

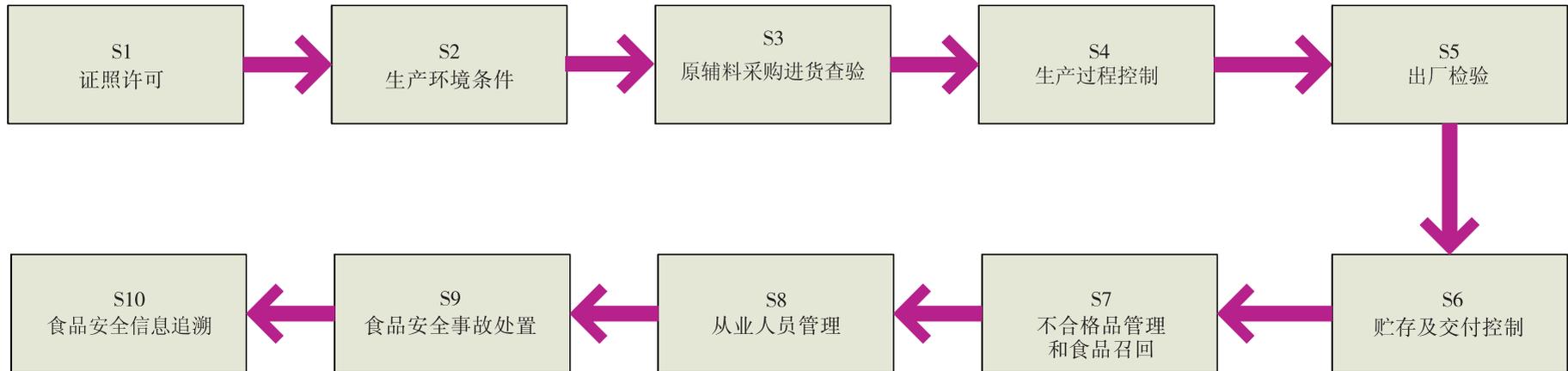
食品生产企业监督检查操作规范

宁夏食品药品监督管理局

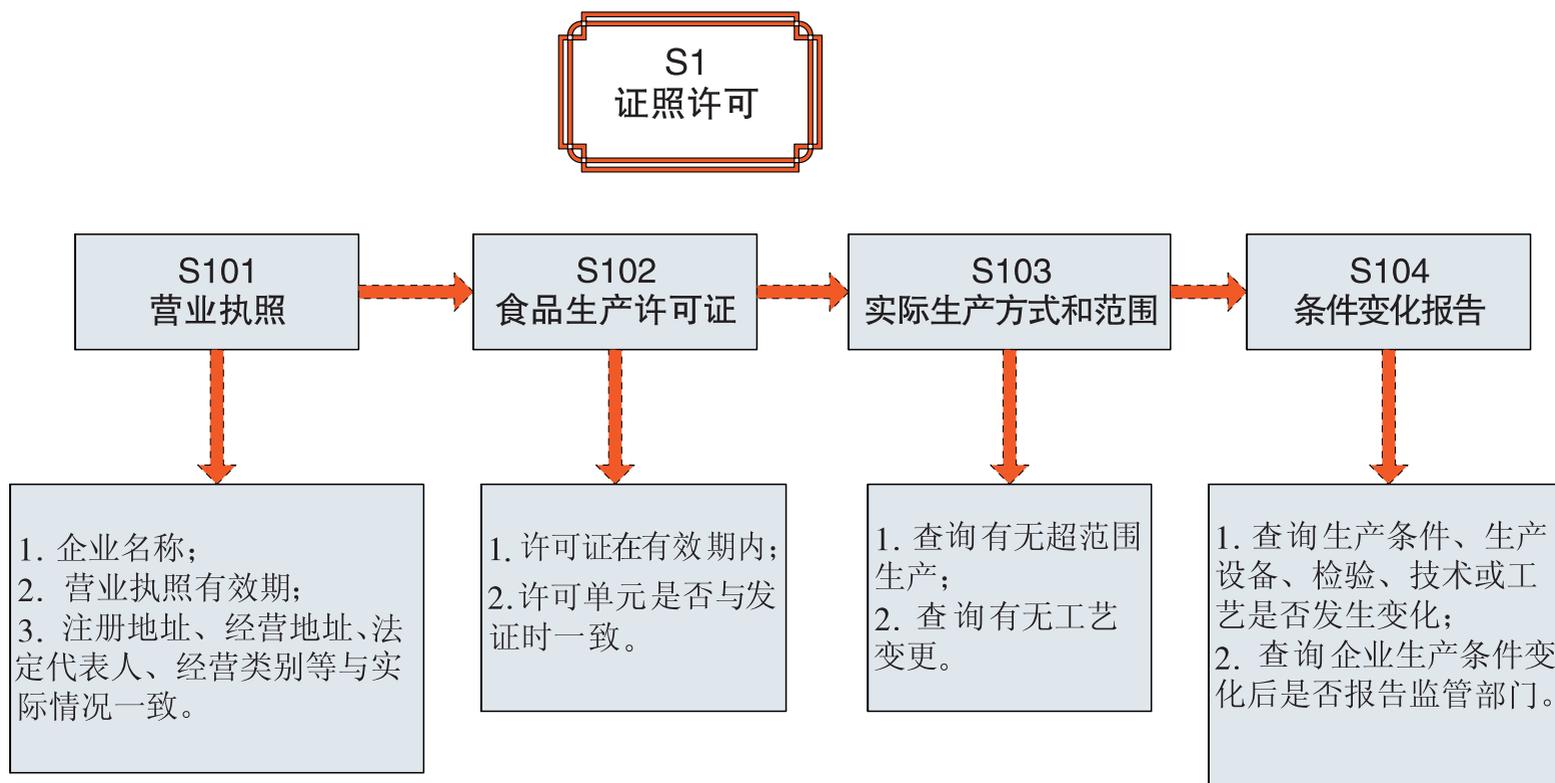
二〇一七年七月

食品生产企业监督检查操作规范检查流程	1
食品生产企业监督检查操作规范 S1	2
S1 证照许可	3
食品生产企业监督检查操作规范 S2	4
S2 生产环境条件	5
食品生产企业监督检查操作规范 S3	7
S3 原辅料采购进货查验	8
食品生产企业监督检查操作规范 S4	14
S4 生产过程控制	15
食品生产企业监督检查操作规范 S5	25
S5 出厂检验	26
食品生产企业监督检查操作规范 S6	32
S6 贮存及交付控制	33
食品生产企业监督检查操作规范 S7	35
S7 不合格品管理和食品召回	36
食品生产企业监督检查操作规范 S8	37
S8 从业人员管理	38
食品生产企业监督检查操作规范 S9	40
S9 食品安全事故处置	41
食品生产企业监督检查操作规范 S10	42
S10 食品安全信息追溯	43
C 附录	
企业食品安全管理制度参考目录	44

食品生产企业监督检查操作规范检查流程



食品生产企业监督检查操作规范S1



S1 证照许可

检查类型	检查项目		检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S1 证照 许可	S101 营业执照	S1011	企业名称与营业执照是否一致	《食品生产许可审查通则》	查看营业执照正副本原件	1.企业名称是否与营业执照一致； 2.查看营业执照是否在有效期内； 3.企业地址、经营地址、法定代表人、经营类别、备注项目是否与实际情况一致。	1.名称、地址、法定代表人等发生改变没有变更营业执照； 2.营业执照未按规定年报或过期。
	S102 食品生产许可证	S1021	生产许可证是否有效	《食品生产许可审查通则》	查看食品生产许可证正副本原件	查看许可证是否在有效期内。	许可证过期。
	S103 实际生产方式和范围	S1031	实际生产方式和范围是否发生改变	《食品生产许可审查通则》	对照食品生产许可进行检查	1.查询有无超范围生产； 2.查询有无工艺变更。	1.超范围生产； 2.擅自变更工艺生产。
	S104 条件变化报告	S1041	生产条件等发生改变后是否主动报告监管部门	《食品生产许可审查通则》	询问质量管理人员	1.查询企业生产条件、生产设备、检验手段、生产技术或者工艺是否发生变化； 2.查询企业生产条件变化后是否报告监管部门。	企业生产条件、生产设备、检验手段、生产技术和生产工艺发生改变后未报告监管部门。

食品生产企业监督检查操作规范S2

S2 生产环境条件



- 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。
- 3.通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常使用。
- 4.防蝇、防虫、防鼠设施定期检查。
- 5.生活区和生产区保持一定距离或分隔。

- 1.车间内使用的洗涤剂、清洁剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的标识和使用记录。
- 2.卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装、贮存等区域直接连通。
- 3.有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。
- 4.清洁消毒卫生有记录。

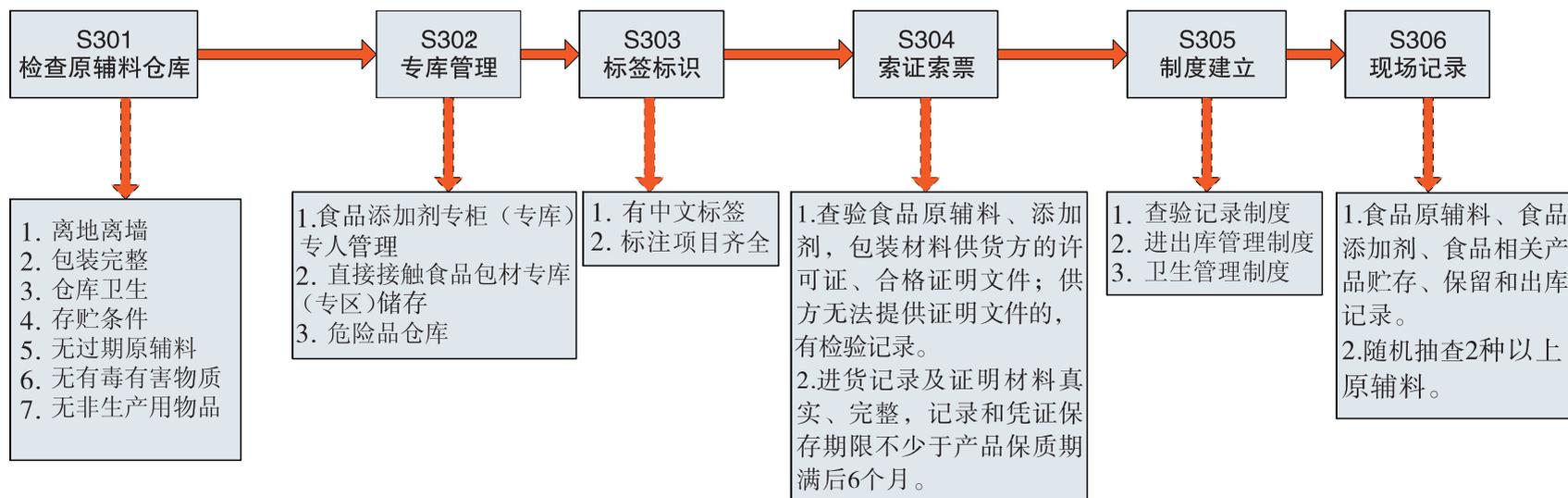
S2 生产环境条件

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S2 生产环境条件	S201 厂区环境清洁卫生状况	S2011 厂区无扬尘、无积水,无杂物堆放,厂区内垃圾是否密闭存放。厂区车间与有害场所及其他污染源是否保持规定距离。是否配备通风、防尘、照明、存放废物等设备。	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	检查厂区内环境,是否符合卫生规范	1.不得有对食品有显著污染的区域(在封闭式设备中完成生产过程的除外,如食品添加剂二氧化碳生产企业); 2.厂区垃圾定期清理,易腐败的废弃物应尽快清除; 3.厂区内垃圾应存放在垃圾房或者垃圾桶内,不得露天堆放; 4.车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染。	垃圾未及时清扫,杂物混堆、缺少相应的设施设备或不能正常运行。
		S2012 厂区内是否设置防蝇、防鼠、防虫害设施	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	检查厂区内环境,是否合理设置防蝇、防鼠、防虫害设施	1.查看防蝇、防鼠、防虫设备安装位置是否到位; 2.防蝇、防鼠、防虫设备是否及时清理; 3.防蝇、防鼠、防虫设备安装处是否有明显标示。	防蝇、防鼠、防虫设备安装不到位,或不能正常使用。
		S2013 企业的生活区和生产区是否保持适当距离或分隔	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	检查厂区是否有生活区,生活区是否与生产区有隔离	1.生活区、厕所等不得对生产区域产生影响; 2.宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔; 3.不得将生产设备设施用于生活。	部分小企业生活区与生产区在一起。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S2 生产环境条件	S202 清洁消毒	S2021 企业是否记录清洁卫生情况	《食品生产许可审查通则》	查看是否有清洁记录,是否按卫生制度执行,车间内使用的化学品是否分隔放置。	1.清洗、消毒以及自查记录应与实际相符、真实,记录项目齐全、完整; 2.清洗、消毒、自查等记录应当保存2年; 3.企业应当有相应的清洁卫生情况检查记录。	无记录或记录不完整,使用的化学品与其他原料、半成品、成品等混放。
		S2022 车间入口处是否有更衣、洗手、干手、消毒设备设施,卫生间未与食品生产、包装、贮存等区域直接连通	《食品安全法》第三十三条、GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》	检查车间入口处设备设施配置运行情况,是否符合卫生规范	1.检查生产场所或生产车间入口处是否设置更衣室; 2.检查生产车间入口处是否按需设置换鞋(穿戴鞋套)设施或工作鞋靴消毒设施; 3.清洁作业区入口应当设置与生产加工人员数量相匹配的非手动式洗手、干手和消毒设施; 4.卫生间不得与生产、包装或贮存等区域直接连通。	个人卫生设施不符合规范要求,或者卫生间与生产、包装、贮存等区域直接连通。

食品生产企业监督检查操作规范S3

S3 原辅料进货查验



S3 原辅料采购进货查验

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S3 原辅料(包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品)采购进货查验落实情况	S301 原辅料存放	S3011 原辅料存放是否离地、离墙。外包装是否完整,并做好防护	《食品生产许可审查通则》 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》	查看原辅料存放情况,是否符合存放要求	1.原辅料存放应离墙、离地(离墙,通常是否离开墙面 10cm 以上;离地,应堆放在垫仓板上),是否按先进先出的原则出入库; 2.经验收不合格的食品原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记; 3.库房内存放的物品应按品种分类分批贮存,且每批物品均有明显标志,同一库内不得贮存相互影响风味的物品。	防止虫害侵入的装置不到位。
		S3012 仓库是否符合卫生要求	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看现场卫生情况	1.原辅料仓库应整洁,地面墙面应平滑无裂缝、无积尘、积水、无霉变; 2.防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施(如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等)应齐全无损。	有通风要求的原料,仓库内未安装通风换气设备,如香精香料仓库。墙面、地面破损、霉变、积尘。
		S3013 有存贮条件要求的原辅料是否按照规定贮存条件存储,并配备温湿度计等设施,冷库温度是否达到要求	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看贮存环境是否符合贮存条件	1.有存贮要求的原料,仓库应设有温、湿度控制设施,即有温度要求的,应具备空调等装置;有湿度要求的,应具备除湿装置;有空气洁净度要求的,应具备空气洁净设备等装置,并提供有资质的检验机构出具的空气洁净度每年的检测报告; 2.各类冷库应根据产品的要求达到贮存规定的温度,并设有可正确指示库内温度的指示设施,装有温度自动控制器。所有温湿度控制应定期检查和记录。	有贮存条件要求的原料,冷库温度未达到要求。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S3 原辅料(包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品) 采购进货查验落实情况	S301 原辅料存放	S3014 原辅料仓库内是否有过期原辅料,过期原辅料清理及记录是否符合要求	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》	查看是否有过期原料,是否有处置记录	1.原料库内不得存放过期原料,即原料过期或变质应及时清理; 2.原料库内不得存放成品或半成品,尤指回收食品。	过期原料企业未及时处理及记录。
		S3015 生产用原辅料是否与有毒有害物质一起存放。是否有非生产用原辅料和非生产用其他物品存放	《食品安全法》第三十三条 《食品生产许可审查通则》	查看是否有毒有害物质与原辅料一起存放。查看仓库内是否有非生产用原辅料和非生产用其他物品	1.原辅料仓库不得存放有毒有害及易燃易爆等物品,生产过程中使用的清洗剂、消毒剂、杀虫剂等应专人专库; 2.原料库内不得存放与生产无关的产品。	清洗消毒用物品存放于仓库。非生产用物品存放于原料库。
		S3016 不合格原辅料处理	《食品安全法》第五十条	查看不合格原辅料是否投入生产,是否记录处理情况	1.不合格原辅料是否投入生产; 2.是否记录不合格原辅料处理情况。	不合格原辅料投入使用;未记录不合格原辅料处理情况;记录不完整。
	S302 专库管理	S3021 食品添加剂是否专库或专柜保存,并有专人管理和相关记录	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》	查看是否有食品添加剂专库或专柜、相关记录	食品添加剂应专库或专柜保存,加锁,专人专管。	食品添加剂原料与食品原料混放,无专人专管、无记录。
		S3022 生产过程中用到的危险化学品,存放是否符合要求	《食品生产许可审查通则》	查看是否有危险化学品,是否符合存放要求	1.企业根据产品特点和要求设置危险品仓库; 2.属于危险化学品范畴的产品的生产企业,应当有安全生产部门颁发的安全生产许可证; 3.危险化学品存放需符合危险化学品的安全管理要求。	未设置危险品专柜。

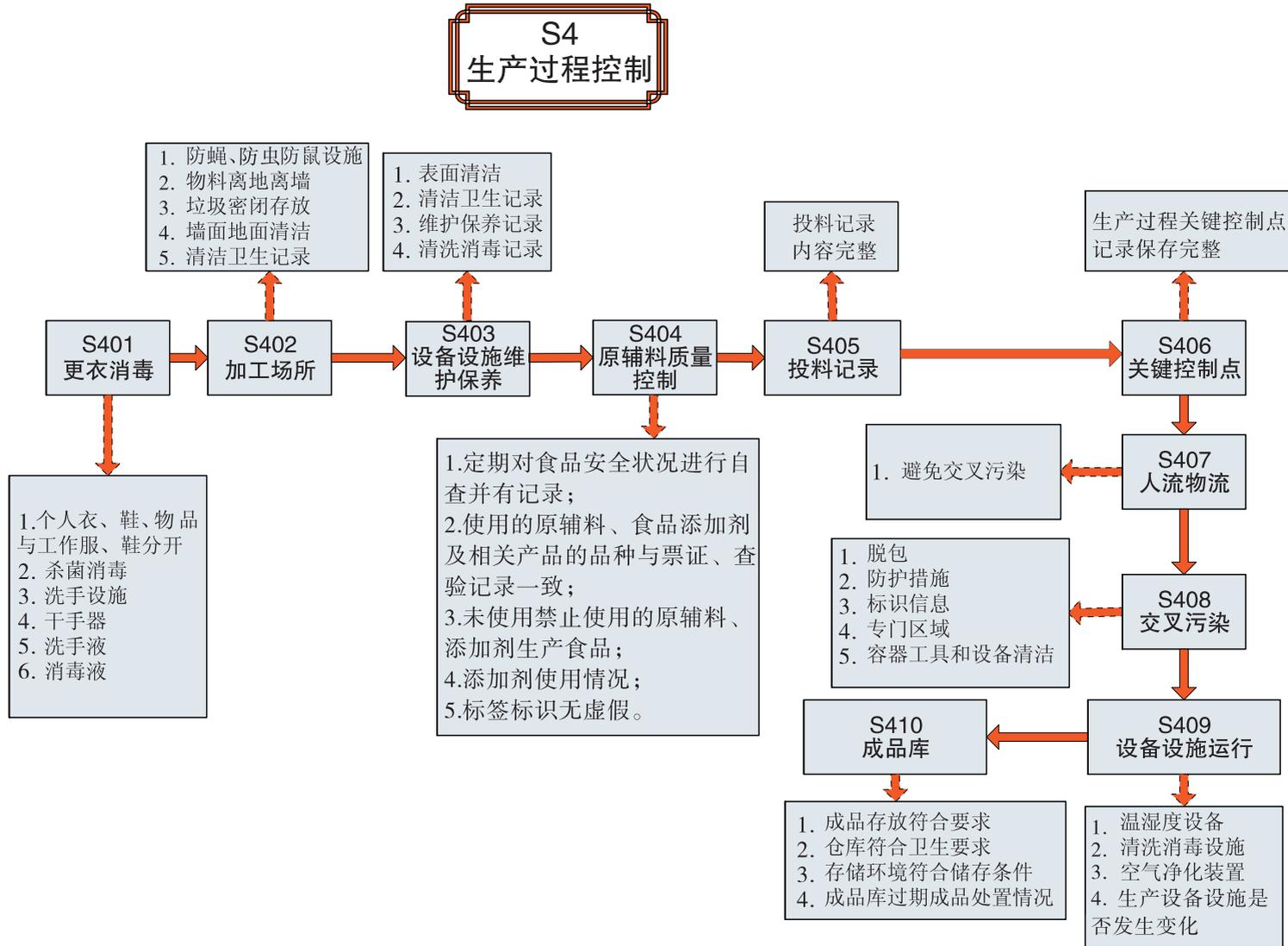
检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题	
S3 原辅料(包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品)采购进货查验落实情况	S3023	直接接触食品的包装材料,是否有专库或专门区域存放	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》	查看是否有直接接触食品包装材料仓库或专门区域	直接接触食品包装材料(即内包材)应专库或专柜存放。	原辅料混堆,未标识。	
	S303 标签标识	S3031	原辅料(除农副产品)标签是否有产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮藏条件等内容	《食品安全法》第六十七条、第七十条、第七十一条	抽查部分原辅料,查看标签内容	1.预包装食品原料的包装上应当有标签; 2.标签上应有产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮藏条件等内容; 3.通过标签查验原料是否为食品级。	非食品用原料及食品添加剂作为食品级原料使用。
		S3032	进口原辅料是否有中文标签	《食品安全法》第九十七条	查看进口原料是否有中文标签,标签内容是否符合法律要求	1.进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书; 2.标签、说明书上应载有食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	进口原料没有进口商加贴的中文标签。
		S3033	企业因保密等需要用代号表示的原辅料的,是否有产品对应的目录(同时要保留原始原辅料标签影像)	《食品安全法》第五十条	查看原始标签记录,代号清单	1.因保密等需要用代号表示的原辅料的,查验产品对应的目录; 2.查验原始原辅料标签影像。	原始原辅料标签影像与批号和生产日期不能匹配。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S3 原辅料(包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品)采购进货查验落实情况	S304 索证索票	S3041 企业直接采购国内生产的食品原料、食品添加剂、食品相关产品是否索取原辅料生产商有效的许可证复印件(指按照相关法律法规规定,应当取得许可的)和与购进批次产品相适应的合格证或批检报告	《食品安全法》第五十条	查看索取的材料是否反映现场抽查的原辅料情况	1.国内采购的食品原料、食品添加剂,应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件; 2. 供货者名称与原料产品标签生产商信息一致,相关证照在有效期内;产品合格证明文件与所购原料批次一致; 3.合格证明文件应包括批检、型检等,批检必须一一对应,型检一般一年两次,不需要每批对应。	1. 索证资料未及时更新,证照过有效期; 2. 原料进货记录不全(记录中缺供应商、批号、进货日期等,可能会造成生产企业发生产品质量问题后无法追根溯源)。
		S3042 企业直接进口的食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品,是否能够提供有效的检验检疫证明	《食品安全法》第五十条	查看索取的材料是否反映现场抽查的原辅料情况	进口的食品原辅材料及包装材料,应当查验检验检疫部门出具的对应批次的有效的检验检疫证明(通常由企业向供货者索取)。	

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S3 原辅料(包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品)采购进货查验落实情况	S304 索证索票	S3043 企业直接从流通经营单位采购原辅料的,是否留存保留具有流通经营单位信息的每笔购物的凭证	《食品安全法》第五十条	查看索取的材料是否反映现场抽查的原辅料情况	1.从流通经营单位(超市、批发零售市场等)批量或长期采购时,应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件;少量或临时采购时,应确认其资质并留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单; 2.从农贸市场采购的,应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章(或签字)的购物凭证;从个体工商户采购的,应当查验并留存供应者盖章(或签字)的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单; 3.从超市采购畜禽肉类的,应留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单;从批发零售市场、农贸市场等采购畜禽肉类的,应索取并留存动物产品检疫合格证明以及盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单;从屠宰企业直接采购的,应当索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明。	1. 索证资料未及时更新,证照过有效期; 2. 原辅料进货记录不全(记录中缺供应商、批号、进货日期等,可能会造成生产企业发生产品质量问题后无法追根溯源)。
		S3044 对无法提供合格证明文件的食品原辅材料及包装材料,企业是否依照食品安全标准进行自行检验或委托检验,并保存检验记录	《食品安全法》第五十条	查看原辅料的检验记录、名称批次等信息是否与现场抽查的原辅料符合	1.对无法提供合格证明文件的食品原辅材料及包装材料,应当查验企业是否依照食品安全标准进行自行检验或委托检验,并查验相关检验记录; 2.企业不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原辅材料及包装材料。	

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S3 原辅料(包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品)采购进货查验落实情况	S305 制度建设情况	S3051 企业是否有原辅料进货查验制度、原辅料进 出库管理制度、卫生管 理制度等管理制度	《食品安全法》第五十条	查看制度是否执行	企业应建立原辅料进货查验制度、原辅料进 出库管理制度、卫生管理制度等管理制度, 并切实执行。	制度未执行或执 行不到位。
	S306 现场记录	S3061 企业是否有仓库温湿度记录(对于有贮存条 件要求的原辅料)、原 辅料进货查验记录、原 辅料进出库记录	《食品安全法》	抽查近期 1 批次 成品,查阅相对应 的相关记录	1.有贮存要求的原辅料仓库,应有温湿度记 录; 2. 原辅料应有进货查验记录和进出库记录, 进货查验记录保存期限不少于两年。	温湿度记录、原 辅料进货查验记 录、原辅料进 出 库记录缺失或记 录不完整。
		S3062 进货查验记录中是否 包含产品的名称、规 格、数量、生产批号、保 质期、供货者名称及联 系方式、进货日期、产 品许可证证号或票据号 及其他合格证明文件 编号等内容,是否保留 相关证件、票据及文件	《食品安全法》第五十条	抽查近期 1 批次 成品,查阅相对应 的相关记录	抽查的该批次产品: 1.查验是否有对应的进货查验记录; 2.查验记录是否真实完整,即如实记录产 品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供 货者名称及联系方式、进货日期、产品许可 证证号或票据号及其他合格证明文件编号等 内容; 3.查验相关证件、票据及文件。	1. 进货查验记录 不完整、内容缺 失、不真实; 2. 进货查验记录 与索证索票不一 致。
		S3063 企业生产加工食品所 使用的食品原辅料的 品种是否与进货查验 记录内容一致	《食品安全法》第五十条	抽查近期 1 批次 成品,查阅相对应 的相关记录		
		S3064 食品添加剂领用是否 有记录	《食品安全法》	查询专管人员,查 阅领料记录	1.食品添加剂领料应单独记录; 2.记录真实完整。	食品添加剂专用 的领用、使用记录 缺失或不完整。

食品生产企业监督检查操作规范S4



S4 生产过程控制

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S4 生产过程控制	S401 更衣消毒	S4011 更衣室应保证个人衣、鞋、物品与工作服、靴分开放置	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看更衣室设施,是否按规定摆放	1.要有与生产量相匹配的更衣设施,保证工作服与个人服装及其他物品分开放置; 2.工作服、帽等能在更衣室中消毒。	个人物品同工作服混放
		S4012 更衣室内空气是否进行杀菌消毒	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看灭菌消毒设备、设施是否能正常运行,查阅灭菌消毒记录	1.可采用紫外线灯、臭氧发生器等进行消毒; 2.紫外线灯是否及时更换,如果灯管损坏应当及时更换; 3.紫外线灯能否打开; 4.紫外线灯安装在需消毒的工作服上方不大于1.5m处; 5.紫外线灯消毒一般不少于30分钟。	消毒设施不能正常使用
		S4013 清洁作业区是否有完好的非手动式洗手设施、干手器,并配备了洗手液和消毒液	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看洗手设施配置是否齐全,消毒液是否有配置记录	1.消毒液的配置和更换要按照使用说明和制度要求进行; 2.洗手设施的水龙头数量应与同班次食品加工人员数量相匹配,必要时应设置冷热水混合; 3.洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成,其设计及构造应易于清洁消毒; 4.应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法; 5.消毒液可以是食用酒精或者次氯酸钠为主的高效消毒剂。	无消毒液配置记录

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S4 生 产 过 程 控 制	S402 生产加 工场所 清洁卫 生状况	S4021 车间是否设置防 蝇、防虫、防鼠设 施	《食品安全法》第三十三条 《食品生产许可审查通则》 GB14881-2013《食品生产通 用卫生规范》	查看防蝇、防虫、 防鼠设施是否安 装到位	1.防蝇、防虫设施一般为灭蝇灯、纱窗、纱门 等,灭蝇灯一般设置在仓库或车间出入口; 2.防鼠设施一般为粘鼠板、老鼠笼子、排水口 处的防鼠网以及电子猫等。	防蝇防虫设备安 装不到位,或不 能正常运作。
		S4022 生产车间内废弃 物是否密闭存放	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通 用卫生规范》	查看车间的废弃 物容器桶是否有 带盖	1.车间内废弃物桶(箱)应有盖; 2.车间内废弃物桶(箱)盖应当盖上; 3.车间内废弃物应及时清理。	废弃物桶(箱)未 加盖
		S4023 各车间墙面及地 面有无污垢、霉 变、积水,是否记 录清洁卫生情况	《食品安全法》第三十三条 《食品生产许可审查通则》 GB14881-2013《食品生产通 用卫生规范》	查看车间的墙面 及地面有无污 垢、霉变、积水, 查阅清洁记录	1.生产车间地面应当无积水、无蛛网积灰等; 2.车间地面无破损; 3.需要经常冲洗的地面,应当有一定坡度,其最 低处应设在排水沟或者地漏的位置。	无清洁记录或记 录不完整

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题	
S4 生产过程控制	S403 生产设备、设施维护保养和清洗消毒	S4031	生产加工设施、设备表面是否清洁,无积垢	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看生产加工设施、设备表面清洁情况	1.生产用设施设备需及时清洁,并做好记录; 2.暂停使用的生产加工设施应当保持清洁,暂停使用的设备应当清洁后加盖薄膜防尘、防锈; 3.冷藏(冻)库(箱)是否定期除霜、清洁、消毒,以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持整洁; 4.设备应不留空隙的固定在墙壁或地板上,或在安装时与地面和墙壁间保留足够空间,以便清洁和维护; 5.生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。	未及时清洁
		S4032	企业是否记录生产加工设施、设备的清洁卫生情况	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查阅设施、设备清洁记录	1.清洗、消毒以及自查记录应与实际相符、真实,记录项目齐全、完整; 2.清洗、消毒、自查等记录应当保存2年; 3.企业应当有相应的清洁卫生情况检查记录。	无记录或记录不完整
		S4033	企业是否能提供设备、设施的维护保养记录(抽查2个以上)	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查阅设施、设备维护保养记录	1.维护、保养记录应与实际相符、真实,记录项目齐全、完整; 2.维护保养记录应当保存2年。	无维护保养记录或记录不完整
		S4034	企业是否有清洗消毒记录	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查阅清洗消毒记录	1.车间内照明灯加装防护罩,紫外线灯不加罩,安装在工作台或需消毒设施上方不大于1.5m处;(有微生物要求的产品) 2.用酒精消毒的,应当使用食用酒精消毒; 3.记录应当保存2年。	无记录或记录不完整

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S4 生产过程控制	S404 原辅料 (包括食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品)质量控制	S4041 是否建立食品安全自查制度,是否定期对食品安全状况进行自查并有记录和处置	《食品安全法》第四十七条	查看自查制度是否建立,是否有定期自查记录和处置记录	<ol style="list-style-type: none"> 1.食品安全管理制度的建立落实情况,检查本企业的制度是否健全完善,生产过程中每个环节是否按照控制要求进行操作; 2.设施设备是否处于正常安全的运行状态; 3.检查从业人员在工作中是否严格遵守操作规范和食品安全管理制度; 4.检查从业人员在工作中是否具备相应的安全知识和安全生产技能; 5.生产经营过程是否符合食品生产经营的记录查验制度,生产企业出厂食品是否经过了检验; 6.食品的标签是否符合规定; 7.检查与食品安全有关的事故隐患; 8.发现问题食品是否及时退回处理; 9.其他事项。 	定期自查记录和处置记录不全或自查内容不全面
		S4042 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、进货查验记录内容是否一致。	《食品安全法》第五十条	查阅使用的原辅料与索证索票、进货查验记录内容是否一致	<ol style="list-style-type: none"> 1.查验使用的原辅料品种应与索取的票证、产品进货查验记录一致; 2.有每批使用原辅料品种的查验记录; 3.记录和凭证保存期不得少于产品保质期满后六个月。 	未进行查验核对,或记录不全。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S4 生 产 过 程 控 制	S404 原辅料 (包括 食品原 辅料、 食品添 加剂、 食品相 关产 品)质 量控制	S4043 未使用禁止使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品生产食品。	《食品安全法》第三十四条		<ol style="list-style-type: none"> 1.用非食品原料生产的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,或者用回收食品作为原料生产的食品; 2.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、食品相关产品; 3.用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂; 4.超范围、超限量使用食品添加剂的食品; 5.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; 6.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; 7.病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品; 8.未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品; 9.被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂; 10.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; 11.无标签的预包装食品、食品添加剂; 12. 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 用回收食品作为原料生产食品; 2.食品添加剂超范围、超限量使用; 3.生产日期、保质期虚假标注。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S4 生 产 过 程 控 制	S405 产 品 投 料 记 录	S4051 企业是否能提供产品投料记录,投料项是否有违法添加	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》	查阅产品投料记录,记录为成品仓库中抽查的同批次成品	1.食品添加剂使用量和使用范围必须符合GB2760; 2.使用食品添加剂不应掩盖食品腐败变质; 3.使用食品添加剂不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的。	食品添加剂使用不规范。
		S4052 投料记录是否包含投料、品名、生产日期或批号、用于生产产品的名称、生产日期或批号等内容	《食品生产许可审查通则》及其细则	查阅产品投料记录,一一对应查看记录内容	1.投料记录应与实际相符、真实,记录项目齐全、完整; 2.投料记录应当保存2年; 3.每批成品都应当有相应的投料记录。	1.投料记录内容缺失; 2.记录不真实。
		S4053 食品添加剂使用是否符合要求	《食品安全法》第三十四条 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	查阅食品添加剂投料记录,一一对应查看记录内容	1.添加剂投料记录应与实际相符、真实,记录项目齐全、完整; 2.不得使用超过保质期的食品添加剂; 3.应当按照食品安全标准规定的品种、使用范围、用量使用,不能超量、超范围使用食品添加剂。	1.记录不完整; 2.使用超过保质期的食品添加剂; 3.超量、超范围使用食品添加剂。
	S406 生 产 加 工 过 程 中 关 键 控 制 点 的 控 制 记 录	S4061 企业是否能提供关键控制点记录	《食品生产许可审查通则》及其细则	查阅关键控制点记录,是否与制度中制定的一致,是否按要求记录	1.关键控制点是否与许可时设置一致; 2.生产的成品应当每批次都有关键控制点记录; 3.关键控制点的记录应当保存2年; 4.关键控制点的记录应当项目齐全、完整; 5.关键控制点的记录应当与实际相符,应当真实。	企业擅自减少关键控制点记录

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S4 生产过程控制	S407 生产中 人流、 物流交 叉污染 情况	S4071 人流、物流是否 避免交叉污染	《食品安全法》第三十三条 《食品生产许可审查通则》	查看生产过程是 否有交叉污染， 是否采取有效措 施避免交叉污染	1.工人不得从物流通道进入生产车间； 2.原辅料、成品等不得从人流通道进入生产车间； 3.低清洁区的工人不得未经更衣、洗手消毒、 戴口罩等进入高清洁区； 4.工人不得未经更衣、洗手消毒等进入生产车间； 5.工人不得穿着工作服等出生产车间； 6.未经过内包装的成品不得出生产车间。	不同洁净要求的 车间，人员交叉 走动。
	S408 原料、半成 品、成品交 叉污染情 况	S4081 原料是否经脱包 或采用其他清洁 外包处理后进入 生产车间	GB14881-2013《食品生产通 用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看原料进入车 间前是否有脱包 间或脱包区域， 原料是否经过脱 包或采用其他清 洁外包处理后进 入生产车间	1.按生产要求脱包 除外包装车间外，其他车 间内： (1)是否有未经脱包的原料； (2)有外包材的原料表面是否有污物； 2.有内包材的原料原则是需要去除外包材；没 有内包材的原料需清洁表面后进入车间。	脱包间成摆设，原 料直接进车间。
		S4082 半成品存贮是否 有防护措施，标 识信息是否清晰	GB14881-2013《食品生产通 用卫生规范》	查看半成品存放 区域，是否会受 到污染，是否有 标识	1.有温湿度要求的要有相应的控制设施； 2.放置半成品的容器上需要加盖； 3.放置在冰箱、冷库中的半成品不得裸露； 4.半成品应当有过程标签信息，标签内容包括 半成品名称、生产时间、保质期等； 5.存放半成品的容器、冰箱、冷库等要清洁。	1.不分区域，交叉 污染； 2.混堆，环境脏乱 差。
		S4083 原料、半成品及 成品是否存放于 专门区域	GB14881-2013《食品生产通 用卫生规范》	查看原料、半成 品及成品，是否 有专门区域分别 存放，是否存在 交叉污染	1.原料、半成品、成品存放在指定区域，要有标识； 2.原料、半成品、成品不允许放在同一容器、区 域内； 3.原料应当放置在原料仓库中或区域中，半成品 应当放置在半成品仓库中或区域中，成品应当放 置在成品仓库中或区域中。	有混堆情况

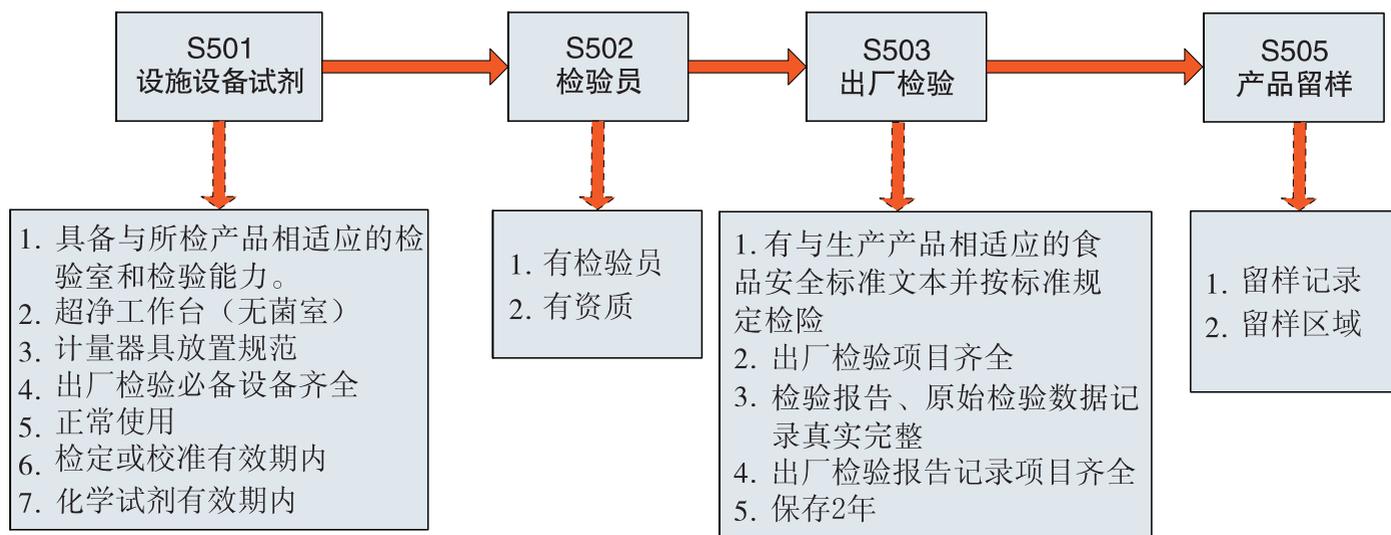
检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S4 生产过程控制	S4084	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否保持清洁，并符合产品特性要求	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看容器、工具和设备清洁情况，查阅与食品直接接触的容器等是否符合卫生要求。	1. 生产用设备包括生产用管道和各种周转容器、工具必须符合食品卫生要求； 2. 设备、工器具等与食品接触的表面应使用光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒的材料制成； 3. 设备、工器具等保持完好无损。	有许可要求的容器具，索证不齐。
	S4091	有温湿度要求的控制设备是否正常开启	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看温湿度控制设备是否正常开启，有必要的进行现场检测。	1. 是否有必备的温湿度控制设备； 2. 温湿度控制设备是否有温湿度显示； 3. 现场温湿度是否达到要求。	关闭不使用，无记录。
	S4092	清洗消毒设施是否正常开启	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看清洗消毒设施是否正常开启	1. 是否有必备的消毒清洗设施； 2. 清洗消毒设施是否能开启； 3. 消毒设施可以采用消毒液消毒、高温消毒、臭氧消毒，消毒液配置、消毒过程等是否有记录，消毒效果是否经过验证。	关闭不使用，无记录。
	S4093	空气净化装置是否正常开启	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看空气净化装置是否正常开启	1. 是否有必备的空气净化装置； 2. 空气净化装置是否能正常开启； 3. 空气净化装置必须安装粗效和中效空气净化设备，空气循环次数是否 10 次/小时； 4. 是否能提供有资质的检验机构出具的空气洁净度每年的检测报告。	关闭不使用，无记录。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S4 生产过程控制		S4094 其他生产必备设施是否发生变化	《食品生产许可管理办法》 《食品添加剂生产许可管理办法》	查阅许可资料进行现场比对,检查生产必备设施有无增减	1.生产设备、设施是否有增加或者减少; 2.生产设备、设施是否有破损; 3.生产设备、设施是否能正常开启; 4.生产设备、设施放置或者安装位置是否发生变化。	设施变化后未申请变更
	S410 成品库成品存放是否符合要求	S4101 成品存放是否离地、离墙。是否按区域堆放	《食品生产许可审查通则》	查看成品存放情况,是否符合存放要求	1.产品堆放应和墙壁、地面保持适当距离,建议离地 10cm 以上,离墙 20cm 以上; 2.成品仓库应将待检品、合格品、不合格品分场所或分区域存放,并醒目标识禁止将不合格产品混入合格品区; 3.企业成品要与流通贸易产品分场所或分区域存放并标识清楚,避免混放。	成品未离地离墙堆放; 成品区与贸易区混放。
		S4102 仓库是否符合卫生要求	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看现场卫生情况	1.仓库应以无毒、坚固的材料建成,仓库地面应平整无积水,仓库应有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘、通风换气等设施,定期清扫、消毒,保持卫生; 2.虫害防治:企业防止虫害侵入的装置应配备到位,一般在仓库出入口处安装灭蝇灯和挡鼠板,灭蝇灯避免安装在成品上方,防止飞虫尸体溅落造成污染;灭鼠应采用物理方法,如粘鼠板、捕鼠笼等,禁止使用鼠药。	有通风要求的原料,仓库内未安装通风换气设备,如香精香料仓库。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S4 生产过程控制	S410 成品库成品存放是否符合要求	S4103 有存贮条件要求的成品是否按照规定贮存条件存储,并配备温湿度计等设施,冷库温度是否达到要求	《食品安全法》第三十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看贮存环境是否符合贮存条件	1. 仓库内的温度、湿度应符合成品的存放要求,并配备温湿度控制和监控设施; 2. 冷库应根据产品的要求达到贮存规定的温度,并设有可正确指示库内温度的指示设施,装有温度自动控制器。 3.所有温湿度控制应定期检查和记录。	成品冷库温度未达到要求
		S4104 成品仓库内是否有过期成品,过期成品清理及记录是否符合要求		查看是否有过期成品,是否有处置记录。	1.企业成品存放应合理规划布局,满足"先进先出"原则,企业应定期清理过期成品并做好记录; 2. 过期成品与合格成品应分场所或分区域存放并醒目标识; 3.过期成品应及时进行处置,处置记录要与清理记录相符,并留有处置影像资料。	过期成品未分开堆放

食品生产企业监督检查操作规范S5

S5 出厂检验



S5 出厂检验

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S5 出 厂 检 验	S501 检验室 设施、 设备、 化学试 剂情况	S5011 超净工作台或无 菌室放置	《食品生产许可审查通则》	查看超净工作台 是否专间放置。	1.出厂检验项目中无微生物要求的,无需配置超净工作台; 2.超净工作台应独立专间存放,与检验室其他房间之间有效分隔; 3.超净工作台洁净度为 100 级,气流形式一般为垂直层流,能正常使用,企业应定期(一般为 3-6 个月)清洗初效空气过滤器,以及定期(一般为 18 个月)更换高效空气过滤器。	超净工作台不能 正常使用
		S5012 天平等计量器具 的放置是否符合 要求	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	查看天平是否水 平放置	1.天平放置应选择防尘、防震、防潮、防止温度波动的房间或区域,避免震动、气流及阳光照射; 2.天平应安放在牢固可靠的工作台上,并选择便于操作的位置安放; 3.电子天平使用前,应检查水平仪气泡是否在中间位置,否则应进行调整。	未水平放置天平
		S5013 检验室中的出厂 检验必备设备是 否保持齐全	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》 《食品生产许可管理办法》	查阅许可要求和 产品标准,查看检 验设备是否齐全	1.检验室应具备标准、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),检验设备的精度应满足出厂检验需要,检验设备的数量与生产能力相适应; 2. 出厂检验项目净含量所对应的必备出厂检验设备为电子天平(0.1g);出厂检验项目水分所对应的必备出厂检验设备为分析天平(0.1mg)和干燥箱;出厂检验项目菌落总数和大肠菌群所对应的必备出厂检验设备为微生物培养箱、灭菌锅、生物显微镜、无菌室(或超净工作台);	1.试剂过期; 2.化验室中缺少出 厂检验项目必备 的仪器和试剂; 3.仪器设备未定期 检查。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S5 出厂检验	S501 检验室设施、设备、化学试剂情况	S5013 检验室中的出厂检验必备设备及化学试剂是否保持齐全	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》 《食品生产许可管理办法》	查阅许可要求和产品标准,查看检验设备是否齐全	<p>3.出厂检验设备应按期检定或校准,天平、压力锅(压力表)应具备合格计量检定证书,干燥箱、培养箱应具备合格校准证书,生物显微镜无需检定或校准;</p> <p>4. 出厂检验项目菌落总数应配备平板计数琼脂培养基、磷酸盐缓冲液、无菌生理盐水(具体使用方法见 GB4789.2);</p> <p>5.出厂检验项目大肠菌群(现行食品标准中规定的大肠菌群指标以“MPN/100 克或 MPN/100 毫升”为单位的)应配备乳糖胆盐发酵管、伊红美兰琼脂平板、乳糖发酵管、EC 肉汤、磷酸盐缓冲液、0.85%灭菌生理盐水、革兰氏染色液(具体使用方法见 GB4789.3);(现行食品标准中规定的大肠菌群指标以“MPN/克或 MPN/ 毫升”、“CFU/ 克或 CFU/ 毫升”为单位的)应配备月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤、煌绿乳糖胆盐(BGLB)肉汤、结晶紫中性红胆盐琼脂(VRBA)、磷酸盐缓冲液、无菌生理盐水、无菌 1 mol/L NaOH、无菌 1 mol/L HCl(具体使用方法见 GB4789.3);若有新标准,以其规定。</p> <p>6.化学试剂均应在有效期内,有毒有害检验试剂专柜上锁存放,专人保管,检验试剂的消耗量应与使用记录相匹配。</p>	<p>1.试剂过期;</p> <p>2. 化验室中缺少出厂检验项目必备的仪器和试剂;</p> <p>3. 仪器设备未定期检定。</p>

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S5 出厂检验	S501 检验室设施、设备、化学试剂情况	SS014 检验室中的出厂检验设备、辅助设备是否正常使用	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》 《食品生产许可管理办法》	检查检验设备，是否能正常使用	1. 检验室应具备标准、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), 检验设备的精度应满足出厂检验需要, 检验设备的数量与生产能力相适应; 2. 出厂检验项目净含量所对应的必备出厂检验设备为电子天平(0.1g); 出厂检验项目水分所对应的必备出厂检验设备为分析天平(0.1mg)和干燥箱; 出厂检验项目菌落总数和大肠菌群所对应的必备出厂检验设备为微生物培养箱、灭菌锅、生物显微镜、无菌室(或超净工作台); 3. 出厂检验设备应按期检定或校准, 天平、压力锅(压力表)应具备合格计量检定证书, 干燥箱、培养箱应具备合格校准证书, 生物显微镜无需检定或校准; 4. 出厂检验项目菌落总数应配备平板计数琼脂培养基、磷酸盐缓冲液、无菌生理盐水(具体使用方法见 GB4789.2-2010);	1. 检验设施设备配备不全, 或不能正常使用; 2. 不按周期进行检查或校准; 3. 相关检验试剂配备不全或过期; 4. 有毒有害检验试剂无专柜专人保管。
		SS015 检验室中的出厂检验设备检定或校准是否在有效期内(抽查主要设备)	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》 《食品生产许可管理办法》	抽查主要设备, 查阅其检定或校准报告, 是否在有效期内		

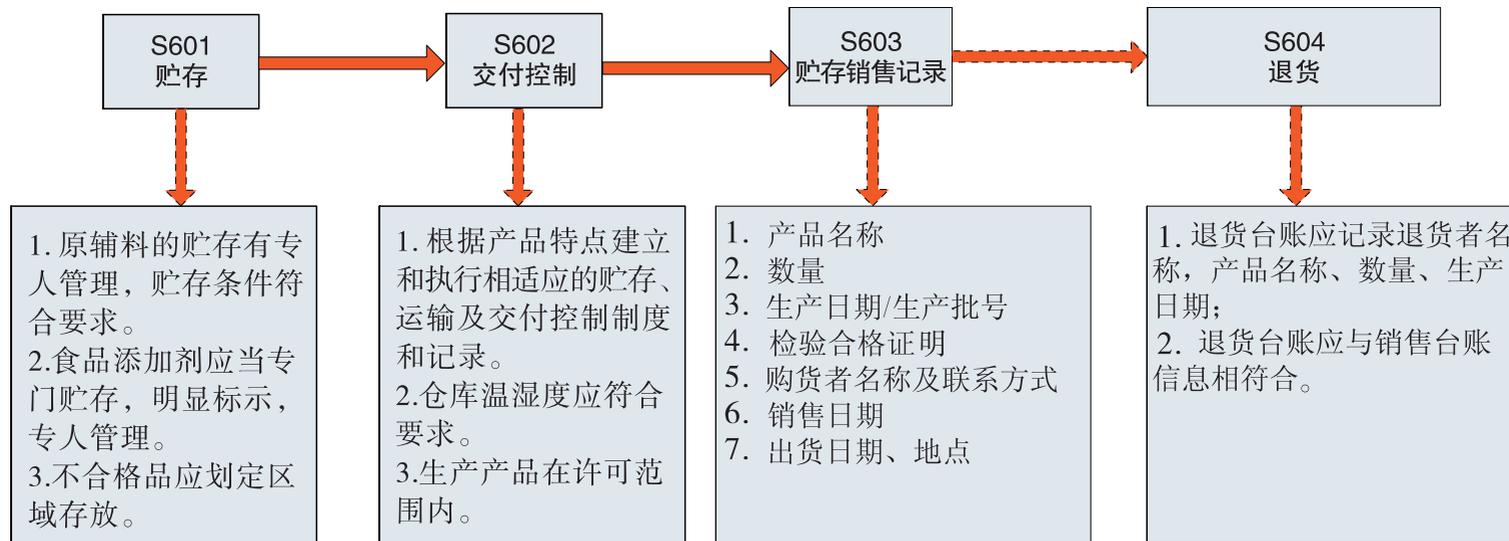
检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S5 出厂检验	S501 检验室 设施、 设备、 化学试 剂情况	S5016 检验室中的必备 化学试剂是否在 有效期内	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可 审查通则》 《食品生产许可管理办法》	检查检验项目的 试剂，查看试剂 是否在有效期内	5.出厂检验项目大肠菌群(现行食品标准中规定的大肠菌群指标以“MPN/100克或MPN/100毫升”为单位的)应配备乳糖胆盐发酵管、伊红美兰琼脂平板、乳糖发酵管、EC肉汤、磷酸盐缓冲液、0.85%灭菌生理盐水、革兰氏染色液(具体使用方法见GB4789.3-2003);(现行食品标准中规定的大肠菌群指标以“MPN/克或MPN/毫升”、“CFU/克或CFU/毫升”为单位的)应配备月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤、煌绿乳糖胆盐(BGLB)肉汤、结晶紫中性红胆盐琼脂(VRBA)、磷酸盐缓冲液、无菌生理盐水、无菌1mol/L NaOH、无菌1mol/L HCl(具体使用方法见GB4789.3-2010); 6.化学试剂均应在有效期内,有毒有害检验试剂专柜上锁存放,专人保管,化学试剂的消耗量应与使用记录相匹配。	
	S502 应具备 相应能 力的检 验员	S5021 企业检验技术人 员是否获得相应 的食品检验职业 资格证书(现场 抽查至少1名检 验人员)	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品生产许可 审查通则》	查看检验人员的 食品检验职业资 格证书,证书上 描述的检验能力 是否符合产品检 验要求	1.企业应具有独立行使权利的检验机构或至少1名专职及1名兼职检验人员,检验人员应分别配置主检人员及复核人员; 2.检验人员应达到国家职业(技能)标准要求的能力; 3.检验人员应具备相应能力,熟悉相关产品检验方法标准,熟悉掌握相关检验技术,能够按照标准进行操作。	1.无有资质的检验员; 2.检验人员和复核人为同一人。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S5 出厂检验	S503 出厂销售成品是否进行出厂检验	S5031 出厂检验项目与食品安全标准及有关规定的项 目是否保持一致（现场随机抽查生产记录、成品 入库记录、抽样 检验记录）	《食品安全法》第四十六条 《食品生产许可审查通则》及 各《细则》	随机抽查任意批 次的产品出厂检 验报告，查看其 项目是否与食品 安全标准规定的 一致	1.检验室中应配备完整的食品安全标准文本， 主要有原辅材料标准、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，出厂检验项目应 满足企业产品标准和产品许可审查细则要 求，检验数据计算应符合出厂检验方法标准 要求； 3.出厂检验是委托检验或部分委托检验的，企 业应与有资质的检验机构签订不少于许可证 有效期限的委托合同或协议，新申请企业或 延续企业应签订不少于5年的委托合同或协 议。合同或协议中应载明：样品采样由检验机 构负责；检验项目符合食品安全标准；检验机 构出具的检验报告对企业生产批次负责。	1. 出厂检验缺少 项目，不符合出 厂检验要求； 2. 出厂检验项目 不真实。
		S5032 出厂销售的产品是否具有检 验报告、原始数 据记录	GB14881-2013《食品生产通 用卫生规范》 《食品生产许可审查通则》	抽查产品出厂检 验报告，以及其 原始数据记录	1.出厂检验报告应与生产记录、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(如净含量、水 分、菌落总数、大肠菌群等)应有相对应的原 始检验记录，原始检验记录的计算要符合相 应的出厂检验方法标准。	原始检验记录 缺失； 出厂检验报告的 批次与生产记 录、出入库记 录等不符。
		S5033 出厂检验报告是否记录食品的名 称、规格、数量、 生产日期、生产 批号、检验合格 证号	《食品安全法》第四十六条 《食品生产许可审查通则》	抽查产品出厂检 验报告，是否按 要求记录产品的 有关信息	1.企业出厂检验报告及原始记录应真实、完整、 清晰； 2.出厂检验报告应注明产品名称、规格、数量、生 产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验合 格证号或检验报告编号、检验时间等基本信息， 并有主检及复核人签字。	检验报告不规范 (如生产日期、取 样日期、检验日 期混淆，缺少检 验依据，无复核 人等)。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S5 出厂 检验	S503 出厂销售成品是否进行出厂检验	S5034 出厂检验记录保存期限(对获证或延续半年以上的企业检查此项目)	《食品安全法》第四十六条	对获证或延续半年以上的企业检查	1.企业出厂检验记录应与实际生产记录相符合; 2. 获证半年以上的企业出厂检验记录保存期限不少于保质期后 6 个月, 没明确保质期的不少于 2 年。	检验记录缺失
	S504 产品留样情况	S5041 产品留样样品是否有记录	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》	随机抽查任意批次成品的留样记录, 是否与生产记录一致	1.企业留样产品的包装、规格等应与出厂销售的产品相一致,留样产品的批号、数量应与实际生产相符; 2.产品保质期少于 2 年的,留样产品保存期限不得少于产品的保质期; 产品保质期超过 2 年的,留样产品保存期限不得少于 2 年。	留样记录与实际生产记录不符
		S5042 是否具有留样样品存放区域	GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》	查看留样存放区域或留样柜, 存放空间是否与生产量相符。	1. 企业应配备留样专间或留样专用区域用于存放留样样品; 2.留样场所的环境(空间、温度、湿度等)应满足所留产品的贮存条件。	留样间不能满足生产需要

食品生产企业监督检查操作规范S6

S6 贮存及交付控制

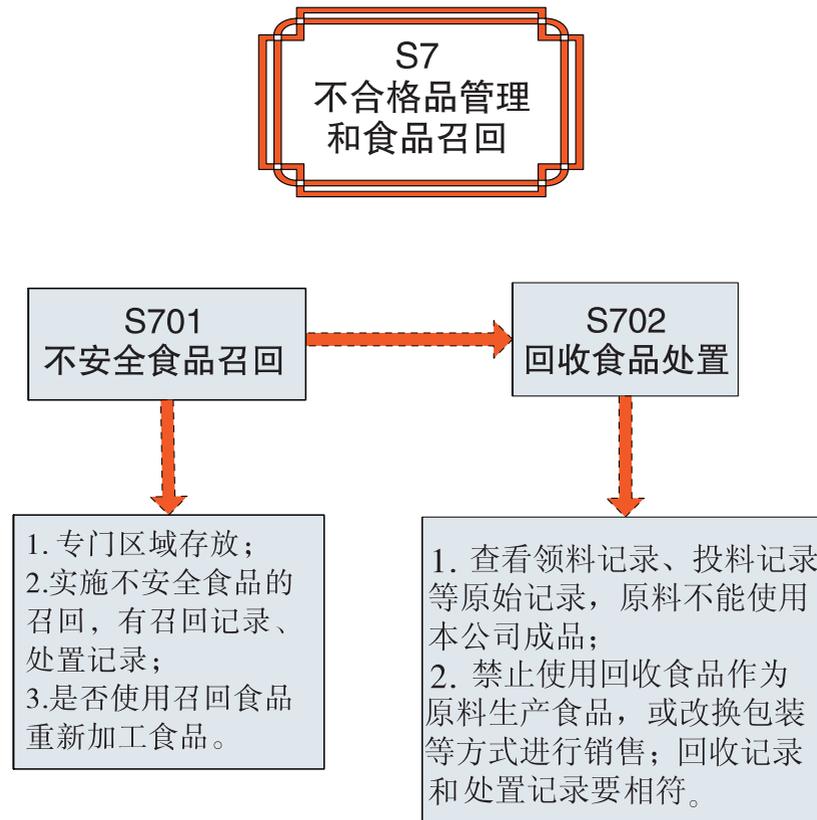


S6 贮存及交付控制

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题	
S6 贮存及 交付 控制	S601 贮存	S6011	检查原辅料、食品添加剂有无专人管理、贮存条件是否符合相关规定，是否划定不合格品存放区域并明显标示	《食品安全法》第五十四条 GB14881-2013 《食品生产通用卫生规范》要求的内容	检查制度是否建立,是否定期检查质量和卫生情况,是否及时清理变质或过期食品的原料	1.食品原料仓库应设专人管理,建立管理制度,定期检查质量和卫生情况,及时清理变质或超过保质期的食品原料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则,必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。 2. 食品添加剂的贮藏应有专人管理,定期检查质量和卫生情况,及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则,必要时应根据食品添加剂的特性确定出货顺序。 3.不合格品进行单独存放并明显标示。	1.无专人管理; 2.制度不全; 3. 未能及时清理变质或超过保质期的食品原料。
	S602 交付控制	S6021	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	《食品安全法》第五十四条 GB14881-2013 《食品生产通用卫生规范》要求的内容	食品的贮存和运输	1.根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件,必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。 2.应建立和执行适当的仓储制度,发现异常应及时处理。 3.贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害,保持清洁,降低食品污染的风险。 4.贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的湿度变化和剧烈撞击等,防止食品受到不良影响。	贮存、交付记录不全。

检查类型	检查项目		检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S6 贮存及交付控制	S603 食品销售台账	S6031	食品销售台账是否包括产品名称、数量、生产日期/生产批号、检验合格证号、购货者名称及联系方式、销售日期、出货日期、地点	《食品安全法》第五十三条	抽查至少1个批次产品的销售记录，其批次需有对应的生产记录、出厂检验报告等	验证销售记录的真实、完整，同批产品的数量、生产日期/生产批号信息要与入库记录、出库记录相符，购货者名称要与销售发票、发货单名称一致。	记录缺失或不完整
	S604 食品退货	S6041	食品退货台账是否齐全	《食品安全法》六十三条	查看退货台账	退货台账中应有相关的退货者名称，产品名称、数量、生产日期/生产批号等信息，该信息应与销售台账中信息相符。	记录缺失或不完整

食品生产企业监督检查操作规范S7

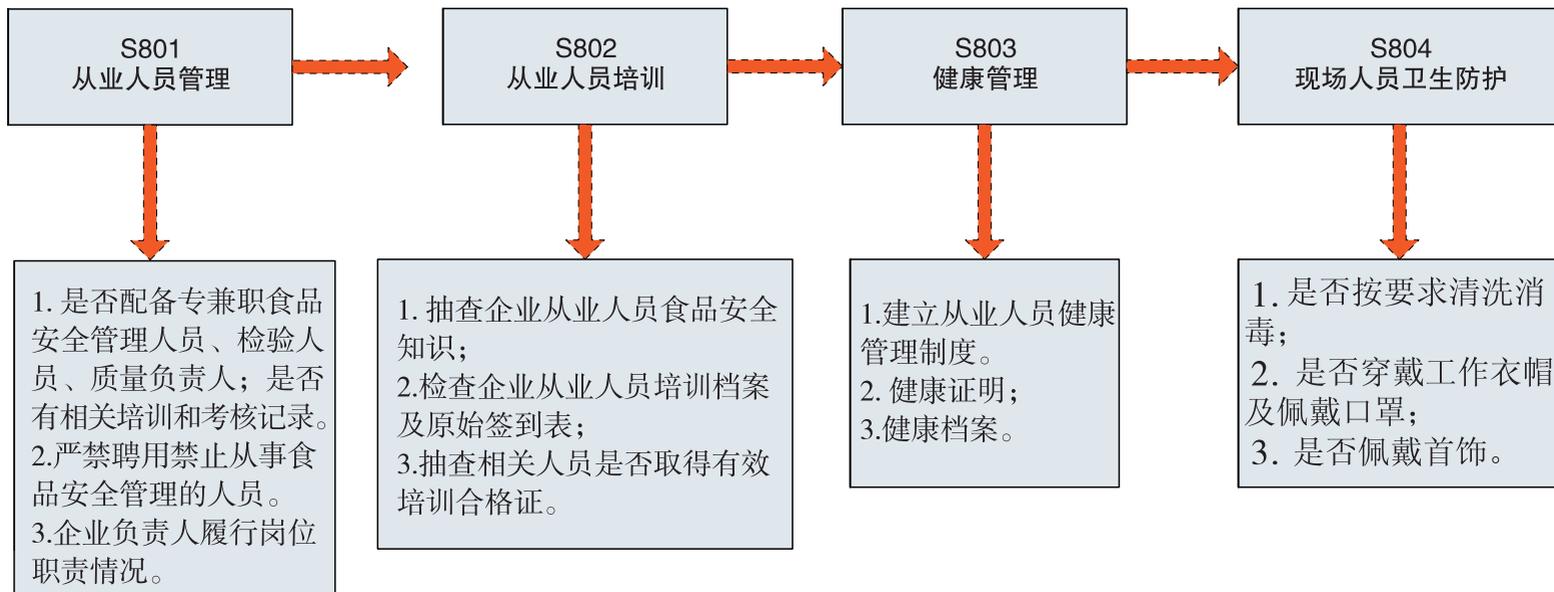


S7 不合格品管理和食品召回

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题	
S7 不合格品管理和食品召回	S701 不安全食品召回制度和召回记录	S7011	不安全食品召回的，是否保存在专门区域	《不合格食品召回管理办法》	查看不安全食品存放区域，是否与其他安全食品分开堆放	1.一般情况下，除内包间外，其他加工车间内不应出现有本公司成品； 2.回收和召回食品应堆放在专门区域并标示。	未按要求设置回收食品专门存放区域
		S7012	企业出现不安全食品的，是否有不安全食品召回计划、公告等记录	《不合格食品召回管理办法》 《食品安全法》第六十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品添加剂生产监督管理规定》	查阅企业是否按规定制定不安全食品召回制度，是否有召回计划、公告等记录	不安全食品召回记录，应包含有通知相关生产经营者和消费者情况、向主管部门报告情况、产品的召回台账(含产品名称、数量、生产日期/生产批号等信息)	记录缺失或不完整
		S7013	企业出现不安全食品的，是否有不安全食品销毁记录	《食品安全法》第六十三条 GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》 《食品添加剂生产监督管理规定》	查阅不安全食品召回销毁记录，是否按不安全食品召回制度执行销毁措施	可采取补救、无害化处理、销毁等措施，召回记录和处理记录信息要相符	记录缺失或不完整
	S702 回收食品处置情况	S7021	是否存在使用回收食品重新加工食品情况	《食品安全法》第三十四条	查看车间是否存有回收食品	1.一般情况下，除内包间外，其他加工车间内不应出现有本公司成品； 2.查看领料记录、投料记录原料信息要相符，一般情况下不应含有本公司产品	回收食品存放在原料区域
		S7022	企业回收食品是否有处置记录	《食品安全法》第六十三条	查阅回收食品的处置记录，处置量是否与回收量相符，是否留下处置影像资料	1.回收记录和处理记录信息要相符； 2.禁止使用回收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。	回收处理记录不完整、无处置影像

食品生产企业监督检查操作规范S8

S8 从业人员管理

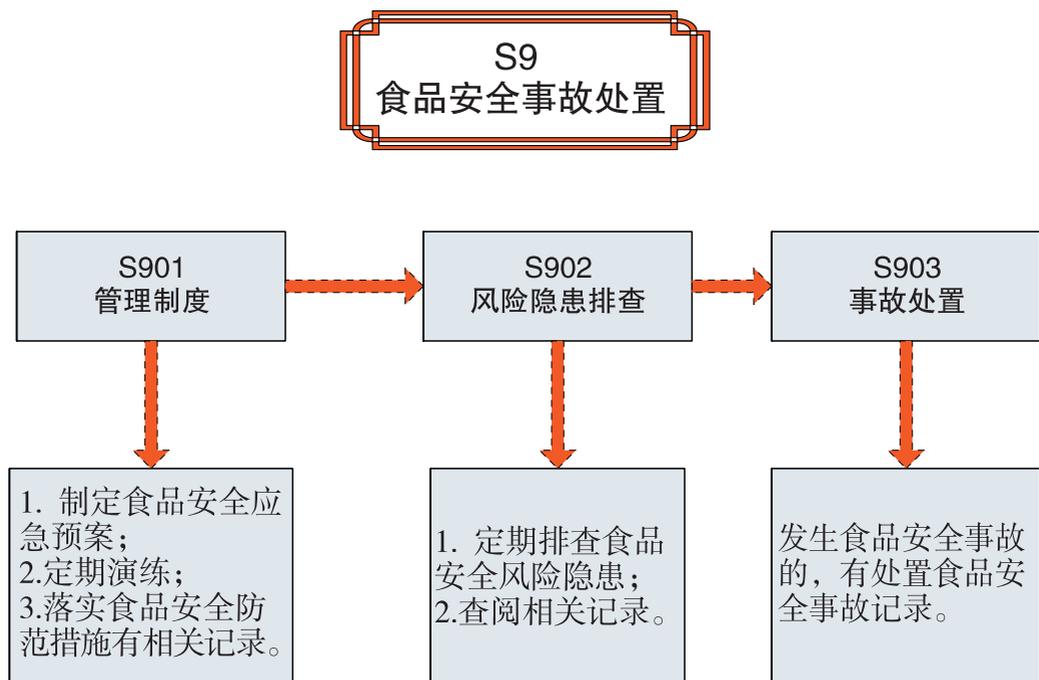


S8 从业人员管理

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题	
S8 从业人员管理	S801 从业人员管理	S8011	企业是否配备相关从业人员	《食品安全法》第三十三条、第四十四条	查看企业管理人员任职文件、培训考核记录	1.查看是否配备专兼职食品安全管理人员、检验人员、质量负责人等； 2.查看管理人员的培训考核记录。	1. 未配备相关专兼职管理人员； 2.无管理人员任职文件； 3.无培训考核记录。
		S8012	有无聘用禁止从事食品安全管理的人员	《食品安全法》第一百三十五条	检查食品安全管理人员有无违法违纪情况	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； 因食品安全犯罪被判处有期徒刑的。	
		S8013	企业负责人履行岗位职责情况	《食品安全法》第四十四条	查看企业负责人履行岗位职责记录情况	检查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是否履行职责并有记录。	无相关履职记录
	S802 企业从业人员培训情况	S8021	企业聘用人员及培训情况	《食品安全法》第三十三条；第四十四条	检查培训计划及抽查培训情况	1.检查企业人员培训计划； 2.检查企业人员培训档案及原始签到表； 3.抽查相关人员是否取得有效培训合格证。	1.未制订培训计划； 2.培训档案记录不全或伪造培训档案； 3.未取得有效培训合格证。
	S803 健康管理	S8031	检查是否建立健康检查制度,抽查从业人员健康档案。	《食品安全法》第四十五条	查看企业健康检查制度,抽查现场人员健康证	1.健康证有效期为1年,工人应当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； 3.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等有碍食品安全的疾病的人员,不得从事接触直接入口食品的工作；	1.无健康证或健康证过期； 2.无从业人员健康档案。

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题	
S8 从业人员管理	S804 现场人员卫生防护	S8041	是否按要求清洗消毒	《食品安全法》第三十三条	应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法	1.从事食品生产的人员,进入生产场所前应当洗净双手; 2.工作服应当定期更换,保持清洁。 3.采用挂钩放置工作服的应在更衣室恰当位置安装紫外线灯进行消毒。	1.未洗手直接进入车间; 2.没有合理设置紫外线灯,消毒设施不能正常开启。
			是否穿戴工作衣帽及佩戴口罩	《食品安全法》第三十三条	抽查生产人员工作衣帽及口罩是否按规定穿戴	1.穿戴清洁的工作衣、帽,头发不得露于帽外; 2.接触直接入口食品的工人工作服应当每天更换。	未按规定标准穿戴工作衣帽及佩戴口罩。
			是否佩戴首饰	《食品安全法》第三十三条	现场查看至少2人以上手部、颈部、耳朵是否佩戴首饰	1.首饰包括戒指、耳环、项链、手镯、手表等; 2.生产工人不得佩戴首饰。	佩戴首饰进入车间。

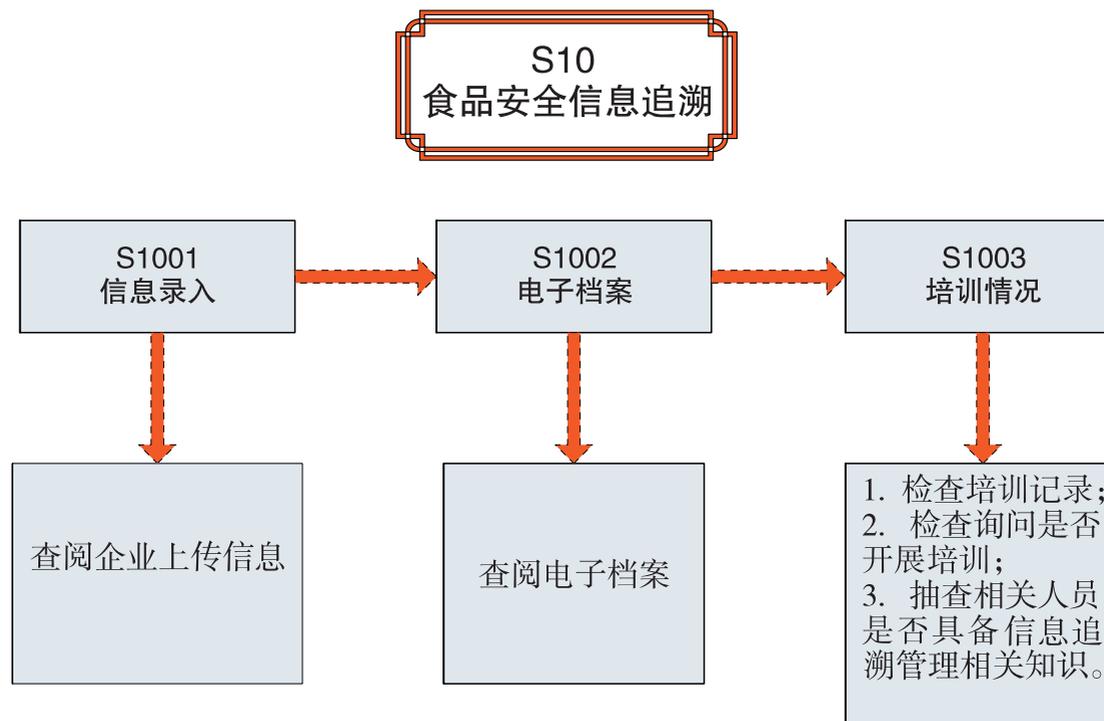
食品生产企业监督检查操作规范S9



S9 食品安全事故处置

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S9 食 品 安 全 事 故 处 置	S901 管理制度	S9011 企业是否制定《食品安全事故处置方案》	《食品安全法》第一百零二条	检查是否定期进行演练	1.制定《食品安全事故处置方案》； 2.定期进行演练,有相关记录。	1.无方案； 2.未定期进行演练。
	S902 风险隐患排查	S9021 企业是否排查食品安全风险隐患	《食品安全法》第一百零二条	查阅定期排查风险隐患相关记录	生产企业是否定期排查食品安全风险隐患及相关记录。	未定期进行排查
	S903 事故处置	S9031 企业是否有处置食品安全事故记录	《食品安全法》第一百零二条、一百零三条	查阅记录台账	1.台账记录要做到记录清晰、完整。 2.有相关管理人员负责监督落实。	无处置记录

食品生产企业监督检查操作规范S10



S10 食品安全信息追溯

检查类型	检查项目	检查内容	检查依据	检查规程	重点注释	常见问题
S10 食 品 安 全 信 息 追 溯	S1001 追溯信息录入	S10011 企业是否向食品安全信息追溯系统报送规定的信息。	《食品安全法》第四十二条 《关于印发生产食品安全追溯体系工作实施方案的通知》	查阅上传信息	1.要求上传食品生产者的名称、法定代表人或负责人的姓名、联系方式、资质证明材料； 2.要求上传供货者的名称、联系方式、资质证明材料、个体工商户的身份证号； 3.食品名称、规格、生产日期(批号或经营日期)数量； 4.食品检验、检测报告等食品合格证明文件。	1. 上传资料不完整； 2、企业有关信息变更，未及时修改上传资料。
	S1002 追溯信息电子档案	S10021 企业是否建立追溯信息电子档案，配备管理人员等	《关于印发生产食品安全追溯体系工作实施方案的通知》	查阅电子档案	1.检查企业追溯信息电子档案,检查管理人员配备情况,检查追溯系统日常运行维护情况； 2.查验供货者的营业执照、许可证、食品合格证明文件、食用农产品的产地准出证明等,做好进销货台账等追溯信息电子档案； 3.记录基本信息,上传追溯信息； 4.向食品购货者提供食品安全追溯信息。	1.电子档案未建立或不完整； 2.信息不准确、不完整。
	S1003 企业培训情况	S10031 企业是否培训食品安全信息追溯管理人员，培训档案是否完整	《关于印发生产食品安全追溯体系工作实施方案的通知》	检查培训记录，查询是否开展培训；抽查相关人员是否具备信息追溯管理相关知识；查询是否建立培训制度并抽查培训档案。	1.检查培训记录是否连续、完整； 2.抽查相关人员是否具备信息追溯管理相关知识； 3.查询是否建立培训制度。	1.培训记录不连续、不完整； 2.制度未建立。

C 附录

企业食品安全管理制度参考目录

检查内容	制度要求	对应记录	依据
原辅料仓库	原辅料进货查验制度	原料进货验收记录	《食品安全法》第三十六条第一、二款
		原料索证记录	《食品安全法》第三十六条第一、二款
	原辅料库管理制度	原料库存记录	《食品安全法实施条例》第三十三条第一款第一项
		原料进出库记录	《食品安全法实施条例》第三十三条第一款第一项
		温湿度记录	《食品生产许可审查通则》
更衣室	卫生管理制度	消毒液更换记录	《食品生产许可审查通则》
生产车间	生产过程控制制度	投料记录	《食品安全法实施条例》第三十三条第一项 《食品添加剂生产监督管理规定》
		关键控制点记录	《食品安全法实施条例》第二十六条、第三十三条第二项、第二十八条
	设备管理制度	设备、设施维护保养记录	《食品安全法实施条例》第二十六条
	卫生管理制度	设备清洗消毒记录	
	人员健康管理制度	人员健康检查记录	《食品安全法》第三十四条第一款
成品仓库	成品仓库管理制度	成品库存记录	《食品安全法实施条例》第三十三条第四项
		成品进出库记录	
		温湿度记录(有温湿度控制要求的)	《食品生产许可审查通则》

检查内容	制度要求	对应记录	依据
化验室	检验制度	检验原始记录	《食品安全法》第三十七条
		出厂检验报告	
	对比及留样制度	计量设备检定记录	《食品生产许可审查通则》
		比对实验记录(食品)	《食品生产许可审查通则》
	产品留样记录	《食品生产许可审查通则》	
办公室或品控部门	企业资质管理制度	食品生产许可证、实际生产方式和范围、条件变化后报告情况	《食品生产许可管理办法》
	企业执行标准管理制度	企业标准备案、收录执行最新标准情况	《食品生产许可管理办法》
	销售管理制度	销售台帐、发货记录	《食品安全法》第五十一条
	消费者投诉处理制度	消费者投诉记录	《食品安全法》第一百四十八条(有关赔偿)
	从业人员培训管理制度	人员培训记录	《食品安全法》第三十三条、第四十四条
	回收食品管理制度	回收食品处置记录	《食品安全法》第三十四条第一款
	不合格品管理制度	不合格品处理记录	《食品安全法》第六十三条
	不安全产品召回制度	不安全产品召回记录	
	食品安全事故处置方案	食品安全事故预案和记录	《食品安全法》第一百零二条第三款
	食品安全自查制度	食品安全状况评价报告	《食品安全法》第四十七条