

附件

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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
	5	对食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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
	7	厂区内环境应整洁、卫生，厂区无扬尘、无积水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	

被检查单位法人或负责人签字：

执法人员签字：

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
4 设备设施管理	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	本页序号： 为合理缺项或本次未检查，不计入问题项数。
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	
	16	生产设备定期维护保养并做好记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：	

被检查单位法人或负责人签字：

第 3 页 共 6 页

执法人员签字：

检查项目	序号	检查内容	评价	备注	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：
		23	生产过程中应采取控制措施识别、防止和消除外来异物的污染风险并防止交叉污染。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否：		

被检查单位法人或负责人签字：

第 4 页 共 6 页

执法人员签字：

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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）			

被检查单位法人或负责人签字：

第 5 页 共 6 页

执法人员签字：

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： <input type="checkbox"/> 日常检查 <input type="checkbox"/> _____专项检查			
检查内容： _____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： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
结果处理： <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 书面限期整改 <input type="checkbox"/> 责令改正 <input type="checkbox"/> 立案调查处理 <input type="checkbox"/> 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	

被检查单位法人或负责人签字：

执法人员签字：