

文水县市场监督管理局文件

文市监发〔2025〕268号

文水县市场监督管理局 关于白酒生产经营风险隐患排查 整治行动方案

各相关股（室）、各中队：

为切实加强白酒风险隐患排查和管控、全面规范我县白酒生产、经营行为，维护消费者合法权益。根据我县实际情况，经研究决定，开展白酒生产经营风险隐患排查整治行动，特制定本方案。

一、总体要求

以“安全第一、预防为主、综合治理”为核心，严格落实《食品安全法》、《食品生产通用卫生规范》、《白酒生产许可审查细则》等法律法规和标准，聚焦白酒生产经营全链条，重拳整治无证经

营、假冒侵权、虚假宣传等突出问题，全面排查安全生产、质量管控、合规经营等各类风险隐患，通过“排查一整改一长效”形成闭环管理，压实企业主体责任与属地监管责任，守牢食品安全与生产安全底线，推动白酒产业规范有序高质量发展。

二、组织机构

为扎实有效推进白酒生产经营风险隐患排查专项整治行动，成立白酒生产经营风险隐患排查整治行动工作领导小组。

组 长：麻俊峰

副组长：李志强 武 学 张海诚 张二勇 杨文刚

张双明 周 峰 杜 勇 闫志国 常 峰

李建峰 王越强 刘晓刚

成 员：综检中心、食品生产监管安全协调股、食品流通抽检检测股、餐饮股、知识产权股、反不正当竞争股、法制股、消保网监股、产品质量股、办公室、综合执法一队、综合执法二队、综合执法三队、各基层中队负责人。

职 责：各中队严格落实属地监管责任，负责辖区内白酒生产经营风险隐患排查。食品生产股、食品流通抽检股、餐饮股依据股室职责负责指导排查整治行动相关业务的开展。知识产权股负责指导全县专利、商标等假冒侵权的查处工作。反不正当竞争股负责指导假冒知名白酒，“傍名牌”“搭便车”，冒用他人企业名称或者姓名等不正当竞争行为查处工作。法规股负责专项整治行动的案件审核、汇总、统计工作。网监股负责指导协调网络商

品交易违法行为查处工作，依法打击网络商品侵权假冒等违法行为。产品质量股负责全县工业产品和食品相关产品质量安全监督工作。办公室负责做好专项整治行动的后勤保障，做好宣传资料印制。综合执法一、二、三队负责办理专项整治行动期间的案件查处工作。文水县综合检验检测中心负责全县白酒生产企业产品实施全覆盖检验检测。

三、分组情况

第一组

组 长：武 学

成 员：食品生产股、反不正当竞争股、计量股、特设股、

凤城中队人员

（排查胡兰镇辖区内白酒生产经营主体）

第二组

组 长：杨文刚

成 员：食品流通股、药品股、南武中队人员

（排查南安镇辖区内白酒生产经营主体）

第三组

组 长：周 峰

成 员：产品质量股、价监股、开栅中队、西城中队人员

（排查南庄镇辖区内白酒生产经营主体）

第四组

组 长：王越强

成 员：北张中队、下曲中队人员

（协助孝义马西西槽头中队排查孝义、马西、西槽头辖区内白酒生产经营主体）

第五组

组 长：刘晓刚

成 员：凤城中队人员

（排查凤城镇辖区内白酒生产经营主体）

第六组

组 长：李建峰

成 员：下曲中队、北张中队人员

（排查下曲镇、北张乡辖区内白酒生产经营主体）

第七组

组 长：李志强

成 员：开栅中队人员

（排查开栅镇辖区内白酒生产经营主体）

第八组

组 长：闫志国

成 员：南武中队人员

（排查南武乡辖区内白酒生产经营主体）

第九组

组 长：杜 勇

成 员：西城中队人员

(排查西城乡辖区内白酒生产经营主体)

第十组

组 长: 常 峰

成 员: 综合执法一、二、三队人员

(负责办理专项整治行动的案件查处、重大案件移送)

第十一组

组 长: 张海诚

成 员: 文水县综合检验检测中心人员

(负责全县白酒生产企业实施全覆盖检验检测,对抽检不合格产品,第一时间报回市场局综合执法队)

四、整治范围

辖区内所有白酒生产经营主体、线上销售店铺(含直播带货)等,其中重点区域为南庄镇、南安镇、刘胡兰镇,重点环节为白酒生产企业和直播带货。

五、整治内容

(一) 加强白酒生产环节监管

对照《食品生产经营监督检查要点表》对全县白酒生产企业实施全覆盖、全链条、穿透式检查,重点聚焦以下内容:

1. 核查食品生产许可证有效性及生产范围一致性,严打无证生产、超范围生产。

2. 追溯原粮、基酒等原料采购验收记录,核查索证索票、检验报告,严防不合格原料流入生产环节。

3. 严查违法添加食品添加剂、掺杂掺假、“串酒”冒充固态法白酒等行为，规范发酵、蒸馏、勾调等工艺操作。

4. 核验产品出厂检验制度落实情况，重点核查酒精度、甲醇、氰化物等必检项目检测记录，确保检验合格后方可出厂。

5. 规范标签标识标注，整治虚标年份、产地、厂名厂址，违规使用“特供”“专供”等字样及地理标志滥用问题。

6. 检查“日管控、周排查、月调度”质量安全管理制度执行情况，完善原辅料采购、生产过程、产品流向全链条追溯体系。

7 排查白酒生产企业视频监控系统运行情况。

（二）加强经营环节监管

对照《食品生产经营监督检查要点表》对全县白酒经营主体实施全覆盖、全渠道、全场景监管，重点聚焦以下内容：

1. 流通环节：一是散装酒类要实行固定店铺销售，销售散装酒类必须依法取得《食品经营许可证》、《食品小经营店备案证》。二是散装酒类销售者在购进散装酒类时要严格落实进货查验和索证索票制度、索取散装酒类生产经营者的相关资质（营业执照、食品生产许可证复印件）和散装酒类的检验合格证明，并如实登记散装酒类名称、规格、数量、生产批号、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。禁止向个人、其他经营单位或各类宴席提供来源不明、无合法资质、无检测报告（按批次）的散装酒类。三是销售散装酒类要有独立的盛装容器、盛装容器外应当有标签标识。不同批次的散装酒类不可混装，并及时更换新的标签标识。

禁止任何单位和个人非法销售无包装、无标识或标识不全的散装酒类，禁止流动商贩销售散装酒类。

2. 餐饮环节：核查餐饮单位资质合规性，严查采购使用无证生产、检验不合格、来源不明的白酒；规范餐饮场所白酒储存（专区存放、远离热源油污）与现饮服务，严禁向未成年人售卖白酒；整治餐饮单位自制白酒未备案、标签标注不规范，以及违规使用“特供”“专供”等字样误导消费的行为。

3. 强化线上线下一体化打击：监测电商平台、直播间、外卖平台等线上渠道，查处假冒白酒线上销售、虚假宣传等行为；核查物流快递记录，追溯假冒白酒运输链条，实现线上线下同步清源。

（三）生产安全检查

1. 生产设施设备安全：检查酿酒设备（发酵罐、蒸馏塔等）运行状态、维护记录，排查管道泄漏、阀门老化等隐患；确保电气设备防爆、防静电达标，避免酒精挥发引发安全事故。

2. 储存环节安全：核查白酒成品、基酒储存仓库通风、温控、防爆设施，规范储罐密封与液位监测；严禁易燃物品与白酒混存，落实仓库防火间距、消防通道畅通要求。

（四）商标标签检查

1. 标签标注完整性：核查是否清晰标注酒名、规格、酒精度、生产日期/批号、厂名厂址、联系方式、执行标准、配料表，散装白酒需额外公示原料、产地、检验合格信息。

2. 标签真实性与合规性：严打虚标“年份酒”“纯粮酿造”“固态发酵”，篡改生产日期，虚假标注产地等误导消费行为；严禁使用“特供”“专供”“内部特供”等违规定语。

3. 商标使用合规性：排查假冒他人注册商标、仿冒知名品牌包装装潢（字体、色彩、图案近似）等侵权行为；核查商标注册证有效性，严禁未经授权使用他人商标。

4. 禁用与违规内容：整治标签含虚假宣传、夸大功效（如“保健”“治病”）、封建迷信等内容；确保标签文字清晰可辨，计量单位符合国家法定标准，无错别字、误导性标注。

5. 一致性核查：核对标签标注信息与生产实际（配料、工艺、产地）、营业执照、生产许可证登记内容是否一致。

（五）严厉打击涉酒侵权假冒行为

1. 严打商标侵权与仿冒行为：查处假冒知名白酒注册商标、未经授权使用地理标志专用标志等行为；整治仿冒知名品牌特有包装装潢（字体、色彩、图案近似）、“搭便车”误导消费等不正当竞争行为。

2. 深挖制假售假源头窝点：聚焦无证无照“黑作坊”，彻查非法勾兑、灌装假冒白酒的生产窝点；追溯假冒酒瓶盖、酒瓶、标签等包材的印刷制作源头，实现“端窝点、断链条”。

3. 推进全链条闭环查处：对侵权假冒案件实行产品流向未查清、问题产品未召回、不法主体未惩处不放过；涉嫌犯罪的，及时移交公安机关追究刑事责任，公开曝光典型案例形成震慑。

（六）强化监督抽检工作

文水县综合检验检测中心对全县白酒生产企业实施全覆盖、全项目、全批次检验检测，重点推进以下工作：

1. 明确抽检重点项目：聚焦安全指标与品质指标双维度，重点检测甲醇、氰化物、铅、塑化剂等食品安全风险物质，酒精度、总酸、总酯等产品质量关键指标，以及是否违法添加糖精钠、甜蜜素等食品添加剂。

2. 规范抽检流程管理：严格执行抽样、送检、检验、结果反馈闭环机制，抽样过程全程留痕（拍照、录像），确保样品代表性、真实性；检验检测严格依据国家标准方法，保障结果科学准确。

3. 强化抽检结果运用：对抽检不合格产品，第一时间报回市场监管局稽查队。

4. 拓展抽检覆盖范围：在生产企业全覆盖基础上，延伸抽检流通环节商超、批发市场、散装白酒经营店及餐饮单位采购的白酒，实现生产、流通、餐饮全链条抽检无死角。

六、实施步骤

（一）集中整治阶段（11月7日—11月20日）

1. 集中排查整治。开展集中攻坚行动，以壮士断腕、破釜沉舟的决心，全力查处违法行为，实现捣毁一批窝点、打击一批违法行为、查处一批违法企业、惩处一批不法分子的目标；聚焦白酒生产经营全链条，重点核查生产资质、原料采购、标签标识、

索证索票等情况，建立问题隐患台账。

2. 分类精准整治。对排查发现的无证生产、掺杂使假、虚假宣传等严重违法违规行为，依法立案查办，从重处罚；建立排查整治工作台账，对发现问题实行“销号管理”，跟踪督促整改到位，防止反弹回潮。

3. 强化监督抽检。加大对重点企业、城乡结合部、农村市场等关键领域的白酒抽检力度，重点检测酒精度、甲醇、塑化剂等指标，及时公布抽检结果，对不合格产品依法处置。

4. 宣传引导联动。加大《食品安全法》、《商标法》等法律法规宣传力度，实行边整治边宣传，逐户发放宣传页，确保宣传到位。畅通投诉举报渠道，鼓励群众参与监督，形成共治合力。

（二）巩固提升阶段（11月21日—12月10日）

1. 问题整改“回头看”。对集中整治阶段的问题台账开展全覆盖复核，重点核查整改未到位、易反弹问题，严防虚假整改、敷衍整改，确保隐患清零。

2. 健全长效机制。梳理整治中的共性问题，建立白酒生产经营单位信用档案，对违法失信企业实施联合惩戒；完善标签标识备案、溯源管理、随机抽查等制度，推动监管流程标准化、规范化。

（三）总结提升阶段（12月11日—12月30日）

1. 建立长效机制。梳理专项整治全流程成效、典型案例及突出问题，查找监管薄弱环节，形成工作总结报告，推广可复制的

监管模式，健全长效监管机制，提升整体监管效能。

2. 强化主体责任。通过约谈培训、信用公示等方式，督促白酒企业落实质量安全主体责任，推行承诺制和追溯体系建设，引导行业规范发展。

3. 动态监管预警。将白酒生产经营单位纳入重点监管名录，实施信用分级分类监管，对失信主体依法联合惩戒，定期开展“回头看”防止问题反弹。

七、工作要求

（一）务必高度重视。承担排查整治工作任务股的室队要高度重视，明确职责分工、细化任务清单。各中队要结合属地实际情况，认真研究本辖区的整治工作，并组织实施好排查整治行动，确保取得实效。

（二）严格落实责任。各中队的分管领导要亲自推动整治工作，负责统筹、指导、组织实施，实行“组长负责、股室队协同，小组为主”的集中整治模式。整治工作将纳入年度考核，定期开展督导检查，对工作推进不力、敷衍塞责的单位和个人严肃追责问责；及时报送工作进展、数据信息和典型案例。

（三）明确工作重点。要求全覆盖排查，建立健全工作台账。对包装、标签等规范性进行严格审查，发现有假冒侵权、虚假标注生产日期的网络平台销售行为进行严格查处。紧盯白酒生产经营全链条风险点，坚持问题导向，对违法违规行为零容忍，确保整治精准、高效、合规。

(四)信息报送。各中队和相关股室要对照整治内容填写白酒生产经营环节检查结果记录表(附件2)、文水县白酒生产风险隐患排查工作清单(附件4),并将白酒生产经营风险隐患排查整治日报表(附件3)逐日报办公室汇总,办公室负责排查整治工作信息汇总和总结上报。

- 附件: 1. 食品生产经营监督检查要点表
2. 白酒生产经营环节检查结果记录表
3. 白酒生产经营风险隐患排查整治日报表
4. 文水县白酒生产风险隐患排查工作清单
5. 酒类及食品流通环节风险防控工作清单

文水县市场监督管理局

2025年11月7日



(此件公开发布)

附件 1

食品生产经营监督检查要点表

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。			
依照法律法规规定, 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	日

表 1-1 食品生产监督检查要点表

检查项目：重点项（*）34 项，一般项 45 项，共 79 项。
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。	☐ 是 ☐ 否		
		*1.2	生产的食品、食品添加剂在许可范围内。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		2.3	设备布局 and 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。	☐ 是 ☐ 否		
		2.4	卫生间保持清洁，与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	☐ 是 ☐ 否		
		2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设施设备，满足工常使用。	☐ 是 ☐ 否		
		2.6	通风、防尘、排水、照明、温控等设施设备正常运行，存放垃圾、废弃物的设施设备标识清晰，有效防护。	☐ 是 ☐ 否		
		2.7	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分	☐ 是 ☐ 否		

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			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。			
		2.8	生产设备设施定期维护保养,并有相应的记录。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
4	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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		*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。	☐ 是 ☐ 否		
4	生产过程 控制	*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。	☐ 是 ☐ 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	☐ 是 ☐ 否		

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
			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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		

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	委托生产	*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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		T.5	原料、食品添加剂实际用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。	☐ 是 ☐ 否		
		T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	☐ 是 ☐ 否		
		*5.1	委托方、受托方具有有效证照，委托生产的产品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定。	☐ 是 ☐ 否		
		5.2	签订委托生产合同，约定委托生产的产品品种、委托期限等内容。	☐ 是 ☐ 否		
		5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。	☐ 是 ☐ 否		
6	产品检验	5.4	委托生产的产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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		6.1	企业自检的，具备与所检项目相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。	☐ 是 ☐ 否		
		6.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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	☐ 是 ☐ 否		

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
7	贮存及交付控制		真实、完整，保存期限符合规定要求。			
		6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	☐ 是 ☐ 否		
		*T.8	对出厂的婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴幼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。	☐ 是 ☐ 否		
		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。	☐ 是 ☐ 否		
		7.2	食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。	☐ 是 ☐ 否		
		7.3	不合格品在划定区域存放，具有明显标示。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		7.5	仓库温湿度符合要求。	☐ 是 ☐ 否		
8	不合格食品管理和食品召回	*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、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。	☐ 是 ☐ 否		
		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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		8.3	有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。	☐ 是 ☐ 否		
		*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）。	☐ 是 ☐ 否		

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
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。	☐ 是 ☐ 否		
		*9.2	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	☐ 是 ☐ 否		
		*9.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 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，并向所在地县级人民政府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%。	☐ 是 ☐ 否		
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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		

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
12	信息记录 和追溯	*11.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		*11.5	建立并执行从业人员健康管理制，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。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		12.1	建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
13	食品安全 事故处置	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。	☐ 是 ☐ 否		
		13.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	☐ 是 ☐ 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。	☐ 是 ☐ 否		
		*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。	☐ 是 ☐ 否		

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
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。	☐ 是 ☐ 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。
2. 食品通用检查项目适用于食品(含特殊食品)、食品添加剂生产者的监督检查; 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。
3. 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。

表 1-2 食品销售监督检查要点表

食品通用检查项目：重点项（*）38 项，一般项 41 项，共 79 项。
 食品其他检查项目：重点项（*）12 项，一般项 5 项，共 17 项。
 相关主体检查项目：重点项（*）6 项，一般项 9 项，共 15 项。

食品通用检查项目（79 项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1. 食品安全自查	*1.1	具有食品安全自查制度。	☐ 是 ☐ 否	
	*1.2	按照自查制度规定，定期对食品安全状况进行检查评价。	☐ 是 ☐ 否	
	*1.3	经营条件发生变化或自查发现问题，不符合食品安全要求的，立即采取措施整改。	☐ 是 ☐ 否	
	*1.4	自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。	☐ 是 ☐ 否	
2. 食品安全追溯体系	*2.1	具有食品安全追溯体系，按照法律法规规定如实记录并保存进货查验、食品销售等信息，保证食品可追溯。	☐ 是 ☐ 否	
3. 许可及备案	3.1	食品经营许可证合法有效。	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	仅销售预包装食品的食品经营者依法进行备案。	☐ 是 ☐ 否	
	3.3	实际经营事项与仅销售预包装食品备案信息采集表中相关内容相符。	☐ 是 ☐ 否	
	3.4	在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	☐ 是 ☐ 否	

3.5	通过第三方平台进行交易的食品销售者在其经营活动主页面显著位置公示食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息表）；通过自建网站交易的食品销售者在其网站首页显著位置公示食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息表）。	☐ 是 ☐ 否
3.6	未发现法律法规规定的禁止性行为： ①伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证或备案编号。 ②未获得许可或取得备案，开展食品销售活动。 ③超出许可经营项目范围开展销售活动。	☐ 是 ☐ 否
4.1	与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	☐ 是 ☐ 否
4.2	具有与销售的食品品种、数量相适应的贮存、销售等场所。	☐ 是 ☐ 否
4.3	保持场所环境整洁卫生。	☐ 是 ☐ 否
*4.4	具有合理的设备布局 and 工艺流程，避免食品接触有毒物、不洁物，防止交叉污染。	☐ 是 ☐ 否
*4.5	进口冷链食品应当专用通道进货、专区存放、专区销售，不得与其他食品混放贮存和销售。	☐ 是 ☐ 否
5.1	具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。	☐ 是 ☐ 否
5.2	用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	☐ 是 ☐ 否
5.3	使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	☐ 是 ☐ 否

6. 禁止销售的食品	*6.1	未发现法律法规禁止销售的食品： (一) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品； (二) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品； (三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂； (四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品； (五) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品； (六) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂； (七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品； (八) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品； (九) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂； (十) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂； (十一) 无标签的预包装食品、食品添加剂； (十二) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品； (十三) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。	□是 □否	
7. 食品安全管理制度	7.1	具有食品安全管理制度。	□是 □否	食品 销售 企业
	*7.2	对职工开展食品安全知识培训。	□是 □否	
	7.3	加强食品检验工作。	□是 □否	

8. 人员管理	8.1	企业主要负责人落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。	☐ 是 ☐ 否	食品销售企业
	8.2	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。	☐ 是 ☐ 否	
	8.3	食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	☐ 是 ☐ 否	
	8.4	食品安全管理人员接受食品安全监管部门监督检查考核，考核情况公布。	☐ 是 ☐ 否	
	8.5	具有从业人员健康管理制度。	☐ 是 ☐ 否	
	*8.6	从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作。	☐ 是 ☐ 否	
	*8.7	患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，未从事接触直接入口食品的工作。	☐ 是 ☐ 否	
	8.8	未发现法律法规规定的禁止从业行为： ①被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内申请食品经营许可，或者从事食品销售管理工作、担任食品销售企业食品安全管理人员。 ②因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，从事食品销售管理工作，担任食品销售企业食品安全管理人员。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.1	预包装食品包装上有标签。标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的各类事项。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.2	食品添加剂有标签、说明书和包装。标签上载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还注明“零售”字样。标签、说明书的内容还符合法律、法规以及食品安全标准规定的其他事项。	☐ 是 ☐ 否	
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、说明书标示原产国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法	☐ 是 ☐ 否	

		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。		
9.4		标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识。转基因食品按照规定显著标示。	☐ 是 ☐ 否	
*9.5		未发现法律法规规定的禁止行为： ①标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能； ②食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符； ③对保健食品之外的其他食品，声称具有保健功能； ④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。	☐ 是 ☐ 否	
10. 温度全程控制	*10.1	具有冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	☐ 是 ☐ 否	
	10.2	配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。	☐ 是 ☐ 否	
	*10.3	按照标签标示或相关标准的温度、湿度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	☐ 是 ☐ 否	
11. 购销过程控制	*11.1	查验食品供货者的许可证（或备案信息采集表）和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	☐ 是 ☐ 否	
	*11.2	查验食品添加剂供货者的生产许可证和产品合格证明文件，记录所采购食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	☐ 是 ☐ 否	

*11.3	具有食品进货查验记录制度。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	食品销售企业
*11.4	记录所采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	
*11.5	具有食品销售记录制度。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	从事食品批发业务的经营企业
*11.6	记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	
11.7	销售的无包装直接入口食品，使用无毒、清洁的包装材料、容器、售货工具和设备，配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	
*11.8	销售的散装食品，在容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	
*11.9	销售的散装食品标注的生产日期与生产者在出厂时标注的生产日期一致。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	
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。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	
*11.11	包装或分装食品，未更改原有的生产日期，未延长保质期。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	
*11.12	食品与非食品、生食与熟食的盛放容器未混用。		☐ 是 ☐ 否 ☐ 是 ☐ 否	

	*11.1 3	普通食品未与特殊食品、药品混放销售。	☐ 是 ☐ 否	
	11.14	临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。	☐ 是 ☐ 否	
	11.15	在销售场所显著位置设置不向未成年人销售酒的标志。	☐ 是 ☐ 否	酒类 经营者
	11.16	未向未成年人销售酒。	☐ 是 ☐ 否	
	*11.1 7	经营场所食品广告或宣传的内容真实合法。未发现含有虚假内容，未发现涉及疾病预防、治疗功能。	☐ 是 ☐ 否	
	11.18	未发现利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传；未发现编造、散布虚假食品安全信息。	☐ 是 ☐ 否	
	12.1	经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，向发证地市场监管部门报告，副本上载明仓库具体地址。外设仓库地址发生变化的，在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监管部门报告。	☐ 是 ☐ 否	
12. 贮存 过程控制	12.2	贮存食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*12.3	在散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	☐ 是 ☐ 否	
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	*12.5	食品与非食品、生食与熟食的贮存容器未混用。	☐ 是 ☐ 否	
	*12.6	未发现食品与有毒、有害物品一同贮存。	☐ 是 ☐ 否	

	*12.7	委托贮存食品的，选择具有合法资质的贮存服务提供者，审核其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求贮存食品。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，审查其备案情况。	☐ 是 ☐ 否	
	*12.8	接受委托贮存食品的，留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年。	☐ 是 ☐ 否	
13. 运输过程控制	13.1	运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，防止食品污染。	☐ 是 ☐ 否	
	*13.2	未发现食品与有毒、有害物品一同运输。	☐ 是 ☐ 否	
	*13.3	委托运输食品的，选择具有合法资质的运输服务提供者，查验其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求运输食品。	☐ 是 ☐ 否	
14. 食品召回	14.1	销售者发现销售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后，立即停止经营，通知相关食品生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者认为需要召回的，配合生产者立即召回。由于食品销售者的原因造成其经营的食品有上述情形的，由食品销售者召回。	☐ 是 ☐ 否	
	14.2	对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。	☐ 是 ☐ 否	
	14.3	对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时向消费者明示补救措施。	☐ 是 ☐ 否	
	14.4	食品召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，提前报告时间、地点。	☐ 是 ☐ 否	
15. 委托	15.1	委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，审查其生产资质，留存	☐ 是 ☐ 否	

托 生 产		相关证明文件。		
	15.2	对委托生产者生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。	☐ 是 ☐ 否	
	16.1	具有食品安全事故处置方案。	☐ 是 ☐ 否	食品 销售 企业
	16.2	定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	☐ 是 ☐ 否	
17.其 他	*17.1	检查结果对消费者有重要影响的，在经营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。	☐ 是 ☐ 否	
	17.2	监督检查结果、市场监管部门约谈经营者情况和经营者整改情况记入食品经营者食品安全信用档案。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒。	☐ 是 ☐ 否	
	17.3	检查结果信息形成后 20 个工作日内向社会公开。	☐ 是 ☐ 否	
食品其他检查项目（17 项）				
检查 项目	序号	检 查 内 容	评价	备注
18.食 用 农 产 品	18.1	具有食用农产品进货查验记录制度。	☐ 是 ☐ 否	
	18.2	如实记录所采购的食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。	☐ 是 ☐ 否	
	*18.3	经营的肉类按规定具有检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。	☐ 是 ☐ 否	

19. 特殊食品	*19.1	销售特殊食品查验并保存供货者的许可资质、产品注册证书或者备案凭证、出厂检验合格证或者产品检验报告、进口产品检验检疫证明或入境货物检验检疫证明等材料。进货和销售记录能满足查验和追溯要求。注册或者备案凭证应与实际商品相符，且在有效期内。	☐ 是 ☐ 否
	*19.2	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”。	☐ 是 ☐ 否
	*19.3	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。	☐ 是 ☐ 否
	*19.4	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）。	☐ 是 ☐ 否
	*19.5	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。	☐ 是 ☐ 否
	19.6	保健食品标签设置警示用语区，标注“保健食品不是药物，不能替代药物治疗疾病”警示用语。保健食品经营者在经营保健食品的场所、网络平台等显著位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。	☐ 是 ☐ 否
	19.7	对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉采取醒目提示或者提前下架等措施。	☐ 是 ☐ 否
	*19.8	未发现通过健康咨询、宣传资料等方式虚假夸大宣传特殊食品。	☐ 是 ☐ 否
	*19.9	不得宣传声称婴幼儿配方食品全部或者部分替代母乳。	☐ 是 ☐ 否
	*19.10	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。	☐ 是 ☐ 否

	19.11	不得对 0-12 个月龄婴儿食用的婴儿配方食品进行广告宣传。	☐ 是 ☐ 否	
	*19.1 2	网络销售特殊食品的销售主页相关信息应当与产品注册证书或备案凭证、广告审查批准等信息相一致，销售页面刊载内容不得涉及疾病预防、治疗功能等禁止性标志内容。	☐ 是 ☐ 否	
	*19.1 3	网络销售保健食品的页面在显著位置标明“本品不能代替药物”。网络销售特殊医学用途配方食品，销售页面应显著标示“请在医生或者临床营养师指导下食用；不适用于非目标人群使用；本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射”等提示用语。	☐ 是 ☐ 否	
	*19.1 4	特定全营养配方食品不得进行网络交易。	☐ 是 ☐ 否	
相关主体检查项目（15 项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
20. 集中交易市场开办者、柜台出租者和展销会举办者、柜台出租者和展销会举办者	20. 1	食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者在市场开业或者展销会举办前向所在地县级市场监管部门书面报告。	☐ 是 ☐ 否	
	20. 2	食品集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，审查入场食品经营者的许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表），明确其食品安全管理责任。	☐ 是 ☐ 否	
	*20. 3	定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	☐ 是 ☐ 否	
	20. 4	发现入场食品经营者有违反食品安全法规定的行为，及时制止并立即报告所在地县级市场监管部门。	☐ 是 ☐ 否	
	20. 5	食用农产品批发市场配备检验设备和检验人员或者委托符合食品安全法规定的食品检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验。	☐ 是 ☐ 否	
	20. 6	食用农产品批发市场开办者发现不符合食品安全标准的食用农产品时，要求销售者立即停止销售，并向市场监管部门报告。	☐ 是 ☐ 否	

21. 网络食品交易第三方平台提供者	21.1	在通信主管部门批准后30个工作日内向所在地省级市场监管部门备案并取得备案号。	☐ 是 ☐ 否	
	21.2	具有食品安全相关制度,明确网络食品销售者食品安全管理责任,并在网络平台公开。	☐ 是 ☐ 否	
	*21.3	设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员。	☐ 是 ☐ 否	
	*21.4	建立入网食品销售者档案,对入网食品销售者进行实名登记,并对其食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表等材料进行审查。	☐ 是 ☐ 否	
	*21.5	对平台上的食品经营行为及信息进行检查。发现存在食品安全违法行为及时制止,并向所在地县级市场监管部门报告。	☐ 是 ☐ 否	
22. 从事食品贮存业务的非生产经营者	22.1	从事冷藏冷冻食品贮存业务的,自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级市场监管部门备案。	☐ 是 ☐ 否	
	*22.2	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。	☐ 是 ☐ 否	
	*22.3	留存委托方的食品生产经营许可证复印件(或仅销售预包装食品备案信息采集表)。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年。	☐ 是 ☐ 否	
	22.4	场所环境及设施设备等符合相关要求,具体见食品通用检查相关项目。	☐ 是 ☐ 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。
2. 检查具体要求可参考《食品销售安全监督检查指南》《特殊食品安全销售监督检查指南》。

表 1-3 餐饮服务监督检查要点表

检查项目：重点项（*）19 项，一般项 37 项，共 56 项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	☐ 是 ☐ 否	
	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	☐ 是 ☐ 否	
2. 信息公示	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	☐ 是 ☐ 否	
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	☐ 是 ☐ 否	
	3.1	制定从业人员健康管理制度。	☐ 是 ☐ 否	
3. 从业人员健康管理	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	☐ 是 ☐ 否	
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	☐ 是 ☐ 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	☐ 是 ☐ 否	

	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	☐ 是 ☐ 否	
4. 原料控制(含食品添加剂、食品相关产品)	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录和合格证明文件。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.3	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)。冷冻(藏)设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻(藏)温度符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	☐ 是 ☐ 否	
	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备	☐ 是 ☐ 否	
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	☐ 是 ☐ 否	
5. 加工制作过程	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	☐ 是 ☐ 否	

5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洗的禽蛋使用前清洁外壳。	☐ 是 ☐ 否	
5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或有重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	☐ 是 ☐ 否	
*5.8	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	☐ 是 ☐ 否	
6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	☐ 是 ☐ 否	6. 食品添加剂使用管理
*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。	☐ 是 ☐ 否	
*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	☐ 是 ☐ 否	7. 备餐、供餐与配送
7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	☐ 是 ☐ 否	
7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	☐ 是 ☐ 否	

8.场所和设备设施 清洁维护	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	☐ 是 ☐ 否	
	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	☐ 是 ☐ 否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	☐ 是 ☐ 否	
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	☐ 是 ☐ 否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
	*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，消毒剂使用、配制等符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
9.餐具清洗消毒	9.3	保洁设施符合要求，保洁设施内存放的餐具保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.4	使用集中清洗消毒餐具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐具、重复使用一次性餐具。	☐ 是 ☐ 否	

10. 食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	☐ 是 ☐ 否	
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明材料。	☐ 是 ☐ 否	
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	☐ 是 ☐ 否	
	*10.5	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，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	☐ 是 ☐ 否	
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。	☐ 是 ☐ 否	
11. 制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	☐ 是 ☐ 否	若地方人民政府指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，开展此项检查。若
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	☐ 是 ☐ 否	地方人民政府未指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，不开展此项检查。
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	☐ 是 ☐ 否	
其他需要记录的问题：				

说明：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。

附件2

白酒生产经营环节检查结果记录表

白酒生产经营企业名称			
地址			
许可证号		法定代表人（负责人或业主）	
检查事由		联系电话	
检查时间	年 月 日 时 分至 时 分		
检查情况（包括现场状况、存在问题等）：			
处理意见：			
属地监管人员签名：		当事人意见并签字盖章：	
年 月 日		年 月 日	
监督检查人员签名：		年 月 日	

白酒生产经营风险隐患排查整治日报表

填报单位:

(小组/中队)

年 月 日

序号	检查单位	地址	存在问题	处理情况	备注

1.发现问题线索数()个,移交公安线索()个。

2.具体问题线索:在**镇**村***公司检查中发现**行为,现场查扣**等涉案物品,交回我局自查()移交公安机关()。

