附件1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2022年食品生产企业日常监督检查计划表 | | | | | | | | | | | |
| 序号 | 企业名称 | 生产地址 | 产品类别 | 产品明细 | 风险等级 | 年产值(万元) | 日常检查计划时间 | 责任领导 | 责任人 | 是否重点监管 | 备注 |
| 1 | 云阳芸山农业开 发有限公司 | 云阳县红狮镇永 福村1组 | 茶叶及相关制品 | 花类代用茶：菊花 | A | 800 | 10月 | 陈耿 | 陈耿 魏运卓 | 否 | 1次/年 |
| 2 | 云阳县广鑫食品有限公司 | 重庆市云阳县栖霞镇小山村3组 | 粮食加工品 | 普通挂面、花色挂面 | B | 100 | 2月、6月 ，10月 | 陈耿 | 陈耿 魏运卓 | 是 | 3次/年 |
| 3 | 云阳县久发山泉水厂 | 重庆市云阳县云阳镇古寺村九组 | 饮料 | 包装饮用水：桶装饮用纯净水 | C | 800 | 4月、6月、10月 | 陈耿 | 陈耿 魏运卓 | 是 | 3次/年 |
| 4 | 云阳县云康食品厂 | 云阳县双江街道稻场社区9组 | 糕点 | 烘烤类糕点：椒盐桃片、广式月饼、冰薄饼；冷加工糕点：香甜桃片 | C | 100 | 5月、9月、11月 | 牟伦贵 | 陈建 方远清 | 是 | 3次/年 |
| 5 | 云阳县相思茶叶 有限公司 | 云阳县黄石镇铁炉村一心茶厂 | 茶叶 | 茶叶(绿茶)：绿茶(烘青) | A | 80 | 4月 | 牟伦贵 | 陈建 方远清 | 否 | 1次/年 |
| 6 | 重庆盯叮香酒业有限公司 | 重庆市云阳县双江街道稻场社区16组 | 酒类 | 配制酒（蜂蜜酒） | B | 100 | 5月、10月 | 牟伦贵 | 陈建 方远清 | 是 | 2次/年 |
| 7 | 云阳县鱼泉锶源山泉水厂 | 重庆市云阳县鱼泉场镇 | 饮料 | 包装饮用水：桶装饮用天然水 | C | 40 | 3月、6月、10月 | 刘峰 | 龚建发 陈家鑫 | 是 | 3次/年 |
| 8 | 重庆九岭饮品有限责任公司 | 云阳县蔈草镇蔈草社区2组 | 饮料 | 包装饮用水：桶装饮用纯净水 | D | 80 | 2月、5月、8月、11月 | 刘祖海 | 刘祖海 孙发维 | 是 | 4次/年 |
| 9 | 重庆龙缸茶业有 限公司 | 云阳县蔈草镇歧柳村 | 茶叶(绿茶) | 茶叶(绿茶)：炒青绿茶 | A | 600 | 4月 | 刘祖海 | 刘祖海 孙发维 | 是 | 1次/年 |
| 10 | 云阳县溪旺农业开发有限公司 | 重庆市云阳县泥溪镇石缸村1组 | 蔬菜制品 | 干制食用菌：黑木耳、香菇 | B | 800 | 5月、10月 | 刘祖海 | 刘祖海 孙发维 | 是 | 2次/年 |
| 11 | 云阳县茂升食品 有限公司 | 云阳县盘龙街道 永兴村7组 | 糕点 | 烘烤类糕点：热加工桃片糕、冰薄饼。冷加工糕点：软桃片糕 | C | 600 | 3月、6月、9月 | 刘波 | 刘正 罗宣云 | 是 | 3次/年 |
| 12 | 重庆旭达药业有 限公司 | 云阳县盘龙镇 | 饮料 | 1.植物饮料：草本植物饮料、目的饮料、金银花饮料、维E金银花露饮料、人参混合饮品。2.风味饮料：柠檬味麦芽糊精果糖饮品。 | B | 3500 | 6月，10月 | 刘波 | 刘正 罗宣云 | 是 | 2次/年 |
| 13 | 云阳渝路食品限责任公司 | 云阳县盘龙街道农民工返乡创业园 | 淀粉制品 | 红薯粉条、豌豆粉条、马铃薯粉条 | B | 60 | 4月，10月 | 刘波 | 刘正 罗宣云 | 是 | 2次/年 |
| 14 | 重庆市双源合饮品有限责任公司 | 重庆市云阳县盘龙街道活龙社区4组 | 饮料 | 包装饮用水：桶装饮用纯净水 | D | 32 | 3月、6月、9月、12月 | 刘波 | 刘正 罗宣云 | 是 | 4次/年 |
| 15 | 云阳县太尔香食 品有限公司 | 云阳县盘龙街道 永安村3组 | 肉制品；调味料、速冻食品 | 1、肉制品：腌腊肉制品 2、半固体（酱）调味料：腌制辣椒调料 3.速冻食品：加沙肉、粉蒸肉、梅菜扣肉等菜肴制品 | C | 100 | 腌腊肉1月一次；调味料、速冻食品5月、10月 | 刘波 | 刘正 罗宣云 | 是 | 3次/年 |
| 16 | 云阳县嘉合面业有限公司 | 重庆市云阳县盘龙街道永安村5组 | 粮食加工品 | 普通挂面、花色挂面 | C | 200 | 4月、8月、11月 | 刘波 | 刘正 罗宣云 | 是 | 3次/年 |
| 17 | 云阳县金昌农副 产品有限公司 | 云阳县高阳镇工 业园区 | 粮食加工品 | 大米 | D | 3000 | 2月、5月、8月、11月 | 蒲云秋 | 蒲云秋 魏劲锋 | 是 | 4次/年 |
| 18 | 云阳县花果山泉 水厂 | 云阳县南溪镇花 果村1组 | 饮料 | 包装饮用水：桶装饮用纯净水 | B | 100 | 5月、10月 | 李林 | 谭龙 谭青松 | 是 | 2次/年 |
| 19 | 云阳县大阳乡红 星大米加工厂 | 云阳县大阳乡东 科村二组 | 粮食加工品 | 大米 | C | 60 | 5月、8月、11月 | 李林 | 谭龙 谭青松 | 是 | 3次/年 |
| 20 | 重庆市云阳县锶镁山泉水有限公司 | 重庆市云阳县南溪镇花果村1组 | 饮料 | 包装饮用水：桶装饮用天然泉水 | B |  | 5月、10月 | 李林 | 谭龙 谭青松 | 是 | 2次/年 |
| 21 | 云阳县高远农业开发有限公司万升分公司 | 重庆市云阳县双土镇营鹤村8组 | 粮食加工品 | 大米（籼米） | D |  | 2月、6月、9月、11月 | 李林 | 谭龙 谭青松 | 是 | 4次/年 |
| 22 | 云阳县黄金包食 品有限公司 | 重庆市云阳县工业园区人和组团中慧公司1号厂房二层 | 糕点 | 烘烤类糕点：蛋糕、面包 | D | 80 | 2月、6月、9月、11月 | 吴凌云 | 吴凌云 游福全 | 是 | 4次/年 |
| 23 | 云阳县前进食品厂 | 云阳县双江镇双 江大桥西头 | 糕点 | 烘烤类糕点：香酥桃片、冰薄麻饼；冷加工糕点:软桃片、糯米软糕 | B | 800 | 3月、9月 | 吴凌云 | 吴凌云 游福全 | 是 | 2次/年 |
| 24 | 重庆中慧饮料开 发有限责任公司 | 重庆云阳县工业 园区A区 | 饮料 | 包装饮用水：桶装饮用天然泉水 | D | 220 | 2月、5月、8月、11月 | 吴凌云 | 吴凌云 游福全 | 是 | 4次/年 |
| 25 | 重庆金佰佳食品有限责任公司 | 重庆市云阳县工业园区人和组团标准厂房2号楼4层 | 糕点 | 1.烘烤类糕点：：面包、蛋糕月饼、桃酥 | C | 500 | 5月、9月、11月 | 吴凌云 | 吴凌云 游福全 | 是 | 3次/年 |
| 26 | 重庆陈大毛面业发展有限公司 | 重庆市云阳工业园区人和组团标准厂房C区3号楼 | 粮食加工品 | 1.普通挂面，2.花色挂面谷2.谷物粉类制成品:生切面 | B | 1000 | 5月、10月 | 吴凌云 | 吴凌云 游福全 | 是 | 2次/年 |
| 27 | 重庆紫荆沟农业开发有限公司 | 重庆市云阳县工业园区人和组团移民标准厂房3号楼1-3层 | 淀粉及淀粉制品（淀粉制品） | 淀粉制品：小麦淀粉湿粉条（非即食）、红薯湿粉条（非即食） | B | 600 | 5月、10月 | 吴凌云 | 吴凌云 游福全 | 是 | 2次/年 |
| 28 | 云阳县连年发食品有限责任公司 | 重庆市云阳县工业园区人和组团标准厂房2号楼(1-2层） | 粮食加工品 | 普通挂面、花色挂面 | B | 800 | 5月、10月 | 吴凌云 | 吴凌云 游福全 | 是 | 2次/年 |
| 29 | 重庆弘存册高氧饮用水有限公司 | 重庆市云阳县人和街道人和大道151号 | 饮料 | 其他饮用水：瓶装加氧饮用水 | B | 800 | 6月、10月 | 吴凌云 | 吴凌云 游福全 | 是 | 2次/年 |
| 30 | 云阳县聚福缘米业有限公司 | 重庆市云阳县凤鸣镇五同村6组 | 粮食加工品 | 大米（籼米） | B | 500 | 4月、10月 | 胡世文 | 向虹宇 吴美顺 | 是 | 2次/年 |
| 31 | 江苏恒顺醋业云阳 调味品有限责任公司 | 云阳县双江镇云 江大道88号 | 调味品 | 1.固态发酵食醋， 2.半固体（酱）调味料：火锅底料、风味酱、其他调味料：酸菜鱼调料、水煮鱼调味料、重庆小面调料、风味豆豉调料、辣椒豆瓣酱。3.固态调味料：固态调味料 | A | 3000 | 6月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 否 | 1次/年 |
| 32 | 重庆市金巢鲜食品有限责任公司 | 重庆市云阳工业园区A区标准厂房7号楼第1、2层 | 糕点 | 烘烤类糕点:面包、蛋糕、月饼。冷加工糕点：裱花蛋糕 | C | 500 | 5月、9月、11月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 3次/年 |
| 33 | 重庆市宏霖食品股份有限公司 | 云阳县凤鸣镇陈 园村一组 | 调味料 | 1.半固体（酱）调味料：果蔬调味酱、麻辣调料、火锅底料、香辛料酱、半固体复合调味酱；2、固体调味料：调味粉； 3.酿造酱：甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱 4.酱油：酿造酱油。 | B | 2000 | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 34 | 云阳县票草脊梁牛肉制品有限公司 | 重庆市云阳县蔈草镇街道 | 肉制品 | 1、熟肉干制品：牛肉干 | B | 500 | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 35 | 云阳县千丝来食 品有限公司 | 重庆市云阳县平安镇龙塘社区2组 | 淀粉制品 | 1.淀粉制品:粉丝、粉条 | B | 1000 | 4月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 36 | 重庆蜂谷美地生 态养蜂有限公司 | 云阳县人和镇莲花社区红莲路100号 | 蜂产品制品 | 蜂蜜、蜂王浆、蜂蜜制品 | D | 3500 | 3月、6月、9月、11月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 4次/年 |
| 37 | 重庆杜公酒业有 限公司 | 重庆云阳工业园 区A区 | 白酒 | 浓香型白酒、小曲固态法白酒 | B | 600 | 3月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 38 | 重庆市宏霖食品股份有限公司盘 龙分公司 | 重庆市云阳县盘龙返乡创业园区 | 速冻食品、调味料 | 1.速冻食品：生制品、菜肴制品、熟制品 2.半固体（酱）调味料：半固体复合调味料、香辛料酱、卤料、果蔬调味酱。3.固态调味料：调料粉、香辛料粉 | B | 2000 | 5月,10月 | 欧九银 | 薛晓峰阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 39 | 重庆云阳县储备粮有限公司 | 重庆市云阳县黄石镇中湾社区8组85号 | 粮食加工品 | 大米 | B | 570 | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 40 | 重庆今朝醉酒业发展有限责任公司 | 重庆市云阳县南溪镇返乡创业园 | 白酒 | 浓香型白酒、小曲固态法白酒 | B | 1000 | 6月，10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 41 | 云阳盐化有限公司 | 重庆市云阳县双江街道蜀光村100号工业园区C区 | 食盐 | 食用盐 | A |  | 5月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 1次/年 |
| 42 | 重庆三峡云海药业股份有限公司 | 重庆市云阳县工业园区 | 蔬菜制品、酒类 | 1.干制食用菌：羊肚菌、大球盖菇、黑木耳 2.配制酒：露酒 | B | 1000 | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 43 | 重庆绿康豆制品有限公司 | 重庆市云阳县工业园区人和组团食品加工园4幢 | 淀粉及淀粉制品（淀粉制品）、豆制品 | 1.淀粉制品：凉粉 2.豆制品：豆腐、豆干、卤豆干、内酯豆腐、豆腐皮 | B |  | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 44 | 云阳县晚艳农业开发有限公司 | 重庆市云阳县堰坪镇高新村7组 | 茶叶及相关制品 | 花类代用茶（菊花） | B | 800 | 5月、10月 | 袁建 | 袁建  严磊 | 否 | 2次/年 |
| **食品相关产品** | | | | | | | | | | | |
| 45 | 云阳金田塑业有限公司 | 重庆市云阳县人和工业园区A区 | 双向拉伸聚丙烯薄膜 | 双向拉伸聚丙烯薄膜 | B |  | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 46 | 金田集团重庆新型包装材料有限公司 | 重庆云阳县人和工业园A区人和大道 | 双向拉伸聚丙烯薄膜 | 双向拉伸聚丙烯薄膜 | B |  | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 47 | 重庆扬光塑胶制品有限公司 | 云阳工业园区A区标准厂房1号楼 | 塑料瓶、盖 | 塑料瓶、盖 | B |  | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 48 | 重庆久雅塑料彩印包装有限公司 | 重庆云阳县人和工业园A区 | 复合膜袋 | 复合膜袋 | B |  | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 49 | 重庆市重友食品饮料有限公司 | 云阳县人和开发区 | 塑料瓶 | 塑料瓶 | B |  | 5月、10月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 2次/年 |
| 50 | 重庆旭达药业有限公司 | 云阳县盘龙街道 | 云阳县盘龙街道 | 塑料瓶 | B |  | 6月、10月 | 刘波 | 罗宣云 刘正 | 是 | 2次/年 |
| 51 | 江苏恒顺醋业云阳调味品有限公司 | 云阳县青龙街道云江大道 | 云阳县青龙街道云江大道 | 塑料瓶 | A |  | 6月 | 欧九银 | 薛晓峰 阳春梅 | 是 | 1次/年 |

附件2

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2022年食品生产加工小作坊日常监督检查计划表 | | | | | | | |
| 序号 | 企业名称 | 监管单位 | 产品类别 | 风险等级 | 日常巡查计划时间 | 是否重点监管 | 备注 |
| 1 | 云阳县巴阳镇兄妹红糖厂 | 巴阳镇食药监办 | 食糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 2 | 云阳县同益红糖加工厂 | 巴阳镇食药监办 | 食糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 3 | 云阳县观宏白酒厂 | 巴阳镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 4 | 云阳县麦语香面条加工坊 | 巴阳镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 5 | 云阳县宝坪镇向华老酒厂 | 宝坪镇食药监办 | 白酒 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 6 | 云阳县泉梁白酒厂 | 宝坪镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 7 | 云阳县宝梨酒厂 | 宝坪镇食药监办 | 白酒 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 8 | 云阳县麦香源面条加工坊 | 宝坪镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 9 | 云阳县燚发酒厂 | 宝坪镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 10 | 云阳县享家生态农业发展有限公司 | 宝坪镇食药监办 | 肉制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 11 | 云阳县红电酒厂 | 宝坪镇食药监办 | 白酒 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 12 | 云阳县崖洞湾酒厂 | 宝坪镇食药监办 | 白酒 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 13 | 云阳县源发葛根种植专业合作社 | 宝坪镇食药监办 | 淀粉及淀粉制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 14 | 云阳县茂山酒厂 | 宝坪镇食药监办 | 白酒 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 15 | 云阳县张家湾酒厂 | 宝坪镇食药监办 | 白酒 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 16 | 云阳县永高酒厂 | 宝坪镇食药监办 | 白酒 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 17 | 重庆新瓦屋食品厂 | 宝坪镇食药监办 | 肉制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 18 | 云阳县蔈草镇天天香酒厂 | 蔈草镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 19 | 云阳县蔈草镇票草老酒厂 | 蔈草镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 20 | 云阳县蔈草镇江龙酒厂 | 蔈草镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 21 | 云阳县蔈草镇麻老鹰酒厂 | 蔈草镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 22 | 云阳县蔈草镇邓氏酒厂 | 蔈草镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 23 | 云阳县双竹菌业发展有限公司 | 蔈草镇食药监办 | 酒类：其他发酵酒（醪糟） | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 24 | 云阳县大阳镇醉兰香酒厂 | 大阳镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 25 | 云阳一把手酒坊 | 大阳镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 26 | 云阳县大阳金良子大米加工厂 | 大阳镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 27 | 云阳县庆霞醇酿酒坊 | 大阳镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 28 | 云阳县双重酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 29 | 云阳县井兴老窖酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 30 | 云阳县双龙酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 31 | 云阳县怡梁醇酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 32 | 云阳县湖云酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 33 | 云阳县宏中面条加工坊 | 凤鸣市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 34 | 云阳县代奎酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 35 | 云阳县水月酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 36 | 云阳县书梵高粱酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 37 | 云阳县院庄泉水酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 38 | 云阳县五同酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 39 | 云阳县大地酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 40 | 云阳县阳凤土曲酒厂 | 凤鸣市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 41 | 重庆林泉农产品有限公司 | 高阳市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 42 | 云阳县高阳镇涂师傅面条加工厂 | 高阳市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 43 | 云阳县高阳镇尖山子酒厂 | 高阳市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 44 | 云阳县高阳镇熊丹面条加工厂 | 高阳市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 45 | 云阳县高阳镇谭显成面条加工厂 | 高阳市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 46 | 云阳县高阳镇醉翁酒厂 | 高阳市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 47 | 云阳县高阳镇朱选均白酒厂 | 高阳市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 48 | 云阳县高阳镇聂少林豆腐加工坊 | 高阳市场监管所 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 49 | 云阳县施家沟烧酒坊 | 高阳市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 50 | 云阳县福悦酒厂 | 高阳市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 51 | 云阳县龙庭湖酒厂 | 高阳市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 52 | 云阳县道军面条加工坊 | 高阳市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 53 | 云阳县高阳镇成全面条加工厂 | 高阳市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 54 | 重庆市云阳县高阳镇怡妍轩面条加工厂 | 高阳市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 55 | 云阳县徐家面条加工坊 | 故陵市场监管所 | 挂面 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 56 | 云阳县故陵镇罗发述面条加工房 | 故陵市场监管所 | 挂面 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 57 | 云阳县故陵镇刘国春酒厂 | 故陵市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 58 | 云阳县故陵镇华达酒厂 | 故陵市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 59 | 云阳县故陵镇李家面房 | 故陵市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 60 | 云阳县故陵镇谭家酒厂 | 故陵市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 61 | 云阳县故陵镇鲁江酒厂 | 故陵市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 62 | 云阳县故陵镇彭老幺面条加工房 | 故陵市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 63 | 云阳县故陵镇吴明碧酒厂 | 故陵市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 64 | 云阳县故陵镇桥亭酒厂 | 故陵市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 65 | 重庆市云阳县平玉面条加工坊 | 故陵市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 66 | 云阳县故陵镇金义东面条加工房 | 故陵市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 67 | 云阳县关市镇李绪友酒厂 | 关市镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 68 | 云阳县张正面条加工厂 | 红狮镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 69 | 云阳县红狮镇杨代海面条作坊 | 红狮镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 70 | 云阳县洞天酒业厂 | 红狮镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 71 | 云阳县红狮镇正军粮油店 | 红狮镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 72 | 云阳县中坪杨波面条加工坊 | 红狮镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 73 | 云阳县后叶镇胡开华食品加工厂 | 后叶镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 74 | 云阳县后叶镇信得实小作坊酒厂（延续） | 后叶镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 75 | 云阳县舒心白酒加工厂 | 后叶镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 76 | 云阳县品味思白酒厂 | 黄石镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 77 | 云阳县潘七粮白酒酿造厂 | 黄石镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 78 | 云阳县江口镇孙九林酒厂 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 79 | 云阳县江口镇林刚酒业 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 80 | 云阳县慈竹林酒厂 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 81 | 云阳县江口镇裴达军粮食酒坊 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 82 | 云阳县丰登帆红白酒厂 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 83 | 云阳县江口镇陈云面条加工坊 | 江口市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 84 | 云阳县刘氏白酒酿造厂 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 85 | 云阳县鲜望豆腐加工店 | 江口市场监管所 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 86 | 云阳县徐胡白酒酿造坊 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 87 | 云阳县江口镇孙青明酒厂 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 88 | 云阳县江口镇沈家酒厂 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 89 | 云阳县江口镇周庄纯粮酒坊 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 90 | 云阳县丰季豆制品加工店 | 江口市场监管所 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 91 | 云阳县江口镇丰谷大米加工厂 | 江口市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 92 | 云阳县四季豆腐加工坊 | 江口市场监管所 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 93 | 云阳县天天鲜豆腐坊 | 江口市场监管所 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 94 | 云阳县向家坪益象农产品加工有限公司 | 江口市场监管所 | 粮食加工品；淀粉及淀粉制品酒类；食用油、油脂及其制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 95 | 云阳县德爱面条加工坊 | 江口市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 96 | 云阳县江口镇汤溪食品加工厂 | 江口市场监管所 | 肉制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 97 | 云阳县云江白酒加工坊 | 江口市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 98 | 云阳县纯原生态农业有限公司 | 龙洞镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 99 | 云阳县龙洞镇杨世忠面条作坊 | 龙洞镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 100 | 云阳县龙洞镇刘启秋白酒作坊 | 龙洞镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 101 | 云阳县龙角镇云龙春酒厂 | 龙角镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 102 | 云阳县创源面条加工厂 | 龙角镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 103 | 云阳县刘妈面条加工坊 | 龙角镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 104 | 云阳县龙角镇原味酒厂 | 龙角镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 105 | 云阳县伦坤白酒酿造坊 | 路阳镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 106 | 云阳县路阳镇长江酒厂 | 路阳镇食药监办 | 白酒 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 107 | 云阳县路阳酒厂 | 路阳镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 108 | 云阳县伯伦面条店面条加工店 | 路阳镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 109 | 云阳县路阳镇建林豆腐店 | 路阳镇食药监办 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 110 | 云阳县醉福香白酒坊 | 南溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 111 | 云阳县胡术平酒厂 | 南溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 112 | 云阳县破石口酒坊 | 南溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 113 | 云阳县绪东豆业坊 | 南溪市场监管所 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 114 | 云阳县豪展酒厂 | 南溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 115 | 云阳县新阳酒厂 | 南溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 116 | 云阳县南溪镇金银小酒坊 | 南溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 117 | 云阳县南溪镇红高粱酒坊 | 南溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 118 | 云阳县述先白酒厂 | 南溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 119 | 云阳县泥溪镇枞林酒厂 | 泥溪镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 120 | 云阳县泥溪镇川乡酒坊 | 泥溪镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 121 | 云阳县杨氏挂面加工有限公司 | 泥溪镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 122 | 云阳县泥溪镇中岭酒厂 | 泥溪镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 123 | 云阳县农坝镇付黄酒坊 | 农坝镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 124 | 云阳县诚信酒坊 | 农坝镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 125 | 云阳县农坝镇谢云酒坊 | 农坝镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 126 | 云阳县豪涛酒厂 | 盘龙市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 127 | 云阳县国林农产品加工厂 | 盘龙市场监管所 | 食糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 128 | 云阳县兰兰面条加工厂 | 盘龙市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 129 | 重庆三国酒业有限公司 | 盘龙市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 130 | 云阳县岩浆酒厂 | 盘龙市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 131 | 云阳县聂代富酒厂 | 盘龙市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 132 | 云阳县福浩食品加工厂 | 盘龙市场监管所 | 食糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 133 | 云阳县秘卤百味餐饮管理有限公司 | 盘龙市场监管所 | 肉制品、豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 134 | 云阳县好口福豆制品加工坊 | 盘龙市场监管所 | 豆制品：豆制品（非发酵豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 135 | 云阳县乡韵麦子面访 | 盘龙市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 136 | 云阳县林兴挂面加工店 | 盘龙市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 137 | 云阳县明天菌业有限公司 | 盘龙市场监管所 | 蔬菜制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 138 | 云阳县蔡祖灯豆皮加工厂 | 双江市场监管所 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 139 | 云阳县革伟酒厂 | 平安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 140 | 云阳县天泉白酒厂 | 平安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 141 | 云阳县卧龙窖酒厂 | 平安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 142 | 云阳县曾氏原粮加工坊 | 平安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 143 | 云阳县何家白酒加工坊 | 平安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 144 | 云阳县平安镇古泉酒厂 | 平安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 145 | 云阳县平祥安原浆坊 | 平安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 146 | 云阳县乡酒香白酒坊 | 平安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 147 | 云阳县双花酒厂（延续） | 平安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 148 | 云阳县普安乡回云春白酒加工坊 | 普安乡食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 149 | 云阳县德娃白酒酿造坊 | 普安乡食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 150 | 云阳县老白干酒厂 | 普安乡食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 151 | 云阳县段继平植物油加工厂 | 栖霞市场监管所 | 食用油、油脂及其制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 152 | 云阳县冉运中白酒作坊 | 栖霞市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 153 | 云阳县栖霞镇陈孝福白酒作坊 | 栖霞市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 154 | 云阳县有利农业开发有限公司 | 栖霞市场监管所 | 食用油、油脂及其制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 155 | 云阳县栖霞镇童继发豆腐加工坊 | 栖霞市场监管所 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 156 | 云阳县谭氏富匀食品厂 | 青龙市场监管所 | 糕点 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 157 | 云阳县清肴豆制品加工有限责任公司 | 青龙市场监管所 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 158 | 云阳县家豪食品厂 | 青龙市场监管所 | 糕点 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 159 | 云阳县清水土家族乡向光文白酒经营部 | 清水乡食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 160 | 云阳县父子农产品加工厂 | 渠马镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 161 | 云阳县渠马镇荷昇酒厂 | 渠马镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 162 | 云阳县渠马镇周刚挂面经营部 | 渠马镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 163 | 云阳县白岩谷香米业有限责任公司 | 渠马镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 164 | 云阳县渠马镇富英副食店 | 渠马镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 165 | 云阳县先方白酒店 | 渠马镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 166 | 云阳县渠马镇范云酒厂 | 渠马镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 167 | 云阳县叶维红糖加工厂 | 渠马镇食药监办 | 红糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 168 | 云阳县黄岭嘴酒厂 | 澎溪市场监管所 | 白酒 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 169 | 云阳县兴富纯高粱白酒厂 | 澎溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 170 | 云阳县人和镇永兴酒厂（延续） | 澎溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 171 | 云阳县加品源食品厂 | 澎溪市场监管所 | 糕点 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 172 | 云阳县醉两江白酒加工坊 | 澎溪市场监管所 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 173 | 云阳县桑坪百丈白酒厂 | 桑坪镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 174 | 云阳县堪国白酒酿造坊 | 沙市镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 175 | 云阳县沙市镇沙坨酒厂 | 沙市镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 176 | 云阳县沙市镇农二哥传统酒厂 | 沙市镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 177 | 云阳县友品味酒厂 | 沙市镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 178 | 云阳县世琼青山红白酒厂 | 沙市镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 179 | 云阳县上坝乡向先中酒厂 | 上坝乡食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 180 | 云阳县上坝乡黄宗兵酒厂 | 上坝乡食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 181 | 云阳县上坝乡李堂和酒坊 | 上坝乡食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 182 | 云阳县上坝乡卢家鲜面坊 | 上坝乡食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 183 | 云阳县江口镇山泉酒厂 | 上坝乡食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 184 | 云阳县上坝乡新铺纯粮液酒厂 | 上坝乡食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 185 | 云阳县上坝乡肖吉翠面条加工厂 | 上坝乡食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 186 | 云阳县逸佳食品厂 | 北城市场监管所 | 糕点；薯类和膨化食品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 187 | 云阳县勇进食品厂 | 北城市场监管所 | 炒货食品及坚果制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 188 | 云阳县腾氏食品加工坊 | 北城市场监管所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 189 | 云阳县双龙镇渝利酒厂 | 双龙镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 190 | 云阳县双龙镇云花面坊 | 双龙镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 191 | 云阳县双龙镇贺永明酒厂 | 双龙镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 192 | 云阳县双龙镇谭家面坊 | 双龙镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 193 | 云阳县黄氏面条加工店 | 双龙镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 194 | 云阳县双龙镇轩淇酒厂 | 双龙镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 195 | 云阳县姜记面制品加工坊 | 双龙镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 196 | 云阳县圆梦红糖加工厂 | 双龙镇食药监办 | 食糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 197 | 云阳县宏峰酒厂 | 双土镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 198 | 云阳县张毅酒坊 | 双土镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 199 | 云阳县无量樽酒厂 | 双土镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 200 | 重庆市鑫耀酒业有限公司 | 水口镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 201 | 云阳县润田油厂 | 水口镇食药监办 | 食用油、油脂及其制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 202 | 云阳县新津乡杨全福面条加工房 | 新津乡食药监所 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 203 | 重庆罗家面条加工厂 | 堰坪镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 204 | 云阳县兴春酿酒坊 | 堰坪镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 205 | 云阳县曲溪酒坊 | 堰坪镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 206 | 云阳县堰坪镇华明鱼背三禾酒厂 | 堰坪镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 207 | 云阳县白岩山纯甘蔗红糖厂 | 养鹿镇食药监办 | 食糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 208 | 云阳县明哥白酒酿造坊 | 养鹿镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 209 | 重庆锦鹏食品有限公司 | 养鹿镇食药监办 | 肉制品、蛋制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 210 | 云阳县正富烤酒坊 | 养鹿镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 211 | 云阳县新禾红糖加工厂 | 养鹿镇食药监办 | 食糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 212 | 云阳县向守德豆腐店 | 养鹿镇食药监办 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 213 | 云阳县邹老幺酒厂 | 养鹿镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 214 | 云阳县汪老汉酒厂 | 养鹿镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 215 | 云阳县左氏农产品加工厂（延续） | 养鹿镇食药监办 | 食糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 216 | 云阳县中山农副产品加工厂 | 养鹿镇食药监办 | 食糖 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 217 | 云阳县鱼泉镇袁川酶豆渣食品加工厂 | 鱼泉镇食药监办 | 蛋制品、豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 218 | 云阳县鱼泉镇周远全酒厂 | 鱼泉镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 219 | 云阳县春由白酒酿造坊 | 鱼泉镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 220 | 云阳县鱼泉镇陆志学酒厂 | 鱼泉镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 221 | 云阳县魏氏面条加工坊 | 云安镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 222 | 云阳县云辉白酒酿造坊 | 云安镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 223 | 云阳县召祥豆腐加工坊 | 云安镇食药监办 | 豆制品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 224 | 云阳县余兵白酒酿造坊 | 云阳镇食药监办 | 酒类 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |
| 225 | 云阳县云阳镇李大珍面条加工厂 | 云阳镇食药监办 | 粮食加工品 | D | 每季度一次 | 是 | 4次/年 |

附件3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 镇乡街道第季度日常监督检查情况统计表 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 填报单位：填报人：填报时间： | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 单位 | 计划监督检查生产企业  (家) | 计划监督检查小作坊  (家) | 完成食品生产加工企业监督检查  （家次） | 完成食品生产加工小作坊监督检查（家次） | 出动检查人员  （人次） | 出动检查车辆  （台次） | 抽样送检（批次） | 抽检发现问题(批次) | 监督检查企业发现问题 （项） | 监督检查小作坊发现问题(项) | 下达责令整改通知书(份) | 现场整改 （项） | 立案查处（家） | 召回问题产品(公斤) | 行政处罚金额  （万元） | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

附件4

食品生产监督检查通知书

|  |
| --- |
| 被检查单位： 地址：  检查人员及执法证件名称、编号：1. 2. 3.  检查时间： 年 月 日  检查地点：  告知事项：  我们是云阳县市场监督管理局执法人员，现出示执法证件。我们依法对你（单位）进行日常监督检查，请予配合。  依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。  问：你（单位）是否申请回避？  答：  最后，我们承诺：检查组成员将严格遵守有关法律法规、廉政纪律和工作要求，不向被检查单位提出与检查无关的要求，不得泄露被检查单位的商业秘密。对违反工作纪律的人员，特别是对不认真履行监督职责、检查走过场、收受企业“红包”等行为，你（单位）可向县市场监督管理局或纪检监察机关举报，一经查实，将依法追究相关责任人的责任。  被检查单位签字（盖章）： 检查组组长签字：  年 月 日 年 月 日 |

附件5

食品生产监督检查要点表

被检查单位： 地址：

检查时间： 年 月 日 检查人员：

食品通用检查项目：重点项（\*）24项，一般项35项，共59项。

| 检查项目 | 项目序号 | 检查内容 | 评价 | 分值 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.企业资质情况 | \*1.1 | 营业执照、食品生产许可证有效，企业名称一致。 | □是□否 | 2 |  |
| \*1.2 | 实际生产食品的场所与食品生产许可证书内容一致。 | □是□否 | 2 |  |
| 2．生产环境条件 | 2.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*2.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | □是□否 | 2 |  |
| \*2.3 | 卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | □是□否 | 2 |  |
| 2.4 | 有更衣、换鞋（根据需要）、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 2.5 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 2.6 | 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，并有相应的使用记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 2.7 | 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。 | □是□否 | 1 |  |
| 3．进货查验结果  注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。 | \*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；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，应自行检验或送检，并保留检验记录和报告。 | □是□否 | 2 |  |
| \*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。 | □是□否 | 2 |  |
| 3.3 | 建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 4．生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*4.2 | 使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.3 | 建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.4 | 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生产食品。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.5 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | □是□否 | 2 |  |
| 4.6 | 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。 | □是□否 | 1 |  |
| \*4.7 | 未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.8 | 生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。 | □是□否 | 2 |  |
| \*4.9 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 | □是□否 | 2 |  |
| 4.10 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 4.11 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 4.12 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 4.13 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*4.14 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | □是□否 | 2 |  |
| 4.15 | 工作人员穿戴工作衣帽，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，员工洗手消毒后进入生产车间。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 5．产品检验结果注：采取抽查方式 | 5.1 | 企业自检的，应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 5.2 | 不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*5.3 | 有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。 | □是□否 | 2 |  |
| \*5.4 | 建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。 | □是□否 | 2 |  |
| 5.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6．贮存及交付控制  注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。 | \*6.1 | 原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 | □是□否 | 2 |  |
| \*6.2 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | □是□否 | 2 |  |
| 6.3 | 不合格品应在划定区域存放。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.4 | 根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.5 | 仓库温湿度应符合要求。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.6 | 生产的产品在许可范围内。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.7 | 有销售台账，台账记录真实、完整。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 6.8 | 销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 7.食品标识标注符合情况 注：可直接检查第4项中抽取的样品 | 7.1 | 名称、规格、净含量标注符合要求。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*7.2 | 日期标示符合要求。 | □是□否 | 2 |  |
| 7.3 | 成分或配料表标注符合要求。 | □是□否 | 2 |  |
| 7.4 | 生产者的名称、地址、联系方式，产品执行标准代号，贮存条件，生产许可证编号标注符合要求。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 7.5 | 营养标签标注符合要求。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 7.6 | 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。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 8．不合格品管理和食品召回  注：采取抽查方式 | 8.1 | 建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*8.2 | 实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。 | □是□否 | 2 |  |
| \*8.3 | 召回食品有处置记录。 | □是□否 | 2 |  |
| 8.4 | 未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 9．从业人员管理 | 9.1 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 9.2 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*9.3 | 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | □是□否 | 2 |  |
| 9.4 | 企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*9.5 | 建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。 | □是□否 | 2 |  |
| 9.6 | 有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 10．食品安全事故处置 | 10.1 | 有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| 10.2 | 按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。 | □是□否 | 1.5 |  |
| \*10.3 | 发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | □是□否 | 2 |  |

备注：1.符合：全部项目符合规定要求。

2.基本符合：发现小于8项（含8项）一般项存在问题的，书面责令其限期整改并提交整改报告。

3.不符合：发现大于8项一般项或1项（含）以上重点项存在问题的。对于检查结果为不符合、有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应当立即停止食品生产经营活动。

附件6

食品生产监督检查结果通知书

编号：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 |  | | 地址 |  |
| 联系人 |  | | 联系方式 |  |
| 许可证编号 |  | | 检查次数 | 本年度第 次检查 |
| **检查内容：**  云阳县市场监管局检查人员 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营日常监督检查管理办法》的规定，于 年 月 日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照表开展，共检查了（ ）项内容；其中：  重点项（ ）项，项目序号分别是（ ），发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）；  一般项（ ）项，项目序号分别是（ ），发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）。 | | | | |
| **检查结果：**  □符合 □基本符合 □不符合  本次食品生产企业质量安全风险分级管理监督检查因素得分：  **结果处理：**  □通过 □书面限期整改 □食品生产经营者立即停止食品生产经营活动  **附表：**  **食品生产监督检查问题项现场检查原始记录表**（附后） | | | | |
| 检查人员（签名）：  年月日 | | 被检查单位意见：  法人或负责人：  年月日（章） | | |

附件7

食品生产监督检查问题项现场检查原始记录表

编号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目序号 | 问题项现场检查原始记录 | 备注 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 其他需要记录的问题： | | |

检查人员（签名）： 年 月 日

附件8

食品生产加工小作坊监督检查要点表

被检查单位： 地址：

负责人： 联系方式：

登记证（核准证）编号：

检查人员及执法证件名称、编号：1. 2. 3.

检查时间： 年 月 日 时 分至 时 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。 |  |
| 2．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。 |  |
| 3．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。 |  |
| 4．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。 |  |
| 5．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）。 |  |
| 6．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。 |  |
| 7.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。 |  |
| 8．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。 |  |
| 9．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。 |  |
| 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：  检查结论： 结果处理： | | | |

检查人员： 被检查单位负责人：

（盖章或押印）

检查时间： 年 月 日 年 月

附件9

食品生产监督检查操作手册

云阳县市场监督管理局

2021年

编写说明

为进一步强化对食品生产企业的监督检查工作，配套要点表的实施，市局对总局食监一司《食品生产日常监督检查操作手册》进行了增补修订，形成本手册。

手册就要点表中每一项检查内容的检查依据、检查方式、检查指南、常见问题等进行具体描述，供监管人员在开展食品生产监督检查工作中参考使用。

需要说明的是，由于食品生产企业的具体情况不尽相同，手册对检查方式、检查指南、常见问题的描述仅是对一般情况的描述，难以完全涵盖日常监督检查中的所有情形，如“常见问题”中列出的问题仅是对该项易于出现的问题的描述，但该项可能也存在其他方面的问题。执行时应当按照日常监督检查办法规定，根据监督检查的具体情况开展检查。

食品生产监督检查操作手册

| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 检查依据 | 检查方式 | 检查指南 | 常见问题 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.企业资质情况 | \*1.1 | 营业执照、食品生产许可证有效，企业名称一致。 | 《食品生产许可管理办法》第十条 | 查看并核对营业执照、食品生产许可证原件 | 1.企业营业执照、食品生产许可证是否在有效期内，法定代表人、住所、许可范围是否一致，证书副本、明细表是否齐全；  2.食品生产许可证载明的企业名称应与营业执照一致。 | 1.证书已超期；  2.营业执照经营范围不含食品生产或食品种类与许可证不一致；  3. 营业执照法定代表人、住所已变更；  4. 企业名称不一致。 |
|  | \*1.2 | 实际生产食品的场所与食品生产许可证书内容一致。 | 《食品生产许可管理办法》第三十二条 | 查看并核对生产场所、食品生产许可证书 | 1.企业实际生产食品的场所应与食品生产许可证书内容一致。 | 1.企业已搬迁但未变更食品生产许可证书；  2.对有多个生产场所的企业，实际生产具体品种的场所与许可证书不一致。 |
| 2.生产环境条件 | 2.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | 《食品安全法》第三十三条、GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》3.2 | 检查厂区、车间环境，是否符合卫生规范 | 1.厂区内的道路一般应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，正常天气下不得有扬尘和积水等现象； 2.生产车间地面应当无积水、无蛛网积灰、无破损等；需要经常冲洗的地面，应当有一定坡度，其最低处应设在排水沟或者地漏的位置； 3.查看车间的墙面及地面有无污垢、霉变、积水，不得有食品原辅料、半成品、成品等散落。 | 1.正常天气下厂区有扬尘和积水问题； 2.车间地面有破损或有当场不能去除的污垢、霉变、积水等。 |
| \*2.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》3.1和6.5 | 检查厂区和车间附近是否有污染源 | 1.应重点查看环境给食品生产带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将其降至最低水平；查看附近是否有毒有害污染源，或者污染源是否对生产有影响；查看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； 2.不得有对食品有显著污染的区域，厂区垃圾应定期清理，易腐败的废弃物应尽快清除，不得有苍蝇、老鼠等；垃圾一般应存放在垃圾房或者垃圾桶内，不得露天堆放； 3.车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染。 | 厂区、车间内或附近有影响生产或可能污染食品的污染源，且不能当场消除的。 |
| 2.生产环 境条件 | \*2.3 | 卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》5.1.5 | 检查厂区卫生间设置和卫生情况是否符合要求 | 检查卫生间是否根据需要设置，卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁； 卫生间内的适当位置应设置洗手设施。卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通，不得对生产区域产生影响。 | 1、卫生间不清洁，对食品生产产生污染隐患的； 2、卫生间与食品生产、包装或贮存等区域直接连通的。 |
| 2.4 | 有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》5.1 | 检查更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，是否能够满足需要并能正常使用 | 检查企业更衣室设施，是否按规定摆放，更衣室内空气是否进行杀菌消毒，查看是否有洗手设施、干手、消毒设施，并能正常使用。  1.有与生产量或工作人员数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；工作服、帽等有效消毒措施； 2.更衣室是否消毒，一般可采用紫外线灯、臭氧发生器等进行消毒（如使用紫外线灯，检查是否及时更换，如果灯管发黑应当更换；紫外线灯能否打开正常使用）； 3.洗手设施的水龙头数量应与同班次食品加工人员数量相匹配，必要时应设置冷热水混合；洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒；应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法； 4.消毒液的配置和更换应当有使用说明和制度要求，并遵照执行（消毒液可以是食用酒精或者次氯酸钠为主的高效消毒剂）。 | 1.个人衣物同工作服混放，更衣室没有消毒设施或消毒设施不能正常使用； 2.洗手、干手、消毒设备、设施不能正常使用； 3.无消毒液配置和使用制度，或记录。 |
| 2.生产环 境条件 | 2.5 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》5.1 | 查看相应设备、设施是否正常运行 | 1.检查通风情况，是否有适宜的自然通风或人工通风措施； 必要时应通过自然通风或机械设施有效控制生产环境的温度和湿度。通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域； 2.检查是否合理设置进气口位置，进气口是否与排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜的距离和角度。进、排气口是否装有防止虫害侵入的网罩等设施。若生产过程需要对空气进行过滤净化处理，应加装空气过滤装置并定期清洁； 3.检查是否根据生产需要安装除尘设施； 4.检查厂房内的自然采光或人工照明是否能满足生产和操作需要（光源应使食品呈现真实的颜色）； 5.检查在暴露食品和原料的正上方安装的照明设施是否使用安全型照明设施或采取防护措施； 6.是否配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器是否标识清晰。必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。 | 1.通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备设施缺乏或不能正常运行； 2.暴露食品和原料的正上方的照明设施没有使用安全型照明设施或采取防护措施。 |
| 2.6 | 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，并有相应的使用记录。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》5.1 | 查看洗涤剂、消毒剂等化学品存放情况，是否有使用记录。 | 1.生产过程中使用的清洗剂、消毒剂等化学品应专门存放，专人管理，不能与食品原料、成品、半成品或包装材料放在一起；领用要有专门记录。 2.除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学品。 | 1.洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等存在混放，或标识不清的情况； 2.洗涤剂、消毒剂等化学品领用记录缺失。 |
| 2.7 | 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》6.4 | 查看防鼠、防蝇、防虫害装置是否正常使用，并有记录 | 1.查看设备安装位置是否到位；设备是否及时清理；设备安装处是否有明显标示；装置使用记录是否齐全； 2.检查是否制定和执行虫害控制措施，并定期检查；生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置； 3.厂区应定期进行除虫灭害工作，并有相应记录； 4.防鼠、防蝇、防虫工作时，不得直接或间接污染食品或影响食品安全。 | 1.防鼠、防蝇、防虫设备安装不到位或不能正常运作； 2.缺少定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置使用情况的记录； 3.生产场所发现虫害迹象。 |
| 3.进货查验结果 注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。 | \*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，供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。 | 《食品安全法》第五十条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》7.2 | 抽查食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品，查看索证索票情况 | 分别抽查1-2种食品原料、食品添加剂、食品相关产品，查看供货者的许可证、产品合格证明文件，应当查验企业是否依照食品安全标准进行自行检验或委托检验，并查验相关检验记录。一般可参考以下几种情况来判断该项是否符合： 1.国内采购的食品原料、食品添加剂及食品添加剂生产原料，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件; 2.供货者名称与原料产品标签生产商信息一致，相关证照在有效期内；产品合格证明文件与所购原料批次一致； 3.合格证明文件应包括批检、型检等，批检必须一一对应，型检频次和要求按照相应的产品标准要求实施； 4.进口的食品、食品添加剂生产用原辅材料及包装材料，应当查验检验检疫部门出具的对应批次的有效的检验检疫证明； 5.从流通经营单位(超市、批发零售市场等)批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；少量或临时采购时，应确认其资质并留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单; 6.从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章(或签字)的购物凭证;从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章(或签字)的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单; 7.从超市采购畜禽肉类的，应留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单；从批发零售市场、农贸市场等采购畜禽肉类的，应索取并留存动物产品检疫合格证明以及盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单;从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明。 | 1.不能提供抽查的原辅料供货者的许可证和产品合格证明文件；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，无检验记录； 2.索证资料未及时更新，证照过有效期。 |
| 3.进货查验结果 注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。 | \*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。 | 《食品安全法》第五十条、 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》14.1 | 查看原料辅料的查验记录，名称批次等信息是否与现场抽查的原辅料符合 | 对上一项抽查的品种，检查下列内容： 1.查验是否有对应的进货查验记录; 2.查验记录是否真实完整，即如实记录产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容; 3.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。 | 1.无进货查验记录； 2.进货查验记录格式不完整、内容缺失； 3.记录和凭证保存期限不符合要求。 |
| 3.3 | 建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》7 | 对抽查品种，查阅相对应的贮存、保管记录和领用出库记录 | 对抽查的品种，检查是否建立和保存了贮存、保管记录和领用出库记录。 1.有贮存要求的原辅料仓库，应有温湿度记录； 2.原辅料有进出库和领用记录。 3.仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原辅料的特性确定出货顺序。 | 无原辅料贮存、保管记录和领用出库记录；或者记录缺失或记录不完整。 |
| 4、生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | 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。 | 《食品安全法》第四十七条 | 查看自查制度文件和自查记录 | 1.查看企业是否建立食品安全自查制度，产看自查记录，是否定期对食品安全状况进行检查评价。 2.生产经营条件发生变化或者有发生食品安全事故潜在风险的，是否按照要求进行处置。 | 1.无食品安全自查制度文件； 2.未定期对食品安全状况进行自查并记录和处置； 3.生产经营状况发生改变，未及时整改或按照要求变更。 |
| \*4.2 | 使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》8.1和14.1 | 生产现场抽查1-3种使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品与索证索票、进货查验记录对照 | 检查现场抽查的品种：1.是否与索证索票、进货查验记录一致； 2.是否与产品标签的配料表一致。 | 1.现场抽查的原辅料与索证索票、进货查验记录不一致； 2.使用的原辅料与产品标签的配料表不一致。 |
| \*4.3 | 建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。 | 《食品安全法》第四十六条、GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》14.1 | 现场检查生产投料记录 | 1.是否建立生产投料记录； 2.记录是否完整，是否包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。 | 无生产投料记录，或投料记录不完整。 |
| 4、生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | \*4.4 | 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生产食品。 | 《食品安全法》第三十四条 | 查看原料仓库、车间等区域，是否有非食品原料、回收食品以及食品添加剂以外的化学物质等 | 现场查看。1.原料仓库、生产车间不得有非食品原料、回收食品，及食品添加剂以外的化学物质； 2.超过保质期的食品原料和食品添加剂应专门存放，并及时处理； 3.抽查的投料记录中不得有非食品原料、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。 | 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或者超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。 |
| \*4.5 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | 《食品安全法》第三十四条 | 检查食品添加剂的使用和投料记录，或者抽检产品。 | 抽查企业食品添加剂领用记录、投料记录，对照GB 2760 《食品添加剂使用标准》，不得超范围、超限量使用食品添加剂；或者抽检产品，进一步验证企业是否存在超范围、超限量使用食品添加剂。 | 存在超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 |
| 4.6 | 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。 | 《食品安全法》第三十七条 | 是否使用新食品原料 | 查看使用的原料，在我国无食用习惯的动物、植物、微生物及其提取物或特定部位，不在《既是食品又是药品的物品名单》和卫计委公布的新资源食品名单中，应当先经过卫生部门批准后方可使用。 | 使用未通过批准的新食品原料。 |
| 4、生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | \*4.7 | 未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | 《食品安全法》第三十八条 | 查看原料仓库、记录、配料表等，不得有仅用于保健食品的原料以及药品 | 原料仓库、车间等场所，以及进货记录、投料记录以及产品配料表中不得有药品和仅用于保健食品的原料（国家卫生部门公布的《可用于保健食品的物品名单》）。 | 存在食品中添加药品或者使用仅用于保健食品的原料生产食品。 |
| \*4.8 | 生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。 | 《食品生产许可管理办法》第三十二条 | 检查记录中生产工艺流程和参数，以及车间和仓库中的成品。 | 1.检查前应当先查阅企业许可档案； 2.抽查企业生产记录，查看生产工艺和参数是否与申请许可时提交的工艺流程一致。 | 实际生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程不一致，未及时提出变更或者报告。 |
| 4、生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | \*4.9 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 | 《食品安全法》第四十六条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》8.1和14.1 | 查阅关键控制点记录 | 1、检查关键控制点控制情况记录，包括必要的半成品检验记录、温度控制、车间洁净度控制等（无微生物控制要求的食品添加剂生产企业不检查“车间洁净度控制”）； 2、查看是否建立关键控制点控制制度；生产的成品是否每批次都有关键控制点记录（抽查1-3批次）；关键控制点的记录是否项目齐全、完整，与实际相符。 | 无关键控制点控制情况记录；或者记录不完整，或者记录与实际不相符。 |
| 4.10 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》4.1 | 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 | 查看生产过程中是否有下列情况： 1.工人不得从物流通道进入生产车间； 2.原辅料、成品等不得从人流通道进入生产车间； 3.低清洁区的工人不得未经更衣、洗手消毒、戴口罩等进入高清洁区； 4.工人不得未经更衣、洗手消毒等进入生产车间； 5.未经过内包装的成品不得出生产车间。 | 生产现场存在人流、物流交叉污染情况。 |
| 4、生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | 4.11 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》4.1和5.1 | 查看原料、半成品、成品之间是否存在交叉污染情况。 | 1.查看原料进入车间前经过脱包或采用其他清洁外包处理后进入生产车间；除外包装车间外，其他车间内是否有未经脱包的原料，原料表面外包是否有污物（有内包材的原料原则是需要去除外包材；没有内包材的原料需清洁表面后进入车间）； 2.查看半成品存放区域，是否会受到污染，是否有标识；查看原料、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。 | 1.原料未拆包直接进车间，存在污染隐患； 2.半成品与直接入口食品交叉污染。 |
| 4.12 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》5.1 | 查看温湿度控制设备是否正常开启，必要时进行现场检测。 | 根据生产要求查看生产现场： 1.是否有必备的温湿度控制设备，是否有记录； 2.温湿度控制设备是否有温湿度显示； 3.现场温湿度是否达到要求。 | 1.生产环境有温湿度控制要求的，无必备的温湿度控制设备，或者无温湿度监测记录； 2.现场温湿度不能达到要求。 |
| 4.13 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》5.1和5.2 | 查阅设施、设备维护保养记录 | 1.应有维修保养制度； 2.应有维护、保养记录，记录项目齐全、完整。 | 无维护保养记录或记录不完整。 |
| 4、生产过程控制注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | \*4.14 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | 《食品安全法》第三十四条 | 现场检查成品 | 在包装线上和成品仓库中抽查1-3种成品，检查产品标注的生产日期或批号，应与生产记录一致。 | 存在虚假标注生产日期或批号的问题。 |
| 4.15 | 工作人员穿戴工作衣帽，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，员工洗手消毒后进入生产车间。 | 《食品安全法》第三十三条 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》5.1和6.3 | 查看工作衣帽及口罩是否按规定穿戴、是否按规定洗手消毒；查看生产车间内是否有与生产不相关物品 | 现场查看： 1.工作人员穿戴清洁的工作衣、帽，头发不得露于帽外； 2.进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒。 3.进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。 4.生产车间内不能有与生产无关的个人、或其他与生产不相关物品。 | 1.未按规定标准穿戴工作衣帽及佩戴口罩； 2.车间内有与生产不相关的杂物 |
| 5、产品检验结果 注：采取抽查方式。 | 5.1 | 企业自检的，应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》9.2 | 查阅许可要求和产品标准，查看检验设备和试剂是否齐全。 | 1.检验室应具备标准、审查细则所规定的出厂检验设备（包括相关的辅助设施、试剂等），检验设备的精度应满足出厂检验需要，检验设备的数量与生产能力相适应;一般情况下常见的检验项目：（1）出厂检验项目净含量所对应的必备出厂检验设备为电子天平（0.1g）；（2）出厂检验项目水分所对应的必备出厂检验设备为分析天平（0.1mg）、干燥箱或卡尔费休滴定液；（3）出厂检验项目菌落总数和大肠菌群所对应的必备出厂检验设备为微生物培养箱、灭菌锅、生物显微镜、无菌室（或超净工作台）; 2.出厂检验设备应按期检定或校准，一般情况下，天平、压力锅（压力表）应具备合格计量检定证书，干燥箱、培养箱应具备合格校准证书，生物显微镜无需检定或校准。检定或校准周期一般为一年（压力表为半年）;( 部分无法直接校验压力的进口压力表也可通过校验温度换算压力来等效校验); 3.检验试剂均应在有效期内，有毒有害检验试剂专柜上锁存放，专人保管，检验试剂的消耗量应与使用记录相匹配。 | 1.检验室中缺少出厂检验项目必备的仪器和试剂； 2.检验仪器设备未按期检定； 3.检验试剂超过有效期； 4.有毒有害检验试剂未专人专柜管理。 |
| 5.2 | 不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》9.1 | 抽查1-3批次产品委托检验报告 | 1.不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验； 2.从生产或销售记录中随机抽查1-3批次成品，查看检验报告原件。 | 1.未建立委托检验制度，未同有资质的检验机构签订委托合同； 2.不能提供第三方检验报告原件。 |
| 5.产品检验结果 注：采取抽查方式。 | \*5.3 | 有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。 | 《食品安全法》第五十二条 | 随机抽查1-3批次的产品出厂检验报告，查看其项目是否符合规定。 | 1.检验室中应配备完整的食品安全标准文本，一般要有原辅材料标准、企业产品标准、出厂检验方法标准; 2.成品须逐批随机抽取样品，出厂检验项目应满足企业产品标准和产品许可审查细则要求。 | 1.未配备与生产产品相适应的食品安全标准文本； 2.出厂检验缺少项目，不符合出厂检验要求。 |
| \*5.4 | 建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。 | 《食品安全法》第五十一条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》9.3 | 抽查产品出厂检验报告，以及原始数据记录 | 抽查1-3批次成品检查（对自检的企业适用）： 1.出厂检验报告应与生产记录、产品入库记录的批次相一致; 2.出厂检验报告中的检验结果（如净含量、水分、菌落总数、大肠菌群等）应有相对应的原始检验记录。 3.企业出厂检验报告及原始记录应真实、完整、清晰; 4.出厂检验报告一般应注明产品名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验合格证号或检验报告编号、检验时间等基本信息。 | 1.检验报告不规范（如生产日期、取样日期、检验日期混淆，缺少检验依据）； 2.缺少出厂检验原始记录； 3.出厂检验原始记录不真实或伪造原始记录。 |
| 5.产品检验结果 注：采取抽查方式。 | 5.5 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | 《食品安全法》第五十一条、 GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》9.3 | 随机抽查1-3批次成品的留样及记录，检查是否与生产记录一致 | 1.记录保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年； 2.企业留样产品的包装、规格等应与出厂销售的产品相一致（直接入口食品），留样产品的批号应与实际生产相符;（不适用于食品添加剂生产企业） 3.一般情况下，产品保质期少于2年的，留样产品保存期限不得少于产品的保质期；产品保质期超过2年的，留样产品保存期限不得少于2年。 | 1.记录保存期限不符合规定； 2.未进行留样； 3.留样记录与实际生产记录不符； 4.留样保存期限不符合要求。 |
| 6.贮存及交付控制 注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。 | \*6.1 | 原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》7、8.3和10 | 采取抽查方式 | 抽查企业主要原辅料仓库1-3个，检查： 1.原辅料存放应离墙、离地（离墙，通常是否离开墙面10cm以上；离地，应堆放在垫仓板上），是否按先进先出的原则出入库; 2.库房内存放的原辅料应按品种分类贮存,有明显标志，同一库内不得贮存相互影响导致污染的物品； 3.原辅料仓库应整洁，地面墙面应平滑无裂缝、无积尘、积水、无霉变； 4.原辅料仓库不得存放有毒有害及易爆易燃等物品，生产过程中使用的清洗剂、消毒剂、杀虫剂等应分类专门贮存; 5.原料库内不得存放与生产无关的物品； 6.原料库内不得存放过期原料，即原料过期或变质应及时清理； 7.原料库内不得存放成品或半成品，尤指回收食品； 8.贮存条件符合原辅料的特点和质量安全要求。 | 1.原辅料未分类存放、专人管理; 2.通风、温湿度等贮存条件不符合要求; 3.过期原料企业未及时处理及记录; 4.原料库中存放成品或半成品，特别是回收食品。 |
| \*6.2 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》7.3和8.3 | 查看食品添加剂存放是否符合要求 | 食品添加剂应专门存放，有明显标示；有专人管理，定期检查质量和卫生情况。 | 食品添加剂原料与食品原料混放，无专人管理。 |
| 6.贮存及交付控制 注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。 | 6.3 | 不合格品应在划定区域存放。 | 《食品安全法》实施条例第二十六条、GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》7.2 | 查看不合格品的管理情况 | 检查企业： 1.是否建立不合格品管理制度； 2.是否按照制度要求处理不合格品，是否记录处理情况； 3.不合格品应放在指定区域，明显标示，及时处理。 | 1.未建立不合格品管理制度； 2.未记录不合格原辅料处理情况； 3.不合格品同合格品混放无明显区分。 |
| 6.4 | 根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。 | 《食品安全法》第三十三条和四十六条、GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》5.1和10 | 抽查相关制度和记录，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。 | 1.是否根据食品特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，建立和执行相应的出入库管理、仓储、运输和交付控制制度，是否有记录； 2.重点检查有冷链要求的是否有相关制度和记录。 | 1.贮存和运输条件不符合食品储运的特殊要求； 2.未对出入库管理、仓储、运输和交付控制等进行记录或相关记录不规范； 3.有冷链要求的无冷链控制制度或无相关记录。 |
| 6.贮存及交付控制  注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。 | 6.5 | 仓库温湿度应符合要求。 | 《食品安全法》第三十三条、 GB 14881-2013  《食品生产通用卫生规范》10 | 查看贮存环境是否符合贮存条件要求 | 1.有存贮要求的原料或产品，仓库应设有温、湿度控制设施，即有温度要求的，应安装空调等装置；有湿度要求的，应具备除湿装置； 2.各类冷库应能根据产品的要求达到贮存规定的温度，并设有可正确指示库内温度的指示设施，装有温度自动控制器。所有温湿度控制应定期检查和记录。 | 1.有贮存温湿度要求的，仓库未安装温湿度控制设备或者设备不能正常使用； 2.仓库温湿度控制设备未进行定期检查和记录。 |
| 6.6 | 生产的产品在许可范围内。 | 《食品生产许可管理办法》第三十二条 | 检查车间和仓库中的成品。 | 检查企业生产线和成品库中的产品是否在许可范围内。 | 生产的产品超出许可范围。 |
| 6.7 | 有销售台账，台账记录真实、完整。 | 《食品安全法》第四十六条和五十一条、GB 14881-2013 《食品生产通用卫生规范》14.1 | 抽查1-3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。 | 检查企业是否有销售记录；验证销售记录的真实、完整，同批产品的数量、生产日期/生产批号信息要与生产记录、检验报告、入库记录、出库记录相符，购货者名称要与销售发票、发货单名称一致。 | 1.未建立销售台账； 2.销售记录与生产记录不一致。 |
|  | 6.8 | 销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。 | 《食品安全法》第五十一条 | 抽查1-3个批次产品的销售记录，检查其是否符合要求。 | 检查销售记录是否如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。 | 记录缺失或不完整。 |
| 7.食品标识标注符合情况 注：可直接检查第4项中抽取的样品 | 7.1 | 名称、规格、净含量标注符合要求。 | GB7718-2011预包装食品标签通则 | 抽查实际产品，看是否符合要求 | 1.食品名称标注是否符合GB7718-2011第4.1.2条规定；  2. 规格和净含量标注是否符合GB7718-2011第4.1.5条规定。 | 1.未按要求标示反映食品真实属性的专用名称；  2. 净含量的标示未按要求选用法定计量单位；  3.对含有固、液两相物质的食品，未按要求标示沥干物（固形物）的含量；  4.含有多个单件预包装食品的大包装的规格标注不符合规定。 |
|  | \*7.2 | 日期标示符合要求。 | GB7718-2011预包装食品标签通则 | 抽查实际产品，看是否符合要求 | 1. 日期标示是否符合GB7718-2011第4.1.7条规定。 | 1.日期标示另外加贴、补印或篡改；  2.当同一预包装内含有多个标示了生产日期及保质期的单件预包装食品时，外包装上标示的保质期  未按最早到期的单件食品的保质期计算。 |
|  | 7.3 | 成分或配料表标注符合要求。 | GB7718-2011预包装食品标签通则 | 抽查实际产品，看是否符合要求 | 1. 成分或配料表标注是否符合GB7718-2011第4.1.3条、4.1.4条规定。 | 1. 配料表中的各种配料标注名称不规范；  2. 各种配料未按制造或加工食品时加入量的递减顺序排列；  3. 复合配料标注不规范。 |
|  | 7.4 | 生产者的名称、地址、联系方式，产品执行标准代号，贮存条件，生产许可证编号标注符合要求。 | GB7718-2011预包装食品标签通则 | 抽查实际产品，看是否符合要求 | 1. 生产者的名称、地址、联系方式标注是否符合GB7718-2011第4.1.6条规定；  2. 贮存条件标注是否符合GB7718-2011第4.1.8条规定；  3. 生产许可证编号标注是否符合GB7718-2011第4.1.9条规定；  4. 产品执行标准代号标注是否符合GB7718-2011第4.1.10条规定。 | 1. 委托加工情形的标注不规范；  2.初级农产品等未纳入发证范围的产品，也标注了生产许可证编号；  3.标注的产品执行标准代号与许可证载明信息不一致；  4. 标注的产品执行标准已失效。 |
|  | 7.5 | 营养标签标注符合要求。 | GB28050-2011预包装食品营养标签通则、GB7718-2011预包装食品标签通则第4.1.11.3条 | 抽查实际产品，看是否符合要求 | 1. 特殊膳食类食品和专供婴幼儿的主辅类食品，是否标示主要营养成分及其含量，标示方式是否符合GB 13432规定；  2. 其他预包装食品如需标示营养标签，标注是否符合GB28050-2011规定。 | 1.含量声称或比较声称不规范；  2.能量或营养成分的表达单位和修约间隔标注不规范。 |
|  | 7.6 | 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。 | 相关法律、法规或者食品安全标准 | 抽查实际产品，看是否符合要求 | 1. GB7718-2011中规定的除上述7.1-7.5条检查内容以外的标注事项，是否符合GB7718-2011相应条款的规定；  2. 针对具体产品，相关法律、法规或者食品安全标准有特别规定的，标注是否符合相应规定。 | 1.未按规定标注辐照食品或转基因食品；  2. 食品所执行的相应产品标准中未明确规定质量(品质)等级的，标示了质量(品质)等级。 |
| 8.不合格品管理和食品召回  注：采取抽查方式。 | 8.1 | 建立和保存不合格品的处置记录；不合格品的批次、数量应与记录一致。 | GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》14.1 | 查看相关制度和记录 | 1.是否建立不合格品管理制度； 2.是否将不合格品单独存放； 3.是否按照制度要求处置不合格品； 4.食品是否有不合格品的处置记录。 | 1.未建立不合格品管理制度，未记录相关处置情况； 2.不合格品处置不符合规定要求。 |
| \*8.2 | 实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。 | 《食品安全法》第六十三条、GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》11、《食品召回管理办法》第三章 | 查阅制度和记录 | 1.检查企业是否建立召回管理制度； 2.对有不安全食品销售情况的企业，应当实施召回，应当有不安全食品召回记录，有召回计划、公告等记录，包含有通知相关生产经营者和消费者情况、向主管部门报告情况、产品的召回记录（含产品名称、商标、规格、数量、生产日期、生产批号等信息）；  3.召回记录保存期限不得少于2年。 | 1.未建立召回管理制度； 2.存在不安全食品销售的情况，未按要求报告、召回并记录； 3.召回记录保存期限不符合要求。 |
| \*8.3 | 召回食品有处置记录。 | 《食品安全法》第六十三条、 GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》11、《食品召回管理办法》第四章 | 查阅制度和记录 | 对有召回食品的企业，召回食品应当有处置记录，可采取补救、无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场；召回记录和处理记录信息要相符。 | 1.召回记录缺失； 2.召回记录同处理记录不一致。 |
| 8.4 | 未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。 | 《食品安全法》第三十四条和第六十三条 | 查阅记录 | 1.召回记录和处理记录信息要相符； 2.禁止使用召回食品作为原料用于生产各类食品，或者经过改换包装等方式以其他形式进行销售。 | 1、使用召回的食品作为原料进行再加工； 2.将召回的食品改换包装再行销售。 |
| 9.从业人员管理 | 9.1 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人。 | 《食品安全法》第四十四条、 GB 14881 -2013 《食品生产通用卫生规范》13 | 查看管理制度 | 有明确的食品安全管理人员和负责人的任命，明确有资质的检验人员。 | 1、食品安全管理人员和负责人无任命书； 2.检验人员无资质。 |
| 9.2 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。 | 《食品安全法》第四十四条 | 检查培训计划及抽查培训情况记录 | 1.检查企业培训计划； 2.检查企业培训档案、考核记录及原始签到表； 3.现场抽查管理人员若干，询问相关培训内容。 | 1.未制订培训计划 ； 2.培训档案记录不全或伪造培训档案。 |
| \*9.3 | 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | 《食品安全法》第一百三十五条 | 检查食品安全管理人员和从业人员聘用制度，抽查相关人员聘用档案 | 1.被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员； 2. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。 | 聘用有禁止从事食品相关工作的人员从事食品工作。 |
| 9.4 | 企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。 | 《食品安全法》第四十四条 | 抽查相关记录 | 抽查记录检查企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节是否履行了岗位职责并有记录。 | 企业负责人未履行相关职责。 |
| 9.从业人员管理 | \*9.5 | 建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。 | 《食品安全法》第四十五条 | 查看企业健康检查制度，抽查1-3名现场人员健康证 | 1.应有从业人员健康管理制度。直接接触食品人员应当每年进行健康体检并获得健康证明； 2.健康证明应当为食品生产经营范围内适用； 3.患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作； | 1.抽查的从业人员无健康证或健康证过期； 2.未建立从业人员健康管理制度； 3.安排患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，从事接触直接入口食品的工作。 |
| 9.6 | 有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | 《食品安全法》第四十四条 | 查看制度和记录 | 检查是否有培训制度、计划及相关培训内容记录。 | 未开展培训，或者没有培训记录。 |
| 10.食品安全事故处置 | 10.1 | 有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | 《食品安全法》第一百零二条 | 查看记录 | 定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除隐患。 | 未定期开展检查，或者没有记录 |
| 10.2 | 按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。 | 《食品安全法》第一百零二条 | 查看演练记录 | 有食品安全应急预案，并按照预案定期开展食品安全应急演练，有相关演练记录；有落实食品安全防范措施的记录。 | 1.无食品安全应急预案； 2.未按照企业制度要求定期开展应急演练； 3未落实食品安全防范措施。 |
| \*10.3 | 发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | 《食品安全法》第一百零三条 | 查阅企业事故处置记录，企业整改报告，是否查找出原因及制定有效措施 | 对发生食品安全事故的企业（其他企业合理缺项），检查企业是否根据预案进行报告、召回、处置等，检查相关记录；是否查找原因，制定有效的措施，防止同类事件再次发生。 | 1.无记录； 2.未认真查找原因； 3.未制订有效的改正措施。 |

（此页无正文）

云阳县食品药品安全委员会办公室 2022年1月4日印发