

(以下附錄節錄自中華人民共和國廣東省市場監督管理局的網站，全文可參閱
<http://amr.gd.gov.cn/hdjlpt/yjzj/answer/mobile/6222#/index>)

附錄

广东省市场监督管理局关于征求
《广东省市场监督管理局关于广东省食品相关产品生产企业监督检查的管理办法（征求意见稿）》意见的公告
2020年第10号

为进一步规范食品相关产品生产企业监督检查，督促食品相关产品生产企业落实质量安全主体责任，根据《食品安全法》《产品质量法》《食品安全法实施条例》《工业产品生产许可证管理条例》《工业产品生产许可证管理条例实施办法》及《广东省食品相关产品生产加工监督管理办法》等规定，我局制定了《广东省市场监督管理局关于广东省食品相关产品生产企业监督检查的管理办法（征求意见稿）》。现征求社会公众意见。欢迎大家通过电子邮件或来信等形式，提出修改意见和建议。意见建议反馈截止时间为2020年8月15日。

邮寄地址：广东省广州市天河区黄埔大道西363号1018室广东省市场监督管理局食品安全监督管理处

邮编：510620

电子邮箱：gdsjj_xianjiawen@gd.gov.cn

办公电话：020-38835570

附件：广东省市场监督管理局关于广东省食品相关产品生产企业监督检查的管理办法（征求意见稿）

广东省市场监督管理局

2020年7月31日

广东省市场监督管理局关于广东省食品相关产品生产企业监督检查的管理办法

(征求意见稿)

第一章 总则

第一条 (目的依据) 为规范食品相关产品生产企业监督检查,督促食品相关产品生产企业落实质量安全主体责任,根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例实施办法》及《广东省食品相关产品生产加工监督管理办法》等法律法规规章的规定,制定本办法。

第二条 (适用范围) 市场监督管理部门对食品相关产品生产企业执行有关法律、法规、规章以及食品安全国家标准等情况实施监督检查,适用本办法。

第三条 (遵循原则) 监督检查应当遵循属地负责、风险管理、科学随机、公开公正的原则。

第四条 (检查形式及事项) 本办法中的监督检查包括日常检查和专项检查。检查事项包括生产者资质、从业人员管理、生产环境条件、设施设备管理、进货查验、生产过程

控制、产品包装标识、贮存及交付控制、出厂检验、产品追溯和召回、食品安全事故处置等情况。

第五条（职责分工） 省级市场监督管理部门负责监督指导全省食品相关产品生产企业监督检查。

市、县级市场监督管理部门负责组织实施辖区内食品相关产品生产企业监督检查。

第六条（异地检查） 上级市场监督管理部门可以组织下级市场监督管理部门对食品相关产品生产企业实施异地监督检查。

第二章 监督检查程序和内容

第七条（监督检查计划） 市场监督管理部门应按照当地人民政府食品安全年度监督管理计划，结合工作实际，制定年度监督检查计划。

监督检查计划应当包括监督检查的时间、方式、频次、产品类别、抽查比例等内容。

第八条（检查人员） 市场监督管理部门实施监督检查，应当由不少于 2 名执法人员参加。

市场监督管理部门可以邀请检验检测机构、科研院所、行业专家等辅助开展监督检查。

执法人员与检查对象有直接利害关系的，应当主动提出

回避。检查对象对执法人员提出回避申请的，按照《广东省行政检查办法》第二十九条规定执行。

第九条（日常检查） 市场监督管理部门实施日常检查实行随机抽取检查对象、随机选派检查人员的双随机抽查机制。对下列生产企业，应列为日常检查的重点，适当增加检查的比例或频次：

（一）生产奶瓶、奶嘴、婴幼儿专用食品接触材料及制品的；

（二）生产纳入生产许可管理的食品相关产品的；

（三）发生食品相关产品质量安全事故的；

（四）产品质量监督抽查存在严重质量安全问题的；

（五）监测发现产品存在安全风险的；

（六）因产品质量安全违法累计被查处 3 次以上的；

（七）未按要求改正的；

（八）被投诉举报经查实存在质量安全违法行为的。

第十条（专项检查） 市场监督管理部门可以对特定食品相关产品生产企业或者特定事项进行专项检查。

对实行告知承诺审批的食品相关产品生产许可获证企业，市场监督管理部门应当按照工业产品生产许可有关规定进行全覆盖检查。

第十一条（检查内容） 执法人员应当按照《广东省食品相关产品生产企业监督检查记录表》（见附件），对生产企

业实施监督检查并如实记录检查情况，综合判定检查结果。必要时，可以依法进行抽样检验。

检查结果分为符合、基本符合和不符合 3 种形式。

专项检查对检查表格和内容另有规定的，从其规定。

第十二条（配合义务与拒检认定） 食品相关产品生产企业应当按照执法人员要求，在有关检查文书上签字或者盖章。

被检查单位拒绝在有关检查文书上签字或者盖章的，执法人员应注明原因，并可以邀请有关人员作为见证人签字、盖章，或者采取录音、录像等方式进行记录，作为监督执法的依据。

第十三条（检查结果告知） 执法人员应将监督检查结果现场书面告知食品相关产品生产企业。上级市场监督管理部门组织的监督检查，还应将监督检查结果抄送企业所在地市场监督管理部门。

第三章 监督管理

第十四条（限期整改） 市场监督管理部门应当根据监督检查结果，依法采取相应措施。监督检查中发现问题的，市场监督管理部门应书面提出整改要求及时限。

被检查生产企业应当在限期内完成整改，并将整改情况

书面报送企业所在地县级市场监督管理部门。县级市场监督管理部门跟踪整改情况，并记录整改结果，对上级市场监督管理部门组织监督检查企业的整改情况，还应将整改结果逐级报送组织监督检查的市场监督管理部门。

第十五条（责令改正） 监督检查中发现违法行为需要予以改正的，市场监督管理部门应当依法责令立即改正或者限期改正，出具书面责令改正通知，进行跟踪检查并记录改正情况。

第十六条（立案处罚及线索移交） 监督检查中发现违法行为需要实施行政处罚的，市场监督管理部门应当依法办理。对不属于本部门职责或者超出监管范围的违法案件线索，市场监督管理部门应当及时移送有权处理的部门；涉嫌构成犯罪的，应当及时移送公安机关。

第十七条（信息公开） 市场监督管理部门应于实施日常检查完成后及时向社会公开日常检查时间、检查结果等信息，并在生产经营场所醒目位置张贴监督检查记录表。

食品相关产品生产企业应将张贴的监督检查记录表保持至下次日常检查。

第十八条（责任约谈） 市场监督管理部门在监督检查中发现食品相关产品生产企业存在产品质量安全隐患，未及时采取有效措施消除的，可以对企业法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

第十九条（信用管理） 监督检查结果应载入食品相关产品生产企业质量信用档案。

责任约谈情况和整改情况应当记入企业质量信用档案。

第二十条（执法人员培训） 市场监督管理部门应当对实施监督检查的执法人员进行食品安全法律、法规、规章、标准、专业知识以及监督检查要点的培训。

第二十一条（检查纪律） 执法人员和专业技术人员在实施监督检查过程中，应当严格遵守有关法律法规、廉政纪律和工作要求，不得泄露监督检查相关情况及被检查对象的商业秘密等信息。

第四章 法律责任

第二十二条（检查结果为不符合的处理） 监督检查结果为不符合的，由市场监督管理部门按照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第三款、第一百二十六条第三款、第一百二十八条，《中华人民共和国产品质量法》第五十四条，《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》第四十五条至第四十七条，《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例实施办法》第四十九条至第五十三条，及《广东省食品相关产品生产加工监督管理办法》第四十一条至第四十四条等规定进行处理。

第二十三条（拒检处理） 食品相关产品生产企业拒绝、阻挠、干涉市场监督管理部门及其工作人员依法开展监督检查的，由市场监督管理部门按照《中华人民共和国食品安全法》第一百三十三条第一款的规定进行处理。

第二十四条（行政责任） 执法人员在监督检查中存在失职渎职行为的，由任免机关或者监察机关依法对相关责任人追究行政责任；涉嫌构成犯罪的，依法移交司法机关处理。

第五章 附则

第二十五条（日常检查定义） 本办法中日常检查是指市场监督管理部门依照法定职权对不特定食品相关产品生产企业或者不特定检查事项进行检查。

第二十六条（专项检查定义） 本办法中专项检查是指市场监督管理部门根据举报投诉、上级交办、其他机关移送等案件线索或者重点领域治理部署等对特定食品相关产品生产企业或者特定检查事项进行检查（含对实行告知承诺审批的食品相关产品生产许可获证企业的全覆盖检查）。

第二十七条（解释权与有效期） 本办法由广东省市场监督管理局负责解释。本办法自发布之日起 30 日起实施，有效期 5 年。

第二十八条（废止文件） 本办法自实施之日起，食品

相关产品生产企业监督检查不再适用《广东省质监局工业产品（含食品相关产品）生产许可事中事后监督检查工作指引（试行）》。

附件：广东省食品相关产品生产企业监督检查记录表

附件

广东省食品相关产品生产企业监督检查记录表

告知页

被检查单位：	地址：
执法人员及执法证件编号：1.	2.
检查时间： 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。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与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。	
问：你（单位）是否申请回避？	
答：	
被检查单位法定代表人或负责人签字：	执法人员签字：
年 月 日	年 月 日

填写说明：1. 编号：由四位年度号+spxg（食品相关产品代号）+七位流水号（前两位为地级市行政区划代码，第三、四位为县（区）代码，后三位为流水号）组成。例如：2020-spxg-xx（地市代号）xx（区代号）xxx（流水号）。

2. 监督检查内容分为12大项38条，打**号的为否决项，打*号的为重点项，其他为一般项。结合监管实际，可选择相应条款进行检查判断，并在对应的“是”或“否”的选项框中打“√”，凡在“否”的选项框中打“√”的，均须填写发现的详细问题。如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”或“否”，并在备注中说明，不计入问题项数。每次监督检查项目应至少覆盖重点项和否决项。

3. 检查结论的确定原则：未发现问题的检查结果为“符合”；仅发现一般项存在问题的检查结果为“基本符合”；发现1项（含）以上重点项或否决项存在问题的检查结果为“不符合”。

检查类别：日常检查 专项检查

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1 生产者资质及基本要求	1	纳入生产许可目录产品生产企业是否具备相应的生产经营资质（相关证照）： （1）*营业执照与生产许可证信息是否一致，经营范围是否涵盖生产获证产品，是否在有效期内； （2）**取得生产许可证，并在有效期内； （3）**实际生产地址、实际生产产品（产品单元、产品品种、接触食品层材质、工序）与生产许可证是否一致； （4）**取得生产许可证后，生产条件、检验手段、生产技术或者工艺等未发生变化，能持续保持取得生产许可的规定条件。 未纳入生产许可目录产品生产企业经营范围是否涵盖生产产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
	2*	建立产品质量安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
	3	收集《食品安全法》《产品质量法》等法律法规规章标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
2 从业人员管理	4	有专人负责与食品安全相关的工作。获证企业应按规定配备食品安全管理人员，并加强对其培训、考核和日常履职管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
	5	对食品安全相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
3 生产环境条件	6	厂区应与有毒有害污染源保持相应的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	7	厂区内外环境应整洁、卫生。厂区道路应采用便于清洗的硬质材料铺成, 厂区地面应防止积水及尘土飞扬。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	8	企业的生产、行政、生活和辅助区的总体布局应合理, 避免交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	9	厂房应按生产工艺流程及卫生要求进行合理布局, 避免交叉污染。不同卫生要求的产品在同一生产区域内生产时, 应保证各产品自身的卫生性能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	10	生产车间与库房的墙壁、地面表面应平整光滑, 便于清洁; 对于不经清洁直接接触食品的在制品和最终产品, 其生产车间顶棚应易于清洁、消毒, 在结构上不利于冷凝水垂直滴下。		
4 设备设施管理	11	具备与生产能力和卫生要求相匹配的卫生、通风、搬运、输送等设施。生产场所设置的水池、地漏等不应对产品造成污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	12	配备足够的清洁设施。对于不经清洁直接接触食品的在制品和最终产品, 生产车间与库房应设置消毒、防尘、防虫害等设施。食品用洗涤剂生产车间应有防尘、防虫害等设施; 灌装车间应相对独立且进入前有缓冲区或缓冲措施; 灌装线需配备环境消毒杀菌设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	13	配备废弃物处理设施, 固体废弃物应及时清理, 防止对产品造成污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	14	对于不经清洁直接接触食品的在制品和最终产品, 应符合以下要求: (1) 应在生产车间入口处设置更衣室; (2) 应在生产车间入口处按需设置换鞋设施或工作鞋靴消毒设施; (3) 应在生产车间入口处设置洗手、消毒、除尘设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	15	厂房内照明度应满足生产加工要求。生产工艺对温度、湿度有要求的生产车间, 应配备温湿度调节及监控设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	16	库房容积应满足生产需要。库房内存放的物品不应造成交叉污染。有毒有害物料、易燃易爆物料应单独存放, 明确标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	17	生产设备定期维护保养并做好记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注	
	18	检验设备、设施应满足出厂检验和检验环境要求。			
	19	用于生产和检验的仪器、仪表、量具、衡器等应有明显的状态标识，并定期校验和记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：		
5 进货查 验	20**	使用的原料、添加剂应符合国家相关法律法规和标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：		
	21	原辅料、添加剂应从经评价的合格供应商进行采购，保存供应商评价记录、采购合同。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：		
	22*	应向原料、添加剂供应商索取与购进批次相应的合格证明材料。供应商无法提供有效文件的，企业应依照相应的食品安全标准或企业验收标准进行检验或验证，并保存相关记录。原料实施生产许可管理的，应当查验生产者的生产许可证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：		
	23	应建立原辅料使用台帐，并保存相应的贮存、使用记录等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：		
6 生产过 程控制	6.1 关 键控 制要 求	24	应对产品的生产过程进行危害分析，明确关键控制点并建立相应的控制措施，落实控制措施相关文件，如配料（投料）表、岗位操作规程等，并保存相关记录确保可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
		25	生产过程中应采取措施识别、防止和消除外来异物的污染风险并防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
	6.2 印 刷 卫 生 要 求	26	用于食品接触材料及制品的油墨应符合国家相关法律法规和标准要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
		27	用于非食品接触面的印刷油墨层不应与食品直接接触，严格控制因堆叠或卷绕引起的黏粘等方式造成的从印刷面转移到食品接触面的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
7 产品包 装标识	28*	产品应具有合格证和产品标识（包括标签、说明书、获证产品生产许可证标志和编号，根据产品的特点难以附加标识的裸装产品除外）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：		
	29**	食品接触材料及制品终产品的标识内容应注明“食品接触用”、“食品包装用”或者类似用语、标志。有明确食品接触用途的产品除外。 对于有特定用途的产品，应有产品说明书或产品标签，注明使用方法、使用注意事项等相关信息。执行标准对产品保质期有要求的，产品应标注相关信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：		

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
8 贮存及交付控制	30	用于包装、贮存和装卸的容器、工具和设备应清洁、卫生, 不应对产品造成污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	31	产品在贮存过程中, 应选择合适的贮存条件, 以保证产品安全质量不受影响。在贮存和运输过程中应加强防护, 防止成品出现损伤、污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
9 出厂检验	32*	对产品进行出厂检验, 并保存有关记录和凭证。企业不具备检验能力的, 应当委托有资质的检验机构进行检验, 并保存相关凭证。		
	33	自行检验项目与委托有资质检验机构进行检验的项目应覆盖食品安全国家标准中的检验项目要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	34	建立不合格品管理制度, 对检验不合格的产品进行相应处置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
10 产品追溯和召回	35	如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	36	建立产品召回制度并如实记录产品召回实施情况; 留存召回通知、召回产品品种、数量以及无害化处理、销毁等相关凭证, 以及向当地监管部门报告召回情况的材料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
	37	建立客户投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉, 作记录并查找原因。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
11 食品安全事故处置	38*	曾发生食品安全事故的, 有处置、报告食品安全事故记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否:	
12 其他需要记录的问题	其他需要记录的问题:			

广东省食品相关产品生产企业监督检查结果记录表

企业名称		地 址	
联 系 人		联系方式	
许可证号（获证企业填写）		产品名称	
检查类别： <input type="checkbox"/> 日常检查 <input type="checkbox"/> _____专项检查			
检查内容： _____检查人员根据《食品安全法》《产品质量法》《工业产品生产许可证管理条例》《工业产品生产许可证管理条例实施办法》《广东省食品相关产品生产加工监督管理办法》的规定，于____年__月__日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照检查表开展，共检查（ ）项内容；其中否决项（ ）项，发现问题（ ）项；重点项（ ）项，发现问题（ ）项；一般项（ ）项，发现问题（ ）项（以上详见检查记录表格）。			
检查结果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
结果处理： <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 书面限期整改 <input type="checkbox"/> 责令改正 <input type="checkbox"/> 立案调查处理 <input type="checkbox"/> 移交企业所在地市场监管部门处理			
说明（可附页）：			
被检查单位意见： 法定代表人或负责人：		执法人员（签名）： <div style="text-align: right;">年 月 日</div>	

年 月 日 (章)	
-----------	--