- 1. 生产主体资格。重点检查小作坊名称、地址、负责人、食品种类等信息是否与登记信息一致;备案(核准)是否在有效期内等。
- 2. 生产加工场所。重点检查小作坊生产场所是否与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定距离,是否存在交叉污染风险; 生产加工场所是否整洁、卫生、通风、无积水,满足操作和安全生产要求等。

- 3. 设施与设备。重点检查小作坊生产加工的设备和器具是否 清洁、卫生、安全;是否具有防鼠、防蝇、防虫等设施,生产场 所有无虫害迹象;是否具备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌 设施;是否有洗手设施,并配备专用的消毒、干手用品等。
- 4. 加工过程控制。重点检查小作坊是否有使用非食品原料、 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的情况;是否存在超范围、超限量使用食 品添加剂及违规使用新食品原料、药品的行为;是否存在掺杂、 掺假,以假充真,以次充好,或者以不合格产品冒充合格产品的 问题。尤其是白酒小作坊,应严查是否存在使用甲醇、工业酒精 等非食品原料,超范围使用甜蜜素等食品添加剂行为等。
- 5. 人员管理。重点检查小作坊从事接触直接入口食品工作的 食品生产人员健康证明是否在有效期内;现场检查食品生产人员 个人卫生情况是否符合要求等。
- 6. 原辅料、成品仓储管理。重点检查小作坊是否存放有与生产产品无关的原辅料、食品添加剂;原辅料、成品是否离地离墙存放,储存环境是否符合要求;是否存在过期原辅料和回收成品未按规定处理等。
- 7. 包装与标识。重点检查小作坊是否在生产加工的食品包装上如实标明食品名称、主要成分或者配料、食品小作坊名称、地址、备案(核准)名称和编号、生产日期、保质期和联系方式等内容,并按照规定在显著位置标明"小作坊"专用标识。

七、工作要求

- (一)加强组织领导。各地市场监管部门要高度重视,加强组织领导,落实工作责任,制定食品生产年度监督检查计划,实施监督检查,同时督促食品生产企业配齐配强食品安全管理人员,建立落实日管控、周排查、月调度工作制度和机制。
- (二)加强告诫提醒。省局对全省婴幼儿辅助食品等重点食品生产开展风险提醒,对发现的重大风险隐患及时提醒各地开展风险防控。各地市场监管部门要对乳制品等大宗消费食品企业组织开展风险会商提醒;对抽检屡次不合格企业、举报投诉较多的问题企业实施约谈,对企业的主要负责人开展告诫提醒,督促企业严格落实食品安全主体责任。
- (三)加强问题整改。各地市场监管部门应完善问题企业整改督导机制,督促企业对检查中发现的问题进行整改,并逐一核查,确保整改到位,监督检查发现问题后处置率 100%。对检查中发现有发生食品安全事故潜在风险的,应责令其立即停止食品生产经营活动,并依法查处。
- (四)加强信息管理。各地市场监管部门应将监督检查计划 向社会公开,及时汇总信息,分析结果,查找突出问题,定期对 食品生产企业开展食品风险监控及信用状况评估,实时掌握企业 动态。