

# 辽宁省市场监督管理局文件

辽市监发〔2023〕38号

## 关于印发辽宁省食品生产经营日常监督检查 实施办法（试行）的通知

各市、沈抚示范区市场监督管理局：

为加强和规范对食品生产经营活动的日常监督检查，创新监管理念，探索实施非现场监督检查方式，切实提升监管效能和监督检查工作质量，有效降低企业负担，督促食品生产经营者落实主体责任，保障食品安全，根据《食品生产经营监督检查管理办法》，结合我省实际，省局制定了《辽宁省食品生产经营日常监督检查实施办法（试行）》，现印发给你们，请各地遵照执行。

辽宁省市场监督管理局

2023年12月24日

（此件公开发布）

# 辽宁省食品生产经营日常监督检查 实施办法（试行）

## 第一章 总 则

**第一条** 为加强和规范对食品生产经营活动的日常监督检查，创新监管理念，完善监督检查措施，探索实施非现场监督检查方式，强化智慧监管和数字赋能，切实提升监管效能和监督检查工作质量，有效降低企业负担，有力督促食品生产经营者落实主体责任，优化营商环境，保障食品安全，根据《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），结合我省实际，制定本办法。

**第二条** 辽宁省市场监督管理部门对食品（含食品添加剂）生产经营者执行食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等情况实施的日常监督检查，适用本办法。

**第三条** 省市场监督管理局负责监督指导全省食品生产经营日常监督检查工作，重点组织和协调对产品风险高、影响区域广的食品生产经营者的日常监督检查。

市级（含沈抚改革创新示范区，以下简称市级）、县（市、区）级（以下简称县级）市场监督管理部门负责本行政区域内食品生产经营日常监督检查工作。市级市场监督管理部门可以结合本行政区域食品生产经营者规模、风险、分布等实际情况，按照

本级人民政府要求，划分本行政区域日常监督检查事权，确保日常监督检查覆盖本行政区域所有食品生产经营者。

本办法所称日常监督检查是指市级、县级市场监督管理部门按照日常监督检查计划，依据国家市场监督管理总局或上级部门规定的监督检查要点，对本行政区域内食品生产经营者开展的常规性检查。

**第四条** 省市场监督管理局负责全省食品安全智慧监管平台的统一开发建设和运行维护。

各级市场监督管理部门（含市场监督管理所）在日常监督检查中应当加强全省食品安全智慧监管平台的应用，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。自行开发应用智慧监管平台的，应当按照本办法规定与全省食品安全智慧监管平台实现功能对接和数据共享。

## 第二章 监督检查方式

**第五条** 监督检查人员应当通过全省食品安全智慧监管平台，采取现场检查或云上巡查的方式实施日常监督检查。依据监督检查要点对本行政区域内食品生产经营者开展的专项检查或整治可以应用上述监督检查方式开展。

本办法所称现场检查是指按照食品生产经营现场检查事项清单对食品生产经营者实施的实地检查。

本办法所称云上巡查是指按照现场检查事项清单以外的检查事项，对食品生产经营者提交的自查材料（包括照片、视频、文字等）进行的非现场监督检查。

**第六条** 监督检查人员可以通过指令检查等远程视频检查方式，对专项检查要求的特定或筛查事项、发现问题的整改反馈、云上巡查发现的疑似问题、协管员及有关单位或个人发现的疑似问题等情况进行初步核实。

本办法所称指令检查是指通过全省食品安全智慧监管平台采取视频对话形式，对食品生产经营者及其生产经营情况开展的非现场监督检查。指令检查仅限于对前款规定的特定事项或问题的核实，记入食品生产经营者信用档案，不作为日常监督检查。

**第七条** 按照“进一次门、查多项事”的原则，在应用全省食品安全智慧监管平台开展现场检查时，应当将多个许可、多个检查任务（含专项检查或整治任务）进行整合，自动从各许可的现场必查项目、专项检查或整治规定的特定现场检查事项、前期监督检查发现问题、投诉举报线索、相关区域行业多发问题等方面抽取检查事项，自动合并为一套综合性的食品生产经营现场检查事项清单并一次执行。监督检查人员根据现场监督检查实际情况，可以手动添加检查事项，必要时也可以人工调整为按照单一许可进行覆盖该许可监督检查要点全部检查事项的现场检查。

本办法所称现场必查项目指省市场监督管理局根据食品生产经营监督检查要点表，并结合风险管理要求，确定的食品生产

经营者现场检查必检项目清单（详见附件）。

现场必查项目，由省市场监督管理局实行动态调整，各级市场监督管理部门可根据工作需要增加检查项目。

**第八条** 除现场必查项目外，其他检查项目可通过云上巡查方式实施。

对婴幼儿配方乳粉生产企业、特殊医学用途食品生产企业、保健食品生产企业、学校及托幼机构食堂、校外供餐单位的日常监督检查，应当通过全省食品安全智慧监管平台，采取现场覆盖全部检查要点的方式实施。

**第九条** 依据监督检查计划履行监督检查职责，逐项完成现场检查 and 云上巡查事项清单规定的检查任务的，可以尽职照单免责。

### 第三章 监督检查程序

**第十条** 按照信用风险管理的有关要求，食品生产经营者的风险等级从低到高分 A、B、C、D 四个等级，初次风险等级评定应当由具有日常监督检查事权的市级、县级市场监督管理部门，根据风险管理的原则确定。按照自然年度，每年将通过全省食品安全智慧监管平台自动综合考虑食品类别、企业规模、管理水平、主体责任落实情况、食品安全状况、信用状况、监督检查情况、投诉举报及社会评价情况、舆情信息等因素，开展风险指标的智能评价和等级的动态调整。

**第十一条** 各级市场监督管理部门可以根据食品生产经营者风险等级，通过全省食品安全智慧监管平台编制日常监督检查计划，明确检查对象、检查频次及责任单位。

**第十二条** 市场监督管理部门应当每两年对本行政区域内所有食品生产经营者，通过现场检查或云上巡查的方式进行覆盖全部检查要点的日常监督检查。

（一）风险等级为 A 级食品生产经营者每两年内至少开展 1 次现场检查及 1 次云上巡查，两次检查应当安排在不同年度。

（二）风险等级为 B 级食品生产经营者每两年内至少开展 1 次现场检查及 2 次云上巡查，两次云上巡查安排在不同年度；同一年度的云上巡查应当与现场检查安排在上、下半年。

（三）风险等级为 C 级食品经营者每两年内至少开展 1 次现场检查及 3 次云上巡查，四次检查安排在两年内的上、下半年。

（四）风险等级为 C 级、D 级的食品生产者，风险等级为 D 级的食品经营者以及中央厨房（为学校供餐的除外）、集体用餐配送单位（为学校供餐的除外）等高风险食品生产经营者实施重点监督检查，每年至少开展 1 次现场检查及 3 次云上巡查，四次检查安排在一年内不同的季度。

对婴幼儿配方乳粉生产企业、特殊医学用途食品生产企业、保健食品生产企业、学校及托幼机构食堂、校外供餐单位的日常监督检查，应当通过全省食品安全智慧监管平台，采取现场覆盖监督检查要点全部检查事项的方式实施，监督检查频次按照《辽

宁省食品生产风险分级管理指导意见》《辽宁省食品经营风险分级管理指导意见》有关规定执行。

对因年龄、无智能手机设备等原因无法通过全省食品安全智慧监管平台提交有关自查材料的食品生产经营者，市场监督管理部门可以通过现场检查方式进行覆盖全部检查要点的日常监督检查。

**第十三条** 食品生产经营者首次取得许可（备案）后，负责食品安全日常监督检查的市、县级市场监督管理部门，应当于3个月内对其开展一次覆盖全部检查要点的现场检查；对通过告知承诺方式取得许可的，应当于2个月内进行现场检查；对申请变更或延续食品经营许可时未进行现场核查的，应当于30个工作日内进行现场检查；开展的现场检查可视为对食品生产经营者已实施一次日常监督检查。

**第十四条** 市场监督管理部门开展的体系检查，覆盖监督检查要点全部检查事项的，可以视为已同时实施一次日常监督检查。

**第十五条** 市级以上市场监督管理部门根据监督管理工作需要，可以对下级市场监督管理部门负责日常监督管理的食品生产经营者实施随机监督检查，也可以组织下级市场监督管理部门对食品生产经营者实施异地监督检查，随机监督检查和异地监督检查覆盖监督检查要点全部检查事项的，可以视为已同时实施一次日常监督检查。

**第十六条** 市场监督管理部门组织实施日常监督检查应当由2名以上(含2名)监督检查人员参加。监督检查人员较多的,可以组成检查组。根据需要可以聘请相关领域专业技术人员参加监督检查。

**第十七条** 监督检查人员应当现场出示有效执法证件,通过全省食品智慧监管平台对现场或非现场的具体监督检查任务自动出示电子检查任务书。

**第十八条** 市场监督管理部门实施云上巡查前,应当通过全省食品安全智慧监管平台提前5个工作日向食品生产经营者下达云上巡查任务,要求食品生产经营者通过全省食品安全智慧监管平台提交有关自查材料。

市场监督管理部门应当于食品生产经营者提交自查材料后15个工作日内开展云上巡查。

**第十九条** 市场监督管理部门开展食品生产经营日常监督检查工作,应当如实记录检查内容、检查结果等。

**第二十条** 通过全省食品安全智慧监管平台实施的监督检查,检查记录应当由监督检查人员和食品生产经营者在移动执法终端和市场主体端进行电子签名或签章确认。

符合法律规定的可靠电子签名或者电子印章与手写签名或者盖章具有同等法律效力。

**第二十一条** 监督检查人员在现场检查(包括但不限于现场必查项目)中发现存在问题时,应当通过全省食品安全智慧监管

平台，上传现场拍摄的反映检查现场实际情况的照片或视频，所有上传照片或视频应当真实、清晰、完整。

监督检查人员认为食品生产经营者涉嫌违法违规的相关证据可能灭失或者以后难以取得的，可以依法采取证据保全或者行政强制措施，并执行市场监管行政处罚程序相关规定。

检查记录以及通过现场检查、云上巡查保存的相关证据，可以作为行政处罚的依据。

**第二十二条** 市场监督管理部门应当将监督检查结果以电子文书的形式告知食品生产经营者。开展现场检查的，应当当场告知。

**第二十三条** 食品生产经营者无正当理由不提供或者延迟提供与现场检查和云上巡查相关的材料的，无正当理由拒绝接受指令检查的，由县级以上市场监督管理部门依照食品安全法第一百三十三条第一款、食品生产经营监督检查管理办法第四十九条的规定进行处理。

**第二十四条** 鼓励食品生产经营者通过全省食品安全智慧监管平台市场主体端，以文字、照片、视频等方式向市场监督管理部门报告整改情况。通过全省食品安全智慧监管平台接收问题整改情况报告的市场监督管理部门，应当于7个工作日内通过线上方式复查审核食品生产经营者提交的问题整改情况报告，必要时可以通过指令检查、协管员协查、现场检查等方式进行核实，整改后仍有发生食品安全事故潜在风险的必须及时进行现场核

实并按规定进行处置。

**第二十五条** 市场监督管理部门应当于检查结果信息形成后 20 个工作日内，依法通过国家企业信用信息公示系统、全省食品安全智慧监管平台等渠道向社会公开。

**第二十六条** 监督检查人员应当通过全省食品安全智慧监管平台将行政检查计划、行政检查审批表、日常监督检查结果记录表、处理结果等记录自动归集，形成包括封皮、目录在内的电子《行政执法检查案卷》文书档案并归档。电子文书档案视同纸质档案，具有同等法律效力。

日常监督检查结果应当记入食品生产经营者的食品安全信用档案。

**第二十七条** 鼓励和支持各地在整合现有婴幼儿配方乳粉生产企业关键点远程非现场监管、“互联网+明厨亮灶”、冷链视频监控以及中央厨房、集体用餐配送单位等视频监控基础上，开展远程在线视频查看及食品生产经营过程数据电子化采集，运用人工智能等技术进一步提升监管能力和问题发现水平。

#### **第四章 主体责任落实**

**第二十八条** 鼓励食品生产经营者使用全省食品安全智慧监管平台落实食品安全主体责任，通过信息化手段采集、留存生产经营信息，食品生产经营企业依法依规实施“日管控、周排查、月调度”制度，建立食品安全追溯体系。

## 第五章 附 则

**第二十九条** 本办法自发布之日起施行。

附件：食品生产经营者现场检查必检项目清单

## 附件

# 食品生产经营者现场检查必检项目清单

(2023年版)

### 1.食品生产监督检查要点表（现场必查项目）（\*为重点项）

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容
2	生产环境条件 (厂区、车间、 设施、设备)	2.8	生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。
4	生产过程控制	*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。
		*4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。
		*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。
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。
		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。
		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。

## 2.辽宁省食品生产加工小作坊日常监督检查要点表（现场必查项目）（\*为重点项）

项 目	内 容
3、原辅料、销售管理	*3.1 采购的食品原辅料应符合法律法规、规章和食品安全标准要求；建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验制度及记录，如实记录相关内容并保存采购凭据、许可证照及检验合格证明等凭证；用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准；不得使用非食用物质和回收食品生产加工食品。
	*3.2 批发销售产品的应建立批发销售记录制度，如实记录相关内容并保存相关凭证；使用的食品添加剂应符合《食品添加剂使用标准》（GB2760）的规定；建立食品添加剂使用记录制度，如实记录使用食品添加剂的名称、使用范围、使用量、使用日期等事项；白酒小作坊建立销售台账，并如实记录。
4、生产加工场所	*4.1 具有与生产食品种类、数量相适应的原辅料贮存、生产加工、成品贮存等生产加工场所。
	*4.2 生产加工场所应整洁、干净，上下水通畅，无杂物堆放，并与生活区有效隔离，与有毒、有害场所及其他污染源保持安全距离。
	4.3 生产流程布局合理，原料辅料、半成品与成品有效隔离，生料和熟料分开处理，防止交叉污染。
5、生产设备设施	*5.1 具备与生产加工相适应的设备和器具，所选用的食品加工设备和器具应便于清洗和消毒。

### 3.食品销售（动态风险）监督检查要点表（现场必查项目）（\*为重点项）

检查项目	序号	检查内容
3.许可及备案	3.3	实际经营事项与食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表中相关内容相符。
4.场所及布局	4.1	与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。
6.禁止销售的食品	*6.1	未发现法律法规禁止销售的食品。
9.标签、说明书	*9.3	进口预包装食品、食品添加剂有中文标签；依法应当有说明书的，还有中文说明书。标签、说明书标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式，符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。
	*9.5	未发现法律法规规定的禁止行为： （一）标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能； （二）食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符； （三）对保健食品之外的其他食品，声称具有保健功能； （四）进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定。
11.购销过程控制	11.10	包装或分装食品的包装材料和容器无毒、无害、无异味，并符合国家相关法律法规及标准的要求。
	*11.12	食品与非食品、生食与熟食的盛放容器未混用。
12.贮存过程控制	*12.4	按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。
	*12.5	食品与非食品、生食与熟食的贮存容器未混用。

检查项目	序号	检查内容
20.特殊食品	*20.2	特殊食品的标签、说明书应当与注册或备案的内容相一致。保健食品的标签、说明书载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量，不得涉及疾病预防、治疗功能等，并声明“本品不能替代药物”。
	*20.3	进口特殊食品应该有中文标签且必须印制在最小销售包装上，不得加贴。
	*20.4	特殊食品不得与普通食品、药品混放销售。特殊食品设专柜（或专区）销售，并在专柜（或专区）显著位置设立提示牌，分别标明“保健食品销售专柜（或专区）”“特殊医学用途配方食品销售专柜（或专区）”“婴幼儿配方乳粉销售专柜（或专区）”字样，提示牌为绿底白字（黑体）。
	*20.5	医疗机构和药品零售企业之外的经营者未销售特定全营养配方食品。
	*20.8	未发现通过健康咨询、宣传资料等任何方式虚假夸大宣传特殊食品。
	*20.10	保健食品、特殊医学用途配方食品的广告应经广告审查部门审查批准，取得广告批准文件，并与批准内容相一致。
23.从事食品贮存业务的非食品生产经营者	*23.2	保证食品贮存条件符合食品安全的要求，加强食品贮存过程管理。

#### 4.食品摊贩监督检查要点表（现场必查项目）（\*为重点项）

检查项目	序号	检查内容
2.登记备案卡	*2.4	未发现以下法律法规规定的禁止性行为： （一）伪造、变造、冒用、出租、出借或者以其他形式非法转让许可证、登记备案凭证。 （二）未获得登记备案凭证，开展食品经营活动。 （三）超出登记备案范围开展经营活动。 （四）超出确定经营时段从事食品经营活动。
5.禁止经营的食物	*5.1	未发现法律法规禁止经营的食物（含市级人民政府批准的禁止经营食物目录食物）：
7.标签、说明书	*7.1	未发现以下法律法规规定的禁止行为： （一）标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能； （二）食物和食物添加剂与其标签、说明书的内容不符； （三）对保健食品之外的其他食物，声称具有保健功能； （四）进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定。
9.购销过程控制	*9.5	食物与非食物、生食与熟食的盛放容器未混用。
	*9.7	食物添加剂使用和贮存管理符合国家有关规定和食物安全标准。
	*9.9	接触食物的餐具、饮具、设备和包装材料无毒、无害、清洁，一次性使用的包装容器和材料不得回收循环使用。

### 5.餐饮服务食品安全（动态风险）监督检查要点表（现场必查项目）（\*为重点项）

检查项目	序号	检查内容
1.餐饮服务提供者资质	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。
4.原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。
5.加工制作过程	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。
6.食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。
9.餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。
11.制止餐饮浪费	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。

---

辽宁省市场监督管理局办公室

2023年12月25日印发

---