附件2

广东省“湿粉统一查”行动风险点检查表（食品生产环节）

**生产企业名称： 单位地址：**

| **序号** | **环节** | **风险等级** | **风险点** | **是否存在该风险** | **问题情况** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 仓储 | 低风险（原料仓库、半成品库）、  中风险（成品库） | 1.未设置独立仓储 | □是 □否 |  |
| 2.无消毒措施 | □是 □否 |  |
| 3.无温度、湿度控制措施 | □是 □否 |  |
| 4.原料仓库无独立拆包间 | □是 □否 |  |
| 2 | 蒸粉  （熟化） | 中 | 1.蒸箱压力控制出问题，达不到工艺温度 | □是 □否 |  |
| 2. 蒸粉时间过短 | □是 □否 |  |
| 3.清洗不彻底，蒸箱内有残粉 | □是 □否 |  |
| 4.刷油设施不清洁或更换不及时 | □是 □否 |  |
| 3 | 冷却 | 高 | 1.冷却车间环境存在粉尘、灰尘等 | □是 □否 |  |
| 2.冷却带残留碎粉、油污或碎渣 | □是 □否 |  |
| 3.冷却风机或冷却设备出风口不清洁 | □是 □否 |  |
| 4 | 切粉与称量 | 高 | 1.切刀上残留碎粉，未清洗消毒 | □是 □否 |  |
| 2.工作人员无卫生清洁防护设施 | □是 □否 |  |
| 3.未包装的湿粉与秤盘表面直接接触 | □是 □否 |  |
| 5 | 清洗  消毒 | 高 | 1.生产设施有残浆、残粉、残渣、灰尘等，场所有刺鼻异味 | □是 □否 |  |
| 2.无紫外灯、臭氧发生器等消毒设施 | □是 □否 |  |
| 3.无食品卫生“三防”措施 | □是 □否 |  |
| 6 | 包装  标识 | 高 | 1. 产品无标签标识或标签标识内容不齐全 | □是 □否 |  |
| 2.包保质期在24小时内的产品，生产日期未精确到小时 | □是 □否 |  |
| 3. 产品未采用密闭包装 | □是 □否 |  |
| 7 | 运输 | 低 | 1.产品未采取防止日晒雨淋措施 | □是 □否 |  |
| 2.产品未采取防止微生物、化学物质污染或人物流交叉污染 | □是 □否 |  |
| 3. 运输车辆未定期清洗消毒，车厢内使用或出现原料（大米、碎米）包装袋 | □是 □否 |  |
| 4.无交付登记记录，产品难以溯源 | □是 □否 |  |
| **问题情况总结** | |  | | | |

被检查单位法人或负责人签字： 检查人员签字：

年 月 日 年 月 日