附件1：

黄岩区食品生产加工小作坊的基本要求

一、总要求

应遵守相关法律、法规和标准中的规定和要求，提高食品质量安全意识，完善管理制度，改善厂房、设施设备、过程控制等条件，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，不得生产危害人体健康和生命安全的食品。

二、生产和加工场所要求

（一）生产场所周围应与有毒、有害场所以及其他污染源保持25m以上的距离，保证不受污染源污染。

（二）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；加工场所布局应符合相应的生产加工流程要求，生食区和熟食区、原辅料和成品的存放场所应分开，避免交叉污染，生产场所与生活区应分离。

（其中规模及条件，一般应把握其生产加工场所面积小于50平方米（不含办公、仓储、晒场等非加工区），但有工艺等特殊需要的可适当放宽至不超过100平方米。）

（三）生产场所地面、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；墙面应有高度不低于1.5m的墙裙，且平整，防止污垢积存，便于清洗；窗户内窗台应便于清洁；顶部建造应防雨、防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁。

（四）生产场所应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。

（五）应对厕所等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。

（六）应采取有效措施防止生产场所和周围区域内害虫滋生。进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、食品及食品生产直接接触的物品。

三、设施和设备要求

（一）应具备良好的供水设施。

（二）应具备符合生产要求的污水排放设施且排水良好。

（三）应设有必要的洗手消毒设施；应具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；应具备清洗剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且明确标识。

（四）应具备食品添加剂的保存设施，并单独存放。

（五）应根据生产需要设置紫外灯等消毒设施。

（六）加工场所及库房应有良好的防鼠、防蚊、防蝇、防昆虫等设施。

（七）加工场所及库房应具备满足食品加工操作需要的通风、照明等设施。

（八）应根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。

（九）应具备与生产相适应的设备和器具，所选用的食品加工设备和器具应便于清洗和消毒，符合食品级要求。

（十）直接接触食品的生产设备、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。

（十一）应具备适当的称量和测量设备，并保持清洁和定期检定或校准。

（十二）生产设备表面应清洁、无积垢。

（十三）直接与食品接触的设备、器具和生产管道，在使用前、加工后或因中断操作，应清洗干净，必要时消毒，防止污染食品。

（十四）生产中涉及生、熟料的工具应分开使用。

（十五）应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具。

（十六）运输工具应保持干净，并及时进行清洗，必要时进行消毒，保持运输工具清洁卫生。

四、加工过程控制要求

（一）使用原辅料应符合国家有关规定和相关标准的要求；不得使用过期的、失效的、变质的、污秽不洁的、回收的、受污染的原材料或非食品用原辅料生产食品。

（二）应采取措施确保采购的原辅料符合要求；列入食品生产许可证管理的，应使用获证产品。

（三）原辅料贮存时，应根据贮存要求采取措施确保原辅料的质量安全；盛装容器应保持清洁；应采用先进先出原则对库存合理周转。

（四）原辅料在使用前，应进行检查，确保原料干净卫生，适合加工要求。

（五）食品添加剂的使用应符合GB2760及相应的标准和有关规定。

（六）食品生产用水应符合GB5749的要求，与食品直接接触的冰或水蒸汽等应采用生活饮用水制成。

（七）应采取有效措施使原辅料、半成品与成品有效分离，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。

（八）食品添加剂的称量应使用天平或秤等称量工具。

（九）应按照确定的生产工艺程序进行食品生产，应采取有效措施控制食品热处理时间和温度。

五、 人员要求

（一）应取得健康体检证明后方可上岗，并每年进行体检一次；凡患有痢疾、伤寒、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以及其他有碍食品卫生的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

（二）应保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物，有良好卫生习惯，在加工场所内严禁吸烟和吐痰等不良习惯。

（三）在食品加工操作时应穿戴洁净的工作衣、帽；头发应置于帽内；浸入生产区应保持良好的个人卫生。

（四）负责人和生产人员应学习和熟悉食品质量安全相关法律法规和标准知识，应通过食品质量安全相关培训，提高其对产品和资料安全的认识，明确其责任。

六、 质量安全管理要求

（一）应实施质量安全承诺制度；负责人应对食品质量安全负责，并明确承诺不滥用食品添加剂、不使用非食品原料生产加工食品，不用有毒有害物质加工食品，不生产假冒伪劣食品，并向社会公开食品质量安全承诺书。

（二）应建立管理台账，包括原料进货来源及相关信息，各类食品添加剂使用详细记录、产品送检抽检情况和产品销售情况等台账；记录应保存超过食品保质期6个月。

（三）应遵守食品添加剂使用申报制度。

（四）应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查，保证生产与加工场所、设施与设备、包装、贮存于运输等各方面的情况符合相关规定，并对每批食品出厂前应按标准对净含量、感官要求进行检验。

七、包装、贮存和运输要求

（一）应使用食品用包装材料和容器包装食品，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

（二）贮存食品的场所应保持整洁卫生，场所内不得存放影响产品质量安全的物品；应根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件；应采取有效措施确保贮存食品不受污染。

（三）运输食品时，应根据运输食品的要求提供保护措施。所使用的容器、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。

（四）变质食品应按相应规定进行处理。

八、食品标识要求

小作坊生产加工的食品应附有标签，标签上应标注产品名称、配料、生产者、生产地址、生产日期和保质期等基本信息，以及标注“小作坊食品”中文标志，标注的内容应当清晰、易于识别。

九、其他应检查的内容

（一）生产加工场地、设施和设备不得用于生产加工非食品。

（二）生产过程中有使用锅炉等特种设备的，必须按照国家规定取得相关资质后方可投入使用。

（三）根据有关法律法规和规范性文件要求，以及企业的实际情况确定。

附件2：

黄岩区食品生产加工小作坊申报登记申请表

编号：\*字第\*\*\*\*号

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申  请  人  基  本  条  件 | 小作坊名称 | | |  | | | | | | | | | | | | |
| 营业执照编号（或核准单编号） | | |  | | | | | | | | | | | | |
| 生产场所地址 | | |  | | | | | | | | | | | | |
| 业主姓名 | | |  | | 身份证号码 | | | | |  | | | | | |
| 申请性质 | | | □ 首次 | | □ 延续 | | | | | □ 变更 | | | | | |
| 从业人数 | | |  | | 产品执行  标准 | | | | |  | | | | | |
| 日产量 | | | kg | | 建筑面积 | | | | | 米2 | | | | | |
| 联系人 | | |  | | 联系电话 | | | | |  | | | | | |
| 销售方向 | | | 1、市场、店铺：  2、食堂、餐饮：  3、其他： | | | | | | | | | | | | |
| 申  请  生  产  食  品  情  况 | 产品种类及具体名称 | | | 产品种类 | | | | | 具体产品名称 | | | | | | 备注 | |
|  | | | | |  | | | | | |  | |
|  | | | | |  | | | | | |  | |
|  | | | | |  | | | | | |  | |
|  | | | | |  | | | | | |  | |
| 主要设备设施清单 | 主要设备、设施 | | | 名 称 | | | 规格型号 | | | | | 数量 | | 完好度 | | |
| （可另附页详细说明） | | | | | | | | | | | | | | | |
| 在岗的从业人员情况 | 姓名 | | 身份证号 | | | | 性别 | | | 年龄 | | 负责领域工序 | | | | 文化程度 |
|  | |  | | | |  | | |  | |  | | | |  |
|  | |  | | | |  | | |  | |  | | | |  |
|  | |  | | | |  | | |  | |  | | | |  |
|  | |  | | | |  | | |  | |  | | | |  |
|  | |  | | | |  | | |  | |  | | | |  |
| 所用原辅材料、添加剂及包材 | 序号 | 名 称 | | | 规格型号 | | | 年需要量（单位） | | | | | 生产厂家及生产许可证编号 | | | |
| （可另附页详细说明） | | | | | | | | | | | | | | | |
| 申请人签名 | 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《浙江省实施<中华人民共和国食品安全法>办法》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。                    本人签名：                日期：      年    月   日 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乡镇人民政府（街道办事处）意见：                                                      年    月    日（盖章） | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 市场监督管理部门受理意见：                                经办人：         年   月   日（印章） | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 市场监督管理部门审查意见：      □经审查符合条件，登记备案决定书编号；      □经审查不符合条件，不予登记备案。   负责人：              年   月   日（印章） | | | | | | | | | | | | | | | | |

填写说明

1．填写的内容应实事求是，不得弄虚作假。

2．用钢笔填写或打印，要求字迹工整清晰。

3．申请人署名、印章的名称应与登记注册或预先核准的名称一致（印章复印无效）。

4．产品种类及名称规范填写方式为：种类（具体名称）。

5．销售去向按照小作坊实际产品销售区域，填写乡镇、街道或集贸市场、食堂、餐饮场所等内容。

6．食品生产加工小作坊办理申报登记时，应当携带有关材料原件（有关证明、证书、执照），并递交复印件各1份。

申请人承诺对申请材料内容真实性负责，并承担相应的法律责任。

台州市食品生产加工小作坊允许生产加工的

食品目录

生产加工范围

序号

类别

品种

执行标准

1

谷物粉类制成品

米面、年糕等

NY/ 1512—2007 绿色食品生面食、米粉制品

SB/T 10507—2008 年糕

2

蛋制品

皮蛋、咸鸭蛋

GB/T 9694—1988 皮蛋

NY 5144—2002 无公害食品 咸鸭蛋

NY 5143—2002 无公害食品 皮蛋

3

非发酵性豆制品

豆腐、豆腐干等

GB2711 《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》

GB/T22106 《非发酵豆制品》

GB/T23494-2009 《豆腐干》

GB7102.1 食用植物油煎炸过程中的卫生标准

4

淀粉制品

番薯粉条（丝）

GB2713-2003 《淀粉制品卫生标准》

GB/T 23587 《粉条》

5

糕点

烘烤类糕点

油炸类糕点

蒸煮类糕点

月饼

GB7099 糕点、面包卫生标准

GB/T20981 面包

GB19855 月饼

GB/T20977 糕点通则

6

粮食加工品

普通挂面

LS/T3212 挂面

定义：

1、谷物粉类制成品：是指以谷物碾磨粉为主要原料，添加（或不添加）辅料，按不同生产工艺加工制作经熟制（或不完全熟制）的成型食品，如米面、年糕等。

基本生产流程：原料清理—磨粉—蒸粉—成型—干燥（或不干燥）—包装

2、蛋制品：以禽蛋为原料经腌制等工艺加工制成的蛋制品。

基本生产流程：选蛋—提浆裹灰（或灌料）—装缸密封—成品—包装

3、非发酵性豆制品：以大豆和水为主要原料，经过制浆和凝固工艺，调味或不调味等工艺加工而成的产品。

基本生产流程：选料—浸泡—磨浆分离—煮浆—凝浆—豆腐—压制—豆腐干—油炸—油炸豆腐干。

4、淀粉制品：以甘薯淀粉为主要原料经加工成型、干制而成的粉条（丝），俗称（绿）豆面。

基本生产流程：清洗—浸泡（鲜薯类除外）—磨碎—分离—脱水—和浆—成型—冷却—干燥—包装。

5、糕点：以粮、油、糖、蛋等为主要原料，添加适量辅料，并经调制、成型、熟制、包装等工序制成的食品。

基本生产流程：原辅料处理—调粉—发酵（如发酵类）—成型—熟制（烘烤、油炸、蒸制或水煮）—冷却—包装。

6、普通挂面：以小麦粉和水为主要原料，添加食盐、食用碱或面质改良剂，经机械加工、烘干或晾晒制成的干面条。

基本生产流程：调粉—熟化—压延—切条—干燥—截断—称量—包装。

生产设备、设施一览表

序号

名 称

规格型号

数

量

完好

状态

生产厂家

生产

日期

购置

日期

原辅材料、食品添加剂、包装材料一览表

序号

名 称

规格型号

年需要量（单位）

执行标准

生产厂家及

生产许可证编号

注：如原材料为纳入生产许可证管理的产品，应当使用获证企业的产品，并在表中填写原材料提供企业的生产许可证编号。

附件3：

黄岩区食品生产加工小作坊申报登记

变更申请表

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

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《浙江省实施<中华人民共和国食品安全法>办法》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。

本人签名： 日期： 年 月 日

附件4：

黄岩区食品生产加工小作坊质量安全承诺书

为确保食品质量安全，保障消费者的身体健康和生命安全，本作坊郑重承诺如下：

一、生产加工环境、生产条件、从业人员等达到食品质量安全基本要求；

二、不使用非食品原料生产食品，不添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质，不滥用食品添加剂，不用回收食品作为原料生产食品；

三、不生产销售致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；

四、不生产销售腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂、感官性状异常及超过保质期的食品；

五、不使用未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类生产食品；不用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品生产食品；

六、从事已申报登记的食品种类的生产加工，不生产销售未经登记的食品。

七、生产加工的食品在规定范围内销售，不上网销售，不进行分装、委托加工及接受委托加工。

八、不生产销售其它不符合食品安全标准或者要求的食品。

本作坊严格履行以上承诺，如有违反，愿意承担相应的法律责任，并接受处罚。欢迎社会各界予以监督。

食品生产加工小作坊（盖章）

负责人（签名）

年 月 日

附件5：

台州市黄岩区食品生产加工小作坊申报登记证

申报登记号：黄食登字XXXX(年号) XX(区划号) XXX(顺序号)

作坊名称:

负责人：

生产加工地址：

食品种类及名称:

有效期至： 年 月 日

年 月 日

注：区划号为各基层所代码（城东01，城西02，城南03，城北04，宁溪05，头陀06，院桥07）

附件6：

黄岩区食品生产加工小作坊

现场核查记录表

名称：

负责人（联系电话）：

食品种类（品种）：

生产加工场所：

核查日期: 年 月 日

说　　明

一、适用范围

本表格适用于对食品小作坊生产加工条件的现场核查。

二、核查要求

（一）实地核查实施前，核查人员应对产品的生产工艺做些了解，特别是有特殊要求的。提前熟悉企业申请材料。

（二）实地核查一般应当在小作坊生产运行状态下进行。

（三）实地核查采用查看现场、查看文件和记录、考察有关人员现场操作、询问等方式进行。

（四）实地核查判定采用分数制，满分为100分，总分低于70分判为不合格。

（五）其中带有“\*”的作为涉及安全的重点监管项目。现场核查中不得出现“\*”项目部符合，否则现场核查结论为不合格。

（六）核查人员应当依据实际核查情况填写《食品小作坊生产条件实地核查记录表》（见附表），实地核查记录不得有空白项。必要时，可以增加附页，并可用图像或视频等方式描述企业实地核查时的生产条件状态。

（七）实地核查记录、附页等资料均应有核查人员和企业负责人签字确认。

台州市黄岩区食品小作坊现场核查记录表

检查项目

检查内容及要求

评分标准

扣分

得分

备注

生产和加工场所要求（18分）

\*1.生产场所周围应与有毒、有害场所以及其他污染源保持25m以上的距离，保证不受污染源污染。生产加工区与生活区应相隔离。有关隔离措施应当是物理隔离，完整、合理、有效。

周围存在扩散性污染源，并对食品安全造成明显影响；或设置在居住场所，且不符合相关管理规约的；或生产与生活相联通的，存在上述情形之一的，即否决；采取措施，扩散性污染源影响较小的，酌情扣分。

2.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；加工场所布局应符合相应的生产加工流程要求，生食区和熟食区、原辅料和成品的存放场所应分开，避免交叉污染。（6分）

原料处理、加工制作、包装、贮存等场所不能满足所生产加工的食品品种、数量需要的，扣1.5分/项。

3.生产场所地面、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；墙面应有高度不低于1.5m的墙裙，且平整，防止污垢积存，便于清洗；窗户内窗台应便于清洁；顶部建造应防雨、防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁。（6分）

地面、墙面、窗户、顶部每项1.5分；不满足要求的，酌情扣分。

4.生产场所应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。（2分）

不符合的，酌情扣分。

5.应对厕所等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。（2分）

不符合的，酌情扣分。

6.应采取有效措施防止生产场所和周围区域内害虫滋生。进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、食品及食品生产直接接触的物品。（2分）

不符合的，酌情扣分。

检查项目

检查内容及要求

评分标准

扣分

得分

备注

设施和设备要求（26分）

7.应具备良好的供水设施。（1分）

不具备的，酌情扣分。

8.应具备符合生产要求的污水排放设施且排水良好。（1分）

不具备的，酌情扣分。

9.应设有必要的洗手消毒设施；应具备带盖、放渗漏的垃圾和污物暂存设施；应具备清洗剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且明确标识。（3分）

每项1分，不具备的，酌情扣分。

10.应具备食品添加剂的保存设施，并单独存放。（1分）

11.应根据生产需要设置紫外灯等消毒设施。（1分）

不符合的，酌情扣分。

12.加工场所及库房应有良好的防鼠、防蚊、防蝇、防昆虫等设施。（3分）

不符合的，酌情扣分。

13.加工场所及库房应具备满足食品加工操作需要的通风、照明等设施。（2分）

不符合的，酌情扣分。

14.应根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。（2分）

不符合的，酌情扣分。

15.应具备与生产相适应的设备和器具，所选用的食品加工设备和器具应便于清洗和消毒，符合食品级要求。（2分）

不符合的，酌情扣分。

16.直接接触食品的生产设备、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分）

不符合的，酌情扣分。

17.应具备适当的称量和测量设备，并保持清洁和定期检定或校准。（1分）

不符合的，酌情扣分。

18.生产设备表面应清洁、无积垢。（1分）

不符合的，酌情扣分。

19.直接与食品接触的设备、器具和生产管道，在使用前、加工后或因中断操作，应清洗干净，必要时消毒，防止污染食品。（2分）

不符合的，酌情扣分。

设施和设备要求（26分）

20.生产中涉及生、熟料的工具应分开使用。（1分）

不符合的，酌情扣分。

21.应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具。（1分）

不符合的，酌情扣分。

22.运输工具应保持干净，并及时进行清洗，必要时进行消毒，保持运输工具清洁卫生。（2分）

不符合的，酌情扣分。

加工过程控制要求(33分)

\*23.使用原辅料应符合国家有关规定和相关标准的要求；不得使用过期的、失效的、变质的、污秽不洁的、回收的、受污染的原材料或非食品用原辅料生产食品；应采取措施确保采购的原辅料符合要求；列入食品生产许可证管理的，应使用获证产品。（10分）

使用了非食品原料、回收食品、未经检疫及检疫不合格肉品的，即否决；使用其他不合格性质原辅料，扣5分/项。

24.原辅料贮存时，应根据贮存要求采取措施确保原辅料的质量安全；盛装容器应保持清洁；应采用先进先出原则对库存合理周转。（2分）

不符合的，酌情扣分。

25.原辅料在使用前，应进行检查，确保原料干净卫生，适合加工要求。（1分）

不符合的，酌情扣分。

\*26.食品添加剂的使用应符合GB2760及相应的标准和有关规定。(４分 )

滥用食品添加剂的，即否决；

\*27.食品生产用水应符合ＧＢ5749的要求，与食品直接接触的冰或水蒸汽等应采用生活饮用水制成。（４分）

明显使用不符合ＧＢ５７４９规定的生产用水，即否决；其余酌情扣分。

28.应采取有效措施使原辅料、半成品与成品有效分离，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。(5分)

不符合的，酌情扣分。

29.食品添加剂的称量应使用天平或秤等称量工具。（2分）

不符合的，酌情扣分。

30.应按照确定的生产工艺程序进行食品生产，应采取有效措施控制食品热处理时间和温度。（5分）

不符合的，酌情扣分。

人员要求（7分）

31.应取得健康体检证明后方可上岗，并每年进行体检一次；凡患有痢疾、伤寒、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以及其他有碍食品卫生的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。（2分）

有1人没有扣0.5分，直至扣完。

32.应保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物，有良好卫生习惯，在加工场所内严禁吸烟和吐痰等不良习惯。（1分）

不符合的，酌情扣分。

33.在食品加工操作时应穿戴洁净的工作衣、帽；头发应置于帽内；浸入生产区应保持良好的个人卫生。（1分）

不符合的，酌情扣分。

34.负责人和生产人员应学习和熟悉食品质量安全相关法律法规和标准知识，应通过食品质量安全相关培训，提高其对产品和资料安全的认识，明确其责任。（3分）

无管理食品安全人员的，即否决。有人员，但能力不具备的，酌情扣分。

质量安全管理要求（8分）

35.应实施质量安全承诺制度；负责人应对食品质量安全负责，并明确承诺不滥用食品添加剂、不使用非食品原料生产加工食品，不用有毒有害物质加工食品，不生产假冒伪劣食品，并向社会公开食品质量安全承诺书。（2分）

内容不全的酌情扣分。

36.应建立管理台账，包括原料进货来源及相关信息，各类食品添加剂使用详细记录、生产加工记录、产品送检抽检情况和产品销售情况等台账；记录应保存超过食品保质期6个月。（2分）

原料进货台帐应如实记录名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等；应保存厂家生产许可证、采购凭据、检验合格证等凭证；生产加工记录应包括生产日期、原辅料加入量、操作人员等信息，销售台帐，记录产品的数量、生产日期、销售日期、购货者联系方式等信息，内容不全的酌情扣分。

质量安全管理要求（8分）

37.应遵守食品添加剂使用申报制度。（2分）

38.应进行开业自查，保证生产与加工场所、设施与设备、包装、贮存于运输等各方面的情况符合相关规定。（2分）

不符合的，酌情扣分。

包装、贮存和运输要求(5分 )

39.应使用食品用包装材料和容器包装食品，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。（1分）

不具备的，酌情扣分。

40.贮存食品的场所应保持整洁卫生，场所内不得存放影响产品质量安全的物品；应根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件；应采取有效措施确保贮存食品不受污染。（2分）

不符合的，酌情扣分。

41.运输食品时，应根据运输食品的要求提供保护措施。（1分）

不符合的，酌情扣分。

42.变质食品应按相应规定进行处理。（1分0

不符合的，酌情扣分。

食品标识要求

（3分）

43.应采取适当的方式对销售的食品提供产品名称、生产地址、生产者、生产日期等必要的信息，以使消费者能够正确的处理、食用、贮存其产品。（2分）

不符合的，酌情扣分。

44.应采取适当的方式明确标注产品的销售范围。（1分）

不符合的，酌情扣分。

其他应

检查的

年内容

45.根据有关法律法规和规范性文件要求，以及企业的实际情况确定。

食品小作坊现场核查结论

核查

情况

市场监督管理局　　 　 （□分局或□所）执法人员　　 　、　　 　根据《中华人民共和国食品安全法》、《浙江省实施<中华人民共和国食品安全法>办法》以及《浙江省食品生产加工小作坊生产许可管理办法（试行）》有关要求，对该小作坊的生产和加工场所要求、设施和设备要求、加工过程控制要求、人员要求、质量安全管理要求、包装贮存和运输要求、食品标识要求等７个类别项目进行了现场核查。核查情况如下：

经核查，发现该小作坊存在　　　 项“\*”的不符合项，其余项目核查得分：　　　　 。经综合评价，本核查组对该企业的实地核查结论是：　　　　 。

核查人员签字：

小作坊负责人意见： 签字（盖章）：

核查日期 ： 年 月 日

整改及审查情况

整改核查表述：

整改后核查结论： 。核查人员签字：

小作坊负责人意见： 签字（盖章）：

核查日期 ： 年 月 日

备注

备注：1.相关项目根据《台州市黄岩区食品生产加工小作坊申报登记管理办法（试行）》、《黄岩区食品生产加工小作坊的基本要求》进行评定、打分，如属于即否决的，在得分栏填写否决，并在备注栏说明。

　2.本标准共设100分。总分在70分（含）以上，且无项目评定为否决的，可予以登记。不足部分限期改正。

3.扣分项中所扣分最多不超过该项的应得分。