

食品生产加工小作坊现场核查报告

单击此处添加副标题

汇报人：XXX



目录

Part One

核查目的

Part Two

核查内容

Part Three

核查方法

Part Four

核查结果

Part Five

总结与建议

01

核查目的



确保食品生产加工小作坊符合相关法规要求

核查目的：确保食品生产加工小作坊符合相关法规要求

法规要求：包括食品安全法、食品生产许可管理办法等

核查内容：包括生产环境、设备设施、原材料采购、生产过程控制、产品检验等

核查结果：对不符合法规要求的小作坊进行整改或取缔，确保食品安全

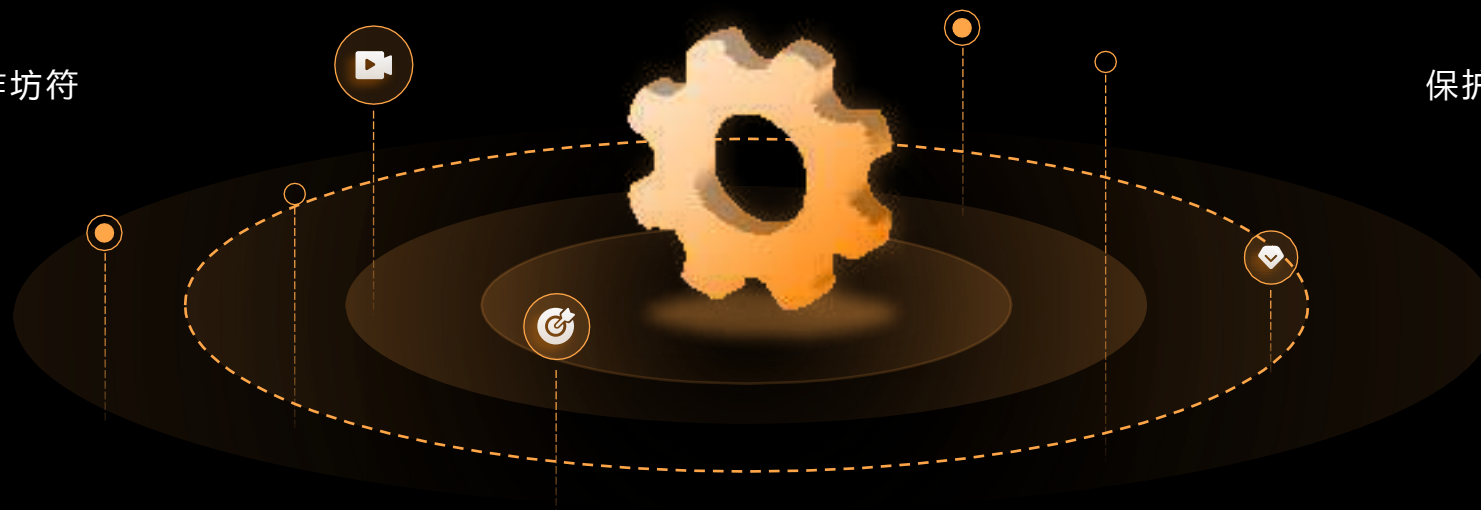
保障食品安全

防止食品加工过程中出现食品安全问题

提高食品加工小作坊的质量和水平

确保食品加工小作坊符合卫生标准

保护消费者权益，维护市场秩序



提高食品生产加工小作坊的规范化程度

确保食品安全：
通过核查，确保
小作坊生产加工
的食品符合国家
食品安全标准。

提高生产效率：
通过核查，帮助
小作坊改进生产
工艺，提高生产
效率。

促进行业发展：
通过核查，推动
小作坊向规范化、
规模化发展，促
进行业健康发展。

加强监管力度：
通过核查，加强
政府对小作坊的
监管力度，保障
消费者权益。

02

核查内容



生产场所

- 场地面积：是否符合生产需求
- 设施设备：是否齐全，是否符合卫生标准
- 布局规划：是否合理，是否有利于生产流程的顺利进行
- 环境卫生：是否干净整洁，是否有利于食品生产加工的卫生安全

生产设备

- 设备类型：包括但不限于搅拌机、压榨机、灌装机等
- 设备卫生：检查设备表面是否清洁，有无污垢、锈蚀等
- 设备维护：检查设备是否定期维护，有无维修记录
- 设备安全：检查设备是否安全运行，有无安全隐患

原料采购

- 供应商资质：是否具备合法经营资格，是否具备相关资质证明
- 原料质量：原料的质量是否符合国家标准，是否有检验报告
- 采购记录：是否建立完善的采购记录，包括原料名称、规格、数量、价格等信息
- 储存条件：原料的储存条件是否符合要求，是否有防潮、防虫、防鼠等措施

生产过程

原料采购：
检查原料
来源、质
量、储存
条件等

生产设备：
检查设备
类型、性
能、维护
情况等

生产工艺：
检查生产
流程、操
作规范、
卫生条件
等

成品检验：
检查成品
质量、储
存条件、
保质期等

生产环境：
检查生产
场地、设
施、环境
卫生等

生产记录：
检查生产
过程中的
记录、数
据、文件
等

产品检验



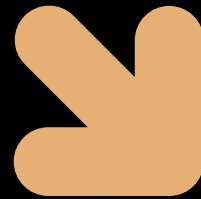
检验项目：
感官、营养成分、微生物等



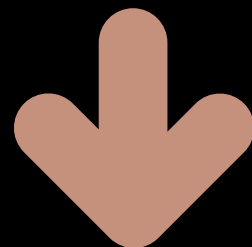
检验方法：
化学分析、仪器检测等



检验标准：
国家标准、行业标准等



检验结果：
合格、不合格等



检验报告：
出具检验报告，包括检验结果、检验依据等



整改措施：
针对不合格项提出整改措施，确保产品质量安全

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/008136032125006064>