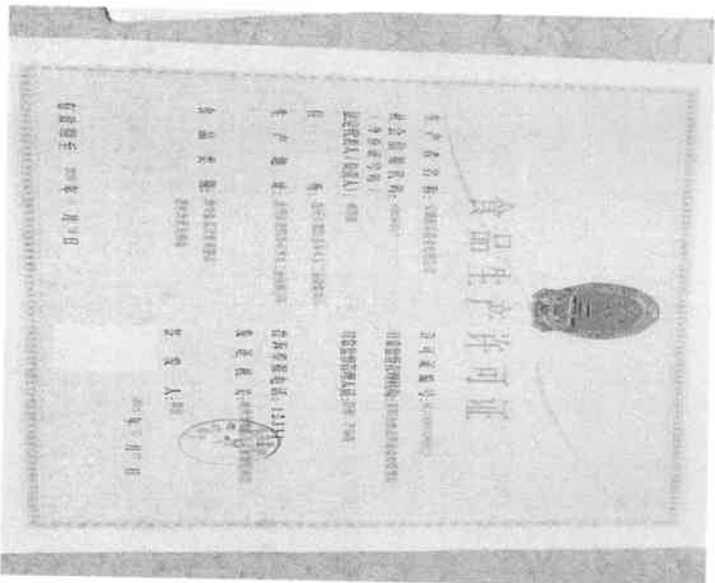


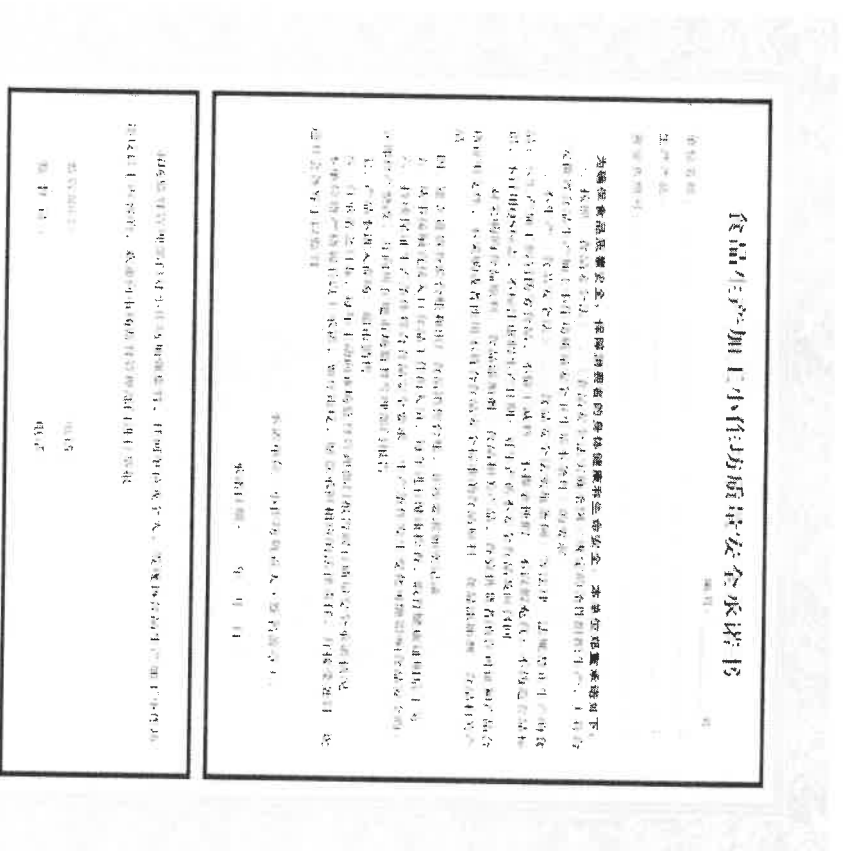
一、食品生产日常监督检查基本要求

1、是否有合法有效的《营业执照》、《食品生产许可证》、《食品生产加工小作坊基本卫生条件核查合格告知单》



一、食品生产日常监督检查基本要求

2、食品从业人员是否持有有效的健康证明和对外公开承诺书



一、食品生产日常监督检查基本要求

3、厂区环境卫生要求

1.1厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。

*1.2厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。

*1.3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。

1.4有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。

1.5通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。

1.6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。

1.7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。

一、食品生产日常监督检查基本要求

4、原辅料采购要素索票

*2.1 查验食品原料、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物原料，有检验记录。

*2.2 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。

2.3 建立和保存食物原料、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。

一、食品生产日常监督检查基本要求

环境整洁，窗明几净；通道专用，防暑防虫；

布局合理，生熟分离；更衣戴帽，洗手消毒；

购销记账，索证索票；合法添加，合格放行。

二、食品流通日常监督检查基本要求

1、是否有合法有效的《营业执照》、《食品流通许可证》（2016年1月1日，启用《食品经营许可证》）

