**食品生产安全自查管理制度**

**(中国团餐协会）**

**1.目的**

定期对公司的食品生产安全状况进行自我检查评价，及时发现危害食品安全的不符合情况并立即采取整改措施，确保我公司食品安全。

**2.范围**

食品生产安全自查范围包括现场检查、管理制度和质量记录。

**3.职责**

3.1 质管部负责食品安全自查管理制度文件的编制、修改、更新。

3.2 质管部组织人员每月两次进行食品生产安全现场检查。

3.3 生产部、质管部分别指派1名以上管理人员组成食品安全自查小组，每半年度对公司的食品安全总体状况检查评价一次，并向公司管理办公司提交自查报告。

**4.食品生产安全检查规程**

**4.1 现场检查规程**

**一、原辅料**（包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品）采购进货查验落实情况。

检查项目：原辅料存放；专库管理；标签标识；索证索票；制度具备情况；现场记录。

**（一）原辅料存放**

1. 原辅料存放是否离地、离墙。外包装是否完整，并做好防护。

检查规程：查看原辅料存放情况，是否符合存放要求

重点注释：原辅料堆放是否离地10cm以上，离墙20cm以上，并应有防止

虫害侵入的装置。

2. 仓库是否符合卫生要求

检查规程：查看现场卫生情况。

3.原辅料仓库内是否有过期原辅料，过期原辅料清理及记录是否符合要求。

检查规程：查看是否有过期原料，是否有处置记录。

4.生产过程中用到的危险化学品，存放是否符合要求。

检查规程：查看是否有危险化学品，是否符合存放要求。

重点注释：需符合危险化学品的安全管理要求；

5.生产用原辅料是否与有毒有害物质一起存放。

检查规程：查看是否有毒有害物质与原辅料一起存放。

重点注释：库房内不得存放易燃易爆、有毒有害等物品。

6.原辅料仓库内是否有非生产用原辅料和非生产用其他物品。

检查规程：查看仓库内是否有非生产用原辅料和非生产用其他物品。

重点注释：原辅料仓库内不应堆放非生产用物品，专库专用，防止交叉污染。

**（二）专库管理**

1.食品添加剂是否专库或专柜保存，并有专人管理。

检查规程：查看是否有食品添加剂专库，询问管理人员。

重点注释：查看是否有专人专管。

2.内包装材料是否有专库或专门区域存放。

检查规程：查看是否有内包装材料仓库。

重点注释：原料、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放，并有明确标识。

**（三）标签标识**

1.原辅料（除农副产品）标签是否有产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮藏条件等内容。

检查规程：抽查至少3种原辅料，不足3种的全部检查，查看标签内容。

重点注释：直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

2.进口原辅料是否有中文标签。

检查规程：查看进口原料是否有中文标签，标签内容是否符合法律要求。

重点注释：要符合国内法律法规要求，有进口商相关信息。

3.原辅料标签与索证索票一致。

检查规程：查阅抽查的原辅料索证索票情况，是否与现场的原辅料产品一致。

重点注释：应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。

**（四）索证索票**

1.企业直接采购国内生产的食品原料、食品添加剂、食品相关产品是否索取原辅料生产商有效的许可证复印件（指按照相关法律法规规定，应当取得许可的）和与购进批次产品相适应的合格证或批检报告。

检查规程：查看索取的材料是否反映现场抽查的原辅料情况。

重点注释：应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验。

2.企业直接采购进口的食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品，是否能够提供有效的检验检疫证明。

检查规程：查看索取的材料是否反映现场抽查的情况。

3.企业直接从流通经营单位采购原辅料的， 是否留存保留具有流通经营单位信息的每笔购物的凭证。

检查规程：查看索取的材料是否反映现场抽查的原辅料情况。

4.对无法提供合格证明文件的食品原辅材料及包装材料，企业是否依照食品安全标准进行自行检验或委托检验，并保存检验记录。

检查规程：查看原料辅料的检验记录，名称批次等信息是否与现场抽查的原辅料符合。

**（五）制度具备情况**

企业是否有原辅料进货查验制度、原辅料进出库管理制度、卫生管理制度等管理制度。

检查规程：查阅制度是否在执行。

重点注释：必须建立原辅料进货查验制度，原辅料库管理制度。

**（六）现场记录**

1.企业是否有仓库温湿度记录（对于有贮存条件要求的原辅料）、原辅料进货查验记录、原辅料进出库记录。

检查规程：抽查近期1批次成品，查阅相对应的相关记录。

2.进货查验记录中是否包含产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期、产品许可证证号或票据号及其他合格

证明文件编号等内容，是否保留相关证件、票据及文件。

检查规程：抽查近期1批次成品，查阅相对应的相关记录。

3.企业生产加工食品所使用的食品原辅料的品种是否与进货查验记录内容一致。

检查规程：抽查近期1批次成品，查阅相对应的相关记录。

重点注释：通过进货查验记录，查看索证索票。

4.食品添加剂使用是否有记录

检查规程：询问专管人员，查阅领料记录。

重点注释：是否有独立的食品添加剂领料记录。

**二、生产过程控制**

检查项目：厂区环境清洁卫生状况；更衣室；生产加工场所清洁卫生状况；生产加工设施、设备清洁卫生状况；企业必备生产设备、设施维护保养和清洗消毒；产品投料记录；生产加工过程中关键控制点的控制记录；生产中人流、物流交叉污染情况；原料、半成品、成品交叉污染情况；设备、设施运行情况；现场人员卫生防护情况；回收食品处置情况。

**（一）厂区环境清洁卫生状况**

1.厂区内垃圾是否密闭存放，是否散发出异味, 是否有各种杂物堆放。

检查规程：检查厂区内环境，是否符合卫生规范。

重点注释：不得有对食品有显著污染的区域，垃圾应及时清扫，无杂物混堆。

2.厂区内是否设置防蝇、防鼠设施

检查规程：检查厂区内环境，是否合理设置防蝇、防鼠设施。

重点注释：查看防蝇防虫设备安装位置是否到位。

3.企业的生活区和生产区是否分离 。

检查规程：检查厂区是否有生活区，生活区是否与生产区有隔离。

重点注释：生活区、厕所等不得对生产区域产生影响；宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

4.企业是否记录清洁卫生情况 。

检查规程：查看是否有清洁记录，是否按卫生制度执行。

重点注释：有卫生管理制度。

**（二）更衣室**

1.更衣室进口和出口设置是否变化，内部是否设储衣柜或衣架、鞋箱(架)，个人衣、鞋与工作服、靴是否分开放置。

检查规程：查看更衣室设施，是否按规定摆放。

重点注释：要有与生产量相匹配的更衣设施，保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

2.更衣室内空气是否进行杀菌消毒。

检查规程：查看灭菌消毒设备、设施是否能正常运行，查阅灭菌消毒记录。

重点注释：可采用紫外线灯、臭氧发生器等进行消毒。

3.更衣室内是否有完好的非手动式洗手设施、干手器，并配备了洗手液和消毒液。

检查规程：查看洗手设施配置是否齐全，消毒液是否有配置记录。

重点注释：消毒液的配置和更换要按照使用说明和制度要求。

**（三）生产加工场所清洁卫生状况**

1.车间及仓库是否设置防蝇、防鼠设施。

检查规程：查看防蝇、防鼠设施是否安装到位。

重点注释：一般设置在仓库或车间出入口。

2.物料是否离地离墙堆放

检查规程：查看车间里物料是否有直接靠墙堆放在地面上。

重点注释：同仓库存贮要求。

3.生产车间内垃圾是否密闭存放。

检查规程：查看车间的垃圾桶是否有带盖。

重点注释：车间内垃圾桶（箱）应有盖。

4.各车间墙面及地面有无污垢、霉变、积水，是否记录清洁卫生情况。

检查规程：查看车间的墙面及地面有无污垢、霉变、积水，查阅清洁记录。

重点注释：车间无积水、无蛛网积灰等。

**（四）生产加工设施、设备清洁卫生状况**

1.生产加工设施、设备表面是否清洁，无积垢。

 检查规程：查看生产加工设施、设备表面清洁情况。

重点注释：生产用设施设备需及时清洁，并做好记录。

2.企业是否记录生产加工设施、设备的清洁卫生情况。

检查规程：查阅设施、设备清洁记录。

**（五）企业必备生产设备、设施维护保养和清洗消毒**

1.企业是否能提供设备、设施的维护保养记录。

检查规程：查阅设施、设备维护保养记录。

2.企业是否有清洗消毒记录 。

检查规程：查阅清洗消毒记录 。

重点注释：车间内照明灯加装防护罩，紫外线灯不加罩，安装在工作台或需消毒设施上方不大于1.5m处（有微生物要求的产品）。

**（六）产品投料记录**

1.企业是否能提供产品投料记录，投料项是否有违法添加。

检查规程：查阅产品投料记录，记录为成品仓库中抽查的同批次成品。

重点注释：食品添加剂使用量和使用范围必须符合GB 2760。

2.投料记录是否包含投料数量、品名、生产日期或批号、用于生产产品的名称、生产日期或批号等内容。

检查规程：查阅产品投料记录，一一对应查看记录内容。

**（七）生产加工过程中关键控制点的控制记录。**

企业是否能提供关键控制点记录。

检查规程：查阅关键控制点记录，是否与制度中制定的一致，是否按要求记录。

重点注释：关键控制点是否与许可时设置一致。

**（八）生产中人流、物流交叉污染情况**

人流、物流是否避免交叉污染。

检查规程：查看生产过程是否有交叉污染，是否采取有效措施避免交叉污染。

**（九）原料、半成品、成品交叉污染情况**

1.原料是否经脱包或采用其他清洁外包处理后进入生产车间。

检查规程：查看原料进入车间前是否有脱包间或脱包区域，原料是否经过脱包或采用其他清洁外包处理后进入生产车间。

重点注释：能有效降低原料卫生状况对产品质量影响设施设备。

2.半成品存贮是否有防护措施，标识信息是否清晰

检查规程：查看半成品存放区域，是否会受到污染，是否有标识。

3.原料、半成品及成品是否存放于专门区域

检查规程：看原料、半成品及成品，是否有专门区域分别存放，是否存在交叉污染。

重点注释：指定区域，要有标识。

4.贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否保持清洁，并符合产品特性要求

检查规程：查看容器、工具和设备清洁情况，查阅与食品直接接触的容器等是否符合卫生要求。

重点注释：生产用设备包括生产用管道和各种周转容器、工具必须符合食品卫生要求。

**（十）设备、设施运行情况**

1.温湿度控制设备是否正常开启

检查规程：查看温湿度控制设备是否正常开启，有必要的话进行现场检测。重点注释：查看相关制度要求，需符合制度。

2.清洗消毒设施是否正常开启

检查规程：查看清洗消毒设施是否正常开启。

重点注释：查看相关制度要求，需符合制度。

3.空气净化装置是否正常开启

检查规程：查看空气净化装置是否正常开启。

重点注释：查看相关制度要求，需符合制度。

4.其他生产必备设施是否发生变化

检查规程：查阅许可资料，进行现场比对，检查生产必备设备、设施有无增减。

重点注释：不得随意变化，必须按照许可要求进行生产。

**（十一）现场人员卫生防护情况**

1.是否按要求清洗消毒

检查规程：查看至少2人现场清洗消毒动作是否按规定执行。

重点注释：从事食品生产的人员，进入生产场所前应当洗净双手；工作服应定期清洗消毒。采用挂钩放置工作服的应在更衣室恰当位置安装紫外线灯进行消毒。

2.是否穿戴工作衣帽及佩戴口罩

检查规程：查看至少2人工作衣帽及口罩是否按规定穿戴。

重点注释：穿戴清洁的工作衣、帽，头发不得露于帽外。

3.是否佩戴首饰

检查规程：查看至少2人上手部、颈部、耳朵是否有戴首饰。

4.现场人员持健康证、培训等情况是否符合要求

检查规程：询问至少2人姓名，查看其健康证和培训情况。

重点注释：需建立从业人员培训管理制度。

**（十二）回收食品处置情况**

1.是否发现使用回收食品从事生产加工

检查规程：查看车间是否有回收食品。

重点注释：正常情况下，除内包间外，车间内不应出现有本公司成品。

2.回收食品是否设置专门存放区域

检查规程：查看回收食品的存放区域，是否与其他产品分开存放。

重点注释：查看回收食品存放区域。

3.回收食品是否专人专管

检查规程：询问回收食品的管理人员，如何登记、保存、处理回收食品的。重点注释：询问回收食品管理人员。

4.企业是否能提供回收食品的处置记录

检查规程：查阅回收食品的处置记录，处置量是否与回收量相符。

重点注释：查看回收记录、处置记录。

**三、出厂检验现场检查**

检验项目：检验室设施、设备、化学试剂情况；应具备相应能力的检验员；出厂销售成品是否具有出厂检验；委托检验情况；产品留样情况；成品库成品存放是否符合要求。

**（一）检验室设施、设备、化学试剂情况**

1.检验室场地等基本设施是否保持洁净

检查规程：查阅场地清洁记录。

重点注释：按照卫生管理制度执行，有清洁记录。

2.超净工作台是否专间放置。

检查规程：查看超净工作台是否专间放置。

重点注释：按照许可要求放置使用超净工作台。

3. 天平等计量器具的放置是否符合要求

检查规程：查看天平是否水平放置。

4.检验室中的出厂检验必备设备是否保持齐全

检查规程：查阅许可要求和产品标准，查看检验设备是否齐全。

重点注释：化验设备、试剂要配备齐全、有效；计量器材应经过检定（压力表为半年一次，其他设备一般一年一次）。

5.检验室中的出厂检验设备、辅助设备是否正常使用

检查规程：抽查至少1个设备，是否能正常使用。

6.检验室中的出厂检验设备检定或校准是否在有效期内检查依据：

检查规程：抽查至少1个设备，查阅其检定或校准报告，是否在有效期内。

7.检验室中的必备化学试剂是否在有效期内的

检查规程：抽查至少1个检验项目的试剂，查看试剂是否在有效期内。

**（二）应具备相应能力的检验员**

1.是否具有专（兼）职检验人员

检查规程：询问检验人员姓名，查阅劳务合同。

2.企业检验技术人员是否获得相应的食品检验职业资格证书

检查规程：查看检验人员的食品检验职业资格证书，证书上描述的检验能力是否符合产品检验要求。

重点注释：检验人员要有检验资质。

**（三）出厂销售成品是否具有出厂检验**

1.出厂检验项目与食品安全标准及有关规定的项目是否保持一致

检查规程：抽查至少1个批次的产品出厂检验报告，查看其项目是否与食品安全标准规定的一致。

重点注释：对照产品标准和产品许可审查细则，检查出厂检验项目是否齐全。

2.出厂销售的产品是否具有检验报告、原始数据记录

检查规程：抽查至少1个批次的产品出厂检验报告，以及原始数据记录。

重点注释：原始检验记录、出厂检验报告与生产记录等相关记录要相对应。

3.出厂检验报告是否记录食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、检验合格证号

检查规程：抽查至少1个批次的产品出厂检验报告，是否按要求记录产品的有关信息。

4.出厂检验记录是否保存2年

检查规程：查看出厂检验记录。

**（五）委托出厂检验情况**

1.企业是否和有资质的检验机构签订有效期至少三年的委托检验合同。合同书中应载明：检验项目是否符合食品安全标准。

检查规程：查阅委托检验合同，是否写明委托检验的产品标准，及检验项目。

重点注释：查看委托检验合同 。

2.委托出厂检验报告是否与企业生产产品批次一致。

检查规程：抽查至少1个批次产品的委托出厂检验报告，查阅生产记录是否一致。

**（六）产品留样情况**

1. 产品留样样品是否有记录。

检查规程：抽查至少1个批次产品的留样记录，是否与生产记录一致 。

2.是否具有留样样品存放区域。

检查规程：查看留样存放区域或留样柜，存放空间是否与生产量相符。

重点注释：查看留样间或区域。

**（七）成品库成品存放是否符合要求**

1.成品存放是否离地、离墙。是否按区域堆放。

检查规程：查看成品存放情况，是否符合存放要求。

重点注释：产品堆放是否离地10cm以上，离墙20cm以上；仓库内要将合格品、待检品、不合格品分别堆放，有标识。

2.仓库是否符合卫生要求。

检查规程：查看现场卫生情况。

重点注释：仓库应以无毒、坚固的材料建成；仓库地面应平整，便于通风换气。

3.有贮存条件要求的成品是否按照规定贮存条件存储，并配备温湿度计等设施，冷库温度是否达到要求。

检查规程：查看贮存环境是否符合贮存条件。

重点注释：有贮存要求的成品，仓库应设有温、湿度控制设施。

4. 成品仓库内是否有过期成品，过期成品清理及记录是否符合要求。

检查规程：查看是否有过期成品，是否有处置记录。

重点注释：有过期成品与合格成品混堆。

**四、标识标注情况**

检查项目：食品标识标注

1.食品标识标注规定 名称、配料表、净含量和规格、生产者、经销者的名称、地址和联系方式、贮存条件、生产日期和保质期、食品生产许可证编号及QS标志、产品标准代号、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称、营养成分表，法律法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。

检查规程：现场抽查至少1种产品，按照GB 7718、法律法规要求对照查看。

重点注释：根据《GB 7718-2011》 食品安全国家标准 《预包装食品标签通则》要求标示；单件预包装食品的规格即指净含量。

**五、食品销售台账情况**

食品销售台账是否包括产品名称、数量、生产日期/生产批号、检验合格证号、购货者名称及联系方式、销售日期、出货日期、地点。

检查规程：抽查至少1个批次产品的销售记录，其批次需有对应的生产记录、出厂检验报告等。

**六、不安全食品召回情况**

1.不安全食品召回的，是否保存在专门区域

检查规程：查看不安全食品存放区域，是否与其他安全食品分开堆放。

重点注释：参照回收食品处置情况。

2.企业出现不安全食品的，是否有不安全食品召回记录

检查规程：查阅不安全食品召回制度和记录，是否按规定制定不安全食品召回制度。

3. 企业出现不安全食品的，是否有不安全食品销毁记录

检查规程：查阅不安全食品召回销毁记录，是否按不安全食品召回制度执

行销毁措施。

**4.2 制度与记录**

检查内容：原辅料仓库；更衣室；生产车间；成品仓库；化验室；办公室

**5.相关表单**

5.1《食品安全自查表》