附件3

食品生产日常监督检查操作手册

上海市食品药品监督管理局

2016年7月

编写说明

为进一步强化对食品生产企业的日常监督检查工作，推进《食品生产经营日常监督检查管理办法》（食品药品监管总局令第23号）、《食品药品监管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）的落实，食品药品监管总局食监一司组织制定了《食品生产日常监督检查操作手册》。上海市食品药品监管局根据本市有关监管要求，结合《上海市食品生产通用监督检查标准操作规程（试用版）》进一步补充了《食品生产日常监督检查要点表》和《食品生产日常监督检查操作手册》。

《食品生产日常监督检查操作手册》根据《食品药品监管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》的要求，就《食品生产日常监督检查要点表》中每一项检查内容的检查依据、检查方式、检查指南、常见问题等进行具体描述，供基层监管人员在开展食品生产日常监督检查工作中参考使用。

需要说明的是，由于食品生产企业的具体情况不尽相同，《食品生产日常监督检查操作手册》中对检查方式、检查指南、常见问题的描述仅是对一般情况的描述，难以完全涵盖日常监督检查中的所有情形，如“常见问题”中列出的问题仅是对该项易于出现的问题的描述，但该项可能也存在其他方面的问题。各地应当按照日常监督检查办法规定，根据监督检查的具体情况开展检查。

请各区局在日常监督检查工作中，将发现的好的检查方法、遇到的问题、典型检查案例等及时进行汇总整理并反馈市局食品生产处，我们将不断修改和完善《食品生产日常监督检查操作手册》，使本检查操作手册在指导基层开展日常监督检查工作中发挥更大作用。

食品生产日常监督检查操作手册

| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **检查依据** | **检查方式** | **检查指南** | **常见问题** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.生产环境条件 | 1.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | 《食品安全法》第三十三条、GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》3.2 | 检查厂区、车间环境，是否符合卫生规范 | 1.厂区内的道路一般应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，正常天气下不得有扬尘和积水等现象； 2.生产车间地面应当无积水、无蛛网积灰、无破损等；需要经常冲洗的地面，应当有一定坡度，其最低处应设在排水沟或者地漏的位置； 3.查看车间的墙面及地面有无污垢、霉变、积水，不得有食品原辅料、半成品、成品等散落。 | 1.正常天气下厂区有扬尘和积水问题； 2.车间地面有破损或有当场不能去除的污垢、霉变、积水等。 |
| \*1.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》3.1和6.5 | 检查厂区和车间附近是否有污染源 | 1.应重点查看环境给食品生产带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将其降至最低水平；查看附近是否有有毒有害污染源，或者污染源是否对生产有影响；查看厂区内垃圾是否密闭存放，是否散发出异味, 是否有各种杂物堆放； 2.不得有对食品有显著污染的区域，厂区垃圾应定期清理，易腐败的废弃物应尽快清除，不得有苍蝇、老鼠等；垃圾一般应存放在垃圾房或者垃圾桶内，不得露天堆放； 3.车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染。 | 厂区、车间内或附近有影响生产或可能污染食品的污染源，且不能当场消除的。 |
| 1.生产环 境条件 | \*1.3 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》5.1.5 | 检查厂区卫生间设置和卫生情况是否符合要求 | 检查卫生间是否根据需要设置，卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁； 卫生间内的适当位置应设置洗手设施。卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通，不得对生产区域产生影响。 | 1、卫生间不清洁，对食品生产产生污染隐患的； 2、卫生间与食品生产、包装或贮存等区域直接连通的。 |
| 1.4 | 有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》5.1 | 检查更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，是否能够满足需要并能正常使用 | 检查企业更衣室设施，是否按规定摆放，更衣室内空气是否进行杀菌消毒，查看是否有洗手设施、干手、消毒设施，并能正常使用。  1.有与生产量或工作人员数量相匹配的更衣设施，保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；工作服、帽等有有效消毒措施； 2.更衣室是否消毒，一般可采用紫外线灯、臭氧发生器等进行消毒（如使用紫外线灯，检查是否及时更换，如果灯管发黑应当更换；紫外线灯能否打开正常使用）； 3.洗手设施的水龙头数量应与同班次食品加工人员数量相匹配，必要时应设置冷热水混合；洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒；应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法； 4.消毒液的配置和更换应当有使用说明和制度要求，并遵照执行（消毒液可以是食用酒精或者次氯酸钠为主的高效消毒剂）。 | 1.个人衣物同工作服混放，更衣室没有消毒设施或消毒设施不能正常使用； 2.洗手、干手、消毒设备、设施不能正常使用； 3.无消毒液配置和使用制度，或记录。 |
| 1.生产环 境条件 | 1.5 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》5.1 | 查看相应设备、设施是否正常运行 | 1.检查通风情况，是否有适宜的自然通风或人工通风措施； 必要时应通过自然通风或机械设施有效控制生产环境的温度和湿度。通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域； 2.检查是否合理设置进气口位置，进气口是否与排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜的距离和角度。进、排气口是否装有防止虫害侵入的网罩等设施。若生产过程需要对空气进行过滤净化处理，应加装空气过滤装置并定期清洁； 3.检查是否根据生产需要安装除尘设施； 4.检查厂房内的自然采光或人工照明是否能满足生产和操作需要（光源应使食品呈现真实的颜色）； 5.检查在暴露食品和原料的正上方安装的照明设施是否使用安全型照明设施或采取防护措施； 6.是否配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器是否标识清晰。必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。 | 1.通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备设施缺乏或不能正常运行； 2.暴露食品和原料的正上方的照明设施没有使用安全型照明设施或采取防护措施。 |
| 1.6 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》5.1 | 查看洗涤剂、消毒剂等化学品存放情况，是否有使用记录。 | 1.生产过程中使用的清洗剂、消毒剂等化学品应专门存放，专人管理，不能与食品原料、成品、半成品或包装材料放在一起；领用要有专门记录。 2.除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学品。 | 1.洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等存在混放，或标识不清的情况； 2.洗涤剂、消毒剂等化学品领用记录缺失。 |
| 1.7 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》6.4 | 查看防鼠、防蝇、防虫害装置是否正常使用，并有记录 | 1.查看设备安装位置是否到位；设备是否及时清理；设备安装处是否有明显标示；装置使用记录是否齐全； 2.检查是否制定和执行虫害控制措施，并定期检查；生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置； 3.厂区应定期进行除虫灭害工作，并有相应的记录； 4.防鼠、防蝇、防虫工作时，不得直接或间接污染食品或影响食品安全。 | 1.防鼠、防蝇、防虫设备安装不到位或不能正常运作； 2.缺少定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置使用情况的记录； 3.生产场所发现虫害迹象。 |
| 2.进货查验结果 注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。 | \*2.1 | 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。 | 《食品安全法》第五十条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》7.2 | 抽查食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品，查看索证索票情况 | 分别抽查1-2种食品原料、食品添加剂、食品相关产品，查看供货者的许可证、产品合格证明文件，应当查验企业是否依照食品安全标准进行自行检验或委托检验，并查验相关检验记录。一般可参考以下几种情况来判断该项是否符合： 1.国内采购的食品原料、食品添加剂及食品添加加剂生产原料，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件; 2.供货者名称与原料产品标签生产商信息一致，相关证照在有效期内；产品合格证明文件与所购原料批次一致； 3.合格证明文件应包括批检、型检等，批检必须一一对应，型检频次和要求按照相应的产品标准要求实施； 4.进口的食品、食品添加剂生产用原辅材料及包装材料，应当查验检验检疫部门出具的对应批次的有效的检验检疫证明； 5.从流通经营单位(超市、批发零售市场等)批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；少量或临时采购时，应确认其资质并留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单; 6.从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章(或签字)的购物凭证;从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章(或签字)的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单; 7.从超市采购畜禽肉类的，应留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单；从批发零售市场、农贸市场等采购畜禽肉类的，应索取并留存动物产品检疫合格证明以及盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单;从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明。 | 1.不能提供抽查的原辅料供货者的许可证和产品合格证明文件；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，无检验记录； 2.索证资料未及时更新，证照过有效期。 |
| 2.进货查验结果 注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。 | \*2.2 | 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。 | 《食品安全法》第五十条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》14.1 | 查看原料辅料的查验记录，名称批次等信息是否与现场抽查的原辅料符合 | 对上一项抽查的品种，检查下列内容： 1.查验是否有对应的进货查验记录; 2.查验记录是否真实完整，即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.无进货查验记录； 2.进货查验记录格式不完整、内容缺失； 3.记录和凭证保存期限不符合要求。 |
| 2.3 | 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。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》7 | 对抽查品种，查阅相对应的贮存、保管记录和领用出库记录 | 对抽查的品种，检查是否建立和保存了贮存、保管记录和领用出库记录。 1.有贮存要求的原辅料仓库，应有温湿度记录； 2.原辅料有进出库和领用记录。 3.仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原辅料的特性确定出货顺序。 | 无原辅料贮存、保管记录和领用出库记录；或者记录缺失或记录不完整。 |
| 3、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查1个产品。 | 3.1 | 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。 | 《食品安全法》第四十七条 | 查看自查制度文件和自查记录 | 1.查看企业是否建立食品安全自查制度，产看自查记录，是否定期对食品安全状况进行检查评价。 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，是否按照要求进行处置。 | 1.无食品安全自查制度文件； 2.未定期对食品安全状况进行自查并记录和处置； 3.生产经营状况发生改变，未及时整改或按照要求变更。 |
| \*3.2 | 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。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》8.1和14.1 | 生产现场抽查1-3种使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品与索证索票、进货查验记录对照 | 检查现场抽查的品种：1.是否与索证索票、进货查验记录一致； 2.是否与产品标签的配料表一致。 | 1.现场抽查的原辅料与索证索票、进货查验记录不一致； 2.使用的原辅料与产品标签的配料表不一致。 |
| \*3.3 | 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。 | 《食品安全法》第四十六条、GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》14.1 | 现场检查生产投料记录 | 1.是否建立生产投料记录； 2.记录是否完整，是否包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。 | 无生产投料记录，或投料记录不完整。 |
| 3、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查1个产品。 | \*3.4 | 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。 | 《食品安全法》第三十四条 | 查看原料仓库、车间等区域，是否有非食品原料、回收食品以及食品添加剂以外的化学物质等 | 现场查看。1.原料仓库、生产车间不得有非食品原料、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应专门存放，并及时处理； 3.抽查的投料记录中不得有非食品原料、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。 | 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或者超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。 |
| \*3.5 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | 《食品安全法》第三十四条 | 检查食品添加剂的使用和投料记录，或者抽检产品。 | 抽查企业食品添加剂领用记录、投料记录，对照GB 2760 《食品添加剂使用标准》，不得超范围、超限量使用食品添加剂；或者抽检产品，进一步验证企业是否存在超范围、超限量使用食品添加剂。 | 存在超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 |
| 3.6 | 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。 | 《食品安全法》第三十七条 | 是否使用新食品原料 | 查看使用的原料，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，不在《既是食品又是药品的物品名单》和卫计委公布的新资源食品名单中，应当先经过卫生部门批准后方可使用。 | 使用未通过批准的新食品原料。 |
| 3、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查1个产品。 | \*3.7 | 未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | 《食品安全法》第三十八条 | 查看原料仓库、记录、配料表等，不得有仅用于保健食品的原料以及药品 | 原料仓库、车间等场所，以及进货记录、投料记录以及产品配料表中不得有药品和仅用于保健食品的原料（国家卫生部门公布的《可用于保健食品的物品名单》）。 | 存在食品中添加药品或者使用仅用于保健食品的原料生产食品。 |
| \*3.8 | 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。 | 《食品生产许可管理办法》第三十二条 | 检查记录中生产工艺流程和参数，以及车间和仓库中的成品。 | 1.检查前应当先查阅企业许可档案； 2.抽查企业生产记录，查看生产工艺和参数是否与申请许可时提交的工艺流程一致。 | 实际生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程不一致，未及时提出变更或者报告。 |
| 3、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查1个产品。 | \*3.9 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 | 《食品安全法》第四十六条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》8.1和14.1 | 查阅关键控制点记录 | 1、检查关键控制点控制情况记录，包括必要的半成品检验记录、温度控制、车间洁净度控制等（无微生物控制要求的食品添加剂生产企业不检查“车间洁净度控制”）； 2、查看是否建立关键控制点控制制度；生产的成品是否每批次都有关键控制点记录（抽查1-3批次）；关键控制点的记录是否项目齐全、完整，与实际相符。 | 无关键控制点控制情况记录；或者记录不完整，或者记录与实际不相符。 |
| 3.10 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》4.1 | 查看生产过程是否有交叉污染，是否采取有效措施避免交叉污染 | 查看生产过程中是否有下列情况： 1.工人不得从物流通道进入生产车间； 2.原辅料、成品等不得从人流通道进入生产车间； 3.低清洁区的工人不得未经更衣、洗手消毒、戴口罩等进入高清洁区； 4.工人不得未经更衣、洗手消毒等进入生产车间； 5.未经过内包装的成品不得出生产车间。 | 生产现场存在人流、物流交叉污染情况。 |
| 3、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查1个产品。 | 3.11 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》4.1和5.1 | 查看原料、半成品、成品之间是否存在交叉污染情况。 | 1.查看原料进入车间前经过脱包或采用其他清洁外包处理后进入生产车间；除外包装车间外，其他车间内是否有未经脱包的原料，原料表面外包是否有污物（有内包材的原料原则是需要去除外包材；没有内包材的原料需清洁表面后进入车间）； 2.查看半成品存放区域，是否会受到污染，是否有标识；查看原料、半成品及成品，是否有专门区域分别存放，是否存在交叉污染。 | 1.原料未拆包直接进车间，存在污染隐患； 2.半成品与直接入口食品交叉污染。 |
| 3.12 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》5.1 | 查看温湿度控制设备是否正常开启，必要时进行现场检测。 | 根据生产要求查看生产现场： 1.是否有必备的温湿度控制设备，是否有记录； 2.温湿度控制设备是否有温湿度显示； 3.现场温湿度是否达到要求。 | 1.生产环境有温湿度控制要求的，无必备的温湿度控制设备，或者无温湿度监测记录； 2.现场温湿度不能达到要求。 |
| 3.13 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》5.1和5.2 | 查阅设施、设备维护保养记录 | 1.应有维修保养制度； 2.应有维护、保养记录，记录项目齐全、完整。 | 无维护保养记录或记录不完整。 |
| 3、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查1个产品。 | \*3.14 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | 《食品安全法》第三十四条 | 现场检查成品 | 在包装线上和成品仓库中抽查1-3种成品，检查产品标注的生产日期或批号，应与生产记录一致。 | 存在虚假标注生产日期或批号的问题。 |
| 3.15 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》5.1和6.3 | 查看工作衣帽及口罩是否按规定穿戴、是否按规定洗手消毒；查看生产车间内是否有与生产不相关物品 | 现场查看： 1.工作人员穿戴清洁的工作衣、帽，头发不得露于帽外； 2.进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒。 3.进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。 4.生产车间内不能有与生产无关的个人、或其他与生产不相关物品。 | 1.未按规定标准穿戴工作衣帽及佩戴口罩； 2.车间内有与生产不相关的杂物 |
| 4、产品检验结果 注：采取抽查方式。 | 4.1 | 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。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》9.2 | 查阅许可要求和产品标准，查看检验设备和试剂是否齐全。 | 1.检验室应具备标准、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），检验设备的精度应满足出厂检验需要，检验设备的数量与生产能力相适应;一般情况下常见的检验项目：（1）出厂检验项目净含量所对应的必备出厂检验设备为电子天平（0.1g）；（2）出厂检验项目水分所对应的必备出厂检验设备为分析天平（0.1mg）、干燥箱或卡尔费休滴定液；（3）出厂检验项目菌落总数和大肠菌群所对应的必备出厂检验设备为微生物培养箱、灭菌锅、生物显微镜、无菌室（或超净工作台）; 2.出厂检验设备应按期检定或校准，一般情况下，天平、压力锅（压力表）应具备合格计量检定证书，干燥箱、培养箱应具备合格校准证书，生物显微镜无需检定或校准。检定或校准周期一般为一年（压力表为半年）;( 部分无法直接校验压力的进口压力表也可通过校验温度换算压力来等效校验); 3.检验试剂均应在有效期内，有毒有害检验试剂专柜上锁存放，专人保管，检验试剂的消耗量应与使用记录相匹配。 | 1.检验室中缺少出厂检验项目必备的仪器和试剂； 2.检验仪器设备未按期检定； 3.检验试剂超过有效期； 4.有毒有害检验试剂未专人专柜管理。 |
| 4.2 | 不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》9.1 | 抽查1-3批次产品委托检验报告 | 1.不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验； 2.从生产或销售记录中随机抽查1-3批次成品，查看检验报告原件。 | 1.未建立委托检验制度，未同有资质的检验机构签订委托合同； 2.不能提供第三方检验报告原件。 |
| 4.产品检验结果 注：采取抽查方式。 | \*4.3 | 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定进行检验。 | 《食品安全法》第五十二条 | 随机抽查1-3批次的产品出厂检验报告，查看其项目是否符合规定。 | 1.检验室中应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，出厂检验项目应满足企业产品标准和产品许可审查细则要求。 | 1.未配备与生产产品相适应的食品安全标准文本； 2.出厂检验缺少项目，不符合出厂检验要求。 |
| \*4.4 | 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。 | 《食品安全法》第五十一条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》9.3 | 抽查产品出厂检验报告，以及原始数据记录 | 抽查1-3批次成品检查（对自检的企业适用）： 1.出厂检验报告应与生产记录、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（如净含量、水分、菌落总数、大肠菌群等）应有相对应的原始检验记录。 3.企业出厂检验报告及原始记录应真实、完整、清晰; 4.出厂检验报告一般应注明产品名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验合格证号或检验报告编号、检验时间等基本信息。 | 1.检验报告不规范（如生产日期、取样日期、检验日期混淆，缺少检验依据）； 2.缺少出厂检验原始记录； 3.出厂检验原始记录不真实或伪造原始记录。 |
| 4.产品检验结果 注：采取抽查方式。 | 4.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | 《食品安全法》第五十一条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》9.3 | 随机抽查1-3批次成品的留样及记录，检查是否与生产记录一致 | 1.记录保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年； 2.企业留样产品的包装、规格等应与出厂销售的产品相一致（直接入口食品），留样产品的批号应与实际生产相符;（不适用于食品添加剂生产企业） 3.一般情况下，产品保质期少于2年的，留样产品保存期限不得少于产品的保质期；产品保质期超过2年的，留样产品保存期限不得少于2年。 | 1.记录保存期限不符合规定； 2.未进行留样； 3.留样记录与实际生产记录不符； 4.留样保存期限不符合要求。 |
| 5.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。 | \*5.1 | 原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》7、8.3和10 | 采取抽查方式 | 抽查企业主要原辅料仓库1-3个，检查： 1.原辅料存放应离墙、离地（离墙，通常是否离开墙面10cm以上；离地，应堆放在垫仓板上），是否按先进先出的原则出入库; 2.库房内存放的原辅料应按品种分类贮存,有明显标志，同一库内不得贮存相互影响导致污染的物品； 3.原辅料仓库应整洁，地面墙面应平滑无裂缝、无积尘、积水、无霉变； 4.原辅料仓库不得存放有毒有害及易爆易燃等物品，生产过程中使用的清洗剂、消毒剂、杀虫剂等应分类专门贮存; 5.原料库内不得存放与生产无关的物品； 6.原料库内不得存放过期原料，即原料过期或变质应及时清理； 7.原料库内不得存放成品或半成品，尤指回收食品； 8.贮存条件符合原辅料的特点和质量安全要求。 | 1.原辅料未分类存放、专人管理; 2.通风、温湿度等贮存条件不符合要求; 3.过期原料企业未及时处理及记录; 4.原料库中存放成品或半成品，特别是回收食品。 |
| \*5.2 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》7.3和8.3 | 查看食品添加剂存放是否符合要求 | 食品添加剂应专门存放，有明显标示；有专人管理，定期检查质量和卫生情况。 | 食品添加剂原料与食品原料混放，无专人管理。 |
| 5.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。 | 5.3 | 不合格品应在划定区域存放。 | 《食品安全法》实施条例第二十六条、GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》7.2 | 查看不合格品的管理情况 | 检查企业： 1.是否建立不合格品管理制度； 2.是否按照制度要求处理不合格品，是否记录处理情况； 3.不合格品应放在指定区域，明显标示，及时处理。 | 1.未建立不合格品管理制度； 2.未记录不合格原辅料处理情况； 3.不合格品同合格品混放无明显区分。 |
| 5.4 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条和四十六条、GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》5.1和10 | 抽查相关制度和记录，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。 | 1.是否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，是否有记录； 2.重点检查有冷链要求的是否有相关制度和记录。 | 1.贮存和运输条件不符合食品储运的特殊要求； 2.未对出入库管理、仓储、运输和交付控制等进行记录或相关记录不规范； 3.有冷链要求的无冷链控制制度或无相关记录。 |
| 5.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。 | 5.5 | 仓库温湿度应符合要求。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013  《食品生产通用卫生规范》10 | 查看贮存环境是否符合贮存条件要求 | 1.有存贮要求的原料或产品，仓库应设有温、湿度控制设施，即有温度要求的，应安装空调等装置；有湿度要求的，应具备除湿装置； 2.各类冷库应能根据产品的要求达到贮存规定的温度，并设有可正确指示库内温度的指示设施，装有温度自动控制器。所有温湿度控制应定期检查和记录。 | 1.有贮存温湿度要求的，仓库未安装温湿度控制设备或者设备不能正常使用； 2.仓库温湿度控制设备未进行定期检查和记录。 |
| 5.6 | 生产的产品在许可范围内。 | 《食品生产许可管理办法》第三十二条 | 检查车间和仓库中的成品。 | 检查企业生产线和成品库中的产品是否在许可范围内。 | 生产的产品超出许可范围。 |
| 5.7 | 有销售台账，台账记录真实、完整。 | 《食品安全法》第四十六条和五十一条、GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》14.1 | 抽查1-3个批次产品的销售记录，其批次需有对应的生产记录、出厂检验报告等。 | 检查企业是否有销售记录；验证销售记录的真实、完整，同批产品的数量、生产日期/生产批号信息要与生产记录、检验报告、入库记录、出库记录相符，购货者名称要与销售发票、发货单名称一致。 | 1.未建立销售台账； 2.销售记录与生产记录不一致。 |
|  | 5.8 | 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。 | 《食品安全法》第五十一条 | 抽查1-3个批次产品的销售记录，检查其是否符合要求。 | 检查销售记录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。 | 记录缺失或不完整。 |
| 6.不合格品管理和食品召回 注：采取抽查方式。 | 6.1 | 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。 | GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》14.1 | 查看相关制度和记录 | 1.是否建立不合格品管理制度； 2.是否将不合格品单独存放； 3.是否按照制度要求处置不合格品； 4.食品是否有不合格品的处置记录。 | 1.未建立不合格品管理制度，未记录相关处置情况； 2.不合格品处置不符合规定要求。 |
| 6.不合格品管理和食品召回  注：采取抽查方式。 | \*6.2 | 实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。 | 《食品安全法》第六十三条、GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》11、《食品召回管理办法》第三章 | 查阅制度和记录 | 1.检查企业是否建立召回管理制度； 2.对有不安全食品销售情况的企业，应当实施召回，应当有不安全食品召回记录，有召回计划、公告等记录，包含有通知相关生产经营者和消费者情况、向主管部门报告情况、产品的召回记录（含产品名称、商标、规格、数量、生产日期、生产批号等信息）；  3.召回记录保存期限不得少于2年。 | 1.未建立召回管理制度； 2.存在不安全食品销售的情况，未按要求报告、召回并记录； 3.召回记录保存期限不符合要求。 |
| \*6.3 | 召回食品有处置记录。 | 《食品安全法》第六十三条、 GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》11、《食品召回管理办法》第四章 | 查阅制度和记录 | 对有召回食品的企业，召回食品应当有处置记录，可采取补救、无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场；召回记录和处理记录信息要相符。 | 1.召回记录缺失； 2.召回记录同处理记录不一致。 |
| 6.4 | 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）。 | 《食品安全法》第三十四条和第六十三条 | 查阅记录 | 1.召回记录和处理记录信息要相符； 2.禁止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、使用召回的食品作为原料进行再加工； 2.将召回的食品改换包装再行销售。 |
| 7.从业人员管理 | 7.1 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人。 | 《食品安全法》第四十四条、 GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》13 | 查看管理制度 | 有明确的食品安全管理人员和负责人的任命，明确有资质的检验人员。 | 1、食品安全管理人员和负责人无任命书； 2.检验人员无资质。 |
| 7.2 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。 | 《食品安全法》第四十四条 | 检查培训计划及抽查培训情况记录 | 1.检查企业培训计划； 2.检查企业培训档案、考核记录及原始签到表； 3.现场抽查管理人员若干，询问相关培训内容。 | 1.未制订培训计划 ； 2.培训档案记录不全或伪造培训档案。 |
| \*7.3 | 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | 《食品安全法》第一百三十五条 | 检查食品安全管理人员和从业人员聘用制度，抽查相关人员聘用档案 | 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。 | 聘用有禁止从事食品相关工作的人员从事食品工作。 |
| 7.4 | 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。 | 《食品安全法》第四十四条 | 抽查相关记录 | 抽查记录检查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。 | 企业负责人未履行相关职责。 |
| 7.从业人员管理 | \*7.5 | 建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。 | 《食品安全法》第四十五条 | 查看企业健康检查制度，抽查1-3名现场人员健康证 | 1.应有从业人员健康管理制度。直接接触食品人员应当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.患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作； | 1.抽查的从业人员无健康证或健康证过期； 2.未建立从业人员健康管理制度； 3.安排患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，从事接触直接入口食品的工作。 |
| 7.6 | 有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | 《食品安全法》第四十四条 | 查看制度和记录 | 检查是否有培训制度、计划及相关培训内容记录。 | 未开展培训，或者没有培训记录。 |
| 8.食品安全事故处置 | 8.1 | 有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | 《食品安全法》第一百零二条 | 查看记录 | 定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除隐患。 | 未定期开展检查，或者没有记录 |
| 8.2 | 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。 | 《食品安全法》第一百零二条 | 查看演练记录 | 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。 | 1.无食品安全应急预案； 2.未按照企业制度要求定期开展应急演练； 3未落实食品安全防范措施。 |
| \*8.3 | 发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | 《食品安全法》第一百零三条 | 查阅企业事故处置记录，企业整改报告，是否查找出原因及制定有效措施 | 对发生食品安全事故的企业（其他企业合理缺项），检查企业是否根据预案进行报告、召回、处置等，检查相关记录；是否查找原因，制定有效的措施，防止同类事件再次发生。 | 1.无记录； 2.未认真查找原因； 3.未制订有效的改正措施。 |
| 9.食品添加剂生产者管理 | \*9.1 | 原料和生产工艺符合产品标准规定。 | 《食品安全法》第三十九条 | 抽查1-3批次产品原料及工艺 | 1.原料应符合产品执行标准要求； 2.工艺符合产品执行标准要求。 | 原料和工艺不符合标准要求。 |
| 9.2 | 复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。 | 《食品生产许可管理办法》第三十二条 | 抽查1-3批次产品配方，同许可批次配方核对 | 1.实际配方应当同许可申报配方相符； 2.变更配方按规定报告。 | 1.实际配方同许可申报的配方不相符； 2.变更配方未按规定报告。 |
| 9.3 | 食品添加剂产品标签载明“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。 | 《食品安全法》第七十条 | 现场抽查1-3种产品，按照法律法规要求对照查看 | 1.根据《GB 29924-2013 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》要求标示； 2.应在食品添加剂标签的醒目位置，清晰地标示“食品添加剂”字样； 3.单一品种应按GB 2760中规定的名称标示食品添加剂的中文名称； 4.应标示食品添加剂使用范围和用量，并标示使用方法； 5.应标示食品添加剂的贮存条件； 6.应当标注生产者的名称、地址和联系方式。进口食品添加剂应标示原产国国名或地区名，以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销商的名称、地址和联系方式； 7.提供给消费者直接使用的食品添加剂，注明“零售”字样，标明各单一食品添加剂品种及含量。 | 1.未标示“食品添加剂”字样； 2.未按标准规定标示规范的食品添加剂的中文名称； 3.未标示食品添加剂使用范围、用量和使用方法； 4.未标示食品添加剂的贮存条件； 5.未标注生产者的名称、地址和联系方式； 6.提供给消费者直接使用的食品添加剂，未注明“零售”字样。 |
| 10. 食品标识标注 | 10.1 | 食品标示标注符合法律法规的规定 | 《中华人民共和国食品安全法》第六十七条 | 现场抽查产品，按照法律法规要求对照查看 | 1.直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、储存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容；  2.食品名称应当标示反映食品真实属性的专用名称；  3.配料表应以“配料”或“配料表”为引导词。各种配料应按照加入量的递减顺序一一排列；加入量不刺骨2%的配料可以不按递减顺序排列；食品添加剂应当标示其在GB2760中的食品添加剂通用名称；  4.单件预包装食品的规格即指净含量；净含量的标示应由净含量、数字和法定计量单位组成；  5.应清晰标示预包装食品的生产日期和保质期；  6.在国内生产并在国内销售的预包装食品（不包括进口预包装食品）应标示产品所执行的标准代号和顺序号；  7.其它标示内容：辐照食品、转基因食品的标示应符合相关法律、法规的规定；  8.非直接提供给消费者的预包装食品，标示食品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件，其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明；  9.标示内容的豁免根据《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求。 | 委托加工未按规定标注；  标签标识不规范等。 |
| 11. 废弃油脂处置情况 | 11.1 | 建立餐厨废弃油脂管理制度 | 《上海市餐厨废弃油脂处理管理办法》 | 查阅制度是否在执行 | 生产企业应建立废弃油脂处置管理制度 | 未按要求建立管理制度。 |
| 11.2 | 与有资质的收运单位签订收运合同 | 《上海市餐厨废弃油脂处理管理办法》 | 查阅收运合同，查阅收运单位资质证明材料 | 1.生产企业需出示与正规收运企业签订的餐厨废弃油脂收运处置协议： 2.协议上双方需加盖公章，收运期限需在有效期内。 | 1.未签订餐厨废弃油脂收运处置协议；  2.签订的协议已超过有效期。 |
| 11.3 | 设置专门的餐厨废弃油脂收集容器 | 《上海市餐厨废弃油脂处理管理办法》 | 现场检查收集容器是否完好 | 专用废弃油脂收集容器应标明“废弃油脂专用”或类似字样。 | 1.未配备专用收集容器；  2.专用容器没有明显标识。 |
| 11.4 | 如实记录每日交送、收运或者处置的餐厨废弃油脂的种类、数量、时间、相关单位名称。 | 《上海市餐厨废弃油脂处理管理办法》 | 查阅记录台账 | 1.台账记录要求做到记录清晰、完整，对收运时间、收运数量、收运人员及验收人员进行记录； 2.每批餐厨废弃油脂收运要做到账目清晰，并与实际生产能力相符； 3.有相关管理人员负责监督落实。 | 1.收运处置台账登记缺项、漏项；  2.台账记录与实际生产能力明显不符。 |
| 12. 食品安全信息追溯 | 12.1 | 向本市食品安全信息追溯系统报送规定的信息 | 《上海市食品安全信息追溯管理办法》 | 查阅上传信息 | 1.检查企业产品品种纳入本市食品安全信息追溯平台的情况；  2.按照要求上传采购的追溯食品的原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、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；；  3.按照要求上传出厂销售的追溯食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等；  4.按照规定上传企业名称、法定代表人或者负责人姓名、地址、联系方式、生产经营许可等资质证明材料，或者在信息发生变动后未及时更新电子档案相关内容的 | 1.上传资料不完整； 2.企业有关信息变更，未及时修改上传资料。 |