

**加工产品调查表**

**申请人（盖章）**

**申 请 日 期 年 月 日**

**中国绿色食品发展中心**

填表说明

1. 本表适用于按照绿色食品标准生产的植物、动物和微生物原料收获或外购入库后，进行的加工、包装、储藏和运输的全过程，包括食品和饲料。如米面及其制品、食用植物油、肉食加工品、乳制品、酒类、全价饲料和预混料等。
2. 本表无盖章、签字无效。
3. 本表应如实填写，所有栏目不得空缺，未填部分应说明理由。
4. 本表的内容可打印或用蓝、黑钢笔或签字笔填写，语言规范准确、印章（签名）端正清晰。
5. 本表可从<http://www.moa.gov.cn/sydw/lssp/>下载，用A4纸打印。
6. 本表由中国绿色食品发展中心负责解释。

一 加工产品基本情况

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **产品名称** | **商标** | **年产量（吨）** | **包装规格** | **备注** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

二 加工厂环境基本情况

|  |  |
| --- | --- |
| **加工厂地址** |  |
| **加工厂是否远离工矿区和公路铁路干线？** |  |
| **加工厂周围5km，主导风向的上风向20km内是否有工矿企业、医院、垃圾处理场等？** |  |
| **绿色食品生产区和生活区域是否具备有效的隔离措施？请具体描述。** |  |

注:相关标准见《绿色食品 产地环境质量》（NY/T391）

三 加工产品配料情况

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **产品名称** |  | **年产量（吨）** |  | **出成率（%）** |  |
| **主辅料使用情况表** |
| **名称** | **比例（%）** | **年用量（吨）** | **来源** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **添加剂使用情况** |
| **名称** | **比例(‰)** | **年用量(吨)** | **用途** | **来源** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **加工助剂使用情况** |
| **名称** | **有效成分** | **年用量(吨)** | **用途** | **来源** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **是否使用加工水？请说明其来源、年用量（吨）、作用，并说明是否使用净水设备。** |  |
| **主辅料是否有预处理过程？如是，请提供预处理工艺流程、方法、使用物质名称和预处理场所。** |  |

注：1.相关标准见《绿色食品 食品添加剂使用准则》（NY/T392）和《绿色食品 畜禽饲料及饲料添加剂使用准则》（NY/T471）；

2.主辅料“比例（%）”应扣除加入的水后计算。

四 加工产品配料统计表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **配料** | **名称** | **合计年用量（吨）** | **备注** |
| **主辅料** |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **添加剂****(食品级□****饲料级□)** |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

五 产品加工情况

|  |
| --- |
|  **工艺流程及工艺条件** |
| **各产品加工工艺流程图（应体现所有加工环节，包括所用原料、添加剂、加工助剂等），并描述各步骤所需生产条件（温度、湿度、反应时间等）：** |
| **请选择产品加工过程中所采用的处理方法及工艺：****□机械 □冷冻 □加热 □微波 □烟熏 □微生物发酵工艺****□提取 □浓缩 □沉淀 □过滤 □其他：** **如果采用了提取工艺，请列出所使用的溶剂：****□水 □乙醇 □动植物油 □醋 □正己烷等有机溶剂****□二氧化碳 □氮 □羧酸 □其他：** **如果采用了浓缩工艺，请列出浓缩方法：****□蒸发浓缩 □膜浓缩 □冷冻浓缩 □结晶 □真空浓缩** **□其他：** |
| **是否建立生产加工记录管理程序？** |  |
| **是否建立批次号追溯体系？** |  |

六 包装、储藏、运输

|  |  |
| --- | --- |
| **包装材料（来源、材质）、包装充填剂** |  |
| **包装使用情况** | **□ 可重复使用 □ 可回收利用 □ 可降解** |
| **是否设计了产品预包装示样？** |  |
| **库房是否远离粉尘、污水等污染源和生活区等潜在污染源？** |  |
| **库房建筑材料（墙体、房顶、地面）、设施结构和质量是否符合相应食品类别的贮藏设施的规定？** |  |
| **是否建立贮藏设计管理记录程序和批次号追溯体系？** |  |
| **库房数量、容积及类型（常温、冷藏或气调等）** |  |
| **申报产品是否与常规产品同库储藏？如是，请简述区分方法。** |  |
| **是否借用储藏库？如是，请提供其库房地址、数量、容积、类型（常温、冷藏或气调等）。** |  |
| **申请人是否自有交通工具运输产品？** |  |
| **申请人运输申报产品专车专用？** |  |
| **申报产品运输过程中是否需要采取控温措施？** |  |
| **是否承租交通工具运输？如是，请提供货运公司名称、载重规格、运输频率。** |  |

注：相关标准见《绿色食品 包装通用准则》(NY/T 658)和《绿色食品 贮藏运输准则》(NY/T 1056)

 七 平行加工

|  |  |
| --- | --- |
| **是否存在平行生产？如是，请列出常规产品的名称、执行标准和生产规模。** |  |
| **常规产品及非绿色食品产品在申请人生产总量中所占的比例？** |  |
| **请详细说明常规及非绿色食品产品在工艺流程上与绿色食品产品的区别。** |  |
| **在原料运输、加工及储藏各环节中进行隔离与管理，避免交叉污染的措施。** | **□ 从空间上隔离 (不同的加工设备)** **□ 从时间上隔离 (相同的加工设备)****□ 其他措施，请具体描述：** |

八 设备清洗、维护及有害生物防治

|  |  |
| --- | --- |
| **加工过程中加工车间、设备所需使用的清洗、消毒方法及物质。** |  |
| **加工过程中有害（生物、微生物）的控制方法。** |  |
| **包装车间、设备的清洁、消毒、杀菌方式方法** |  |
| **库房对杂菌、虫、鼠防治措施，所用设备及药品的名称、使用方法、用量。** |  |
| **运输用交通工具消毒措施。** |  |

 九 污水、废弃物处理情况及环境保护措施

|  |  |
| --- | --- |
| **加工过程中产生的污水的处理方式、排放措施和渠道。** |  |
| **加工过程中产生的废弃物处理措施** |  |
| **其他环境保护措施** |  |

**填表人： 内检员：**

注：内检员适用于已有中心注册内检员的申请人。

加工产品申请材料清单

1. 《绿色食品标志使用申请书》和《加工产品调查表》
2. 营业执照复印件
3. 商标注册证复印件（有必要的应提供续展证明、商标转让证明、商标使用许可证明等）
4. QS证书、食盐定点生产许可证、定点屠宰许可证、饲料生产许可证等其他国家强制要求办理的资质证书复印件（适用时）
5. 工厂所在地行政区域图（市、县或乡的行政图，标明加工厂位置）
6. 加工厂区平面布局图（包括厂区各建筑物、设备和周围土地利用情况）
7. 加工厂所使用证明文件（如为委托加工，提供委托加工合同书、委托加工厂的营业执照、QS证书）
8. 质量管理手册
9. 绿色食品生产、加工、经营者的简介；
10. 绿色食品生产、加工、经营者的管理方针和目标；
11. 管理组织机构图及其相关岗位的责任和权限；
12. 可追溯体系；
13. 内部检查体系；
14. 文件和记录管理体系。
15. 生产加工管理规程，需申请人盖章
16. 加工规程，技术参数;
17. 产品的包装材料、方法和储藏、运输环节规程；
18. 污水、废弃物的处理规程；
19. 防止绿色食品与非绿色食品交叉污染的规程（存在平行生产的企业须提交）；
20. 运输工具、机械设备及仓储设施的维护、清洁规程；
21. 加工厂卫生管理与有害生物控制规程；
22. 生产批次号的管理规程。

10.配料固定来源和购销证明

1. 对于购买绿色食品原料标准化生产基地原料的申请人需提供基地证书复印件，购销合同和发票复印件；
2. 对于购买绿色食品产品或其副产品的申请人需提供有效期内的证书复印件，购销合同和发票复印件；
3. 对于购买未获得绿色食品认证、原料含量在2％～10％的原料（食盐大于等于5%）的，申请人需提供购销合同和发票复印件，绿色食品检测机构出具的符合绿色食品标准的检测报告；
4. 对于购买未获得绿色食品认证、原料含量小于2％的原料（食盐小于5%）的申请人需提供固定来源的证明文件。
5. 生产加工记录（能反映产品生产过程和投入品使用情况）
6. 预包装食品标签设计样张（非预包装食品不必提供）
7. 加工水监测报告
8. 产品检验报告