**2024年食品安全承检机构现场检查方案**

**一、检查对象**

承担启东市本级食品安全抽检监测任务的食品检验机构。

**二、检查人员**

检查组成员由食品安全监管科、人教科、办公室、财务科、综合检测中心等人员组成。

**三、检查时间和路线**

根据实际情况安排。

1. **检查方式和内容**

对承检机构的延伸检查，主要采取现场检查结合盲样考核的

方式进行。

（一）现场检查。现场检查内容主要包括承检机构的组织管

理、人员管理、设施设备管理、样品管理、检验能力、检验报告 以及其他工作情况等。现场检查总分值100分，现场检查评分表详见附件2。

1. 盲样考核。盲样考核检验项目2个，盲样考核总分值100分，检验项目每1项不通过扣50分。盲样样品由检查组于现场检查当日携带送至承检机构，机构须在当日报送检测结果和原始记录等相关材料，检测结果报告单见附件 3。

（三）综合考核评价。根据现场检查和盲样考核结果，确定

承检机构综合考核评价成绩和排名，合计总分100分，现场检查分值权重占70%，盲样考核分值权重占30%，如存在其他违规

行为的，根据情节严重程度扣分。综合考核评价结果分为合格或

不合格，得分低于60分的，视为不合格。考核中，发现存在数

据造假等严重问题的，则进行深入调查，做好相应记录和证据保

存工作。综合考核评价表见附件4。

**五、工作要求**

各承检机构要积极做好各项准备工作，配合开展检查工作， 主动如实提供相关资料， 认真回答现场询问，仔细确认检查结果。对检查中发现的问题，落实整改，要以提高抽检工作能力为牵引， 及时查找问题，分析原因，不断完善工作机制，规范工作流程。现场检查结束后 10 个工作日内向启东市市场监督管理局报送整改落实的书面材料。

检查组在检查工作中要严格遵守廉洁自律有关规定， 自觉接受承检机构的监督。严格执行疫情防控工作要求， 落实好防控措施。

附件：1.2024年食品安全承检机构延伸检查机构名单

2.食品安全承检机构现场检查评分表

3.样品检测结果报告单

4.2024年食品安全承检机构延伸检查综合考核评价表

启东市市场监督管理局

 2023年9月1日

(此件依申请公开)

附件 1：

2024年食品安全承检机构现场检查名单

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **单位名称** | **单位地址** | **联系人** | **联系电话** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

附件 2：

食品安全承检机构现场检查评分表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查内容 | 检查要点 | 评分标准 | 检查方式 | 检查记录 | 得分 |
| 组织管理(10分) | 1.设立与食品安全抽样检验工作规模相适应的组织架构，内部管理、岗位职责等清晰。( 4 分) | 每发现1例不符合要求，扣1分，扣完为止 | 查阅相关文件制度和记录 |  |  |
| 2.质量管理体系运行有效；应依照总局《食品安全抽样检验管理办法》等法律法规要求建立健全的食品安全抽样管理、人员管理、培训、样品管理、复验、信息报送、保密、回避、检验责任追究、档案管理、食品安全舆情应急检验预案、食品安全风险信息报告等制度并有效实施。( 6 分) | 每缺少1项制度 或制度不完善、未有效实施，扣1分，扣完为止 | 审核相关文件制度和记录(质量管理体系文件；内审记录和管理评审记录；外审记录等) |  |  |
| 人员管理(10分) | 3.配备与所承担抽检任务相匹配 的抽样、理化和微生物检验、质 量控制、数据报送人员。( 2 分) | 每发现1例不符 合要求，扣1分， 扣完为止 | 抽取质量监督、抽样、检验、报告编制人员数名，查阅其技术档案、培训记录和 考核证书或授权书，核实抽样人员和检验人员所出具的检验原始记录或填写的抽样单 |  |  |
| 4.抽样、检验检测、数据报送等人员应当经过食品相关法律法规、质量管理和有关专业技术的培训和考核，取得授权上岗。人员档案完善，应包含资格、培训、技能和经历等资料。 ( 6 分) | 每发现1例不符 合要求，扣1分， 扣完为止 |  |  |
| 5.设置覆盖其检验检测能力范 围的监督员，制定承检任务所 涉及的抽样、检验和报告编制 等人员的监督计划，并按计划 进行人员监督且有相关记录。 ( 2 分) | 每发现1例不符 合要求，扣1分，扣完为止 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查内容 | 检查要点 | 评分标准 | 检查方式 | 检查记录 | 得分 |
| 设施设 备管理 (15分) | 6.具备满足食品抽样、检验所 需的冷藏和冷冻设施及食品检验所需的样品前处理、检测、数据处理与分析、信息传输设 施和设备等工作条件。( 4 分) | 每发现1例不符 合要求，扣1分，扣完为止 | 现场查看前处理室、仪器设备间、微生物室、样品制备室、天平室、试剂库、样品库和档案室等设施以及相关记录 |  |  |
| 7.具备开展食品检验活动所必需且能够独立调配使用的固定工作场所，基本设施和工作环 境满足检验要求。( 4分) | 每发现1例不符 合要求，扣1分，扣完为止 |  |  |
| 8. 仪器设备有明显的设备标 识，且设备标识、使用、维护、校验记录等信息完整。( 7分) | 每发现1例不符 合要求，扣1分，扣完为止 | 现场随机抽取不少 于3台检验所需主要仪器设备及相应记录、文件 |  |  |
| 样品管理(15分) | 9.抽样程序应符合相关法律法规，相关视频、照片、记录等应当予以妥善保存。( 4分) | 每发现1例不符 合要求，扣1分，扣完为止 | 随机抽调检验样品 和备份样品，同时抽查对应的报告、抽样单和现场信息采集照片，查看抽样方案、任务布置会或抽样培训会记录等，现场问询样品库管理人员。 |  |  |
| 10.样品运输、存储过程中应当 严格执行标准或样品标识的运输、存储条件，采取有效的防护措施，确保样品不被污染， 不发生腐败变质，不影响后续检验；对于易碎、冷藏、冷冻或其他特殊贮运条件等要求的食品样品，应当有相应的环境监控记录和温湿度记录。( 4分) | 每发现1例不符 合要求，扣1分，扣完为止 |  |  |
| 11.样品验收、标识、流转、贮 存、处置等记录完整。( 7分) | 每发现1例无记 录，扣2分，扣 完为止；有记录 但不完整，每发 现1例， 扣1分，扣完为止 | 抽查样品管理记录 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查内容 | 检查要点 | 评分标准 | 检查方式 | 检查记录 | 得分 |
| 检验管理(30分) | 12.标准物质和试剂耗材的管理和使用符合要求。( 6分) | 每发现1例不符合要求，扣1分，扣完为止 | 现场抽查检验所需 标准物质(菌株)、 危险化学品、易制毒和易制爆化学品，查阅相关文件记录并问询；对照合格供应商名单，查阅标准物质是否均购自合格供方 |  |  |
| 13.标准和技术性作业指导书的管理受控且现行有效。( 5分) | 每发现1例不符合要求，扣1分，扣完为止 | 随机抽调标准和作 业指导书，查阅相关文件记录 |  |  |
| 14.按照指定方法进行检验，检验方法和判定原则符合要求。( 5分) | 每发现1例不符合要求，扣1分，扣完为止 | 随机抽取检验报告 及其相应的原始记 录、仪器原始数据和使用记录、方法验证记录、复测记录等。 |  |  |
| 15. 承检机构的检验原始记录 信息应规范完整、真实准确、可溯源。( 8 分) | 原始记录信息不完整、原始记录内容更改不规范的，每发现1例 扣1分，扣完为止；原始数据不能溯源的发现 1例扣8分。 |  |  |
| 16. 应当有不合格结果的复测记录、确认记录。( 3 分) | 不合格项无复测记录，扣3分；其他 每发现1例不符合 要求，扣1分，扣完为止 |  |  |
| 17. 质控计划应覆盖承检任务涉及的所有检验领域， 且质控方式能满足相应要求。( 3分) | 每发现1例不符合 要求，扣1分，扣 完为止 | 查看质量监控记录。 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查内容 | 检查要点 | 评分标准 | 检查方式 | 检查记录 | 得分 |
| 检验报告(20分) | 18.收到样品后20个工作日内出具检验报告。( 2分) | 未在规定时限内出具检验报 告的，每1例扣1分，扣完为止。 | 随机抽取检验报告 及原始记录、查阅资质认定证书及能力附表等相关资料。 |  |  |
| 19.检验报告内容完整、格式规范、判定准确，相关信息与抽样单、原始记录应一致。( 18分) |  |  |  |
| 其他 | 20. 承检机构在抽检监测工作其他方面的规范性执行情况 | 检查组集体研讨评判 | 现场勘查和问询 |  |  |
| 现场检查得分 |  |

检查组成员(签名)： 被检查机构负责人(签字盖章)：

日 期： 日 期：

附件 3：

×××样品检测结果报告单

机构名称（编号）：

采用标准方法名称（编号）：

检测结果：（表格不够，请另附表；如果测试多次，请增加）

|  |  |
| --- | --- |
| 样品编号 | 测试结果（单位：×××） |
| 1 | 2 | 3 | 平均值 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

检测人员： 检测日期：

实验室负责人：

承检机构（公章）：

附件 4：

2024 年食品安全承检机构延伸检查

综合考核评价表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 得 分 | 实际换算得分 | 总分 | 备注 |
| 现场检查 |  |  |  |  |
|  盲样测试 |  |  |
|  其他扣分 |  |

注 1： 综合考核评价总分＝ 70%现场检查分值＋ 30%盲样考核分值－其他扣分项。

注 2： 综合考核评价表一式两份，一份被检查机构留存，一份检查组带回上交市局食品抽检处。

检查组成员(签名)：

承检机构负责人 (签字盖章)：

日 期：

日 期：