

附件 1

食品生产加工小作坊日常监督检查要点表

单位名称: _____ 时间: _____ 年 ____ 月 ____ 日

检查项目	项目序号	核 查 内 容	评价	备注
核准情况	*1.1	取得核准证书,核准证书在有效期内。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	生产的产品在核准范围内。	☐ 是 ☐ 否	
加工场所	*2.1	周围无扩散性污染源,加工区与生活区按照保障食品安全要求相隔离。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	具有与生产加工的食品品种、数量相适应的加工、包装、贮存等固定场地。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	布局符合保障食品安全要求。	☐ 是 ☐ 否	
	2.4	场所清洁,排水符合要求,没有积水、霉菌、废弃物等易造成食品污染的因素。	☐ 是 ☐ 否	
	2.5	有必要的清洗、照明、通风、防蝇、防鼠、人员盥洗等设施,且效果符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	2.6	有工具容器的洗刷消毒和垃圾存放设施。	☐ 是 ☐ 否	
	*2.7	根据食品安全需要配备紫外灯等消毒杀菌设施。	☐ 是 ☐ 否	
设备与器具	3.1	具有与生产加工的食品品种、数量相适应的设备设施和工具、容器。	☐ 是 ☐ 否	
	3.2	设备设施和工具、容器等及时清洗、消毒,保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
人员管理	4.1	从业人员持有有效的健康证,穿戴洁净的工作衣。	☐ 是 ☐ 否	
生产加工管理	*5.1	采购的原辅材料符合要求,无使用非食品原料、回收原料。	☐ 是 ☐ 否	
	5.2	原辅料来自正规供货渠道,有相关票据可查。	☐ 是 ☐ 否	
	5.3	生产用水为城市供水或水质符合国家《生活饮用水卫生标准》。	☐ 是 ☐ 否	
	*5.4	发现超限量超范围使用食品添加剂。	☐ 是 ☐ 否	
	*5.5	生产加工过程符合保障食品安全要求。	☐ 是 ☐ 否	
	5.6	对生产加工的产品进行感官等项目的检验。	☐ 是 ☐ 否	

	5.7	建立原辅材料采购、批发销售等台帐，并如实记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*5.8	生产经营国家及本省禁止生产经营的食品	☐ 是 ☐ 否	
其他需要记录的问题：				

备注：1. 检查项目共 20 项，其中，重点项（*）7 项，一般项 13 项。其中，对于传统低风险但未列入目录的产品，“1.1”项不作为关键项。

2. 检查中未发现问题的，检查结果判定为符合；发现小于 4 项（含）一般项存在问题的，检查结果判定为基本符合；发现大于 4 项一般项或 1 项（含）以上重点项存在问题的，检查结果判定为不符合。