

四川省市场监督管理局办公室文件

川市监办〔2023〕74号

四川省市场监督管理局办公室 关于印发食品小作坊管理配套文书的通知

各市（州）市场监督管理局：

为贯彻落实《四川省食品小作坊管理办法》，指导各地开展食品小作坊生产许可和监管工作，省局研究制定了食品小作坊管理配套文书，现印发给你们，请遵照执行。

- 附件：1. 四川省食品小作坊生产许可申请书
2. 四川省食品小作坊生产许可申请受理通知书
3. 四川省食品小作坊生产许可申请不予受理通知书

4. 四川省食品小作坊生产许可现场核查通知书
5. 四川省准予食品小作坊生产许可决定书
6. 四川省不予食品小作坊生产许可决定书
7. 四川省食品小作坊生产许可证（注销）申请书
8. 四川省食品小作坊生产许可证补办申请书
9. 四川省食品小作坊许可证延续有关情况声明
10. 四川省食品小作坊生产许可证（样式）
11. 四川省食品小作坊食品安全风险控制要点告知书
12. 四川省食品小作坊安全生产提醒函
13. 四川省食品小作坊生产许可现场核查报告
14. 四川省食品小作坊生产许可现场核查记录表
15. 四川省食品小作坊监督检查要点表
16. 四川省食品小作坊食品安全静态风险因素量化分值表
17. 四川省食品小作坊食品安全动态风险因素量化分值表
18. 四川省食品小作坊食品安全风险等级确定表
19. 四川省食品小作坊食品安全风险等级公示（样式）

四川省市场监督管理局办公室

2023年11月21日



附件 1

四川省食品小作坊生产许可申请书

申请事项：首次申请
许可变更
许可延续

食品小作坊业主（负责人）姓名：_____（签字或盖章）

申请日期：_____年____月____日

声 明

按照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《四川省食品安全条例》《四川省食品小作坊管理办法》要求，本申请人提出食品小作坊生产许可申请。所填写申请书及其他申请材料内容真实、有效（复印件或者扫描件与原件相符）。

特此声明。

一、申请人基本情况

食品小作坊名称			
食品小作坊业主 (负责人)姓名		联系电话	
身份证号码			
住所地址			
食品小作坊 生产许可证编号	(申请变更、延续时填写)		
统一社会 信用代码			
变更(延续) 事项 (申请变更、延续 时勾选)	<p>变更事项:</p> <p><input type="checkbox"/>食品小作坊名称发生变化的;</p> <p><input type="checkbox"/>食品小作坊负责人发生变化的;</p> <p><input type="checkbox"/>生产食品类别或品种明细发生变化的;</p> <p><input type="checkbox"/>生产工艺、流程发生变化的;</p> <p><input type="checkbox"/>生产场所发生变化的。</p> <p>延续:</p> <p><input type="checkbox"/>食品小作坊生产许可证延续</p>		

二、产品信息表

序号	食品类别	类别编号	类别名称	品种明细
	参照《四川省食品小作坊食品分类目录》填写,如“粮食加工品”	参照《四川省食品小作坊食品分类目录》填写,如0101	参照《四川省食品小作坊食品分类目录》填写,如“挂面”	参照总局《食品生产许可分类目录》填写,如“普通挂面、花色挂面、手工面”;品种明细中涉及“其他”的,需填写能如实反应产品真实属性的名称

三、场所基本情况

生产场所地址			
场地性质	<input type="checkbox"/> 自有 <input type="checkbox"/> 租赁 出租方姓名: _____ 联系电话: _____		
生产加工区域面积 (m ²)		仓库面积 (m ²)	

四、食品生产主要设备、设施清单

序号	名称	规格/型号	数量

五、食品（含食品添加剂）原辅料清单

食品（含食品添加剂）原辅料	
序号	食品（含食品添加剂）原辅料名称

六、从业人员信息

序号	姓名	身份证号码	有无健康证明	是否为食品安全管理人员	文化程度

七、食品小作坊生产许可其他申请材料清单

- 1.食品小作坊业主（负责人）2寸正面免冠照片1张；
- 2.食品小作坊业主（负责人）的身份证复印件；
- 3.营业执照复印件；
- 4.从事接触直接入口食品工作的人员的健康证明复印件；
- 5.生产加工场所平面图以及生产工艺、流程说明；
- 6.其他需要提供的材料。

附件 2

四川省食品小作坊生产许可申请受理通知书

() 受字 [] 第 号

申请人名称:

你提出的_____食品小作坊生产许可申请和所提供（出示）的材料，符合食品小作坊生产许可申请条件。根据《中华人民共和国行政许可法》第三十二条第一款第（五）项规定，决定予以受理。

（盖章）

年 月 日

注：本通知书一式两份；一份送达申请人，一份存档。（本注在正式使用时不显示）

附件 3

四川省食品小作坊生产许可申请不予受理通知书

() 不字 [] 第 号

申请人名称:

你申请的_____食品小作坊生产许可，经审查，(不需要取得食品小作坊生产许可、不属于本机关职权范围、属于禁止生产目录、小作坊被吊销生产许可证不满五年、_____)。根据《中华人民共和国行政许可法》《四川省食品安全条例》《四川省食品小作坊管理办法》有关规定，决定不予受理。如不服从本决定，你可以按照《中华人民共和国行政复议法》第九条的规定提起行政复议，或者按照《中华人民共和国行政诉讼法》第三十八条、第三十九条的规定提起行政诉讼。

(盖章)

年 月 日

注：本通知书一式两份；一份送达申请人，一份存档。(本注在正式使用时不显示)

附件 4

四川省食品小作坊生产许可现场核查通知书

核查组、申请人名称:

根据《四川省食品小作坊管理办法》规定，现定于_____年
月____日对你申请的食品小作坊生产许可（XXXX 食品类别，
XXXX 类别名称）进行现场核查。现将有关事项通知如下：

一、人员及联系方式：

核查组组长：_____联系电话：_____

核查组成员：_____联系电话：_____

小作坊联系人：_____联系电话：_____

二、核查事项（为选择项，在选择项框内打“√”）

新办 变更 延续

三、有关准备工作

请申请人做好现场核查相关准备工作。提供合适的工作场所，安排适当的人员协助核查，以及做好其他与现场核查有关的准备工作，保障现场核查活动顺利进行。

四、其他要求

如对核查组人员有回避要求的，申请人应于本通知确定的现场核查日期 2 个工作日前提出。

（盖章）

年 月 日

附件 5

四川省准予食品小作坊生产许可决定书

() 许字 [] 第 号

申请人名称:

你于_____年__月__日向向本机关提出的食品小作坊生产许可申请，食品类别为_____，类别名称为_____。经审查，符合法定条件。现决定对_____（食品类别、类别名称）_____准予行政许可，并向你颁发食品小作坊生产许可证（编号：川坊_____）。

（盖章）

年 月 日

注：本决定书一式两份；一份送达申请人，一份存档。（本注在正式使用时不显示）

附件 6

四川省不予食品小作坊生产许可决定书

() 未许字 [] 第 号

申请人名称:

你于_____年__月__日向本机关提出的食品小作坊生产许可申请,食品类别为_____,类别名称为_____。经审查,不符合《四川省食品安全条例》《四川省食品小作坊管理办法》等要求。现决定不予行政许可。理由_____。如不服从本决定,你可以按照《中华人民共和国行政复议法》第九条的规定提起行政复议,或按照《中华人民共和国行政诉讼法》第三十八条、第三十九条的规定提起行政诉讼。

(盖章)

年 月 日

注:本决定书一式两份;一份送达申请人,一份存档。(本注在正式使用时不显示)

附件 7

四川省食品小作坊生产许可证（注销）申请书

我因_____原因，决定终止食品小作坊生产。

按照《四川省食品安全条例》第四十八条的规定，特申请注销编号为_____的食品小作坊生产许可证。

我自愿承担因注销食品生产许可证所引起的一切后果。

食品小作坊业主（负责人）签字：

食品小作坊（盖章）

年 月 日

附件 9

四川省食品小作坊许可证延续（变更）有关情况声明

XXX 市场监督管理局：

（食品小作坊名称） 申请食品生产加工小作坊许可证延续，主要生产设施设备、生产布局、工艺流程等生产条件未发生变化，特此声明。

食品小作坊名称（盖章）：

负 责 人（签字）：

年 月 日

附件 10

四川省食品小作坊生产许可证（样式）

1. 幅面要求

四川省食品小作坊许可证尺寸为高 297 毫米，宽 210 毫米

2. 边框

边框宽度均为 5 毫米；边框颜色 CMYK=C:21, M:4, Y:13, K:0;

边框左侧外边缘距离许可证左边缘 13 毫米,边框左侧内边缘距离许可证左边缘 18 毫米;

边框右侧外边缘距离许可证左边缘197毫米, 边框右侧内边缘距离许可证左边缘192毫米;

边框上侧外边缘距离许可证上边缘19毫米, 边框上侧内边缘距离许可证上边缘24毫米;

边框下侧外边缘距离许可证上边缘278毫米, 边框下侧内边缘距离许可证上边缘273毫米;

注1: 本标准中图文区元素区域位置误差均为1毫米。

3. 底色

底色细纹颜色 CMYK=C:11, M:1, Y:18, K:0; 细纹线宽 0.2 磅, 底纹杏叶状, 左右间距 5 毫米, 上下间距 5 毫米均匀铺满所有页面;

底色颜色 CMYK=C:20, M:0, Y:20, K:0;

4. 四川省食品小作坊生产许可证

区域：从距离许可证左边缘47毫米，上边缘43毫米开始，字间距3毫米；

表示：字体为方正小标宋简体（简称“小标宋简体”），字号为24磅，字体颜色为CMYK=C:0, M:0, Y:0, K:100。

5. 编号

区域：从距离许可证左边缘32毫米，上边缘91毫米处开始，与“食品类别”保持两端对齐；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。

6. 名称

区域：从距离许可证左边缘32毫米，上边缘104毫米处开始，与“食品类别”保持两端对齐；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。

7. 业主（负责人）

区域：从距离许可证左边缘32毫米，上边缘117毫米处开始，与“食品类别”保持两端对齐；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，

字号为三号（16磅）。

8. 食品类别

区域：从距离许可证左边缘32毫米，上边缘130毫米处开始，与“食品类别”保持两端对齐；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。

9. 类别名称（含编号）

区域：从距离许可证左边缘32毫米，上边缘144毫米处开始，与“生产场所”保持两端对齐；“类别名称”连续排列，（含编号）换行连续排列，与“食品类别”保持两端对齐

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。

10. 生产场所地址

区域：从距离许可证左边缘32毫米，上边缘169毫米处开始，与“食品类别”保持两端对齐；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。

11. 有效期至： 年 月 日

区域：从距离许可证左边缘32毫米，上边缘183毫米处开始，“期：”至“年”间隔14毫米，“年月日”相邻两个字间隔7毫米；

表示：字体为小标宋简体，字号为小二（18磅）；

事项内容：“××××年××月××日”中具体日期字体为Times New Roman，字号为三号（16磅），所填时间采用阿拉伯数字表示。

注：日期为签发日期。

12.（有效期届满30日前，提出延续申请）

区域：从距离许可证左边缘45毫米，上边缘199毫米处开始；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

13. 二寸正面免冠照片

区域：从距离许可证左边缘138毫米，上边缘59毫米处开始，高49毫米，宽35毫米

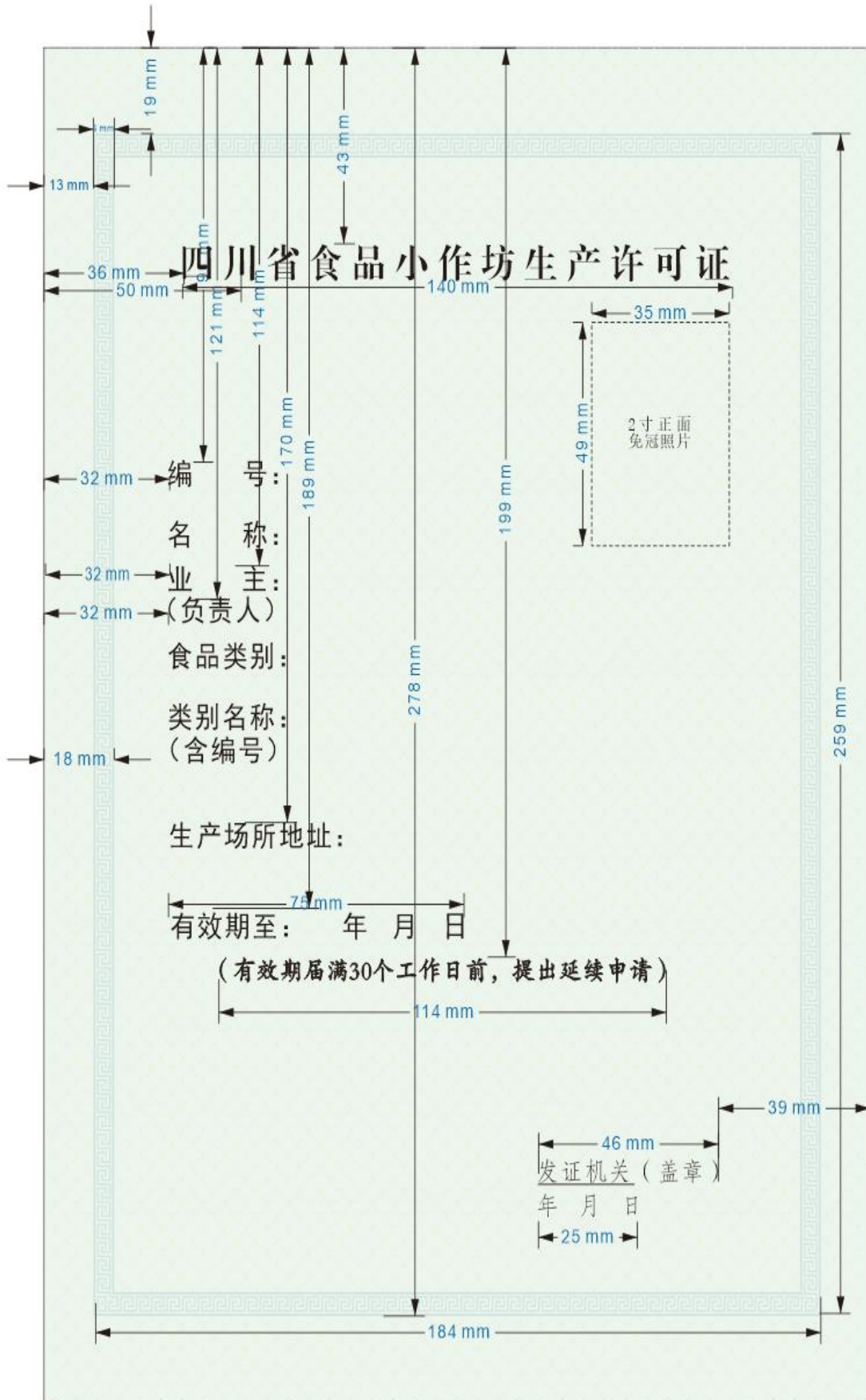
14. 发证机关（盖章） 年 月 日

区域：从距离许可证左边缘125毫米，上边缘243毫米处开始；年 月 日换行连续排列间隔6毫米；

表示：字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）；

15. “四川省食品小作坊生产许可证”证面另需打印上的所有字符

字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。



附件 11

四川省食品小作坊食品安全风险控制要点告知书

一、严格落实法律法规要求。从合法渠道购进食品原辅料、食品添加剂、包装材料和容器等产品，并按照规定存贮，确保清洁、卫生、无毒、无害。不得采购非食品原料和回收食品。

二、严格生产过程控制。生活区与生产区分开，生产经营所使用的容器、工具、设备，应当安全、无害并保持清洁，防止食品污染。生产用水使用符合国家规定的生活饮用水。不得使用不符合食品安全标准的原料、食品添加剂和食品相关产品。

三、严格食品检验控制。新生产、停产超过三个月后重新生产以及改变生产工艺后生产的首批食品，委托有资质的检验机构进行检验，检验合格后方可生产、销售。食品标签内容应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识。

食品安全风险等级被评定为高风险的食品小作坊不得从事网络食品经营。

四、保持个人卫生。从业人员应当按规定进行健康体检，持有效健康证明上岗，做好从业人员个人卫生。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，不得从事接触入口食品的工作。

五、按规定处置食品安全应急事件。对被告知、通报或者自行发现的不符合食品安全标准的食品应立即停止生产经营，下架单独存放，通知相关生产经营者和消费者，记录停止生产经营和通知情况，将有关情况报告当地市场监督管理部门。如发生食品安全事故，应当立即向当地市场监督管理部门及卫生部门报告，不得隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

_____县（市、区）市场监督管理局（盖章）

年 月 日

食品小作坊业主（负责人）签字（盖章）：

年 月 日

四川省食品小作坊安全生产提醒函

为进一步树立安全生产责任意识，特对你（单位）做好安全生产工作提醒如下。

一、严格落实主体责任。要严格遵守国家法律、法规、规定和技术标准等，采取各种手段，对生产经营活动的安全状况进行全面排查和治理，消除隐患，确保安全。

二、开展从业人员安全生产教育。做好从业人员安全生产知识培训，时间不低于最低学时要求。特别是电工作业、锅炉司炉、压力容器操作和管道操作、起重司索指挥、金属焊接作业、登高架设作业、制冷与空调作业等特种作业岗位从业人员，必须经考核合格持证上岗。

三、切实防范安全事故发生。做到三不伤害，不伤害自己、不伤害他人、不被他人伤害。正确佩戴使用劳动防护用品。做到“有台必有栏、有洞必有盖、有轴必有套、有轮必有罩”。加强用电管理，防止触电事故发生。加强消防器材检查，确保消防设施良好状态，防范火灾事故发生。

四、严格执行有限空间作业要有关规定。一是先检测，后作业，当开展具有缺氧危险的作业时，按照先检测后作业的原则，在作业开始前，须准确测定作业场空气中的含氧量，并做好记录；二是危害评估，根据测定结果采取相应的措施。三是通风，作业过程保持空气流通，严禁用纯氧进行通风换气。

五、严格执行废弃物处置有关规定。废水、废气、废渣处理设施作业要严格按照有关部门要求和操作规程规定，规范作业，防范各类事故发生。

六、严格遵守安全生产法律法规规定的其他要求。

食品小作坊业主（负责人）签字（盖章）：
年 月 日

附件 14

四川省食品小作坊生产许可现场核查记录表

食品小作坊名称：

食品类别：

类别名称：

生产场所地址：

核查日期： 年 月 日

四川省食品小作坊生产许可现场核查记录表

审查项目	审查内容	评分标准		核查得分	扣分原因
一 管理 职责 10 分	1.1 负责人熟悉食品安全相关法律法规，明确食品安全主体责任。	收集并了解相关法律法规及标准要求，有相应的食品安全管理制度。	5		
		基本法律法规及标准收集不全	-1		
		未收集	-2		
		负责人对食品安全承担的责任职责不清楚	-2		
	1.2 建立食品安全管理制度，至少建立以下制度：食品安全自查制度；索证索票、进货查验制度、供货商资质查验等制度	制度齐全	5		
		制度不全	-2		
没有相关制度		-5			
二 原料 管理 15 分	2.1 采购的食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合国家有关规定和相关标准要求，做好采购记录，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；保存采购凭据、检验合格证、供应商资质证明文件等凭证。	采购物品符合要求，有记录、凭据	5		
		采购物品符合要求，记录、凭据不全	-2		
		采购物品不符合要求	-5		
	2.2 使用的食品添加剂符合GB2760规定。	所用食品添加剂符合标准要求	5		
		所用食品添加剂超出标准规定范围	-5		
	2.3 未发现使用非食品原料或者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生产食品，或者用回收的食品作为原料生产的食品。	符合要求	5		
不符合要求		-5			

审查项目	审查内容	评分标准		核查得分	扣分原因
三 生产场所 15分	3.1 生产区内环境整洁、有序，生产区与生活区有效隔离，与垃圾场、养殖场、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持安全距离。	符合要求	5		
		生产区内环境卫生较差	-2		
		生产区与生活区没有有效隔离，未与污染源保持安全距离。	-5		
	3.2 具有与生产产品相适应的原材料存放、食品加工、成品存放等场所，生产过程能有效防止交叉污染。	符合要求。	5		
		生产场所各功能区分区不明显，生产工序略有交叉污染。	-2		
		原料存放、生产加工、成品存放场所混乱，生产工序杂乱且没有防止交叉污染措施。	-3		
	3.3 生产场所应整洁通风，有“三防”等措施；地面平坦光滑易清理，顶棚、墙面、隔断应光滑、无脱落、无污垢；门窗闭合严密，干净无损坏。	符合要求	5		
		加工场所不清洁，防护措施不到位。	-2		
		地面易起尘土、污垢多，顶棚、墙面、隔断严重脱落，门窗闭合不严密。	-3		
四 生产设施及工具 20分	4.1 配备与生产的食品品种、数量相适应的生产设备。	设备齐全且完好	5		
		设备齐全，但设备数量或功能与生产规模不适应	-2		
		设备不全或已损坏	-5		
	4.2 盛装原料、半成品、成品的容器及用具应干净卫生并使用光滑、无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制成，且易于清洁保养和消毒。	符合要求	5		
		盛装原料、半成品、成品的用具不易于清洁保养和消毒。	-2		
		使用非食品级容器、用具盛装食品。	-5		
	4.3 具有与生产需求相适应的供水和排污设施。应配备相应的工器具清洗、消毒设施或设备，车间内设置洗消间的，应与加工区分隔。	符合要求	5		
		供水和排水设施设置不合理	-2		
		洗消间脏或未与加工区分隔	-3		

审查项目	审查内容	评分标准		核查得分	扣分原因
	4.4 生产车间内存放废弃物的设施和容器标识清晰，不得与盛装产品或原料的容器混用。车间外废弃物放置场所与食品加工场所隔离，防止污染，防止虫害孳生。	符合要求	5		
		废弃物存放设施有渗漏、不易于清洁，或车间外废弃物放置场所未与食品加工场所有效隔离。	-2		
		应配备而没有配备废弃物存放设施，或废弃物存放设施与盛装产品或原料的容器混用。	-3		
五 生产 过程 控制 40 分	5.1 首次（变更）申请的产品应有有资质食品检验机构的合格检验报告。	符合规定要求	5		
		不符合规定要求	-5		
	5.2 技术操作规范或工艺规程符合要求。	有操作规范或工艺规程	5		
		操作规范或工艺规程不完整	-2		
		无操作规范或工艺规程	-5		
	5.3 记录并保存使用原辅料及食品添加剂的名称、使用量、使用日期等事项。	符合要求	5		
		记录不完整	-3		
		无各项记录	-5		
	5.4 原料、成品、包装材料等分区存放，并与墙壁、地面保持适当距离；不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存。	符合要求	5		
		存放混乱	-2		
		与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存。	-3		
	5.5 食品添加剂应有专用保存设施，专人管理，称量设备精度符合要求。使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	符合要求	5		
		食品添加剂未单独存放	-1		
		称量设备精度不符合要求	-2		
		洗涤剂、消毒剂不符合要求	-2		
	5.6 生产用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	符合要求	5		
		不符合要求	-5		
	5.7 应当有包装和标签，真实标注许可证编号、产品名称、生产地址、生产者、配料表、生产日期、保质期、储存条件、联系方式等信息。	符合要求	5		
		产品标识不完整	-2		
		无包装和标签	-5		
	5.8 直接接触食品的工作人员，应当取得健康证明。	符合规定要求	5		
		缺个别人员有效健康证明	-2		
		无人员有效健康证明	-5		

使用说明

- 1.本现场核查记录表适用于新开办食品小作坊及食品小作坊变更事项的现场核查。
- 2.核查组应按照每一项核查内容和评判标准，填写核查得分和扣分原因。
- 3.本现场核查记录表共分为管理职责（10分）、原料管理（15分）、生产场所（15分）、生产设施及工具（20分）、生产管理（40分）。五部分共22个核查项目。
- 4.评分原则：现场核查实行评分制，评分时应按照评分标准进行评分。
- 5.现场核查结论判定原则：核查项目单项得分无0且总得分 ≥ 80 分的，判定为通过现场核查。

当出现以下两种情况之一的。判定为未通过现场核查：

- （1）有一项及以上核查项目得0分；
- （2）核查项目总得分率 < 80 分的。

- 6.核查项目不适用时，视为符合要求，按最高分评分，并应在核查记录中注明“不适用”。

附件 15

四川省食品小作坊监督检查要点表 (告知页)

被检查食品小作坊名称:

生产场所地址:

检查人员姓名及执法证件名称、编号:

1.

2.

检查时间: 年 月 日

告知事项

我们是_____市场监督管理局监督检查人员,现出示执法证件。我们依法对你(单位)进行监督检查,请予配合。依照法律规定,监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的,你(单位)有权拒绝检查;对于监督检查人员有下列情形之一的,你(单位)有权申请回避:(1)系当事人或当事人的近亲属;(2)与本人或本人近亲属有利害关系;(3)与当事人有其他关系,可能影响公正执法的。

问:你(单位)是否申请回避? 答:

检查人员签字: 年 月 日

被检查单位业主(负责人)签字:

被检查单位盖章 年 月 日

四川省食品小作坊监督检查要点表

重点项（*）8项，一般项13项，共21项。

食品类别：

检查项目	序号	检查内容	结果判定	检查情况记录 (发现的问题)	备注
1.资质情况	*1.1	有效的小作坊生产许可证、营业执照和从业人员健康证明，并在生产场所显著位置公示。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	1.2	许可证上载明的食品小作坊名称、负责人、生产食品类别等许可事项与现场检查结果一致。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
2.生产环境条件	*2.1	生产加工场所内外环境整洁，生活区、生产区及库房能够按照保障食品安全的要求相分离或分隔，生产区、库房与有毒、有害场所，粪坑、垃圾场（站）、污水池、旱厕等污染源保持安全距离。远离地质灾害。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	2.2	具备与生产食品品种、数量相适应的生产设施设备，照明、通风、排水、清洗、消毒、三防（防鼠、防蝇、防虫）、存放垃圾和废弃物等设施设备能正常运行。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	2.3	洗涤剂、消毒剂符合卫生标准规定，对人体安全、无害；洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、防鼠设施设备按规定使用并单独存放、妥善保管，并与食品原辅料相隔离。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
3.进货查验及原辅料管理	*3.1	检查购买食品原料、食品添加剂、食品相关产品索证索票情况，相关资料真实、完整。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	*3.2	检查原辅料仓库，现场未发现使用过期、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅料、非食品原料生产加工食品。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	3.3	食品添加剂的使用品种、使用范围符合《食品添加剂使用标准》（GB2760）的规定，食品添加剂的保管和使用如实记录使用时间、品种及名称、用量等内容。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		

检查项目	序号	检查内容	结果判定	检查情况记录 (发现的问题)	备注
4.生产过程控制	4.1	使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货台账记录内容一致，未发现超范围生产现象。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	*4.2	食品添加剂专柜管理，明显标示。未发现超范围、超限量及非法使用食品添加剂。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	4.3	未发现生产负面清单内食品类别及被委托生产加工、分装等行为。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	4.4	查验生产台账，如实记录生产日期、规格、数量、保质期等内容。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	4.5	检查定期对生产设施设备进行清洗、消毒，对生产区及周边环境进行清理等情况，待加工食品与直接入口食品、原料与成品分开放置，未发现交叉污染。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
5.产品检验、贮存及销售	*5.1	将产品送有资质的食品检验机构按出厂检验要求进行检验。建立和保存原始检验报告记录，保存期限符合规定要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	5.2	食品原料、成品分区存放，贮存条件符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	*5.3	查验销售台账，是否如实记录销售食品的名称、规格、数量、生产日期、销售日期、购货者名称及联系方式等内容。查验白酒小作坊食品落实“双签留样”制度。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	5.4	对不符合食品安全标准的食品无害化处理或者予以销毁，并保存处理或者销毁台账。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
6.包装及标签标示管理	*6.1	生产的食品应当有包装和标签，标签如实标明相关信息，一次性使用的包装容器和材料不得循环使用，重复使用的包装容器和材料必须备有专门的清洗设备进行定期清洗、消毒，严禁使用非食品用包装容器和材料包装食品。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		

检查项目	序号	检查内容	结果判定	检查情况记录 (发现的问题)	备注
	6.2	标签应当标明食品名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、贮存条件、食品小作坊的名称、许可证编号、生产地址等。标签内容应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
7.从业人员管理	7.1	负责人和主要从业人员熟悉所生产食品的质量安全相关知识。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	7.2	从业人员上岗操作时穿戴清洁的工作衣帽，保持个人卫生，接触直接入口食品生产的人员持有有效健康合格证明，符合相关规定。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
其它检查项目 (根据实际情况自行增加)					

四川省食品小作坊监督检查结果记录表

检查单位：

编号：

被检查单位名称		生产场所 地址	
许可证号		检查次数	本年度第 次检查
食品类别		类别名称	
<p>检查内容： (检查单位规范全称)检查人员 <u>XXX</u>、<u>XXX</u> 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》《四川省食品安全条例》等规定，于 <u>XXXX</u> 年 <u>XX</u> 月 <u>XX</u> 日，对你单位进行了日常监督检查，本次监督检查依据《四川省食品小作坊监督检查要点表》共检查 <u>XX</u> 项，其中重点项 () 项，一般项 () 项。</p>			
<p>本次检查结果：发现不符合项 () 项，其中：重点项 () 项，项目序号分别是 ()；一般项 () 项，项目序号分别是 ()。</p> <p>结果处理： <input type="checkbox"/>通过检查 <input type="checkbox"/>责令整改 <input type="checkbox"/>调查处理</p> <p>上次监督检查发现问题是否整改(如未完成整改可详细说明)：是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/></p> <p>说明(可附页)：</p>			
<p>检查人员(签名)：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>		<p>被检查单位意见：</p> <p>食品小作坊业主(负责人)签字：</p> <p>食品小作坊盖章</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>	
<p>安全生产告知提醒：</p> 			

填表说明

- 1、食品小作坊名称：填写食品小作坊许可证上的名称。
- 2、食品类别及类别名称：填写食品小作坊许可证上的食品类别及类别名称。
- 3、检查结果：填写发现的不符合项目数量，包括重点项和一般项。
- 4、结果处理：对未发现不符合项的，勾选“通过检查”；对发现不符合项，但情节显著轻微不影响食品安全的，勾选“责令整改”；对发现不符合项，影响食品安全的，勾选“调查处理”。
- 5、逐项描述发现的问题并详细记录处置措施，可附页。
- 6、本表一式三份，一份反馈食品小作坊，一份留存，一份用于张贴公布。

附件 16

四川省食品小作坊食品安全静态风险因素量化分值表

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
粮食加工品	0101	小麦粉	1.通用：特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、全麦粉、其他；2.专用：营养强化小麦粉、面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉、专用全麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）、其他	低风险	13.5
	0102	大米	大米、糙米类产品（糙米、留胚米等）、特殊大米（免淘米、蒸谷米、发芽糙米等）、其他	低风险	13.5
	0103	挂面	1.普通挂面；2.花色挂面；3.手工面	低风险	13.5
	0104	其他粮食加工品	1.谷物加工品：高粱米、黍米、粳米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、苡麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米、八宝米类、混合杂粮类、其他；2.谷物碾磨加工品：玉米碴、玉米粉、燕麦片、汤圆粉（糯米粉）、苡麦粉、玉米自发粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、杂面粉、大米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉（大黄米粉）、粳米粉（糜子面）、混合杂粮粉、其他；3.谷物粉类制成品：生湿面制品、生干面制品、米粉制品、其他	低风险	14.0

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
食用油、油脂及其制品	0201	食用植物油	菜籽油、大豆油、花生油、葵花籽油、棉籽油、亚麻籽油、油茶籽油、玉米油、米糠油、芝麻油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油、其他	低风险	18.0
调味品	0301	酱油	酱油	低风险	19.0
	0302	食醋	食醋	低风险	18.0
	0304	酱类	稀甜面酱、甜面酱、大豆酱(黄酱)、蚕豆酱、豆瓣酱、大酱、其他	低风险	17.0
	0305	调味料	1.液体调味料:鸡汁调味料、牛肉汁调味料、烧烤汁、鲍鱼汁、香辛料调味汁、糟卤、调味料酒、液态复合调味料、其他;2.半固体(酱)调味料:花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱、风味酱、芥末酱、咖喱卤、油辣椒、火锅蘸料、火锅底料、排骨酱、叉烧酱、香辛料酱(泥)、复合调味酱、其他;3.固体调味料:鸡精调味料、鸡粉调味料、畜(禽)粉调味料、风味汤料、酱油粉、食醋粉、酱粉、咖喱粉、香辛料粉、复合调味粉、其他;4.食用调味油:香辛料调味油、复合调味油、其他;5.水产调味品:蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、其他	低风险	18.0
肉制品	0401	热加工熟肉制品	1.酱卤肉制品:酱卤肉类、糟肉类、白煮类、其他	高(IV)	26.0
	0401	热加工熟肉制品	2.熏烧烤肉制品;3.肉灌制品:灌肠类、西式火腿、其他;4.油炸肉制品;5.熟肉干制品:肉松类、肉干类、肉脯、其他	高(IV)	25.5

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
	0401	热加工熟肉制品	6.其他熟肉制品	高(IV)	26.5
	0404	腌腊肉制品	1.肉灌制品; 2.腊肉制品; 3.火腿制品 4.其他肉制品	高风险	23.0
方便食品	0702	其他方便食品	2.冲调类: 麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶、即食谷物粉、其他	低风险	19.5
薯类和膨化食品	1201	膨化食品	1.焙烤型; 2.油炸型; 3.直接挤压型; 4.花色型	低风险	19.0
	1202	薯类食品	1.干制薯类; 2.冷冻薯类; 3.薯泥(酱)类; 4.薯粉类; 5.其他薯类	低风险	18.0
糖果制品	1301	糖果	1.硬质糖果; 2.奶糖糖果; 3.夹心糖果; 4.酥质糖果; 5.焦香糖果(太妃糖果); 6.充气糖果; 7.凝胶糖果; 8.胶基糖果; 9.压片糖果; 10.流质糖果; 11.膜片糖果; 12.花式糖果; 13.其他糖果	低风险	17.5
茶叶及相关制品	1401	茶叶	1.绿茶: 龙井茶、珠茶、黄山毛峰、都匀毛尖、其他; 2.红茶: 祁门工夫红茶、小种红茶、红碎茶、其他; 3.乌龙茶: 铁观音茶、武夷岩茶、凤凰单枞茶、其他; 4.白茶: 白毫银针茶、白牡丹茶、贡眉茶、其他; 5.黄茶: 蒙顶黄芽茶、霍山黄芽茶、君山银针茶、其他; 6.黑茶: 普洱茶(熟茶)散茶、六堡茶散茶、其他; 7.花茶: 茉莉花茶、珠兰花茶、桂花茶、其他; 8.袋泡茶: 绿茶袋泡茶、红茶袋泡茶、花茶袋泡茶、其他; 9.紧压茶: 普洱茶(生茶)紧压茶、普洱茶(熟茶)紧压茶、六堡茶紧压茶、白茶紧压茶、花砖茶、黑砖茶、茯砖茶、康砖茶、沱茶、紧茶、金尖茶、米砖茶、青砖茶、其他紧压茶	低风险	15.5
酒类	1501	白酒	1、白酒	低风险	19.5

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
蔬菜制品	1601	酱腌菜	调味榨菜、腌萝卜、腌豇豆、酱渍菜、虾油渍菜、盐水渍菜、其他	高风险	22.5
	1602	蔬菜干制品	1.自然干制蔬菜；2.热风干燥蔬菜；3.冷冻干燥蔬菜；4.蔬菜脆片；5.蔬菜粉及制品	低风险	16.0
	1603	食用菌制品	1.干制食用菌；2.腌渍食用菌	低风险	16.0
水果制品	1701	蜜饯	1.蜜饯类；2.凉果类；3.果脯类；4.话化类；5.果丹（饼）类 6.果糕类	高风险	20.5
	1702	水果制品	1.水果干制品：葡萄干、水果脆片、荔枝干、桂圆、椰干、大枣干制品、其他；2.果酱：苹果酱、草莓酱、蓝莓酱、其他	低风险	20.0
炒货食品及坚果制品	1801	炒货食品及坚果制品	1.烘炒类：炒瓜子、炒花生、炒豌豆、其他；2.油炸类：油炸青豆、油炸琥珀桃仁、其他；3.其他类：水煮花生、糖炒花生、糖炒瓜子仁、裹衣花生、咸干花生、其他	低风险	17.0
蛋制品	1901	蛋制品	1.再制蛋类：皮蛋、咸蛋、糟蛋、卤蛋、咸蛋黄、其他；2.干蛋类：巴氏杀菌鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白片、其他；3.冰蛋类：巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冰鸡蛋白、其他；4.其他类：热凝固蛋制品、其他	低风险	17.5
淀粉及淀粉制品	2301	淀粉及淀粉制品	1.淀粉：谷类淀粉（大米、玉米、高粱、麦、其他）、薯类淀粉（木薯、马铃薯、甘薯、芋头、其他）、豆类淀粉（绿豆、蚕豆、豇豆、豌豆、其他）、其他淀粉（藕、荸荠、百合、蕨根、其他）；2.淀粉制品：粉丝、粉条、粉皮、虾味片、凉粉、其他	低风险	15.5

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	食品风险等级	分值(S)
糕点	2401	热加工糕点	1.烘烤类糕点：酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬皮类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类、烫面类、其他类；2.油炸类糕点：酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、其他类；3.蒸煮类糕点：蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类、粽子类、水油皮类、片糕类、其他类；4.炒制类糕点；5.其他类：发酵面制品（馒头、花卷、包子、豆包、饺子、发糕、馅饼、其他）、油炸面制品（油条、油饼、炸糕、其他）、非发酵面米制品（窝头、烙饼、其他）、其他	高风险	24.5
豆制品	2501	豆制品	1.发酵豆制品：腐乳（红腐乳、酱腐乳、白腐乳、青腐乳）、豆豉、纳豆、豆汁、其他	高风险	20.5
			2.非发酵豆制品：豆浆、豆腐、豆腐泡、熏干、豆腐脑、豆腐干、腐竹、豆腐皮、其他；3.其他豆制品：素肉、大豆组织蛋白、膨化豆制品、其他	高风险	21.0
蜂产品	2601	蜂蜜	蜂蜜	高风险	20.5

四川省食品小作坊食品安全 动态风险因素量化分值表

序号	风险因素类别	风险因素项目	分值
1	监督检查	监督检查发现一般项不符合	每项次 5 分
		监督检查发现重点项不符合	每项次 10 分
3	抽检监测	监督抽检发现不合格食品	每批次 10 分
4	行政处罚	因为违反食品安全法律法规仅受到责令整改处罚	每次 5 分
		因违反食品安全法律法规受到除责令整改之外的处罚	每次 10 分
5	责任约谈	食品小作坊负责人受到市场监督管理部门责任约谈	每次 5 分
6	产品召回	未实施产品召回	每次 10 分
		产品召回不彻底	每次 5 分

附件 18

四川省食品小作坊食品安全风险等级确定表

(年度) (编号)

食品小作坊信息	食品小作坊名称	
	生产场所地址	
	营业执照编号或信用代码	
	联系人及联系方式	
	年度风险等级	
静态风险	静态风险因素量化风险分值	
动态风险	动态风险因素量化风险分值	
	评定高风险等级情形	
	减分情形	
食品小作坊食品安全风险等级	风险等级得分 (静态 + 动态)	
	食品安全风险等级	<input type="checkbox"/> 低风险 <input type="checkbox"/> 中风险 <input type="checkbox"/> 较高风险 <input type="checkbox"/> 高风险
备注		
填表人签名:		审核人签名:
年 月 日		年 月 日

备注:1.食品小作坊食品安全风险等级评定原则上每年评定一次,每年1月应结合上一年度静态风险和动态风险分值情况进行评定;

2.食品小作坊食品安全风险等级评定采取动态调整,当小作坊生产的食品类别和动态风险发生变化时,应及时重新评定;

3.当风险等级发生变化时,应及时调整风险等级公示,并变更相应的管理措施.

附件 19

四川省食品小作坊食品安全风险等级公示

1、幅面要求：

四川省食品小作坊食品安全风险等级公示尺寸为高 297 毫米，宽 210 毫米

2、底色

底色颜色 CMYK=C:87， M:44， Y:16， K:0；

3、四川省食品小作坊食品安全风险等级公示

区域：从距离安全风险等级公示左边缘29毫米，上边缘20毫米开始，字间距2毫米；

表示：字体为黑体，字号为22磅，字体颜色为CMYK=C:30， M:35， Y:100， K:0。

4、食品小作坊名称：

区域：从距离安全风险等级公示左边缘25毫米，上边缘35毫米处开始，与“食品小作坊生产安全风险等级公示编号”保持两端对齐；

表示：字体为黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。

5、食品小作坊生产许可证编号：

区域：从距离安全风险等级公示左边缘25毫米，上边缘47毫米处开始，与“食品小作坊名称”保持两端对齐，安全风险等级公示编号换行连续排列；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。

6、业主（负责人）：

区域：从距离安全风险等级公示左边缘25毫米，上边缘66毫米处开始；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。

7、联系电话：

区域：从距离安全风险等级公示左边缘118毫米，上边缘66毫米处开始，与“负责人”保持对齐；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；

事项内容：紧接事项名称连续排列，字体为方正仿宋简体，字号为三号（16磅）。

8、举报电话 Complaints hotline: 12315 框

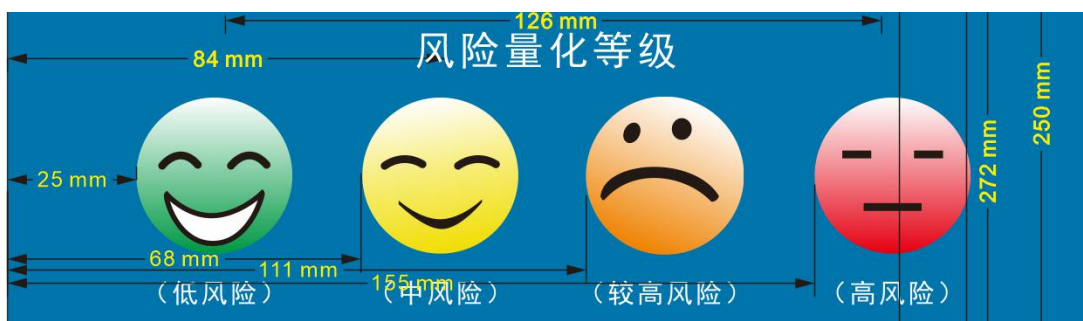
区域：从距离安全风险等级公示左边缘42毫米，上边缘88毫米处开始，框尺寸126mmx24mm

表示：举报电话字体为黑体，字号24磅；Complaints hotline字体为方正大黑简体字号：15.7磅；12315字体为arial字号为36.74。

9、风险量化等级

区域：从距离安全风险等级公示左边缘84毫米，上边缘113毫米处开始，

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）。



区域：从距离安全风险等级公示左边缘26毫米，上边缘124毫米处开始，笑脸直径为30mm，间距为13mm；

区域：（低风险）（中风险）（较高风险）（高风险）字体为黑体，字号为小二（18磅）；从距离安全风险等级公示左边缘30毫米，上边缘159毫米处开始，中间距离22mm

10、（XXXX 年度）风险等级

区域：从距离安全风险等级公示左边缘56毫米，上边缘176毫米处开始，

表示：字体为方正黑体，字号26磅。

结果框：从距离安全风险等级公示左边缘71毫米，上边缘193毫米处开始，尺寸为66mmx53mm。

11、备注：食品小作坊风险等级评定为高风险的不得从事网络食品经营，生产的食品不得入网销售。

区域：从距离安全风险等级公示左边缘15毫米，上边缘250毫米处开始；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）；品经营，生产的食品不得入网销售。换行连续排列

12、Xx 县（市、区）市场监督管理局

区域：从距离安全风险等级公示左边缘102毫米，上边缘272毫米处开始；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）

13、（盖章）

区域：从距离安全风险等级公示左边缘141毫米，上边缘281毫米处开始；

表示：字体为方正黑体，字号为小二（18磅）

备注：（脸图片）



信息公开选项：主动公开

四川省市场监督管理局办公室

2023年11月21日印发
