食品生产企业监督检查指南

| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 检查依据 | 检查方式 | 检查指南 | 常见问题 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.食品生产者资质 | \*1.1 | 具有合法主体资质，生产许可证在有效期内。 | 《食品安全法》第三十五条、三十九条;《食品生产许可管理办法》第二条。 | 查看并核对营业执照、食品生产许可证原件。 | 1.企业营业执照、食品生产许可证是否在有效期内,法定代表人、住所、许可范围是否一致,证书副本、明细表是否齐全;  2.食品生产许可证载明的企业名称应与营业执照一致。 | 1.生产许可证过期未延续；  2.营业执照经营范围不含食品生产或食品种类与许可证不一致;  3.营业执照法定代表人、住所与生产许可证不一致;  4.企业名称不一致。 |
| \*1.2 | 生产的食品、食品添加剂在许可范围内。 | 《食品生产许可管理办法》第三十二条。 | 查阅许可档案，对照生产许可证，检查企业生产线和成品库中的产品是否和许可证上载明的食品类别一致。 | 1.生产的食品、食品添加剂应和生产许可证载明的食品类别一致；  2.检查生产线、生产计划、生产投料记录及成品仓库，检查是否存在超出许可范围生产的情况；  3.食品类别发生变化，需要变更生产许可证载明的许可事项的，应在变化后10个工作日内向原发证的市场监督管理部门提出变更申请。 | 生产的食品、食品添加剂超出许可证上载明的食品类别，未按规定变更。 |
| 2.生产环境条件（厂区、车间、设施、设备） | 2.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881《食品生产通用卫生规范》3.2。 | 检查厂区、车间环境，是否符合卫生规范。 | 1.厂区内的道路一般应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要硬化、绿化措施；  2.生产车间地面应当无积水、无蛛网积灰、无破损等；需要经常冲洗的地面，应当有一定坡度；  3.查看车间的墙面及地面有无污垢、霉变、积水。 | 1.正常天气下厂区有扬尘和积水；  2.车间地面有破损或有当场不能去除的污垢、霉变、积水等。 |
| 2.生产环境条件（厂区、车间、设施、设备） | \*2.2 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条第一款第一项；GB14881《食品生产通用卫生规范》3.1和6.5。 | 查看厂区和车间附近是否有污染源，垃圾是否按要求存放并定期清理。 | 1.检查厂区附近是否有有毒有害污染源，或者污染源是否对生产有影响；  2.车间不得存放杂物；  3.厂区和车间垃圾应定期清理，易腐败的废弃物应尽快清除，不得有苍蝇、老鼠等虫害滋生；  4.如存在一定污染源，应采取有效防范措施。 | 1.厂区附近有影响生产或可能污染食品的污染源，且未采取有效防范措施的；  2.厂区或车间垃圾未定期清理，存在污染源；  3.厂区或车间堆放与生产无关的杂物，未及时清理。 |
| 2.3 | 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。 | 《食品生产许可管理办法》第三十二条、第三十七条。 | 对照许可档案中的设备布局、工艺流程、主要设备设施，检查是否发生变化。 | 1.厂房和车间的布局、各作业区布局是否与生产许可获证时保持一致。如不一致，变化后的布局、作业区划分是否符合良好生产规范、生产许可审查细则要求，是否按照规定变更生产许可。  2.设备设施，与生产许可获证时主要设备、设施清单是否一致。如有变化，是否按照规定变更。  3.设备布局、工艺流程、主要生产设备设施是否发生影响食品安全的变化。可能影响食品安全的生产条件（如工艺参数、设备设施控制参数等）是否发生变化，若发生变化，检查企业是否已申请变更生产许可。 | 1.企业在获得生产许可后为便于操作，改变车间布局，导致交叉污染隐患；  2.企业在取得生产许可后私自增加生产线或者更换杀菌、灌装等关键生产设备；  3.设备布局和工艺流程、主要生产设备设施发生变化未按规定变更。 |
| 2.4 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条; GB14881《食品生产通用卫生规范》5.1.5。 | 查看厂区、车间的卫生间设置和卫生情况；卫生间的结构、设施与内部材质是否保持清洁;卫生间内的适当位置应设置洗手设施。 | 1.卫生间应根据需要设置，卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁;卫生间内的适当位置应设置必要的洗手设施，环境保持清洁；  2.卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通，不得对生产区域产生影响。 | 1.卫生间不清洁，或无洗手设施,对食品生产产生污染隐患；  2.卫生间与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 |
| 2.生产环境条件（厂区、车间、设施、设备） | 2.5 | 有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881《食品生产通用卫生规范》5.1。 | 查看更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，是否能够满足需要并能正常使用。 | 1.更衣室内空气应进行杀菌消毒，洗手设施、干手、消毒设施能正常使用；  2.有与生产量或工作人员数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；工作服、帽、鞋靴等有有效的消毒措施；  3.更衣室一般可采用紫外线灯、臭氧发生器等进行消毒；  4.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；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；应在临近洗手设施位置标示简明易懂的洗手方法；  5.消毒液的配置和更换应当有使用说明和制度要求，并遵照执行。 | 1.个人衣物同工作服混放，更衣室没有消毒设施或消毒设施不能正常使用；  2.洗手、干手、消毒设备、设施数量不能满足要求,或不能正常使用；  3.无消毒液配置、使用制度或记录；  4.未在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法。 |
| 2.生产环境条件（厂区、车间、设施、设备） | 2.6 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881 《食品生产通用卫生规范》5.1。 | 查看相应设备、设施是否正常运行，是否与细则要求一致。 | 1.应具有适宜的自然通风或人工通风措施；通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域；  2.合理设置进气口位置，进气口是否与排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜的距离和角度；  3.进、排气口是否装有防止虫害侵入的网罩等设施。若生产过程需要对空气进行过滤净化处理，应加装空气过滤装置并定期清洁；  4.排水设施是否符合要求，适应生产需要；排水系统入口是否安装带水封的地漏等装置；室内排水流向是否由清洁度高的区域流向清洁度低的区域，且防止逆流等；  5.根据生产需要安装除尘设施；  6.厂房内的自然采光或人工照明是否能满足生产需要（光源应使食品呈现真实颜色）；  7.暴露食品和原料的正上方安装的照明设施是否使用安全型照明设施或采取防护措施；  8.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并做有效防护；车间内存放废弃物的设施和容器是否标识清晰；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。 | 1.通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施缺乏或不能正常运行；  2.存放垃圾、废弃物的设备设施无标识或标识不清；  3.存放垃圾、废弃物的设备设施未作有效防护；  4.暴露食品和原料的正上方的照明设施没有使用安全型照明设施或采取防护措施；  5.排水系统入口未安装带水封的地漏等装置；  6.室内排水存在逆流。 |
| 2.生产环境条件（厂区、车间、设施、设备） | 2.7 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881《食品生产通用卫生规范》5.1。 | 查看洗涤剂、消毒剂等化学品存放情况，是否有使用记录。 | 1.生产过程中使用的清洗剂、消毒剂等化学品应专门存放，专人管理，不能与食品原料、成品、半成品或包装材料放在一起；  2.除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学品；  3.检查企业是否建立洗涤剂、消毒剂使用记录。 | 1.洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等存在混放，或标识不清的情况；  2.洗涤剂、消毒剂等化学品领用记录缺失。 |
| 2.8 | 生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。 | GB14881《食品生产通用卫生规范》5.1和5.2。 | 1.查阅设施、设备保养和维护制度；  2.查看生产设施设备保养记录；  3.查看生产设备卫生状况，查看清洗、消毒记录。 | 1.建立生产设备设施保养和维修制度，定期检修，及时记录，记录项目齐全、完整；  2.企业是否采用了适宜的生产设备设施清洁消毒方式，是否按规定对设备设施进行清洁消毒，以防止微生物对产品造成污染；  3.使用的洗涤剂、消毒剂冲洗是否彻底，以防止残留；  4.与食品直接接触的塑料材质工器具、容器、管道等设备，应提供食品级证明材料；  5.紫外灯、臭氧发生器等消毒设施是否定期维护保养，确保使用效果。 | 1.未有效落实设施、设备保养和维护制度，做好设备的日常维护和保养，定期检修；  2.设备设施维护保养未有相应记录或记录不全；  3.设施设备破损严重，检查时设备不能正常工作。 |
| 2.9 | 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。 | GB14881《食品生产通用卫生规范》5.2.2。 | 查看监控设备检定或校准、维护记录。 | 1.根据生产工艺、作业指导书以及生产记录中的工艺控制参数，检查生产设备设施上安装的监控设备是否正常运行并满足监控要求。重点检查热加工、杀菌、温/湿度监控、在线检验等关键设备设施；  2检查监控设备定期检定或校准记录，实施自校的监控设备，检查是否制定内部校准操作规程。 | 1.监控设备未定期检定或校准、维护；  2.监控设备检定或校准、维护未记录或记录不全。 |
| 2.生产环境条件（厂区、车间、设施、设备） | 2.10 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881《食品生产通用卫生规范》6.4。 | 查看防鼠、防蝇、防虫害装置是否正常使用，并有记录；现场无昆虫、鼠害侵入迹象。 | 1.制定和执行虫害控制措施，并定期检查；生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置；  2.厂区应定期进行除虫灭害工作，并有相应的记录；  3.防鼠、防蝇、防虫工作时，不得直接或间接污染食品或影响食品安全；  4.发现有虫鼠害痕迹是否追查来源，消除隐患。 | 1.防鼠、防蝇、防虫设备安装不到位或不能正常运作；  2.缺少定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置使用情况的记录；  3.生产场所发现虫害迹象。 |
| 2.11 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881《食品生产通用卫生规范》4.1。 | 对照许可审查细则，查看作业区设置是否合理；查看车间布局情况，对有空气净化要求的应查看监测记录。 | 1.厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔；  2.有空气净化要求的，应有空气过滤装置并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。 | 1.车间清洁区和准清洁区未有效分隔，存在交叉污染；  2.无空气净化设备,或空气净化设备不能有效运转；  3.未对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测或记录不全；  4.缺少空气净化设施维修保养制度及记录。 |
| 3.进货查验 | \*3.1 | 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。 | 《食品安全法》第五十条；GB14881《食品生产通用卫生规范》7.2。 | 对照食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品，查看进货查验记录。 | 1.企业对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品向供货者索取许可证复印件（按照相关法律法规规定，应当取得许可的）；  2.企业对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品按照批次索取产品合格证明文件，包括检验机构的检验报告、企业的自检报告或者合格证明等；  3.对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，依照食品安全标准自行检验或委托检验；  4.对肉类索取动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证；  5.企业采购的进口食品原料、食品添加剂有中文标签，并向供货者索取有效的检验检疫证明文件，证明上载明的信息与货物标签一致；  6.包材要符合《食品安全国家标准食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB9685）、食品接触材料及制品相关食品安全国家标准（GB4806系列标准）。 | 1.不能提供原辅料供货者的许可证和产品合格证明文件；  2.无法提供有效合格证明文件的食品原料，无检验记录；  3.供货商资料未及时更新，证照过有效期。 |
| 3.进货查验 | \*3.2 | 进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。 | 《食品安全法》第五十条；GB14881《食品生产通用卫生规范》14.1。 | 查看进货查验记录，名称批次等信息是否与现场抽查的原辅料符合。 | 1.应有进货查验记录，记录应当真实完整，即如实记录产品的名称、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；  2.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。 | 1.无进货查验记录；  2.进货查验记录格式不完整、内容缺失，且无法补齐；  3.记录和凭证保存期限不符合要求。 |
| 3.3 | 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。 | 《食品安全法》第四十六条;GB14881《食品生产通用卫生规范》7。 | 查看食品原辅料、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。 | 1.有贮存要求的原辅料仓库，应有温湿度记录；  2.食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品有进出库和领用记录、未使用退库记录。  3.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辅料的特性确定出货顺序；  4.有领用出库和未使用退库记录。 | 1.无原辅料、食品添加剂、食品相关产品贮存、保管记录和领用出库、退库记录，或记录不完整；  2.货位卡信息不完整；  3.实际库存物料数量与记录不符。 |
| 4.生产过程控制 | \*4.1 | 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。 | 《食品安全法》第四十六条；GB14881  《食品生产通用卫生规范》8.1和14.1。 | 查看进货查验记录；查看投料记录和产品标签。 | 查看库房内存放以及生产过程中使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品，逐一对应索证索票和进货查验记录。 | 原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录不一致； |
| \*4.2 | 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。 | 《食品安全法》第四十六条；GB14881《食品生产通用卫生规范》14.1。 | 查看生产配料、投料记录。 | 1.应建立生产配料、投料记录；  2.是否按工艺工序的控制要求记录完整，包括配料名称、批号、称量数量、投料时间、操作人签名等，涉密配方是否有配方对照表，且做配料记录；  3.应建立食品添加剂使用记录制度；  4.查看实际投料记录和产品标签。 | 1.无配料或投料记录或记录不完整，且无法补齐；  2.未按食品生产工艺规程进行投料，存在安全隐患；  3.未建立食品添加剂使用记录制度；  4.使用的原辅料、食品添加剂与产品标签的配料表不一致。 |
| \*4.3 | 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。 | 《食品安全法》第三十四条。 | 查看食品生产加工场所是否有非食品原料、回收食品以及食品添加剂以外的化学物质等。 | 1.生产车间未发现非食品原料、回收食品，及食品添加剂以外的化学物质；  2.超过保质期的食品原料和食品添加剂专门存放，并及时处理；  3.投料记录中未发现非食品原料、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；  4.设备设施上的残留物料、落地物料等，是否制定相关措施予以妥善处理。 | 1.使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质生产食品；  2.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；  3.使用不符合食品安全标准的食品原料或食品添加剂；  4.在生产加工场所存放《食品安全法实施条例》第六十三条规定制定的名录中的物质。 |
| 4.生产过程控制 | \*4.4 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | 《食品安全法》第三十四条。 | 查看食品添加剂的使用和投料记录。 | 食品添加剂领用记录、投料记录应对照GB2760《食品添加剂使用标准》，不得超范围、超限量使用食品添加剂。 | 超范围或超限量使用食品添加剂的情况。 |
| \*4.5 | 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。 | 《食品安全法》第三十七条。 | 查看原料使用和投料记录。 | 使用在我国无食用习惯的动物、植物、微生物及其提取物或特定部位的新原料，应在卫生部门公布的新食品原料名单中，或经过卫生部门批准。 | 使用未通过安全性评估的新食品原料。 |
| \*4.6 | 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。 | 《食品安全法》第三十八条。 | 查看原料使用和投料记录。 | 不得使用药品和仅用于保健食品的原料（国家卫生部门公布的《可用于保健食品的物品名单》）。 | 1.食品中添加药品；  2.使用仅用于保健食品的原料生产食品。 |
| 4.7 | 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。 | 《食品生产许可管理办法》第三十二条。 | 对照许可档案，查看记录中生产工艺流程和参数，以及车间和仓库中的成品。 | 1.检查企业生产记录，查看生产工艺和参数是否与申请许可时提交的工艺流程一致；  2.工序是否严格按工艺文件规定的温度、时间等参数进行控制。 | 实际生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程不一致，未按规定变更或报告。 |
| 4.生产过程控制 | 4.8 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 | 《食品安全法》第四十六条；GB14881《食品生产通用卫生规范》8.1和14.1。 | 检查关键控制点控制制度落实情况。 | 1.检查关键控制点控制情况记录，包括必要的半成品检验记录、时间及温度控制、车间洁净度控制等；  2.查看是否建立关键控制点控制制度，是否设立食品安全关键环节的控制措施。在关键环节所在区域，配备相关的文件以落实控制措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等；关键控制点的记录是否项目齐全、完整，与实际相符。 | 1.无关键控制点控制情况记录；  2.未在关键环节所在区域、配备相关的文件以落实控制措施；  3.关键控制点记录不完整，或者记录与实际不相符。 |
| 4.9 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | 《食品安全法》第三十三条第一款第四项。 | 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.工人不得未经更衣、洗手消毒等进入生产车间；  4.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；  5.未经过内包装的成品不得出生产车间；  6.食品加工过程中，作业区间的隔离门是否保持关闭，以起到隔离效果；  7.接触生料（或未清洗物料）的设备设施、刀具、案板、计量器具等是否与接触熟料（或已清洗物料）的混放、混用。 | 生产现场存在人流、物流交叉污染。 |
| 4.10 | 未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881《食品生产通用卫生规范》4.1和5.1。 | 查看原料、半成品、成品之间是否存在交叉污染情况。 | 1.原料进入车间前经过脱包或采用其他清洁外包处理后进入生产车间；除外包装车间外，其他车间内不应有未经脱包的原料，原料表面外包应经清洁（有内包材的原料原则上需要去除外包材；没有内包材的原料需清洁表面后进入车间）；  2.脱包原料或半成品应做产品信息标识，如名称、生产（限用）日期、脱包原料的拆包日期等；  3.脱包原料不应退库到低级别清洁区贮存；  4.半成品存放区域应有标识；  5.原料、半成品及成品，应有专门区域分别存放，不应存在交叉污染。 | 1.原料未拆包直接进车间，存在污染隐患；  2.半成品与直接入口食品交叉污染；  3.脱包原料或半成品未做产品信息标识；  4.脱包后原料存在退库到低级别清洁区贮存情况。 |
| 4.生产过程控制 | 4.11 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 | GB14881《食品生产通用卫生规范》5.1。 | 查看温湿度控制设备是否正常开启，必要时进行现场检测。 | 1.应有必备的温湿度控制设备，并有记录；  2.温湿度控制设备应有有温湿度显示；  3.现场温湿度应符合生产要求；  4.微生物监控符合相关生产卫生规范、细则要求。 | 1.生产环境有温湿度控制要求的，无必备的温湿度控制设备，或者无温湿度监测记录；  2.现场温湿度不能达到要求。 |
| 4.12 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881《食品生产通用卫生规范》5.1和6.3。 | 查看工作衣帽及口罩是否按规定穿戴、是否按规定洗手消毒；查看生产车间内是否有与生产不相关物品。 | 1.工作人员穿戴清洁的工作衣、帽，头发不得露于帽外；  2.进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；  3.进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品；  4.生产车间内不能有与生产无关的个人用品、或其他与生产不相关物品。 | 1.未按规定穿戴工作衣帽及佩戴口罩；  2.车间内有与生产不相关的物品。 |
| 4.13 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881《食品生产通用卫生规范》5.1.1。 | 查看设施、供水设施和水质检测报告。 | 1.食品生产加工用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准，有特殊要求应符合相应规定；  2.食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路运输，各管路应明确标识。 | 1.食品生产加工用水不符合规定要求；  2.未对食品生产加工用水的水质进行定期检测；  3.食品加工用水和不与食品接触的用水管路未完全分离或未进行明确标识。 |
| 4.生产过程控制 | 4.14 | 食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。 | 《食品安全法》第三十九条；《食品生产许可管理办法》第三十二条。 | 查看设施、设备维护保养记录。 | 1.原料应符合产品执行标准要求；  2.工艺符合产品执行标准要求；  3.复配食品添加剂实际配方应当同许可申报配方相符；  4.复配食品添加剂变更配方应按规定报告。 | 1.原料和工艺不符合标准要求；  2.复配食品添加剂实际配方同许可申报的配方不相符；  3.复配食品添加剂变更配方未按规定报告。 |
| 5.委托生产 | \*5.1 | 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。 | 《食品安全法实施条例》第二十一条。 | 查看委托合同，检查委托生产产品。 | 1.企业应依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行生产，接受委托方的监督；  2.企业应当在获得生产许可的产品品种范围内接受委托生产。 | 1.受委托生产的食品、食品添加剂不符合法律、法规以及食品安全标准等规定；  2.超出食品生产许可品种范围接受委托。 |
| 5.2 | 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。 | 《食品安全法实施条例》第二十一条。 | 查看委托加工合同。 | 委托加工应签订委托加工合同，并约定委托生产的食品品种、委托期限。 | 1.未签订委托加工合同；  2.委托加工合同中未约定品种或期限等。 |
| 5.3 | 有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。 | 《食品安全法实施条例》第二十一条。 | 查看相关记录。 | 企业应依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行生产，接受委托方的监督。 | 无相关监督记录。 |
| 5.委托生产 | 5.4 | 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。 | 《食品安全法实施条例》第二十一条。 | 检查受委托加工的产品标签。 | 应当在受委托生产的食品标签中，标明委托方和受委托方的名称、地址、联系方式。 | 未标明受托方的名称、地址、联系方式。 |
| 6.产品检验 | 6.1 | 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。 | 《食品安全法》第四十四条；GB14881《食品生产通用卫生规范》9.2。 | 查阅许可要求和产品标准，查看检验设备和试剂是否齐全。 | 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.出厂检验设备应按期检定或校准，一般情况下，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。检定或校准周期一般为一年（压力表为半年）；  3.检验试剂均应在有效期内，按照标示的条件储存；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。 | 1.检验室中缺少出厂检验项目必备的仪器和试剂；  2.检验仪器设备未按期检定；  3.检验试剂未按照标示的条件储存，超过有效期，或自配试剂未做有效标识；  4.有毒有害检验试剂未专人专柜管理；  5.化验员检测能力不满足要求。 |
| 6.产品检验 | 6.2 | 不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。 | 《食品安全法》第四十四条；GB14881《食品生产通用卫生规范》9.1。 | 检查产品委托检验报告。 | 1.不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验；  2.查看检验报告原件；  3.检查委托检验报告的相关内容是否与企业出厂检验记录制度确定的出厂检验项目和检验频次一致。 | 1.未建立委托检验制度，未同有资质的检验机构签订委托合同；  2.不能提供第三方检验报告原件。 |
| \*6.3 | 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。 | 《食品安全法》第四十六条。 | 检查产品出厂检验报告，查看其项目是否符合规定。 | 1.检验室中应配备完整的食品安全标准文本，一般要有原辅材料标准、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。 | 1.未配备与生产产品相适应的食品安全标准文本；  2.出厂检验缺少项目，不符合出厂检验要求。 |
| \*6.4 | 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，保存期限符合规定要求。 | 《食品安全法》第四十六条。 | 检查产品出厂检验报告，以及原始数据记录。 | 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应有相对应的原始检验记录；  3.企业出厂检验报告及原始记录应真实、完整、清晰；  4.出厂检验报告一般应注明产品名称、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。 | 1.检验报告不规范（如缺少检验依据）；  2.缺少出厂检验原始记录；  3.出厂检验原始记录不真实或伪造原始记录。 |
| 6.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | 《食品安全法》第四十六条；GB14881《食品生产通用卫生规范》9.3。 | 检查成品的留样及记录，检查是否与生产记录一致。 | 1.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。 | 1.记录保存期限不符合规定；  2.未进行留样；  3.留样记录与实际生产记录不符；  4.留样保存期限不符合要求。 |
| 7.贮存及交付控制 | 7.1 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条；GB14881《食品生产通用卫生规范》7.2，7.3，7.4和10。 | 检查企业原辅料仓库的贮存条件。 | 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；通风、温湿度等贮存条件应符合相关标准要求；  2.原辅料应按品种分类贮存，有明显标示，同一库内不得贮存相互影响导致污染的物品；  3.原辅料存放应离墙、离地，按先进先出的原则出入库；  4.有毒有害及易爆易燃等物品，生产过程中使用的清洗剂、消毒剂、杀虫剂等应分类专门贮存；  5.食品添加剂生产企业的危险化学品应当设专人管理；  6.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。 | 1.原辅料未分类存放、专人管理；  2.通风、温湿度等贮存条件不符合要求；  3.过期原料企业未及时处理及记录；  4.原料库中存放成品或半成品；  5.原料库存放回收食品或其他与生产无关物品。 |
| 7.2 | 食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。 | GB14881《食品生产通用卫生规范》7.3和8.3。 | 查看食品添加剂存放是否符合要求。 | 食品添加剂应专门存放，有明显标示，有专人管理，定期检查质量和卫生情况。 | 1.食品添加剂原料与食品原料混放；  2.食品添加剂无专人管理。 |
| 7.3 | 不合格品在划定区域存放，具有明显标示。 | 《食品安全法实施条例》第二十九条；GB14881《食品生产通用卫生规范》7.2。 | 查看不合格品的管理情况。 | 1.建立不合格品管理制度；  2.按照制度要求处理不合格品，是否记录处理情况；  3.不合格品应放在指定区域，明显标示，及时处理。 | 1.未建立不合格品管理制度；  2.未记录不合格原辅料处理情况；  3.不合格品同合格品混放无明显区分。 |
|  | 7.4 | 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。 | 《食品安全法》第三十三条；《食品安全法实施条例》第二十四条；GB14881《食品生产通用卫生规范》5.1和10。 | 检查相关制度和记录，有冷链要求的产品应重点检查冷链情况。 | 1.根据食品特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，建立和执行相应的出入库管理、仓储、运输和交付控制制度，并如实记录；  2.重点检查有冷链要求的是否有相关制度和记录。 | 1.贮存和运输条件不符合食品储运的特殊要求；  2.未对出入库管理、仓储、运输和交付控制等进行记录或相关记录不规范；  3.有冷链要求的无冷链控制制度或无相关记录。 |
| 7.5 | 仓库温湿度符合要求。 | 《食品安全法》第三十三条；《食品安全法实施条例》第二十四条；GB14881《食品生产通用卫生规范》10。 | 查看贮存环境是否符合贮存条件要求。 | 1.有贮存要求的原料或产品，仓库应设有温、湿度控制设施，即有温度要求的，应安装空调等装置；有湿度要求的，应具备除湿装置；  2.各类冷库应能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。 | 1.有贮存温湿度要求的，仓库未安装温湿度控制设备或者设备不能正常使用；  2.仓库温湿度控制设备未进行定期检查和记录。 |
| 7.6 | 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。 | 《食品安全法》第五十一条。 | 1.查看出厂记录和对应的生产记录、出厂检验报告等是否一致；  2.查看销售记录是否符合要求。 | 1.检查企业是否有出厂记录，验证出厂记录的真实、完整，同批产品的数量、生产日期/生产批号信息要与生产记录、检验报告、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；  2.检查出厂记录是否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。 | 1.未建立出厂记录；  2.出厂记录与生产记录不一致；  3.出厂检验记录缺失或内容不完整。 |
| 8.不合格食品管理和食品召回 | 8.1 | 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。 | GB14881《食品生产通用卫生规范》14.1。 | 查看相关制度和记录。 | 1.是否建立不合格品管理制度；  2.是否将不合格品单独存放；  3.是否按照制度要求处置不合格品；  4.食品是否有不合格品的处置记录。 | 1.未建立不合格品管理制度，未记录相关处置情况；  2.不合格品处置不符合规定要求。 |
| \*8.2 | 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。 | 《食品安全法》第六十三条。 | 了解企业是否存在不安全食品情况，查看相关资料。 | 不安全食品的召回和处理应向所在地市场监管部门报告。 | 未向所在地市场监管部门报告不安全食品召回和处理情况。 |
| 8.3 | 有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。 | 《食品安全法》第六十三条；《食品召回管理办法》第三章。 | 查阅制度和记录。 | 1.有不安全食品召回记录，有召回计划、公告等记录，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、产品的召回记录（含产品名称、商标、规格、数量、生产日期、生产批号等信息）；  2.对有召回食品的企业，召回食品应当有处置记录，可采取补救、无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场，召回记录和处理记录信息要相符。  3.召回记录保存期限不得少于2年。 | 1.未建立召回管理制度；  2.未按要求召回并记录；  3.召回记录缺失；  4.召回记录同处理记录不一致；  5.召回记录保存期限不符合要求。 |
| \*8.4 | 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）。 | 《食品安全法》第六十三条；《食品召回管理办法》第四章。 | 查阅制度和记录。 | 应当对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，对因标签、标志或说明书不符合食品安全标准而被召回的，采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售，销售时应明示补救措施。 | 1.未对召回食品采取无害化、销毁等措施；  2.采取补救措施，销售时未明示。 |
| 9.标签和说明书 | \*9.1 | 预包装食品的包装有标签，标签标注的事项完整、真实。 | 《食品安全法》第六十七条。 | 查看企业产品标签。 | 1.直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、储存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容；  2.非直接提供给消费者的预包装食品，标示食品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件，其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明；  3.辐照食品、转基因食品的标示应符合相关法律、法规的规定；  4.产品标签配料表是否与配方、投料记录等一致，标签中的复配食品添加剂是否按配方如实标注；  5.“0添加”“不添加”标示是否符合以下要求：生产过程中不添加该种物质、生产所用的全部原辅料不含有该物质、成品检验也未检出该种物质、标签上明确标示“不添加”物质的具体名称、标签上明确标示“不添加”物质的含量，GB2760未批准某食品添加剂在该类食品中使用时，不得使用“不添加某食品添加剂”等表述误导消费者。 | 1.标签标注事项不完整；  2.标签食品名称不能反映产品真实属性；  3.标签标注不符合法律法规和食品安全标准等规定。 |
| \*9.2 | 未发现标注虚假生产日期、保质期或批号的情况。 | 《食品安全法》第三十四条、第七十一条。 | 查看产品标签并核对生产记录。 | 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容。 | 虚假标注生产日期、保质期或批号。 |
| \*9.3 | 未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。 | 《食品安全法》第六十九条；《食品安全法实施条例》第二十三条。 | 查看产品标签并核对投料、生产等记录。 | 1.生产转基因食品应当按照规定显著表示；  2.按照食品安全国家标准的要求对辐照加工食品进行标注。 | 未按要求标注转基因或辐照食品。 |
|  | \*9.4 | 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。 | 《食品安全法》第七十条。 | 检查产品标签。 | 1.根据《食品安全国家标准　食品添加剂标识通则》要求标示；  2.应在食品添加剂标签的醒目位置，清晰地标示“食品添加剂”字样；  3.单一品种应按GB2760中规定的名称标示食品添加剂的中文名称；  4.应标示食品添加剂使用范围和用量，并标示使用方法；应标示食品添加剂的贮存条件；  5.应当标注生产者的名称、地址和联系方式；  6.提供给消费者直接使用的食品添加剂，注明“零售”字样，标明各单一食品添加剂品种及含量。 | 1.未标示“食品添加剂”字样；  2.未按规定标示规范的食品添加剂的中文名称；  3.未标示使用范围、用量和使用方法；  4.未标贮存条件；  5.未标注名称、地址和联系方式；  6.提供给消费者直接使用的食品添加剂，未注明“零售”字样。 |
| \*9.5 | 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，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。 | 《食品安全法》第七十一条；《食品安全法实施条例》第三十八条。 | 检查产品标签和说明书。 | 1.食品和食品添加剂的标签和说明书不得涉及疾病预防、治疗功能；  2.保健食品之外的其他食品，不得声称具有保健功能。 | 1.食品和食品添加剂的标签和说明书涉及疾病预防、治疗功能；  2.保健食品之外的其他食品，声称具有保健功能。 |
| 10.食品安全自查 | 10.1 | 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。 | 《食品安全法》第四十七条。 | 检查企业自查制度及自查情况。 | 企业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。 | 1.未建立定期自查制度；  2.未定期开展自查。 |
| 10.2 | 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督管理部门报告。 | 《食品安全法》第四十七条。 | 检查自查记录。 | 1.生产条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；  2.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。 | 1.发现食品安全问题，未立即采取措施；  2.发生食品安全事故潜在风险的，未立即停止食品生产经营活动或未向所在地市场监管部门报告。 |
| 11.从业人员管理 | \*11.1 | 建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。 | 《食品安全法》第四十四条；《食品安全法实施条例》第十九条。 | 查看管理制度。 | 1.有明确的食品安全管理人员和负责人的任命，配备有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员；  2.企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实本企业的食品安全责任制度，加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查等工作。 | 1.未建立企业主要负责人全面负责食品安全工作的制度；  2.食品安全管理人员和负责人无任命书；  3.无食品安全管理人员、食品安全专业技术人员等。 |
| 11.2 | 有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。 | 《食品安全法》第四十四条；《食品安全法实施条例》第二十条。 | 检查培训计划及培训考核情况记录。 | 1.企业应有培训计划；  2.企业培训应保留档案、考核记录及原始签到表；  3.现场抽查，询问相关培训内容。 | 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.考核不合格人员仍继续上岗。 |
| \*11.3 | 未发现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和从业人员聘用制度，检查相关人员聘用档案。 | 1.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自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员；  2.因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。 | 聘用有禁止从事食品相关工作的人员从事食品工作。 |
| 11.从业人员管理 | 11.4 | 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。 | 《食品安全法》第四十四条。 | 检查相关记录。 | 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应履行岗位职责并有记录。 | 企业负责人未履行相关职责。 |
| \*11.5 | 建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明，符合相关规定。 | 《食品安全法》第四十五条。 | 查看企业健康检查制度，检查现场人员健康证。 | 1.应有从业人员健康管理制度，直接接触食品人员应当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适用；  3.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.未建立从业人员健康管理制度；  2.从业人员无健康证或健康证过期；  3.安排患有痢疾、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，从事接触直接入口食品的工作。 |
| 11.6 | 有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | 《食品安全法》第四十四条。 | 查看制度和记录。 | 应有培训制度、计划及相关培训内容记录。 | 未开展培训，或者没有培训记录。 |
| 12.信息记录和追溯 | 12.1 | 建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。 | 《食品安全法》第四十二条；《食品安全法实施条例》第十八条。 | 检查企业追溯管理制度和记录。 | 企业应建立食品安全追溯体系，如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。 | 1.未建立食品安全追溯制度；  2.未记录有关食品追溯信息。 |
| 12.2 | 未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况。 | 《食品安全法》第四十二条；《食品安全法实施条例》第十八条。 | 检查企业追溯管理制度和记录。 | 企业应如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。 | 追溯信息记录不真实或不准确。 |
| 12.3 | 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。 | 《食品安全法》第四十二条。 | 检查信息化追溯体系并核对相关记录。 | 鼓励食品生产企业采用信息化手段采集留存生产经营信息建立食品安全追溯体系。 | 信息化记录与纸质记录并存的，记录不一致。 |
| 13.食品安全事故处置 | 13.1 | 有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | 《食品安全法》第一百零二条。 | 查看记录。 | 定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除隐患。 | 未定期开展检查，或者没有记录。 |
| 13.2 | 有食品安全事故处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。 | 《食品安全法》第一百零二条第四款。 | 查看食品安全事故处置方案和定期检查记录。 | 应制定食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。 | 1.未制定食品安全事故处置方案；  2.未按照企业制度要求定期开展检查；  3.未落实食品安全防范措施，消除食品安全隐患。 |
| \*13.3 | 发生食品安全事故的，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，并向事故发生地市场监督管理部门报告。 | 《食品安全法》第一百零三条。 | 查阅企业事故处置记录，企业整改报告，是否查找出原因及制定有效措施。 | 1.发生食品安全事故的，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；  2.向事故发生地市场监督管理部门报告；  3.企业是否查找原因，制定有效的措施，防止同类事件再次发生。 | 1.无相关记录；  2.发生食品安全事故未采取有效控制措施；  3.发生食品安全事故未按规定报告。 |
| 14.前次监督检查发现问题整改情况 | 14.1 | 对前次监督检查发现的问题完成整改。 |  | 逐项核对前次检查问题整改情况。 | 对检查发现的问题，企业应当及时整改消除食品安全风险。 | 未及时整改消除食品安全隐患。 |