|  |  |
| --- | --- |
| ICS XXXX  |  |
| CCS XXXX | **DB5117** |

四川省（达州市）地方标准

DB5117/T XXXX—2025

达州市食品生产企业落实食品安全

主体责任工作规范

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

达州市市场监督管理局  发布

# 前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由达州市市场监督管理局提出并归口。

达州市市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件起草单位：达州市市场监督管理局。

本文件主要起草人：杨敏、夏东。

——本文件为首次发布。

# 目 录

1范围 1

2规范性引用文件 1

3术语和定义 1

4总体要求 1

5食品安全管理制度 2

6管理人员 2

7评定 4

8培训考核 5

9日管控 5

10周排查 6

11月调度 7

12年报告 8

附录A（资料性）每日食品安全检查记录 9

附录 B（资料性）食品生产企业食品安全日管控清单 10

附录C（资料性）每周食品安全排查治理报告 12

附录 D（资料性）食品生产企业食品安全周排查清单 14

附录 E（资料性）每月食品安全调度会议纪要 20

附录 F（资料性）食品安全员守则 23

附录 G（资料性）食品安全总监职责 24

附录 H（规范性）食品生产企业食品安全状况自查评价表 25

参考文献 35

# 达州市食品生产企业落实食品安全主体责任工作规范

* 1. 范围

本文件规定了食品生产企业落实食品安全主体责任相关管理人员的能力要求、职责以及日管控、周排查、月调度、年报告工作机制的实施及评定。

本文件适用于达州市食品生产企业食品安全主体责任的落实及监督检查。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| GB | 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| GB | 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| GB | 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB | 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB | 29924 | 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则 |

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 日管控

食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全管控记录》的工作行为。

3.2 周排查

食品安全总监或者食品安全员每周组织风险隐患排查，分析解决问题并形成《每周食品安全排查报告》的工作行为。

3.3 月调度

企业主要负责人每月听取食品安全工作汇报，对当月食品安全工作进行总结，对下个月工作调度安排并形成《每月食品安全调度会议纪要》的工作行为。

* 1. 总体要求

4.1 强化组织机构建设。企业应当明确主要负责人为食品安全第一责任人；明确食品安全总监、食品安全员的人员和职责；明确各岗位责任人及职责。明晰责任人的责任，为确保食品安全提供人员支撑。依法依规依标准系统谋划食品安全工作，全面履行食品安全主体责任。

4.2 完善质量管理制度。依法依规制定并完善更新食品安全管理制度，确保制度落地落实。

4.3 建立风险防控清单。依照企业自身实际，为有效防范化解风险，建立关键环节关键点位风险防控清单。既要区分日管控、周排查、月调度的工作重点，更要作为一个有机整体来统一对待，要相互衔接、相互促进，保持工作连续性，增强工作合力。

4.4 构建质量管理体系。管控产品质量提升产能品质，从原辅材料采购、验收、储存保管，配料、生产加工、消毒，成品检验检测等构建完整的质量管理体系。促进企业通过质量管理体系认证。

4.5 落实奖惩激励机制。企业应当制定保障食品安全的奖惩政策，完善奖惩机制，以奖惩措施促进食品安全责任制的落实。

* 1. 食品安全管理制度

食品生产企业应建立食品安全管理制度，包括但不限于下述制度内容，企业可以根据自身企业规模等实际情况，单独或合并下述制度：

a)食品安全管理机构和人员管理制度；

b)食品安全自查制度；

c)从业人员健康管理制度；

d)食品加工场所、人员卫生管理制度；

e)培训与考核制度；

f)文件和记录管理制度；

g)进货查验记录制度；

h)生产过程控制及关键点控制记录制度；

i)食品添加剂和食品工业用加工助剂使用制度；

j)清洗剂、消毒剂等化学品使用制度；

k)防止食品污染管理制度；

l)仓储和运输管理制度；

m)出厂检验（留样）记录制度；

n)实验室管理制度；

o)食品生产卫生管理制度；

p)虫害控制管理制度；

q)废弃物管理制度；

r)设备保养和维修制度；

s)不合格品管理及食品召回制度；

t)食品安全信息主动报告制度；

u)食品安全事故处置方案；

v)客户投诉处理机制；

w)标签标识管理制度；

x)食品安全风险信息收集制度；

y)标准管理制度；

z)日管控、周排查、月调度、年报告制度。

* 1. 管理人员

6.1 食品安全员

6.1.1 食品生产企业至少配备1名食品安全员，企业可根据实际需要增加。

6.1.2 食品安全员应具备以下管理能力：

a)掌握相关食品安全法律法规、食品安全标准；

b)具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；

c)熟悉企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等食品生产过程控制要求；

d)参加食品安全管理人员培训并通过考核；

e)其他应具备的食品安全管理能力。

6.1.3 食品安全员职责：

a) 从事食品安全管理具体工作，组织落实日管控，形成《每日食品安全检查记录》（参见附录A）；没有配备食品安全总监的企业，食品安全员同时组织落实周排查完成，形成《每周食品安全排查治理报告》。

b) 督促落实食品生产过程控制要求；

c) 检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

d) 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人身健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

e) 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

f) 配合有关部门调查处理食品安全事故；

g) 其他食品安全管理责任。

6.1.3 食品生产企业应当按照6.3.3的规定，结合企业实际，细化制定《食品安全员守则》（参见附录F）。

6.2 食品安全总监

6.2.1 大中型食品生产企业应配备食品安全总监。

6.2.2 食品安全总监应具备以下管理能力：

a)掌握相关食品安全法律法规、食品安全标准；

b)具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；

c)熟悉企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等食品生产过程控制要求；

d)参加食品安全管理人员培训并通过考核；

e)其他应具备的食品安全管理能力。

6.2.3 食品安全总监职责：

a)协助主要负责人做好食品安全管理工作，组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，组织落实周排查完成，形成《每周食品安全排查治理报告》（参见附录C）；

b)组织制定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况，提出整改措施并督促落实；

c)明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产过程控制、出厂检验、贮存运输、投诉举报处理等方面责任要求并督促落实；

d)组织实施食品安全追溯体系，保证食品可追溯；

e)组织拟定食品安全事故处置方案，开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

f)管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展从业人员食品安全教育、培训和考核；

g)接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况；

h)其他食品安全管理责任。

6.2.4 食品生产企业应当按照6.2.3的规定，结合企业实际，细化制定《食品安全总监职责》（参见附录G）。

6.3 企业主要负责人

6.3.1 企业主要负责人是承担全面领导责任的法定代表人、实际控制人等主要决策人。

6.3.2 企业主要负责人应具备以下管理能力：

a)掌握相关食品安全法律法规、食品安全标准；

b)其他应具备的食品安全管理能力。

6.3.3 企业主要负责人职责：

a)对食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制；

b)任命食品安全总监和食品安全员，明确其职责；

c)建立食品安全风险防控动态管理机制，建立健全日管控、周排查、月调度、年报告工作制度和机制；

d)每月至少听取1次食品安全总监（或者食品安全员）管理工作情况汇报形成《每月食品安全调度会议纪要》（参见附录E）；

e)为食品安全总监和食品安全员依法开展食品安全管理工作提供支持和保障；

f)在作出涉及食品安全的重大决策前，应充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议；

g)对食品安全总监和食品安全员报告的或突发的重大风险隐患等情况，按相关规定及时报告食品安全监管部门；

h)督促开展从业人员食品安全教育、培训和考核；

i)建立对食品安全总监、食品安全员、从业人员等的奖惩机制；

j)其他食品安全管理责任。

* 1. 评定

7.1 企业应定期开展对食品安全管理人员的评定工作。

7.2 对企业主要负责人的评定内容：

a) 企业落实食品安全主体责任的长效机制建立和实施情况；

b) 对食品安全管理人员开展相关工作的支持和保障情况；

c) 对涉及食品安全重大决策，听取食品安全总监和食品安全员意见和建议情况；

d) 月调度落实情况及下月重点工作调度情况；

e) 其他食品安全责任落实情况。

7.3 对食品安全总监的评定内容：

a) 对企业食品安全员开展相关工作的支持和保障情况；

b) 周排查落实情况；

c) 组织开展从业人员食品安全教育、培训、考核情况；

d) 其他食品安全责任落实情况。

7.4 对食品安全员的评定内容：

a) 日管控完成情况；

b) 开展从业人员食品安全教育、培训、考核情况；

c) 其他食品安全责任落实情况。

* 1. 培训考核

8.1 管理人员、普通员工培训符合GB 14881等相关要求。

8.2 制定并实施从业人员食品安全培训计划，合理安排培训教材。

8.3 普通员工是所有食品安全管理制度的最终执行者，宜进一步加强教育培训。

8.4 年培训应不少于40学时。

8.5 企业主要负责人应督促食品安全员和食品安全总监积极参加企业内部或食品安全监督管理部门组织的业务培训。

8.6 企业主要负责人应定期组织对食品安全员和食品安全总监考核。

8.7 食品安全员或食品安全总监每年组织对从业人员开展不少于1次食品安全知识的业务考核。

8.8 应定期开展全员食品安全培训工作的绩效评估。

8.9 保留培训档案，培训档案包含但不局限于以下材料：

a)培训计划；

b)培训方案；

c)培训内容；

d)培训签到表；

e)培训试卷；

f)培训效果评估；

g)培训影像资料。

* 1. 日管控

9.1 实施人员

食品安全员。

9.2 实施内容

根据《食品生产企业食品安全日管控清单》（参见附录B）细化并调整日管控工作内容，主要针对生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、标签和说明书、前次检查发现问题整改情况等方面确定每日检查内容。

9.3 实施步骤

9.3.1 计划

根据《食品生产企业食品安全日管控清单》，结合实际，制定日管控计划。

9.3.2 检查

食品安全员根据日管控计划开展检查工作。

9.3.3 记录

食品安全员在检查工作结束后，应根据实际检查情况，形成《每日食品安全检查记录》，并存档备查。

9.3.4 处置及报告

发现食品安全风险隐患，采取防范措施并形成记录，及时上报上一级食品安全管理人员，未发现问题的，也应予以记录，实行零风险报告。

* 1. 周排查

10.1 实施人员

食品安全总监（未配备食品安全总监的企业由食品安全员落实）。

10.2 实施内容

10.2.1 根据《食品生产企业食品安全周排查清单》（参见附录D）细化并调整周排查工作内容，主要针对生产资质、生产环境条件（厂区、车间、设施、设备等）、进货查验、生产过程控制、委托生产情况、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置、本周检查发现问题整改情况等方面，全面排查生产加工各环节可能存在的食品安全风险隐患。

10.2.2 每周实施食品安全风险隐患排查，对日管控发现的问题进行分析研判，采取纠正措施。

10.3 实施步骤

10.3.1 计划

根据《食品生产企业食品安全周排查清单》，结合日管控实施情况，制定周排查计划。

10.3.2 排查

按照周排查计划，每周至少组织1次风险隐患排查，汇总分析并研究解决日管控和周排查发现的问题。

10.3.3 记录

根据排查结果，形成《每周食品安全排查治理报告》（参见附录C），并存档备查。

10.3.4 处置及报告

根据《每周食品安全排查治理报告》，分析研判企业食品安全管理情况，提出风险防控措施，及时上报企业主要负责人。

* 1. 月调度

11.1 实施人员

企业主要负责人。

11.2  实施内容

由食品安全总监汇总最近一个月度内企业的食品安全管理工作情况，主要包括日管控、周排查中发现的重大食品安全风险问题及整改情况，日常食品安全管理情况的汇总分析，内容包括但不限于以下方面：原辅料验收情况、成品出厂检验情况、生产过程微生物监控、质量投诉情况、委托代工质量控制情况、供应商管理、质量培训、产品第三方检测、体系标准化工作情况、食品安全日常检查问题落实情况、较大风险隐患排查情况、下个月重点工作计划等。

11.3  实施步骤

11.3.1 计划

企业根据实际，结合日管控、周排查发现的风险隐患、问题和整改情况等内容，制定月调度计划。

11.3.2 调度

企业主要负责人每月至少听取1次食品安全总监或食品安全员工作汇报，并组织对企业当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行总结，对下个月重点工作作出调度安排。

11.3.3 记录

月调度应形成《每月食品安全调度会议纪要》（参见附录E），并存档备查。

11.3.4 处置

企业主要负责人根据《每月食品安全调度会议纪要》，结合实际，组织落实各项调度内容。

* 1. 年报告

12.1 实施人员

企业主要负责人。

12.2  实施内容

食品生产企业应根据《食品生产企业食品安全状况自查评价表》（参见附录H）细化并调整食品安全自查年报告工作内容，主要包括：企业基本情况、企业本年不合格项改进情况、产品抽检监测不合格情况、企业生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置、食品安全管理制度更新和修订等。

12.3  实施步骤

12.3.1 计划

根据《食品生产企业食品安全状况自查评价表》，结合实际，制定年度自查计划。

12.3.2 自查

每年至少组织1次食品安全自查。

12.3.3 记录

根据日管控、周排查、月调度等各项工作内容，形成年度《食品生产企业食品安全状况自查评价表》。

12.3.4 处置及报告

业生产条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止食品生产活动，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门报告。

附 录 A

（资料性）

每日食品安全检查记录

单位名称： 检查日期：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 检查结果 | 不符合项说明 | 责任部门及责任人 | 不符合采取的防范措施 |
| 1. 生产环境条件（厂区、车间、设施、设备等）：应符合卫生规范及企业内部卫生管理要求
 | 符 合（ ）不符合（ ） |  |  |  |
| 1. 进货查验：进货查验索证索票齐全，按照公司原辅料验收流程作业，到货原辅料符合公司的验收标准要求，相关记录准确、完整
 | 符 合（ ）不符合（ ） |  |  |  |
| 三、生产过程控制：确保符合食品安全要求及企业内部管理要求 | 符 合（ ）不符合（ ） |  |  |  |
| 四、产品检验：按照要求落实产品留样及检验工作，确保产品经检验合格出厂 | 符 合（ ）不符合（ ） |  |  |  |
| 五、贮存及交付控制：按照要求进行相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录 | 符 合（ ）不符合（ ） |  |  |  |
| 六、食品标签标识和说明书：食品标签标识符合法律法规及标准要求，日期打码真实准确 | 符 合（ ）不符合（ ） |  |  |  |
| 七、其他涉及食品安全相关的要求落实情况 | 符 合（ ）不符合（ ） |  |  |  |
| 八、前次检查发现问题整改情况 | 符 合（ ）不符合（ ） |  |  |  |
| **生产情况说明** | **正常生产（** **）；未生产（** **）** |
| **检查人签名：** 年 月 日 |
| **负责人签名：** 年 月 日 |

**记录填写说明：**

1. 食品安全员正常工作日每日根据日管控风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》；
2. 针对相应的检查项目，在检查结果栏打“ **√** ”，如检查发现不符合，需要在“不符合项说明”栏中详细记录不符合具体内容；

3、对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监（食品安全负责人）或者企业主要负责人。

附 录 B

（资料性）

食品生产企业食品安全日管控清单

| 序号 | 检查项目 | 项目序号 | 自查内容 |
| --- | --- | --- | --- |
| 一 | 生产环境条件（厂区、车间、设施、设备等） | 1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 |
| \*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或具备有效防范措施。 |
| 3 | 设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。 |
| 4 | 卫生间保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 |
| 5 | 有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。 |
| 6 | 通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行，存放垃圾、废弃物的设备设施标识清晰，有效防护。 |
| 7 | 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。 |
| 8 | 生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。 |
| 9 | 监控设备（如压力表、温度计）定期检定或校准、维护，并有相关记录。 |
| 10 | 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。 |
| 11 | 准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。 |
| 二 | 进货查验 | \*12 | 查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。 |
| \*13 | 进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。 |
| 14 | 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、领用出库和退库记录。 |
| 三 | 生产过程控制 | \*15 | 使用的食品原料、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。 |
| \*16 | 建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。 |
| \*17 | 未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。 |
| \*18 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 |
| \*19 | 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公吿的新食品原料范围内。 |
| \*20 | 未发现使用药品生产食品，未发现仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。 |
| 三 | 生产过程控制 | 21 | 生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致。 |
| 22 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 |
| 23 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 |
| 24 | 未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。 |
| 25 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 |
| 26 | 工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。 |
| 27 | 食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。 |
| 28 | 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。 |
| 四 | 产品检验 | 29 | 企业自检的，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，检验仪器按期检定或校准。 |
| 30 | 不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。 |
| \*31 | 有与生产产品相应的相关标准文本，按照标准规定进行检验。 |
| \*32 | 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，保存期限符合规定要求。 |
| 33 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 |
| 五 | 贮存及交付控制 | 34 | 食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 |
| 35 | 食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。 |
| 36 | 不合格品在划定区域存放，具有明显标示。 |
| 37 | 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。 |
| 38 | 仓库温湿度符合要求。 |
| \*39 | 有出厂记录，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。 |
| 六 | 标签和说明书 | \*40 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 |
| \*41 | 食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，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。 |
| 七 | 其他主体责任 | 42 | 其他不符合《食品安全法》等相关法律、法规、规章、标准和技术规范相关要求 |
| 43 | 对前次检查发现的问题完成整改。 |

备注：\* 标记内容为严重食品安全风险隐患问题，应重点关注。

附 录 C

（资料性）

每周食品安全排查治理报告

|  |
| --- |
| **报告周期：** 年第 周 月 日— 月 日 |
| 一、企业资质合规性风险评估风险隐患问题及整改情况：二、生产环境条件的食品安全风险评估风险隐患问题及整改情况：三、进货查验过程的食品安全风险评估风险隐患问题及整改情况：四、生产过程控制的食品安全风险评估风险隐患问题及整改情况：五、委托生产的食品安全风险评估风险隐患问题及整改情况：六、产品检验控制的食品安全风险评估风险隐患问题及整改情况：七、贮存及交付控制的食品安全风险评估风险隐患问题及整改情况：八、不合格品、回收食品、废弃油脂管理和食品召回的食品安全风险评估风险隐患问题及整改情况：九、食品标签标识的食品安全风险评估风险隐患问题及整改情况：十、从业人员管理情况的食品安全风险评估风险隐患问题及整改情况：十一、信息记录和追溯风险隐患问题及整改情况：十一、食品安全事故处置情况风险隐患问题及整改情况：十二、其他食品安全隐患风险排查情况风险隐患问题及整改情况：十三、上一周食品安全风险隐患问题整改落实情况十四、本周食品安全管理情况评价□ 食品安全风险可控，无较大食品安全风险隐患。□ 存在食品安全风险隐患，需尽快采取防范措施。□ 存在严重食品安全风险隐患，需尽快采取防范措施，请公司负责人重视。十五、下周食品安全排查重点 |
| 报告人 |  | 报告日期 |  |

附 录 D

（资料性）

食品生产企业食品安全周排查清单

| 排查项目 | 序号 | 排查内容 |
| --- | --- | --- |
| 一、许可资质管理 | 1 | 依法取得食品生产许可，许可证在有效期内。 |
| 2 | 生产的食品应属于食品生产许可证上载明的食品类别。 |
| 3 | 在相关许可有效期内连续停止生产一年以上的，在恢复生产之前，应当向所在地的市场监管部门报告。 |
| 4 | 入网食品生产者应当依法取得许可，入网食品生产者应当按照许可的类别范围销售食品。 |
| 5 | 应当妥善保管食品生产许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。 |
| 6 | 应当在生产场所的显著位置悬挂或者摆放食品生产许可证正本。 |
| 7 | 食品生产许可证有效期内，名称、现有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，应当在变化后10个工作日内向原发证的市场监管部门提出变更申请。 |
| 8 | 食品生产许可证副本载明的同一食品类别内的事项发生变化的，应当在变化后10个工作日内向原发证的市场监管部门报告。 |
| 二、禁止生产的食品 | 9 | 禁止生产用非食品原料生产食品，或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收的食品作为原料生产的食品。 |
| 10 | 禁止生产营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。 |
| 11 | 禁止生产病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 |
| 12 | 禁止生产未按规定检疫或者检疫不合格的肉类制品，禁止生产未经检验或者检验不合格的肉类制品。 |
| 13 | 禁止生产国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 |
| 14 | 禁止生产添加按照传统既是食品又是中药材物质以外的药品的食品。 |
| 15 | 禁止生产致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂。 |
| 16 | 禁止生产用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂。 |
| 17 | 禁止生产超范围、超限量使用食品添加剂的食品。 |
| 二、禁止生产的食品 | 18 | 禁止生产腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。 |
| 19 | 禁止生产标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。 |
| 20 | 禁止生产利用未通过国务院卫生行政部门安全性评估的新食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种，未通过国务院卫生行政部门安全性评估。 |
| 21 | 禁止生产不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂。 |
| 22 | 禁止生产被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。 |
| 23 | 禁止生产无标签的预包装食品、食品添加剂。 |
| 24 | 禁止生产以有毒有害动植物为原料的食品。 |
| 25 | 禁止以废弃食用油脂加工制作食品。 |
| 26 | 禁止生产为防病和控制重大食品安全风险等特殊需要明令禁止生产经营的食品、食品添加剂。 |
| 27 | 禁止生产《食品安全法》禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。 |
| 三、从业人员管理 | 28 | 应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。 |
| 29 | 应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。 |
| 30 | 从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。 |
| 31 | 不得聘用《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五第一、二款规定禁止从事食品生产经营管理工作或担任食品安全管理人员的人员。 |
| 32 | 人员应当保持个人卫生，生产食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等。 |
| 33 | 应当自行组织或者委托社会培训机构、行业协会，对本单位的从业人员进行上岗前和在岗期间的食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，并建立培训档案。 |
| 34 | 应当对食品安全管理人员、关键环节操作人员及其他相关从业人员进行考核。考核不合格的，不得上岗。 |
| 四、生产环境条件 | 35 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 |
| 36 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。 |
| 37 | 设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。 |
| 38 | 卫生间保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 |
| 39 | 有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。 |
| 40 | 通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行，存放垃圾、废弃物的设备设施标识清晰，有效防护。 |
| 41 | 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。 |
| 42 | 生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。 |
| 43 | 监控设备（如压力表、温度计）定期检定或校准、维护，并有相关记录。 |
| 44 | 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。 |
| 45 | 准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分隔。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。 |
| 五、进货查验 | 46 | 查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，应当按照食品安全标准进行检验。 |
| 47 | 应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、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、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证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。 |
| 48 | 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、领用出库和退库记录。 |
| 六、生产过程控制 | 49 | 应当建立健全食品安全管理制度，加强食品安全管理工作，依法从事生产活动。 |
| 50 | 应当加强原料采购、原料验收、投料等原料控制；生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制；原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；运输交付控制制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准。 |
| 51 | 应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地市场监管部门报告。 |
| 52 | 不得在食品生产、加工场所贮存依照《中华人民共和国食品安全实施条例》第六十三条规定制定的名录中的物质。 |
| 53 | 对食品进行辐照加工，应当遵守食品安全国家标准。 |
| 54 | 应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。 |
| 55 | 盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，用具用后应当洗净，保持清洁。 |
| 56 | 直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器。 |
| 57 | 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准 |
| 58 | 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。 |
| 59 | 生产活动应当符合有关食品生产过程要求的食品安全国家标准。 |
| 60 | 生产经营的食品应当符合食品安全国家标准和所标注的企业标准规定的食品安全指标。 |
| 61 | 应当严格按照食品安全标准使用食品添加剂。使用食品添加剂的，应当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施中，标明“食品添加剂”字样，按照食品安全标准规定的品种、范围使用量使用，并建立食品添加剂的使用记录制度。 |
| 62 | 高风险食品生产企业应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于二年。 |
| 63 | 应当建立临近保质期食品和食品添加剂管理制度，将临近保质期的食品和食品添加剂集中存放，并做出醒目提示。 |
| 64 | 禁止将超过保质期的食品和食品添加剂退回相关生产经营企业。 |
| 65 | 应当采取染色、毁形等措施对超过保质期的食品和食品添加剂予以销毁，或者进行无害化处理，并记录处置结果。记录保存期限不得少于二年。 |
| 66 | 禁止将回收食品经过改换包装等方式以其他形式进行销售或者赠送。但因标签、标志、说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售或者赠送；销售或者赠送时应当向消费者或者受赠人明示补救措施。 |
| 67 | 应当严格执行食品生产经营场所卫生规范制度。 |
| 七、委托生产情况 | 68 | 委托方、受托方具有有效证照，委托生产的食品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定。 |
| 69 | 签订委托生产合同，约定委托生产的食品品种、委托期限等内容。 |
| 70 | 有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。 |
| 71 | 委托生产的食品标签清晰标注委托方、受托方的名称、地址、联系方式等信息。 |
| 八、标签、说明书和广告宣传管理 | 72 | 预包装食品的包装上应当有标签，标签标注的事项完整、真实。 |
| 73 | 食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，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。 |
| 74 | 生产转基因食品应当按照规定显著标示。 |
| 75 | 按照食品安全国家标准的要求对辐照加工食品进行标注。 |
| 76 | 标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。 |
| 77 | 未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能。对食品广告内容的真实性、合法性负责。 |
| 78 | 禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。 |
| 79 | 非保健食品不得声称具有保健功能。 |
| 80 | 受委托企业应当在受委托生产的食品的标签中，标明自己的名称、地址、联系方式和食品生产许可证编号等信息。 |
| 九、产品检验 | 81 | 应当建立食品出厂检验记录制度，查验出厂食品的检验合格证和安全状况，如实记录食品的名称、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、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合《中华人民共和国食品安全法》第五十条第二款的规定。 |
| 82 | 应当按照食品安全标准对所生产的食品、食品添加剂进行检验，检验合格后方可出厂或者销售。 |
| 83 | 企业自检的，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，检验仪器按期检定或校准。 |
| 84 | 不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。 |
| 85 | 有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。 |
| 86 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 |
| 十、贮存及交付控制 | 87 | 食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 |
| 88 | 食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。 |
| 89 | 不合格品在划定区域存放，具有明显标示。 |
| 90 | 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。 |
| 91 | 仓库温湿度符合要求。 |
| 92 | 有出厂记录，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。 |
| 十一、食品安全事故管理 | 93 | 应当制定食品安全应急预案，定期检查本企业各项食品安全防范措施落实情况，及时消除事故隐患，防止食物中毒等食品安全事故的发生。 |
| 94 | 发生食品安全事故的应当立即采取措施，防止事故扩大。应当及时向事故发生地县级人民政府市场监管、卫生行政部门报告。 |
| 95 | 应当对对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施。 |
| 十二、食品召回管理 | 96 | 发现其生产的食品属于不安全食品的，应当立即停止生产经营，采取通知或者公告的方式告知相关食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用，并采取必要的措施防控食品安全风险。 |
| 97 | 通过自检自查、公众投诉举报、经营者和监督管理部门告知等方式知悉其生产的食品属于不安全食品的，应当主动召回。 |
| 98 | 实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。 |
| 99 | 有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。 |
| 100 | 有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。 |
| 十三、入网交易管理 | 101 | 通过自建网站交易的，应当在通信管理部门批准后三十个工作日内，向所在地的市场监管部门备案，取得备案号。 |
| 102 | 按照规定在自建交易网站或者网络食品交易第三方平台的首页显着位置或者经营活动主页面醒目位置，公示其营业执照、食品生产许可证件、从业人员健康证明、食品安全风险等级等信息。相关信息应当完整、真实、清晰，发生变化的，应当在十日内更新。 |
| 103 | 入网食品生产者不得从事下列行为：网上刊载的食品名称、成分或者配料表、产地、保质期、贮存条件，生产者名称、地址等信息与食品标签或者标识不一致；网上刊载的非保健食品信息明示或者暗示具有保健功能；对在贮存、运输、食用等方面有特殊要求的食品，未在网上刊载的食品信息中予以说明和提示；法律、法规规定禁止从事的其他行为。 |
| 104 | 入网食品生产者交易的食品有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊贮存条件要求的，入网食品生产者应当采取能够保证食品安全的贮存、运输措施，或者委托具备相应贮存、运输能力的企业贮存、配送。 |
| 十四、食品追溯管理 | 105 | 应当依照《中华人民共和国食品安全法》的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯，如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息。 |
| 106 | 建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。 |
| 十五、日管控落实情况 | 107 | 食品安全管理员按照要求开展日管控工作。 |
| 108 | 日管控检查发现的问题是否按照要求落实了改进措施。 |
| 十六、其他主体责任 | 109 | 建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价。对自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监管部门报告。 |
| 110 | 应当将监管部门张贴的日常监督检查结果记录表保持至下次日常监督检查。不得撕毁、涂改日常监督检查结果记录表。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，应当立即停止食品生产经营活动。 |

注：除上述列出的食品安全主体责任外，还应对照《食品安全法》等相关法律、法规、规章、标准和技术规范相关要求开展自查，全面履行食品安全主体责任，相关法律、法规、规章等规定有变化的，按照新的规定落实主体责任。

附 录 E

（资料性）

每月食品安全调度会议纪要

**记录编号：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **会议名称** |  月份食品安全调度会议纪要 | **主持人** |  |
| **会议日期** |  年 月 日 | **会议地点** |  |
| **出席人员** |  |
| **会议内容记录：****一、本月周排查情况汇总及整改情况**（一）当月每周许可资质管理的问题及解决情况（二）当月每周禁止生产的食品的问题及解决情况（三）当月每周从业人员管理的问题及解决情况（四）当月每周进货查验的问题汇总及解决情况（五）当月每周生产过程控制的问题汇总及解决情况（六）当月每周委托生产的问题汇总及解决情况（七）当月每周标签、说明书和广告宣传等的问题汇总及解决情况（八）当月每周产品检验的问题汇总及解决情况（九）当月每周贮存及交付控制的问题汇总及解决情况（十）当月食品安全事故的处理情况（十一）当月食品召回及后续处理情况（十二）当月每周入网交易管理的问题汇总及解决情况（十三）当月每周食品追溯管理的问题汇总及解决情况（十四）当月落实日管控、周排查制度存在的问题汇总及解决情况（十五）落实属地食品安全规定和政策情况，食品安全自查制度落实情况，食品安全问题向所在地市场监管部门报告制度的落实情况等综上所述，本月**食品安全日管控、周排查问题落实情况**1.共发现问题 项，已落实整改 项，待整改 项，计划完成整改时间为 ；2.相关责任部门整改配合情况： 。**二、食品安全管理工作情况汇报（汇报人： ）****（一）原辅料验收情况：**（1）原料：本月到货总批数 批次，合格 批次，不合格 批次，到货合格率 %。不合格原料为： ，不合格原因： ，对不合格原料采取的处理措施： 。 （2）辅料：本月到货总批数 批次，合格 批次，不合格 批次，到货合格率 %。不合格原料为： ，不合格原因： ，对不合格原料采取的处理措施： 。 **（二）成品出厂检验情况：**本月成品抽检总批数 批次，合格 批次，不合格 批次，成品出厂检验合格率 %。不合格产品为： （规格： ，批次： ），不合格原因： ，对不合格产品采取的处理措施： 。**（三）生产过程微生物监控（环境涂抹及空气落菌）**本月环境涂抹及空气落菌检测总样品数 个，合格 个，不合格 个，合格率 %。不合格样品主要为： ，不合格原因： ，对不合格采取的处理措施： 。**（四）质量投诉情况（公司当月接收和处理的质量投诉）**本月质量投诉起数为 起，有效投诉 起，无效投诉 起。投诉产品主要为： ；投诉主要原因为： ；采取的主要改进措施为： 。**（五）供应商管理（对供应商审核及管理情况）**本月对供应商审核情况： **（六）委托生产质量控制情况：**（1）OEM产品到货检验情况： （2）OEM产品投诉情况： （3）OEM工厂审核情况： （4）OEM工厂存在的风险信息： **（七）产品第三方检测（委托+监督抽查）**1.本月委托送检情况： 2.本月监督抽检情况： **（八）体系标准化工作情况（**主要针对体系认证、SC审查、企标维护等）体系运行情况： ；企标维护情况： 。**（九）员工食品安全相关培训情况**本月开展员工食品安全相关培训情况：本月开展食品安全培训 次，合计 学时，参加培训人员合计 人。**（十）企业资质核查要求****（十一）较大风险隐患排查情况**，包括但不限于以下部分：生产的产品不合格导致产品被召回或者发生食品安全事故；产品被确认因质量问题导致的重大投诉（造成负面舆论发酵或单次损失达到500元以上的）；生产的产品投放到市场出现批次性质量问题（自行发现或被其他方发现的）；生产的产品被政府监督抽查或客户抽检不合格；被市场监管部门或客户责令整改或处罚的；质量管理体系或食品安全管理体系运行出现重大不符合或局部/整体失效；其他因管理问题导致对公司或产品质量造成重大影响/损失的（如：导致批次报废、返工或储存/操作不当导致物料损耗等）。存在的主要风险隐患问题如下：1. ；2. ；3. 。**三、其他相关部门发言及达成的共识**（一） ；（二） 。**四、企业主要负责人工作指示（负责人：XXX）**（一） ；（二） ；（三） 。**五、下个月食品安全管理重点工作调度计划（包括但不限于以下内容）**（一）更新企业文件资料库，例如，相关法律、法规、食品安全标准、政府部门规章、规范性文件等具体内容；（二）修改完善企业生产控制措施、企业标准、企业管理制度等具体内容；（三）开展食品安全总监、食品安全员、从业人员培训；（四）下阶段日管控、周排查工作安排；（五）暂未解决问题的下步解决方向、步骤、完成时限；（六） ；（七） ；（八） ； |

汇报人/日期： / 年 月 日

负责人/日期： / 年 月 日

附 录 F

（资料性）

食品安全员守则

依据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，食品生产企业应当配备食品安全员，对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

（一）督促落实食品生产经营过程控制要求；

（二）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

（三）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

（四）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

（五）配合有关部门调查处理食品安全事故；

（六）其他食品安全管理责任。

食品安全员是日管控制度的实施主体，每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

没有配备食品安全总监的企业，食品安全员同时是周排查制度的实施主体，每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

附 录 G

（资料性）

食品安全总监职责

依据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，符合条件的食品生产企业应当配备食品安全总监，直接对企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

（一）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求。

（二）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回。

（三）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大。

（四）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核。

（五）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况。

（六）其他食品安全管理责任。

附 录 H

（规范性）

食品生产企业食品安全状况自查评价表（包含H1，H2，H3，H4，H5，H6）

食品生产企业食品安全状况自查评价表

 生产企业名称：

 食品生产许可证编号：

 食品类别及明细：

 企业社会信用代码：

 详细生产地址：

 联 系 人：

 联系方式：

 填报日期： 年 月 日

|  |
| --- |
| 填表注意事项： 1.内容填写要实事求是，不得弄虚作假。申报表用钢笔填写，可以打印。要求字迹清晰、工整，不得涂改； 2.年产值、销售额、缴税额、利润均按上年度填写； 3.自查表一式二份。一份企业留存，一份县级局存档，评价表加盖企业鲜章。 |

F1. 企业基本情况（ 年）变化一览表

|  |  |
| --- | --- |
| 企业名称 |  |
| 是否发生变化：是□ 否□ | 变更后名称： |
| 企业地址 |  |
| 是否发生变化：是□ 否□ | 变更后地址： |
| 外设仓库地址是否发生变化：是□ 否□ | 变更后地址： |
| 法定代表人 |  | 是否发生变化：是□ 否□ | 变更后： |
| 经济性质 |  | 是否发生变化：是□ 否□ | 变更后： |
| 企业总人数 |  | 是否发生变化：是□ 否□ | 变更后： |
| 技术人员数 |  | 是否发生变化：是□ 否□ | 变更后： |
| 获证时企业取得职称的食品安全及专业技术人员数 | 初级职称： 人 | 现企业取得职称的食品安全及专业技术人员数 | 初级职称： 人 |
| 中级职称： 人 | 中级职称： 人 |
| 高级职称： 人 | 高级职称： 人 |
| 获证时占地面积 | 米2 | 现占地面积 | 米2 |
| 获证时建筑面积 | 米2 | 现建筑面积 | 米2 |
| 获证时固定资产 | 万元 | 现固定资产 | 元 |
| 获证时流动资金 | 万元 | 现流动资金 | 万元 |
| \*年总产值 | 万元 | \*年销售额 | 万元 |
| \*年缴税金额 | 万元 | \*年 利 润 | 万元 |
| 获得体系认证： ，获得时间： ，证书号： |
| 获得体系认证： ，获得时间： ，证书号： |
| 获得体系认证： ，获得时间： ，证书号： |

注：1.除打“\*”项外，其他各项内容若没有变化，只需填写左侧项，右侧项用“/”划杠。

2.表格中企业名称、企业地址、法人代表、营业执照、发生变更的，需提供相关的证明材料复印件。

F2. 食品生产企业不合格项改进表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 不合格项名称 | 原因分析 | 不合格项改进情况 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

F3. 年企业产品抽检监测不合格情况一览表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 抽检监测单位 | 抽检日期 | 产品名称 | 生产日期 | 抽检类别 | 是否合格 | 不合格原因说明 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

注：检验类别应填写本年各级抽查性质或者企业的委托检验、自行检验、监督抽检、风险监测等。

F4. 落实食品安全管理制度清单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 制度名称 | 制定/修订 | 制（修）订时间 | 修订内容 | 修订依据 | 其他 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

F5. 食品生产企业食品安全状况自查评价细则

企业名称(盖章)： 自查评价人（签字）： 填表日期： 年 月 日

| 项目 | 项目序号 | 自查内容 | 自评 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| 1.4 | 有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| 2.进货查验 | \*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。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| 3.生产过程控制 | 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。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| \*3.4 | 有无使用非食品原料、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。 | □是□否 |  |
| \*3.5 | 有无超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| \*3.7 | 有无使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| 3.10 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | □是□否 |  |
| 3.11 | 有无原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | □是□否 |  |
| 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（限冷链要求）。 | □是□否 |  |
| 3.13 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | □是□否 |  |
| \*3.14 | 有无标注虚假生产日期或批号的情况。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| 4.产品检验 | 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。 | □是□否 |  |
| 4.2 | 不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| 4.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | □是□否 |  |
| 5.贮存及交付控制 | \*5.1 | 原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 | □是□否 |  |
| \*5.2 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | □是□否 |  |
| 5.3 | 不合格品应在划定区域存放。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| 5.5 | 仓库温湿度应符合要求。 | □是□否 |  |
| 5.6 | 生产的产品在许可范围内。 | □是□否 |  |
| 5.7 | 有销售台账，台账记录真实、完整。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| 6.不合格品管理和食品召回 | 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。 | □是□否 |  |
| \*6.2 | 实施不安全食品的召回，有无召回计划、公告等相应记录。 | □是□否 |  |
| \*6.3 | 召回食品有处置记录。 | □是□否 |  |
| 6.4 | 有无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）。 | □是□否 |  |
| 7.从业人员管理 | 7.1 | 有无食品安全管理人员、检验人员、负责人。 | □是□否 |  |
| 7.2 | 有无食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。 | □是□否 |  |
| \*7.3 | 有无聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| \*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。 | □是□否 |  |
| 7.6 | 有无从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | □是□否 |  |
| 8.食品安全事故处置 | 8.1 | 有无定期排查食品安全风险隐患的记录。 | □是□否 |  |
| 8.2 | 有无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。 | □是□否 |  |
| \*8.3 | 发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| 9.2 | 复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。 | □是□否 |  |
| 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。 | □是□否 |  |
| 其他需要记录的问题： |

说明：1.表中打\*号的为重点项，其他为一般项。2.自查未发现问题的，自查结论为符合；发现小于8项（含）一般项存在问题的，自查结论为基本符合；发现大于8项一般项或1项（含）以上重点项存在问题的，自查结论为不符合。3.食品生产者的自查评价不需自查第9项。4.备注栏可说明具体事项。

F6. 食品安全状况自查评价结论表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 企业自查评价结论 | 根据《中华人民共和国食品安全法》第四十七条规定，本企业于 年 月 日至  年 月 日进行了自查评价。经审查本企业在 年度内：□有不符合项（项目序号： ） □无不符合项。立案查处情况：□有，案由简述  □无。本企业食品安全状况自查评价结论为： □符合 □基本符合 □不符合 | 企业负责人签署意见 |
| 企业负责人签字（盖章） 年 月 日 |
| 市场监管部门对企业自查评价的审核意见 |  审核人签字： 年 月 日 |

 注：1.结论为基本符合的，各地要督导责令整改；不符合的，有发生食品安全事故潜在风险的，要停止生产经营活动。

2.辖区监管部门、企业各保留1份，各地应将企业自查评价表纳入企业信用档案。

参 考 文 献

[1] 《中华人民共和国食品安全法》(中华人民共和国主席令 第21号)

[2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》(中华人民共和国国务院令 第721号)

[3] 《食品生产许可管理办法》(国家市场监督管理总局令 第24号)

[4] 《食品生产经营监督检查管理办法》(国家市场监督管理总局令 第49号)

[5] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》(国家市场监督管理总局令 第60号)

[6] 《四川省食品安全条例》(四川省第十四届人民代表大会常务委员会公告第5号)