附件4

海淀区食品生产加工作坊

必备条件现场核查表

字号名称：

产品类别：

产品名称：

核查日期: 年 月 日

使用说明

1．本核查表适用于对食品生产加工作坊必备条件的现场核查评价。

2．本核查表分为：生产场所要求、生产资源提供、采购质量控制、过程质量管理4个部分，共30个核查项目。每一个核查项目的结论为“合格”、“一般不合格”或“严重不合格”。

3．在30个核查项目中,厂区要求（1.1.1）、厂区要求（1.1.2）、车间要求（1.2.1）生产布局（1.2.4）、生产设备（2.１.1）、设备清洗（2.1.3）、采购验证（3.3）、质量控制（4.2）等8项为重点项目,在表中加“\*”表示。

4．核查组依据本核查表和相应的审查细则对食品生产加工作坊进行现场核查。核查工作结束后，核查组应当填写《食品生产加工作坊必备条件现场核查报告》，核查结论分为：“合格”、“基本合格”或者“不合格”。确定核查结论应当依据以下原则：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 核查结论 | 严重不合格项 | 一般不合格项 | 其中：重点项目一般不合格项 | 备注 |
| 合格 | 0 | 0 | 0 | 三项均满足方可判定 |
| 基本合格 | 0 | ≤8 | ≤4 | 三项均满足方可判定 |
| 不合格 | ≥1 | >8 | >4 | 有一项满足即可判定 |

5．核查组应当将在作坊查出的不合格项，填写到《食品生产加工作坊不合格项改进表》中，并要求作坊尽快进行纠正或采取纠正措施。同时将不合格项的分布情况填写到《海淀区食品生产加工作坊必备条件现场核查表》中。

**一、生产场所要求**

| 序号 | 内容 | 核查项目 | 核查原则 | 核查方法 | 结论 | 核查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1．1 | 厂区要 求 | **\*** 1.食品生产加工场所房屋所有权合法证明、房屋合法使用权证明及其他合法性证明 | 能够证明食品加工场所所在的房屋合法（不属于违章建筑），合格；不能证明合法性，严重不合格。 | 现场观察查阅资料 | □ 合格□ 严重不合格 | 1**\*** |
| **\*** 2.食品加工场所的环保审批材料 | 能够提供环保部门出具的环保审批手续（环评报告、验收批复等），合格；不能提供环保审批手续，严重不合格。 | 现场观察查阅资料 | □ 合格□ 严重不合格 | 2**\*** |
| 3．食品加工作坊周围应无有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源。（生产场所与有毒、有害场所以及其他污染源应保持不少于**100米的**距离。） | 各种污染源对食品加工作坊无污染，合格；有污染，严重不合格。 | 现场观察查阅资料 | □ 合格□ 严重不合格 | 3 |
| 4．加工场所内垃圾应密闭式存放，排污沟渠也应为密闭式，场所内不得散发出异味,不得有各种杂物堆放。 | 垃圾、排污沟渠为密闭式，无异味，无各种杂物堆放，合格；略有不足，一般不合格；达不到要求，严重不合格。 | 现场查看 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 4 |
| 1．2 | 车间要求 | **\*** 1．生产车间或生产场地应当清洁卫生；应有防蝇、防鼠、防虫等措施和洗手、更衣等设施；生产过程中使用的或产生的各种有害物质应当合理置放与处置。 | 达到规定要求，合格；略微欠缺，一般不合格；达不到规定要求，严重不合格. | 现场观察现场检查 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 5**\*** |
| 2．生产车间的高度应符合有关要求；车间地面应用无毒、防滑的硬质材料铺设，无裂缝，排水状况良好；墙壁一般应当使用浅色无毒材料覆涂；房顶应无灰尘；位于洗手、更衣设施外的厠所应为水冲式。 | 达到规定要求，合格；位于洗手、更衣设施外的厠所为水冲式.其它略微欠缺，一般不合格；达不到规定要求，严重不合格。 | 现场查看 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 6 |
| 3.生产车间的温度、湿度、空气洁净度应满足不同食品的生产加工要求。 | 生产车间的温度、湿度、空气洁净度能满足食品生产加工要求，合格；略有误差，一般不合格；满足不了食品生产加工要求，严重不合格。 | 现场查看实际测量 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 7 |
| **\*** 4．生产工艺布局应当合理，各工序应减少迂回往返,避免交叉污染。 | 生产工艺布局合理，各工序前后衔接,无交叉污染，合格；生产工艺布局不太合理,有交叉，一般不合格；生产工艺相互交叉污染，严重不合格。 | 查看文件现场观察 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 8**\*** |
| 5．生产车间内光线充足，照度应满足生产加工要求。工作台、敞开式生产线及裸露食品与原料上方的照明设备应有防护装置。 | 生产车间内光线充足，工作台、敞开式生产线及裸露食品与原料上方的照明设备有防护装置，合格；略有不足，一般不合格；严重不足，严重不合格。 | 现场查看实际测量 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 9 |
| 1．3 | 库房要求 | 1．库房应当整洁，地面平滑无裂缝，有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。库房内的温度、湿度应符合原辅材料、成品及其他物品的存放要求 | 库房符合规定，合格；略有不足，一般不合格；严重不足，严重不合格。 | 现场查看实地测量 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 10 |
| 2．库房内存放的物品应保存良好，一般应离地、离墙存放，并按先进先出的原则出入库。原辅材料、成品（半成品）及包装材料库房内不得存放有毒、有害及易燃、易爆等物品。 | 库房内存放的物品保存良好，合格；保存一般，一般不合格；保存不好或原辅材料、成品（半成品）及包装材料库房内存放有毒、有害及易燃、易爆等物品 ，严重不合格。 | 现场查看查阅记录 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 11 |

**二、生产资源提供**

| 序号 | 内容 | 核查项目 | 核查原则 | 核查方法 | 结论 | 核查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2．1 | 生产设备 | **\*** 1．具有满足生产要求的必备生产设备，生产设备的性能和精度应能满足食品生产加工的要求。 | 具备必备的生产设备，设备的性能和精度能满足食品生产加工的要求，合格；具备必备的生产设备，但个别设备需要完善，一般不合格；不具备必备的生产设备或具备的生产设备的性能和精度不能满足食品生产加工的要求，严重不合格。 | 查阅台帐现场查看查阅记录 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | **12\*** |
| 2．直接接触食品及原料的设备、工具和容器，必须用无毒、无害、无异味的材料制成，与食品的接触面应边角圆滑、无焊疤和裂缝。 | 完全符合规定，合格；直接接触食品及原料的设备、工具和容器的材料符合规定，但与食品的接触面偶有微小焊疤、裂缝等情况，一般不合格；不符合规定，严重不合格。 | 现场查看查阅材料 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 13 |
| **\*** 3.食品生产设施、设备、工具和容器等应加强维护保养，及时进行清洗、消毒。 | 食品生产设施、设备、工具和容器保养良好，使用前后按规定进行清洗、消毒，合格；食品生产设施、设备、工具和容器的维护保养和清洗、消毒工作存在一些不足，一般不合格；存在严重不足，严重不合格。 | 现场查看查阅记录 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 14**\*** |
| 2．2 | 人员要求 | 1食品加工作坊配备食品安全管理员情况 | 至少配备一名食品安全管理员，且在管理文件中明确食品安全管理员的职责权限等 | 座谈了解 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 15 |
| 2.食品安全管理员了解生产者的产品质量责任和义务,以及食品质量安全知识 | 食品安全管理员清楚产品质量责任和义务，有食品质量安全知识，合格；食品安全管理员略知产品质量责任和义务及食品质量安全知识，一般不合格；食品安全管理员不清楚产品质量责任和义务或没有食品质量安全知识，严重不合格。 | 座谈了解 | □ 合格□一般不合格□ 严重不合格 | 16 |
| 3．食品安全管理员应具有一定的质量管理知识及相关的食品生产知识。 | 具有一定的质量管理知识及相关的食品生产知识，合格；略有质量管理知识及相关的食品生产知识，一般不合格；不具备质量管理知识及相关的食品生产知识，严重不合格。 | 座谈了解 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 17 |
| 4食品安全管理员应掌握食品生产专业技术知识和食品质量安全知识。 | 有较高的食品专业技术知识和食品质量安全知识，合格；掌握一般的食品专业技术知识和食品质量安全知识，一般不合格；不掌握食品专业技术知识和食品质量安全知识，严重不合格。 | 座谈了解 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 18 |
| 5.生产加工人员能掌握相关技术文件（作业指导书等），并能正确熟练操作设备。食品生产加工人员必须身体健康，无传染性疾病，穿戴工作衣帽进入生产车间，不在车间里吃喝，不佩带首饰、饰品等进行生产操作。 | 生产操作人员能看懂有关技术文件，能正确进行生产操作，具有健康证明，具有良好的卫生习惯，合格；以上几个方面存在着一些不足，一般不合格；以上几个方面存在着严重不足，严重不合格。 | 座谈了解查看证明现场查看 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 19 |
| 2．3 |  技术 标准 | 1.产品应具备和执行现行有效的国家标准、行业标准及地方标准。 | 具有生产中涉及的所有产品标准和相关标准，合格；缺少个别标准，一般不合格；缺少若干个标准，严重不合格。 | 查看标准 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 20 |
| 2．4 | 工艺文件 | 2作坊应具备生产过程中所需的各种工艺规程、作业指导书等工艺文件。各种工艺文件应经过正式批准，并应科学、合理。产品配方中使用食品添加剂规范、合理。 | 完全符合规定要求 ，食品添加剂使用合理，合格；部分符合规定要求，一般不合格；不符合规定要求，违规使用食品添加剂，严重不合格。 | 查阅文件 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 21 |
| 2．5 | 文件管理 | 作坊应制定文件管理制度。并有专（兼）职人员负责作坊的文件管理，以保证使用者随时获得文件的有效版本。 | 有文件管理制度，有人员管理文件，文件管理到位，合格；文件管理得不太好，一般不合格；作坊无文件管理制度或无人员管理文件或文件管理的不好，严重不合格。 | 查看制度查看文件查阅记录 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 22  |

**三、采购质量控制**

| 序号 | 内容 | 核查项目 | 核查原则 | 核查方法 | 结论 | 核查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3．1 | 采购制度 | 作坊应制定原辅材料及包装材料的采购管理制度。 | 有完善的采购管理制度，合格；采购管理制度制定的不够完善 ，一般不合格；无采购管理制度，严重不合格。 | 查看文件 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 23 |
| 3．2 | 采购文件 | 作坊应制定主要原辅材料、包装材料的采购文件，如采购计划、采购清单或采购合同等，并根据批准的采购文件进行采购。应具有主要原辅材料产品标准。 | 符合规定要求，合格；部分符合规定要求 ，一般不合格；不符合规定要求 ，严重不合格。 | 查看文件查看记录 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 24 |
| 3．3 | **\***采购验证 | 作坊应当采购符合规定的原辅材料、包装材料，并对采购的原辅材料、包装材料进行检验或验证，并应有相应的记录。食品标签标识应当符合相关规定 | 原辅材料、包装材料符合规定要求，有检验报告，采购记录完整，且标签标识符合要求，合格；材料符合要求，检验报告、采购记录不全，标签标识有轻微缺陷，一般不合格；材料不符合要求，基本不进行检验或验证，无相关记录，标签标识有重大缺陷，严重不合格。 | 查看记录查看证票查看报告 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | **\***25 |

**四、过程质量管理**

| 序号 | 内容 | 核查项目 | 核查原则 | 核查方法 | 结论 | 核查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4．1 | 过程管理 | 1.作坊应制定生产过程质量管理制度及相应的考核办法。 | 有生产过程质量管理制度及相应的考核办法,合格；有生产过程质量管理制度，无相应的考核办法，一般不合格；无生产过程质量管理制度及相应的考核办法，严重不合格。 | 查阅文件 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 26 |
| 2.职工应严格按工艺规程、作业指导书等工艺文件进行生产操作。 | 职工能按工艺文件进行生产操作,合格；个别职工未按工艺文件进行生产操作，一般不合格；较多职工未按工艺文件进行生产操作，严重不合格。 | 现场查看查阅记录 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 27 |
| 4．2 | **\***质量控制 | 3.作坊应根据食品质量安全要求确定生产过程中的关键质量控制点，制定关键质量控制点的操作控制程序或作业指导书，切实实施质量控制，并有相应的记录。 | 关键控制点确定合理并有相应的控制管理规定，控制记录规范，合格；关键控制点确定不太合理，记录不规范，一般不合格；未明确关键控制点，不能满足生产质量控制要求，严重不合格。 | 查阅文件现场查看查阅记录 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | **\***28 |
| 4．3 | 产品防护 | 1．在食品生产加工过程中应有效地防止食品污染、损坏或变质。 | 采取了措施并有效,合格；采取了措施但效果不佳，一般不合格；应采取措施而未采取措施的，严重不合格。 | 现场查看查阅记录 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 29 |
| 2．在食品原料、半成品及成品运输过程中应有效地防止食品污染、损坏或变质。有冷藏、冷冻运输要求的，作坊必须满足冷链运输要求。 | 采取了措施并有效,合格；采取了措施但效果不佳，一般不合格；应采取措施而未采取措施的，严重不合格。 | 现场查看查阅记录 | □ 合格□ 一般不合格□ 严重不合格 | 30 |