

河南省食品小经营店（销售类） 监督检查要点表

名称:

登记证号:

联系人:

联系方式:

地址:

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
一、经营资质	1	登记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	是否在经营场所显著位置悬挂或张贴小经营店登记证、营业执照、接触直接入口食品从业人员健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二、经营条件	3	是否具有与经营的食品品种、数量相适应的贮存、温控、防尘、防蝇、防鼠等设备或者设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
三、食品标签等外观质量状况	*4	检查的食品是否在保质期内，感官性状是否正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5	经营的预包装食品、食品添加剂的标签是否规范，经营的食品的标签、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	
	6	销售散装食品，是否在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、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	
四、从业人员管理	*7	在岗从事接触直接入口食品的人员是否取得有效健康证明，是否进行食品安全知识培训和学习。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8	是否具有与经营相适应的食品安全知识，发现不合格食品是否能及时下架召回等防控风险并向监管部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
五、经营过程控制情况	9	是否按产品标签标示贮存条件等要求贮存食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	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	
	11	食品经营者采购食品（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）并留存票据及凭证。进货相关票据保存期限是否符合不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12	采购食用农产品是否查验留存销售凭证或者产地证明（产地合格证明、检验合格证明），采购肉及肉制品是否查验并留存检验检疫证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
六、特殊类别	13	经营的保健食品是否索取并留存批准证明文件以及企业产品质量标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14	从事现场制售的是否符合餐饮服务相关要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题:				
结果处理: <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 书面限期整改 <input type="checkbox"/> 固定证据立案查处 <input type="checkbox"/> 责令立即停止食品经营活动 <input type="checkbox"/> 其他				
执法人员（签名）： 年 月 日			被检查单位意见： 法人或负责人： 年 月 日（章）	

说明：1. 检查过程中，被检查的经营者不涉及的项目，可视为合理缺项并在“备注”栏标注为不适用。
2. 带*号的项为重点项，涉嫌违法的应现场固定证据，其他项目为一般项目。