附件1

广州市进口冷链食品生产企业疫情防控日常监督检查要点表

（第三版）

|  |
| --- |
| 告 知 页  被检查单位名称：　 　　检查地点：  法定代表人/负责人： 检查时间： 年 月 日  检查人员及执法证件名称、编号：  1. ， ；2. ，  告知事项：  我们是 天河区市场监督管理局 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： 年 月 日  检查人员签字： 年 月 日 |

检查项目

| 检查项目 | 序号 | 检查事项 | 检查结果 | 存在问题 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 制度管理 | 1 | 建立并落实疫情防控各项制度。各项疫情防控制度随国家、省、市有关政策调整及时更新并上传至广州市食品生产全过程动态监管平台，报区市场监管部门备案。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 2 | 制定新冠肺炎疫情应急处置预案。每年至少组织一次本单位内部的疫情防控应急处置演练。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 3 | 配备冷库安全员，定期（每周一次）检查疫情防控各项工作的落实情况并做好记录。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 4 | 建立高风险岗位人员闭环管理制度和重点管控人员管理制度。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 5 | 建立人员健康异常报告制度。从业人员出现疑似症状，应当按程序及时上报。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 6 | 建立培训档案。定期组织从业人员开展个人防护培训，如防护服穿脱、口罩正确佩戴、手部清洁等。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 台账管理 | 7 | 建立从业人员台账。每日开展健康监测，高风险岗位人员每二天1次，重点管控人员每周2次核酸检测全覆盖。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 8 | 建立货柜车司机台账。应使用已向交通运输部门备案的车辆承运进口冷冻食品（企业自有车辆应向交通运输部门申报备案），按要求对司机进行测温、查码，记录车牌号码、司机姓名及健康监测情况。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 9 | 建立物品检测消毒台账。如实记录、留存进口冷链食品核酸检测报告、消毒证明。如自行组织或委托机构消毒的，应留存配置消毒液记录表及消毒过程记录表（包括但不限于内包装、最小包装的外包装）。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 10 | 建立环境监测消毒台账。记录每周环境监测核酸采样点位以及进口冷链食品和人高频次接触的作业区域、物品、工具等每日消毒情况，留存当天预防性消毒过程记录表。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 规范管理 | 11 | 落实每日检查高风险岗位人员闭环管理情况并做好检查记录。重点检查人员是否固定，作业时是否落实一级加强防护，是否集中居住且未与企业其他工作人员、家庭成员和社区普通人群接触，核酸检测频次是否符合要求。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 12 | 采购防护用品，应查验相关证明文件，确保产品及渠道合法。使用、贮存防护用品，应严格按照有关操作规范及说明。 |  |  |
| 13 | 大型冷库应落实“三区”管理。作业区实行清洁区、半污染区、污染区管理，从业人员应在半污染区（穿防护服区域）佩戴防护用品，更换工作服、工作鞋后，进入污染区作业。作业结束，人员应在半污染区（脱防护服区域）内脱卸防护用品（口罩和橡胶手套），工作服、隔离衣、防护服等，做好手卫生等消毒，更换口罩后，方能进入清洁区。穿防护服区域和脱防护服区域必须分开并设置物理隔离。  中小型冷库，参照“三区”管理原则，在工作区域内设置更衣间（区、点）。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 14 | 大型冷库从业人员应遵循从半污染区（穿防护服）——污染区——半污染区（脱防护服）——清洁区的单向流动原则。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 15 | 从业人员规范穿脱防护服，不得多人同时脱卸防护服或重复使用一次性防护服。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 16 | 对工作服、防水围裙、橡胶袖套、长筒胶鞋等需反复使用的防护用品应使用含氯消毒剂或过氧化物消毒剂（消毒液浓度符合消毒技术指南第二版要求）进行浸泡消毒，再进行清洗。或委托第三方机构进行清洗消毒。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 废弃物  管理 | 17 | 在半污染区（脱防护服区域）设置独立的、带盖的、有一定容量的垃圾收集容器，并套上双层黄色医疗废弃物垃圾袋收集废弃的防护用品。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 18 | 废弃的防护用品应规范、完全放入垃圾收集容器，不得搭在容器边缘或外面。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 19 | 每次完成废弃防护用品收集，用消毒液喷洒至袋内垃圾完全湿润，扎紧垃圾袋并用消毒液喷洒垃圾袋外表。或从业人员结束作业后全身消毒，脱卸防护用品放入垃圾袋，扎紧后用消毒液喷洒垃圾袋外表。 | □是 □否□  □合理缺项 |  |
| 20 | 拆包过程中产生的废弃内、外包装应分类消毒后再行处置。纸质类硬质包装用消毒液喷洒至包装内、外表面完全湿润；膜袋类软质包装用消毒液浸泡。 | □是 □否□  □合理缺项 |  |
| 21 | 生产过程中产生的废弃下脚料应充分加热，彻底高温熟制消毒后再行处置。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 消毒产品管理 | 22 | 采购或使用在全国消毒产品网上备案信息服务平台上办理了备案的消毒产品。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 23 | 消毒产品应在有效期内使用。如有开启后有效期的，应在消毒产品瓶体或分装容器上加贴启用时间和失效时间标签，并在开瓶有效期内使用。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 生产加工  管理 | 24 | 落实进口冷链食品外包装六面消毒。并在拆开外包装后，应对食品的内包装及最小包装表面进行处理消毒后方可进入下一步工序。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 25 | 调整优化工艺流程，降低负责原料拆包、解冻、分割、腌制等低温作业岗位人员密集度，保持员工工位1米以上间距，避免面对面作业。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 26 | 进口冷链食品应洗净后再加工制度，所用的容器、刀具和砧板等器具单独放置，及时清洗，一用一消毒。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 索证索票 | 27 | 应严格落实进货查验记录制度，进口冷链食品来源合法、“证”、“码”齐全、货证相符方可入库和使用。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 28 | 注册、登录省冷藏冷冻食品安全追溯系统（冷库通），并及时、准确、真实填报出入库信息。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 29 | 销售及贮存进口冷链食品，必须在外包装、销售显著位置或贮存区域张贴、摆放随附追溯码。重点检查原料冷库进口冷链食品是否按要求粘贴、悬挂或摆放随附追溯码。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 30 | 落实“三专、三证、四不”要求（对进口冷链食品实行专用通道进货、专区存放、专区售卖，查验检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明，不得销售无检验检疫证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品）。特殊原因无法分开专用通道的，应制定严格的流程方案分时分段进出货物，做好预防性消毒，避免出现交叉污染。进口冷链食品与国产冷链食品应分库存放，确有困难的，应相对分区存放，或采用物理间隔。 | □是 □否  □合理缺项 |  |
| 检查发现的其他问题 |  | | | | |
| 整改时限 | 以上检查项目中第 项所存在问题，请被检查单位于 年 月 日前整改完毕，并向 市场监管部门提交书面整改报告。 | | | | |
| 备注 | 1.许可类别请填写生产加工单位食品生产许可证（小作坊登记证）上的许可类别。  2.“证”、“码”齐全包括：在广州市内生产经营、贮存的0℃以下进口冷链食品，须“五证一码”齐全；0℃以上进口冷链食品，须“四证一码”齐全。 | | | | |

被检查单位： 地址 ： 许可类别：

检查日期： 监管人员签名： 被检查单位签名