

食品小作坊日常监督检查记录表

名称:

地址:

联系电话:

| 检查项目 | 序号 | 检查内容（符合打√，不符合打×） | 不符合项描述 |
|--------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 一、亮证经营 | 1 | 取得合法有效登记证，在生产经营场所醒目公示，经营场所、主体业态、经营项目等与登记证一致。 | |
| | 2 | 从业人员持有效健康证明，在经营场所醒目公示。 | |
| 二、安全承诺 | 3 | 签订《食品安全承诺书》，在经营场所醒目公示。 | |
| 三、原料公示 | 4 | 在生产经营场所醒目公示使用的食品添加剂。 | |
| 四、票据留存 | 5 | 食品原辅料符合法律法规和食品安全标准要求；查验食品原料、食品添加剂以及食品相关产品供货者的许可证或登记证、产品合格证明文件，进货票据留存期限不少于6个月，有保质期的不少于保质期。 | |
| 五、操作规范 | 6 | 负责人和主要生产人员应学习掌握食品安全相关法律法规，知悉所承担的食品安全主体责任。 | |
| | 7 | 从业人员保持个人整洁，穿戴工作衣帽，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所。 | |
| | 8 | 具有合理的设备布局和工艺流程，并与申请登记时一致；加工生、熟食品的用具、容器分开使用。 | |
| | 9 | 具备良好的供水设施，有自来水供应或者符合国家规定生活饮用水标准的其他水源。 | |
| | 10 | 食品添加剂的品种、使用范围和使用量符合GB 2760《食品添加剂使用标准》规定，并独立存放。 | |
| | 11 | 如实记录原料投放数量、食品添加剂名称和使用量、成品数量和生产日期；记录保存不少于一年。 | |
| | 12 | 包装的容器和材料为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品用包装材料标准的有证产品；一次性使用的包装容器和材料不得循环使用；重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备进行定期清洗、消毒，保持清洁卫生。 | |
| | 13 | 生产加工散装食品的，在食品容器上采用贴标或者挂牌等方式标明食品名称、生产日期、保质期、贮存条件；进行包装的，还应当在包装上标明食品小作坊名称、地址、联系方式、登记证编号、食品成分或者配料表。 | |
| | 14 | 定期对生产经营状况进行自查。 | |