

食品生产企业体系检查工作规程

Guidelines for quality system inspection for food enterprises

地方标准信息服务平台

2021 - 12 - 31 发布

2022 - 02 - 01 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 一般要求 1

5 职责事项 1

6 检查准备 1

7 检查实施 2

8 检查结果的审核和汇总..... 3

9 检查资料归档 3

10 结果处置 4

附录 A（规范性） 食品生产企业体系检查工作计划式样 5

附录 B（规范性） 食品生产企业体系检查方案式样 7

附录 C（规范性） 食品生产企业体系检查结果记录表式样 8

附录 D（规范性） 食品生产企业体系检查报告式样 16

附录 E（规范性） 食品生产企业体系检查通知书式样 18

附录 F（规范性） 食品生产企业体系检查被检查单位廉政承诺书式样 19

附录 G（规范性） 食品生产企业体系检查无利益冲突声明式样 20

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由天津市市场监督管理委员会提出并归口。

本文件起草单位：天津市食品与工业产品许可证审核查验中心、天津量信检验认证技术有限公司（国家轻工业食品质量监督检测天津站）、谱尼测试科技（天津）有限公司。

本文件主要起草人：李秋玥、李冰、陈萍、廖振宇、耿雪冰、刘猛、刘然、王永乐、朱敬华、李亚淑、李勃男、赵福军、刘雪岩、吴杰、王丽、李艺筱、余沛阳。

地方标准信息服务平台

食品生产企业体系检查工作规程

1 范围

本文件规定了食品生产企业体系检查工作的一般要求、职责事项、检查准备、检查实施、检查结果的审核和汇总、检查资料归档、结果处置等内容。

本文件适用于天津市食品生产企业体系检查工作。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

体系检查 quality system inspection

由市场监督管理部门组织，依据相应的法律法规以及生产规范，对检查对象生产许可条件保持情况、食品安全管理制度落实情况等进行的系统性检查。

4 一般要求

体系检查工作应严格按照规定的程序和方法执行，检查要依法依规，要保证工作客观、公正、独立、规范、高效地开展。

5 职责事项

5.1 市场监督管理部门负责组织实施体系检查工作，确定体系检查执行单位，下达工作任务。

5.2 体系检查执行单位负责制定《食品生产企业体系检查工作计划》（见附录 A）以及检查资料归档。

5.3 检查组负责制定《食品生产企业体系检查方案》（见附录 B）对食品生产企业开展体系检查，并向体系检查执行单位提交《食品生产企业体系检查结果记录表》（见附录 C）《食品生产企业体系检查报告》（见附录 D）及相关取证材料。

5.4 属地市场监督管理部门负责结果处置。

6 检查准备

6.1 确定体系检查任务

根据工作需求，市场监督管理部门采取政府采购等方式确定体系检查执行单位，下达工作任务。

6.2 制定体系检查计划

体系检查执行单位根据市场监督管理部门下达的工作任务要求，制定《食品生产企业体系检查工作计划》，内容应包括实施时间、联络人、负责人等信息。

6.3 准备检查资料

体系检查执行单位在体系检查前准备好检查所需资料。包括但不限于：《食品生产企业体系检查通知书》（见附录E）《食品生产企业体系检查被检查单位廉政承诺书》（见附录F）《食品生产企业体系检查无利益冲突声明》（见附录G）《食品生产企业体系检查结果记录表》等。

6.4 组成检查组

检查组由专业技术人员、市场监管人员组成，人数不少于3人。组长由体系检查执行单位确定，人员分工由组长统筹安排。体系检查实行组长负责制，检查组应严格遵守检查工作纪律，对各自检查部分负责。

6.5 通知检查

体系检查执行单位应提前一天通知属地市场监管部门、被检查企业。

6.6 检查时间

体系检查时间一般为2-5天，可根据检查任务需要而调整。

7 检查实施

7.1 预备会议

组长召集检查组召开预备会议。检查组成员签署《食品生产企业体系检查无利益冲突声明》，确定检查日程安排、检查员分工、重点检查内容、注意事项等内容。

7.2 首次会议

组长组织召开首次会议。会议内容应包括：

- 出示《食品生产企业体系检查通知书》、出示有效证件、宣布检查任务来源、介绍双方人员；
- 说明检查工作目的、程序、时间及相关工作要求；
- 告知被检查企业应当配合的事项。

7.3 检查方式

检查组应按照体系检查方案开展检查，根据检查工作要求，可采取以下方式：

- 听取企业汇报；
- 查阅企业记录及账目、票据；
- 询问企业员工；
- 核查生产现场等方式开展检查工作。

7.4 记录取证

检查组对发现的问题要及时、详尽地记录在现场检查记录本上。对事后容易产生歧义以及相关证据可能灭失的，检查组应当采用录音、录像、拍照、复印等方式进行现场取证。检查时复印的资料应由被检查企业法定代表人或被授权人签字或加盖公章，并注明“此件由XXX提供，经核对与原件相同”的字样。

7.5 问题报告

7.5.1 特殊情形

有下列情形之一的，检查组组长应当立即报告体系检查执行单位：

- a) 需要对检查内容、检查人员、检查时间、检查范围等事项进行调整的；
- b) 无法正常开展体系检查工作的。

7.5.2 严重违法违规问题

检查组检查中发现被检查对象涉嫌存在严重违法违规问题的，应及时报告属地监管部门并做好记录。

7.6 内部沟通

现场检查完成后，由组长召开内部会议，梳理检查发现的问题并商定检查结论。

检查组成员对问题的判断分析和结果意见不一致的，应当予以记录。检查组根据讨论汇总情况填写《食品生产企业体系检查情况记录表》并签字。

7.7 末次会议

组长组织召开末次会议。检查组应当将现场检查情况反馈被检查企业，企业法定代表人或被授权人应当在《食品生产企业体系检查情况记录表》等文书上签字并加盖公章确认。《食品生产企业体系检查情况记录表》1份反馈企业，1份交属地市场监管部门，1份由体系检查执行单位留存。

8 检查结果的审核和汇总

完成现场检查10日内，检查组汇总本次检查工作整体情况，填写《食品生产企业体系检查报告》。

9 检查资料归档

体系检查执行单位负责全部检查资料的归档工作。归档内容包括：

- a) 《食品生产企业体系检查通知书》1份；
- b) 《食品生产企业体系检查被检查单位廉政承诺书》1份；
- c) 《食品生产企业体系检查无利益冲突声明》（检查组成员每人签署1份）；
- d) 《食品生产企业体系检查结果记录表》1份；
- e) 《食品生产企业体系检查报告》1份；
- f) 现场调查取证资料等。

10 结果处置

属地市场监管部门对于体系检查中发现的食品安全风险问题依法处置，并上报下达工作任务单位。

地方标准信息服务平台

附 录 A

(规范性)

食品生产企业体系检查工作计划式样

XXXX 年食品生产企业体系检查工作计划

一、检查对象及数量

我市（区）获证大型食品生产企业及部分重点食品生产企业。检查家数不少于 XX 家。

二、检查进度

XXXX 年 XX 月 XX 日至 XXXX 年 XX 月 XX 日，XXXX 年 XX 月 XX 日前完成检查工作；XXXX 年 XX 月 XX 日前向 XX 报送检查材料及总结报告。

三、确定项目负责人、联络人

体系检查执行单位确定体系检查工作项目负责人、联络人，并报市场监督管理部门。

四、检查组组成

检查组由体系检查执行单位专业技术人员、属地市场监管人员组成。组长由体系检查执行单位确定，人员分工由组长统筹安排。

五、检查依据

1. 《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规；
2. 国家市场监管总局及市政府发布的规章；
3. 相关食品安全国家标准；
4. 企业执行标准。

六、重点检查内容

1. 企业食品生产资质情况；
2. 企业人员管理情况；
3. 企业生产环境条件情况；
4. 企业原料管理情况；
5. 企业成品管理情况；
6. 企业生产过程控制管理情况；
7. 企业食品生产一致性情况；
8. 最近一次生产许可现场核查发现问题整改情况；
9. 其他需检查的情况。

七、日程安排

在本计划确定检查进度时间范围内，检查组统筹安排检查日程，检查时间一般为 2-5 天，如有需要，可适当延长。

八、相关要求

1. 检查组检查中发现涉嫌严重违法违规问题的，应立即通知相关执法部门依法查处。
2. 对事后容易产生歧义、以及相关证据可能灭失的，检查组应当采用录音、录像、拍照、复印等方式进行现场取证。
3. 所有人员应严格遵守体系检查的保密要求及廉政纪律。

地方标准信息服务平台

附 录 B
(规范性)
食品生产企业体系检查方案式样

表 B.1 食品生产企业体系检查方案

编号：SPTJ XXXX -XXXX

被检查单位			
被检查单位地址			
生产许可证编号			
食品类别		品种明细	
现场检查日期	年 月 日至 年 月 日		
现场检查依据			
检查组成员	姓名	分 工	
日程安排			
现场检查 重点内容			
其他注意 事项			

附录 C

(规范性)

食品生产企业体系检查结果记录表式样

表C.1 食品生产企业体系检查结果记录表

编号: SPTJ XXXX -XXXX

企业名称: (加盖公章)		日期:			
序号	检查内容	评分标准		检查得分	基本符合、不符合描述
1	企业资质情况				
*1.1	实际生产场所、生产食品范围与生产许可证书的一致性。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*1.2	在证书有效期内, 生产条件、食品安全管理人员、检验手段、生产技术或者工艺发生变化的, 复配食品添加剂配方发生变化的, 是否按规定报告。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
	总分	20		0	
	得分比	0			
2	人员管理				
*☆2.1	应当建立并执行从业人员健康管理制度, 从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康检查, 持有健康证明。食品加工人员卫生符合要求。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
2.2	应当建立培训制度, 根据食品生产不同岗位的实际需要, 制定职工培训计划, 开展食品安全知识培训。食品安全管理人员上岗前应当经过培训, 并考核合格。定期审核和修订培训计划, 评估培训效果, 进行常规检查, 确保培训计划有效实施。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		

表 C.1 (第 2 页/共 8 页)

序号	检查内容	评分标准		检查得分	基本符合、不符合描述
☆2.3	应当配备食品安全管理人员和食品安全专业技术人员，明确其职责。人员要求应当符合有关规定。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
☆2.4	检验人员应具备相应的能力	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
	总分	25		0	
	得分比	0			
3	生产环境条件				
3.1	原料处理、生产加工、包装、储存等场所环境整洁，符合有关规定要求。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*3.2	厂区周边环境如有新增的污染源，应当有必要的防范措施，能有效清除污染源造成的影响。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*3.3	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。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
3.4	应当合理部署虫害防控装置，定期检查并记录，且无虫害的迹象	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
3.5	厂房和车间应根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分作业区，避免交叉污染；厂房内设置的检验室应与生产区域分隔。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
3.6	供排水设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风照明设施、仓储设施、温控设施等有效运行使用。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		

表 C.1 (第 3 页/共 8 页)

序号	检查内容	评分标准		检查得分	基本符合、不符合描述
3.7	车间内部结构建筑应易于维护、清洁或消毒，车间顶棚、墙壁、地面、门窗维护良好。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
3.8	配备与生产能力相适应的生产设备，材质、设计应符合相关要求。监控设备定期校准、维护。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
3.9	用于环境、生产过程的消毒、灭菌设备有效运行，有效防控微生物污染。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
3.10	食品加工用水的水质应当符合 GB 5749 的规定，有特殊要求的应当符合相应规定。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
3.11	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。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
	总分	65		0	
	得分比	0			
4	原料管理				
*☆4.1	应当建立进货查验记录制度，进货查验记录和凭证真实、完整，并按规定期限保存。贮存条件符合要求。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*4.2	应当对无有效合格证明文件的原辅料进行检验，不合格原辅料采取有效措施进行处置并记录。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*☆4.3	使用的原料、食品添加剂、食品相关产品应与索票索证、进货查验记录内容一致。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		

表 C.1 (第 4 页/共 8 页)

序号	检查内容	评分标准		检查得分	基本符合、不符合描述
*4.4	应当建立并执行食品添加剂管理制度，按照规定进行贮存和使用。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	0		
4.5	采购使用的新食品原料应当经有关部门进行检查、公告。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	0		
	合理缺项	0			
	总分	45		0	
	得分比	0			
5	成品管理				
*☆5.1	应当按照食品安全标准、细则及有关规定实施出厂检验，委托其他检验机构实施食品出厂检验的，应当签订委托检验合同，留存检验报告。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*5.2	应当建立并执行出厂检验记录制度，保存出厂食品的原始检验数据和检验报告，按规定保存出厂检验留存样品。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
5.3	自行出厂检验的，检验室和检验设备应当符合规定条件，应按规定与有检测资质第三方实验室检验进行比对，并符合要求。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*☆5.4	食品添加剂应按规定标明贮存条件、警示标志、厂名厂址、使用范围、用量、和使用方法，并标注“食品添加剂”字样（仅适用于食品添加剂生产企业）。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	0		

表 C.1 (第 5 页/共 8 页)

序号	检查内容	评分标准		检查得分	基本符合、不符合描述
*5.5	专供特定人群的食品应标明主要营养成分及其含量。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	0		
*☆5.6	标注的生产日期应与实际生产日期相符。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*☆5.7	食品标签标注是否存在“两超一非”情况。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
5.8	应当建立和执行同食品（食品添加剂）相适应的仓储和运输制度。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
5.9	贮存、运输和装卸食品（食品添加剂）的容器、工器具和设备应符合安全、无害、清洁的要求。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*5.10	有冷链贮存和运输要求的食品，应具备相应条件要求。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	0		
5.11	应当规定不合格食品的管理要求和处置措施，并对处置情况进行记录。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
5.12	有销售台账，台账记录真实、完整。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
5.13	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。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		

表 C.1 (第 6 页/共 8 页)

序号	检查内容	评分标准		检查得分	基本符合、不符合描述
5.14	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
	合理缺项	0			
	总分	100		0	
	得分比	0			
6	生产过程控制				
*6.1	不得使用回收食品或超过保质期食品、原料、食品添加剂、非食品原料生产食品（含食品添加剂）。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*☆6.2	应当建立和保存生产投料记录，包括投料的种类、品名、生产日期、使用数量等。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*6.3	生产加工过程关键控制点的控制措施有效，生产工艺参数与工艺规程一致，并保存完整记录。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
6.4	生产食品（含食品添加剂）所依据的标准符合规定。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*6.5	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
6.6	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
6.7	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	0		

表 C.1 (第 7 页/共 8 页)

序号	检查内容	评分标准		检查得分	基本符合、不符合描述
6.8	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
*6.9	应当建立不安全食品(含食品添加剂)召回制度,记录召回和通知情况,相关记录真实、完整。	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
6.10	应当建立食品安全事故处置预案,并能有效实施处置。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
6.11	应当建立和执行食品安全自查制度及问题报告制度。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
6.12	应当依法建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
	合理缺项	0			
	总分	85		0	
	得分比	0			
7	一致性检查				
*☆7.1	产品执行标准、原辅料品种、产品配方、标签配料表的一致性	<input type="checkbox"/> 符合	10		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
☆7.2	生产记录、销售记录、检验记录的一致性	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
☆7.3	主要原料使用总量与食品成品生产量、销售量的符合性	<input type="checkbox"/> 符合	5		
		<input type="checkbox"/> 基本符合	3		
		<input type="checkbox"/> 不符合	0		
	总分	20		0	
	得分比	0			

表 C.1 (第 8 页/共 8 页)

序号	检查内容	评分标准	检查得分	基本符合、不符合描述
8	生产许可现场核查发现问题整改情况			
8.1	最近一次生产许可现场核查发现问题整改情况	<input type="checkbox"/> 符合	5	
		<input type="checkbox"/> 不符合	0	
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	0	
*8.2	通过生产许可现场核查后,企业条件如发生变化是否按规定报告	<input type="checkbox"/> 符合	10	
		<input type="checkbox"/> 不符合	0	
	合理缺项	0		
	总分	15	0	
	得分比	0		
9	其他需要检查的情况			
*9.1	各级食品安全抽检监测不合格产品依法处置情况	<input type="checkbox"/> 符合	10	0
		<input type="checkbox"/> 不符合	0	
		<input type="checkbox"/> 合理缺项	0	
9.2	其他影响食品安全的情况	<input type="checkbox"/> 符合	5	0
		<input type="checkbox"/> 不符合	0	
	合理缺项	0		
	总分	15	0	
	得分比	0		
备注: 1. 表中标注*为关键项,其他为一般项。评价结果为符合,关键项计 10 分,一般项计 5 分;评价结果为基本符合,计 3 分;评价结论为不符合,计 0 分; 2. 表中标注☆为抽查项,抽查 3 至 5 个(人员或成品、原料),抽查成品应包含所有获证食品类别; 3. 如果检查项目存在合理缺项,该项需勾选“合理缺项”,并在备注中说明,合理缺项不计分。最后通过计算得分比来评价被检查企业食品安全状况。				
其他需要记录的问题:				
检查组长(签字): _____ 检查组员(签字): _____ 被检查企业意见: 企业负责人(签字): _____ 观察员(签字): _____				

附 录 D
(规范性)
食品生产企业体系检查报告式样

表D.1 食品生产企业体系检查报告

编号：SPTJ XXXX - XXXX

被检查企业名称			
检查地址			
企业网址		企业邮箱	
生产许可证编号		食品类别	
法定代表人或被授权负责人		联系方式	
质量负责人		联系方式	
检查日期	年 月 日至 月 日		
检查依据	1. 2. 3. (同检查方案中检查依据及现场发现问题对应细则等)		
现场检查过程简述			

表 D.1 （续）

<p>现场检查发现的主要问题 (具体问题描述, 违反法规条款及内容)</p>	
<p>一、企业资质情况 1..... 2..... 二、人员管理 三、生产环境条件 四、原料管理 五、成品管理 六、生产过程控制 七、一致性审查 八、生产许可现场核查发现问题整改情况 九、其他需要检查的情况 (发现问题按以上顺序进行排序)</p>	
企业现场 整改情况	
企业配合 检查情况	配合/不配合 (及具体不配合情况)
其他需说明 情况	
问题原因分析及防 控措施	
检查组成员 签字	组 长: 年 月 日
	检查员: 年 月 日
报告附件	<p>其他有关材料和证据:</p> <p>1. 2. 3.</p>

附录 E
(规范性)
食品生产企业体系检查通知书式样

食品生产企业体系检查通知书

编号：SPTJ XXXX -XXXX

（被检查企业名称）
：
受（市场监督管理部门名称）委托，（检查机构名称）对
你单位食品生产安全管理情况进行体系检查。请你单位予以配合。

检查方式：采取听取企业汇报，查阅企业记录及账目、票据，询问企业员工，核查生产现场，
抽取样品检验等方式开展检查工作。

检查人员：_____

检查时间：_____

其他检查措施实施日期：依检查工作需要确定并随时通知。

（检查机构盖章）

年 月 日

注：此通知书一式2份，企业、检查机构各留一份

附录 F
(规范性)

食品生产企业体系检查被检查单位廉政承诺书式样

食品生产企业体系检查被检查单位廉政承诺书

作为接受食品生产企业体系检查的单位，依照法律、法规和现场检查工作程序，提供真实资料和数据是我们的责任；自觉维护现场检查工作的严肃性、廉洁性和公正性是我们的义务。我们承诺：

在现场检查中所提供的资料、数据及与检查相关的情况具有真实性；任何时候均不向检查机构和人员赠送礼品、礼金和物品，不组织有可能影响检查廉洁性、公正性的活动。如有违反，我们自愿接受检查机构对本次检查的否定，并承担由此引发的后果。

被检查单位名称：

(公章)

被检查单位法人或负责人（签名）：

职务：

年 月 日

地方标准信息服务平台

附录 G

(规范性)

食品生产企业体系检查无利益冲突声明式样

食品生产企业体系检查无利益冲突声明

本人受 (体系检查执行单位名称) 委派，参加本次食品生产企业体系检查工作。经初步审阅资料，了解本次检查所涉及的被检查单位的相关信息，为保证后续现场检查工作的公平、公正，现就有关利益冲突事项声明如下：

一、本人及其所属单位、特定关系人与本次检查所涉及的被检查单位无任何以合同约定或兼职等方式获取报酬的利益关系；也未在被检查单位担任取酬和不取酬的工作职务；

二、本人及特定关系人在本次现场检查前一年内未向被检查单位提供过现场培训或指导活动；

三、本人及特定关系人不利用现场检查期间接触的资料、数据或检查中讨论情况、检查结论及其他有关信息以获取利益或帮助他人获取利益；

四、本人及特定关系人与被检查单位无任何民事或刑事法律纠纷。

☐ 本人保证以上声明全部属实，继续参加本次现场检查工作。如有不实，愿承担因此导致的一切后果。

☐ 本人声明与被检查单位有利益冲突关系，主动提出退出本次现场检查工作。

☐ 本人声明与被检查单位有可能存在利益关系，建议审议是否可继续参加本次现场检查工作。

可能存在的利益关系：

五、本人承诺将严格遵守国家相关法律法规、检查工作纪律，秉持客观、公正、严谨态度，以事实为依据，依照检查依据作出客观判断。

声明人：

日 期： 年 月 日