

其他	<p>检查结果对消费者有重要影响的，在经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表，并保存至下次监督检查；监督检查结果、市场监管部门约谈经营者情况和经营者整改情况记入食品经营者食品安全信用档案。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒；检查结果信息形成后20个工作日内向社会公开。</p>	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
食用农产品	<p>食品其他检查项目 具有食用农产品进货查验记录制度；如实记录所采购的食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者的名称、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。</p>	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
特殊食品	<p>销售特殊食品查验并保存供货者的许可资质、产品注册证书或者备案凭证、出厂检验合格证或者产品检验报告、进口产品检验检疫证明或入境货物检验检疫证明等材料。进货和销售记录能满足查验和追溯要求。注册或者备案凭证应与实际商品相符，且在有效期内；特殊食品不得与普通食品、药品混放销售。特殊食品设专柜（或专区）销售，并在专柜（或专区）显著位置设立提示牌，分别标明“保健食品销售专柜（或专区）”“特殊医学用途配方食品销售专柜（或专区）”“婴幼儿配方乳粉销售专柜（或专区）”字样，提示牌为绿底白字（黑体）。医疗机构和药品零售企业之外的经营者未销售特定全营养配方食品；对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉采取醒目提示或者提前下架等措施；未发现通过健康咨询、宣传资料等任何方式虚夸大宣传特殊食品；不得宣传声称婴幼儿配方食品全部或者部分替代母乳。</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>		
相关主体检查项目				
集中交易市场开办者、柜台出租者和展销会举办者	<p>食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者在市场开业或者展销会举办前向所在地县级市场监管部门书面报告；定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查；发现入场食品经营者有违反食品安全法规定的行为，及时制止并立即报告所在地县级市场监管部门；食用农产品批发市场配备检验设备和检验人员或者委托符合食品安全法规定的食品检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验；食用农产品批发市场开办者发现不符合食品安全标准的食用农产品时，要求销售者立即停止销售，并向市场监管部门报告。</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>		
网络食品交易第三方平台提供者	<p>在通信主管部门批准后30个工作日内向所在地省级市场监管部门备案并取得备案号；具有食品安全相关制度，明确上网食品销售者食品安全管理责任，并在网络平台公开；设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员；建立上网食品销售者档案，对上网食品销售者进行实名登记，并对其食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表等材料进行审查；对平台上的食品经营行为及信息进行检查。发现存在食品安全违法行为，及时制止，并向所在地县级市场监管部门报告。</p>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>		
从事食品贮存业务的非食品生产经营者	<p>从事冷藏冷冻食品贮存业务的，自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级市场监管部门备案；保证食品贮存条件符合食品安全的要求，加强食品贮存过程管理；留存委托方的食品生产经营许可证复印件（或仅销售预包装食品备案信息采集表）。如实记录委托方的名称、统一社会信用代码、地址、联系方式以及委托贮存的冷藏冷冻食品名称、数量、时间等内容。记录和凭证的保存期限不得少于贮存结束后2年；场所环境及设施设备符合相关要求，具体见食品通用检查相关项目。</p>	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		

需要记录的问题:

单位负责人签名:

马增良

2026年3月4日

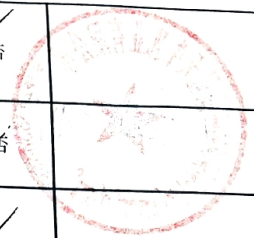
食品生产监督检查要点表

检查人员: 袁金洪 . 李静

被检查单位: 新疆天牛乳业



序号	检查项目	监督检查内容	是否存在问题	具体问题	整改措施	备注
1	食品生产者资质	合法主体资质, 生产许可证在是否齐全有效; 是否配备食品安全总监和食品安全员。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否			
	生产环境条件 (厂区、车间、设施、设备)	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施, 卫生间保持清洁, 未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通, 通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行, 存放垃圾、废弃物的设备设施标识清晰, 有效防护, 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存, 与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置, 并有相应的使用记录, 准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。有空气净化要求的, 应当符合相应要求, 并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否			
	进货查验	查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等; 供货者无法提供有效合格证明文件的, 有检验记录, 建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录, 生产特殊食品使用的原料、食品添加剂与注册或备案的技术要求一致。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否			
	生产过程控制	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、进货查验记录内容一致, 建立和保存生产投料记录, 包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等, 工作人员穿戴工作衣帽, 洗手消毒后进入生产车间。生产车间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品, 食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的, 按规定报告。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否			
	委托生产	委托方、受托方具有有效证照, 委托生产的食品、食品添加剂符合法律、法规、食品安全标准等规定, 委托生产的食品标签清晰标注委托方、受托方的名称、地址、联系方式等信息, 委托方持有保健食品注册证书或注册转备案凭证, 受托方具备相应的生产能力且能完成生产委托品种的全部生产过程。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否			
	产品检验	企业自检的, 具备与所检项目适应的检验室和检验能力, 有检验相关设备及化学试剂, 检验仪器按期检定或校准, 不能自检的, 委托有资质的检验机构进行检验, 有与生产产品相应的食品安全标准文本, 按照食品安全标准规定进行检验, 对出厂的婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品等按照要求批批全项目自行检验, 每年对全项目检验能力进行验证。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否			

7	贮存及交付控制	食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求，食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理，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，有出厂记录，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。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				
8	不合格食品管理和食品召回	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，实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监管部门报告，有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				
9	标签和说明书	预包装食品包装有标签，标签标注的事项完整、真实，食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，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，未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能，特殊食品标签、说明书内容与注册或备案的内容要求一致，符合相关法律法规要求。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				
10	食品安全自查	建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价，对自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监管管理部门报告，定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级以上人民政府市场监督管理部门提交自查报告，自查发现问题整改率达100%。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				
	从业人员管理	建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员，有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗，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，建立并执行从业人员健康管理制，从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明，符合相关规定。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				
	信息记录和追溯	建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录，未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况，建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				
	食品安全事故处置	有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患，发生食品安全事故的，对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，并向事故发生地市场监督管理部门报告。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				
	前次监督检查发现问题整改情况	对前次监督检查发现的问题完成整改。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>				

问题需要说明的:

企业负责人签名: 邵年斌

2026年2月28日