附件9

**现场检查笔录（专用模板）**

（ ）第 号 页共 页

被检查人：

检查机关：深圳市市场和质量监督管理委员会 食品药品监督管理局

检查时间： 年 月 日 时 分至 年 月 日 时 分

检查地点：

检查记录：

我局监管人员 、 出示执法证件，告知来意，在该单位食品安全负责人 的陪同下，依法对该单位实施现场检查，检查情况记录如下：

1.检查食品生产经营许可证：

1.1 □持有有效《 许可证》，有效期至 年 月 日。

许可项目为：

□超许可范围经营：

1.2 □许可证已过期，有效期至 年 月 日； □不能出示许可证。

2.现场抽查从业人员 等 人健康证及健康状况：

2.1 □均能出示有效健康证，健康状况：□未见异常；□发现异常：

2.2 □不能出示有效健康证：

3.生产（加工）经营场所布局、流程与整体卫生状况：

3.1 □生产（加工）经营布局符合要求，工艺流程合理。

□不符合要求：

3.2 □防尘防霉防害设施齐全，天花板、墙面、地面、操作台面无破损、污迹，排水、排烟通畅，垃圾无堆积、垃圾存放设施密闭无溢漏，未发现鼠、蝇等虫害活动迹象。

□不符合要求：

4.设施设备：□具有与生产相适应的食品及原料冷藏设备、清洗消毒设施、餐具保洁设施等；冷藏设备、水池上贴有标识。

□不符合要求：

5.食品加工过程：□食品加工过程基本符合要求，原料、半成品与成品分开存放，无交叉。

□不符合要求：

6.食品、原料、食品添加剂、相关产品采购索证索票，标签及存放（重点检查可疑食品、原料）：

□落实采购索证索票与台账登记制度，中文标签齐全、符合规定；未发现过期、腐败、变质现象；有食品专用仓库进行存放，干燥通风，存放做到分类分架、隔墙离地。

□不符合要求：

7.食品安全管理制度：□健全并落实；□缺失或不落实：

8.专间：□无专间； □设有专间并正常使用，具有清洗消毒设施并能正常使用，进出门、传菜窗完好并保持封闭，紫外线灯安装正确并能正常使用，未发现生食品、半成品，未堆放杂物。

□不符合要求：

9.涉嫌肇事场所、剩余食品及原料、工用具保护情况：□未发现破坏现场、毁灭证据的迹象；

□发现可疑迹象：

10.技术调查人员进行了采样，我局调查人员进行了现场调查取证，采取了相关控制措施。

11.□其它内容见附页；□无其它内容。

〖以下空白〗

当事人签名： 　　 执法人员签名： 、

年 月 日　　　　　　 年 月 日

备注:本记录一式两联, 第一联留存卷宗备查，第二联交当事人。

深圳市食品药品监督管理局 制