**辽宁省食品生产加工小作坊**

**生产许可现场核查表**

申请人名称：

食品类别：

负责人姓名：

生产场所地址：

联系方式：

核查日期: 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项 目** | **内 容** | **审查结论** | **审查记录** |
| 1、从业资质 | \*1.1具有合法有效的工商营业执照。 | □符 合  □不符合 |  |
| 2、原辅料管理 | \*2.1采购的食品原辅料应符合法律法规、规章和食品安全标准要求；建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验制度及记录，如实记录相关内容并保存采购凭据、许可证照及检验合格证明等凭证；用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。 | □符 合  □不符合 |  |
| \*2.2使用的食品添加剂应符合《食品添加剂使用标准》（GB2760）的规定；建立食品添加剂使用记录制度，如实记录使用食品添加剂的名称、使用范围、使用量、使用日期等事项；不得使用非食用物质和回收食品生产加工食品。 | □符 合  □不符合 |  |
| 2.3批发销售产品的应建立批发销售记录制度，如实记录相关内容并保存相关凭证。 | □符 合  □不符合 |  |
| 3、生产加 工场所 | \*3.1具有与生产食品种类、数量相适应的原辅料贮存、生产加工、成品贮存等生产加工场所。 | □符 合  □不符合 |  |
| \*3.2生产加工场所应整洁、干净，上下水通畅，无杂物堆放，并与生活区有效隔离，与有毒、有害场所及其它污染源保持安全距离。 | □符 合  □不符合 |  |
| 3.3生产流程布局合理，原料辅料、半成品与成品有效隔离，生料和熟料分开处理，防止交叉污染。 | □符 合  □不符合 |  |
| 4、生产设备设施 | \*4.1具备与生产加工相适应的设备和器具，所选用的食品加工设备和器具应便于清洗和消毒。 | □符 合  □不符合 |  |
| 4.2根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。 | □符 合  □不符合 |  |
| 5、从业人员管理 | \*5.1食品生产加工人员应取得健康证明。有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。 | □符 合  □不符合 |  |
| 5.2具有专（兼）职食品安全管理人员，熟悉食品安全相关法律、法规和标准知识，熟悉食品生产加工工艺流程。 | □符 合  □不符合 |  |
| 5.3食品生产加工人员应保持个人清洁、衣着整洁，不留长指甲、不涂指甲油。 | □符 合  □不符合 |  |

**辽宁省食品生产加工小作坊生产许可**

**现场核查报告**

根据《辽宁省食品生产加工小作坊生产许可审查通则》，核查组于 年 月 日对 （申请人名称） 进行了现场核查。

现场核查人员分工： (姓名) 核查项目号

(姓名) 核查项目号

现场核查结论：□通过 □不通过

现场核查发现问题描述：

1.（问题项序号）： （问题项具体描述）

2.

3.

4.

核查组组长签字： 核查员签字：

申 请 人 意 见： 签 字：

日期 ： 年 月 日

**备注：**

1．表中项目“审查结论”栏填写为：符合、不符合。

2．表中“现场核查结论”栏填写为：通过、不通过。

3．12个核查项目中，带“\*”项目存在1项以上“不符合”或不带“\*”项目存在2项以上（含2项）“不符合”的，现场核查结论为“不通过”；其余情况，则结论为“通过”。

4．本报告一式三份。一份申请人留存、一份许可机关存档、一份由许可机关移交日常监督管理机构存档。