

食品生产监督检查要点表

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：

我们是兴国县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：

检查（执法）证件编号：

年 月 日

年 月 日

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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*1.2	生产的食品、食品添加剂在许可范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.7	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分	<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
			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。			
		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	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。	<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		
		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	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。	<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	<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
			食品原料和食品添加剂投入生产。			
		*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		

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
		*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		
		*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。	<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	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。	<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。	<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	<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
			真实、完整，保存期限符合规定要求。			
		6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	<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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<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		

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
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。	<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		
		*9.4	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	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<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	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。	<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		

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
		*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		
		*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	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<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	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<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		

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
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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： 兴国县市场监督管理局 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 对你单位进行 <input type="checkbox"/> 日常监督检查 本次监督检查依 <input type="checkbox"/> 食品生产监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 飞行检查 据 <input type="checkbox"/> 其他： <input type="checkbox"/> 体系检查 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： <input type="checkbox"/> 通过检查 <input type="checkbox"/> 责令整改 <input type="checkbox"/> 调查处理			
说明（可附页）：			
检查人员（签名）：		被检查单位意见：	
年 月 日		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. 本表一式二份，一份反馈企业，一份留存。