2024年食品生产环节监督检查计划

为认真贯彻落实食品安全监管工作总体要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第49号）、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）、《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》（国家市场监督管理总局令第62号）、《工业产品生产单位落实质量安全主体责任管理规定》（国家市场监督管理总局令第75号）、《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》(广东省第十二届人民代表大会常务委员会公告第38号)以及《广州市市场监督管理局关于印发2024年食品生产监督检查计划的通知》的相关要求，结合天河区实际情况，制定2024年食品生产环节监督检查计划。

一、检查对象

全区取得生产许可证的食品生产企业、取得登记证的食品生产加工小作坊（下简称小作坊），以及食品相关产品生产企业。

二、检查方式及分工

市区两级市场监管部门结合日常监管、专项工作、有因核查，组织对本辖区食品及食品相关产品生产企业、小作坊实施监督检查。监督检查方式为日常监督检查、飞行检查、体系检查。食品生产科负责对辖区内所有依法取得生产许可证的食品生产企业、食品相关产品生产企业实施日常监督检查。各监管所负责对辖区内未列入许可范围的食品相关产品生产经营企业及已取得登记证的食品生产加工小作坊（下简称小作坊）实施日常监督检查。执法科负责对监督检查过程中发现的违法违规行为依法处置。

（一）食品生产企业、食品相关产品生产企业、食品生产加工小作坊监督检查计划公布率100%，监督检查覆盖率100%，监督检查发现问题处置率100%。

（二）从事接触直接入口食品工作的食品从业人员健康证明持有率100%。

（三）食品生产企业落实食品安全自查报告制度率100%，食品安全管理人员配备率及抽查考核率100%。

三、检查重点

（一）重点检查对象

乳制品、婴幼儿辅助食品、肉制品、食用油、湿粉类食品、酱腌菜、水果制品、蛋白固体饮料、食盐、食醋、食品添加剂等产品风险高、影响区域广的食品生产企业；花生油小作坊；奶瓶奶嘴、婴幼儿塑料及硅胶餐饮具、工业和商用电热电动食品加工设备等食品相关产品生产企业；多次监督抽检不合格、监督检查中发现问题较为突出的食品及食品相关产品生产加工单位；食品添加剂“两超”较为突出的食品生产加工单位；标签标识问题较多的重点食品相关产品生产企业。

（二）监督检查要点

食品生产加工单位监督检查要点：食品生产者资质、生产环境条件、原辅料进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置、委托生产等情况。

食品相关产品生产企业监督检验要点：食品相关产品生产者资质、从业人员管理、生产环境条件、设备设施管理、进货查验、生产过程控制、产品包装标识、贮存及交付控制、出厂检验、产品追溯和召回、食品安全事故处置等情况。

（三）落实企业主体责任

督促食品生产企业、小作坊完善食品安全管理制度。督促食品相关产品生产企业按规定要求设立质量安全总监、质量安全员，制定食品相关产品质量安全风险管控清单。督促食品生产企业制定食品安全风险管控清单，有效开展食品安全自查，于2024年12月25日前通过“粤商通”APP及广州市食品生产全过程动态监管平台在线提交食品安全自查情况。督促食品和食品相关产品生产加工单位建立、实施日管控、周排查、月调度工作机制，对自查以及日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患与问题进行整改。

四、检查安排

（一）市级食品生产年度监督检查安排

对监管部门通报、被投诉举报以及风险监测过程中发现存在较多问题的食品及食品相关产品生产加工单位组织实施专项监督检查；对高风险食品和食品相关产品生产企业、屡次监督抽检发现不合格产品且问题突出的生产加工单位实施飞行检查；组织落实食品相关产品告知承诺许可获证企业全覆盖例行检查，对不合格企业依法撤销生产许可。根据省局部署组织做好跨部门联合检查。

（二）区局食品生产年度监督检查安排

1.区局按照《广州市市场监督管理局关于进一步做好2022年食品生产企业风险分级分类监管工作的通知》（便笺﹝2022﹞943号）要求，结合辖区监管工作实际，及时调整更新食品生产企业风险分级分类。根据《广东省市场监督管理局办公室关于转发市场监管总局关于加强食用植物油质量安全监管的通知》，食用植物油生产企业风险等级评定不得低于B级。对上年度监督抽检三次及以上不合格的企业，应至少调高一个风险等级。

2.制定本辖区年度监督检查工作计划并按企业风险等级频次要求全面落实日常监督检查。其中，食品、食品添加剂生产企业及小作坊监督检查全覆盖。对新获证食品生产企业，应在申请人取得食品生产许可后3个月内组织开展一次监督检查。对水果制品生产企业，年度监督检查频次不得少于3次。食品相关产品应按双随机抽查工作计划要求开展日常监督检查，覆盖5类发证产品，并将奶瓶奶嘴、婴幼儿塑料及硅胶餐饮具、电热电动食品加工设备等类别生产企业及往年监督检查中发现问题较为突出的生产企业列为重点检查对象，辖区内生产企业少于10家的要组织全覆盖检查，生产企业数10家以上的应根据监管实际适当增加检查数量；对实行告知承诺许可的获证生产企业例行检查全覆盖，对不合格企业依法及时提出撤销生产许可证建议。

3.结合省局部署，对食用植物油、酱腌菜、水果制品、日落黄、乳制品、特殊膳食食品、肉制品、湿粉类食品、蛋白固体饮料、食盐、食醋、复配食品添加剂、奶瓶奶嘴、工业和商用电热电动食品加工设备等重点品种生产企业加大监督检查频次，同时参与省、市级的监督检查工作。

五、工作要求

（一）按要求将监督检查计划向社会公开。及时汇总监督检查信息，分析监督检查结果，查找突出问题，开展食品安全状况评估。

（二）强化问题整改，针对检查中发现的问题督促企业整改，实现整改完成率100%。同时督促企业完善食品安全管理制度并抓好落实，提升食品安全员执行力。

（三）突出事中事后监管。重点对抽检不合格企业实施监督检查与约谈，严格落实省局要求，年度抽检2次不合格的企业由市局实施约谈，年度抽检1次不合格的企业由区局实施约谈。分层分级对多次抽检不合格的企业开展全覆盖检查，市局将不定期对各区的监督检查工作进行监督指导。

（四）加强监督检查信息化建设。严格遵守总局监督检查数据归集标准，做好源头数据质量把控，在完成日常监督检查后5个工作日内完成信息录入归档，加强数据整合分析、共享利用，不断完善监督检查措施，切实提升智慧监管水平。根据监督检查工作实际，每季度结束后3个工作日内按要求上报《广东省食品、食品相关产品生产监督管理动态信息表》，6月25日、11月25日报监督检查工作总结。

（五）继续推行非现场检查试点。依托广州市食品生产全过程动态监管平台，鼓励湿粉类等高风险食品生产企业通过平台上传日管控等记录材料，可结合工作实际开展线上非现场检查；对食品相关产品生产企业试点开展非现场检查，不断提高监管效率。

附件：1.广东省“湿粉统一查”行动风险点检查表（食品生产

环节）

2.食品生产监督检查要点表

3.广东省食品相关产品生产企业监督检查记录表

4.广东省食品生产加工小作坊现场核查表

附件1

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

附件2

食品生产监督检查要点表

|  |
| --- |
| 被检查单位： 地址：  检查人员：  检查时间：年月日 至 年月日  检查地点：  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 □ 检查任务书。我们依法对你单位进行监督检查，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（或检查任务书）与其身份不符的，你单位有权拒绝检查；对于监督检查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，你单位有权申请回避。  问：你单位是否申请回避？  答：  被检查单位签字或签章：检查人员签字：  年 月 日 年 月 日 |

告知页

食品生产监督检查要点表

检查项目：重点项（\*）34项，一般项45项，共79项。

食品通用检查项目：重点项（\*）27项，一般项42项，共69项；

特殊食品专用检查项目（T）：重点项（\*）7项，一般项3项，共10项。

食品类别：

| 序号 | 检查项目 | 项目  序号 | 监督检查内容 | 评价 | 发现问题  食品类别 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 食品生产者资质 | \*1.1 | 具有合法主体资质，生产许可证在有效期内。 | □是□否 |  |  |
| \*1.2 | 生产的食品、食品添加剂在许可范围内。 | □是 □否 |  |  |
| \*T.1 | 实际生产的特殊食品按规定注册或备案，注册证书或备案凭证符合要求。 | □是 □否 |  |  |
| 2 | 生产环境条件（厂区、车间、设施、设备） | 2.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | □是 □否 |  |  |
| \*2.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。 | □是 □否 |  |  |
| 2.3 | 设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。 | □是 □否 |  |  |
| 2.4 | 卫生间保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | □是 □否 |  |  |
| 2.5 | 有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。 | □是 □否 |  |  |
| 2.6 | 通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行，存放垃圾、废弃物的设备设施标识清晰，有效防护。 | □是 □否 |  |  |
| 2.7 | 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、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 |  |  |
| 2.8 | 生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。 | □是 □否 |  |  |
| 2.9 | 监控设备（如压力表、温度计）定期检定或校准、维护，并有相关记录。 | □是 □否 |  |  |
| 2.10 | 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 |  |  |
| 2.11 | 准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。 | □是 □否 |  |  |
| 3 | 进货查验 | \*3.1 | 查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。 | □是 □否 |  |  |
| \*3.2 | 进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。 | □是 □否 |  |  |
| 3.3 | 建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录。 | □是 □否 |  |  |
| \*T.2 | 生产特殊食品使用的原料、食品添加剂与注册或备案的技术要求一致。 | □是 □否 |  |  |
| 4 | 生产过程控制 | \*4.1 | 使用的食品原料、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。 | □是 □否 |  |  |
| \*4.2 | 建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。 | □是 □否 |  |  |
| \*4.3 | 未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。 | □是 □否 |  |  |
| \*4.4 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | □是 □否 |  |  |
| \*4.5 | 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公吿的新食品原料范围内。 | □是 □否 |  |  |
| \*4.6 | 未发现使用药品生产食品，未发现仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。 | □是 □否 |  |  |
| 4.7 | 生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致。 | □是 □否 |  |  |
| 4.8 | 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 |  |  |
| 4.9 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | □是 □否 |  |  |
| 4.10 | 未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。 | □是 □否 |  |  |
| 4.11 | 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 |  |  |
| 4.12 | 工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。 | □是 □否 |  |  |
| 4.13 | 食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。 | □是 □否 |  |  |
| 4.14 | 食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。 | □是 □否 |  |  |
| \*T.3 | 按照经特殊食品注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。 | □是 □否 |  |  |
| \*T.4 | 批生产记录真实、完整、可追溯，批生产记录中的生产工艺和参数等与工艺规程和有关制度要求一致。 | □是 □否 |  |  |
| T.5 | 原料、食品添加剂实际使用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。 | □是 □否 |  |  |
| T.6 | 保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。 | □是 □否 |  |  |
| 5 | 委托生产 | \*5.1 | 委托方、受托方具有有效证照，委托生产的食品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定。 | □是 □否 |  |  |
| 5.2 | 签订委托生产合同，约定委托生产的食品品种、委托期限等内容。 | □是 □否 |  |  |
| 5.3 | 有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。 | □是 □否 |  |  |
| 5.4 | 委托生产的食品标签清晰标注委托方、受托方的名称、地址、联系方式等信息。 | □是 □否 |  |  |
| T.7 | 委托方持有保健食品注册证书或注册转备案凭证，受托方具备相应的生产能力且能完成生产委托品种的全部生产过程。 | □是 □否 |  |  |
| 6 | 产品检验 | 6.1 | 企业自检的，具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。 | □是 □否 |  |  |
| 6.2 | 不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。 | □是 □否 |  |  |
| \*6.3 | 有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。 | □是 □否 |  |  |
| \*6.4 | 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，保存期限符合规定要求。 | □是 □否 |  |  |
| 6.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | □是 □否 |  |  |
| \*T.8 | 对出厂的婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品等按照要求批批全项目自行检验，每年对全项目检验能力进行验证。 | □是 □否 |  |  |
| 7 | 贮存及交付控制 | 7.1 | 食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 | □是 □否 |  |  |
| 7.2 | 食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。 | □是 □否 |  |  |
| 7.3 | 不合格品在划定区域存放，具有明显标示。 | □是 □否 |  |  |
| 7.4 | 根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。 | □是 □否 |  |  |
| 7.5 | 仓库温湿度符合要求。 | □是 □否 |  |  |
| \*7.6 | 有出厂记录，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 |  |  |
| 8 | 不合格食品管理和食品召回 | 8.1 | 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 |  |  |
| \*8.2 | 实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。 | □是 □否 |  |  |
| 8.3 | 有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。 | □是 □否 |  |  |
| \*8.4 | 有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。 | □是 □否 |  |  |
| 9 | 标签和说明书 | \*9.1 | 预包装食品的包装有标签，标签标注的事项完整、真实。 | □是 □否 |  |  |
| \*9.2 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | □是 □否 |  |  |
| \*9.3 | 未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。 | □是 □否 |  |  |
| \*9.4 | 食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，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 |  |  |
| \*9.5 | 未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。 | □是 □否 |  |  |
| \*T.9 | 特殊食品标签、说明书内容与注册或备案的内容要求一致，符合相关法律法规要求。 | □是 □否 |  |  |
| 10 | 食品安全自查 | 10.1 | 建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价。 | □是 □否 |  |  |
| \*10.2 | 对自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监督管理部门报告。 | □是 □否 |  |  |
| \*T.10 | 定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门提交自查报告，自查发现问题整改率达100%。 | □是 □否 |  |  |
| 11 | 从业人员管理 | \*11.1 | 建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。 | □是 □否 |  |  |
| 11.2 | 有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。 | □是 □否 |  |  |
| \*11.3 | 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | □是 □否 |  |  |
| 11.4 | 企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。 | □是 □否 |  |  |
| \*11.5 | 建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明，符合相关规定。 | □是 □否 |  |  |
| 11.6 | 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 |  |  |
| 12 | 信息记录和追溯 | 12.1 | 建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。 | □是 □否 |  |  |
| 12.2 | 未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况。 | □是 □否 |  |  |
| 12.3 | 建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。 | □是 □否 |  |  |
| 13 | 食品安全事故处置 | 13.1 | 有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | □是 □否 |  |  |
| 13.2 | 有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。 | □是 □否 |  |  |
| \*13.3 | 发生食品安全事故的，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，并向事故发生地市场监督管理部门报告。 | □是 □否 |  |  |
| 14 | 前次监督检查发现问题整改情况 | 14.1 | 对前次监督检查发现的问题完成整改。 | □是 □否 |  |  |
| 其他需要记录的问题： | | | | | | |

说明：1.如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。如：第5项“委托生产”检查项目仅对作为受托方的食品生产者监督检查时适用；第4.14、9.4项仅对食品添加剂生产者监督检查时适用。  
 2.食品通用检查项目适用于食品（含特殊食品）、食品添加剂生产者的监督检查；特殊食品专用检查项目（T）仅适用于特殊食品生产者的监督检查。  
 3.企业获得多个食品许可类别的，应当在“发现问题食品类别”一栏中准确描述发现问题所属的食品类别。

食品生产监督检查结果记录表

编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 被检查单位名称 |  | | 地址 |  |
| 联系人 |  | | 联系方式 |  |
| 许可证编号  或备案编号 |  | | 检查次数 | 本年度第 次检查 |
| **检查内容：**  天河区市场监督管理局 检查人员 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于年月日至年月日。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 对你单位进行了 | □ 日常监督检查  □ 飞行检查  □ 体系检查 | 本次监督检查依据 | □食品生产监督检查要点表 | | □其他： |   共检查（ ）项，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。 | | | | |
| **检查结果：**  本次检查发现不符合项（ ）项，其中：  重点项（ ）项，项目序号分别是（ ）；  一般项（ ）项，项目序号分别是（ ）。  **结果处理：**  □通过检查 □责令整改 □调查处理  **说明**（可附页）**：** | | | | |
| 检查人员（签名）：  年 月 日 | | 被检查单位意见：  法定代表人或负责人：  年 月 日（章） | | |

填表说明

1．编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2．被检查单位名称：填写食品生产经营许可证或备案文书上的食品生产经营者名称。

3．地址：填写食品生产经营许可证或备案文书上载明的生产经营地址。

4．联系人、联系方式：填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。

5．许可证编号或备案编号：与食品生产经营许可证或备案文书上载明的内容一致。如果检查对象为食品生产加工小作坊、食品摊贩等，填写负责人的身份证号码，并隐藏身份证号码中第11位到第14位的数字，以“\*\*\*\*”替代。

6．检查次数：填写本次检查属于本年度对企业开展的监督检查的次数。

7．检查内容：检查人员应为两名或两名以上，正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8．检查结果：填写发现的不符合项目数量，包括重点项和一般项，并按照依据的《检查要点表》注明不符合项的项目序号。

9．结果处理：对未发现不符合项的，勾选“通过检查”一栏；对发现不符合项，但情节显著轻微不影响食品安全的，勾选“责令整改”一栏；对发现不符合项，影响食品安全的，勾选“调查处理”一栏。

10．说明：逐项描述发现的问题并详细记录处置措施，可附页。

11．本表一式三份，一份反馈企业，一份留存，一份用于张贴公布。

附件3

广东省食品相关产品生产企业监督检查记录表

告知页

|  |
| --- |
| 被检查单位： 地址：  执法人员及执法证件编号：1. 2.  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：  被检查单位法定代表人或负责人签字： 执法人员签字：  年 月 日 年 月 日 |

填写说明：1. 监督检查内容分为12大项36条，打\*号的为重点项，其他为一般项。结合监管实际，可选择相应条款进行检查判断，并在对应的“是”或“否”的选项框中打“√”，凡在“否”的选项框中打“√”的，均须填写发现的详细问题。如果检查项目存在合理缺项或本次未检查，该项无需勾选“是”或“否”，并在备注中列明，不计入问题项数。每次监督检查项目应至少覆盖重点项和“6 生产过程控制”检查项目。

2. 检查结论的确定原则：未发现问题的检查结果为“符合”；仅发现一般项存在问题的检查结果为“基本符合”；发现1项（含）以上重点项存在问题的检查结果为“不符合”。

检查类别： □日常检查 □专项检查

| 检查项目 | 序号 | | 检查内容 | 评价 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 生产者资质及基本要求 | 1 | | 纳入生产许可目录产品生产企业是否具备相应的生产经营资质（相关证照）：  （1）\*营业执照与生产许可证信息是否一致，经营范围是否涵盖生产获证产品，是否在有效期内；  （2）\*取得生产许可证，并在有效期内；  （3）\*实际生产地址、实际生产产品（产品单元、产品品种、接触食品层材质、工序）与生产许可证是否一致；  （4）\*取得生产许可证后，生产条件、检验手段、生产技术或者工艺等未发生变化，能持续保持取得生产许可的规定条件。  未纳入生产许可目录产品生产企业经营范围是否涵盖生产产品。 | □是□否： | 本页序号：  为合理缺项或本次未检查，不计入问题项数。 |
| 2\* | | 建立产品质量安全管理制度。 | □是□否： |
| 3 | | 收集《食品安全法》《产品质量法》等法律、法规、规章以及与生产产品相适应的标准文本。 | □是□否： |
| 2 从业人员管理 | 4 | | 有专人负责与食品安全相关的工作。获证企业应按规定配备食品安全管理人员，并加强对其培训、考核和日常履职管理。 | □是□否： |
| 5 | | 对产品安全相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。 | □是□否： |
| 3 生产环境条件 | 6 | | 厂区应与有毒有害污染源保持相应的距离。 | □是□否： | 本页序号：  为合理缺项或本次未检查，不计入问题项数。 | |
| 7 | | 厂区内外环境应整洁、卫生，厂区无扬尘、无积水。 | □是□否： |
| 8 | | 企业的生产、行政、生活和辅助区的总体布局应合理，避免交叉污染。生产车间应按需建立人员通道和物流通道。 | □是□否： |
| 9 | | 厂房应按生产工艺流程及卫生要求进行合理布局，避免交叉污染。不同卫生要求的产品在同一生产区域内生产时，应保证各产品自身的卫生性能。 | □是□否： |
| 10 | | 生产车间与库房的墙壁、地面表面应平整光滑，便于清洁；对于不经清洁直接接触食品的在制品和最终产品，其生产车间顶棚应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下。 | □是□否： |
| 4 设备设施管理 | 11 | | 具备与生产能力和卫生要求相匹配的卫生、通风、搬运、输送等设施。生产场所设置的水池、地漏等不应对产品造成污染。 | □是□否： |
| 12 | | 配备足够的清洁设施。对于不经清洁直接接触食品的在制品和最终产品，生产车间与库房应设置消毒、防尘、防虫害等设施。食品用洗涤剂生产车间应有防尘、防虫害等设施；灌装车间应相对独立且进入前有缓冲区或缓冲措施；灌装线需配备环境消毒杀菌设施。 | □是□否： |
| 13 | | 对于不经清洁直接接触食品的在制品和最终产品，应符合以下要求：  （1）应在生产车间入口处设置更衣室；  （2）应在生产车间入口处按需设置换鞋设施或工作鞋靴消毒设施；  （3）应在生产车间入口处设置洗手、消毒、除尘设施。 | □是□否： |
| 14 | | 厂房内照明、废弃物处理等设施应正常运行。生产工艺对温度、湿度有要求的生产车间，应配备温湿度调节及监控设施。 | □是□否： |
| 15 | | 库房容积应满足生产需要。库房内存放的物品不应造成交叉污染。有毒有害物料、易燃易爆物料应单独存放，明确标识。 | □是□否： |
| 16 | | 生产设备定期维护保养并做好记录。 | □是□否： |
| 17 | | 检验设备、设施应满足出厂检验和检验环境要求。 |  |
| 18 | | 用于生产和检验的仪器、仪表、量具、衡器等应有明显的状态标识，并定期校验和记录。 | □是□否： |
| 5 进货查验 | 19 | | 原辅料、添加剂应从经评价的合格供应商进行采购，保存供应商评价记录、采购合同。 | □是□否： | 本页序号：  为合理缺项或本次未检查，不计入问题项数。 | |
| 20\* | | 使用的原料、添加剂应符合国家相关法律法规和标准的要求。应向原料、添加剂供应商索取与购进批次相应的合格证明材料。供应商无法提供有效文件的，企业应依照相应的食品安全标准或企业验收标准进行检验或验证，并保存相关记录。原料实施生产许可管理的，应当查验生产者的生产许可证明文件。 | □是□否： |
| 21 | | 应建立原辅料使用台帐，并保存相应的贮存、使用记录等。 | □是□否： |
| 6 生产过程控制 | 6.1 关键控制要求 | 22 | 应对产品的生产过程进行危害分析，明确关键控制点并建立相应的控制措施，落实控制措施相关文件，如配料（投料）表、岗位操作规程等，并保存相关记录确保可追溯。 | □是□否： |
| 23 | 生产过程中应采取措施识别、防止和消除外来异物的污染风险并防止交叉污染。 | □是□否： |
| 6.2 印刷卫生要求 | 24 | 用于食品接触材料及制品的油墨应符合国家相关法律法规和标准要求。 | □是□否： |
| 25 | 用于非食品接触面的印刷油墨层不应与食品直接接触，严格控制因堆叠或卷绕引起的黏粘等方式造成的从印刷面转移到食品接触面的物质。 | □是□否： |
| 7 产品包装标识 | 26\* | | 产品应具有合格证和产品标识（包括标签、说明书、获证产品生产许可证标志和编号，根据产品的特点难以附加标识的裸装产品除外）。 | □是□否： |
| 27\* | | 食品接触材料及制品终产品的标识内容应注明“食品接触用”、“食品包装用”或者类似用语、标志。有明确食品接触用途的产品除外。  对于有特定用途的产品，应有产品说明书或产品标签，注明使用方法、使用注意事项等相关信息。执行标准对产品保质期有要求的，产品应标注相关信息。 | □是□否： |
| 8 贮存及交付控制 | 28 | | 用于包装、贮存和装卸的容器、工具和设备应清洁、卫生，不应对产品造成污染。 | □是□否： |
| 29 | | 产品在贮存过程中，应选择合适的贮存条件，以保证产品安全质量不受影响。在贮存和运输过程中应加强防护，防止成品出现损伤、污染。 | □是□否： |
| 9 出厂检验 | 30\* | | 对产品进行出厂检验，并保存有关记录和凭证。企业不具备检验能力的，应当委托有资质的检验机构进行检验，并保存相关凭证。 | □是□否： | 本页序号：  为合理缺项或本次未检查，不计入问题项数。 | |
| 31 | | 自行检验项目与委托有资质检验机构进行检验的项目应覆盖食品安全国家标准中的检验项目要求。 | □是□否： |
| 32 | | 建立不合格品管理制度，对检验不合格的产品进行相应处置。 | □是□否： |
| 10 产品追溯和召回 | 33 | | 如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、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。 | □是□否： |
| 34 | | 建立产品召回制度并如实记录产品召回实施情况；留存召回通知、召回产品品种、数量以及无害化处理、销毁等相关凭证，以及向当地监管部门报告召回情况的材料。 | □是□否： |
| 35 | | 建立客户投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉，作记录并查找原因。 | □是□否： |
| 11 食品安全事故处置 | 36\* | | 曾发生食品安全事故的，有处置、报告食品安全事故记录。 | □是□否： |
| 12 其他需要记录的问题 | | 其他需要记录的问题：（如存在生产国家明令淘汰的食品相关产品行为；生产伪造产地，伪造或者冒用他人厂名、厂址的食品相关产品的行为等） | | | | |

广东省食品相关产品生产企业监督检查结果记录表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称 |  | 地 址 | |  |
| 联 系 人 |  | 联系方式 | |  |
| 许可证号（获证企业填写） |  | 产品名称 | |  |
| 检查类别：□日常检查 □专项检查 | | | | |
| **检查内容：**  天河区市场监督管理局 检查人员根据《食品安全法》《产品质量法》《工业产品生产许可证管理条例》《工业产品生产许可证管理条例实施办法》《广东省食品相关产品生产加工监督管理办法》的规定，于年月日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照检查表开展，共检查（ ）项内容；其中重点项（ ）项，发现问题（ ）项；一般项（ ）项，发现问题（ ）项（以上详见检查记录表格）。 | | | | |
| **检查结果：**  □符合 □基本符合 □不符合  **结果处理：**  □通过 □书面限期整改 □责令改正 □立案调查处理  □移交企业所在地市场监管部门处理  **说明**（可附页）**：** | | | | |
| 被检查单位意见：  法定代表人或负责人：  年 月 日（章） | | | 执法人员（签名）：  年 月 日 | |

附件4

广东省食品生产加工小作坊现场核查表

小作坊名称： 地址：

| **评价 项目** | **序号** | **核查内容** | **核查结果** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、 生产与加工场所 | \*1 | 食品生产加工小作坊与有毒、有害场所及其他污染源保持25米以上的距离，保证不受污染源污染。 | □ 合格 □ 不合格 |  |
| \*2 | 生产加工场所相对独立，与生活区、办公区分开；生产加工场所不得饲养禽畜，不得设立厕所。 | □ 合格 □ 不合格 |
| \*3 | 生产加工场所面积与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；按照生产工艺的先后次序和产品特点合理布局，设立原辅料、生产、成品等功能间。 | □ 合格 □ 不合格 |
| \*4 | 生产加工场所整洁、卫生、通风，无积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。 | □ 合格 □ 不合格 |
| \*5 | 生产加工场所地面、墙面平整，应采用水泥或瓷砖等硬质材料；墙面、地面便于清洗、消毒；墙壁有高度不低于1.5m的墙裙，且平整，防止污垢积存；窗户内窗台便于清洁；顶部建造必须防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗严密、不变形，开闭自如。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 二、设施设备 | 6 | 具备良好的供水和排水、排污设施，具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；排水终端口设置防鼠格栅；与外界通风设施应装有纱网。 | □ 合格 □ 不合格 |  |
| 7 | 具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 8 | 具备独立的食品添加剂的保存设施。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 9 | 设置必要的洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品；具备清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且明确标识。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 10 | 根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施。 | □ 合格 □ 不合格 |
| \*11 | 具备良好的防鼠、蝇、虫等设施；采取有效措施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。 | □ 合格 □ 不合格 |
| \*12 | 具备与加工食品相适应的加工设备和器具，设备和器具应保持清洁。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 13 | 直接接触食品的生产设备和器具采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 14 | 选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，并定期对生产加工设施、工具进行彻底清洗、消毒；使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 15 | 包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 三、加工过程控制 | 16 | 使用的原辅料符合国家有关规定和相关标准的要求，严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅料。 | □ 合格 □ 不合格 |  |
| 17 | 结合生产工艺流程，分开放置原辅料、半成品和成品，分开放置生熟食品，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。 | □ 合格 □ 不合格 |
| \*18 | 生产用水使用自来水或者符合国家规定生活饮用水标准的其他水源。 | □ 合格 □ 不合格 |
| \*19 | 食品添加剂的品种、使用范围和使用量必须符合GB 2760的规定，并独立存放；使用经计量检定的、符合量程的天平或秤等工具称量。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 20 | 生产中涉及生、熟料的工具应标记并分开使用。 | □ 合格 □ 不合格 |  |
| 四、人员要求 | 21 | 从事接触直接入口食品生产加工的人员持有有效的健康证明，并配有足够的工作衣帽。现场人员应穿戴工作衣帽，不得赤膊、光脚。 | □ 合格 □ 不合格 |  |
| 22 | 从业人员应保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不得佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 23 | 负责人和主要生产人员应当学习和熟悉所生产食品的质量安全相关知识。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 五、台账要求 | 24 | 建立原辅料进货台账，如实记录购进食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证。 | □ 合格 □ 不合格 |  |
| 25 | 建立食品添加剂使用台账，如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 26 | 建立生产统计台账，如实记录生产日期、产品名称、规格、数量、保质期等内容。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 27 | 建立产品销售台账，如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，保存载有相关信息的销售票据。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 28 | 建立食品召回和销毁台账，如实记录召回时间、产品名称、规格、不安全项目、回收原因、回收数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式、处理情况等内容。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 六、包装与标识 | 29 | 包装的容器和材料为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品用包装材料标准的有证产品；一次性使用的包装容器和材料不得循环使用；重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备进行定期清洗、消毒，保持清洁卫生。 | □ 合格 □ 不合格 |  |
| 30 | 食品有包装和标签，标签的内容必须真实，标签包括：食品名称、执行标准、生产日期、保质期、成分表或配料表，食品小作坊名称、地址、登记证号码、联系方式及按照法律、法规或者食品安全标准规定需要标示的内容。 | □ 合格 □ 不合格 |
| 七、贮存与运输 | 31 | 贮存场所内不得存放影响产品安全的物品，储存物须离地离墙独立存放；根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件；采取防鼠、蝇、虫等有效措施，确保贮存的食品不受污染。 | □ 合格 □ 不合格 |  |
| 32 | 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害、保持清洁；不得将食品与有毒、有害物品一同运输。 | □ 合格 □ 不合格 |
| **现场评价共计查出：关键项**项不合格，一般项项不合格，核查结论。 | | | | |
| **备注：** | | | | |
| 核查人员签名： 小作坊负责人签名：  年 月 日 年 月 日 | | | | |

备注：

1. 本评价表分为7个部分，共32个核查条款，其关键条款9项，序号前标注“\*”为关键项。
2. 每项条款的评价结果为“合格”、“不合格”。
3. 关键项全部合格且一般条款累计不超过5项（含5项）不合格，评价结论为“合格”。
4. 关键项有一项以上不合格或者一般项不合格累计超过5项，评价结论为“不合格”。

公开属性**：**主动公开

|  |
| --- |
| 广州市天河区市场监督管理局办公室 2024年4月12日印发 |