

**攀枝花市市场监督管理局**  
**关于印发《攀枝花市食品生产经营单位落实**  
**主体责任实施细则（试行）》的通知**

各县（区）市场监督管理局，市局机关各科室、钒钛高新区分局：  
《攀枝花市食品生产经营单位落实主体责任实施细则（试行）》已经市市场监督管理局2022年第8次局长办公会审议通过，现印发你们，请遵照执行。

攀枝花市市场监督管理局  
2022年8月23日

# 攀枝花市食品生产经营单位落实主体责任实施细则

(试行)

## 第一章 总 则

第一条 为进一步促进食品生产经营单位落实食品安全主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《四川省食品小作坊、食品小经营店及摊贩管理条例》等法律法规、规章和食品安全标准，结合本市实际，制定本实施细则。

第二条 本实施细则适用于攀枝花市行政区域内从事食品（含食品添加剂）的生产经营企业和食品小作坊、食品小经营店、小餐饮店（以下简称食品生产经营单位）履行食品安全主体责任以及各级市场监督管理部门依法对其落实食品安全主体责任情况实施的监督检查。

第三条 食品生产经营单位应当保证生产经营的产品和生产经营行为符合法律法规规定以及标准的要求，并承担相应的法律责任。

第四条 食品生产经营单位作为保证食品安全的第一责任人，应当落实食品安全主体责任自查制度，对在食品生产经营过程中应当履行的法律义务定期进行自查，并按要求向属地市场监督管理部门提交自查报告。

第五条 市市场监督管理局负责对全市食品生产经营单位

落实食品安全主体责任情况进行督查抽查。

县级市场监督管理部门负责制定辖区内食品生产经营单位落实食品安全主体责任监督检查计划并组织实施。

第六条 各级市场监督管理部门应当督促、指导食品生产经营单位落实食品安全主体责任自查报告制度，将自查情况作为监督检查的重要依据，依法应用自查情况及监督检查结果，有针对性地完善监督检查方式方法，提升监督检查效能，对发现的违法违规问题及时依法处理，消除食品安全隐患。

## 第二章 机构和人员管理

第七条 食品生产经营单位主要负责人是食品安全第一责任人，对落实本单位的食品安全主体责任全面负责。食品生产经营单位单位主要负责人应为单位法定代表人、企业负责人。

第八条 食品生产经营单位应当履行下列职责：

- （一）负责组织制定和落实本单位食品安全管理制度；
- （二）负责建立健全本单位食品安全责任制，将本规定要求的各项食品安全责任落实到人；
- （三）负责设置食品安全管理机构或配备食品安全管理人员；
- （四）负责组织实施内部食品安全自查，定期对食品安全状况进行检查评价；
- （五）负责组织开展食品安全相关法律法规和专业知识培训；
- （六）负责组织制定并实施食品安全事故应急处置方案；

(七) 负责协调配合市场监督管理部门的监管工作；

(八) 负责提供保证落实食品安全主体责任所需的资源和条件；

(九) 负责落实食品安全法律、法规、规章和食品安全标准规定的其他责任。

第九条 食品生产经营单位主要负责人和食品安全管理人员应无《食品安全法》第一百三十五条规定的情形。

第十条 食品生产经营企业应配备专职或兼职的食品安全专业技术人员，并明确其食品安全责任。

第十一条 从事直接接触入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明方可上岗。患有国务院卫生行政部门发布的《有碍食品安全的疾病目录》规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事直接接触入口食品的工作。

第十二条 食品生产经营单位应针对不同人员制定和实施年度食品安全培训考核计划。培训考核内容应至少包括食品安全法律、法规、规章、食品安全标准、安全生产、环境保护、疫情防控相关规定以及本单位制定的食品安全管理制度等。当食品安全相关的法律法规规章和标准有更新时，应及时开展培训。

第十三条 食品生产经营单位每年应组织食品安全管理人员、主要从业人员进行不少于 **40** 小时的食品安全法律法规、食品安全知识和行业道德伦理等内容的集中培训并考核。

第十四条 食品生产经营单位应对从业人员开展食品安全

岗前培训，考核不合格的不得上岗。

第十五条 食品生产经营单位应建立培训档案，评估培训效果，做好培训记录。培训记录至少保存 2 年。

### 第三章 主体责任

第十六条 食品生产企业、小作坊应当依法承担以下食品安全主体责任：

- （一）单位主体资格责任；
- （二）生产原料控制责任；
- （三）生产过程控制责任；
- （四）食品管理责任；
- （五）出厂检验责任；
- （六）标签标识责任；
- （七）产品追溯责任；
- （八）培训与考核制度；
- （九）事故处置、报告、召回责任；
- （十）其它食品安全责任。

第十七条 食品销售单位、餐饮服务单位应当依法承担以下食品安全主体责任：

- （一）单位主体资格责任；
- （二）产品采购合法性责任；
- （三）经营过程责任；

- (四) 产品追溯责任；
- (五) 培训与考核制度；
- (六) 事故处置、报告、召回责任；
- (七) 其它食品安全责任。

#### 第四章 自查与报告

第十八条 食品生产经营单位应当结合本规定第二章的要求制定食品安全自查管理制度，每年至少进行一次全面自查，发现问题主动整改，保证生产经营条件和行为持续符合要求，确保各项主体责任落实到位，如实填写《XX 食品生产单位自查情况报告(模板)》(附件 1)、《落实主体责任情况自查表》(附件 2-6)，留存自查记录。

第十九条 食品生产经营单位应当严格遵守法律、法规和食品安全标准，定期开展食品安全自查，排查风险隐患，并于每年 9 月底前向属地市场监督管理部门提交年度自查报告。

第二十条 生产经营条件发生变化，不符合法定要求，食品生产经营单位应当立即采取整改措施；自查或市场监督管理部门监督检查中发现存在食品安全事故潜在风险的，食品生产经营单位应当立即停止生产经营活动，并限期向市场监督管理部门提交自查报告，经核实完成整改的方可重新生产经营。

第二十一条 有下列情形之一的，应在 5 个工作日内以书面形式向所在地县级市场监督管理部门主动报告，重大风险事项即

时报告：

（一）进货查验发现涉嫌非法添加、病死肉或来源不明具有食品安全隐患等重大不安全因素的；

（二）处理消费者投诉举报涉及重大食品安全问题的；

（三）出现食品安全事故潜在风险的；

（四）其他法律法规和规章要求的情形。

第二十二条 自查报告的内容为：

（一）开展落实食品安全主体责任自查情况；

（二）对自查发现问题的整改情况；

（三）发生食品安全事故的处置等情况；

（四）应当依法依规报告的其它事项。

第二十三条 食品生产经营单位撰写自查报告，应如实填写《XX食品生产单位自查情况报告（模板）》（附件1）、《食品生产经营单位落实主体责任情况自查表》（附件2-5）、《食品生产经营单位自查报告真实性承诺书》（附件6），以及其他需要报告事项等资料，由单位主要负责人或食品安全管理人员签名，以纸质、电子文档或在线报送的形式提交市场监督管理部门。

## 第五章 监督检查

第二十四条 各级市场监督管理部门应当综合应用书面检查、日常监督检查、飞行检查、专项检查等监督检查方式督促食品生产经营单位落实主体责任。

第二十五条 各级市场监督管理部门要按照风险分级和网格化监管模式对辖区内食品生产经营单位开展日常监督检查。

第二十六条 各级市场监督管理部门监督检查时应查阅食品生产经营单位自查记录，发现自查报告内容不完整、不符合要求的，应当要求其限期做出说明并提供补充材料。

第二十七条 各级市场监督管理部门应当根据食品安全风险形势和监管资源条件，及时下达年度监督检查计划，明确监督检查单位、检查方法、计划检查时间等内容。

第二十八条 各级市场监督管理部门应将食品生产经营单位落实食品安全主体责任自查报告与落实食品安全主体责任监督检查情况纳入该单位食品安全诚信档案，并作为风险分级监管的重要依据。以上资料（纸质及电子文档）保存期不少于两年，并可通过适当途径向社会公布。

第二十九条 各级市场监督管理部门对未履行食品安全主体责任或未按要求提交自查报告的企业应当增加监督检查频次，涉嫌违法的应及时移交市场监管综合执法部门立案查处。

## 第六章 法律责任

第三十条 生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂的，依据《食品安全法》第一百二十四条处理。

第三十一条 食品生产经营者采购或者使用不符合食品安



全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的，依据《食品安全法》第一百二十五条处理。

第三十二条 有下列情形之一的，依据《食品安全法》第一百二十六条处理：

（一）食品、食品添加剂生产者未按规定对采购的食品原料和生产的食品、食品添加剂进行检验；

（二）食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备或者培训、考核食品安全管理人员；

（三）食品、食品添加剂生产经营者进货时未查验许可证和相关证明文件，或者未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度；

（四）食品生产经营企业未制定食品安全事故处置方案；

（五）食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作；

（六）食品经营者未按规定要求销售食品；

（七）食品生产经营者未定期对食品安全状况进行检查评价，或者生产经营条件发生变化，未按规定处理；

（八）食品生产企业、餐饮服务提供者未按规定制定、实施生产经营过程控制要求。

第三十三条 食品生产经营者在一年内累计三次因违反《食品安全法》受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，责令停

产停业，直至吊销许可证。

## 第七章 附 则

第三十四条 鼓励行业协会发挥行业自律作用，开展培训宣贯、搭建平台、行业指导，推进食品生产经营单位落实食品安全主体责任。

第三十五条 本实施细则自**2022年9月30日**起施行，有效期**2**年。

附：**1.XX**食品生产单位自查情况报告（模板）

2.食品生产加工单位落实主体责任情况自查表

3.食品经营单位落实主体责任情况自查表

4.餐饮服务单位落实主体责任情况自查表

5.特殊食品销售单位落实主体责任情况自查表

6.自查报告真实性承诺书

7.落实企业主体责任负责人委托书



## 附 2

# 食品生产加工单位落实主体责任情况自查表

单位名称：

证号：

地址：

自查日期：

检查项目	项目序号	检查内容	自查结果
1. 生产环境条件	1.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	符合（ ） 不符合（ ）
	1.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	符合（ ） 不符合（ ）
	1.3	卫生间应保持清洁，应设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	符合（ ） 不符合（ ）
	1.4	有更衣、非手动洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。	符合（ ） 不符合（ ）
	1.5	墙壁、天花板、地面等硬件设施完整，无破损。通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。	符合（ ） 不符合（ ）
	1.6	生产加工车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的领用、使用记录。	符合（ ） 不符合（ ）
	1.7	定期检查防鼠、防蝇、防虫害等设施设备的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害。	符合（ ） 不符合（ ）
2. 进货查验结果 注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足 2 种的全部检查。	2.1	有进货查验及记录制度文件，规定详细完备，有可操作性。	符合（ ） 不符合（ ）
	2.2	查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。	符合（ ） 不符合（ ）
	2.3	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。	符合（ ） 不符合（ ）
	2.4	建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。	符合（ ） 不符合（ ）
	2.5	食品加工用水的水质应符合 GB5749（生活饮用水卫生标准）的规定，对加工用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定；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。	符合（ ） 不符合（ ）
3. 生产过程控制 注：在成品库至少抽取 2 批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部	3.1	有生产过程控制制度和食品安全自查制度文件，规定详细完备，有可操作性，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。	符合（ ） 不符合（ ）
	3.2	使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	符合（ ） 不符合（ ）

检查，有专供特定人群的产品至少抽查 1 个产品。	3.3	建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等；生产投料记录与原辅料、产成品记录保持物料平衡及出品率。	符合（）不符合（）
	3.4	未发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。	符合（）不符合（）
	3.5	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	符合（）不符合（）
	3.6	生产或使用的新食品原料，限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	符合（）不符合（）
	3.7	未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。	符合（）不符合（）
	3.8	生产记录中的生产工艺流程与企业申请许可时提供的工艺流程一致。	符合（）不符合（）
	3.9	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	符合（）不符合（）
	3.10	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	符合（）不符合（）
	3.11	未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	符合（）不符合（）
	3.12	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	符合（）不符合（）
	3.13	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	符合（）不符合（）
	3.14	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	符合（）不符合（）
	3.15	工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。	符合（）不符合（）
	3.16	落实产品控制、采取的措施及处置情况，处置记录的材料齐全。	符合（）不符合（）
3.17	生产过程中若产生废弃油脂等物质的，需有该废弃物的处置记录。	符合（）不符合（）	
4. 产品检验结果（注：采取抽查方式）	4.1	有检验管理制度文件，对原料、半成品、成品检验规定详细完备，有可操作性。	符合（）不符合（）
	4.2	企业自检的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。化学试剂及其配置试剂均在有效期内，有购进、使用、配置记录，与生产、销售记录保持物料平衡。	符合（）不符合（）
	4.3	不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。并签订有效的批批检验出厂检验协议，并留存批批检验报告，与生产记录相对应。有型式检验要求的，按规定进行型式检验，并留存检验报告。	符合（）不符合（）
	4.4	有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。企业检验人员在岗、履责情况，检验人员对自检项目操作熟练。	符合（）不符合（）
	4.5	建立和保存批次原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整，与生产、销售记录保持	符合（）不符合（）

		物料平衡。	
	4.6	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。留存的样品及记录保存期限不得少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。	符合（ ）不符合（ ）
5. 贮存及交付控制 注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。	5.1	原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	符合（ ）不符合（ ）
	5.2	食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。食品添加剂购进、领用、使用记录完备，与生产、销售记录保持物料平衡。	符合（ ）不符合（ ）
	5.3	不合格品应在划定区域存放。	符合（ ）不符合（ ）
	5.4	根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。	符合（ ）不符合（ ）
	5.5	仓库温湿度应符合要求。	符合（ ）不符合（ ）
	5.6	生产的产品在许可范围内。	符合（ ）不符合（ ）
	5.7	有销售台账，台账记录真实、完整。	符合（ ）不符合（ ）
	5.8	销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	符合（ ）不符合（ ）
6. 不合格品管理和食品召回 注：采取抽查方式	6.1	建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	符合（ ）不符合（ ）
	6.2	实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。	符合（ ）不符合（ ）
	6.3	召回食品有处置记录。	符合（ ）不符合（ ）
	6.4	未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	符合（ ）不符合（ ）
7. 从业人员管理	7.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人。	符合（ ）不符合（ ）
	7.2	有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。食品安全管理人员履责记录。	符合（ ）不符合（ ）
	7.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	符合（ ）不符合（ ）
	7.4	企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。	符合（ ）不符合（ ）
	7.5	建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，并符合相关规定。	符合（ ）不符合（ ）
	7.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	符合（ ）不符合（ ）
8. 食品安全事故处置	8.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	符合（ ）不符合（ ）
	8.2	有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。	符合（ ）不符合（ ）
	8.3	发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。	符合（ ）不符合（ ）

9. 食品添加剂生产者管理	9.1	原料和生产工艺符合产品标准规定。	符合（ ）不符合（ ）
	9.2	复配食品添加剂配方中的原料品种发生变化的，按规定变更、报告。	符合（ ）不符合（ ）
	9.3	食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。	符合（ ）不符合（ ）
10. 企业资质情况	10.1	营业执照、生产许可证在有效期内；实际生产场所、生产的产品范围与生产许可证载明内容一致。	符合（ ）不符合（ ）
	10.2	在生产许可有效期内，生产条件、检验手段、生产技术或者工艺等生产许可事项发生变化的，按规定变更或报告。	符合（ ）不符合（ ）
	10.3	不存在伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品生产许可证的情况。	符合（ ）不符合（ ）
	10.4	生产所依据标准符合规定。企标在备案有效期内。	符合（ ）不符合（ ）
11、标识标注符合情况 注：可直接检查第3项中抽取的样品	11.1	名称、规格、净含量。	符合（ ）不符合（ ）
	11.2	生产日期、保质期。	符合（ ）不符合（ ）
	11.3	成份或者配料表。	符合（ ）不符合（ ）
	11.4	产品执行标准代号。	符合（ ）不符合（ ）
	11.5	贮存条件及产地。	符合（ ）不符合（ ）
	11.6	所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称。	符合（ ）不符合（ ）
	11.7	营养标签标注。	符合（ ）不符合（ ）
	11.8	专供其他特定人群的主辅食品标签应标明主要营养成分及其含量（仅适用特定的产品）。	符合（ ）不符合（ ）
	11.9	法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。	符合（ ）不符合（ ）
12. 食品安全追溯体系情况	12.1	建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。鼓励采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。	符合（ ）不符合（ ）
自查结论（可另附页）			

整改措施（可另附页）

自查人员签名：

年 月 日

单位主要负责人（签章）：

年 月 日

注：第 9 项仅适用于食品添加剂生产企业。

2. 1.7、3.4、3.5、3.6、11.7、11.8 等项目不适用于食品添加剂生产企业。



### 附 3

## 食品销售单位落实主体责任情况自查表

单位名称：

证号：

地址：

自查时间：

食品通用自查项目				
检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1.经营资质	1.1	食品经营许可证是否合法有效，是否在经营场所显著位置悬挂或张贴。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	食品经营许可证载明的有关内容与实际经营是否相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2.经营条件	2.1	是否具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	经营场所环境是否整洁，是否与污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	是否具有与经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	是否在经营场所显著位置张贴最近一次监管部门的监督检查表	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.食品标签等外观质量状况	3.1	经营的食物是否在保质期内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	经营的食物感官性状是否正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	检查的食物是否符合国家为防病等特殊需要的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	经营的预包装食品、食品添加剂的包装上是否有标签，标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	经营的食物的标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.7	销售散装食物，是否在散装食物的容器、外包装上标明食物的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.8	经营食物标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.9	经营场所设置或摆放的食物广告的内容是否涉及疾病预防、治疗功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.10	经营的进口预包装食品是否有中文标签,并载明食物的原产地以及境内代理商的名称、地	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

		址、联系方式。		
	3.11	经营的进口预包装食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4.食品安全管理机构和人员	4.1	是否有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理机构和人员以及食品安全管理人员的配备和培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	是否有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	是否存在经市场监管部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5.从业人员管理	5.1	是否建立从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否存在患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	是否对职工进行食品安全知识培训和考核。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6.经营过程控制情况	6.1	是否按要求贮存食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.2	是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.3	是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.4	是否建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.5	是否建立和保存处置食品安全事故记录，是否按规定上报所在地市场监管部门。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.6	采购食品（食品添加剂），是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明（以下称合格证明文件）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.7	是否建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.8	是否建立并严格执行食品进货查验记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.9	是否建立并执行不安全食品处置制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6.10	从事食品批发业务的经营企业是否建立并严格执行食品销售记录制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查记录留存情况	6.11	是否张贴并保持上次监督检查结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
<b>特殊场所和特殊食品自查项目</b>				
<b>检查项目</b>	<b>序号</b>	<b>检查内容</b>	<b>评价</b>	<b>备注</b>
市场开办者、柜台出租者和展销会举办者	7.1	集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者是否依法审查入场食品经营者的许可证或备案证，并明确其食品安全管理责任。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	是否定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8.网络食品交易第三方平台提供者	8.1	是否建立入网食品生产经营者审查登记、食品安全自查、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全投诉举报处理等制度，并在网络平台上公开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	是否对入网食品生产经营者食品生产（或经营）许可证、入网食品添加剂生产企业生产许可证等材料进行审查，如实记录并及时更新的。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.3	是否建立入网食品生产经营者档案，记录入网食品生产经营者的基本情况、食品安全管理人员等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.4	是否设置专门的网络食品安全管理机构或指定专职食品安全管理人员，对平台上的食品经营行为及信息进行检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9.食品贮存和运输经营者	9.1	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、无害，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.2	容器、工具和设备是否符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	食品是否与有毒、有害物品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10.特殊食品	10.1	是否经营未按规定注册或备案的特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	特殊医学用途配方食品广告是否符合《中华人民共和国广告法》和其他法律、行政法规关于药品广告管理的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.3	特殊医学用途配方食品是否经国务院食品安全管理部门注册。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.4	特殊医学用途配方食品广告是否符合《中华人民共和国广告法》和其他法律、行政法规关于药品广告管理的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.5	专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签是否标明主要营养成分及其含量。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自查结论（可另附页）				
整改措施（可另附页）				

自查人签名：	单位主要负责人签名：
年 月 日	年 月 日

## 附 4

# 餐饮服务单位落实主体责任情况自查表

单位名称：

证号：

地址：

自查时间：

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1.许可管理	1	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
2.信息公示	2	是否在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3	监督检查结果记录公示的时间、位置等是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4	是否在经营场所醒目位置公示量化分级或风险分级等级标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.制度管理	5	是否建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6	是否制定食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4.人员管理	7	主要负责人是否知晓食品安全责任，是否设有符合要求的食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8	从事直接接触入口食品工作的从业人员是否持有有效的健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	是否开展从业人员食品安全培训并做好记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	从业人员是否穿戴清洁的工作衣帽，双手是否清洁，是否保持个人卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5.环境卫生	11	食品经营场所是否保持清洁、卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12	烹饪场所是否配置排风设备，并定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	用水是否符合生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14	卫生间是否保持清洁、卫生，并定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6.原料控制（含食品添加剂）	15	是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，是否如实记录有关信息并保存相关凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	16	原料外包装标识中是否符合要求，是否按照外包装标识的条件和要求规范贮存并定期检查，是否及时清理变质或超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17	食品添加剂是否由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18	是否遵循不用或少用食品添加剂的原则，是否按照要求不使用防腐剂、稳定剂、乳化剂等食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

7.加工制作过程	19	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时是否相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
	20	制作食品的设施设备及加工工具、容器等是否具有显著标识，并按标识区分使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21	专间内是否由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22	食品留样是否符合规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	23	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	24	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8.设施设备及维护	25	专间内是否配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	26	食品处理区是否配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	27	食品处理区是否配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	28	食品加工、贮存、陈列等设施设备是否运转正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9.餐饮具清洗消毒。	29	集中消毒餐具、饮具的采购是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	30	是否具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	31	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后是否洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自查结论（可另附页）				
整改措施（可另附页）				

自查人签名:

年 月 日

单位主要负责人签名:

年 月 日

## 附 5

# 特殊食品销售单位落实主体责任情况自查表

单位名称：

证 号：

经营地址：

自查时间：

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1.经营资质	1.1	经营者持有的食品经营许可证（备案证）是否合法有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	现场销售的特殊食品类别是否与许可证（备案证）载明的类别一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2.经营条件	2.1	是否设定专门的区域或柜台（货架）用于陈列和销售特殊食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	每类特殊食品的专区专柜（货架）是否分别设立提示牌，醒目注明“保健食品销售专区（专柜）”“婴幼儿配方食品销售专区（专柜）”“特殊医学用途配方食品销售专区（专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	销售保健食品是否在显著位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.经营过程控制	3.1	从生产单位直接采购的特殊食品，是否查验食品生产许可证复印件等资质证明文件。从其他销售单位采购的特殊食品，是否查验食品生产经营许可证复印件等资质证明文件。相关资质证明文件复印件是否加盖供应商公章。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	保健食品注册证书或者备案凭证与实际商品是否相符。保健食品注册证书或者备案凭证是否包括附件产品说明书。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.3	婴幼儿配方乳粉配方注册证书、特殊医学用途配方食品注册证书与实际商品是否相符。特殊医学用途配方食品注册证书是否包括附件标签、说明书样稿。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	是否查验特殊食品的产品出厂检验合格证明或检验检疫证明等文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	是否留存相关进货凭证并记录，货、证是否相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	经营者是否建立食品安全追溯体系，如实记录并保存特殊食品进货查验、批发销售等相关信息，保证特殊食品可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.7	经营企业是否落实特殊食品进货查验制度：（1）是否如实记录特殊食品的名称、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、联系方式等内容；（2）记录和凭证是否保存至产品保质期满后六个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.8	批发企业是否建立并执行特殊食品销售记录制度，并保存相关凭证，记录和凭证保存期限不得少于产品保	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	



		质期满后 6 个月。		
4.标签和说明书	4.1	特殊食品标签、说明书，是否与注册或者备案的标签、说明书内容一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	进口特殊食品是否有中文标签，进口婴幼儿配方乳粉标签是否直接印制在最小销售包装上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.3	保健食品标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能。2021 年 1 月 1 日后生产的保健食品，未经人群食用评价的，其标签说明书载明的保健功能声称前是否增加“本品经动物实验评价”的字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.4	2020 年 1 月 1 日后生产的保健食品标签是否设置了警示用语区并标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”警示用语。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5.营销宣传	5.1	经营场所的特殊食品广告是否与审查批准的一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.2	经营场所的宣传材料是否有虚假夸大宣传的内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.3	是否有 0-12 个月龄婴儿食用的婴儿配方乳制品进行广告宣传。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	是否有 0-6 个月龄的婴幼儿配方食品和特殊医学用途婴儿配方食品违规推销宣传。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.5	销售人员是否通过健康咨询、宣传手册等方式进行虚假夸大宣传。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自查结论（可另附页）				
整改措施（可另附页）				



## 自查报告真实性承诺书

郑重承诺如下：由本单位按照《攀枝花市食品生产经营活动落实主体责任的指导意见》等有关要求，向市场监督管理部门提交的《落实食品安全主体责任情况自查表》和其他相关报告材料均真实、准确、有效。如有不实，本单位愿意承担由此产生的一切法律责任。

单位主要负责人签名：

单位名称（盖章）

年 月 日

附 7

## 落实企业主体责任负责人委托书

我单位兹委托\_\_\_\_\_（姓名）\_\_\_\_\_（身份证号码）代表我单位作为落实企业主体责任负责人，签署的一切有关落实企业主体责任的文件和处理的相关事务，我单位均予以确认。

单位主要负责人签名：

年 月 日