

附件

食品生产许可证后检查和质量评查要点

企业名称 (盖章):

新嘉坡食品有限公司

食品类别: 热加工糕点, 冷加工糕点, 饼干, 薯类和膨化食品, 炒货食品及坚果制品

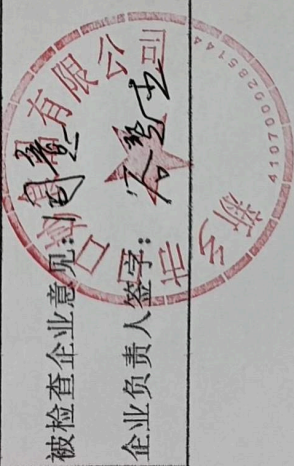
序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	检查记录
1	食品生产者资质	1.1	生产的食品、食品添加剂在生产许可证的许可明细范围内。	☒ 是 ☐ 否	
		2.1	厂区无扬尘、无积水, 厂区、车间卫生整洁。	☒ 是 ☐ 否	
		2.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。	☒ 是 ☐ 否	
2	厂区环境条件	2.3	应当具有与生产的产品品种、数量相适应的厂房和车间, 并根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局 and 划分作业区, 避免交叉污染; 厂房内设置的检验室应当与生产区域分隔。	☒ 是 ☐ 否	
		2.4	卫生间保持清洁, 未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	☒ 是 ☐ 否	
		2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设施设备, 满足正常使用。	☒ 是 ☐ 否	
		2.6	通风、防尘、排水、照明、温控等设施设备正常运行, 存放垃圾、废弃物的设施设备标识清晰, 有效防护。	☒ 是 ☐ 否	
		3.1	应当建立进货查验记录制度, 进货查验记录和凭证真实、完整, 并按规定期限保存。	☒ 是 ☐ 否	
		3.2	使用的原料、食品添加剂、食品相关产品应与索票索证、进货查验记录内容一致。	☒ 是 ☐ 否	

3	原辅料及成品管理	3.3	未发现使用非食品原料、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂。	☒ 是 ☐ 否	
		3.4	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。	☒ 是 ☐ 否	
		3.5	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。	☒ 是 ☐ 否	
		3.6	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。	☒ 是 ☐ 否	
		4.1	设备布局 and 工艺流程、主要生产设施设备与准予食品生产许可时保持一致。	☒ 是 ☐ 否	
		4.2	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。	☒ 是 ☐ 否	
4	生产过程控制	4.3	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。	☒ 是 ☐ 否	
		4.4	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。复配食品添加剂的产品配方、有害物质、致病性微生物等的控制要求应当符合食品安全标准的规范。	☒ 是 ☐ 否	
5	产品检验	5.1	企业自检的，具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。	☒ 是 ☐ 否	
		5.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	☒ 是 ☐ 否	
		5.3	有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	☒ 是 ☐ 否	

	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, 保存期限符合规定要求。	☒ 是 ☐ 否	
	5.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	☒ 是 ☐ 否	
6	6.1	应当配备食品安全管理人员和食品安全专业技术人员, 明确其职责。人员要求应当符合有关规定。	☒ 是 ☐ 否	
	6.2	应当制定职工培训计划, 开展食品安全知识及卫生培训。食品安全管理人员上岗前应当经过培训, 并考核合格。	☒ 是 ☐ 否	
	6.3	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人员具备有效健康证明, 符合相关规定。	☒ 是 ☐ 否	
7	7.1	食品生产许可现场核查存在问题应当在规定的时限内进行整改, 并提交整改报告。	☒ 是 ☐ 否	
8	8.1	按规定时限受理、核查、审批。	☒ 是 ☐ 否	
	8.2	许可的食品类别与许可分类目录一致。	☒ 是 ☐ 否	
	8.3	企业实际生产条件符合许可相关要求。	☒ 是 ☐ 否	
	8.4	许可档案材料齐全。	☒ 是 ☐ 否	
9	其他需要记录的问题:			

检查人员签字: 申明阳 神廷

检查日期: 2023 年 11 月 14 日



被检查企业意见:

企业负责人签字:

附件

食品生产许可证后检查和质量评价要点

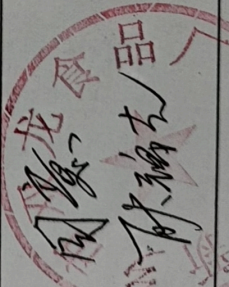
企业名称 (盖章):

食品类别: 饼干、薯类和膨化食品、糕点

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	检查记录
1	食品生产者资质	1.1	生产的食品、食品添加剂在生产许可证的许可明细范围内。	是 否	
		2.1	厂区无扬尘、无积水, 厂区、车间卫生整洁。	是 否	
		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或具备有效防范措施。	是 否	
2	厂区环境条件	2.3	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 and 划分作业区, 避免交叉污染; 厂区内设置的检验室应当与生产区域分隔。	是 否	
		2.4	卫生间保持清洁, 未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	是 否	
		2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设施设备, 满足正常使用。	是 否	
		2.6	通风、防尘、排水、照明、温控等设施设备正常运行, 存放垃圾、废弃物的设施设备标识清晰, 有效防护。	是 否	
		3.1	应当建立进货查验记录制度, 进货查验记录和凭证真实、完整, 并按规定期限保存。	是 否	
		3.2	使用的原料、食品添加剂、食品相关产品应与索票索证、进货查验记录内容一致。	是 否	

3	原辅料及成品管理	3.3	未发现使用非食品原料、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂。	是 √	≤否	
		3.4	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。	是 √	≤否	
		3.5	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。	是 √	≤否	
		3.6	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。	是 √	≤否	
		4.1	设备布局 and 工艺流程、主要生产设施与准予食品生产许可时保持一致。	是 √	≤否	
		4.2	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。	是 √	≤否	
4	生产过程控制	4.3	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。	是 √	≤否	
		4.4	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。复配食品添加剂的产品配方、有害物质、致病性微生物等的控制要求应当符合食品安全标准的规定。	是 √	≤否	
		5.1	企业自检的，具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。	是 √	≤否	
		5.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	是 √	≤否	
5	产品检验	5.3	有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	是 √	≤否	

		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, 保存期限符合规定要求。	是 ☒ 否 ☐	
		5.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	是 ☒ 否 ☐	
6	人员管理	6.1	应当配备食品安全管理人员和食品安全专业技术人员, 明确其职责。人员要求应当符合有关规定。	是 ☒ 否 ☐	
		6.2	应当制定职工培训计划, 开展食品安全知识及卫生培训。食品安全管理人员上岗前应当经过培训, 并考核合格。	是 ☒ 否 ☐	
		6.3	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人员具备有效健康证明, 符合相关规定。	是 ☒ 否 ☐	
		7.1	食品生产许可现场核查存在问题应当在规定的时限内进行整改, 并提交整改报告。	是 ☒ 否 ☐	
8	许可质量	8.1	按规定时限受理、核查、审批。	是 ☒ 否 ☐	
		8.2	许可的食品类别与许可分类目录一致。	是 ☒ 否 ☐	
		8.3	企业实际生产条件符合许可相关要求。	是 ☒ 否 ☐	
		8.4	许可档案材料齐全。	是 ☒ 否 ☐	
9	其他需要记录的问题:				

被检查企业意见:  同发食品

检查人员签字: 李明阳 孙文生
 检查日期: 2023 年 11 月 13 日

附件

食品生产许可证后检查和质量评查要点



企业名称 (盖章) **湖北食品发展有限公司** 食品类别: 肉制品、方便食品

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	检查记录
1	食品生产者资质	1.1	生产的食品、食品添加剂在生产许可证的许可明细范围内。	是 ☒ 否 ☐	
		2.1	厂区无扬尘、无积水, 厂区、车间卫生整洁。	是 ☒ 否 ☐	
		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或具备有效防范措施。	是 ☒ 否 ☐	
2	厂区环境条件	2.3	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 and 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。	是 ☒ 否 ☐	
		2.4	卫生间保持清洁, 未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	是 ☒ 否 ☐	
		2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设施设备, 满足正常使用。	是 ☒ 否 ☐	
		2.6	通风、防尘、排水、照明、温控等设施设备正常运行, 存放垃圾、废弃物的设施设备标识清晰, 有效防护。	是 ☒ 否 ☐	
		3.1	应当建立进货查验记录制度, 进货查验记录和凭证真实、完整, 并按规定期限保存。	是 ☒ 否 ☐	
		3.2	使用的原料、食品添加剂、食品相关产品应与索票索证、进货查验记录内容一致。	是 ☒ 否 ☐	

3	原料及成品管理	3.3	未发现使用非食品原料、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂。	是 ≤否	
		3.4	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。	是 ≤否	
		3.5	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。	是 ≤否	
		3.6	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。	是 ≤否	
		4.1	设备布局 and 工艺流程、主要生产设施设备与准予食品生产许可时保持一致。	是 ≤否	
		4.2	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。	是 ≤否	
4	生产过程控制	4.3	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。	是 ≤否	
		4.4	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。复配食品添加剂的产品配方、有害物质、致病性微生物等的控制要求应当符合食品安全标准的规定。	是 ≤否	
		5.1	企业自检的，具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。	是 ≤否	
		5.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	是 ≤否	
5	产品检验	5.3	有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	是 ≤否	

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，保存期限符合规定要求。	是 ☒ 否 ☐
5.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	是 ☒ 否 ☐
6.1	应当配备食品安全管理人员和食品安全专业技术人员，明确其职责。人员要求应当符合有关规定。	是 ☒ 否 ☐
6.2	应当制定职工培训计划，开展食品安全知识及卫生培训。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。	是 ☒ 否 ☐
6.3	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人员具备有效健康证明，符合相关规定。	是 ☒ 否 ☐
7.1	食品生产许可现场核查存在问题应当在规定的时限内进行整改，并提交整改报告。	是 ☒ 否 ☐
8.1	按规定时限受理、核查、审批。	是 ☒ 否 ☐
8.2	许可的食品类别与许可分类目录一致。	是 ☒ 否 ☐
8.3	企业实际生产条件符合许可相关要求。	是 ☒ 否 ☐
8.4	许可档案材料齐全。	是 ☒ 否 ☐
6	人员管理	
7	许可核查问题整改	
8	许可质量	
9	其他需要记录的问题：	



检查人员签字：李明恒

检查日期：2023 年 11 月 14 日

被检查企业意见：

企业负责人签字

附件

食品生产许可证后检查和质量评价要点

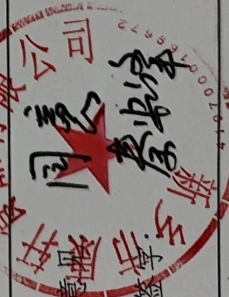


企业名称 (盖章处)

食品类别: 粮食加工品

序号	检查项目	项目序号	检查内容	评价	检查记录
1	食品生产者资质	1.1	生产的食品、食品添加剂在生产许可证的许可明细范围内。	是 ☒ 否	
		2.1	厂区无扬尘、无积水, 厂区、车间卫生整洁。	是 ☒ 否	
		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或具备有效防范措施。	是 ☒ 否	
2	厂区环境条件	2.3	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 and 划分作业区, 避免交叉污染; 厂区内设置的检验室应当与生产区域分隔。	是 ☒ 否	
		2.4	卫生间保持清洁, 未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	是 ☒ 否	
		2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设施设备, 满足正常使用。	是 ☒ 否	
		2.6	通风、防尘、排水、照明、温控等设施设备正常运行, 存放垃圾、废弃物的设施设备清晰, 有效防护。	是 ☒ 否	
		3.1	应当建立进货查验记录制度, 进货查验记录和凭证真实、完整, 并按规定期限保存。	是 ☒ 否	
		3.2	使用的原料、食品添加剂、食品相关产品应与索票索证、进货查验记录内容一致。	是 ☒ 否	

3	原辅料及成品管理	3.3	未发现使用非食品原料、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂。	是 √	否	
		3.4	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。	是 √	否	
		3.5	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。	是 √	否	
		3.6	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。	是 √	否	
		4.1	设备布局 and 工艺流程、主要生产设施与准予食品生产许可时保持一致。	是 √	否	
		4.2	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。	是 √	否	
4	生产过程控制	4.3	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。	是 √	否	
		4.4	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。复配食品添加剂的产品配方、有害物质、致病性微生物等的控制要求应当符合食品安全标准的规定。	是 √	否	
5	产品检验	5.1	企业自检的，具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。	是 √	否	
		5.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	是 √	否	
		5.3	有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	是 √	否	

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, 保存期限符合规定要求。	≤是 ✓	≤否
5.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	≤是 ✓	≤否
6.1	应当配备食品安全管理人员和食品安全专业技术人员, 明确其职责。人员要求应当符合有关规定。	≤是 ✓	≤否
6.2	应当制定职工培训计划, 开展食品安全知识及卫生培训。食品安全管理人员上岗前应当经过培训, 并考核合格。	≤是 ✓	≤否
6.3	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人员具备有效健康证明, 符合相关规定。	≤是 ✓	≤否
7.1	食品生产许可现场核查存在问题应当在规定的时限内进行整改, 并提交整改报告。	≤是 ✓	≤否
8.1	按规定时限受理、核查、审批。	≤是 ✓	≤否
8.2	许可的食品类别与许可分类目录一致。	≤是 ✓	≤否
8.3	企业实际生产条件符合许可相关要求。	≤是 ✓	≤否
8.4	许可档案材料齐全。	≤是 ✓	≤否
6	人员管理		
7	许可核查问题整改		
8	许可质量		
9	其他需要记录的问题:		
 被检查企业意见: 同意 企业负责人签字: 李安军 检查人员签字: 李明阳 检查日期: 2023 年 11 月 13 日			