

食品小作坊日常监督检查记录表

名称:

地址:

食品品种:

联系电话:

检查项目	序号	检查内容	评价	问题及整改建议
公示承诺	1.1	食品小作坊登记证在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	1.2	生产的食品品种与食品小作坊登记证内容一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	1.3	在生产场所显著位置张贴或者悬挂登记证、从业人员健康证明, 公示食品添加剂使用情况和食品安全承诺等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
生产场所	2.1	生产场所周围不存在有毒、有害场所及其他污染源。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	2.2	厂区路面无积水、无扬尘。根据食品安全需要做硬化处理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	2.3	如果生产区域(包括加工间、原料库房、成品库房)与生活区域在一处, 有墙壁等分隔设施, 确保人员不会随意由生活区进入生产区, 生活用品不会进入生产区域。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	2.4	生产区域没有动物。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	2.5	加工间和库房整洁, 顶棚、墙壁、门、窗(包括内窗台)和地面易于清洗, 没有渗水、发霉等现象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	2.6	门、窗可以严密关闭。门、窗有防止虫害、鼠害、鸟类的设施(包括: 纱帘、纱网、风幕、灭蝇灯、防鼠板等)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
结构布局	3.1	食品原料、食品添加剂和食品相关产品贮存区、食品生产加工区、成品贮存区等功能区域划分明显, 有适当的分离或分隔措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	3.2	如设置洗消间, 与加工区域分隔, 避免清洁剂、消毒剂污染食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题及整改建议
结构布局	3.3	设置在生产场所内的卫生间不与加工、包装或贮存等区域直接连通，有墙壁、门等分隔设施，厕所为冲水式。与加工间和库房在同一建筑内的卫生间，具有排风设施，排出的不良气体不会进入加工间或库房。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	3.4	加工间的大小、结构布局，以及设备设施放置位置等合理，避免生鲜原料、人员操作等污染已经熟制的成品，同时满足以下工作的需要：原料和产品的顺利搬运；设备的拆卸、维修、清理；加工间环境清理清洁；虫、鼠等危害防治。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
设备设施	4.1	根据食品安全需要，设置更衣、洗手、干手设施或用品。在加工间入口、直接入口食品内包装工序等必要位置配备人员手部等消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.2	生产用水来自集中式供水设施。对于条件不具备，使用非集中式供水设施提供生产用水的，有1年内的水质检验报告，确保水质符合GB 5749。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.3	如水质不符合GB 5749，有可以正常使用的水处理设备。水处理设备、材料等符合相关规定，对已经列入《涉及饮用水卫生安全产品分类目录》的，采购使用的涉水产品取得卫生行政许可批件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.4	不直接引入或使用河水、湖水、江水和不符合GB 5749规定的水进行食品加工。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.5	有排水设施，且位置设置合理，排水顺畅、无积水、无污物，排水口有防虫害设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.6	有与生产的食品品种、数量相适应的生产设备，并能正常使用。具有合理的设备布局，与申请食品小作坊登记时一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.7	与食品原料、半成品、成品接触的设备、工具和容器的材质无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、光滑。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.8	与食品原料、半成品、成品接触的设备、工具和容器和生产用管道，在未生产的状态下，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
4.9	配备带盖、防渗漏、易于清洁的垃圾桶，及时清理垃圾，垃圾桶定时清洗，没有明显陈旧污物。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____		

检查项目	序号	检查内容	评价	问题及整改建议
设备设施	4.10	清洗设施的数量、大小满足食品原料、设备、工具和容器等的清洗需要。清洗池的材质为不锈钢、陶瓷等材料，结构易于清洗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.11	配备必要的设备、工具、容器、环境消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.12	有满足生产需要和原料、食品等贮存需要的自然通风或排风扇等。厂区周围存在污染源的，安装空气过滤净化或除尘设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.13	自然采光或者照明设施满足食品安全需要，生产加工人员能够看清原料、半成品、成品等的真实颜色，辨认出原料是否劣变，是否混有异物。在暴露食品和原料正上方使用安全型照明设施或有防护措施。根据需要，配备应急照明设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.14	根据生产加工工艺，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测和控制温度、湿度的设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.15	根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，根据需要配备冷却、冷藏、保鲜、保温等贮存运输设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	4.16	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备满足食品安全的要求，不会污染食品，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
物料管理	5.1	食品原料、食品添加剂、食品贮存中，如果需要监测温度、湿度，有相应的监测控制设施，保证贮存的温度、湿度满足需要。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	5.2	有满足食品安全需要的货架、托盘、冷柜等贮存设备设施，保证原料、半成品、成品离墙、离地存放，食品添加剂专柜存放，杀虫剂等专柜存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	5.3	有洗涤剂、消毒剂等的专门存放间或者存放柜，确保清洁剂、消毒剂等物品与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	5.4	采购的洗涤剂、消毒剂标签中明示符合相关食品安全国家标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	5.5	库房内没有变质或超过保质期的食品原料、食品添加剂、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题及整改建议
物料管理	5.6	不采购非食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	5.7	不使用非食品原料生产食品, 不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的物质生产食品, 不用回收食品、超过保质期、劣变腐化食品作为原料生产食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	5.8	成品库没有过期、劣变的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	5.9	出厂的食品有包装, 包装能够保护食品免受污染。采取预包装等完整密封包装的, 包装能够封合, 采取加盖等防护措施的, 包装防护能够到位。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
操作规范	6.1	加工用容器、工具和设备等未与生活用品混放、混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	6.2	食品原料、半成品、成品未与生活用品混放、混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	6.3	已清洁和消毒过的设备、工具和容器, 不与未清洁、消毒的混放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	6.4	清洁、消毒方式不对食品造成交叉污染, 不在生产过程中和暴露食品上方开展清洁活动, 清洁结束时, 将需要清除的洗涤剂清除干净。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	6.5	按照食品安全标准规定的原料和工艺生产食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	6.6	生产过程中, 生熟分隔, 加工生、熟食品的用具、容器分开使用, 原料不对成品造成污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	6.7	有食品添加剂称量工具, 能够在投料时, 准确称量出要使用的食品添加剂的量。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	6.8	不将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	
	6.9	依据法律法规的规定, 根据实际情况, 对不安全食品采取补救、无害化处理、销毁等处置措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他: _____	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题及整改建议
人员管理	7.1	从业人员了解食品小作坊监管地方法规、食品安全地方标准，掌握基本要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	7.2	从事接触直接入口食品的生产加工人员进行预防性健康体检，取得健康体检合格证明，且证明在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	7.3	从事接触直接入口食品的生产加工人员没有明显的呼吸道疾病或皮肤破损、化脓的迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	7.4	生产加工人员讲究个人卫生，在生产区域穿戴洁净的工作服，头发置于帽内；不配戴饰物、手表，不留长指甲、染指甲、喷洒香水；不携带与食品生产无关的个人用品。接触直接入口食品的，佩戴口罩。不在生产区域内吸烟、吐痰、饮食或从事其他可能污染食品的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	7.5	生产加工人员如厕、离开生产场所或者从事其他与生产加工无关的活动前，脱去工作服，返回生产场所，洗手、消毒，并穿戴好工作服。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	7.6	生产区域内的非生产加工人员，做好必要的防护。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
文件记录	8.1	掌握所生产的食品应符合的食品安全标准，办理食品小作坊登记时提交的工艺流程与食品安全标准中明确的食物原料和工艺一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.2	采购食物原料、食品添加剂，查验供货者资质和产品合格证明，留存相关凭证（票据），做好记录。记录内容包括，购进食物原料、食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期、供货者名称及联系方式等。1年内的相关记录和凭证（票据）做好留存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.3	采购洗涤剂、消毒剂、直接接触食物的包装、生产设备等，查验供货者资质和产品合格证明，1年内的相关凭证（票据）做好留存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.4	合格证明能够证明所采购的食物原料、食品添加剂、食物相关产品符合食品安全标准。采购的食物原料没有合格证明或证明不能包含食品安全标准中所有项目的，制定原料送检的计划，明确原料检验的项目和频次。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题及整改建议
文件记录	8.5	有食品添加剂使用配方，配方中有限量要求的食品添加剂用量符合 GB 2760 的限量规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.6	做好生产记录，如实记录原料投放数量、食品添加剂名称和使用量、食品名称、生产日期、规格、数量、保质期等内容。1年内的记录做好留存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.7	掌握所生产的食品应符合的食品安全标准，根据标准里的项目制定产品检验计划，明确产品检验的项目和频次，确定自检或送检。产品检验计划合理，能够及时验证产品是否符合食品安全标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.8	按照产品检验计划开展检验或送检。每年定期委托具备法定资质的食品检验机构对生产的食品按照食品安全标准进行检验，每年不少于1次全项检验。关键设施设备、工艺流程等条件发生变化的，及时送检，确定检验合格前产品不上市销售。有2年内的产品委托检验报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.9	产品出厂检验项目包括净含量（仅预包装食品）、感官指标、标签、包装等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.10	做好食品销售记录，如实记录销售食品的名称、规格、数量、生产日期、销售日期、购货单位名称及联系方式等内容，保存载有相关信息的销售票据。记录和凭证保存期限不少于食品保质期满后6个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.11	发生监督抽检不合格，或通过其他途径发现生产的食品可能危害人体健康的，立即停止生产，通知相关购货单位、消费者退回不安全食品。需要召回不安全食品的，制定召回计划，如实记录召回情况，记录内容包括发生召回的食品名称、规格、数量、生产日期、发生召回的原因及后续整改方案等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	8.12	定期对食品安全风险隐患进行排查，确定是否保证食品卫生、无毒、无害。对落实《食品安全地方标准 食品小作坊生产加工卫生规范》情况进行自查。发现食品或食品原料存在安全隐患，以及未落实相关要求的，立即整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	

检查项目	序号	检查内容	评价	问题及整改建议
产品标签	9.1	出厂的食品有标签。采取预包装形式出厂的食品，标明食品的名称、规格、净含量、生产日期、成分或者配料表、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称、食品小作坊登记证编号等。采取预包装以外形式包装的，标明食品的名称、生产日期、成分或者配料表、生产者名称、地址、联系方式、保质期、贮存条件、食品小作坊登记证编号等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	9.2	标注的营养成分表，符合 GB 28050 的相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
	9.3	食品标签不含虚假内容，不明示或者暗示具有保健作用，不涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
检查结论	<p>本次检查发现的不符合项目：</p> <p>检查发现的其他问题：</p> <p>请在_____年____月____日前完成整改，并向_____报告。</p> <p>联系电话：_____。</p> <p style="text-align: right;">检查人员签名：_____ 年 月 日</p>			
被检查单位 签字或盖章	<p style="text-align: right;">被检查单位人员签名或盖章：_____ 年 月 日</p>			

注：①8“文件记录”部分通过查看食品小作坊文件、记录、留存凭证等开展监督检查。其中，“8.12”，食品小作坊可直接对照本检查表的内容开展自查，并形成记录。

②9“产品标签”部分通过查看食品小作坊产品标签开展监督检查。

③其他部分通过检查食品小作坊现场、询问相关人员开展监督检查。

④本表一式两份，当场交被检查单位一份，监管部门存档一份。