

岳阳市岳阳楼区市场监督管理局

岳阳市岳阳楼区市场监督管理局 2026 年度食品生产安全监督检查工作方案

为认真贯彻落实市局、区委、区政府对食品安全监管工作的部署要求，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《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）、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第 60 号）、《关于印发湖南省食品生产企业风险分级管理工作规范的通知》（湘市监食〔2024〕62 号）等法律法规及文件规定，结合我区实际，制定本工作方案。

一、工作目标

坚持“四个最严”要求，以落实“三方责任”（属地管理责任、部门监管责任、企业主体责任）为核心，通过精准有效的监督检查，推动监管效能提升。强化检查结果运用与通报，倒逼责任落实，有效防控食品安全风险，坚决守住不发生区域性、系统性食品安全事故的底线。

二、检查对象

全区取得生产许可证的食品生产企业，取得登记证的食品生

产加工小作坊（以下简称小作坊）。

三、职责分工

（一）食品生产安全监督管理股

1. 负责制定并组织实施本年度监督检查工作方案及附件计划。
2. 对上级部门通报、监督抽检及风险监测过程中发现存在问题的食品生产加工单位实施专项检查。
3. 对肉制品、食用油、糕点、酱腌菜、湿米粉、湿面条、饮用水、水产制品等重点品种生产企业实施监督检查。
4. 对监督检查中发现的、已不具备许可条件的生产企业，依法及时向市局提出撤销生产许可证建议。
5. 负责食品生产企业及小作坊监督抽查，每季度形成专题通报在全局范围内发布。通报重点反映各所属地监管责任落实情况、企业（小作坊）主体责任落实情况、乡街属地包保责任督导落实情况。
6. 组织对全区食品生产企业及小作坊负责人的集中培训。
7. 对监督检查中发现的共性问题和主体责任落实不力的企业（小作坊），组织行政约谈，并视情发布食品安全提醒告知函。
8. 配合省、市局完成各项监督检查任务。

（二）各市场监管所

1. 按照属地监管原则，配合食品生产股完成辖区内生产企业及小作坊的抽查任务，并负责完成上述检查中的涉企检查扫码操作。

2. 结合风险分级管理和上年度监管情况，按照 2026 年度涉企行政检查计划（见附件 1）对辖区内食品生产企业及小作坊开展日常监督检查，开展监督检查时严格规范实施“扫码入企”，分为重点检查事项和一般检查事项，重点监督检查对象为风险分级 C、D 级主体，一般监督检查对象为风险分级 A、B 级主体，检查结果录入“湖南市场监管”平台并公示。

3. 及时处理检查中发现的问题隐患，建立整改台账并督促复查，形成闭环，对重大隐患立即上报。

4. 协助乡街食安办推动食品安全“两个责任”中属地包保工作的落地见效，及时反馈督导发现问题。

5. 加强对新办、变更登记食品小作坊的首次现场监督检查。对监督抽检多次不合格、投诉举报较多、风险等级较高的企业（小作坊），要增加监督检查频次。

6. 对监督检查中发现的违法违规行为，依法及时将线索移送市局执法支队。对涉嫌需吊销食品生产许可证、食品生产加工小作坊登记证的情形，应及时固定证据并上报区局。

四、时间安排

第一阶段：部署培训与基础夯实（2026 年 1 月—2 月）

1 月底前，印发本工作方案及附件计划，完成全年工作部署。
2 月底前，完成全区所有食品生产企业及小作坊负责人的集中培训。培训重点：食品安全法律法规、主体责任清单落实（日管控、

周排查、月调度）、生产过程规范、常见问题剖析及案例警示。完成上年度食品生产企业风险分级动态调整，确定本年度重点监管对象。

第二阶段：分片实施与重点检查（2026 年 3 月—11 月）

1. **监督检查任务。**各市场监管所统筹力量，按照生产企业及小作坊风险等级分季度、分片区完成监督检查，检查结果通过湖南省市场监管 APP 平台录入并公示。

2. **监督抽检任务。**按照计划开展区级食品生产环节监督抽检，全年抽样检测不少于 140 批次。一季度完成东茅岭、五里牌、站前路、三眼桥、王家河辖区内任务；二季度完成奇家岭、岳阳楼、金鹗山、望岳路、吕仙亭辖区内任务；三季度完成洛王、枫桥湖、郭镇、城陵矶、梅溪辖区内任务；四季度完成康王、西塘、通海路、金凤桥、木里港辖区内任务，监督抽检原则上对在产在营生产企业和小作坊生产的食品进行全覆盖抽检，一家单位抽检至少一个批次（详见附件 2）。

3. **督导与通报。**食品生产股每季度对监督检查及监督抽检情况进行汇总分析，至少发布一期全局性检查结果通报，指出在“三方责任”落实方面存在的问题。

第三阶段：整改约谈与总结提升（2026 年 11 月—12 月）

针对通报和检查中发现的企业主体责任不落实、问题整改不到位等情形，食品生产股及时组织行政约谈，并视情况向相关行

业或全区发布提醒告知函。各所对检查发现的问题建立台账，督促企业（作坊）限期整改并复查，形成闭环。12月，全面总结年度监督检查工作，评估监管成效，分析存在的主要风险，谋划下一年度工作重点。

五、检查内容

（一）食品生产企业监督检查内容

在依据《食品生产监督检查要点表》开展检查的同时，应重点检查以下内容：

1. 落实食品安全主体责任情况：是否依法配备食品安全总监、食品安全员；是否明确岗位职责；是否接入“互联网+AI”智慧监管。

2. 建立落实食品安全管理制度情况：是否建立并有效运行“日管控、周排查、月调度”工作机制；相关记录是否真实完整。

3. 规范许可资质管理情况：实际生产情况是否与许可范围一致；许可事项变更是否及时报告。

4. 生产现场环境卫生条件：厂区、车间环境是否卫生整洁；更衣、洗手、消毒等设施是否正常使用。

5. 规范从业人员管理情况：从业人员健康管理、培训考核是否符合要求。

6. 强化生产过程控制情况：是否存在使用非食品原料、回收食品、超范围超限量使用食品添加剂等行为；产品批记录是否真

实可追溯。

7. 规范标签、说明书管理情况: 标签标识内容是否合法合规、真实准确。

8. 产品检验情况: 是否具备与产品相适应的检验能力; 出厂检验及委托检验是否符合规定; 大米等特定产品是否落实专项检验要求。

9. 原辅料、成品仓储管理情况: 分区存放、离地离墙、温湿度控制等是否符合要求; 外设仓库是否纳入管理。

10. 产品标准执行与委托加工情况: 产品执行标准是否合法有效; 委托加工行为是否规范。

11. 特殊食品生产检查: 在通用要求基础上, 重点检查注册备案要求执行、生产质量管理体系运行、原辅料合规性及前处理等情况。

(二) 食品小作坊监督检查内容

1. 生产主体资格: 登记信息与实际是否一致; 登记证是否有效。

2. 生产加工场所: 环境是否整洁, 是否远离污染源, 是否存在交叉污染风险; 是否接入“互联网+AI”智慧监管。

3. 设施与设备: 基本的生产、卫生、防护设施设备是否齐全并能正常使用。

4. 加工过程控制: 严禁使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质; 严禁超范围超限量使用食品添加剂; 白酒

小作坊严查使用甲醇、工业酒精及超范围使用甜味剂等行为。

5. 人员管理：直接接触入口食品人员健康证明是否有效；个人卫生是否符合要求。

6. 原辅料、成品仓储管理：贮存条件是否符合安全要求；是否存在过期、变质原料。

7. 包装与标识：销售的食品是否按照规定进行包装并标识相关信息。

六、工作要求

（一）强化责任意识，聚焦“三个落实”。全体监管人员要深刻认识食品生产安全监管的重要性，将检查过程作为检验和推动“监管责任、主体责任、属地责任”落实的关键手段。检查中务必细查、深究，确保责任链条无缝衔接。

（二）严格规范检查，强化结果运用。监督检查必须依法依规、程序合法、记录规范。要敢于动真碰硬，对发现的违法违规行为坚决查处。强化检查结果的全局通报机制，将其作为评价各所工作、警示市场主体、推动社会共治的重要抓手。

（三）加强上下联动，形成监管合力。食品生产股要加强对各所的业务指导和督查。各所要主动作为，与食品生产股密切配合，特别是在联合检查中确保扫码等现场操作环节顺畅衔接，确保全覆盖检查和抽查任务高质量完成。要加强与乡街食安办的沟通协作，及时反馈包保责任落实督导情况。

(四) 坚持惩教结合，提升监管效能。将集中培训、行政约谈、提醒告知作为落实企业主体责任的重要推手。通过培训提升能力，通过约谈敲响警钟，通过告知预防风险，实现监管关口前移，提升食品生产安全整体水平。

(五) 注重信息报送，加强总结宣传。各相关单位要按要求及时报送工作进展、典型案例和数据。注重总结提炼工作中的好经验、好做法，加强宣传报道，展现监管成效，营造良好氛围。

附件: 1. 岳阳楼区市场监督管理局 2026 年度涉企行政检查计划(生产)

2. 岳阳楼区市场监督管理局 2026 年度抽样检测计划(生产)

岳阳市岳阳楼区市场监督管理局

2026 年 1 月 20 日

