

附件 1

广西壮族自治区食品生产者食品安全 自查指导意见(试行)

(征求意见稿)

第一条（目的依据） 为督促食品生产者落实食品安全主体责任，规范食品安全管理，提高风险防控能力，预防食品安全事故，保障公众身体健康和生命安全，依据《食品安全法》第四十七条法规，制定此指导意见。

第二条（自查原则） 食品生产者依法对其生产食品的安全负责，遵守**预防为主、风险管理、全程防控、管防结合**的原则，并按照食品药品监督管理部门的要求，开展食品安全自查工作。

第三条（自查主体） 食品生产者是食品安全自查的法定主体。应当建立健全本单位食品安全自查制度，明确承担食品安全自查工作的组织机构、人员和自查工作具体要求。

第四条（自查制度） 食品生产者应当定期对食品生产活动按照此指导意见的要求开展自查并填写《食品生产者自查表》（附件）（以下简称《自查表》），做好相关记录。

食品生产者可自行完成自查工作，也可委托第三方审查评价机构组织开展食品安全自查工作。

第五条（自查方式） 食品安全自查分为常规性自查和专项自查。

常规性自查是指食品生产者对食品生产过程中持续有效保持

许可条件，执行法律、法规、标准、规范及管理制度等情况开展的全面检查。

专项自查是指食品生产者对食品生产过程中持续有效保持许可条件或某一条件或者应食品药品监督管理部门的要求，开展有针对性的专项检查。

第六条（专项自查） 有以下情形之一的，食品生产者应当开展专项自查：

- （一）消费者投诉、媒体曝光存在较为集中食品安全问题的；
- （二）为重大活动提供食品保障的；
- （三）涉及行业共性食品安全问题的；
- （四）监管部门在监督检查、案件查处中发现食品安全问题的；
- （五）在各级监督抽检不合格的；
- （六）存在导致发生食品安全事故潜在风险的；
- （七）国家、自治区公告需要自查的其他事项。

第七条（自查内容） 食品生产者应当在生产者资质情况、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、检验检测、从业人员管理等方面进行自查，自查内容详见《自查表》。食品生产者可以结合自身生产情况细化和补充自查内容，确定食品安全自查项目，开展自查。

第八条（自查频次） 食品生产者应当根据食品药品监督管理部门评定的风险等级确定自查频次开展自查。原则上，风险等级为 A 级风险的食品生产者，每年至少自查 1 次，于每年 12 月 31 日前提交《自查表》；风险等级为 B 级风险的食品生产者，每

年至少自查2次,于每年6月30日和12月31日前提交《自查表》;风险等级为C级风险的食品生产者,每年至少自查3次,于每年4月30日、8月31日和12月31日前提交《自查表》;风险等级为D级风险的食品生产者,每年至少自查4次,于每季度末提交《自查表》。

食品小作坊生产者,每年进行1次自查,于12月31日前提交《自查表》。

季节性生产者,应在恢复生产1个月内提交《自查表》。

如遇特殊情况,食品生产者应随时开展专项自查。

第九条（风险报告） 食品生产者在自查过程中发现有发生食品安全事故潜在风险的,应当立即自行停止食品生产活动,并及时向食品药品监督管理部门报告。

第十条（自查整改） 食品生产者在自查过程中发现生产条件或行为不符合法律、法规、标准、规范和管理制度要求的,应当立即采取整改措施,消除安全隐患,整改时间原则上不超过10个工作日,特殊情况可延长整改时间。

食品生产者应当按本管理办法第八条规定的时间要求向有管理权限的食品药品监督管理部门提交《自查表》及不符合项整改措施报告。

第十一条（报告处置） 食品药品监督管理部门接到食品生产者提交《自查表》及不符合项整改措施报告后,要对食品生产者报告的内容进行分析、研判,及时深入企业开展核查工作。

食品生产者提交《自查表》及不符合项整改措施报告,纳入生产者档案进行管理,保存至少两年。

第十二条（监督检查） 食品药品监督管理部门可根据年度日常监督检查计划，及时核查食品生产者的自查情况，重点对整改落实情况进行现场核查，对违法违规行为依法处置。

第十三条（恢复生产） 存在食品安全事故潜在风险而停止生产活动的生产者，应经食品药品监督管理部门复查，综合评估合格后方可恢复正常生产活动。

第十四条（自查记录） 食品生产者在自查过程中，应当对自查及整改等情况进行记录，自查记录保存至少两年。

第十五条（惩戒措施） 食品药品监督管理部门对未建立、未执行食品安全自查制度或未按期提交《自查表》及报告的，生产条件发生变化未按规定处理的等情形，依照《食品安全法》进行查处；对食品生产者开展食品安全自查，主动发现问题并及时整改的，涉及行政处罚的，依据《行政处罚法》相关规定给予从轻处罚。

第十六条（解释权） 此指导意见由广西壮族自治区食品药品监督管理局负责解释。

第十七条（实施日期） 此指导意见自 2017 年 5 月 日起实施。

附件：《食品生产者自查表》

附件

食品生产者自查表

企业名称：（盖公章）_____ 生产地址：_____

法定代表人：_____ 许可证编号：_____ 自查时间：____年__月__日

检查项目	序号	检查内容	企业自查结果	监管部门 核查结果
生产者资质 情况	1	生产许可证在有效期内；实际生产场所、生产的产品范围与生产许可证载明内容一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	2	在生产许可有效期内，生产许可事项发生变化的，按规定变更或报告。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	3	不存在伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品生产许可证的情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
生产环境 条件	4	厂区、生产车间地面硬化、无扬尘、无积水、无异味、无虫害。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	5	原料处理和加工、包装、贮存等生产车间和场所卫生整洁，并与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6	卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	7	有更衣、洗手、干手、消毒设施，能正常使用。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	8	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备正常运行。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	9	车间内使用的洗涤剂、消毒剂应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	10	定期检查捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、纱窗等防虫害装置的使用情况并有记录，生产场所无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

检查项目	序号	检查内容	企业自查结果	监管部门 核查结果
进货查验	11	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。肉类原料有相应批次的检疫证明。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	12	采购进口需法定检验的食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品，索取有效的检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	13	对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原辅料，有检验记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	14	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	15	使用的新食品原料经过国务院卫生行政部门许可。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	16	进货查验记录及证明材料真实、完整、一致，记录和凭证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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
生产过程 控制	17	生产加工场所无食品原辅料或者食品添加剂、加工助剂以外的化学物质，无超过保质期的食品原辅料、食品添加剂、加工助剂；	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	18	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	19	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	20	未使用非食品原料、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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	21	未使用仅用于保健食品的原料、药品生产食品。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	22	生产记录中的生产工艺和参数与企业提供的工艺规程一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	23	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况，包括必要的半成品检验记录、温度控制、车间洁净度控制等（无微生物控制要求的食品添加剂生产企业不检查“车间洁净度控制”）。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	24	生产现场不存在人流、物流交叉污染；不存在原料、半成品、成品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	25	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	26	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	27	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	28	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、或其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

检查项目	序号	检查内容	企业自查结果	监管部门 核查结果
检验落实 情况	29	企业自检的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，检验仪器设备应按期检定，并定期进行实验室测量比对。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	30	委托检验的，应当有与有资质的检验机构签订的合同。并索取与委托协议相符的检验报告。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	31	有与生产产品相适应的产品标准文本，按照标准规定的检验项目进行检验，检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目应齐全	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	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、清晰。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	33	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	34	检验员应具备相应能力，执有广西统一印制的食品生产企业检验员学习培训证。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	35	检验相关辅助设备及化学试剂应完好齐备并在有效使用期内。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
贮存、运输和 销售	36	食品、食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存符合相关要求，有专人管理。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	37	原辅料与食品添加剂分隔放置，食品添加剂贮存做到专人专柜（专库）。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	38	不合格品在划定区域存放，并悬挂张贴标识。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	39	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	40	各类库房环境整洁，卫生状况良好，有相应的采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、温度控制等设备或设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	41	外设仓库与食品生产许可证载明情况一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	42	有销售台账，台账记录真实、完整、清晰。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	43	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。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
44	企业配送车辆报食品生产监管部门登记备案，有明显标识，并符合相关管理规定	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

检查项目	序号	检查内容	企业自查结果	监管部门 核查结果
不合格品管理和食品召回	45	建立和保存不合格品的处置记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	46	不合格品的批次、数量应与记录一致；未发现使用不合格品重新加工食品情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	47	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录；	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	48	召回食品有处置记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
从业人员管理	49	有明确的食物安全管理人员和负责人。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	50	有食物安全管理人员培训和考核记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	51	企业负责人或授权人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食物安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	52	建立从业人员健康检查制度和健康档案，从业人员有健康证明，符合相关规定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	53	有从业人员食物安全知识培训制度，并有相关培训记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
食物安全事故处置	54	有定期排查食物安全风险隐患的记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	55	有按照食物安全应急预案定期演练，落实食物安全防范措施的记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	56	发生食物安全事故的，有处置食物安全事故记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
食物添加剂生产者管理	57	原料和生产工艺符合产品标准规定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	58	复配食物添加剂配方发生变化的，按规定报告。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	59	食物添加剂产品标签载明“食物添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食物添加剂的使用范围、用量和使用方法。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
食物标签标识	60	标签标识应符合相关规定，产品标识与实际产品配方一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
其他	61	对消费者投诉应该登记并妥善处理。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 不适用	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

检查项目	序号	检查内容	企业自查结果	监管部门 核查结果
自查情况		经自查，有_____项不符合，不符合项整改到位时间：_____年_____月_____日前。 自查人员签字：_____ 企业负责人签字：_____	自查时间：_____年_____月_____日 _____年_____月_____日	
核查处理 情况		核查情况及结论： 核查人员签字：	_____ 核查时间：_____年_____月_____日	

填表说明：1、食品生产者应本着**实事求是**的原则，对表格内容与实际情况进行认真核查，对不符合项，要逐项说明原因及整改措施（附报告）；2、按《广西壮族自治区食品生产者食品安全自查指导意见》第八条要求，按时向有管理权限的食品药品监督管理部门提交此自查表。

