食品生产企业记录台账目录

1、食品生产企业清洁剂或消毒剂使用记录台账

2、 员工洗手消毒记录台账

3、 防尘、防蝇、防鼠、防虫情况记录表台账

4、食品原辅料进货查验记录表台账※

5、原辅料进厂检验记录台账

6、原辅材料贮存、保管记录台账※

7、 原辅料(食品添加剂)出库记录台账※

8、定期检查各项食品安全防范措施的落实记录台账

9、食品安全状况自查表台账

10、包装材料使用记录台账※

11、 原辅料使用记录台账※

12、 食品生产原辅料投料记录表台账※

13、关键控制点记录台账※

14、温湿度记录表台账

15、 紫外灯使用记录表台账

16、生产设备台帐

17、 验设备台账

18、 计量器具检定、使用台账

19、 生产设备、设施维修保养记录表台账

20、食品出厂检验抽样单台账

21、 原始记录表1、2、3台账

22、 产品检验登记表台账

23、 出厂检验报告台账※

24、 产品检验留样记录表台账

25、 成品入库记录台账※

26、成品出库记录台账※

27、 搬运、贮存、包装、防护和交付记录单台账

28、产品销售台帐记录台账※

29、 不合格品处置记录台账

30、 不安全食品召回计划台账

31、 不安全食品召回公告台账

32、不安全食品分析处置记录表台账

33、不安全食品召回情况台账

34、 不安全食品召回处置完成记录表台账

35、主要负责人员、工程技术人员一览台账

36、入员培训考核记录台账

37、 工作职责履行记录表台账

38、 员工健康档案一览表台账

39、从业人员食品安全知识培训记录表台账

40、食品安全隐患排查表台账

41、食品应急预案演练记录台账

42、食品安全事故处置记录表台账

备注：目录中共有11个记录台账(4、6、7、10、11、12、13、23、25、26、28)

标注※,属于食品追溯系统必备的内容。

原创力文档
max.book118.com
预览与源文档一致，下载高清无水印

说明页：

由42个“记录” 可涵盖整个【食品生产经营日常监督检查】

注：《食品生产经营日常监督检查管理办法》自2020年5月1日起施行。目前各地都在推进使用。该办法附表中提出要求企业作好的各种记录，共51个检查条目中竟然有25条要求有“记录”，根据51个检查条目中涉及到的“记录”进行了系统编排，由42个“记录”可涵盖整个食品生产经营日常监督检查。以下表格“条款”栏指法规《食品生产经营日常监督检查管理办法》中的条款。

序号	条款	食品生产日常监管办法附表中关于记录的要求汇总	涉及记录名称
1	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清洁剂或消毒剂使用记录 2洗手消毒记录
2	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。	3防尘、防蝇、防鼠、防虫情况记录
3	*2.1	查验食品原辅料、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。	4食品原料进货查验记录表 5原料进厂检验记录
4	*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。	原料进厂检验记录
5	2.3	建立和保存食品原辅料、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。	6原辅材料贮存、保管记录 7 原辅材料(食品添加剂)出库记录
6	3.1	有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	8定期检查各项食品安全防范措施的落实记录 9 食品安全状况自查表
7	*3.2	使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	10包装材料使用记录 11原辅材料使用记录
8	*3.3	建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。	12食品生产原辅料投料记录表
9	*3.9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	13关键控制点记录
10	3.12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	14温湿度记录表 15紫外灯使用记录表
11	3.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	16生产设备台帐 17检验设备台帐 18计量器具检定、使用台账 19生产设备、设施维修保养记录表

*****食品有限公司

序号	条款	食品生产日常监管办法附表中关于记录的要求汇总	涉及记录名称
12	*4.4	建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。	20食品出厂检验抽样单 21原始记录(1)(2)(3) 22产品检验登记表 23出厂检验报告
13	4.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	24产品检验留样记录
14	5.7	有销售台账，台账记录真实、完整。	25成品入库记录 26成品出库记录 27搬运、贮存、包装、防护和交付记录单
15	5.8	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。	28产品销售台帐记录
16	6.1	建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	29不合格品处置记录

17	*6.2	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	30产品召回计划 31不安全食品的召回公告
18	*6.3	召回食品有处置记录。	32不安全食品召回记录表(1(2) 33召回和处置不安全食品记录 34食品召回措施报告
19	7.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。	35主要负责人员、工程技术人员一览表 36人员培训考核记录
20	7.4	企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。	37工作职责履行记录表
21	*7.5	建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。	38员工健康档案一览表
22	7.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	39从业人员食品安全知识培训记录表
23	8.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	40食品安全隐患排查表
24	8.2	有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。	41食品应急预案演练记录
25	*8.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故	42食品安全事故处置记录表

注：3.3、3.4一样用到投料记录表，市局总结中没有说明。

清洁剂或消毒剂使用记录

名称	配制日期	配制总量	领用人	领用量	领用日期	使用范围

原创力文档
max book 8.ca m
预览与测 文档一致下载高清无

审核：　　　　　　　　　　日期：

员工洗手消毒记录

日期：

姓名	洗手消毒时间	洗手方法			
		手部消毒	清水冲洗	喷洒酒精	烘干

备注：进入车间前必须要洗手消毒。洗手过程采用的方法栏内打 “V”;　未采用的方法栏内用 “X” 表示。

审核人及日期：

防尘、防蝇、防鼠、防虫情况记录

车间：　　年份：　　月份：

日期 点检项目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1.通道是否畅通.																															
2.储存区是否通风.																															
3.储存区是否干燥																															
4.地面是否干净																															
5.车间、库房是否定期打扫																															
6.车间、库房里发现是否有漏雨																															
7.是否专人负责卫生清洁，及时清除被杀灭的昆虫																															
8.产品是否有霉菌现象																															
9.防蝇设施是否安装并正常使用																															
10.防鼠设施是否安装并正常使用																															
保养负责人签名：																															
异常处理对策：																															

备注：	权责与保存说明：
1.每天上班前需做检查。 2.如有不良情况及时联系相关单位。 3.　已点检的项目栏内打“V”:未点检项目用“X”表示。 4.假日未使用用“0”表示；非假日未使用用“U”表示。	1.此表单由使用者每天依真实情况填写。 2.此表单的执行与落实所属单位的主管负责。 3.本表单保存期为一年。

审核人及日期：

＊＊＊＊食 品 有 限 公 司

食品原辅料进货查验记录表

序号	原辅料名称	规　格	生产日期或批号	保质期	进货日期	进货数量	合格证明文件	供货者名称	地址	联系方式	查验人员

审核人及日期：

原创力文档

max.book118.com

进货票据粘贴处

＊＊＊＊＊食 品 有 限 公 司

原辅料进厂检验记录

年　　月　　日

原辅料名称			规　格		数　量	
采购单号			验收单号			口全批　口分批交货
供 应 商					备注	
双方约定商项	抽样方法		采用标准		检验机构名称	
检验项目	抽样数量	不良数	合格情况		说　明	
			合　格	不　合　格		

结果	口接受、口退货、口扣款、口检验不良品退回				

主管(签字)：　　检验员(签字)：　　供方(签字)：

原辅料贮存、保管记录

检查日期	原辅料名称	规格型号. 生产日期/批号		供应商	入库数量	库存保管情况检验	备注	记录人
						贮存情况：口良好□变质□过期 产品包装：□完整□破损		
						贮存情况：口良好口变质□过期 产品包装：□完整□破损		
						贮存情况：□良好口变质□过期 产品包装：□完整口破损		
						贮存情况：□良好口变质口过期 产品包装：口完整口破损		
						贮存情况：□良好口变质口过期 产品包装：□完整□破损		
						贮存情况：□良好口变质□过期 产品包装：□完整口破损		
						贮存情况：□良好口变质口过期 产品包装：□完整□破损		
						贮存情况：口良好白变质口过期 产品包装：口完整口破k损118		

不合格原辅材料的处置：

预览与源文档一致，下载高清无水印

备注：1、原辅料采购入库、出库、平时定期检查时，由仓管员负责填写：

2、记录保存期；至少2年

审核人及日期：

＊＊＊＊＊食 品 有 限 公 司

原辅料(食品添加剂)出库记录

序 号	名 称	规格型号	生产日期及批号	生产厂家	保质期	进厂日期	领用数量	领用原因	领用日期	领用人	备注

审核人及日期：

定期检查各项食品安全防范措施的落实记录

年　　月　　日

检查区域	检查安全项目	检查情况		负责人签名	备注
		合格	不合格		
厂区环境	1. 2 3				
原辅料间	1 2 3				
生产加工间	1 2 3				
包装间	1 2 3				
成品库	1 2 3				
整改措施					

审核人及日期：

食品安全状况自查表

自查项	序号	自查情况		自查不符合项说明
原辅料进货查验	1.1	原辅料存放	符合规定() 不符合规定()	
	1.2	专库管理	符合规定() 不符合规定()	
	1.3	标签标识	符合规定() 不符合规定()	
	1.4	索证索票	符合规定() 不符合规定()	
	1.5	制度具备情况	符合规定() 不符合规定()	
	1.6	现场记录	符合规定() 不符合规定()	
生产过程控制	2.1	厂区环境清洁卫生状况	符合规定() 不符合规定()	
	2.2	更衣室	符合规定() 不符合规定()	
	2.3	生产加工场所清洁卫生状况	符合规定() 不符合规定()	
	2.4	生产加工设施、设备清洁卫生状况	符合规定() 不符合规定()	
	2.5	企业必备生产设备、设施维护保养和清洗消毒	符合规定() 不符合规定()	
	2.6	生产投料记录	符合规定() 不符合规定()	
	2.7	生产加工过程中关键控制点的控制记录	符合规定() 不符合规定()	
	2.8	生产中人流、物流交叉污染情况	符合规定() 不符合规定()	
	2.9	原料、半成品、成品交叉污染情况	符合规定() 不符合规定()	
	2.10	设备、设施运行情况	符合规定() 不符合规定()	
	2.11	现场人员卫生防护情况	符合规定()	原创力文

			不符合规定()	max.book118.
	2.12	回收食品处置情况	符合规定() 不符合规定()	顶览与源文档一致下载高清

档
m
c水
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/708123003063006075