

( 以下附錄節錄自中華人民共和國廣東省市場監督管理局的網站，全文可參閱 [http://amr.gd.gov.cn/gkmlpt/content/3/3976/post\\_3976099.html#2960](http://amr.gd.gov.cn/gkmlpt/content/3/3976/post_3976099.html#2960) )

## 附錄

### 广东省市场监督管理局食品生产加工小作坊登记管理办法

#### 第一章 总则

**第一条** 为了加强食品生产加工小作坊（以下简称食品小作坊）的管理，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国行政许可法》《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》（以下简称《管理条例》），制定本办法。

**第二条** 本办法适用于本省行政区域内食品小作坊的登记管理工作。

在本省行政区域内从事食品生产加工的食品小作坊，应当取得食品小作坊登记证。未取得食品小作坊登记证的，不得从事食品小作坊生产加工活动。

**第三条** 省级人民政府食品安全监督管理部门负责指导全省食品小作坊登记工作。

市级人民政府食品安全监督管理部门负责管理本行政区域内食品小作坊登记工作，并按《管理条例》规定制定、调整本行政区域食品小作坊禁止生产加工目录。

县级人民政府食品安全监督管理部门负责本行政区域内食品小作坊登记工作的实施。

**第四条** 食品小作坊登记应当遵循公开、公平、公正、便民原则。

**第五条** 食品小作坊应当在登记的食品种类范围内按照相应的食品安全标准从事食品生产加工活动。食品种类按照食品生产许可的分类原则划分。

**第六条** 县级以上人民政府食品安全监督管理部门应加快食品小作坊登记信息化建设，推进申请、受理、现场核查、审批、发证、查询等全流程网上办理，并在行政机关的网站上公布登记事项，提高办事效率。

#### 第二章 登记程序

**第七条** 申请食品小作坊登记证，应当先取得营业执照。向申请人所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提交下列材料：

- （一）食品小作坊登记申请书；
- （二）负责人身份证复印件；
- （三）所生产食品的工艺流程图及生产场所平面图。

直接接触入口食品生产加工的从业人员已取得健康证明的，可一并提交复印件。所提交的申请材料，应当真实、合法、有效。申请人应在材料上签字或盖章确认。

**第八条** 县级人民政府食品安全监督管理部门应当自收到食品小作坊登记申请之日起五个工作日内出具《受理通知书》或《不予受理通知书》。不予受理的，应当说明不予受理的理由。

申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者在五个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容，逾期不告知的，自收到申请材料之日起即为受理。

**第九条**县级人民政府食品安全监督管理部门应当自受理申请之日起五个工作日内完成资料审查。首次申请食品小作坊登记证应当进行现场核查，申请延续、变更食品小作坊登记证的必要时可进行现场核查。

现场核查应由县级人民政府食品安全监督管理部门指派二名监管人员按照《广东省食品生产加工小作坊现场核查要点》进行，并填写《广东省食品生产加工小作坊现场核查表》，申请人应予以配合。

除不可抗力外，由于申请人的原因导致现场核查无法在规定期限内实施的，按现场核查不合格处理。

**第十条**经现场核查，符合条件的，应当在发证前予以公示，公示时间不少于五个工作日。

公示期间，任何单位和个人对被公示的申请人和食品小作坊有异议的，可以向公示的县级人民政府食品安全监督管理部门提出异议，县级人民政府食品安全监督管理部门应当在收到异议之日起三个工作日内核实有关情况，对于异议成立的不予登记；异议不成立或者无异议的，应当自受理申请之日起二十日内核发食品小作坊登记证。

**第十一条**对不符合条件不予核发食品小作坊登记证的，县级人民政府食品安全监督管理部门应当作出不予登记书面决定并说明理由。

**第十二条**食品小作坊登记证有效期为三年，有效期届满三十日前向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提出延续申请；逾期提出延续申请的，按照新申请食品小作坊登记证办理。

县级人民政府食品安全监督管理部门应当根据申请，在食品小作坊登记证有效期届满前作出是否准予延续的决定；逾期未作决定的，视为准予延续。

准予延续的，应当颁发新的食品小作坊登记证，登记证编号不变，有效期自食品安全监督管理部门作出延续决定之日起计算。不予延续的，食品安全监督管理部门应作出不予延续的书面决定并说明理由。

**第十三条**食品小作坊提出延续申请的，应当出示申请人的身份证，并提交下列材料：

- (一) 食品小作坊延续申请书；
- (二) 所生产食品的工艺流程图及生产场所平面图。

所提交的申请材料，应当真实、合法、有效。申请人应在材料上签字或盖章确认。

**第十四条**食品小作坊登记证有效期内，有以下情形之一的，食品小作坊应当在三个工作日内向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提出变更申请：

- (一) 食品小作坊名称发生变化的；
- (二) 生产加工地址名称发生变化的；
- (三) 生产加工场所搬迁的；
- (四) 食品种类、设备布局和工艺流程发生变化的；
- (五) 生产加工设备、设施发生重大变化的；
- (六) 法律法规规定的应当申请变更的其他情形。

有前款第（三）项至第（五）项情形之一的，县级人民政府食品安全监督管理部门应当按照本办法第九条的规定组织进行现场核查，准予变更的，应当自受理变更申请后三个工作日内办理变更手续。变更后的食品小作坊登记证编号不变，发证日期为食品安全监督管理部门作出变更决定的日期，有效期与原证书一致。但是，对因迁址等原因而进行现场核查的，变更后的

食品小作坊登记证有效期自发证之日起重新计算。不予变更的，应当作出不予变更的书面决定并说明理由。

生产加工场所搬迁跨越行政区域的，应注销原食品小作坊登记证，在迁入地重新申请食品小作坊登记证。

**第十五条**食品小作坊提出变更申请的，应当出示申请人身份证，并提交下列申请材料。

- (一) 食品小作坊变更申请书；
- (二) 食品小作坊登记证原件；
- (三) 与变更事项有关的营业执照变更核准证明以及所生产食品的工艺流程图及生产场所平面图等材料。

所提交的申请材料，应当真实、合法、有效。申请人应在材料上签字或盖章确认。

**第十六条**食品小作坊申请注销食品小作坊登记证的，应当向原发证的县级人民政府食品安全监督管理部门提交注销申请书及食品小作坊登记证原件。食品小作坊登记证被注销的，登记证编号不得再次使用。

**第十七条**有下列情形之一的，县级人民政府食品安全监督管理部门应当在五个工作日内依法办理食品小作坊登记证注销手续：

- (一) 食品小作坊登记证被依法撤销或吊销的；
- (二) 食品小作坊申请注销的或者食品小作坊登记证有效期满未申请换证的；
- (三) 食品小作坊依法终止的；
- (四) 因不可抗力导致登记事项无法实施的；
- (五) 法律法规规定的应当注销食品小作坊登记证的其他情形。

**第十八条**有下列情形之一的，县级人民政府食品安全监督管理部门可以撤销食品小作坊登记证：

- (一) 行政机关工作人员滥用职权、玩忽职守作出准予登记决定的；
- (二) 超越法定职权作出准予登记决定的；
- (三) 违反法定程序作出准予登记决定的；
- (四) 对不具备申请资格或者不符合法定条件的申请人准予登记的；
- (五) 依法可以撤销登记的其他情形。

被登记人以欺骗、贿赂等不正当手段取得登记的，应当予以撤销。

### 第三章 登记证书

**第十九条**食品小作坊登记证应当载明食品小作坊名称、地址、负责人、食品种类、证书编号和有效期等信息。

省级人民政府食品安全监督管理部门负责制定食品小作坊登记证式样。县级以上人民政府食品安全监督管理部门负责本行政区域食品小作坊登记证的印制、发放等管理工作。

**第二十条**食品小作坊应当在显著位置悬挂或者摆放食品小作坊登记证；不得转让、出租、出借食品小作坊登记证。禁止伪造、变造食品小作坊登记证和编号。

食品小作坊登记证遗失或者损毁的，食品小作坊可向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门申请补证。

**第二十一条**食品小作坊应当在其食品包装上标注食品小作坊登记证编号。难以包装和标识的，应当在其储存位置及销售容器上标注食品小作坊登记证编号。

**第二十二条**食品小作坊登记证编号由英文字母“GD”+九位阿拉伯数字组成。前两位数字为地级市行政区域代码，第三、四位数字为县（区）代码，后五位数字为食品小作坊登记证流水号。

如：GD010312345。前两位数字“01”代表广州，第三、四位数字“03”代表广州市荔湾区，后五位数字“12345”代表该食品小作坊登记证流水号。

#### **第四章 附则**

**第二十三条**从事现场制售即食食品的单位和个人，不适用本办法。

**第二十四条**本办法由广东省市场监督管理部门负责解释。

**第二十五条**本办法自 2022 年 8 月 12 日起施行，有效期 5 年。有关法律依据变化或者有效期届满，根据实施情况依法评估修订。

- 附件:
- 1.广东省食品生产加工小作坊登记证（样式）
  - 2.广东省食品生产加工小作坊登记证申请书
  - 3.广东省食品生产加工小作坊登记证延续申请书
  - 4.广东省食品生产加工小作坊登记证变更申请书
  - 5.广东省食品生产加工小作坊登记证注销申请书
  - 6.广东省食品生产加工小作坊现场核查要点
  - 7.广东省食品生产加工小作坊现场核查表



附件 2

# 广东省食品生产加工小作坊 登记证申请书

申请单位名称 \_\_\_\_\_

地 址 \_\_\_\_\_

负 责 人 \_\_\_\_\_

联 系 电 话 \_\_\_\_\_

填 表 日 期 \_\_\_\_\_

广东省市场监督管理局制

单位名称				
生产地址				
营业执照编号（或统一社会信用代码）				
负责人		联系电话		
身份证号码				
联系人		联系电话	传真电话	
食品种类及包装情况				
执行标准				
生产场所面积		仓库面积		
从业人员	总数			
	主要从业人员	姓名	身份证号码	是否持健康证（可附健康证明复印件）

设施设备明 细（可另附 页详细说 明）	
原辅料、食 品添加剂、 包装材料明 细（可另附 页详细说 明）	
生产场所的 卫生与安全 情况说明 （可另附页 详细说明）	
拟生产的食 品品种说明 （可另附页 详细说明）	
其他 需说 明的 事项	
<p style="text-align: center;"><b>保证申明</b></p> <p>本申请书中所填内容及所附材料均真实、合法；本人资质符合《食品安全法》和《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》要求，如有不实之处，本人愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。</p> <p style="text-align: right;">负责人（签名）： 年 月 日</p>	



# 广东省食品生产加工小作坊 登记证延续申请书

申请单位名称 \_\_\_\_\_

地 址 \_\_\_\_\_

负 责 人 \_\_\_\_\_

联 系 电 话 \_\_\_\_\_

填 表 日 期 \_\_\_\_\_

广东省市场监督管理局制

单位名称				
生产地址				
负责人			联系电话	
身份证号码				
联系人			联系电话	传真电话
登记证编号			原有效期	至
食品种类及包装情况				
执行标准				
生产场所面积			仓库面积	
从业人员	总数			
	主要从业人员	姓名	身份证号码	是否持健康证明 (可附健康证明复印件)

<p>设施设备明 细（可另附 页详细说 明）</p>	
<p>原辅料、食 品添加剂、 包装材料明 细（可另附 页详细说 明）</p>	
<p>生产场所的 卫生与安全 情况说明 （可另附页 详细说明）</p>	
<p>拟生产的食 品品种说明 （可另附页 详细说明）</p>	

其他需说明的事项	
<p style="text-align: center;"><b>保证申明</b></p> <p>本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法；本人资质符合《食品安全法》和《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》要求，如有不实之处，本人愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。</p> <p style="text-align: right;">负责人（签名）： 年 月 日</p>	

附件 4

## 广东省食品生产加工小作坊 登记证变更申请书

名 称			
登记证编号			
负 责 人		联系电话	
申请变更项目			
申请变更原因			
变更后情况的 详细描述			
<b>保证申明</b>			
<p>本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法；本人资质符合《食品安全法》和《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》要求，如有不实之处，本人愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。</p>			
负责人（签名及盖章）：			
年 月 日			

## 广东省食品生产加工小作坊 登记证注销申请书

名 称			
登记证编号			
登记证发证日期			
登记证有效期			
食品品种			
负 责 人		联系电话	
申请注销原因			
<p><b>保证申明</b></p> <p>本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法，如有不实之处，本人愿负相应的法律责任，并承担因注销食品生产加工小作坊登记证所引起的一切后果。</p> <p style="text-align: right;">负责人（签名及盖章）：</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">年 月 日</p>			

# 广东省食品生产加工小作坊现场核查要点

## 一、生产加工场所要求

1.1 食品生产加工小作坊应与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上的距离，保证不受污染源污染。

1.2 生产加工场所相对独立，与生活区、办公区有效隔离；生产加工场所不得饲养禽畜，不得设立厕所。

1.3 生产加工场所面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；按照生产工艺的先后次序和产品特点合理布局，应当设立原辅料仓储、生产加工、成品仓储等功能间。

1.4 生产加工场所应整洁、卫生、通风，无积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。

1.5 生产加工场所地面、墙面应平整，应采用水泥或瓷砖等硬质材料；墙面、地面应便于清洗、消毒；墙壁应有高度不低于 1.5m 的墙裙，且平整，防止污垢积存；窗户内窗台应便于清洁；顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗应严密、不变形，开闭自如。

## 二、设施与设备要求

2.1 具备良好的供水和排水、排污设施，具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；排水终端口应设置防鼠格栅；与外界通风设施应装有纱网。

2.2 具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。

2.3 具备独立的食品添加剂的保存设施。

2.4 设置必要的洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品；应具备清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且应明确标识。

2.5 根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施。

2.6 具备良好的防鼠、蝇、虫等设施；应采取有效措施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。

2.7 应具备与加工食品相适应的加工设备和器具，设备和器具应保持清洁。

2.8 直接接触食品的生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造。

2.9 应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

2.10 包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备应当安全、无害，保持清洁，必要时进行消毒。

### **三、加工过程控制要求**

3.1 使用的原辅料应符合国家有关规定和相关标准的要求，严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅材料。

3.2 结合生产工艺流程，分开放置原辅料、半成品和成品、生熟食品，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。

3.3 生产用水应使用自来水或者符合国家规定生活饮用水标准的其他水源。

3.4 食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定，应独立存放，并使用经计量检定的、符合量程的天平或秤等工具称量。

3.5 生产中涉及生、熟料的工具与容器应做好标识并分开使用。

### **四、人员要求**

4.1 从事接触直接入口食品生产加工的人员应持有有效的健康证明，并配有足够的工作衣帽。现场人员应穿戴工作衣帽，不得赤膊、光脚。

4.2 从业人员应保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不得佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所。



4.3 负责人和主要生产人员应学习和熟悉所生产食品的质量安全相关知识。

4.4 有食品安全管理人员。

## **五、质量安全管理要求**

5.1 有保证食品安全的规章制度。

5.2 应建立原辅料进货台账，如实记录购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证。

5.3 应建立食品添加剂使用台账，如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容。

5.4 应建立生产统计台账，如实记录生产日期、产品名称、规格、数量、保质期、质检信息等内容。

5.5 应建立产品销售台账，如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，保存载有相关信息的销售票据。

5.6 应建立食品召回和销毁台账，如实记录召回时间、产品名称、规格、不安全项目、回收原因、回收数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式、处理情况等内容。

## **六、包装与标识要求**

6.1 包装的容器和材料应为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品用包装材料标准的产品；一次性使用的包装容器和材料不得循环使用；重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备或场所进行定期清洗、消毒，保持清洁卫生。

6.2 食品应当有包装和标签，标签的内容必须真实，标签应当包括：食品名称、执行标准、生产日期、保质期、成分表或配料表，食品小作坊名称、地址、登记证号码、联系方式及按照法律、法规或者食品安全标准规定需要标示的内容。

## **七、贮存与运输要求**

7.1 贮存场所内不得存放影响产品安全的物品，储存物须离地离墙独立存放；根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件；采取防鼠、蝇、虫等有效措施，确保贮存食品不受污染。

7.2 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害、保持清洁，必要时进行消毒；不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

## 附件 7

## 广东省食品生产加工小作坊现场核查表

小作坊名称：\_\_\_\_\_ 地址：\_\_\_\_\_

评价项目	序号	核查内容	核查结果	备注
一、生产与加工场所	*1	食品生产加工小作坊与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上的距离，保证不受污染源污染。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*2	生产加工场所相对独立，与生活区、办公区分开；生产加工场所不得饲养禽畜，不得设立厕所。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*3	生产加工场所面积与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；按照生产工艺的先后次序和产品特点合理布局，设立原辅料、生产、成品等功能间。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*4	生产加工场所整洁、卫生、通风，无积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*5	生产加工场所地面、墙面平整，应采用水泥或瓷砖等硬质材料；墙面、地面便于清洗、消毒；墙壁有高度不低于 1.5m 的墙裙，且平整，防止污垢积存；窗户内窗台便于清洁；顶部建造必须防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗严密、不变形，开闭自如。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
二、设施设备	6	具备良好的供水和排水、排污设施，具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；排水终端口设置防鼠格栅；与外界通风设施应装有纱网。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	7	具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	8	具备独立的食品添加剂的保存设施。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	9	设置必要的洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品；具备清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且明确标识。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	10	根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*11	具备良好的防鼠、蝇、虫等设施；采取有效措施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*12	具备与加工食品相适应的加工设备和器具，设备和器具应保持清洁。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	13	直接接触食品的生产设备和器具采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
14	选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，并定期对生产加工设施、工具进行彻底清洗、消毒；使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		

评价项目	序号	核查内容	核查结果	备注
	15	包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
三、加工过程控制	16	使用的原辅料符合国家有关规定和相关标准的要求，严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅料。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	17	结合生产工艺流程，分开放置原辅料、半成品和成品，分开放置生熟食品，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*18	生产用水使用自来水或者符合国家规定生活饮用水标准的其他水源。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*19	食品添加剂的品种、使用范围和使用量必须符合 GB 2760 的规定，并独立存放；使用经计量检定的、符合量程的天平或秤等工具称量。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	20	生产中涉及生、熟料的工具与容器应标记并分开使用。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
四、人员要求	21	从事接触直接入口食品生产加工的人员持有有效的健康证明，并配有足够的工作衣帽。现场人员应穿戴工作衣帽，不得赤膊、光脚。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	22	从业人员应保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不得佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	23	负责人和主要生产人员应当学习和熟悉所生产食品的质量安全相关知识。有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
五、台账要求	24	有保证食品安全的规章制度。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	25	建立原辅料进货台账，如实记录购进食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	26	建立食品添加剂使用台账，如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	27	建立生产统计台账，如实记录生产日期、产品名称、规格、数量、保质期等内容。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	28	建立产品销售台账，如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，保存载有相关信息的销售票据。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	29	建立食品召回和销毁台账，如实记录召回时间、产品名称、规格、不安全项目、回收原因、回收数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式、处理情况等内容。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
六、包装与标识	30	包装的容器和材料为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品用包装材料标准的有证产品；一次性使用的包装容器和材	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	

评价项目	序号	核查内容	核查结果	备注
七、贮存与运输		料不得循环使用；重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备进行定期清洗、消毒，保持清洁卫生。		
	31	食品有包装和标签，标签的内容必须真实，标签包括：食品名称、执行标准、生产日期、保质期、成分表或配料表，食品小作坊名称、地址、登记证号码、联系方式及按照法律、法规或者食品安全标准规定需要标示的内容。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	32	贮存场所内不得存放影响产品安全的物品，储存物须离地离墙独立存放；根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件；采取防鼠、蝇、虫等有效措施，确保贮存的食物不受污染。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	33	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害、保持清洁；不得将食品与有毒、有害物品一同运输。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	

现场评价共计查出：关键项\_\_\_\_\_项不合格，一般项\_\_\_\_\_项不合格，核查结论\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

。

核查人员签名：

小作坊负责人签名：

年 月 日

年 月 日

备注：本评价表分为7个部分，共33个核查条款，其关键条款9项，序号前标注“\*”为关键项。

每项条款的评价结果为“合格”、“不合格”。

关键条款全部合格且一般条款累计不超过5项（含5项）不合格，评价结论为“合格”。

关键条款有一项以上不合格或者一般项不合格累计超过5项，评价结论为“不合格”。