

上海市市场监督管理局文件

沪市监规范〔2022〕14号

上海市市场监督管理局关于发布《上海市食品生产加工小作坊监督管理办法》的通知

各区市场监管局，临港新片区市场监管局，市局执法总队：

《上海市食品生产加工小作坊监督管理办法》已经2022年6月29日市局局长办公会审议通过，现予发布，自2022年8月18日起施行，请遵照执行。

特此通知。

上海市市场监督管理局

2022年7月14日

（此件公开发布）

上海市食品生产加工小作坊监督管理办法

第一章 总 则

第一条 为规范食品生产加工小作坊生产加工行为，加强监督管理，根据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》等法律法规，结合本市实际，制定本办法。

第二条 在本市行政区域内从事食品生产加工小作坊生产加工活动，应当遵守相关法律法规和本办法的规定。

第三条 食品生产加工小作坊对其生产加工食品的安全负责。

食品生产加工小作坊应当依照法律法规和食品安全标准从事食品生产活动，保证食品安全，做到诚信自律，并主动接受社会监督。

第四条 市市场监督管理局负责本市食品生产加工小作坊监督管理工作，编制本市食品生产加工小作坊准许生产的食品品种目录。

区市场监督管理局负责辖区内食品生产加工小作坊准许生产证的发证管理工作，并对辖区内食品生产加工小作坊的生产加工活动实施监督管理。

第五条 相关行业协会应当加强行业自律，引导和督促食品生产加工小作坊依法生产加工食品，推动行业诚信建设，宣传、

普及食品安全知识。

第六条 任何单位和个人有权向市场监督管理部门举报食品生产加工小作坊生产加工的违法行为。对查证属实的举报，市场监督管理部门应当按照有关规定给予奖励。

第七条 市场监督管理部门应当加强监督检查信息化建设，记录、归集、分析监督检查信息，加强数据整合、共享和利用，完善监督检查措施，提升智慧监管水平。

第二章 生产加工

第八条 本市对食品生产加工小作坊生产的食品实行品种目录管理。

品种目录由市市场监督管理局编制，报市食品药品安全委员会批准后实施，并向社会公布。

第九条 本市对食品生产加工小作坊实行准许生产制度。本市食品生产加工小作坊生产加工列入《上海市食品生产加工小作坊食品品种目录》内的食品，应当取得《上海市食品生产加工小作坊准许生产证》（以下称“准许生产证”）。

食品生产加工小作坊未取得准许生产证的，不得从事食品生产加工活动。

食品生产加工小作坊在不同场所从事食品生产加工活动，应当分别办理准许生产证。

同一食品生产场所只能申领一张准许生产证。

第十条 食品生产加工小作坊生产加工应当符合食品安全地方标准，并具备下列条件：

（一）有与生产加工的食品品种、数量相适应的生产加工场所，环境整洁，并与有毒有害场所以及其他污染源保持规定的安全距离，法律、法规、规章、标准、规范另有规定的，从其规定；

（二）有与生产加工的食品品种、数量相适应的生产加工和卫生、污水及废弃物处理设备或者设施；

（三）有保证食品安全的规章制度；

（四）有合理的设备布局和工艺流程。

第十一条 不得与居民生活场所在同一建筑物内，不得与药品、非食用产品共用生产场所。

第十二条 食品生产加工小作坊的生产场地出租者应当履行下列责任：

（一）查验食品生产加工小作坊业主的身份证明，已从事生产加工食品的，应查验其生产营业执照和准许生产证，不得将房屋出租给无身份证明、无营业执照或无准许生产证的食品生产加工小作坊生产者作为食品加工场地；

（二）租赁期限内，发现出租场所内有涉嫌食品生产加工违法行为的，应当向辖区内市场监督管理部门报告，配合市场监督管理部门的监督管理。市场监督管理部门确认违法的，应终止租赁合同。

第十三条 食品生产加工小作坊应当妥善保管食品生产加工小作坊准许生产证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

食品生产加工小作坊应当在生产场所的显著位置悬挂或者摆放准许生产证正本。

第十四条 食品生产加工小作坊应当自行组织或者委托社会培训机构、行业协会，对本单位的从业人员进行上岗前和在岗期间的食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，并建立培训档案。

市场监督管理部门应当对食品生产加工小作坊的负责人、关键环节操作人员及其他相关从业人员随机进行监督检查考核并公布考核情况。监督检查考核不得收取费用。

第十五条 食品生产加工小作坊应当根据《中华人民共和国食品安全法》的规定建立并执行从业人员健康管理制度，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，不得从事接触直接入口食品的生产加工工作。

从事接触直接入口食品工作的食品生产加工人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

第十六条 食品生产加工小作坊应当建立进货查验制度，查验食品、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证和产品合格报告，如实记录购进食品、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、供货者名称、地址及联系方式等内容，并保存相关凭证。相关凭证保

存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

食品生产加工小作坊应当建立食品销售记录制度，如实记录销售食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、销售日期、购货者名称、地址及联系方式等内容，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。

第十七条 食品生产加工小作坊应当对生产加工的食品进行包装，并在包装上贴注标签，标明以下内容：

（一）食品的名称、生产日期、保质期、贮存条件；

（二）食品生产加工小作坊的名称、地址、联系方式；

（三）准许生产证编号；

（四）成分或者配料表，所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称。

食品生产加工小作坊对生产加工的食品进行预包装的，还应当符合食品安全法律法规和食品安全标准对预包装食品标签的要求。

第十八条 食品生产加工小作坊使用食品添加剂的，应当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施中，标明“食品添加剂”字样，按照食品安全标准规定的品种、范围、用量使用，并建立食品添加剂的使用记录制度。

第十九条 食品生产加工小作坊不得接受委托生产加工食品。

第二十条 食品生产加工小作坊发现其生产加工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的，应当立即停止生产加工，通知相关生产经营者和消费者，召回已经上市销售的食品，并记录通知和召回情况。

第二十一条 发生食品安全事故的食品生产加工小作坊应当立即采取措施，防止事故扩大，及时向事故发生地市场监督管理、卫生行政部门报告。

第三章 发证程序

第二十二条 申请食品生产加工小作坊，应当先行取得营业执照等合法主体资格。

申请食品生产加工小作坊准许生产证，应当向生产场所所在地的区市场监督管理局提交下列材料：

- (一) 申请书；
- (二) 工艺设备布局图和工艺流程图；
- (三) 食品生产加工主要设备、设施清单(在申请书中填写)；
- (四) 食品安全管理制度(在申请书中填写清单)。

委托他人代为申请的，应当提交由委托人签名或盖章的授权委托书和被委托人身份证明复印件。

申请人提交的材料应当真实、合法、有效，符合相关法律法规的规定，申请人应当在申请材料上签字确认。

第二十三条 区市场监督管理局对收到的申请,应当依照《中华人民共和国行政许可法》第三十二条等有关规定进行处理。

第二十四条 区市场监督管理局受理后,应当根据《上海市食品安全条例》和本办法的规定进行审查,征询食品生产加工小作坊所在地的乡镇人民政府或街道办事处的意见,必要时对食品生产加工小作坊生产场所进行现场核查,现场核查人员不得少于2名。

第二十五条 区市场监督管理局应当根据征询意见和核查意见,作出如下处理:

(一) 食品生产加工小作坊所在地的乡、镇人民政府或街道办事处对设立食品生产加工小作坊因不符合辖区规划布局等原因不同意的,依法作出不予准许的决定,向申请人发出《不予准许决定书》,并说明理由。

(二) 食品生产加工小作坊所在地的乡、镇人民政府或街道办事处对设立食品生产加工小作坊同意的,并经核查,生产条件符合要求的,依法作出准许生产的决定,向申请人发出《准许生产决定书》,并于作出决定之日起5个工作日内核发准许生产证,通报相关乡、镇人民政府或者街道办事处。

(三) 食品生产加工小作坊所在地的乡、镇人民政府或街道办事处对设立食品生产加工小作坊同意的,并经核查,生产条件不符合要求的,依法作出不予准许生产的决定,向申请人发出《不予准许生产决定书》,并说明理由。

除不可抗力外，由于申请人的原因导致核查无法在规定期限内实施的，按核查不合格处理。

第二十六条 区市场监督管理局应当自受理申请之日起 10 个工作日内作出是否准许生产的决定。10 个工作日内不能作出决定的，经本行政机关负责人批准，可以延长 5 个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。

第二十七条 准许生产证有效期内，现有工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品品种等事项发生变化的，需要变更准许生产证载明的许可事项的，食品生产加工小作坊应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门提出变更申请。

申请变更准许生产许可的，应当提交下列申请材料：

- （一）食品生产加工小作坊准许生产许可变更申请书；
- （二）与变更准许生产许可事项有关的其他材料。

第二十八条 生产场所迁址的，应当重新申请准许生产许可。

第二十九条 准许生产证有效期为 3 年。

食品生产加工小作坊需要延续准许生产许可有效期的，应当在该准许生产有效期届满 30 个工作日前，向原发证的市场监督管理部门提出申请。

申请延续准许生产许可，应当提交下列材料：

- （一）食品生产加工准许生产许可延续申请书；
- （二）与延续准许生产许可事项有关的其他材料。

第三十条 区市场监督管理局应当对变更或者延续准许生产许可的申请材料进行审查。

申请人声明生产加工条件未发生变化的，区市场监督管理局可以不再进行现场核查。

申请人的生产条件发生变化，可能影响食品安全的，市场监督管理部门应当就变化情况进行现场核查。

第三十一条 区市场监督管理局应当对变更或者延续准许生产许可的申请自受理申请之日起 10 个工作日内作出是否准许生产的决定。10 个工作日内不能作出决定的，经本行政机关负责人批准，可以延长 5 个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人，但对延续准许生产许可的申请，应当在该准许生产许可有效期届满前，作出是否准予延续的决定。

申请人声明生产加工条件未发生变化的，区市场监督管理局对不再进行现场核查的变更或者延续准许生产许可的申请，应当自受理申请之日起 5 个工作日内作出是否准许生产的决定。

第三十二条 原发证的市场监督管理部门决定准予变更的，应当向申请人颁发新的准许生产证。准许生产证编号不变，发证日期为市场监督管理部门作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致。

原发证的市场监督管理部门决定准予延续的，应当向申请人颁发新的准许生产许可证，许可证编号不变，有效期自市场监督管理部门作出延续许可决定之日起计算。

不符合许可条件的，原发证的市场监督管理部门应当作出不予变更或延续食品生产许可的书面决定，并说明理由。

第三十三条 准许生产证遗失、损坏的，应当向原发证的市场监督管理部门申请补办，并提交下列材料：

（一）准许生产证补办申请书；

（二）准许生产证遗失的，申请人应当提交在区市场监督管理局网站上刊登遗失公告的材料；准许生产证损坏的，应当提交损坏的准许生产证原件。

材料符合要求的，区市场监督管理局应当在受理后1个工作日内予以补发。

因遗失、损坏补发的准许生产证，许可证编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

第三十四条 食品生产加工小作坊有下列情形之一的，发证部门应当依法注销准许生产证：

（一）准许生产事项被依法撤回、撤销，或者准许生产证书被依法吊销的；

（二）食品生产加工小作坊申请注销的或者准许生产证有效期满未延续的；

（三）食品生产加工小作坊依法终止的；

（四）因不可抗力导致准许生产事项无法实施的；

（五）法律法规规定的应当注销准许生产证书的其他情形。

第四章 监督管理

第三十五条 区市场监督管理局应当制定辖区内食品生产加工小作坊年度监督管理计划,并按照年度计划组织开展监督检查。

第三十六条 区市场监督管理部门应当依据食品生产监督检查的相关规定,对辖区内食品生产加工小作坊进行监督检查,记录监督检查情况和处理结果。发现食品安全违法行为的,应当依据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规进行查处。

第三十七条 区市场监督管理局依据《上海市食品生产企业食品安全风险与信用分级管理办法》的相关规定,根据风险管理的原则,结合食品生产加工小作坊生产的食品类别、风险控制能力、信用状况、监督检查等情况,将食品生产加工小作坊的风险等级从低到高分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

第三十八条 区市场监督管理局应当每两年对本行政区域内所有食品生产加工小作坊至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查。

区市场监督管理局应当对风险等级为 C 级、D 级的食品生产加工小作坊实施重点监督检查,并可以根据实际情况增加日常监督检查频次。

市场监督管理部门可以根据工作需要,对通过食品安全抽样检验等发现问题线索的食品生产加工小作坊实施飞行检查。

第三十九条 区市场监督管理局应当按照规定在覆盖所有食品生产加工小作坊的基础上,结合食品生产加工小作坊信用状况,随机选取食品生产加工小作坊、随机选派监督检查人员实施监督检查。

第四十条 检查人员应当按照本办法规定和检查要点要求开展监督检查,并对监督检查情况如实记录。除飞行检查外,实施监督检查应当覆盖检查要点所有检查项目。

第四十一条 市场监督管理部门实施监督检查,可以根据需要,依照食品安全抽样检验管理有关规定,对食品生产加工小作坊使用的原料以及生产的半成品、成品等进行抽样检验。

第四十二条 区市场监督管理局应当建立食品生产加工小作坊信用档案,记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处等情况,依法向社会公布并及时更新。

第四十三条 食品生产加工小作坊生产过程中存在食品安全隐患,未及时采取措施消除的,区市场监督管理部门可以对食品生产加工小作坊业主进行责任约谈。食品生产加工小作坊应当立即采取措施,进行整改,消除隐患。责任约谈情况和整改情况应当纳入食品生产加工小作坊食品安全信用档案。对存在严重违法失信行为的,按照规定实施联合惩戒。

第五章 附 则

第四十四条 本办法下列用语的含义:

食品生产加工小作坊，是指在食品生产加工环节，有独立固定生产加工场所、从事具有地方特色、一般不实行规模化生产的食品生产加工（不含现制现售）单位和个人。

第四十五条 市场监督管理部门制作的准许生产证电子证书与印制的准许生产证书具有同等法律效力。

第四十六条 本办法自 2022 年 8 月 18 日起施行，有效期至 2027 年 8 月 17 日。原上海市食品药品监督管理局发布的《上海市食品生产加工小作坊监督管理办法》（沪食药监规〔2017〕6 号）同时废止。

附件：上海市食品生产加工小作坊许可现场核查评分记录

附件

上海市食品生产加工小作坊许可现场核查评分记录表

申请人名称: _____

生 产 品 种: _____

生产场所地址: _____

核 查 日 期: _____

| 核 查 组 成 员 | 姓名 (签名) | 单 位 | 职务 | 核查分工 | 核查员证书编号 |
|-----------------------|------------|-----|----|------|---------|
| | | | 组长 | | |
| | | | 组员 | | |
| | | | 组员 | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

使用说明

1. 本记录表依据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》《食品生产许可管理办法》等法律法规、部门规章以及相关食品安全国家标准的要求制定。

2. 本记录表包括生产场所（21分）、设备设施（33分）、设备布局和工艺流程（9分）、人员管理（6分）、管理制度（24分）、产品标签（3分）以及试制产品检验合格报告（4分）等七部分，共33个核查项目。

3. 核查组应当按照核查项目规定的“核查内容”“评分标准”进行核查与评分，并将发现的问题具体详实地记录在“核查记录”栏目中。

4. 现场核查结论判定原则：

核查项目单项得分无0分且总得分率 $\geq 85\%$ 的，该食品类别及品种明细判定为通过现场核查。

当出现以下两种情况之一时，该食品品种判定为未通过现场核查：

（1）有一项及以上核查项目得0分的；

（2）核查项目总得分率 $< 85\%$ 的。

5. 当某个核查项目不适用时，不参与评分，并在“核查记录”栏目中说明不适用的原因。

一、生产场所（共 21 分）

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|------|--|-----------------------------------|------|------|
| 1.1 | 厂区要求 | 1. 加工场所周围 25 米内不得有有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源，如化工生产、矿业生产、屠宰场、饲养场、皮毛加工场、坑式厕所、垃圾场或垃圾处理站等，不得有昆虫大量孳生的潜在场所。 | 符合规定要求。 | 3 | |
| | | | 有污染源防范措施，但个别防范措施效果不明显。 | 1 | |
| | | | 无污染源防范措施，或者污染源防范措施无明显效果。 | 0 | |
| | | 2. 厂区布局合理，各功能区划分明显。生活区与生产区保持适当距离或分隔，防止交叉污染。 | 符合规定要求。 | 3 | |
| | | | 厂区布局基本合理，生活区与生产区相距较近或分隔不彻底。 | 1 | |
| | | | 厂区布局不合理，或者生活区与生产区紧邻且未分隔，或者存在交叉污染。 | 0 | |
| | | 3. 厂区道路应当采用硬质材料铺设，厂区无扬尘或积水现象。厂区绿化应当与生产车间保持适当距离，植被应当定期维护，防止虫害孳生。 | 符合规定要求。 | 3 | |
| | | | 厂区环境略有不足。 | 1 | |
| | | | 厂区环境不符合规定要求。 | 0 | |

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|-------|---|--|---|------|------|
| 1.2 | 厂房和车间 | 1. 应当具有与生产的产品品种、数量相适应的厂房和车间，并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；厂房内设置的检验室应当与生产区域分隔。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 个别作业区布局和划分不太合理。 | 1 | | |
| | | | 厂房面积与空间不满足生产需求，或者各作业区布局和划分不合理，或者检验室未与生产区域分隔。 | 0 | | |
| | | 2. 车间保持清洁，顶棚、墙壁和地面应当采用无毒、无味、防渗透、防霉、不易破损脱落的材料建造，易于清洁；顶棚在结构上不利于冷凝水垂直滴落，裸露食品上方的管路应当有防止灰尘散落及水滴掉落的措施；门窗应当闭合严密，不透水、不变形，并有防止虫害侵入的措施。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 车间清洁程度以及顶棚、墙壁、地面和门窗或者相关防护措施略有不足。 | 1 | | |
| | | | 严重不符合规定要求。 | 0 | | |
| 1.3 | 库房要求 | 1. 库房整洁，地面平整，易于维护、清洁，防止虫害侵入和藏匿。必要时库房应当设置相适应的温度、湿度控制等设施。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 库房整洁程度或者相关设施略有不足。 | 1 | | |
| | | | 严重不符合规定要求。 | 0 | | |
| | | 2. 原辅料、半成品、成品等物料应当依据性质的不同分设库房或分区存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料应当与原辅料、半成品、成品等物料分隔放置。库房内的物料应当与墙壁、地面保持适当距离，并明确标识，防止交叉污染。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 物料存放或标识略有不足。 | 1 | | |
| | | | 原辅料、半成品、成品等与清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料未分隔存放；物料无标识或标识混乱。 | 0 | | |

二、设备设施（共 33 分）

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|-------|--|---|---|------|------|
| 2.1 | 生产设备 | 1. 应当配备与生产的产品品种、数量相适应的生产设备，设备的性能和精度应当满足生产加工的要求。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 个别设备的性能和精度略有不足。 | 1 | | |
| | | | 生产设备不满足生产加工要求。 | 0 | | |
| | | 2. 生产设备清洁卫生，直接接触食品的设备、工器具材质应当无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落，表面光滑、无吸收性，易于清洁保养和消毒。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 设备清洁卫生程度或者设备材质略有不足。 | 1 | | |
| | | | 严重不符合规定要求。 | 0 | | |
| 2.2 | 供排水设施 | 1. 食品加工用水的水质应当符合 GB 5749 的规定，有特殊要求的应当符合相应规定。食品加工用水与其他不与食品接触的用水应当以完全分离的管路输送，避免交叉污染，各管路系统应当明确标识以便区分。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 供水管路标识略有不足。 | 1 | | |
| | | | 食品加工用水的水质不符合规定要求，或者供水管路无标识或标识混乱，或者供水管路存在交叉污染。 | 0 | | |
| | | 2. 室内排水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。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 相关防护措施略有不足。 | 1 | | |
| | | | 室内排水流向不符合要求，或者相关防护措施严重不足。 | 0 | | |

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|---------|--|--|---|------|------|
| 2.3 | 清洁消毒设施 | 应当配备相应的食品、工器具和设备的清洁设施，必要时配备相应的消毒设施。清洁、消毒方式应当避免对食品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关规定要求。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 清洁消毒设施略有不足。 | 1 | | |
| | | | 清洁消毒设施严重不足，或者清洁消毒的方式、用品不符合规定要求。 | 0 | | |
| 2.4 | 废弃物存放设施 | 应当配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。废弃物容器应配有盖子或可封闭，防止污染食品。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 废弃物存放设施及标识略有不足。 | 1 | | |
| | | | 废弃物存放设施设计不合理，或者与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。 | 0 | | |
| 2.5 | 个人卫生设施 | 生产场所或车间入口处应当设置更衣室，更衣室应当保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；车间入口及车间内必要处，应当按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或鞋靴消毒设施；清洁作业区入口应当设置与生产加工人员数量相匹配的非手动式洗手、干手和消毒设施。卫生间不得与生产、包装或贮存等区域直接连通。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 个人卫生设施略有不足。 | 1 | | |
| | | | 个人卫生设施严重不符合规范要求，或者卫生间与生产、包装、贮存等区域直接连通。 | 0 | | |

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|--------|---|--|---|------|------|
| 2.6 | 通风设施 | 应当配备适宜的通风、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；合理设置进气口位置，必要时应当安装空气过滤净化或除尘设施。通风设施应当易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 通风设施略有不足。 | 1 | | |
| | | | 通风设施严重不足，或者不能满足必要的空气过滤净化、除尘、防止虫害侵入的需求。 | 0 | | |
| 2.7 | 照明设施 | 厂房内应当有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应能使物料呈现真实的颜色。在暴露食品和原辅料正上方的照明设施应当使用安全型或有防护措施的照明设施；如需要，还应当配备应急照明设施。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 照明设施或者防护措施略有不足。 | 1 | | |
| | | | 照明设施或者防护措施严重不足。 | 0 | | |
| 2.8 | 温控设施 | 应当根据生产的需要，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测温度和控制室温的设施。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 温控设施略有不足。 | 1 | | |
| | | | 温控设施严重不足。 | 0 | | |
| 2.9 | 检验设备设施 | 自行检验的，应当具备与所检项目相适应的检验室和检验设备。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 检验设备性能略有不足。 | 1 | | |
| | | | 检验设备数量、性能、精度不能满足检验需求。 | 0 | | |

三、设备布局和工艺流程（共9分）

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|------|---|--|---|------|------|
| 3.1 | 设备布局 | 生产设备应当按照工艺流程有序排列，合理布局，便于清洁、消毒和维护，避免交叉污染。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 个别设备布局不合理。 | 1 | | |
| | | | 设备布局存在交叉污染。 | 0 | | |
| 3.2 | 工艺流程 | 1. 应当具备合理的生产工艺流程，防止生产过程中造成交叉污染。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。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 个别工艺流程略有交叉，或者略不符合产品执行标准的规定。 | 1 | | |
| | | | 工艺流程存在交叉污染，或者不符合产品执行标准的规定，或者企业标准未依法备案。 | 0 | | |
| | | 2. 应当制定所需的产品配方、工艺规程、作业指导书等工艺文件，明确生产过程中的食品安全关键环节。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 工艺文件略有不足。 | 1 | | |
| | | | 工艺文件严重不足。 | 0 | | |

四、人员管理（共6分）

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|----------|---|-----------------------------|---|------|------|
| 4.1 | 人员培训 | 应当制定职工培训计划，开展食品安全知识及卫生培训。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 培训计划及计划执行略有不足。 | 1 | | |
| | | | 无培训计划，或者已上岗的相关人员未经培训或考核不合格。 | 0 | | |
| 4.2 | 人员健康管理制度 | 应当建立从业人员健康管理制度，明确患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的或有明显皮肤损伤未愈合的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 制度内容略有缺陷，或者个别人员未能提供健康证明。 | 1 | | |
| | | | 无制度，或者人员健康管理严重不足。 | 0 | | |

五、管理制度（共 24 分）

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|----------|---|-----------------|---|------|------|
| 5.1 | 进货查验记录制度 | 应当建立进货查验记录制度，如实记录购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产批号、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 制度内容略有不足。 | 1 | | |
| | | | 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 | | |
| 5.2 | 生产过程控制制度 | 应当建立生产过程控制制度，明确原料控制（如领料、投料等）、生产关键环节控制（如生产工序、设备管理、贮存、包装等）、运输和交付控制的相关要求。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 个别制度内容略有不足。 | 1 | | |
| | | | 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 | | |
| 5.3 | 出厂检验记录制度 | 应当建立出厂检验记录制度，并规定食品出厂时，应当查验出厂食品的检验合格证和安全状况，记录食品的名称、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、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 制度内容略有不足。 | 1 | | |
| | | | 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 | | |

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|---|---|-----------------|---|------|------|
| 5.4 | 不安全食品召回制度及不合格品管理制度 | 1. 应当建立不安全食品召回制度，并规定停止生产、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 制度内容略有不足。 | 1 | | |
| | | | 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 | | |
| | 2. 应当规定生产过程中发现的原辅料、半成品、成品中不合格品的管理要求和处置措施。 | 符合规定要求。 | 3 | | | |
| | | 管理要求和处置措施略有不足。 | 1 | | | |
| | | 无相关规定，或者管理要求和处置措施严重不足。 | 0 | | | |
| 5.5 | 食品安全自查制度 | 应当建立食品安全自查要求，根据自查采取相应的处理措施。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 要求内容略有不足。 | 1 | | |
| | | | 无要求，或者要求内容严重不足。 | 0 | | |
| 5.6 | 食品安全事故处置方案 | 应当建立食品安全事故处置方案，并规定食品安全事故处置措施及向相关食品安全监管部门和卫生行政部门报告的要求。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 方案内容略有不足。 | 1 | | |
| | | | 无方案，或者方案内容严重不足。 | 0 | | |
| 5.7 | 其他制度 | 应当按照相关法律法规、食品安全标准规定，建立其他保障食品安全的管理制度。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 个别制度内容略有不足。 | 1 | | |
| | | | 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 | | |

六、产品标签（共3分）

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|------|---|-----------------|---|------|------|
| 6.1 | 产品标签 | 应当对生产加工的食品进行包装，并在包装上贴注标签，正确标明食品的名称、生产日期、保质期、贮存条件；食品生产加工小作坊的名称、地址、联系方式；准许生产证编号；成分或者配料表，所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称。 | 符合规定要求。 | 3 | | |
| | | | 标签标注的事项不完整。 | 1 | | |
| | | | 无标签，或者虚假标注相关内容。 | 0 | | |

七、试制产品检验合格报告（共4分）

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 评分标准 | | 核查得分 | 核查记录 |
|-----|------------|------------------------|----------------------------|---|------|------|
| 7.1 | 试制产品检验合格报告 | 应当提交符合发证要求的试制产品检验合格报告。 | 符合规定要求。 | 4 | | |
| | | | 非食品安全标准规定的检验项目不全。 | 1 | | |
| | | | 无检验合格报告，或者食品安全标准规定的检验项目不全。 | 0 | | |

