

# 文水县市场监督管理局文件

文市监发〔2023〕219号

## 文水县市场监督管理局 食品安全集中整治方案

各股、室、中心、中队：

为着力解决高风险食品生产经营环节存在的突出问题，坚决防止重大食品安全事故发生。现决定在全县组织开展餐饮、流通、生产环节的安全监管工作。

### 一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，进一步深化党史学习教育和我为群众办实事实践活动，全面贯彻落实全国食安办主任视频会议精神，遵循“四个最严要求，坚持问题导向，大力开展餐饮、流通、生产环节的安全突出问题专项整治，严厉打击重点食品生产环节违法违规行为，有效消除安全风险隐患，

全面落实企业主体责任和监管责任，结合国务院贯彻的“两个责任”，确保我县食品生产安全，确保不发生区域性、系统性食品安全事件。

## 二、整治范围

全县所有餐饮、流通、食品生产企业及其食品小作坊。

## 三、整治时间

即日起至10月底。

整治共分两个阶段。第一阶段，即日起至10月10日，为全面排查环节，各中队严格落实属地监管责任，开展地毯式、逐户排查。第二阶段，10月11日至10月底，为巩固提升阶段，对梳理排查环节发现的违法违规问题，限期整改的要进行“回头看”，确保整改到位；构成行政处罚的问题，确保处罚到位。

## 四、整治内容

### （一）餐饮环节

餐饮环节要让餐饮服务提供者严格执行《餐饮服务通用卫生规范》，加强关键环节管理，落实食品安全自查制度，按照要求及时处置变质和过期材。加强学校食堂、职工食堂重点单位的检查，鼓励餐饮服务单位向消费者作出食品安全承诺，接受社会监督。要积极开展预防和制止餐饮浪费工作。要提升餐饮质量安全。聚焦“餐饮环境卫生提升年”，指导餐饮服务提供者加强环境卫生规范化、精细化管理。实施餐饮市场主体倍增工作，支持品牌餐饮企业建设经营网点。支持餐饮服务企业发展连锁经营和中央

厨房，提升餐饮行业标准化水平，规范快餐、团餐等大众餐饮服务。鼓励餐饮外卖对配送食品进行封签。推进反食品浪费工作，严格落实《山西省预防和制止餐饮浪费规定》，推广预防和制止餐饮浪费地方标准，对餐饮服务经营者进行监督，推进预防和制止餐饮浪费工作。严厉查处未在醒目位置设置预防和制止餐饮浪费宣传标识、设置最低消费额或者以包间费等方式变相设置最低消费额等违法违规行爲。督促食品销售企业及时处置临近保质期食品。以经营婚宴、自助餐、商务活动用餐、旅游团体用餐等餐饮单位为重点加强监管执法。

## （二）流通环节

要集中开展重点品种的专项执法检查。要以消费者申诉举报多和与人民群众生活密切相关的食品品种为重点。以及超市自制食品的专项执法检查，严厉打击销售过期霉变食品、“三无”食品等违法行为，切实解决群众反映强烈的问题。要集中开展季节性、节日性食品市场专项执法检查。以中秋、“十一”为重点，突出抓好对节日性食品以及季节性食品的检查，重点整治价实不符、过度包装、搭售商品、虚假宣传及欺诈消费者等问题，切实保障节日食品和季节性消费安全。集中开展对重点食品经营企业和市场的专项执法检查。要以商场、超市、批发市场、集贸市场和食品经营企业为重点，突出抓好市场开办者和经营者自查自纠和自律工作，认真监督落实食品经营者对食品安全的法定责任和义务，由基层中队按辖区逐户检查排查，监督市场开办者、

经营者自查和整改食品安全方面的问题，切实做到不进、不存、不销假冒伪劣食品 and 不合格食品，严格规范食品经营者的经营行为。

### （三）食品生产环节

1. 植物油。加强食用植物油生产企业和小作坊风险隐患排查，深挖彻查进货查验、过程控制、出厂检验等各环节风险隐患，严厉打击芝麻油、菜籽油、食用植物调和油等食用植物油中添加乙基麦芽酚、香精等违法添加行为；严厉打击掺杂掺假、以次充好、转基因油冒充非转基因油等问题；严厉打击使用腐败变质的原辅料生产食用植物油等问题。

2. 酒类食品。重点检查是否使用霉变原辅料酿造白酒；是否添加工业酒精、甲醇等非食用物质；白酒中是否添加甜蜜素、糖精钠、纽甜等食品添加剂；是否以液态法或固液法酒冒充固态法白酒；是否生产假冒名优白酒，是否存在标签标识、瓶形、商标和标签装潢存在侵权；是否使用非“药食同源”中药材生产配制酒；配制酒中是否超限量使用食品添加剂；是否使用塑料或铝材质的容器、管道及工具；发酵、贮存、勾调等关键环节控制是否科学严密；液位计、灌装机等计量器具是否按期校准检定；生产加工场所环境是否整洁；是否存在虚假标注生产日期；配制酒是否标注疾病预防、治疗等功能；产品是否未经出厂检验即销售；是否建立信息化追溯体系；是否存在超范围或无证生产加工等问题。

3. 肉制品。重点检查作坊有无私屠滥宰的问题，检查采购使用原料肉是否建立进货查验记录，坚决制止未经检验的肉制品进入生产环节，是否索取供货企业资质证件、进货发票、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等凭证，进口原料肉是否手续齐全；从业人员全程佩戴口罩手套等相关要求，储存场所是否定期消毒；是否采购使用野生动物肉品；是否使用污染变质的肉品投料；是否按批准的工艺生产；是否存在生肉、半成品、熟肉交叉污染；是否超范围超限量使用食品添加剂；是否存在虚假标注生产日期；产品是否未经出厂检验即销售；生产加工场所环境是否整洁；储存运输条件是否符合要求；是否生产冒牌产品；从业人员是否定期体检，工作衣帽是否整洁；是否存在超范围或无证生产加工等问题。

4. 食醋。重点检查是否使用霉变原辅料酿造食醋；是否添加工业非食用物质；是否使用冰醋酸勾调食醋；发酵、灭菌、封口等生产过程控制是否科学严密；是否超范围超限量使用食品添加剂；是否存在虚假标注生产日期；产品是否未经出厂检验即销售；生产加工场所环境是否整洁；是否生产冒牌产品；是否存在超范围或无证生产加工等问题。

5. 饮料。重点检查是否持续保持食品生产许可条件，是否采购使用无合格证明、不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂，是否按照食品安全标准要求设立食品安全关键环节的控制措施及操作规程，是否无产品标准受托生产食品，受托生产是否按

照规定留存样品并做好记录。食品原料是否来源明确、标识清楚，是否专人管理食品添加剂，生产过程中是否按照产品配方进行投料，原料领用、投料等记录是否齐全，是否违法添加药品、非食用物质。产品名称是否反映食品的真实属性，是否使用药品名称命名食品，营养信息是否真实客观，是否标注或暗示有疾病预防、治疗或保健功能及满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或特定疾病人群对营养素或膳食的特殊需要。

6. 其他食品。检查食品加工、包装、贮存等场所，是否保持该场所环境整洁，是否与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；检查设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时是否保持一致；检查企业及作坊通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施是否正常运行，存放垃圾、废弃物的设备设施标识是否清晰，是否有效防护；查验食品原料、检查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，是否有检验记录；检查使用的食品原料、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容是否一致。

## 五、整治措施

（一）落实主体责任。督促食品生产经营者切实履行食品安全主体责任。食品生产者要对照《山西省食品生产安全监管重大风险隐患归类和防控措施指南》，按照“一企(坊)一档”要求建立风险清单、措施清单和责任清单，并限期消除风险隐患，督促

企业整改到位，实现风险排查覆盖率 100%，隐患治理率 100%。食品销售者要严格落实进货查验、索证索票、台账记录、食品安全自查等主体责任。食用农产品交易市场和商场超市要依法建立食品安全追溯体系，确保记录真实完整、上市食用农产品可控可溯可管。餐饮服务提供者要严加强关键环节管理，落实食品安全自查制度，按照要求及时处置变质和过期材。鼓励餐饮服务单位向消费者作出食品安全承诺，接受社会监督。要积极开展预防和制止餐饮浪费工作。

（二）加大监管力度。要突出对重点问题的监管，严禁超接待能力提供餐饮服务，严禁使用感官性状异常的食品和水源，严禁生产、销售、食用来源不明的野生菌类、野菜、野果和国家保护的野生动物。食品生产者参照《山西省食品生产监督检查操作指南》加强检查，针对辖区重点食品和特色食品生产主体开展全覆盖监督检查，监督检查结果及时录入食品生产监督检查系统并同步公示至国家企业信用信息公示系统，确保检查形成闭环，做到记录准确、责任明确、程序规范，保障食品生产质量安全。食品流通领域以食用农产品批发市场、农产品集中交易市场、商场超市为重点场所，严格按照新修订的《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》加大检查监测力度，参照《山西省食品销售安全监督检查指南（试行）》深入排查食用农产品市场销售风险隐患和突出问题，对发现的问题通过即查即改、限期整改和约谈等方式，及时消除食品安全隐患，牢牢守住不发生重

---

大食品安全事故的底线。餐饮服务提供者以原料采购、凉菜制作、裱花糕点制作、地方特色食品制作、海产品加工、餐饮用具清洗消毒、食品配送、食品添加剂管理和使用、食品留样等为重点检查事项，进行全覆盖监督检查和问题处置。

（三）严格违法查处。要严格依据法律法规规定，按照行政处罚程序要求，对不能持续保持生产许可条件的；未按食品生产许可项目类别及食品安全标准组织生产的；对食品经营者使用过期食品，采购、贮存、使用亚硝酸盐，超范围、超限量使用食品添加剂和非法添加非食用物质，采购和使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品等违法行为；不履行法定义务，未严格落实食品生产经营企业食品安全主体责任的一律依法从严处置。对性质恶劣、后果严重的案件，依法加大处罚力度，并及时向社会公布。涉嫌犯罪的，及时移送公安机关，结案后依法依规公开曝光。

## 六、工作要求

（一）加强领导，突出重点。各股室、中队要高度重视食品安全工作，加强组织领导，及早安排部署，落实监管责任。要加强沟通和协调，突出节假日重点时段和季节性、地方传统性、团体性等食品安全风险因素，集中开展隐患排查和监督检查。

（二）抓好关键，注重实效。要抓住查找隐患、问题整改、打击犯罪等关键，增强发现问题、处置问题的意识和能力。要梳理和分析检查出的隐患和问题，及时组织“回头看”，切实消除



和解决存在的隐患和问题，对检查中发现的行业共性隐患和“潜规则”问题，要加强专题研究，及时采取措施 进行治理。

文水县市场监督管理局  
2023年9月15日



---

(此页无正文)

