附件5

食品相关产品生产企业日常监督检查表

检查组织单位（盖章）： 编号：

|  |  |
| --- | --- |
| 被检查企业名称： | 生产地址： |
| 产品名称：  | 联系人： | 电话： |
| 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 |  |
| 被检查单位意见 |  被检查企业负责人或其授权人签字：年 月 日 |
| 检查人员签字 | 年 月 日 | 被检查企业负责人或其授权人签字（盖章）  | 年 月 日 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 检查情况 | 问题描述 |
| 资质情况 | 1 | 营业执照与生产许可证相关内容是否一致，是否均在有效期内。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 2 | 企业实际生产地址、生产产品与生产许可证记载是否一致。(减项视同与记载一致) | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 生产场所 | 3 | 生产区域厂房布局是否发生改变。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 4 | 厂区、车间及库房是否卫生整洁。车间人流通道、物流通道使用是否正常；人员洗手、更衣消毒设施是否完好，物流除尘设施是否完好；车间防鼠、防虫、防尘措施是否完好。清洁卫生记录是否保存完好。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 5 | 有特殊存放要求的物品，存放条件是否符合要求。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 设备设施 | 6 | 生产设备是否发生重大改变（包括主要生产设备及工艺发生改变、新增生产线等）；设备设施是否完好，维护保养是否正常并记录。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 7 | 检验设备设施是否完好，必备检验耗材是否满足检验要求；需要计量检定的设备是否在检定有效期内。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 原辅材料控制 | 8 | 企业所使用原料及添加剂是否符合有关法律法规及标准要求。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。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 9 | 企业是否对采购的原辅材料进行索证验证，并对索证验证记录保存2年以上。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 10 | 企业是否建立原辅材料使用台账。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 生产过程控制 | 11 | 企业是否建立产品投料记录；产品配方、设计图纸等与实际生产情况是否一致。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 12 | 企业是否设立生产加工过程中关键控制点并有相应记录。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 13 | 生产过程中是否对原料、半成品、成品交叉污染实施有效控制，是否存在人流、物流交叉污染情况。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 出厂检验 | 14 | 企业是否按照相关要求开展批批出厂检验。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 15 | 出厂检验项目是否齐全；检验记录及检验报告是否规范。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 产品标识 | 16 | 产品标识标注内容是否符合GB4806.1的相关要求。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 销售情况 | 17 | 企业是否建立产品销售台账。产品销售记录是否包括产品名称、数量、生产日期/生产批号检验合格证号、购货者名称及联系方式、销售日期、出货日期、地点等信息。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 产品追溯 | 18 | 企业是否建立原料使用、生产过程记录、产品标识、出厂检验、销售记录等可追溯性的信息标注。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 人员情况 | 19 | 主要管理人员了解《食品安全法》《工业产品生产许可证管理条例》及其实施办法，熟悉本企业设立质量管理制度。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 20 | 检验人员是否具备出厂检验技能。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 21 | 特殊岗位（特种设备操作使用）操作人员是否取得项资质，需要取得食品从业人员健康证明的人员，健康证是否在有效期内。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 不合格品处理 | 22 | 企业是否对采购的不合格原辅材料按照要求进行处置并记录。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 23 | 企业对生产的不合格产品是否按照要求进行处置并记录。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 产品召回 | 24 | 企业是否对销售的不安全产品进行召回，作好相应处理记录，并向监管部门报告召回及召回产品处理情况。 | 🞎 是；🞏 否 |  |
| 企业自查 | 25 | 企业是否定期开展自查，并对自查情况进行详细记录，对自查的问题进行持续改进。 | 🞎 是；🞏 否 |  |

|  |
| --- |
| 湖南省市场监督管理局办公室 2018年11月26日印发 |