附件2

食品生产加工小作坊监督检查要点表

重点项（\*）8项，一般项15项，共23项。

食品类别：

| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 结果判定 | 检查情况 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1．企业资质情况 | \*1.1 | 登记证在有效期内。 | 符 合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 1.2 | 登记证上载明的食品小作坊名称、法定代表人（负责人）、生产经营品种等与登记事项一致。  | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 2．生产环境条件 | \*2.1 | 车间卫生整洁，与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 2.2 | 生活区、生产区应当相互隔离，生产场地内不得饲养家禽（畜）。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 2.3 | 有洗手、更衣设施，根据需要配置换鞋、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 2.4 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施，以及防鼠、防蝇、防虫害装置能满足正常生产需要。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 3．进货查验结果 | \*3.1 | 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，如实记录食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期（生产批号）、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| \*3.2 | 进货查验记录及证明材料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。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 4．生产过程控制 | 4.1 | 建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| \*4.2 | 记录原料使用（特别是食品添加剂使用）和食品生产情况，记录生产加工过程关键控制点的控制情况。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 4.3 | 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、药品、仅用于保健食品的原料，以及未经国务院卫生行政部门公告的新食品原料生产食品。 | 符 合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 4.4 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | 符 合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 4.5 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 4.6 | 生产设备、设施定期清洗，保持清洁卫生。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 4.7 | 无标注虚假生产日期或批号的情况。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 4.8 | 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。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 5．产品检验 | \*5.1 | 保存每年的第三方检验机构合格检验报告（至少1次）。白酒小作坊食品出厂前开展甲醇快速检测。  | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 6．贮存及交付控制 | 6.1 | 原辅料的贮存条件符合要求。食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 6.2 | 在销售食品前，应当查验食品安全状况。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| \*6.3 | 向食品生产经营者销售食品的，销售台账应如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 7．食品标识标注符合情况 | \*7.1 | 生产加工散装食品的，应当在盛放该食品的容器上采用贴标或者挂牌等方式标识生产者名称、产品名称、生产日期、保质期、贮存条件等信息；简易包装的，还应当在包装上标识出地址、联系方式、登记证编号、成分表（配料表）等，并清晰、醒目标识“小作坊食品”字样。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 8．不合格品管理和食品召回 | 8.1 | 发现其生产经营的食品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，应当立即停止生产经营，按照国家规定的有关程序和要求召回。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 9．从业人员管理 | 9.1 | 从业人员上岗操作时穿戴清洁的工作衣帽，保持个人卫生，接触直接入口食品生产的人员持有健康证明，符合相关规定。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 10．食品安全事故处置 | 10.1 | 发现有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止食品生产经营活动，并向所在地市场监管部门报告。 | 符 合 （ ）基本符合 （ ）不 符 合 （ ） |  |
| 其它检查项目（根据实际情况自行增加） |  |