附件1

食品生产企业主体责任

九项制度建立执行情况信息采集表（1）

生产企业名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

制表人及联系电话：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

信息采集时间：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

说 明

1. 本表是为了方便食品(含保健食品及食品添加剂)生产企业采集主体责任九项制度建立情况、向《重点食品企业落实食品安全主体责任情况信息管理系统》（下称《管理系统》）上传信息所用。
2. 表格的顺序及信息采集点与省局《关于进一步推进重点食品企业落实食品安全主体责任的实施意见》规定的九项制度保持一致。
3. 本表采集信息以本年度3月底为时间节点。企业应在3月底前完成制度建立情况信息的采集并上传至《管理系统》。
4. 首次上传信息后，有关信息发生变化的，企业可随时在《管理系统》中修改。
5. 填写时可增加相应表格。
6. 企业应由专人负责采集、上传信息。提供的信息应真实有效。
7. 本表可从《管理系统》下载。

目 录

1.食品安全组织管理制度……………………………………………………… 5

2.食品安全从业人员管理制度………………………………………………… 7

3.进货管理及记录制度 ……………………………………………………… 9

4.原料及产品贮存制度………………………………………………………… 12

5.生产过程管理制度…………………………………………………………… 13

6.企业产品检验制度…………………………………………………………… 15

7.不安全食品处置制度………………………………………………………… 16

8.食品安全追溯制度…………………………………………………………… 17

9.食品安全自查制度 ………………………………………………………… 18

食品生产企业基本情况

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **企业名称** |  | | | | **生产许可证编号** | |  |
| **食品名称** |  | | | | | | |
| **生产场所详细地址** |  | | | | | | |
| **法定代表人/负责人** |  | **食品安全受权人** |  | | **联系电话** | |  |
| **社会信用代码** |  | | | | | | |
| **从业人员数** |  | **食品安全管理人员数** |  | | **销售收入** | | **亿元** |
| **经济性质** | □国有 □集体 □私营 □联营 □股份制 □港澳台资 □外资 □其他 | | | | | | |
| **认证/注册情况** | □ISO9000 □ISO22000 □ISO14001 □FSSC22000 □HACCP □GMP □出口注册 □其他 | | | | | | |
| **企业规模** | □大型 □中型 □小型 □微型 | | | | | | |
| **主要原料来源地区** | □市内 □省内 □国内 □国际 □其他 | | | | | | |
| **主要产品销售地区** | □市内 □省内 □国内 □国际 □其他 | | | | | | |
| **食品安全责任险** | □有（保险额：\_\_\_\_\_万元） □无 | | | **企业内部食品安全有奖举报制度** | | □有 □无 | |

注：1.食品名称是指《食品生产许可证明细表》中的食品名称（每种食品名称对应4位数字编号）。

2.销售收入指上一年度的销售收入。

**一、食品安全管理制度**

**1.1食品安全管理机构**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **机构名称** |  | | |
| **机构性质** | **□专职机构** | | |
| **□与其它部门合署办公** | **合署办公部门名称** |  |
| **机构负责人情况** | **姓 名** |  | |
| **联系电话** |  | |
| **兼职岗位及职务** |  | |

**1.2食品安全主要管理岗位及责任人情况**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **岗位名称/工作职责** | **本岗位主要职责** | **岗位责任人情况** | |
| **姓 名** | **兼职岗位及职务** |
| 1 | 从业人员健康管理 |  |  |  |
| 2 | 从业人员培训管理 |  |  |  |
| 3 | 进货管理 |  |  |  |
| 4 | 原材料及产品贮存管理 |  |  |  |
| 5 | 食品添加剂管理 |  |  |  |
| 6 | 生产过程管理 |  |  |  |
| 7 | 食品检验管理 |  |  |  |
| 8 | 不安全食品处置管理 |  |  |  |
| 9 | 食品追溯管理 |  |  |  |
| 10 | 食品安全风险隐患自查 |  |  |  |

注：1.本岗位主要职责是指在“岗位名称”栏中所列岗位的主要工作内容。

2.食品安全管理人员可专人专岗，也可一人多岗。承担同一职责有多人的，仅填写负责人。

**二、从业人员管理制度**

**2.1 从业人员健康管理**

**岗位责任人：**

**从业人员健康检查组织方式：**  □ **统一组织** □ **员工自行**

**健康体检医疗机构：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **应健康体检岗位名称** | **该岗位需要体检的从业人员人数** | **已取得健康证明人数** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| … |  |  |  |

注：健康体检医疗机构为多个的，分别填写。

**2.2 从业人员培训管理**

**岗位责任人：**

**需要参加食品安全知识培训的岗位范围：**

**需要参加食品安全知识培训的从业人员人数：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **年度培训时间安排** | **年度培训主要内容安排** | **计划培训人数** | **承担培训机构** |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |
| **…** |  |  |  |  |

注：时间安排应写明月份或季度；年度培训主要内容可简要说明。

**三、进货管理及记录制度**

**3.1供货商选择与审核**

**岗位责任人：**

**供货商选择及管理部门：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **供货商管理层级** | **供货商审核主要标准** | | | **不合格来料处理制度** | **供货商审核周期（次/年）** |
| **生产商** | **批发商** | **零售商** |
| **□集团总部**  **□本 企 业** |  |  |  |  |  |

注：1.供货商选择主要标准指企业选择合格供货商时考核的主要事项。审核标准多的，可简要概括。

2.不同类型供货商审核周期不一致的应分别填写。

**3.2 企业生产原料供货商情况**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **原料、辅料及食品添加剂名称** | **类型**  (原料/辅料/添加剂) | **年计划用量**（吨） | **供货商名称** | | **供货商类型**  (生产商/批发商/销售商) | **供货商食品许可证编号** | **供货方式1**  (年度/季度/月度/随时) | **供货方式2**  (统一向集团供货/直接供生产厂) | **供货商选择方式**(供货商现场审核/索证索票评价) |
| 1 |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |

注：1.标题项内用仿宋字列出选项的，在该栏目中填写对应的词组**。**

2.食品添加剂年计划用量不填写。

3.原料进口的应注明进口国家或地区名称。例：美国进口。

4.食品许可证编号是指食品生产许可证或食品经营许可证编号。

5.生产食品添加剂产品，其原料也要细分为原料、辅料及食品添加剂。

6.按照原料、辅料、食品添加剂顺序分别填写。

**3.3原材料进货查验制度**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **原料/辅料/食品添加剂名称** | **查验方式** | | | **票证查验** | | **入厂检验** | | | **不合格品处理方式** |
| **供货商审核** | **查验票证** | **入厂检验** | **票证名称** | **查验频次** | (全项检验/部分项目检验/新增检验项目) | **检验机构名称** | **检验频次** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：1.标题项内用仿宋字列出选项的，在该栏目中填写对应的词组。在查验方式一栏打√。

2.新增检验项目是指企业为防控质量安全风险，在产品标准规定的检验项目之外所检的项目。

3.按原料、辅料、食品添加剂顺序分别填写。

**四、原料及产品贮存制度**

**岗位责任人：**

**贮存库数量： 个。其中，外设仓库 个。**

**外设贮存库地址：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **贮存库情况** | | **贮存货品情况**  (原辅料/包材/食品添加剂/半成品/成品) | **主要贮存条件要求** | | | **主要消杀要求** | | **出入库管理方式**  (电子管理/  人工管理) | **贮存库管理合规性检查** | |
| **面积** | **仓储形式**  (智能库/立体库其他非人工操作库/人工搬运) | **温度**  (冷藏/  冷冻) | **湿度** | **通风** | **方法** | **频次** | **检查主要项目** | **检查**  **频次（次/年）** |
| 贮存库名称  1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：1. 标题项内用仿宋字列出选项的，在该栏目中填写对应的词组。

2. 贮存库管理合规性检查项目指检查的主要事项。检查项目多的，可简要概括。不同项目检查频次不同的，检查频次填报最低频次。

**五、生产过程管理制度**

**5.1 生产环境、设备、工艺检查制度**

**岗位责任人：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **生产场所卫生及环境检查** | | | **生产设备维修、维护、清洗** | | | **生产工艺合规性检查** | |
| **执行部门** | **主要项目** | **检查**  **频次** | **执行部门** | **主要项目** | **维护**  **频次** | **执行部门** | **检查频次** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

注：1.本表填报企业自主设定的有关制度要求。

2.主要项目较多的，可简要概括。不同项目检查频次不同的，检查频次填报最低频次。

**5.2 食品添加剂使用制度**

**岗位责任人：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **使用的食品添加剂名称** | **用于加工的食品名称** | | **食品添加剂使用责任人** | |
| **责任部门** | **责任人姓名** |
| **1** |  | **1** |  |  |  |
| **2** |  |
| **…** |  |
| **…** |  | **1** |  |  |  |
| **2** |  |
| **…** |  |
| **…** |  | **…** |  |  |  |
| **…** |  |

注：1.本表食品添加剂不包括香精香料。

2.食品名称是指《食品生产许可证明细表》中的食品名称（每种食品名称对应4位数字编号）。

**六、产品检验制度**

**6.1产品检验制度**

**岗位责任人：**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品类别名称** | **执行的食品标准**  (国际/国家/企业) | **检验环节**  (成品/半成品) | **检验项目**  (全部项目/部分项目/新增检验项目) | **检验频次** | **承检机构** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |
| **…** |  |  |  |  |  |  |

注：1.标题项内用仿宋字列出选项的，在该栏目中填写对应的词组。

2.新增检验项目是指企业为防控质量安全风险，在产品标准规定的检验项目之外所检的项目。

3.同一产品有多种过程产品的，多种过程产品的检验频次不同的，检查频次填报最低频次即可。

**七、不安全食品处置制度**

**岗位责任人：**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **不合格品出厂情况**  （未出厂/已出厂） | **不合格品类别**(感官不合格/标签不合格/超过保质期/不符合食品安全标准/其他 ） | **处置方式** | **处置时间**  **要求**（定期/随时） | **处置责任人** | |
| **姓名** | **工作部门** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **…** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

注：1.不合格品出厂情况中的“未出厂”是指生产过程中产生的不合格半成品及不合格成品。

2.不合格品类别是指按照企业内控标准划分的不合格品的种类。

**八、产品追溯制度**

**岗位责任人：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **实现追溯的产品范围** | □全部食品 □部分食品 □不能追溯 | | | | | **可追溯产品占全部产品比例** | % |
| **实现追溯的主要产品名称** |  | | | | | | |
| **实现追溯的项目** | **□**产品信息 **□**原辅材料信息 **□**生产过程控制信息 □产品检验信息 **□**设备信息  **□**设施信息 **□**销售信息 □人员信息 **□**召回信息 **□**销毁信息 **□**投诉信息 | | | | | | |
| **实现追溯的方式** | **□人工（纸质）** （完成追溯所用时间：\_\_\_\_\_小时） | | | | | | |
| **□电子** （完成追溯所用时间：\_\_\_\_\_小时） | | | | | | |
| **追溯制度年演练计划** | **次** | **演练时间安排** |  | **组织演练部门** |  | **演练记录存档部门** |  |

注：食品生产企业应按《关于食品生产经营企业建立食品安全追溯体系的若干规定》建立追溯体系。

**九、食品安全风险隐患自查整改情况**

**岗位责任人：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **执行部门** | **自查频次（次/年）** | **整改要求的相关规定** |
|  |  |  |