

食品生产类附录 2

安徽省食品监督检查表  
(食品生产企业)

编号:

名称:   类别:   法人/负责人:  
社会信用代码/注册号:   许可/登记证号:  
生产/经营地址:  
检查类别:   检查机关:   检查人:

检查项目	序号	检查内容	评分标准 (检查方法)	分值	得分	备注
1. 企业资质变化情况	1.1	生产许可证与营业执照一致。	企业食品生产许可证载明的企业名称与工商营业执照一致。	0.5		
	*1.2	食品生产许可证在有效期内。	食品生产许可证在有效期内。	1.5		
	1.3	实际生产场所与食品生产许可证相符。	企业实际生产场所 (含外设仓库) 与食品生产许可证内容一致。	0.5		
2. 生产环境条件	2.1	厂区无扬尘、无积水, 厂区、车间卫生整洁。	1. 厂区路面硬化、保持平整, 正常天气下无扬尘和积水等现象; 2. 厂区内保持清洁卫生, 无裸存的垃圾堆, 无妨碍食品卫生的其他物品; 3. 生产车间地面无积水、无积尘、无破损, 墙面、屋顶无污垢、无霉变; 4. 生产车间内无食品原辅料、半成品、成品等散落。	0.5		
	*2.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	1. 厂区附近无对食品生产产生影响的有毒有害污染源, 车间外废弃物放置场所与食品加工场所隔离防止污染; 2. 生活区、生产区相互隔离; 3. 生产区域未饲养家禽、家畜。	1.0		
	*2.3	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。	1. 卫生间位置设置合理, 与食品生产、包装或贮存等区域未直接连通; 2. 卫生间保持清洁, 并设置洗手设施。	1.0		
	2.4	有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施, 满足正常使用。	1. 有与生产量或工作人员数量相匹配的更衣、洗手、干手、消毒设施, 并处于正常使用状态; 2. 工作服、帽、鞋等经过清洗消毒、干净整洁, 与个人服装及其他物品分开放置。	0.5		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

### （食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
2. 生产环境条件	2.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	1. 根据生产需要设置通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施，运转正常； 2. 室内排水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护措施，防止污染和虫害侵入； 3. 配备适宜的通风、排气设施，避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，必要时安装有空气过滤、净化或除尘设施。通风设施易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入； 4. 食品和原料的正上方安装的照明设施使用安全型照明设施或采取防护措施； 5. 存放废弃物的设施和容器设计合理、防止渗漏、易于清洁、标识清晰。	0.5		
	2.6	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。	1. 生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂等化学品由专人管理，未与食品原料、成品、半成品或包装材料混放；有相应的使用记录； 2. 除清洁消毒必需和工艺需要，未在生产场所使用和存放可能污染食品的化学品。	0.5		
	2.7	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。	1. 防鼠、防蝇、防虫害装置安装到位、明显标示、及时清理； 2. 定期检查上述设施的使用情况，并有检查记录； 3. 现场无昆虫、鼠害侵入迹象。	0.5		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 3 页）

### （食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
3. 进货查验结果 注：①检查盛放主要原辅料的仓库； ②原辅料品种随机抽查不少于 2 种，不足 2 种的全部检查。	*3.1	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。	1. 企业对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品向供货者索取许可证复印件（指按照相关法律法规规定，应当取得许可的）； 2. 企业对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品按照批次索取产品合格证明文件，包括检验机构的检验报告、企业的自检报告或者合格证明等； 3. 对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，依照食品安全标准自行检验或委托检验； 4. 对肉类索取检疫证明，猪肉还应索取品质合格证明（如检验合格证）；采购的猪肉来源于定点屠宰厂（场）； 5. 企业采购的进口食品原料、食品添加剂有中文标签，并向供货者索取有效的检验检疫证明文件，证明上载明的信息与货物标签一致。	1.5		
	*3.2	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。	1. 有对应的进货查验记录； 2. 查验记录真实完整，能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。	1.0		
	3.3	建立和保存食品原料、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。	1. 原辅料有进库、贮存、出库和领用记录。 2. 仓库出货顺序遵循先进先出的原则，必要时可根据不同食品原辅料的特性确定出货顺序。	0.5		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 4 页）

### （食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、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 1 种查。	4.1	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。	1. 企业建立有食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行自查，留有自查记录。 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，能够按照要求进行处置。	0.5		
	*4.2	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。	1. 现场抽查的产品所使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品与索证索票、进货查验记录一致； 2. 现场抽查的产品所使用的原辅料、食品添加剂与产品标签的配料表一致。	1.0		
	*4.3	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。	1. 建立有生产投料记录； 2. 记录完整，包括有投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	1.0		
	*4.4	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。	1. 生产车间未发现非食品原料、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专门存放，并及时处理； 3. 投料记录中未发现非食品原料、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。	2.0		
	*4.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	1. 企业食品添加剂领用记录、投料记录符合 GB 2760 《食品添加剂使用标准》规定，未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 2. 使用的食品添加剂在填报的《食品生产加工企业食品配料登记表》中。	1.0		
	4.6	生产或使用的新食品原料，限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	使用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的新原料，应在卫生部门公布的新资源食品名单中，或经过卫生部门批准。	0.5		
	*4.7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	生产车间现场以及进货记录、投料记录、产品配料表中未发现药品或仅用于保健食品的原料。	1.5		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 5 页）

### （食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、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 1 种查。	*4.8	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。	1. 生产现场工艺设备布局、工艺流程与申请许可时提交的一致； 2. 企业记录中的生产工艺和参数与申请许可时提交的一致。	1.0		
	*4.9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	1. 有关键控制点控制制度，包括必要的半成品检验、温度控制、车间洁净度控制等； 2. 有关键控制点控制记录，记录完整，与实际相符	1.0		
	4.10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	1. 工人不从物流通道进入生产车间； 2. 原辅料、成品等不从人流通道进入生产车间； 3. 工人经过更衣、洗手消毒后方可进入生产车间； 4. 低清洁区的工人经过更衣、洗手消毒、戴口罩后方可进入高清洁区； 5. 产品经内包装后方可出生产车间。	0.5		
	4.11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	1. 原料经过脱包或采用其他清洁外包处理后方可进入生产车间； 2. 原料、半成品及成品分区域存放，明确标示。	0.5		
	4.12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	1. 有必备的温、湿度控制设备，并有记录； 2. 温、湿度控制设备运行正常； 3. 现场温、湿度达到要求。	0.5		
	4.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	1. 主要生产设备、设施未发生变化，正常运转； 2. 生产设备、设施有维修保养制度，有维护、保养记录，记录项目齐全、完整。	0.5		
	*4.14	未发现超出许可范围生产的情况	生产现场实际生产的食品品种在食品生产许可证载明的许可范围内。	1.0		
	*4.15	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	产品标注的生产日期或批号与生产实际一致。	1.0		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 6 页）

### （食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、生产过程控制	4.16	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。	1. 进入作业区域应规范穿着清洁的工作衣、帽、鞋，头发未露出帽外，并按要求洗手、消毒； 2. 进入作业区域未配戴饰物、手表，未化妆、染指甲、喷洒香水；未携带或存放与食品生产无关的个人用品； 3. 生产车间内未发现与生产无关的个人用品或其他与生产不相关物品。	0.5		
5、产品检验结果注：采取抽查方式	5.1	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。	1. 检验室具备标准、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），检验设备的精度满足出厂检验需要，检验设备的数量与生产能力相适应； 2. 出厂检验设备按期检定或校准； 3. 检验试剂均在有效期内，有毒有害检验试剂专柜上锁存放，专人保管，检验试剂的消耗量与使用记录相匹配。	0.5		
	5.2	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。	1. 被委托的检验机构具有法定检验资质； 2. 委托检验协议在有效期内，委托检验项目、批次符合规定； 3. 有满足批批检验要求的委托检验报告。	0.5		
	*5.3	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范进行检验。	1. 检验室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，出厂检验项目满足企业产品标准和产品许可审查细则要求。	1.0		
	*5.4	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。	1. 出厂检验报告与生产记录、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有相对应的原始检验记录； 3. 记录和保存原始检验数据和检验报告，对检验原始数据与对应的检验产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、检验结果等内容按规定进行记录，记录保存期限不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于二年。	1.0		
	5.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	按规定对检验的产品进行留样，留有记录。	0.5		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 7 页）

### （食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
6. 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。	*6.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	1. 原辅料存放离墙、离地，按先进先出的原则出入库； 2. 库房内存放的原辅料按品种分类贮存，有明显标示，未发现原辅料互相污染的现象； 3. 原辅料仓库干净整洁，地面墙面平滑无裂缝、无积尘、无积水、无霉变，贮存条件符合原辅料的特点和质量安全要求； 4. 原辅料仓库未发现与生产无关的物品，未发现有毒有害及易燃易爆等物品，生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂等分类专门贮存； 5. 原料库（区）内未发现过期原料、回收食品、药品、仅用于保健食品的原料等非法原料，未发现原料与成品、半成品混放的现象。	1.5		
	*6.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	1. 食品添加剂专库（区）存放，有明显标示；亚硝酸盐专柜保管； 2. 食品添加剂有专人管理，并定期检查质量和卫生情况。	1.0		
	6.3	不合格品、召回食品、回收食品应在划定区域存放。	不合格品、召回食品、回收食品单独存放、明显标示，并及时处理。	0.5		
	6.4	根据产品特点建立和执行相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录。	1. 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，并如实记录； 2. 仓储、运输有冷链要求的建立有相关制度并如实记录。	0.5		
	6.5	仓库温湿度应符合要求。	1. 有特定温、湿度贮存要求的原料或产品，仓库设有温、湿度控制设施，定期检查并如实记录； 2. 冷库温度符合原料、产品贮存要求，并设有可正确指示库内温度的指示设施及温度自动控制器。	0.5		
	*6.6	生产的产品在许可范围内。	成品库中的产品在许可范围内。	1.0		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 8 页）

### （食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
6. 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。	6.7	有销售台账，记录应当真实、完整。	有销售记录，内容真实、完整，同批次产品的数量、生产日期或生产批号信息与生产记录、检验报告、入库记录、出库记录相符，购货者名称与销售发票、发货单名称一致。	0.5		
	6.8	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。	销售记录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。	0.5		
7. 食品标识标注符合情况	7.1	标签上标示的产品名称、规格、净含量、生产日期符合要求。	标签标注产品名称、规格、净含量、生产日期，标注的内容符合标准和相关法律法规的规定。	0.5		
	7.2	标签上标示的成分或配料表符合要求。	标签标注成分或配料表，标注的内容符合标准和相关法律法规的规定。	0.5		
	7.3	标签上标示的生产者的名称、地址、联系方式符合要求。	1. 标签标注生产者的名称、地址、联系方式，标注的内容符合标准和相关法律法规的规定； 2. 根据标准规定应当标注产地的，标识符合规定。	0.5		
	7.4	标签上标示的保质期符合要求。	标签标注有保质期，保质期的标注符合标准规定。	0.5		
	7.5	标签上标示的产品标准代号符合要求。	标签上标注现行有效的产品标准代号。	0.5		
	7.6	标签上标示的贮存条件符合要求。	标签标注贮存条件，其内容符合标准规定。	0.5		
	7.7	标签上标注的食品添加剂名称符合要求。	标签配料表中标注了生产中使用的食品添加剂，食品添加剂名称是国家标准规定的通用名称。	0.5		
	7.8	标签上标注生产许可证编号。	标签标注食品生产许可证编号，标注的食品生产许可证合法有效。	0.5		
	7.9	标签上标注的营养标签符合要求。	1. 标注的营养标签符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》等标准规定； 2. 专供婴幼儿和其它特定人群的主辅食品，营养标签符合其产品执行标准规定。	0.5		



## 安徽省食品监督检查表（续表第 9 页）

### （食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
7. 食品标识标注符合情况	7.10	标签标注法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。	法律、法规和标准规定必须标明的其他事项符合规定。	0.5		
8. 不合格品、回收食品、废弃物管理和食品召回 注：采取抽查方式	8.1	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。	1. 建立有不合格品管理制度； 2. 不合格品单独存放； 3. 按照制度要求处置不合格品； 4. 有不合格品的处置记录。	0.5		
	*8.2	建立和保存回收食品的处置记录。	1. 建立回收食品登记处理制度； 2. 对回收食品进行登记，单独存放，明确标示； 3. 对回收食品依法依规进行处理，并予以记录，未发现将回收食品用于食品生产。	1.0		
	8.3	建立和保存废弃物的处置记录。	1. 建立废弃油脂等生产废弃物处置管理制度、病死动物无害化处理制度； 2. 对废弃油脂等生产废弃物、病死动物进行登记，合理放置，明确标示； 3. 对废弃油脂等废弃物的处置符合规定，对病死动物进行无害化处理，未发现将废弃油脂等废弃物、病死动物用于食品生产。	0.5		
	*8.4	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	1. 建立不安全食品召回管理制度； 2. 对销售的不安全食品，按规定实施召回，并有召回计划、召回公告、召回记录（含产品名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等信息）等； 3. 召回记录保存期限不少于 2 年。	1.0		
	*8.5	召回食品有处置记录。	召回食品有处置记录，能够采取补救、无害化处理、销毁等措施，召回记录和处理记录信息相符。	1.0		
	*8.6	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）。	未发现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。	1.0		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 10 页）

### （食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
9. 从业人员管理	9.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	任命有食品安全管理人员和负责人、检验人员，相关人员有在岗履职记录。	0.5		
	9.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。	有培训和考核计划，保留有相关记录。	0.5		
	*9.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	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。	1.0		
	9.4	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。	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。	0.5		
	*9.5	建立从业人员健康管理制度，接触直接入口食品人员有健康证明，符合相关规定。	1. 建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的生产人员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. 未发现患有法律规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。	1.5		
	9.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	有培训制度、计划及相关培训内容记录。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 11 页）  
（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
10. 食品安全事故处置	10.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	收集食品安全风险信息，定期排查本企业食品安全风险隐患，并有记录。	0.5		
	10.2	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。	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。	0.5		
	*10.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	曾发生食品安全事故的企业，能够根据预案进行报告、召回、处置等，检查相关记录；查找原因，制定有效的措施，并有效防止同类事件再次发生。	1.0		
总计				50	[总得分]	
检查结论及处理意见 (可另附表)		<b>检查结果：</b> <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <b>结果处理：</b> <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				
被检查单位意见 (可另附表)						
检查人员签名： [手签名]  年 月 日			企业法人代表或其授权人签名： [手签名]  年 月 日（章）			

- 说明：1.上表中打\*号的为重点项，其他为一般项。
2. 每次检查抽查重点项不少于 10 个，总检查项目不少于 20 个。
3. 如果检查项目存在合理缺项，该项不得分，并在备注中说明。

## 食品销售类附录4

## 安徽省食品监督检查表

(食品銷售者)

编号: [                      ]

名称: [ ] 类别: [ ] 法人/负责人: [ ]

社会信用代码/注册号: [ ] 许可/登记证号: [ ]

生产/经营地址: [ ]

检查类别: [ ] 检查机关: [ ] 检查人: [ ]

检查项目	序号	检查内容	评分标准	分值	得分
职责制度	1	(1) 是否建立并落实食品安全管理制度：(1分) (2) 食品销售企业主要负责人是否每月至少组织1次质量安全检查，排查隐患：(1分) (3) 是否每季度对照本表进行1次自查评估，评估结果留存备查：(1分) (4) 发现食品安全隐患是否向当地监管部门报告：(1分) (5) 是否有规范的食品安全管理档案。(2分)	查看资料	6	
	2	(1) 许可证、营业执照是否有效：(3分) (2) 是否规范悬挂或摆放：(1分) (3) 是否超范围经营。(1分)	现场检查	5	
	3	(1) 食品销售者是否建立从业人员健康管理制度：(0.5分) (2) 在岗从事接触直接入口食品工作的食品销售人员是否取得健康证明：(0.5分) (3) 在岗从事接触直接入口食品工作的食品销售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：(0.5分) (4) 食品销售企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核。(0.5分)	现场检查，查看资料	2	
	4	(1) 食品销售企业是否配备专、兼职食品安全管理人员，并对其培训和考核。(1分) (2) 食品销售企业是否存在经市场监督管理部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作的情况。(1分)	现场检查，查看资料	2	
	5	* 食品销售者采购食品(食品添加剂)，是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。(4分)	现场检查，查看资料(随机抽查2个以上品种，不符合要求每项加2分，加完为止。)	4	

## 安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（食品销售者）

编号：[            ]

进货 查验 和 进货 查验 记录	6	* 食品销售企业是否建立进货查验记录；查验记录是否完整（查验记录应包含食品的名称、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）；是否保存相关凭证。（4分）	现场检查，查看资料（未建立进货查验记录，加4分；随机抽查2个以上品种，记录不完整的，缺一项加1分，加完为止。）	4	
	7	* 从事食品批发业务的销售企业是否建立食品销售记录制度；是否如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容；保存相关凭证。（4分）	现场检查，查看资料（无销售记录的，加4分，随机抽查2个以上品种，销售记录不完整的，缺一项加1分，加完为止）	4	
	8	* 销售者是否建立食用农产品进货查验记录制度；是否如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证；记录和凭证保存期限不得少于六个月。（4分）	现场检查，查看资料（无记录的，加4分，随机抽查2个以上品种，销售记录不完整的，缺一项加1分；加完为止。）	4	
食品 标签 外观 质量	9	*（1）食品是否在保质期内；（1分） *（2）食品感官性状是否正常。（1分）	现场检查	2	
	10	* 经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。（2分）	现场检查	2	
	11	* 食品是否符合国家为防病等特殊需要的要求。（2分）	现场检查	2	
	12	*（1）经营的预包装食品、食品添加剂的包装上是否有标签，标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定；（1分） *（2）销售散装食品，是否在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。（1分）	现场检查	2	
	13	*（1）经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式；（1分） *（2）经营的进口预包装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。（1分）	现场检查	2	

## 安徽省食品监督检查表（续表第 3 页）

（食品销售者）

编号：[            ]

场所环境	14	(1) 库房是否与生活区分开，有通风、防虫、防鼠设施；(0.5 分) (2) 库房是否配备与库存食品贮存条件相适应的设备设施；(0.5 分) (3) 库存产品是否分类分区、隔离离地摆放；(0.5 分) (4) 库房是否设货位标识，出入库记录，确保货物先进先出。(0.5 分)	现场检查	2	
	15	(1) 经营场所是否整洁，地面、墙面、顶面是否干燥，无渗水、无霉变；(1 分) (2) 是否具备与经营食品相适应的防尘、防鼠、防虫及贮藏设施。(1 分)	现场检查	2	
	16	(1) 是否具有与经营食品品种、数量相适应的场所；(0.5 分) (2) 经营场所是否与污染源保持规定的距离，废弃物是否合理存放和销毁；(1 分) (3) 是否具有与经营食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。(0.5 分)	现场检查	2	
经营过程控制	17	* (1) 是否按要求贮存食品；(2 分) (2) 是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品；(3 分)	现场检查	5	
	18	* (1) 是否按照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食品。(2 分) * (2) 对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证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。(3 分)	现场检查	5	
问题产品处置	19	(1) 及时下架不合格食品、食用农产品并记录；(2 分) (2) 问题食品是否按照规定召回；(2 分) * * (3) 发生食品安全事故的，是否按规定上报所在地市场监督管理部门。(2 分)	查看资料	6	

## 安徽省食品监督检查表（续表第 4 页）

（食品销售者）

编号：[                      ]

品种 管控	20	<p><b>特殊食品：</b></p> <p>（1）是否经营未按规定注册或备案的国产和进口保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品；是否销售未经注册或备案，明示或暗示具有特殊食品特性和用途的食品；（1 分）</p> <p>（2）经营保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等特殊食品的，是否设立专区（专柜），并在专区（专柜）显著位置标注绿底白字“***食品销售专区（或专柜）”提示语（牌），是否与普通食品或药物混放销售。其中销售保健食品在其经营场所显著位置是否标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息；（1 分）</p> <p>（3）经营的特殊食品的标签、说明书内容是否符合法律法规的规定，与注册或者备案的内容相一致，内容是否真实，是否涉及疾病预防、治疗功能和其他禁止含有的内容；（0.3 分）</p> <p>（4）经营的特殊食品的标签、说明书是否清晰、明显，生产日期、保质期等是否有显著标注，容易辨识。其中保健食品标签按要求标注警示用语，保质期以“保质期至 XXXX 年 XX 月 XX 日”形式标注；（0.3 分）</p> <p>（5）经营的进口特殊食品是否有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式；是否有海关出具的入境货物检验检疫证明；（0.5 分）</p> <p>（6）经营的保健食品标签是否按要求设置警示用语区及警示用语。警示用语区所占面积不应小于最小销售包装主要展示版面的 20%，并使用黑体字标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”；（0.4 分）</p> <p>（7）经营特殊食品的在其场所发布的广告（包括发放、张贴、悬挂等方式的宣传资料）内容是否真实合法，是否含有虚假内容，是否涉及疾病预防、治疗功能等。保健食品、特殊医学用途配方食品的广告内容是否经市场监管部门审查批准，取得广告批准文件。婴幼儿配方乳粉的广告内容不得含有声称全部或者部分替代母乳等内容；（0.5 分）</p> <p>（8）经营婴幼儿配方乳粉的是否按批次索取全项目的检验合格证明标签，是否按规定标明主要营养成分及其含量；（0.5 分）</p> <p>（9）经营的特殊食品是否索取并留存批准证明文件（备案凭证）以及企业产品质量标准；（0.5 分）；</p> <p>（10）经营的特殊食品是否存有从跨境电商平台购买进行二次销售；（0.5 分）</p> <p>（11）网络经营特殊食品是否进行注册或备案，不得涉及疾病预防、治疗功能以及其他禁止含有的内容。保健食品销售是否在页面显著标示“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息；特殊医学用途配方食品销售是否在页面显著标示：①请在医生或者临床营养师指导下使用；②不适用于非目标人群使用；③本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射。（0.5 分）</p>	现场检查，查看资料。	6
----------	----	---	------------	---

## 安徽省食品监督检查表（续表第 5 页）

（食品销售者）

编号：[                      ]

21	<b>散装食品：</b> （1）是否按照“生熟分开”的原则存放食品，防止交叉污染；（1分） （2）直接食用的散装食品是否放置在容器或包装（食品级材料）内，附有罩具，避免灰尘和虫蝇；（1分） （3）是否及时清理并妥善处理变质或被污染的散装食品；（1分） *（4）是否在容器、外包装上标明食品名称、生产厂家、生产日期、保质期、联系方式等内容；（1分） （5）贮存条件是否符合要求。（1分）	现场检查	5	
22	<b>自制食品：</b> （1）是否安排患有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作；（1分） （2）自制食品加工区域是否符合规范，加工展示是否符合要求；（1分） （3）是否落实索票、进货查验记录制度；（1分） （4）食品添加剂是否符合“五专”要求，是否超范围、超剂量使用食品添加剂或添加非食用物质；（1分） （5）冷冻冷藏消毒保洁是否符合要求；（1分） （6）标签标识是否符合散装食品要求。（1分）	现场检查，查看资料	6	
23	<b>冷藏冷冻食品：</b> （1）陈列的食品是否配备温度显示装置并符合食品安全要求；（2分） （2）储运流转环境温度是否符合要求；（1分） （3）冷藏冷冻食品是否按生熟和品种分类存放，不得混有污染食品的物质；（1分） （4）冷藏冷冻的设施设备是否定期清理消毒。（1分）	现场检查	5	
24	<b>食用农产品：</b> （1）销售的食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品，是否符合食品安全国家标准；（2分） （2）快检疑似不合格的食用农产品，是否就地封存停止销售；（1分） （3）食用农产品是否是与有毒有害物品一同储存摆放。（2分）	现场检查	5	



## 安徽省食品监督检查表（续表第 6 页）

（食品销售者）

编号：[                      ]

	25	* * 是否有《食品安全法》禁止经营的食品、食品添加剂。 （加 6 分）	现场检查	6	
食品 贮存 和运 输经 营者	26	（1）贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、 无害，保持清洁；（1 分）	现场检查	4	
		（2）容器、工具和设备是否符合保证食品安全所需的温度、 湿度等特殊要求；（1 分）			
		（3）食品是否与有毒、有害物品一同贮存、运输。（2 分）			
总计				100	[    ]
检查结论及处理意见 （可另附表）					
被检查单位意见 （可另附表）					
检查人员签名：  [手签名]  年    月    日			企业法人代表或其授权人签名：  [手签名]  年    月    日（章）		

### 备注：

- 涉及合理缺项的，该项不加分。
- 发生违反《食品安全法》三十四条规定的经营行为，直接认定为高风险。
- 个年度处罚两次以上，直接认定为高风险。
- 网络食品销售者检查同实体店食品销售者。
- 贮存和运输经营者检查适用此表。
- 有\* 号为日常监督检查的重点项目。
- 有双\* 的为关键项，直接认定为高风险项。
- 无\* 号为日常监督检查的一般项。
- 检查结果：符合：检查中未发现问题的，检查结果判定为符合；基本符合：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；不符合：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。
- 特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品应当通过医疗机构或者药品零售企业向消费者销售。医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的，不需要取得食品经营许可证，但是应当遵守《食品安全法》和《食品安全法实施条例》关于食品销售的规定。

餐饮服务类附录 1

# 安徽省食品监督检查表

(餐饮服务单位)

名称: \_\_\_\_\_ 类别: \_\_\_\_\_ 编号: \_\_\_\_\_  
 社会信用代码/注册号: \_\_\_\_\_ 法人/负责人: \_\_\_\_\_  
 经营地址: \_\_\_\_\_  
 检查类别: \_\_\_\_\_ 检查机关: \_\_\_\_\_ 检查人: \_\_\_\_\_

检查项目	序号	检查内容	评分标准 (检查方法)	分值	得分	备注
许可与 制度 管理	1	是否超过有效期限	看证件	2		
	2	是否存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为	看证件	2		
	3	是否擅自改变许可类别、备注项目	看证件	2		
	4	是否擅自改变经营地址	看证件	1		
	5	是否在醒目位置悬挂食品经营许可证及公示等级标识	看现场	2		
	6	监督检查结果记录表公示的时间、位置是否符合要求	看现场	2		
	7	是否建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度	看资料	3		
	8	是否制定食品安全事故处置方案	看资料	1		
人员 管理	9	是否配备专职或兼职食品安全管理人员	看资料	2		
	10	是否聘用禁聘人员从事食品安全管理	看证件	2		
	11	从业人员中是否存在无健康证明的人员	看证件	2		
	12	是否安排患有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作	看现场	2		
	13	是否执行晨检制度	看现场	1		
	14	从业人员个人卫生是否符合要求	看现场	1		
	15	是否制定并执行从业人员培训制度	看资料	1		
场所 环境	16	场所布局是否符合许可要求	看现场	1		
	17	公共场所是否清洁卫生、是否受到有毒有害气体和物质污染	看现场	2		
	18	专间区域是否符合要求	看现场	1		
	19	专用区域是否符合要求	看现场	1		
	20	地面与排水是否符合要求	看现场	1		
	21	墙壁与门窗是否符合要求	看现场	1		
	22	屋顶与天花板是否符合要求	看现场	1		
	23	卫生间是否保持清洁、卫生,并定期清理	看现场	2		
	24	更衣场所是否符合要求	看现场	1		
	25	餐厨废弃物处置是否符合要求	看现场	2		
	26	用水是否符合生活饮用水卫生标准	看现场	1		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（餐饮服务单位）

编号：\_\_\_\_\_

设施设备	27	专间设施是否符合要求	看现场	1		
	28	洗手消毒设施是否符合要求	看现场	1		
	29	供水设施是否符合要求	看现场	1		
	30	通风排烟设施是否符合要求	看现场	1		
	31	清洗、消毒、保洁设施是否符合要求	看现场	1		
	32	防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求	看现场	1		
	33	采光照明设施是否符合要求	看现场	1		
	34	设备、工具和容器是否符合要求	看现场	1		
	35	场所及设施设备管理是否符合要求	看现场	1		
	36	废弃物暂存设施是否符合要求	看现场	1		
采购贮存	37	是否采购了禁止经营的食品	看现场	3		
	38	是否符合索证索票、查验记录要求	看资料	2		
	39	贮存是否符合要求	看现场	2		
	40	是否开展定期检查与清理	看现场	2		
加工制作	41	粗加工与切配是否符合要求	看现场	1		
	42	烹饪过程是否符合要求	看现场	1		
	43	备餐及供餐是否符合要求	看现场	1		
	44	凉菜配制、裱花操作是否符合要求	看现场	1		
	45	生食海产品加工是否符合要求	看现场	1		
	46	现榨饮料及水果拼盘制作是否符合要求	看现场	1		
	47	面点制作是否符合要求	看现场	1		
	48	烧烤加工是否符合要求	看现场	1		
	49	食品再加热是否符合要求	看现场	1		
	50	食品留样是否符合要求	看现场	1		
清洗消毒	51	清洗是否符合要求	看现场	2		
	52	消毒是否符合要求	看现场	2		
	53	保洁是否符合要求	看现场	2		
	54	集中消毒的餐饮具是否具有消毒合格凭证	看现场	2		
食品添加剂	55	是否符合“五专”要求	看现场	3		
	56	是否符合相关备案和公示要求	看现场	1		
	57	是否存在超范围、超剂量使用现象	看现场	3		
检验运输	58	检验是否符合要求	看现场	2		
	59	标识、包装是否符合要求	看现场	2		
	60	储存、运输是否符合要求	看现场	2		

安徽省食品监督检查表（续表第 3 页）  
（餐饮服务单位）

编号：\_\_\_\_\_

总计		90		
检查结论及处理意见 (可另附表)				
被检查单位意见 (可另附表)				
检查人员签名：   年 月 日		企业法人代表或其授权人签名：   年 月 日		

食品生产类附录3

安徽省食品监督检查表  
(食品生产加工小作坊)

名称: \_\_\_\_\_ 类别: \_\_\_\_\_ 法人/负责人: \_\_\_\_\_  
社会信用代码/注册号: \_\_\_\_\_ 许可/登记证号: \_\_\_\_\_  
生产/经营地址: \_\_\_\_\_  
检查类别: \_\_\_\_\_ 检查机关: \_\_\_\_\_ 检查人: \_\_\_\_\_

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
1. 资质要求	1.1	证照情况	有真实有效的登记证明、营业执照。	1		
	1.2	生产条件变化情况	无生产场所搬迁未重新登记、超允许品种目录范围生产、违规接受其他获证食品生产企业委托生产食品等行为。	1		
2. 生产加工场所	2.1	外部环境卫生情况	外部环境整洁、卫生，无外来污染。	1		
	2.2	区域分离情况	生产加工区域与生活区、办公区有效分离。	1		
	*2.3	生产区域卫生情况	生产加工区域清洁、卫生，光线、通风良好，无积水、裸露废弃物或者其他与生产无关杂物，无鼠类、昆虫等侵入，无饲养畜禽等。	3		
	2.4	工艺布局情况	生产工艺布局合理，生熟分开，无交叉污染。	2		
	2.5	地面卫生情况	地面采用水泥、瓷砖等硬质材料铺设，平整、无裂缝、清洁卫生。	1		
	2.6	墙面卫生情况	墙面采用无毒、无味的防渗透材料建造，或者使用无毒、无味、防霉、不易脱落的涂料粉刷，墙面光滑、无污垢，潮湿场所墙面有效防潮。	1		
	2.7	屋顶卫生情况	屋顶采用无毒、无异味材料建造，表面清洁，无脱落、不漏雨。	1		
	2.8	门窗卫生情况	门窗闭合严密、开闭正常，清洁卫生。	1		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

### （食品生产加工小作坊）

编号：\_\_\_\_\_

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
3. 生产加工设备设施	3.1	设施配备情况	配置满足要求的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控、清洗等设施，使用正常。	1		
	3.2	设备设施材质及区分情况	直接接触食品物料的设备、设施、工具、容器等的材质符合安全标准；接触即食食品与非即食食品的设备、设施、工具、容器明显区分，无混用、误用。	1		
	3.3	防鼠防虫等其他设施配备情况	设置必要的防鼠防虫、废弃物存放设施。	2		
4. 原辅材料	4.1	原辅料进货查验情况	执行进货查验制度，建立进货台账，记录真实完整；原辅材料及包装材料有相应资质。	2		
	*4.2	原料肉进货查验情况	原料肉有检验检疫证明，猪肉来自于定点屠宰厂（场）。	3		
	4.3	配料登记情况	所有配料如实登记备查。	1		
	4.4	原辅料存放情况	贮存环境整洁卫生，原辅料离地离墙存放，食品添加剂单独存放，有必备的冷冻、冷藏等设施。	2		
	*4.5	原辅料卫生情况	原辅材料质量符合要求，过期、失效、变质、污秽不洁及受到其他污染的原辅材料和回收食品单独存放，明确标示。	3		
	4.6	生产用水情况	生产用水水质符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》要求。	2		
5. 生产加工过程控制	5.1	关键工序控制情况	按照工艺和配方进行生产，对关键加工工序及质量控制点进行有效控制。	1		
	5.2	生产过程卫生控制情况	原辅料、半成品与成品有效分离，与食品接触的设备、工具、容器等表面清洁无污染，无发霉、生锈现象。	2		
	*5.3	原辅料使用情况	食品添加剂的使用符合 GB2760《食品添加剂使用标准》规定，记录真实完整；无添加非食用物质和其他可能危害人体健康物质行为，无使用过期、失效、变质、污秽不洁、回收及受到其他污染的原辅材料行为。	3		
	5.4	食品添加剂及消毒清洁剂贮存、保管等情况	有专人负责食品添加剂、清洁剂、消毒剂的贮存、保管、领用。	1		

## 安徽省食品监督检查表（续表第 3 页）

### （食品生产加工小作坊）

编号：\_\_\_\_\_

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
6. 人员要求	*6.1	人员健康情况	食品从业人员持有有效健康合格证明，患有有碍食品卫生的疾病人员，调离食品生产岗位。	3		
	6.2	关键岗位人员的食品安全知识情况	关键岗位从业人员了解食品质量安全相关法律法规和标准知识。	1		
	6.3	人员卫生防护情况	操作人员保持个人整洁，穿戴洁净的工作衣、帽、鞋，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物、不喷洒香水，不在加工场所内吸烟和吐痰。	2		
7. 产品标识	7.1	产品标识及信息情况	有包装食品的标签符合要求，无包装的食品采取适当方式提供基本信息。	1		
	*7.2	虚假标识情况	无伪造、冒用食品生产许可证，虚假标注生产者名称、地址、配料表、生产日期等违法行为。	3		
8. 产品储运和销售	8.1	贮存、运输场所及工具情况	贮存、运输食品场所、工具整洁卫生，不受污染；贮存、运输的温、湿度符合要求。	1		
	8.2	回收及不合格食品处置情况	回收食品、变质食品采用适当方式进行处理，留有登记、处理记录。	1		
	8.3	产品销售记录情况	有销售台账或留存票据，产品的销售去向明确。	1		
总计				50 分	[ 总得分 ]	
检查结论及处理意见 (可另附表)		<b>检查结果：</b> <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合  <b>结果处理：</b> <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				
		被检查单位意见 (可另附表)				
检查人员签名： [手签名]  年 月 日		企业法人代表或其授权人签名： [手签名]  2016 年 3 月 12 日（章）				

说明：1.上表中打\*号的为重点项，其他为一般项。

2. 如果检查项目存在合理缺项，该项不得分，并在备注中说明。