海南省低风险食品生产许可告知承诺管理规定(征求意见稿）

**第一条**　为优化行政审批程序，提高行政效率，强化事中事后监管，根据《中华人民共和国食品安全法》《市场监督管理行政许可程序暂行规定》《食品生产许可管理办法》等规定，按照国务院及部委有关低风险食品生产许可实行告知承诺改革试点的要求，依据《海南省涉企经营许可告知承诺暂行办法》有关规定，结合本省食品生产监管实际，制定本规定。

**第二条**　本办法所指的低风险食品生产许可告知承诺，是指取得营业执照等合法主体资格的申请人，依法提出低风险食品生产许可申请，自愿承诺符合许可条件并按要求提交材料的，由食品生产许可行政审批部门当场作出食品生产许可决定的方式。

食品生产许可行政审批部门制定并公布告知承诺书格式文本，一次性告知申请人许可条件和需要提交的材料、监管规则和违反承诺的后果。

申请人不选择告知承诺方式申请的，所在市县食品生产许可行政审批部门按照食品生产许可审批一般程序办理。

对包含有超出本办法规定的低风险食品类别范围的食品生产许可申请，不适用本办法。

**第三条** 省市场监督管理局根据本省食品生产监管实际，结合《食品、食品添加剂生产者静态风险因素量化分值表》，确定实施低风险食品生产许可告知承诺的食品类别，并向社会公布。

**第四条**　各市县食品生产许可行政审批部门具体负责本辖区内低风险食品生产许可告知承诺工作。

**第五条**　申请人采取告知承诺方式的，填写申请人基本信息，并对下列内容作出确认和承诺：

（一）已经阅读并知晓行政机关告知的全部内容，所填写的基本信息真实、准确，所作承诺是申请人的真实意愿；

（二）自身能够满足取得食品生产许可的条件、标准和要求；

（三）在经营活动中遵守相关法律、法规、规章和技术规范， 并接受监督和管理；

（四）若违反承诺或者作出不实承诺的，愿意承担相应的法律责任。

**第六条** 申请人首次申请低风险食品生产许可的，应当填写食品生产许可申请书，并提交下列申请材料：

　　（一）食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图；

　　（二）试制食品检验合格报告；

（三）低风险食品生产许可告知承诺书和自评表。

**第七条**　低风险食品生产许可证有效期内，现有设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、低风险食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，申请人应当在变化后10个工作日内向原发证的食品生产许可行政审批部门提出变更申请。

申请人申请低风险食品生产许可变更的，应当填写食品生产许可变更申请书，并提交下列申请材料：

（一）食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图（发生变化时提交）；

（二）食品生产主要设备、设施清单（在申请书中填写）（发生变化时提交）；

（三）专职或者兼职的食品安全专业技术人员及食品安全管理人员信息（在申请书中填写）（发生变化时提交）；

（四）食品安全管理制度清单（在申请书中填写）（发生变化时提交）；

（五）试制食品检验合格报告（增加食品类别时提供）；

（六）低风险食品生产许可告知承诺书和自评表。

申请人声明生产条件未发生变化的，提交申请人生产条件未发生变化的声明（变更版）。

**第八条**　申请人申请低风险食品生产许可延续的，应当在该食品生产许可有效期届满30个工作日前，向原发证的食品生产许可行政审批部门提出申请。申请人应当填写食品生产许可延续申请书，并提交本规定第六条的申请材料。申请人声明生产条件未发生变化的，同时提交申请人生产条件未发生变化的声明（延续版）。

**第九条**　对首次申请、变更、延续低风险食品生产许可，申请材料齐全、符合法定形式的，食品生产许可行政审批部门应当当场作出准予食品生产许可的决定，制作食品生产许可证或者电子证书。申请材料不齐全或者不符合法定形式的，食品生产许可行政审批部门应当场一次性告知申请人需要补正的全部内容，并将申请材料退回申请人。

　　食品生产许可行政审批部门依法公开被许可人承诺，接受社会监督，推送相关信息共享。

**第十条**　食品生产许可证或者电子证书发证日期为许可决定作出的日期，有效期为5年。

**第十一条**　食品生产许可行政审批部门应当在作出准予行政许可决定后10个工作日内，对被许可人的承诺内容是否属实进行现场核查。填写《食品生产许可审查通则》规定的《食品、食品添加剂生产许可现场核查评分记录表》《食品、食品添加剂生产许可现场核查报告》，并在首页右上角标注“低风险食品生产许可告知承诺方式”。法定代表人（负责人）名称、住所名称的变更，可不进行现场核查。

现场核查发现被许可人实际情况与承诺内容不符的，食品生产许可行政审批部门应当要求其立即采取整改措施、在1个月内整改完毕并提交整改报告。有发生食品安全事故潜在风险的，被许可人应当立即停止食品生产活动。

被许可人不依法停止生产、逾期拒不整改或者整改后仍不符合《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》、相关审查细则等条件要求的，食品生产许可行政审批部门应当依法撤销行政许可。对违法违规企业依法查处。

被许可人对承诺内容是否属实拒绝接受现场核查的，食品生产许可行政审批部门应当依法撤销行政许可。

**第十二条**　食品生产许可行政审批部门在作出撤销行政许可决定前制发撤销行政许可告知书，送达被许可人，告知拟作出撤销决定的事实、理由和依据，并告知其依法享有陈述、申辩和要求举行听证的权利。

被许可人自告知书送达之日起5个工作日内，未行使陈述、申辩权，未提出听证申请的，视为放弃此权利。

**第十三条**　被许可人进行陈述、申辩，食品生产许可行政审批部门应当对被许可人提出的事实、理由和证据进行复核，被许可人提出的事实、理由和证据成立的，应当予以采纳。被许可人要求举行听证的，食品生产许可行政审批部门应依法组织听证。

食品生产许可行政审批部门应当自告知书送达之日起5个工作日后10个工作日内，举行听证的自听证结束之日起5个工作日内，作出是否撤销生产许可决定，对被许可人作出撤销食品生产许可决定的，应当在7个工作日内向被许可人送达撤销行政许可决定书。

**第十四条**　食品生产许可被撤销后，食品生产许可行政审批部门依法办理注销手续，并向社会公布。颁发食品生产许可证纸质证书的，收回纸质证书；颁发电子证书的，删除电子证书信息。

**第十五条**　食品生产许可行政审批部门发现通过告知承诺取得食品生产许可证的被许可人不具备原许可条件且无法联系，经公告后依然无法联系的，自发出公告之日起60日后，依法注销其食品生产许可，并向社会公布。

**第十六条**　食品生产许可行政审批部门、市场监督管理部门依照食品生产许可和监管职责，发现申请人、被许可人作出不实承诺或者违反承诺的，依法纳入信用档案。该申请人、被许可人不再适用低风险食品生产许可告知承诺的方式审批。

**第十七条** 对被列入市场监督管理经营异常名录、严重违法失信名单的当事人、近三年来3次及以上且一年来1次及以上监督抽检不合格的申请人，不适用低风险食品生产许可告知承诺方式。

**第十八条** 各市县市场监督管理部门应当依法对通过告知承诺方式取得食品生产许可的食品生产者，执行食品安全法律、法规、规章以及食品安全标准等情况加强日常监督检查。

**第十九条** 本办法自发布之日起施行。本办法施行后，法律法规或者政策有新规定的，从其规定。

附件一

海南省低风险食品生产许可告知承诺

食品类别名单

本辖区范围内以告知承诺方式实施的低风险食品生产许可，申请范围从《食品、食品添加剂生产者静态风险因素量化分值表》风险等级为低的食品中选定。具体食品类别名称如下：

1.小麦粉，类别编号：0101

2.挂面，类别编号：0103

3.可可制品，类别编号：2001

4.焙炒咖啡，类别编号：2002

附件二

海南省低风险食品生产许可告知承诺

申请材料目录

一、首次申请材料目录

（一）食品生产许可申请书（见附件1）；

（二）食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图；

　　（三）试制食品检验合格报告；

（四）低风险食品生产许可告知承诺书和自评表（见附件2、3）。

二、变更申请材料目录

（一）食品生产许可申请书（见附件1）；

（二）食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图（发生变化时提交）；

（三）食品生产主要设备、设施清单（在申请书中填写）（发生变化时提交）；

（四）专职或者兼职的食品安全专业技术人员及食品安全管理人员信息（在申请书中填写）（发生变化时提交）；

（五）食品安全管理制度清单（在申请书中填写）（发生变化时提交）；

（六）试制食品检验合格报告（增加食品类别时提供）；

（七）低风险食品生产许可告知承诺书和自评表（见附件2、3）；

（八）申请人生产条件未发生变化的声明（变更版）（见附件4，申请人声明生产条件未发生变化时提交）。

三、延续申请材料目录

（一）食品生产许可申请书（见附件1）；

（二）食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图；

　　（三）试制食品检验合格报告；

（四）低风险食品生产许可告知承诺书和自评表（见附件2、3）；

（五）申请人生产条件未发生变化的声明（延续版）（见附件5，申请人声明生产条件未发生变化时提交）。附件1

食品生产许可申请书

|  |  |
| --- | --- |
| 许可类别： | □ 食品  □ 食品添加剂 |
| 申请事项： | □ 首次申请  □ 许可变更  □ 许可延续 |
| 申请人名称： | （签字或盖章） |
| 申请日期： | 年　　月　　日 |

声　明

按照《中华人民共和国食品安全法》及《食品生产许可管理办法》要求，本申请人提出食品生产许可申请。所填写申请书及其他申请材料内容真实、有效（复印件或者扫描件与原件相符）。

特此声明。

一、申请人基本情况

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 申请人名称 |  | | |
| 法定代表人  （负责人） |  | | |
| 食品生产  许可证编号 | （变更、延续申请时填写） | | |
| 统一社会  信用代码 |  | | |
| 住 所 |  | | |
| 生产地址 |  | | |
| 联 系 人 |  | 联系电话 |  |
| 传 真 |  | 电子邮件 |  |
| 变更事项 | （变更、延续申请时填写） | | |
| 备 注 |  | | |

二、产品信息表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品、食品添加剂类别 | 类别编号 | 类别名称 | 品种明细 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

三、食品生产主要设备、设施

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 设备、设施 | | | | |
| 序号 | 名称 | 规格/型号 | 数量 | 使用场所 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 检验仪器 | | | | |
| 序号 | 检验仪器名称 | 精度等级 | 数量 | 使用场所 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

四、食品安全专业技术人员及食品安全管理人员

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓　名 | 身份证号 | 职务 | 文化程度  与专业 | 人员类别 | 专职/兼职  情况 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |
|  |  |  |  |  | □专业技术人员  □管理人员 | □专职人员  □兼职人员 |

说明：1．人员可以在内部兼任职务。

2．同一人员可以是专业技术人员和管理人员双重身份，请据实填写。

五、食品安全管理制度清单

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 管理制度名称 | 文件编号 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

注：只需要填报食品安全管理制度清单，无需提交制度文本。

附件2

低风险食品生产许可告知承诺书

（□首次申请 □许可变更 □许可延续）

行政许可机关的告知

根据《海南省低风险食品生产许可告知承诺管理规定》，本行政许可机关就低风险食品生产许可事项告知如下：

一、法律依据

本行政许可事项的依据为：

1. 《中华人民共和国食品安全法》第三十五条 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品，不需要取得许可。县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门应当依照《中华人民共和国行政许可法》的规定，审核申请人提交的本法第三十三条第一款第一项至第四项规定要求的相关资料，必要时对申请人的生产经营场所进行现场核查；对符合规定条件的，准予许可；对不符合规定条件的，不予许可并书面说明理由。

（二）《市场监督管理行政许可程序暂行规定》

（三）《食品生产许可管理办法》

（四）《国务院关于深化“证照分离”改革进一步激发市场主体发展活力的通知》（国发〔2021〕7号）《市场监管总局关于充分发挥职能作用落实深化“证照分离”改革任务的通知》（国市监注发〔2021〕36号）《海南省人民政府关于印发<海南自由贸易港深化“证照分离”改革进一步激发市场主体发展活力实施方案>的通知》（琼府〔2021〕31号）

（五）《海南省涉企经营许可告知承诺暂行办法》

（六）《海南省低风险食品生产许可告知承诺管理规定》

二、许可范围

本辖区范围内以告知承诺方式实施的低风险食品生产许可，申请范围从《食品、食品添加剂生产者静态风险因素量化分值表》风险等级为低的食品中选定。具体食品类别名称如下：

1.小麦粉，类别编号：0101

2.挂面，类别编号：0103

3.可可制品，类别编号：2001

4.焙炒咖啡，类别编号：2002

对列入市场监督管理严重违法失信名单的当事人、近三年来3次及以上且一年来1次及以上监督抽检不合格的申请人，不适用低风险食品生产许可告知承诺方式。

三、许可条件

本行政许可事项获得批准应当具备下列条件、标准和技术要求：

（一）具有与生产的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

（二）具有与生产的食品品种、数量相适应的生产设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的，需要具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施。

（三）有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

（五）符合食品生产许可审查通则和所申请类别审查细则的其他要求。

（六）法律、法规规定的其他条件。

四、应当提交的材料

本行政许可事项获得批准，申请人应当提交下列材料：

一、首次申请材料目录

（一）食品生产许可申请书（见附件1）；

（二）食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图；

　　（三）试制食品检验合格报告；

（四）低风险食品生产许可告知承诺书和自评表（见附件2、3）。

二、变更申请材料目录

（一）食品生产许可申请书（见附件1）；

（二）食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图（发生变化时提交）；

（三）食品生产主要设备、设施清单（在申请书中填写）（发生变化时提交）；

（四）专职或者兼职的食品安全专业技术人员及食品安全管理人员信息（在申请书中填写）（发生变化时提交）；

（五）食品安全管理制度清单（在申请书中填写）（发生变化时提交）；

（六）试制食品检验合格报告（增加食品类别时提供）；

（七）低风险食品生产许可告知承诺书和自评表（见附件2、3）；

（八）申请人生产条件未发生变化的声明（变更版）（见附件4，申请人声明生产条件未发生变化时提交）。

三、延续申请材料目录

（一）食品生产许可申请书（见附件1）；

（二）食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图；

　　（三）试制食品检验合格报告；

（四）低风险食品生产许可告知承诺书和自评表（见附件2、3）；

（五）申请人生产条件未发生变化的声明（延续版）（见附件5，申请人声明生产条件未发生变化时提交）。

五、监督和法律责任

食品生产许可行政审批部门应当在作出准予行政许可决定后10个工作日内，对被许可人的承诺内容是否属实进行现场核查。法定代表人（负责人）名称、住所名称的变更，可不进行现场核查。

现场核查发现被许可人实际情况与承诺内容不符的，食品生产许可行政审批部门应要求其立即采取整改措施、在1个月内整改完毕并提交整改报告。有发生食品安全事故潜在风险的，被许可人应当立即停止食品生产活动。

被许可人不依法停止生产、逾期拒不整改或者整改后仍不符合《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》、相关审查细则等条件要求的，食品生产许可行政审批部门应当依法撤销行政许可。对违法违规企业依法查处。

被许可人对承诺内容是否属实拒绝接受现场核查的，食品生产许可行政审批部门应当依法撤销行政许可。

六、信用管理

　食品生产许可行政审批部门、市场监督管理部门依照食品生产许可和监管职责，发现申请人、被许可人作出不实承诺或者违反承诺的，依法纳入信用档案。该申请人、被许可人不再适用低风险食品生产许可告知承诺的方式审批。

申请人的承诺

本申请人现就申请低风险食品生产许可，作出下列承诺：

（一）已经阅读并知晓行政机关告知的全部内容，所填写的基本信息真实、准确，所作承诺是申请人的真实意愿；

（二）自身能够满足取得食品生产许可的条件、标准和要求；

（三）在经营活动中遵守相关法律、法规、规章和技术规范， 并接受监督和管理；

（四）若违反承诺或者作出不实承诺的，愿意承担相应的法律责任。

申请人：

（签字盖章）

年 月 日

（一式两份。一份申请人留存，一份行政机关存档。）

附件3

低风险食品生产许可告知承诺自评表

申请人名称（公章）：

食品类别及类别名称：

生产场所地址：

自评日期： 年 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 自评  组  成  员 | 姓名  （签名） | 单位（部门） | 职务 | 自评分工 |
|  |  |  | 生产场所、设备设施 |
|  |  |  | 设备布局和工艺流程、人员管理 |
|  |  |  | 管理制度、试制产品检验合格报告 |

使用说明

1.本自评表依据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》等法律法规、部门规章以及相关食品安全国家标准的要求，参照《食品、食品添加剂生产许可现场核查评分记录表》制定。

2.本自评表在申请人选择实施“告知承诺制”审批时使用，自评必须真实、客观，不得弄虚作假。

3.本自评表应当结合相关食品生产许可审查细则要求进行自评。

4.本自评表包括生产场所、设备设施、设备布局和工艺流程、人员管理、管理制度以及试制产品检验合格报告等六部分，共34个核查项目。

5.申请人应当成立自评组对申请人的情况进行自查自评，自评组由法定代表人（负责人）、质量、生产等有关负责人组成，组长由法人代表（负责人）或合法授权的管理人员担任，自评组人员分工由申请人自行确定。

6.自评组应当按照核查项目规定的“核查内容”“评分标准”进行核查与评分，并将发现的问题具体详实地记录在“自评记录”栏目中。

7.当某个核查项目不适用时，不参与自评，并在“自查记录”栏目中说明不适用的原因，如无外设仓库，1.3.3项为不适用项，自查记录填写“无外设仓库”。

一、生产场所

| 序号 | 核查项目 | 自评内容 | 自评要点 | 是否符合 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.1 | 厂区要求 | 1.保持生产场所环境整洁，周围无虫害大量孳生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。各类污染源难以避开时应当有必要的防范措施，能有效清除污染源造成的影响。 | 厂区不应选择对食品有显著污染的区域。如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响，且无法通过采取措施加以改善，应避免在该地址建厂。厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。厂区不宜选择易发生洪涝灾害的地区，难以避开时应设计必要的防范措施。厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.厂区布局合理，各功能区划分明显。生活区与生产区保持适当距离或分隔，防止交叉污染。 | 厂区绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的孳生。厂区应有适当的排水系统。  宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 3.厂区道路应当采用硬质材料铺设，厂区无扬尘或积水现象。厂区绿化应当与生产车间保持适当距离，植被应当定期维护，防止虫害孳生。 | 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，如铺设水泥、 地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 1.2 | 厂房和车间 | 1.应当具有与生产的产品品种、数量相适应的厂房和车间，并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当与生产区域分隔。 | 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。如：通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区；或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区域分隔。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。饮料等产品清洁作业区要严格符合相应细则要求，如安装空气净化设备。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.车间保持清洁，顶棚、墙壁和地面应当采用无毒、无味、防渗透、防霉、不易破损脱落的材料建造，易于清洁；顶棚在结构上不利于冷凝水垂直滴落，裸露食品上方的管路应当有防止灰尘散落及水滴掉落的措施；门窗应当闭合严密，不透水、不变形，并有防止虫害侵入的措施。 | 1. 顶棚：易于清洁、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造。  2.墙壁：在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁；墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。例如设置漫弯形交界面等。  3.门窗： 清洁作业区和准清洁作业区与其他区域之间的门应能及时关闭，如设置自动闭合器等；窗户如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洁；可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。窗户如使用普通玻璃，应采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染。  4.地面：地面的结构应有利于排污和清洗的需要。地面应平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 1.3 | 库房要求 | 1.库房整洁，地面平整，易于维护、清洁，防止虫害侵入和藏匿。必要时库房应当设置相适应的温度、湿度控制等设施。 | 应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。  仓库应以无毒、坚固的材料建成；仓库地面应平整，便于通风换气。仓库的设计应能易于维护和清洁，防止虫害藏匿，并应有防止虫害侵入的装置。如加挡鼠板、灭蝇灯等。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.原辅料、半成品、成品等物料应当依据性质的不同分设库房或分区存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料应当与原辅料、半成品、成品等物料分隔放置。库房内的物料应当与墙壁、地面保持适当距离，并明确标识，防止交叉污染。 | 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。食品添加剂的贮藏应有专人管理，亚硝酸盐、化学防腐剂等严格控制的食品添加剂应专柜（区）储存，必要时仓库应设有温、湿度控制设施。  贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运，设置防潮层的大米等仓库可不离地贮存。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 3.有外设仓库的，应当承诺外设仓库符合1.3.1、1.3.2条款的要求，并提供相关影像资料。 | 影像资料应能反应外设仓库的真实全貌。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |

二、设备设施

| 序号 | 核查项目 | 核查内容 | 自评要点 | 是否符合 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1 | 生产设备 | 1.应当配备与生产的产品品种、数量相适应的生产设备，设备的性能和精度应当满足生产加工的要求。 | 应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。  白酒、其他酒类贮酒车间、制酒车间、成品库应使用防爆灯具、开关和防爆泵。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.生产设备清洁卫生，直接接触食品的设备、工器具材质应当无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落，表面光滑、无吸收性，易于清洁保养和消毒。 | 设备、工器具等与食品接触的表面在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损。所有生产设备应从设计和结构上避免零件、金属碎屑、润滑油、或其他污染因素混入食品。  设备应不留空隙地固定在墙壁或地板上，或在安装时与地面和墙壁间保留足够空间，以便清洁和维护。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.2 | 供排水设施 | 1.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。食品加工用水与其他不与食品接触的用水应当以完全分离的管路输送，避免交叉污染，各管路系统应当明确标识以便区分。 | 应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要。  自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。如饮用矿泉水应有采矿证。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.室内排水应当由清洁程度高的区域流向清洁程度低的区域，且有防止逆流的措施。排水系统出入口设计合理并有防止污染和虫害侵入的措施。 | 排水系统的设计和建造应保证排水畅通、便于清洁维护，保证食品及生产、清洁用水不受污染；排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。污水在排放前应经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.3 | 清洁消毒设施 | 应当配备相应的食品、工器具和设备的清洁设施，必要时配备相应的消毒设施。清洁、消毒方式应当避免对食品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关规定要求。 | 不同洁净要求的车间应分别使用相应清洁设施，通过颜色或标识等方式加以区分，防止交叉污染。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.4 | 废弃物存放设施 | 应当配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。 | 车间内放废弃物容器通常要加盖，必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.5 | 个人卫生设施 | 生产场所或车间入口处应当设置更衣室，更衣室应当保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；车间入口及车间内必要处，应当按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或鞋靴消毒设施；清洁作业区入口应当设置与生产加工人员数量相匹配的非手动式洗手、干手和消毒设施。卫生间不得与生产、包装或贮存等区域直接连通。 | 如设置工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸应能满足消毒需要。洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒。应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法。  根据对食品加工人员清洁程度的要求，必要时应可设置风淋室、淋浴室等设施。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.6 | 通风设施 | 应当配备适宜的通风、排气设施，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域；合理设置进气口位置，必要时应当安装空气过滤净化或除尘设施。通风设施应当易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入。 | 应合理设置进气口位置，进气口与排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜的距离和角度。进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施。若生产过程需要对空气进行过滤净化处理，应加装空气过滤装置并定期清洁。  根据生产需要，必要时应安装除尘设施、油烟净化设施。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.7 | 照明设施 | 厂房内应当有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应能使物料呈现真实的颜色。在暴露食品和原辅料正上方的照明设施应当使用安全型或有防护措施的照明设施；如需要，还应当配备应急照明设施。 | 白酒、其他酒类的灯具需使用安全防护罩。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.8 | 温控设施 | 应当根据生产的需要，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测温度和控制室温的设施。 | 速冻食品设速冻库、速冻隧道的，温控设施最少要低于零下30℃。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.9 | 检验设备设施 | 自行检验的，应当具备与所检项目相适应的检验室和检验设备。检验室应当布局合理，检验设备的数量、性能、精度应当满足相应的检验需求。 | 企业可以使用快速检测方法及设备，但应保证检测结果准确。使用快速检测方法及设备做检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证。快速检测结果不合格时，应使用国家标准规定的检验方法进行确认。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |

三、设备布局和工艺流程

| 序号 | 核查项目 | 自评内容 | 自评要点 | 是否符合 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | 设备布局 | 生产设备应当按照工艺流程有序排列，合理布局，便于清洁、消毒和维护，避免交叉污染。 | 具体产品应按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关食品安全标准及相应类别食品生产许可细则规定。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 3.2 | 工艺流程 | 1.应当具备合理的生产工艺流程，防止生产过程中造成交叉污染。工艺流程应当与产品执行标准相适应。执行企业标准的，应当依法备案。 | 防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。原辅料、成品等不得从人流通道进入生产车间；低清洁区的工人不得未经更衣、洗手消毒等进入高清洁区。熟肉制品生料加工区和熟料加工区应分别设置工作人员入口、更衣室和手清洗消毒设施。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2.应当制定所需的产品配方、工艺规程、作业指导书等工艺文件，明确生产过程中的食品安全关键环节。复配食品添加剂的产品配方、有害物质、致病性微生物等的控制要求应当符合食品安全标准的规定。 | 根据实际生产工艺，确定原料验收、配料、灭菌、贮存等关键环节，并制定可操作的生产工艺规程，明确关键控制参数等方法。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |

四、人员管理

| 序号 | 核查项目 | 自评内容 | 自评要点 | 是否符合 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1 | 人员要求 | 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。 | 具有相应资质的检验人员，有食品安全管理机构组织图，有人员任命书，有岗位职责确定文件。不聘用禁止从事食品安全管理的人员。管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规范，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 4.2 | 人员培训 | 应当制定职工培训计划，开展食品安全知识及卫生培训。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。 | 应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录，如培训讲义、人员签到表、考核记录等。当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 4.3 | 人员健康管理制度 | 应当建立从业人员健康管理制度，明确患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的或有明显皮肤损伤未愈合的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。 | 应建立人员健康档案，有人员健康记录表，包含姓名、从事岗位、体检时间、健康证号码、体检结果等。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |

五、管理制度

| 序号 | 核查项目 | 自评内容 | 自评要点 | 是否符合 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.1 | 进货查验记录制度 | 应当建立进货查验记录制度，并规定采购原辅料时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明，记录采购的原辅料名称、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、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。 | 对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验。采购食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。  原辅料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 5.2 | 生产过程控制制度 | 应当建立生产过程控制制度，明确原料控制（如领料、投料等）、生产关键环节控制（如生产工序、设备管理、贮存、包装等）、检验控制（如原料检验、半成品检验、成品出厂检验等）以及运输和交付控制的相关要求。 | 建立生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。建立和保存生产加工过程关键控制点（如生产工序、设备、贮存、包装等）的控制情况记录，及必要的半成品检验记录、温度控制、车间洁净度控制等，记录是否齐全、完整，与实际相符。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 5.3 | 出厂检验记录制度 | 应当建立出厂检验记录制度，并规定食品出厂时，应当查验出厂食品的检验合格证和安全状况，记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。 | 检验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。出厂检验报告一般应注明产品名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验合格证号或检验报告编号、检验时间等基本信息。应建立产品留样制度，及时保留样品。食品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。销售记录应有专门台账，鼓励企业采取电子的方式进行记录。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 5.4 | 不安全食品召回制度及不合格品管理 | 1.应当建立不安全食品召回制度，并规定停止生产、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。 | 应根据国家《食品召回管理办法》建立产品召回制度。食品安全风险的严重和紧急程度，食品召回分为三级： 要制定召回计划及召回公告。应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 2. 应当规定生产过程中发现的原辅料、半成品、成品中不合格品的管理要求和处置措施。 | 按照制度要求处置不合格品，有不合格品的处置记录。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 5.5 | 食品安全自查制度 | 应当建立食品安全自查制度，并规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。 | 应规定自查的频次，组织机构，自查的内容，可设计相应的自查记录表，处理结果的评价等。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 5.6 | 食品安全事故处置方案 | 应当建立食品安全事故处置方案，并规定食品安全事故处置措施及向相关食品安全监管部门和卫生行政部门报告的要求。 | 根据食品安全事故分级情况，食应急响应分级响应，并定期开展食品安全事故应急演练。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |
| 5.7 | 其他制度 | 应当按照相关法律法规、食品安全标准以及审查细则规定，建立其他保障食品安全的管理制度。 | 建立保障食品安全的管理制度。  食品安全管理制度应与生产规模、工艺技术水平和食品的种类特性相适应，应根据生产实际和实施经验不断完善食品安全管理制度。应建立文件的管理制度，对文件进行有效管理。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |

六、试制产品检验合格报告

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 核查项目 | 自评内容 | 自评要点 | 是否符合 | 自查记录 |
| 6.1 | 试制产品检验合格报告 | 应当提交符合审查细则有关要求的  试制产品检验合格报告。 | 按所申报品种和执行标准，分别从同一规格、同一批次的试制产品中抽取具有代表性的样品自检或CMA认证的食品检验机构进行型式检验，检验项目按产品适用的食品安全国家标准、产品标准、企业标准及国务院卫生行政部门的相关公告要求进行，如标签、微生物、污染物、药物残留、理化、特征性指标等项目，并且全部项目均合格。企业应对提供的检验报告真实性负责。 | 符 合□  不符合□  不适用□ |  |

综合评价结论

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品类别 | 类别名称 | 品种明细 | 执行标准及标准编号 | 自评结论 |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 经本单位组织人员开展综合评价，符合《食品安全法》《食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》《食品生产许可审查细则》[《食品生产通用卫生规范》](http://www.baidu.com/link?url=m7hSAMBoXsBxA4kYwZoCW1sb9JcxM6BytFLBhix-Pb_E00gQsIjez2bL-vQqSQquspXykdy_gyKyUR2UPxadXrBTJqAQQ3qeR1K3d8tr6ym)及相关食品安全标准等法律法规、标准的要求。  申请人签名（盖章）：  日期： | | | | | |

（注：变更或者延续食品生产许可，生产条件未发生改变的，请在上述结论加以声明。）

附件4

申请人生产条件未发生变化的声明（变更版）

本单位已取得食品生产许可证，许可证编号及有效期分别为： 。

现提出食品生产许可证变更申请，并就生产条件保持情况声明如下：

1.食品生产者加工场所及周围环境、现有生产设备布局、工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项未发生变化；

2.食品生产者不存在其他影响食品安全的变更情形。

本申请人对以上声明内容的真实性负责，如有虚假承担相应的法律责任。

特此声明。

声明人（签章）：

年 月 日

附件5

申请人生产条件未发生变化的声明（延续版）

本单位已取得食品生产许可证，许可证编号及有效期分别为： 。

现提出换证申请，并就生产条件保持情况声明如下：

1.食品生产者加工场所及周围环境、现有生产设备布局、工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项未发生变化。

2.食品生产许可证副本载明的同一食品类别内的事项未发生变化。

3.食品生产者不存在其他影响食品安全的变更情形。

本申请人对以上声明内容的真实性负责，如有虚假承担相应的法律责任。

特此声明。

声明人（签章）：

年 月 日