

进贤县市场监督管理局文件

进市监字〔2024〕43号

进贤县市场监督管理局“三小行业” 食品安全整治提升工作计划

市场股、审批股、食品综合协调股、食品流通股、食品生产股、各基层分局及下属事业单位：

根据《江西省食品小作坊小餐饮小食杂店小摊贩管理条例》（以下简称《条例》），针对当前我县小作坊、小餐饮、小食杂店（以下简称“三小”）存在的问题，结合全国文明城市和国家卫生城市对“三小”行业的要求，我局为全面提升我县“三小”食品安全保障水平，特制定本行动计划。

一、工作目标

按照“清理整治一批、规范发展一批、转型升级一批”工作总基调，力争通过一年的努力，到2024年底，实现全县食品“三小”登记备案监管全覆盖，日常监管制度体系更加健全，食

品安全主体责任得到有效落实，不发生重大系统性、区域性食品安全风险，全县食品“三小”规范健康发展。

二、整治重点

加强食品“三小”许可登记和日常监管，督促“三小”改善食品生产经营条件，提升食品安全保障水平。

（一）全面排查建档。县局食品流通股、生产股，属地基层分局以乡镇为单位建立完善食品“三小”监管档案，实行动态管理，及时更新企业名单，划分类别，分类管理。

（二）依法登记管理。县局审批股、各属地基层分局应严格落实《条例》及相关规定，依法实施登记备案，符合条件的“三小”生产经营者全部纳入登记备案管理。监管与服务相结合，加强对“三小”登记备案的现场服务指导，帮助引导，规范提高。

（三）加强监督检查。各属地基层分局严格履行“三小”现场监督检查职责，对照法规规章和监督检查要点，提出监督指导意见，提升生产经营者食品安全意识；依法依规开展日常监督检查，参照食品生产经营风险分级管理要求，合理确定监管频次，科学制定日常监督检查计划，明确监管责任人和监管重点，强化问题整改和跟踪，公开日常监督检查相关信息，主动接受社会监督，实现“三小”日常监督检查覆盖率100%。

督促食品“三小”做到：1. 设备设施基本齐全，卫生较好；2. 有独立上下水；3. 内外环境及设施比较清洁规整；4. 无乱堆、乱放和明显卫生死角；5. 防蝇帘、纱网、纱窗、灭蝇灯设置规范；6. 防鼠板按规定设置；7. 直接入口性食品和餐饮具有防污染设施；8. 食品隔墙离地存放、生熟分开，并按照包装标识的条件存放；9. 销售散装食品时，在货架（台）或外包装上标明食品名

称、生产日期、保质期以及厂商的名称、地址、联系方式等。销售散装直接入口食品时，使用加盖或非敞开容器存放，避免消费者直接接触。

（四）强化信息公示。1. 在食品售卖或就餐场所醒目位置公示《营业执照》《食品经营许可证》《食品生产经营日常监督检查结果记录表》、健康证及风险分级公示信息等。2. 《营业执照》、《食品经营许可证》、健康证在有效期内，现场无超范围经营，按要求对食品生产经营主体进行风险分级管理。

（五）积极宣传引导。县局食品流通股、综合股、生产股，属地基层分局应结合日常监管，开展法律法规、食品安全基础知识的普及宣贯，组织从业人员学习《条例》，开展警示教育，促进从业人员安全知识提升和主体责任意识增强。加强对“三小”从业人员的文明和卫生知识的宣传教育，定期开展食品安全知识培训，着力提升“三小”生产经营者食品安全主体责任意识和法律意识。

（六）整治违法违规。县局食品流通股、生产股、属地基层分局，执法稽查大队对于不按《条例》要求履行登记手续，无证生产经营；制售假冒伪劣食品、非法添加、超范围超限量使用食品添加剂、使用病死畜禽肉和工业原料等非食品原料生产加工食品等违法违规行为，依法从严查处、打击整顿。

三、工作步骤

（一）宣传动员阶段（3月下旬—4月中旬）。制定具体的工作计划，明确工作重点，采取多种形式，进一步加大对本次专项整治工作意义的宣传教育，动员本辖区“三小”经营者自觉参与并配合开展专项整治。要结合日常监督检查，全面摸排辖区

“三小”基本情况，建立基本监管档案库。要教育和引导“三小”进行自查，及时纠正存在问题。

（二）全面治理阶段（4月中旬—8月底）。在宣传教育、经营者自查、建档立制的基础上，进行梳理分类，依法取缔存在严重食品安全隐患的“三小”，对经营管理不规范且有意愿改善的，督促其增加投入、改善条件，加以规范从而达到有序经营，整洁卫生、安全放心。

（三）总结提升阶段（9月初—9月底）。对专项整治情况进行全面梳理，认真总结工作成效，并于9月30日前将专项整治工作情况统一报送至县局市场股，重点报送工作开展情况、发现的问题及采取的有效措施、下一步工作打算及建议等。

四、工作要求

（一）加强组织领导。县局将把“三小”整治提升作为全年食品安全工作的重要内容。各有关单位要把“三小”整治提升工作作为夯实食品安全基础的重要抓手，高度重视，狠抓落实。要结合辖区实际，在充分调研的基础上，细化工作计划，突出工作重点，明确工作步骤，并及时上报工作进展情况，确保整治提升工作取得实效。

（二）压实主体责任。要通过日常检查、专项治理、行政约谈等方式，督促“三小”生产经营者全面开展自查，增强法律法规意识，提高生产经营过程管理与控制，破解日常检查中反复出现的从业人员无有效健康证明、食品过期、消毒保洁不到位、环境卫生差等老大难问题，切实履行食品安全主体责任，确保生产经营的食品安全。

（三）明确监管职责。要以制度为抓手，按照网格化监管要求，科学制定监管计划，明确“三小”监管责任人和日常检查重点，建立、完善监管档案，公开日常监督检查相关信息，主动接受社会监督。要确保依法监管、科学监管、严格监管，夯实监管责任，消除监管盲区。

（四）探索监管方式。要充分认识“三小”食品安全工作的长期性、复杂性，坚持标本兼治、疏堵结合，及时总结、巩固取得的成效，将工作经验制度化、机制化，不断创新监管方式方法，探索建立切实有效的“三小”长效监管方式。

（五）加强工作联动。各有关单位要加强与其他相关部门全方位联动，既各司其职、各负其责，又紧密协作、形成合力。要加强“三小”监管全链条联动，确保原材料采购、小作坊生产、小食杂流通、小餐饮消费食品安全信息全程及时、有效溯源；加强流通环节小作坊登记许可证明材料的检查。未经登记的小作坊食品一律不得进入市场销售。要加强许可备案、抽检、稽查执法全过程联动，建立食品“三小”主体信息共享机制，明确数据交换格式、时限要求。

（六）加大执法力度。宣传十次不如检查一次，检查十次不如处罚一次。要用好“最严厉的处罚”，对“三小”违法违规行为敢于动真碰硬，保持高压态势，坚决依法查处不履行登记备案手续，无证生产经营，制售假冒伪劣食品，非法添加等违法违规行为，对屡查屡犯的依法从严查处，使食品安全意识入脑入心。

（七）突出社会共治。要加强“三小”从业人员法律法规、食品安全基础知识的普及宣传，开展警示教育，促进从业人员安全知识提升和主体责任意识增强。要健全完善食品安全举报和奖

励制度，充分调动全社会参与“三小”治理的积极性，及时公示“红黑榜”，推进形成“良币驱逐劣币”的良好环境。要加强与进贤在线等新闻媒体合作，主动宣传，形成人人参与、全民共治的良好态势，不断凝聚食品安全社会共治合力。

- 附件：1. “三小”行业食品安全专项整治要点表
2. “三小”行业专项整治工作统计表



附件 1:

“三小行业” 食品安全专项整治要点表

项目	序号	检查内容	评价
登记	1	取得备案或《食品经营许可证》，且在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	2	实际经营情况与登记事项相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
管理	3	登记证、营业执照、从业人员有效健康证明、《食品生产经营监督检查结果记录表》在经营场所显著位置悬挂或者张贴。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	4	保持环境卫生整治，并与有毒、有害场所以及公共厕所、化粪池、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源保持 25 米以上的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
场所设施	5	有相应的防蝇、防鼠、防虫、防尘设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	6	有必要的消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设施设设备，并正常运转。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
人员制度	7	有保证食品安全的管理制度。（进货查验记录、从业人员健康管理等）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	8	从业人员保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	9	相关从业人员每年进行健康检查，取得有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

加工场所	10	各功能区布局合理，待加工食品与直接入口食品、原料与成品分开存放，避免食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	11	保持食品加工经营场所环境整洁，有密闭的废弃物收集设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐具消毒	12	餐具、饮具清洗并按规定消毒；使用专用消毒餐饮具的，应提供产品消毒合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
进货	13	采购食品原料、食品相关产品符合食品安全标准，应当查验供货者的相关资质或者产品合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	14	应当留存进货票据凭证。进货相关票据保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
食品贮存	15	贮存食品原料的场所保持清洁，符合食品安全所需的温度要求；食品贮存做到分区分类分架，离地离墙 10 厘米。禁止存放有毒有害物品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
加工过程控制	16	禁止使用下列原料加工制作食品： (一) 非食品原料； (二) 废弃食用油脂及其制品； (三) 回收的食品； (四) 超过保质期的食品原料； (五) 霉变生虫、腐败变质等感官异常的食品原料；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否