

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000002号

重庆市梁平区摩指印象足浴保健服务有限公司：(停业)

根据《国务院关于在市场监管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20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、对单位履行法定消防安全职责情况的监督抽查
- 3、宾馆、旅店监督抽查
- 4、食品销售的监管（2023）
- 5、宾馆、旅店消防情况的监管
- 6、餐饮服务的监管（2023）
- 7、特殊食品销售监督的监管（2023）



请你单位对行政检查工作予以积极配合。

执法检查人员：

张广波 张广波

联系电话：

当事人 签字：

联系电话：



安公已平案市天國
市區華聚市為華
市中區平案市天國
代市區平案市天國
市區華聚市為華

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部
總司令部總司令部總司令部總司令部總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部

1980 12 12 中國人民解放軍總司令部



梁平区部门联合“双随机、一公开”
实地核查记录表

企业名称	重庆市梁平区摩指印象足浴保健服务有限公司		
社会统一信用代码/注册号	91500228053246063X	所属区县	梁平区公安局
证件（照）号码	512224197412202318	法定代表人	钟大建
地址	重庆市梁平区梁山镇大河路（锦绣家园南区）3栋2楼	联系电话	023-53111111

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	<p>日常检查：</p> <p>1、消防监督检查</p> <p>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</p> <p>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。</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>
----------------------	--

宾馆、旅店消防情况的监管

宾馆、旅店消防情况的检查	<p>日常检查：</p> <p>1、宾馆、旅店消防情况的检查</p> <p>2、对单位履行法定消防安全职责情况的监督抽查</p> <p>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。</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>
--------------	---

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	
---------------------	--

	<p>日常检查:</p> <p>1、对宾馆、旅店业的行政检查</p> <p>2、（一）卫生管理情况：1、是否持有效卫生许可证；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、卫生信誉度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。</p> <p>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</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>
--	--

宾馆、旅店监督抽查

对宾馆、旅店取得许可证情况的检查	<p>日常检查:</p> <p>1、核查许可 项目情况</p> <p>2、特种行业许可证是否 合法合规</p> <p>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。</p> <p>4、检查治安 管理制度 落实情况</p> <p>5、是否落实安全保卫制度</p> <p>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；</p> <p>7、检查治安 管理制度 落实情况</p> <p>8、是否规范配置录像设备</p> <p>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。</p> <p>10、检查治安 管理制度 落实情况</p> <p>11、是否落实住宿登记制度</p> <p>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。</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>
------------------	---

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> <p>1、人员管理情况的检查</p> <p>2、人员管理情况</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. 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> <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> <p>1、食品安全管理情况的检查</p> <p>2、食品安全管理情况</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> <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> <p>1、场所和设施清洁维护情况的检查</p> <p>2、场所和设施清洁维护情况</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示。 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，是否建立处置台帐，记录处置信息。</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>
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.查看供餐设备是否清洁，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	

	<div><div>日常检查:</div><div>1、加工制作过程的检查</div><div>2、加工制作过程</div><div>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。</div><div>专项检查:</div><div>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></div>
食品添加剂使用管理的检查	<div><div>日常检查:</div><div>1、原料控制(含食品添加剂)情况的检查</div><div>2、原料控制(含食品添加剂)情况</div><div>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。</div><div>专项检查:</div><div>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></div>
备餐、供餐与配送的检查	

	<p>日常检查：</p> <p>1、食品经营许可情况的检查</p> <p>2、食品经营许可情况</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.查看是否在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> <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> <p>1、控制吸烟工作情况的检查</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>
制止餐饮浪费情况的检查	<p>日常检查：</p> <p>1、制止餐饮浪费情况的检查</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>
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	停业。

被核查单位盖章：

负责人签字：

见证人签字：

核查人签字：

核查人签字：

核查时间：

彭杰,唐吉波,游朗,鞠成林,丁珊,
唐开勇,徐象,张静

彭杰 唐吉波 游朗 鞠成林

2024.5.30