

湖南省市场监督管理部门 涉企行政检查文书格式范本

湖南省市场监督管理局

2025年11月

说 明

一、行政检查文书填写要合法规范、客观全面、准确完整。行政执法主体名称应当使用全称或者规范简称。引用法律、法规、规章时应当准确无误。

二、行政检查文书应当规范连续编号，清晰、准确记录行政执法主体、文种、年份、顺序号等信息，确保行政检查文书的唯一性和可追溯性，便于后续精准统计行政检查数据。根据执法条线不同，以行政检查通知书为例，将文号分别编为：（）市监（稽查）检通（）〔〕号、（）市监（注）检通（）〔〕号、（）市监（信）检通（）〔〕号、（）市监（反垄断）检通（）〔〕号、（）市监（价监）检通（）〔〕号、（）市监（网监）检通（）〔〕号、（）市监（广）检通（）〔〕号、（）市监（质）检通（）〔〕号、（）市监（质监）检通（）〔〕号、（）市监（特设）检通（）〔〕号、（）市监（计量）检通（）〔〕号、（）市监（标）检通（）〔〕号、（）市监（认）检通（）〔〕号、（）市监（食生）检通（）〔〕号、（）市监（食经）检通（）〔〕号、（）市监（特食）检通（）〔〕号、（）市监（知）检通（）〔〕号、（）市监（消）检通（）〔〕号。

三、《行政检查方案及审批表》《行政检查通知书》《行政检查现场记录》《行政检查结果告知书》是行政检查过程中的必

备文书，检查过程中必须适用。开展工业产品生产许可证后检查时，可使用《湖南省工业产品生产许可证获证企业监督检查表（结果告知）》《湖南省工业产品生产许可证获证企业监督检查表（检查情况记录）》作为检查记录、结果告知文书；开展检验检测机构监督检查时，可使用《检验检测机构监督检查表》作为检查记录文书；开展食品相关检查工作时，可使用《食品生产监督检查结果记录表》《食品生产经营监督检查要点表》《食品生产企业证后监督检查情况记录表》《湖南省食品生产加工小作坊监督检查要点表》《湖南省食品生产加工小作坊监督检查结果记录表》作为检查记录、结果告知文书；开展特种设备相关检查时，可使用《特种设备安全监察指令书》作为结果告知文书。对于检查过程中所需的其他非必备文书，各业务条线可根据具体检查任务的实际需要，在确保符合《标准文书》相关规范的前提下，依法依规选择使用。

四、多个行政执法主体联合实施行政检查的，应当在《行政检查通知书》落款处分别写明各行政执法主体名称，加盖印章并注明日期。

五、本格式文本所附注意事项，是对行政执法人员填写和适用文书的指导。

六、本格式文本自印发之日起施行，有效期5年。《湖南省市场监督管理局关于印发〈湖南省市场监督管理部门涉企行政检查文书格式范本〉的通知》（湘市监法〔2025〕42号）同时废止。

目 录

一、行政检查方案及审批表

二、行政检查实施方案

三、行政检查通知书

四、抽样（采样）通知书

五、行政检查现场记录

六、行政检查结果告知书

七、责令改正通知书

八、案件线索移交函/通知

九、行政检查结果公示

十、其他文书

（一）湖南省工业产品生产许可证获证企业监督检查表（结论表）

（二）湖南省工业产品生产许可证获证企业监督检查表（记录表）

（三）检验检测机构监督检查表

（四）食品生产监督检查结果记录表

（五）食品生产经营监督检查要点表

（六）食品生产企业证后监督检查情况记录表

（七）湖南省食品生产加工小作坊监督检查要点表

（八）湖南省食品生产加工小作坊监督检查结果记录表

（九）特种设备安全监察指令书

行政检查方案及审批表

检查对象	（对象较多的，可列为附件）	是否“双随机”	（如是，请注明对象总数及抽查比例）
任务来源（右边两个横栏只填写其中一个）	<input type="checkbox"/> 日常检查 <input type="checkbox"/> 专项检查（本栏目为有计划的检查，只能选择一个选项）		
	<input type="checkbox"/> 投诉举报 <input type="checkbox"/> 交办转办 <input type="checkbox"/> 数据监测 <input type="checkbox"/> 媒体曝光 <input type="checkbox"/> 被检查人申请 <input type="checkbox"/> 其他_____（可多选，证明本次属触发式检查的相关证据附后）		
检查事项名称、依据及具体内容检查内容（内容复杂的可列为附件）	检查事项：按已发布的行政检查事项清单确定，如“对工贸企业的检查” 依据：据根据实际情况分别列明《XX法》第X条第X款。具体检查内容：1. 轻工企业；纸浆制造、造纸企业使用蒸气、明火是否直接加热钢瓶汽化液氯。2. 粉尘涉爆工贸企业：是否落实粉尘清理制度，造成作业现场积尘严重。3. ……		
检查时间安排	拟自X年X月X日X时—X月X日X时。		
检查方式	<input type="checkbox"/> 现场检查 <input type="checkbox"/> 非现场检查 <input type="checkbox"/> 现场与非现场相结合		
检查频次	本单位（含各内部机构）对检查对象年度日常行政检查的频次上限为___次，本次为第___次； <input type="checkbox"/> 本次为不受频次限制的触发式检查。		
2名以上行政执法人员姓名及执法证号			
执法辅助人员数量			
承办人意见	负责人：（签名） 年 月 日		
承办机构负责人审核意见	负责人：（签名） 年 月 日		
行政机关负责人审批意见	负责人：（签名） 年 月 日		

注意事项：

1. 此表无法覆盖检查方案内容的，可单独制定检查方案，将方案列为本文书附件。
2. 其他需说明问题、本表栏目中的复杂内容以及相关证明资料可列为本文书附件，各单位可结合实际自行编写文书号码。
3. 情况紧急需当场实施的，可在检查启动后15日内补办方案批准手续。
4. 情况基本相同的检查对象可适用相同方案。
5. 对综合评价等次高的检查对象合理降低检查频次。
6. 各单位正式文书可删去表中灰色文字及各下划线。
7. 本表须存入案卷并上传“扫码入企”行政检查信息系统。

_____市场监督管理局 行政检查实施方案

根据_____，我局决定对_____开展_____检查。现制定如下具体方案：

一、检查任务

_____检查（任务名称）。

二、检查机构和检查人员

三、检查依据

（一）《……法》第 条第 款（依据具体到条、款、项）

（二）……

（三）……

四、检查对象和比例

检查对象：_____。

检查比例：_____。

五、检查事项和内容

（一）……

（二）……

（三）……

六、检查时间

___月___日—___月___日

七、实施检查步骤

一是……

二是……

三是……

八、其他要求

……

_____市场监督管理局

(印章)

_____年___月___日

注意事项：

1. 行政检查审批表可以覆盖检查方案内容的，单独填写行政检查审批表并报负责人批准即可，无需另行制定检查方案。

2. 检查方案应包含但不限于本格式文本的内容，在包含本格式文本关键要素且不相抵触的情况下，各条线可根据实际情况增加检查方案内容。

行政检查通知书

() 市监 () 检通 () [] 号

被检查人名称、统一社会信用代码（无代码的请注明）：

根据有关规定，我单位决定对你单位（组织）实施行政检查。
现将相关事项通知如下：

**一、行政检查人员（其中持有行政执法证件的人员 2 名以上，
具体以现场检查记录或笔录记载的执法人员为准）**

姓名：_____ 行政执法证号：_____

……

执法辅助人员姓名：_____

二、行政检查时间及地点

时间：_____年_____月_____日_____时至_____年_____月_____日_____时；

地点：_____

**三、本次行政检查的具体法律依据（根据实际情况分别列明
XX 法律、法规、规章第 X 条第 X 款）**

四、本次行政检查的具体内容（须与本次行政检查的实施方案的表述一致）及检查对象配合检查的有关要求

（一）具体内容。1.……；2.……；3.……

娱乐、旅游等活动，不得由被检查企业支付消费开支或者将检查费用转嫁给企业，不得强制企业接受指定的中介机构提供服务。严禁干扰企业正常生产经营，不得刻意要求法定代表人到场。严禁任性处罚企业，不得乱查封、乱扣押、乱冻结、动辄责令停产停业。严禁下达检查指标，不得将考核考评、预算项目绩效与检查频次、罚款数额挂钩。严禁变相检查，不得以观摩、督导、考察等名义行检查之实。

1. 通过电子邮箱进行投诉举报：

湖南省司法厅电子邮箱：hnsqxzjc@163.com；

市州、县市区电子邮箱：（省本级检查通知书只需写明省司法厅举报邮箱，市州检查通知书需写明省司法厅和本市州司法局举报邮箱，县市区检查通知书需写明省司法厅、所属市州司法局和本县市区司法局举报邮箱；各检查主体应主动与相关司法局就举报邮箱进行衔接）。

2. 扫二维码进行投诉举报：



（二）申请回避。认为检查人员与本次检查有直接利害关系或者有其他关系可能影响公正执法的，可以申请回避；检查单位应在3个工作日内作出是否回避的决定并告知你单位（组织），回避申请审查期间不停止行政检查。

(三)满意度评价和结果查询。检查时请准确填写你单位(组织)现场负责人手机号码,检查结束后可在收到省司法厅短信后根据提示进行满意度评价并查询检查结果;检查对象填写评价内容时,严禁行政检查人员在现场。

(四)其他_____。

行政检查主体全称(印章)

年 月 日

送达人: _____

检查实施单位: (受委托单位或内设机构) _____

受送达人、电话: _____ (签名或盖章)

签收日期: 年 月 日

送达方式和地址: _____ (因被检查人拒绝签字留置送达的,应注明情况) _____

注意事项:

1. 其他需说明的问题及本通知书中较复杂的内容可列为本通知书附件。
2. 各单位可结合实际自行编写文书号码。
3. 各单位正式文书可根据实际删去本说明、灰色文字及各下划线。
4. 省本级检查通知书只需写明省司法厅举报邮箱,市州检查通知书需写明省司法厅和本市州司法局举报邮箱,县市区检查通知书需写明省司法厅、所属市州司法局和本县市区司法局举报邮箱。
5. 本通知一式两份,一份交被检查单位,一份存检查案卷并上传“扫码入企”行政检查信息系统。

抽样（采样）通知书

() 市监 () 抽/采通 () [] 号

（被检查人名称、统一社会信用代码）：

根据（法律依据名称），现决定对你单位的_____等进行抽样（采样）。（附抽样（采样）物品清单）

行政执法人员：_____ 行政执法证号：_____

行政执法人员：_____ 行政执法证号：_____

行政执法主体

（印章）

年 月 日

受送达人：签名或者盖章 年 月 日

送达方式和地址：_____

注意事项：

1. 抽样（采样）物品清单的相关要素（名称、数量、规格、型号、批号等），由行政执法主体根据实际需要确定。
2. 行政执法人员可以在专业技术人员帮助下完成抽样（采样）。
3. 抽样（采样）需要支付费用的，应当按照规定支付费用。
4. 该文书适用于涉企现场检查过程中需要进行抽样（采样）的情形，食品安全抽样检验、产品质量监督抽查暂不纳入使用。

行政检查现场记录

被检查人基本情况	名称		统一社会信用代码 (没有代码的予以注明)	
	法定代表人或主要负责人		现场配合人员姓名及联系电话	可与法定代表人或主要负责人为同一人
行政执法人员姓名及执法证号(两名以上)				
任务来源(右边两个横栏只填写其中一个)	<input type="checkbox"/> 日常检查 <input type="checkbox"/> 专项检查			
	<input type="checkbox"/> 投诉举报 <input type="checkbox"/> 交办转办 <input type="checkbox"/> 数据监测 <input type="checkbox"/> 应被检查人申请 <input type="checkbox"/> 媒体曝光 <input type="checkbox"/> 其他			
检查时间	年 月 日 时 分至 年 月 日 时 分			
检查地点				
检查情况	实施检查前向被检查对象出示行政执法证件。检查情况： <u>1. 该单位配电室位于办公楼一层，为低压配电。配电室内有值班人员2名，均系电工。检查发现该单位未给电工配备绝缘鞋，值班电工穿着自购皮鞋上岗作业。2. ……</u>			
	<input type="checkbox"/> 以上情况属实，无异议； <input type="checkbox"/> 有异议，并用文字在签名下面写明异议情况。 被检查单位现场负责人签名： <u>(被检查人拒绝签字的，应注明情况)</u> ；			

	工作岗位（职务）：_____。 检查对象提出以下异议（无异议的不填写）： <div style="text-align: right;">202__年__月__日</div>
现场检查 结果	<input type="checkbox"/> 通过行政检查（ <input type="checkbox"/> 未发现违法行为； <input type="checkbox"/> 当场改正违法行为； <input type="checkbox"/> 其他处理：_____）。 <input type="checkbox"/> 未通过行政检查（ <input type="checkbox"/> 发现违法行为需要立即制止的，依法责令停止违法行为； <input type="checkbox"/> 发现违法行为需要予以改正的，依法责令立即改正或者限期改正； <input type="checkbox"/> 发现违法行为需要实施行政处罚的，依照《中华人民共和国行政处罚法》等规定办理； <input type="checkbox"/> 其他处理：_____；检查主体将在5个工作日内将《行政检查结果告知书》送达当事人，并上传至“扫码入企”信息系统）。 <input type="checkbox"/> 现场结果待确认（在检查结果不能现场确认时，勾选此项。待行政检查结果确定后，5个工作日内将《行政检查结果告知书》送达当事人，并上传至“扫码入企”信息系统）。 <input type="checkbox"/> 其他（如行政相对人主体异常、当事人身份不明等特殊情形、企业停止经营等，或其他_____）。

现场行政执法人员（签名）：_____ 时间：202 年 月 日

注意事项：

1. 开展工业产品生产许可证后检查时，可使用《湖南省工业产品生产许可证获证企业监督检查表（检查情况记录）》作为检查记录文书；开展检验检测机构监督检查时，可使用《检验检测机构监督检查表》作为检查记录文书；开展食品相关检查工作时，可使用《食品生产经营监督检查要点表》《食品生产企业证后监督检查情况记录表》《湖南省食品生产加工小作坊监督检查要点表》作为检查记录文书。

2. 现场检查结果为“未通过行政检查”及“现场结果待确认”时，需在检查结束后5个工作日内另行向被检查对象书面反馈详细检查结果。

3. 各单位正式文书可删去灰色文字及各下划线。

4. 责令改正并要求检查对象反馈整改情况或实施行政处罚等执法行为的，须按其他行政执法程序办理。

5. 现场笔录等文书另按照本部门或本系统行政执法文书格式执行。

6. 音像记录按行政执法音像记录制度执行。

7. 鉴定、评估报告等其他相关资料可作为本文书附件。

8. 本文书须存入检查案卷并上传“扫码入企”行政检查信息系统。

行政检查结果告知书

() 市监 () 检告 () [] 号

被检查人名称、统一社会信用代码（无代码的请注明）：

根据有关规定，我单位于 X 年 X 月 X 日或 X 年 X 月 X 日 X 时—X 月 X 日 X 时对你单位（组织）实施了行政检查。现将相关检查结果告知如下：

一、检查事项（须与本次行政检查通知书的表述保持一致）

二、检查中发现的具体问题（现场检查记录记载“现场结果待确认”，但最终未发现具体问题的，此处可填写“检查中未发现具体问题”）

1. ……； 2. ……； 3. ……。

三、处理意见（填写处理意见；但拟下达整改通知并要求书面反馈整改结果或对检查对象实施行政处罚的，需将行政检查程序转为其他行政执法程序，并登陆全省行政执法和行政执法监督一体化平台办理）

行政检查主体全称（印章）

年 月 日

送达人：_____

检查实施单位：_____（受委托单位或内设机构）

受送达人、电话：_____（签名或盖章）

签收日期： 年 月 日

送达方式和地址：_____（因被检查人拒绝签字留置送达的，
应注明情况）_____

注意事项：

1. 开展工业产品生产许可证后检查时，可使用《湖南省工业产品生产许可证获证企业监督检查表（结果告知）》作为结果告知文书；开展食品相关检查工作时，可使用《食品生产监督检查结果记录表》《湖南省食品生产加工小作坊监督检查结果记录表》作为结果告知文书；开展特种设备相关检查时，可使用《特种设备安全监察指令书》作为结果告知文书。

2. 此表与《现场检查情况记录表》配合使用，在现场结果为“未通过行政检查”“现场结果待确认”时，检查人员应在检查结束后5个工作日内用此表向检查对象书面反馈详细检查结果，并上传至全省“扫码入企”行政检查信息系统（检验、检测、检疫、鉴定、专家评审和公示等所需时间不计算在规定的期限内；法律法规规章另有规定的除外）。

3. 本文书一式两份，一份送被检查单位，一份存检查案卷并上传“扫码入企”信息系统。

4. 检验检测报告等相关资料可作为本文书的附件。

_____市场监督管理局
责令改正通知书

() 市监 () 责改 () [] 号

_____:

经查,你(单位)_____的行为,违反了_____的规定。依据_____的规定,现责令你(单位)立即予以改正/在___年___月___日前改正。

(逾期不改的,本局将依据_____的规定,_____。)

(改正内容及要求: _____)

如对本责令改正决定不服,可以自收到本通知书之日起六十日内向_____申请行政复议;也可以在六个月内依法向_____人民法院提起行政诉讼。

联系人: _____ 联系电话: _____

联系地址: _____

_____市场监督管理局

(印章)

年 月 日

本文书一式_____份: _____份送达,一份归档, _____

注意事项：

1. 对现场检查发现的违法行为需要立即制止的，应当依法责令停止违法行为；需要予以改正的，应当依法责令改正。

2. 法律、法规、规章对逾期不改、拒不改正的后果有规定的，应当填写相应规定。

3. 依法责令改正的，应在整改后法定期限内及时复查，请各条线注意复查期限的相关要求，如《特种设备安全监督检查办法》规定：市场监督管理部门应当在被检查单位提交整改报告后十个工作日内，对整改情况进行复查。

_____市场监督管理局
案件线索移交函/通知

() 市监 () 移函 () [] 号

_____局：

我局在进行_____检查时发现(被检查单位)涉嫌存在以下违法行为：

(一)……

(二)……

(三)……

依据_____第_____条第_____款的规定，现将有关线索移交你单位处理。

联系人：_____ 联系电话：_____

联系地址：_____

附件：（相关材料）

_____市场监督管理局

（印章）

年 月 日

注意事项：

1. 若属于市场监管部门职责且为同一部门管辖，由检查机构内部移交处罚机构，内部移交时文书抬头与落款为相应执法机构名称。
2. 若属于市场监管部门职责但为不同部门管辖，移交至有管辖权的同级市场监管部门使用《案件线索移交函》，移交至下级市场监管部门使用《案件线索移交通知》
3. 若不属于市场监管部门职责，应在 20 个工作日内移送给有管辖权的行政执法主体。

市场监督管理局关于_____

行政检查结果公示

() 市监 () 检示 () [] 号

_____:

根据_____, 我局开展了_____检查, 根据_____ (法律规定及具体条款项) _____有关规定, 现将检查结果情况 (见附件) 予以通报。

特此通报。

附件: _____检查结果情况

_____市场监督管理局

(印章)

年 月 日

注意事项:

1. 通过“双随机、一公开”方式进行的行政检查, 应在抽查检查结束后, 按照“谁检查、谁录入、谁负责”原则录入抽查检查结果信息并依法公示。
2. 其他法律、法规、规章规定检查结果应当公开的, 依据相关规定公示检查结果。

湖南省工业产品生产许可证获证企业监督检查表（结论表）

检查组织单位（公章）：

被检查企业名称：	生产地址：		
统一社会信用代码：	生产许可证编号：		
检查结论	生产状态： <input type="checkbox"/> 正常生产 <input type="checkbox"/> 停产 <input type="checkbox"/> 不再生产获证产品 <input type="checkbox"/> 其他：		
送达方式和地址	（因被检查人拒绝签字留置送达的，应注明情况）		
检查人员签字	（行政执法人员注明执法证证号）	被检查企业意见	（如果对检查结果有异议，请在此注明。）
	<div style="text-align: right; margin-bottom: 5px;">年 月 日</div> 检查实施单位：（受委托单位或内设机构）	被检查企业负责人或其 授权人签字 （企业公章）	

湖南省工业产品生产许可证获证企业监督检查表（记录表）

被检查企业（公章）：

统一社会信用代码：

法定代表人或主要负责人：

现场配合人员姓名及联系电话：

获证产品名称：

发证日期：

有效期：

产品单元（产品证书明细内容）：

本次检查属于：日常检查 专项检查

任务来源为：有计划的检查 投诉举报 交办转办 数据监测 应被检查人申请

媒体曝光 其他

检查时间： 年 月 日 时 分至 年 月 日 时 分

检查地点：

检查内容		检查方式及要求	检查情况 (在相关情形打“√”，并填写相关内容)
(一) 相关证照。	1. 营业执照是否在有效期内，营业执照的经营范围是否涵盖生产许可证的产品。	检查文件资料： (1) 营业执照原件； (2) 工业产品生产许可证原件。	<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：
	2. 工业产品生产许可证是否在有效期内，住所、生产地址是否与企业实际相符。企业生产的产品是否在许可范围。		<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：
	3. 企业名称、住所、生产条件(包括生产地址、产能、重要生产工艺和技术、关键生产设备和检验设备等)发生变化后是否及时进行证照变更。		<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：
(二) 获证条件保持情况。	1. 质量管理职责。是否有企业领导实际负责产品质量工作，产品质量工作责任部门及工作人员是否按照职责正常履职。	检查文件资料： (1) 企业领导架构和产品质量责任部门设置相关文件； (2) 工作运行产生的计划、检查、总结等档案资料(以检查时间前推12个月内)。	<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：

检查内容		检查方式及要求	检查情况 (在相关情形打“√”，并填写相关内容)
(二) 获证条件保持情况。	2. 生产资源提供。获证时的生产设施及场所、检验设施及场所是否保持，仪器设备是否具有有效的计量检定/校准证书。 问题项：是否保持生产设施及场所。	1. 检查文件资料： (1) 获证时的必备生产设施和检验设施汇总表； (2) 仪器设备计量检定/校准汇总表。 2. 检查企业生产和检验场所： (1) 问题项确认：按照百分比随机抽查，缺少必备的生产设备设施即确认否决； (2) 按照百分比随机抽查仪器设备（含生产、检验设施）计量检定/校准证书。	<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：
	3. 人力资源要求。获证时的管理及技术人员、检验人员配备是否发生变化，新增管理、技术、检验人员的学历、培训情况。	检查文件资料： (1) 获证时的技术人员、检验人员名单； (2) 新增检验人员的学历、培训情况。	<input type="checkbox"/> 无变化 <input type="checkbox"/> 有变化 具体为：（记录变化情况，不列为问题判定， 建议企业加强新增人员培训 ）
	4. 技术文件管理。获证时的工艺流程图、技术工艺文件等是否发生变化及变更手续是否完备。	检查文件资料： (1) 获证时的工艺流程图、技术工艺文件； (2) 上述文件发生变化及变更的内部审批材料。	<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：

检查内容		检查方式及要求	检查情况 (在相关情形打“√”，并填写相关内容)
(二) 获证条件保持情况。	5. 过程质量管理。相关管理文件（采购原辅材料的质量检验或者验证制度，原辅材料、半成品、成品、工装器具等放置规定，关键质量控制点的操作控制程序，不合格品的控制程序）是否得到落实。 问题项：成品是否按要求进行出厂检验。	<p>1. 检查文件资料：</p> <p>(1) 相关管理文件；</p> <p>(2) 证明相关制度、规定、程序正常运行的计划、工单、记录等材料，重点关注关键质量控制点的操作控制记录以及对主要原材料的质量检验或者验证记录。</p> <p>(3) 检查企业是否对首次使用的原辅料、配方和生产工艺进行安全评估及验证，并保存相关记录。（此项仅适用于食品相关产品）</p> <p>(4) 成品出厂检验记录。</p> <p>[以检查时间前推 12 个月内，随机抽取 3 批生产任务（不足 3 批的全部抽取），调阅 4 项管理制度运行材料和成品出厂检验记录。问题项确认：有 1 批生产任务缺少成品出厂检验或确认记录，即确认为问题项]</p> <p>2. 检查生产和检验场所及仓库：原辅材料、半成品、成品、工装器具等是否按规定放置。检查不合格品控制情况：对不合格品是否按相关管理文件进行了相应的处置和记录？是否进行了原因分析、采取了相应的纠正和预防措施。</p>	<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：

检查内容		检查方式及要求	检查情况 (在相关情形打“√”，并填写相关内容)
(三) 其他有关情况。	1. 是否按规定在产品、包装或者说明书上标注生产许可证标志和编号；是否存在滥用许可证标志行为；	1. 检查文件资料： (1) 企业上年度自查报告； (2) 上次检查发现问题整改材料； (3) 以检查时间前推 12 个月内接受各级产品质量监督抽查的检验检测报告。	<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：
	2. 有无出租、出借或者转让生产许可证证书、标志和编号；		<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：
	3. 产品被国家监督抽查或者省级（包括本省和外省）监督抽查不合格、经整改复查是否合格；		2. 检查成品仓库：是否按规定在产品、包装或者说明书上标注生产许可证标志和编号。 3. 询问有关情况。
	4. 是否持续保持生产许可规定条件（根据“保持生产设施及场所”和“成品按要求进行出厂检验”情况进行认定，出现 1 个问题项即确认不符合）；		<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：
	5. 是否在年报中提交工业产品生产许可证年度自查报告；		<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：
	6. 上次检查发现问题是否按时整改。		<input type="checkbox"/> 未发现问题 <input type="checkbox"/> 发现问题 <input type="checkbox"/> 建议改进 检查情况为：

检查人员签名：

被检查企业代表签名：

检验检测机构监督检查表

被检查机构（公章）： _____

统一社会信用代码（没有代码的予以注明）：

省级资质认定证书编号： _____ 有效期至： _____

法定代表人或主要负责人：

现场配合人员姓名及联系电话：

本次检查属于：日常检查 专项检查 触发式检查

任务来源为：投诉举报 交办转办 数据监测 应被检查人申请 媒体曝光 其他

检查时间： _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时至 _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时

检查地点：

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题 证明材料	检查说明
一、基本情况	1	不配合监督检查工作。	《检验检测机构监督管理办法》	第二十一条第二款	/	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		是否存在不允许进入机构进行现场检查，不配合询问、调查有关情况，不允许查阅、复制原始记录、报告、发票、账簿及其他相关资料。
	2	国家级资质认定证书未在有效期内，机构的名称和主体与资质认定证书不符。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第十三条第一款， 第九条第（一）项	第三十一条第（一）项	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。	如：见附件1、附件2（附件需编号，便于查找）	1. 核对机构资质证书是否在有效期内。 2. 核对检查通知单上机构名称同机构资质证书上名称是否一致。 3. 该项是否发现问题，都要附机构营业执照（事业单位法人证书）、资质认定证书等。
	3	检验检测机构已经被依法终止。	《检验检测机构资质认定管理办法》	/	第三十一条第（二）项	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		机构提供依法终止的文件或者通知。
	4	检验检测机构申请注销资质认定证书。	《检验检测机构资质认定管理办法》	/	第三十一条第（三）项	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		机构提供申请注销申请书和承诺书（承诺在申请注销期间不对外出具报告）

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题 证明材料	检查说明
一、基本情况	5	异地分支机构或多场所未取得资质认定或未在同一资质认定证书范围内。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第十七条第一款	第三十四条	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查检测机构是否存在分支机构或多场所情况。 2. 如存在上述情况核查是否在同一资质认定证书范围内。
	6	机构未依法取得资质认定，擅自向社会出具具有证明作用的数据、结果。同时，高度关注第17项。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第三条第一款	第三十四条	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		核查机构是否有资质认定证书。
	7	未在其官方网站或者以其他公开方式对其遵守法定要求、独立公正从业、履行社会责任、严守诚实信用等情况进行自我声明，或自我声明内容虚假。	《检验检测机构监督管理办法》	第十七条第一款	说服教育、提醒纠正	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查机构是否公开自我声明。 2. 核查机构自我声明内容真实性。
	8	未按规定参加总局本年度及上一年度能力验证项目。	《检验检测机构监督管理办法》	第十九条第二款	说服教育、提醒纠正	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		核查机构本年度及上一年度参加能力验证的计划或报名记录。

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题 证明材料	检查说明
一、基本情况	9	机构未按照总局要求开展自查自改。	《检验检测机构监督管理办法》	第二十一条第二款	说服教育、提醒纠正	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		机构提供本年度或上一年度的自查报告及相关整改报告。
二、变更	10	机构名称、地址、法人性质出现变化，未按要求办理变更手续。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第十四条第一款第（一）项	第三十五条第（一）项	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查机构名称、地址、法人性质等是否变化。 2. 如有上述变化，核查是否有符合要求的变更材料。
	11	法定代表人、最高管理者、技术负责人、检验检测报告授权签字人出现变化，未按要求办理变更手续。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第十四条第一款第（二）项	第三十五条第（一）项	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查机构法定代表人等关键人员是否有变化。 2. 如有上述变化，核查是否有符合要求的变更材料。
	12	检验检测项目取消，检验检测标准或者检验检测方法发生变更的。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第十四条第一款第（三）、（四）项	第三十五条第（一）项	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。	证明材料见附件3	1. 核查项目是否有变化。 2. 标准或方法是否有变化。 3. 如有上述变化，核查是否有符合要求的变更材料。
三、能力	13	以欺骗、贿赂等不正当手段取得资质认定。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第十一条第（一）项	第三十二条	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		通过对机构人员访谈的方式征集机构是否存在欺骗、贿赂等不正当手段取得资质认证的线索、证据。

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题 证明材料	检查说明
三、能力	14	报告和原始记录中涉及的检验检测设备设施,存在明显不满足检验检测标准或技术规范的情况。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第九条第(四)项	第三十六条第(一)项	<input type="checkbox"/> 发现: <input type="checkbox"/> 未发现; <input type="checkbox"/> 不适用。		从随机抽取的报告和原始记录中核查项目所需要的设备设施等资源是否得到满足。
	15	检验检测环境条件和人员能力存在不符合标准或技术规范要求的情况。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第九条第(二)、(三)项	第三十六条第(一)项	<input type="checkbox"/> 发现: <input type="checkbox"/> 未发现; <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 在查看现场过程中,核查机构的环境条件是否符合标准或技术规范要求 2. 通过查阅机构人员档案,研判人员能力(主要是授权签字人、技术负责人、技术人员等)是否满足岗位要求。
	16	抽查部分管理体系运行记录,未能保证其基本条件和技术能力能够持续符合资质认定条件和要求。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第十八条第一款	第三十六条第(一)项	<input type="checkbox"/> 发现: <input type="checkbox"/> 未发现; <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 查看管理体系文件、内审、管理评审材料等。 2. 抽查部分管理体系运行记录。
四、证书标志和公章	17	存在转让、出租、出借、伪造、变造、冒用资质认定证书或标志的情况。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第二十条	第三十七条	<input type="checkbox"/> 发现: <input type="checkbox"/> 未发现; <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查随机抽取的报告的CMA标志编号同机构证书编号是否一致。 2. 通过对机构人员访谈的方式征集机构是否存在转让、出租、出借等行为的线索、证据。

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题 证明材料	检查说明
四、证书 标志和 公章	18	出具报告时间未在资质认定证书有效期内，或使用被撤销、注销的资质认定证书或者标志。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第二十条	第三十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查看机构近6年来或机构成立以来资质认定证书是否有空档期。 2. 核查资质认定证书是否存在被撤销、注销的情况。 3. 如有上述情况，核查在资质失效期是否出具过报告。
	19	报告上未加盖检验检测机构公章或者检验检测专用章，或伪造检验检测机构公章或者检验检测专用章。	《检验检测机构监督管理办法》	第十二条第一款，第十五条第（五）项	第二十六条第（三）项，第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查随机抽取报告是否加盖公章或专用章。 2. 核查随机抽取报告的公章或专用章是否同资质认定证书名称一致。
五、分包	20	分包给未具备相应条件和能力的检验检测机构。	《检验检测机构监督管理办法》	第十一条第一款	第二十六条第（二）项	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 查是否分包给取得资质认定的机构。 2. 注意：能力指实际完成分包检验检测项目的的能力，有资质不一定有能力。核查机构是否考核了分包方完成分包任务的能力。
	21	事先未取得委托人对分包的检验检测项目以及拟承担分包项目的检验检测机构的同意。	《检验检测机构监督管理办法》	第十一条第一款	第二十六条第（二）项	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		要求机构提供合同、协议、同意书等书面材料，证明分包取得委托人的同意。

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题证明材料	检查说明
五、分包	22	报告中未注明分包的检验检测项目以及承担分包项目的检验检测机构。	《检验检测机构监督管理办法》	第十一条第二款	第二十六条第(二)项	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		抽查包含分包项目的报告，核查报告是否注明分包项目和分包机构。
六、人员	23	机构未在制度规章中明确法定代表人、技术负责人、授权签字人等管理人员职责。	《检验检测机构监督管理办法》	第六条	说服教育、提醒纠正	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		核查机构《质量手册》《程序文件》等资料是否对关键管理管理人员职责进行明确。
	24	报告未由授权签字人签发，或授权签字人超出其授权范围内签发报告。	《检验检测机构监督管理办法》	第十二条第一款	第二十六条第(三)项	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		核查随机抽查报告授权签字人是否在能力范围附表中；核查报告中项目是否在授权签字人授权范围内。
	25	从事检验检测活动的人员不在岗期间，报告和原始记录上存在不在岗人员签名的情况。	《检验检测机构监督管理办法》	第十五条第二款第(二)、(五)项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查报告中同一签字人员笔迹是否一致； 2. 核查人员不在岗期间，是否有签名的情况。
七、样品	26	样品的采集、标识、分发、流转、制备、保存、处置不符合标准等规定，存在样品污染、混淆、损毁、性状异常改变等情形，出现数据、结果存在错误或无法复核的情况。	《检验检测机构监督管理办法》	第十四条第二款第(一)项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查样品是否存在违反标准规定的“异常添加”、“稀释不当”等，样品出现变化，产生不实的情况。 2. 重点关注数据、结果存在错误或无法复核，与前述情况必须同时满足。

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题 证明材料	检查说明
七、样品	27	调换检验检测样品或者改变其原有状态进行检验检测的。	《检验检测机构监督管理办法》	第十五条第二款第（四）项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		核查样品是否发生了根本性改变，无论是通过物理还是化学方式，使检测样品与真实样品存在根本性的不同。
八、报告和原始记录	28	未经检验检测出具报告。	《检验检测机构监督管理办法》	第十五条第二款第（一）项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		对随机抽查报告进行溯源，核查是否有原始记录、仪器运行记录、仪器保存的电子记录、标准物质配置记录、试剂配制记录等。
	29	对于能够自动保存电子记录或数据的仪器设备，未能按要求保存记录或数据。	《检验检测机构监督管理办法》	第十四条第二款第（四）条、第十五条第二款第（一）项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查能够自动保存电子记录或数据的仪器设备是否保存记录或数据。 2. 核查电子记录或数据同原始记录、报告的数据是否存在对应关系。
	30	报告中的检验检测依据（标准、技术规范、方法或项目参数等）未在资质认定证书规定的检验检测能力范围内。	《检验检测机构资质认定管理办法》	第十九条	第三十六条第（二）项	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		核查随机抽查报告中检验检测依据是否在资质证书规定的检验检测能力范围内。

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题 证明材料	检查说明
八、报告和原始记录	31	使用未经检定或者校准的仪器、设备、设施出具检验检测报告,出现数据、结果存在错误或无法复核的情况。	《检验检测机构监督管理办法》	第十四条第二款第(二)项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现: _____ <input type="checkbox"/> 未发现; <input type="checkbox"/> 不适用。		依据随机抽查报告中所使用的仪器设备,核查该仪器设备是否经过检定或校准;使用时是否在有效期内。重点关注数据、结果是否存在错误或无法复核。
	32	未制定检验检测原始记录和报告保存期限不得少于6年的规定。	《检验检测机构监督管理办法》	第十三条	说服教育、提醒纠正	<input type="checkbox"/> 发现: _____ <input type="checkbox"/> 未发现; <input type="checkbox"/> 不适用。		随机抽取10份近6年的报告和原始记录,核查报告和记录是否保存完整。
	33	未按照标准等规定传输、保存原始数据和报告,出现数据、结果存在错误或无法复核的情况。	《检验检测机构监督管理办法》	第十四条第二款第(四)项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现: _____ <input type="checkbox"/> 未发现; <input type="checkbox"/> 不适用。		核查随机抽查报告,是否按标准等规定传输、保存原始数据和报告。重点关注数据、结果是否存在错误或无法复核。
	34	机构无法提供相关报告所对应的原始记录。	《检验检测机构监督管理办法》	第十五条第二款第(一)项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现: _____ <input type="checkbox"/> 未发现; <input type="checkbox"/> 不适用。		核查随机抽查报告,是否有对应的原始记录。
	35	伪造、变造原始数据、记录。	《检验检测机构监督管理办法》	第十五条第二款第(二)项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现: _____ <input type="checkbox"/> 未发现; <input type="checkbox"/> 不适用。		依据随机抽查报告,核查原始记录和仪器设备自动保存的仪器电子记录或数据是否存在伪造、变造的行为。

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题证明材料	检查说明
八、报告和原始记录	36	未按照标准等规定采用原始数据、记录。	《检验检测机构监督管理办法》	第十五条第二款第(二)项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		核查随机抽查报告中对应的原始数据、记录是否按照标准等规定采用。
	37	减少、遗漏或者变更标准等规定的应当检验检测的项目。	《检验检测机构监督管理办法》	第十五条第二款第(三)项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 如采用强制规定，对照强制规定，是否存在减少、遗漏、或者变更标准等规定的行为，注意有些推荐性标准、行业标准、团体标准、技术规范等在相关文件规定下也属于强制性规定。 2. 对照合同、协议、样品委托单等，核查报告中是否存在减少、遗漏或者变更标准等规定的应当检验检测的项目。
	38	改变对检验检测报告产生影响的环境、设备等检验检测条件。	《检验检测机构监督管理办法》	第十五条第二款第(三)项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： <hr/> <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		依据随机抽查的报告，核查是否存在改变环境、设备等行为。

类别	序号	检查要点	办法名称	行为规范	法律责任	检查情况	检查问题 证明材料	检查说明
八、报告和原始记录	39	伪造授权签字人签名或者签发时间的。	《检验检测机构监督管理办法》	第十五条第二款第（五）项	第二十七条	<input type="checkbox"/> 发现： _____ <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查随机抽取报告中授权签字人字迹是否是本人所签； 2. 核查报告签发时间、检验检测时间、样品接收时间、样品采集时间是否符合逻辑关系，是否符合标准要求。
	40	未按照国家有关强制性规定的样品管理、仪器设备管理与使用、检验检测规程或者方法、数据传输与保存等要求进行检验检测。	《检验检测机构监督管理办法》	第九条第一款	第二十六条第（一）项	<input type="checkbox"/> 发现： _____ <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		1. 核查机构是否使用强制性规定。 2. 如有强制性规定，收集检验检测全流程材料，核查样品管理、仪器设备管理与使用、标准方法、数据传输和保存是否按规定执行。
	41	标准物质、化学试剂等耗材的使用数量和购置时间存在明显不符合实际的情况。	/	/	/	<input type="checkbox"/> 发现： _____ <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		核查上一年度1月1日至检查日，机构标准物质、化学试剂等耗材的库存、入库单和出库单，是否存在明显不符合实际的情况。
九、其他	42	存在其他违法违规行为	/	/	/	<input type="checkbox"/> 发现： _____ <input type="checkbox"/> 未发现； <input type="checkbox"/> 不适用。		在现场检查过程中发现的其他违法违规行为。

检查人员签名：

被检查企业代表签名：（若有异议在此注明）

食品生产经营监督检查要点表

告知页

被检查单位及统一社会信用代码：_____ 地址：_____

检查人员及执法证号：_____

检查时间：_____年_____月_____日至_____年_____月_____日

检查地点：_____

告知事项：

我们是_____监督检查人员，现出示 执法证件 检查任务书，任务来源 投诉举报 交办转办 数据监测 应被检查人申请 媒体曝光 其他，此次检查属于 日常检查 专项检查 飞行检查 体系检查，我们依法对你单位进行监督检查，请予配合。

依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件（或检查任务书）与其身份不符的，你单位有权拒绝检查；对于监督检查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，你单位有权申请回避。

问：你单位是否申请回避？

答：

被检查单位签字或签章：_____ 检查人员签字：_____

年 月 日

年 月 日

食品生产监督检查要点表

检查项目：重点项（*）34项，一般项45项，共79项。

食品通用检查项目：重点项（*）27项，一般项42项，共69项；

特殊食品专用检查项目（T）：重点项（*）7项，一般项3项，共10项。

食品类别：_____

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
1	食品生产者资质	*1.1	具有合法主体资质，生产许可证在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*1.2	生产的食品、食品添加剂在许可范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.1	实际生产的特殊食品按规定注册或备案，注册证书或备案凭证符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2	生产环境条件 (厂区、车间、 设施、设备)	2.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*2.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.3	设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
2	生产环境条件 (厂区、车间、 设施、设备)	2.4	卫生间保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.6	通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行，存放垃圾、废弃物的设备设施标识清晰，有效防护。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.7	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.8	生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.9	监控设备（如压力表、温度计）定期检定或校准、维护，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.10	定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.11	准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
3	进货查验	*3.1	查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*3.2	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
3	进货查验	3.3	建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.2	生产特殊食品使用的原料、食品添加剂与注册或备案的技术要求一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4	生产过程控制	*4.1	使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.2	建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.3	未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.5	生产或使用的新食品原料，限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.6	未发现使用药品生产食品，未发现仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.7	生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.8	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
4	生产过程控制	4.10	未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.11	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.12	工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.13	食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.14	食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.3	按照经特殊食品注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.4	批生产记录真实、完整、可追溯，批生产记录中的生产工艺和参数等与工艺规程和有关制度要求一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		T.5	原料、食品添加剂实际使用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
5	委托生产	T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*5.1	委托方、受托方具有有效证照，委托生产的食品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		5.2	签订委托生产合同，约定委托生产的食品品种、委托期限等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
5	委托生产	5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		5.4	委托生产的食品标签清晰标注委托方、受托方的名称、地址、联系方式等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		T.7	委托方持有保健食品注册证书或注册转备案凭证，受托方具备相应的生产能力且能完成生产委托品种的全部生产过程。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
6	产品检验	6.1	企业自检的，具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		6.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*6.3	有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*6.4	建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整，保存期限符合规定要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.8	对出厂的婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品等按照要求批批全项目自行检验，每年对全项目检验能力进行验证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
7	贮存及交付控制	7.1	食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.2	食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.3	不合格品在划定区域存放，具有明显标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
7	贮存及交付控制	7.4	根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.5	仓库温湿度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*7.6	有出厂记录，如实记录食品的名称、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
8	不合格食品管理和食品召回	8.1	建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*8.2	实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		8.3	有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*8.4	有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
9	标签和说明书	*9.1	预包装食品包装有标签，标签标注的事项完整、真实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.2	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*9.4	食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，并标明贮存条件、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
9	标签和说明书	*9.5	未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.9	特殊食品标签、说明书内容与注册或备案的内容要求一致，符合相关法律法规要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
10	食品安全自查	10.1	建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*10.2	对自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*T.10	定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门提交自查报告，自查发现问题整改率达 100%。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
11	从业人员管理	*11.1	建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		11.2	有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*11.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		11.4	企业负责人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有记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*11.5	建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明，符合相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		11.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
12	信息记录和追溯	12.1	建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		12.2	未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		12.3	建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
13	食品安全事故处置	13.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		13.2	有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*13.3	发生食品安全事故的，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，并向事故发生地市场监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
14	前次监督检查发现问题整改情况	14.1	对前次监督检查发现的问题完成整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
其他需要记录的问题：						

说明：1. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。如：第5项“委托生产”检查项目仅对作为受托方的食品生产者监督检查时适用；第4.14、9.4项仅对食品添加剂生产者监督检查时适用。

2. 食品通用检查项目适用于食品（含特殊食品）、食品添加剂生产者的监督检查；特殊食品专用检查项目（T）仅适用于特殊食品生产者的监督检查。

3. 企业获得多个食品许可类别的，应当在“发现问题食品类别”一栏中准确描述发现问题所属的食品类别。

4. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是与否”，并在备注中说明，不计入否项数。

食品销售监督检查要点表

食品通用检查项目：重点项（*）38项，一般项41项，共79项。

食品其他检查项目：重点项（*）12项，一般项5项，共17项。

相关主体检查项目：重点项（*）6项，一般项9项，共15项。

食品通用检查项目（79项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1. 食品安全 自查	*1.1	具有食品安全自查制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.2	按照自查制度规定，定期对食品安全状况进行检查评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.3	经营条件发生变化或自查发现问题，不符合食品安全要求的，立即采取措施整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.4	自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 食品安全 追溯体系	*2.1	具有食品安全追溯体系，按照法律法规规定如实记录并保存进货查验、食品销售等信息，保证食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
3. 许可及备案	3.1	食品经营许可证合法有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	仅销售预包装食品的食品经营者依法进行备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	实际经营事项与仅销售预包装食品备案信息采集表中相关内容相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	通过第三方平台进行交易的食物销售者在其经营活动主页面显著位置公示食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）；通过自建网站交易的食物销售者在其网站首页显著位置公示食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	未发现法律法规规定的禁止性行为： ①伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证或备案编号。 ②未获得许可或取得备案，开展食物销售活动。 ③超出许可经营项目范围开展销售活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 场所及布局	4.1	与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	具有与销售的食物品种、数量相适应的贮存、销售等场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	保持场所环境整洁卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.4	具有合理的设备布局和工艺流程，避免食物接触有毒物、不洁物，防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.5	进口冷链食物应当专用通道进货、专区存放、专区销售，不得与其他食物混放贮存和销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
5. 设施设备	5.1	具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 禁止销售的食品	*6.1	<p>未发现法律法规禁止销售的食品：</p> <p>(一) 用非食品原料生产的食品或者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物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；</p> <p>(二) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；</p> <p>(三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；</p> <p>(四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；</p> <p>(五) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；</p> <p>(六) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；</p> <p>(七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；</p> <p>(八) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；</p> <p>(九) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；</p> <p>(十) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；</p> <p>(十一) 无标签的预包装食品、食品添加剂；</p> <p>(十二) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；</p> <p>(十三) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</p>	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
7. 食品安全管理制度	7.1	具有食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销售企业
	*7.2	对职工开展食品安全知识培训。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	加强食品检验工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 人员管理	8.1	企业主要负责人落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销售企业
	8.2	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	食品安全管理人员接受食品安全监管部门监督抽查考核，考核情况公布。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	具有从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.6	从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.7	患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，未从事接触直接入口食品的工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.8	未发现法律法规规定的禁止从业行为： ①被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内申请食品经营许可，或者从事食品销售管理工作、担任食品销售企业食品安全管理人员。 ②因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，从事食品销售管理工作，担任食品销售企业食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
9. 标签、说明书	*9.1	预包装食品包装上有标签。标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的各类事项。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	食品添加剂有标签、说明书和包装。标签上载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还注明“零售”字样。标签、说明书的内容还符合法律、法规以及食品安全标准规定的其他事项。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.3	进口预包装食品、食品添加剂有中文标签；依法应当有说明书的，还有中文说明书。标签、说明书标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式，符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.4	标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识。转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.5	未发现法律法规规定的禁止行为： ①标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能； ②食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符； ③对保健食品之外的其他食品，声称具有保健功能； ④进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 温度全程控制	*10.1	具有冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.3	按照标签标示或相关标准的温度、湿度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
11. 购销过程控制	*11.1	查验食品供货者的许可证（或备案信息采集表）和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.2	查验食品添加剂供货者的生产许可证和产品合格证明文件，记录所采购食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	具有食品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销售企业
	*11.4	记录所采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.5	具有食品销售记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	从事食品批发业务的经营企业
	*11.6	记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.7	销售的无包装直接入口食品，使用无毒、清洁的包装材料、容器、售货工具和设备，配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.8	销售的散装食品，在容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.9	销售的散装食品标注的生产日期与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
11. 购销过程控制	11.10	包装或分装食品的包装材料和容器无毒、无害、无异味，并符合国家相关法律法规及标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.11	包装或分装的食品，未更改原有的生产日期，未延长保质期。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.12	食品与非食品、生食与熟食的盛放容器未混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.13	普通食品未与特殊食品、药品混放销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.14	临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.15	在销售场所显著位置设置不向未成年人销售酒的标志。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	酒类经营者
	11.16	未向未成年人销售酒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.17	经营场所食品广告或宣传的内容真实合法。未发现含有虚假内容，未发现涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.18	未发现利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传；未发现编造、散布虚假食品安全信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12. 贮存过程控制	12.1	经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，向发证地市场监管部门报告，副本上载明仓库具体地址。外设仓库地址发生变化的，在变化后10个工作日内向原发证的市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12.2	贮存食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.3	在散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
12. 贮存过程控制	*12.4	按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.5	食品与非食品、生食与熟食的贮存容器未混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.6	未发现食品与有毒、有害物品一同贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.7	委托贮存食品的，选择具有合法资质的贮存服务提供者，审核其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求贮存食品。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，审查其备案情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.8	接受委托贮存食品的，留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13. 运输过程控制	13.1	运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，防止食品污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*13.2	未发现食品与有毒、有害物品一同运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*13.3	委托运输食品的，选择具有合法资质的运输服务提供者，查验其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求运输食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
14. 食品召回	14.1	销售者发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康后，立即停止经营，通知相关食品生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者认为需要召回的，配合生产者立即召回。由于食品销售者的原因造成其经营的食品有上述情形的，由食品销售者召回。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14.2	对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
14. 食品召回	14.3	对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时向消费者明示补救措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14.4	食品召回和处理情况向所在地县级市场监管部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，提前报告时间、地点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
15. 委托生产	15.1	委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，审查其生产资质，留存相关证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15.2	对委托生产者生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
16. 食品安全事故处置	16.1	具有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销售企业
	16.2	定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
17. 其他	*17.1	检查结果对消费者有重要影响的，在经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表，并保持至下次监督检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17.2	监督检查结果、市场监管部门约谈经营者情况和经营者整改情况记入食品经营者食品安全信用档案。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17.3	检查结果信息形成后 20 个工作日内向社会公开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
食品其他检查项目（17 项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
18. 食用农产品	18.1	具有食用农产品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18.2	如实记录所采购的食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*18.3	经营的肉类按规定具有检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
19. 特殊食品	*19.1	销售特殊食品查验并保存供货者的许可资质、产品注册证书或者备案凭证、出厂检验合格证或者产品检验报告、进口产品检验检疫证明或入境货物检验检疫证明等材料。进货和销售记录能满足查验和追溯要求。注册或者备案凭证应与实际商品相符，且在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.2	特殊食品的标签、说明书应当与注册或备案的内容相一致。保健食品的标签、说明书载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量，不得涉及疾病预防、治疗功能等，并声明“本品不能替代药物”。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.3	进口特殊食品应该有中文标签且必须印制在最小销售包装上，不得加贴。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.4	特殊食品不得与普通食品、药品混放销售。特殊食品设专柜（或专区）销售，并在专柜（或专区）显著位置设立提示牌，分别标明“保健食品销售专柜（或专区）”“特殊医学用途配方食品销售专柜（或专区）”“婴幼儿配方乳粉销售专柜（或专区）”字样，提示牌为绿底白字（黑体）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.5	医疗机构和药品零售企业之外的经营者未销售特定全营养配方食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19.6	保健食品标签设置警示用语区，标注“保健食品不是药物，不能替代药物治疗疾病”警示用语。保健食品经营者在经营保健食品的场所、网络平台等显要位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19.7	对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉采取醒目提示或者提前下架等措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.8	未发现通过健康咨询、宣传资料等任何方式虚假夸大宣传特殊食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.9	不得宣传声称婴儿配方食品全部或者部分替代母乳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.10	保健食品、特殊医学用途配方食品的广告应经广告审查部门审查批准，取得广告批准文件，并与批准内容相一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
19.特殊食品	19.11	不得对0—12个月龄婴儿食用的婴儿配方食品进行广告宣传。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.12	网络销售特殊食品的销售主页相关信息应当与产品注册证书或备案凭证、广告审查批准等信息相一致，销售页面刊载内容不得涉及疾病预防、治疗功能等禁止标志内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.13	网络销售保健食品的页面在显著位置标明“本品不能代替药物”。网络销售特殊医学用途配方食品，销售页面应显著标示“请在医生或者临床营养师指导下使用；不适用于非目标人群使用；本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射”等提示用语。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.14	特定全营养配方食品不得进行网络交易。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
相关主体检查项目（15项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
20.集中交易市场开办者、柜台出租者和展销会举办者	20.1	食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者在市场开业或者展销会举办前向所在地县级市场监管部门书面报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.2	食品集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，审查入场经营者的许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表），明确其食品安全管理责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*20.3	定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.4	发现入场食品经营者有违反食品安全法规定的行为，及时制止并立即报告所在地县级市场监管部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.5	食用农产品批发市场配备检验设备和检验人员或者委托符合食品安全法规定的食品检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.6	食用农产品批发市场开办者发现不符合食品安全标准的食用农产品时，要求销售者立即停止销售，并向市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
21.网络食品交易第三方平台提供者	21.1	在通信主管部门批准后 30 个工作日内向所在地省级市场监管部门备案并取得备案号。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21.2	具有食品安全相关制度，明确入网食品销售者食品安全管理责任，并在网络平台公开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*21.3	设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*21.4	建立入网食品销售者档案，对入网食品销售者进行实名登记，并对其食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表等材料进行审查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*21.5	对平台上的食品经营行为及信息进行检查。发现存在食品安全违法行为，及时制止，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
22.从事食品贮存业务的非食品生产经营者	22.1	从事冷藏冷冻食品贮存业务的，自取得营业执照之日起 30 个工作日内向所在地县级市场监管部门备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*22.2	保证食品贮存条件符合食品安全的要求，加强食品贮存过程管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*22.3	留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后 2 年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22.4	场所环境及设施设备符合相关要求，具体见食品通用检查相关项目。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题：				

说明：1. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

2. 检查具体要求可参考《食品销售安全监督检查指南》《特殊食品安全销售监督检查指南》。

餐饮服务监督检查要点表

检查项目：重点项（*）19项，一般项 37 项，共 56 项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
3. 从业人员健康管理	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 原料控制 (含食品添加剂、食品相关产品)	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接进入食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
5. 加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.8	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
7. 备餐、供餐与配送	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 场所和设备设施清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
9. 餐饮具清洗消毒	9.1	餐饮具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
11. 制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	若地方人民政府指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，开展此项检查。若地方人民政府未指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，不开展此项检查。
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题：				

说明：如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

食品生产企业证后监督检查情况记录表

食品生产企业名称：（加盖公章）

统一社会信用代码：

法定代表人或主要负责人：

现场配合人员姓名及联系电话：

本次任务属于 日常检查， 专项检查， 任务来源 投诉举报、 交办转办、 数据监测、 应被检查人申请、 媒体曝光、 其他

日期： 年 月 日至 月 日

检查地点：

行政执法人员姓名及执法证号（两名以上）：

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
1. 食品生产者资质情况	**1.1	实际生产场所、生产食品范围应与食品生产许可证书保持一致，食品生产许可证在有效期内。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
1. 食品生产者资质情况	**1.2	食品生产许可证有效期内，食品生产者名称、现有设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化的，食品生产者应当在变化后 10 个工作日内提出变更申请。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				1. 食品生产者资质情况 2	
				3	
	**1.3	复配食品添加剂配方发生变化的，应当按规定报告。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	1.4	食品生产许可证书应在显著位置悬挂或者摆放。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
2. 人员管理	**2.1	1.应建立并执行从业人员健康管理制度； 2.从事接触直接入口食品工作的人员每年应进行健康检查，持有有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
2. 人员管理	2.2	1.应建立食品生产相关岗位的培训制度，制定适合食品生产者的职工培训计划，开展包括食品安全知识在内的培训并有记录； 2.食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格； 3.应有食品生产者负责人、食品安全管理人员、检验人员等培训和考核记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	2.3	1.应建立保障食品安全的管理制度； 2.应配备食品安全专业技术人员、管理人员。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	**2.4	检验人员应具备按规定的检验方法检验产品的能力。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
3. 生产及环境条件	3.1	厂区应当无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
3. 生产及环境条件	3.2	厂区周边环境如有新增的污染源，应有必要的防范措施，能有效清除污染源造成的影响。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	3.3	1.应制定和执行虫害控制措施，开展相关工作，并定期检查记录； 2.应准确绘制虫害控制平面图，合理部署虫害防控设施，标明防控设施放置的位置，并对使用和清洁情况进行记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	*3.4	1.厂房和车间应根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分作业区，避免交叉污染； 2.厂房内设置的检验室应与生产区域分隔。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	*3.5	1.应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免交叉污染；生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录； 2.用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
3. 生产及环境条件	*3.6	用于车间环境、生产过程的消毒、灭菌设备有效运行。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	**3.7	卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通，不得对生产区域产生影响。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	*3.8	1.应有与生产量或工作人员数量相匹配的更衣设施； 2.工作服与个人服装及其他物品应分开放置； 3.应建立《工作服、鞋靴、帽等的清洗消毒制度》，应具备工作服、鞋靴、帽等清洗消毒设施，应按照制度清洗消毒并做好记录；委托其他单位对工作服、鞋靴、帽集中清洗消毒的，应提供相关证明材料； 4.有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用； 5.更衣室应有合适的消毒设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
3. 生产及环境条件	*3.9	1.手部、鞋靴、车间环境、工器具清洗消毒的洗涤剂、消毒剂种类、浓度、配制及更换应有相关的制度规定； 2.车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	*3.10	1.车间和库房应有适宜的自然通风或人工通风措施，空气流向应当符合要求； 2.有通风设施的，应合理设置进气口位置，进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施； 3.若生产过程需要对空气进行净化处理的，应当加装空气过滤装置，应定期清洁维护并有相关记录； 4.车间的温度和湿度符合生产要求； 5.应根据生产需要安装除尘设施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	3.11	1.厂房内的自然采光或人工照明应能满足生产和操作需要，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应使食品呈现真实颜色； 2.暴露食品和原料的正上方安装的照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	3.12	暴露食品和原料的正上方有蒸汽、水、电等配件管路的，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
3. 生产及环境条件	3.13	1.应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁、有效防护的存放废弃物的专用设施，并应标识清晰。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	*3.14	1.食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定,食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水或废水等)应以完全分离的管路输送,避免交叉污染;各管路系统应明确标识以便区分; 2.排水系统的设计和建造应保证排水畅通、便于清洁维护;应当由清洁程度高的区域流向清洁程度低的区域,且有防止逆流的措施;排水系统出入口设计合理并有防止污染和虫害侵入的措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
4. 食品原料管理	4.1	食品生产者应当建立食品原料管理制度,应包括采购、验收、运输和贮存管理等内容,并与食品生产者管理实际相一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	*4.2	1.查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等;供货者无法提供有效合格证明文件的,应自行进行检验; 2.进货查验记录及证明材料真实、完整,记录和凭证保存期限符合要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
4. 食品原料管理	**4.3	采购使用的新食品原料应限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	*4.4	1.食品原料的贮藏应符合要求； 2.不合格食品原料的管理应符合要求； 3.库房管理应满足产品特性要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	*4.5	应建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库和退库记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
5. 生产过程控制	**5.1	未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
5. 生产过程控制	**5.2	应建立和保存生产投料记录，包括配料的种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	*5.3	1.建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录，生产加工过程关键控制点的控制措施有效； 2.生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致，并保存完整记录。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	**5.4	生产食品（含食品添加剂）所依据的标准符合规定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	5.5	1.应建立不安全食品（含食品添加剂）召回制度，记录通知、召回、处置情况，相关记录真实、完整；召回和处理情况应向所在地市场监管部门报告； 2.应建立不合格品管理制度；不合格品在划定区域存放，具有明显标示；建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
5. 生产过程控制	5.6	应建立食品安全事故处置预案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除安全隐患。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	5.7	应建立和执行食品安全自查制度及问题报告制度，并定期对食品安全状况进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	**5.8	未发现超范围、超限量使用食品添加剂及添加非食用物质的情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
6. 成品管理	**6.1	1.自行出厂检验的，应按照食品安全标准、细则及有关规定实施出厂检验；应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，应有满足要求的检验相关设备及化学试剂；实验室布局应符合要求，检验仪器设备应按周期计量； 2.不能自检委托有资质的检验机构进行检验，应签订委托检验合同，保证产品逐批检验；应按要求留存检验报告； 3.应建立并执行出厂检验记录制度和产品留样制度，并按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
6. 成品管理	*6.2	1.检验原始记录和出厂检验报告项目应完整并填写真实、正确；检验记录保存期限符合规定要求； 2.应按规定与有检测资质第三方实验室检验进行比对，并符合要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	6.3	应根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时配备保温、冷藏、保鲜等设施；不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	6.4	1.成品的储放应符合要求； 2.食品添加剂应按规定标明贮存条件、警示标志、厂名厂址、使用范围、用量和使用方法，并标注“食品添加剂”字样（仅适用于食品添加剂生产者）。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	**6.5	有温度、湿度贮存和运输要求的食品，应具备相应条件要求。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
7. 一致性审查	*7.1	按照要求建立信息化追溯体系，应如实记录有效运行。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	**7.2	产品执行标准、原辅料品种、产品配方、标签配料表的一致性。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	**7.3	原料采购、生产记录、销售记录、检验记录的一致性。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
*8. 标签标识	**8.1	标签标注的事项完整、真实，应符合法律、法规和相应食品安全标准的规定。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
*8. 标签标识	**8.2	标注的生产日期应与实际生产日期相符。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	**8.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示行为。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
	**8.4	未发现食品标签、说明书涉及明示或暗示具有疾病预防、治疗及保健功能行为；没有虚假、夸大、引人误解或具欺骗性的文字、图形介绍食品行为。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
9. 生产许可现场核查发现问题整改情况	**9.1	对前次生产许可现场核查发现问题整改情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	

检查项目	序号	检查内容	评价	发现问题	
				问题描述	食品类别及类别名称
10.其他需要记录的情况	10.1	日管控周排查月调度工作制度落实情况。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
				2	
				3	
实际扣分： 分		检查结论： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
食品生产企业意见： <input type="checkbox"/> 无异议 <input type="checkbox"/> 有异议：			食品生产企业负责人（签字）：		
异议说明：（可附页）					
检查组长（签字）：					
检查人员（签字）：					
填写说明： 1. 本记录表中打*号为重点项，打**号为关键项，其他为一般项。 2. 本记录表中*2.1、2.3、**2.4、*4.2、*4.5、**5.2、*5.3、**6.1、*6.2、6.4、**6.5、*7.1、**7.2、**7.3为抽查项（对人员抽查应不少于两人，对产品抽查应不少于两个批次）。 3. 检查采取扣分制，发现1个一般项不符合扣2分，发现1个*重点项不符合扣10分，发现1个**关键项不符合扣20分。 4. 检查结论根据最终扣分进行综合判定，分为符合、基本符合、不符合三种情形：①符合：扣分<20分；②基本符合：20分≤扣分<35分；③不符合；扣分≥35分。 5. 检查项评价为不符合的，应具体描述不符合的情况。 6. 企业获得多个食品许可类别的，应当在“食品类别及类别名称”一栏中准确描述发现问题所属的食品类别及类别名称。 7. 如果检查项目存在合理缺项，应在“合理缺项”处勾选，默认该项不扣分。 8. 《食品生产企业证后检查情况记录表》一式三份，检查组（报省局食品生产处）、属地市场监管局和被检查食品生产企业各留存一份。					

填表说明

1. 编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如 2022—1—000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2. 被检查单位名称：填写食品生产经营许可证或备案文书上的食品生产经营者名称。

3. 地址：填写食品生产经营许可证或备案文书上载明的生产经营地址。

4. 联系人、联系方式：填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。

5. 许可证编号或备案编号：与食品生产经营许可证或备案文书上载明的内容一致。如果检查对象为食品生产加工小作坊、食品摊贩等，填写负责人的身份证号码，并隐藏身份证号码中第 11 位到第 14 位的数字，以“****”替代。

6. 检查次数：填写本次检查属于本年度对企业开展的监督检查的次数。

7. 检查内容：检查人员应为两名或两名以上，正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8. 检查结果：填写发现的不符合项目数量，包括重点项和一般项，并按照依据的《检查要点表》注明不符合项的项目序号。

9. 结果处理：对未发现不符合项的，勾选“通过检查”一栏；对发现不符合项，但情节显著轻微不影响食品安全的，勾选“责令整改”一栏；对发现不符合项，影响食品安全的，勾选“调查处理”一栏。

10. 说明：逐项描述发现的问题并详细记录处置措施，可附页。

11. 本表一式三份，一份反馈企业，一份留存，一份用于张贴公布。

说明（附页）：

食品经营监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		经营地址	
统一社会信用代码			
联系人		联系方式	
许可证编号或备案编号		检查次数	本年度第 次检查
<p>检查内容： （市场监督管理部门全称） 检查人员_____根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《反食品浪费法》《未成年人保护法》，以及《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于____年__月__日至____年__月__日，对你单位进行了<input type="checkbox"/>日常监督检查 <input type="checkbox"/>飞行检查 <input type="checkbox"/>体系检查。本次监督检查依据<input type="checkbox"/>食品销售监督检查要点表 <input type="checkbox"/>餐饮服务监督检查要点表 <input type="checkbox"/>其他：_____，共检查了（ ）项内容，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。</p>			
<p>检查结果：本次检查发现不符合项（ ）项，其中： 重点项（ ）项，需重点跟踪整改，项目序号及具体内容如下： 一般项（ ）项，项目序号分别是：</p> <p>结果处理： <input type="checkbox"/>此次检查未发现违法违规行为和风险隐患问题； <input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表一般项目，存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位； <input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，并做出责令限期整改决定； <input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处。</p> <p>说明（可附页）：</p>			
检查实施单位： 检查人员（签名）： 检查（执法）证件编号：		被检查单位意见： 法定代表人或负责人： 送达方式和地址：	
年 月 日		年 月 日（章）	

备注：已提醒食品经营者落实《安全生产法》主体责任义务。

填表说明

1. 编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2022—1—000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2. 名称：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称。如店铺实际展示名称与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称不一致的，还应以括号加注其实际展示名称。

3. 经营地址：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的经营地址。

4. 联系人、联系方式：填写法人或者负责人的姓名及联系方式。

5. 许可证编号或备案编号：与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的内容一致。食用农产品销售者填写统一社会信用代码。

6. 检查次数：填写本次检查属于本年度对食品经营者开展的监督检查的次数。

7. 检查内容：正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8. 检查结果：发现问题的重点项目应逐项填写，并明确填写存在的具体问题。

9. 结果处理：几种情形并存的，应当根据不同情形处理要求，同时做出处理。如存在需要调整风险等级情形的，还需及时调整食品安全风险等级。

10. 说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11. 本表一式三份，一份反馈食品经营者，一份监管部门留存，一份用于在经营场所醒目位置张贴公开。

说明（附页）：

湖南省食品生产加工小作坊监督检查要点表

告知页

被检查单位：_____ 地址：_____

检查人员：_____

检查时间：_____年_____月_____日至_____年_____月_____日

检查地点：_____

告知事项：

我们是_____监督检查人员，现出示 执法证件 检查任务书。我们依法对你单位进行监督检查，请予配合。

依照法律法规规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件（或检查任务书）与其身份不符的，你单位有权拒绝检查；对于监督检查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，你单位有权申请回避。

问：你单位是否申请回避？

答：

被检查单位签字或签章：_____ 检查人员签字：_____

年 月 日

年 月 日

食品生产加工小作坊监督检查要点表

检查项目：重点项（*）17项，一般项23项，共40项。

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	问题详情	备注
1	生产者资质及信息公示	*1.1	具有合法主体资质，许可证及其品种明细表载明事项与实际一致，并在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		1.2	在生产经营场所醒目位置悬挂营业执照、食品生产加工小作坊许可证和从业人员的有效健康证明、食品质量安全承诺书，公示食品添加剂使用情况等相关信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2	生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）	*2.1	设备布局和工艺流程、主要生产设施设备与准予小作坊许可时保持一致。发生重大变化，按规定办理变更手续。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*2.2	生产区周围环境整洁、有序、无污染，生产区与办公区、生活区有效隔离；生产区内不得饲养禽畜。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*2.3	生产加工场所地面、墙面平整、无霉变、无积水；门窗严密、不变形，开闭自如；窗户内窗台无灰尘积累。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	问题详情	备注
2	生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）	*2.4	生产加工场所整洁、卫生、通风，无积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。生产加工场所的厕所为水冲式，与食品生产、包装或贮存等区域有效隔离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.5	食品原料处理和食品加工、包装、存放等区域分开设置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.6	洗手、更衣、消毒卫生设备设施，满足正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.7	供水、排水、排污、照明、通风、排烟、排汽等设备设施正常运行；具备密闭的、防渗漏的、专用的废弃物收集设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.8	根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热和消毒杀菌设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项		
		*2.9	具备良好的防鼠、防蝇、防虫等设施，生产加工场所无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.10	直接接触食品的生产设备和器具采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造，便于清洗和消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		2.11	清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品专库（或专柜）存放，明确标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	问题详情	备注
3	加工过程控制	3.1	建立并执行食品安全管理制度，至少包含以下制度：从业人员健康管理、进货查验记录、生产过程控制、食品销售记录管理、清洗消毒卫生管理、不安全食品召回、食品安全事故处置等制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		3.2	具有生产过程中所需的产品配方、关键工艺文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*3.3	使用的原辅料符合国家有关规定和相关标准的要求，未发现使用非食品原料、药品、仅用于保健食品的原料、国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围以外的新食品原料，以及过期的、失效的、变质的、污秽不洁的、回收的、受污染的原辅料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		3.4	结合生产工艺流程，分开放置原辅料、半成品和成品，生料熟料加工区域分隔，与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。生产中涉及生、熟料的工具应标记并分开使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*3.5	食品添加剂专区或专柜存放，未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况，并使用量程、精度符合称量需要且经检定和校准合格的称量工具称量。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项		
		3.6	选用食品用洗涤剂清洗食品加工设备和器具，定期对生产加工设施、工具进行彻底清洗、消毒；使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	问题详情	备注
3	加工过程控制	3.7	生产加工用水的水质符合国家规定的生活饮用水卫生标准并有检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		3.8	食品包装材料、容器符合食品安全标准，无毒无害、保持清洁，防止污染；一次性使用的包装容器和材料不得循环使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		3.9	未发现小作坊接受食品生产企业和其他食品小作坊的委托生产加工或者分装食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
4	从业人员管理	4.1	配备专职或兼职的质量安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.2	经营者（负责人）知晓食品安全法律法规和相关知识，组织从业人员开展法律法规和业务培训，落实食品安全主体责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*4.3	接触直接入口食品的从业人员具有有效健康证明，工作时穿戴清洁的工作衣帽。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.4	从业人员保持个人卫生，未发现留长指、涂指甲油、佩戴饰物，以及携带与食品生产无关的个人物品进入生产加工场所等情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		4.5	未发现聘用禁止从事食品生产经营的人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	问题详情	备注
5	台账要求	*5.1	建立进货查验台账，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录的内容一致。保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫合格证明等凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		5.2	建立生产台账，如实记录生产食品的名称、规格、数量、添加剂的使用情况、生产日期、保质期等内容。有产品出厂检验要求的，有检验报告记录，并保存原始检验数据。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		*5.3	建立批发台账，如实记录批发产品的名称、数量、生产日期、购货者名称、地址及联系方式、批发日期等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		5.4	进货查验、生产、批发台账和检验记录以及相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确产品保质期的，保存期限不得少于二年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
6	标签标识	6.1	预包装食品标识符合《预包装食品标签通则》（GB7718）、《预包装食品营养标签通则》（GB 28050）及相关产品标准等食品标签标识的相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项		
		6.2	散装食品应当在容器、外包装上清晰标注食品名称、配料或配料表、生产日期、保质期、小作坊名称、地址及联系方式、食品小作坊生产许可证编号等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项		
		*6.3	未发现标注虚假生产日期、保质期的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	问题详情	备注
7	贮存与运输	7.1	贮存场所内未发现影响产品安全的物品，储存物离地离墙独立存放；温度、湿度等满足食品贮存要求；采取了有效措施，确保贮存的食物不受污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		7.2	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；未与有毒、有害物品一同运输。散装食品运输时配备有洁净的无毒无害专用容器，并有防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
8	不安全食品管理及召回	*8.1	实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项		
		8.2	有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录，如实记录召回时间、产品名称、规格、不安全项目、回收原因、回收数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项		
9	食品安全事故处置	*9.1	发生食品安全事故时，应当立即停止生产经营，封存有关食品及原料、工具、设备，采取措施防止事故扩大，并向所在地市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项		
10	前次监督检查发现问题整改情况	*10.1	对前次监督检查发现的问题完成整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	问题详情	备注
其他需要记录和说明的事项：						

湖南省食品生产加工小作坊监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		地址	
统一社会信用代码			
联系人		联系方式	
许可证编号		检查次数	本年度第 _____ 次检查
<p>检查内容：（市场监督管理部门全称）检查人员_____依据《湖南省食品生产加工小作坊监督检查要点表》，于____年__月__日至____年__月__日，对你单位进行了<input type="checkbox"/>日常监督检查 <input type="checkbox"/>飞行检查 <input type="checkbox"/>体系检查。本次监督检查依据<input type="checkbox"/>食品销售监督检查要点表 <input type="checkbox"/>餐饮服务监督检查要点表 <input type="checkbox"/>其他：_____，共检查了（ ）项内容，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。</p>			
<p>检查结果：本次检查发现不符合项（ ）项，其中： 重点项（ ）项，项目序号分别是（ ）； 一般项（ ）项，项目序号分别是（ ）。</p> <p>结果处理：<input type="checkbox"/>通过检查 <input type="checkbox"/>责令整改 <input type="checkbox"/>调查处理</p> <p>说明（可附页）：</p>			
<p>检查实施单位：</p> <p>检查人员（签名）：</p> <p>检查（执法）证件编号：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		<p>被检查单位意见：</p> <p>法定代表人或负责人：</p> <p>送达方式和地址：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日（章）</p>	

检查结果记录表填表说明

1. 编号：由四位年度号+六位流水号组成，如 2022—000001。
2. 被检查单位名称、地址、许可证编号：与食品生产加工小作坊许可证上上载明的内容一致。
3. 联系人、联系方式：填写经营者（负责人）的姓名及联系方式。
4. 检查次数：填写本次检查属于本年度对该小作坊开展的监督检查的次数。
5. 检查内容：检查人员应为两名或两名以上，正确勾选采用的监督检查方式。每次日常监督检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。
6. 检查结果：填写发现的不符合项目数量，包括重点项和一般项，并按照《检查要点表》注明不符合项的项目序号。
7. 结果处理：对未发现不符合项的，勾选“通过检查”一栏；对发现不符合项，但情节显著轻微不影响食品安全的，勾选“责令整改”一栏；对发现不符合项，影响食品安全的，勾选“调查处理”一栏。
8. 说明：逐项描述发现的问题并详细记录处置措施，可附页。
9. 本表一式三份，一份反馈企业，一份留存，一份用于张贴公布。

特种设备安全监察指令书

() 市监特令〔 〕第 号

被检查人名称、统一社会信用代码（无代码的请注明）：

根据有关规定，我单位于 X 年 X 月 X 日或 X 年 X 月 X 日 X 时—X 月 X 日 X 时对你单位（组织）实施了（检查事项）行政检查，经检查，你（单位）在特种设备安全方面存在下列问题：

上述问题违反了_____第_____条

的规定，根据_____第_____条、

的规定，责令你（单位）于_____年_____月_____日前采取以下措施予以改正或者消除事故隐患：_____

如对本指令书不服，可以自收到本指令书之日起六十日内向_____申请行政复议，或者六个月内向_____人民法院提起行政诉讼。复议或者诉讼期间，不得停止改正或者停止消

除事故隐患。

被检查单位（负责人）签名：

检查实施单位：

受送达人、电话：

检查人员签名：

签收日期： 年 月 日

送达方式和地址：（因被检查人拒绝签字留置送达的，应注明情况）

（市场监管部门公章或者特种设备安全监察专用章）

年 月 日

备注：本指令书一式两份，发出部门、被检查单位各一份。

抄送：湖南省人民政府行政执法协调监督局。

湖南省市场监督管理局办公室

2025年12月11日印发
