

表 1-1 食品、食品添加剂生产者监督检查要点表

重点项 46 项；一般项 61 项，共 107 项。

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1、企业资质情况	1.1	生产许可证在有效期内	☐ 是 ☐ 否	
	*1.2	实际生产的场所、生产的范围等应与生产许可证内容一致	☐ 是 ☐ 否	
	1.3	在生产许可有效期内，生产条件、检验手段、生产技术或者工艺发生变化的，按规定报告	☐ 是 ☐ 否	
2、生产环境条件情况	2.1	原料处理和原料加工、包装、储存等场所环境整洁	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	原料处理和原料加工、包装、储存等场所与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	墙壁、天花板、地板等硬件设施完整，无破损。	☐ 是 ☐ 否	
	2.4	照明设施满足日常操作需要，并有防护装置。	☐ 是 ☐ 否	
	2.5	在清洁作业区入口处应有专用的更衣、洗手、干手、消毒设施。	☐ 是 ☐ 否	
	2.6	有处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施	☐ 是 ☐ 否	
	2.7	配备足够的器具和设备的专用清洁设施	☐ 是 ☐ 否	
	2.8	应具有适宜的除尘或通风设施。	☐ 是 ☐ 否	
	2.9	通风排气设施易于清洁、维修或更换。	☐ 是 ☐ 否	
	2.10	进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施。	☐ 是 ☐ 否	
	2.11	现场人员有相应的卫生防护措施，工作服干净	☐ 是 ☐ 否	
	2.12	使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害，妥善保存	☐ 是 ☐ 否	
	2.13	洗涤剂、消毒剂应当有相应的领用使用记录	☐ 是 ☐ 否	
	2.14#	合理部署虫害监控装置，定期检查，并有监控记录	☐ 是 ☐ 否	
	2.15#	准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
3、进货查验情况 注：①检查盛放主要原辅料的仓库； ②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查)	2.16#	无发现虫害的迹象	☐ 是 ☐ 否	
	3.1	进货查验制度完备	☐ 是 ☐ 否	
	*3.2	查验原料供货者的许可证、产品合格证明、进货票据	☐ 是 ☐ 否	
	*3.3	查验食品添加剂供货者的许可证、产品合格证明、进货票据	☐ 是 ☐ 否	
	*3.4#	查验食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明、进货票据	☐ 是 ☐ 否	
	*3.5	对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录	☐ 是 ☐ 否	
	*3.6	采购进口需法定检验检疫的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，索取有效的检验检疫证明	☐ 是 ☐ 否	
	*3.7	使用的原料、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	☐ 是 ☐ 否	
	*3.8	原辅料的储藏有专人管理，贮存条件符合要求	☐ 是 ☐ 否	
	3.9	进货查验记录真实、完整	☐ 是 ☐ 否	
4、生产过程控制情况 注：成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯完整生产过程记录及控制种的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1种。	3.10	进货查验记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于二年。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.1	无变质或超过保质期的原辅料。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	建立和保存原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录	☐ 是 ☐ 否	
	4.3	建立和保存原料、食品添加剂、食品相关产品的领用出库记录	☐ 是 ☐ 否	
	*4.4	建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等	☐ 是 ☐ 否	
	*4.5	生产记录中的生产工艺与参数与企业提供的工艺规程一致	☐ 是 ☐ 否	
	*4.6	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况，包括必要的半成品检验记录、温度控制、车间洁净度控制等（无微生物控制要求的食品添加剂生产企业不检查“车间洁净度控制”）	☐ 是 ☐ 否	
	*4.7	生产现场不存在人流、物流交叉污染	☐ 是 ☐ 否	
	*4.8	不存在原料、半成品、成品交叉污染	☐ 是 ☐ 否	
	4.9	有生产环境监测要求的，定期进行检测并记录	☐ 是 ☐ 否	
	4.7	生产设备、设施定期维护保养并做好记录	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
5、出厂检验落实情况 注：采取抽查方式	*4.8	无违法使用回收食品和过期食品、食品添加剂等	☐ 是 ☐ 否	
	4.9	建立食品安全自查制度	☐ 是 ☐ 否	
	4.10	定期对食品安全状况进行自查并记录	☐ 是 ☐ 否	
	5.1	用于开展出厂检验的设备齐全	☐ 是 ☐ 否	
	5.2	检验人员具备相应资质	☐ 是 ☐ 否	
	*5.3	出厂检验项目与企业执行标准及有关规定的項目保持一致	☐ 是 ☐ 否	
	5.4	有型式检验要求的，按规定进行型式检验	☐ 是 ☐ 否	
	*5.5	建立和保存出厂食品的原始检验数据和检验报告记录	☐ 是 ☐ 否	
	5.6	按规定保存出厂检验留存样品	☐ 是 ☐ 否	
	*5.7	自行进行出厂检验企业实验室测量比对情况	☐ 是 ☐ 否	
	5.8	自行进行产品出厂检验的，建立并保存比对记录	☐ 是 ☐ 否	
	5.9	委托其他检验机构实施产品出厂检验的，签订委托检验合同	☐ 是 ☐ 否	
	5.10	委托其他检验机构实施产品出厂检验的，应留存检验报告	☐ 是 ☐ 否	
6、不合格品管理情况 注：采取抽查方式	5.11	检验仪器设备按期检定	☐ 是 ☐ 否	
	5.12	检验相关辅助设备及化学试剂应完好齐备并在有效使用期内	☐ 是 ☐ 否	
	5.13	检验记录及时、清晰、真实、完整	☐ 是 ☐ 否	
	6.1	建立不合格品管理制度	☐ 是 ☐ 否	
	6.2	建立和保存采购的不合格原料、食品添加剂、食品相关产品的处理记录	☐ 是 ☐ 否	
7、贮存和运输 注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	*6.3	建立和保存生产的不合格产品的处理记录	☐ 是 ☐ 否	
	*7.1	根据食品或食品添加剂的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，	☐ 是 ☐ 否	
	*7.2	建立和执行同产品相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录	☐ 是 ☐ 否	
	7.3	不可将食品及食品添加剂与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输	☐ 是 ☐ 否	
	*7.4	贮存、运输、和装卸食品及食品添加剂的容器、工器具和设备应安全、无害，保持清洁	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
8、标识标注符合情况 注：可直接检查第3项中抽取的样品	7.5	仓库温度符合要求，定期校准，有维护温湿度监控设备	是□否□	
	8.1	名称、规格、净含量。	是□否□	
	*8.2	生产日期、保质期	是□否□	
	8.3	成份或者配料表	是□否□	
	8.4	产品执行标准代号	是□否□	
	8.5	贮存条件及产地	是□否□	
	8.6#	所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称	是□否□	
	8.7	生产许可证编号及相关标志	是□否□	
	8.8#	营养标签标注	是□否□	
	*8.9#	专供其他特定人群的主辅食品标签应标明主要营养成分及其含量（仅适用特定的产品）	是□否□	
9、销售台帐记录情况	8.10	法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项	是□否□	
	9.1	产品名称、生产日期或批号记录情况	是□否□	
	*9.2	出厂检验合格证明及对应的出厂检验记录	是□否□	
	9.3	购货者名称及联系方式记录情况	是□否□	
10、标准执行情况	*9.4	销售日期及出货交付记录情况	是□否□	
	*10.1	生产所依据标准符合规定	是□否□	
	*11.1	建立不安全食品或食品添加剂召回管理制度并如实、完整记录	是□否□	
	*11.2	保存对不安全食品或食品添加剂召回记录和对召回产品采取补救、无害化处理或销毁的记录	是□否□	
11、不安全食品或食品添加剂召回制度落实情况	11.3	向当地政府和监管部门报告召回及处理情况	是□否□	
	11.4	问题整改情况	是□否□	
	12.1	食品安全岗位责任人的确定情况	是□否□	
	12.2	岗位责任人在在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全稽查以及食品安全事件或事故调查等环节的责任落实情况	是□否□	
	*12.3	建立从业人员健康检查制度和健康档案制度	是□否□	
12、从业人员管理情况				

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
13、食品安全事故处置情况	*12.4	直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定	☐ 是 ☐ 否	
	12.5	建立对从业人员的食品安全知识培训制度	☐ 是 ☐ 否	
	12.6	保存对从业人员的培训记录	☐ 是 ☐ 否	
	13.1	制定食品安全事故处置预案	☐ 是 ☐ 否	
	13.2	定期记录各项食品安全防范措施落实情况	☐ 是 ☐ 否	
	*13.3	发生食品安全事故的，建立和保存处置食品安全事故记录	☐ 是 ☐ 否	
	*14.1	婴幼儿配方乳粉的产品配方经食品药品监管总局注册	☐ 是 ☐ 否	
	*14.2	实际生产的婴幼儿配方乳粉按规定注册	☐ 是 ☐ 否	
	*14.3	婴幼儿配方乳粉按照注册的产品配方生产	☐ 是 ☐ 否	
	*14.4	婴幼儿配方乳粉不得委托生产、贴牌生产、分装方式生产	☐ 是 ☐ 否	
14、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品管理情况	*14.5	同一企业不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉	☐ 是 ☐ 否	
	*14.6	婴幼儿配方乳粉生产企业应按照国家良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系	☐ 是 ☐ 否	
	*14.7	婴幼儿配方食品生产企业应当将食品原料、食品添加剂、产品配方及标签等事项向省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门备案	☐ 是 ☐ 否	
	*14.8	婴幼儿配方食品应当按照备案的事项生产	☐ 是 ☐ 否	
	*14.9	婴幼儿配方食品生产企业应按照国家良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系	☐ 是 ☐ 否	
	*14.10	特殊医学用途配方食品注册证书有效	☐ 是 ☐ 否	
	*14.11	实际生产的特殊医学用途配方食品按规定注册	☐ 是 ☐ 否	
	*14.12	特殊医学用途配方食品应当按照注册的产品配方、生产工艺等技术要求生产	☐ 是 ☐ 否	
	*14.13	特殊医学用途配方食品生产企业应按照国家良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系	☐ 是 ☐ 否	
	*14.14	其他特定人群的主辅食品生产加工企业应按照国家良好生产规范的要求建立与所生产食品相适应的生产质量管理体系	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
	*14.15	定期对质量管理体系运行情况进行自查，并提交自查报告。	☐ 是 ☐ 否	
	*15.1	生产原料和工艺符合产品标准规定	☐ 是 ☐ 否	
	*15.2	复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告	☐ 是 ☐ 否	
	*15.3	建立和保存原料、食品添加剂的贮存、保管记录和领用出库记录	☐ 是 ☐ 否	
15、食品添加剂生产者管理情况	*15.4	食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，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	☐ 是 ☐ 否	
	*15.5	建立和保存出厂食品添加剂的原始检验数据和检验报告记录	☐ 是 ☐ 否	
	*15.6	对实施生产许可管理的原、辅材料和包装，应当查验供货者生产许可证明。	☐ 是 ☐ 否	
16、其他需要检查的情况	16.1	法律法规规章等规定的其他需要检查的内容。	☐ 是 ☐ 否	
其他需要记录的问题：				

说明：1、上表中打*号的为重点项，其他为一般项。2、每次检查不应少于10项重点项。3、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品管理情况每次检查都需检查第14项，食品添加剂生产者每次检查都需检查第15项。4、上表中打#号的项目，食品添加剂生产者不需要检查。