如皋市食品安全专项大检查工作方案

为认真贯彻落实习近平总书记关于安全生产重要指示精神及国务院、省、市相关工作要求，切实抓好安全生产工作，有效防控安全风险，提升全市市场监管领域食品安全水平，保障人民群众生命财产安全，制定本实施方案。

一、总体要求

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入学习贯彻习近平总书记关于安全生产的重要论述和重要指示精神，认真落实李克强总理批示和全国安全生产电视电话会议要求，按照市委市政府、市安委会及省市场监管局工作部署，坚持“人民至上、生命至上”，以坚决遏制重特大事故为底线，深入开展全市市场监管领域安全专项大检查，及时彻查安全风险，系统治理突出问题，全面压实各方责任，以实际行动迎接党的二十大胜利召开。

二、主要内容

（一）食品生产环节

重点排查食品生产企业从原料采购验收到成品出厂销售全过程质量安全保障体系运行情况；超范围添加和超限量使用食品添加剂的行为，使用非食品原料和回收食品生产加工食品的行为；无生产许可证非法生产加工食品的行为；食品加工小作坊非法生产加工等问题。突出对肉制品、食用油、速冻食品、乳制品、白酒等行业以及规模以上企业的风险隐患排查和治理：

1. 乳制品生产加工。重点排查企业是否存在采购使用低于标准或非法经营的原料乳问题（如黄曲霉毒素M1或兽药残留超标、非法添加β-内酰胺酶等）；超范围超限量使用防腐剂等食品添加剂问题；在乳及乳制品中非法添加蛋白精、三聚氰胺等非食用物质问题；原辅材料进厂、成品出厂检测把关不严等问题。

2. 肉制品生产加工。重点排查是否存在采购、使用含有“瘦肉精”、病死或来源不明的畜禽、未经检疫或检疫不合格的畜禽肉问题；进口肉制品是否持有相关批次报关单、出入境检验检疫证明、核酸报告、消毒记录以及监管仓出仓证明；是否录入“江苏冷链”系统；超范围超限量添加防腐剂、色素等食品添加剂问题；使用非食用物质加工肉制品问题（如使用工业明胶、硼酸与硼砂、工业染料、敌敌畏、酸性橙Ⅱ、敌百虫等非食用物质）；违法使用过期回收或腐败变质食品再加工肉制品问题；原辅材料进厂、成品出厂检测把关不严等问题；可能存在的掺杂使假、以次充好等违法违规问题。

3.白酒生产加工。重点排查是否存在使用甲醇、工业酒精等非食品原料生产加工白酒；塑化剂污染，氰化物、甲醇不符合标准规定问题；违规使用甜蜜素、安赛蜜、糖精钠等食品添加剂的问题；固液法白酒、液态法白酒冒充固态法白酒的问题；标签标识不规范、不真实的问题；原辅材料进厂、成品出厂检测把关不严等问题。

4.食用植物油生产加工。重点排查是否存在食用植物油中溶剂残留、脂肪酸组成、酸值、过氧化值等指标超过食品安全标准的问题；经炒制工艺加工的茶油、芝麻油等苯并（a）芘超标问题；花生油中黄曲霉毒素B1超标问题；芝麻油、橄榄油、茶油等造假及超范围使用香精、色素等食品添加剂问题；塑化剂污染问题；食用植物油分装企业违规添加植物毛油等不合格油品问题；使用转基因原料未标明、食用调和油标签标识不规范不真实问题；违法生产加工“地沟油”，或使用“地沟油”等非食用物质生产加工食用油问题；原辅材料进厂、成品出厂检测把关不严等问题。

5.发酵酒及其配制酒生产加工。重点排查是否存在使用过期、劣质原料情况；违规使用食用香精、甜味剂、防腐剂等问题；使用药品为原料的情况；未严格按标准进行生产等问题。

6.速冻食品。重点排查是否存在原辅材料进厂、成品出厂检测把关不严等问题。是否超限量使用食品添加剂以及使用不符合要求的复配食品添加剂问题。

（二）校园食品安全风险隐患

1.严格落实食品安全主体责任。学校要不断强化校园食品安全校长（园长）负责制，健全校园食品安全管理制度，明确各岗位食品安全责任。进一步完善并严格执行食品安全管理定期自查制度，发现隐患应及时进行整改，并按要求向属地监管部门报告。严格执行市市场监管局等四部门《转发市场监管总局四部委办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（通市监发〔2020〕29号）有关陪餐要求。中小学、幼儿园食堂原则上采用自营方式供餐。食堂承包或委托经营的，应严格遴选食堂承包或委托经营者，加强日常食品安全管理。采用供餐单位提供餐食的学校，应优先选择通过HACCP或ISO22000体系认证的供餐单位。

2.强化食材源头管控。要严格执行原料索证索票和进货查验记录制度，确保食品原料质量安全，实现原料来源可溯。学校及校园周边食品经营单位要尽量选择通过食品安全管理体系认证，食品安全保障水平高的供应单位，采购使用放心食材。

3.严格过程控制要求。学校食堂要严格执行《学校食品安全和营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》等规章和规范性文件要求，制定并实施严格的经营过程控制要求，规范从原料进入至餐食供应全过程的加工制作行为，严防严管严控食品安全风险。要妥善贮存食品原料、半成品、成品，按食品安全贮存要求冷藏或冷冻，尽量缩短存放时间特别是在常温下的存放时间，及时废弃腐败变质食品。食物必须生熟分开、烧熟煮透，熟食加工的中心温度不低于70℃，烹调后至食用前存放时间不超过2小时；不得将回收后的食品（包括剩饭、剩菜及辅料）经加工后再次供应。食堂必须做好留样工作，每个品种留样量不少于125g，每餐留样时间不少于48小时。建立健全餐厨废弃物处置管理制度，严格按规定进行餐厨废弃物处置，设置加盖的废弃物存放容器并及时清洁、消毒，分类放置、及时清理餐厨废弃物，不得溢出存放容器，索取餐厨废弃物收运者经营资质证明文件，与其签订合同明确食品安全责任与义务，建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

4.严格学校食品安全监督检查。各分局要对学校食堂、校内食品销售单位、校园周边餐饮门店和食品销售单位、供餐单位等落实食品安全主体责任和自查情况实行全覆盖监督检查。要以发生过食品安全事件的学校、对外承包的高校食堂、基础薄弱的农村地区学校食堂、量化分级管理等级较低的学校食堂、供餐人数多的学校食堂等为重点单位，以原料管控、加工操作、清洗消毒、食品留样、从业人员健康管理为重点环节，以进口冷链食品、“五毛”食品等为重点品种，开展校园及周边食品安全综合治理。对发现的食品安全问题和隐患要督促限期整改到位，对违法违规行为，要依法严厉查处。要根据学校食品消费的特点和风险隐患，加大对学校采购的米、面、油、肉类、蔬菜、乳及乳制品等重点品种抽样检验力度。凡发现不合格食品，依法查处并通报教育行政部门，及时排除食品安全隐患。要加大对学校食堂餐具消毒的指导与监督，科学安排抽检计划，确保所有学校食堂全年接受至少1次餐具抽检，对抽检中发现的不合格餐具依法严格处置，并督促指导学校采取有效措施整改到位。

（三）进口冷链食品疫情防控工作

1.集中监管仓运行管理全面从严。集中监管仓必须按照《进口冷链食品集中监管仓建立与运行技术指南》要求，强化消杀、核酸检测、人员防护、专班人员闭环管理等重点环节严格管控，尤其强化专班人员闭环管理、严格管控。

2.高风险岗位人员管理全程闭环。对涉及进口冷链食品的第三方冷库、以进口冷链食品为原料的食品生产企业（含小作坊）高风险岗位人员，严格按照《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南（第二版）》（简称“指南”，下同）要求实施闭环管理。

3.流通领域重点环节风险全链管理。对涉及进口冷链食品的商超、农批市场、食品批发商等流通领域重点环节，实行严格管理。严格落实“三专、四证、五不”要求，着重加强直接接触进口冷链食品人员的防护与健康管理。

4.小微餐饮严管严查。小微餐饮主体数量大、监管战线长、执法成本高，“应进仓、未进仓”现象高发，坚持“宁可让其停、不可让其用”原则，对餐饮领域违规使用进口冷链食品“动态清零”，顶格执法、违法必停。巩固涉及进口冷链食品的大中型及以上餐饮疫情防控管理，督促落实主体责任，确保规范管理。

5.从业人员核酸检测“应检尽检”。严格按照指南要求，坚持“人物同防”要求，将涉及进口冷链食品的集中监管仓、第三方冷库、食品生产企业（含小作坊）、商超、农批市场、食品批发商、餐饮单位等相关人员严格执行核酸检测品频次要求，确保“应检尽检、一个不漏”。

6.消毒消杀“应消尽消”。督促指导涉及进口冷链食品的食品生产企业（含小作坊）、商超、农批市场、食品批发商、餐饮单位等按照“谁开箱、谁负责”、“拆到哪一层，消到哪一层”原则，严格做好进口冷链食品拆包过程中消毒工作。严格做好设备设施、场所环境、交通工具等消毒消杀工作。

附件：进口冷链食品疫情防控工作检查记录表

如皋市市场监督管理局

2022年5月9日