

申报使用溧湖商标企业评审表

依据溧湖大米标准和质量控制办法及商标管理办法细则

自查项目	序号	自查要点	自查结果	得分
1. 申报条件	1.1	本企业必须是南京市溧水区粮食行业协会会员企业	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	1.2	使用“溧湖大米”商标的商品必须符合国家标准 GB/1354《大米》和南京市溧水区粮食行业协会《溧湖大米团体标准》T/LSLX001-2020 的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3分	
	1.3	企业稻米质量快速检验设施齐全，质量管理体系健全，品质控制严格，生产记录完整，通过质量、环境、食品安全等体系认证，产品质量和责任可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3分	
	1.4	企业至少拥有 500 亩单一品种优质稻米生产基地，产品必须符合《溧湖大米团体标准》	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3分	
	1.5	企业具有一定的粮食仓储能力，拥有凉米仓(有低温或准低温)成品仓，科学储粮水平较高，能够保障大米质量保质保鲜。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	1.6	企业营销措施得力，售后服务制度健全，客户投诉处理及时规范，顾客满意度比较高。(见顾客满意度调查表)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3分	
	1.7	经营守法，粮食流通统计数据真实有效，近三年信用等级 A+级以上，无安全生产责任事故，无受到行政处罚，财务状况良好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3分	
	1.8	年大米生产能力 2 万吨以上，年大米产销量 1 万吨以上；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
2. 生产环境	2.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁，与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	

	2.2	更衣室保持清洁，设置有专门的消毒洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 更衣、洗手、干手、消毒设备、设施满足正常使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	2.3	通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	2.4	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，并有相应的使用记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	2.5	生产场所有防鼠、防蝇、防虫害、防雀装置，无虫害迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3分	
	2.6	厂区和周边环境卫生整洁干净，无散养和圈养家禽养殖。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3分	
3、服从区粮食行业协会监管和公司管理、守法经营	3.1	接受粮食行业协会和公司监督，服从公司管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	3.2	准时参加协会和公司的会议。 积极参加协会组织的各项贸易和产品展示活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 3分	
	3.3	配合上级主管部门和公司对粮食安全、生产安全、储备库存的检查。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	3.4	诚信、守法经营，不和经销商按潜规则坑害消费者。 收购实行明码标价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	3.5	产品实行正版正货，维护公司品牌，不参假制假售假。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
4. 进货查验	4.1	查验食品原辅料、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明等文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	4.2	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	4.3	建立和保存食品原辅料、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	5.1	使用的原辅料、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	5.2	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。在追溯码中能随时查验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	5.3	严禁使用超期原料、回收食品、超过保质期的食品原料生产食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	

5. 过程控制	5.4	生产或使用的食品原料，限于国家卫生行政部门公告的新食品原料范围内	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	5.5	生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	5.6	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	5.7	生产现场未发现人流、物流交叉污染。未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	5.8	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	5.9	生产设备、设施定期维护保养并做好记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	5.10	工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内没有与生产无关的物品，员工洗手消毒后进入生产车间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
6. 贮存交付	6.1	原辅料贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	6.2	熏蒸，除杀药品有独立贮存室，明显标示，专人管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	6.3	不合格品应在划定区域存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	6.4	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。仓库温湿度应符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	6.5	有销售台账，台账记录真实、完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
7. 不合格品管理和召回	7.1	建立和保存不合格品处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	7.2	实施不安全食品召回，有召回计划、公告等相应记录。召回食品有处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	

8. 人员管理	8.1	有食品安全管理人员、检验人员、负责人，及其培训和考核记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	8.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	8.3	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，符合相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	8.4	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
9. 事故处置	9.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	9.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
	9.3	发生食品安全事故的，有处置记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 2分	
其他问题：				
评审得分		被评审企业签字 (盖章)		
评审人员签名				

注：1、总分为 100 分，评审得分达到 85 分为基本符合，90 分以上为符合。

2、评审满意度是 85 分为一般、90 分为较满意、95 分以上满意。

南京市溧水区粮食行业协会

2020 年 9 月 8 日