

食品生产加工小作坊监督检查要点表

被检查单位:城口县麦田印象蛋糕店

地址:重庆市城口县葛城街道南大街9号1栋2单元底楼

负责人:王行福

联系方式:

登记证(核准证)编号:城口食登字[2019]第01001号

检查人员及执法证件名称、编号:桂毅,曾庆端,李新红

检查时间:2021年07月13日11时27分至2021年07月13日11时35分

检查项目	序号	检查内容	检查情况
1.企业资质情况	1.1	实际生产食品与登记范围一致。	✓
5.生产环境条件	2.1	车间卫生整洁,与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	✓
	2.2	生活区、生产区应当相互隔离,生产场地内不得饲养家禽(畜)。	✓
	2.3	有洗手、更衣设施,根据需要配置换鞋、干手、消毒设备、设施,满足正常使用。	✓
	2.4	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施,以及防鼠、防蝇、防虫害装置能满足正常生产需要。	✓
	2.5	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。	✓
2.进货查验结果	3.1	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,如实记录食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期(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。	✓
	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。	✓
8.生产过程控制	4.1	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。	✓
	4.2	记录原料使用(特别是食品添加剂使用)和食品生产情况,记录生产加工过程关键控制点的控制情况。	✓
	4.3	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、药品、仅用于保健食品的原料,以及未经国务院卫生行政部门公告的新食品原料生产食品。	✓
	4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	✓
	4.5	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	✓
	4.6	生产设备、设施定期清洗,保持清洁卫生。	✓
	4.7	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	✓
	4.8	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。	✓
1.产品检验结果	5.1	保存每年的第三方检验机构合格检验报告(至少1次)。	✓
4.贮存及交付控制	6.1	原辅料的贮存条件符合要求。	✓
	6.2	食品添加剂应当专门贮存,明显标示,专人管	✓

		理。	
	6.3	产品贮存、运输及交付控制符合产品特点。	✓
	6.4	销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、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。	✓
3.食品标识标注符合情况	7.1	生产加工散装食品的，应当在盛放该食品的容器上采用贴标或者挂牌等方式标识生产者名称、产品名称、生产日期、保质期、贮存条件等信息；简易包装的，还应当在包装上标识出地址、联系方式、登记证编号、成分表（配料表）等，并清晰、醒目标识“小作坊食品”字样。	✓
	7.2	预包装食品应符合标准特别是营养标签标注要求。	✓
	7.3	法律、法规或者食品安全标准规定的其它要求和必须标明的其他事项。	✓
2.不合格品管理和食品召回	8.1	建立和保存不合格品的处置记录。	✓
	8.2	实施不安全食品的召回，召回食品有处置记录。	✓
1.从业人员管理	9.1	从业人员上岗操作时穿戴清洁的工作衣帽，保持个人卫生，接触直接入口食品生产的人员持有健康证明，符合相关规定。	部分人员未戴口罩
10.其它检查项目（根据实际情况自行增加）			
对检查发现问题的处理:现场整改			

检查人员:

李新红
曾水端

被检查单位负责人:

曾德模

(盖章或押印)

检查时间:

2021年07月13日

2021年07月13日