

江西省市场监督管理局办公室文件

赣市监办食生〔2022〕4号

江西省市场监管局办公室关于 贯彻实施食品生产经营监督检查要点表和 结果记录表的通知

各设区市市场监管局，赣江新区市场监管局，各省直管县（市）市场监管局：

为贯彻落实《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第49号，以下简称《办法》），切实加强和规范对食品生产经营活动的监督检查，根据《市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知》（市监食生发〔2022〕18号，以下简称《通知》）要求，现就贯彻实施食品生产经营监

监督检查有关表格有关事项通知如下：

一、充分认识贯彻落实《通知》的重要意义

《食品生产经营监督检查要点表》(以下简称《检查要点表》)和《食品生产经营监督检查结果记录表》(以下简称《结果记录表》)是对食品生产经营活动的开展监督检查的重要支撑，是严格食品全链条质量安全监管的具体举措，是落实部门监管责任、企业主体责任的根本保证。各单位要充分认识贯彻落实《通知》的重要意义，以监督检查活动为抓手，从源头上防范化解食品安全风险隐患，督促食品生产经营者强化质量安全管控，提升全系统监管队伍的能力水平，保障人民群众“舌尖上的安全”。

二、依法严格贯彻落实《通知》的有关要求

(一) 准确把握《检查要点表》和《结果记录表》的适用范围

《检查要点表》和《结果记录表》是实施《办法》的配套表格，适用于各级市场监管部门开展的食品生产经营日常监督检查、飞行检查、体系检查工作。

《检查要点表》中表1—1《食品生产监督检查要点表》适用于食品(含特殊食品)、食品添加剂生产环节的监督检查，表1—2《食品销售监督检查要点表》适用于食品(含特殊食品、食用农产品)、食品添加剂销售环节的监督检查，表1—3《餐饮服务监督检查要点表》适用于餐饮服务环节的监督检查。对食品生产经营者开展体系检查，市场监管总局或省级市场监管部门可以制定

相关体系检查要点表或指南。

《结果记录表》中表 2—1《食品生产监督检查结果记录表》适用于食品生产环节监督检查结果及处理情况的记录与公布，表 2—2《食品经营监督检查结果记录表》适用于食品销售、餐饮服务环节监督检查结果及处理情况的记录与公布。

（二）熟练掌握《检查要点表》和《结果记录表》的使用规则

《检查要点表》的告知页，适用于各种类型食品生产经营者的监督检查。检查人员开展监督检查时，应首先向被检查单位告知相关权利义务及责任，并填写告知页相关内容，记录告知、申请回避等情况，并由被检查单位、检查人员签字或盖章确认。《检查要点表》细化了各个环节监督检查的具体项目，明确了检查的重点项目和一般项目，设置了每个检查项目的结果评价。检查人员应对《检查要点表》中规定的项目开展检查，并对检查的项目进行评价，在“备注”栏中填写必要的检查记录信息。评价结果为“否”的，需要在“备注”栏注明原因；发现存在其他问题的，可以在《检查要点表》“其他需要记录的问题”一栏进行记录。

《结果记录表》包括被检查单位基本信息、检查方式、检查内容、检查结果及处理情况。检查人员应当如实记录监督检查情况，正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。如依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南开展体系检查的，在“其他”栏中如实填写。检查人员和被

检查单位应当在《结果记录表》上签字或盖章。

（三）合理确定监督检查结果，及时跟进检查后处置工作

检查人员应当按照《结果记录表》中“填写说明”的具体要求如实、逐项填写检查内容、检查结果、结果处理等相关内容。监督检查发现食品生产经营者存在违法行为需要立案调查的，市场监督管理部门应当严格按照行政处罚程序开展调查处理，相关文书可使用《市场监管总局关于印发〈市场监督管理行政处罚文书格式范本（2021年修订版）〉的通知》（国市监法发〔2021〕72号）所附执法文书。

三、建立健全贯彻落实《通知》的保障措施

各地要高度重视食品生产经营监督检查工作，采取一系列措施保障《通知》实施：

（一）全面推进监督检查信息化系统应用。为提升检查的智能化水平，省局已经启用了食品生产监督检查系统和“赣溯源”平台，各地要加快推进系统应用工作，努力做到监督检查全过程电子化，尽快实现检查数据实时上传、检查结果及时汇总，食品安全风险主动分析研判。

（二）给予经费保障。各地应当按照规定安排充足经费，配备满足监督检查工作需要的采样、检验检测、拍摄、移动办公、安全防护等工具、设备，为监督检查提供必要硬件保障。

（三）开展创新研究。鼓励各地结合地方食品生产经营监督检查工作实际，按照《检查要点表》，根据需要细化制定本行政区

域食品生产经营监督检查要点表,补充制定食品生产经营新业态、新技术、新模式主体的监督检查要点表,研究制定相关体系检查要点表或指南。

(四) 加强队伍培训。组织食品生产经营监督检查人员开展专题培训,对《办法》《检查要点表》《结果记录表》等涉及监督检查的检查内容、程序要求、记录填写、结果处理等事项进行全面培训,提升基层检查人员的能力和水平。

- 附件: 1. 食品生产经营监督检查要点表
2. 食品生产经营监督检查结果记录表



江西省市场监管局办公室

2022年5月6日

(此件公开发布)

附件 1

食品生产经营监督检查要点表

告知页

被检查单位：_____ 地址：_____

检查人员：_____

检查时间：_____年_____月_____日至_____年_____月_____日

检查地点：_____

告知事项：

我们是_____监督检查人员，现出示 执法证件 检查任务书。我们依法对你单位进行监督检查，请予配合。

依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件（或检查任务书）与其身份不符的，你单位有权拒绝检查；对于监督检查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，你单位有权申请回避。

问：你单位是否申请回避？

答：_____

被检查单位签字或签章：_____ 检查人员签字：_____

— 6 —

年 月 日

年 月 日

表 1-1 食品生产监督检查要点表

检查项目：重点项（*）34 项，一般项 45 项，共 79 项。

食品通用检查项目：重点项（*）27 项，一般项 42 项，共 69 项；

特殊食品专用检查项目（T）：重点项（*）7 项，一般项 3 项，共 10 项。

食品类别：_____

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
1	食品生产者 资质	*1.1	具有合法主体资质，生产许可证在有效期内。	☑是 ☐否		
		*1.2	生产的食品、食品添加剂在许可范围内。	☑是 ☐否		
		*T.1	实际生产的特殊食品按规定注册或备案，注册证书或备案凭证符合要求。	☑是 ☐否		
2	生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）	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		
		2.3	设备布局和工艺流程、主要生产设施设备与准予食品生产许可时保持一致。	☑是 ☐否		
		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		
		2.7	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	☑是 ☐否		
		2.8	生产设施设备定期维护保养，并有相应的记录。	☑是 ☐否		
		2.9	监控设备（如压力表、温度计）定期检定或校准、维护，并有相关记录。	☑是 ☐否		
		2.10	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。	☑是 ☐否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
		2.11	准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。	ℳ是 ℳ否		
3	进货查验	*3.1	查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。	ℳ是 ℳ否		
		*3.2	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。	ℳ是 ℳ否		
		3.3	建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录。	ℳ是 ℳ否		
		*T.2	生产特殊食品使用的原料、食品添加剂与注册或备案的技术要求一致。	ℳ是 ℳ否		
4	生产过程控制	*4.1	使用的食品原料、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。	ℳ是 ℳ否		
		*4.2	建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。	ℳ是 ℳ否		
		*4.3	未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、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投入生产。	ℳ是 ℳ否		
		*4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	ℳ是 ℳ否		
		*4.5	生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	ℳ是 ℳ否		
		*4.6	未发现使用药品生产食品，未发现仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。	ℳ是 ℳ否		
		4.7	生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致。	ℳ是 ℳ否		
		4.8	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	ℳ是 ℳ否		
		4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	ℳ是 ℳ否		
		4.10	未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。	ℳ是 ℳ否		
		4.11	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	ℳ是 ℳ否		
		4.12	工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间	ℳ是 ℳ否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
			内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。			
		4.13	食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。	√是 √否		
		4.14	食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。	√是 √否		
		*T.3	按照经特殊食品注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。	√是 √否		
		*T.4	批生产记录真实、完整、可追溯，批生产记录中的生产工艺和参数等与工艺规程和有关制度要求一致。	√是 √否		
		T.5	原料、食品添加剂实际使用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。	√是 √否		
		T.6	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	√是 √否		
5	委托生产	*5.1	委托方、受托方具有有效证照，委托生产的食品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定。	√是 √否		
		5.2	签订委托生产合同，约定委托生产的食品品种、委托期限等内容。	√是 √否		
		5.3	有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。	√是 √否		
		5.4	委托生产的食品标签清晰标注委托方、受托方的名称、地址、联系方式等信息。	√是 √否		
		T.7	委托方持有保健食品注册证书或注册转备案凭证，受托方具备相应的生产能力且能完成生产委托品种的全部生产过程。	√是 √否		
6	产品检验	6.1	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		
		6.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	√是 √否		
		*6.3	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		
		*6.4	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		
		6.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	√是 √否		
		*T.8	对出厂的婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品等按照要求批批全项目自行检验，每年对全项目检验能力进行验证。	√是 √否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
7	贮存及交付控制	7.1	食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	√是 √否		
		7.2	食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。	√是 √否		
		7.3	不合格品在划定区域存放，具有明显标示。	√是 √否		
		7.4	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。	√是 √否		
		7.5	仓库温湿度符合要求。	√是 √否		
		*7.6	有出厂记录，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。	√是 √否		
8	不合格食品管理和食品召回	8.1	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。	√是 √否		
		*8.2	实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。	√是 √否		
		8.3	有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。	√是 √否		
		*8.4	有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	√是 √否		
9	标签和说明书	*9.1	预包装食品包装有标签，标签标注的事项完整、真实。	√是 √否		
		*9.2	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	√是 √否		
		*9.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。	√是 √否		
		*9.4	食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，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。	√是 √否		
		*9.5	未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。	√是 √否		
		*T.9	特殊食品标签、说明书内容与注册或备案的内容要求一致，符合相关法律法规要求。	√是 √否		
10	食品安全自查	10.1	建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价。	√是 √否		
		*10.2	对自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监督管理部门报告。	√是 √否		
		*T.10	定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门提交自查报告，自查发现问题整改率达100%。	√是 √否		

序号	检查项目	项目序号	监督检查内容	评价	发现问题食品类别	备注
11	从业人员管理	*11.1	建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。	☞是 ☞否		
		11.2	有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。	☞是 ☞否		
		*11.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	☞是 ☞否		
		11.4	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。	☞是 ☞否		
		*11.5	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		
		11.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	☞是 ☞否		
12	信息记录和追溯	12.1	建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。	☞是 ☞否		
		12.2	未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况。	☞是 ☞否		
		12.3	建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。	☞是 ☞否		
13	食品安全事故处置	13.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	☞是 ☞否		
		13.2	有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。	☞是 ☞否		
		*13.3	发生食品安全事故的，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，并向事故发生地市场监督管理部门报告。	☞是 ☞否		
14	前次监督检查发现问题整改情况	14.1	对前次监督检查发现的问题完成整改。	☞是 ☞否		
其他需要记录的问题：						

- 说明：1. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。如：第5项“委托生产”检查项目仅对作为受托方的食品生产者监督检查时适用；第4.14、9.4项仅对食品添加剂生产者监督检查时适用。
2. 食品通用检查项目适用于食品（含特殊食品）、食品添加剂生产者的监督检查；特殊食品专用检查项目（T）仅适用于特殊食品生产者的监督检查。
3. 企业获得多个食品许可类别的，应当在“发现问题食品类别”一栏中准确描述发现问题所属的食品类别。

表 1-2 食品销售监督检查要点表

食品通用检查项目：重点项（*）38 项，一般项 41 项，共 79 项。

食品其他检查项目：重点项（*）12 项，一般项 5 项，共 17 项。

相关主体检查项目：重点项（*）6 项，一般项 9 项，共 15 项。

食品通用检查项目（79 项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1. 食品安全自查	*1.1	具有食品安全自查制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.2	按照自查制度规定，定期对食品安全状况进行检查评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.3	经营条件发生变化或自查发现问题，不符合食品安全要求的，立即采取措施整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*1.4	自查发现食品安全事故潜在风险时，立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 食品安全追溯体系	*2.1	具有食品安全追溯体系，按照法律法规规定如实记录并保存进货查验、食品销售等信息，保证食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 许可及备案	3.1	食品经营许可证合法有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	仅销售预包装食品的食品经营者依法进行备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	实际经营事项与仅销售预包装食品备案信息采集表中相关内容相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	通过第三方平台进行交易的食物销售者在其经营活动主页面显著位置公示食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）；通过自建网站交易的食物销售者在其网站首页显著位置公示食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	3.6	未发现法律法规规定的禁止性行为： ①伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让许可证或备案编号。 ②未获得许可或取得备案，开展食品销售活动。 ③超出许可经营项目范围开展销售活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 场所及布局	4.1	与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	具有与销售的食品品种、数量相适应的贮存、销售等场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	4.3	保持场所环境整洁卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.4	具有合理的设备布局和工艺流程，避免食品接触有毒物、不洁物，防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.5	进口冷链食品应当专用通道进货、专区存放、专区销售，不得与其他食品混放贮存和销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 设施设备	5.1	具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备，配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 禁止销售的食物	*6.1	未发现法律法规禁止销售的食物： （一）用非食品原料生产的食物或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食物，或者用回收食物作为原料生产的食物； （二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食物、食品添加剂、食品相关产品； （三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食物、食品添加剂； （四）超范围、超限量使用食品添加剂的食物； （五）营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食物； （六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食物、食品添加剂； （七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品； （八）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品； （九）被包装材料、容器、运输工具等污染的食物、食品添加剂； （十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食物、食品添加剂； （十一）无标签的预包装食品、食品添加剂； （十二）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食物； （十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食物、食品添加剂、食品相关产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 食品安全管理制度	7.1	具有食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销售企业
	*7.2	对职工开展食品安全知识培训。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	加强食品检验工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 人员管理	8.1	企业主要负责人落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销售企业
	8.2	配备食品安全管理人员，对其开展培训和考核。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	食品安全管理人员经考核并具备食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	食品安全管理人员接受食品安全监管部门监督抽查考核，考核情况公布。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	具有从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.6	从事接触直接入口食物工作的人员应当每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	*8.7	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，未从事接触直接入口食品的工作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.8	未发现法律法规规定的禁止从业行为： ①被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内申请食品经营许可，或者从事食品销售管理工作、担任食品销售企业食品安全管理人员。 ②因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，从事食品销售管理工作，担任食品销售企业食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 标签、说明书	*9.1	预包装食品包装上有标签。标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的各类事项。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	食品添加剂有标签、说明书和包装。标签上载明“食品添加剂”字样。提供给消费者直接使用的食品添加剂，标签上还注明“零售”字样。标签、说明书的内容还符合法律、法规以及食品安全标准规定的其他事项。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.3	进口预包装食品、食品添加剂有中文标签；依法应当有说明书的，还有中文说明书。标签、说明书标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和联系方式，符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.4	标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识。转基因食品按照规定显著标示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.5	未发现法律法规规定的禁止行为： ①标签、说明书有虚假内容，涉及疾病预防、治疗功能； ②食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符； ③对保健食品之外的其他食品，声称具有保健功能； ④进口的预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合法律法规标准相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 温度全程控制	*10.1	具有冷藏冷冻食品全程温度记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	配备与冷藏冷冻食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.3	按照标签标示或相关标准的温度、湿度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11. 购销过程控制	*11.1	查验食品供货者的许可证（或备案信息采集表）和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。记录和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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.2	查验食品添加剂供货者的生产许可证和产品合格证明文件，记录所采购食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	具有食品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销

	*11.4	记录所采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	售企业
	*11.5	具有食品销售记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	从事食品批发业务的经营企业
	*11.6	记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.7	销售的无包装直接入口食品，使用无毒、清洁的包装材料、容器、售货工具和设备，配备有效的防虫、防蝇、防鼠设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.8	销售的散装食品，在容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.9	销售的散装食品标注的生产日期与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.10	包装或分装食品的包装材料和容器无毒、无害、无异味，并符合国家相关法律法规及标准的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.11	包装或分装的食品，未更改原有的生产日期，未延长保质期。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.12	食品与非食品、生食与熟食的盛放容器未混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.13	普通食品未与特殊食品、药品混放销售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.14	临近保质期的食品分类管理，作特别标示或者集中陈列出售。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.15	在销售场所显著位置设置不向未成年人销售酒的标志。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	酒类经营者
	11.16	未向未成年人销售酒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.17	经营场所食品广告或宣传的内容真实合法。未发现含有虚假内容，未发现涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11.18	未发现利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传；未发现编造、散布虚假食品安全信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12. 贮存过程控制	12.1	经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，向发证地市场监管部门报告，副本上载明仓库具体地址。外设仓库地址发生变化的，在变化后10个工作日内向原发证的市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12.2	贮存食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.3	在散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.4	按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.5	食品与非食品、生食与熟食的贮存容器未混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.6	未发现食品与有毒、有害物品一同贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	*12.7	委托贮存食品的，选择具有合法资质的贮存服务提供者，审核其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求贮存食品。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，审查其备案情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12.8	接受委托贮存食品的，留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13. 运输过程控制	13.1	运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，防止食品污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*13.2	未发现食品与有毒、有害物品一同运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*13.3	委托运输食品的，选择具有合法资质的运输服务提供者，查验其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求运输食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
14. 食品召回	14.1	销售者发现销售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后，立即停止经营，通知相关食品生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。食品生产者认为需要召回的，配合生产者立即召回。由于食品销售者的原因造成其经营的食品有上述情形的，由食品销售者召回。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14.2	对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14.3	对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时向消费者明示补救措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14.4	食品召回和处理情况向所在地县级市场监管部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，提前报告时间、地点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
15. 委托生产	15.1	委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，审查其生产资质，留存相关证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15.2	对委托生产者生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
16. 食品安全事故处置	16.1	具有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	食品销售企业
	16.2	定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
17. 其他	*17.1	检查结果对消费者有重要影响的，在经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表，并保持至下次监督检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17.2	监督检查结果、市场监管部门约谈经营者情况和经营者整改情况记入食品经营者食品安全信用档案。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17.3	检查结果信息形成后20个工作日内向社会公开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
食品其他检查项目（17项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
18. 食用农产品	18.1	具有食用农产品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18.2	如实记录所采购的食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

		保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。		
	*18.3	经营的肉类按规定具有检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
19. 特殊食品	*19.1	销售特殊食品查验并保存供货者的许可资质、产品注册证书或者备案凭证、出厂检验合格证或者产品检验报告、进口产品检验检疫证明或入境货物检验检疫证明等材料。进货和销售记录能满足查验和追溯要求。注册或者备案凭证应与实际商品相符，且在有效期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.2	特殊食品的标签、说明书应当与注册或备案的内容相一致。保健食品的标签、说明书载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量，不得涉及疾病预防、治疗功能等，并声明“本品不能替代药物”。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.3	进口特殊食品应该有中文标签且必须印制在最小销售包装上，不得加贴。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.4	特殊食品不得与普通食品、药品混放销售。特殊食品设专柜（或专区）销售，并在专柜（或专区）显著位置设立提示牌，分别标明“保健食品销售专柜（或专区）”“特殊医学用途配方食品销售专柜（或专区）”“婴幼儿配方乳粉销售专柜（或专区）”字样，提示牌为绿底白字（黑体）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.5	医疗机构和药品零售企业之外的经营者未销售特定全营养配方食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19.6	保健食品标签设置警示用语区，标注“保健食品不是药物，不能替代药物治疗疾病”警示用语。保健食品经营者在经营保健食品的场所、网络平台等显著位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19.7	对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉采取醒目提示或者提前下架等措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.8	未发现通过健康咨询、宣传资料等任何方式虚假夸大宣传特殊食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.9	不得宣传声称婴儿配方食品全部或者部分替代母乳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.10	保健食品、特殊医学用途配方食品的广告应经广告审查部门审查批准，取得广告批准文件，并与批准内容相一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19.11	不得对0-12个月龄婴儿食用的婴儿配方食品进行广告宣传。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.12	网络销售特殊食品的销售主页相关信息应当与产品注册证书或备案凭证、广告审查批准等信息相一致，销售页面刊载内容不得涉及疾病预防、治疗功能等禁止标志内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.13	网络销售保健食品的页面在显著位置标明“本品不能代替药物”。网络销售特殊医学用途配方食品，销售页面应显著标示“请在医生或者临床营养师指导下使用；不适用于非目标人群使用；本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射”等提示用语。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*19.14	特定全营养配方食品不得进行网络交易。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
相关主体检查项目（15项）				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
20. 集中交易市场	20.1	食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者在市场开业或者展销会举办前向所在地县级市场监管部门书面报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

开办者、柜台出租者和展销会举办者	20.2	食品集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，审查入场食品经营者的许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表），明确其食品安全管理责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*20.3	定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.4	发现入场食品经营者有违反食品安全法规定的行为，及时制止并立即报告所在地县级市场监管部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.5	食用农产品批发市场配备检验设备和检验人员或者委托符合食品安全法规定的食品检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20.6	食用农产品批发市场开办者发现不符合食品安全标准的食用农产品时，要求销售者立即停止销售，并向市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
21. 网络食品交易第三方平台提供者	21.1	在通信主管部门批准后30个工作日内向所在地省级市场监管部门备案并取得备案号。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21.2	具有食品安全相关制度，明确入网食品销售者食品安全管理责任，并在网络平台公开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*21.3	设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*21.4	建立入网食品销售者档案，对入网食品销售者进行实名登记，并对其食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表等材料进行审查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*21.5	对平台上的食品经营行为及信息进行检查。发现存在食品安全违法行为，及时制止，并向所在地县级市场监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
22. 从事食品贮存业务的非食品生产经营者	22.1	从事冷藏冷冻食品贮存业务的，自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级市场监管部门备案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*22.2	保证食品贮存条件符合食品安全的要求，加强食品贮存过程管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*22.3	留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和相关凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22.4	场所环境及设施设备符合相关要求，具体见食品通用检查相关项目。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题：				

说明：1. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

2. 检查具体要求可参考《食品销售安全监督检查指南》《特殊食品安全销售监督检查指南》。

表 1-3 餐饮服务监督检查要点表

检查项目：重点项（*）19 项，一般项 37 项，共 56 项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.8	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

		要求。		
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 场所和设备设施清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10. 食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11. 制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	若地方人民政府指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，开展此项检查。 若地方人民政府未指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，不开展此项检查。
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题：				

说明：如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

附件 2

表 2-1 食品生产监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		地址	
联系人		联系方式	
许可证编号 或备案编号		检查次数	本年度第 _____ 次检查
<p>检查内容： _____（市场监督管理部门全称）检查人员 _____ 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于 _____ 年 _____ 月 _____ 日至 _____ 年 _____ 月 _____ 日。</p> <p>对你单位进行了 <input checked="" type="checkbox"/> 日常监督检查 <input type="checkbox"/> 飞行检查 <input type="checkbox"/> 体系检查 本次监督检查依据 <input checked="" type="checkbox"/> 食品生产监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 其他：_____</p> <p>共检查（ ）项，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。</p>			
<p>检查结果： 本次检查发现不符合项（ ）项，其中： 重点项（ ）项，项目序号分别是（ _____ ）； 一般项（ ）项，项目序号分别是（ _____ ）。</p> <p>结果处理： <input checked="" type="checkbox"/> 通过检查 <input type="checkbox"/> 责令整改 <input type="checkbox"/> 调查处理</p> <p>说明（可附页）：</p>			
<p>检查人员（签名）： 年 月 日</p>		<p>被检查单位意见： 法定代表人或负责人： 年 月 日（章）</p>	

填表说明

1. 编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2. 被检查单位名称：填写食品生产经营许可证或备案文书上的食品生产经营者名称。

3. 地址：填写食品生产经营许可证或备案文书上载明的生产经营地址。

4. 联系人、联系方式：填写法人代表或者负责人的姓名及联系方式。

5. 许可证编号或备案编号：与食品生产经营许可证或备案文书上载明的内容一致。如果检查对象为食品生产加工小作坊、食品摊贩等，填写负责人的身份证号码，并隐藏身份证号码中第11位到第14位的数字，以“****”替代。

6. 检查次数：填写本次检查属于本年度对企业开展的监督检查的次数。

7. 检查内容：检查人员应为两名或两名以上，正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8. 检查结果：填写发现的不符合项目数量，包括重点项和一般项，并按照依据的《检查要点表》注明不符合项的项目序号。

9. 结果处理：对未发现不符合项的，勾选“通过检查”一栏；对发现不符合项，但情节显著轻微不影响食品安全的，勾选“责令整改”一栏；对发现不符合项，影响食品安全的，勾选“调查处理”一栏。

10. 说明：逐项描述发现的问题并详细记录处置措施，可附页。

11. 本表一式三份，一份反馈企业，一份留存，一份用于张贴公布。

说明（附页）：

表 2-2 食品经营监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		经营地址	
联系人		联系方式	
许可证编号或 备案编号		检查次数	本年度第 次检查
<p>检查内容：</p> <p>（市场监督管理部门全称）检查人员_____根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《反食品浪费法》《未成年人保护法》，以及《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于____年__月__日至____年__月__日，对你单位进行了<input checked="" type="checkbox"/>日常监督检查 <input checked="" type="checkbox"/>飞行检查 <input checked="" type="checkbox"/>体系检查。本次监督检查依据<input checked="" type="checkbox"/>食品销售监督检查要点表 <input checked="" type="checkbox"/>餐饮服务监督检查要点表 <input checked="" type="checkbox"/>其他：_____，共检查了（ ）项内容，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。</p> <p>检查结果：本次检查发现不符合项（ ）项，其中： 重点项（ ）项，需重点跟踪整改，项目序号及具体内容如下：</p> <p>一般项（ ）项，项目序号分别是：</p> <p>结果处理：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>此次检查未发现违法违规行为和风险隐患问题； <input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表一般项目，存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位； <input checked="" type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，并做出责令限期整改决定； <input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处。</p> <p>说明（可附页）：</p>			
检查人员（签名）： 检查（执法）证件编号： <p style="text-align: center;">年 月 日</p>		被检查单位意见： 法定代表人或负责人： <p style="text-align: center;">年 月 日（章）</p>	

备注：已提醒食品经营者落实《安全生产法》主体责任义务。

填表说明

1.编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2.名称：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称。如店铺实际展示名称与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称不一致的，还应以括号加注其实际展示名称。

3.经营地址：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的经营地址。

4.联系人、联系方式：填写法人或者负责人的姓名及联系方式。

5.许可证编号或备案编号：与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的内容一致。食用农产品销售者填写统一社会信用代码。

6.检查次数：填写本次检查属于本年度对食品经营者开展的监督检查的次数。

7.检查内容：正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8.检查结果：发现问题的重点项目应逐项填写，并明确填写存在的具体问题。

9.结果处理：几种情形并存的，应当根据不同情形处理要求，同时做出处理。如存在需要调整风险等级情形的，还需及时调整食品安全风险等级。

10.说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11.本表一式三份，一份反馈食品经营者，一份监管部门留存，一份用于在经营场所醒目位置张贴公开。

说明（附页）：

