

四川省食品药品监督管理局文件

川食药监发〔2014〕122号

四川省食品药品监督管理局 关于印发《四川省食品生产质量安全管理 规范》的通知

各市（州）食品药品监督管理局：

为规范我省食品生产企业质量管理，确保食品生产质量安全，依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》以及《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等法律法规及有关规定，制定《四川省食品生产质量安全管理规范》。现印发给你们，请结合实际，认真抓好贯彻执行。

四川省食品药品监督管理局

2014年12月31日



四川省食品生产质量安全管理规范

第一章 总 则

第一条 为规范食品生产企业质量管理，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）、《中华人民共和国食品安全法实施条例》以及《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（以下简称《GB14881》）等法律法规及有关规定，制定本规范。

第二条 本规范规定了食品生产企业的资质、厂区卫生、物资采购管理、食品添加剂使用管理、生产过程控制管理、仓储管理、产品检验管理、不安全食品召回管理等通用规范要求。

本规范适用于四川省内食品、食品添加剂（以下简称“食品”）生产企业（以下简称“企业”），不含保健食品生产企业。

第三条 企业应加强自律，不断强化法治意识、主体责任意识和质量安全意识，鼓励企业建立健全食品质量安全管理制、产品追溯制、食品企业诚信制、质量安全授权人制以及涵盖影响食品质量的所有因素，落实本规范的要求。

第四条 本规范为企业质量安全管理基本要求，企业应根据自身实际，在本规范基础上进一步补充、完善，形成本企业的食品质量安全管理体。

企业应根据组织结构，结合企业规模、产品类别，对相关质量管理职能合理分工，确定本规范中清洁消毒、采购物资查、食品添加剂使用、生产过程管理、出厂检验、不合格品处

置、应急处置以及台账记录的登记、保存等相关工作的责任部门、责任人员，各项管理职责落实到位。

企业可根据产品类别、质量控制要求等实际情况，适当调整各类记录表单，但应体现本规范记录表单中所要求的内容、要素。

鼓励企业采用现代信息技术，详细记录本规范要求记录的事项。

第二章 基本要求

第五条 企业应当具备《食品安全法》规定的与其生产的食品品种、数量相适应的生产场所（非住宅）。生产企业的厂房选址和车间的设计、布局、结构、建设用材料等应符合 GB14881 规定。

第六条 企业生产的食品必须符合国家产业政策相关规定，生产食品所有设施、设备应符合 GB14881 规定。企业必须获得食品生产许可证，不得生产未经许可的食品。

第三章 厂区卫生要求

第七条 厂区应远离对食品有显著污染的区域。厂区周围不得有烟尘、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，不得有昆虫大量孳生的潜在场所（如垃圾场、牲畜棚、污水沟等）；不得建于受污染河流下游或易发生洪涝灾害的地区。

第八条 厂区布局应合理。生产区和生活区应明确划分区域，有效隔离，厂房内设置的检验室应与生产区分隔。

第九条 厂区应保持清洁卫生。应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。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标识清晰。必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物。对厂区环境进行清洁应有记录（参见表1）。

第十条 厂区地面应硬化。厂区内主要路面应采用便于清洗的混凝土、沥青或其他硬质材料铺设，路面平整，不积水，不起尘，其他裸露地面应绿化。

第十一条 厂区排污口防护。厂区排污口应设置防护网等设施，有效防治鼠、虫风险。

第十二条 生产排污要求。排污（水）管道应通畅，厂区内垃圾、污物收集设施应为密闭式，并定期清洁，不孳生、集聚蚊蝇，不散发异味；污水排放应符合国家标准规定。

第十三条 厂区消毒。使用各类杀虫剂或药物应采取防范措施，防止人员中毒及造成食品、设备、工器具污染。

第十四条 生产区布局应合理。企业的生产设备、工艺要有机结合，满足工艺和质量安全要求，物流通道和人流通道分离，原辅料、半成品、成品以及生原料与熟食品应分区存放或隔离，杜绝交叉污染。

第四章 物资采购管理

第十五条 采购物资分类。企业应根据食品加工实际情况

对采购物资进行分类。A类物资为直接涉及食品质量安全的生产物资，包括主要原料、食品添加剂、与食品直接接触的包装物、与食品直接接触的生产设备等，其余为B类。企业应进行供应商评价，建立明确的A类物资、B类物资台帐。

第十六条 供应商评价内容应包括（参见表2）：

（一）索证。应索取供应商营业执照、属许可制度管理的物资的相关许可证、产品质量合格检验报告等。

（二）样品评价。包括图片评价、感官评价、小样检测等。

（三）现场评价。必要时还应对供应商生产现场、质量保证能力、检验能力进行评价。

第十七条 合格供应商确定。经评价符合条件的供应商，报企业负责人（或质量授权人）批准后，确定为合格供应商。企业应建立合格供应商台帐（参见表3）。每年应定期对合格供应商开展评价并建立与自身相适应的供应商退出机制，对不符合要求的供应商应让其退出供应资格。

第十八条 食用农产品采购。食用农产品的合格供应商及提供的农产品，应按照《四川省实施〈中华人民共和国农产品质量安全法〉办法》、《四川省市场销售食用农产品质量安全监督管理办法(试行)》要求，提供相应资质证明材料；供应其他原料的合格供应商应持有效的资质材料。

第十九条 采购物资存放。采购物资进厂后，应存放在指定地点，并做好标识。

第二十条 采购物资验证。

（一）采购物资初验。仓管员确认到货名称、规格、数量

后，填写《到货通知单》（参见表4），报质量管理部门进行检验/验证。

（二）采购物资复验。采购部门对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当依照食品安全标准进行检验。

（三）采购设备验证。采购的食品生产加工设备，应在合同中明确与食品接触材料的技术要求。设备验收时，应对设备性能及重要部位的材质进行评价。

第二十一条 采购物资入库。经检验/验证合格的采购物资，由质量管理部门出具《采购物资检验/验证结果通知单》（参见表5），通知仓管员予以入库；仓管员填写《采购物资出入库台账》（参见表6），并按批次（编号）挂牌标识，分类存放。

第二十二条 退货及让步接收。经检验/验证不合格的采购物资，应做退货或让步接收处理。退货的，应有完整的退货证明文件；让步接收的，其不合格项目不得涉及质量安全指标，且应经质量负责人批准。

第二十三条 进货台账。企业应建立进货台账（参见表7），如实记录每批食品原料、食品添加剂、食品相关产品等物资的进货日期、名称、规格、数量、批次、供货商名称及联系方式等内容。

第二十四条 记录保存。企业应妥善保存进货票据、合格证明文件及进货台帐等查验记录，保存期限不得少于2年。

第五章 食品添加剂使用管理

第二十五条 企业应建立食品添加剂使用管理责任人制度。

（一）企业应建立相关的管理制度，明确食品添加剂采购、验证、保管、配料、使用等相关人员的职责，建立相关作业指导书。食品添加剂使用管理相关责任人对每一批次食品添加剂的使用负责。

（二）食品添加剂采购、验证、保管、配料、使用等相关责任人应熟悉《食品安全法》、《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760）、《食品营养强化剂使用卫生标准》（GB14880）等法律法规、食品添加剂使用标准和相关规定等，并具备与其岗位相适应的法律法规和专业知识。

（三）食品添加剂使用管理相关责任人应严格执行食品添加剂有关管理要求，按产品配方及食品添加剂的特性，做好食品添加剂配料工作，防止超范围或超量使用食品添加剂。

第二十六条 食品添加剂使用管理。

（一）企业使用食品添加剂应符合《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760）、《食品营养强化剂使用卫生标准》（GB14880）及卫生部相关公告的要求，其产品配方须经企业质量负责人审核批准。对复合食品添加剂，应确认其组成成分、使用范围，用量符合有关规定。

（二）食品添加剂使用前应对其标识进行检查，确认与配方相符后，方可投入使用。不得使用无标识、标识不清、标识不符合要求及来源不明的食品添加剂；不得使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。发现不符合要

求或可疑添加物的，要停止使用，及时向相关主管部门报告。

（四）食品添加剂应专库或专区（柜）存放，专人管理，不得随意取用。食品添加剂使用有限量要求的配料应设立独立的配料间，并配备有专用计量器具及工具、容器。

（五）计量器具精度应符合要求，并在检定/校准有效期内使用；工具、容器应使用无毒、无异味的材料制成，并符合食品安全标准。

第二十七条 食品添加剂使用台账管理。企业应如实填写《配料记录表》（参见表 8），每份配料的记录应能体现所使用食品添加剂的名称、批次、用量等信息。配料记录应妥善保存，保存期限不少于 2 年。

第六章 生产过程控制

第二十八条 人员要求。

（一）人员培训。企业应制定员工培训计划，按计划对员工进行岗前培训和定期培训。培训内容应包括食品安全法律、法规、规章、标准、企业管理制度和其他食品安全知识，并做好记录，建立员工培训档案（参见表 9、10）。

（二）人员健康。企业应每年组织生产人员及有关人员进行健康检查，并建立健康档案（参见表 11）。生产人员及有关人员取得健康证明后方可上岗。从事接触直接入口食品工作的员工不得患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病。

第二十九条 人员管理。

（一）生产无关人员不得擅自进入生产车间。

（二）进入车间人员应按规范穿戴好工作服、工作帽、工作鞋（靴），并洗手、消毒。接触直接入口食品的人员应配戴口罩。

（三）生、熟区工作人员严禁串岗,防止交叉污染。

（四）生产人员应保持良好的个人卫生，进入生产车间的员工应不留长指甲，不化妆，不喷洒香水，不涂指甲油，不佩戴首饰、饰品；不将与生产无关的个人用品带入生产车间；头发不外露；不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所；不得在车间内吃食物、吸烟和随地涕吐。

第三十条 场所卫生维护。

（一）生产车间设施。生产车间进口处更衣、洗手、消毒等设施配备齐全，保持完好，使用正常。更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

（二）车间防护。生产车间内应有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。

（三）车间卫生。生产车间屋顶（天花板）、墙壁表面应平整光滑，防止污垢积存、虫害和霉菌孳生，地面无积水，保持清洁卫生，设有盛装废弃物的专用容器。确保洁净度要求。

（四）车间清洁。生产结束后应对生产车间的地面、墙壁、排水沟进行清洗；更衣室、淋浴室、厕所、休息室等公共场所应定期进行清扫、清洗、消毒，并保持清洁；清洗及消毒需填写《场所清洁消毒记录表》。

第三十一条 有害物资使用及管理。杀虫剂和其他需要使用的有毒、有害物品须有专用的贮存场所（柜），加锁并由专人负责保管，加贴警示标志，使用前须经批准。

第三十二条 企业应防止润滑剂、燃料、清洁剂、杀虫剂等污染物对食品的污染。车间使用杀虫剂及进行食品生产设备清洗时，应在停工期间进行，并在相应工作结束后将受污染的设备、工具和容器进行彻底清洗，除去残留。

第三十三条 生产过程中产生的不合格品、废弃物，应使用专用容器分别收集盛装，及时处置并记录（参见表 12）。

第三十四条 生产过程中发现产品存在质量问题时，如被寄生虫、有毒、有害物资污染等，生产操作人员应立即停止生产，报告相关负责人隔离不合格品或可疑产品，按照企业管理程序进行无害化处置。

第三十五条 企业应按生产工艺的先后次序和产品特点，将原料处理、半成品处理和加工、包装材料和容器的清洗、消毒、成品包装和检验、成品贮存等工序分开设置，防止前后工序相互交叉污染。各工序应避免积压原料和半成品，防止食品原料、半成品及产品变质。

第三十六条 涉及速冻、冷藏等对温度有特殊要求的食品，生产、贮存等环节温度控制应符合相关要求。

第三十七条 设备及工器具维护。

（一）生产设备应布局合理，固定设备的安装位置应便于清洗、消毒。

（二）直接接触食品的设备、设施及工器具和容器应使用

无毒、无异味、不吸水、耐腐蚀、能反复清洗与消毒的材料制作；应避免交叉使用，防止产生污染。

（三）生产设备、工具、容器等在使用前后应彻底清洗、消毒。

（四）维修检查设备时，应采取必要的措施防止污染食品；维修后要对该区域进行清洗消毒，由指定人员确认后方可继续生产。同时，将维修工具、配件等整理归位，防止工具、配件及维修产生的垃圾污染食品。

（五）清洗、保养人员应及时填写好《机器设备维修清洗保养卡》（参见表 13）。

第三十八条 生产过程控制及记录。

（一）企业应根据产品、工艺特点，按照食品安全标准规定及食品质量安全要求，确定生产关键质量控制点，制定工艺作业指导书，并实施控制要求，做好记录。

（二）投料人员应如实填写《投料记录表》（参见表 14），记录所使用原辅料及配料的时间、名称、批次、数量、投料人。

（三）食品加工用水的水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）规定，对加工用水水质有特殊要求的食品，应符合相应的规定。应定期对水质进行检测，做好检测记录。

（四）企业应根据需要制定并实施半成品检验控制要求，做好记录，经检验不合格的半成品不得转入下道工序。

（五）食品生产过程中有不符合控制要求的，应立即查明原因并采取整改措施。

（六）企业应如实记录食品生产过程中的质量安全管理情

况，记录保存期限不少于 2 年。

第七章 仓储管理

第三十九条 仓储要求。

（一）原辅料库、成品库应保持整洁，地面平滑无裂缝，并有防潮、防火、防鼠、防虫及防尘等设施，保持通风、干燥。

（二）原辅料、半成品、成品应专库（区）专用，不得混放；过敏源及转基因原料应专区存放；食品添加剂应专区（专柜）存放，专人管理；有异味或易吸潮的，应分库存放或密封保存。

（三）原辅料、半成品、成品仓库内不得存放洗涤剂、消毒剂、化学试剂等有毒有害物品及易燃易爆等物品。

（四）原辅料、半成品、成品等物料应分类堆放整齐，与地面、墙面和屋顶保持一定距离，且留有必要的通道。

（五）对温、湿度有特别要求的原辅料及成品仓库，应配备温、湿度表，库房温度、湿度应符合存放要求。

第四十条 原辅料管理。

（一）经检验/验证合格的原辅料，由仓管员核实质量管理部门出具的《采购物资检验/验证结果通知单》后，办理入库手续。

（二）合格的原辅料应在规定区域堆放，挂牌标识。标识应明显、清晰、准确，其内容包括品名、批次、批量、入库日期等信息。

（三）原辅料应按先进先出、保质期限先到先出的原则领

用。必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

（四）对生产所需原辅料，由生产部门根据生产计划，填写《领料单》（参见表 15），经生产部门负责人批准后到仓库领取。仓管员根据《领料单》办理出库手续并做好记录。

（五）每批出库的同种物料，应尽可能为同一批次，并能清楚体现品名、批次等信息。

（六）对库存原辅料应定期实施检查，防止过期、变质或污染。对过期、变质及受污染的原辅料，报部门主管批准后及时处置并做好记录。

第四十一条 成品管理。

（一）成品入库时，仓管员应检查包装是否完好，确认数量后签名，安排入库。

（二）成品应按食品品名、规格、生产批次分别堆放，标识清楚，防止包装损坏或不同批次的产品混放。

（三）仓管员应按先进先出原则办理成品出库手续，清点数量，并检查外包装质量，发现问题应及时报告主管部门。

第四十二条 成品台账。

（一）严格出入库手续，对当日成品的出入库及时登记、入账（参见表 16），日清日结，定期盘点，保证账物一致。

（二）企业应建立销售台账（参见表 17），如实记录每批出厂成品的名称、规格、数量、生产日期、生产批次、检验报告编号、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。

（三）企业应妥善保存出入库台账、销售台账及相关销售票据，保存期限不少于 2 年。

第八章 出厂检验

第四十三条 出厂检验要求。

(一) 食品出厂必须经过检验，未经检验或者检验不合格的，不得出厂销售。出厂检验项目应符合产品执行标准及食品生产许可证审查细则的要求。标签应符合《预包装食品标签通则》(GB7718)、《预包装食品营养标签通则》(GB28050)、《食品标识管理规定》等有关要求。

(二) “已检”、“在检”、“待检”的成品应分区存放，并有明显标识。

(三) 产品抽样应按有关标准的规定执行，确保样品具有代表性。每批抽检的产品，可根据需要留样，并做好留样记录（参见表 18）。留样储存环境的温度、湿度等应满足有关要求。

(四) 企业可以自行对所生产的食品进行检验，也可以委托符合《食品安全法》规定的食品检验机构进行检验。

第四十四条 企业自行检验。

(一) 对所生产的食品进行自行检验的企业，应设立与生产能力和产品检验相适应的实验室，建立健全检验管理制度。

(二) 企业应配备经专业培训、考核合格的检验人员从事检验工作。检验人员应熟悉产品标准、检验规程，能独立履行职责，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假的检验报告，并对出具的食品检验报告负责。

(三) 企业应具备出厂检验所需的仪器、设备及试剂药品。

仪器、设备应满足检测精度要求，按周期检定或校准，并进行必要的维护保养，确保处于良好状态；仪器、设备的使用操作应符合操作说明书及实验的要求；企业应建立仪器、设备使用台帐，记录使用人、检验项目、使用日期和仪器、设备状态；试剂药品的存放及使用应符合产品标签及实验要求；易制毒化学品的使用应符合《易制毒化学品管理条例》的规定；危险化学品的使用应符合《危险化学品安全管理条例》的规定。

（四）实施自行检验的企业，每年应当与有食品检验资质的检验机构进行一次比对试验。鼓励企业建立产品检验信息平台，逐步推进监管信息与企业检验信息对接。

第四十五条 企业委托检验。

（一）对不具备自行检验能力的项目，企业应委托有食品检验资质的检验机构进行检验，并提供委托检验证明材料。

（二）委托检验应明确委托期限、检验批次、项目、报告要求等。

（三）企业应记录并妥善保存每批次委托检验的信息。（参见表 19）。

第四十六条 结果判定处理。

（一）出厂检验应出具《成品检验报告单》（参见表 20）。经检验判定为合格的产品方可出厂销售。

（二）企业应对经检验判定为不合格批次的产品及时隔离，做好标识，防止不合格品出厂。质量管理部门对不合格品进行评定后，确定返工、销毁等处置方式，并报企业负责人批准后实施。评定及处置结果应有书面记录（参见表 12），并由

相关人员签字确认。

第四十七条 检验记录及档案管理。

（一）检验人员应认真填写检验原始记录、检验报告，并签字，不得伪造、篡改检验原始记录和检验报告。检验报告内容包括产品名称、规格、批次、样品量、检验依据、检验项目、检验结果等信息。

（二）记录应及时归档管理，并妥善保存。记录保存期限不少于2年。

第九章 不安全食品召回

第四十八条 企业应通过客户投诉、相关部门抽检、企业自查等途径，对其生产的食品安全状况进行持续跟踪，及时收集食品安全风险信息。

第四十九条 对发现可能存在不安全因素的食品，企业应组织相关人员进行分析评估，同时填写《食品安全风险分析记录表》（参见表21），书面报告企业负责人。

第五十条 企业应当召回已经上市销售的不安全食品：

- （一）不符合食品安全标准的。
- （二）食品安全风险评估得出食品不安全结论的。
- （三）企业发现其生产的产品存在质量安全隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的。
- （四）有关法律、法规规定的其他应召回的食品。

第五十一条 召回实施。

（一）对确定实施召回的食品，企业应立即核实产品的批

次、生产数量，并查明库存量、已销售数量，查清具体销售区域、经销商名单后，制定召回计划。

（二）企业确定召回的产品应立即通知所有经销商，召回尚未售出的所有不安全食品。

（三）根据有关法律、法规规定应予销毁的不安全食品，可在销售地直接销毁（须有公证机构或相关监管部门出具现场确认证明）或运回生产地销毁处理（须经相关监管部门人员在场监督销毁）。销毁现场要建立影（像）证据，并填写《不合格品销毁记录表》（参见表 22）。

（四）对因标签、标识或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，方可继续销售；销售时，应向消费者明示补救措施。

第五十二条 在政府责令召回不安全食品的召回过程中，企业应落实报告制度，应向当地食品药品监督管理部门提交《食品召回措施报告》（参见表 23），内容包括：

（一）召回食品的名称、规格、型号、批次以及涉及的产品数量及销售数量。

（二）停止生产的情况。

（三）通知生产经营单位的情况。

（四）通知消费者的情况。

（五）食品安全危害的种类、产生的原因、可能受影响的人群、严重和紧急程度。

（六）召回通知记录情况。

（七）召回措施的内容，包括实施组织、联系方式以及召

回的具体措施、范围和时限等。

（八）召回的预期效果及召回食品后的处理措施。

第五十三条 企业应保存对不安全食品召回全过程的记录，主要内容包括食品召回的批次、数量、比例、原因、结果、处理方案等；同时，要建立召回档案，妥善保存召回、销毁的现场影像和各类书面证明等相关资料。召回记录及档案保存时间不少于2年。

第十章 附则

第五十四条 本规范未提及的相关管理要求，企业应按照国家有关法律法规、规章制度及国家标准的规定执行。

第五十五条 本法下列用语的含义：

食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

食品添加剂，指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。

用于食品的包装材料和容器，指包装、盛放食品或者食品添加剂用的纸、竹、木、金属、搪瓷、陶瓷、塑料、橡胶、天然纤维、化学纤维、玻璃等制品和直接接触食品或者食品添加剂的涂料。

用于食品生产经营的工具、设备，指在食品或者食品添加剂生产、流通、使用过程中直接接触食品或者食品添加剂的机械、管道、传送带、容器、用具、餐具等。

用于食品的洗涤剂、消毒剂，指直接用于洗涤或者消毒食品、餐饮具以及直接接触食品的工具、设备或者食品包装材料和容器的物质。

保质期，指预包装食品在标签指明的贮存条件下保持品质的期限。

食源性疾病，指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病。

食物中毒，指食用了被有毒有害物质污染的食品或者食用了含有毒有害物质的食品后出现的急性、亚急性疾病。

食品安全事故，指食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

让步接收：是企业的基本质量保证的状况下，对产品的部分缺陷有限度有评审的接收。

第五十六条 本规范自 2015 年 2 月 1 日起施行，有效期五年。

表 2： 供应商评价表

供应商名称		联系人	
地 址		联系电话	
产品名称		采购物资分类	A 类 <input type="checkbox"/> B 类 <input type="checkbox"/>
评价内容	1、年检有效的营业执照	有 <input type="checkbox"/>	没有 <input type="checkbox"/>
	2、有效期内生产（流通）许可证	有 <input type="checkbox"/>	没有 <input type="checkbox"/>
	3、近期监督抽查或第三方检测报告	有 <input type="checkbox"/>	没有 <input type="checkbox"/>
	4、样品评价	合格 <input type="checkbox"/>	不合格 <input type="checkbox"/>
	说明：		
	5、质量稳定性	好 <input type="checkbox"/>	不好 <input type="checkbox"/>
	说明：		
6、交付及时性	好 <input type="checkbox"/>	不好 <input type="checkbox"/>	
说明：			
7、服务情况	好 <input type="checkbox"/>	不好 <input type="checkbox"/>	
说明：			
结论	1、合格供应商 <input type="checkbox"/>	建议列入合格供应商名录 <input type="checkbox"/>	
	2、不合格供应商 <input type="checkbox"/>	暂不列入合格供应商名录 <input type="checkbox"/>	
评价人	姓名：	职务：	日期：
审批	姓名：	职务：	日期：

备注：食用农产品的合格供应商应有近半年内由有检验资质的第三方出具的产品质量合格检验报告，其他原辅料的合格供应商还应持有有效的营业执照和生产（流通）许可证（生产许可证仅针对已纳入生产许可证管理产品），否则不得列为合格供应商。

表 3：合格供应商汇总表

序号	产品名称	供应商名称	生产（流通）许可证号	供应商地址	联系人	联系电话	备注

表 4：到货通知单

到货日期： 年 月 日

产品名称	供方名称	生产单位	规格型号	批次（生产日期）	计量单位	数量	质量证明材料
备注：							

仓管员：

填报日期：

表 5：采购物资检验/验证结果通知单

编号：

产品名称		生产单位			
规格型号		批次（生产日期）		到货数量	
1、产品合格证明文件验证情况					
验证人员：			日期： 年 月 日		
2、检验项目及检验结果					
检验人员：			日期： 年 月 日		
判定：					
合格，同意入库 <input type="checkbox"/>		不合格 <input type="checkbox"/> （建议：退货 <input type="checkbox"/> 让步接收 <input type="checkbox"/> ）			
质量负责人批准：			日期： 年 月 日		
不合格品处理情况：					
处理人员：			日期： 年 月 日		
确认人员：			日期： 年 月 日		

备注：1、产品合格证明文件主要包括出厂检验合格证和质量检验合格报告两类。企业采购的物资须有出厂检验合格证或质量检验合格报告。2、对无法提供合格证明文件的采购物资，应当依照食品安全标准进行检验。3、对有产品合格证明文件的采购物资，企业可根据管理要求进行必要的检验。

表 6：采购物资出入库台账

产品名称/代号：

包装规格：

入库信息				出库信息				结存
批次 (生产日期)	入库日期	生产单位	入库数量	批次 (生产日期)	领用量	出库时间	领用人签名	

记录：

审核：

备注：本表用于单一采购物资的管理。

表 8：配料记录表

配料日期	配料班次	配料编号	配料记录																					合计重量	配料员		
			原料名	批次	用量	原料名	批次	用量	原料名	批次	用量	原料名	批次	用量	原料名	批次	用量	原料名	批次	用量	原料名	批次	用量				

备注：配料员如实记录所使用食品添加剂名称、批次、数量的同时，应对调配的食品添加剂进行编号，并在包装、容器上进行标识。

表 12：不合格品处置记录

编号：

产品名称		规格 型号		质量等级	
批次 (生产日期)		批量		不合格项目	
处置意见	评定人员： _____ 日期： 年 月 日				
处置记录	处置人员： _____ 日期： 年 月 日				
不合格原因分 析及建议	评审人员： _____ 日期： 年 月 日				
纠正/预防 措施	责任部门/人员： _____ 日期： 年 月 日				

表 13： 机器设备维修清洗保养卡

设备名称： _____

设备编号： _____

_____年____月

日期 保养项目	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
负责人签名																															
备注：														维修记录：																	

表 14：投料记录表

部门名称：

生产日期	班次	产品名称	规格型号	投料记录																		配料员	
				原(配)料名	批次	用量	原(配)料名	批次	用量	原(配)料名	批次	用量	原(配)料名	批次	用量	原(配)料名	批次	用量	原(配)料名	批次	用量		

表 15：领料单

领料单位：

年 月 日

产品名称	批次（生产日期）	规格型号	计量单位	数量	备注

领料：

年 月 日

审批：

年 月 日

发料：

年 月 日

（共三联，第一联：存根，第二联：仓库，第三联：领料单位）

表 17：产品销售台账

产品名称	规格	数量	批次(生产日期)	检验报告编号	销售日期	购货者名称	联系人	联系电话	联系地址	备注

表 19：委托出厂检验登记表

时间： 年 月 日

产品名称	规格/等级	批次 (生产日期)	承检单位	检验项目	检验结果	报告日期	检验报告单编号

登记人：

备注：本表适用于对出厂产品进行全项目或部分项目委托检验的企业。

表 20：成品检验报告单

报告日期： 年 月 日

编号：

产品名称		规格/等级		执行标准	
生产日期		批量		生产批次	
抽样量		检验日期			
检验类型	检验项目	标准要求	检验结果	判定	原始记录编号
自行 检 验					
委 托 检 验					
综合判定					

检验员：

审核：

表 21：食品安全风险分析记录表

产品名称	产品批次	销售区域	存在问题	食品安全风险分析情况	处理建议	分析人员签名
						日期:
企业品管部负责人处理意见: 企业品管部负责人（签名） 日期:						
企业负责人处理意见: 企业负责人（签名） 日期:						

表 22：不合格品销毁记录表

企业名称：

时间	地点	销毁品名称	批次 (生产日期)	数量	规格 型号	销毁原因	销毁 方式	在场人员签名				备注
								生产企业		相关监管部门		
								签名	部门	签名	单位	

表 23：食品召回措施报告

企业名称：	
地址：	联系电话：
一、本公司(人)已于_____停止生产召回食品_____。	
二、于____年__月__日以_____的方式通知生产经营单位_____	

停止生产经营召回食品(名称、批次、数量) _____	

____, 生产经营单位现_____。	
三、于____年__月__日以_____的方式	
通知消费者停止消费召回食品。	
四、经调查确认发现, 该食品应当召回, 产生的原因为_____	

；可能受影响的人群有_____

。

五、阶段计划（实施部门、时间、方法、计划召回量、预期效果）：_____

六、召回终结预期（时间、计划召回量、效果）：_____

七、召回食品后的处理措施：_____

企业（签章）

年 月 日

注：本报告一式两份，一份交食品药品监督管理部门部门，一份企业留存。

表 24：食品召回阶段性进展报告

<p>_____:</p> <p>根据《食品安全法》等法律法规的有关规定,现将我单位本阶段(_____年 月_____日至_____年_____月_____日)开展的对_____</p> <p>_____召回行动的进展情 况报告如下:</p>
<p>一、召回通知书已发布情况</p> <p><input type="checkbox"/>生产经营单位_____户; <input type="checkbox"/>消费者约_____人;</p> <p>通知方式_____; 通知时间_____。</p> <p>二、食品召回情况</p> <p>(一)本阶段已召回数量_____; 涉及批次_____, 其中:</p> <p><input type="checkbox"/>生产经营单位 _____户, 数量_____;</p> <p><input type="checkbox"/>消费者_____户, 数量_____;</p> <p>(二)生产总量_____; 已销售总量_____;</p> <p>该阶段计划召回量_____; 计划召回总量_____;</p> <p>累计召回量与计划召回总量的比例_____;</p> <p>累计召回量与已销售总量的比例_____。</p>

三、与原计划不同之处以及改变后实施情况：

四、拟采取的进一步措施：

五、其他情况：

企业（签章）

年 月 日

注：本报告一式两份，一份交食品药品监督管理部门部门，一份企业留存。

表 25：食品召回总结报告

<p>_____:</p> <p>根据《食品安全法》等法律法规的有关规定,现就_____</p> <p>_____ (召回食品描述) 召回行动的总体情况报告如下:</p> <p>一、召回通知书已发布情况</p> <p><input type="checkbox"/> 生产经营单位 _____户; <input type="checkbox"/> 消费者_____人;</p> <p>通知方式_____;</p> <p>通知时间_____。</p> <p>二、食品召回情况</p> <p>(一) 累计已回收数量_____; 涉及批次_____, 其中:</p> <p><input type="checkbox"/> 生产经营单位 _____户, 数量_____;</p> <p><input type="checkbox"/> 消费者_____户, 数量_____;</p> <p>(二) 生产总量_____; 已销售总量_____;</p> <p>召回量与计划召回总量的比例_____;</p> <p>召回量与已销售总量的比例_____。</p> <p>(三) 计划实施情况:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
--

信息公开选项：主动公开

四川省食品药品监督管理局办公室

2014年12月31日印发

(共印15份)

