附件3

新疆维吾尔自治区食品小作坊现场核查表

申请人名称：

食品类别：

类别名称：

品种明细：

加工场所地址：

审 查 日 期:           年        月        日

使用说明

1.核查组应按照每一项核查内容和评判标准，填写核查记录和核查得分。

2.本表分为7个部分，共30个核查条款。

3.现场核查结论判定原则：现场核查对每个项目判定得分，全部核查项目的总分为100分。现场核查结果以总得分率进行判定，总得分率不修约，只取整数位。参与评分项目的实际得分占参与评分项目应得总分的百分比作为总得分率。核查项目单项得分无0分项且总得分率≥85%的，判定为通过现场核查。核查项目单项符合要求，是指现场核查情况全部符合“核查内容”要求，得满分；基本符合要求，是指现场核查发现的问题属于个别、轻微或偶然发生，不会对食品安全产生严重影响，可在规定时间内通过整改达到食品安全要求的，得一半分数；不符合要求，是指现场核查发现的问题属于申请人内部普遍、严重、系统性或区域性缺陷，可能影响食品安全的，得0分。表中“核查结论”栏必须填写判定结论。

4.某个核查项目不适用时，不参与评分，在“备注”栏目中说明不适用的原因。

| **核查项目** | **序号** | **核查内容** | **分值** | **得分** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、生产加工场所 | 1 | 食品小作坊与有毒、有害场所及其他污染源保持25米以上的距离，保证不受污染。生产加工场所相对独立，与生活区、办公区分开，不得饲养禽畜，不得设立厕所。 | 4 |  |  |
| 2 | 提供的小作坊周围环境平面图，设备设施布局图，工艺流程图，应当与实际保持一致。 | 5 |  |  |
| 3 | 生产加工场所面积与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；按照生产工艺的先后次序和产品特点合理布局，设立原辅料、生产、成品等功能间。 | 3 |  |  |
| 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。 | 3 |  |  |
| 5 | 生产加工场所的顶棚、地面、墙面、隔断、门窗应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀、易清洁的材料建造。门窗应闭合严密，与外界通风设施应装有纱网。 | 3 |  |  |
| 二、设备设施 | 6 | 具备良好的供水和排水、排污设施，具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。排水系统出入口设计合理并有防止污染和虫鼠害侵入的措施。 | 3 |  |  |
| 7 | 具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。 | 3 |  |  |
| 8 | 具备独立的食品添加剂的存储设施。 | 3 |  |  |
| 9 | 设置必要的洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品；具备良好的防鼠、蝇、虫等设施；具备清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且明确标识。 | 6 |  |  |
| 10 | 根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施。 | 3 |  |  |
| 11 | 具备与加工食品相适应的加工设备和工器具。 | 3 |  |  |
| 12 | 直接接触食品的生产设备和工器具采用无毒、无害、易清洁、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合食品安全要求的材料制造。 | 6 |  |  |
| 13 | 使用符合食品安全要求的洗涤剂、消毒剂清洗食品加工设备和工器具。 | 3 |  |  |
| 14 | 包装、贮存、运输和装卸食品的工器具和设备应当安全、无害，保持清洁。 | 3 |  |  |
| 三、设备布局和工艺流程 | 15 | 生产设备应当按照工艺流程有序排列，合理布局。 | 3 |  |  |
| 16 | 应当具备合理的生产工艺流程，原辅料、半成品和成品、生熟食品分区放置，并有明显标识，涉及生、熟料的工器具应分别标记、分开使用，防止生产过程中造成交叉污染。申请的食品类别、产品配方、工艺流程应当与产品执行标准相适应。执行企业标准的，应当依法备案或公开。 | 3 |  |  |
| 17 | 应当制定所需的产品配方、工艺规程等工艺文件，明确生产过程中的食品安全关键环节和控制措施。 | 3 |  |  |
| 18 | 食品添加剂的品种、使用范围和使用量必须符合GB 2760的规定，并独立存放；食品添加剂的称量应使用经计量检定或校准，精度符合要求的称量工具，并记录食品添加剂使用量。食品生产加工用水应符合GB 5749规定。 | 3 |  |  |
| 四、人员管理 | 19 | 应配备食品安全管理人员。人员要求应当符合有关规定。 | 3 |  |  |
| 20 | 应当制定培训计划，对生产加工人员进行岗前培训。 | 3 |  |  |
| 21 | 从事接触直接入口食品生产加工的人员持有有效的健康证明，并应穿戴工作衣帽，保持个人卫生清洁。 | 3 |  |  |
| 五、管理制度 | 22 | 建立进货查验制度，如实记录购进食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证。使用的原辅料符合国家规定和相关标准的要求，严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅料。 | 3 |  |  |
| 23 | 建立生产过程控制制度，制定操作规程，明确原料、生产关键环节控制的相关要求，如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容。 | 3 |  |  |
| 24 | 应当建立并执行运输和交付管理制度，规定根据产品特点选择适宜的运输方式，并做好交付记录。 | 3 |  |  |
| 25 | 建立食品安全追溯管理制度，记录法律法规及标准规定的信息。 | 3 |  |  |
| 26 | 建立食品安全自查制度，对食品安全状况定期进行检查评价。 | 3 |  |  |
| 27 | 建立不合格品管理制度、不安全食品召回和销毁台账制度。 | 3 |  |  |
| 28 | 建立食品安全事故处置方案。 | 3 |  |  |
| 六、标签与标识 | 29 | 食品标签应当按照法律法规规章规范性文件、食品安全国家标准、公告等要求，标注产品名称、产品执行标准、食品小作坊名称、生产地址、生产日期、保质期、净含量规格、登记证编号、保存条件、联系方式等基本信息。 | 6 |  |  |
| 七、试制食品检验报告 | 30 | 应当提交合格的符合产品执行的食品安全标准的试制食品检验报告。延续应当提交上一有效期内每年合格的食品检验报告。 | 1 |  |  |
| 核查情况 | 核查得分率 ；单项为0分的共 项。本次现场核查结论是： 核查组组长签名：      组员签名：   小作坊负责人签字（盖章）：      核查日期 ：    年   月    日   |