附件2

十五运会和残特奥会食品供应单位申请表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 基本信息 | | | | | |
| 企业（基地）名称 |  | | 企业性质 |  | |
| 注册地址 |  | | 生产地址 |  | |
| 组织机构代码 |  | 企业注册资金 |  | 成立时间 |  |
| 法定代表人（负责人） |  | 联系人及电话 |  | 生产场地面积（㎡） |  |
| 员工（人） |  | 检测人员（人） |  | 检测仪器（台/套） |  |
| 冷（藏）库/仓库（m³） |  | 配送车辆（辆） |  | 冷藏车辆（辆） |  |
| 认证情况 | | | | | |
| 认证情况 | 发放机构 | | 认证内容 | | |
|  |  | |  | | |
|  |  | |  | | |
|  |  | |  | | |
| 供应产品信息 | | | | | |
| 产品种类 | 产品名称 | | 产地 | 备注 | |
|  |  | |  |  | |
|  |  | |  |  | |
|  |  | |  |  | |
| 其他情况 | | | | | |
| 1.是否有供奥运、供国家或省市大型活动食品经历 □是□否 | | | | | |
| 产品类别 | 产品名称 | 活动名称 | | | 备注 |
|  |  |  | | |  |
|  |  |  | | |  |
|  |  |  | | |  |
| 2.其他需要说明的情况： | | | | | |
| 申报企业（基地）意见：  公章  年 月 日 | | | | | |
| 企业所在地行业主管部门初审意见：  公章  年 月 日 | | | | | |
| 市执委会审核意见： 公章  年 月 日 | | | | | |

附件3

十五运会和残特奥会食品供应单位

现场核查报告

一、现场核查结论

现场核查正常开展，经综合评价，本次现场核查的结论是：

□符合要求

□不符合要求

二、现场核查存在的问题

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 问题描述 | 备注 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

以上问题要求于 年 月 日前完成整改，并向核查组提交整改报告。

核查人员签名： 企业负责人签名（盖章）：

年 月 日 年 月 日

（本报告一式二份，企业和核查机构各留存1份）

附件4

十五运会和残特奥会食品供应单位

现场核查表

一、食材供应商

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 是否符合 |
| 1.1 | 持有合法有效的《营业执照》《食品经营许可证》或备案证明（仅销售预包装食品）。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 1.2 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得健康证明后方可上岗工作。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 2.1 | 具有与食材供应食品品种、数量相适应的分拣、贮存、经营场所以及设备、设施。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 2.2 | 具备相应检测能力的检测人员和检测室。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 2.3 | 具备相应数量和监控、温控设备的冷链运输车辆和运输配送能力。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 3 | 严格落实进货查验和留存供货商的证照（营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证），产品的检测报告（六大类食材含食源性兴奋剂检测报告）或合格证明材料以及进货票据等。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4 | 所有食材供应商及其上游企业均有出入库信息。直接从产地进货的，必须有合法有效的营业执照、承诺达标合格证或者其他质量合格凭证，食用农产品实行“批批检 ”（快检）。预包装食品要求提供生产厂家同批次的检测报告。禁止销售“三无食品”、过期、变质、伪劣食品。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 5 | 近三年经营信用情况良好，未被政府有关部门处罚，未列入相关“黑名单”。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 6 | 供应商法定代表人、总经理、负责人及重要岗位工作人员政治素质好、作风正派，遵纪守法、照章纳税缴费，企业信用档案中无不良记录。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 7 | 有承接类似重大活动或民生保供任务等大规模保供经验者优先。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |

二、种植基地

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 是否符合 |
| 1.1 | 近三年内官方质量安全监督抽检无不合格样品 | □符 合  □不符合 |
| 1.2 | 基地生产环境达到标准要求 | □符 合  □不符合 |
| 1.3 | 生产基地内及附近无影响质量安全污染源 | □符 合  □不符合 |
| 1.4 | 企业生产经营及信誉无不良记录 | □符 合  □不符合 |
| 1.5 | 不存在弄虚作假 | □符 合  □不符合 |
| 2.1 | 是地级市及以上的重点龙头企业或农民合作社示范社 | □符 合  □不符合 |
| 2.2 | 曾为大型赛事或重要会议供应过产品且提供合同等证明材料 | □符 合  □不符合 |
| 2.3 | 有“二品一标”认证或欧盟认证 | □符 合  □不符合 |
| 3 | 具备合法的生产经营主体资质，营业执照、税务登记证、信用代码证等证照齐全。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4.1 | 企业有与供应需求量相适应的产品品质和基地规模，有独立基地，生产设施齐全，场容场貌整洁。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4.2 | 企业有三年以上从事种植生产经历，具备标准化生产的成熟技术路线和生产模式，并有足够的生产及管理人员。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4.3 | 企业应具备质量安全检测室，配备必要的农药残留检测仪器设备，有专门检测人员，检测结果记录真实完整。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |

三、畜禽养殖基地

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 是否符合 |
| 1.1 | 近三年内官方质量安全监督抽检无不合格样品 | □符 合  □不符合 |
| 1.2 | 基地所在地近三年未发生过非洲猪瘟、牲畜口蹄疫、高致病性禽流感、小反刍兽疫等农业农村部规定的重大动物疫情 | □符 合  □不符合 |
| 1.3 | 生产基地内及附近无影响质量安全污染源 | □符 合  □不符合 |
| 1.4 | 企业生产经营及信誉无不良记录 | □符 合  □不符合 |
| 1.5 | 不存在弄虚作假 | □符 合  □不符合 |
| 2.1 | 是市级及以上的畜禽养殖重点龙头企业或农民合作社示范社 | □符 合  □不符合 |
| 2.2 | 曾为大型赛事或重要会议供应过产品并提供合同等证明材料 | □符 合  □不符合 |
| 2.3 | 通过省级或国家级无疫小区或动物疫病净化场验收 | □符 合  □不符合 |
| 2.4 | 有绿色食品、有机食品、地理标志认证或欧盟认证 | □符 合  □不符合 |
| 3.1 | 具备合法的生产经营主体资质，营业执照、税务登记证、信用代码证等证照齐全。 | □符 合  □不符合 |
| 3.2 | 符合《动物防疫条件审查办法》相关要求 | □符 合  □不符合 |
| 3.3 | 有当地县级以上农业农村主管部门或行政审批部门核发的《动物防疫条件合格证》 | □符 合  □不符合 |
| 4.1 | 基地距离村、镇居住点、集贸市场以及其他畜禽场、屠宰场1km以上 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4.2 | 养殖小区有净道和污道，主要功能区分明显，包括生活区、办公区、生产区、隔离区，不同功能区间相互隔离。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 5.1 | 企业有与供应需求量相适应的产品品质和养殖基地规模 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 5.2 | 具有独立养殖基地和基础设施，水电配套，场容场貌整洁，运输道路畅通 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 5.3 | 企业有三年以上从事畜禽养殖生产经历，具备标准化生产的成熟技术路线和生产模式，并有足够的生产及管理人员 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 5.4 | 具备质量安全检测室，配备必要的药物残留检测设备，有专门人员，检测结果记录真实完整。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |

1. 畜禽屠宰企业

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 是否符合 |
| 1.1 | 近三年内官方质量安全监督抽检无不合格样品 | □符 合  □不符合 |
| 1.2 | 生产基地内及附近无影响质量安全污染源 | □符 合  □不符合 |
| 1.3 | 企业生产经营及信誉无不良记录 | □符 合  □不符合 |
| 1.4 | 不存在弄虚作假 | □符 合  □不符合 |
| 2.1 | 获得国家级农业产业化经营重点龙头企业荣誉称号 | □符 合  □不符合 |
| 2.2 | 曾为大型赛事或重要会议供应过产品且提供合同等证明材料 | □符 合  □不符合 |
| 2.3 | 企业检测实验室通过CNAS认证 | □符 合  □不符合 |
| 2.4 | 集养殖、屠宰、运输为一体 | □符 合  □不符合 |
| 2.5 | 企业产品有绿色食品、有机食品、地理标志认证或欧盟认证中一项以上认证证书 | □符 合  □不符合 |
| 3.1 | 具备合法的生产经营主体资质，营业执照、税务登记证、信用代码证等证照齐全 | □符 合  □不符合 |
| 3.2 | 猪牛羊屠宰企业具备属地市级人民政府核发的定点屠宰证书，家禽屠宰企业经市级农业农村主管部门备案 | □符 合  □不符合 |
| 3.3 | 符合《动物防疫条件审查办法》相关要求 | □符 合  □不符合 |
| 3.4 | 取得《动物防疫条件合格证》 | □符 合  □不符合 |
| 3.5 | 供应有清真要求的动物制品的屠宰企业，具备相关部门核发的清真食品加工资质。 | □符 合  □不符合  □不涉及 |
| 4.1 | 屠宰企业应为现代化大型肉品企业，有三年以上从事屠宰加工经历，企业屠宰加工过程中验收、屠宰、分割、包装、贮存和运输等环节的场所、设施设备符合《食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》（GB12694-2016） | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4.2 | 生猪屠宰企业是设区市以上A类定点屠宰企业 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4.3 | 基本技术条件符合《畜类屠宰加工通用技术条件》（GB/T17237-2008），配备完备的监控设备设施，对畜禽进厂、生产加工、检验检疫过程及产品出厂实现全程监控 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4.4 | 企业应具备产品质量安全检测室，配备必要的检测设备和专门检测人员，检测结果记录真实完整。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |

五、水产品养殖基地

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 是否符合 |
| 1.1 | 近三年内官方质量安全监督抽检无不合格样品 | □符 合  □不符合 |
| 1.2 | 养殖用水符合《无公害食品淡水养殖用水水质标准（NY5051-2001）》 | □符 合  □不符合 |
| 1.3 | 生产基地内及附近无影响质量安全污染源 | □符 合  □不符合 |
| 1.4 | 企业生产经营及信誉无不良记录 | □符 合  □不符合 |
| 1.5 | 不存在弄虚作假 | □符 合  □不符合 |
| 2.1 | 是地级市及以上的水产重点龙头企业或农民合作社示范社 | □符 合  □不符合 |
| 2.2 | 曾为大型赛事或重要会议供应过产品且提供合同等证明材料 | □符 合  □不符合 |
| 2.3 | 获得农业农村部水产健康养殖与生态养殖示范区认定 | □符 合  □不符合 |
| 2.4 | 取得绿色食品、有机食品、地理标志认证或欧盟认证 | □符 合  □不符合 |
| 3 | 具备合法的生产经营主体资质，营业执照、税务登记证、信用代码证等证照齐全。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4 | 水源水质符合《渔业水质标准》（GB11607-1989）,养殖用水符合《无公害食品淡水养殖用水水质标准（NY5051-2001）》。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 5.1 | 企业有与供应需求量相适应的产品品质和养殖基地规模，有独立基地和基础设施，水电配套，场容场貌整洁，水产品运输道路畅通 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 5.2 | 企业有三年以上从事水产品养殖生产经历，具备水产品标准化生产的成熟技术路线和生产模式，并有足够的生产及管理人员。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 5.3 | 企业应具备水产品质量安全监测室，配备必要的药物残留监测设备，有专门人员，检测结果记录真实完整。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |

六、供会食品生产企业

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 是否符合 |
| 1 | 具有合法有效的营业执照、食品生产许可证，食品生产许可类别应与供应食品品种相匹配。近3年未有食品安全相关行政处罚案件。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 2 | 具有与供会食品品种、数量相适应的食品生产加工场所、设备或设施、检验室和检验能力。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 3.1 | 具有健全的食品安全管理制度，配备相适应的食品安全管理人员。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 3.2 | 建立食品安全风险管控清单，并建立实施食品安全“日管控、周排查、月调度”工作机制。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 3.3 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员取得健康证明后方可上岗工作。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 4 | 严格执行严格原料进货查验、生产加工过程控制、原料与成品出厂检验控制、运输和交付控制等管理制度。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 5 | 建立食品储存运输管理制度，储存运输能力满足供应需求。 | □符 合  □基本符合  □不符合 |
| 6.1 | 是大型食品生产企业 | □符 合  □不符合 |
| 6.2 | 取得HACCP、GMP、ISO22000等食品安全管理体系认证 | □符 合  □不符合 |
| 6.3 | 曾为大型赛事或重要会议供应过食品 | □符 合  □不符合 |

（本表一式二份，企业和核查机构各留存1份）