

重庆市梁平区公安局
重庆市梁平区市场监管局
重庆市梁平区卫生健康委
重庆市梁平区消防救援队
行政检查通知书

部门联合双随机抽检字〔2024〕第000004号

梁平区怡然宾馆：

根据《国务院关于在市场监督管理领域全面推行部门联合“双随机、一公开”监管的意见》（国发〔2019〕5号）、《重庆市人民政府关于印发在重庆市市场监管领域全面推行部门联合“双随机、一公开”监管实施方案的通知》（渝府发〔2019〕19号）等相关要求，我局定于2024年5月30日，对你单位实施行政检查。

检查事项如下：

- 1、对公共场所卫生的监管

2、宾馆、旅店监督抽查

3、对单位履行法定消防安全职责情况的监督抽查

4、餐饮服务的监管（2023）

5、特殊食品销售监督的监管（2023）

6、宾馆、旅店消防情况的监管

7、食品销售的监管（2023）
- ☒

☒

☒

☒

☒

☒

☒

请你单位对行政检查工作予以积极配合。

执法检查人员： 梁平区卫生健康委 梁平区市场监管局 梁平区消防救援队

当事人 签字： 联系电话：02353242084

联系电话：15320780637

2024年5月30日

梁平区卫生健康委

梁平区市场监管局

梁平区消防救援队

梁平区部门联合“双随机、一公开”

实地核查记录表

企业名称	梁平区怡然宾馆		
社会统一信用代码/注册号	92500228MA5UR1GY3J	所属区县	梁平区公安局
证件（照）号码	512224197012070993	法定代表人	游清胜
地址	重庆市梁平区梁山街道机场路346号	联系电话	

对单位履行法定消防安全职责情况的监督抽查	
对单位履行法定消防安全职责情况的监督抽查	<div>日常检查： 1、消防监督检查 2、对机关、团体、企业、事业等单位遵守消防法律、法规的情况依法进行监督检查 3、《中华人民共和国消防法》《消防监督检查规定》。消防救援机构、公安派出所的工作人员进行消防监督检查，应当出示证件，遵守相关法律法规和程序规定。 专项检查： 检查结果：<input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</div>
宾馆、旅店消防情况的监管	
宾馆、旅店消防情况的检查	<div>日常检查： 1、宾馆、旅店消防情况的检查 2、对单位履行法定消防安全职责情况的监督抽查 3、相关单位是否按照《消防法》、《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》、《重庆市消防条例》相关规定履行消防安全职责。 专项检查： 检查结果：<input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</div>
对公共场所卫生的监管	
对宾馆、旅店的卫生许可、卫生情况的检查	

日常检查:

1、对宾馆、旅店业的行政检查

2、(一)卫生管理情况: 1、是否持有有效卫生许可证; 2、是否按规定建立卫生管理制度(档案)、设立卫生管理部门或人员; 3、是否从业人员取得有效健康合格证明; 4、是否按规定组织从业人员进行卫生知识培训; 5、是否按规定对空气、水质、照明、噪声、顾客用品用具等进行卫生检测; 6、是否按规定公示卫生许可证、卫生信誉等级和卫生检测结果。(二)设施设备和公共卫生间: 1、是否按规定配备、使用防病媒生物或废弃物存放设施设备; 2、是否按规定设置、使用清洗、消毒、保洁、盥洗等设施设备; 3、是否按规定设置、使用公共卫生间; 4、游泳场所按规定设置、使用浸脚消毒池(可合理缺项)。(三)通风系统: 1、是否按规定建立完整的集中空调通风系统卫生档案; 2、是否按规定对集中空调通风系统进行卫生检测或卫生评价; 3、是否按规定对集中空调通风系统进行清洗消毒。(四)用品用具: 1、是否按规定对公共用品用具进行清洗、消毒、保洁。2、是否按规定使用一次性用品用具; 3、是否索取公共卫生用品检验合格证明和其他相关资料。(五)危害健康事故处置: 1、是否按规定处置危害健康事故; 2、是否按规定报告危害健康事故。(六)其他情况。

3、按照《传染病防治法》《公共场所卫生管理条例》等法律法规规章进行监督检查

专项检查:

检查结果: ☒ 未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 ☐ 发现问题作出责令改正等行政命令 ☐ 发现问题做出行政指导 ☐ 发现问题作出行政处罚决定 ☐ 发现问题作出行政强制决定 ☐ 发现问题作出其他具体行政行为

宾馆、旅店监督抽查

日常检查:

1、核查许可项目情况

2、特种行业许可证是否合法合规

3、通过查看经营单位的特种行业许可证,比较其他部门核发证照的内容,对特种行业许可证的相关内容进行检查: 1.是否有特种行业许可证,经营单位名称、法定代表人(单位负责人)、经营地址等信息是否与许可时一致; 2.特种行业许可证是否有伪造、自行涂改、出租、出借、转让等嫌疑; 3.特种行业许可证是否存在未及时换发或变更的情况。

4、检查治安管理制度落实情况

5、是否落实安全保卫制度

6、可通过查看档案资料、谈话问询等方式,对经营单位落实安全保卫制度情况进行检查: 1.是否配置治安保卫组织或治安保卫人员; 2.值班人员是否到位,并对经营场所履行巡查职责;

7、检查治安管理制度落实情况

8、是否规范配置录像设备

9、通过查看监控设备分布、调看录像资料等信息,对经营单位的监控设备、录像资料进行检查: 1.是否规范设置监控设备(监控是否覆盖经营场所的登记前台、主要出入口、楼层通道、大厅走廊等重要公共区域,以及行李物品寄存室或保险柜(箱)); 2.监控设备是否运转正常; 3.监控设备及录像资料是否清晰显示人员的体貌特征、活动等情况; 4.视频资料留存是否达到30日以上。

10、检查治安管理制度落实情况

11、是否落实住宿登记制度

12、通过查看住宿登记信息、从业人员住宿登记操作,对经营单位落实住宿登记制度情况进行检查: 1.是否认真进行住宿人员认证合一查验; 2.是否按照要求将住宿人员信息及时准确录入登记系统。

专项检查:

检查结果: ☐ 未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 ☐ 发现问题作出责令改正等行政命令 ☐ 发现问题做出行政指导 ☐ 发现问题作出行政处罚决定 ☐ 发现问题作出行政强制决定 ☐ 发现问题作出其他具体行政行为

对宾馆、旅店取得许可证情况的检查

餐饮服务的监管 (2023)

餐饮服务提供者资质的检查	<p>日常检查:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、人员管理情况的检查 2、人员管理情况 3、依据:《食品安全法》第一百一十条《食品生产经营日常监督检查管理办法》要领: 1. 抽查在岗从事接触直接入口食品从业人员是否取得有效健康证明。检查晨检记录是否齐全。 2. 检查企业从业人员培训考核记录, 抽查从业人员是否掌握相应岗位的食品安全知识。 3. 检查在岗从业人员个人卫生和工作衣帽是否符合卫生要求。 <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
原料控制(含食品添加剂、食品相关产品)情况的检查	<p>日常检查:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、食品安全管理情况的检查 2、食品安全管理情况 3、依据:《食品安全法》第一百一十条《食品生产经营日常监督检查管理办法》要领: 1. 查看并询问是否设置食品安全管理人员及管理机构, 抽查食品安全管理员食品安全知识。 2. 查看食品安全管理基本制度是否齐全, 内容是否符合相应岗位管理要求。餐饮服务提供者应具食品采购查验、从业人员管理、清洗消毒、食品安全自查等基本制度; 餐饮服务企业和特定餐饮服务提供者应根据其经营项目、业态建立的食品加工操作、人员培训、食品添加剂管理、食品安全事故应急预案等食品安全管理制度。 3. 检查食品安全自查记录, 是否按照要求开展定期自查。 4. 检查中央厨房和集体用餐配送单位检验检测计划, 查看检测记录和结果是否是定期开展检验检测。 <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
从业人员健康管理的检查	<p>日常检查:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、场所和设施清洁维护情况的检查 2、场所和设施清洁维护情况 3、依据:《食品安全法》第一百一十条《食品生产经营日常监督检查管理办法》要领: 1. 查看食品加工场所是否按原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。查看地面、墙面、门窗是否清洁, 是否利于清洗。查看场所内是否饲养和宰杀禽、畜等动物。 2. 查看洗手消毒设施是否能正常运转。查看防尘、防蝇、防鼠等设施是否齐全, 现场有无鼠迹、苍蝇、蟑粪卵鞘等。 3. 查看食品加工设备、冷藏设备是否清洁、破损、关闭不严。 4. 查看排水沟是否有积水、积垢。查看卫生间设置位置、设施及卫生清洁是否符合要求。 5. 查看餐厨废弃物收集容器是否标识齐全, 是否加盖, 有无外溢, 是否建立处置台账, 记录处置信息。 <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
信息公示的检查	

	<p>日常检查:</p> <p>1、餐饮具清洗消毒情况的检查</p> <p>2、餐饮具清洗消毒情况</p> <p>3、依据:《食品安全法》第一百一十条《食品生产经营日常监督检查管理办法》要领: 1.查看清洗消毒水池是否专用,是否标有明显标识,是否满足清洗需要;查看使用的洗涤剂包装标识是否齐全。 2.使用物理消毒的,查看消毒设备是否能正常运转,消毒温度、时间是否符合消毒的基本要求。 3.使用化学消毒的,查看消毒剂包装标签是否有卫消准字批准文号,消毒剂是否超过有效期,询问消毒人员消毒液配制方法、消毒时间是否符合化学消毒基本要求。 4.查看保洁设备是否专用、密闭,标识明显,是否存放有其他物品;查看餐饮具表面是否光洁、是否有油渍、异味、残渣等。 5.查看集中消毒餐具包装上是否标注生产单位名称、地址、联系方式、消毒日期、使用期限等内容。 6.查看是否存在重复使用一次性餐具。</p> <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
场所和设备设施清洁维护的检查	<p>日常检查:</p> <p>1、供餐、用餐与配送情况的检查</p> <p>2、供餐、用餐与配送情况</p> <p>3、依据:《食品安全法》第一百一十条《食品生产经营日常监督检查管理办法》要领: 1.查看备餐场所是否符合专用操作区要求,备餐工具是否清洁、专用,围边、盘花是否符合食品安全要求,备餐时间是否超过菜品安全食用时间。 2.查看送餐设备是否清洁,是否采取措施避免食品污染。 3.查看食品配送容器是否专用、密闭、清洁,配送高危易腐食品的容器是否具有保温、冷(热)藏功能。 4.中央厨房配送的包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式,以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。 5.集体用餐配送应使用密闭容器,容器上应标注食用时限和食用方法。</p> <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
加工制作过程的检查	


	<p>日常检查:</p> <p>1、加工制作过程的检查</p> <p>2、加工制作过程</p> <p>3、依据:《食品安全法》第一百一十条《食品生产经营日常监督检查管理办法》要领:1.检查加工制作过程是否符合基本要求。查看是否具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备,是否超出供餐能力。查看食品原料、半成品、成品加工工具容器是否分开使用且标志齐全,防止食品生熟交叉污染。查看是否在加工《食品安全法》禁止生产经营的食品、食品添加剂。2.检查粗加工与切配过程。检查待加工食品是否有腐败变质等感观性状异常。检查动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料是否能分开清洗并有相应标识。检查食品原料是否洗净后使用。检查盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具,是否有明显的区分标识,存放区域分开设置。3.检查烹饪区。检查烹饪的食品是否有感观、气味异常。检查盛放调味料的容器是否保持清洁,使用后加盖存放。检查烤制食品是否直接接触火焰。检查火锅是否重复使用火锅底料。检查烘焙包装用纸是否使用有荧光增白剂的烘烤纸。4.查看专间、专区的标识、设施及人员操作是否符合要求。5.查看食品留样是否符合要求。6.查看食品添加剂存放、使用是否符合要求;查看是否采购、贮存、使用亚硝酸盐。</p> <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
食品添加剂使用管理的检查	<p>日常检查:</p> <p>1、原料控制(含食品添加剂)情况的检查</p> <p>2、原料控制(含食品添加剂)情况</p> <p>3、依据:《食品安全法》第一百一十条《食品生产经营日常监督检查管理办法》要领:1.检查进货查验记录。随机抽查食品原料,检查有无进货查验记录和随货证明文件。2.检查原料贮存情况。巡视食品贮存区,检查是否存在食品原料与杂物混放情形;是否存放有毒有害物质;原料贮存堆放是否符合分类分架、离地、有标识等要求;食品添加剂存放、使用是否符合要求。检查冷冻(藏)设施存放的食品是否分类存放;是否存在原料、半成品、成品混放等问题;检查冷冻(藏)温度是否符合贮存食品温度要求。检查是否有禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。检查中小学、幼儿园食堂是否采购贮存有四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。3.检查原料。随机抽查库房或加工间的食品原料,检查感官性状有无异常;检查预包装食品、散装食品的外包装或标签、标识是否符合相关要求。4.检查食品加工用水是否符合生活饮用水要求;制作食用冰等直接入口食品用水是否安装净水设施。</p> <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
备餐、供餐与配送的检查	

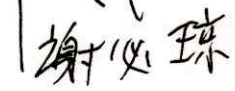
	<p>日常检查:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、食品经营许可情况的检查 2、食品经营许可情况 3、依据:《食品安全法》第一百一十条《食品生产经营日常监督检查管理办法》 要领: 1.查看食品经营许可证是否合法有效、是否超范围经营、经营地址是否一致。 2.查看是否就餐醒目位置公示食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等。 3.查看学校食堂是否公示直接入品食品从业人员健康证明。 4.检查入网餐饮服务提供者登录页面,是否在网上公示餐饮服务供者的名称、地址、食品经营许可证、食品安全等级等信息。 <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
控制吸烟工作情况的检查	<p>日常检查:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、控制吸烟工作情况的检查 2、《食品安全法》第一百一十条《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〔2022〕49号)《重庆市市场监督管理局关于餐饮服务食品安全监督检查指导意见》(渝市监发〔2022〕71号) 3、《食品安全法》第一百一十条《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〔2022〕49号)《重庆市市场监督管理局关于餐饮服务食品安全监督检查指导意见》(渝市监发〔2022〕71号) <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
制止餐饮浪费情况的检查	<p>日常检查:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、制止餐饮浪费情况的检查 2、《食品安全法》第一百一十条《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〔2022〕49号)《重庆市市场监督管理局关于餐饮服务食品安全监督检查指导意见》(渝市监发〔2022〕71号) 3、《食品安全法》第一百一十条《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〔2022〕49号)《重庆市市场监督管理局关于餐饮服务食品安全监督检查指导意见》(渝市监发〔2022〕71号) <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
餐饮具清洗消毒的检查	

	<p>日常检查:</p> <p>1、餐饮具清洗消毒的检查</p> <p>2、《食品安全法》第一百一十条 《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〔2022〕49号）《重庆市市场监督管理局关于餐饮服务食品安全监督检查指导意见》（渝市监发〔2022〕71号）</p> <p>3、《食品安全法》第一百一十条 《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〔2022〕49号）《重庆市市场监督管理局关于餐饮服务食品安全监督检查指导意见》（渝市监发〔2022〕71号）</p> <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
食品安全管理（餐饮）	<p>日常检查:</p> <p>1、食品安全管理（餐饮）</p> <p>2、《食品安全法》第一百一十条 《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〔2022〕49号）《重庆市市场监督管理局关于餐饮服务食品安全监督检查指导意见》（渝市监发〔2022〕71号）</p> <p>3、《食品安全法》第一百一十条 《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〔2022〕49号）《重庆市市场监督管理局关于餐饮服务食品安全监督检查指导意见》（渝市监发〔2022〕71号）</p> <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
食品销售的监管（2023）	
一般风险食品销售监督检查	<p>日常检查:</p> <p>1、一般风险食品 销售监督检查</p> <p>2、一般风险食品 销售监督</p> <p>3、依据：《食品安全法》第一百一十条 《食品生产经营日常监督检查管理办法》 要领：1.一般风险食品销售者是指风险等级为A级的食品销售者。 2.该项检查实行的是对销售者抽查检查，属于一般检查事项。除开展专项执法检查外，对一般风险食品销售者每年至少开展1次日常监督检查。 3.每次检查时，直接选择食品销售者检查项目，对照被检查大项中的检查小项逐一进行检查，并在检查结果中如实记录。检查大项包括：许可资质、从业人员健康管理、从业人员、卫生管理、人员管理、进货查验、安全自查、安全管理、批发记录、销售场所、销售设施设备、贮存场所、贮存工具设备、贮存管理、运输装卸、包装材料、散装食品、分装食品、进口食品、禁售食品、现场制售、召回处置。</p> <p>专项检查:</p> <p>检查结果: <input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
特殊食品销售监督的监管（2023）	
特殊食品经营监督检查	

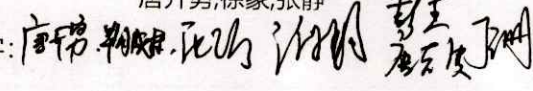
	<p>日常检查：</p> <p>1、特殊食品销售监督检查</p> <p>2、特殊食品销售</p> <p>3、依据：《食品安全法》第一百零九条、第一百一十条、第一百一十三条、第一百一十四条 《食品生产经营监督检查管理办法》 要领：（一）该项检查的对象为特殊食品（保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品）销售者，包括批发、零售以及网络销售者（入网食品经营者，下同）。（二）该项检查实行的是对特殊食品销售者抽查检查，属于一般检查事项。对按规定比例抽查的特殊食品销售者，除开展专项执法检查外，每两年至少开展1次覆盖全部检查要点的监督检查。（三）每次检查时，对照被检查大项中的检查小项逐一进行检查，并在检查结果中如实记录。检查大项或检查小项不涉及特殊食品的应在检查时注明；同时涉及特殊食品和普通食品的检查事项，可只检查特殊食品部分。检查结果按照渝市监办发〔2022〕60号文件要求进行判定。检查大项包括：许可及备案、场所及布局、设施设备、管理制度、人员管理、进货查验和进（销）货记录、贮存过程控制、标签、说明书、销售过程控制、特殊食品销售、网络销售、禁止销售、召回处置、运输与装卸、现场制售、食品安全自查、委托生产、食品安全事故处置、监督检查结果公示。</p> <p>专项检查：</p> <p>检查结果：<input type="checkbox"/>未发现问题终止检查并向监管对象告知检查结果 <input type="checkbox"/>发现问题作出责令改正等行政命令 <input type="checkbox"/>发现问题做出行政指导 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政处罚决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出行政强制决定 <input type="checkbox"/>发现问题作出其他具体行政行为</p>
备注	

被核查单位盖章：

负责人签字： 

见证人签字： 

核查人签字： 彭杰,唐吉波,游朗,鞠成林,丁珊,唐开勇,徐象,张静

核查人签字： 

核查时间： 2024.5.30