

# 夏邑县市场监督管理局办公室文件

夏市监办〔2022〕74号

## 关于印发《夏邑县市场监督管理局 2022年食品生产环节（小作坊）“双随机、一公开” 抽查工作方案》的通知

各市场监督管理所、执法大队：

现将《夏邑县市场监督管理局2022年食品生产环节（小作坊）“双随机、一公开”抽查工作方案》印发给你们，请按照通知要求，认真抓好贯彻落实。

2022年11月4日



# 夏邑县市场监督管理局

## 2022年食品生产环节（小作坊）“双随机、一公开”抽查工作方案

为创新监管方式，提高监管效率，为我县经济发展营造良好市场环境，根据省、市市场监管局和县委、县政府工作部署，现就开展2022年我县食品生产环节（小作坊）“双随机、一公开”抽查工作，制定本方案。

### 一、工作目标

认真贯彻落实省、市局和县委、县政府关于在市场监管领域全面推进“双随机、一公开”监管工作的有关要求，坚持问题导向，突出风险防控，强化随机抽查，消除市场隐患，切实加强全县市场监管和市场集中整治，营造良好营商环境、有序竞争环境和放心消费环境。

### 二、抽查检查时间

2022年11月7日至11月21日。

### 三、抽查对象和比例

此次抽查对象为截止2022年4月2日前在全县市场监管部门注册登记且为存续状态的市场主体。按照市局工作要求，检查比例不低于获证食品生产企业和全县备案小作坊总数的6%。

### 四、检查内容和重点

监督检查应加强对重点区域、重点企业、重点品种、重点问题的监督检查，突出问题导向、突出风险隐患排查、突出解决问题。

### （一）检查内容

1. 《食品生产日常监督检查要点表》执行情况；
2. 食品安全主体责任自查制度落实情况；
3. 食品生产监管工作实施情况；
4. 法律法规、标准规范要求应检查的其他内容。

### （二）检查重点

1. 日常监督检查开展情况；
2. 企业食品安全自查是否真实、有效情况；
3. 发生食品安全事件的县（区）、企业及连续2年产品抽检不合格的企业整治情况；
4. 媒体曝光或投诉举报、舆情监测、食品安全风险监测等发现存在严重食品安全隐患的县（区）和企业整治情况；
5. 食品生产许可条件保持情况；
6. 食品质量安全管理制度（体系）、追溯体系建立和实施情况；
7. 风险隐患及不合格产品查处整改情况；
8. 是否存在“一非两超”情况；
9. 产品的标签、说明书是否存在虚假、夸大宣传等情况；
10. 食品生产企业进货查验制度、生产过程卫生控制制度、食品出厂检验制度、人员培训制度、食品召回制度等落实情况；
11. 保健食品生产企业良好生产规范保持和产品注册、备案情况；
12. 食品小作坊规范生产情况；
13. 其他应检查的重点情况。

### 五、抽查任务及结果处理

县局通过“国家企业信用信息公示系统（部门协同监管平台—河南）”随机抽取检查对象名单，随机匹配检查执法人员，于11月7日前派发至市场监督管理第五执法大队。执法大队接收检查对象名单，迅速组织开展随机检查工作。县局相关业务股室要加强对随机抽查工作的指导和督促。

在此次抽查检查中，对发现的各类问题，要按照“谁管辖、谁负责”的原则，做好后续监管工作的衔接。对发现的违法违规行为加大惩处力度，对长期未开展经营活动的企业，要依法依规进行吊销，对涉嫌犯罪的要及时移送司法机关，防止监管脱节。

根据“双随机、一公开”的相关要求，执法检查人员要在本次抽查任务完成后14个工作日内，按照“谁检查、谁录入、谁公示”的原则，将抽查检查结果通过“国家企业信用信息公示系统”进行公示，接受社会监督。

## 六、工作要求

### （一）提高认识，精心组织

要充分认识此次市场主体“双随机、一公开”抽查及企业信用风险分类的意义，整合资源，统筹力量，分工协作，做好人员、车辆和经费的保障，认真落实抽查工作。

### （二）注重宣传，营造氛围

要注重宣传引导，充分发挥各种媒介的作用，开展“双随机、一公开”工作宣传活动，向社会展示市场监管部门公正、廉洁、依法、审慎监管的良好形象，为“双随机、一公开”抽查工作营造良好的氛围。

### （三）履职担当，文明执法

要加强对执法检查人员的培训，提高监管执法能力。执法检

查人员在执法检查时要认真履行职责，做到严格依法、文明执法。要自觉遵守中央“八项规定”精神和廉洁自律各项要求，自觉遵守工作纪律、保密纪律和群众纪律，不得接受检查对象宴请，不得接受赠送的礼品，不得干预正常生产、经营活动。

#### （四）加强联系，信息畅通

各市场监督管理所要注重收集抽查典型案例，认真总结抽查工作中的经验做法，及时报告重大问题、重要事项。11月30日前将工作开展情况总结及抽查情况统计表报送县局信用监管股。

联系人：袁建平 孙羽

联系电话：0370-6100313

- 附件：1. 《食品生产监督检查结果记录表》、《食品生产经营监督检查要点表》
2. 《河南省食品小作坊日常监督检查要点表》、《河南省食品小作坊日常监督检查结果记录表》

附件 1

# 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				
<p><b>检查内容:</b>            _____ 夏邑县市场监督管理局 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。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">对你单位进行了</td> <td style="width: 25%;"> <input type="checkbox"/> 日常监督检查  <input type="checkbox"/> 飞行检查  <input type="checkbox"/> 体系检查           </td> <td style="width: 25%;">本次监督检查依据</td> <td style="width: 25%;"> <input type="checkbox"/> 食品生产监督检查要点表  <input type="checkbox"/> 其他: _____           </td> </tr> </table> <p>共检查 ( ) 项，其中重点项 ( ) 项，一般项 ( ) 项。</p>				对你单位进行了	<input type="checkbox"/> 日常监督检查 <input type="checkbox"/> 飞行检查 <input type="checkbox"/> 体系检查	本次监督检查依据	<input type="checkbox"/> 食品生产监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 其他: _____
对你单位进行了	<input type="checkbox"/> 日常监督检查 <input type="checkbox"/> 飞行检查 <input type="checkbox"/> 体系检查	本次监督检查依据	<input type="checkbox"/> 食品生产监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 其他: _____				
<p><b>检查结果:</b>            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 ( _____ )。</p> <p><b>结果处理:</b>  <input type="checkbox"/> 通过检查    <input type="checkbox"/> 责令整改    <input type="checkbox"/> 调查处理</p> <p><b>说明 (可附页):</b>            _____            _____            _____</p>							
<p>检查人员 (签名):</p> <p style="text-align: right;">_____</p> <p style="text-align: right;">_____ 年 _____ 月 _____ 日</p>		<p>被检查单位意见:</p> <p>法定代表人或负责人:</p> <p style="text-align: right;">_____</p> <p style="text-align: right;">_____ 年 _____ 月 _____ 日 (章)</p>					

附件 1

# 食品生产经营监督检查要点表

## 告知页

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\_\_\_\_\_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





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
3	进货查验		隔放置，并有相应的使用记录。			
		2.8	生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4	生产过程控制	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

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
		*4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.5	生产或使用的新食品原料,限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

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
5	委托生产	*T.4	批生产记录真实、完整、可追溯，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
6	产品检验	6.1	企业自检的，具备与所检项目相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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		6.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*6.3	有与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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留存情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

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
7	贮存及交付控制		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。			
		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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.2	食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.3	不合格品在划定区域存放，具有明显标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.5	仓库温湿度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		8.3	有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.1	预包装食品包装有标签，标签标注的事项完整、真实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.2	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
9	标签和说明书					

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
10	食品安全 自查	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
11	从业人员 管理	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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%。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*11.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

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
12	信息记录 和追溯	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		12.1	建立并实施食品安全追溯制 度，并有相应记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
13	食品安全 事故处置	12.2	未发现食品安全追溯信息记 录不真实、不准确等情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		13.1	有定期排查食品安全风险隐 患的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
14	前次监督 检查发现 问题整改 情况	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		14.1	对前次监督检查发现的问题 完成整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
其他需要记录的问题：						

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
<p>说明：1. 如果检查项目存在合理缺陷，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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>						

## 附件 2 河南省食品小作坊日常监督检查要点表

检查项目	序号	检查内容	检查结果	存在问题
一、资质要求	1	生产经营场所显著位置悬挂或张贴小作坊登记证、营业执照、从业人员有效健康证明、食品安全承诺书。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2	小作坊登记证在有效期内，所载明的经营场所、生产品种等事项与小作坊登记证登记内容一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
二、生产加工场所	3	生产加工场所与有毒、有害场所以及粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)等污染源距离 25 米以上。加工场所不得饲养 畜禽、宠物。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	4	加工场所与生活场所分隔，加工场所不得放置个人生活物品。卫生间未与加工场所直接连通。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	5	生产加工场所应当清洁、卫生、通风良好；无积水、废弃物等易造成食品污染的因素。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	6	加工场所布局合理，面积和空间与生产能力相适应，生食加工区与熟食加工区、直接入口食品内包装区与外包装区有效分隔，避免交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	7	加工场所内地面硬化、平整防滑、无裂缝；顶棚、墙面、隔断不易积存污垢且易于清洁、消毒；门窗闭合严密，有 防尘、防止虫害侵入设施。需要经常冲洗的场所，有 1.5 米以上墙裙。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
三、设备	8	具备能满足生产加工需要的供水和排水、排污设施；排水设施便于清洁维护，排水口有防止虫害侵入等设施。食品加工用水符合《生活饮用水卫生标准》的规定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	9	配备满足生产加工需要的清洁消毒设施、存放废弃物的专用设施，避免交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	10	生产加工场所入口处设置更衣、洗手、消毒设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	11	加工场所具有通风排气设施，进、排气口装有防止虫害侵入的网罩等设施；有能满足生产和操作需要的自然采光或有防护的人工照明设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	12	具有与生产加工产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，仓库应地面整洁，有防虫害设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	13	根据食品生产特点，配备适宜的加热、冷却、冷藏、冷冻等设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	14	生产设备性能与加工能力相适应，并按工艺流程有序排列；直接与食品接触的容器、工具和设备表面光滑、易于清洁；生产加工中接触生食、熟食的工具和容器分开使用、分开放置。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	



检查项目	序号	检查内容	检查结果	存在问题
四、 人员管理	15	从业人员应加强法律法规和食品安全知识学习与培训；食品小作坊负责人、食品安全管理人员每年参加不少于30学时的食品安全相关知识培训。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	16	从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康检查，取得有效健康证明后方可上岗。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	17	加工过程中保持个人卫生，不配戴饰物、手表，不化妆、染指甲、喷洒香水等，规范穿戴洁净的工作服，按要求洗手和消毒。在加工场所禁止吸烟和吐痰及其他对食品造成污染的行为。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
五、 原辅料管理	18	采购的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品须符合食品安全标准或有关规定的要求。不得使用非食品原料、回收食品、有毒、有害等法律法规禁止使用的物质。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	19	采购的食品原料、食品添加剂和食品相关产品，应当查验供货者的许可证、登记证或备案卡等资质文件和产品合格证明文件。畜禽肉类按规定索取动物产品检验检疫合格证明。对确无法提供合格证明文件的农产品初级加工品等原料，应当索要有关购销凭证或者记录其来源。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
六、 加工过程控制	20	根据产品和工艺特点制定工艺流程或操作规范等工艺文件，明确关键控制环节及控制措施，并按照工艺文件实施生产。工艺流程与登记时一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	21	每批食品出厂前，至少应对感官要求、标签标识进行检验并记录，预包装食品还须检验净含量，检验合格后方可出厂。每年应将产品委托有资质的检验机构按照食品安全标准至少检验一次，并留存检验报告。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	22	及时对加工场所和设施设备实施清洁消毒；应当具备防止异物进入食品、防止虫害侵入等措施，使用清洗剂、消毒剂、杀虫剂等化学品时，不得对食品及加工容器、工具和设备等造成污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	23	食品添加剂应由指定的专人保管，有专柜或专用场所贮存，并标示“食品添加剂”字样，使用符合精度要求的工具称量，并如实记录使用的品名和数量。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
七、 包装与标识	24	食品包装材料应无毒、无异味、清洁，符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	25	预包装食品应当标注产品名称、配料、生产者、生产地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、登记证编号、净含量等基本信息。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	26	散装食品应当在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期和联系方式、生产者、生产地址、登记证编号等信息。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

八、贮存和运输管理	27	原辅料、食品添加剂、包装材料、成品应分开存放， 储存的物品与墙面、地面保持适当距离。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等化学品应明确标识，并与食品及包装材料等分隔放置。杀虫剂、灭鼠剂等不得在食品加工场所存放。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	28	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备保持清洁，符合食品所需的温度、湿度等要求，并不得将食品与有毒、有害有异味物品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查项目	序号	检查内容	检查结果	存在问题
九、管理制度及记录	29	建立进货查验记录制度，如实记录购进的食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期 或生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期 等内容，相关票据和记录保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	30	建立生产过程食品安全控制制度，如实记录工艺文件中 明确的关键控制环节，采取的控制措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	31	建立食品销售记录制度。如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等，或者保留载有相关信息的销售票据。记录或者票据的保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	32	建立不安全食品报告制度。发现生产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，采取召回措施，并向生产经营所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。 发生食品安全事故时，应立即采取措施，封存有关场所及其食品等，防止事故扩大，并向事故发生地县级人民政府 食品安全监督管理、卫生行政等部门报告。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	33	建立食品安全自查制度。配备专职或兼职的食品安全管理人员，定期对加工场所、设施设备、人员管理、原辅料管理、生产过程控制、贮存和运输等与食品安全密切相关的 实际状况，以及相关食品安全管理制度的落实情况进行自 查，对存在的问题立即采取措施进行整改。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	34	根据产品特点、工艺要求和相关规定，制定其他必要的食 品安全管理制度，并落实执行。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
其他需要记录的问题				

# 河南省食品小作坊日常监督检查结果记录表

编号：

小作坊名称		地址	
联系人		联系方式	
登记证号		食品品种	
<p>检查结果：</p> <p style="text-indent: 2em;">本次现场检查共检查 34 项，其中符合项（ ）项，不符合项（ ）项，分别是（仅填写不符合项序号）：</p> <p>结果处理：</p> <p> <input type="checkbox"/>通过                        <input type="checkbox"/>限期改正                        <input type="checkbox"/>其他：         </p> <p>说明（可附页）</p>			
检查人员签名：		被检查单位意见：	
年    月    日		负责人签名（盖章）：  <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">                     年    月    日                 </div>	

# 夏邑县市场监督管理局通过住所无法取得联系登记表

企业名称	统一社会信用代码	法定代表人（负责人）姓名	经营地址	联系电话	执法检查人员姓名	备注

填报单位：

负责人签字：

年 月 日