附件1

食品生产企业监督检查告知页

|  |
| --- |
| 被检查单位： 地址：检查人员及执法证件名称、编号：检查时间： 年 月 日 检查地点：告知事项：我们是监督检查人员，现出示执法证件。我们依法对你（单位）进行日常监督检查，请予配合。依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。问：你（单位）是否申请回避？答：被检查单位签字： 检查人员签字： 年 月 日 年 月 日 |

食品生产企业监督检查项目表

| 检查项目 | 项目序号 | 检查内容 | 评价 | 发现问题描述 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1．生产环境条件 | 1.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | □是□否 |  |
| \*1.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | □是□否 |  |
| \*1.3 | 卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | □是□否 |  |
| 1.4 | 有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 | □是□否 |  |
| 1.5 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | □是□否 |  |
| 1.6 | 对照企业获证图表，企业车间布局、设施设备、检验手段、生产工艺等生产条件是否发生变化，是否持续符合食品生产许可证发证要求，变化后是否按规定进行了许可变更。 | □是□否 |  |
| 1.7 | 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。 | □是□否 |  |
| 1.8 | 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。 | □是□否 |  |
| 2．进货查验 | \*2.1 | 查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。 | □是□否 |  |
| \*2.2 | 进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。 | □是□否 |  |
| 2.3 | 建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。 | □是□否 |  |
| 3．生产过程控制 | 3.1 | 有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。 | □是□否 |  |
| \*3.2 | 在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制，使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致，至少建立了纸质化食品安全追溯体系。 | □是□否 |  |
| \*3.3 | 建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。 | □是□否 |  |
| \*3.4 | 未发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。 | □是□否 |  |
| \*3.5 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | □是□否 |  |
| \*3.6 | 未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | □是□否 |  |
| \*3.7 | 生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。 | □是□否 |  |
| \*3.8 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 | □是□否 |  |
| 3.9 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | □是□否 |  |
| 3.10 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 | □是□否 |  |
| 3.11 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | □是□否 |  |
| \*3.12 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | □是□否 |  |
| 3.13 | 工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。 | □是□否 |  |
| 4．出厂检验 | 4.1 | 企业自检的，应具备与所检项目适应的检验室、检验人员和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定或校准。 | □是□否 |  |
| \*4.2 | 建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。 | □是□否 |  |
| 4.3 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | □是□否 |  |
| 5．贮存及交付控制 | \*5.1 | 原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 | □是□否 |  |
| \*5.2 | 食品添加剂有专人专库（专区）保存，符合“五专两公开两台账”要求。 | □是□否 |  |
| 5.3 | 仓库温湿度应符合要求。 | □是□否 |  |
| 5.4 | 生产的产品在许可范围内。 | □是□否 |  |
| 5.5 | 销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。 | □是□否 |  |
| 5.6 | 建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。 | □是□否 |  |
| 6．从业人员管理 | 6.1 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人的培训和考核记录。企业负责人和食品安全管理员参加并通过了《食安员抽考APP》考核。有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | □是□否 |  |
| \*6.2 | 建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。 | □是□否 |  |
| 7．食品安全风险隐患排查 | 7.1 | 省局在推进“食品工厂规范化行动”中已经发布的15类食品安全风险防控模板，相关企业应对照建立本企业风险防控措施清单；其他企业参考建立本企业风险防控措施清单。有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | □是□否 |  |
| 8．食品添加剂生产者管理 | \*8.1 | 原料和生产工艺符合产品标准规定。 | □是□否 |  |
| 8.2 | 复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。 | □是□否 |  |
| 8.3 | 食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。 | □是□否 |  |
| 9. 食品标签标识 | \*9.1 | 食品名称应清晰标示，反映食品真实属性；不存在以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品，或利用字号大小或色差误导消费者；不存在标注或者暗示具有预防、治疗疾病作用的内容；不存在非保健食品明示或者暗示具有保健作用等问题。 | □是□否 |  |
| 10.商标和市场混淆 | \*10.1 | 食品标签和包装上使用注册商标和未注册商标，应该符合《商标法》和国家相关法律法规规定。 | □是□否 |  |
| \*10.2 | 食品标签标识和包装未发现市场混淆行为。 | □是□否 |  |
| 其他需要记录的问题： |

说明：1．上表中打\*号的为重点项(20项)，其他为一般项（22项），本次专项检查应覆盖表中所有项目，检查结果判定使用《食品生产企业监督检查结果记录表》。

2．上表中除1.8、3.4、3.5项以及2.1项中关于“食品相关产品”的检查部分，其他项目均适用于食品添加剂生产者。

3．对食品添加剂生产者每次检查，还需检查第8项，对食品生产者的检查不需检查第8项。

4．如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是或否”，予以备注说明，不计入不符合项数。