CGFDC-JG-10/2022



**食用菌现场检查报告**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **申请人** | |  | | | | |
| **申请类型** | | **□初次申请 □续展申请 □增报申请** | | | | |
| **申请产品** | |  | | | | |
| **检查组派出单位** | |  | | | | |
| **检**  **查**  **组** | **分工** | **姓名** | **工作单位** | **注册专业** | | |
| **组长** |  |  | **种植** | **养殖** | **加工** |
| **成员** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **检查日期** | |  | | | | |

**中国绿色食品发展中心**

注：标※内容应具体描述，其他内容做判断评价

**一、基本情况**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查项目** | **检查内容** | **检查情况描述** |
| **1** | **基本情况** | 申请人的基本情况与申请书内容是否一致? |  |
| 申请人的营业执照、商标注册证、土地权属证明等资质证明文件是否合法、齐全、真实？ |  |
| 是否在国家农产品质量安全追溯管理信息平台完成注册？ |  |
| 申请前三年或用标周期（续展）内是否有质量安全事故和不诚信记录？ |  |
| ※绿色食品生产管理负责人姓名、职务 |  |
| ※内检员姓名、职务 |  |
| **2** | **基地及产品**  **情况** | ※基地位置（具体到村）、面积 |  |
| ※栽培品种名称、面积 |  |
| 基地分布图、地块分布图与实际情况是否一致？ |  |
| ※简述生产组织形式（自有基地、基地入股型合作社、流转土地、公司+合作社（农户）、全国绿色食品原料标准化生产基地） |  |
| 种植基地/农户/社员/内控组织清单是否真实有效？ |  |
| 种植合同（协议）及购销凭证是否真实有效？ |  |
| ※栽培场地（露天/竹、草棚/塑料棚/砖房/彩钢板房/其它）及设施（有控温湿设施/无控温湿设施/其它） |  |

**二、质量管理体系**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3** | **质量控制规范** | 质量控制规范是否健全？（应包括人员管理、投入品供应与管理、种植过程管理、产品采后管理、仓储运输管理、培训、档案记录管理等） |  |
| 质量控制规范是否涵盖了绿色食品生产的管理要求？ |  |
| 种植基地管理制度在生产中是否能够有效落实？相关制度和标准是否在基地内公示？ |  |
| 是否有绿色食品标志使用管理制度？ |  |
| 是否存在非绿色产品生产？是否建立区分管理制度？ |  |
| 是否涵盖了绿色食品生产的管理要求？ |  |
| **4** | **生产操作规程** | 是否包括菌种处理、基质制作、病虫害防治、日常管理、收获后、采集后运输、初加工、储藏、产品包装等内容？ |  |
| 是否科学、可行，符合生产实际和绿色食品标准要求？ |  |
| 是否上墙或在醒目位置公示？ |  |
| **5** | **产品质量追溯** | 是否有产品内检制度和内检记录？ |  |
| 是否有产品检验报告或质量抽检报告? |  |
| ※是否建设立了产品质量追溯体系？描述其主要内容 |  |
| 是否保存了能追溯生产全过程的上一生产周期或用标周期（续展）的生产记录？ |  |
| 记录中是否有绿色食品禁用的投入品？ |  |
| 是否具有组织管理绿色食品产品生产和承担责任追溯的能力？ |  |

**三、产地环境质量**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **6** | **周边环境** | ※地理位置、地形地貌 |  |
| ※年积温、年平均降水量、日照时数 |  |
| ※简述当地主要植被及生物资源 |  |
| ※农业种植结构 |  |
| ※简述生态环境保护措施 |  |
| 产地是否距离公路、铁路、生活区50 m以上，距离工矿企业1 km以上？ |  |
| 产地是否远离污染源，配备切断有毒有害物进入产地的措施？ |  |
| 是否建立生物栖息地，保护基因多样性、物种多样性和生态系统多样性，以维持生态平衡？ |  |
| 是否能保证产地具有可持续生产能力，不对环境或周边其他生物产生污染？ |  |
| 绿色食品与非绿色生产区域之间是否有缓冲带或物理屏障？ |  |
| **7** | **菇房环境** | 是否有污染源？ |  |
| 布局是否合理？ |  |
| 设施是否满足生产需要？ |  |
| ※简述清洁卫生状况 |  |
| ※简述消毒措施 |  |
| **8** | **食用菌生产**  **用水** | ※来源 |  |
| 是否定期检测？检测结果是否合格？ |  |
| ※简述可能引起水源受污染的污染物及其来源 |  |
| **9** | **环境检测项目** | 空气 | □检测 |
| □符合NY/T 1054免测要求 |
| □提供了符合要求的环境背景值 |
| □续展产地环境未发生变化免测 |
| 基质 | □检测 |
| □符合NY/T 1054免测要求 |
| □提供了符合要求的环境背景值 |
| □续展产地环境未发生变化免测 |
| 食用菌生产用水 | □检测 |
| □符合NY/T 1054免测要求 |
| □提供了符合要求的环境背景值 |
| □续展产地环境未发生变化免测 |

**四、菌种**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **10** | **菌种来源** | ※菌种来源(外购/自繁) |  |
| 外购菌种是否有标签和购买凭证？ |  |
| **11** | **菌种处理** | ※简述菌种的培养和保存方法 |  |
| ※菌种是否需要处理？简述处理方法 |  |

**五、基质**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **12** | **基质组成** | ※简述每种食用菌栽培基质原料的名称、比例、年用量 |  |
| ※基质原料来源 |  |
| 购买合同（凭证）是否真实有效？ |  |
| **13** | **基质灭菌** | ※简述基质灭菌方法 |  |

**六、病虫害和杂菌防治**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **14** | **病虫害发生**  **情况** | ※本年度发生病虫害和杂菌名称及危害程度 |  |
| **15** | **农业防治** | ※具体措施及防治效果 |  |
| **16** | **物理防治** | ※具体措施及防治效果 |  |
| **17** | **生物防治** | ※具体措施及防治效果 |  |
| **18** | **农药使用** | ※通用名、防治对象 |  |
| 是否获得国家农药登记许可？ |  |
| 农药种类是否符合NY/T 393要求？ |  |
| 是否按农药标签规定使用范围、使用方法合理使用？ |  |
| ※使用NY/T 393 表A.1规定的其他不属于国家农药登记管理范围的物质（物质名称、防治对象） |  |
| **19** | **农药使用记录** | 是否有农药使用记录？（包括地块、作物名称和品种、使用日期、药名、使用方法、使用量和施用人员） |  |

**七、采后处理**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **20** | **收 获** | ※简述作物收获时间、方式 |  |
| 是否有收获记录？ |  |
| **21** | **初加工** | ※作物收获后经过何种初加工处理（清理、晾晒、分级等）？ |  |
| ※是否使用化学药剂？说明其成分是否符合GB 2760、NY/T 393中标准要求 |  |
| ※简述加工厂所地址、面积、周边环境 |  |
| ※简述厂区卫生制度及实施情况 |  |
| ※简述加工流程 |  |
| ※是否清洗？清洗用水的来源 |  |
| ※简述加工设备及清洁方法 |  |
| ※简述清洁剂、消毒剂种类和使用方法，如何避免对产品产生的污染？ |  |
| ※加工设备是否同时用于绿色和非绿色产品？如何防止混杂和污染？ |  |
| 初加工过程是否使用荧光剂等非食品添加剂物质？ |  |

**八、包装与储运**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **22** | **包装材料** | ※简述包装材料、来源 |  |
| ※简述周转箱材料，是否清洁？ |  |
| 包装材料选用是否符合NY/T 658标准要求？ |  |
| 是否使用聚氯乙烯塑料？直接接触绿色食品的塑料包装材料和制品是否符合以下要求：  未含有邻苯二甲酸酯、丙烯腈和双酚A类物质；  未使用回收再用料等 |  |
| 纸质、金属、玻璃、陶瓷类包装性能是否符合NY/T658标准要求 |  |
| 油墨、贴标签的黏合剂等是否无毒，是否直接接触食品？ |  |
| 是否可重复使用、回收利用或可降解？ |  |
| **23** | **标志与标识** | 是否提供了含有绿色食品标志的包装标签或设计样张？(非预包装食品不必提供) |  |
| 包装标签标识及标识内容是否符合GB7718、NY/T658  标准要求？ |  |
| 绿色食品标志设计是否符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求？ |  |
| 包装标签中生产商、商品名、注册商标等信息是否与上一周期绿色食品标志使用证书中一致？（续展） |  |
| **24** | **生产资料仓库** | 是否与产品分开储藏？ |  |
| ※简述卫生管理制度及执行情况 |  |
| 绿色食品与非绿色食品使用的生产资料是否分区储藏，区别管理？ |  |
| ※是否储存了绿色食品生产禁用物？禁用物如何管理？ |  |
| 出入库记录和领用记录是否与投入品使用记录一致？ |  |
| **25** | **产品储藏仓库** | 周围环境是否卫生、清洁，远离污染源？ |  |
| ※简述仓库内卫生管理制度及执行情况 |  |
| ※简述储藏设备及储藏条件，是否满足食品温度、湿度、通风等储藏要求？ |  |
| ※简述堆放方式，是否会对产品质量造成影响？ |  |
| 是否与有毒、有害、有异味、易污染物品同库存放？ |  |
| ※与同类非绿色食品产品一起储藏的如何防混、防污、隔离？ |  |
| ※简述防虫、防鼠、防潮措施，使用的药剂种类、剂量和使用方法是否符合NY/T393规定？ |  |
| 是否有储藏设备管理记录？ |  |
| 是否有产品出入库记录？ |  |
| **26** | **运输管理** | ※采用何种运输工具？ |  |
| ※简述保鲜措施 |  |
| 是否与化肥、农药等化学物品及其他任何有害、有毒、有气味的物品一起运输？ |  |
| 铺垫物、遮垫物是否清洁、无毒、无害？ |  |
| 运输工具是否同时用于绿色食品和非绿色食品？如何防止混杂和污染？ |  |
| ※简述运输工具清洁措施 |  |
| 是否有运输过程记录？ |  |

**九、废弃物处理及环境保护措施**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **27** | **废弃物处理** | 污水、农药包装袋、垃圾等废弃物是否及时处理？ |  |
| 废弃物存放、处理、排放是否对食品生产区域及周边环境造成污染？ |  |
| **28** | **环境保护** | ※如果造成污染，采取了哪些保护措施？ |  |

**十、绿色食品标志使用情况（仅适用于续展）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **29** | 是否提供了经核准的绿色食品标志使用证书？ |  |
| **30** | 是否按规定时限续展？ |  |
| **31** | 是否执行了《绿色食品商标标志使用许可合同》？ |  |
| **32** | 续展申请人、产品名称等是否发生变化？ |  |
| **33** | 质量管理体系是否发生变化？ |  |
| **34** | 用标周期内是否出现产品质量投诉现象？ |  |
| **35** | 用标周期内是否接受中心组织的年度抽检？产品抽检报告是否合格？ |  |
| **36** | ※用标周期内是否出现年检不合格现象？说明年检不合格原因 |  |
| **37** | ※核实上一用标周期标志使用数量、原料使用凭证 |  |
| **38** | 申请人是否建立了标志使用出入库台账，能够对标志的使用、流向等进行记录和追踪？ |  |
| **39** | ※用标周期内标志使用存在的问题 |  |

**十一、收获统计**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **※食用菌名称** | **※栽培规模**  **（万袋/万瓶/亩）** | **※茬/年** | **※预计年收获量（吨）** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**现场检查意见**

|  |  |
| --- | --- |
| **现 场**  **检 查**  **综 合**  **评 价** |  |
| **检 查**  **意 见** | **□ 合格**  **□ 限期整改**  **□ 不合格** |
| **检查组成员签字：**  **年 月 日** | |
| **我确认检查组已按照《绿色食品现场检查通知书》的要求完成了现场检查工作，报告内容符合客观事实。**  **申请人法定代表人(负责人)签字:**  **(盖章)**  **年 月 日** | |