

安徽省食品药品监督检查表

(食品生产企业)

编号: _____

名称: _____ 类别: _____ 法人/负责人: _____

社会信用代码/注册号: _____ 许可/登记证号: _____

生产/经营地址: _____

检查类别: _____ 检查机关: _____ 检查人: _____

检查项目	序号	检查内容	评分标准 (检查方法)	分值	得分	备注
1. 企业资质变化情况	1.1	生产许可证与营业执照一致。	企业食品生产许可证载明的企业名称与工商营业执照一致。	0.5		
	*1.2	食品生产许可证在有效期内。	食品生产许可证在有效期内。	1.5		
	1.3	实际生产场所与食品生产许可证相符。	企业实际生产场所(含外设仓库)与食品生产许可证内容一致。	0.5		
2. 生产环境条件	2.1	厂区无扬尘、无积水, 厂区、车间卫生整洁。	1. 厂区路面硬化、保持平整, 正常天气下无扬尘和积水等现象; 2. 厂区内保持清洁卫生, 无裸存的垃圾堆, 无妨碍食品卫生的其他物品; 3. 生产车间地面无积水、无积尘、无破损, 墙面、屋顶无污垢、无霉变; 4. 生产车间内无食品原辅料、半成品、成品等散落。	0.5		
	*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。	1. 厂区附近无对食品生产产生影响的有毒有害污染源, 车间外废弃物放置场所与食品加工场所隔离防止污染; 2. 生活区、生产区相互隔离; 3. 生产区域未饲养家禽、家畜。	1.0		
	*2.3	卫生间应保持清洁, 应设置洗手设施, 未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	1. 卫生间位置设置合理, 与食品生产、包装或贮存等区域未直接连通; 2. 卫生间保持清洁, 并设置洗手设施。	1.0		
	2.4	有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施, 满足正常使用。	1. 有与生产量或工作人员数量相匹配的更衣、洗手、干手、消毒设施, 并处于正常使用状态; 2. 工作服、帽、鞋等经过清洗消毒、干净整洁, 与个人服装及其他物品分开放置。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（食品生产企业）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
2. 生产环境条件	2.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	1. 根据生产需要设置通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施，运转正常； 2. 室内排水由清洁程度高的区域流向清洁程度低的区域，且有防止逆流的措施。排水系统出入口设计合理并有防护措施，防止污染和虫害侵入； 3. 配备适宜的通风、排气设施，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域，必要时安装有空气过滤、净化或除尘设施。通风设施易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入； 4. 食品和原料的正上方安装的照明设施使用安全型照明设施或采取防护措施； 5. 存放废弃物的设施和容器设计合理、防止渗漏、易于清洁、标识清晰。	0.5		
	2.6	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	1. 生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂等化学品由专人管理，未与食品原料、成品、半成品或包装材料混放；有相应的使用记录； 2. 除清洁消毒必需和工艺需要，未在生产场所使用和存放可能污染食品的化学品。	0.5		
	2.7	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。	1. 防鼠、防蝇、防虫害装置安装到位、明显标示、及时清理； 2. 定期检查上述设施的使用情况，并有检查记录； 3. 现场无昆虫、鼠害侵入迹象。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 3 页）

（食品生产企业）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
3. 进货查验结果注：①检查盛放主要原辅料的仓库；②原辅料品种随机抽查不少于 2 种，不足 2 种的全部检查。	*3.1	查验食品原辅料、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，有检验记录。	1. 企业对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品向供货者索取许可证复印件（指按照相关法律法规规定，应当取得许可的）； 2. 企业对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品按照批次索取产品合格证明文件，包括检验机构的检验报告、企业的自检报告或者合格证明等； 3. 对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，依照食品安全标准自行检验或委托检验； 4. 对肉类索取检疫证明，猪肉还应索取品质合格证明（如检验合格证）；采购的猪肉来源于定点屠宰厂（场）； 5. 企业采购的进口食品原料、食品添加剂有中文标签，并向供货者索取有效的检验检疫证明文件，证明上载明的信息与货物标签一致。	1.5		
	*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。	1. 有对应的进货查验记录； 2. 查验记录真实完整，能如实记录产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容； 3. 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。	1.0		
	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、保管记录和领用出库记录。	1. 原辅料有进库、贮存、出库和领用记录。 2. 仓库出货顺序遵循先进先出的原则，必要时可根据不同食品原辅料的特性确定出货顺序。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 4 页）

（食品生产企业）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、生产过程控制 注：在成品库至少抽取 2 批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽 1 种查。	4.1	有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	1. 企业建立有食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行自查，留有自查记录。 2. 生产经营条件发生变化或者有发生食品安全事故潜在风险的，能够按照要求进行处置。	0.5		
	*4.2	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、进货查验记录内容一致。	1. 现场抽查的产品所使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品与索证索票、进货查验记录一致； 2. 现场抽查的产品所使用的原辅料、食品添加剂与产品标签的配料表一致。	1.0		
	*4.3	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。	1. 建立有生产投料记录； 2. 记录完整，包括有投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	1.0		
	*4.4	未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。	1. 生产车间未发现非食品原料、回收食品，及食品添加剂以外的化学物质； 2. 超过保质期的食品原料和食品添加剂专门存放，并及时处理； 3. 投料记录中未发现非食品原料、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。	2.0		
	*4.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	1. 企业食品添加剂领用记录、投料记录符合 GB 2760 《食品添加剂使用标准》规定，未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 2. 使用的食品添加剂在填报的《食品生产加工企业食品配料登记表》中。	1.0		
	4.6	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。	使用在我国无食用习惯的动物、植物、微生物及其提取物或特定部位的新原料，应在卫生部门公布的新资源食品名单中，或经过卫生部门批准。	0.5		
	*4.7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	生产车间现场以及进货记录、投料记录、产品配料表中未发现药品或仅用于保健食品的原料。	1.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 5 页）

（食品生产企业）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、生产过程控制 注：在成品库至少抽取 2 批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽 1 种查。	*4.8	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一致。	1. 生产现场工艺设备布局、工艺流程与申请许可时提交的一致； 2. 企业记录中的生产工艺和参数与申请许可时提交的一致。	1.0		
	*4.9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	1. 有关键控制点控制制度，包括必要的半成品检验、温度控制、车间洁净度控制等； 2. 有关键控制点控制记录，记录完整，与实际相符	1.0		
	4.10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	1. 工人不从物流通道进入生产车间； 2. 原辅料、成品等不从人流通道进入生产车间； 3. 工人经过更衣、洗手消毒后方可进入生产车间； 4. 低清洁区的工人经过更衣、洗手消毒、戴口罩后方可进入高清洁区； 5. 产品经内包装后方可出生产车间。	0.5		
	4.11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	1. 原料经过脱包或采用其他清洁外包处理后方可进入生产车间； 2. 原料、半成品及成品分区域存放，明确标示。	0.5		
	4.12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	1. 有必备的温、湿度控制设备，并有记录； 2. 温、湿度控制设备运行正常； 3. 现场温、湿度达到要求。	0.5		
	4.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	1. 主要生产设备、设施未发生变化，正常运转； 2. 生产设备、设施有维修保养制度，有维护、保养记录，记录项目齐全、完整。	0.5		
	*4.14	未发现超出许可范围生产的情况	生产现场实际生产的食品品种在食品生产许可证载明的许可范围内。	1.0		
	*4.15	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	产品标注的生产日期或批号与生产实际一致。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 6 页）

（食品生产企业）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、生产过程控制	4.16	工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。	1. 进入作业区域应规范穿着清洁的工作衣、帽、鞋，头发未露出帽外，并按要求洗手、消毒； 2. 进入作业区域未配戴饰物、手表，未化妆、染指甲、喷洒香水；未携带或存放与食品生产无关的个人用品； 3. 生产车间内未发现与生产无关的个人用品或其他与生产不相关物品。	0.5		
5、产品检验结果注：采取抽查方式	5.1	企业自检的，应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，检验仪器设备按期检定。	1. 检验室具备标准、审查细则所规定的出厂检验设备（包括相关的辅助设施、试剂等），检验设备的精度满足出厂检验需要，检验设备的数量与生产能力相适应； 2. 出厂检验设备按期检定或校准； 3. 检验试剂均在有效期内，有毒有害检验试剂专柜上锁存放，专人保管，检验试剂的消耗量与使用记录相匹配。	0.5		
	5.2	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。	1. 被委托的检验机构具有法定检验资质； 2. 委托检验协议在有效期内，委托检验项目、批次符合规定； 3. 有满足批批检验要求的委托检验报告。	0.5		
	*5.3	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进行检验。	1. 检验室配备完整的食品安全标准文本，一般要有原辅材料标准、企业产品标准、出厂检验方法标准； 2. 成品须逐批随机抽取样品，出厂检验项目满足企业产品标准和产品许可审查细则要求。	1.0		
	*5.4	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。	1. 出厂检验报告与生产记录、产品入库记录的批次相一致； 2. 出厂检验报告中的检验结果有相对应的原始检验记录； 3. 记录和保存原始检验数据和检验报告，对检验原始数据与对应的检验产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、检验结果等内容按规定进行记录，记录保存期限不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于二年。	1.0		
	5.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	按规定对检验的产品进行留样，留有记录。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 7 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
6. 贮存及交付控制注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	*6.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	1. 原辅料存放离墙、离地，按先进先出的原则出入库； 2. 库房内存放的原辅料按品种分类贮存，有明显标示，未发现原辅料互相污染的现象； 3. 原辅料仓库干净整洁，地面墙面平滑无裂缝、无积尘、无积水、无霉变，贮存条件符合原辅料的特点和质量安全要求； 4. 原辅料仓库未发现与生产无关的物品，未发现有毒有害及易爆易燃等物品，生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂等分类专门贮存； 5. 原料库（区）内未发现过期原料、回收食品、药品、仅用于保健食品的原料等非法原料，未发现原料与成品、半成品混放的现象。	1.5		
	*6.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	1. 食品添加剂专库（区）存放，有明显标示；亚硝酸盐专柜保管； 2. 食品添加剂有专人管理，并定期检查质量和卫生情况。	1.0		
	6.3	不合格品、召回食品、回收食品应在划定区域存放。	不合格品、召回食品、回收食品单独存放、明显标示，并及时处理。	0.5		
	6.4	根据产品特点建立和执行相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录。	1. 根据食品特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，建立和执行相应的出入库管理、仓储、运输和交付控制制度，并如实记录； 2. 仓储、运输有冷链要求的建立有相关制度并如实记录。	0.5		
	6.5	仓库温湿度应符合要求。	1. 有特定温、湿度贮存要求的原料或产品，仓库设有温、湿度控制设施，定期检查并如实记录； 2. 冷库温度符合原料、产品贮存要求，并设有可正确指示库内温度的指示设施及温度自动控制器。	0.5		
	*6.6	生产的产品在许可范围内。	成品库中的产品在许可范围内。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 8 页）

（食品生产企业）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
6. 贮存及交付控制 注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	6.7	有销售台账，记录应当真实、完整。	有销售记录，内容真实、完整，同批次产品的数量、生产日期或生产批号信息与生产记录、检验报告、入库记录、出库记录相符，购货者名称与销售发票、发货单名称一致。	0.5		
	6.8	销售台账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。	销售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。	0.5		
7. 食品标识标注符合情况	7.1	标签上标示的产品名称、规格、净含量、生产日期符合要求。	标签标注产品名称、规格、净含量、生产日期，标注的内容符合标准和相关法律法规的规定。	0.5		
	7.2	标签上标示的成分或配料表符合要求。	标签标注成分或配料表，标注的内容符合标准和相关法律法规的规定。	0.5		
	7.3	标签上标示的生产者的名称、地址、联系方式符合要求。	1. 标签标注生产者的名称、地址、联系方式，标注的内容符合标准和相关法律法规的规定； 2. 根据标准规定应当标注产地的，标识符合规定。	0.5		
	7.4	标签上标示的保质期符合要求。	标签标注有保质期，保质期的标注符合标准规定。	0.5		
	7.5	标签上标示的产品标准代号符合要求。	标签上标注现行有效的产品标准代号。	0.5		
	7.6	标签上标示的贮存条件符合要求。	标签标注贮存条件，其内容符合标准规定。	0.5		
	7.7	标签上标注的食品添加剂名称符合要求。	标签配料表中标注了生产中使用的食品添加剂，食品添加剂名称是国家标准规定的通用名称。	0.5		
	7.8	标签上标注生产许可证编号。	标签标注食品生产许可证编号，标注的食品生产许可证合法有效。	0.5		
	7.9	标签上标注的营养标签符合要求。	1. 标注的营养标签符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》等标准规定； 2. 专供婴幼儿和其它特定人群的主辅食品，营养标签符合其产品执行标准规定。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第9页）

（食品生产企业）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
7. 食品标识标注符合情况	7.10	标签标注法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。	法律、法规和标准规定必须标明的其他事项符合规定。	0.5		
8. 不合格品、回收食品、废弃物管理和食品召回 注：采取抽查方式	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。	1. 建立有不合格品管理制度； 2. 不合格品单独存放； 3. 按照制度要求处置不合格品； 4. 有不合格品的处置记录。	0.5		
	*8.2	建立和保存回收食品的处置记录。	1. 建立回收食品登记处理制度； 2. 对回收食品进行登记，单独存放，明确标示； 3. 对回收食品依法依规进行处理，并予以记录，未发现将回收食品用于食品生产。	1.0		
	8.3	建立和保存废弃物的处置记录。	1. 建立废弃油脂等生产废弃物处置管理制度、病死动物无害化处理制度； 2. 对废弃油脂等生产废弃物、病死动物进行登记，合理放置，明确标示； 3. 对废弃油脂等废弃物的处置符合规定，对病死动物进行无害化处理，未发现将废弃油脂等废弃物、病死动物用于食品生产。	0.5		
	*8.4	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	1. 建立不安全食品召回管理制度； 2. 对销售的不安全食品，按规定实施召回，并有召回计划、召回公告、召回记录（含产品名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等信息）等； 3. 召回记录保存期限不少于2年。	1.0		
	*8.5	召回食品有处置记录。	召回食品有处置记录，能够采取补救、无害化处理、销毁等措施，召回记录和处理记录信息相符。	1.0		
	*8.6	未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）。	未发现使用召回食品作为原料用于生产各类食品，或者经过改换包装等方式以其他形式进行销售。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 10 页）

（食品生产企业）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
9. 从业人员管理	9.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	任命有食品安全管理人员和负责人、检验人员，相关人员有在岗履职记录。	0.5		
	9.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。	有培训和考核计划，保留有相关记录。	0.5		
	*9.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	1. 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员； 2. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。	1.0		
	9.4	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。	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。	0.5		
	*9.5	建立从业人员健康管理制度，接触直接入口食品人员有健康证明，符合相关规定。	1. 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生产人员每年进行健康体检并获得健康证明； 2. 健康证明应当为食品生产经营范围内适用； 3. 未发现患有法律规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。	1.5		
	9.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	有培训制度、计划及相关培训内容记录。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 11 页）

（食品生产企业）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
10. 食品安全事故处置	10.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	收集食品安全风险信息，定期排查本企业食品安全风险隐患，并有记录。	0.5		
	10.2	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。	有食品安全应急预案，并按照预案定期开展食品安全应急演练，有相关演练记录；有落实食品安全防范措施的记录。	0.5		
	*10.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	曾发生食品安全事故的企业，能够根据预案进行报告、召回、处置等，检查相关记录；查找原因，制定有效的措施，并有效防止同类事件再次发生。	1.0		
总计				50	[总得分]	
检查结论及处理意见 (可另附表)	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"/> 食品生产经营者立即停止食品生产经营活动					
被检查单位意见 (可另附表)						
检查人员签名： [手签名] 年 月 日	企业法人代表或其授权人签名： [手签名] 年 月 日（章）					

说明：1.上表中打*号的为重点项，其他为一般项。

2. 每次检查抽查重点项不少于 10 个，总检查项目不少于 20 个。

3. 如果检查项目存在合理缺项，该项不得分，并在备注中说明。