

附件 1

广东省食品、食品相关产品生产监督管理动态信息表

填报单位：		统计周期：		
序号	分类	统计项目		
1	食品生产加工主体情况	食品生产加工单位总数（家）		
		其中：	食品生产加工企业数（家）	
			食品生产加工小作坊数（家）	
		新增取得许可证食品生产加工企业数(家)		
		吊销食品生产许可证证书数(张)		
		注销食品生产许可证证书数(张)		
		大型食品生产企业数（家）		
		实施良好生产规范、卫生标准操作程序、危害分析关键控制点等先进质量管理规范企业数（家）		
2	监督检查情况	完成年度自查企业数（家）		
		监督检查企业数（家）		
		其中：	检查结果为“符合”的企业数	
			检查结果为“基本符合”的企业数	
			检查结果为“不符合”的企业数	
		检查结果	下达《责令改正通知书》数（个）	
			立案调查企业数（家）	
			移交公安企业数（家）	
			约谈企业数（家）	
3	风险分级管理情况	今年累计尚未复查整改企业数量（家）		
		A 级企业数（家）		
		B 级企业数（家）		
		C 级企业数（家）		
		D 级企业数（家）		

附件 2

涪江区食品生产加工小作坊监督情况季报表

单位: 填报人: 联系方式: 填报日期:

[illegible]

附件 3

食品生产加工企业落实主体责任情况自查表

企业名称：

食品生产许可证号：

地址：

自查日期：

自查项目	项目序号	自查内容	自查情况	备注
1. 生产主体资格	1.1	《食品生产许可证》是否在有效期内。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	企业名称、生产场所、生产食品的范围是否与《食品生产许可证》一致。	☐ 是 ☐ 否	
	1.3	取得《食品生产许可证》后，食品生产工艺设备布局和工艺流程、主要生产设施设备、食品类别等事项是否未发生变化。	☐ 是 ☐ 否	
	1.4	许可条件发生变化是否办理变更手续。	☐ 是 ☐ 否	
2. 生产环境条件	2.1	厂区、车间是否卫生整洁，无扬尘、无积水。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	厂区、车间是否与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	卫生间是否清洁，设置洗手设施未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	☐ 是 ☐ 否	
	2.4	有更衣、洗手、干手、消毒设施设备，是否满足正常使用。	☐ 是 ☐ 否	
	2.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施运行是否正常。	☐ 是 ☐ 否	
	2.6	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品与原料、半成品、成品、包装材料等是否分隔放置，并有相应的使用记录。	☐ 是 ☐ 否	

自查项目	项目序号	自查内容	自查情况	备注
	2.7	是否定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置，并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。	☐ 是 ☐ 否	
3. 进货查验结果	3.1	是否要求食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者提供许可证、产品合格证明文件；如供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，是否有送检或自检，并保存相关检验记录。	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	是否建立原辅料进货查验记录制度，进货查验记录及证明材料是否完整、规范，记录和凭证保存期限是否符合要求（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）。	☐ 是 ☐ 否	
	3.3	是否有食品原辅料、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。	☐ 是 ☐ 否	
4. 生产过程控制	4.1	是否有建立食品安全自查制度，并依据制度对食品安全状况进行自查，并将自查和处置情况进行记录。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种是否与索证索票、进货查验记录内容一致。	☐ 是 ☐ 否	
	4.3	生产投料记录与保存是否规范。	☐ 是 ☐ 否	
	4.4	是否存在使用非食品原料、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。 （该项不适用于食品添加剂生产企业）	☐ 是 ☐ 否	
	4.5	是否存在超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 （该项不适用于单一品种食品添加剂生产企业）	☐ 是 ☐ 否	
	4.6	是否生产或使用国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围之外的新食品原料。 （该项不适用于食品添加剂生产企业）	☐ 是 ☐ 否	
	4.7	是否使用药品（药食同源除外）、仅用于保健食品的原料生产食品。	☐ 是 ☐ 否	

自查项目	项目序号	自查内容	自查情况	备注
	4. 8	生产记录中的生产工艺和参数与申请许可时提供的工艺流程是否一致。	☐ 是 ☐ 否	
	4. 9	是否建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	☐ 是 ☐ 否	
	4. 10	生产现场是否存在人流、物流交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	
	4. 11	是否存在原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	
	4. 12	有温、湿度等生产环境监测要求的，是否定期进行监测并记录。	☐ 是 ☐ 否	
	4. 13	生产设备、设施是否定期维护保养并有相应的记录。	☐ 是 ☐ 否	
	4. 14	是否存在标注虚假生产日期或批号的现象。	☐ 是 ☐ 否	
	4. 15	工作人员是否穿戴工作衣帽、洗手消毒后进行入生产车间，生产车间内是否存在与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品。	☐ 是 ☐ 否	
5. 产品检验结果	5. 1	企业自检的，是否具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，是否有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备是否按期检定。	☐ 是 ☐ 否	
	5. 2	不能自检的，是否委托有资质的检验机构进行检验。	☐ 是 ☐ 否	
	5. 3	是否有产品食品安全标准文本，并按照食品安全标准实施检验。	☐ 是 ☐ 否	
	5. 4	是否建立出厂检验制度，检验记录真实、完整。	☐ 是 ☐ 否	
	5. 5	是否按规定保存检验留存样品并记录。	☐ 是 ☐ 否	
6. 贮存及交付控	6. 1	原辅料的贮存是否有专人管理，贮存条件是否符合要求。	☐ 是 ☐ 否	

自查项目	项目序号	自查内容	自查情况	备注
制	6.2	食品添加剂是否专门贮存，并专人管理，标示明显。	☐ 是 ☐ 否	
	6.3	不合格品是否存放在划定区域。	☐ 是 ☐ 否	
	6.4	是否建立与产品相适应的贮存、运输及交付控制制度，是否按制度进行执行，并有相关记录。	☐ 是 ☐ 否	
	6.5	仓库温湿度是否符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	6.6	是否有销售台账，销售台账记录是否真实、完整。	☐ 是 ☐ 否	
	6.7	销售台账记录的内容是否齐全，是否有食品的名称、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。	☐ 是 ☐ 否	
7. 产品标准执行情况	7.1	企业执行的食品安全国家标准是否现行有效。执行的企业标准是否按规定备案，且在有效期内。	☐ 是 ☐ 否	
8. 不合格品管理和食品召回	8.1	是否建立不合格品处置制度，并按制度要求如实记录不合格品的批次、数量。	☐ 是 ☐ 否	
	8.2	是否有建立不安全食品召回制度，并按制度要求实施召回，如实记录召回计划、公告等信息。	☐ 是 ☐ 否	
	8.3	召回食品是否有处置记录。	☐ 是 ☐ 否	
	8.4	是否存在使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	☐ 是 ☐ 否	
9. 从业人员管理	9.1	是否有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	☐ 是 ☐ 否	
	9.2	是否有对食品安全管理人员、检验人员、负责人进行培训和考核，并如实记录。	☐ 是 ☐ 否	

自查项目	项目序号	自查内容	自查情况	备注
	9.3	是否存在聘用禁止从事食品安全管理的人员。	☐ 是 ☐ 否	
	9.4	企业负责人是否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如实记录。	☐ 是 ☐ 否	
	9.5	是否建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员是否有健康证明，符合相关规定。	☐ 是 ☐ 否	
	9.6	是否有建立从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	☐ 是 ☐ 否	
10. 食品安全事故处置	10.1	是否定期排查食品安全风险隐患，并如实记录排查情况。	☐ 是 ☐ 否	
	10.2	是否按照食品安全应急预案定期开展演练，落实食品安全防范措施的记录。	☐ 是 ☐ 否	
	10.3	是否曾发生食品安全事故，如有发生，是否如实记录食品安全事故处置情况。	☐ 是 ☐ 否	
11. 食品添加剂生产者管理	11.1	原料和生产工艺符合是否产品标准规定。 (该项仅适用于食品添加剂生产企业)	☐ 是 ☐ 否	
	11.2	复配食品添加剂配方是否发生变化，发生变化的是否按规定办理变更手续。 (该项仅适用于食品添加剂生产企业)	☐ 是 ☐ 否	
	11.3	食品添加剂产品标签是否载明“食品添加剂”，是否标明贮存条件、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。 (该项仅适用于食品添加剂生产企业)	☐ 是 ☐ 否	
12. 食品委托加工	12.1	是否存在委托他人加工行为，如存在是否查验委托方的营业执照等相关证明文件，是否按食品安全标准组织生产；是否在获得生产许可的产品品种范围内与委托方签订委托加工协议。	☐ 是 ☐ 否	
	12.2	委托生产的食品，其包装标识是否标注了委托方的名称、地址和受托方的名称、地址、生产许可证编号等内容。	☐ 是 ☐ 否	

自查项目	项目序号	自查内容	自查情况	备注
自查结论（可另附页）				
整改措施（可另附页）				
自查人员签名：		企业法人代表/质量安全授权人签名：		
年 月 日		年 月 日（章）		

注：上述自查项目中，如该企业未发生此类情况，应在“备注”栏目中填写“未发生”或“不适用”。

附件 4

广东省食品生产加工小作坊自查表

小作坊名称：_____地址：_____

登记证号：_____负责人：_____联系方式：_____

自查项目	序号	自查内容	自评	备注
生产主体资格	*1.1	取得《广东省食品生产加工小作坊登记证》并在有效期内。	☐ 是 ☐ 否	
	*1.2	食品小作坊名称、地址、负责人、食品种类等信息与《广东省食品生产加工小作坊登记证》一致。	☐ 是 ☐ 否	
	1.3	取得《广东省食品生产加工小作坊登记证》后，食品种类、设备布局和工艺流程等未发生变化，生产加工设备、设施未发生重大变化。	☐ 是 ☐ 否	
生产场所	2.1	生产加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定距离。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	生产加工场所相对独立，与生活区、办公区有效隔离，防止交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	生产加工场所满足操作和安全生产要求；工艺流程与布局合理，有相应的功能间。	☐ 是 ☐ 否	
	2.4	生产加工场所整洁、卫生、通风，无积水。	☐ 是 ☐ 否	
设施设备	3.1	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	有洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品。	☐ 是 ☐ 否	
	3.3	具有防鼠、蝇、虫等设施,生产场所无虫害迹象。	☐ 是 ☐ 否	
	3.4	具备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施。	☐ 是 ☐ 否	
	3.5	具有相应的生产设备、设施，生产加工的设备和器具清洁、卫生、安全。	☐ 是 ☐ 否	
加工过程控制	*4.1	使用食品原料、食品添加剂及食品相关产品来源明确、符合国家有关食品安全标准，无超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	
	4.3	用水符合国家规定生活饮用水卫生标准。	☐ 是 ☐ 否	
	4.4	使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害，其使用与存放符合相关要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.5	是否使用非食品原料、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。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.6	是否使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	☐ 是 ☐ 否	
人员	5.1	从事接触直接入口食品生产加工的人员持有效健康证明。	☐ 是 ☐ 否	

要求	*5.2	有食品安全管理人员。	☐ 是 ☐ 否
	5.3	从业人员保持个人卫生。生产加工场所未发现与食品生产无关的个人或其他用品。	☐ 是 ☐ 否
质量管理	6.1	有制定和实施保障食品安全的规章制度	☐ 是 ☐ 否
	6.2	建立原辅料进货台账，记录真实、完整。相关记录、票据的保存期限符合相关规定。	☐ 是 ☐ 否
	6.3	建立食品添加剂使用台账，记录真实、完整。	☐ 是 ☐ 否
	6.4	建立生产统计台账，记录真实、完整。	☐ 是 ☐ 否
	6.5	建立产品销售台账，记录真实、完整。相关记录、票据的保存期限符合相关规定。	☐ 是 ☐ 否
	6.6	建立食品召回和销毁台账，记录真实、完整。	☐ 是 ☐ 否
包装标识	7.1	包装的容器和材料清洁、无毒、无害且符合卫生要求。	☐ 是 ☐ 否
	7.2	食品有包装和标签。标签标注的内容符合相关要求。	☐ 是 ☐ 否
贮存与运输	8.1	原辅料的贮存及贮存条件符合要求。食品添加剂专门贮存，且标示明显。	☐ 是 ☐ 否
	8.2	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，无交叉污染。不得将食品与有毒、有害物品一同运输。	☐ 是 ☐ 否
其他	9.1	是否存在网上销售，分装、委托加工及接受委托加工等行为。	☐ 是 ☐ 否
其他需要记录的问题：			
自查结果： 自查共计查出：关键项_____项不符合要求，分别是_____； 一般项_____项不符合要求，分别是_____。 自查结论： ☐符合 ☐基本符合 ☐不符合 整改措施（可另附页）			

自查人员签名：

小作坊负责人签字（章）：

年 月 日

年 月 日

备注：序号前标注“*”为关键项。自查中未发现问题的，自查结果判定为符合；发现小于5项（含5项）一般项存在问题的，自查结果判定为基本符合；发现大于5项一般项或1项（含）以上关键项存在问题的，自查结果判定不符合。