

附件：

关于开展低风险食品生产经营许可 “告知承诺制”试点改革的方案（征求意见稿）

根据国务院、省委省政府及市场监管总局食品许可相关精神，为进一步深化“放管服”改革，实现“一次不跑、最多跑一次”工作目标，落实“四个更”服务措施，优化营商环境，服务大众创业创新，现就我省食品生产经营许可实施“告知承诺制”试点改革制定如下方案：

一、指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实国务院“放管服”和省委省政府“一次不跑、最多跑一次”改革要求，践行以人民为中心的发展理念，落实“四个更”要求，不断方便企业和群众办事创业，进一步深化我省食品生产经营许可改革工作，着力推进许可流程标准化，着力提升许可“便民、高效、电子化”的政务服务模式，不断优化有利于创新创业的营商环境。

二、工作目标

在保障食品安全的前提下，进一步优化食品生产经营许可条件，简化许可流程，压缩许可时限，加快实现“一照含证”改革目标，持续提升食品生产经营许可高效、电子化水平，不断提高

行政服务效能，降低市场主体办事成本。

三、主要任务

理顺食品生产经营许可流转程序，推动审批提速，持续提升行政许可“一次不跑、最多跑一次”办结率和人民群众满意率、获得感。

（一）深化“一次不跑、最多跑一次”。减免不必要前置材料，通过集成申报方式，整合审核、审批环节，压缩内部审核层级，有效减轻申请人办事负担，提高审批流转便利性、流畅性，实现办照最多跑一次、办许可证一次不跑。

（二）实施“告知承诺制”。对部分低风险食品生产经营许可实施告知承诺制。申请人提出申请，食品行政审批部门提前告知审批程序、审批标准等，若申请人提交的材料齐全并符合法定形式，对生产经营条件自我评估、守法诚信生产经营进行承诺并依法承担相应法律责任的，食品行政审批部门可当场作出行政许可决定，发放食品生产经营许可证。

（三）精简压缩审批流程。对于食品生产经营者申请简单变更类的行政许可，只要生产经营条件未发生变化的，可以缩减许可程序，对经受理、审核符合条件者，可以当场发证或以邮寄方式向申请人寄送食品生产经营许可证。

四、具体措施

（一）告知承诺制试点。

1. 试点范围：申请首次、延续、变更茶叶（对应食品生产许

可分类目录类别编号为 1401) 食品生产许可；仅申请新办“预包装食品销售”项目的食品经营许可；申请变更、延续食品经营许可（限经营条件、经营项目均未发生变化的）。

2. 先发证后核查。食品生产经营者在规定时间内提交的申请材料齐全、符合法定形式，且书面承诺申请材料符合发证条件的，食品行政审批部门依据申请人的申请，当场核发食品生产经营许可证。在作出许可决定之日起 30 个工作日内由负责对申请人实施食品安全日常监督管理的市场监督管理部门或其派出机构实施证后监督检查。重点检查食品生产经营实际情况与承诺内容是否相符、食品生产经营条件是否符合要求。申请人不愿作出承诺的，应按原程序实施行政许可。

3. 撤销程序。企业存在不配合、拒绝市场监管部门依法进行监督检查，并拒不改正或逾期未改正的；监督检查发现食品生产经营实际情况与承诺内容严重不符（不符合比例超过 20%）或监督检查结论为不合格的；以欺骗、贿赂等不正当手段取得生产经营许可证等依法应当撤销许可的情形，由发证机关启动撤销程序。

各级市场监管局在作出撤销决定前制发《撤销行政许可告知书》（附件 4），送达企业，告知企业拟作出撤销决定的事实、理由和依据以及撤销决定内容，并告知企业在收到《撤销行政许可告知书》之日起 5 日内依法享有陈述、申辩和要求举行听证的权利。

各级市场监管局在听取研究企业陈述、申辩的意见后，应在

5 日内作出是否撤销生产经营许可证的决定，作出撤销生产经营许可证决定的，应向企业送达和执行《撤销行政许可决定书》（附件 5），收回企业生产经营许可证纸质原件或公告行政许可证件作废，并依法进行证书注销。

（二）精简压缩流程试点。

1. 试点范围：申请食品生产经营许可变更（限法定代表人变更、生产者或经营者名称变更、住所变更、生产地址或经营场所名称变更、生产品种或经营项目减少，且生产经营条件未发生变化的）的。

2. 当场直接发证。缩减食品生产经营许可程序，按照受理、审核、发证三个环节。食品生产经营者根据要求提交相关材料或证明，食品行政审批部门予以受理，审核通过后当场发证或以邮寄方式向申请人寄送食品生产经营许可证。负责对申请人实施食品安全日常监督管理的市场监督管理部门或其派出机构应当在许可后 3 个月内对获证企业开展一次监督检查。

（三）跟踪评价，持续优化。

开展对食品生产经营许可改革工作推进情况跟踪评估，各单位要在 9 月 25 日、12 月 25 日前，向省局报送告知承诺试点改革工作进展情况（邮箱：170241779@qq.com）；发现重要问题要及时报告。

（四）总结提升，实现证照联办。

对试点工作情况、主要做法和成效、存在的问题和建议等进

行总结，适时扩大试点品种及范围。

在已实现食品生产经营许可证与营业执照联办的基础上，更大程度实现食品生产经营许可证与申领执照的数据共享、信息互认，提升证照联办网上申报率，推进申请人网上申请证照、网上受理、网上审核、电子归档，实现证照联办全程无纸化、零见面审批。

五、工作要求

（一）强化组织领导。省局成立食品生产经营许可证“告知承诺制”试点改革工作组，着重加强全省食品生产经营许可证改革顶层设计、统筹协调和系统推进，优化再造食品生产经营许可证系统。各地要深刻认识食品生产经营许可证改革工作的重要意义，按照全省统一部署，步调一致，落实改革任务、敲定责任人、明确改革时限。要认真梳理许可各环节存在的主要问题、难点堵点，推进加快解决。

（二）强化改革统筹。要发挥大市场监管体制的优势，统筹商事登记、食品生产经营许可证、日常监管等工作，推动相关系统共联、信息互通。加强对食品生产经营新问题、新情况、新业态、新模式的研究评估，采取包容审慎的态度，制定有针对性的许可或日常监管措施。

（三）强化整体推进。各地要合理划分市、县、基层监管所的食品生产经营许可证事权，加强对许可工作人员的指导和培训，执行统一标准，细化审查要求，不得擅自增加申请材料、增设审查要求。要全面公开食品生产经营许可证办理流程，实现办理全过

程公开透明、可追溯、可核查。核发食品生产经营许可的食品行政审批部门应依法建立食品生产经营许可档案，妥善管理，积极推进许可档案电子化建设。

（四）强化服务指导。省局要组织编写食品生产经营许可办事指南，加强政策解读，各地要细化相关表格填写说明，方便企业和群众办事，确保改革后食品安全标准不降、要求不松、监管不怠。各地要加强对申请人办理食品生产经营许可的事前针对性指导，优化咨询、帮办等服务，提高申请人办事满意度和获得感。

（五）强化全程监管。深化“双随机一公开”、“双告知”机制，强化食品生产经营事中事后监管，提升监管工作规范性、针对性、有效性。完善食品生产经营许可数据库，及时向社会公开，供公众查询。科学标注许可证未到期但已停止经营活动的主体，进一步提高监管效能。

附件：1. 适用“告知承诺制”许可的《告知承诺书》及自查标准

2. 食品经营许可证现场核查表

3. 食品生产许可现场核查表

4. 撤销行政许可告知书

5. 撤销行政许可决定书

江西省市场监督管理局

2020年7月21日

附件 1-1

告知承诺书 (适用“告知承诺制”许可)

_____ (许可机关名称):

_____ (食品生产经营者名称) 郑重承诺:

1. 本单位适用食品生产经营许可证“告知承诺制”的实施范围:

- | | |
|---|--|
| <input type="radio"/> 申请核发茶叶食品生产许可 | <input type="radio"/> 申请核发食品经营许可证 (销售预包装食品) |
| <input type="radio"/> 申请延续茶叶食品生产许可 | <input type="radio"/> 申请延续食品经营许可证 (限经营条件未发生变化的, 经营项目未发生变化或减项的) |
| <input type="radio"/> 申请变更茶叶食品生产许可 | <input type="radio"/> 申请变更食品经营许可证 (限经营条件未发生变化的, 经营项目未发生变化或减项的) |
| <input type="radio"/> 申请食品生产许可变更 (限法定代表人、企业名称、住所名称、生产地址名称变更, 且生产条件未发生变化的) | |

2. 本单位已了解食品安全相关法律法规规章和规范性文件有关食品生产经营许可证事项的要求, 并根据《“告知承诺制”自查表》进行自我评估, 符合许可条件和要求。

3. 本单位所填写的基本信息真实、准确, 所提供的申请材料和影像内容均真实、合法、有效。

4. 守法诚信生产经营, 未取得食品生产经营许可证前不从事食品生产经营活动。

5. 已经知晓违反承诺的法律责任。

6. 所作承诺是本单位真实意思的表示。

签字 (盖章):

年 月 日

注: 1. 申请人为公司、非公司企业法人、非公司外商投资企业的, 由法定代表人签字, 设立时由拟任法定代表人签字; 申请人为外

国（地区）企业在中国境内从事生产经营活动的，由有权签字人签字；申请人为合伙企业、外商投资合伙企业的，由全体合伙人或委托执行事务合伙人签字；申请人为个人独资企业的，由投资人签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人签字。变更、延续许可时还须加盖企业（单位）公章，外国（地区）企业在中国境内从事生产经营活动除外。

2、有限责任公司和股份有限公司的分公司、非公司企业法人分支机构、营业单位、个人独资企业分支机构、合伙企业分支机构由营业执照登载的负责人签字。变更、延续许可时还须加盖企业（单位）公章，外国（地区）企业在中国境内从事生产经营活动除外。

3. 申请人应当将经签章的告知承诺书当面递交或者邮寄给许可机关。

附件 1-2

食品经营许可“告知承诺制”自查表

适用于食品销售经营者(限预包装食品)

经营者名称：_____

经营场所：_____

法定代表人（负责人）：_____

经营项目：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）是否

1. 食品经营通用自查项目（关键项）：5项，必须符合要求。		
序号	自查要求	是否符合要求
1.01	经营场所与申报地址相一致。	○是○否
1.02	配备专职或兼职的食品安全管理人员，食品安全管理人员经过培训和考核。	○是○否
1.03	食品经营者建立食品安全自查制度。 食品经营企业建立食品安全管理制度，包括从业人员健康管理制度和培训管理制度，食品安全管理员制度，食品安全自检自查制度，进货查验和记录制度等。	○是○否
1.04	食品销售、贮存场所不得设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。	○是○否
1.05	食品销售、贮存场所环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。食品销售、贮存场所应当与生活区分（隔）开。	○是○否
2. 食品经营通用自查项目（一般项）：8项，须符合要求5项及以上。对不符合要求的，在备注栏说明原因；并在监管部门现场检查前整改完毕，达到许可条件。		

序号	自查要求	是否符合要求	备注
2.01	销售有温度控制要求的食品，配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设备和设施。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
2.02	销售场所布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
2.03	食品贮存设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
2.04	设置临保食品专区或专柜，并在醒目位置标明“临近保质期食品销售专区（专柜）”字样。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
2.05	提供食品贮存场所平面布局图，租赁食品贮存场所的，提供租赁合同（协议）。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
2.06	建立食品贮存安全管理相关制度。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
2.07	食品与非食品有适当的分隔措施、固定的存放位置和标识。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
2.08	冷库应按照不同的温度分区、分层设置，并有明显的标识。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
3. 预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（关键项）：2项。○适用，必须符合要求；○不适用。			
序号	自查要求	是否符合要求	
3.01	食品货架（柜）和冷藏、冷冻设施设备按照恒温、冷藏和冷冻等不同贮存要求配备。恒温场所要配备温湿度计，冷藏、冷冻设备（库）设可正确指示库内温度的温度计。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	
3.02	根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	<input type="radio"/> 是 <input type="radio"/> 否	

填表说明：1. 申请人适用“告知承诺制”的，必须根据自查要求完成对应的自查工作。2. 选择任一经营项目时，除完成自选

经营项目自查外，还必须结合食品通用自查项目（关键项）和食品通用自查项目（一般项）完成自查。

自查人：签名（盖章）

年 月 日

附件 1-3

茶叶食品生产许可“告知承诺制”自查表

申请人名称：_____

生产地址：_____

法定代表人（负责人）：_____

申报类别：核发；变更；延续

一、生产场所

序号	项目	自查内容	是否符合通则、细则要求	变化情况描述（变更或延续换证时填写）
1	周边及厂区环境	厂区周围应无有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源。厂区的道路应为水泥、沥青或砖石等硬质材料铺成。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	厂区布局及功能区域划分情况	厂区布局应合理；生活区、生产区相互隔离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	面积、空间与生产能力的适应性	厂区面积_____。应有足够空间，便于设备、物料的贮存与运输、卫生清理和人员通行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

4	厂区内环境清洁卫生状况	厂区应清洁、平整、无积水；厂区内垃圾应密闭式存放，并远离生产区，排污沟渠应为密闭式，无异味，无各种杂物堆放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	生产加工场所清洁卫生状况	生产车间或生产场地应清洁卫生；生产工艺布局合理，无交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

二、生产设备、设施

序号	项目	自查内容	是否符合通则、细则要求	变化情况描述（变更或延续换证时填写）
1	生产设备设施与生产品种数量相适应情况	生产设备的数量、性能和精度应能满足食品生产加工的要求并正常运转。有无增减、更换设备？（变更或延续换证时自查）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	供水和排水设施	供水和排水设施应齐全、完好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	清洗消毒设施	清洗消毒设施应齐全、完好；有设备清洗消毒记录。有无增减，更换情况？（变更或延续换证时自查）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	废弃物存放设施	废弃物存放设施应齐全、完好并且密闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	个人卫生设施	洗手、更衣等设施的数量应满足生产要求，洗手设施为非手动式。有无损坏、增减情况？（变更或延续换证时自查）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

6	通风设施	通风设施应完好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	照明设施	生产车间内应光线充足，照度满足生产加工要求。裸露产品上方有防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8	仓储设施	仓储设施应适应生产加工需要，物品离地离墙存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9	温控设施	生产车间的温度、湿度、空气洁净度应满足不同食品的生产加工要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10	虫害控制设施	应设置防蝇、防鼠、防虫等措施。有无增减，更换情况？（变更或延续换证时自查）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11	检验设备设施与所检项目及生产能力相适应情况	出厂检验设备设施的性能、准确度应达到规定的要求、已检定或校准。有无增减、更换设备？（变更或延续换证时自查）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

三、食品安全管理人员（含食品安全管理人员、生产技术人员和检验人员）

序号	项目	自查内容	是否符合通则、细则要求	变化情况描述（变更或延续换证时填写）
1	资质、能力满足要求情况	生产管理者应了解产品质量责任和义务；具备相应的食品质量安全知识和食品生产知识。 生产技术人员应具备相应的食品专业技术知识和食品质量安全知识 检验人员应具备企业生产产品的检验能力。 以上人员是否有变动？（变更或延续换证时自查）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

2	健康管理情况	生产操作人员应具有良好的卫生习惯，提供健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	培训情况	应制定职工培训计划，开展食品安全知识及卫生培训。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

四、食品安全规章制度（齐全性、符合性、合理性）

序号	项目	自查内容	是否符合通则、细则要求	变化情况描述（变更或延续换证时填写）
1	组织领导及岗位职责	应明确质量安全负责人及其岗位职责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	全过程管理制度	应制定生产过程质量管理体系及相应的考核办法。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	不合格品及产品召回	应制定不合格品及产品召回管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	食品安全自查	应制定食品安全自查管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

五、生产工艺和设备布局

序号	项目	自查内容	是否符合通则、细则要求	变化情况描述（变更或延续换证时填写）
1	工艺流程、产品配方、作业指导书齐全、合理情况	生产过程中所需的各种产品配方、工艺规程、作业指导书等工艺文件应齐全、并与实际生产操作一致。有无调整、修订？（变更或延续换证时自查）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	食品添加剂、食品营养强化剂、药食同源物质	产品配方中食品添加剂的使用应符合GB2760、GB14880、药食同源物质及新食	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	及新食品原料等使用情况	品原料等要求。		
5	食品及相关标准的齐全、有效、合法情况	食品及相关标准应收集齐全、有效、合法。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6	生产过程管理情况	生产过程质量管理考核记录应完整。配料、投料记录等关键控制点控制记录应完整、规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	产品防护	应制定在食品原料、半成品及成品运输过程中有效防止食品污染、损坏或变质的制度；内容应合理。应采取有效措施，防止食品污染、损坏和变质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8	产品检验	应制定产品质量检验制度以及检测设备管理制度；内容应全面。过程检验和出厂检验记录应真实、完整，带*检验项目应齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

企业法人代表或负责人签名、单位盖章：

附件 2

食品经营许可现场核查表

(本核查表适用于食品销售)

经营者名称: _____

经营场所: _____

仓库地址: _____

法定代表人(负责人): _____

核查日期: _____年_____月_____日

主体业态: 食品销售经营者(批发经营者 零售经营者 批零兼营经营者)

经营项目: 1.预包装食品销售(含冷藏冷冻食品 不含冷藏冷冻食品)

序号	核查项目	核查内容	核查标准	核查项目的重要性	评价意见
1	人员管理	有食品安全专业技术人员和管理人员	食品经营企业应当根据经营需要配备专职或兼职食品安全专业技术人员从事食品质量检验或食品安全检查等工作。从业人员熟悉食品安全知识并经过食品安全知识培训。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

2	场地要求	食品销售场所和贮存场所的选址和管理	(1) 食品经营者应当具有与销售的食品品种、数量相适应的食品销售和贮存场所。食品经营场所和食品贮存场所不得设在易受到污染的区域，应与有毒、有害污染源有效分隔。 (2) 食品经营场所和食品贮存场所应当与生活区分（隔）开。 (3) 利用自动售货设备从事食品销售的，放置自动售货设备的地点应当具备食品贮存的必要条件，符合食品标签标识所标注的贮存条件。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		食品销售场所布局	销售场所布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
3	设施要求	有与销售食品品种、规模相适应的销售设施和设备。	与食品表面接触的设备、工具和容器，应使用安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		申请销售有温度控制要求食品的	应配备与经营品种、数量相适应的冷藏、热藏、冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售所需的温度要求。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
		有食品安全防护设施设备	食品经营者应当根据经营项目设置相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，并配有货架等摆放设备。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
4	制度建立	有保证食品安全的规章制度	(1) 食品经营者应当建立从业人员健康制度、进货查验制度、食品安全自查制度。 (2) 食品经营企业同时建立以下食品安全的管理制度：食品经营人员培训制度、食品安全管理员制度，食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验记录制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案。 从事食品批发业务的企业应当建立食品销售记录制度。利用自动售货设备从事食品销售的建立自动售货设备定期检查、维护制度。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
食品经营者在申请行政许可时申请经营项目含有以下内容的，须在对应核查内容前的“□”选择，并按照核查标准实施核查，贮存场所、人员及食品安全管理制度等均应当符合上表 1 至 4 核查内容的通用要求；申请经营项目不含有以下内容的，请选择： <input type="checkbox"/> 经营项目					

不含有以下许可内容。

核查评价	_____食品药品监督管理局核查人员_____、_____根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》等有关规定，对该单位进行了现场核查。	核查人签名：
	核查意见如下： <input type="checkbox"/> 应核查的所有项目均符合要求。 <input type="checkbox"/> 应核查项目中第_____项不符合要求。	日期： 申请人阅后签名： 日期：

注：1. 本表每一个核查项目均为关键项，其评价意见为“符合”或“不符合”。

2. 核查评价意见的确定标准：不符合项目数为0项，为合格；不符合的项目数 ≥ 1 项，为不合格。

3. 核查人员应针对不合格的项目提出相应的整改要求，并重新核查。

附件 3

食品生产许可现场核查表

申请人名称： _____

食品类别及类别名称： _____

生产场所地址： _____

核查日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

核 查 组 成 员	姓名（签名）	单位	职务	核查分工	核查员证书编号
			组长		
			组员		
			组员		

使用说明

1. 本记录表依据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》等法律法规、部门规章以及相关食品安全国家标准的要求制定。
2. 本记录表应当结合相关食品生产许可审查细则要求使用。
3. 本记录表包括生产场所（24分）、设备设施（33分）、设备布局和工艺流程（9分）、人员管理（9分）、管理制度（24分）以及试制产品检验合格报告（1分）等六部分，共34个核查项目。
4. 核查组应当按照核查项目规定的“核查内容”“评分标准”进行核查与评分，并将发现的问题具体详实地记录在“核查记录”栏目中。
5. 现场核查结论判定原则：核查项目单项得分无0分且总得分率 $\geq 85\%$ 的，该食品类别及品种明细判定为通过现场核查。当出现以下两种情况之一时，该食品类别及品种明细判定为未通过现场核查：
 - （1）有一项及以上核查项目得0分的；
 - （2）核查项目总得分率 $< 85\%$ 的。
6. 当某个核查项目不适用时，不参与评分，并在“核查记录”栏目中说明不适用的原因。

一、生产场所（共 24 分）

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
1.1	厂区要求	1. 保持生产场所环境整洁,周围无虫害大量孳生的潜在场所,无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。各类污染源难以避开时应当有必要的防范措施,能有效清除污染源造成的影响。	符合规定要求。	3		
			有污染源防范措施,但个别防范措施效果不明显。	1		
			无污染源防范措施,或者污染源防范措施无明显效果。	0		
		2. 厂区布局合理,各功能区划分明显。生活区与生产区保持适当距离或分隔,防止交叉污染。	符合规定要求。	3		
			厂区布局基本合理,生活区与生产区相距较近或分隔不彻底。	1		
			厂区布局不合理,或者生活区与生产区紧邻且未分隔,或者存在交叉污染。	0		
		3. 厂区道路应当采用硬质材料铺设,厂区无扬尘或积水现象。厂区绿化应当与生产车间保持适当距离,植被应当定期维护,防止虫害孳生。	符合规定要求。	3		
			厂区环境略有不足。	1		
			厂区环境不符合规定要求。	0		

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
1.2	厂房和车间	1. 应当具有与生产的产品品种、数量相适应的厂房和车间,并根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分作业区,避免交叉污染;厂房内设置的检验室应当与生产区域分隔。	符合规定要求。	3		
			个别作业区布局和划分不太合理。	1		
			厂房面积与空间不满足生产需求,或者各作业区布局和划分不合理,或者检验室未与生产区域分隔。	0		
		2. 车间保持清洁,顶棚、墙壁和地面应当采用无毒、无味、防渗透、防霉、不易破损脱落的材料建造,易于清洁;顶棚在结构上不利于冷凝水垂直滴落,裸露食品上方的管路应当有防止灰尘散落及水滴掉落的措施;门窗应当闭合严密,不透水、不变形,并有防止虫害侵入的措施。	符合规定要求。	3		
			车间清洁程度以及顶棚、墙壁、地面和门窗或者相关防护措施略有不足。	1		
			严重不符合规定要求。	0		

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
1.3	库房要求	1. 库房整洁，地面平整，易于维护、清洁，防止虫害侵入和藏匿。必要时库房应当设置相适应的温度、湿度控制等设施。	符合规定要求。	3		
			库房整洁程度或者相关设施略有不足。	1		
			严重不符合规定要求。	0		
		2. 原辅料、半成品、成品等物料应当依据性质的不同分设库房或分区存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料应当与原辅料、半成品、成品等物料分隔放置。库房内的物料应当与墙壁、地面保持适当距离，并明确标识，防止交叉污染。	符合规定要求。	3		
			物料存放或标识略有不足。	1		
			原辅料、半成品、成品等与清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料未分隔存放；物料无标识或标识混乱。	0		
		3. 有外设仓库的，应当承诺外设仓库符合 1.3.1、1.3.2 条款的要求，并提供相关影像资料。	符合规定要求。	3		
			承诺材料或影像资料略不完整。	1		
			未提交承诺材料或影像资料，或者影像资料存在严重不足。	0		

二、设备设施（共 33 分）

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
2.1	生产设备	1. 应当配备与生产的产品品种、数量相适应的生产设备,设备的性能和精度应当满足生产加工的要求。	符合规定要求。	3		
			个别设备的性能和精度略有不足。	1		
			生产设备不满足生产加工要求。	0		
		2. 生产设备清洁卫生,直接接触食品的设备、工器具材质应当无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落,表面光滑、无吸收性,易于清洁保养和消毒。	符合规定要求。	3		
			设备清洁卫生程度或者设备材质略有不足。	1		
			严重不符合规定要求。	0		
2.2	供排水设施	1. 食品加工用水的水质应当符合 GB 5749 的规定,有特殊要求的应当符合相应规定。食品加工用水与其他不与食品接触的用水应当以完全分离的管路输送,避免交叉污染,各管路系统应当明确标识以便区分。	符合规定要求。	3		
			供水管路标识略有不足。	1		
			食品加工用水的水质不符合规定要求,或者供水管路无标识或标识混乱,或者供水管路存在交叉污染。	0		
		2. 室内排水应当由清洁程度高的区域流向清洁程度低的区域,且有防止逆流的措施。排水系统出入口设计合理并有防止污染和虫害侵入的措施。	符合规定要求。	3		
			相关防护措施略有不足。	1		
			室内排水流向不符合要求,或者相关防护措施严重不足。	0		

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
2.3	清洁消毒设施	应当配备相应的食品、工器具和设备的清洁设施,必要时配备相应的消毒设施。清洁、消毒方式应当避免对食品造成交叉污染,使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关规定要求。	符合规定要求。	3		
			清洁消毒设施略有不足。	1		
			清洁消毒设施严重不足,或者清洁消毒的方式、用品不符合规定要求。	0		
2.4	废弃物存放设施	应当配备设计合理、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应当标识清晰,不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。	符合规定要求。	3		
			废弃物存放设施及标识略有不足。	1		
			废弃物存放设施设计不合理,或者与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。	0		
2.5	个人卫生设施	生产场所或车间入口处应当设置更衣室,更衣室应当保证工作服与个人服装及其他物品分开放置;车间入口及车间内必要处,应当按需设置换鞋(穿戴鞋套)设施或鞋靴消毒设施;清洁作业区入口应当设置与生产加工人员数量相匹配的非手动式洗手、干手和消毒设施。卫生间不得与生产、包装或贮存等区域直接连通。	符合规定要求。	3		
			个人卫生设施略有不足。	1		
			个人卫生设施严重不符合规范要求,或者卫生间与生产、包装、贮存等区域直接连通。	0		
2.6	通风设施	应当配备适宜的通风、排气设施,避	符合规定要求。	3		

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
		免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域；合理设置进气口位置，必要时应当安装空气过滤净化或除尘设施。通风设施应当易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入。	通风设施略有不足。	1		
			通风设施严重不足，或者不能满足必要的空气过滤净化、除尘、防止虫害侵入的需求。	0		
2.7	照明设施	厂房内应当有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应能使物料呈现真实的颜色。在暴露食品和原辅料正上方的照明设施应当使用安全型或有防护措施的照明设施；如需要，还应当配备应急照明设施。	符合规定要求。	3		
			照明设施或者防护措施略有不足。	1		
			照明设施或者防护措施严重不足。	0		
2.8	温控设施	应当根据生产的需要，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测温度和控制室温的设施。	符合规定要求。	3		
			温控设施略有不足。	1		
			温控设施严重不足。	0		
2.9	检验设备设施	自行检验的，应当具备与所检项目相适应的检验室和检验设备。检验室应当布局合理，检验设备的数量、性能、精度应当满足相应的检验需求。	符合规定要求。	3		
			检验室布局略不合理，或者检验设备性能略有不足。	1		
			检验室布局不合理，或者检验设备数量、性能、精度不能满足检验需求。	0		

三、设备布局和工艺流程（共9分）

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
3.1	设备布局	生产设备应当按照工艺流程有序排列，合理布局，便于清洁、消毒和维护，避免交叉污染。	符合规定要求。	3		
			个别设备布局不合理。	1		
			设备布局存在交叉污染。	0		
3.2	工艺流程	1. 应当具备合理的生产工艺流程，防止生产过程中造成交叉污染。工艺流程应当与产品执行标准相适应。执行企业标准的，应当依法备案。	符合规定要求。	3		
			个别工艺流程略有交叉，或者略不符合产品执行标准的规定。	1		
			工艺流程存在交叉污染，或者不符合产品执行标准的规定，或者企业标准未依法备案。	0		
		2. 应当制定所需的产品配方、工艺流程、作业指导书等工艺文件，明确生产过程中的食品安全关键环节。复配食品添加剂的产品配方、有害物质、致病性微生物等的控制要求应当符合食品安全标准的规定。	符合规定要求。	3		
			工艺文件略有不足。	1		
			工艺文件严重不足，或者复配食品添加剂的相关控制要求不符合食品安全标准的规定。	0		

四、人员管理（共9分）

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
4.1	人员要求	应当配备食品安全管理人員和食品安全專業技術人員，明確其職責。人員要求應當符合有關規定。	符合規定要求。	3		
			人員職責不太明確。	1		
			相關人員配備不足，或者人員要求不符合規定。	0		
4.2	人員培訓	應當制定員工培訓計劃，開展食品安全知識及衛生培訓。食品安全管理人員上崗前應當經過培訓，並考核合格。	符合規定要求。	3		
			培訓計劃及計劃執行略有不足。	1		
			無培訓計劃，或者已上崗的相關人員未經培訓或考核不合格。	0		
4.3	人員健康管理制度	應當建立從業人員健康管理制度，明確患有國務院衛生行政部門規定的有礙食品安全疾病的或有明顯皮膚損傷未癒合的人員，不得從事接觸直接入口食品的工作。從事接觸直接入口食品工作的食品生產人員應當每年進行健康檢查，取得健康證明後方可上崗工作。	符合規定要求。	3		
			制度內容略有缺陷，或者個別人員未能提供健康證明。	1		
			無制度，或者人員健康管理嚴重不足。	0		

五、管理制度（共 24 分）

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
5.1	进货查验记录制度	应当建立进货查验记录制度,并规定采购原辅料时,应当查验供货者的许可证和产品合格证明,记录采购的原辅料名称、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、联系方式等信息,保存相关记录和凭证。	符合规定要求。	3		
			制度内容略有不足。	1		
			无制度,或者制度内容严重不足。	0		
5.2	生产过程控制制度	应当建立生产过程控制制度,明确原料控制(如领料、投料等)、生产关键环节控制(如生产工序、设备管理、贮存、包装等)、检验控制(如原料检验、半成品检验、成品出厂检验等)以及运输和交付控制的相关要求。	符合规定要求。	3		
			个别制度内容略有不足。	1		
			无制度,或者制度内容严重不足。	0		
5.3	出厂检验记录制度	应当建立出厂检验记录制度,并规定食品出厂时,应当查验出厂食品的检验合格证和安全状况,记录食品的名称、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、联系方式等信息,保存相关记录和凭证。	符合规定要求。	3		
			制度内容略有不足。	1		
			无制度,或者制度内容严重不足。	0		
5.4	不安全食品	1.应当建立不安全食品召回制度,并	符合规定要求。	3		

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录	
	召回制度及不合格品管理	规定停止生产、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。	制度内容略有不足。	1			
			无制度，或者制度内容严重不足。	0			
			2. 应当规定生产过程中发现的原辅料、半成品、成品中不合格品的管理要求和处置措施。	符合规定要求。			3
				管理要求和处置措施略有不足。			1
				无相关规定，或者管理要求和处置措施严重不足。			0
5.5	食品安全自查制度	应当建立食品安全自查制度，并规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。	符合规定要求。	3			
			制度内容略有不足。	1			
			无制度，或者制度内容严重不足。	0			
5.6	食品安全事故处置方案	应当建立食品安全事故处置方案，并规定食品安全事故处置措施及向相关食品安全监管部门和卫生行政部门报告的要求。	符合规定要求。	3			
			方案内容略有不足。	1			
			无方案，或者方案内容严重不足。	0			
5.7	其他制度	应当按照相关法律法规、食品安全标准以及审查细则规定，建立其他保障食品安全的管理制度。	符合规定要求。	3			
			个别制度内容略有不足。	1			
			无制度，或者制度内容严重不足。	0			

六、试制产品检验合格报告（共1分）

序号	核查项目	核查内容	评分标准		核查得分	核查记录
6.1	试制产品检验合格报告	应当提交符合审查细则有关要求的试制产品检验合格报告。	符合规定要求。	1		
			非食品安全标准规定的检验项目不全。	0.5		
			无检验合格报告，或者食品安全标准规定的检验项目不全。	0		

附件 4-1

撤销行政许可告知书

()市监(食生)撤告字()号

_____:

社会统一信用代码(身份证)号_____。

你单位于____年____月____日取得我局颁发的食品生产许可证(证书编号:_____,有效期至____年____月____日)。

因_____,根据《食品生产许可管理办法》(总局令第24号)第五十一条的规定,本机关拟作出撤销食品生产许可证的决定,本局拟撤销你单位已取得的上述_____食品生产许可证。

你单位在收到告知书之日起5个工作日内有权向江西省市场监督管理局进行陈述、申辩和提出听证的申请,逾期视为放弃权利。

当事人意见:

当事人签名: _____ 日期: _____年____月____日

受托单位地址: _____ 邮编: _____

联系人: _____ 电话: _____

_____年____月____日

本文书一式三份。一份送达当事人,一份省局存档,一份市局送达企业签收后上报省局。

附件 4-2

撤销行政许可告知书

()市监(食经)撤告字()号

_____ :
社会统一信用代码(身份证)号_____。

你单位于____年____月____日取得我局颁发的食品经营许可证(证书编号:_____,有效期至____年____月____日)。

因_____,根据《食品经营许可证管理办法》(原国家食品药品监督管理总局令第17号)第四十七条和《市场监管总局关于加快推进食品经营许可证改革工作的通知》(国市监食经〔2018〕213号)的规定,本机关拟作出撤销食品经营许可证的决定,本局拟撤销你单位已取得的上述_____食品经营许可证。

你单位在收到告知书之日起5个工作日内有权向江西省市场监督管理局进行陈述、申辩和提出听证的申请,逾期视为放弃权利。

当事人意见:

当事人签名: _____ 日期: _____年____月____日

受托单位地址: _____ 邮编: _____

联系人: _____ 电话: _____

_____年____月____日

本文书一式三份。一份送达当事人,一份省局存档,一份市局送达企业签收后上报省局。

附件 5-1

撤销行政许可决定书

() 市监(食生)撤字() 号

企业名称: _____

社会统信用代码(身份证)号 : _____

生产许可证编号: _____

住所: _____

生产地址: _____

你单位于____年__月__日取得食品生产许可证,

经调查发现:

_____。

根据《食品生产许可管理办法》(总局令第 24 号)第五十一条的规定, 本局决定撤销你单位已取得的食品生产许可证。

请于____年__月__日前, 持原有许可证件到本机关办理有关手续; 逾期未办理的, 将公告注销原行政许可证件。

如不服本决定, 可以在收到本决定书之日起六十日内, 依法向省市场监管局或者当地人民政府申请行政复议, 也可以于六个月内向人民法院提起行政诉讼。

(行政机关印章)

年 月 日

本决定书一式两份: 一份送达当事人, 一份存档。

附件 5-2

撤销行政许可决定书

() 市监(食经)撤字() 号

企业名称: _____

社会统信用代码(身份证)号 : _____

生产许可证编号: _____

住所: _____

生产地址: _____

你单位于____年__月__日取得食品经营许可证,

经调查发现:

_____。

根据《食品经营许可证管理办法》(原国家食品药品监督管理总局令第 17 号)第四十七条和《市场监管总局关于加快推进食品经营许可证改革工作的通知》(国市监食经〔2018〕213 号)的规定, 本局决定撤销你单位已取得的食品经营许可证。

请于____年__月__日前, 持原有许可证件到本机关办理有关手续;逾期未办理的, 将公告注销原行政许可证件。

如不服本决定, 可以在收到本决定书之日起六十日内, 依法向省市场监管局或者当地人民政府申请行政复议, 也可以于六个月内向人民法院提起行政诉讼。

(行政机关印章)

年 月 日

本决定书一式两份: 一份送达当事人, 一份存档。