## **食品小作坊现场核查记录表**

申请人名称：

申请食品类别及类别名称：

产品明细：

生产加工场所地址：

核查日期： 年 月 日

使 用 说 明

1、本记录表适用于对开办食品小作坊的申请人生产场所等规定条件的现场核查。

2、记录表分为24个项目。对每一个核查项目均规定了“符合”、“基本符合”、“不符合”的判定标准。

3、现场核查人员应按照对每一个核查项目的现场核查情况和判定标准，填写核查结论。

4、“现场核查记录”一栏应当简要填写现场核查时发现的基本符合和不符合情况。

5、某个核查项目不适用时，不参与评价，并在“现场核查记录”栏目中说明不适用的原因。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序****号** | **内容** | **现场核查项目** | **判 定 标 准** | **现场核查****方 法** | **现场核查****结 论** | **现场核查****记 录** |
| **1** | **人员要求** | **1、从业人员应当保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽、口罩、手套。** | **完全符合规定要求，符合；****个别项目不符合规定要求，基本符合；****都不符合规定要求，不符合。** | **现场查看** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **2、从业人员应当持有效健康证明从事食品生产经营活动。** | **从业人员都持有效健康证明，符合；****个别人员无有效健康证明，基本符合；****从业人员都无有效健康证明，不符合。** | **查看证件** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **3、从业人员应当分工明确，熟悉食品生产加工工艺或流程，并能熟练操作。** | **完全符合规定要求，符合；****个别项目不符合规定要求，基本符合；****都不符合规定要求，不符合。** | **查看文件和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **4、从业人员应当学习《中华人民共和国食品安全法》、《河北省食品小作坊小餐饮小摊点管理条例》等食品安全法律法规。** | **掌握对食品小作坊的规定要求，符合；****了解有规定要求，基本符合；****不了解，不符合。** | **查看文件和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **2** | **管理制度** | **5、申请人应当具有执行的食品安全标准，或者生产工艺流程图。** | **具有相关标准或流程图，且与实际生产一致，符合；****具有相关标准或流程图，但与实际生产不完全一致，基本符合；****相关标准或流程图与实际生产不一致，不符合。** | **查看文件和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **6、申请人应具备生产过程中所需的各种产品配方、工艺规程、作业指导书等工艺文件。** | **完全符合规定要求，符合；****部分符合规定要求，基本符合；****不符合规定要求，不符合。** | **查看文件和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **序****号** | **内容** | **现场核查项目** | **判 定 标 准** | **现场核查****方 法** | **现场核查****结 论** | **现场核查****记 录** |
| **2** | **管理制度** | **7、申请人应制定原辅材料及包装材料的采购管理制度。** | **已制定且完善，符合；****已制定但不尽完善，基本符合；****没有制定，不符合。** | **查看文件和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **8、申请人应制定从业人员每年进行健康检查管理制度。** | **已制定且完善，符合；****已制定但不尽完善，基本符合；****没有制定，不符合。** | **查看文件和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **9、申请人有检验能力的，应制定产品检验管理制度。** | **已制定且完善，符合；****已制定但不尽完善，基本符合；****没有制定，不符合。** | **查看文件 和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **10、申请人应制定食品安全自查制 度。** | **已制定且完善，符合；****已制定但不尽完善，基本符合；****没有制定，不符合。** | **查看文件 和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **11、应当建立并执行生产过程控制制度。** | **已制定且完善，符合；****已制定但不尽完善，基本符合；****没有制定，不符合。** | **查看文件和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **3** | **生产****加工****场所** | **12、申请人应有独立的生产加工场所，场所面积与生产加工能力相适应，布局符合工艺流程要求。** | **完全符合规定，符合；****基本符合规定需改进，基本符合；****两项及以上不符合规定，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **13、申请人厂区周围应无有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源。** | **无各种污染源，符合；****有污染源但能有效防护，基本符合；****有污染源但无有效防护措施，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **序****号** | **内容** | **现场核查项目** | **判 定 标 准** | **现场核查****方 法** | **现场核查****结 论** | **现场核查****记 录** |
| **3** | **生产****加工****场所** | **14、厂区应当清洁、平整、无积水； 厂区的道路应用水泥、沥青或砖石等硬质材料铺成。** | **厂区清洁、平整、无积水，道路用硬质材料铺成，符合；****厂区不太清洁、平整， 基本符合；****厂区不清洁或有积水或无硬质道路，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **15、生活区、生产区应当相互隔离；生产区内不得饲养家禽、家畜； 坑式厕所应距生产区 25 米以外。** | **有效隔离，符合；隔离不彻底，基本符合；无隔离或生产区内饲养家禽、家畜或坑式厕所距生产区25 米以内，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **16、厂区内垃圾应密闭式存放，并远离生产区，排污沟渠也应为密闭式，厂区内不得散发出异味， 不得有各种杂物堆放。** | **厂区内垃圾、排污沟渠为密闭式，无异味，无各种杂物堆放，符合；略有不足，基本符合；达不到要****求，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **4** | **车间****和****库房** | **17、生产车间或生产场地应当清洁卫生；应有防蝇、防鼠、防虫等措施和洗手、更衣等设施；生产过程中使用的或产生的各种有害物质应当合理置放与处置。** | **达到规定要求，符合；略微欠缺，基本符合；达不到规定要求，不符合.** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **18、车间地面应用无毒、防滑的硬质材料铺设，排水状况良好；墙壁一般应当使用浅色无毒材料覆涂； 房顶应无灰尘；位于洗手、更衣设施外的厕所应为水冲式。** | **达到规定要求，符合；位于洗手、更衣设施外的厕所为水冲式.其它略微欠缺，基本符合；达不到规定要求，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **序****号** | **内容** | **现场核查项目** | **判 定 标 准** | **现场核查****方 法** | **现场核查****结 论** | **现场核查****记 录** |
| **4** | **车间****和****库房** | **19、库房应当整洁，地面平整，有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。库房内的温度、湿度应符合原辅材料、成品及其他物品的存放要求。** | **达到规定要求，符合；****略有不足，基本符合；****严重不足，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **20、库房内存放的物品应保存良好，一般应离地、离墙存放，并按先进先出的原则出入库。原辅材料、成品（半成品）及包装材料库房内不得存放有毒、有害及易燃、易爆等物品。食品添加剂专区(柜)存放，专人保管。** | **达到规定要求，符合；****保存一般，无有毒有害及易燃、易爆物品，基本符合；****保存不好，库房内存放有毒、有害及易燃、易爆等物品，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **5** | **生产****设备** | **21、申请人必须具有必备的生产设备、设施，且能满足食品生产加工的要求。** | **具备且满足，符合；****具备但个别设备需要完善，基本符合；****不具备不能满足，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **22、直接接触食品及原料的设备、工具和容器，必须用无毒、无害、无异味的材料制成，与食品的接触面应边角圆滑、无焊疤和裂缝。** | **完全符合规定，符合；****直接接触食品及原料的设备、工具和容器的材料符合规定，但与食品的接触面偶有微小焊疤、裂缝等情况，基本符合；不符合规定，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **序****号** | **内容** | **现场核查项目** | **判 定 标 准** | **现场核查****方 法** | **现场核查****结 论** | **现场核查****记 录** |
| **5** | **生产****设备** | **23、食品生产设施、设备、工具和容器等应加强维护保养，及时进行清洗、消毒。使用的清洗消毒剂应符合国家相关规定。** | **保养良好，使用前后按规定进行清洗、消毒，符合；****维护保养和清洗、消毒工作存在一些不足，基本符合；****存在严重不足，不符合。** | **现场查看和询问** | **□符合****□基本符合****□不符合** |  |
| **6** | **试制****食品****检验****报告** | **24、应当提交符合产品执行的食品安全标准、产品标准和国务院卫生行政部门相关公告的试制食品检验合格报告。** | **符合规定要求的，符合；****非食品安全标准规定的检验项目不全，基本符合；****无检验合格报告，或者食品安全标准规定的检验项目不全，不符合。** | **现场查看** | **□ 符合****□基本符合****□ 不符合** |  |

食品小作坊现场核查报告

|  |
| --- |
| **现场核查人员根据《河北省食品小作坊小餐饮小摊点管理条例》、《河北省食品小作坊登记管理办法》等法律法规，于 年 月 日至 年 月 日对申请人**  **规定条件进行了核查，共计查出：****符合项： 项；****基本符合项： 项，分别是：** **不符合项： 项，分别是：** **经综合评价，现场核查结论如下：****□ 符合规定条件 □ 基本符合需整改 □ 不符合规定条件** |
| **现场核查人员（分别签名）****年 月 日** | **申请人意见：****申请人（签名）：** **年 月 日** |

**注：1、□ 为选择项，在选择项框内打“√”；**

**2、必要时可加附页；**

**3、全部项目均为“符合”时，综合评价结论为“符合规定条件”；有5项（含）以下“基本符合”，且无“不符合”时，综合评价结论为“基本符合需整改”； 有6项（含）以上“基本符合”，或有1项（含）以上不符合项的，综合评价结论为“不符合规定条件”。**