

山东省市场监督管理局文件

鲁市监食字〔2021〕54号

山东省市场监督管理局关于印发 《山东省肉制品质量安全提升行动方案》的通知

各市市场监督管理局：

根据市场监管总局关于肉制品质量安全提升行动的工作要求，结合我省实际制定了《山东省肉制品质量安全提升行动方案》。现印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

山东省市场监督管理局

2021年3月18日

（此件依申请公开）

山东省肉制品质量安全提升行动方案

为进一步督促肉制品生产经营单位落实主体责任，提升肉制品质量安全水平，推动肉制品产业高质量发展，根据《市场监管总局关于开展肉制品质量安全提升行动的指导意见》（国市监食生发〔2021〕5号）精神，结合我省实际，制定本方案。

一、总体目标

到2023年底，全省肉制品质量安全水平大幅提升，肉制品生产企业产业链和供应链进一步完整，研发创新和产品品质进一步提升。肉制品生产企业食品安全管理体系更加完善，大型企业2021年底全部建立并实施HACCP、ISO22000等管理体系；规模以上企业实施HACCP、ISO22000等管理体系2021年底达到85%，2022年底达到90%，2023年底达到95%以上。生产企业原辅料进货查验率、产品检验管控率、食品安全自查率和发现风险报告率基本达到100%，食品安全管理人员监督检查考核合格率达到100%。基层监督检查能力大幅提升，对肉制品生产企业的日常监督检查覆盖率、问题整改率均达到100%。

二、重点任务

督促肉制品生产经营单位主动落实质量安全主体责任，重点做好以下工作：

（一）全面推行管理体系。督促生产企业构建食品安全管理体系，健全食品安全管理机构和管理制度，设立食品安全管理岗

位，配备专业技术人员和食品安全管理人员，严格按照生产卫生规范类食品安全标准组织生产；积极实施 HACCP、ISO22000 等先进质量管理体系，用体系预防和控制危害食品安全的有害因素，提高食品安全保障能力。

（二）推进食品标准实施。督促生产企业落实亮标承诺、对标生产、核标检验的“三标”责任，建立标准管理体系，制定执行标准清单，明晰各环节依据的产品标准、检测方法标准、生产卫生规范标准，严格对照标准开展生产过程控制和出厂检验。引导企业加快标准创新，积极采用新技术、新工艺开发新品种，加快制定产品质量标准，提升产品的核心竞争力。

（三）严把原料畜禽肉进货查验关。督促生产企业、小作坊落实原料肉进货查验及记录制度，国产肉应当有“两证”，即动物检疫合格证、肉品品质检验合格证。进口肉应当有《入境货物检验检疫证明》；疫情防控期间，进口肉应当有“冷链三证”，即《入境货物检验检疫证明》《货物清单》《进口冷链食品集中监管专仓出仓证明》，确保原料畜禽肉来源合法、手续完备，符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707）要求。

（四）严把生产过程控制关。督促生产企业加强生产加工过程管理和关键环节控制，通过危害分析方法确定生产过程中的食品安全关键控制点，制定关键控制点监控措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等。根据产品特点制订配方、工艺规程、岗位和设备操作责任规范。严格依据 GB2760 使用食品添加剂，严禁超范围超限量使用食品添加剂。鼓励企业制定实施食品安全防护

计划，防止肉制品生产过程受到故意污染或蓄意破坏。

（五）严把出厂检验关。督促生产企业建立原辅料、半成品和成品检验制度，根据原料把关、生产过程控制等情况，合理确定出厂检验项目和频次，严格按照食品安全标准对出厂食品批批开展检验，检验合格方可出厂销售，并随附出厂检验合格报告。企业可自建实验室自检，也可以委托有资质的机构检验。企业应当每年对全部食品品种至少开展2次委托检验，检验项目为对应食品安全标准规定的全部检验项目，如使用了有限量要求的食品添加剂，应检验验证产品中该添加剂含量是否符合标准要求。鼓励集团公司设立中心实验室，对下辖工厂统一进行检验把关。

（六）加强贮存运输管理。督促生产企业加强原料畜禽肉、成品的储运管理，企业内部贮存条件应符合安全要求。出厂贮存、运输时，生产企业应当按照《市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理的公告》（2020年第10号）要求，选择合规的储运服务提供者，查验储运企业资质，审核储运企业食品安全保障能力，监督储运企业加强温控管理，定期记录冷藏冷冻温度，确保储运条件符合安全要求。

（七）加强销售管理。督促肉制品经营单位按照《肉和肉制品经营卫生规范》（GB20799）要求，批批索取肉制品供货者资质和合格证明文件，严格按照肉制品标签明示贮存条件进行存储、销售，熟肉制品与鲜冻肉等生鲜产品分区或者分柜销售。生产企业要加强对下游销售环节实施管控，督促经营单位按要求进行存储、销售；鼓励生产企业整合末端配送销售网点，设立直营

店、专柜和网店等方式销售，确保产品安全与品质。

（八）加强风险排查防控。督促生产企业、经营单位建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况开展全面自查，并报告食品安全事故潜在风险。企业总部定期对下属工厂、超市分店开展食品安全检查评价。鼓励企业选择专业机构开展第三方检查评价。加强食品安全风险处置，对监督检查、抽检监测、媒体报道、投诉举报等暴露风险立即进行排查，及时消除风险隐患。加强食品召回演练，对上市销售的不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的肉制品，立即停止生产、下架、召回，及时告知消费者，最大限度减少食品安全危害。

（九）加强追溯体系建设。督促生产企业建立食品安全追溯体系，采用纸质记录或信息化手段，采集、留存进货查验、生产投料、检验、销售等信息，确保从原料入厂到成品出厂的全程可追溯。疫情防控期间，涉进口冷链食品的生产企业、小作坊、经营单位做好疫情防控工作，通过“山东冷链食品疫情防控管理系统”上传冷链食品来源及流向等信息，确保上传信息真实、完整、准确。

（十）加强产品研发创新。引导生产企业加大研发投入，加强产品创新，增品种提品质，优化加工工艺，做大做强主打产品，提升企业竞争力。鼓励集团公司整合技术力量统一设立研发部门，独立或者通过产学研相结合的方式开展科研创新。

（十一）提升产业链供应链控制水平。生产企业建立稳定供应渠道和供应商，鼓励生产企业自建或合作建立畜禽养殖基地，

推广“养殖基地+屠宰厂+生产企业”的完整产业链控制模式。鼓励采用“进厂（场）监督”、供应商审核、合同约定等方式，督促养殖厂（场）、屠宰厂合规使用兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品，严格落实兽药安全间隔期或者休药期管理制度，保证原料畜禽肉的质量安全。

（十二）提升品牌建设水平。引导生产企业创品牌、树名牌，以肉制品生产聚集区和规模以上企业为重点，推动生产企业争创中华老字号、山东老字号、地理标志产品和知名品牌等，打造有影响力的百年品牌，提升品牌价值和产品美誉度，提升市场占有率。推动小作坊提档升级为企业，注重挖掘和传承地方特色食品文化，建设“名特优”小作坊。

三、监管措施

（一）严格生产许可。加强生产许可审查培训，提高材料审查与现场核查质量。市县局要积极配合当地行政审批局开展现场核查，重点核查生产企业食品安全管理机构和人员、食品安全管理制度、设施设备布局、生产过程控制、冷藏冷冻和出厂检验等项目情况，对食品安全管理人员进行考核，严把许可准入关口。

（二）开展公开承诺。市县局要组织辖区生产企业、小作坊、经营单位参加食品安全公开承诺活动，集体签订食品安全承诺书，并通过县级局官方网站、生产经营单位网站、经营单位经营场等公开承诺书，主动接受社会监督。

（三）实施最严格监管。将全部肉制品生产企业、小作坊、经营单位纳入监管范围。县级局落实风险分级管理要求。省市县

局分别制定各自监督检查计划，合理划分监督检查事权。省局负责对部分国抽、省抽不合格生产企业开展飞行检查；市局对大型、部分规模以上等生产企业开展监督检查，每个市局每年检查生产企业不少于10家；县局负责生产企业、小作坊、经营单位的日常监督检查，确保对生产企业的日常监督检查全覆盖。对检查发现的问题，县级局负责责令整改到位，实现监督检查闭环管理。

（四）加强抽检监测。省市县局持续开展肉制品抽检监测，对致病性微生物、食品添加剂等指标开展监督抽检，探索对兽药残留、动物源性成分等开展风险监测。对抽检监测发现的不合格（或问题）食品，依法处置到位，实现抽检监测闭环管理。

（五）加强管理指导。县级局每年组织对辖区生产企业、小作坊、经营单位开展食品安全法律法规知识培训，开展警示教育和责任约谈，提高从业者守法意识；每年组织对生产企业、小作坊开展食品添加剂使用、标签标识等食品标准培训，对生产企业主要负责人和食品安全管理人员开展监督抽查考核。

（六）实施最严厉处罚。严格按照“四个最严”要求，对违反食品安全法律法规和食品安全标准，特别是使用病死、毒死、死因不明的畜禽肉类、无检疫合格证明的肉类加工食品，非法添加非食用物质等违法行为，实施最严厉的处罚，依法处罚到人。涉嫌犯罪的一律移送公安机关。

四、实施步骤

（一）动员部署阶段（2021年3月底前）。省市县局根据本方案，结合各地实际情况，深入开展动员部署，统一思想认识。

采取多种形式，强化社会宣传，营造良好氛围。

（二）全面推进阶段（2021年4月至2023年10月）。省市局要加强督促指导，定期组织评价肉制品质量安全提升行动工作进展情况，及时分析新问题、研究新情况、出台新措施，深入推进肉制品质量安全提升行动。

（三）总结提升阶段（2023年11月至2023年12月）。各市局在全面完成肉制品质量安全提升行动目标任务的基础上，认真总结工作成效，研究进一步提升肉制品质量安全水平的意见建议，探索加强肉制品质量安全监管举措。

五、工作要求

（一）加强组织领导。市县局要高度重视，结合当地肉制品产业特点，进一步明确工作目标，合理分解工作任务，加大工作推进力度，狠抓贯彻落实。市局要指定联络员负责本市材料汇总统计和上报工作，定期向省局报送工作进度。

（二）强化政策支持。市县局要研究制定完善推动肉制品质量安全提升的政策措施，积极争取地方政府扶持政策，推动地方政府建设集中加工园区，鼓励和支持小企业、小作坊进入园区生产，助力小企业、小作坊转型升级。

（三）推进社会共治。省市县局要定期发布肉制品监督检查和抽检信息，引导公众参与监督。畅通投诉举报渠道，加大举报奖励力度，鼓励社会各界举报或提供案件线索。鼓励生产企业建立内部员工发现食品安全隐患奖励制度。加大科普宣传，支持行业协会加强行业自律，充分发挥行业协会作用。

(四)加强工作督导。省局对市局、市局对县级局加强工作指导，一级抓一级，层层抓落实，推动落实属地监管责任，对发现的问题及时予以纠正，确保各项工作任务 and 保障措施落到实处。省局对部分肉制品企业多、产业特色强、提升行动开展好的地区进行调研，适时将各地好的做法在全省推广。

(五)加强协作配合。充分发挥市场监管合力，监管科(处)室日常监督检查发现的违法线索，要第一时间移交本单位执法稽查部门立案查处；执法稽查部门在案件查办中发现的监管盲点和薄弱环节，要及时通报有关监管科(处)室加强日常监管。

市县局要定期开展阶段性总结，总结行动中的先进经验和典型做法，查找问题不足，分析原因，制定整改措施，推动各项工作任务 and 措施有效落实。请各市局于每年12月20日前报送年度工作总结和有关统计表格(附件1、2)；每年6月20日报送附件1、2。2023年12月20日前报送行动工作总结及附件1、2。遇有重大情况，及时报告当地人民政府和省局。

食品生产处：张忠刚，电话(传真)：0531-88527331

食品流通处：赵鑫，电话(传真)：0531-88527472

抽检特食处：段清枫，电话(传真)：0531-88527410

执法稽查局：季晓龙，电话(传真)：0531-88527923

邮 箱：spjgyc@shandong.cn

附件：1.肉制品质量安全提升行动统计表

2.立案处罚单位汇总表

附件 1

肉制品质量安全提升行动统计表

市市场监管局（加盖公章）

统计时段： 年 月 日至 年 月 日

业态	许可情况			自查情况			原料审核把关情况			体系管理情况				管理指导情况				最严格的监管情况				监督抽检情况			最严厉的处罚情况								
	肉制品相关单位数量（家）	取得生产经营许可证/小作坊登记证的单位数量（家）	尚未取证的单位数量（家）	签订承诺书单位数量（家）	开展自查的单位数量（家）	风险报告的单位数量（家）	原料畜禽肉进货查验的单位数量（家）	自建养殖场企业数量（家）	实行原辅料供应商审核的企业数量（家）	建立食品安全管理体系的企业数量（家）	实施质量管理认证的企业数量（家）	HACCP 认证（家）	ISO22000 认证（家）	其他认证（家）	组织培训次数（次）	培训单位数量（家）	组织警示教育约谈次数（次）	参加警示教育和责任约谈的单位数量（家）	开展监督检查的单位数量（家）	发现存在问题的单位数量（家）	下达整改通知书的单位数量（家）	已整改的单位数量（家）	监督检查发现涉嫌违法的单位数量（家）	通过监督检查立案的单位数量（家）	开展监督抽检（省抽+市抽+县抽）的批次数量（批次）	开展监督抽检（省抽+市抽+县抽）的单位数量（家）	发现合格肉制品批次数量（批次）	不合格肉制品涉及单位数量（家）	立案查处单位数量（家）	罚没款金额	责令停产停业单位数量（家）	吊销/注销许可证的单位数量（家）	移送公安机关的单位数量（家）
生产企业																																	
小作坊																																	
经营单位																																	

备注：1. 监督抽检情况应当与“国家食品安全抽样检验信息系统”录入信息一致。

2. 本表为累计统计。

附件 2

立案处罚单位汇总表

_____市市场监管局（加盖公章）

统计时段： 年 月 日至 年 月 日

序号	问题单位名称	业态	地市	存在问题、违法事实和处罚依据简要	整改、验收情况简要	行政处罚决定				是否顶格处罚	是否责令停产停业	是否吊销/注销许可证、登记证	是否移送公安机关	备注
						作出机关	作出日期	没收违法所得（元）	罚款（元）					

备注：本表为累计统计。

国家市场监督管理总局文件

国市监食生发〔2021〕5号

市场监管总局关于开展 肉制品质量安全提升行动的指导意见

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

近年来，市场监管部门严格落实食品安全法律法规和“四个最严”要求，把肉制品作为食品安全监管重点，着力加强质量安全监管，肉制品质量安全总体水平不断提升，但还存在肉制品标准体系不健全、企业的产业链和供应链不完整、研发创新和产品品质有待进一步提升等问题。为进一步提升肉制品质量安全水平，促进肉制品产业高质量发展，满足人民群众日益增长的美好生活需要，现就开展肉制品质量安全提升行动提出如下意见。

一、落实肉制品企业质量安全主体责任

（一）严格制度执行和人员管理。肉制品生产企业应当设立食品安全管理岗位，配备食品安全技术人员和食品安全管理人员，食

品安全管理人员需考核合格；建立健全并严格执行保证食品质量安全的各项制度，主要负责人对食品质量安全全面负责。从事接触直接入口食品的工作人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

（二）严格环境卫生和设施设备管理。保持加工、贮存和厂区等清洁卫生。加工区的地面、墙壁、天花板应当平整、无破损、无污垢，加工贮存设备、工具等物品及时清洗。使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。切实做好防蝇、防虫和防鼠工作。定期维护加工、贮存设施设备，使用食品级润滑油，定期校验保温、冷藏和冷冻设施设备。贮存、转运原料和产品的容器应当清洁无害，鼓励使用食品级不锈钢材质的容器、工具和设备。

（三）严把原辅材料质量安全关。制定并实施原辅材料控制要求，建立稳定的原辅材料供应渠道和供应商，落实索证索票和进货查验制度。原料肉应当符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707）以及《鲜、冻禽产品》（GB16868），具有规定的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；生猪产品还应当具有非洲猪瘟检测证明/报告。进口肉类产品应当有入境货物检验检疫合格证明，并符合国务院应对新型冠状病毒感染肺炎疫情联防联控机制有关要求。鼓励肉制品生产企业自建或合作建立畜、禽养殖基地，积极推广“养殖基地+屠宰厂（供应商）+生产企业”的完整产业链控制模式。

（四）严把生产过程控制关。加强生产加工过程管理和关键环节控制，通过危害分析方法确定生产过程中的食品安全关键环节，

设立食品安全关键环节控制措施，并配有相关文件以落实控制措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等。根据产品特点制订配方、工艺规程、岗位和设备操作责任规范。严格依据 GB2760 使用食品添加剂，严禁超范围超限量使用食品添加剂。加强生产环境控制和手部清洗消毒、食品接触面清洗消毒。生产加工人员应当保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽，认真做好关键环节信息记录。加强产品包装控制，鼓励使用绿色环保包装材料，真实合规标注标识。鼓励企业制定实施食品安全防护计划，防止肉制品生产过程受到故意污染或蓄意破坏。

（五）严把检验检测关。加强原辅料、半成品和成品的检验检测，根据原料把关、生产过程控制等情况，合理确定检验检测项目和频次，保存原始检验检测数据和检验报告记录。对生产加工和贮存过程用于监测、控制、记录的压力表、温度计、记录仪等设备进行定期校准。企业建立食品检验实验室的，可以自行检验；没有检验能力的，应当委托有资质的食品检验机构进行检验。

（六）加强贮存运输销售管理。加强原辅料和产品的贮存管理，符合冷冻、冷藏温度要求，有专人保管和领用出库记录。按照《市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理的公告》（2020 年第 10 号）要求，选择合规的贮存、运输服务提供者，查验并留存贮存受托方的相关证明文件，审核受托方的食品安全保障能力，监督受托方定期测定并记录冷藏冷冻温度，确保冷藏冷冻原料的贮存、运输条件符合安全要求。严格按照《肉和肉制品经营卫生规范》（GB20799）要求，加强销售管理，需冷冻、冷藏贮存的肉制品的

设施和设备应能满足相应的温度要求，并做好温度记录。

（七）加强食品安全自查和追溯体系建设。建立环环相扣、相互制约、相互补充的食品质量安全自查评价和整改报告管理制度，自行组织或者委托第三方机构定期对质量安全管理情况开展自查。企业集团应当定期对所属工厂开展食品质量安全检查评价。以原辅料管理、生产加工控制、产品检验和贮存运输销售等信息记录为重点，采用信息化手段建立、完善食品安全追溯体系。

二、加强肉制品质量安全监督管理

（八）完善监管制度标准体系。制定提升肉制品质量安全水平的制度文件，修订完善《肉制品生产监督检查指南》和《肉制品生产许可审查细则》。配合相关部门修订肉制品生产卫生规范等食品安全国家标准。推动制修订肉制品质量标准和团体标准，督促企业制定完善产品标准。

（九）严格肉制品生产许可。重点加强食品安全管理机构和人员、食品安全管理制度、设施设备布局、生产加工控制、清洁消毒、冷藏冷冻和检验检测等项目的审查和现场核查，对食品安全管理人员进行考核，对符合条件的发放食品生产许可证。积极配合集中行政审批部门加强食品生产许可现场核查，严把许可准入关口。

（十）加强肉制品生产经营监督检查。根据风险分级管理和信用监管情况，制定肉制品生产监督检查计划。合理划分肉制品企业监督检查事权。省、市级市场监管部门要组织对肉制品生产企业开展随机监督检查和异地监督检查。各地市场监管部门要重点对肉制品经营者温控措施落实情况，加大检查力度。对检查发现的问题，

要责令生产经营者整改到位，形成监管闭环。

(十一) 加强肉制品监督抽检和风险监测。持续开展肉制品监督抽检和风险监测，对致病性微生物、食品添加剂、非食用物质等安全性指标开展监督抽检，对兽药残留、动物源性成分等指标开展风险监测。对抽检监测发现的不合格食品和问题要依法处置，并督促生产经营者整改到位。

(十二) 严厉打击违法违规行为。严格按照《食品安全法》和“四个最严”要求，发现违反食品安全法律法规和食品安全标准，特别是使用病死、毒死、死因不明的畜禽肉类、无检疫合格证明的肉类加工食品，使用回收的食品原料、食品添加剂加工食品，使用非食用物质的违法行为，实施最严厉的处罚，依法处罚到人。涉嫌犯罪的，一律移送公安机关。

三、提升肉制品质量安全水平

(十三) 提升产业链供应链控制水平。引导肉制品生产企业自建或者合作建立畜、禽养殖场，鼓励企业采用“进厂（场）监督”、供应商审核等方式，督促养殖场（场）严格执行兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品的使用规定，严格落实兽药安全间隔期或者休药期管理制度。鼓励企业通过合同约定，督促屠宰、运输、仓储环节相关市场主体落实主体责任，保证畜、禽肉质量安全。加强肉制品销售管理，按照保证食品安全的要求运输配送、贮存销售肉制品，鼓励企业设立直营店、专柜和网店等方式销售。

(十四) 提升企业生产管理水平。鼓励大中型肉制品企业按照良好生产规范组织生产，实施 HACCP、ISO22000 等先进的食品安

全管理体系，提升食品质量安全管理水平。引导企业获得质量管理体系认证，开展高端品质认证，推动质量评价由追求“合格率”向追求“满意度”跃升。鼓励企业开展质量安全提升小组活动，实施卓越绩效管理，提升生产加工自动化、智能化水平，促进质量安全管理 and 质量安全工作创新。

（十五）提升产品创新研发水平。引导企业加大研发投入，积极联系科研院所、高等院校、食品研发机构等联合研发新产品。鼓励大型企业设立研发中心等专门的产品研发机构。鼓励企业优化产品外观包装设计，满足绿色环保、可持续发展、消费友好等需求。鼓励企业开展食品感官评价，消费者体验，培养忠诚的消费者，激发消费潜能。

（十六）提升产品品质和品牌建设水平。引导企业加快标准和质量提升，推动肉制品企业增品种、提品质、创品牌。以中华老字号、知名品牌为引领，以食品产业集聚区、肉制品加工示范区为重点，开展区域品牌培育，创建肉制品质量安全提升示范区和质量安全提升示范企业。加强中华老字号、地理标志产品和知名品牌的保护和宣传，提升品牌的知名度和美誉度。

四、认真组织实施

（十七）加强组织领导。省级市场监管部门要高度重视，组织成立专门领导小组，结合本地实际情况，制定具体实施方案，细化工作目标和措施，分解工作任务，抓好工作落实。

（十八）强化政策支持。各地市场监管部门要研究制定完善推动肉制品质量安全提升的政策措施，积极争取地方扶持政策，加大

对中小肉制品生产企业、加工小作坊的扶持和技术服务力度，推动中小肉制品企业做大做强，助力加工小作坊转型升级。

(十九) 推进社会共治。充分发挥科研院所、高等院校等作用，建立肉制品质量安全提升的技术支撑。支持行业协会加强行业自律，提供食品安全信息和技术服务，引导和督促肉制品生产者合规、诚信生产。畅通投诉举报渠道，鼓励企业内部知情人举报违法违规行为。加强食品安全信息交流。支持新闻媒体开展舆论监督，客观真实报道食品安全问题。

(二十) 强化工作指导。省级市场监管部门要加强调研，强化对市、县市场监管部门开展肉制品质量安全提升工作的检查指导，对发现的问题要及时予以纠正；注重收集工作情况，总结工作经验，及时报送相关信息。



(此件公开发布)

市场监管总局办公厅

2021年1月20日印发
