

南阳市市场监督管理局高新分局

南阳高新区组织人社局

文件

宛市监高新分字〔2023〕15号

南阳高新市场监管分局 南阳高新区组织人社局
关于印发《2023年度对高新区清真食品制售
经营者联合“双随机、一公开”抽查工作
实施方案》的通知

高新市场监管分局、高新区组织人社局：

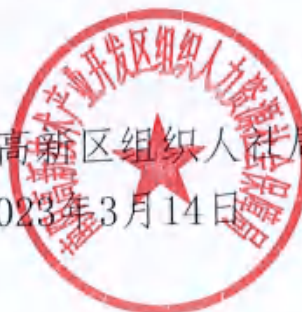
现将《2023年度对高新区清真食品制售经营者联合“双随机、一公开”抽查工作实施方案》印发给你们，请遵照执行。执行过程中遇到问题，请及时向高新区“双随机、一公开”联席会议办公室报告。

南阳市市场监督管理局高新分局



南阳高新区组织人社局

2023年3月14日



2023年度对高新区清真食品制售经营者联合 “双随机、一公开”抽查工作实施方案

为贯彻落实《南阳市人民政府办公室关于转发河南省人民政府关于在市场监管领域全面推行部门联合“双随机、一公开”监管的实施意见的通知》（宛政办明电〔2019〕57号）文件精神，进一步加强事中事后监管，逐步实现部门联合“双随机、一公开”监督检查常态化。现结合工作实际，制定以下方案。

一、工作目标

通过明确工作事项，细化工作程序，建立联合抽查责任机制，做到跨部门联合随机抽查事项清单全覆盖，实现“一次检查、全面体检”，提升联合抽查工作的科学性与规范性，进一步规范高新区清真食品制售经营行为。实现依法监管、协同推进、权责明确、公开透明，营造健康有序的行业发展环境。

二、参与部门

本次对高新区清真食品制售经营“双随机、一公开”部门联合抽查由区市场监管局发起，区组织人力资源社会保障局。

三、工作任务

（一）高新市场监管分局

清真食品制售经营，确保食品安全。

（二）区组织人力资源社会保障局

清真食品生产加工单位检查。

四、抽查时间

本次抽查检查从2023年3月15日开始，6月15日结束。

五、抽查对象和比例

抽查高新区清真食品制售经营者，抽查比例为5%。

六、联合抽查事项

(一) 高新市场监管分局

- [1]食品安全管理情况的检查
- [2]场所和设施清洁维护情况的检查
- [3]餐饮具清洗消毒情况的检查
- [4]加工制作过程的检查
- [5]原料控制(含食品添加剂)情况的检查
- [6]食品经营许可情况的检查
- [7]食品生产监督检查
- [8]食品相关产品质量安全监督检查

(二) 区组织人力资源社会保障局

清真食品生产加工单位检查。

七、检查流程

(一)抽取检查对象库。本次抽查涉及的检查对象，由区市场监管分局统一抽取，通过部门协同监管平台自动派发至区组织人力资源社会保障局。

(二)随机匹配检查人员。区市场监管局、区组织人力资源社会保障局自行通过部门协同监管平台进行检查对象与检查人员的随机匹配。匹配结束后，将人员匹配情况、检查人员联系方式报区市场监管局，由区市场监管分局建立检查小组，检查小组组长由区市场监管分局检查人员担任。

(三)开展现场检查。严格按照执法类别相关法律法规和工作程序进行。检查组长按照“进一次门、查多项事”的要求，负责抽查任务期间的组织协调管理，组员应配合服从组长安排，按各自分工完成抽查任务。检查过程中，检查人员按照工作职责有序开展检查，分别进行现场记录并填写检查记录表(见附件)。检查工作必须严格按照联合抽查工作方案确定的内容进行。

(四)录入检查结果及公示。在检查结束后20个工作日内，由检查人员(持证执法)将检查结果录入河南省“双随机、一公开”监管工作平台，并通过全国企业信用信息公示系统(河南)向社会公示。

(五)检查结果后续处理。对检查中发现问题的检查对象，要依法进行处理；涉嫌违法违规的，要按照职责权限及时移交，防止监管脱节。

高新市场监督管理局联系人：

翟晓哲

电话：15637786357

区组织人社局联系人：

尹玉飞

电话：15893555539



- 附件：1. 食品生产日常监督检查工作指引
2. 清真食品生产加工单位检查工作指引
3. 市场监管领域部门联合抽查情况记录表

2023年3月14日

食品生产日常监督检查工作指引

一、抽查事项

食品生产日常监督检查

二、实施主体

市、县级市场监督管理部门负责实施本行政区域内食品生产日常监督检查工作；省级市场监督管理部门负责监督指导本行政区域内食品生产日常监督检查工作。

三、检查内容和要点

（一）食品、食品添加剂企业检查内容

1. 生产环境条件的检查。

查看厂区是否无扬尘、无积水，厂区、车间卫生是否整洁；厂区、车间是否与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离；卫生间是否保持清洁，是否设置洗手设施，是否与食品生产、包装或贮存等区域直接连通；是否有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，并满足正常使用；通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施是否正常运行；车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品是否与原料、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。

2. 进货查验结果的检查。

查验生产企业是否有食品原辅料、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；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，是否有检验记录；进货查验记录及证明材料是否真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。是否建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。

3. 生产过程控制的检查。

查看企业是否有食品安全自查制度文件，是否定期对食品安全状况进行自查并记录和处置；使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录是否内容一致；是否建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等；是否发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品；是否发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况；生产或使用的新食品原料，是否限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内；是否发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品；生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程是否一致；是否建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录；生产现场是否发现人流、物流交叉污染；是否发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染；有温、湿度等生产环境监测要求的，是否定期进行监测并记录；生产设备、设施是否定期维护保养并做好记录；是否发现标注虚假生产日期或批号的情况；工作人员是否

穿戴工作衣帽，生产车间内是否发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品，员工是否洗手消毒后进入生产车间。

4. 产品检验结果的检查。

企业自检的，是否具备与所检项目适应的检验室和检验能力，是否有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备是否按期检定；不能自检的，是否委托有资质的检验机构进行检验；是否有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。是否建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录是否真实、完整；是否按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。

5. 贮存及交付控制的检查。

采取抽查方式查看生产企业原辅料的贮存是否有专人管理，贮存条件是否符合要求；食品添加剂是否专门贮存，明显标示，专人管理；不合格品是否在划定区域存放；是否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；仓库温湿度是否符合要求；生产的产品是否在许可范围内；是否有销售台账，台账记录是否真实、完整；销售台账是否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。

6. 不合格品管理和食品召回的检查。

采取抽查方式查看企业是否建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量是否与记录一致；是否实施不安全食品的召回，是否有召回计划、公告等相应记录；召回食品是

否有处置记录。是否发现使用召回食品重新加工食品情况(对因标签存在瑕疵实施召回的除外)。

7. 从业人员管理的检查。

检查企业是否有食品安全管理人员、检验人员、负责人；是否有相应的培训和考核记录；是否有聘用禁止从事食品安全管理的人员；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是否履行了岗位职责并有记录；是否建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员是否有健康证明，符合相关规定。是否有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。

8. 食品安全事故处置的检查。

查看企业是否有定期排查食品安全风险隐患的记录；是否有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录；发生食品安全事故的，是否有处置食品安全事故记录。

9. 食品添加剂生产者管理的检查。

检查食品添加剂生产者的原料和生产工艺是否符合产品标准规定；复配食品添加剂配方发生变化的，是否按规定报告；食品添加剂产品标签是否载明“食品添加剂”，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。

(二) 保健食品生产企业检查内容和要求

1. 生产者资质情况。

检查保健食品生产企业生产许可证是否在有效期内；营业执照、生产许可证中相关信息是否一致；实际生产的保健食品

是否在生产许可范围内；保健食品注册证书或备案凭证是否有效；实际生产的保健食品是否按规定注册或备案；注册或备案的保健食品相关内容发生变更的，是否已按规定履行变更手续；工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，是否已按规定履行变更手续。

2. 进货查验情况。

检查保健食品生产企业是否建立并执行原辅料和包装材料的采购、验收、贮存、发放和使用等管理制度；是否依法查验原辅料和包装材料供货者的许可证和产品合格证明，对无法提供合格证明的食品原辅料，是否按照食品安全标准进行检验；生产保健食品使用的原辅料与注册或备案的内容是否一致；是否建立并执行原辅料和包装材料进货查验记录制度，如实记录原辅料和包装材料名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证；进货查验记录和凭证保存期限是否符合规定；出入库记录是否如实、完整，包括出入库原辅料和包装材料名称、规格、生产日期或者生产批号、出入库数量和时间、库存量、责任人等内容；原料库内保健食品原辅料与其他物品分区存放，避免交叉污染；原料库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等是否符合要求；温湿度或其他条件有特殊要求的是否按规定条件贮存；原辅料是否按待检、合格和不合格严格区分管理，存放处有明显标识区分，离墙离地存放，合格备用的原辅料按不同批次分开存放；是否设置原辅料标识卡，标

示内容是否包括物料名称、规格、生产日期或生产批号、有效期、供货商和生产商名称、质量状态、出入库记录等内容；标识卡相关内容与原辅料库台账是否一致，是否做到账、物、卡相符。

3. 生产过程控制情况。

检查保健食品生产企业是否按照经注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产；生产保健食品是否改变生产工艺的连续性要求；生产时空气净化系统是否正常运行并符合要求；空气净化系统是否定期进行检测和维护保养并记录；是否建立和保存空气洁净度监测原始记录和报告；有相对负压要求的相邻车间之间有指示压差的装置，静压差是否符合要求；生产固体保健食品的洁净区、粉尘较大的车间是否保持相对负压，除尘设施是否有效；洁净区温湿度是否符合生产工艺的要求并有监测记录；是否有温湿度控制措施和相应记录；洁净区与非洁净区之间是否设置缓冲设施；生产车间是否设置与洁净级别相适应的人流、物流通道，以避免交叉污染；原料的前处理(如提取、浓缩等)是否在其生产规模和工艺要求相适应的场所进行，是否配备必要的通风、除尘、除烟、降温等安全设施并运行良好，且定期检测及记录；原料的前处理未与成品生产是否使用同一生产车间；保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的应自行完成，具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施；工艺文件是否齐全，是否包括产品配方、工艺流程、加工过程的主要技术条件及关键控制点、物料平衡的计算方法和标准等内容；批生产记录是否

真实、完整、可追溯；生产记录中的生产工艺和参数与工艺规程是否一致；投料记录是否完整，是否包括原辅料品名、生产日期或批号、使用数量等，并经第二人复核签字；原辅料出入库记录中的领取量、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是否一致；与原辅料、中间产品、成品直接接触的容器、包材、输送管道等是否符合卫生要求；工艺用水是否取得水质报告，并达到工艺规程要求；处理系统是否正常运行，是否动态监测及维护记录；投料前生产车间及设备是否按工艺规程要求进行清场或清洁并保存相关记录，设备有无清洁状态标识；更衣、洗手、消毒等卫生设施是否齐全有效，生产操作人员是否按相关要求做好个人卫生；是否定期对生产设备、设施维护保养，并保存记录；是否建立和保存停产、复产记录及复产时生产设备、设施等安全控制记录；是否记录和保存生产加工过程关键控制点的控制情况，对超出控制限的情况有无纠偏措施及纠偏记录；现场是否发现使用非食品原料、超过保质期的原辅料、回收保健食品生产保健食品的现象。

4. 产品检验情况。

检查保健食品生产企业是否设立独立的质量管理部门并有效运行；是否明确品质管理人员的岗位职责并按要求履职；是否落实原辅料、中间产品、成品以及不合格品的管理制度，有无保存完整的不合格品处理记录；是否落实原辅料、中间产品、成品检验管理制度及质量标准、检验规程；检测仪器和计量器具是否定期检定或校准；有无仪器设备使用记录；检验人员是否有能力检测产品技术要求规定的出厂检验指标；是否按

照产品技术文件或标准规定的检验项目进行检验；检验引用的标准是否齐全、有效；是否建立和保存检验的原始检验数据记录和检验报告；是否设置留样室，有无按规定留存检验样品，并有留样记录；企业自检的，检验室及相应的检验仪器设备是否满足出厂检验需要，委托有资质的检验机构进行检验的，是否签订委托检验合同并留存检验报告；产品执行标准是否符合法律法规的规定。

5. 产品标签、说明书情况。

检查保健食品生产企业标签、说明书是否符合保健食品相关法律、法规的要求；标签、说明书与注册或备案的内容是否一致。

6. 贮运及交付控制情况。

检查企业是否建立和执行与产品相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录；是否根据保健食品的特点和质量要求选择适宜的贮存和运输条件；有无将保健食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存；贮存、运输和装卸保健食品的容器、工器具和设备能否做到安全、无害，保持清洁；非常温下保存的保健食品，是否建立和执行贮运时的成品温度控制制度并有记录；每批产品是否均有销售记录，记录内容真实、完整、可追溯。

7. 不合格品管理和召回情况。

检查保健食品生产企业是否建立并执行产品退货、召回管理制度；是否保存产品退货记录和召回记录；对退货、召回的保健食品是否采取补救、无害化处理或销毁等措施，并保存记

录；是否依法向当地食品安全监管部门及时报告召回及处理情况。

8. 从业人员管理情况。

检查保健食品生产企业生产和品质管理部门的负责人是否为专职人员，是否符合有关法律法规对学历和专业经历要求；专职技术人员比例是否符合有关要求；质检人员是否为专职人员，并符合有关要求；采购管理负责人有无相关工作经验；有无建立从业人员培训记录及考核档案；从业人员上岗前有无经过食品安全法律法规教育及相应岗位的技能培训；是否建立从业人员健康检查制度和健康档案，直接接触保健食品人员有无健康证明，是否符合相关规定。

9. 委托加工情况。

检查保健食品生产企业委托双方签订委托协议是否在有效期内；委托协议是否明确委托双方产品质量责任；委托方持有的保健食品注册批准证明文件是否有效；受托方是否具有相应的生产许可；受托方是否建立与所生产的委托产品相适应的质量管理文件。

10. 食品安全事故处置情况。

检查保健食品生产企业是否制定保健食品安全事故处置预案；是否定期检查与生产的保健食品相适应的质量安全防范措施，并保存相关记录；发生保健食品安全事故的，是否建立和保存事故处置记录。

11. 生产质量管理体系建立和运行情况。

检查保健食品生产企业是否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；是否定期向食品药品监督管理部门提交生产质量管理体系自查报告。

四、检查依据

(一) 《中华人民共和国食品安全法》

(二) 《食品生产经营日常监督检查管理办法》（2016年施行）

注明：日常监管工作中还应根据食品生产企业生产情况，结合相关法律、法规、标准、规范等开展检查。

附件2

清真食品生产加工单位检查工作指引

一、抽查事项

是否存在清真不“清”、清真泛化、阿化沙化等情况。

二、检查内容

(一)清真食品生产、加工、经营场所生产经营的清真食品的包装上是否印有清真标志是否符合要求。

(二)清真食品的运输车辆、计量器具、储藏容器和加工、销售场地等是否实行专用。

(三)清真食品生产、加工、经营场所是否存在转让、出租、买卖、借用清真专用标志行为。

(四)清真食品生产、加工、经营场所是否存在出售回族少数民族禁忌食品的行为。

(五)清真食品生产、加工、经营场所是否在生产经营场所显著位置，悬挂市民族工作部门统一制发的清真标牌。

(六)查看店面门头有无自制、仿制、乱挂清真牌匾现象。

(七)是否有冒用清真标识现象。

(八)是否存在“泛化”现象。

(九)食品外包装等是否有清真、阿语标识等文字、图案。

三、检查方法

(一)实地勘验

(二)查验证照

(三)现场询问

(四)查阅资料

(五)网上核验

四、检查依据

《河南省清真食品管理办法》

第二章生产经营管理

第六条生产经营清真食品的单位必须具备下列条件：

(一)生产单位的少数民族从业人员，一般不得低于本单位从业人员总数的15%；经销单位的少数民族从业人员，一般不得低于本单位从业人员总数的20%；饮食服务单位的少数民族从业人员，一般不得低于本单位从业人员总数的25%；

(三)生产、采购、储存清真食品的主要岗位和环节应有少数民族技术人员和职工参加或监督。

第七条生产经营清真食品的个体工商户或私营企业业主本人，必须是少数民族公民。

第八条生产经营清真食品的单位和个人，必须按照本办法办理清真食品生产经营许可证、清真食品信誉标牌(以下简称清真牌、证)；未办理清真牌、证的，工商行政管理部门不予核发营业执照。

第九条生产经营清真食品的单位和个人须将清真牌、证悬挂在店门、营业室或摊位的显著位置。

第十条生产经营清真食品的单位和个人印制标有清真字样的包装品时，必须持有清真食品生产经营许可证，印刷企业方能承印。

第十一条生产经营清真食品的单位和个人，不得生产、经营有少数民族禁忌的食品；库房、容器、生产工具、计量器具、食品运输车辆以及生产经营场地必须专用。

第十二条在清真食品行业从业的人员，不得在生产、经营场所携带、食用、寄存少数民族禁忌的食品。

第三章清真牌、证管理

第十七条符合条件的清真食品生产经营单位和个人提出申请，填写《清真食品生产经营审批登记表》，报县(市、区)民族事务工作部门审批颁发清真牌、证。清真牌、证实行年审制度。

第十九条任何单位和个人不得委托、转让、出租清真牌、证，严禁任何单位和个人买卖、伪造、仿制清真牌、证。第二十条清真食品生产经营单位和个人，改变名称、经营场所、法定代表人、经营范围或经营期限等有关事项的，或者歇业、被撤销或因其他原因终止营业的，除应当向其主管部门和工商行政管理部门申报登记外，还必须在30日内向所在县(市、区)民族事务工作部门办理变更或注销手续。办理注销手续的，应交回清真牌、证。

市场监管领域部门联合抽查情况记录表

执法检查人员	姓名	单位	执法证号	
检查对象	名称		统一社会信用代码/注册号	
	法定代表人/负责人		地址	
检查单位 区市场监管局	检查事项			检查结果
	食品安全管理情况的检查			
	场所和设施清洁维护情况的检查			
	餐饮具清洗消毒情况的检查			
	加工制作过程的检查			
	原料控制(含食品添加剂)情况的检查			
	食品经营许可情况的检查			
	食品生产监督检查			
	食品相关产品质量安全监督检查			
区组织人力资源社会保障局	清真食品生产加工单位检查			
处理意见				
备注				

检查对象

执法检查人员

(签字/盖章)

(签字/盖章)

年 月 日

年 月 日

说明：(1)检查结果栏填写相应编号：1.未发现问题2.未按规定公示应当公示的信息3.公示信息隐瞒真实情况弄虚作假4.通过登记的住所(经营场所)无法取得联系5.发现问题已责令整改6.不配合检查情况严重7.未发现本次抽查涉及的经营行为8.发现问题待后续处理9.合格10.不合格。(2)备注栏可填写检查过程中责令停止违法与督促整改等相关情况。(3)检查对象为非市场主体时，相关数据项可根据工作实际作相应调整。

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 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:	监督检查人员, 现出示 <input type="checkbox"/> 执法证件 <input type="checkbox"/> 检查任务书。我们依法对
被检查单位签字或盖章:	检查人员签字:
年: 月 日	年 月 日

表1-1 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、主要生产设施设备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、消毒等卫生设施设备，满足正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.6	通风、防尘、排水、照明、温控等设施设备停止常运行，存放垃圾、废弃物的设施设备标识清晰，有效防护。	<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	
3		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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
		2.8	生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。	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			
		进货查验	*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		
			*4.1	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	生产过程控制						

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
		*4.3	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		
		*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	<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		准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。			
		*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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		*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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		*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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
6	产品检验	5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
		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。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		

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	6.2	不能白检的，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，检验记录真实、完整，保存期限符合规范要求。	<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样情况。	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		
		7.1	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。	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。	是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.5	仓库温湿度符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否		
8	不合格食品管理和食品召回	*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		
		8.1	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		

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	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。	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。	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		
		10.1	建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
10	食品安全自查	*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		

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	从业人员管理	*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		
		*11.5	建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接进入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		
12	信息记录和追溯	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		
		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		

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
	事故处置	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	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陷，该项无需选“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。