附件10

重庆市食品生产加工小作坊现场核查表

申请人名称:

核查地点:

核查时间:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核查内容 | 核查项目 | 核查原则 | 项目重要性 | 分值 | 扣分  | 情况说明 |
| 原辅料 | 1．应建立进货查验记录制度，采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明,并按照保证食品安全的要求贮存食品、原料。 | 相关制度制定合理，有食品原料、食品添加剂、食品相关产品查验记录，验证资料齐备，如实记录其名称、规格、数量、生产日期（生产批号）、保质期、进货日期、供货者名称、地址及联系方式、等内容，不扣分；制度内容需完善，记录不完整，验证资料不全，扣2分；无相关制度或制度不合理，无记录或记录与实际严重不符，不得分。 | 重要 | 10 |  |  |
| 2．使用原辅料应符合国家有关规定和相关标准要求：原料应干净卫生，感官应符合该类产品应有的属性，无发霉、腐败变质和腐蚀，无异味并不含明显的外来杂质。无过期、失效、污秽不洁、回收、受污染以及非食品原料。 | 原料符合规定要求，干净卫生，无腐败、霉变、腐蚀，无过期、失效、污秽不洁、回收、受污染以及非食品原料，合格；有以上情形的，不合格。 | 关键 | \* |  |  |
| 3．食品添加剂的使用品种和使用范围应符合相关规定，并应有详细记录，并按规定保存二年。食品添加剂应专柜专人保管，领用有记录。 | 记录项目齐全，不扣分；存在部分不足，扣1.5分；未如实记录或有记录但与实际严重不符，超范围使用食品添加剂，不得分；食品添加剂未专人保管的，扣1.5分；未专柜保管的，不得分。 | 重要 | 7 |  |  |
| 4．申请人使用的食品包装材料应当符合食品安全标准，不得使用非食品用包装物包装或盛装食品，一次性使用的包装材料不得循环使用。使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害。 | 满足要求，不扣分；未按要求严格实施，扣1.5分；不符合规定要求，不得分。 | 重要 | 7 |  |  |
| 生产用水 | 食品生产用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。 | 用地下水但应有合格检验报告，不扣分；用地下水无检测报告或检测结果不合格，不得分。 | 一般 | 4 |  |  |
| 场所 环境 | 1．生产场地不应位于对食品有显著污染的区域，不应位于有害废弃物及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址；不应位于车库、住宅等其他法律、行政法规禁止作为生产用地的场地。 | 加工场所选址符合要求，合格；选址不符合要求，不合格。 | 关键 | \* |  |  |
| 2．生产场地周围应整洁、卫生，与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。 | 无各种污染源，不扣分；略有不足，扣1分；污染较重，不得分。 | 一般 | 4 |  |  |
| 3．生活区、生产区应当相互隔离；生产场地内不得饲养家禽、家畜。 | 生活区、生产区相互隔离较远，不扣分；生活区、生产区相互距离较近，有部分影响，扣1分；生产场地内饲养家禽、家畜，不得分。 | 一般 | 4 |  |  |
| 4．生产场地内垃圾应密闭式存放，并远离生产区，排污沟渠也应为密闭式，生产场地内不得散发出异味, 不得有各种杂物堆放。 | 生产场地内垃圾密闭式存放，并远离生产区，排污沟渠为密闭式，不扣分；略有不足，扣1分；不符合要求，不得分。 | 一般 | 4 |  |  |
| 生产加工区 | 1．加工场地应当清洁卫生，地面平整无积水，地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造; 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁；顶部建造应防漏雨，防止灰尘累积，碎片脱落，并容易清洁。排水口应有防鼠网并保证排水畅通，便于清洁维护。 | 场地和地面能达到要求，不扣分；略有不足，扣1分；不符合要求，不得分。 | 一般 | 4 |  |  |
| 2．生产加工区应有防蝇、防鼠、防虫等措施，门窗应严密，不变形，开关自如，纱门窗应便于清洗，进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、食品及与食品生产直接接触的物品。 | 相应设施齐全并能达到要求，不扣分；略有不足，扣1.5分；不符合要求，不得分。 | 重要 | 7 |  |  |
| 3．生产加工区应具备满足食品加工操作需要的通风、照明等设施，应在生产加工区入口设置必要的洗手、更衣等设施，并根据生产产品的需要设置紫外灯等消毒灭菌设施。 | 相应设施齐全并能达到要求，不扣分；略有不足，扣1.5分；不符合要求，不得分。 | 重要 | 7 |  |  |
| 4．生产加工面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；加工场所布局应符合相应的生产加工流程要求，生食区与熟食区、原辅料与成品的存放场所应分开，避免交叉污染。 | 加工场所布局符合要求，合格；不符合要求，或生食区与熟食区、原辅料与成品的存放场所未分开的，不合格。 | 关键 | \* |  |  |
| 5．库房应当整洁，具备满足食品加工操作需要的通风、照明等设施，有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。应根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏冷冻设施。 | 相应设施齐全并能达到要求，不扣分；略有不足，扣1分；不符合要求，不得分。 | 一般 | 4 |  |  |
| 设备、器具 | 1．具有与生产加工的食品品种、数量相适应的设施或者设备；与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并应易于清洁和保养；设备、工器具等与食品接触的表面应使用光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒的材料制成。 | 具有与生产加工的食品品种、数量相适应的设施或者设备，设施设备材质符合规定要求，不扣分；略有不足，扣1.5分；不符合要求，不得分。 | 重要 | 8 |  |  |
| 2．生产加工、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。一次性使用的容器不得循环使用。 | 达到规定要求，不扣分；略有不足，扣1.5分；不符合要求，不得分。 | 重要 | 8 |  |  |
| 人员 | 1．从业人员应保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不配戴外露饰物，在加工场所内禁止吸烟和吐痰。上岗操作时应穿戴清洁的工作衣、帽，头发应置于帽内，保持个人卫生，接触直接入口食品生产经营的人员持有健康证明。凡患有痢疾、伤寒、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以及其他有碍食品卫生的疾病的人员，不得从事直接入口食品的工作。 | 达到规定要求，不扣分；未按要求严格实施，扣1分；不符合要求，不得分。 | 重要 | 5 |  |  |
| 2．负责人和主要生产人员应学习和熟悉食品质量安全相关法律、法规和标准知识，明确知晓应负的食品安全责任。 | 达到规定要求，不扣分；未按要求严格实施，扣0.5分；不符合要求，不得分。 | 重要 | 2 |  |  |
| 产品标识标注 | 生产加工散装食品的，应当在盛放该食品的容器上采用贴标或者挂牌等方式标识生产者名称、产品名称、生产日期、保质期、贮存条件等信息；简易包装的，还应当在包装上标识出地址、联系方式、登记证编号、成分表（配料表）等，并清晰、醒目标识“小作坊食品”字样。 | 符合要求的，不扣分；略有不足的，扣1.5分；不符合要求，不得分。 | 重要 | 7 |  |  |
| 产品销售管理 | 应当建立出坊食品销售记录制度，建立台帐，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、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。 | 相关制度制定合理，有台帐，完整，不扣分；制度内容需完善，略有不足，扣1.5分；无相关制度或制度不合理，不得分。 | 重要 | 8 |  |  |
| 扣分合计： 不合格关键项 项，重要项和一般扣分 分。 |
| 经市场监督管理部门现场核查，不合格关键项 项，重要项和一般项得分 　分，已确认无误。 登记申请人签名（盖章）： 年 月 日 |
|  现场核查人员意见： 符合登记条件 □ 不符合登记条件 □ 核查人员签名：年 月 日 |

注：1．现场核查项目分为关键项、重要项和一般项三类，关键项的“扣分”栏填合

格或不合格；重要项和一般项共计100分，“扣分”栏填所扣分数。

　　2．重要项和一般项遇有合理缺项的，该项不扣分。

3．关键项一项不合格或者重要项和一般项扣分合计为20分及以上的，判为不符

合登记条件。

　　4．现场核查人员的意见，应直接在对应的“□”中打“√”。

　　5．“情况说明”栏记载现场不符合要求的实际情况或扣分的原因。