CGFDC-JG-08/2022



**加工产品现场检查报告**

|  |  |
| --- | --- |
| **申 请 人** |  |
| **申请类型** | **□初次申请 □续展申请 □增报申请** |
| **申请产品** |  |
| **检查组派出单位** |  |
| **检****查****组** | **分工** | **姓名** | **工作单位** | **注册专业** |
| **种植** | **养殖** | **加工** |
| **组长** |  |  |  |  |  |
| **成员** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **检查日期** |  |

**中国绿色食品发展中心**

注：标※内容应具体描述，其他内容做判断评价

**一、基本情况**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查项目** | **检查内容** | **检查情况** |
| **1** | **基本情况** | 申请人的基本情况与申请书内容是否一致？ |  |
| ※是否有委托加工？被委托加工方名称 |  |
| 营业执照是否真实有效、满足绿色食品申报要求？ |  |
| 食品生产许可证、定点屠宰许可证、食盐定点生产许可证、采矿许可证、取水许可证等是否真实有效、满足申请产品生产要求？ |  |
| 商标注册证是否真实有效、核定范围包含申报产品？ |  |
| 是否在国家农产品质量安全追溯管理信息平台完成注册？ |  |
| 申请前三年或用标周期（续展）内是否有质量安全事故和不诚信记录？ |  |
| ※简述绿色食品生产管理负责人姓名、职务 |  |
| ※简述内检员姓名、职务 |  |
| **2** | **加工厂****情况** | ※简述厂区位置 |  |
| 厂区分布图与实际情况是否一致？ |  |

**二、质量管理体系**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3** | **质量控制规范** | 是否涵盖组织管理、原料管理、生产过程管理、环境保护、区分管理、培训考核、内部检查及持续改进、检测、档案管理、质量追溯管理等制度？ |  |
| 是否涵盖了绿色食品生产的管理要求？ |  |
| 绿色食品制度在生产中是否能够有效落实？相关制度和标准是否在基地内公示？ |  |
| 是否建立中间产品和不合格品的处置、召回等制度？ |  |
| 是否有其他质量管理体系文件（ISO9001,ISO22000,HACCP等）？ |  |
| 是否有绿色食品标志使用管理制度？ |  |
| 是否存在非绿色产品生产？是否建立区分管理制度？ |  |
| **4** | **生产操作规程** | 是否按照绿色食品全程质量控制要求包含主辅料使用、生产工艺、包装储运等内容？  |  |
| 生产操作规程是否科学、可行，符合生产实际和绿色食品标准要求？ |  |
| 是否上墙或在醒目位置公示？ |  |
| **5** | **产品质量追溯** | 是否有产品内检制度和内检记录？ |  |
| 是否有产品检验报告或质量抽检报告? |  |
| ※是否建设立了产品质量追溯体系？描述其主要内容 |  |
| 是否保存了能追溯生产全过程的上一生产周期或用标周期（续展）的生产记录？ |  |
| 记录中是否有绿色食品禁用的投入品？ |  |
|  |  | 是否具有组织管理绿色食品产品生产和承担责任追溯的能力？ |  |

**三、产地环境质量**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **6** | **产地环境质量** | 产地是否距离公路、铁路、生活区50 m以上，距离工矿企业1 km以上？ |  |
| 周边是否存在对生产造成危害的污染源或潜在污染源？ |  |
| 厂内环境、生产车间环境及生产设施等是否适宜绿色食品发展？ |  |
| 加工厂内区域和设施是否布局合理？ |  |
| 生产车间内生产线、生产设备是否满足要求？ |  |
| 卫生条件是否符合GB 14881标准要求？ |  |
| 生产车间是否物流、人流合理？ |  |
| 绿色食品与非绿色生产区域之间是否有效隔离？ |  |
| **7** | **环境检测项目** | 空气 | □检测 |
| □符合NY/T 1054免测要求 |
| □提供了符合要求的环境背景值 |
| □续展产地环境未发生变化免测 |
| 加工水 | □检测 |
| □矿泉水水源免测；生活饮用水、饮用水水源、深井水免测（限饮用水产品的水源） |
| □提供了符合要求的环境背景值免测 |
| □续展产地环境未发生变化免测 |
| □不涉及 |

**四、生产加工**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **8** | **生产工艺** | ※简述工艺流程 |  |
| 是否满足生产需求？ |  |
| 是否有潜在质量风险？ |  |
| 是否设立了必要的监控手段？ |  |
| **9** | **生产设备** | 是否满足生产工艺要求？ |  |
| 是否有潜在风险？ |  |
| **10** | **清洗** | ※简述清洗制度或措施的实施情况 |  |
| ※简述清洗对象、清洗剂成分、清洗时间方法。是否有清洗记录？ |  |
| **11** | **消毒** | ※简述消毒制度或措施的实施情况 |  |
| ※简述消毒对象、消毒剂成分、消毒时间方法。是否有消毒记录？ |  |
| **12** | **生产人员** | 是否有相应资质？  |  |
| 是否掌握绿色食品生产技术要求 |  |

**五、主辅料和食品添加剂**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **13** | **主辅料** | ※简述每种产品主辅料的组成、配比、年用量、来源 |  |
| 是否经过入厂检验且达标？ |  |
| 组成和配比是否符合绿色食品加工产品原料的规定？ |  |
| 主辅料购买合同和发票是否真实有效？ |  |
| **14** | **食品添加剂** | ※简述每种产品中食品添加剂的添加比例、成分、年用量、来源 |  |
| 是否经过入厂检验且达标？ |  |
| 添加剂使用是否符合GB 2760和NY/T 392标准要求？ |  |
| 购买合同和发票是否真实有效？ |  |
| **15** | **生产用水** | ※简述加工水来源及预处理方式 |  |
| **16** | **生产记录** | 主辅料等投入品的购买合同（协议）、领用、生产等记录是否真实有效？ |  |

|  |
| --- |
| **六、包装与储运** |
| **17** | **包装材料** | ※简述包装材料、来源 |  |
| ※简述周转箱材料，是否清洁？ |  |
| 包装材料选用是否符合NY/T 658标准要求？ |  |
| 是否使用聚氯乙烯塑料？直接接触绿色食品的塑料包装材料和制品是否符合以下要求：未含有邻苯二甲酸酯、丙烯腈和双酚A类物质；未使用回收再用料等 |  |
| 纸质、金属、玻璃、陶瓷类包装性能是否符合NY/T658标准要求 |  |
| 油墨、贴标签的黏合剂等是否无毒，是否直接接触食品？ |  |
| 是否可重复使用、回收利用或可降解？ |  |
| **18** | **标志与标识** | 是否提供了含有绿色食品标志的包装标签或设计样张？(非预包装食品不必提供) |  |
| 包装标签标识及标识内容是否符合GB7718、NY/T 658等标准要求？标准要求 |  |
| 绿色食品标志设计是否符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求？ |  |
| 包装标签中生产商、商品名、注册商标等信息是否与上一周期绿色食品标志使用证书中一致？（续展） |  |
| **19** | **生产资料仓库** | 是否与产品分开储藏？ |  |
| ※简述卫生管理制度及执行情况 |  |
| 绿色食品与非绿色食品使用的生产资料是否分区储藏，区别管理？ |  |
| ※是否储存了绿色食品生产禁用物？禁用物如何管理？ |  |
| ※简述防虫、防鼠、防潮措施，说明使用的药剂种类和使用方法，是否符合NY/T 393规定？ |  |
| 出入库记录和领用记录是否与投入品使用记录一致？ |  |
| **20** | **产品储藏仓库** | 周围环境是否卫生、清洁，远离污染源？ |  |
| ※简述仓库内卫生管理制度及执行情况 |  |
| ※简述储藏设备及储藏条件，是否满足产品温度、湿度、通风等储藏要求？ |  |
| ※简述堆放方式，是否会对产品质量造成影响？  |  |
| 是否与有毒、有害、有异味、易污染物品同库存放？ |  |
| ※简述与同类非绿色食品产品一起储藏的如何防混、防污、隔离？ |  |
| ※简述防虫、防鼠、防潮措施，说明使用的药剂种类和使用方法，是否符合NY/T 393规定？ |  |
| 是否有储藏管理记录？ |  |
| 是否有产品出入库记录？ |  |
| **21** | **运输管理** | ※采用何种运输工具？ |  |
| 运输条件是否满足产品保质储藏要求？ |  |
| 是否与化肥、农药等化学物品及其他任何有害、有毒、有气味的物品一起运输？ |  |
| 铺垫物、遮垫物是否清洁、无毒、无害？ |  |
| 运输工具是否同时用于绿色食品和非绿色食品？如何防止混杂和污染？ |  |
| ※简述运输工具清洁措施 |  |

**七、废弃物处理及环境保护措施**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **22** | **废弃物处理** | 污水、下脚料、垃圾等废弃物是否及时处理？ |  |
| 废弃物存放、处理、排放是否对食品生产区域及周边环境造成污染？ |  |
| **23** | **环境保护** | ※简述如果造成污染，采取了哪些保护措施？  |  |

**八、绿色食品标志使用情况（仅适用于续展）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **24** | 是否提供了经核准的绿色食品标志使用证书？  |  |
| **25** | 是否按规定时限续展？ |  |
| **26** | 是否执行了《绿色食品标志商标使用许可合同》？  |  |
| **27** | 续展申请人、产品名称等是否发生变化？ |  |
| **28** | 质量管理体系是否发生变化？ |  |
| **29** | 用标周期内是否出现产品质量投诉现象？ |  |
| **30** | 用标周期内是否接受中心组织的年度抽检？产品抽检报告是否合格？ |  |
| **31** | ※用标周期内是否出现年检不合格现象？说明年检不合格原因 |  |
| **32** | ※核实用标周期内标志使用数量、原料使用凭证 |  |
| **33** | 申请人是否建立了标志使用出入库台账，能够对标志的使用、流向等进行记录和追踪？ |  |
| **34** | ※用标周期内标志使用存在的问题 |  |

**九、产量统计**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **※产品名称** | **※原料用量（吨/年）** | **※出成率（%）** | **※预计年产量（吨）** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**现场检查意见**

|  |  |
| --- | --- |
| **现 场****检 查****综 合****评 价** |  |
| **检 查****意 见** | **□ 合格****□ 限期整改****□ 不合格** |
| **检查组成员签字：****年 月 日** |
| **我确认检查组已按照《绿色食品现场检查通知书》的要求完成了现场检查工作，报告内容符合客观事实。****申请人法定代表人(负责人)签字:****(盖章)****年 月 日** |