

## 附件 2

## 食品生产加工单位落实主体责任情况自查表

单位名称:

证号:

地址:

自查日期:

检查项目	项目序号	检查内容	自查结果
1. 生产环境条件	1.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	符合 ( ) 不符合 ( )
	1.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	符合 ( ) 不符合 ( )
	1.3	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。	符合 ( ) 不符合 ( )
	1.4	有更衣、非手动洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。	符合 ( ) 不符合 ( )
	1.5	墙壁、天花板、地板等硬件设施完整，无破损。通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	符合 ( ) 不符合 ( )
	1.6	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，并有相应的领用、使用记录。	符合 ( ) 不符合 ( )
	1.7	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。	符合 ( ) 不符合 ( )

检查项目	项目序号	检查内容	自查结果
2. 进货查验结果 注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。	2.1	有进货查验及记录制度文件，规定详细完备，有可操作性。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	2.2	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。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	2.3	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。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	2.4	建立和保存食品原辅料、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。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	2.5	食品加工用水的水质应符合 GB5749-2006（生活饮用水卫生标准）的规定，对加工用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定；自备水源及供水设施应符合有关规定，供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
3. 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查1个产品。	3.1	有生产过程控制制度和食品安全自查制度文件，规定详细完备，有可操作性，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.2	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。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.3	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；生产投料记录与原辅料、产成品记录保持物料平衡及出品率。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.4	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。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）

检查项目	项目序号	检查内容	自查结果
3. 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查1个产品。	3.6	生产或使用的新食品原料，限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.8	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。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.14	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.15	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。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	3.16	落地产品控制、采取的措施及处置情况，处置记录的材料齐全。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
3.17	生产过程中若产生废弃油脂等物质的，需有该废弃物的处置记录。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）	

检查项目	项目序号	检查内容	自查结果
4. 产品检验结果注： 采取抽查方式	4.1	有检验管理制度文件，对原料、半成品、成品检验规定详细完备，有可操作性。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	4.2	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。化学试剂及其配置试剂均在有效期内，有购进、使用、配置记录，与生产、销售记录保持物料平衡。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	4.3	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。并签订有效的批批检验出厂检验协议，并留存批批检验报告，与生产记录相对应。有型式检验要求的，按规定进行型式检验，并留存检验报告。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	4.4	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。企业检验人员在岗、履责情况，检验人员对自检项目操作熟练。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	4.5	建立和保存批次原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整，与生产、销售记录保持物料平衡。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	4.6	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。留存的样品及记录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。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）

检查项目	项目序号	检查内容	自查结果
5. 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。	5.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	符合（） 不符合（）
	5.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。食品添加剂购进、领用、使用记录完备，与生产、销售记录保持物料平衡。	符合（） 不符合（）
	5.3	不合格品应在划定区域存放。	符合（） 不符合（）
	5.4	根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。	符合（） 不符合（）
	5.5	仓库温湿度应符合要求。	符合（） 不符合（）
	5.6	生产的产品在许可范围内。	符合（） 不符合（）
	5.7	有销售台账，台账记录真实、完整。	符合（） 不符合（）
	5.8	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。	符合（） 不符合（）
6. 不合格品管理和食品召回 注：采取抽查方式	6.1	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。	符合（） 不符合（）
	6.2	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	符合（） 不符合（）
	6.3	召回食品有处置记录。	符合（） 不符合（）
	6.4	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）。	符合（） 不符合（）

检查项目	项目序号	检查内容	自查结果
7. 从业人员管理	7.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	符合 ( ) 不符合 ( )
	7.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。食品安全管理人员履责记录。	符合 ( ) 不符合 ( )
	7.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	符合 ( ) 不符合 ( )
	7.4	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。	符合 ( ) 不符合 ( )
	7.5	建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。	符合 ( ) 不符合 ( )
	7.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	符合 ( ) 不符合 ( )
8. 食品安全事故处置	8.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	符合 ( ) 不符合 ( )
	8.2	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。	符合 ( ) 不符合 ( )
	8.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	符合 ( ) 不符合 ( )

检查项目	项目序号	检查内容	自查结果
9. 食品添加剂生产者管理	9.1	原料和生产工艺符合产品标准规定。	符合 ( ) 不符合 ( )
	9.2	复配食品添加剂配方中的原料品种发生变化的, 按规定变更、报告。	符合 ( ) 不符合 ( )
	9.3	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。提供给消费者直接使用的食品添加剂, 注明“零售”字样, 标明各单一食品添加剂品种及含量。	符合 ( ) 不符合 ( )
10. 企业资质情况	10.1	营业执照、生产许可证在有效期内; 实际生产场所、生产的产品范围与生产许可证载明内容一致。	符合 ( ) 不符合 ( )
	10.2	在生产许可有效期内, 生产条件、检验手段、生产技术或者工艺等生产许可事项发生变化的, 按规定变更或报告。	符合 ( ) 不符合 ( )
	10.3	不存在伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品生产许可证的情况。	符合 ( ) 不符合 ( )
	10.4	生产所依据标准符合规定。企标在备案有效期内。	符合 ( ) 不符合 ( )

检查项目	项目序号	检查内容	自查结果
11. 标识标注符合情况 注：可直接检查第3项中抽取的样品	11.1	名称、规格、净含量。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	11.2	生产日期、保质期。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	11.3	成份或者配料表。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	11.4	产品执行标准代号。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	11.5	贮存条件及产地。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	11.6	所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	11.7	营养标签标注。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	11.8	专供其他特定人群的主辅食品标签应标明主要营养成分及其含量（仅适用特定的产品）。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
	11.9	法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）
12. 食品安全追溯体系情况	12.1	建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。鼓励采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。	符合（ <input type="checkbox"/> ） 不符合（ <input type="checkbox"/> ）

注：1. 第9项仅适用于食品添加剂生产企业。

2. 1.7、3.4、3.5、3.6、11.7、11.8项等项目不适用于食品添加剂生产企业。