肉制品生产监督检查操作指南

1.食品生产者资质

1.1 具有合法主体资质，生产许可证在有效期内。

检查方法:

1.1.1 检查企业提供的营业执照、食品生产许可证是否有效，生产许可证载明的信息是否真实有效。

对照营业执照、食品生产许可证，检查证照载明的同类事项是否内容一致。是否存在伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品生产许可证的行为。

1.1.2 对照食品生产许可证、实际生产场所，检查生产者名称、生产地址、法定代表人等载明事项是否与现场实际情况一致。如生产者名称、生产地址、法定代表人等是否有变化。

1.1.3 是否在生产场所的显著位置悬挂或者摆放食品生产许可证正本。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十五条，《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十五条，《食品生产许可管理办法》第二条、第三十一条。

1.2 生产的食品在许可范围内、使用的食品添加剂在规定使用范围内。

检查方法:

1.2.1 检查生产线、生产计划、生产投料记录及成品仓库，检

查是否存在超出许可范围生产的情况。

1.2.2 对照生产许可档案，检查企业实际生产的食品品种是否包含在申请许可时的食品类别、品种名细是否相同。若发生变化，追查变化的内容是否需要申请变更生产许可或向原发证的市场监督管理部门报告。如需要，是否已按规定实施变更或报告。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十五条，《食品生产许可管理办法》第三十二条,《食品生产许可审查通则(2022版)》第十条。

常见问题: 1.生产许可证过期。 2.生产的产品超出许可范围。

2.生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）

2.1 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。

检查方法:

2.1.1 检查厂区内的道路材质，一般应铺设混凝土、沥青或者其他硬质材料；是否有大片裸露地面，如有应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁。检查厂区地面、道路平整情况以防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。厂区绿化是否与生产车间保持适当距离，绿化植被应定期维护，以防止虫害的孳生；检查植被的维护情况和方式。

2.1.2 检查厂区内排水是否通畅，是否存在不正常的积水现象等。

2.1.3 检查厂区环境是否卫生整洁，生活区和生产区总体布局是否合理，间隔距离或分隔措施是否能确保宿舍、食堂、职工娱乐场所等生活设施不影响生产区正常作业。生产区内不应饲养动物，并应有适当的封闭措施，防止动物进入生产区。

2.1.4 检查车间环境是否卫生整洁，重点关注车间顶棚、墙壁、门窗、地面、设备及工器具、生产用管道、电缆、灯具、食品接触面等处的卫生清洁和维护状况，是否存在积尘、积水、积垢、凝结水等可能对相应区域产生污染风险的现象。管道、电缆与穿孔间隙间的围封和密封是否完好。天花板、墙壁、门窗、地面等是否存在破损、生锈、发霉等未及时维修、更换的现象。准清洁作业区、清洁作业区内易产生冷凝水的生产车间应有避免冷凝水滴落到裸露产品的防护措施，顶棚设计应避免冷凝水垂直滴下。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十三条，GB 14881 第 3.2.3、3.2.5、3.2.6、4.2 条。

2.2 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。

检查方法:

2.2.1 检查厂区周边是否存在潜在污染源，如养殖场、屠宰厂（场）、污水沟、砂石场、采矿场、化工厂、垃圾或污水处理厂等，是否与生产许可档案中的《食品生产加工场所周围环境平面图》一致。

2.2.2 检查厂区内污水处理设施、锅炉房及煤炭（煤渣）存放

场所、废弃物存放场所、危险及有毒有害化学品存放场所等潜在的污染源，是否与生产许可档案中的《食品生产加工场所平面图》一致。如厂区存在污染源，检查污染源是否与车间保持了适当距离。

2.2.3 如果存在上述污染风险，检查企业管理制度（如卫生管理制度、虫害控制制度、微生物污染监控计划等）中是否对相应污染源进行了识别和污染风险评估，是否根据评估结果采取了相应的风险防控措施，防控措施有效的证据是否充分，是否有相应的执行或监控记录。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十三条，GB 14881 第 3.1.2、3.1.4 条，《肉制品生产许可审查细则》第十三条、第十五条。

2.3 设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。

检查方法:

2.3.1 检查企业设备布局和工艺流程，与生产许可获证时生产设备布局图和工艺流程图是否一致。

检查厂房和车间的布局、各作业区（功能间）布局是否与生产许可获证时材料保持一致。如不一致，变化后的布局、作业区划分是否符合良好生产规范、生产许可审查细则要求，是否存在需要申请许可变更而未申请的情形。

2.3.2 检查设备设施，与生产许可获证时主要设备、设施清单

是否一致。如有变化，是否按照规定变更生产许可。

2.3.3 检查设备布局、工艺流程、主要生产设备设施是否发生影响食品安全的变化。可能影响食品安全的生产条件（如工艺参数、设备设施控制参数等）是否发生变化，若发生变化，检查企业是否已申请变更生产许可。

检查依据：GB 14881 第 3.1.2、3.1.4 条，《肉制品生产许可审查细则》第二十三条，《中华人民共和国食品安全法》第三十五条，《食品生产许可管理办法》第三十二条，《食品生产许可审查通则（2022 版）》第十条。

2.3.4 杀菌工艺使用杀菌锅的，应检查杀菌锅的压力容器使用登记证、定期检验报告、热分布测试报告等。具体内容可参考《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》（GB 8950—2016）第 5.5 条款的要求。

2.3.5 与原料、半成品、成品接触的设施、设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作。

检查依据：GB14881 第 5.1.6 条；《肉制品生产许可审查细则》第三十三条；GB 4806.9、GB 4806.7、GB 4806.11。

2.4 卫生间保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。

检查方法：

2.4.1 检查车间内设置的卫生间结构、设施与内部材质是否易于保持清洁，是否有明显异味、地面是否干燥、通风是否良好。

2.4.2 检查车间内设置的卫生间是否采用单个冲水式设施，是否设置了洗手设施、防蚊蝇设施，检查是否能够正常使用，并按照制度要求进行维护、维修、清洁、消毒。粪便排泄管不应与车间内的污水排放管混用。

2.4.3 检查卫生间是否与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。检查卫生间外门是否与生产车间的门窗相对，卫生间的污浊空气是否对生产区域造成污染。

检查依据：GB 14881 第 5.1.5.3 条，《肉制品生产许可审查细则》第三十二条。

2.5 有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。

检查方法：

2.5.1 检查准清洁作业区、清洁作业区是否设有单独的更衣室，更衣室是否与车间相连接。若设置与更衣室相连接的卫生间和淋浴室，是否设置在更衣室之外并保持清洁卫生，其设施和布局不应对车间造成潜在的污染风险。

2.5.2 检查生产车间进口处及车间内的适当地点是否设置工作鞋（靴）消毒设施，并设置了专门的非手动式洗手、消毒、干手设施。检查热加工车间、内包装车间内是否设置专门的非手动式洗手设施和消毒、干手设施。

2.5.3 若企业设置了风淋室和淋浴室，检查风淋室是否能够正常使用，是否清洁，是否定期进行维护、维修、清洁、消毒；检

查淋浴室是否设置在更衣室之外，是否对生产车间造成潜在的污染风险。

2.5.4 检查更衣室面积、衣柜等能否满足更衣、个人物品存放的实际需要。检查更衣室内是否能保证工作服（衣、裤、鞋靴、帽和发网、口罩、围裙、套袖、手套等）与个人服装及其他物品分开放置，存放工作服的柜、箱、袋等是否清洁。

检查依据：GB 14881 第 5.1.5.4、5.1.5.5、6.3.2.2、6.3.2.3 条，GB19303 第 5.2.5.1、5.2.5.3 条，《肉制品生产许可审查细则》第三十一条。

2.6 通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行，存放垃圾、废弃物的设备设施标识清晰，有效防护。

检查方法：

2.6.1 检查企业是否根据实际需求设置了通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施，检查是否能够正常使用，数量、性能是否能够满足实际需求，并按照制度要求进行维护、维修、清洁、消毒。

2.6.2 检查加工废弃物是否存放于专门区域；废弃物是否分类放置在防漏、防腐蚀的专用带盖容器中，废弃物专用容器是否有明显标识，且不与盛放食品的容器相互混用。

检查依据：《中华人民共和国食品安全法》第三十三条，GB 14881 第 5.1.2.1、5.1.4、5.1.6.1、5.1.6.4、5.1.7.1、5.1.9.1、5.1.9.2 条，GB19303 第 5.2.4 条，《肉制品生产许可审查细则》第二十三

条、第三十条。

2.6.3 检查室内排水的流向是否由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且有防止逆流的设计。排水设施是否确保排水通畅，便于清理，耐受热碱水清洗；排水口是否配有滤网等装置,防止废弃物堵塞排水管道及虫害通过排水口进入车间。排水系统出口是否有适当措施以降低虫害风险。

检查依据: GB14881 第 5.1.2 条,《肉制品生产许可审查细则》第二十七条。

2.6.4 检查是否具有适宜的自然通风或人工通风措施，必要时是否通过自然通风或机械设施有效控制生产环境的温度和湿度。通风设施是否避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域；是否合理设置进、排气口位置，进气口与排气口和户外垃圾存放装置等污染源是否保持适宜的距离和角度。进气口与排气口是否装有防止虫害侵入的网罩等设施。通风排气设施是否易于清洁、维修或更换。产生大量热量、蒸汽、油烟或强烈气味的食品加工区域上方是否设置有效的机械排风设施。

2.6.5 检查厂房内是否有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度是否能满足生产和操作需要；光源是否使食品呈现真实的颜色。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，是否使用安全型照明设施或采取防护措施。

2.6.6 检查有温度、湿度要求的工序和场所是否根据工艺要求控制温度和湿度，配备监测装置，定期检查监测装置，并进行校

准。冷却间是否设有降温及空气流通设施。

2.6.7 清洁消毒的容器是否采用无毒、耐腐蚀、易清洗的材料制作。准清洁作业区、清洁作业区是否分别设置工器具清洁消毒设施，防止交叉污染。内包装材料是否脱去外包装后通过包材暂存间或等效设施（如传递窗）进入内包装车间，在包材暂存间或等效设施（如传递窗）中是否设置消毒装置。

检查依据：GB19303 第 5.2.2、5.2.3、5.2.6、5.2.8 条。

2.7 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。

检查方法：

2.7.1 检查洗涤剂、消毒剂标签是否完整，分类贮存。如已分装，检查是否在容器表面明显标示存储的物品名称、浓度等信息。使用记录应包含使用人员、时间、区域、用量及浓度等信息。

2.7.2 检查洗涤剂、消毒剂是否在专门场所固定设施设锁贮存，并由专人管理。检查在生产过程中，使用的洗涤剂、消毒剂，是否专门区域存放、明显标识，避免与食品原料、半成品、成品、包装材料混放接触造成交叉污染。检查挥发性化学品是否采取有效措施密闭以避免有效成分损失及交叉污染。

2.7.3 检查企业是否建立洗涤剂、消毒剂使用记录，或在其他记录中包含相关信息。检查记录是否包含领用人员、作业时间、作业区域、用量及浓度等信息。通过记录内容检查使用量是否与

实际使用需求相匹配、配比是否正确、作业时间是否足够，可以通过现场询问确认领用人、相关作业人员是否能够正确执行清洁消毒工作要求。

检查依据：GB 14881 第 8.2.1.3、8.3.5、8.3.6 条，GB19303 第 8.3.2.3、8.4.3 条，《肉制品生产许可审查细则》第五十五条。

2.8 生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。

检查方法：

2.8.1 检查企业是否制定设备设施维护和保养计划，对设备设施实施维修保养，并建立记录。

2.8.2 对照设备维修和保养计划，检查设备设施维护、保养的频次、记录的内容是否按照计划执行，维修和保养后的设备设施相关参数是否符合生产要求。

2.8.3 检查生产车间内是否有影响正常生产的停用设备，停用设备是否有停用状态标识。

2.8.4 检查设备设施清洁消毒制度，是否有专人负责实施并建立记录，清洁消毒效果是否定期进行监控或验证。通常情况下，清洁作业区内与产品直接接触工器具的清洁消毒频率应不低于 1 次/4h。

检查依据：GB 14881 第 5.2.3 条，《肉制品生产许可审查细则》第二十三条，GB19303 第 6.2.1、6.2.4 条。

2.9 监控设备（如压力表、温度计、湿度计）定期检定或校准、维护，并有相应记录。

检查方法:

2.9.1 根据生产工艺、作业指导书以及生产记录中的工艺控制参数，检查生产设备设施上安装的监控设备是否正常运行并满足监控要求。重点检查热加工、杀菌、温/湿度监控、在线检验等关键设备设施。

2.9.2 检查监控设备定期检定或校准记录（第三方检定或校准机构出具的检定/校准报告、自校记录）。实施自校的监控设备，检查是否制定内部校准操作规程。

检查依据：GB 14881 第 5.2.2 条，《肉制品生产许可审查细则》第二十四条、第三十四条、第三十五条、第四十条、第四十五条、第四十八条、第六十一条。

2.10 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。

检查方法:

2.10.1 检查企业是否制定虫害控制平面图，虫害控制装置（如捕鼠器、挡鼠板、粘鼠板、捕蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等）的放置位置是否与虫害控制平面图一致。

2.10.2 检查企业是否有虫害控制装置检查记录，是否定期检查装置的控制效果并及时清理。发现有害生物时是否追查来源，消除隐患。委托第三方公司进行虫害控制的，检查第三方公司是否具备相关资质及服务方案、频次、记录是否与虫害控制需求相适应。

2.10.3 重点检查清洁作业区通风、排水、温控等设备设施内是否存在使用物理、化学或生物制剂防治虫害情况（若有使用化学或生物制剂防治虫害的，重点查验其药剂登记证及相关证件，判别其危害性）。如存在污染风险，是否采取措施避免对食品、食品接触面、包装材料、设备工具造成污染，是否对可能造成的污染情况进行评估。

检查依据：《中华人民共和国食品安全法》第三十三条，GB14881 第 5.1.2.1、5.1.4、5.1.6.1、5.1.6.4、5.1.7.1、5.1.9.1、5.1.9.2、6.4.2、6.4.3、6.4.4、6.4.5、6.4.6 条，《肉制品生产许可审查细则》第二十三条、第三十条。

2.11 准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分隔。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。

检查方法：

2.11.1 检查厂房、车间的布局情况及作业区划分情况，对照生产许可档案中的《食品生产加工场所各功能区间布局平面图》，检查厂房和车间的布局、各作业区（功能间）布局是否与生产许可获证时保持一致。如不一致，变化后的布局、作业区划分是否符合《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》（GB 19303）和生产许可审查细则要求，是否存在需要申请许可变更而未变更的情形。

2.11.2 检查不同洁净级别的作业区之间是否采用物理分隔。

例如，应设置物料运输通道，不同清洁作业区之间的物料通道应分隔；热加工间/发酵间为生熟加工区分界，应设有生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区；畜、禽产品冷库与分割、处理车间应有相连的封闭通道，或有其他有效措施防止交叉污染；应设置人员通道，不同清洁作业区之间的人员通道应分隔；原料和成品的存放场所（库）应分开设置，不应直接相通；畜、禽产品应设专库存放等。如设有特殊情况使用的通道，应采取有效措施防止交叉污染。

2.11.3 检查工艺或者制度中有空气净化要求的区域，是否按制度规定的频次、指标、取样点进行了监测及记录，相关记录是否可追溯。重点检查监控数据异常（如监测指标超出限值要求、连续超过纠偏限度和警戒限度等）时，是否进行了有效的风险分析及纠偏。

检查依据：GB 14881 第 4.1.3、8.2.1.2、14.1.1.2 条，GB19303 第 4.2.3、4.2.4、4.2.5 条，《肉制品生产许可审查细则》第十六条。

常见问题:
1.正常天气下厂区有扬尘和积水问题。
2.车间地面有破损或有当场不能去除的污垢、霉变、积水、油垢等。地面清洁不彻底，有油脂存留，易滑倒。
3.车间墙面、屋顶有破损、蛛网积灰、污垢，出现发霉变色。
4.车间物品随意摆放，杂物较多，存在未及时清理的垃圾，内包装袋随意丢弃。
5.蒸煮车间、酱卤车间等易出现冷凝水的区域，存在冷凝水滴落到熟制后产品上的问题。

6.车间出现肉制品原辅料、半成品、成品散落等问题。

7.厂区、车间内或附近有影响生产或可能污染食品的污染源，且不能当场消除。

8.地漏尚存污染物，有异味。

9.设备布局发生变化，未申请变更。

10.工艺流程发生变化，主要工艺参数发生变化，未申请变更。

11.主要生产设备设施发生变化，新增生产设备设施，未申请变更。

12.卫生间不清洁，对食品生产产生污染隐患。

13.卫生间未设置洗手设施或洗手设施损坏，无洗手液。

14.卫生间与食品生产、包装或贮存等区域直接连通，未设置有效隔离。

15.更衣室未启用或未正常使用，更衣室无更衣柜，员工个人衣物同工作服混放，更衣室没有消毒设施或消毒设施不能正常使用。

16.洗手、干手、消毒设备、设施不能正常使用。

17.未在洗手设施显著位置标示简明易懂的洗手方法。

18.与消毒设施配套的洗手设施为手动式，无干手设施。

19.消毒池内未放置消毒液，无消毒液配置和使用制度或记录。

20.通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备设施缺乏或不能正常运行。

21.暴露在食品和原料正上方的照明设施没有使用安全型照明设施或采取防护措施。如原料肉整理台上照明灯具无防护罩，配料间照明不充足，照明设施欠缺。

22.车间内缺少垃圾桶或垃圾桶未加盖。

23.车间缺少纱门或门帘敞开，门缝较大，不能有效防蚊虫、异物进入。

24.进、排气口未安装防止虫害侵入的网罩等设施。

25.车间内排水明沟内或排水口处有未及时清理或已腐烂变质的废弃物等。

26.通过墙面进入车间的管道与墙面交接处、维修孔未封闭，不能有效防蚊虫、防异物及其他污染源进入。 27.生产设备上的油脂、肉渣清洗不及时，有油污富集、哈喇味明显甚至霉变情形。

3.进货查验

3.1 查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。

检查方法：

3.1.1 根据产品配方、产品标签中的配料表、产品包装形式以及清洗消毒需求，确定食品原料、食品添加剂、食品相关产品（包装材料、洗涤剂、消毒剂等）的种类；追溯相关合格供应商清单、供应商档案及供应商的许可证、产品合格证明、进口商（含国内经销商）的备案等资质证明文件；检查供应商资质是否在有效期，供应商评价记录是否与实际情况相符。如果规定了供应商需要现场质量审核，检查是否按照制度要求开展现场审核并保存相应记录，审核结论是否符合制度要求。

3.1.2 根据企业建立的采购管理及进货查验记录制度，核查相关记录。包括：检查采购的畜禽产品是否具有动物检疫合格证明。猪肉原料应来自定点屠宰企业，并具有肉品品质检验合格证明；其他肉类原料根据各省、自治区和直辖市要求执行。进口畜禽产品应有入境货物检验检疫合格证明。根据需要，检查原料肉对“瘦肉精”等非法添加物质、兽药残留、农药残留等指标的检测报告。

检查其他辅料、食品添加剂和食品相关产品供货者相关生产许可证和检验合格证明。使用发酵菌种的，检查菌种是否符合国家有关标准规定，并具有检验报告或产品合格证明文件。

3.1.3 检查相关记录和凭证保存期限是否不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限应不少于二年。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第五十条，GB 14881 第 7.2.1 条，GB19303 第 7.2 条，《肉制品生产许可审查细则》第五十四条。

3.2 进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。

检查方法:

3.2.1 根据进货查验制度，核查企业的进货查验记录，记录内容是否包括采购的物料名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容（供货者的地址、联系方式等内容，可以采取适当方式记录，不必每批产品的进货查验都重复记录）。

3.2.2 检查记录保存期限是否不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限应不少于二年。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第五十条，GB 14881 第 14.1.2 条。

3.3 建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存和保管记录、领用出库和退库记录。

检查方法:

3.3.1 检查企业建立的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录，以及领用出库和退库记录与其制度的一致性。检查是否按照先进先出或近效期先出的原则出库，各批次物料的发放、使用和退库记录是否完整、可追溯。

3.3.2 贮存过程对温/湿度有要求的，检查温/湿度是否符合贮存要求，记录是否真实、完整。

常见问题: 1.不能提供抽查的原辅料供货者的许可证和产品合格证明文件; 无合格证明文件的食品原料无检验记录。 2.索证资料未及时更新，证照过有效期。如食品生产许可证过期，未收集最新的检验报告。 3.采购畜禽产品未按要求索取和留存动物检疫合格证明，动物检疫证明不能与投料记录一一对应，采购来源不明、未经检疫或者检疫不合格的畜禽产品。 4.无进货查验记录。 5.进货查验记录内容缺失，信息不完整。 6.进货查验记录内容不正确，如进货记录与票据不一致。 7.记录和凭证保存期限不符合要求。 8.无原辅料贮存、保管记录和领用出库、退库记录，或者记录缺失、记录不完整。 9.食品相关产品进货查验的证明资料收集不到位。

4.生产过程控制

4.1 使用的食品原料、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。

检查方法:

通过对比食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录、出入库记录以及生产过程控制记录(如解冻、配料、投料等)、产品标签配料表中的物料名称、批号、生产时间等信息，检查实际生产用料是否与索证索票、进货查验记录内容一致。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第四十六条,《肉制品生产许可审查细则》第五十五条、第五十八条。

4.2 建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。

检查方法:

4.2.1 检查企业建立的生产过程控制制度。检查生产记录内容是否与其制度要求一致，记录内容是否做到可追溯，例如使用的物料名称、供货者、生产日期或批号、投料量、投料时间、投料人等。重点关注畜禽产品、亚硝酸盐的使用情况，投料与配方是否一致，投料名称是否真实、准确。

4.2.2 发现企业涉嫌掺杂掺假等情形时，可通过对比食品原料、食品添加剂、食品相关产品的采购、出入库记录，以及成品产量、出入库、销售等记录，采用物料衡算等方式，评估原料用量与成品产量的匹配性，确认是否存在掺杂使假等行为。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第四十六条,《肉制品生产许可审查细则》第五十八条。

4.3 未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。

检查方法:

4.3.1 检查仓库和生产车间内是否存在非食品原料、无标签标示或者标签标示不完整的物料、未规范包装或封口的物品、未标示“食品添加剂”字样的化学物质等可疑物品，检查配料、投料等车间是否存放前期生产的成品。若存在，应通过现场询问、采购记录、使用记录、现场监控等方式确认可疑物品名称、来源及真实用途。

4.3.2 检查仓库和生产线上在用的食品原料、食品添加剂，是否有感官性状异常、超过保质期的食品原料和食品添加剂。

4.3.3 检查企业是否妥善处置了因违反法律、法规、食品安全标准等原因被召回或退回的产品、过期食品、经验收不合格的原料等。召回产品如需无害化处理或销毁，检查企业是否向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提前报告时间、地点，是否如实记录无害化处理或销毁等情况。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十四条、第六十三条,《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七条、第二十九条,《肉制品生产许可审查细则》第六十条。

4.4 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。

检查方法:

4.4.1 检查工艺文件等质量体系文件，核查企业是否明确了产品在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）“食品分类系统”的最小分类号。检查产品配方、投料记录、标签、配料表信息，检查是否存在超范围、超限量使用食品添加剂的情况。

4.4.2 检查配料场所计量器具配备情况，检查食品添加剂配料、投料记录，核实投料环节中使用的食品添加剂品种、数量。如企业生产过程中使用焦糖色素，应检查其包装标识，确定其来源是否符合 GB2760 的规定。

4.4.3 现场重点检查《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》中提到的易滥用的食品添加剂，如护色剂、着色剂等的使用情况。检查生产车间配料场所存放的亚硝酸盐是否存放在专用的设施中，并明确标识、双人双锁管理。

4.4.4 检查仓库和生产车间内是否存在禁止在肉制品中添加的食品添加剂。若存在，应通过检查采购记录、使用记录、现场监控等方式确认是否超范围使用。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十四条，GB 14881 第 7.1 条，《肉制品生产许可审查细则》第三十八条。

4.5 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。

检查方法:

检查企业生产或使用的所有原料，核实是否使用新食品原料。如发现使用，检查使用的新食品原料是否符合国务院卫生行政部

门相关公告要求，特别是公告中规定的使用范围和使用限量等要求。

检查依据:《关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告》(国家卫生健康委 2023 年第 4 号)。

4.6 未发现使用药品生产食品,未发现仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。

检查方法:

检查企业原料仓库、生产车间等场所，关注原料出入库记录、产品配方、投料记录、原料标签、产品标签以及“自配的香辛料包”等，检查原料出入库记录、产品配方、产品标签、投料记录中是否有特殊名称或者使用代号的物质。若发现，应通过检查采购记录、使用记录、现场监控等方式确认其真实情况和用途，包括是否属于既是食品又是中药材的物质等。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十八条、国家卫健委《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》

4.7 生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致。

检查方法:

4.7.1 根据企业生产许可档案中的生产工艺流程图、企业制定的工艺文件，检查与现场生产记录的工艺参数是否一致。如不一致，检查企业的生产工艺流程是否发生变化，如发生变化，是否按照规定申请变更许可。

4.7.2 重点关注解冻、腌制、调制、热加工、发酵、干制等工艺，如操作方式、温/湿度控制、设备设定参数与实际操作记录一致性。

检查依据:《肉制品生产许可审查细则》第五十五条。

4.8 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。

检查方法:

4.8.1 检查企业是否通过危害分析方法，按照《肉制品生产许可审查细则》等要求明确生产过程中的食品安全关键环节，制定产品配方、工艺规程等工艺文件，并设立相应的控制措施。

4.8.2 检查企业是否建立生产过程食品安全关键环节控制情况记录。记录内容至少应包括原料验收、关键物料管控、生产关键环节控制措施等，确保可有效、准确追溯生产过程。

4.8.3 通过现场检查、询问，结合企业制定的食品安全追溯制度要求，检查生产过程食品安全关键环节控制情况记录是否内容真实，并妥善保管。

检查依据：GB 14881 第 8.1.1、8.1.2、14.1.1.2 条，《肉制品生产许可审查细则》第三十九条、第五十五条。

4.9 生产现场未发现人流、物流交叉污染。

检查方法:

4.9.1 检查不同清洁程度要求的作业区之间的人员通道和物流通道是否进行分隔，热加工区的生料入口和熟料出口是否能分别通往生料加工区和熟料加工区，不产生交叉污染。

4.9.2 检查接触生料（或未清洗物料）的设备设施、刀具、案板、计量器具等是否与接触熟料（或已清洗物料）的混放、混用。

4.9.3 通过现场检查、询问，检查现场人流、物流实际流动情况，是否存在交叉污染风险。检查人流、物流从清洁程度要求低的作业区进入清洁程度要求高的作业区时，相关净化及防止交叉污染的设施是否正常运行，如清洁作业区、准清洁作业区是否安装能自动关闭（如安装自动感应器或闭门器等）的门，缓冲间、传递窗（口）、风淋室、杀菌隧道等是否能够正常使用。

检查依据：GB 14881 第 4.1.1、4.1.2 条，《肉制品生产许可审查细则》第十八条、第十九条。

4.10 未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。

检查方法：

4.10.1 检查企业是否在热加工区、发酵间等生熟加工分界设置生料入口和熟料出口，确保已熟制产品不会受到生料的污染。

4.10.2 检查成品仓库中是否存在畜禽肉等原料、半成品等。检查畜、禽产品是否专库存放。检查是否采取物理隔离或时间隔离方式，降低畜禽产品出入库对成品的污染风险。

检查依据：GB 14881 第 4.1.1、4.1.2、5.1.8.3 条，《肉制品生产许可审查细则》第十九条，第二十二条。

4.11 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。

检查方法:

4.11.1 检查对生产环境温、湿度有监测要求的区域（如原料仓库、解冻间、腌制间、发酵间、干制间、冷却间、成品仓库等），是否设置了温、湿度监控设备，并进行记录。

4.11.2 检查相关区域内温、湿度是否满足食品安全标准等相关标准或企业制度要求，监控设备是否准确，记录是否真实。

检查依据：GB 14881 第 5.1.9.1、5.1.9.2、14.1.1.2 条，《肉制品生产许可审查细则》第四十条、第四十四条、第四十六条、第六十一条。

4.12 工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。

检查方法:

4.12.1 检查洗手消毒处是否设置洗手消毒示意图。工作人员是否能够正确穿戴工作衣帽（如头发不应漏于帽外等），手部洗消过程是否规范（如执行七步洗手法等）。

4.12.2 检查生产车间内是否有与生产无关的个人用品或其他与生产不相关物品，如手机、食物、首饰等。

检查依据：GB 14881 第 6.3.2.2、6.3.2.3 条，《肉制品生产许可审查细则》第五十五条。

4.13 食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。

检查方法:

4.13.1 检查食品生产加工用水来源，是否符合地方卫生健康主管部门的管理规定:

（1）使用城乡集中式供水单位提供的水源，检查企业是否制定了食品加工用水的管理要求，是否按照地方卫生健康主管部门的要求定期检查厂区内部的二次供水设施并监测水质状况（参见GB 17051《二次供水设施卫生规范》)，是否有定期水质检验报告（检验项目应当符合地方卫生健康主管部门要求);

（2）使用自备水源的，检查水源是否符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）中关于水源水质的卫生要求，水处理设施和处理后的水质是否符合地方卫生健康主管部门的管理要求，是否有相关资质证明和水质检验报告。

4.13.2 如供水设施的出入口未严格密闭，检查是否有防止虫害进入或其他物质污染的有效措施。

4.13.3 检查与食品直接接触的设备清洗用水是否属于食品加工用水。

4.13.4 检查各类用水管道标识及走向，供水管路系统是否明确标识。检查食品生产加工用水与其他不与食品接触的用水（例如间接冷却水、污水或废水等）是否以完全分离的管路输送，不应有逆流或相互交接现象。

检查依据：GB 14881 第 5.1.1.2、5.1.1.3、5.1.1.4 条。

4.13.5 供水设施的软管出水口不应接触地面，使用过程中应

防止虹吸、回流。

检查依据:《肉制品生产许可审查细则》第二十六条。

4.14 食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。（此条不适用肉制品企业监督检查）

常见问题:

1.现场抽查的原辅料与索证索票、进货查验记录不一致。

2.使用的原辅料与产品标签的配料表不一致。

3.无生产投料记录，或投料记录不完整、不真实。

4.发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物和其他可能危害人体健康物质（如酸性橙II等）。

5.使用霉变、过期或质量不达标的原辅料（香辛料、食用油等）。

6.使用病死、毒死或者死因不明的禽畜产品，使用来源不明、未经检疫或者检疫不合格的畜禽产品。

7.实际配料与工艺文件、产品标签不一致。例如：生产肠、火腿类、卤肉等产品时未按标签配料明示及工艺文件规定使用相应品质或种类原料肉，用低价肉生产加工假冒牛（羊、驴）肉制品。

8.存在超范围、超限量使用食品添加剂的情况。如：亚硝酸盐、山梨酸及其钾盐等食品添加剂使用超标。

9.使用未通过批准的新食品原料。

10.在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）。

11.实际生产工艺和参数与生产许可获证时的工艺流程不一致，未及时提出变更或者报

告。

12.无关键控制点控制情况记录，或者记录不完整、记录与实际不相符。

13.原料肉未按工艺要求解冻。

14.原料肉未按工艺要求修整，残留异物、血管或碎骨。

15.配料添加或称量不准确。

16.晾晒或晾挂时受到外界污染物污染。

17.煮制或蒸煮温度、时间不够。

18.烘烤或熏烤时间过长或温度过高，产生焦化，导致产品苯并[a]芘超标。

19.产品灌装前存储时间太长，导致产品变质。

20.冷却温度达不到工艺要求，冷却时间不够。

21.腌制间、内包装间等生产车间的环境温度达不到食品安全标准和工艺要求，导致有害微生物繁殖，加快产品变质。

22.包装物受到污染或未完全密封包装，导致物理性、化学性或生物性污染。

23.二次杀菌不彻底，导致微生物繁殖、成品腐败。

24.车间内不同清洁作业区之间的门未关闭。

25.人流、物流未明确区分。

26.低清洁区的工人未经更衣、洗手消毒、戴口罩进入高清洁区。

27.肉制品车间生、熟区域未有效分隔。

28.企业获得生产许可证后为便于操作，随意改变车间布局，如拆除清洁作业区和准清洁作业区之间的隔断，改为直接连通。

29.原辅料未拆包离开脱包区，存在污染隐患。

30.分装间、成品库、包装间内堆有杂物和原料，配料间有未经脱包（或外包装未经表

面清洁）的原料，内包车间外包装物，成品和半成品在成品库混放。

31.原辅料未脱外包装（或外包装未经表面清洁）进入生产车间。

32.生产环境有温、湿度控制要求的，无必备的温、湿度控制设备，或温、湿度计损坏、未校准。

33.无温度、湿度监测记录或记录不完善。

34.现场温、湿度不能达到要求。

35.需冷藏（冻）肉制品的冷藏（冻）库温度、湿度不符合产品工艺要求，或未配备温度显示装置及记录。

36.未按规定标准穿戴工作衣帽、工作鞋及佩戴口罩，如佩戴工作帽未将耳朵遮盖、发网未将头发有效遮盖，未配备及穿着工作裤或全身连体工作服，佩戴饰物、手表，或化妆、染指甲、喷洒香水。

37.员工穿着的工作服不清洁。

38.车间内有与生产不相关的杂物。

39.各类用水管道标识不清，未标识走向等。

40.不能提供定期水质检验报告。

5.委托生产

5.1 委托方、受托方具有有效证照，委托生产的食品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定。

检查方法:

5.1.1 检查委托双方的营业执照和生产经营相关资质。

5.1.2 检查受托方生产许可证信息是否真实有效，委托生产的产品种类是否在受托方的生产许可明细范围内。

5.1.3 检查受托方是否按照食品安全标准组织生产委托加工产品。重点关注受托方是否具备受托生产产品工艺要求的厂房、设备、能力，满足委托方所委托产品的生产要求，并建立受委托生产产品食品安全管理制度，承担受委托生产产品质量责任。检查是否在食品安全管理制度中明确受托产品生产及食品安全管理内容，是否能够完成委托生产品种的全部生产过程。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十一条。

5.2 签订委托生产合同，约定委托生产的食品品种、委托期限等内容。

检查方法:

5.2.1 检查委托双方签订的合同是否在有效期内。

5.2.2 检查委托加工合同是否明确质量责任和权利义务，是否存在超出委托生产的产品范畴，是否存在责任权利不清的情况。检查合同中是否明确规定以下内容: 委托生产的食品，委托期限，委托方负有向受托方提供质量标准的义务、对受托方生产行为进行监督、并对委托生产的食品安全负责，受托方负有对委托方提供的原辅料、食品相关产品质量进行进货查验，并对标签、说明书内容的合法性进行检查的义务。受托方应当依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行生产，对生产行为负责，并接受委托方的监督。正常情况下，委托生产的食品应由委托方负责销售。如由受托方负责销售，需进一步查证是否存在假冒生产或者

出租、出借、转让生产许可证的情况。

5.2.3 检查成品仓库中委托加工产品或者委托加工产品标签，是否符合法律、法规和食品安全标准，是否在合同约定范围内。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十一条。

5.3 有委托方对受托方生产行为进行监督的记录。

检查方法:

5.3.1 检查委托方是否对受托方的生产行为进行过监督，委托双方是否留存了监督检查记录。

5.3.2 重点检查对畜禽产品采购和使用、食品添加剂使用管理、生产环境和人员卫生、生产关键环节控制、检验、成品贮运管理等方面的监督检查记录是否真实、完整、可追溯。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十一条。

5.4 委托生产的食品标签清晰标注委托方、受托方的名称、地址、联系方式等信息。

检查方法:

5.4.1 检查委托生产食品的标签上是否按照规定标注了委托单位和受委托单位的名称和地址；或仅标示委托单位的名称和地址及产地（当委托方具备委托生产的食品的生产许可资质时），产地应当按照行政区划标注到地市级。

5.4.2 检查委托生产食品的标签上是否标注了能够依法承担

法律责任的生产者或经销者的联系方式，联系方式应至少包括以下一项内容：电话、传真、网络联系方式等。

检查依据：《中华人民共和国食品安全法》第六十七条，《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十一条，GB 7718 第 4.1.6.1.3、4.1.6.2 条。

常见问题：
1.委托双方营业执照、受委托方《食品生产许可证》不在有效期内。
2.双方未签订合同或已签订合同但未明确委托生产产品的相关要求和双方的权利义务。
3.委托生产产品超出受委托方的生产许可类别范围。
4.受托方未按照法律、法规、食品安全标准组织生产委托加工产品。
5.实际委托加工产品超出合同约定范围。
6.委托方未对生产行为进行监督。
7.委托生产产品的包装上未按规定标注委托单位和受托单位的名称和地址等内容；仅标注委托单位名称和地址的，未标注产地。
8.委托生产食品包装标注的信息与营业执照和《食品生产许可证》内容不一致。
9.委托生产产品的包装上未标注受托方的生产许可证编号。

6.产品检验

6.1 企业自检的，具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。

检查方法：

6.1.1 检查企业是否建立检验管理制度，规定原料检验、半成品检验、成品检验以及出厂检验记录等要求，并根据食品安全标

准，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素，确定出厂检验项目和检验频次。

6.1.2 检查企业是否配备实验室，实验室面积和区域应能满足前处理、检验、洗刷、试剂耗材贮存、办公等工作需要。

6.1.3 根据自检项目及其检验方法标准，检查是否具备相应的检验设备，设备性能和精度是否满足检验方法标准要求，是否能够正常运行，是否有对应的运行状态标识，是否有使用记录。根据实验室设备清单、周期检定校准计划、检定或校准证书，检查仪器设备是否按计划进行检定或校准。

6.1.4 根据检验方法标准和试剂耗材采购验收记录，检查实验室是否配备了能够满足检验需求的试剂耗材和标准物质。现场检查时应重点关注试剂耗材是否在保质期内、标准物质存放条件是否符合要求。

6.1.5 通过现场询问、检查原始记录，评估实验室是否具备与所检项目适应的检验能力。

检验依据：GB 14881 第 9.2 条，《肉制品生产许可审查细则》第五十六条。

6.2 不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。

检查方法：

6.2.1 检查企业是否进行了委托检验，选择委托检验机构是否评估了检验机构的合法资质，或者委托检验报告的封面上是否有 CMA 认证标志，委托检验的项目是否包括在认证资质范围内。

6.2.2 检查委托方和受托方是否通过签订合同或填写委托检验单等形式，明确规定委托检验的内容及相关技术事项（如检验项目、检验方法、判定标准等）。

6.2.3 检查委托检验报告的相关内容是否与企业出厂检验记录制度确定的出厂检验项目和检验频次一致。

检验依据：GB 14881 第 9.1 条，《肉制品生产许可审查细则》第五十六条。

6.3 有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。

检查方法：

6.3.1 检查是否配备现行有效的食品安全标准文本，可以是纸质标准文本或者电子版标准文本。

6.3.2 在企业生产的肉制品类别中，根据实际情况随机抽查部分批次产品，检查出厂检验报告是否包括产品执行标准规定的出厂检验项目。产品执行标准未规定出厂检验要求的，企业应综合考虑产品特性、工艺特点、生产过程控制等因素在制度中明确检验项目、检验频次、检验方法等检验要求并判断制度内容是否制定合理。

6.3.3 检查是否规定定期对产品执行标准要求的全部检验项目进行检验，相关检验报告是否符合规定要求。

6.3.4 采用快速检测方法或非国标方法的，检查相关方法及设备是否按照制度要求与食品安全国家标准规定的检验方法进行比

对或者验证，比对或者验证结果应在可接受的范围内。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第五十二条,《肉制品生产许可审查细则》第五十六条。

6.4 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，保存期限符合规定要求。

检查方法:

6.4.1 检查原始检验数据和检验报告是否真实、规范、完整。

6.4.2 检查原始检验数据是否与产品批生产记录、检验设备使用记录、出厂检验报告中的相关信息一致。

6.4.3 检查原始检验数据和检验报告保存期限是否不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第五十条、第五十一条，GB 14881 第 9.3 条,《肉制品生产许可审查细则》第五十六条。

6.5 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。

检查方法:

6.5.1 检查是否按照产品留样制度进行产品留样。随机抽查部分批次成品的留样及留样记录，检查是否与生产记录一致。

6.5.2 检查企业是否进行了批批留样，留样是否保存至保质期满，留样记录是否保存至产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。检查留样数量是否满足检验要求。

检查留样间是否满足产品贮存条件要求。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第五十条，GB 14881 第 9.3 条，《肉制品生产许可审查细则》第五十六条。

常见问题:

1.实验室中缺少出厂检验项目必备的仪器和试剂。

2.检验仪器设备未按期检定或校准。

3.检验试剂、标准物质等超过有效期。

4.有毒有害检验试剂未专人专柜管理。

5.实验室自行配置的标准溶液过期。

6.未建立委托检验制度，未同有资质的检验机构签订委托合同；委托检验协议已过期，委托合同签订未明确具体出厂检验项目、缺少项目。

7.不能提供第三方检验报告，或提供虚假报告。

8.未检查核对第三方检验报告依据标准的正确性。

9.未配备与生产肉制品产品相适应的食品安全标准文本。

10.使用过期、作废标准进行检验。

11.出厂检验缺少项目，不符合出厂检验要求。

12.检验报告不规范（如生产日期、取样日期、检验日期混淆，缺少检验依据）。

13.缺少出厂检验原始记录。

14.出厂检验原始记录不真实或伪造原始记录。

15.出厂检验记录保存期限不符合规定。

16.未进行留样，或者留样数量不够。

17.留样间与生产量不匹配。

18.无留样记录，或留样记录不全、留样记录与实际生产记录不符。
19.留样保存期限不符合要求。
20.留样室的温湿度等条件与产品要求不一致。

7.贮存及交付控制

7.1 食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。

检查方法：

7.1.1 检查畜禽产品原料仓库、食品相关产品仓库、成品仓库等是否有专人管理，管理范畴应包括库房卫生、环境温湿度监测、物品标识、进出库记录、仓储设备设施维护等。

7.1.2 检查仓库大小是否与企业生产规模相适应。

7.1.3 检查仓库温/湿度是否满足贮存物品标签上明示的贮存条件，有温/湿度监控要求的，是否配备了降温、除湿、温/湿度监测、温度超限报警等设备设施并能够正常运行，检查环境温/湿度监控记录是否符合要求。

检查依据：GB 14881 第 7.2.4、7.2.6、7.4.3、10.1、10.4 条，《肉制品生产许可审查细则》第三十四条、第六十一条。

7.2 食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。

检查方法：

7.2.1 检查食品添加剂是否专库或专区储存，有明显标识和专人管理。

7.2.2 重点关注亚硝酸盐的管理是否符合相关规定要求。

检查依据：GB 14881 7.3.3，《肉制品生产许可审查细则》第六十一条。

7.3 不合格品在划定区域存放，具有明显标示。

检查方法：

7.3.1 检查在验收和生产过程中发现的不合格原料、半成品和成品是否按照制度要求显著标识或者单独存放在有明确标志的场所，与合格品分开放置，并在规定区域内贮存。

7.3.2 检查是否对变质、过期或者不合格的食品或物料进行显著标识且单独存放。

检查依据：《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十九条，GB 14881 第 7.2.2 条，《肉制品生产许可审查细则》第六十条。

7.4 根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。

检查方法：

7.4.1 检查企业是否建立了仓储管理制度以及运输和交付管理制度，相关记录是否真实、完整。

7.4.2 检查成品是否与有毒、有害、有异味的物品一同贮存和运输，检查成品在贮存和运输过程是否采取了避免太阳直射，雨淋，强烈的温度、湿度变化以及撞击等措施。

7.4.3 检查成品运输车辆是否经过清洁，容器是否经过清洗、消毒。采购第三方物流服务时是否与第三方物流服务商签订合同，

并满足上述要求。

7.4.4 检查委托贮存、运输冷藏冷冻食品的，是否选择具有合法资质的贮存、运输服务提供者（简称受托方），查验并留存贮存受托方的备案信息、运输受托方的统一社会信用代码等资质证明文件，建立受托方档案。是否审核受托方食品安全保障能力，监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输冷藏冷冻食品。建立并落实冷藏冷冻食品全程温度记录制度。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十三条、第四十六条，GB 14881 第 10.1、10.2、10.3、10.4 条，《肉制品生产许可审查细则》第二十二条,《市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理的公告》（2020 年第 10 号）。

7.5 仓库温湿度符合要求。

检查方法:

7.5.1 检查成品仓库是否能够达到规定的温/湿度，是否设置了温/湿度监控设施。若现场检查时温度显示不能满足要求，进一步检查确认制冷设备是否开启、是否出现故障，或者企业是否正在进行除霜作业。

7.5.2 需冷藏的肉制品是否在不高于 4℃的冷藏库中贮存，需冷冻的肉制品是否在不高于-18℃的冷冻库中贮存。采用其他方式贮存的肉制品是否明确了产品贮存温度范围。

检查依据: GB 14881 第 10.1 条,《肉制品生产许可审查细则》第六十一条。

7.6 有出厂记录，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。

检查方法:

7.6.1 检查出厂记录是否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，记录内容是否真实、完整，能够确保出厂产品的可追溯性。

7.6.2 随机抽查部分批次成品，检查出厂检验记录以及购货者名称是否与发货单、销售发票名称一致，检查出厂记录与生产记录、检验报告、出入库记录载明的批次、数量是否一致。企业生产多种肉制品的，抽查批次数量可相应增加。

7.6.3 检查出厂记录是否保存至产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第五十一条，GB 14881 第 14.1.1.3 条。

常见问题:

1.原辅料未离墙、离地存放。

2.原辅料未分类存放、专人管理。

3.贮存不当而使原辅料有霉变、鼠啃、污染等损害。

4.通风、温湿度等贮存条件不符合要求。

5.过期或变质原料未明显标识、未在划定区域存放或未及时处理及记录。

6.原料库中存放成品或半成品，特别是回收食品。

7.出库用于生产的原料当天未使用完毕，但未对剩余原料进行妥善保存。

8.亚硝酸盐及其他食品添加剂未进入专区存放，食品添加剂与食品原料混放。

9.食品添加剂无明显标示或标示不清。

10.食品添加剂无专人管理。

11.某种食品添加剂使用量与瓶或袋中剩余量不匹配。

12.未建立不合格品管理制度。

13.未记录不合格原辅料处理情况。

14.待检验产品、检验合格产品、检验不合格产品混放，没有明确标识，无明显区分。

15.未设置不合格品存放区域。

16.不合格品存放区域无标识。

17.贮存和运输条件不符合食品贮运的特殊要求。

18.未对出入库管理、仓储、运输和交付控制等进行记录或记录不规范。

19.有冷链要求的无冷链控制制度及相关记录。冷冻库温度未达标准。

20.对自有或外包运输车辆的卫生防护、冷链温度等缺乏有效控制。

21.仓库中存放其他杂物或不合规物品。

22.运输车辆运输过化工产品、工业原料等非食品类物品但未经有效清洁消毒；食品与有毒有害物品一起运输。

23.有贮存温湿度要求的，仓库未安装温湿度控制设备或者设备不能正常使用。

24.仓库温湿度控制设备未进行定期检查和记录。

25.冷库日常运行中温度波动幅度过大，墙壁产生霉斑。

26.未建立出厂记录制度，记录缺失或不完整。

27.出厂记录与生产记录、出厂检验记录不一致。
28.出厂记录信息不完整。
29.出厂记录保存期限不符合要求。

8.不合格食品管理和食品召回

8.1 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。

检查方法:

8.1.1 检查企业是否建立了不合格品管理制度，是否建立和保存不合格品处理记录，记录是否包含不合格品详细信息及处理方式、过程和结果。

8.1.2 现场抽查部分批次不合格品，检查不合格品的批次和数量是否与记录一致，记录内容是否真实、完整、可追溯。

检查依据:《肉制品生产许可审查细则》第六十条。

8.2 实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告。

检查方法:

8.2.1 检查企业是否建立了不安全食品召回制度，检查企业发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康时，是否立即停止生产，按规定启动召回程序，召回已经上市销售的产品，并通知/通告相关生产经营者、消费者和相关部门，是否记录相关情况。

8.2.2 检查企业是否存在召回行为，是否向所在地市场监管部

门报告召回计划和召回完成情况。关注召回食品的产生原因是否波及其他批次的产品，是否采取相应的召回、处置措施。检查是否存在更换产品包装、生产日期再销售或用召回食品作为原料生产食品的行为。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第六十三条，GB 14881 第 11.1 条,《肉制品生产许可审查细则》第六十条。

8.3 有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。

检查方法:

8.3.1 检查企业是否存在召回行为，是否按照《食品召回管理办法》相关要求制定召回计划，是否发布召回公告或通知。

8.3.2 检查企业是否如实记录召回和处置不安全食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等内容。

8.3.3 对有召回食品的企业，检查处置记录是否能够真实、完整体现补救、无害化处理、销毁等处置过程，检查召回记录和处置记录信息是否一致。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第六十三条，GB 14881 第 11.2、11.3 条,《肉制品生产许可审查细则》第六十条,《食品召回管理办法》第十三条、第二十八条。

8.4 有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。

检查方法:

8.4.1 检查召回的食品是否采取补救、无害化处理或者销毁等

处置措施，防止其再次流入市场。

8.4.2 对因标签、标识等不符合食品安全标准而被召回的食品，检查企业在采取补救措施且能保证食品安全的情况下继续销售，是否向消费者明示补救措施。

8.4.3 对违法添加非食用物质、腐败变质等严重危害人体健康和生命安全的产品，是否进行销毁。选择集中销毁的，检查是否在集中销毁处理前，向县级以上地方市场监督管理部门报告。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第六十三条，GB 14881 第 11.3 条,《肉制品生产许可审查细则》第六十条,《食品召回管理办法》第二十四条、第二十五条。

常见问题:

1.未建立不合格品管理制度，未记录相关处置情况。

2.不合格品处置不符合规定要求。

3.现场无法提供不合格品批次生产记录。

4.不合格品处置记录不规范，记录不全。

5.不合格食品的批次、数量与记录不一致。

6.未建立召回管理制度。

7.存在不安全食品继续销售的情况，未按要求报告、召回并记录。

9.召回记录保存期限不符合要求。

10.召回记录缺失。

11.召回记录同处置记录不一致。

12.使用召回食品作为原料生产食品。

13.将召回食品改换包装再行销售。

9.标签和说明书

9.1 预包装食品的包装有标签，标签标注的事项完整、真实。

检查方法:

9.1.1 按照《预包装食品标签通则》（GB 7718）和相关产品标准中标签标识规定，检查产品标签内容是否包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

9.1.2 检查生产线、原料仓库、成品仓库，重点关注标签配料表、净含量、生产日期、贮存条件等信息是否与实际情况相符。配料表中主要原料排列顺序与投料记录表使用量是否一致；营养成分表中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量与投料情况是否一致（可查阅相关文献，按照原料中的蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量进行估算，也可要求企业提供制定营养成分表时的检验或计算依据，再根据实际生产投料情况进行估算，还可以根据成品检验报告中蛋白质、脂肪、碳水化合物的含量进行估算）。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第七十一条，GB 7718 第 4.1.1 条。

9.2 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。

检查方法:

9.2.1 检查工艺文件，现场询问对生产日期标注的规定，检查

成品仓库已入库的预包装肉制品，检查产品标注的生产日期是否与规定相符，是否存在生产日期加贴、补印或篡改的情况。包装前在产品包装上印制标签的，关注印制的生产日期与实际生产日期是否一致。

9.2.2 检查产品包装、标签领用记录，是否与生产记录一致。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十四条，GB 7718 第 4.1.7.1 条。

9.3 未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。

检查方法:

检查企业涉及经电离辐射线或电离能量处理过的产品，是否在产品名称附近标示“辐照食品”；生产涉及的经电离辐射线或电离能量处理过的任何原辅料，是否在标签中标明。

检查依据：GB 7718 第 4.1.11.1 条。

9.4 食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，并表明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。（此条不适用肉制品生产企业检查）

9.5 未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。

检查方法:

9.5.1 检查标签内容，是否使用虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍产品。检查是否以暗示性的语言、

图形、符号，误导消费者将购买的食品或食品的某一性质与另一产品混淆。

9.5.2 检查预包装肉制品标签是否标注或者暗示具有预防、治疗疾病、保健功能的内容。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第七十三条，GB 7718 第 3.4、3.5、3.6 条。

常见问题:
1.无标签或者标签标注内容不全。
2.标签内容不符合相关标准的要求。
3.成品未标示生产日期。
4.存在虚假标注生产日期或批号、“早产”的问题。
5.生产工艺中有电离辐射或经电离能量处理过的食品不真实标注辐照标识。
6.含有经电离辐射线或电离能量处理过的配料，未在配料表中标明。
7.标签、说明书内容涉及疾病预防、治疗功能。
8.标签、说明书涉及保健功能。

10.食品安全自查

10.1 建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价。

检查方法:

10.1.1 检查企业是否建立食品安全自查制度，并明确自查频次。自查内容是否包括《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可审查通则》《肉制品生产许可审查细则》规定的食品原料、食

品添加剂、食品相关产品进货查验情况、生产过程控制情况、人员管理情况、检验管理情况、记录及文件管理情况等内容。

10.1.2 检查企业是否建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合自身实际，制定食品安全风险管控清单，并建立和实施“日管控、周排查、月调度”工作制度。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第四十七条,《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十条,《肉制品生产许可审查细则》第五十九条。

10.2 自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监督管理部门报告。

检查方法:

10.2.1 检查企业是否按规定频次和制度内容进行自查和记录。检查是否对发现的问题进行了有效整改，是否根据自查结果对质量管理体系进行持续改进。

10.2.2 企业自查发现食品安全事故潜在风险的，检查是否立即停止食品生产经营活动，并按规定向所在地县（区）级市场监管部门报告。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第四十七条。

常见问题:

1.无相关食品安全自查制度文件。

2.未定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。

3.自查记录不规范，流于形式，未对发现问题进行准确描述。

4.未认真进行自查，无法识别食品安全事故潜在风险。 5.企业自查发现食品安全事故潜在的风险，未及时整改；或者整改后未及时按规定向所在地县（区）级市场监管部门报告；或者市场监管部门接到报告后，未及时进行现场检查核实。

11.从业人员管理

11.1 建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。

检查方法:

11.1.1 检查企业是否按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

11.1.2 检查企业是否建立企业主要负责人负总责、食品安全总监和食品安全员各负其责的食品安全管理组织架构。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第三十三条,《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十九条，GB 14881 第 13.1 条,《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第三条,《肉制品生产许可审查细则》第五十条。

11.2 有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。

检查方法:

11.2.1 检查企业是否对食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，以及生产管理人员、检验人员等食品安全专业技术人员进行培训和考核。检查经考核不具备食品安全管理能力的食品安全管理人员是否上岗。

11.2.2 检查企业制定的年度培训计划以及按照计划实施培训情况。检查企业从业人员上岗前是否有培训记录，培训内容是否根据不同岗位职责分别制定、是否包括肉制品相关法律法规、标准等和食品安全知识。必要时可随机抽查已参加培训人员，就企业培训考试内容进行考核，核实培训的真实性和培训效果。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第四十四条,《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十条，GB 14881 第12.1、12.2、12.3 条,《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第六条、第十六条、第十七条,《肉制品生产许可审查细则》第五十条、第五十一条。

11.3 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。

检查方法:

11.3.1 检查企业聘用的食品安全管理人员，在过去五年内，是否曾以食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员的身份就职于因食品安全违法被吊销许可证的食品生产经营企业。

11.3.2 检查企业是否聘用因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，担任食品安全总监和食品安全员。

11.3.3 检查企业聘用人员的相关制度和文书、记录中，是否有禁止聘用上述违法违规人员的规定。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第一百三十五条，《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第七条。

11.4 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。

检查方法:

11.4.1 结合相关法律法规和企业制度要求、记录，检查企业主要负责人是否按岗位职责规定落实食品安全责任。检查企业主要负责人是否支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，是否充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

11.4.2 抽查《每月食品安全调度会议纪要》，检查企业主要负责人是否每月听取食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全情况进行工作总结，并对下个月重点工作作出调度安排。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第四十四条，《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第四条、第十条、第十三条。

11.5 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具备有效健康证明，符合相关规定。

检查方法:

11.5.1 抽查企业内一定比例接触直接入口食品的从业人员，是否每年进行健康检查，上岗工作前是否取得健康证明。

11.5.2 抽查生产人员上岗前是否接受卫生培训，是否存在患有有碍食品安全疾病（霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病）或明显皮肤损伤的人员从事影响食品安全工作的情况。

11.5.3 检查企业是否开展了班前健康检查并形成记录。检查企业在发现员工确实患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病后，或有明显皮肤损伤未愈合的，是否将其调离从事接触直接入口食品的生产经营岗位，调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第四十五条，GB 14881 第 6.3.1.1、6.3.1.2、6.3.1.3 条,《有碍食品安全的疾病目录》（原国家卫生计生委 〔2016〕31 号），《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第九条,《肉制品生产许可审查细则》第五十三条。

11.6 有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。

检查方法:

11.6.1 检查企业是否建立培训制度，是否根据不同岗位的实际需求制定培训计划（如年度培训计划、补充培训计划等），培训内容是否包括食品安全知识、肉制品生产过程食品安全风险识别

与防控要求等，培训内容是否与岗位要求相适应。检查培训记录，是否按照计划实施。

11.6.2 检查企业对食品安全相关法律法规、标准更新的追踪/管理情况，是否保持有效的追踪机制，主要法规、标准清单是否及时更新等。检查企业在食品安全相关的法律法规标准更新时，或者企业内部相关食品安全管理制度（文件）修改、更新后，是否及时开展培训。

11.6.3 通过现场询问，检查相关人员是否已掌握培训内容，重点关注对食品安全总监、食品安全员、食品安全专业技术人员的培训、考核情况。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第四十四条，《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十条，GB 14881 第 12.1、12.2、12.3、12.4、12.5 条，《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第八条、第十六条，《肉制品生产许可审查细则》第五十一条。

常见问题:

1.食品安全总监和食品安全员无任命书。

2.食品安全总监和食品安全员未进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核。

3.检验人员不会操作，或检验操作不熟练。

4.未制订培训计划。

5.培训档案记录不全或伪造培训档案。

6.食品安全管理人员考核记录不全。

7.聘用禁止从事食品生产经营管理工作或担任食品生产经营企业食品安全管理的人员。

8.企业主要负责人、食品安全总监和食品安全员未履行相关职责，如相关审核的负责人签字由他人代签。

9.抽查的从业人员无健康证明或健康证明过期。

10.未建立从业人员健康管理制度，或健康档案相关信息缺失。

11.安排患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，从事接触直接入口食品的工作。

12.未按计划开展从业人员培训，培训记录与培训计划不符。

13.参加培训人员未全覆盖，部分从业人员未参加培训。

12.信息记录和追溯

12.1 建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。

检查方法:

12.1.1 检查企业是否建立食品安全追溯制度，是否如实记录原料采购与验收、生产加工、产品检验、贮存、出厂销售等全过程信息，实现产品有效追溯。

12.1.2 检查生产批次划分是否合理，生产批号制定是否科学，便于产品追溯。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第四十二条，《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十八条，GB 14881 第 11.4、14.1.1 条，《肉制品生产许可审查细则》第五十八条。

12.2 未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况。

检查方法:

12.2.1 从成品仓库和生产线上随机抽查部分批次产品，检查生产过程相关信息记录是否真实、准确、完整，可追溯。

12.2.2 重点关注采购验收、物料平衡、食品添加剂使用、关键工艺参数、环境监测、出厂检验、销售等信息记录。

检查依据: GB 14881 第 14.1.1 条,《肉制品生产许可审查细则》第五十八条。

12.3 建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。

检查方法:

12.3.1 检查信息化管理系统中的信息情况，在系统中随机抽查部分批次产品的记录信息，检查是否真实、准确、完整。

12.3.2 检查企业是否定期对信息化管理系统中的数据进行备份，确保备份数据真实、准确、完整。

检查依据:《肉制品生产许可审查细则》第五十八条。

常见问题:
1.追溯制度不完善或者执行不彻底，不能实现追溯。
2.进货查验、出厂检验、食品销售等相关记录缺失，不能实现追溯。
3.纸质记录与电子记录不一致。

13.食品安全事故处置

13.1 有定期排查食品安全风险隐患的记录。

检查方法:

13.1.1 检查是否按照风险管控清单对进货查验、生产过程控制、人员管理、检验管理、记录及文件管理等进行自查。

13.1.2 检查食品安全员和食品安全总监是否按岗位职责开展了食品安全管理工作，是否形成了《每日食品安全检查记录》和《每周食品安全排查治理报告》。

检查依据：GB 14881 第 13.3 条，《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第四条、第十一条、第十二条，《肉制品生产许可审查细则》第五十九条。

13.2 有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。

检查方法：

13.2.1 检查企业是否制定了食品安全事故处置方案，是否明确食品安全事故处置责任部门、责任人、处置流程、应当报告的所在地县级市场监管部门等，是否定期排查各项食品安全防范措施落实情况，且有相关记录。

13.2.2 根据《每日食品安全检查记录》，检查发现食品安全风险隐患时，食品安全员是否采取防范措施，及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。

检查依据：《中华人民共和国食品安全法》第一百零二条，《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》第十一条。

13.3 发生食品安全事故的，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措

施，并向事故发生地市场监督管理部门报告。

检查方法:

13.3.1 对于发生食品安全事故的企业，检查是否向事故发生地市场监管部门报告，报告内容是否包括发生情况、采取的控制措施等。

13.3.2 根据生产过程记录、不合格产品处置记录和事故处置记录，检查涉事企业是否针对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料进行溯源，并连同相关生产工具、设备、设施等进行封存，防止事故扩大。检查涉事企业是否对同批次或可能存在安全隐患的产品采取召回和处置等风险控制措施。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第一百零二条、第一百零三条,《中华人民共和国食品安全法实施条例》第五十六条。

常见问题 :
1.未定期排查本企业食品安全风险隐患，无记录。
2.定期排查食品安全风险隐患的记录不全。
3.无食品安全事故处置方案。
4.未按照企业制度要求定期开展食品安全事故应急演练。
5.未落实食品安全防范措施。
6.未认真查找原因。
7.未制订有效的改正措施。

14.前次监督检查发现问题整改情况

14.1 对前次监督检查发现的问题完成整改。

检查方法:

14.1.1 检查是否对前次监督检查和监督抽检发现的问题实施整改措施，是否在规定的时限内完成整改。

14.1.2 检查企业是否对采取的整改措施实施有效验证，是否存在问题整改不到位、问题重复发生的情况。

检查依据:《中华人民共和国食品安全法》第一百一十四条。

常见问题:
1.未采取有效的整改措施，导致问题重复发生。
2.未对采取的整改措施实施验证，未对问题发生的原因进行深入排查。