附件

食品相关产品获证企业全覆盖例行检查表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 检查组于\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日至\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日对该企业进行了例行检查，共计检查出：  符合\_\_\_\_\_\_条、建议整改\_\_\_\_\_\_条、不符合\_\_\_\_\_\_条。  经综合评价，本次全覆盖例行检查结论是： □合格 □基本合格需整改 □不合格 | | | | | | | |
| 检查人员 | 姓名（签字） | 单 位 | | | | 职务 | 职称 | |
|  |  | | | |  |  | |
|  |  | | | |  |  | |
|  |  | | | |  |  | |
| 企业负责人签字 |  | | | | | 企业（盖章） 年 月 日 | | |

| 序号 | 检查项目 | 检查内容 | 结论 | 记录 | 说明 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **证件材料** | | | | |
| 1.1 | 生产许可证、营业执照等 | 1）营业执照应与生产许可证信息一致； | □ 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应与实际生产情况一致； | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  | 如检查发现实际生产地址与证书记载地址不一致，生产产品与许可产品不一致，应要求企业整改。 |
| 1.2 | 检验报告 | 3）企业申请时提交的型式试验报告或委托产品检验报告的出具机构应获得检验检测机构资质认定；检验报告的检验项目应覆盖实施细则规定的产品检验项目。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  | 如发现企业伪造虚假检验报告，应判定此次例行检查结论为不合格。 |
| 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应一致，不存在国家明令淘汰的生产设备、生产工艺和产品。 | □ 符合  □不符合  □不适用 |  | 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）企业应具有固定生产场所和检验场所 | □ 符合  □不符合 |  | 否决项 |
| 2.2 | 环境要求 | 6）厂区周边不存在扩散性污染源，应与有毒有害污染源保持相应距离。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  |  |
| 7）生产区域与生活区、办公区应保持有效隔离，厂区的地面、路面及运输等不应对产品生产造成污染。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  |  |
| 2.3 | 生产场所要求 | 8）厂房应按照工艺流程进行合理布局，能有效防止产品交叉污染。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  |  |
| 9）生产车间应分别设置人流及物流通道，人流通道应设置更衣室和洗手设施；能有效防止昆虫、动物及灰尘进入生产车间。 | □ 符合  □建议整改  □不符合  □不适用 |  | 压力锅、商用和电热食品加工设备生产企业不适用 |
| 10）生产车间卫生整洁，车间内不应有与之连通的卫生间。库房内物品应分区保存良好。有特殊存放要求的物品应满足要求。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  |  |
| **3** | **生产设备和检验设备** | | | | |
| 3.1 | 生产设备 | 11）企业应具有与《实施细则》要求一致的关键生产设备，并运行正常。 | □ 符合  □不符合 |  | 否决项 |
| 3.2 | 检验设备 | 12）企业应具有与《实施细则》要求一致的必备检验设备，并运行正常。 | □ 符合  □不符合 |  | 否决项 |
| **4** | **人员能力** | | | | |
| 4.1 | 管理人员 | 13）企业管理人员应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。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  |  |
| 4.2 | 检验人员 | 14）检验人员应具备相应的检验能力。 | □ 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应取得食品从业人员健康体检合格证明。 | □ 符合  □建议整改  □不符合  □不适用 |  | 压力锅、商用电热食品加工设备生产企业不适用 |
| **5** | **质量控制及产品标识** | | | | |
| 5.1 | 原料控制 | 16）应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。不应使用回收材料进行生产。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  | 如发现企业使用回收材料进行生产，应判定此次例行检查结论为不合格。 |
| 17）按规定对原材料采购进行索证验证，并保存相关记录。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  |  |
| 5.2 | 过程控制 | 18）应对关键工序、质量控制点、特殊过程进行管理并如实记录。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  |  |
| 5.3 | 出厂检验 | 19）成品出厂前应按相关标准进行出厂检验，检验记录完整、规范并符合相关标准的规定。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  |  |
| 5.4 | 产品标识 | 20）产品标签标识应符合GB4806.1的要求。 | □ 符合  □建议整改  □不符合 |  |  |

备注说明：1.检查结论依据及原则：

1.1合格：全部项目为符合；

1.2.基本合格需整改：有1项及以上建议整改项和1项及以上不符合项，无否决项，为基本合格需整改；

1.3.不合格：有1项及以上否决项为不符合，企业伪造虚假检验报告，企业使用回收材料进行生产。

2.检查结论为基本合格需整改的，企业应在规定的时间内完成整改。

3.检查结论为不合格的，依法撤销行政许可。