

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》

**营
业
执
照**

统一社会信用代码：91440300MA5D9JLW5U

名称：深南区红娘子餐饮店

类型：有限责任公司(自然人独资)

住所：深圳市南山区深南大道9666号大中华国际交易广场一栋10层1001房

法定代表人：王春霞

注册资本：50万人民币

成立日期：2016年06月06日

营业期限：2016年06月06日至长期

经营范围：零售：预包装食品；散装食品；乳制品（含婴幼儿配方乳粉）；保健食品；特殊医学用途配方食品；婴幼儿配方食品；其他未列明商品。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）

**食
品
生
产
许
可
证**

统一社会信用代码：91440300MA5D9JLW5U

名称：深南区红娘子餐饮店

许可证号：SC13440300MA5D9JLW5U

发证机关：深圳市南山区市场监督管理局

发证日期：2016年06月06日

有效期限：2016年06月06日至2021年06月05日

备注：此证由国家食品药品监督管理总局监制

**食
品
生
产
许
可
证
核
查
合
格
告
知
单**

统一社会信用代码：91440300MA5D9JLW5U

名称：深南区红娘子餐饮店

地址：深圳市南山区深南大道9666号大中华国际交易广场一栋10层1001房

法定代表人：王春霞

经营项目：零售：预包装食品；散装食品；乳制品（含婴幼儿配方乳粉）；保健食品；特殊医学用途配方食品；婴幼儿配方食品；其他未列明商品。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）

备注：此证由国家食品药品监督管理总局监制

发证机关：深圳市南山区市场监督管理局

发证日期：2016年06月06日

有效期限：2016年06月06日至2021年06月05日

备注：此证由国家食品药品监督管理总局监制

申请人：深南区红娘子餐饮店

经办人：王春霞

日期：2016年06月06日

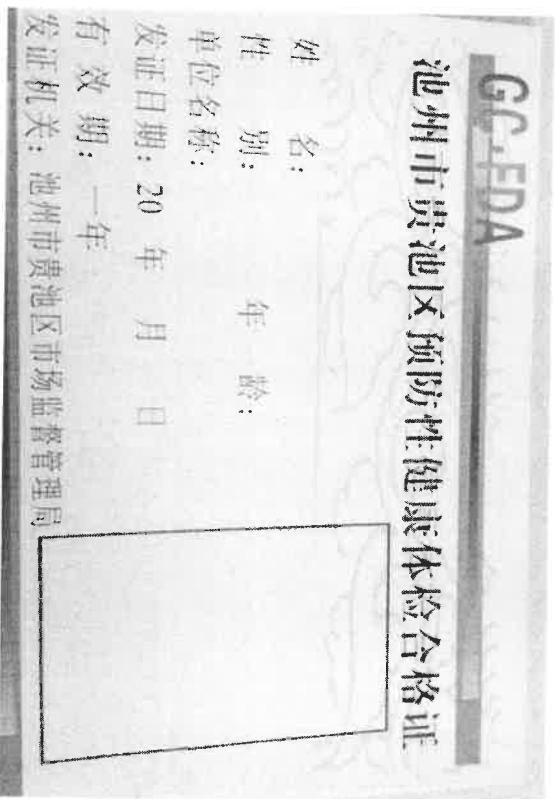
登记机关：深圳市南山区市场监督管理局

日期：2016年06月06日

备注：此证由国家食品药品监督管理总局监制

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的健康证明和对外公开承诺书



食 品 生 产 加 工 小 行 业 健 康 保 障 公 承 诺 书	
企 业 名 称	地 址
生 产 经 营 负 责 人	生 产 经 营 地 点
为确保食品安全，保障消费者的身心健康和生命安全，本单位郑重承诺如下：	
1、严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食用农产品质量安全管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《池州市食品安全条例》等法律法规的要求，建立健全食品安全管理制度，配备专职食品安全管理人员，定期组织从业人员进行食品安全知识培训，确保从业人员持有效健康证明上岗。	
2、建立并执行进货查验制度，索要并保存供货者的相关资质、产品合格证明文件，建立并执行进货查验记录制度，如实记录购进食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期以及贮存条件等信息，并保存相关凭证。建立并执行出厂检验制度，对出厂销售的食品按照规定进行检验，检验合格后方可出厂销售。	
3、食品生产经营过程符合食品安全标准，不使用非食用物质、滥用食品添加剂、超范围超限量使用食品添加剂、过期变质食品、病死或死因不明的动物肉类、未经检疫或检疫不合格肉类、超过保质期的食品、回收食品、掺假掺杂、以假充真、以次充好、虚假标注、虚假宣传、虚假标识、虚假广告等违法违规行为。	
4、自觉接受社会监督，积极配合监管部门依法开展监督检查，对监管部门指出的问题认真整改，自觉接受监管部门的处罚。	
本单位郑重承诺，以上承诺内容，愿意接受监督。	
承 诺 人：	年 月 日

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、原辅料采购要索证索票

*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品原料，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 建立和保存食品原料、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》）

