

YOUR LOGO

食品小作坊生产 登记证现场核查

XXX, A CLICK TO UNLIMITED POSSIBILITIES

汇报人：XXX



目录



01 核查目的

02 核查内容

03 核查依据

04 核查流程

05 注意事项

PART 01

核查目的



确保食品小作坊生产条件符合要求



核查食品小作坊的生产环境、设备、原料等是否符合卫生标准和生产要求。



核查食品小作坊的生产工艺、流程、质量控制等是否符合相关法律法规和技术规范。



核查食品小作坊的生产记录、检验报告、标签等是否符合规定，确保产品质量和安全。



核查食品小作坊的从业人员是否具备相应的卫生知识和操作技能，确保生产过程的卫生和安全。

保障食品安全

确保食品生产过程中的卫生和安全

确保食品生产过程中的质量控制和检验

防止食品生产过程中的污染和交叉污染

保障消费者权益，提高食品质量安全水平

规范食品小作坊生产行为

确保食品质量
安全

提高食品生产
标准

规范食品生产
流程

加强食品小作
坊监管

PART 02

核查内容



生产场所核查

场地面积：是否符合生产需求

环境卫生：是否整洁，是否符合卫生要求

设施设备：是否齐全，是否符合卫生标准

安全设施：是否齐全，是否符合安全标准

布局规划：是否合理，是否符合生产流程

废弃物处理：是否合理，是否符合环保要求

生产设备核查

设备名称、型号、数量

设备清洁、消毒情况

添加标题

添加标题

添加标题

添加标题

设备使用年限、维护情况

设备操作规程、安全防护措施

生产过程核查

原料来源：检查原料的来源和质量

生产设备：检查生产设备的清洁度和维护情况

生产工艺：检查生产工艺是否符合标准和要求

生产环境：检查生产环境的卫生状况和温度、湿度等环境因素

生产记录：检查生产过程中的记录和文件，确保生产过程的可追溯性

产品检验：检查产品的检验方法和结果，确保产品质量和安全性

卫生条件核查

生产环境：检查生产车间的卫生状况，包括地面、墙壁、天花板、通风设施等

设备设施：检查生产设备的清洁程度，是否定期进行清洗和消毒

原料储存：检查原料的储存条件，是否按照要求进行分类、标识和储存

生产过程：检查生产过程中的卫生操作，包括人员卫生、设备卫生、原料处理等

成品检验：检查成品的检验过程，包括检验方法、检验设备和检验记录等

卫生管理：检查卫生管理制度的建立和执行情况，包括人员培训、卫生检查、卫生档案等

PART 03

核查依据



▶▶ 国家相关法律法规

《中华人民共和国食品安全法》

《食品生产加工小作坊质量安全监督管理办法》

《食品生产加工小作坊现场核查表》

《食品生产加工小作坊现场核查评分标准》

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/678001036126006064>