附件4

食品相关产品生产企业例行检查表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称： | | | 生产地址： | | | | | 邮编： |
| 产品名称： | | | 联系人： | | 电话： | | 传真： | |
| 生产许可证编号： | | | | 发证日期： | | | | |
| 获证产品单元*（产品证书明细内容）*： | | | | | | | | |
| 检查结论 | 检查组根据《湖南省市场监督管理局关于改革期间实施食品相关产品生产许可告知承诺制度改革有关措施的通知》要求，于 年 月 日至 年 月 日对该企业进行了例行监督检查，共计检查出：符合 条、建议整改 条、不符合 条。  经综合评价，本次例行监督检查结论是： 。（注：结论填写：合格或不合格）  其他情况说明： （不合格，填写“建议撤销其生产许可证”；合格但需要整改的，填写“企业应于15日以内完成整改并由所在地监管部门核实后将整改报告上报省局监督处”；如企业无正当理由拒绝接受检查，应注明情况并判定监督检查不合格） | | | | | | | |
| 检查人员 | 姓名（签字） | 单 位 | | | | 职务 | 证件编号 | |
|  |  | | | |  |  | |
|  |  | | | |  |  | |
|  |  | | | |  |  | |
| 企业负责人签字 |  | | | | | 企业（盖章） 年 月 日 | | |

检查组织单位(章)： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | 证件材料 | | | | |
| 1.1 | 生产许可证、营业执照等 | 1）营业执照与生产许可证信息是否一致； | 🞎 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 | 如检查发现企业住所、经营范围与营业执照不相符，应要求企业整改。 |
| 2）生产许可证记载信息与实际生产情况是否一致； | 🞏 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 | 1. 如检查发现实际生产地址与证书记载地址不一致，应要求企业整改。 2. 生产产品与许可产品不一致，应判定为不符合。 |
| 1.2 | 检验报告 | 3）企业申请时提交的合格的型式试验报告和合格的产品检验报告的出具机构是否获得检验检测机构资质认定，且在有效期内；检验报告的检验项目是否覆盖本细则规定的产品检验项目。 | 🞏 是；🞏 否； | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 | 1. 如发现企业伪造虚假检验报告或者检验项目不全应判定不符合。 2. 因检验机构资质不全，应要求企业整改。 |
| 1.3 | 产业政策 | 4）国家产业政策要求的建设项目的有效审批文件、核准文件或符合产业政策要求承诺书与企业实际情况是否一致，不存在国家明令淘汰的生产设备、生产工艺和产品。 | 🞎 是；🞏 否；  🞏 不适用 | 🞏 符合  🞏 不符合 | 如果产品不涉及产业政策，此为不适用。 |
| **2** | 生产环境与场所 | | | | |
| 2.1 | 总体要求 | 5）企业是否具有固定生产场所和检验场所 | 🞏 是；🞏 否； | 🞏 符合  🞏 不符合 | 否决项 |
| 2.2 | 环境要求 | 6）厂区周边是否不存在扩散性污染源，是否与有毒有害污染源保持相应距离。 | 🞏 是；🞏 否； | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |
| 7）生产区域与生活区、办公区是否保持有效隔离，车间内是否没有与之连通的卫生间。 | 🞏 是；🞏 否； | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |
| 2.3 | 生产场所要求 | 8）厂房是否按照工艺流程进行合理布局，是否能有效防止产品交叉污染。 | 🞏 是；🞏 否； | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |
| 9）生产车间是否分别设置人流及物流通道，人流通道是否设置洗手、更衣及鞋靴消毒设施并能满足相应细则要求；是否能有效防止昆虫、动物及灰尘进入生产车间。 | 🞏 是；🞏 否；🞏 不适用 | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 | 压力锅、商用和电热食品加工设备生产企业不适用 |
| 10）生产车间是否卫生整洁，库房内物品是否合理有序存放。有特殊存放要求的物品是否满足要求。 | 🞏 是；🞏 否； | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |
| **3** | 生产和检验设施设备 | | | | |
| 3.1 | 生产设备 | 11）企业是否具有与《细则》要求一致的必备生产设备，并运行正常。 | 🞏 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 不符合 |  |
| 3.2 | 检验设备 | 12）企业是否具有与《细则》要求一致的必备检验仪器设备，并运行正常。 | 🞏 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 不符合 |  |
| 4 | 人员能力 | | | | |
| 4.1 | 管理人员 | 13）企业管理人员是否具有与产品安全管理相关的知识和经验，有能力对产品生产过程中出现的食品安全问题进行处理。 | 🞏 是；🞏 否 | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |
| 4.2 | 检验人员 | 14）检验人员是否具备相应的检验能力。 | 🞏 是；🞏 否 | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |
| 4.3 | 操作工人 | 15）直接接触产品的从业人员是否取得食品从业人员健康体检合格证明。 | 🞎 是；🞏 否；  🞏 不适用 | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 | 压力锅、商用和电热食品加工设备生产企业不适用 |
| **5** | 质量管理体系、过程控制及产品标识 | | | | |
| 5.1 | 管理体系 | 16）企业是否建立质量管理体系并能有效运行 | 🞏 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |
| 5.2 | 原料控制 | 17）是否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。不应使用回收料进行生产。 | 🞏 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 不符合 |  |
| 18）是否按规定对原材料采购进行索证验证 ，并保存相关记录。 | 🞏 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |
| 5.3 | 过程控制 | 19）是否对关键工序、质量控制点、特殊过程进行管理并如实记录。 | 🞏 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |
| 5.4 | 出厂检验 | 20）成品出厂前是否按相关标准进行出厂检验，检验记录应完整、规范并符合相关标准的规定。 | 🞏 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 | 出厂检验应符合相关标准的规定。 |
| 5.5 | 产品标识 | 21）产品标签标识是否符合GB4806.1的要求。 | 🞏 是；🞏 否： | 🞏 符合  🞏 建议整改  🞏 不符合 |  |