

类别标记：A

慈溪市市场监督管理局文件

慈市监管建〔2023〕3号

签发人：胡建平

对市人大十八届二次会议第 291 号建议的答复

鲁华芳代表：

您提出的《关于规范自制食品销售的建议》已收悉，经我局认真研究，现答复如下：

一、切实深化许可改革，加强事中事后监管。对申请食品生产经营许可的服务单位实施现场核查，符合要求的给予许可。经营面积 100 平方米以下的小作坊和 50 平方米以下的小餐饮店，按照《浙江省食品小作坊、小餐饮店、小食杂店和食品摊贩管理规定》，在备案登记后一个月内加强事中事后监管，对检查存在的问题依法查处，并责令限期改正，从许可准入上进行规范。截至目前，我局在册食品生产企业 139 家，小作坊 204 家，小餐饮店

666家，糕点类食品制售的生产食品经营许可主体301家。

二、持续优化监管制度，完善新型分级监管机制。实行以风险管理为基础、以智慧监管为支撑的新型分级监管机制，将全类综合监管、错时执法、专项检查、“双随机一公开”相结合，提升监管工作效能和食品安全风险管控能力。及时识别发现操作不规范、超范围经营等问题，按照相关法律法规予以严肃查处。持续推行“阳光工厂”、“阳光厨房”建设工程，同时将“阳光厨房”接入外卖平台，截至目前，所有在产食品生产企业已建成“阳光工厂”，“阳光厨房”已建成359家。消费者在产品包装上扫“浙食链”码和在餐厅点餐的同时，可以看到食品生产场所环境和后厨实时操作情况。我局还通过慈晓客户端，定期制作并发布餐饮红黑榜专版，以“正面宣传+反面曝光”的形式，通过社会公众监督，倒逼不良食品生产经营主体及时整改问题，守法守序经营。

三、开展食品安全专项整治，加强食品安全风险监管。深入开展“守底线、查隐患、保安全”专项行动，以一月一行动为手段，滚动推进风险隐患专项治理。对全市重点生产企业（小作坊）和餐饮店开展了系列专项整治，主要涉及糕点、酱腌菜、肉制品、酒类等重点品种食品，日常巡查以企业“三关”（即原料进厂验证关、生产过程控制关和产品出厂检验关）为重点，重点排查风险隐患，解决突出问题，严肃纠正或查处企业违法违规行为，强化落实整改。另外，我局及时从日常监管、专项整治、事故处置、

投诉举报等工作中发现案件线索，严厉打击食品安全违法违规行。今年来，我局已开展各类检查 460 家次，取缔无证无照小餐饮（小作坊）9 家，办理各类食品案件 107 起，罚没款共计 69.1 万元。

四、启动小作坊“五化”建设，推动产业高质量发展。深化食品小作坊综合治理改革，规范食品小作坊准入要求，推进食品小作坊生产改造提升，在符合《食品小作坊通用卫生规范》要求基础上，推动食品小作坊实施“5s”（整理、整顿、清扫、清洁、素养）现场管理，鼓励引导小作坊导入“5S”现场管理，已建成实施“5s”现场管理的小作坊 22 家。挖掘小作坊文化内涵，深耕地方特色文化，鼓励小作坊参与非遗项目申报，已培育具有文化传承的精品小作坊 5 家。

五、以“两个责任”为根基，扎实推进落实“两员”和“日周月”制度。充分认识到落实“两个责任”的重要性，进一步明确和细化属地责任和企业主体责任，并逐一对标抓好落实，局领导积极下沉一线实地开展食品安全的督查，各市场监管所（分局）、属地食安办开展日常化监督检查。同时，我局严格按照省局要求，强化督导考核，确保食品安全包保全覆盖，每日督促企业落实日管控、周排查、月调度制度（填报率达 100%），不断提升食品安全监管水平，守护人民群众“舌尖上的安全”。

六、健全监督抽检工作体系，严格不合格食品核查处置。坚持以农村食品安全问题为导向，紧密结合辖区实际，制定年度抽

检计划，突出对历年抽检合格率较低、投诉举报较集中及风险较高产品的抽检力度。严格不合格后处理，开展不合格食品核查处置 203 起，对各类监督抽查（国抽、省抽、市抽等）发现的不合格地产食品生产销售单位及时立案查处，并严格按照核查处置程序发起后处理，及时告知问题企业并责令停产，召回问题产品，查清原因所在，落实整改措施，并根据整改情况进行复查，落实食品安全“闭环管理”要求。每月在宁波市场监管局网站上及时公开监督抽检信息，依法公布不合格产品召回、行政处罚等情况。

同时，我局督促各网络平台依规加强相应的把关，入网的食品生产经营者必须要有食品生产经营许可证等一系列资质，防止不合规的自制食品通过网络平台肆意流入市场。

感谢您对我们工作的关心和支持。

慈溪市市场监督管理局

2023 年 6 月 25 日

抄送：市政府办公室，市人大代表工委，周巷镇人大主席团。

联系人：翁建芳

联系电话：63026049