

附件 1

安徽省食品生产企业风险分级监管登记表

【 年度】

企业名称:

社会信用代码:

登记机关:

风险要素	风险要素项目及评定方法	标准分值	得分
品种业态	按照食品品种直接给定分值（见食品生产类附录 1）	40	
规模大小	年主营业务收入 2000 万元以上（含 2000 万元）	10	
	年主营业务收入小于 2000 万元	6	
管控水平	通过日常现场监督检查给定分值（见食品生产类附录 2）	50	
质量状况	依据食品监督抽检情况评定（见附件 10：食品生产经营风险分级质量状况评定标准）	+10	
违法违规	依据食品违法违规查处情况评定（见附件 11：食品风险分级违法违规情形评定标准）	+10	
合计分值		100+20	
风险等级标准：【一般风险（≤35）；中等风险（35（不含）-55（含））；较高风险（55（不含）-70（含））；高风险（>70）】。			
风险等级		检查频次	已检查
备注			
检查人员签名： 【 】 年 月 日		企业法人代表或其授权人签名： 【 】 年 月 日	

附件 3

安徽省食品添加剂生产企业风险分级监管登记表

【 年度】

企业名称:

社会信用代码:

登记机关:

风险要素	风险要素项目及评定方法	标准分值	得分
品种业态	按照食品品种直接给定分值（见食品生产类附录 1）	20	
规模大小	年主营业务收入 2000 万元以上（含 2000 万元）	10	
	年主营业务收入小于 2000 万元	6	
管控水平	通过日常现场监督检查给定分值（见食品生产类附录 4）	70	
质量状况	依据食品监督抽检情况评定（见附件 10：食品生产经营风险分级质量状况评定标准）	+10	
违法违规	依据食品违法违规查处情况评定（见附件 11：食品药品风险分级违法违规情形评定标准）	+10	
合计分值		100+20	
风险等级标准：【 一般风险（ ≤ 40 ）；中等风险（40（不含）-50（含））；较高风险（50（不含）-60（含））；高风险（ > 60 ）】。			
风险等级		检查频次	已检查
备注			
检查人员签名： 【 】		企业法人代表或其授权人签名： 【 】	
年 月 日		年 月 日	

附件 6

安徽省食用农产品市场开办者风险分级监管登记表

【 年度】

企业名称:

社会信用代码:

登记机关:

登记要素	风险要素项目及评定方法	标准分值	得分
品种业态	依据食品销售品种业态有关评定标准评分（见食品销售类附录 1）	20	
规模大小	依据食品销售规模大小有关评定标准评分（见食品销售类附录 2）	20	
管控水平	依据食用农产品市场开办者日常监督检查标准评分（见食品销售类附录 5、6）	60	
质量状况（10 分）	依据食品监督抽检情况评定（见附件 10：食品生产经营风险分级质量状况评定标准）	+10	
违法违规（10 分）	依据食品违法违规查处情况评定（见附件 11：食品风险分级违法违规情形评定标准）	+10	
合计分值		100+20	
风险等级标准：【一般风险 0--40 分（含）分；中等风险 40（不含）--55（含）分；较高风险 55（不含）--70（含）分；高风险 70（不含）分以上】。			
风险等级		检查频次	已检查
备注			
检查人员签名： 【 】	企业法人代表或其授权人签名： 【 】		
年 月 日	年 月 日		

附件 8

安徽省餐饮服务单位风险分级监管登记表

【 年度】

企业名称:

社会信用代码:

登记机关:

登记要素	风险要素项目及评定方法	标准分值	得分
品种业态	中央厨房和集体配餐	5分	
	食堂	4分	
	餐馆	3分	
	小餐饮	2分	
规模大小	3000 平方米以上	5分	
	500--3000 (含) 平方米	4分	
	150--500 (含) 平方米	3分	
	150 (含) 以下平方米	2分	
管控水平	见安徽省食品监督检查表 (餐饮服务单位)	90分	
质量状况	依据食品监督抽检情况评定 (见附件 10: 食品生产经营风险分级质量状况评定标准)		
违法违规	依据食品违法违规查处情况评定 (见附件 11: 食品风险分级违法违规情形评定标准)		
合计分值		100分	
风险等级标准: 评分在 0-20 分为一般风险; 21-35 分为中等风险; 36-50 分为较高风险; 50 分以上的为高风险。			
风险等级	检查频次	已检查	
备注	凡有符合附件 10 的第 1、2 项和附件 11 的第 4、5、6 项中的任何一项均为高风险。		
检查人员签名:			
年 月 日			

附件 9

安徽省特殊食品生产企业风险分级监管登记表

【 年度】

企业名称:

社会信用代码:

登记机关:

风险要素	风险要素项目及评定方法	标准分值	得分
品种业态	按照食品品种直接给定分值（见食品生产类附录 1）	40	
规模大小	年经营业务收入 1000 万元以上（含 1000 万元）	10	
	年经营业务收入小于 1000 万元	6	
管控水平	通过日常现场监督检查给定分值（见食品生产类附录 1、特殊食品生产类附录 1）	50	
质量状况	依据食品监督抽检情况评定（见附件 10：食品生产经营风险分级质量状况评定标准）	+10	
违法违规	依据食品违法违规查处情况评定（见附件 11：食品风险分级违法违规情形评定标准）	+10	
合计分值		100+20	
风险等级标准：【 一般风险（ ≤ 35 ）；中等风险（35（不含）-55（含））；较高风险（55（不含）-70（含））；高风险（ > 70 ）】。			
风险等级		检查频次	已检查
备注			
检查人员签名： 【 】		企业法人代表或其授权人签名： 【 】	
年 月 日		年 月 日	

附件 10

食品生产经营风险分级质量状况评定标准

采取加分制。共 10 分，分为 5 级。

一、两年内只要检测出 1 次非法添加或使用非食用物质的，加 10 分。

二、两年内检测出使用禁用农药或禁用兽药 2 次（含）以上的，加 10 分；1 次的加 8 分。

三、两年内检测出致病性微生物、真菌毒素、食品添加剂超范围超剂量使用或农兽药残留超过限量 2 次（含）以上的，加 10 分，一次的加 6 分。

四、两年内抽检检出质量指标、重金属指标、其他污染物指标、一般微生物指标等不合格项目的，3 次（含）以上的，加 10 分；2 次加 8 分，1 次的加 5 分。

五、两年内获证食品生产企业无正当理由未抽检或有拒检行为的加 10 分。

六、两年内抽检未出现不合格的不加分。

附件 11

食品风险分级违法违规情形评定标准

总基本分 10 分，采取加分制。企业或单位全年出现以下 6 种情形的，记相应分值。若同时出现多个情形的取最高一个分值。

1. 被警告（责令改正）：1 分
2. 被罚款：3 分
3. 被没收违法所得、没收非法财物：4 分
4. 被责令停产停业：6 分
5. 被暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照：8 分
6. 被移交公安机关并被公安机关立案的：10 分

食品生产类附录 1

食品生产品种风险评定标准

序号	类别	品种	分值
1	粮食加工品	大米、小麦粉、挂面	13.5
		其他粮食加工品（谷物加工品、谷物碾磨加工品、谷物粉类制成品）	14.0
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油、食用油脂制品、食用动物油脂	18.5
3	调味品	酱油	18.5
		食醋	18.0
		味精	14.0
		酱类	17.0
		调味料	18.0
		食盐	20.0
4	肉制品	酱卤肉制品	26.0
		熏烧烤肉制品、肉灌制品、油炸肉制品、熟肉干制品、	25.5
		其他热加工熟肉制品	26.5
		发酵肉制品	25.5
		预制调理肉制品	26.5
		腌腊肉制品	23.0
5	乳制品	巴氏杀菌乳	27.0
		调制乳	27.0
		高温杀菌乳、灭菌乳	26.0
		发酵乳	28.0
		乳粉	28.0
		其他乳制品	26.5
6	饮料	包装饮用水	22.5
		碳酸饮料(汽水)	19.5
		茶类饮料	19.5
		果蔬汁类及其饮料	22.5
		蛋白饮料	22.5
		固体饮料	19.5
		其他饮料	19.5
7	方便食品	方便面、其他方便食品	19.5
		调味面制品	24.0

序号	类别	品种	分值
8	饼干	饼干	17.5
9	罐头	畜禽水产罐头	21.0
		果蔬罐头	17.0
		其他罐头	17.0
10	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍	25.5
		食用冰、甜味冰、其他冷冻饮品	19.0
11	速冻食品	速冻面米生制品	19.5
		速冻面米熟制品	20.0
		速冻调制食品	24.0
		其他速冻食品	24.0
12	薯类和膨化食品	膨化食品	19.0
		薯类食品	18.0
13	糖果制品	糖果	17.5
		巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	18.0
		果冻	20.5
14	茶叶及相关制品	茶叶	15.5
		茶制品、调味茶、代用茶	16.0
15	酒类	白酒	19.5
		白酒(液态)	21.0
		白酒(原酒)	19.0
		葡萄酒及果酒	20.5
		啤酒	19.5
		黄酒	19.5
		其他酒	19.5
		食用酒精	16.0
16	蔬菜制品	酱腌菜	22.5
		蔬菜干制品	16.0
		食用菌制品、其他蔬菜制品	16.0
17	水果制品	蜜饯	20.5
		水果制品	20.0
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	17.0
19	蛋制品	蛋制品	17.5
20	可及焙烤咖啡产品	可可制品、焙炒咖啡	14.0

序号	类别	品种	分值
21	食糖	糖	14.0
22	水产制品	干制水产品、盐渍水产品、鱼糜及鱼糜制品、冷冻水产制品、熟制水产品、其他水产品	20.5
		生食水产品	21.0
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	15.5
		淀粉糖	14.5
24	糕点	热加工糕点	24.5
		冷加工糕点	22.5
		食品馅料	24.5
25	豆制品	发酵性豆制品	20.5
		非发酵性豆制品、其他豆制品	21.0
26	蜂产品	蜂蜜、蜂王浆(含蜂王浆冻干品)、蜂花粉、蜂产品制品	20.5
27	保健食品	保健食品	40.0
28	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品	40.0
29	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方乳粉	40.0
30	特殊膳食食品	婴幼儿谷类辅助食品、婴幼儿罐装辅助食品、其他特殊膳食食品	35.0
31	其他食品	其他食品	14.5
32	食品添加剂	复配食品添加剂	20.0
		非复配食品添加剂、食品用香精	17.5

食品生产类附录 2

安徽省食品监督检查表 (食品生产企业)

编号:

名称: 类别: 法人/负责人:

社会信用代码/注册号: 许可/登记证号:

生产/经营地址:

检查类别: 检查机关: 检查人:

检查项目	序号	检查内容	评分标准 (检查方法)	分值	得分	备注
1. 企业资质变化情况	1.1	生产许可证与营业执照一致。	企业食品生产许可证载明的企业名称与工商营业执照一致。	0.5		
	*1.2	食品生产许可证在有效期内。	食品生产许可证在有效期内。	1.5		
	1.3	实际生产场所与食品生产许可证相符。	企业实际生产场所(含外设仓库)与食品生产许可证内容一致。	0.5		
2. 生产环境条件	2.1	厂区无扬尘、无积水, 厂区、车间卫生整洁。	1. 厂区路面硬化、保持平整, 正常天气下无扬尘和积水等现象; 2. 厂区内保持清洁卫生, 无裸存的垃圾堆, 无妨碍食品卫生的其他物品; 3. 生产车间地面无积水、无积尘、无破损, 墙面、屋顶无污垢、无霉变; 4. 生产车间内无食品原辅料、半成品、成品等散落。	0.5		
	*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。	1. 厂区附近无对食品生产产生影响的有毒有害污染源, 车间外废弃物放置场所与食品加工场所隔离防止污染; 2. 生活区、生产区相互隔离; 3. 生产区域未饲养家禽、家畜。	1.0		
	*2.3	卫生间应保持清洁, 应设置洗手设施, 未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	1. 卫生间位置设置合理, 与食品生产、包装或贮存等区域未直接连通; 2. 卫生间保持清洁, 并设置洗手设施。	1.0		
	2.4	有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施, 满足正常使用。	1. 有与生产量或工作人员数量相匹配的更衣、洗手、干手、消毒设施, 并处于正常使用状态; 2. 工作服、帽、鞋等经过清洗消毒、干净整洁, 与个人服装及其他物品分开放置。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
2. 生产环境条件	2.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	1. 根据生产需要设置通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施，运转正常； 2. 室内排水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护措施，防止污染和虫害侵入； 3. 配备适宜的通风、排气设施，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域，必要时安装有空气过滤、净化或除尘设施。通风设施易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入； 4. 食品和原料的正上方安装的照明设施使用安全型照明设施或采取防护措施； 5. 存放废弃物的设施和容器设计合理、防止渗漏、易于清洁、标识清晰。	0.5		
	2.6	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	1. 生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂等化学品由专人管理，未与食品原料、成品、半成品或包装材料混放；有相应的使用记录； 2. 除清洁消毒必需和工艺需要，未在生产场所使用和存放可能污染食品的化学品。	0.5		
	2.7	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。	1. 防鼠、防蝇、防虫害装置安装到位、明显标示、及时清理； 2. 定期检查上述设施的使用情况，并有检查记录； 3. 现场无昆虫、鼠害侵入迹象。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 3 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
3. 进货查验结果 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少于 2 种，不足 2 种的全部检查。	*3.1	查验食品原辅料、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；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。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 企业对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品向供货者索取许可证复印件（指按照相关法律法规规定，应当取得许可的）； 2. 企业对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品按照批次索取产品合格证明文件，包括检验机构的检验报告、企业的自检报告或者合格证明等； 3. 对供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，依照食品安全标准自行检验或委托检验； 4. 对肉类索取检疫证明，猪肉还应索取品质合格证明（如检验合格证）；采购的猪肉来源于定点屠宰厂（场）； 5. 企业采购的进口食品原料、食品添加剂有中文标签，并向供货者索取有效的检验检疫证明文件，证明上载明的信息与货物标签一致。 	1.5		
	*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。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 有对应的进货查验记录； 2. 查验记录真实完整，能如实记录产品的名称、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； 3. 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。 	1.0		
	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、保管记录和领用出库记录。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 原辅料有进库、贮存、出库和领用记录。 2. 仓库出货顺序遵循先进先出的原则，必要时可根据不同食品原辅料的特性确定出货顺序。 	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 4 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、生产过程控制 注：在成品库至少抽取 2 批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽 1 种查。	4.1	有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	1. 企业建立有食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行自查，留有自查记录。 2. 生产经营条件发生变化或者有发生食品安全事故潜在风险的，能够按照要求进行处置。	0.5		
	*4.2	使用的原辅料、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。	1. 现场抽查的产品所使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品与索证索票、进货查验记录一致； 2. 现场抽查的产品所使用的原辅料、食品添加剂与产品标签的配料表一致。	1.0		
	*4.3	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。	1. 建立有生产投料记录； 2. 记录完整，包括有投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	1.0		
	*4.4	未发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。	1. 生产车间未发现非食品原料、回收食品，及食品添加剂以外的化学物质； 2. 超过保质期的食品原料和食品添加剂专门存放，并及时处理； 3. 投料记录中未发现非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂。	2.0		
	*4.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	1. 企业食品添加剂领用记录、投料记录符合 GB 2760 《食品添加剂使用标准》规定，未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 2. 使用的食品添加剂在填报的《食品生产加工企业食品配料登记表》中。	1.0		
	4.6	生产或使用的食品原料，限于国务院卫生行政部门公告的食品原料范围内。	使用在我国无食用习惯的动物、植物、微生物及其提取物或特定部位的新原料，应在卫生部门公布的新资源食品名单中，或经过卫生部门批准。	0.5		
	*4.7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	生产车间现场以及进货记录、投料记录、产品配料表中未发现药品或仅用于保健食品的原料。	1.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 5 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、生产过程控制 注：在成品库至少抽取 2 批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽 1 种查。	*4.8	生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。	1. 生产现场工艺设备布局、工艺流程与申请许可时提交的一致； 2. 企业记录中的生产工艺和参数与申请许可时提交的一致。	1.0		
	*4.9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	1. 有关键控制点控制制度，包括必要的半成品检验、温度控制、车间洁净度控制等； 2. 有关键控制点控制记录，记录完整，与实际相符	1.0		
	4.10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	1. 工人不从物流通道进入生产车间； 2. 原辅料、成品等不从人流通道进入生产车间； 3. 工人经过更衣、洗手消毒后方可进入生产车间； 4. 低清洁区的工人经过更衣、洗手消毒、戴口罩后方可进入高清洁区； 5. 产品经内包装后方可出生产车间。	0.5		
	4.11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	1. 原料经过脱包或采用其他清洁外包处理后方可进入生产车间； 2. 原料、半成品及成品分区域存放，明确标示。	0.5		
	4.12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	1. 有必备的温、湿度控制设备，并有记录； 2. 温、湿度控制设备运行正常； 3. 现场温、湿度达到要求。	0.5		
	4.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	1. 主要生产设备、设施未发生变化，正常运转； 2. 生产设备、设施有维修保养制度，有维护、保养记录，记录项目齐全、完整。	0.5		
	*4.14	未发现超出许可范围生产的情况	生产现场实际生产的食品品种在食品生产许可证载明的许可范围内。	1.0		
	*4.15	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	产品标注的生产日期或批号与生产实际一致。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 6 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、生产过程控制	4.16	工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。	1. 进入作业区域应规范穿着清洁的工作衣、帽、鞋，头发未露出帽外，并按要求洗手、消毒； 2. 进入作业区域未配戴饰物、手表，未化妆、染指甲、喷洒香水；未携带或存放与食品生产无关的个人用品； 3. 生产车间内未发现与生产无关的个人用品或其他与生产不相关物品。	0.5		
5、产品检验结果注：采取抽查方式	5.1	企业自检的，应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，检验仪器设备按期检定。	1. 检验室具备标准、审查细则所规定的出厂检验设备（包括相关的辅助设施、试剂等），检验设备的精度满足出厂检验需要，检验设备的数量与生产能力相适应； 2. 出厂检验设备按期检定或校准； 3. 检验试剂均在有效期内，有毒有害检验试剂专柜上锁存放，专人保管，检验试剂的消耗量与使用记录相匹配。	0.5		
	5.2	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。	1. 被委托的检验机构具有法定检验资质； 2. 委托检验协议在有效期内，委托检验项目、批次符合规定； 3. 有满足批批检验要求的委托检验报告。	0.5		
	*5.3	有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	1. 检验室配备完整的食品安全标准文本，一般要有原辅材料标准、企业产品标准、出厂检验方法标准； 2. 成品须逐批随机抽取样品，出厂检验项目满足企业产品标准和产品许可审查细则要求。	1.0		
	*5.4	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。	1. 出厂检验报告与生产记录、产品入库记录的批次相一致； 2. 出厂检验报告中的检验结果有相对应的原始检验记录； 3. 记录和保存原始检验数据和检验报告，对检验原始数据与对应的检验产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、检验结果等内容按规定进行记录，记录保存期限不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于二年。	1.0		
	5.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	按规定对检验的产品进行留样，留有记录。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 7 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
6. 贮存及交付控制 注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	*6.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	1. 原辅料存放离墙、离地，按先进先出的原则出入库； 2. 库房内存放的原辅料按品种分类贮存，有明显标示，未发现原辅料互相污染的现象； 3. 原辅料仓库干净整洁，地面墙面平滑无裂缝、无积尘、无积水、无霉变，贮存条件符合原辅料的特点和质量安全要求； 4. 原辅料仓库未发现与生产无关的物品，未发现有毒有害及易爆易燃等物品，生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂等分类专门贮存； 5. 原料库（区）内未发现过期原料、回收食品、药品、仅用于保健食品的原料等非法原料，未发现原料与成品、半成品混放的现象。	1.5		
	*6.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	1. 食品添加剂专库（区）存放，有明显标示；亚硝酸盐专柜保管； 2. 食品添加剂有专人管理，并定期检查质量和卫生情况。	1.0		
	6.3	不合格品、召回食品、回收食品应在划定区域存放。	不合格品、召回食品、回收食品单独存放、明显标示，并及时处理。	0.5		
	6.4	根据产品特点建立和执行相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录。	1. 根据食品特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，建立和执行相应的出入库管理、仓储、运输和交付控制制度，并如实记录； 2. 仓储、运输有冷链要求的建立有相关制度并如实记录。	0.5		
	6.5	仓库温湿度应符合要求。	1. 有特定温、湿度贮存要求的原料或产品，仓库设有温、湿度控制设施，定期检查并如实记录； 2. 冷库温度符合原料、产品贮存要求，并设有可正确指示库内温度的指示设施及温度自动控制器。	0.5		
	*6.6	生产的产品在许可范围内。	成品库中的产品在许可范围内。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 8 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
6. 贮存及交付控制注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	6.7	有销售台账，记录应当真实、完整。	有销售记录，内容真实、完整，同批次产品的数量、生产日期或生产批号信息与生产记录、检验报告、入库记录、出库记录相符，购货者名称与销售发票、发货单名称一致。	0.5		
	6.8	销售台账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。	销售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。	0.5		
7. 食品标识标注符合情况	7.1	标签上标示的产品名称、规格、净含量、生产日期符合要求。	标签标注产品名称、规格、净含量、生产日期，标注的内容符合标准和相关法律法规的规定。	0.5		
	7.2	标签上标示的成分或配料表符合要求。	标签标注成分或配料表，标注的内容符合标准和相关法律法规的规定。	0.5		
	7.3	标签上标示的生产者的名称、地址、联系方式符合要求。	1. 标签标注生产者的名称、地址、联系方式，标注的内容符合标准和相关法律法规的规定； 2. 根据标准规定应当标注产地的，标识符合规定。	0.5		
	7.4	标签上标示的保质期符合要求。	标签标注有保质期，保质期的标注符合标准规定。	0.5		
	7.5	标签上标示的产品标准代号符合要求。	标签上标注现行有效的产品标准代号。	0.5		
	7.6	标签上标示的贮存条件符合要求。	标签标注贮存条件，其内容符合标准规定。	0.5		
	7.7	标签上标注的食品添加剂名称符合要求。	标签配料表中标注了生产中使用的食品添加剂，食品添加剂名称是国家标准规定的通用名称。	0.5		
	7.8	标签上标注生产许可证编号。	标签标注食品生产许可证编号，标注的食品生产许可证合法有效。	0.5		
	7.9	标签上标注的营养标签符合要求。	1. 标注的营养标签符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》等标准规定； 2. 专供婴幼儿和其它特定人群的主辅食品，营养标签符合其产品执行标准规定。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 9 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
7. 食品标识标注符合情况	7.10	标签标注法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。	法律、法规和标准规定必须标明的其他事项符合规定。	0.5		
8. 不合格品、回收食品、废弃物管理和食品召回 注：采取抽查方式	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。	1. 建立有不合格品管理制度； 2. 不合格品单独存放； 3. 按照制度要求处置不合格品； 4. 有不合格品的处置记录。	0.5		
	*8.2	建立和保存回收食品的处置记录。	1. 建立回收食品登记处理制度； 2. 对回收食品进行登记，单独存放，明确标示； 3. 对回收食品依法依规进行处理，并予以记录，未发现将回收食品用于食品生产。	1.0		
	8.3	建立和保存废弃物的处置记录。	1. 建立废弃油脂等生产废弃物处置管理制度、病死动物无害化处理制度； 2. 对废弃油脂等生产废弃物、病死动物进行登记，合理放置，明确标示； 3. 对废弃油脂等废弃物的处置符合规定，对病死动物进行无害化处理，未发现将废弃油脂等废弃物、病死动物用于食品生产。	0.5		
	*8.4	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	1. 建立不安全食品召回管理制度； 2. 对销售的不安全食品，按规定实施召回，并有召回计划、召回公告、召回记录（含产品名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等信息）等； 3. 召回记录保存期限不少于 2 年。	1.0		
	*8.5	召回食品有处置记录。	召回食品有处置记录，能够采取补救、无害化处理、销毁等措施，召回记录和处理记录信息相符。	1.0		
	*8.6	未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	未发现使用召回食品作为原料用于生产各类食品，或者经过改换包装等方式以其他形式进行销售。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 10 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
9. 从业人员管理	9.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	任命有食品安全管理人员和负责人、检验人员，相关人员有在岗履职记录。	0.5		
	9.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。	有培训和考核计划，保留有相关记录。	0.5		
	*9.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	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不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营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，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。	1.0		
	9.4	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。	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。	0.5		
	*9.5	建立从业人员健康管理制度，接触直接入口食品人员有健康证明，符合相关规定。	1. 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生产人员每年进行健康体检并获得健康证明； 2. 健康证明应当为食品生产经营范围内适用； 3. 未发现患有法律规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。	1.5		
	9.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	有培训制度、计划及相关培训内容记录。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 11 页）

（食品生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
10. 食品安全事故处置	10.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	收集食品安全风险信息，定期排查本企业食品安全风险隐患，并有记录。	0.5		
	10.2	有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。	有食品安全应急预案，并按照预案定期开展食品安全应急演练，有相关演练记录；有落实食品安全防范措施的记录。	0.5		
	*10.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	曾发生食品安全事故的企业，能够根据预案进行报告、召回、处置等，检查相关记录；查找原因，制定有效的措施，并有效防止同类事件再次发生。	1.0		
总计				50	[总得分]	
检查结论及处理意见 (可另附表)	<p>检查结果：</p> <p><input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>基本符合 <input type="checkbox"/>不符合</p> <p>结果处理：</p> <p><input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>书面限期整改 <input type="checkbox"/>食品生产经营者立即停止食品生产经营活动</p>					
被检查单位意见 (可另附表)						
检查人员签名： [手签名]	企业法人代表或其授权人签名： [手签名]					
年 月 日	年 月 日（章）					

说明：1.上表中打*号的为重点项，其他为一般项。

2. 每次检查抽查重点项不少于 10 个，总检查项目不少于 20 个。

3. 如果检查项目存在合理缺项，该项不得分，并在备注中说明。

食品生产类附录 3

安徽省食品监督检查表 (食品生产加工小作坊)

编号: _____

名称: _____ 类别: _____ 法人/负责人: _____

社会信用代码/注册号: _____ 许可/登记证号: _____

生产/经营地址: _____

检查类别: _____ 检查机关: _____ 检查人: _____

检查项目	序号	检查内容	评分标准 (检查方法)	分值	得分	备注
1. 资质要求	1.1	证照情况	有真实有效的登记证明、营业执照。	1		
	1.2	生产条件变化情况	无生产场所搬迁未重新登记、超允许品种目录范围生产、违规接受其他获证食品生产企业委托生产食品等行为。	1		
2. 生产加工场所	2.1	外部环境卫生情况	外部环境整洁、卫生, 无外来污染。	1		
	2.2	区域分离情况	生产加工区域与生活区、办公区有效分离。	1		
	*2.3	生产区域卫生情况	生产加工区域清洁、卫生, 光线、通风良好, 无积水、裸露废弃物或者其他与生产无关杂物, 无鼠类、昆虫等侵入, 无饲养畜禽等。	3		
	2.4	工艺布局情况	生产工艺布局合理, 生熟分开, 无交叉污染。	2		
	2.5	地面卫生情况	地面采用水泥、瓷砖等硬质材料铺设, 平整、无裂缝、清洁卫生。	1		
	2.6	墙面卫生情况	墙面采用无毒、无味的防渗透材料建造, 或者使用无毒、无味、防霉、不易脱落的涂料粉刷, 墙面光滑、无污垢, 潮湿场所墙面有效防潮。	1		
	2.7	屋顶卫生情况	屋顶采用无毒、无异味材料建造, 表面清洁, 无脱落、不漏雨。	1		
	2.8	门窗卫生情况	门窗闭合严密、开闭正常, 清洁卫生。	1		

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（食品生产加工小作坊）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
3. 生产加工设备设施	3.1	设施配备情况	配置满足要求的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控、清洗等设施，使用正常。	1		
	3.2	设备设施材质及区分情况	直接接触食品物料的设备、设施、工具、容器等的材质符合安全标准；接触即食食品与非即食食品的设备、设施、工具、容器明显区分，无混用、误用。	1		
	3.3	防鼠防虫等其他设施配备情况	设置必要的防鼠防虫、废弃物存放设施。	2		
4. 原辅材料	4.1	原辅料进货查验情况	执行进货查验制度，建立进货台账，记录真实完整；原辅材料及包装材料有相应资质。	2		
	*4.2	原料肉进货查验情况	原料肉有检验检疫证明，猪肉来自于定点屠宰厂（场）。	3		
	4.3	配料登记情况	所有配料如实登记备查。	1		
	4.4	原辅料存放情况	贮存环境整洁卫生，原辅料离地离墙存放，食品添加剂单独存放，有必备的冷冻、冷藏等设施。	2		
	*4.5	原辅料卫生情况	原辅材料质量符合要求，过期、失效、变质、污秽不洁及受到其他污染的原辅材料和回收食品单独存放，明确标示。	3		
	4.6	生产用水情况	生产用水水质符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》要求。	2		
5. 生产加工过程控制	5.1	关键工序控制情况	按照工艺和配方进行生产，对关键加工工序及质量控制点进行有效控制。	1		
	5.2	生产过程卫生控制情况	原辅料、半成品与成品有效分离，与食品接触的设备、工具、容器等表面清洁无污染，无发霉、生锈现象。	2		
	*5.3	原辅料使用情况	食品添加剂的使用符合 GB2760《食品添加剂使用标准》规定，记录真实完整；无添加非食用物质和其他可能危害人体健康物质行为，无使用过期、失效、变质、污秽不洁、回收及受到其他污染的原辅材料行为。	3		
	5.4	食品添加剂及消毒清洁剂贮存、保管等情况	有专人负责食品添加剂、清洁剂、消毒剂的贮存、保管、领用。	1		

安徽省食品监督检查表（续表第 3 页）

（食品生产加工小作坊）

编号：_____

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
6. 人员要求	*6.1	人员健康情况	食品从业人员持有有效健康合格证明，患有有碍食品卫生的疾病人员，调离食品生产岗位。	3		
	6.2	关键岗位人员的食品安全知识情况	关键岗位从业人员了解食品质量安全相关法律法规和标准知识。	1		
	6.3	人员卫生防护情况	操作人员保持个人整洁，穿戴洁净的工作衣、帽、鞋，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物、不喷洒香水，不在加工场所内吸烟和吐痰。	2		
7. 产品标识	7.1	产品标识及信息情况	有包装食品的标签符合要求，无包装的食品采取适当方式提供基本信息。	1		
	*7.2	虚假标识情况	无伪造、冒用食品生产许可证，虚假标注生产者名称、地址、配料表、生产日期等违法行为。	3		
8. 产品储运和销售	8.1	贮存、运输场所及工具情况	贮存、运输食品场所、工具整洁卫生，不受污染；贮存、运输的温、湿度符合要求。	1		
	8.2	回收及不合格食品处置情况	回收食品、变质食品采用适当方式进行处理，留有登记、处理记录。	1		
	8.3	产品销售记录情况	有销售台账或留存票据，产品的销售去向明确。	1		
总计				50 分	[总 得分]	
检查结论及处理意见 (可另附表)		<p>检查结果： <input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>基本符合 <input type="checkbox"/>不符合</p> <p>结果处理： <input type="checkbox"/>通过 <input type="checkbox"/>书面限期整改 <input type="checkbox"/>食品生产经营者立即停止食品生产经营活动</p>				
被检查单位意见 (可另附表)						
检查人员签名： [手签名] 年 月 日			企业法人代表或其授权人签名： [手签名] 2016 年 3 月 12 日 (章)			

说明：1.上表中打*号的为重点项，其他为一般项。

2. 如果检查项目存在合理缺项，该项不得分，并在备注中说明。

食品生产类附录 4

安徽省食品监督检查表 (食品添加剂生产企业)

编号:

名称: 类别: 法人/负责人:
 社会信用代码/注册号: 许可/登记证号:
 生产/经营地址:
 检查类别: 检查机关: 检查人:

检查项目	序号	检查内容	评分标准 (检查方法)	分值	得分	备注
1. 企业资质变化情况	1.1	生产许可证与营业执照一致。	企业生产许可证载明的企业名称与工商营业执照一致。	0.5		
	*1.2	生产许可证在有效期内。	生产许可证在有效期内。	2.0		
	1.3	实际生产场所与生产许可证相符。	企业实际生产场所与生产许可证内容一致。	1.0		
2. 生产环境条件	2.1	厂区无扬尘、无积水, 厂区、车间卫生整洁。	1. 厂区内外环境整洁, 厂区的地面、路面及运输等不对产品的生产造成污染; 2. 企业生产厂区非绿化的地面、路面采用硬质材料铺设, 便于清除积水; 3. 厂区内垃圾单独存放, 并远离生产区, 排污沟渠合理设置, 不造成污染; 4. 生产、行政、生活辅助区的总体布局合理, 不互相妨碍; 5. 企业根据产品特点和工艺要求设置原辅料库、生产厂房、包装场所、成品库、检验室、留样室、危险品仓库等生产用房; 6. 企业生产场所清洁卫生, 能满足国家有关规定的卫生要求; 生产有微生物指标产品的生产车间设置有效的防尘、防鼠、防蚊蝇、防昆虫和其它动物进入的设施 (在封闭式设备中完成生产过程的除外); 7. 产品的包装场所墙壁和屋顶采用防潮、防腐蚀、防毒、防渗和不易脱落的无毒材料, 地面平整防滑、耐磨、无毒、耐腐蚀、不渗水、便于清洗。生产有微生物指标的产品, 还应设有专用内包装或灌装场所, 具有空气消毒或净化设施。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（食品添加剂生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
2. 生产环境条件	*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。	周围无虫害大量孳生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源等有毒有害及潜在污染源。各类污染源难以避开时应有必要的防范措施，有效清除污染源造成的影响。	2.0		
	*2.3	卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	1. 卫生间位置设置合理，与生产、包装或贮存等区域未直接连通； 2. 卫生间保持清洁，并设置洗手设施。	1.5		
	2.4	有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。	生产有微生物指标产品的生产车间和包装车间设有更衣室，配备相应的更衣设施、非手动式流水洗手、干手、消毒等设施（在封闭式设备中完成生产过程的除外）。	1.0		
	2.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	1. 根据生产需要设置通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施，并运转正常； 2 室内排水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护措施，防止污染和虫害侵入； 3. 配备适宜的通风、排气设施，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域，必要时安装有空气过滤、净化或除尘设施。通风设施易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入；采用空气净化装置的生产车间，其空气进风口应远离排风口，距地面 2.0 米以上，附近不得有污染源； 4. 企业生产车间内照明度满足生产加工要求，位于工作台和裸露产品上方的照明设备加防护罩； 5. 厂房应有应急照明设施，对易燃易爆产品生产区域必须有防爆照明等设施。	1.0		
	2.6	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	1. 生产过程中使用的洗涤剂、消毒剂等化学品由专人管理，未与原料、成品、半成品或包装材料混放，有相应的使用记录； 2. 除清洁消毒必需和工艺需要，未在生产场所使用和存放可能造成污染的化学品。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 3 页）

（食品添加剂生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
3. 进货查验结果 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少于 2 种，不足 2 种的全部检查。	*3.1	查验原辅料供货者的许可证、产品合格证明文件；供货者无法提供有效合格证明文件的原料，有检验记录。	1. 建立原辅材料进货查验记录制度； 2. 查验进货产品合格证明，对实施生产许可管理的原辅材料还查验供货者的生产许可证明； 3. 供货者无法提供有效合格证明文件的原料，有入厂检验记录。	2.0		
	*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。	1. 原辅材料的进货验收留有记录，记录真实完整，记录内容应包括原辅材料的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等； 2. 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。	2.0		
	3.3	建立和保存原辅料的贮存、保管记录和领用出库记录。	1. 原辅料有进库、贮存、出库和领用记录； 2. 仓库出货顺序遵循先进先出的原则，必要时可根据不同原辅料的特性确定出货顺序。	1.0		
4、生产过程控制注：在成品库至少抽取 2 批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽 1 种查。	4.1	有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	1. 建立有食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行自查，留有自查记录； 2. 生产经营条件发生变化或者有发生食品安全事故潜在风险的，能够按照要求进行处置。	1.0		
	*4.2	使用的原辅料的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	1. 现场抽查的产品所使用的原辅料、与索证索票、进货查验记录一致； 2. 现场抽查的产品所使用的原辅料与产品标签的配料表一致。	2.0		
	*4.3	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。	1. 建立有生产投料记录； 2. 记录完整，包括有投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	2.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 4 页）

（食品添加剂生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、生产过程控制 注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽1种查。	*4.4	未发现使用药品、使用仅用于保健食品的原料及使用不符合对级别作出规定的原料的生产。	1. 生产车间现场以及进货记录、投料记录、产品配料表中未发现药品或仅用于保健食品的原料； 2. 食品添加剂产品标准中对原料级别作出规定的，企业使用相应级别或质量更高的原料；对原料级别未作具体规定的，企业可自行选择原料级别。	2.0		
	*4.5	生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。	企业记录中的生产工艺和参数与申请许可时提交的一致。	2.0		
	*4.6	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	1. 明确食品安全关键控制环节，制定所需的产品配方、工艺规程、作业指导书等工艺文件； 2. 实际生产中复配食品添加剂的产品配方、使用范围、使用量以及有害物质、致病性微生物等的控制要求与生产许可实地核查留存文件一致； 3. 依据关键质量控制点的操作控制程序实施质量控制，保存记录。	2.0		
	4.7	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	1 各生产环节没有交叉污染和混杂现象； 2.可能产生有害气体、粉尘和污水污染源的生产场所单独设置，对最终产品未造成影响。	1.0		
	4.8	未发现原辅料、半成品与成品交叉污染。	无原辅料、半成品与成品交叉污染。	1.0		
	4.9	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	1. 有必备的温、湿度控制设备，并有记录； 2. 温、湿度控制设备运行正常； 3. 现场温、湿度达到要求。	0.5		
	4.10	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	1. 主要生产设备、设施未发生变化，正常运转； 2. 生产设备、设施有维修保养制度，有维护、保养记录，记录项目齐全、完整。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 5 页）

（食品添加剂生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
4、生产过程控制	4.11	未发现超出许可范围生产的情况。	生产现场实际生产的品种在生产许可证载明的许可范围内。	1.0		
	*4.12	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	产品标注的生产日期或批号与生产实际一致。	1.5		
	4.13	工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。	1. 从事食品添加剂的包装、复配食品添加剂及食品用香精生产的人员，进入生产场所前洗净双手，穿戴清洁的工作衣、帽，头发不露于帽外，不佩戴首饰； 2. 生产车间内无与生产无关的个人用品或其他与生产不相关物品。	1.0		
5、产品检验结果 注：采取抽查方式	5.1	企业自检的，应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，检验仪器设备按期检定。	1. 企业具有与所生产的产品相适应的、能满足检验标准规定方法或检验需求的检验设备、试验设备、计量设备和试剂； 2. 出厂检验用仪器、仪表、量具、衡器等，适用范围和精密度符合检验要求，定期检定或校准； 3. 企业检验人员具有与工作相适应的质量安全知识和检验技能，了解检验方法、过程，能够独立完成检验工作。	1.0		
	5.2	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。	1. 被委托的检验机构具有法定检验资质； 2. 委托检验协议在有效期内，委托检验项目、批次符合规定； 3. 有满足批批检验要求的委托检验报告。	1.0		
	*5.3	有与生产产品相适应的现行有效标准以及引用的其他标准的文本，按照标准规进行检验。	检验室配备完整的现行有效标准（食品安全国家标准，国家标准，行业标准，卫生部指定的产品标准、质量规格、质量要求等）以及引用的其他标准（卫生标准、检验方法、生产规范等）的文本，按照标准的要求，对出厂的产品进行批批检验，检验合格后出厂销售。	1.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 6 页）

（食品添加剂生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
5、产品检验结果 注：采取抽查方式	*5.4	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。	1. 出厂检验报告与生产记录、产品入库记录的批次相一致； 2. 出厂检验报告中的检验结果有相对应的原始检验记录； 3. 记录和保存原始检验数据和检验报告，对检验原始数据与对应的检验产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、检验结果等内容按规定进行记录，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。	2.0		
	5.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	企业应对生产的每批产品留存样品并记录，样品保存期限不少于产品保质期。	1.0		
6. 贮存及交付控制 注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	*6.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	1. 原辅料的贮存有专人管理； 2. 库房应当整洁、地面平整，保持清洁和干燥。库房通风、温度、湿度和防火防鼠等设施条件应满足物品存放的要求； 3. 库房内原辅材料、半成品、成品及包装材料等各类材料和产品应分区域、离地、离墙存放。不同贮存区域应有明确标识，账、物相符； 4. 属于危险化学品范畴的原辅料，应设立危险品库房，并满足相应要求。	1.5		
	*6.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	如食品添加剂生产所用原辅料涉及到食品添加剂（如复配食品添加剂、香精等）应当专门贮存，明显标示，专人管理。	1.5		
	6.3	不合格品应在划定区域存放	不合格品单独存放、明显标示，并及时处理。	1.0		
	6.4	根据产品特点建立和执行相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录	根据产品特点建立和执行相应的出入库管理、仓储、运输和交付控制制度，并如实记录。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 7 页）

（食品添加剂生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
6. 贮存及交付控制注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	6.5	仓库温湿度应符合要求。	1. 有特定温、湿度贮存要求的原料或产品，仓库设有温、湿度控制设施，定期检查并如实记录； 2. 冷库温度符合原料、产品贮存要求，并设有可正确指示库内温度的指示设施及温度自动控制器。	1.0		
	6.6	生产的产品在许可范围内。	成品库中的产品在许可范围内。	1.0		
	6.7	有销售台账，记录应当真实、完整；	有销售记录，内容真实、完整，同批次产品的数量、生产日期或生产批号信息与生产记录、检验报告、入库记录、出库记录相符，购货者名称与销售发票、发货单名称一致。	1.0		
	6.8	销售台账如实记录食品添加剂的名称、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。	1. 销售台账如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等相关内容； 2. 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。	1.0		
7. 不合格品管理和食品召回注：采取抽查方式	7.1	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。	1. 建立有不合格品管理制度； 2. 不合格品单独存放； 3. 按照制度要求处置不合格品； 4. 有不合格品的处置记录。	1.0		
	*7.2	实施召回，有召回计划、公告等相应记录。	1. 建立不合格产品召回管理制度； 2. 对销售的不合格产品，按规定实施召回，并有召回计划、召回公告、召回记录（含产品名称、规格、生产日期、批次、数量等信息）等； 3. 召回记录保存期限不少于 2 年。	1.5		
	*7.3	召回食品有处置记录。	召回食品有处置记录，能够采取补救、无害化处理、销毁等措施，召回记录和处理记录信息相符。	1.5		
	*7.4	未发现使用召回产品重新加工情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	未发现使用召回产品作为原料用于生产，或者经过改换包装等方式以其他形式进行销售。	2.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 8 页）

（食品添加剂生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
8. 从业人员管理	8.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	任命有食品安全管理人员和负责人、检验人员，相关人员有在岗履职记录。	1.0		
	8.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。	有培训和考核计划，保留有相关记录。	1.0		
	*8.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	未聘用依法禁止从事食品安全管理的人员。	1.5		
	8.4	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。	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。	1.0		
	*8.5	建立从业人员健康管理制度，接触直接入口食品人员有健康证明，符合相关规定。	1. 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生产人员每年进行健康体检并获得健康证明； 2. 未发现患有法律规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。	1.5		
8. 从业人员管理	8.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	有培训制度、计划及相关培训内容记录。	1.0		
9. 食品安全事故处置	9.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	收集食品安全风险信息，定期排查本企业食品安全风险隐患，并有记录。	1.0		
	9.2	有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。	有食品安全应急预案，并按照预案定期开展食品安全应急演练，有相关演练记录；有落实食品安全防范措施的记录。	1.0		
	*9.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	曾发生食品安全事故的企业，能够根据预案进行报告、召回、处置等，检查相关记录；查找原因，制定有效的措施，并有效防止同类事件再次发生。	1.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 9 页）

（食品添加剂生产企业）

编号：

检查项目	序号	检查内容	评分标准（检查方法）	分值	得分	备注
10. 食品 添加 剂生 产者 管理	*10.1	原料和生产工艺符合产品标准规定。	1. 原料符合产品执行标准要求； 2. 工艺符合产品执行标准要求	2.0		
	10.2	复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。	1. 实际配方同许可申报配方相符； 2. 变更配方按规定报告（配方中各单一品种食品添加剂和辅料未发生变化，仅配比发生变化的除外）。	1.0		
	10.3	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。	1. 根据 GB29924-2013《食品安全国家标准食品添加剂标识通则》要求标注名称、规格、净含量、生产日期、成分或配料表、生产者的名称和地址及联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、使用范围和用量及使用方法、生产许可证编号等； 2. 在食品添加剂标签的醒目位置，清晰地标示“食品添加剂”字样； 3. 提供给消费者直接使用的食品添加剂：注明“零售”字样；复配食品添加剂标明各单一食品添加剂品种及含量；含有辅料的单一品种食品添加剂，标明除辅料以外的食品添加剂品种的含量。	1.0		
总计				70	[总得分]	
检查结论及处理意见 (可另附表)		检查结果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合 结果处理： <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 书面限期整改 <input type="checkbox"/> 食品添加剂生产者立即停止生产活动				
被检查单位意见 (可另附表)						
检查人员签名： [手签名]			企业法人代表或其授权人签名： [手签名]			
年 月 日			年 月 日（章）			

说明：1.上表中打*号的为重点项，其他为一般项。

2. 每次检查抽查重点项不少于 10 个，总检查项目不少于 20 个。

3. 如果检查项目存在合理缺项，该项不得分，并在备注中说明。

食品特殊产品直接定级标准

食品生产企业生产的产品为以下品种之一的，如风险评价分数（品种、规模、管控评价分数之和）不足高风险等级，直接调整为 71 分，确定为高风险：

1. 保健食品
2. 特殊医学用途配方食品；
3. 婴幼儿配方食品；
4. 特殊膳食食品。

食品生产加工小作坊不得生产以上产品。

食品销售类附录 1

食品销售市场开办者、食品销售者、食用农产品市场开办者、 校园周边食品销售者品种业态评定标准

风险要素	序号	业态类别	评分标准	分值	得分
品种业态	1	食品零售	加8分	20	
	2	食品零售(含自制食品、散装食品、冷冻冷藏食品)	加12分		
	3	食品批发	加16分		
	4	食品销售市场	加20分		
	5	食用农产品市场	加20分		
	6	食品贮存、运输经营	加16分		
	7	校园周边食品销售者	加70分	70	

食品销售类附录 2

食品销售市场开办者、食品销售者、食用农产品市场开办者、 校园周边食品销售者规模大小评定标准

风险要素	序号	规模类别	评分标准	分值	得分
规模大小	1	200平方米以下	加8分	20	
	2	201-1000平方米	加12分		
	3	1001-2000平方米	加16分		
	4	2001-3000平方米	加18分		
	5	3000平方米以上	加20分		

备注：

1 市场开办者风险评定得分：市场内销售者、市场开办者检查得分相加。市场开办者现场检查得分占比 50%，市场销售者现场检查平均得分占比 50%。销售者得分按照检查数取加权平均分。

2、市场内销售者检查数：500 家以下不低于 3%，500--1000 家不低于 2.5%，不少于 15 家，1000 家以上不低于 2%，不少于 25 家。

3、市场内发生违反《食品安全法》三十四条规定的经营行为，直接认定为高风险。

4、食品市场开办者包括：柜台出租者、展销会举办者、网络食品交易第三方平台提供者。

5、涉及合理缺项的，该项不加分。

6、有* 号为日常监督检查的重点项。

7、有双* 的为关键项，直接认定为高风险项。

8、无* 号为日常监督检查的一般项。

9、检查结果：符合：检查中未发现问题的，检查结果判定为符合；基本符合：发现小于 8 项（含）一般项存在问题的，检查结果判定为基本符合；不符合：发现大于 8 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。

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（食品销售者）

编号： []

进货 查验 和 进货 查验 记录	6	* 食品销售企业是否建立进货查验记录；查验记录是否完整（查验记录应包含食品的名称、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）；是否保存相关凭证。（4分）	现场检查，查看资料（未建立进货查验记录，加4分；随机抽查2个以上品种，记录不完整的，缺一项加1分，加完为止。）	4	
	7	* 从事食品批发业务的销售企业是否建立食品销售记录制度；是否如实记录批发食品的名称、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；保存相关凭证。（4分）	现场检查，查看资料（无销售记录的，加4分，随机抽查2个以上品种，销售记录不完整的，缺一项加1分，加完为止）	4	
	8	* 销售者是否建立食用农产品进货查验记录制度；是否如实记录食用农产品的名称、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。（4分）	现场检查，查看资料（无记录的，加4分，随机抽查2个以上品种，销售记录不完整的，缺一项加1分；加完为止。）	4	
食品 标签 外观 质量	9	*（1）食品是否在保质期内；（1分） *（2）食品感官性状是否正常。（1分）	现场检查	2	
	10	* 经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。（2分）	现场检查	2	
	11	* 食品是否符合国家为防病等特殊需要的要求。（2分）	现场检查	2	
	12	*（1）经营的预包装食品、食品添加剂的包装上是否有标签，标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定；（1分） *（2）销售散装食品，是否在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、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。（1分）	现场检查	2	
	13	*（1）经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式；（1分） *（2）经营的进口预包装食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。（1分）	现场检查	2	

安徽省食品监督检查表（续表第3页）

（食品销售者）

编号： []

场所环境	14	(1) 库房是否与生活区分开，有通风、防虫、防鼠设施；（0.5分） (2) 库房是否配备与库存食品贮存条件相适应的设备设施；（0.5分） (3) 库存产品是否分类分区、隔墙离地摆放；（0.5分） (4) 库房是否设货位标识，出入库记录，确保货物先进先出。（0.5分）	现场检查	2	
	15	(1) 经营场所是否整洁，地面、墙面、顶面是否干燥，无渗水、无霉变；（1分） (2) 是否具备与经营食品相适应的防尘、防鼠、防虫及贮藏设施。（1分）	现场检查	2	
	16	(1) 是否具有与经营食品品种、数量相适应的场所；（0.5分） (2) 经营场所是否与污染源保持规定的距离，废弃物是否合理存放和销毁；（1分） (3) 是否具有与经营食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。（0.5分）	现场检查	2	
经营过程控制	17	* (1) 是否按要求贮存食品；（2分） (2) 是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品；（3分）	现场检查	5	
	18	* (1) 是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。（2分） * (2) 对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。（3分）	现场检查	5	
问题产品处置	19	(1) 及时下架不合格食品、食用农产品并记录；（2分） (2) 问题食品是否按照规定召回；（2分） * * (3) 发生食品安全事故的，是否按规定上报所在地市场监督管理部门。（2分）	查看资料	6	

安徽省食品监督检查表（续表第 5 页）

（食品销售者）

编号： []

21	<p>散装食品：</p> <p>（1）是否按照“生熟分开”的原则存放食品，防止交叉污染；（1分）</p> <p>（2）直接食用的散装食品是否放置在容器或包装（食品级材料）内，附有罩具，避免灰尘和虫蝇；（1分）</p> <p>（3）是否及时清理并妥善处理变质或被污染的散装食品；（1分）</p> <p>*（4）是否在容器、外包装上标明食品名称、生产厂家、生产日期、保质期、联系方式等内容；（1分）</p> <p>（5）贮存条件是否符合要求。（1分）</p>	现场检查	5	
22	<p>自制食品：</p> <p>（1）是否安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作；（1分）</p> <p>（2）自制食品加工区域是否符合规范，加工展示是否符合要求；（1分）</p> <p>（3）是否落实索证索票、进货查验记录制度；（1分）</p> <p>（4）食品添加剂是否符合“五专”要求，是否超范围、超剂量使用食品添加剂或添加非食用物质；（1分）</p> <p>（5）冷冻冷藏消毒保洁是否符合要求；（1分）</p> <p>（6）标签标识是否符合散装食品要求。（1分）</p>	现场检查，查看资料	6	
23	<p>冷藏冷冻食品：</p> <p>（1）陈列的食品是否配备温度显示装置并符合食品安全要求；（2分）</p> <p>（2）储运流转环境温度是否符合要求；（1分）</p> <p>（3）冷藏冷冻食品是否按生熟和品种分类存放，不得混有污染食品的物质；（1分）</p> <p>（4）冷藏冷冻的设施设备是否定期清理消毒。（1分）</p>	现场检查	5	
24	<p>食用农产品：</p> <p>（1）销售的食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品，是否符合食品安全国家标准；（2分）</p> <p>（2）快检疑似不合格的食用农产品，是否就地封存停止销售；（1分）</p> <p>（3）食用农产品是否是与有毒有害物质一同储存摆放。（2分）</p>	现场检查	5	

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（食用农产品市场开办者）

编号: []

	9	<p>(1) 是否设置食品安全等信息公示媒介；(2 分)</p> <p>(2) 是否公示食品安全管理制度、食品安全管理人员、食用农产品抽检结果、投诉举报电话、监管部门监管信息、日常管理信息等内容。(1 分)</p>	现场检查	3	
市场开办者责任	10	市场开办单位是否具备经营资格。(2 分)	现场检查	2	
	11	<p>(1) 是否建立并落实食品安全管理制度(包括但不限于市场准入、日常管理、问题食品处理、信息公示、抽检和快检、经营者培训、不合格食品信息报告、事故应急处置等)；(2 分)</p> <p>(2) 是否配备专职或兼职食品安全管理员；(2 分)</p> <p>(3) 是否对食品从业人员的教育、培训和管理。(2 分)</p>	现场检查，查看资料	6	
	12	是否与入场销售者签订《食品安全责任书》、《食用农产品质量安全协议》，明确入场销售者食品安全责任以及违约责任。(5 分)	现场检查，查看资料(批发市场未签订协议加 5 分；农贸市场既未签订协议，又未签订责任书加 5 分。随机检查销售者，发现 1 户未签协议加 1 分，加完为止)。	5	
	13	<p>(1) 是否查验并留存入场销售者的社会信用代码或身份证复印件，食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件，建立管理档案；(3 分)</p> <p>(2) 是否定期(批发市场至少每月一次)对进场销售者的经营资格、环境条件进行检查，有检查记录；(1 分)</p> <p>(3) 发现场内销售者主体不合法、条件不具备、擅自改变条件等问题的，是否要求其整改并及时报告属地监管部门。(1 分)</p>	现场检查，查看资料	5	
	14	监督销售者落实进货查验和查验记录制度等法定义务。(3 分)	现场检查，查看资料	3	
	15	<p>(1) 批发市场是否印制统一格式的销售凭证；(3 分)</p> <p>(2) 销售凭证是否载明食用农产品名称、产地、数量、销售日期及销售者名称、地址、联系方式等项目，销售凭证作为销售者销售记录和其他购货者的进货查验记录凭证。(2 分)</p>	现场检查，查看资料	5	

者得分按照检查数取加权平均分。

7、食用农产品市场内销售者检查数：500家以下不低于3%，500--1000家不低于2.5%，不少于15家，1000家以上不低于2%，不少于25家，销售者得分按照检查数取加权平均分。

8、有*号为日常监督检查的重点项目。

9、有双*的为关键项，直接认定为高风险项。

10、无*号为日常监督检查的一般项。

11、检查结果：符合：检查中未发现问题的，检查结果判定为符合；基本符合：发现小于8项（含）一般项存在问题的，检查结果判定为基本符合；不符合：发现大于8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。

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（食用农产品销售者）

编号： []

6	(1) 食用农产品的运载工具、垫料、包装物、容器等，是否符合国家规定的卫生条件和动植物防疫条件；（2分） (2) 不得将食用农产品与有毒有害物品混装运输；（2分） (3) 清洗、整理、加工、保鲜、包装、贮存食用农产品是否符合《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的规定。（2分）	现场检查，查看资料	6	
7	(1) 是否及时下架不合格食品、食用农产品并记录；（2分） (2) 问题食品是否按照规定召回。（2分）	现场检查，查看资料	4	
总计			35	[]

备注：食用农产品销售者暂不进行风险评定，此表是食用农产品市场内销售者检查表，总分为 35 分，是食用农产品市场开办者风险评定得分的一部分。市场内销售者检查数：500 家以下不低于 3%，500--1000 家不低于 2.5%，不少于 15 家，1000 家以上不低于 2%，不少于 25 家，销售者得分按照检查数取加权平均分。

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（校园周边食品销售者）

编号： []

进货 查验 和 进货 查验 记录	6	* 食品销售企业是否建立进货查验记录；查验记录是否完整（查验记录应包含食品的名称、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）；是否保存相关凭证。（5分）	现场检查，查看资料（未建立进货查验记录，加5分；随机抽查2个以上品种，记录不完整的，缺一项加1分，加完为止。）	5	
	7	* 从事食品批发业务的销售企业是否建立食品销售记录制度；是否如实记录批发食品的名称、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；保存相关凭证。（5分）	现场检查，查看资料（无销售记录的，加5分，随机抽查2个以上品种，销售记录不完整的，缺一项加1分，加完为止）	5	
	8	* 销售者是否建立食用农产品进货查验记录制度；是否如实记录食用农产品的名称、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。（5分）	现场检查，查看资料（无记录的，加5分，随机抽查2个以上品种，销售记录不完整的，缺一项加1分；加完为止。）	5	
食品 标签 外观 质量	9	*（1）食品是否在保质期内；（1.5分） *（2）食品感官性状是否正常。（1.5分）	现场检查	3	
	10	* 经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。（2分）	现场检查	2	
	11	* 食品是否符合国家为防病等特殊需要的要求。（2分）	现场检查	2	
	12	*（1）经营的预包装食品、食品添加剂的包装上是否有标签，标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定；（1分） *（2）销售散装食品，是否在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、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。（1分）	现场检查	2	
	13	*（1）经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式；（1分） *（2）经营的进口预包装食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。（1分）	现场检查	2	

安徽省食品监督检查表（续表第3页）

（校园周边食品销售者）

编号： []

场所环境	14	(1) 库房是否与生活区分开，有通风、防虫、防鼠设施；（0.5分） (2) 库房是否配备与库存食品贮存条件相适应的设备设施；（0.5分） (3) 库存产品是否分类分区、隔墙离地摆放；（0.5分） (4) 库房是否设货位标识，出入库记录，确保货物先进先出。（0.5分）	现场检查	2	
	15	(1) 经营场所是否整洁，地面、墙面、顶面是否干燥，无渗水、无霉变；（1分） (2) 是否具备与经营食品相适应的防尘、防鼠、防虫及贮藏设施。（1分）	现场检查	2	
	16	(1) 是否具有与经营的食品品种、数量相适应的场所；（0.5分） (2) 经营场所是否与污染源保持规定的距离，废弃物是否合理存放和销毁；（1分） (3) 是否具有与经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。（0.5分）	现场检查	2	
经营过程控制	17	* (1) 是否按要求贮存食品；（2分） (2) 是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品；（3分）	现场检查	5	
	18	* (1) 是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。（2分） * (2) 对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。（4分）	现场检查	6	
问题产品处置	19	(1) 及时下架不合格食品、食用农产品并记录；（2分） (2) 问题食品是否按照规定召回；（2分） * * (3) 发生食品安全事故的，是否按规定上报所在地市场监督管理部门。（2分）	查看资料	6	

安徽省食品监督检查表（续表第 4 页）

（校园周边食品销售者）

编号: []

品种 管控	20	<p>散装食品:</p> <p>(1) 是否按照“生熟分开”的原则存放食品,防止交叉污染;(1分)</p> <p>(2) 直接食用的散装食品是否放置在容器或包装(食品级材料)内,附有罩具,避免灰尘和虫蝇;(1分)</p> <p>(3) 是否及时清理并妥善处理变质或被污染的散装食品;(1分)</p> <p>* (4) 是否在容器、外包装上标明食品名称、生产厂家、生产日期、保质期、联系方式等内容;(1分)</p> <p>(5) 贮存条件是否符合要求。(1分)</p>	现场检查	5	
	21	<p>自制食品:</p> <p>(1) 是否安排患有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作;(1分)</p> <p>(2) 自制食品加工区域是否符合规范,加工展示是否符合要求;(1分)</p> <p>(3) 是否落实索证索票、进货查验记录制度;(1分)</p> <p>(4) 食品添加剂是否符合“五专”要求,是否超范围、超剂量使用食品添加剂或添加非食用物质;(1分)</p> <p>(5) 冷冻冷藏消毒保洁是否符合要求;(1分)</p> <p>(6) 标签标识是否符合散装食品要求。(1分)</p>	现场检查,查看资料	6	
	22	<p>冷藏冷冻食品:</p> <p>(1) 陈列的食品是否配备温度显示装置并符合食品安全要求;(2分)</p> <p>(2) 储运流转环境温度是否符合要求;(1分)</p> <p>(3) 冷藏冷冻食品是否按生熟和品种分类存放,不得混有污染食品的物质;(1分)</p> <p>(4) 冷藏冷冻的设施设备是否定期清理消毒。(1分)</p>	现场检查	5	
	23	<p>食用农产品:</p> <p>(1) 销售的食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用</p>	现场检查	5	

		是否符合食品安全国家标准；（2分） （2）快检疑似不合格的食用农产品，是否就地封存停止销售；（1分） （3）食用农产品是否是与有毒有害物质一同储存摆放。（2分）			
	24	* * 是否有《食品安全法》禁止经营的食物、食品添加剂。（加6分）	现场检查	6	
食品 贮存 和运 输经 营者	25	（1）贮存、运输和装卸食物的容器、工具和设备是否安全、无害，保持清洁；（1分） （2）容器、工具和设备是否符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求；（1分） （3）食物是否与有毒、有害物质一同贮存、运输。（2分）	现场检查	4	
	总计			100	[]
检查结论及处理意见 （可另附表）					
被检查单位意见 （可另附表）					
检查人员签名： [手签名] 年 月 日			企业法人代表或其授权人签名： [手签名] 年 月 日（章）		

备注：

- 1、校园周边食物销售者直接认定为高风险。
- 2、有*号为日常监督检查的重点项目。
- 3、有双*的为关键项，
- 4、无*号为日常监督检查的一般项。

餐饮服务类附录 1

安徽省食品监督检查表 (餐饮服务单位)

编号: _____

名称: _____ 类别: _____ 法人/负责人: _____

社会信用代码/注册号: _____ 许可/登记证号: _____

经营地址: _____

检查类别: _____ 检查机关: _____ 检查人: _____

检查项目	序号	检查内容	评分标准 (检查方法)	分值	得分	备注
许可与 制度 管理	1	是否超过有效期限	看证件	2		
	2	是否存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为	看证件	2		
	3	是否擅自改变许可类别、备注项目	看证件	2		
	4	是否擅自改变经营地址	看证件	1		
	5	是否在醒目位置悬挂食品经营许可证及公示等级标识	看现场	2		
	6	监督检查结果记录表公示的时间、位置是否符合要求	看现场	2		
	7	是否建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度	看资料	3		
	8	是否制定食品安全事故处置方案	看资料	1		
人员 管理	9	是否配备专职或兼职食品安全管理人员	看资料	2		
	10	是否聘用禁聘人员从事食品安全管理	看证件	2		
	11	从业人员中是否存在无健康证明的人员	看证件	2		
	12	是否安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作	看现场	2		
	13	是否执行晨检制度	看现场	1		
	14	从业人员个人卫生是否符合要求	看现场	1		
	15	是否制定并执行从业人员培训制度	看资料	1		
场所 环境	16	场所布局是否符合许可要求	看现场	1		
	17	公共场所是否清洁卫生、是否受到有毒有害气体和物质污染	看现场	2		
	18	专间区域是否符合要求	看现场	1		
	19	专用区域是否符合要求	看现场	1		
	20	地面与排水是否符合要求	看现场	1		
	21	墙壁与门窗是否符合要求	看现场	1		
	22	屋顶与天花板是否符合要求	看现场	1		
	23	卫生间是否保持清洁、卫生,并定期清理	看现场	2		
	24	更衣场所是否符合要求	看现场	1		
	25	餐厨废弃物处置是否符合要求	看现场	2		
	26	用水是否符合生活饮用水卫生标准	看现场	1		

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（餐饮服务单位）

编号：_____

设施 设备	27	专间设施是否符合要求	看现场	1		
	28	洗手消毒设施是否符合要求	看现场	1		
	29	供水设施是否符合要求	看现场	1		
	30	通风排烟设施是否符合要求	看现场	1		
	31	清洗、消毒、保洁设施是否符合要求	看现场	1		
	32	防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求	看现场	1		
	33	采光照明设施是否符合要求	看现场	1		
	34	设备、工具和容器是否符合要求	看现场	1		
	35	场所及设施设备管理是否符合要求	看现场	1		
	36	废弃物暂存设施是否符合要求	看现场	1		
采购 贮存	37	是否采购了禁止经营的食品	看现场	3		
	38	是否符合索证索票、查验记录要求	看资料	2		
	39	贮存是否符合要求	看现场	2		
	40	是否开展定期检查与清理	看现场	2		
加工 制作	41	粗加工与切配是否符合要求	看现场	1		
	42	烹饪过程是否符合要求	看现场	1		
	43	备餐及供餐是否符合要求	看现场	1		
	44	凉菜配制、裱花操作是否符合要求	看现场	1		
	45	生食海产品加工是否符合要求	看现场	1		
	46	现榨饮料及水果拼盘制作是否符合要求	看现场	1		
	47	面点制作是否符合要求	看现场	1		
	48	烧烤加工是否符合要求	看现场	1		
	49	食品再加热是否符合要求	看现场	1		
	50	食品留样是否符合要求	看现场	1		
清洗 消毒	51	清洗是否符合要求	看现场	2		
	52	消毒是否符合要求	看现场	2		
	53	保洁是否符合要求	看现场	2		
	54	集中消毒的餐饮具是否具有消毒合格凭证	看现场	2		
食品添 加剂	55	是否符合“五专”要求	看现场	3		
	56	是否符合相关备案和公示要求	看现场	1		
	57	是否存在超范围、超剂量使用现象	看现场	3		
检验 运输	58	检验是否符合要求	看现场	2		
	59	标识、包装是否符合要求	看现场	2		
	60	储存、运输是否符合要求	看现场	2		

特殊食品生产类附录 1

安徽省食品监督检查表

(保健食品生产企业)

名称: _____ 类别: _____ 法人/负责人: _____

社会信用代码/注册号: _____ 许可/登记证号: _____

生产/经营地址: _____

检查类别: _____ 检查机关: _____ 检查人: _____

检查项目	序号	检查内容	检查方法	分值	得分	备注
1. 生产者资质情况	1.1	生产许可证在有效期内。	查看生产许可证。	0.5		
	*1.2	实际生产的保健食品在生产许可范围内。	查看许可证和保健食品的注册证书、备案凭证。	1.5		
	*1.3	保健食品注册证书或备案凭证有效。	查看保健食品的注册证书、备案凭证。	1.0		
	1.4	公示市场监管部门日常监督检查结果信息,并保持至下次日常监督检查。	查看日常监督检查结果信息公示情况。	0.5		
2. 进货查验情况	*2.1	建立主要原料供应商检查评价制度,对主要原料供货商的食品安全状况进行实地查验和检查评价,并做好记录。	抽查主要原料供货商的许可证和检查报告、评价记录。	1.0		
	*2.2	查验原辅料和包装材料供货者的许可证和产品合格证明;对无法提供合格证明的食品原辅料,应当按照食品安全标准进行检验。	抽查原辅料和包装材料的产品是否有合格证明、查验记录、进货凭证。对无法提供合格证明的食品原辅料,是否按照食品安全标准进行检验。	1.5		
	*2.3	生产保健食品使用的原辅料与注册或备案的内容一致。	查看产品注册或备案文件与原辅料品种。	1.0		
	2.4	建立并执行原辅料和包装材料进货查验记录制度,如实记录原辅料和包装材料名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。	抽查原辅料和包装材料进货查验记录,是否如实记录原辅料和包装材料名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。	0.5		
	*2.5	进货查验记录和凭证保存期限符合规定。	记录和凭证的保存期限不少于二年。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 2 页）

（保健食品生产企业）

	2.6	原料库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等符合要求。	查看原料库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等是否符合要求	0.5		
	2.7	对温湿度或其他条件有特殊要求的按规定条件贮存。	查看有关原辅料贮存温度、湿度。	0.5		
	*2.8	采购取得《食品生产许可证》（许可品种明细项目载明保健食品原料提取物名称）的保健食品生产企业生产的保健食品原料提取物。	查看原料提取物生产企业是否有许可资质。	1.0		
	2.9	原辅料按待检、合格和不合格严格区分管理，存放处有明显标识区分，离墙离地存放，合格备用的原辅料按不同批次分开存放。	查看原辅料是否按待检、合格和不合格严格区分管理，存放处有明显标识区分，离墙离地存放，合格备用的原辅料按不同批次分开存放。	0.5		
	2.10	原辅料存放设置标识卡，标识卡内容与原辅料台账一致，帐、物、卡相符。	查看有关原辅料及对应的台账、标识卡。	0.5		
	*2.11	按照规定销毁超过保质期原辅料，或者进行无害化处理，并记录处置结果。未发现将超过保质期原辅料退回供货商的情况。	查看原辅料仓库，是否有超过保质期原辅料；查看不合格品处理记录，超过保质期原辅料处理是否符合要求。	1.0		
3. 生产过程控制情况	*3.1	按照经注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。	抽查产品，比较注册或备案的产品配方、工艺与实际的一致性	1.5		
	3.2	空气净化系统定期进行检测和维护保养并记录。	查看空气净化系统定期检测和维护保养记录。	0.5		
	3.3	有相对负压要求的相邻车间之间有指示压差的装置，静压差符合要求。	查看有相对负压要求的相邻车间之间是否有指示压差的装置，静压差符合要求。	0.5		
	3.4	洁净区温湿度符合生产工艺的要求并有监测记录。	查看洁净区温湿度是否符合生产工艺要求，是否有温湿度控制措施和相应记录。	0.5		
	3.5	生产车间设置与洁净级别相适应的人流、物流通道，避免交叉污染。	查看生产车间是否设置与洁净级别相适应的人流、物流通道，洗手、消毒、更衣等设施正常运行。	0.5		
	3.6	保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的应自行完成，具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施。	保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的是否具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施并能自行完成。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 3 页）

（保健食品生产企业）

*3.7	批生产记录、投料记录等真实、完整、可追溯。	抽查批生产记录、投料记录。	1.0		
3.8	工艺文件齐全，包括产品配方、工艺流程、加工过程的主要技术条件及关键控制点、物料平衡的计算方法和标准等内容。	查看工艺文件是否齐全，包括产品配方、工艺流程、加工过程的主要技术条件及关键控制点、物料平衡的计算方法和标准等内容	0.5		
*3.9	投料记录完整，包括原辅料品名、生产日期或批号、使用数量等，并经第二人复核签字。	抽查批生产记录，查看投料记录是否完整，包括原辅料品名、生产日期或批号、使用数量等，并经第二人复核签字。	1.0		
3.10	工艺用水有水质报告，达到工艺规程要求。	查看工艺用水是否有水质报告，达到工艺规程要求。	0.5		
3.11	投料前生产车间及设备按工艺规程要求进行清场或清洁并保存相关记录，设备有清洁状态标识。	抽查相关记录，看投料前生产车间及设备是否按工艺规程要求进行清场或清洁并保存相关记录，设备有清洁状态标识。	0.5		
3.12	员工进入车间应按规定穿着工作服（包括工作衣、帽、口罩、鞋等），洗手消毒后进入车间。车间内未发现与生产无关的物品。	查看车间生产现场。	0.5		
*3.13	连续停止生产半年以上的，恢复生产前进行报告。生产条件发生变化的，企业按照规定申请变更或报告。	询问并查看复工报告，查看生产条件是否变化。	1.0		
*3.14	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	抽查工艺文件和批生产记录。	1.0		
*3.15	现场未发现使用非食品原料、超过保质期的原辅料、回收保健食品生产保健食品的现象。	查看原料仓库、车间等区域，是否有非食品原料、回收食品以及食品添加剂以外的化学物质等，必要时可对产品进行抽检。	1.0		
*3.16	与普通食品共线生产的，建立并执行共线生产验证和清场制度。	查看生产现场和验证、清场记录。	1.0		

安徽省食品监督检查表（续表第 4 页）

（保健食品生产企业）

4. 产 品 检 验 情 况	4.1	设立独立的质量管理部门并有效运行。	查看是否设立独立的质量管理部门并有效运行。	0.5		
	*4.2	落实原辅料、中间产品、成品以及不合格品的管理制度，保存完整的不合格品处理记录。	查看是否落实原辅料、中间产品、成品以及不合格品的管理制度，保存完整的不合格品处理记录。	1.5		
	4.3	落实原辅料、中间产品、成品检验管理制度及质量标准、检验规程。	抽查原辅料、中间产品、成品的检验规程和检验报告。	0.5		
	*4.4	检测仪器和计量器具定期检定或校准。	抽查仪器检定或校准证书。	1.0		
	4.5	有仪器设备使用记录。	查看是否有仪器设备使用记录。	0.5		
	4.6	按照产品技术文件或标准规定的检验项目进行检验。	查看检验报告是否按照产品技术文件或标准规定的检验项目进行检验。	0.5		
	*4.7	设置留样室，按规定留存检验样品，并有留样记录。	查看留样及记录。	1.0		
	4.8	企业自检的，检验室及相应的检验仪器设备满足出厂检验需要。委托有资质的检验机构进行检验的，签订委托检验合同并留存检验报告。	查看并抽查产品检验报告：有符合要求的微生物和理化检验室及相应的仪器设备或试剂；产品的检验报告项目按照企业标准规定进行检验；委托检验的，保存检验报告、委托检验合同、委托机构检验资质。	0.5		
	*4.9	建立和保存原始检验记录和检验报告，检验记录真实、完整。	抽查原始检验记录和检验报告。	1.0		
5. 产 品 标 签、 说 明 书 情 况	*5.1	标签、说明书符合保健食品相关法律、法规的要求。	抽查产品标签、说明书。	1.5		
	*5.2	标签、说明书与注册或备案的内容一致。	抽查产品标签、说明书，与注册或备案文件核对。	1.0		
6. 贮 运及 交 付 控 制 情 况	6.1	建立和执行贮存、运输及交付控制制度和记录。	查看是否建立和执行贮存、运输及交付控制制度，是否有出入库台账。	0.5		
	*6.2	未将保健食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。	现场查看成品库房。	1.0		
	6.3	贮存、运输和装卸保健食品的容器、工器具和设备安全、无害，保持清洁。	查看贮存、运输和装卸保健食品的容器、工器具和设备是否安全、无害，保持清洁。	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 5 页）

（保健食品生产企业）

	6.4	非常温下保存的保健食品，建立和执行贮运时的成品温度控制制度并有记录。	查看非常温下保存的保健食品，是否建立和执行贮运时的成品温度控制制度并有记录。	0.5		
	*6.5	每批产品均有销售记录，记录内容真实、完整、可追溯。	查看销售记录台账。	1.0		
7. 不合格品管理和召回情况	7.1	建立并执行产品退货、召回管理制度。	查看是否建立并执行产品退货、召回管理制度。	0.5		
	*7.2	按规定开展不合格保健食品的召回，并保存召回记录。	查看产品召回记录。	1.0		
	*7.3	对退货、召回的保健食品采取补救、无害化处理或销毁等措施，并保存记录。	查看退货、召回产品的处置记录。	1.0		
	7.4	向当地市场监督管理部门及时报告召回及处理情况。	查看召回报告。	0.5		
8. 从业人员管理情况	8.1	生产和品质管理部门的负责人为专职人员，符合有关法律法规对学历和专业经历要求。	查看人员档案，是否符合有关法律法规对学历和专业经历要求。	0.5		
	8.2	专职技术人员的比例符合有关要求。	查看人员名册，专职技术人员是否比例要求。	0.5		
	8.3	质检人员为专职人员，符合有关要求。	查看人员档案，质检人员是否符合要求。	0.5		
	8.4	建立从业人员培训记录及考核档案。	查看培训、考核档案。	0.5		
	*8.5	建立从业人员健康检查制度和健康档案，直接接触保健食品人员有健康证明，符合相关规定。	抽查相关从业人员健康证明和健康状况检查记录	1.0		
9. 委托加工情况	*9.1	受委托加工保健食品的，按规定签订委托加工协议。	查看委托加工协议。委托方对受托方的生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责；受托方应当依法进行生产，对生产行为负责，并接受委托方的监督。	1.5		
	9.2	受托方建立与所生产的委托产品相适应的质量管理文件。	查看相关质量管理文件	0.5		

安徽省食品监督检查表（续表第 6 页）

（保健食品生产企业）

10. 食品安全事故处置情况	10.1	制定保健食品安全事故处置预案。	查看是否有食品安全事故处置方案。	0.5		
	*10.2	定期检查与生产的保健食品相适应的质量安全防范措施落实情况, 并保存相关记录。	查看是否有食品安全事故演练记录。	1.0		
	10.3	发生保健食品安全事故的, 建立和保存事故处置记录。	查看食品安全事故处置记录。	0.5		
11. 生产质量管理体系建立和运行情况	*11.1	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。	查看自查制度文件、自查记录、整改记录等。	1.5		
	*11.2	定期向市场监督管理部门提交生产质量管理体系自查报告。	查看是否每半年向县级以上市场监督管理部门报送自查报告。	1.0		
总计				50		
检查结论及处理意见(可另附表)						
被检查单位意见(可另附表)						
检查人员签名:	年 月 日		企业法人代表或其授权人签名:	年 月 日(章)		

说明: 上表中打*号的为重点项, 其他为一般项。