黑龙江省食品销售日常监督检查要点表

被检查单位： 地址：

检查人员： 检查时间：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |
| 2.4 | 自动售货设备的经营地点是否具备符合食品贮存的必要条件，并在明显位置公示经营者名称、地址、联系方式，自动售货设备是否保证满足食品安全的温度、湿度等相关要求 | □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、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。 | □是 □否 |  |
| 4.2 | 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 |  |
| 1. 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 |  |
| 1. 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经营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 |  |
| **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。