

# 食品生产加工小作坊

编号：340621202304190001

名称：濉溪县四铺夏雨纯粮酿酒坊

企业类别：食品生产加工小作坊

法定代表人：张夏雨

社会信用代码/注册号：92340621MA2REKEJ09

许可/登记证号：ZF34062120220001

生产经营地址：安徽省淮北市濉溪县四铺镇四铺信用社西20米

检查类别：日常检查

检查机关：濉溪县市场监督管理局

检查人：陈健, 胡杰

检查项目	序号	检查内容	评分标准(检查方法)	分值	得分	备注
资质	1.1	证照情况（1.0分）	有真实有效的登记证明、营业执照。	1.0	0.0	
	1.2	生产条件变化情况（1.0分）	无生产场所搬迁未重新登记、超允许品种目录范围生产、违规接受其他获证食品生产企业委托生产食品等行为。	1.0	0.0	

检查项目	序号	检查内容	评分标准(检查方法)	分值	得分	备注
生产加工场所	2.1	外部环境卫生情况 (1.0分)	外部环境整洁、卫生, 无外来污染。	1.0	0.0	
	2.2	区域分离情况 (1.0分)	生产加工区域与生活区、办公区有效分离。	1.0	0.5	生产区和生活区未有效分离
	2.3	★生产区域卫生情况 (3.0分)	生产加工区域清洁、卫生, 光线、通风良好, 无积水、裸露废弃物或者其他与生产无关杂物, 无鼠类、昆虫等侵入, 无饲养畜禽等。	3.0	0.0	
	2.4	工艺布局情况 (2.0分)	生产工艺布局合理, 生熟分开, 无交叉污染。	2.0	0.0	
	2.5	地面卫生情况 (1.0分)	地面采用水泥、瓷砖等硬质材料铺设, 平整、无裂缝、清洁卫生。	1.0	0.0	
	2.6	墙面卫生情况 (1.0分)	墙面采用无毒、无味的防渗透材料建造, 或者使用无毒、无味、防霉、不易脱落的涂料粉刷, 墙面光滑、无污垢, 潮湿场所墙面有效防潮。	1.0	0.0	
	2.7	屋顶卫生情况 (1.0分)	屋顶采用无毒、无异味材料建造, 表面清洁, 无脱落、不漏雨。	1.0	0.3	屋顶吊顶有灰尘
	2.8	门窗卫生情况 (1.0分)	门窗闭合严密、开闭正常, 清洁卫生。	1.0	0.0	
生产加工设备设施	3.1	设施配备情况 (1.0分)	配置满足要求的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控、清洗等设施, 使用正常。	1.0	0.0	
	3.2	设备设施材质及区分情况 (1.0分)	直接接触食品物料的设备、设施、工具、容器等的材质符合安全标准; 接触即食食品与非即食食品的设备、设施、工具、容器明显区分, 无混用、误用。	1.0	0.0	
	3.3	防鼠防虫等其他设施配备情况 (2.0分)	设置必要的防鼠防虫、废弃物存放设施。	2.0	0.0	缺少防鼠设施

检查项目	序号	检查内容	评分标准(检查方法)	分值	得分	备注
原辅材料	4.1	原辅料进货查验情况 (2.0分)	执行进货查验制度, 建立进货台账, 记录真实完整; 原辅材料及包装材料有相应资质。	2.0	0.0	
	4.2	★原料肉进货查验情况 (3.0分)	原料肉有检验检疫证明, 猪肉来自于定点屠宰厂(场)。	3.0	0.0	
	4.3	配料登记情况 (1.0分)	所有配料如实登记备查。	1.0	0.0	
	4.4	原辅料存放情况 (2.0分)	贮存环境整洁卫生, 原辅料离地离墙存放, 食品添加剂单独存放, 有必备的冷冻、冷藏等设施。	2.0	0.3	原材料未离地离墙存放
	4.5	★原辅料卫生情况 (3.0分)	原辅材料质量符合要求, 过期、失效、变质、污秽不洁及受到其他污染的原辅材料和回收食品单独存放, 明确标示。	3.0	0.0	
	4.6	生产用水情况 (2.0分)	生产用水水质符合GB5749《生活饮用水卫生标准》要求。	2.0	0.0	
生产加工过程控制	5.1	关键工序控制情况 (1.0分)	按照工艺和配方进行生产, 对关键加工工序及质量控制点进行有效控制。	1.0	0.0	
	5.2	生产过程卫生控制情况 (2.0分)	原辅料、半成品与成品有效分离, 与食品接触的设备、工具、容器等表面清洁无污染, 无发霉、生锈现象。	2.0	0.0	
	5.3	★原辅料使用情况 (3.0分)	食品添加剂的使用符合GB2760《食品添加剂使用标准》规定, 记录真实完整; 无添加非食用物质和其他可能危害人体健康物质行为, 无使用过期、失效、变质、污秽不洁、回收及受到其他污染的原辅材料行为。	3.0	0.0	
	5.4	食品添加剂及消毒清洁剂贮存、保管等情况 (1.0分)	有专人负责食品添加剂、清洁剂、消毒剂的贮存、保管、领用。	1.0	0.0	

检查项目	序号	检查内容	评分标准(检查方法)	分值	得分	备注
人员要求	6.1	★人员健康情况 (3.0分)	食品从业人员持有有效健康合格证明, 患有有碍食品卫生的疾病人员, 调离食品生产岗位。	3.0	0.0	
	6.2	关键岗位人员的食品安全知识情况 (1.0分)	关键岗位从业人员了解食品质量安全相关法律法规和标准知识。	1.0	0.0	
	6.3	人员卫生防护情况 (2.0分)	操作人员保持个人整洁, 穿戴洁净的工作衣、帽、鞋, 不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物、不喷洒香水, 不在加工场所内吸烟和吐痰。	2.0	0.0	
产品标识	7.1	产品标识及信息情况 (1.0分)	有包装食品的标签符合要求, 无包装的食品采取适当方式提供基本信息。	1.0	0.0	
	7.2	★虚假标识情况 (3.0分)	无伪造、冒用食品生产许可证, 虚假标注生产者名称、地址、配料表、生产日期等违法行为。	3.0	0.0	
产品储运和销售	8.1	贮存、运输场所及工具情况 (1.0分)	贮存、运输食品场所、工具整洁卫生, 不受污染; 贮存、运输的温、湿度符合要求。	1.0	0.0	
	8.2	回收及不合格食品处置情况 (1.0分)	回收食品、变质食品采用适当方式进行处理, 留有登记、处理记录。	1.0	0.0	
	8.3	产品销售记录情况 (1.0分)	有销售台账或留存票据, 产品的销售去向明确。	1.0	0.0	

总计	50.0	[总得分]	1.1
处理意见:	责令整改		
被检查单位意见:	同意		
检查人员签名:	企业法人或其授权人签名:		
2023年04月19日	2023年04月19日 (章)		