《食品生产经营日常监督检查管理办法》

(国家食品药品监督管理总局令第23号)

2016年03月08日 发布

《食品生产经营日常监督检查管理办法》已于2016年2月16日经国家食品药品监督管理总局局务会议审议通过，现予公布，自2016年5月1日起施行。

局 长 毕井泉

2016年3月4日

食品生产经营日常监督检查管理办法

第一章 总 则

第一条 为加强对食品生产经营活动的日常监督检查，落实食品生产经营者主体责任，保证食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，制定本办法。

第二条 食品药品监督管理部门对食品（含食品添加剂）生产经营者执行食品安全法律、法规、规章以及食品安全标准等情况实施日常监督检查，适用本办法。

第三条 食品生产经营日常监督检查应当遵循属地负责、全面覆盖、风险管理、信息公开的原则。

第四条 国家食品药品监督管理总局负责监督指导全国食品生产经营日常监督检查工作。

省级食品药品监督管理部门负责监督指导本行政区域内食品生产经营日常监督检查工作。

市、县级食品药品监督管理部门负责实施本行政区域内食品生产经营日常监督检查工作。

第五条 市、县级食品药品监督管理部门实施食品生产经营日常监督检查，在全

面覆盖的基础上，可以在本行政区域内随机选取食品生产经营者、随机选派监督检查人员实施异地检查、交叉互查。

第六条 食品生产经营者及其从业人员应当配合食品药品监督管理部门实施食品生产经营日常监督检查，保障监督检查人员依法履行职责。

第七条 省级以上食品药品监督管理部门应当加强食品生产经营日常监督检查信息化建设，市、县级食品药品监督管理部门应当记录、汇总、分析食品生产经营日常监督检查信息，完善日常监督检查措施。

食品生产经营者应当按照食品药品监督管理部门的要求提供食品生产经营相关数据信息。

第二章 监督检查事项

第八条 食品生产环节监督检查事项包括食品生产者的生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置等情况。

除前款规定的监督检查事项外，保健食品生产环节监督检查事项还包括生产者资质、产品标签及说明书、委托加工、生产管理体系等情况。

第九条 食品销售环节监督检查事项包括食品销售者资质、从业人员健康管理、一般规定执行、禁止性规定执行、经营过程控制、进货查验结果、食品贮存、不安全食品召回、标签和说明书、特殊食品销售、进口食品销售、食品安全事故处置、食用农产品销售等情况，以及食用农产品集中交易市场开办者、柜台出租者、展销会举办者、网络食品交易第三方平台提供者、食品贮存及运输者等履行法律义务的情况。

第十条 餐饮服务环节监督检查事项包括餐饮服务提供者资质、从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管理及公示、设备设施维护和餐饮具

清洗消毒、食品安全事故处置等情况。

第三章 监督检查要求

第十一条 市、县级食品药品监督管理部门应当按照市、县人民政府食品安全年度监督管理计划，根据食品类别、企业规模、管理水平、食品安全状况、信用档案记录等因素，编制年度日常监督检查计划，实施食品安全风险管理。

日常监督检查计划应当包括检查事项、检查方式、检查频次以及抽检食品种类、抽查比例等内容。检查计划应当向社会公开。

第十二条 国家食品药品监督管理总局根据法律、法规、规章和食品安全国家标准有关食品生产经营者义务的规定，制定日常监督检查要点表。

省级食品药品监督管理部门可以根据需要，对日常监督检查要点表进行细化、补充。

市、县级食品药品监督管理部门应当按照日常监督检查要点表，对食品生产经营者实施日常监督检查。

第十三条 县级以上地方食品药品监督管理部门应当对监督检查人员进行食品安全法律、法规、规章、标准、专业知识以及监督检查要点的培训与考核。

第十四条 市、县级食品药品监督管理部门实施日常监督检查，应当由2名以上（含2名）监督检查人员参加。

监督检查人员应当由食品药品监督管理部门随机选派。

监督检查人员应当当场出示有效执法证件。

第十五条 根据日常监督检查计划，市、县级食品药品监督管理部门可以随机抽取日常监督检查要点表中的部分内容进行检查，并可以随机进行抽样检验。相关检查内容应当在实施检查前由食品药品监督管理部门予以明确，检查人员不得随意更改检

查事项。

第十六条 市、县级食品药品监督管理部门每年对本行政区域内食品生产经营者的日常监督检查，原则上应当覆盖全部项目。

第十七条 实施食品生产经营日常监督检查，对重点项目应当以现场检查方式为主，对一般项目可以采取书面检查的方式。

第十八条 鼓励食品生产者选择食品安全第三方专业机构对自身的食品生产经营管理体系进行评价，评价结果作为日常监督检查的参考。

第十九条 监督检查人员应当按照日常监督检查要点表和检查结果记录表的要求，对日常监督检查情况如实记录，并综合进行判定，确定检查结果。

监督检查结果分为符合、基本符合与不符合3种形式。

日常监督检查结果应当记入食品生产经营者的食品安全信用档案。

第二十条 食品生产者应当按照食品药品监督管理部门的要求，开放食品生产经营场所，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿和其他有关资料，协助生产经营现场检查 and 抽样检验。

第二十一条 食品生产者应当按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验等文书上签字或者盖章。

被检查单位拒绝在日常监督检查结果记录表上签字或者盖章的，监督检查人员应当在日常监督检查结果记录表上注明原因，并可以邀请有关人员作为见证人签字、盖章，或者采取录音、录像等方式进行记录，作为监督执法的依据。

第二十二条 市、县级食品药品监督管理部门应当于日常监督检查结束后2个工作日内，向社会公开日常监督检查时间、检查结果和检查人员姓名等信息，并在生产经营场所醒目位置张贴日常监督检查结果记录表。

食品生产经营者应当将张贴的日常监督检查结果记录表保持至下次日常监督检查。

第二十三条 对日常监督检查结果属于基本符合的食品生产经营者，市、县级食品药品监督管理部门应当就监督检查中发现的问题书面提出限期整改要求。

被检查单位应当按期进行整改，并将整改情况报告食品药品监督管理部门。

监督检查人员可以跟踪整改情况，并记录整改结果。

第二十四条 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应当立即停止食品生产经营活动。

第二十五条 市、县级食品药品监督管理部门在日常监督检查中发现食品生产经营者存在食品安全隐患，未及时采取有效措施消除的，可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

责任约谈情况和整改情况应当记入食品生产经营者食品安全信用档案。

第二十六条 市、县级食品药品监督管理部门实施日常监督检查，有权采取下列措施，被检查单位不得拒绝、阻挠、干涉：

- （一）进入食品生产经营等场所实施现场检查；
- （二）对被检查单位生产经营的食品进行抽样检验；
- （三）查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；
- （四）查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、工具和设备；
- （五）查封违法从事生产经营活动的场所；
- （六）法律法规规定的其他措施。

第二十七条 市、县级食品药品监督管理部门在日常监督检查中发现食品安全违

法行为的，应当进行立案调查处理。

立案调查制作的笔录，以及拍照、录像等的证据保全措施，应当符合食品药品行政处罚程序相关规定。

第二十八条 市、县级食品药品监督管理部门在日常监督检查中发现违法案件线索，对不属于本部门职责或者超出管辖范围的，应当及时移送有权处理的部门；涉嫌构成犯罪的，应当及时移送公安机关。

第四章 法律责任

第二十九条 食品生产经营者撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由市、县级食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处2000元以上3万元以下罚款。

第三十条 食品生产经营者违反本办法第二十四条规定的，由县级以上食品药品监督管理部门按照食品安全法第一百二十六条第一款的规定进行处理。

第三十一条 食品生产经营者有下列拒绝、阻挠、干涉食品药品监督管理部门进行监督检查情形之一的，由县级以上食品药品监督管理部门按照食品安全法第一百三十三条第一款的规定进行处理：

（一）拒绝、拖延、限制监督检查人员进入被检查场所或者区域的，或者限制检查时间的；

（二）拒绝或者限制抽取样品、录像、拍照和复印等调查取证工作的；

（三）无正当理由不提供或者延迟提供与检查相关的合同、记录、票据、账簿、电子数据等材料的；

（四）声称主要负责人、主管人员或者相关工作人员不在岗，或者故意以停止生产经营等方式欺骗、误导、逃避检查的；

- (五) 以暴力、威胁等方法阻碍监督检查人员依法履行职责的；
- (六) 隐藏、转移、变卖、损毁监督检查人员依法查封、扣押的财物的；
- (七) 伪造、隐匿、毁灭证据或者提供虚假证言的；
- (八) 其他妨碍监督检查人员履行职责的。

第三十二条 食品生产经营者拒绝、阻挠、干涉监督检查，违反治安管理处罚法有关规定的，由食品药品监督管理部门依法移交公安机关处理。

第三十三条 食品生产经营者以暴力、威胁等方法阻碍监督检查人员依法履行职责，涉嫌构成犯罪的，由食品药品监督管理部门依法移交公安机关处理。

第三十四条 监督检查人员在日常监督检查中存在失职渎职行为的，由任免机关或者监察机关依法对相关责任人追究行政责任；涉嫌构成犯罪的，依法移交司法机关处理。

第五章 附 则

第三十五条 市、县级食品药品监督管理部门对食品生产加工小作坊、食品摊贩等的日常监督检查，可以参照本办法执行。

第三十六条 本办法自 2016 年 5 月 1 日起施行。

附件 1

食品生产经营日常监督检查要点表

告知页

被检查单位： 地址：

检查人员及执法证件名称、编号： 1. 2.

检查时间：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。我们依法对你（单位）进行日常监督检查，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与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。

问：你（单位）是否申请回避？

答：

被检查单位签字： 检查人员签字：

年 月 日

年 月 日

表 1-1 食品生产日常监督检查要点表

食品通用检查项目：重点项 (*) 21 项，一般项 30 项，共 51 项。

食品添加剂通用检查项目：重点项 (*) 19 项，一般项 31 项，共 50 项。

检查项目	项目序号	检查内容	评价	备注
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。	☐ 是 ☐ 否	
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	1.4	有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。	☐ 是 ☐ 否	
	1.5	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	☐ 是 ☐ 否	
	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，并有相应的使用记录。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
2. 进货查验结果 注：①检查原辅料仓库；②原辅料品	*2.1	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。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	项目序号	检查内容	评价	备注
种随机抽查，不足2种的全部检查。	*2.2	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	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。	☐ 是 ☐ 否	
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	有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	☐ 是 ☐ 否	
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	☐ 是 ☐ 否	
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	3.10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	项目序号	检查内容	评价	备注
	3.11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
	3.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.14	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
4. 产品检验结果 注：采取抽查方式	4.1	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。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.3	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。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.4	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。	☐ 是 ☐ 否	
	4.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	☐ 是 ☐ 否	
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	*5.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*5.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。	☐ 是 ☐ 否	
	5.3	不合格品应在划定区域存放。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	项目序号	检查内容	评价	备注
况。	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。	☐ 是 ☐ 否	
	5.5	仓库温湿度应符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	5.6	生产的产品在许可范围内。	☐ 是 ☐ 否	
	5.7	有销售台账，台账记录真实、完整。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
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。	☐ 是 ☐ 否	
	*6.2	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*6.3	召回食品有处置记录。	☐ 是 ☐ 否	
	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）。	☐ 是 ☐ 否	
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。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
	*7.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	项目序号	检查内容	评价	备注
	*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。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
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。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
	*8.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	☐ 是 ☐ 否	
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。	☐ 是 ☐ 否	
	9.2	复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。	☐ 是 ☐ 否	
	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。	☐ 是 ☐ 否	
其他需要记录的问题：				

说明：1.上表中打*号的为重点项，其他为一般项。

2. 每次检查抽查重点项不少于 10 个，总检查项目不少于 20 个。

3. 上表中除 1.7、3.4、3.5、3.6 项以及 2.1 项中关于“食品相关产品”的检查部分，其他项目均适用于食品添加剂生产者。

4. 对食品添加剂生产者每次检查，还需检查第 9 项，对食品生产者的检查不需检查第 9 项。

5. 如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是或否”，并在备注中说明，不计入不符合项数。

表 1-2 食品销售日常监督检查要点表

食品通用检查项目：重点项（*）12 项，一般项 22 项，共 34 项。

特殊场所和特殊食品检查项目：共 19 项。

食品通用检查项目（34 项）				
检查项目	序号	检 查 内 容	评 价	备 注
1. 经营资质	1.1	经营者持有的食品经营许可证是否合法有效。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	食品经营许可证载明的有关内容与实际经营是否相符。	☐ 是 ☐ 否	
2. 经营条件	2.1	是否具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。	☐ 是 ☐ 否	
	2.2	经营场所环境是否整洁，是否与污染源保持规定的距离。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	是否具有与经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。	☐ 是 ☐ 否	
3. 食品标签 等外观质量 状况	*3.1	检查的食品是否在保质期内。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.2	检查的食品感官性状是否正常。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.3	经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。	☐ 是 ☐ 否	
	3.4	检查的食品是否符合国家为防病等特殊需要的要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.5	经营的预包装食品、食品添加剂的包装上是否有标签，标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定。	☐ 是 ☐ 否	

	3.6	经营的食品的标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.7	销售散装食品，是否在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、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。	☐ 是 ☐ 否	
	3.8	经营食品标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能。	☐ 是 ☐ 否	
	3.9	经营场所设置或摆放的食品广告的内容是否涉及疾病预防、治疗功能。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.10	经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.11	经营的进口预包装食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。	☐ 是 ☐ 否	
4. 食品安全 管理机构和 人员	4.1	食品经营企业是否有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理机构和人员，以及保证食品安全的规章制度。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	食品经营企业是否有食品安全管理人员。	☐ 是 ☐ 否	
	4.3	食品经营企业是否存在经食品药品监管部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作的情况。	☐ 是 ☐ 否	
5. 从业人员 管理	5.1	食品经营者是否建立从业人员健康管理制度。	☐ 是 ☐ 否	
	5.2	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明。	☐ 是 ☐ 否	
	5.3	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否存在患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况。	☐ 是 ☐ 否	

	5.4	食品经营企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核。	☐ 是 ☐ 否	
6. 经营过程 控制情况	*6.1	是否按要求贮存食品。	☐ 是 ☐ 否	
	6.2	是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	☐ 是 ☐ 否	
	*6.3	食品经营者是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。	☐ 是 ☐ 否	
	6.4	食品经营者是否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。	☐ 是 ☐ 否	
	6.5	发生食品安全事故的，是否建立和保存处置食品安全事故记录，是否按规定上报所在地食品药品监督部门。	☐ 是 ☐ 否	
	*6.6	食品经营者采购食品（食品添加剂），是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明(以下称合格证明文件)。	☐ 是 ☐ 否	
	*6.7	是否建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。	☐ 是 ☐ 否	
	*6.8	食品经营企业是否建立并严格执行食品进货查验记录制度。	☐ 是 ☐ 否	
	6.9	是否建立并执行不安全食品处置制度。	☐ 是 ☐ 否	
	6.10	从事食品批发业务的企业是否建立并严格执行食品销售记录制度。	☐ 是 ☐ 否	
	6.11	食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录。	☐ 是 ☐ 否	

特殊场所和特殊食品检查项目（19项）

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
7. 市场开办者、柜台出租者和展销会举办者	7.1	集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，是否依法审查入场食品经营者的许可证，明确其食品安全管理责任。	☐ 是 ☐ 否	
	7.2	是否定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	☐ 是 ☐ 否	
8. 网络食品交易第三方平台提供者	8.1	网络食品交易第三方平台提供者是否对入网食品经营者进行许可审查或实行实名登记。	☐ 是 ☐ 否	
	8.2	网络食品交易第三方平台提供者是否明确入网经营者的食品安全管理责任。	☐ 是 ☐ 否	
9. 食品贮存和运输经营者	9.1	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、无害，保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	9.2	容器、工具和设备是否符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	☐ 是 ☐ 否	
	9.3	食品是否与有毒、有害物品一同贮存、运输。	☐ 是 ☐ 否	
10. 食用农产品批发市场	10.1	食用农产品批发市场是否配备检验设备和检验人员或者委托符合本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。	☐ 是 ☐ 否	
	10.2	发现不符合食品安全标准的食用农产品时，是否要求销售者立即停止销售，并向食品药品监督管理部门报告。	☐ 是 ☐ 否	
11. 特殊食品	11.1	是否经营未按规定注册或备案的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉。	☐ 是 ☐ 否	

	11.2	经营的保健食品的标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能，内容是否真实，是否载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”，与注册或者备案的内容相一致。	☐ 是 ☐ 否	
	11.3	经营保健食品是否设专柜销售，并在专柜显著位置标明“保健食品”字样。	☐ 是 ☐ 否	
	11.4	是否存在经营场所及其周边，通过发放、张贴、悬挂虚假宣传资料等方式推销保健食品的情况。	☐ 是 ☐ 否	
	11.5	经营的保健食品是否索取并留存批准证明文件以及企业产品质量标准。	☐ 是 ☐ 否	
	11.6	经营的保健食品广告内容是否真实合法，是否含有虚假内容，是否涉及疾病预防、治疗功能，是否声明“本品不能代替药物”；其内容是否经生产企业所在地省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门审查批准，取得保健食品广告批准文件。	☐ 是 ☐ 否	
	11.7	经营的进口保健食品是否未按规定注册或备案。	☐ 是 ☐ 否	
	11.8	特殊医学用途配方食品是否经国务院食品药品监督管理部门注册。	☐ 是 ☐ 否	
	11.9	特殊医学用途配方食品广告是否符合《中华人民共和国广告法》和其他法律、行政法规关于药品广告管理的规定。	☐ 是 ☐ 否	
	11.10	专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签是否标明主要营养成分及其含量。	☐ 是 ☐ 否	
其他需要记录的问题：				

说明：1. 本要点表共分为两个部分：第一部分为通用检查项目，分为重点项目和一般项，重点项目应逐项检查，一般项可视情况随机抽查；第二部分为特殊场所和特殊食品检查项目，不区分重点项和一般项，应逐项检查。

2. 检查过程中，被检查的经营者不涉及的项目，可视为合理缺项并在“备注”栏标注为不适用。

表 1-3 餐饮服务日常监督检查要点表

重点项(*) 7项,一般项 23项,共 30项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
一、许可管理	1	食品经营许可证合法有效,经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	☐ 是 ☐ 否	
二、信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	☐ 是 ☐ 否	
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识。	☐ 是 ☐ 否	
三、制度管理	*5	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	☐ 是 ☐ 否	
	*6	制定食品安全事故处置方案。	☐ 是 ☐ 否	
四、人员管理	*7	主要负责人知晓食品安全责任,有食品安全管理人员。	☐ 是 ☐ 否	
	*8	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。	☐ 是 ☐ 否	
	9	具有从业人员食品安全培训记录。	☐ 是 ☐ 否	
	10	从业人员穿戴清洁的工作衣帽,双手清洁,保持个人卫生。	☐ 是 ☐ 否	
五、环境卫生	11	食品经营场所保持清洁、卫生。	☐ 是 ☐ 否	
	12	烹饪场所配置排风设备,定期清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	13	用水符合生活饮用水卫生标准。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	14	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	☐ 是 ☐ 否	
六、原料控制 (含食品添加剂)	*15	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。	☐ 是 ☐ 否	
	16	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。	☐ 是 ☐ 否	
	17	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	☐ 是 ☐ 否	
七、加工制作 过程	18	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	☐ 是 ☐ 否	
	19	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。	☐ 是 ☐ 否	
	20	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	☐ 是 ☐ 否	
	21	食品留样符合规范。	☐ 是 ☐ 否	
	22	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	23	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	☐ 是 ☐ 否	
八、设施设备 及维护	24	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	☐ 是 ☐ 否	
	25	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	☐ 是 ☐ 否	
	26	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	☐ 是 ☐ 否	
	*27	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
九、餐饮具 清洗消毒	28	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	29	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	☐ 是 ☐ 否	
	*30	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	

说明：1. 表中*号项目为重点项，其他项目为一般项。每次检查的重点项应不少于3项，一般项应不少于7项。

2. 检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不合格且 $70\% \leq$ 一般项合格率 $< 100\%$ ；③不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率 $< 70\%$ 。

3. 当次检查发现的不合格项目，应列入下次检查必查项目。

4. 存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为： $\text{合格项目数} / (\text{检查的项目数} - \text{合理缺项的项目数}) \times 100\%$ 。

表 1-4 保健食品生产日常监督检查要点表

重点项 (*) 34 项，一般项 55 项，共 89 项。

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1. 生产者资质情况	*1.1	生产许可证在有效期内。	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	营业执照、生产许可证中相关信息一致。	☐ 是 ☐ 否	
	*1.3	实际生产的保健食品在生产许可范围内。	☐ 是 ☐ 否	
	*1.4	保健食品注册证书或备案凭证有效。	☐ 是 ☐ 否	
	*1.5	实际生产的保健食品按规定注册或备案。	☐ 是 ☐ 否	
	1.6	注册或备案的保健食品相关内容发生变更的，已按规定履行变更手续。	☐ 是 ☐ 否	
	1.7	工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，已按规定履行变更手续。	☐ 是 ☐ 否	
2. 进货查验情况	2.1	建立并执行原辅料和包装材料的采购、验收、贮存、发放和使用等管理制度。	☐ 是 ☐ 否	
	*2.2	查验原辅料和包装材料供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原辅料，应当按照食品安全标准进行检验。	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	生产保健食品使用的原辅料与注册或备案的内容一致。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注	
	2.4	建立并执行原辅料和包装材料进货查验记录制度，如实记录原辅料和包装材料名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。	☐ 是 ☐ 否		
	*2.5	进货查验记录和凭证保存期限符合规定。	☐ 是 ☐ 否		
	2.6	出入库记录如实、完整，包括出入库原辅料和包装材料名称、规格、生产日期或者生产批号、出入库数量和时间、库存量、责任人等内容。	☐ 是 ☐ 否		
	2.7	原料库内保健食品原辅料与其他物品分区存放，避免交叉污染。	☐ 是 ☐ 否		
	2.8	原料库通风、温湿度以及防虫、防尘、防鼠设施等符合要求。	☐ 是 ☐ 否		
	2.9	对温湿度或其他条件有特殊要求的按规定条件贮存。	☐ 是 ☐ 否		
	2.10	原辅料按待检、合格和不合格严格区分管理，存放处有明显标识区分，离墙离地存放，合格备用的原辅料按不同批次分开存放。	☐ 是 ☐ 否		
	2.11	设置原辅料标识卡，标示内容应包括物料名称、规格、生产日期或生产批号、有效期、供货商和生产商名称、质量状态、出入库记录等内容。	☐ 是 ☐ 否		
	2.12	标识卡相关内容与原辅料库台账一致，应做到账、物、卡相符。	☐ 是 ☐ 否		
	3. 生产过程控制情况	*3.1	按照经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	
		*3.2	生产保健食品未改变生产工艺的连续性要求。	☐ 是 ☐ 否	
		*3.3	生产时空气净化系统正常运行并符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
3.4		空气净化系统定期进行检测和维护保养并记录。	☐ 是 ☐ 否		
3.5		建立和保存空气洁净度监测原始记录和报告。	☐ 是 ☐ 否		

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
	3.6	有相对负压要求的相邻车间之间有指示压差的装置，静压差符合要求。	☐ 是 ☐ 否	
	3.7	生产固体保健食品的洁净区、粉尘较大的车间保持相对负压，除尘设施有效。	☐ 是 ☐ 否	
	3.8	洁净区温湿度符合生产工艺的要求并有监测记录。	☐ 是 ☐ 否	
	3.9	有温湿度控制措施和相应记录。	☐ 是 ☐ 否	
	3.10	洁净区与非洁净区之间设置缓冲设施。	☐ 是 ☐ 否	
	3.11	生产车间设置与洁净级别相适应的人流、物流通道，避免交叉污染。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.12	原料的前处理(如提取、浓缩等)在与其生产规模和工艺要求相适应的场所进行，配备必要的通风、除尘、除烟、降温等安全设施并运行良好，且定期检测及记录。	☐ 是 ☐ 否	
	3.13	原料的前处理未与成品生产使用同一生产车间。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.14	保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的应自行完成，具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施。	☐ 是 ☐ 否	
	3.15	工艺文件齐全，包括产品配方、工艺流程、加工过程的主要技术条件及关键控制点、物料平衡的计算方法和标准等内容。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.16	批生产记录真实、完整、可追溯。	☐ 是 ☐ 否	
	3.17	批生产记录中的生产工艺和参数与工艺规程一致。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.18	投料记录完整，包括原辅料品名、生产日期或批号、使用数量等，并经第二人复核签字。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
	3.19	原辅料出入库记录中的领取量、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	
	3.20	与原辅料、中间产品、成品直接接触的容器、包材、输送管道等符合卫生要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.21	工艺用水有水质报告，达到工艺规程要求。	☐ 是 ☐ 否	
	3.22	水处理系统正常运行，有动态监测及维护记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.23	投料前生产车间及设备按工艺规程要求进行清场或清洁并保存相关记录，设备有清洁状态标识。	☐ 是 ☐ 否	
	3.24	更衣、洗手、消毒等卫生设施齐全有效，生产操作人员按相关要求做好个人卫生。	☐ 是 ☐ 否	
	3.25	定期对生产设备、设施维护保养，并保存记录。	☐ 是 ☐ 否	
	3.26	建立和保存停产、复产记录及复产时生产设备、设施等安全控制记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.27	记录和保存生产加工过程关键控制点的控制情况，对超出控制限的情况有纠偏措施及纠偏记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*3.28	现场未发现使用非食品原料、超过保质期的原辅料、回收保健食品生产保健食品的现象。	☐ 是 ☐ 否	
4. 产品检验情况	4.1	设立独立的质量管理部门并有效运行。	☐ 是 ☐ 否	
	4.2	明确品质管理人员的岗位职责并按要求履职。	☐ 是 ☐ 否	
	4.3	落实原辅料、中间产品、成品以及不合格品的管理制度，保存完整的不合格品处理记录。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
	*4.4	落实原辅料、中间产品、成品检验管理制度及质量标准、检验规程。	☐ 是 ☐ 否	
	4.5	检测仪器和计量器具定期检定或校准。	☐ 是 ☐ 否	
	4.6	有仪器设备使用记录。	☐ 是 ☐ 否	
	4.7	检验人员有能力检测产品技术要求规定的出厂检验指标。	☐ 是 ☐ 否	
	4.8	按照产品技术文件或标准规定的检验项目进行检验。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.9	检验引用的标准齐全、有效。	☐ 是 ☐ 否	
	4.10	建立和保存检验的原始检验数据记录和检验报告。	☐ 是 ☐ 否	
	*4.11	设置留样室，按规定留存检验样品，并有留样记录。	☐ 是 ☐ 否	
	4.12	企业自检的，检验室及相应的检验仪器设备满足出厂检验需要。委托有资质的检验机构进行检验的，签订委托检验合同并留存检验报告。	☐ 是 ☐ 否	
	4.13	产品执行标准符合法律法规的规定。	☐ 是 ☐ 否	
5. 产品标签、说明书情况	*5.1	标签、说明书符合保健食品相关法律、法规的要求。	☐ 是 ☐ 否	
	*5.2	标签、说明书与注册或备案的内容一致。	☐ 是 ☐ 否	
6. 贮运及交付控制情况	6.1	建立和执行与产品相适应的仓储、运输及交付控制制度和记录。	☐ 是 ☐ 否	
	6.2	根据保健食品的特点和质量要求选择适宜的贮存和运输条件。	☐ 是 ☐ 否	
	6.3	未将保健食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存。	☐ 是 ☐ 否	
	6.4	贮存、运输和装卸保健食品的容器、工器具和设备安全、无害，保持清洁。	☐ 是 ☐ 否	
	*6.5	非常温下保存的保健食品，建立和执行贮运时的成品温度控制制度并有记录。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
	6.6	每批产品均有销售记录，记录内容真实、完整、可追溯。	☐ 是 ☐ 否	
7. 不合格品管理和召回情况	7.1	建立并执行产品退货、召回管理制度。	☐ 是 ☐ 否	
	*7.2	保存产品退货记录和召回记录。	☐ 是 ☐ 否	
	*7.3	对退货、召回的保健食品采取补救、无害化处理或销毁等措施，并保存记录。	☐ 是 ☐ 否	
	7.4	向当地食品药品监管部门及时报告召回及处理情况。	☐ 是 ☐ 否	
8. 从业人员管理情况	8.1	生产和品质管理部门的负责人为专职人员，符合有关法律法规对学历和专业经历要求。	☐ 是 ☐ 否	
	8.2	专职技术人员比例符合有关要求。	☐ 是 ☐ 否	
	8.3	质检人员为专职人员，符合有关要求。	☐ 是 ☐ 否	
	8.4	采购管理负责人有相关工作经验。	☐ 是 ☐ 否	
	8.5	建立从业人员培训记录及考核档案。	☐ 是 ☐ 否	
	*8.6	从业人员上岗前经过食品安全法律法规教育及相应岗位的技能培训。	☐ 是 ☐ 否	
	*8.7	建立从业人员健康检查制度和健康档案，直接接触保健食品人员有健康证明，符合相关规定。	☐ 是 ☐ 否	
9. 委托加工情况	*9.1	委托双方签订委托协议并在有效期内。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.2	委托协议明确委托双方产品质量责任。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.3	委托方持有的保健食品注册批准证明文件有效。	☐ 是 ☐ 否	
	*9.4	受托方具有相应的生产许可。	☐ 是 ☐ 否	
	9.5	受托方建立与所生产的委托产品相适应的质量管理文件。	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
10. 食品安全事故处置情况	*10.1	制定保健食品安全事故处置预案。	☐ 是 ☐ 否	
	10.2	定期检查与生产的保健食品相适应的质量安全防范措施，并保存相关记录。	☐ 是 ☐ 否	
	10.3	发生保健食品安全事故的，建立和保存事故处置记录。	☐ 是 ☐ 否	
11. 生产质量管理体系建立和运行情况	*11.1	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。	☐ 是 ☐ 否	
	*11.2	定期向食品药品监督管理部门提交生产质量管理体系自查报告。	☐ 是 ☐ 否	
其他需要记录的问题：				

说明：1. 上表中打*号的为重点项，其他为一般项。

2. 每次检查重点项不应少于10项。

3. 以抽查形式检查的项目等，在备注栏中要填写必要的检查记录信息，评价仅针对本次抽查内容。