

广西壮族自治区

食品药品监督管理局办公室文件

桂食药办保化〔2017〕5号

广西壮族自治区食品药品监督管理局办公室 关于印发保健食品生产经营日常监督检查 有关表格的通知

各市、县（市、区）食品药品监督管理局：

为贯彻落实《食品安全法》和《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号，以下简称《办法》），指导各级监管部门做好保健食品生产经营日常监督检查工作，根据《总局关于印发食品生产经营日常监督检查有关表格的

通知》（食药监食监一〔2016〕58号）要求，结合保健食品监管实际，自治区局制定了《保健食品生产经营日常监督检查要点表》（以下简称《检查要点表》）和《保健食品生产经营日常监督检查结果记录表》（以下简称《结果记录表》），现予印发，并将有关事项通知如下：

一、关于《检查要点表》和《结果记录表》的适用范围

《检查要点表》和《结果记录表》作为《食品生产经营日常监督检查管理办法》的配套实施表格，适用于保健食品生产经营日常监督检查工作。《检查要点表》中表 1-1《保健食品生产经营日常监督检查要点表》适用于对保健食品生产环节的监督检查，表 1-2《保健食品销售日常监督检查要点表》适用于保健食品经营环节监督检查。表 2《结果记录表》适用于对保健食品生产经营环节的日常监督检查结果的记录、判定及公布。

二、关于《检查要点表》和《结果记录表》的使用

《检查要点表》的告知页，适用于保健食品生产、经营者。日常监督检查时应首先填写告知页的相关内容，记录告知、申请回避等情况，并由被检查单位、监督检查人员签字。《检查要点表》具体细化了各个环节的监督检查内容，设定了检查的重点项目和一般项目，并对每个检查项目结果设置评价项。检查人员应当对检查内容逐项开展检查，并对每一项结果进行评价，必要的检查记录信息应在“备注”栏中填写。评价结果为“否”的，需要在“备注”栏注明原因；发现存在其他问题的，可以在《检查

要点表》“其他需要记录的问题”一栏进行记录。按照《办法》规定，每次日常检查可按要求随机抽取《检查要点表》中的部分内容进行检查，但每年针对保健食品生产、经营者开展的专项监督检查原则上应当覆盖《检查要点表》全部项目。

《结果记录表》包括被检查者的基本信息、检查内容、检查结果、被检查者意见等内容。监督检查人员应当如实记录日常监督检查情况，综合进行判定，确定检查结果。检查人员和被检查食品生产经营者应当在《结果记录表》上签字确认。

三、关于日常监督检查结果的判定

按照对《检查要点表》的检查情况，检查中未发现问题的，检查结果判定为符合；发现小于8项（含）一般项存在问题的，检查结果判定为基本符合；发现大于8项一般项或1项（含）以上重点项存在问题的，检查结果判定为不符合。检查中发现的问题及相应处置措施应当在说明项进行描述，相应文书可使用《食品药品监管总局关于印发食品药品行政处罚文书规范的通知》（食药监稽〔2014〕64号）所附执法文书。

四、关于日常监督检查结果的处理

对日常监督检查结果属于基本符合的保健食品生产经营者，市、县级食品药品监督管理部门应当书面责令其就监督检查中发现的问题限期改正，提出整改要求。被检查单位应当按期进行整改，并将整改情况报告食品药品监督管理部门。监督检查人员可以跟踪整改情况，并记录整改结果。对日常监督检查结果为不符

合、有发生食品安全事故潜在风险的，保健食品生产经营者应当立即停止保健食品生产经营活动。对保健食品生产经营者应当立即停止保健食品生产经营活动而未执行的，由县级以上食品药品监督管理部门依照《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款的规定进行处罚。

五、稳步推进日常监督检查制度实施

（一）妥善做好新旧制度衔接。为保证日常监督检查新旧制度有序过渡，《检查要点表》、《结果记录表》等新文书从发布之日起启用。各地要做好日常监督检查记录档案的收集整理，保障保健食品生产经营者信用档案资料的连贯性、完整性。

（二）推进保健食品生产经营风险分级管理。实施风险分级管理可合理分配资源，提高监管资源利用效率。各级食品药品监管部门应通过《检查要点表》和《结果记录表》的使用，摸清辖区生产经营企业底数、基础信息，采取信息化等手段健全辖区企业档案库，建立科学有效的风险分级管理制度，有效提升监管资源利用率，强化监管效能，促进保健食品生产经营企业落实食品安全主体责任。

（三）做好信息公开和统计工作。市、县食品药品监管部门应在检查结束后 2 个工作日内将日常监督检查信息录入信用档案、向社会公开，并在生产经营场所醒目位置张贴检查结果记录表。要指导保健食品生产经营者妥善设置张贴栏设施，以免因不能有效保持至下次日常检查而产生法律责任。各地要认真做好日

常监督检查工作的相关数据收集、整理、统计、分析工作，及时报送规定的统计分类报表。

各级食品药品监督管理部门要定期收集整理使用《检查要点表》和《结果记录表》过程中遇到的问题，及时向自治区局保健食品化妆品监管处提出修改完善的意见和建议。

- 附件： 1.保健食品生产经营日常监督检查要点表
2.保健食品生产经营日常监督检查结果记录表

广西壮族自治区食品药品监督管理局办公室

2017年3月1日

（公开属性：主动公开）

保健食品生产经营日常监督检查要点表

告知页

被检查单位：_____ 地址：_____

检查人员及执法证件名称、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）进行日常监督检查，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：

被检查单位签字：_____

年 月 日

检查人员签字：_____

年 月 日

表 1-1 保健食品生产日常监督检查要点表

重点项 (*) 34 项，一般项 55 项，共 89 项。

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1.生产者资质情况	*1.1	生产许可证在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	营业执照、生产许可证中相关信息一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.3	实际生产的保健食品在生产许可范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.4	保健食品注册证书或备案凭证有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.5	实际生产的保健食品按规定注册或备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.6	注册或备案的保健食品相关内容发生变更的，已按规定履行变更手续。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.7	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，已按规定履行变更手续。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

2.进货查验 情况	2.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*2.2	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，应当按照食品安全标准进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	生产保健食品使用的原辅料与注册或备案的内容一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*2.5	进货查验记录和凭证保存期限符合规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.6	出入库记录如实、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.7	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.8	原料库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.9	对温湿度或其他条件有特殊要求的按规定条件贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.10	原辅料按待检、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.11	设置原辅料标识卡，标示内容应包括物料名称、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.12	标识卡相关内容与原辅料库台账一致，应做到账、物、卡相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

3.生产过程控制情况	*3.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.2	生产保健食品未改变生产工艺的连续性要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.3	生产时空气净化系统正常运行并符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	空气净化系统定期进行检测和维护保养并记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	建立和保存空气洁净度监测原始记录和报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	有相对负压要求的相邻车间之间有指示压差的装置，静压差符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.7	生产固体保健食品的洁净区、粉尘较大的车间保持相对负压，除尘设施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.8	洁净区温湿度符合生产工艺的要求并有监测记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.9	有温湿度控制措施和相应记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.10	洁净区与非洁净区之间设置缓冲设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.11	生产车间设置与洁净级别相适应的人流、物流通道，避免交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.12	原料的前处理(如提取、浓缩等)在与其生产规模和工艺要求相适应的场所进行，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.13	原料的前处理未与成品生产使用同一生产车间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.14	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.15	工艺文件齐全，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

3.生产过程 控制情况	*3.16	批生产记录真实、完整、可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.17	批生产记录中的生产工艺和参数与工艺规程一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.18	投料记录完整，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.19	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一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.20	与原辅料、中间产品、成品直接接触的容器、包材、输送管道等符合卫生要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.21	工艺用水有水质报告，达到工艺规程要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.22	水处理系统正常运行，有动态监测及维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.23	投料前生产车间及设备按工艺规程要求进行清场或清洁并保存相关记录，设备有清洁状态标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.24	更衣、洗手、消毒等卫生设施齐全有效，生产操作人员按相关要求做好个人卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.25	定期对生产设备、设施维护保养，并保存记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.26	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.27	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纠偏措施及纠偏记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.28	现场未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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

4.产品检验 情况	4.1	设立独立的质量管理部门并有效运行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	明确品质管理人员的岗位职责并按要求履职。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	落实原辅料、中间产品、成品以及不合格品的管理制度，保存完整的不合格品处理记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.4	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	检测仪器和计量器具定期检定或校准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.6	有仪器设备使用记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.7	检验人员有能力检测产品技术要求规定的出厂检验指标。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.8	按照产品技术文件或标准规定的检验项目进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.9	检验引用的标准齐全、有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.10	建立和保存检验的原始检验数据记录和检验报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.11	设置留样室，按规定留存检验样品，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.12	企业自检的，检验室及相应的检验仪器设备满足出厂检验需要。委托有资质的检验机构进行检验的，签订委托检验合同并留存检验报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.13	产品执行标准符合法律法规的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5.产品标 签、说明书 情况	*5.1	标签、说明书符合保健食品相关法律、法规的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.2	标签、说明书与注册或备案的内容一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

6.贮运及交付控制情况	6.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.3	未将保健食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	贮存、运输和装卸保健食品的容器、工器具和设备安全、无害，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.5	非常温下保存的保健食品，建立和执行贮运时的成品温度控制制度并有记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.6	每批产品均有销售记录，记录内容真实、完整、可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7.不合格品管理和召回情况	7.1	建立并执行产品退货、召回管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*7.2	保存产品退货记录和召回记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*7.3	对退货、召回的保健食品采取补救、无害化处理或销毁等措施，并保存记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.4	向当地食品药品监管部门及时报告召回及处理情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8.从业人员管理情况	8.1	生产和品质管理部门的负责人为专职人员，符合有关法律法规对学历和专业经历要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	专职技术人员的比例符合有关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	质检人员为专职人员，符合有关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	采购管理负责人有相关工作经验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	建立从业人员培训记录及考核档案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.6	从业人员上岗前经过食品安全法律法规教育及相应岗位的技能培训。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.7	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健康证明，符合相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

9.委托加工情况	*9.1	委托双方签订委托协议并在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	委托协议明确委托双方产品质量责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.3	委托方持有的保健食品注册批准证明文件有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.4	受托方具有相应的生产许可。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.5	受托方建立与所生产的委托产品相适应的质量管理文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10.食品安全事故处置情况	*10.1	制定保健食品安全事故处置预案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.3	发生保健食品安全事故的，建立和保存事故处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11.生产质量管理体系建立和运行情况	*11.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题:				

说明：1.上表中打*号的为重点项，其他为一般项。

2.每次检查重点项不应少于10项。

3.以抽查形式检查的项目等，在备注栏中要填写必要的检查记录信息，评价仅针对本次抽查内容。

表 1-2 保健食品销售日常监督检查要点表

食品通用检查项目：重点项（*）9项，一般项21项，共30项。

保健食品检查项目：共7项。

食品通用检查项目（30项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1.经营资质	1.1	经营者持有的食品经营许可证是否合法有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	食品经营许可证载明的食品经营项目中是否包括“特殊食品销售（保健食品）”。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2.经营条件	2.1	是否具有与经营的保健食品品种、数量相适应的场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	经营场所环境是否整洁，是否与污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	是否具有与经营的保健食品品种、数量相适应的设备或者设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

3.保健食品 标签等外观 质量状况	*3.1	检查的保健食品是否在保质期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.2	检查的保健食品感官性状是否正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.3	经营的保健食品包装上是否有标签, 标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	经营的保健食品标签、说明书是否清楚、明显, 生产日期、保质期等事项是否显著标注, 容易辨识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	经营保健食品标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	经营场所设置或摆放的保健食品广告的内容是否涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.7	经营的进口保健食品是否有中文标签, 是否与批准的内容相一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.8	经营的进口保健食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4.食品安全 管理机构和 人员	4.1	保健食品经营企业是否有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理机构和保证食品安全的规章制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	保健食品经营企业是否有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	保健食品经营企业是否存在经食品药品监管部门抽查考核不合格的食品安全管理机构在从事食品安全管理工作的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

5.从业人员管理	5.1	保健食品经营者是否建立从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否存在患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	保健食品经营企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6.经营过程控制情况	*6.1	是否按要求贮存保健食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	是否定期检查库存保健食品，及时清理变质或者超过保质期的保健食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.3	保健食品经营者是否按照保健食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售保健食品。对经营过程有温度、湿度要求的保健食品的，是否有保证保健食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	保健食品经营者是否建立保健食品安全自查制度，定期对保健食品安全状况进行检查评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.5	发生食品安全事故的，是否建立和保存处置食品安全事故记录，是否按规定上报所在地食品药品监督部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.6	保健食品经营者采购保健食品，是否查验供货者的许可证和保健食品出厂检验合格证或者其他合格证明(以下称合格证明文件)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.7	保健食品经营企业是否建立并严格执行进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.8	是否建立并执行不安全保健食品处置制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.9	从事保健食品批发业务的企业是否建立并严格执行保健食品销售记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.10	保健食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

保健食品检查项目（7项）

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
7.保健食品	7.1	是否经营未按规定注册或备案的保健食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	经营的保健食品的标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能，内容是否真实，是否载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”，与注册或者备案的内容相一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	经营保健食品是否设专区或专柜销售，并在专区或专柜显著位置标明“保健食品”字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.4	是否存在经营场所及其周边，通过发放、张贴、悬挂虚假宣传资料等方式推销保健食品的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.5	经营的保健食品是否索取并留存批准证明文件以及企业产品质量标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.6	经营的保健食品广告内容是否真实合法，是否含有虚假内容，是否涉及疾病预防、治疗功能，是否声明“本品不能代替药物”；其内容是否经生产企业所在地省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门审查批准，取得保健食品广告批准文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.7	经营的进口保健食品是否未按规定注册或备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题：				

说明：1. 本要点表共分为两个部分：第一部分为通用检查项目，分为重点项目和一般项，重点项目应逐项检查，一般项可视情况随机抽查；第二部分为保健食品检查项目，不区分重点项和一般项，应逐项检查。

2. 检查过程中，被检查的经营者不涉及的项目，可视为合理缺项并在“备注”栏标注为不适用。

附件 2

广西壮族自治区 ____ 市 ____ 县（市、区）食品药品监督管理局 食品生产经营日常监督检查结果记录表

编号：

名称		地址	
联系人		联系方式	
许可证编号		检查次数	本年度第 ____ 次检查
<p>检查内容：</p> <p>（食品药品监督管理局全称） 检查人员 _____ 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营日常监督检查管理办法》的规定，于 ____ 年 ____ 月 ____ 日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照表 _____ 开展，共检查了（ ）项内容；其中：</p> <p>重点项（ ）项，项目序号分别是（ ），发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）；</p> <p>一般项（ ）项，项目序号分别是（ ），发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）。</p>			
<p>检查结果：</p> <p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>基本符合 <input type="checkbox"/>不符合</p> <p>结果处理：</p> <p><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</p> <p>说明（可附页）：</p>			
<p>执法人员（签名）：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		<p>被检查单位意见：</p> <p>法人或负责人：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日（章）</p>	

填表说明：

1.编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2017-2-000001。生产、销售、餐饮服务、保健食品生产各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3、4”。

2.名称：填写食品生产经营许可证上的食品生产经营者名称。

3.地址：填写食品生产经营许可证上载明的生产经营地址。

4.联系人、联系方式：填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。

5.许可证编号：与食品生产经营许可证上载明的内容一致。如果检查对象为食品生产加工小作坊、食品摊贩等，填写负责人的身份证号码，并隐藏身份证号码中第11位到第14位的数字，以“****”替代。

6.检查次数：填写本次检查属于本年度对企业开展的日常监督检查的次数。

7.检查内容：检查人员应为两名或两名以上，应明确检查对应使用的《食品生产经营日常监督检查要点表》。

8.检查结果：根据检查情况，未发现问题选符合，发现小于8项（含）一般项存在问题选基本符合。发现大于8项一般项或1项（含）以上重点项存在问题选不符合。

9.结果处理：根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，对检查结果进行处理，结果为符合的，说明中可不填写内容，结果为基本符合的，选书面限期整改；结果为不符合的，选食品生产经营者立即停止食品生产经营活动。结果处理所使用的相应文书应执行《食品药品监管总局关于印发食品药品行政处罚文书规范的通知》（食药监稽〔2014〕64号）所附执法文书。

10.说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11.本表一式三份，一份用于现场公示，一份反馈企业，一份留存。

说明（附页）：

分送： 本局领导。

抄送： 食品生产监管处、食品流通监管处、政务服务窗口、
审评查验中心、信息与监控中心。

广西壮族自治区食品药品监督管理局办公室 2017年3月1日印发
