

周村区食品小作坊日常监督检查记录表

名称:

地址:

联系电话:

检查项目	序号	检查内容	检查结果
亮证经营	1	取得合法有效登记证,在生产经营场所醒目公示,经营场所、主体业态、经营项目等与登记证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	2	从业人员持有有效健康证明,在经营场所醒目公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
安全承诺	3	签订《食品安全承诺书》,在经营场所醒目公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
原料公示	4	在生产经营场所醒目公示使用的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
票据留存	5	食品原辅料符合法律法规和食品安全标准要求;查验食品原料、食品添加剂以及食品相关产品供货者的许可证或登记证、产品合格证明文件,进货票据留存期限不少于6个月,有保质期的不少于保质期。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
操作规范	6	负责人和主要生产人员应学习掌握食品安全相关法律法规,知悉所承担的食品安全主体责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	7	从业人员保持个人整洁,穿戴工作衣帽,不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	8	具有合理的设备布局和工艺流程,并与申请登记时一致;加工生、熟食品的用具、容器分开使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	9	具备良好的供水设施,有自来水供应或者符合国家规定生活饮用水标准的其他水源。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	10	食品添加剂的品种、使用范围和使用量符合GB 2760《食品添加剂使用标准》规定,并独立存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	11	如实记录原料投放数量、食品添加剂名称和使用量、成品数量和生产日期;记录保存不少于一年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	12	包装的容器和材料为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品用包装材料标准的有证产品;一次性使用的包装容器和材料不得循环使用;重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备进行定期清洗、消毒,保持清洁卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	13	生产加工散装食品的,在食品容器上采用贴标或者挂牌等方式标明食品名称、生产日期、保质期、贮存条件;进行包装的,还应当在包装上标明食品小作坊名称、地址、联系方式、登记证编号、食品成分或者配料表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
场所清洁	14	定期对生产经营状况进行自查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	15	生产区周围环境整洁、有序,无污染源或有有效防范污染措施;生产区无扬尘、积水,与生活区有效隔离;生产区的厕所采取有效隔离措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	16	具有与生产品种、数量相适应的原材料库、食品加工间、成品库等生产加工场所。生产加工场所布局合理,无独立库房时,各功能区域应划分明显,并有适当的分离或分隔措施,不存在交叉污染;库房内的物料应当离地离墙存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	17	生产加工场所清洁、干净,无杂物堆放;生产加工场所地面、墙面平整、清洁;顶棚清洁防漏雨,能有效防止灰尘积累、碎片脱落和冷凝水垂直滴落;门窗严密、不变形,能防止虫害侵入。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	18	配备存放废弃物的专用设施;盛装原辅料、半成品、成品的容器不存在混用的现象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	19	配备与生产的食品品种、数量相适应的生产设备,使用正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	20	生产设备清洁卫生,直接接触食品的设备、工器具材质无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落,表面光滑、无吸收性,做到定期清洁保养和消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	21	具有与生产需求相适应的供水和排水设施。排水出口采取适当措施防止虫害滋生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	22	配备相应的食品、工器具和设备的清洗消毒设施。食品加工间有设置洗消间的,与加工区域分隔。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	23	必要的洗手设施,并配备专用的消毒、干手用品;具备清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施,并单独存放,且明确标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
食品质量	24	具备满足需要的通风、照明设施,在暴露食品和原辅料正上方的照明设施应当使用安全照明设施,具备适当的称量和测量设备,使用正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	25	生产的食品应符合法律、法规的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
不符合项描述			
检查人意见:		被检查人意见:	
检查人签名:		被检查人签名:	
年 月 日(盖章)		年 月 日(盖章)	

本表一式两份,当场交被检查单位一份,监管部门存档一份。