

# 绿色食品现场检查工作规范

## 第一章 总 则

**第一条** 为规范绿色食品现场检查工作，提升现场检查工作的质量和效率，依据《绿色食品标志管理办法》和相关法律法规要求，制定本规范。

**第二条** 本规范所称现场检查是指经中国绿色食品发展中心（以下简称“中心”）核准注册且具有相应专业资质的绿色食品检查员（以下简称“检查员”）依据绿色食品技术标准和有关法规对绿色食品申请人提交的申请材料、产地环境、产品生产等实施核实、检查、调查、风险分析和评估并撰写检查报告的过程。

**第三条** 现场检查应采用线下实地检查方式。因不可抗力无法现场实施的，省级农业农村行政管理部门所属绿色食品工作机构（以下简称“省级工作机构”）应向中心申请线上远程检查，经中心确认后组织实施，并在具备现场检查条件时补充实地检查。

**第四条** 现场检查应遵循依法依规、科学严谨、公正公平和客观真实的原则。

**第五条** 本规范适用于检查员开展境内外绿色食品现场检查工作。

## 第二章 现场检查程序

**第六条** 现场检查准备

（一）现场检查人员。组织现场检查的工作机构根据申请产品类别及生产规模，委派两名（含）以上具有相应专业资质的检查员，必要时可配备相应专业领域的技术专家，组成检查组实施现场检查。跨省级行政区域委托现场检查的应向中心备案，境外现场检查由中心组织实施。

（二）现场检查时间。检查时间应安排在申请产品生产、加工期间的高风险阶段，不在生产、加工期间的现场检查为无效检查。现场检查应覆盖所有申请产品，因生产季节等原因未能覆盖的，应实施补充检查。

（三）现场检查计划。检查组应根据申请人材料和产品生产情况，制定详细现场检查计划。检查组应与申请人沟通确定检查时间、检查要点、参会人员 and 检查人员分工等，根据生产规模、基地距离及工艺复杂程度等情况确定工作时长，原则上不少于一个工作日。

（四）现场检查通知。检查组应在现场检查前三个工作日将现场检查通知及现场检查计划发送申请人。申请人应签字确认收到通知，做好人员、档案材料等相关准备，配合现场检查工作。

（五）现场检查资料和物品准备。检查员准备绿色食品相关标准规范、国家有关法律法规等文件，现场需要填写的表格文件以及相机或手机等拍照设备。

## **第七条 现场检查实施**

现场检查包括首次会议、实地检查、随机访问、查阅文件（记录）、管理层沟通和总结会等环节。检查员对现场检查各环节、重要场所、文件记录等进行拍照、复印和实物取证，做好检查记

录。

### （一）首次会议

首次会议由检查组组长主持，申请人主要负责人、绿色食品生产负责人、各生产管理部门负责人及技术人员、绿色食品企业内部检查员（以下简称“内检员”）参加。检查组向申请人介绍检查组组成，说明检查目的、依据、范围、内容及检查安排等，与申请人进一步沟通检查计划，明确申请人需要配合的工作；申请人介绍企业组织管理情况，申请产品的产地环境和生产管理情况等，确定陪同检查人员。参会人员应签到，检查员向申请人作出保密承诺。

### （二）实地检查

实地检查是指检查组在申请人生产现场对照检查依据和申请材料，对绿色食品产地环境，生产、收获、加工、包装、仓储和运输等全过程及其场所进行现场核实和风险评估。

1. 产地环境调查。检查组依据《绿色食品 产地环境调查、监测与评价规范》（NY/T 1054）标准要求，采用资料收集、资料核查、现场查勘、人员访谈或问卷调查等多种形式，组织实施环境质量现状调查。调查内容应包括：自然地理、气候气象、水文状况、土地资源、植被及生物资源、农业生产方式、生态环境保护措施等。根据调查、了解、掌握的资料情况，对申请产品及其原料生产基地的环境质量状况进行初步分析，作出关于绿色食品发展适宜性的评价。

2. 实地检查重点。申请人种植基地、养殖基地、生产车间、库房等场所及其周边产地环境状况；绿色食品生产、加工、包装、

储运等全过程及其场所环境和产品情况；肥料、农药、兽药、渔药、饲料及饲料添加剂、食品添加剂等生产投入品存放及使用情况；作物病虫害防治管理和动物疾病治疗及预防管控情况。

3. 实地检查范围。涉及多个种植和养殖基地的，应根据申请人基地数（以村为单位）、地块数（以自然分布的区域划分）和农户数，采用 $\sqrt{n}$ 取整的方法（n 代表样本数）确定抽样数量，随机进行检查和调查。

### （三）随机访问

现场检查过程中，检查员通过对农户、生产技术人员、内检员等进行随机访问，核实申请人生产过程中对绿色食品相关技术标准的执行情况，申请人材料与生产实际的符合性。

### （四）查阅文件（记录）

检查员通过现场查阅文件（记录），了解核实申请人生产全过程质量控制规范的制定和执行情况。查阅内容包括：

1. 营业执照、食品生产许可等资质证明文件原件；
2. 质量控制规范、生产操作规程等质量管理制度文件；
3. 基地来源、原料来源等相关证明文件，包括土地权属证明、基地清单、农户清单、合同（协议）、购销凭证等；
4. 生产和管理记录文件，包括投入品购买和使用记录、销售记录、培训记录等；
5. 产品预包装设计样张（如涉及）及中心要求的其他文件。

### （五）管理层沟通

检查组对申请人质量管理体系、产地环境、生产管理、投入品管理及使用、产品包装、储藏运输等情况进行评价，通过检查

组内部沟通形成现场检查意见。如申请人产地周边有污染源、禁用物质或不明成分投入品使用迹象，或申请人存在平行生产、生产经营组织模式混乱等情况，检查组还应进行风险评估。检查组现场检查意见应先与申请人管理层进行沟通，特别是检查意见倾向于申请人本次申请不符合绿色食品相关要求时，检查组应与管理层充分沟通，达成一致意见，不一致的以检查组意见为准。

#### （六）总结会

总结会由检查组长主持。检查组长向申请人通报现场检查意见、整改内容及依据。申请人可对现场检查意见进行解释和说明，对有争议的，双方可进一步核实。

#### 第八条 提交相关材料

现场检查完成后十个工作日内，检查组应将《绿色食品现场检查报告》（附件1—6）《绿色食品现场检查会议签到表》（附件7）《绿色食品现场检查发现问题汇总表》（附件8）、绿色食品现场检查照片和申请人整改落实材料提交至组织现场检查的工作机构，与《绿色食品现场检查通知书》（附件9）《绿色食品现场检查意见通知书》（附件10）一并存档。

### 第三章 现场检查要点与要求

#### 第九条 种植产品现场检查

检查组应对申请人的基本情况、质量管理体系运行情况，种植产品的产地环境、种子（种苗）处理、作物栽培与土壤培肥、病虫草害防治、采后处理和包装储运等实际生产情况进行现场检查核实。

## （一）基本情况

### 1. 核实申请人资质。现场审查核实申请人资质证明文件原件：

（1）申请人营业执照注册日期不少于一年，经营范围涵盖申请产品类别，未被列入经营异常名录、严重违法失信企业名单，申请前三年或用标周期（续展）内无质量安全事故和不良诚信记录。

（2）商标注册证书中注册人应与申请人一致，不一致的应核查商标使用权证明材料，核定使用商品类别应涵盖申请产品。

（3）在国家农产品质量安全追溯管理信息平台完成注册。

（4）内检员应挂靠在申请人且内检员证书在有效期内。

2. 检查种植基地及产品。核实申请人基地位置及土地权属情况，基地面积和申请产品地块分布，生产组织形式；核实委托种植合同（协议）及购销凭证。

## （二）质量管理体系

1. 质量控制规范。质量控制规范科学合理，制度健全，涵盖了绿色食品生产的管理要求；基地管理制度应包括人员管理、种植基地管理、档案记录管理、绿色食品标志使用管理等制度，且应上墙或在醒目地方公示，并有效落实。

2. 生产操作规程。生产操作规程应包括种子（种苗）处理、土壤培肥、病虫草害防治、收获处理、包装与储运等；生产操作规程应符合绿色食品标准要求并有效实施；轮作、间作、套作等栽培计划合理且不影响申请产品质量安全。

3. 产品质量追溯。申请人应具备组织管理绿色食品产品生产和承担责任追溯的能力，建立产品质量追溯体系并实现产品全程

可追溯，建立产品内检制度并保存内检记录；核查可追溯全过程的上一周期或用标周期（续展）的生产记录；核查产品检验报告或质量抽检报告。

### （三）产地环境质量

1. 调查自然地理、气候气象、水文状况、土地利用情况、耕地类型、耕作方式、农业种植结构、生物多样性，了解当地自然灾害种类，生态环境保护措施等。

2. 绿色食品种植生产产地应位于生态环境良好，无污染的地区，应距离公路、铁路、生活区 50 m 以上，距离工矿企业 1 km 以上，避开工业污染源、生活垃圾场、医院、工厂等污染源。

3. 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。

4. 绿色食品种植区应有明显的区分标识，绿色食品和非绿色食品种植区域之间应设置有效的缓冲带或物理屏障，防止绿色食品生产产地受到污染。可在绿色食品种植区边缘 5 m~10 m 处种植树木作为双重篱墙，隔离带宽度 8 m 左右，隔离带种植缓冲作物。

5. 种植区应具有可持续生产能力，不对环境或周边其他生物产生污染。

6. 检查灌溉用水（如涉及）来源及灌溉、节水设施情况，灌溉水来源不应存在污染源或潜在污染源。

7. 对环境检测项目（空气、土壤和灌溉用水）和免检条件进行现场核实。

### （四）种子（种苗）

1. 核查种子（种苗）品种、来源，查看外购种子（种苗）购买发票或收据。

2. 核查种子（种苗）的预处理方法。包衣剂、处理剂等物质应符合《绿色食品 农药使用准则》（NY/T 393）要求。

3. 多年生作物嫁接用的砧木、实生苗、扦插苗（无性苗）应有明确的来源，预处理方法和使用物质应符合《绿色食品 农药使用准则》（NY/T 393）标准要求。

#### （五）作物栽培与土壤培肥

1. 了解栽培模式及周边作物种植情况，轮作、间作、套作等栽培计划符合生产实际且不影响申请产品质量安全。栽培计划应有利于土壤健康，维持或改善土壤有机质、肥力、生物活性及土壤结构、健康，减少土壤养分的损失。

2. 土壤肥力与改良。了解种植区土壤类型及肥力状况，了解土壤肥力恢复的方式（秸秆还田、种植绿肥和农家肥的使用等）、土壤障碍因素及土壤改良剂的使用情况。

3. 肥料使用。肥料使用应遵循土壤健康原则、化肥减控原则、合理增施有机肥原则、补充中微量养分原则、安全优质原则、生态绿色原则。肥料的种类、来源、用量等应符合《绿色食品 肥料使用准则》（NY/T 394）标准要求。

（1）检查商品有机肥、商品微生物肥料来源、成分、施用方法、施用量和施用时间，检查购买发票或收据等凭证。

（2）检查有机-无机复混肥、无机肥料、土壤调理剂等的来源、成分、使用方法、施用量和施用时间，检查购买发票或收据等凭证。

(3) 检查农家肥料种类、堆制方法、堆制条件及施用量，使用方式不应对地表或地下水造成污染。

(4) 确认当季作物无机氮肥、无机磷钾肥种类及用量，核算当季作物无机氮素施用量。

(5) 检查肥料使用记录，记录应包括地块、作物名称与品种、施用日期、肥料名称、施用量、施用方法和施用人员等。核实现场检查的实际情况与记录的一致性。

#### (六) 病虫草害防治

1. 调查当地常见病虫草害的发生规律、危害程度及防治方法。

2. 调查核实申请产品当季病虫草害的发生情况，申请人采取的农业、物理、生物防治措施及效果。

3. 检查种植区地块及周边、生资库房、记录档案，使用农药的种类、使用方法、用量、使用时间、安全间隔期等应符合《绿色食品 农药使用准则》(NY/T 393) 标准要求。

4. 检查农药使用记录，记录应包括地块、作物名称和品种、使用日期、药名、使用方法、使用量和使用人员等。核实现场检查的实际情况与记录的一致性。

#### (七) 采后处理

1. 了解收获方法、工具，检查收获记录。

2. 了解采后处理方式，涉及清洗的，了解加工用水来源；涉及初加工的，检查加工厂区环境、卫生情况，了解加工流程，投入品使用应符合《绿色食品 食品添加剂使用准则》(NY/T 392)

《绿色食品 农药使用准则》(NY/T 393)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760) 等标准要求。

## （八）包装与储运

1. 核查产品包装方式和包装材料。核实包装材料来源、材质，包装材料应符合《绿色食品 包装通用准则》（NY/T 658）标准要求，可重复使用或回收利用，包装废弃物应可降解。

2. 检查产品包装标签和绿色食品标志设计。包装标签标识内容应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）等标准要求，绿色食品标志设计应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求，产品名称、商标、生产商名称等应与申请书一致。

3. 对于续展申请人，还应检查绿色食品标志使用情况，包装标签中生产商、商品名、注册商标等信息应与上一周期绿色食品标志使用证书中一致。

4. 产品储藏运输过程应符合《绿色食品 储藏运输准则》（NY/T 1056）标准要求：

（1）绿色食品应设置专用库房或存放区并保持洁净卫生；根据种植产品特点、贮存原则及要求，选用合适的贮存技术和方法。

（2）储藏设施应具有防虫、防鼠、防鸟的功能，防虫、防鼠、防潮、防鸟等用药应符合《绿色食品 农药使用准则》（NY/T 393）要求。

（3）运输工具在运输绿色食品之前应清理干净，必要时要进行灭菌消毒处理，防止与非绿色食品混杂和污染。

（4）绿色食品不应与化肥、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。

5. 检查仓储和运输记录。记录应记载出入库产品和运输产品的地区、日期、种类、等级、批次、数量、质量、包装情况及运输方式等，确保可追溯、可查询。

#### （九）废弃物处理及环境保护措施

检查农业污水、化学投入品包装袋、农业废弃物等处理情况及环境保护措施。

#### （十）风险评估

对现场检查过程中发现问题进行风险评估。重点评估申请人质量管理体系运行中的管理风险；生产操作规程执行中的人员操作风险；肥料、农药等投入品不符合绿色食品标准要求的违规使用风险；作物生产过程中对周边环境的污染风险。

### **第十条 畜禽产品现场检查**

检查组应对申请人的基本情况和质量管理体系运行情况，养殖基地环境、畜禽来源、饲料使用、饲养管理、消毒和疾病防治、畜禽出栏或产品收集、废弃物处理、包装和储运等实际生产情况进行现场检查核实。

#### （一）基本情况

1. 核实申请人资质。现场审查核实申请人资质证明文件原件：

（1）申请人营业执照注册日期不少于一年，经营范围涵盖申请产品类别，未被列入经营异常名录、严重违法失信企业名单，申请前三年或用标周期（续展）内无质量安全事故和不良诚信记录。

（2）商标注册证书中注册人应与申请人一致，不一致的应核查商标使用权证明材料，核定使用商品类别应涵盖申请产品。

(3) 动物防疫条件合格证、定点屠宰许可证等名称应与申请人或被委托方名称一致,经营范围应涵盖申请产品相关的生产经营活动。

(4) 在国家农产品质量安全追溯管理信息平台完成注册。

(5) 内检员应挂靠在申请人且内检员证书在有效期内。

2. 养殖基地及产品。核实申请人养殖基地位置及面积,基地权属来源;核实申请人畜禽养殖品种、规模、饲养方式、生产组织形式、养殖周期等情况;核查放牧基地载畜(禽)量与基地植被承受力情况;核实放养基地的可持续生产能力及对周边生态环境的影响。

3. 委托生产情况。申请人涉及饲料委托种植和委托屠宰加工的,应检查种植和加工的委托生产情况,核实委托生产合同。

## (二) 质量管理体系

1. 质量控制规范。质量控制规范应涵盖绿色食品生产的管理要求;养殖基地管理制度应包括人员管理、档案记录管理、饲料供应与加工、养殖过程管理、疾病防治、畜禽出栏及产品收集管理、仓储运输管理、绿色食品生产与非绿色产品生产区分管理、绿色食品标志使用管理等,管理制度应在实际生产中有效落实,相关制度和标准应在基地内公示。

2. 生产操作规程。生产操作规程应包括品种来源、饲养管理、疾病防治、场地消毒、无害化处理、畜禽出栏及产品收集规程、产品初加工、投入品管理制度、包装、储藏、运输规程等内容。

3. 产品质量追溯。申请人应具备组织管理绿色食品产品生产和承担责任追溯的能力,建立产品质量追溯体系并实现产品全程

可追溯，建立产品内检制度并保存内检记录；核查可追溯全过程的上一周期或用标周期（续展）的生产记录；核查产品检验报告或质量抽检报告。

### （三）养殖基地环境质量

1. 调查养殖基地自然环境，了解养殖基地地形地貌，申请人养殖模式；核实放牧基地的草场类型、草种构成，基地载畜（禽）量和承载能力。

2. 检查放牧基地或养殖场所（圈舍）周边环境，基地应位于生态环境良好，无污染的地区，远离医院、工矿区和公路铁路干线；养殖区域内无污染源及潜在污染源；圈舍使用的建筑材料和生产设备应对人或畜禽无害。

3. 检查申请人生态保护措施建设情况，应建立生物栖息地，保护生物多样性，保证养殖基地具有可持续生产能力，粪尿等废弃物处理方式安全有效，不对环境或周边其他生物产生污染。

4. 绿色食品养殖生产区域和常规区域之间应有明显区分标识和隔离措施。

5. 调查畜禽养殖用水来源、查阅水质检验记录，检查可能引起水源污染的污染物及其来源。

6. 对环境检测项目（空气、土壤和养殖用水）免检条件进行现场核实。

### （四）畜禽来源（含种用及商品畜禽）

#### 1. 外购畜禽

（1）核查畜禽来源，查看供应方资质证明，购买发票或收据。

(2) 外购畜禽如作为种用畜禽，应了解其引入日龄，引入前疾病防治、饲料使用等情况。

## 2. 自繁自育

(1) 采取自然繁殖方式的，查看系谱档案，如为杂交，应了解杂交品种来源及杂交方式。

(2) 采用同期发情、超数排卵的，核查禁用激素类物质使用情况。

(3) 采取人工或辅助性繁殖方式的，应了解冷冻精液、移植胚胎来源，操作人员资质等。

## (五) 饲料及饲料添加剂

1. 饲料配方应与申请材料的一致。核查每个养殖阶段饲料及饲料添加剂组成成分、比例、年用量、预混料组成及比例、饲料原料来源等情况。

2. 外购饲料。应核查各饲料原料及饲料添加剂的来源、比例、年用量，饲料原料应符合绿色食品标准相关要求；查看购买协议，协议期限应涵盖一个用标周期，购买量应能够满足生产需求量；查看绿色食品标志使用证书、绿色食品生产资料证明商标使用证、绿色食品原料标准化基地证书；查看饲料包装标签中名称、主要成分、生产企业等信息。

3. 自种饲料原料。按照种植产品现场检查要点实施检查，产量应满足需求量。

4. 饲料加工。核查饲料加工工艺、设施设备、饲料配方和加工量等，应满足生产需要。

5. 对照《绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则》(NY/T 471)

核查申请人饲料及饲料添加剂使用情况：不应使用同源动物源性饲料、畜禽粪便等作为饲料原料；饲料添加剂成分应为绿色食品允许使用的品种；饲料及饲料添加剂成分中不应含有激素、药物饲料添加剂或其他生长促进剂；预混料配方、幼畜补饲饲料中各组成成分应符合绿色食品标准要求。

6. 核查畜禽饮用水，不应添加激素、药物饲料添加剂或其他生长促进剂。

7. 核查饲料存储仓库，不应有绿色食品禁用物质；仓库应有防潮、防鼠、防虫设施；核实饲料仓库化学合成药物使用情况（药物的名称、用法与用量）。

8. 核查饲料原料及添加剂出入库记录，饲料加工记录和使用记录等。

#### （六）饲养管理

1. 采取纯天然放牧方式进行养殖的，应核查其饲草面积，放牧期，饲草产量应满足生产需求量；核查补饲情况，补饲所用饲料及饲料添加剂应符合《绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则》（NY/T 471）的要求。

2. 了解申请人饲养方式，核查畜（禽）圈舍设备设施建设情况，圈舍应配备采光通风、防寒保暖、防暑降温、粪尿沟槽、废物收集、清洁消毒等设备或措施；应根据不同性别、不同养殖阶段进行分舍饲养；应建有足够的活动及休息场所。

3. 核查申请人饲养管理制度落实情况。申请人应制定绿色食品饲养管理规范，建立饲养管理档案记录；饲养管理人员应经过绿色食品生产管理培训。

4. 询问一线饲养管理人员在实际生产操作中使用的饲料、饮水、兽药、消毒剂等物质，不应使用绿色食品禁用物质。

#### （七）消毒和疾病防治

##### 1. 检查养殖和生产区域消毒制度建设和运行情况

（1）核实生产人员进入生产区更衣、消毒管理制度及记录，非生产人员出入生产区管理制度等。

（2）核实养殖场所和生产设备消毒制度或消毒措施的实际状况并查看相关记录。

##### 2. 检查疾病防控处理措施和执行状况

（1）调查当地常规养殖发生的疾病及流行程度，畜禽引入后预防措施。

（2）核查染疫畜禽隔离措施。

（3）对照《绿色食品 兽药使用准则》（NY/T 472）和《绿色食品 畜禽卫生防疫准则》（NY/T 473），查看疫苗接种和兽药使用记录，核查本养殖周期免疫接种状况（疫苗种类、接种时间、次数），本养殖周期疾病发生状况，核实使用药物的名称、批准文号、使用剂量、使用方法、停药期等，不应使用绿色食品禁用物质。

#### （八）活体运输及福利

1. 检查活体运输管理措施落实状况。绿色食品申请产品与常规畜禽应有区分隔离的相关措施及标识；查看运输记录，包括运输时间、运输方式、运输数量、目的地等；核查装卸及运输操作流程，不应对动物产生过度应激；运输过程不应使用镇静剂或其他调节神经系统的制剂。

2. 检查动物福利设施和措施。应供给畜禽足够的阳光、食物、饮用水、活动空间等；了解畜禽养殖过程中非治疗性手术（如断尾、断喙、烙翅、断牙等）；核实强迫喂食情况。

#### （九）畜禽出栏或产品收集

##### 1. 畜禽出栏或产品收集

（1）核查畜禽产品出栏（产品收集）标准、时间、数量、活重等相关记录；核查畜禽出栏检疫记录，不合格产品处理方法及记录。

（2）核查收集的禽蛋清洗、消毒等处理情况；消毒所用物质不应对禽蛋品质有影响。

（3）核查处于疾病治疗期与停药期内收集的蛋、奶处理措施。

（4）核查挤奶方式，挤奶前应进行消毒处理，挤奶设施、存奶器皿应严格清洗消毒且符合食品要求，了解“头三把”奶的处理。

##### 2. 初加工情况

（1）核查加工场所的位置、周围环境、畜禽产品清洗、除杂、过滤、加工水及来源、区分管理制度、卫生制度及实施情况。

（2）核查所用的设备及清洁方法，清洁剂、消毒剂种类和使用方法。

##### 3. 屠宰加工（如有涉及）

（1）核查加工厂所在位置、面积、周围环境与申请材料的一致性。

（2）核查屠宰加工流程和设施设备使用情况，待宰圈设置

应能够有效减少对畜禽的应激。

(3) 核查厂区卫生管理制度及实施情况，包括绿色食品与常规产品加工过程的区分管理、设备清洗和消毒情况、加工过程中污水处理排放情况等。

(4) 核查生产档案记录，包括出入车间记录、屠宰前后的检疫记录、不合格产品处理方法及记录、消毒记录等。

#### (十) 包装与储运

1. 核查产品包装材料使用情况。核实包装材料来源、材质，包装材料应符合《绿色食品 包装通用准则》(NY/T 658) 标准要求，可重复使用或回收利用，包装废弃物应可降解。

2. 检查产品包装标签和绿色食品标志，核查申请人提供的含有绿色食品标志的包装标签或设计样张，包装标签标识内容应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718) 等标准要求，绿色食品标志设计应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求，产品名称、商标、生产商名称等应与申请书一致。续展产品包装标签中生产商、商品名、注册商标等信息应与上一周期绿色食品标志使用证书载明内容一致。

3. 检查生产资料仓库。申请人应有专门的绿色食品生产资料存放仓库；应有明显的标识；核查仓库的卫生管理制度及执行情况；仓库内不应有绿色食品禁用物质；查看生产资料出入库记录。

4. 检查产品储藏仓库。应有专门的绿色食品产品储藏场所；其卫生状况应符合食品储藏条件；库房硬件设施应完备；若与同类非绿色食品产品一起储藏应有明显的区别标识；储藏场所应具有防虫、防鼠、防潮措施，核实仓库使用化学合成药物情况（名

称、用法与用量), 不应使用绿色食品禁用物质; 查看产品出入库记录。

5. 检查运输情况。运输工具应满足产品运输的基本要求; 运输工具、消毒处理和运输过程管理应符合绿色食品相关标准的要求; 若与非绿色食品一同运输, 应有明显的区别标识, 核查运输过程控温、控湿等措施; 查看运输记录。

#### (十一) 废弃物处理及环境保护措施

1. 核查申请人废弃物处理措施和落实情况。申请人污水、畜禽粪便、病死畜禽尸体、垃圾等废弃物应及时无害化处理, 无害化处理方式应符合国家相关规定要求。废弃物存放、处理不对生产区域及周边环境造成污染。

2. 核查申请人环境保护预防措施及落实情况。

#### (十二) 风险评估

对现场检查过程中发现问题进行风险评估。重点评估申请人质量管理体系运行中的管理风险; 生产操作规程执行中的人员操作风险; 饲料及饲料添加剂、兽药等投入品不符合绿色食品标准要求的违规使用风险; 养殖过程中对周边环境的污染风险。

### **第十一条 加工产品现场检查**

检查组应对申请人的基本情况和质量管理体系运行情况, 生产加工场所环境、生产加工过程、主辅料和食品添加剂使用、包装和储运等实际生产情况进行现场检查核实。

#### (一) 基本情况

1. 核实申请人资质。现场审查核实申请人资质证明文件原件:

(1) 申请人营业执照注册日期不少于一年，经营范围涵盖申请产品类别，未被列入经营异常名录、严重违法失信企业名单，申请前三年或用标周期（续展）内无质量安全事故和不良诚信记录。

(2) 食品生产许可证、食盐定点生产许可证、采矿许可证、取水许可证等名称应与申请人或被委托方名称一致，经营范围、批准量应涵盖申请产品相关的生产经营活动。

(3) 商标注册证书中注册人应与申请人一致，不一致的应核查商标使用权证明材料；核定使用商品类别应涵盖申请产品。

(4) 在国家农产品质量安全追溯管理信息平台完成注册。

(5) 内检员应挂靠在申请人且内检员证书在有效期内。

2. 核实生产加工场所位置和区域分布情况。申请人应具有稳定的生产场所，厂区分布图与实际情况一致。

3. 申请人涉及委托加工的，应核实委托生产情况，对被委托加工企业的生产情况进行实地现场检查，核实委托生产合同。

## （二）质量管理体系

1. 质量控制规范。质量控制规范科学合理，制度健全，能满足绿色食品全程质量控制生产管理及人员管理要求；加工管理制度应包括人员管理、生产加工管理、档案记录管理、投入品购买及使用、产品包装与储运、绿色食品标志使用管理等制度，且应上墙或在醒目地方公示，并有效落实。

2. 生产操作规程。生产操作规程应符合生产实际和绿色食品标准要求，科学、可行，包括原料验收及储存、主辅料和食品添加剂组成及比例、生产工艺及主要技术参数、产品收集与处理、

主要设备清洗消毒方法、废弃物处理、包装标识、仓储运输等内容。

3. 产品质量追溯。应具备组织管理绿色食品产品生产和承担责任追溯的能力；建立产品质量追溯体系并实现产品全程可追溯；建立产品内检制度并保存内检记录；保存了可追溯全过程的上一周期或用标周期（续展）的生产记录；核实产品检验报告或质量抽检报告。

### （三）产地环境质量

1. 调查加工场所周边环境，产地应距离公路、铁路、生活区 50 m 以上，距离工矿企业 1 km 以上。加工厂区周边环境良好，不存在对生产造成危害的污染源或潜在污染源。

2. 检查厂区环境、设施布局和卫生措施。包括加工厂内区域和设施布局，不会对加工原料、中间产品、终产品以及加工过程产生可能的危害；生产车间内生产线、生产设备可满足申请产品生产需要，卫生条件满足基本生产要求，符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)和相关产品卫生规范(如《包装饮用水生产卫生规范》《饮料生产卫生规范》《速冻食品生产和经营卫生规范》等)；设置更衣室、洗手室等缓冲间，生产车间物流及人员流动状况合理，应避免交叉污染且生产前、中、后卫生状况良好。

3. 对环境检测项目（空气、加工用水）和免检条件进行现场核实。

### （四）生产加工

1. 生产工艺（需包含具体参数和关键控制点）应与申请材料

一致且满足申请产品生产需要，无潜在的食品安全风险。

2. 生产工艺中设置了必要的监控参数和对该参数进行监控的措施和设备，以保证和监测生产正常运行。

3. 生产设备满足生产工艺的需要，不对产品造成潜在风险（如废气、废水排放等）。

4. 生产过程中各操作规程应符合绿色食品要求。

5. 各操作岗位人员应有相应资质，熟悉绿色食品生产过程中相关操作，并可获得最新的绿色食品操作技术性文件。

6. 生产过程中设置了对各关键环节的质量监控岗位和措施，如原料、中间产品和终产品检测、留样等，查看相关记录。

7. 生产过程中废弃物应有处理方案，且妥善处理。

8. 存在平行加工时，检查和询问操作人员绿色食品与常规产品区别管理措施。

#### （五）主辅料和食品添加剂

1. 主辅料、添加剂的来源、组成、配比和年用量应与申请材料一致，且符合工艺要求和生产实际，满足绿色食品产品生产需要。

2. 主辅料、添加剂的来源、组成、配比和用量应符合国家食品安全要求和绿色食品标准要求，且符合绿色食品加工产品原料的规定，采购量满足生产需求，产出率合理。主辅料、添加剂入厂前应经过检验，检验结果合格。

3. 主辅料、添加剂等购买合同、协议、领用、投料生产记录真实有效。中间产品及终产品检验报告符合相关标准要求，真实有效。生产记录完整有效。

4. 了解生产过程中使用的加工水来源、预处理方式、比例等，加工水应定期检测。

5. 了解加工清洗用水情况，包括设备清洗、管道清洗、地面清洗等。

#### （六）包装与储运

1. 核查产品包装方式和包装材料。核实包装材料来源、材质，包装材料应符合《绿色食品 包装通用准则》（NY/T 658）标准要求，可重复使用或回收利用，包装废弃物应可降解。申报产品如无包装，是否可以确保在到达消费终端时符合食品安全和绿色食品质量要求。

2. 检查产品包装标签和绿色食品标志。核查申请人提供的含有绿色食品标志的包装标签或设计样张，包装标签标识内容应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）等标准要求，绿色食品标志设计应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求，产品名称、商标、生产商名称、配料表应与申请书一致。续展产品包装标签中生产商、商品名、注册商标等信息应与上一周期绿色食品标志使用证书载明内容一致。

3. 检查生产资料仓库。申请人应有专门的绿色食品生产资料存放仓库，应有明显的标识；核查仓库的卫生管理制度及执行情况；仓库内不应有绿色食品禁用物质；查看生产资料出入库记录。

4. 检查产品储藏仓库。应有专门的绿色食品产品储藏场所，其卫生状况应符合食品储藏条件；库房硬件设施应齐备，若与同类非绿色食品产品一起储藏应有明显的区别标识；储藏场所应具有防虫、防鼠、防潮措施，核实仓库使用化学合成药物情况（名

称、用法与用量), 不应使用绿色食品禁用物质; 查看产品出入库记录。

5. 检查运输情况。运输工具应满足产品运输的基本要求; 运输工具、消毒处理和运输过程管理应符合《绿色食品 储藏运输准则》(NY/T 1056) 等绿色食品相关标准的要求; 若与非绿色食品一同运输, 应有明显的区别标识, 核查运输过程控温、控湿等措施; 查看运输记录。

### (七) 风险评估

对现场检查过程中发现问题进行风险评估。重点评估申请人质量管理体系运行中的管理风险; 生产操作规程执行中的人员操作风险; 主辅料、食品添加剂等不符合绿色食品标准要求的违规使用风险; 原料加工、成品储藏及运输、设备清洗等各环节区分管理和交叉污染的风险; 加工过程中对周边环境的污染风险。

## 第十二条 水产品现场检查

检查组应对申请人的基本情况、质量控制体系运行情况, 水产品的产地环境、苗种、饲料及饲料添加剂、肥料使用、疾病防治、水质改良、收获后处理和包装储运等实际生产情况进行现场检查核实。

### (一) 基本情况

1. 核实申请人资质。现场审查核实申请人资质证明文件原件:

(1) 申请人营业执照注册日期不少于一年, 经营范围涵盖申请产品类别, 未被列入经营异常名录、严重违法失信企业名单, 申请前三年或用标周期(续展)内无质量安全事故和不诚信记录。

(2) 商标注册证书中注册人应与申请人一致, 不一致的应

核查商标使用权证明材料，核定使用商品类别应涵盖申请产品。

(3) 在国家农产品质量安全追溯管理信息平台完成注册。

(4) 内检员应挂靠在申请人且内检员证书在有效期内。

2. 检查养殖基地及产品。核实申请人基地位置、面积和基地分布，生产组织形式；核查各申请产品养殖密度、养殖周期及产量；了解养殖方式，如湖泊养殖、水库养殖、近海放养、网箱养殖、网围养殖、池塘养殖、蓄水池养殖、工厂化养殖、稻田养殖等；了解养殖模式，如混养或套养，核查混养或套养品种及比例。

## (二) 质量管理体系

1. 质量控制规范。质量控制规范科学合理，制度健全，涵盖了绿色食品生产及人员管理要求；基地管理、档案记录管理、绿色食品标志使用管理等制度上墙或在醒目地方公示，并有效落实。

2. 生产操作规程。生产操作规程应包括环境条件、卫生消毒、繁育管理、饲料管理、疫病防治、产品收集与处理、包装标识、仓储运输、废弃物处理、病死及病害动物无害化处理等内容。

3. 产品质量追溯。申请人应具备组织管理绿色食品产品生产和承担责任追溯的能力，建立产品质量追溯体系并实现产品全程可追溯，建立产品内检制度并保存内检记录；核查可追溯全过程的上一周期或用标周期（续展）的生产记录；核查产品检验报告或质量抽检报告。

## (三) 产地环境质量

1. 调查养殖基地自然环境，了解养殖基地地形地貌；核查基地周边生态环境及可能存在的污染源，基地应距离公路、铁路、生活区 50 m 以上，距离工矿企业 1 km 以上，应符合《绿色食品

产地环境质量》(NY/T 391)标准要求；了解养殖水域的生物多样性情况，应具有可持续的生产能力。

2. 核查渔业用水来源，如存在引起养殖用水受污染的污染物，核查污染物来源及处理措施；核查养殖水域水质情况，水体不应受到明显污染，无异色、异臭、异味；了解水体更换频率及更换方法，进排水系统应有有效的隔离措施。

3. 绿色食品养殖区域和常规养殖区域之间应有有效的天然隔离或设置物理屏障；核查养殖区域使用的建筑材料和生产设备情况。

4. 对环境检测项目（空气、底泥和渔业用水）和免检条件进行现场核实。

#### （四）苗种情况

##### 1. 外购苗种

（1）查看苗种供应方相应的资质证明、购买合同（协议）及购销凭证。

（2）了解外购苗种在运输过程中疾病发生和防治情况。

（3）至少 2/3 养殖周期内应采用绿色食品标准要求的养殖方式，核查苗种投放至养殖场所时的规格，投放量应满足申请产量需求；核查苗种投放前的暂养情况及暂养周期，核查暂养场所养殖用水来源。

##### 2. 自繁自育苗种

（1）了解繁殖、培育方式；核查苗种培育周期；核查育苗场养殖用水来源；核查苗种投放至养殖场所时的规格，投放量应满足申请产量需求。

(2) 查看繁育记录。

#### (五) 饲料及饲料添加剂

##### 1. 天然饵料

(1) 野生天然饵料。饵料品种、生长情况应能满足需求量。

(2) 人工培养天然饵料。饵料来源、养殖情况、养殖过程应符合《绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则》(NY/T 471) 标准要求。

##### 2. 外购饲料及饲料添加剂

(1) 核查各饲料原料及饲料添加剂的来源、比例、年用量，购买量应满足需求量；查看饲料包装标签中名称、主要成分、生产企业等信息。

(2) 核查饲料及饲料添加剂成分中激素、药物饲料添加剂或其他生长促进剂的添加情况，应符合《绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则》(NY/T 471) 标准要求。

(3) 查看绿色食品标志使用证书、绿色食品生产资料证明商标使用证、绿色食品原料标准化基地证书；查看购买合同（协议）及购销凭证，合同（协议）有效期应在三年（含）以上，并确保至少一个绿色食品用标周期内原料供应的稳定性。

(4) 查看饲料使用记录（如出入库记录等）。

3. 自种饲料原料。种植量应满足生产需求量，应参照种植产品现场检查。

4. 饲料加工。核查加工工艺及流程、加工设施与设备及清洗、消毒情况，涉及药剂使用的，核查药剂名称、使用量、使用方法等；加工设备同时用于绿色食品和非绿色食品饲料加工的，核查

避免混杂和污染的措施。

5. 暂养阶段的饲料及饲料添加剂情况应按照本款实施核查。

#### （六）肥料使用

1. 核查肥料类别、来源、使用量、使用时间、使用方法，应符合《绿色食品 肥料使用准则》（NY/T 394）标准要求。

2. 外购肥料的，购买量应满足需求量；查看购买合同（协议）及购销凭证。

3. 查看肥料使用记录。

#### （七）疾病防治及水质改良

1. 了解当地常见疾病、流行程度；了解同种水产品易发疾病的预防措施。

2. 核查疫苗使用情况。疫苗名称、使用时间、使用方法等应符合《绿色食品 渔药使用准则》（NY/T 755）标准要求。

3. 核查渔药使用情况。药剂名称及其有效成分、防治的疾病、使用量、使用方法、停药期等，应符合《绿色食品 渔药使用准则》（NY/T 755）标准要求。

4. 核查消毒剂和水质改良剂使用情况。药剂名称、使用量、使用方法等应符合《绿色食品 渔药使用准则》（NY/T 755）标准要求。

5. 查看渔药、疫苗、水质改良剂、消毒剂等投入品使用记录。

6. 暂养阶段的疾病防治和暂养场所消毒等应按照本款实施核查。

#### （八）收获后处理

1. 捕捞

(1) 捕捞不应在疾病治疗期、停药期内进行；了解捕捞方式和捕捞使用工具，应符合国家相关规定；了解捕捞过程中减少水生生物应激的措施。

(2) 对于海洋捕捞的水产品，应符合《绿色食品海洋捕捞水产品生产管理规范》(NY/T 1891) 标准要求。

(3) 查看捕捞记录。

## 2. 初加工

(1) 核查收获后初加工处理（鲜活水产品收获后未添加任何配料的简单物理加工，如清理、晾晒、分级等）情况。

(2) 核查加工厂所在位置、面积、周围环境与申请材料的一致性；核查厂区卫生管理制度及实施情况；了解加工流程，涉及清洗的，核查清洗用水来源；核查加工设施与设备及清洗、消毒情况，涉及药剂使用的，核查药剂名称、使用量、使用方法等；加工设备同时用于绿色和非绿色产品的，核查避免混杂和污染的措施。

(3) 查看初加工记录。

3. 对于涉及水产品深加工(即加工过程中使用了其它配料或加工工艺复杂的腌熏、罐头、鱼糜等产品)的申请人，应按照加工产品现场检查要求实施现场检查。

## (九) 包装与储运

### 1. 包装

(1) 核查产品包装（周转箱）材质及来源，应符合《绿色食品 包装通用准则》(NY/T 658) 标准要求。

(2) 核查申请人提供的含有绿色食品标志的预包装标签设

计样张，包装标签标识内容应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）等标准要求，绿色食品标志设计应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求，产品名称、商标、生产商名称等应与申请书一致。续展产品包装标签中生产商、产品名称、商标等信息应与上一周期绿色食品标志使用证书载明内容一致。

## 2. 储藏

（1）检查生产资料仓库。应有专门的绿色食品生产资料存放仓库，如与常规产品生产资料同场所储藏，应有防混、防污措施及明显的区分标识；核查仓库的卫生管理制度及执行情况，应符合《绿色食品 储藏运输准则》（NY/T 1056）标准要求，使用药剂的名称、使用量、使用方法等应符合《绿色食品 农药使用准则》（NY/T 393）标准要求；查看生产资料出入库记录，应与使用记录信息对应。

（2）检查产品储藏仓库。应有专门的绿色食品产品储藏场所，如与常规产品同场所储藏，应有防混、防污措施及明显的区分标识；卫生状况应满足食品储藏条件，设施应齐备，应符合《绿色食品储藏运输准则》（NY/T 1056）标准要求；应具有防虫、防鼠、防潮措施，使用药剂的名称、使用量、使用方法等应符合《绿色食品 农药使用准则》（NY/T 393）、《绿色食品渔药使用准则》（NY/T 755）标准要求；查看产品出入库记录，应能够保证产品可追溯。

## 3. 运输

（1）核查运输过程中控温及保障或提高存活率的措施，应

符合《绿色食品 储藏运输准则》(NY/T 1056)标准要求;了解运输过程中减少水生生物应激的措施。

(2) 核查运输设备和材料情况;核查运输工具的清洁消毒处理情况;核查与常规产品进行区分离相关措施及标识。

(3) 查看运输记录,应能够保证产品可追溯。

(十) 废弃物处理及环境保护措施

1. 核查尾水、养殖废弃物、垃圾等废弃物处理措施,应符合国家相关标准。

2. 核查不合格产品处理方法及记录。

(十一) 风险评估

对现场检查过程中发现问题进行风险评估。重点评估申请人质量管理体系运行中的管理风险;生产操作规程执行中的人员操作风险;饲料及饲料添加剂、渔药等投入品不符合绿色食品标准要求的违规使用风险;养殖过程中对周边环境的污染风险。

### **第十三条 食用菌现场检查**

检查组应对申请人的基本情况、质量管理体系运行情况,栽培产品的产地环境、菇房环境、菌种来源与处理、基质制作、病虫害和杂菌防治、采后处理和包装储运等实际生产情况进行现场检查核实。

(一) 基本情况

1. 核实申请人资质。现场审查核实申请人资质证明文件原件:

(1) 申请人营业执照注册日期不少于一年,经营范围涵盖申请产品类别,未被列入经营异常名录、严重违法失信企业名单,申请前三年或用标周期(续展)内无质量安全事故和不诚信记录。

(2) 商标注册证书中注册人应与申请人一致，不一致的应核查商标使用权证明材料，核定使用商品类别应涵盖申请产品。

(3) 在国家农产品质量安全追溯管理信息平台完成注册。

(4) 内检员应挂靠在申请人且内检员证书在有效期内。

2. 检查栽培基地及产品。核实申请人基地位置及土地权属情况，基地面积和申请产品地块分布，生产组织形式；核实委托生产合同（协议）及购销凭证。

## （二）质量管理体系

1. 质量控制规范。质量控制规范科学合理，制度健全，涵盖了绿色食品生产的管理要求；栽培基地管理、档案记录管理、绿色食品标志使用管理等制度上墙或在醒目地方公示，并有效落实。

2. 生产操作规程。生产操作规程应包括菌种来源与处理、基质制作、病虫害和杂菌防治、收获处理、包装与储运等；生产操作规程应符合绿色食品标准要求并有效实施；轮作、间作、套作等栽培计划合理且不影响申请产品质量安全。

3. 产品质量追溯。申请人应具备组织管理绿色食品产品生产和承担责任追溯的能力，建立产品质量追溯体系并实现产品全程可追溯，建立产品内检制度并保存内检记录；核查可追溯全过程的上一周期或用标周期（续展）的生产记录；核查产品检验报告或质量抽检报告。

## （三）产地环境质量

1. 了解当地气候特征，调查栽培区所在地植被及生物资源、农业栽培结构，生物环境保护措施；栽培区应位于生态环境良好，无污染的地区，远离城区、工矿区和公路铁路干线，避开工业污

污染源、生活垃圾场、医院、工厂等污染源。

2. 绿色食品和常规栽培区域之间应设置有效的缓冲带或物理屏障，了解缓冲带内作物的栽培情况；生产不能对周边环境产生污染；菇房环境应布局合理、设施满足生产需要、无污染源，了解消毒措施。

3. 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。

4. 核查食用菌生产用水来源，可能引起水源污染的污染物及其来源，水质应符合《绿色食品 产地环境质量》(NY/T 391)标准要求。

5. 核实环境检测项目（空气、基质、水）及免测条件。

#### （四）菌种

1. 核查菌种品种、来源，外购菌种类型（母种、原种、栽培种）应有正规的购买发票和品种证明。

2. 核查自制菌种的培养和保存方法，应明确培养基的成分、来源。

3. 了解检查制作菌种的设备和用品，包括灭菌锅（高压、常压蒸汽灭菌锅）、接种设施、装袋机、灭菌消毒药品等。

#### （五）基质组成

1. 检查栽培基质原料名称、比例（%），主要原料来源及年用量。

2. 核查栽培基质原料的堆放场所，应符合《绿色食品 储藏运输准则》(NY/T 1056)标准要求。

3. 检查栽培基质的拌料室、装袋室、灭菌设施室、菌袋冷却

室以及接种室、培养菌室，出耳（菇）地（发菌室）清洁消毒措施，使用的物质应符合《绿色食品 农药使用准则》（NY/T 393）标准要求。

4. 检查栽培基质灭菌方法，栽培品种，栽培场地，栽培设施。

#### （六）病虫害和杂菌防治

1. 调查当地同种食用菌常见病虫害和杂菌的发生规律、危害程度及防治方法。

2. 检查申请栽培的食用菌当季发生病虫害和杂菌防治措施及效果。

3. 核查病虫害和杂菌防治的方式、方法和措施，应符合《绿色食品 农药使用准则》（NY/T 393）标准要求。

4. 检查栽培区及周边、生资库房、记录档案，核查使用农药的种类、使用方式、使用量、使用时间、安全间隔期等，应符合《绿色食品 农药使用准则》（NY/T 393）标准要求。

#### （七）采后处理

1. 了解收获的时间、方法、工具。

2. 检查绿色食品在收获时采取何种措施防止污染。

3. 了解采后处理方式，涉及投入品使用的，应符合《绿色食品 食品添加剂使用准则》（NY/T 392）《绿色食品 农药使用准则》（NY/T 393）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准要求。

4. 涉及清洗的，了解加工用水来源。

#### （八）包装与储运

1. 核查产品包装方式和包装材料。核实包装材料来源、材质，

包装材料应符合《绿色食品 包装通用准则》(NY/T 658)标准要求,可重复使用或回收利用,包装废弃物应可降解。

2. 检查产品包装标签和绿色食品标志设计。包装标签标识内容应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)等标准要求,绿色食品标志设计应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求,产品名称、商标、生产商名称等应与申请书一致。

3. 对于续展申请人,还应检查绿色食品标志使用情况,包装标签中生产商、商品名、注册商标等信息应与上一周期绿色食品标志使用证书中一致。

4. 储藏运输应符合《绿色食品 储藏运输准则》(NY/T 1056)标准要求。

(1) 检查绿色食品应设置专用库房或存放区并保持洁净卫生;应根据产品特点、贮存原则及要求,选用合适的贮存技术和方法,储存方法不应引起污染。

(2) 储藏设施应具有防虫、防鼠、防鸟的功能,防虫、防鼠、防潮、防鸟等用药应符合《绿色食品 农药使用准则》(NY/T 393)要求;储藏场所内不应存在有害生物、有害物质的残留。

(3) 检查运输工具,运输工具在运输绿色食品之前应清理干净,必要时要进行灭菌消毒处理,防止与非绿色食品混杂和污染;不应与化肥、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。

5. 检查仓储和运输记录。记录应记载出入库产品和运输产品的地区、日期、种类、等级、批次、数量、质量、包装情况及运

输方式等，确保可追溯、可查询。

#### （九）废弃物处理及环境保护措施

栽培区应具有可持续生产能力，生产废弃物应对环境或周边其他生物不会产生污染，如果造成污染，了解相关保护措施。

#### （十）风险评估

对现场检查过程中发现问题进行风险评估。重点评估申请人质量管理体系运行中的管理风险；生产操作规程执行中的人员操作风险；肥料、农药等投入品不符合绿色食品标准要求的违规使用风险；食用菌栽培过程中对周边环境的污染风险。

### 第十四条 蜂产品现场检查

检查组应对申请人的基本情况、质量控制体系运行情况，蜜源植物的产地环境、蜂场环境，蜜源植物、饲养管理、疾病防治、采收处理，包装储运、废弃物处理等实际生产情况进行现场检查核实。

#### （一）基本情况

1. 核实申请人资质。现场审查核实申请人资质证明文件原件：

（1）申请人营业执照注册日期不少于一年，经营范围涵盖申请产品类别，未被列入经营异常名录、严重违法失信企业名单，申请前三年或用标周期(续展)内无质量安全事故和不诚信记录。

（2）商标注册证书中注册人应与申请人一致，不一致的应核查商标使用权证明材料，核定使用商品类别应涵盖申请产品。

（3）在国家农产品质量安全追溯管理信息平台完成注册。

（4）内检员应挂靠在申请人且内检员证书在有效期内。

2. 蜜源地及产品情况

(1) 查看野生蜜源地位置、蜜源植物面积、分布情况；核实蜜源地规模与申请材料一致性；查看转场蜜源地位置、面积等情况。

(2) 核实生产组织形式；如存在委托生产，应核实农户、社员、内控组织清单真实性、有效性；查看养殖合同（协议）及购销凭证真实性、有效性。

(3) 查看养蜂场所地址；核实申请产品名称、产量；核实养殖规模与申请产量的符合性。

(4) 人工种植蜜源植物，应按照种植产品现场检查要点实施现场检查。

## （二）质量管理体系

1. 质量控制规范。质量控制规范应涵盖绿色食品生产的管理要求；养殖基地管理制度应包括人员管理、投入品供应与管理、档案记录管理、养殖过程管理、疾病防治、产品收获管理、仓储运输管理、人员培训、绿色食品生产与非绿色产品生产区分管理、绿色食品标志使用管理等，管理制度应在实际生产中有效落实，相关制度和标准应在基地内公示。

2. 生产操作规程。生产技术规程应能满足蜜蜂生长生产基本要求，包括环境条件、卫生消毒、繁育管理、饲料管理、疾病防治、产品采收、初加工、运输、包装、储藏等内容，蜂王、工蜂、雄蜂的培育与养殖管理等内容，符合绿色食品相关准则及标准规定并有效实施。

3. 产品质量追溯。申请人应具备组织管理绿色食品产品生产和承担责任追溯的能力，建立产品质量追溯体系并实现产品全程

可追溯，建立产品内检制度并保存内检记录；核查可追溯全过程的上一周期或用标周期（续展）的生产记录；核查产品检验报告或质量抽检报告。

### （三）产地环境质量

#### 1. 蜜源地和蜂场环境

（1）蜂场应远离工矿区、公路铁路干线、垃圾场、化工厂。

（2）核查蜂场周围大型蜂场和以蜜、糖为生产原料的食品厂情况。

（3）蜂场周围应具有能满足蜂群繁殖和蜜蜂产品生产的蜜源植物；应具有清洁的水源。

（4）蜂场周围半径 5 km 范围内不应存在有毒蜜源植物；在有毒蜜源植物开花期不应放蜂；应具有有效的隔离措施。

（5）蜂场周围半径 5 km 范围内如有常规农作物，所用的农药不应对蜂群有影响；流蜜期内蜂场周围半径 5 km 范围内如有处于花期的常规农作物，应建立有效的区别管理制度。

（6）核查蜜源地可持续生产能力，蜂群不应对环境或周边其他生物产生影响。

2. 核查蜜蜂饮用水来源。蜜蜂饮用水中不应添加绿色食品禁用物质；饮水器材应安全无毒。

3. 对环境检测项目（土壤、养蜂用水等）免检条件进行现场核实。

### （四）蜜源植物

#### 1. 野生蜜源植物

（1）核查蜜源地位置、蜜源植物品种、分布情况；核

实蜜源地规模与申请材料一致性。

(2) 在野生蜜源植物地放蜂时，不应对当地蜜蜂种群以及其他依靠同种蜜源植物生存的昆虫造成严重影响。

(3) 核查申请产品的蜜源植物花期的长短；核实申请产量与一个花期产量的符合性。

## 2. 人工种植蜜源植物

人工种植蜜源植物，应按照种植产品现场检查要点实施现场检查；核实申请产量与一个花期产量的符合性。

### (五) 饲养管理

#### 1. 养蜂机具

(1) 蜂箱和巢框用材应无毒、无味、性能稳定、牢固；蜂箱应定期消毒、换洗；消毒所用制剂应符合《绿色食品 兽药使用准则》(NY/T 472) 标准要求。

(2) 养蜂机具及采收机具（包括隔王栅、饲喂器、起刮刀、脱粉器、集胶器、摇蜜机和台基条等）、产品存放器具所用材料应无毒、无味。

(3) 核查巢础的材质及更换频率。

#### 2. 蜜蜂来源

(1) 了解引入种群品系、来源、数量，查看供应商资质、检疫证明等。

(2) 了解蜂王来源；若为外购蜂王或卵虫育王，应了解其来源，查看供应商资质、检疫证明。

(3) 查看进出场日期和运输等记录。

#### 3. 日常饲养管理

(1) 核查养殖条件设施。蜂群应有专门的背风向阳，干燥安静的越冬场所；蜂箱应具有调节光照、通风和温湿度等条件。

(2) 核实饲料使用情况。越冬应供给足够饲料，饲料宜使用自留蜜、自留花粉；如使用其他饲料，应为绿色食品；查看饲料购买协议，协议期限应涵盖一个用标周期，购买量应能够满足蜜蜂需求量。

(3) 查看记录。查看饲养管理过程相关记录；查看饲养管理人员绿色食品生产培训记录；查看饲料购买发票、进出库记录、饲料使用记录、饲料包装标签等。

(4) 了解继箱、更换蜂王过程中使用诱导剂情况，不应使用绿色食品禁用物质。

#### 4. 疾病防治

(1) 了解当地蜜蜂常见疾病、有害生物种类及发生情况；养殖过程疾病防治所用蜂药、消毒剂等应符合《绿色食品 兽药使用准则》(NY/T 472)、《绿色食品 动物卫生准则》(NY/T 473)《绿色食品 畜禽饲养防疫准则》(NY/T 1892) 标准要求。

(2) 查看用药记录（包括蜂场编号、蜂群编号、蜂群数、蜂病名称、防治对象、发病时间及症状、治疗用药物名称及其有效成分、用药日期、用药方式、用药量、停药期、用药人、技术负责人等）。

(3) 了解培养强群、提高蜂群抗病能力采取的具体措施。

#### 5. 转场管理

(1) 查看转场饲养的转地路线、转运方式、日期和蜜源植物花期、长势、流蜜状况等信息的材料及记录。

(2) 转场前调整群势，运输过程中应备足饲料及饮水，且符合绿色食品相关规定。

(3) 核查装运蜂群的运输设备，不应使用装运过农药、有毒化学品运输设备。

(4) 了解在运输途中防止蜂群伤亡采取的措施。

(5) 核查运输途中放蜂情况，途中应备足转场前采集的蜂蜜、花粉作为饲料。

(6) 查看运输记录，包括时间、天气、起运地、途经地、到达地、运载工具、承运人、押运人、蜂群途中表现等情况。

(7) 转场蜂场的生产管理应符合绿色食品相关标准要求，转场蜜源植物的生产管理也应符合绿色食品相关标准要求。

## (六) 产品采收及处理

### 1. 采收

(1) 核查产品采收时间、标准、产量。

(2) 蜂蜜采收之前，应取出生产群中的饲料蜜。不应掠夺式采收（采收频率过高、经常采光蜂巢内蜂蜜等）。

(3) 核查蜂产品采收期间，生产群使用蜂药情况；核实蜂群在停药期内的采收情况及产品处理。

(4) 核查蜜源植物施药期间（含药物安全间隔期）的采收情况及产品处理。

(5) 采收机具和产品存放器具应严格清洗消毒，符合国家相关要求。

(6) 蜂王浆的采集过程中，移虫、采浆作业需在对空气消毒过的室内或者帐篷内进行，消毒剂的使用应符合《绿色食品 兽

药使用准则》(NY/T 472) 标准要求。

(7) 查看蜜源植物施药情况(使用时间、使用量)及产品采收记录(采收日期、产品种类、数量、采收人员、采收机具等)。

## 2. 蜂产品初加工(如有涉及)

(1) 核查加工厂所在位置、面积、周围环境与申请材料一致性。

(2) 核查厂区卫生管理制度及实施情况。

(3) 了解初加工流程。

(4) 核查加工设施的清洗与消毒情况。

(5) 加工设备如同时用于绿色食品和非绿色食品生产, 应区别管理, 避免混杂和污染。

(6) 核查加工用水来源。

(7) 查看初加工记录。

## (七) 包装与储运

### 1. 包装

(1) 核查周转器、产品包装材质及来源, 应符合《绿色食品 包装通用准则》(NY/T 658) 标准要求。

(2) 核查申请人提供的含有绿色食品标志的预包装标签设计样张, 包装标签标识内容应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718) 等标准要求, 绿色食品标志设计应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》要求, 产品名称、商标、生产商名称等应与申请书一致。续展产品包装标签中生产商、产品名称、商标等信息应与上一周期绿色食品标志使用证书载明内容一致。

## 2. 储藏

(1) 检查生产资料仓库。应有专门的绿色食品生产资料存放仓库，如与常规产品生产资料同场所储藏，应有防混、防污措施及明显的区分标识；核查仓库的卫生管理制度及执行情况，应符合《绿色食品 储藏运输准则》(NY/T 1056)标准要求，使用药剂的名称、使用量、使用方法等应符合《绿色食品 农药使用准则》(NY/T 393)标准要求；查看生产资料出入库记录，应与使用记录信息对应。

(2) 检查产品储藏仓库。应有专门的绿色食品产品储藏场所，如与常规产品同场所储藏，应有防混、防污措施及明显的区分标识；卫生状况应满足食品储藏条件，设施应齐备，应符合《绿色食品储藏运输准则》(NY/T 1056)标准要求；应具有防虫、防鼠、防潮措施，使用药剂的名称、使用量、使用方法等应符合《绿色食品 农药使用准则》(NY/T 393)、《绿色食品 兽药使用准则》(NY/T 472)标准要求；查看产品出入库记录，应能够保证产品可追溯。

## 3. 运输

(1) 核查运输工具；核查与常规产品进行区分离的相关措施及标识。

(2) 运输工具应满足产品运输的基本要求，运输工具的清洁消毒处理情况，运输工具和运输过程管理应符合《绿色食品 储藏运输准则》(NY/T 1056)标准要求。

(3) 查看运输记录；应能够保证产品可追溯。

(八) 废弃物处理与环境保护措施

1. 核查蜜蜂尸体、蜜蜂排泄物、污水、废旧巢脾、垃圾等废弃物处理措施，应符合国家相关规定。

2. 废弃物存放、处理、排放不应对生产区域及周边环境造成污染。

#### （九）风险评估

对现场检查过程中发现问题进行风险评估。重点评估申请人质量管理体系运行中的管理风险；生产操作规程执行中的人员操作风险；肥料、农药、兽药、饲料等投入品不符合绿色食品标准要求的违规使用风险；养殖过程中对周边环境的污染风险。

### 第四章 现场检查报告

**第十五条** 检查组应根据现场检查情况如实撰写现场检查报告，对申请人进行综合评价，形成“合格”“限期整改”和“不合格”等现场检查意见，并提交相关现场检查材料。

**第十六条** 现场检查发现以下严重问题之一的，检查意见为“不合格”。

（一）产地环境不符合《绿色食品 产地环境质量》（NY/T 391）要求，未避开污染源或产地不具备可持续生产能力，对环境或周边其他生物产生污染。

（二）肥料、农药、兽药、渔药、食品添加剂、饲料及饲料添加剂等投入品使用不符合国家标准和绿色食品相关标准要求。

（三）资质证明文件、质量管理体系文件、合同（协议）、生产记录等存在造假行为的。

**第十七条** 现场检查发现以下问题之一的，检查意见为“限

期整改”。

（一）产地环境保护措施未落实。未在绿色食品和非绿色生产区之间设置有效的缓冲带或物理屏障；污水、废弃物等处理措施欠缺，可能对环境或周边其他生物产生污染；未建立生物栖息地，保护基因多样性、物种多样性和生态系统多样性，维持生态平衡。

（二）质量控制规范和生产操作规程未有效落实。质量管理制度不健全；档案记录文件不完整；参与绿色食品生产或管理的人员或农户不熟悉绿色食品标准要求；存在平行生产的，产品生产、储运等环节未建立区分管理制度或制度未落实。

**第十八条** 现场检查意见为“限期整改”的，检查组应汇总现场检查中发现问题，填写《绿色食品现场检查发现问题汇总表》。申请人应根据《绿色食品现场检查发现问题汇总表》提出的整改意见，在规定期限内完成整改。检查组对整改内容再次核查，核查合格后，检查组长在《绿色食品现场检查发现问题汇总表》中签字确认。

**第十九条** 现场检查未发现不合格项，或按期完成整改的，现场检查意见为“合格”。

**第二十条** 现场检查材料包括《绿色食品现场检查通知书》《绿色食品现场检查报告》《绿色食品现场检查会议签到表》《绿色食品现场检查发现问题汇总表》《绿色食品现场检查意见通知书》、绿色食品现场检查照片和现场检查取得的其他材料。

**第二十一条** 现场检查报告撰写要求

（一）应由检查组成员按照中心统一制式表格填写，不可由

他人代写。

(二) 检查员应依据标准和判定规则, 客观如实对报告所规定的项目内容进行逐项检查评价, 对检查各环节关键控制点进行客观描述, 做到准确且不缺项。

(三) 现场检查综合评价应对申请人质量管理体系、产地环境质量、产品生产过程、投入品使用、包装储运、环境保护等情况和存在问题进行全面评价, 对续展申请人还应确认其绿色食品标志使用的情况。综合评价不应对绿色食品标志许可通过与否作出判定。如不能形成现场检查意见, 须指出需要补充的信息和材料, 以及是否需要再次检查。

(四) 现场检查报告应经申请人和检查组成员双方签字确认。

**第二十二条** 其他现场检查材料应符合以下要求,

(一) 绿色食品现场检查通知书

申请人名称、申请类型等应与申请人材料一致; 现场检查内容应根据检查依据覆盖申请产品各生产环节, 不能随意改变或遗漏; 检查员应在保密承诺处签字, 组织现场检查的工作机构应盖章确认, 申请人确认回执。

(二) 绿色食品现场检查会议签到表

应按照中心统一制式表格填写。申请人应与申请书一致, 涉及多次补充检查的应按时间分别填写绿色食品现场检查会议签到表。申请人参会人员应至少包括生产技术负责人员、质量管理负责人员、内检员等; 所有参会人员应亲笔签到, 签到日期应与现场检查日期一致。

(三) 绿色食品现场检查发现问题汇总表

申请人、申请产品应与申请书一致，时间应与现场检查时间一致。检查组应依据标准、规范的具体条款，客观描述现场检查中发现问题并汇总填入发现问题汇总表；申请人应明确整改措施及时限承诺，并在规定的时间内提交整改报告及相关佐证材料；检查组长应对现场检查发现问题的整改落实情况进行签字确认。现场检查未发现问题的，检查组长应填写无意见。

#### （四）绿色食品现场检查照片

现场检查照片应真实、清楚反映检查员工作。现场检查照片应完整反映首次会议、实地检查、随机访问、查阅文件（记录）、总结会等环节，覆盖产地环境调查，生产投入品，申请产品生产、加工、仓储，管理层沟通等关键环节。现场检查照片应在 A4 纸上打印或粘贴，应在每张照片空白处标示检查时间、检查员信息、检查场所、检查内容等。检查员应与现场检查报告中人员一致。

#### （五）绿色食品现场检查意见通知书

申请人名称与申请人材料一致，工作机构应对现场检查合格与否作出判定，明确产地环境和产品检验项目并签字盖章。

### 第五章 附 则

**第二十三条** 本规范由中心负责解释。

**第二十四条** 本规范自 2022 年 3 月 1 日起实施。

附件 1



## 种植产品现场检查报告

申请人						
申请类型		<input type="checkbox"/> 初次申请 <input type="checkbox"/> 续展申请 <input type="checkbox"/> 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		
				种植	养殖	加工
	组长					
	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
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？	
		※简述绿色食品生产管理负责人姓名、职务	
		※简述内检员姓名、职务	
2	种植基地及产 品情况	※简述基地位置（具体到村）、面积	
		※简述种植产品名称、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？	

## 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、档案管理等等）	
		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？	
4	生产操作规程	是否包括种子种苗处理、土壤培肥、病虫害防治、灌溉、收获、初加工、产品包装、储藏、运输等内容？	
		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	产地环境	※简述地理位置、地形地貌	
		※简述年积温、年平均降水量、日照时数等	
		※简述当地主要植被及生物资源等	
		※简述农业种植结构	
		※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	灌溉水源	※简述灌溉水来源	
		※简述灌溉方式	
		是否有引起灌溉水受污染的污染物及其来源?	

8	环境检测项目	空气	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 符合NY/T 1054免测要求
			<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
		土壤	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 符合NY/T 1054免测要求
			<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
		灌溉水	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 符合NY/T 1054免测要求
			<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测

#### 四、种子（种苗）

9	种子（种苗） 来源	※简述品种及来源	
		外购种子（种苗）是否有标签和购买凭证？	
10	种子（种苗） 处理	※简述处理方式	
		※是否包衣？简述包衣剂种类、用量	
		※简述处理药剂的有效成分、用量、用法	
11	播种/育苗	※简述土壤消毒方法	
		※简述营养土配制方法	
		※简述药土配制方法	

## 五、作物栽培与土壤培肥

12	作物栽培	※简述栽培类型（露地/设施等）	
		※简述作物轮作、间作、套作情况	
13	土壤肥力与改良	※简述土壤类型、肥力状况	
		※简述土壤肥力保持措施	
		※简述土壤障碍因素	
		※简述使用土壤调理剂名称、成分和使用方法	
14	肥料使用	是否施用添加稀土元素的肥料？	
		是否施用成分不明确的、含有安全隐患成分的肥料？	
		是否施用未经发酵腐熟的人畜粪尿？	
		是否施用生活垃圾、污泥和含有有害物质（如毒气、病原微生物、重金属等）的工业垃圾？	
		是否使用国家法律法规不得使用的肥料？	
15	农家肥料	是否秸秆还田？	
		※是否种植绿肥？简述种类及亩产量	
		※是否堆肥？简述来源、堆制方法（时间、场所、温度）、亩施用量	
		※简述其他农家肥料的种类、来源及亩施用量	
16	商品有机肥	※简述有机肥的种类、来源及亩施用量，有机质、N、P、K等主要成分含量	
17	微生物肥料	※简述种类、来源及亩施用量	

18	有机-无机复混肥料、无机肥料	※简述每种肥料的种类、来源及亩施用量，有机质、N、P、K等主要成分含量	
19	氮素用量	※申请产品当季实际无机氮素用量（kg/亩）	
		※当季同种作物氮素需求量（kg/亩）	
20	肥料使用记录	是否有肥料使用记录？（包括地块、作物名称与品种、施用日期、肥料名称、施用量、施用方法和施用人员等）	

## 六、病虫草害防治

21	病虫草害发生情况	※简述本年度发生的病虫草害名称及危害程度	
22	农业防治	※简述具体措施及防治效果	
23	物理防治	※简述具体措施及防治效果	
24	生物防治	※简述具体措施及防治效果	
25	农药使用	※简述通用名、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？	
		※简述使用 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）	
26	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

27	收 获	※简述作物收获时间、方式	
		是否有收获记录?	
28	初加工	※简述作物收获后初加工处理(清理、晾晒、分级等)?	
		是否打蜡? 是否使用化学药剂? 成分是否符合 GB 2760、NY/T 393等标准要求?	
		※简述加工场所地址、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? 简述清洗用水的来源	
		※简述加工设备及清洁方法	
		※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?	
		※简述清洁剂、消毒剂种类和使用方法, 如何避免对产品产生污染?	

## 八、包装与储运

29	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； 未使用回收再利用料等	
		纸质、金属、玻璃、陶瓷类包装性能是否符合 NY/T 658 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？	
30	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 GB 7718、NY/T 658 等标准要求？	
		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）	
31	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？	

32	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，是否满足产品温度、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？	
		※简述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，说明使用的药剂种类和使用方法，是否符合 NY/T 393 规定？	
		是否有储藏管理记录？	
		是否有产品出入库记录？	
33	运输管理	※简述采用何种运输工具	
		※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

34	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？	
35	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）

36	是否提供了经核准的绿色食品标志使用证书？	
37	是否按规定时限续展？	
38	是否执行了《绿色食品标志商标使用许可合同》？	
39	续展申请人、产品名称等是否发生变化？	
40	质量管理体系是否发生变化？	
41	用标周期内是否出现产品质量投诉现象？	
42	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？	
43	※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	
44	※核实用标周期内标志使用数量、原料使用凭证	
45	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？	
46	※用标周期内标志使用存在的问题	

## 十一、收获统计

※作物名称	※种植面积（万亩）	※茬/年	※预计年收获量（吨）





## 畜禽产品现场检查报告

申请人						
申请类型		<input type="checkbox"/> 初次申请 <input type="checkbox"/> 续展申请 <input type="checkbox"/> 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		
				种植	养殖	加工
	组长					
	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、动物防疫条件合格证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？	
		※简述绿色食品生产管理负责人姓名、职务	
		※简述内检员姓名、职务	
2	养殖基地及产 品情况	※简述养殖基地（牧场/养殖场）地址、面积（具体到村）	
		※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）等）	
		基地/农户/社员/内控组织清单是否真实有效？	
		※简述畜禽品种及规模	
		饲养方式	<input type="checkbox"/> 完全草原放牧 <input type="checkbox"/> 半放牧半饲养 <input type="checkbox"/> 农区养殖场
		※简述养殖周期	
		养殖规模是否超过当地规定的载畜量？	
		基地位置图、养殖场所布局平面图与实际情况是否一致？	

3	委托生产情况	饲料如涉及委托种植, 是否有委托种植合同(协议)? 是否有区别生产管理制度?	
		畜禽如委托屠宰加工, 是否有委托屠宰加工合同(协议)? 是否有区别生产管理制度?	

## 二、质量管理体系

4	质量控制规范	质量控制规范是否健全?(应包括人员管理、饲料供应与加工、养殖过程管理、疾病防治、畜禽出栏及产品收集管理、仓储运输管理、档案管理)	
		是否涵盖了绿色食品生产的管理要求?	
		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?	
		是否建立绿色食品与非绿色食品生产区分管理制度?	
		是否具有与其养殖规模相适应的执业兽医或乡村兽医?	
		饲养人员是否符合国家规定的卫生健康标准并定期接受专业知识培训?	
		是否有绿色食品标志使用管理制度?	
5	生产操作规程	是否包括品种来源、饲养管理、疾病防治、场地消毒、无害化处理、畜禽出栏、产品收集、包装、储藏、运输规程等内容?	
		是否科学、可行, 符合生产实际和绿色食品标准要求?	
		相关制度和规程是否在基地内公示并有效实施?	

6	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?	
		※简述产品质量追溯体系主要内容	
		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生产和承担追溯责任的能力?	

### 三、养殖基地环境质量

7	养殖基地环境	※简述养殖基地(牧场/养殖场)地址、地形地貌	
		※简述生态养殖模式	
		※简述生态环境保护措施	
		养殖基地是否距离公路、铁路、生活区 50 m 以上, 距离工矿企业 1 km 以上?	
		是否建立生物栖息地? 应保证养殖基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?	
		是否有保护基因多样性、物种多样性和生态系统多样性, 以维持生态平衡的措施?	
		养殖场区是否有明显的功能区划分?	
		养殖场各功能区布局设计是否合理?	
		养殖场各功能区是否进行了有效的隔离?	

		※简述养殖场区入口处消毒方法	
		是否有良好的采光、防暑降温、防寒保暖、通风等设施？	
		是否有畜禽活动场所和遮荫设施？	
		是否有清洁的养殖用水供应？	
		是否有与生产规模相适应的饲草饲料加工与储存设备设施？	
		是否配备疫苗冷冻（冷藏）设备、消毒和诊疗等防疫设备的兽医室或者有兽医机构为其提供相应服务？	
		是否有与生产规模相适应病死畜禽和污水污物的无害化处理设施？	
		是否有相对独立的隔离栏舍？	
		养殖场是否配备防鼠、防鸟、防虫等设施？	
		※简述养殖场卫生情况	
8	畜禽养殖用水	※简述畜禽养殖用水来源	
		是否定期检测？检测结果是否合格？	
		是否有引起水源污染的污染物及其来源？	
9	环境检测项目	空气	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 散养、放牧区域空气免测
			<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测

	土壤	<input type="checkbox"/> 检测
		<input type="checkbox"/> 畜禽产品散养、放牧区域土壤免测
		<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
		<input type="checkbox"/> 不涉及
	畜禽养殖用水	<input type="checkbox"/> 检测
		<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
		<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
		<input type="checkbox"/> 不涉及

#### 四、畜禽来源

10	外购	※简述外购畜禽来源	
		是否有外购畜禽凭证？	
		是否符合绿色食品养殖周期要求？	
11	自繁自育	繁殖方式（自然繁殖/人工繁殖/人工辅助繁殖）	
		※简述种苗培育规格、培育时间	

#### 五、畜禽饲料及饲料添加剂

12	饲料组成	※简述各养殖阶段饲料及饲料添加剂组成、比例、年用量	
		※简述预混料组成及比例	
		※简述饲料添加剂成分	
		饲料及饲料添加剂是否符合 NY/T 471 中的规定？	

13	外购饲料	饲料原料来源	<input type="checkbox"/> 绿色食品 <input type="checkbox"/> 绿色食品生产资料 <input type="checkbox"/> 绿色食品原料标准化生产基地 其他：
		购买合同（协议）及发票是否真实有效？	
		购买合同（协议）期限是否涵盖一个用标周期？	
		购买合同（协议）购买量是否能够满足生产需求量？	
		饲料包装标签中名称、主要成分、生产企业等信息是否与合同（协议）一致？	
14	自种饲料	是否符合种植产品现场检查要点相关要求？	
		自种饲料产量是否满足生产需要？	
15	饲料加工	※简述加工工艺	
		加工工艺、设施设备、配方和加工量是否满足生产需要？	
		是否建立完善的生产加工制度？	
		是否使用抗病、抗虫药物、激素或其他生长促进剂等药物添加剂？	

## 六、饲养管理

16	饲养管理	绿色食品养殖和常规养殖之间是否具有有效的隔离措施，或严格的区分管理措施？	
		纯天然放牧养殖的畜禽其饲草面积，放牧期饲草产量是否满足生产需求量？	
		是否存在补饲？	
		补饲所用饲料及饲料添加剂是否符合绿色食品相关要求？	

		畜（禽）圈舍是否配备采光通风、防寒保暖、防暑降温、粪尿沟槽、废物收集、清洁消毒等设备或措施？	
		是否根据不同性别、不同养殖阶段进行分舍饲养？	
		是否提供足够的活动及休息场所？	
		幼畜是否能够吃到初乳？	
		幼畜断奶前是否进行补饲训练？	
		幼畜断奶前补饲所用饲料是否符合绿色食品相关要求？	
		在一个生长（或生产）周期内，各养殖阶段所用饲料是否符合绿色食品相关要求？	
		是否具有专门的绿色食品饲养管理规范？	
		是否具有饲养管理相关记录？	
		饲养管理人员是否经过绿色食品生产管理培训？	
		饲料、饮水、兽药、消毒剂等是否符合绿色食品相关要求？	

## 七、消毒和疾病防治

17	消毒	生产人员进入生产区是否有更衣、消毒等制度或措施？	
		※简述非生产人员出入生产区管理制度	
		※简述消毒对象、消毒剂、消毒时间、使用方法	
		※简述消毒制度或消毒措施的实施情况	
		是否有消毒记录？	
18	疾病防治	※简述当地常规养殖发生的疾病及流行程度	
		※简述畜禽的引入后采用何种措施预防疾病发生	

		※简述本养殖周期免疫接种情况（疫苗种类、接种时间、次数）	
		※简述本养殖周期疾病发生情况，使用药物名称、剂量、使用方法、停药期	
		所使用的兽药是否取得国家兽药批准文号？是否按照兽药标签的方法和说明使用？	
		是否有兽药使用记录？	
		是否有使用禁用药品的迹象？	

## 八、活体运输及动物福利

19	活体运输	※简述采用何种工具运输，包括运输时间、运输方式、运输数量、目的地等	
		是否具有与常规畜禽进行区分隔离的相关措施及标识？	
		装卸及运输过程是否会对动物产生过度应激？	
		运输过程是否使用镇静剂或其他调节神经系统的制剂？	
20	动物福利	是否供给畜禽足够的阳光、食物、饮用水、活动空间等？	
		是否进行过非治疗性手术（断尾、断喙、烙翅、断牙等）？	
		是否存在强迫喂食现象？	

## 九、畜禽出栏或产品收集

21	畜禽出栏	※简述畜禽出栏时间	
		※简述质量检验方法	
22	禽蛋及生鲜乳收集	※简述产品清洗、除杂、过滤等处理方式	
		※简述收集场所的位置、周围环境	

		※简述收集场所的卫生制度及实施情况	
		※简述所用的设备及清洁方法	
		※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？	
		※简述所用设备绿色食品与非绿色食品区别管理制度	

## 十、屠宰加工

23	屠宰加工	屠宰加工厂所在位置、面积、周围环境与申请材料是否一致？	
		※简述厂区卫生管理制度及实施情况	
		待宰圈设置是否能够有效减少对畜禽的应激？	
		是否具有屠宰前后的检疫记录？	
		※简述不合格产品处理方法及记录	
		※简述屠宰加工流程	
		※简述加工设施与设备的清洗措施与消毒情况	
		※简述所用设备绿色食品与非绿色食品区别管理制度	
		加工用水是否符合 NY/T 391 要求？	
		屠宰加工过程中污水排放是否符合 GB 13457 的要求？	

## 十一、包装及储运

24	包装材料	※简述包装材料、来源	
		※简述周转箱材料及清洁情况	
		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？	
25	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 GB 7718、NY/T 658 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）	
26	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？	
27	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/T 393 规定？	
		是否有设备管理记录？	
		是否有产品出入库记录？	
28	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？	

## 十二、废弃物处理及环境保护措施

29	废弃物处理	※污水、畜禽粪便、病死畜禽尸体、垃圾等废弃物是否及时、无害化处理？简述无害化处理方式	
		废弃物存放、处理、排放是否符合国家相关标准？	
30	环境保护	※如果造成污染，采取了哪些保护措施？	

## 十三、绿色食品标志使用情况（仅适用于续展）

31	是否提供了经核准的绿色食品标志使用证书？	
32	是否按规定时限续展？	
33	是否执行了《绿色食品商标标志使用许可合同》？	
34	续展申请人、产品名称等是否发生变化？	
35	质量管理体系是否发生变化？	
36	用标周期内是否出现产品质量投诉现象？	
37	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？	
38	※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	
39	※核实上一用标周期标志使用数量、原料使用凭证	
40	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？	
41	※简述用标周期内标志使用存在的问题	

#### 十四、收获统计

※畜禽名称	※养殖规模（头/只/羽）	※养殖周期（日龄/月/年）	※预计年产量（吨）





## 加工产品现场检查报告

申请人						
申请类型		<input type="checkbox"/> 初次申请 <input type="checkbox"/> 续展申请 <input type="checkbox"/> 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		
				种植	养殖	加工
	组长					
	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
1	基本情况	申请人的基本情况与申请书内容是否一致？	
		※是否有委托加工？被委托加工方名称	
		营业执照是否真实有效、满足绿色食品申报要求？	
		食品生产许可证、定点屠宰许可证、食盐定点生产许可证、采矿许可证、取水许可证等是否真实有效、满足申请产品生产要求？	
		商标注册证是否真实有效、核定范围包含申报产品？	
		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？	
		※简述绿色食品生产管理负责人姓名、职务	
		※简述内检员姓名、职务	
2	加工厂情况	※简述厂区位置	
		厂区分布图与实际情况是否一致？	

## 二、质量管理体系

3	质量控制规范	是否涵盖组织管理、原料管理、生产过程管理、环境保护、区分管理、培训考核、内部检查及持续改进、检测、档案管理、质量追溯管理等制度？	
		是否涵盖了绿色食品生产的管理要求？	

		绿色食品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？	
		是否建立中间产品和不合格品的处置、召回等制度？	
		是否有其他质量管理体系文件（ISO9001, ISO22000, HACCP 等）？	
		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？	
4	生产操作规程	是否按照绿色食品全程质量控制要求包含主辅料使用、生产工艺、包装储运等内容？	
		生产操作规程是否科学、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	产地环境质量	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？	
		周边是否存在对生产造成危害的污染源或潜在污染源？	

		厂内环境、生产车间环境及生产设施等是否适宜绿色食品发展？	
		加工厂内区域和设施是否布局合理？	
		生产车间内生产线、生产设备是否满足要求？	
		卫生条件是否符合 GB 14881 标准要求？	
		生产车间是否物流、人流合理？	
		绿色食品与非绿色生产区域之间是否有效隔离？	
7	环境检测项目	空气	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 符合NY/T 1054免测要求
			<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
		加工水	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 矿泉水水源免测；生活饮用水、饮用水水源、深井水免测（限饮用水产品的水源）
			<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值免测
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
<input type="checkbox"/> 不涉及			

#### 四、生产加工

8	生产工艺	※简述工艺流程	
		是否满足生产需求？	
		是否有潜在质量风险？	
		是否设立了必要的监控手段？	

9	生产设备	是否满足生产工艺要求？	
		是否有潜在风险？	
10	清洗	※简述清洗制度或措施的实施情况	
		※简述清洗对象、清洗剂成分、清洗时间方法。是否有清洗记录？	
11	消毒	※简述消毒制度或措施的实施情况	
		※简述消毒对象、消毒剂成分、消毒时间方法。是否有消毒记录？	
12	生产人员	是否有相应资质？	
		是否掌握绿色食品生产技术要求	

## 五、主辅料和食品添加剂

13	主辅料	※简述每种产品主辅料的组成、配比、年用量、来源	
		是否经过入厂检验且达标？	
		组成和配比是否符合绿色食品加工产品原料的规定？	
		主辅料购买合同和发票是否真实有效？	
14	食品添加剂	※简述每种产品中食品添加剂的添加比例、成分、年用量、来源	
		是否经过入厂检验且达标？	
		添加剂使用是否符合 GB 2760 和 NY/T 392 标准要求？	
		购买合同和发票是否真实有效？	
15	生产用水	※简述加工水来源及预处理方式	
16	生产记录	主辅料等投入品的购买合同（协议）、领用、生产等记录是否真实有效？	

## 六、包装与储运

17	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？	
18	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/T 658 等标准要求？	
		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）	
19	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？	
		※简述防虫、防鼠、防潮措施，说明使用的药剂种类和使用方法，是否符合 NY/T 393 规定？	
		出入库记录和领用记录是否与投入品使用记录一致？	
20	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，是否满足产品温度、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？	
		※简述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，说明使用的药剂种类和使用方法，是否符合 NY/T 393 规定？	
		是否有储藏管理记录？	
		是否有产品出入库记录？	
21	运输管理	※采用何种运输工具？	
		运输条件是否满足产品保质储藏要求？	
		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	

## 七、废弃物处理及环境保护措施

22	废弃物处理	污水、下脚料、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？	
23	环境保护	※简述如果造成污染，采取了哪些保护措施？	

## 八、绿色食品标志使用情况（仅适用于续展）

24	是否提供了经核准的绿色食品标志使用证书？	
25	是否按规定时限续展？	
26	是否执行了《绿色食品标志商标使用许可合同》？	
27	续展申请人、产品名称等是否发生变化？	
28	质量管理体系是否发生变化？	
29	用标周期内是否出现产品质量投诉现象？	
30	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？	
31	※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	
32	※核实用标周期内标志使用数量、原料使用凭证	
33	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？	
34	※用标周期内标志使用存在的问题	

## 九、产量统计

※产品名称	※原料用量（吨/年）	※出成率（%）	※预计年产量（吨）





## 水产品现场检查报告

申请人						
申请类型		<input type="checkbox"/> 初次申请 <input type="checkbox"/> 续展申请 <input type="checkbox"/> 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		
				种植	养殖	加工
	组长					
	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
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？	
		※简述绿色食品生产管理负责人姓名、职务	
		※简述内检员姓名、职务	
2	基地及产品情况	※简述基地位置、面积	
		※简述养殖品种、养殖密度及养殖周期	
		※简述养殖方式（湖泊养殖/水库养殖/近海放养/网箱养殖/网围养殖/池塘养殖/蓄水池养殖/工厂化养殖/稻田养殖/其他养殖）	
		※简述养殖模式（单养/混养/套养）、混养/套养品种及比例	
		※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）等）	
		基地/农户/社员/内控组织清单是否真实有效？	
		合同（协议）及购销凭证是否真实有效？	
		基地位置图和养殖区域分布图与实际情况是否一致？	

## 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、养殖过程管理、产品收获管理、仓储运输管理、人员培训、档案记录等）	
		质量控制规范是否涵盖了绿色食品生产的管理要求？	
		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？	
		生产管理人员是否定期接受绿色食品培训？	
		是否存在非绿色产品生产？是否建立区分管理制度？	
4	生产操作规程	是否包括环境条件、卫生消毒、繁育管理、饲料管理、疫病防治、捕捞、初加工、包装、储藏、运输等内容？	
		是否科学、可行，符合生产实际和绿色食品标准要求？	
		是否包含混养/套养品种的养殖技术规程？是否会对申请产品造成影响？	
		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	产地环境	※简述地理位置、水域环境	
		※简述渔业生产结构	
		※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, 具备切断有毒有害物质进入产地的措施?	
		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?	
		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?	
7	渔业用水	※简述来源	
		※简述进排水方式	
		是否定期检测? 检测结果是否合格?	
		是否有引起水源受污染的污染物及其来源?	
8	环境检测项目	空气	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 水产养殖业区免测
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
		渔业用水	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 深海渔业用水免测
			<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
		底泥	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 深海和网箱养殖区免测
			<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测

## 四、苗种

9	外购	※简述苗种规格及来源单位	
		是否在至少 2/3 养殖周期内采用绿色食品标准要求养殖？	
		供方是否有苗种生产许可证？	
		是否有购买合同（协议）及购销凭证？	
		※苗种运输过程是否使用药剂？说明药剂名称、使用量、使用方法	
		※简述苗种投放时间、投放规格及投放量	
		※投放养殖区域前是否暂养？说明暂养场所位置、水源及消毒使用的药剂名称、使用量、使用方法	
		※投放养殖区域前苗种是否消毒？说明药剂名称、使用量、使用方法	
10	自繁自育	※简述繁育方式（自然繁殖/人工繁殖/人工辅助繁殖）	
		※简述苗种培育周期及投放至养殖区域时的苗种规格	
		※苗种及育苗场所是否消毒？说明药剂名称、使用量、使用方法	
		是否有繁育记录？	

## 五、饲料及饲料添加剂

11	饲料及饲料添加剂使用	※简述各生长阶段饲料及饲料添加剂来源	
		各生长阶段饲料及饲料添加剂组成、用量、比例是否可以满足该生长阶段营养要求？（包括外购苗种投放前及捕捞后运输前暂养阶段）	
		外购商品饲料、外购饲料原料、饲料添加剂是否有购买合同（协议）及购销凭证？	
		是否对自行种植的植物性饲料原料开展现场检查？	

		是否使用 NY/T 471 标准中规定的不应添加的物质？	
		是否有饲料使用记录？	
12	饲料加工情况	※是否加工饲料？简述加工流程及出成率	
		是否委托加工？是否有委托加工合同（协议）？是否有区分管理制度？	
		※简述加工场所位置、卫生制度及实施情况	
		是否建立完善的生产加工制度？	
		※简述加工设备及清洁方法，说明药剂名称、使用量、使用方法及避免对产品产生污染的措施	
		※加工设备是否同时用于绿色和非绿色产品？简述防止混杂和污染的措施	
		是否有饲料加工记录？	

## 六、肥料情况

13	肥料使用情况	※简述肥料名称及来源	
		※说明肥料使用量、使用时间、使用方法及用途	
		是否外购肥料？是否有购买合同（协议）及购销凭证？	
14	肥料使用记录	是否有肥料使用记录？	

## 七、疾病防治与水质改良

15	疾病预防与治疗情况	※简述当地同种水产品发生的疾病及流行程度	
		※简述同种水产品易发疾病的预防措施	
		※简述申请产品疾病预防措施	
		※简述发生过的疾病、危害程度及治疗措施	

		※说明使用渔药、疫苗的名称、用途、使用量（浓度）、使用方法及停药期	
		是否以预防为目的使用药物饲料添加剂？	
		是否为了促进水产品生长，使用抗菌药物、激素或其他生长促进剂？	
16	水质改良情况	※简述养殖水体水质改良措施，说明使用药剂名称、用量、用途及使用方法	
		※简述养殖区域消毒措施，说明使用消毒剂名称、用量及使用方法	
17	投入品使用记录	是否有渔药、疫苗、水质改良剂、消毒剂等投入品使用记录？	

## 八、收获后处理

18	收获情况	※简述捕捞时间	
		※简述捕捞方式及捕捞工具	
		是否有捕捞记录？	
		海洋捕捞是否符合 NY/T 1891 标准要求？	
19	产品初加工情况	※捕捞后是否进行初加工处理（清理、晾晒、分级等）？简述加工流程	
		※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	
		※说明加工用水的来源。是否符合 NY/T 391 标准要求？	
		※简述加工设备及清洁方法，说明药剂名称、使用量、使用方法及避免对产品产生污染的措施	
		※加工设备是否同时用于绿色和非绿色产品？简述防止混杂和污染的措施	
		是否有产品初加工记录？	

## 九、包装与储运

20	包装材料	※简述包装材料及来源	
		※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？	
21	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？	
		包装标签标识及标识内容是否符合 GB 7718、NY/T 658 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、产品名称、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）	
22	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？	

23	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，是否满足产品温度、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？	
		※简述与同类非绿色食品产品一起储藏防混、防污、隔离措施	
		※简述防虫、防鼠、防潮措施，说明使用的药剂种类和使用方法。是否符合 NY/T393 标准规定？	
		是否有储藏管理记录？	
		是否有产品出入库记录？	
24	运输管理	※说明运输方式及运输工具	
		※简述保活（保鲜）措施，说明药剂名称、使用量、使用方法及避免对产品产生污染的措施	
		※简述运输工具清洁措施，说明药剂名称、使用量、使用方法及避免对产品产生污染的措施	
		※运输工具是否同时用于绿色食品和非绿色食品？简述防止混杂和污染的措施	
		是否与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？	
		是否有运输过程记录？	

## 十、废弃物处理及环境保护措施

25	废弃物处理	尾水、养殖废弃物、垃圾等是否及时处理？	
		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？	
26	环境保护	※如果造成污染，采取了哪些保护措施？	

## 十一、绿色食品标志使用情况（仅适用于续展）

27	是否提供了经核准的绿色食品标志使用证书？	
28	是否按规定时限续展？	
29	是否执行了《绿色食品标志商标使用许可合同》？	
30	续展申请人、产品名称等是否发生变化？	
31	质量管理体系是否发生变化？	
32	用标周期内是否出现产品质量投诉现象？	
33	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？	
34	※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	
35	※核实用标周期内标志使用数量、原料使用凭证	
36	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？	
37	※用标周期内标志使用存在的问题	

## 十二、收获统计

※产品名称	※养殖面积（万亩）	※养殖周期	※预计年产量（吨）





## 食用菌现场检查报告

申请人						
申请类型		<input type="checkbox"/> 初次申请 <input type="checkbox"/> 续展申请 <input type="checkbox"/> 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、档案管理）	
		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质进入产地的措施？	
		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	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 符合NY/T 1054免测要求
			<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测

	基质	<input type="checkbox"/> 检测
		<input type="checkbox"/> 符合 NY/T 1054 免测要求
		<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
		<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
	食用菌生产用水	<input type="checkbox"/> 检测
		<input type="checkbox"/> 符合 NY/T 1054 免测要求
		<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
		<input type="checkbox"/> 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)





## 蜂产品现场检查报告

申请人						
申请类型		<input type="checkbox"/> 初次申请 <input type="checkbox"/> 续展申请 <input type="checkbox"/> 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		
				种植	养殖	加工
	组长					
	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
1	基本情况	申请人的基本情况与申请书内容是否一致？	
		申请人营业执照、商标注册证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？	
		※简述绿色食品生产管理负责人姓名、职务	
		※简述内检员姓名、职务	
2	蜜源地及产品情况	※简述野生蜜源地位置、面积	
		※简述转场蜜源地位置、面积（适用于转场放蜂）	
		蜜源基地位置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）等）	
		基地农户/社员/内控组织清单是否真实有效？	
		合同（协议）及购销凭证是否真实有效？	
		※简述蜂场地址、蜂箱数	
		是否对人工种植蜜源地开展现场检查，包括种植基地环境、种植规程、基地管理制度、质量控制规范、投入品使用、产地环境检测等？（适用于人工种植蜜源植物）	

## 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、养殖过程管理、产品收获管理、仓储运输管理、人员培训、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？	
		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？	
		生产管理人员是否定期接受绿色食品培训？	
		是否存在非绿色产品生产？是否建立区分管理制度？	
4	生产操作规程	是否按照绿色食品全程质量控制要求包含环境条件、卫生消毒、繁育管理、饲料管理、疾病防治、产品采收、初加工、运输、包装、储藏等内容？	
		生产操作规程是否科学、可行，符合生产实际和绿色食品标准要求？	
		是否包括对蜂王、工蜂、雄蜂的培育与养殖管理？	
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	蜜源地和蜂场环境	※简述地理位置、地形地貌	
		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？	
		周边是否有排尘污染源？区域内是否有上游被污染的江河流过？	
		是否远离村庄、城镇、车站等人口活动区？	
		※周边是否有畜禽养殖场？简述与蜂场距离	
		蜂场周围半径 5km 范围内是否存在有毒蜜源植物？在有毒蜜源植物开花期是否放蜂？是否具有有效的隔离措施？	
		※蜜源地与常规农田的距离？针对常规农作物所用农药是否对蜂群有影响？简述隔离措施	
		※流蜜期内蜂场周围半径 5km 范围内是否有处于花期的常规农作物？简述区别管理制度	
		是否能保证蜜源地具有可持续生产能力，不对环境或周边其他生物产生影响？	
7	养蜂用水	※简述来源、饮水器材	
		是否定期检测？检测结果是否合格？	
		是否有可能引起水源受污染的污染物？	
8	环境检测项目	土壤	<input type="checkbox"/> 检测
			<input type="checkbox"/> 野生蜜源基地土壤免测
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测
			<input type="checkbox"/> 不涉及

			<input type="checkbox"/> 检测
		养蜂用水	<input type="checkbox"/> 提供了符合要求的环境背景值
			<input type="checkbox"/> 续展产地环境未发生变化免测

#### 四、蜜源植物

9	野生蜜源	※简述蜜源植物名称、覆盖率（株/单位面积）；如为杂花产品，写出主要的几种	
		※简述流蜜时间	
		※简述区域内与蜜源植物同花期植物名称、覆盖率（株/单位面积）	
		※蜜源植物是否发生过病虫害？是否做过人工防治？简述防治时间及防治措施	
10	人工种植	※简述蜜源植物名称	
		※简述流蜜时间	
		※简述花期的农事活动（施肥、病虫草害防治情况等）	

#### 五、蜂王培育及其他蜂管理

11	蜂王培育	※简述品种及来源	
		※简述正常寿命	
		※繁育能力	高峰日产卵____枚
		※简述检查频率	
		※分蜂速度	经__日，可由__箱分为__箱
12	工蜂管理	※简述采蜜期寿命	
		※简述每群数量	
13	雄蜂管理	※简述每群数量与工蜂的比例	

## 六、饲养管理

14	养蜂机具	蜂箱和巢框用材是否无毒、无味、性能稳定、牢固？	
		养蜂机具及采收机具（包括隔王栅、饲喂器、起刮刀、脱粉器、集胶器、摇蜜机和台基条等）、产品存放器具所用材料是否无毒、无味？	
		※简述巢础材质、巢脾更换频率	
15	饲喂	※简述流蜜期饲喂成分	
		是否饲喂自留蜜和花粉？	
		※简述非流蜜期和越冬期饲喂情况	
		是否有饲喂记录？	
16	疾病防治	※简述当地常见疾病及防治措施	
		※简述当年发生疾病及防治措施	
		※简述药物使用情况	
		※简述蜂场、蜂箱、器具消毒情况（消毒剂、方法、频次）	
		是否有药物使用记录？	
17	转场管理	※简述转场饲养的转地路线、转运方式、日期和蜜源植物花期、长势、流蜜状况等信息	
		转场前是否调整群势；运输过程中是否备足饲料及饮水；是否符合绿色食品相关标准规定？	
		是否用装运过农药、有毒化学品的运输设备装运蜂群？	
		※是否采取有效措施防止蜂群在运输途中的伤亡？简述具体措施	
		运输途中是否放蜂？是否经过污染源？途中采集的产品是否作为绿色食品或蜜蜂饲料？	

		是否有运输记录？（包括时间、天气、起运地、途经地、到达地、运载工具、承运人、押运人、蜂群途中表现等情况）	
		转场蜂场的生产管是否符合绿色食品相关标准要求？转场蜜源植物的生产管理是否符合绿色食品相关标准要？	

## 七、产品采收及处理

18	采收情况	※花期、平均采收频次、单群平均产量	花期：__月__日至__月__日 频次：__天/次 产量：__千克/箱
		是否存在掠夺式采收的现象？（采收频率过高、经常采光蜂巢内蜂蜜等）	
		采收期间，生产群是否使用蜂药？蜂群在停药期内是否从事蜜蜂产品采收？产品是否作为绿色食品使用？	
		蜜源植物施药期间（含药物安全间隔期）是否进行蜂产品采收？产品是否作为绿色食品使用？	
		采收机具和产品存放器具是否严格清洗消毒？是否符合国家相关要求？	
		蜂王浆的采集过程中，移虫、采浆作业需在对空气消毒过的室内或者帐篷内进行，消毒剂的使用是否符合 NY/T 472 标准要求？	
		是否有蜂产品采收记录？（包括采收日期、产品种类、数量、采收人员、采收机具等）	
19	初加工情况	采收后是否进行简单初加工处理（清理、过滤、分级等）？	
		※简述加工场所地址、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？简述清洗用水的来源	
		※简述加工设备及清洁方法	
		※加工设备是否同时用于绿色和非绿色产品？简述如何防止混杂和污染？	
		※简述清洁剂、消毒剂种类和使用方法，如何避免对产品产生污染？	
		是否有产品初加工记录？	

## 八、包装与储运

20	包装材料	※简述包装材料、来源	
		※简述周转容器材料、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？	
21	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？	
		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）	

22	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质？禁用物质如何管理？	
		出入库记录和领用记录是否与投入品使用记录一致？	
23	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？	
		※简述与同类非绿色食品产品一起储藏的如何防混、防污、隔离？	
		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、NY/472 规定？所用药剂是否会对产品产生影响？	
		是否有储藏设备管理记录？	
24	运输管理	※简述采用何种运输工具？	
		否与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

25	废弃物处理	污水、废旧巢脾、垃圾等废弃物是否及时处理？	
		废弃物存放、处理、排放是否对生产区域及周边环境造成污染？	
26	环境保护	※如果造成污染，简述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）

27	是否提供了经核准的绿色食品标志使用证书？	
28	是否按规定时限续展？	
29	是否执行了《绿色食品商标标志使用许可合同》？	
30	续展申请人、产品名称等是否发生变化？	
31	质量管理体系是否发生变化？	
32	用标周期内是否出现产品质量投诉现象？	
33	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？	
34	※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	
35	※核实上一用标周期标志使用数量、原料使用凭证	
36	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？	
37	※用标周期标志使用存在的问题	

## 十一、收获统计

※产品名称	※养殖规模（群）	※流蜜期（天）	※预计年采收量（吨）



附件 7

### 绿色食品现场检查会议签到表

申请人：

年 月 日

	姓名	职责	工作单位	首次会议	总结会
检查员					
	姓名	职务	职责	首次会议	总结会
申请人					

注：请参会人员根据参会情况，在首次会议和总结会栏打“√”或打“×”。



## 绿色食品现场检查通知书

\_\_\_\_\_:

你单位提交的申请材料（初次申请 续展申请 增报申请）审查合格，按照《绿色食品标志管理办法》的相关规定，计划于\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日至\_\_\_\_日对你单位的\_\_\_\_\_（产品）生产实施现场检查，现通知如下：

### 1. 检查目的

检查申请产品（或原料）产地环境、生产过程、投入品使用、包装、储藏运输及质量管理体系等与绿色食品相关标准及规定的符合性。

### 2. 检查依据

《食品安全法》、《农产品质量安全法》、《绿色食品标志管理办法》等国家相关法律法规，《绿色食品标志许可审查程序》、《绿色食品现场检查工作规范》、绿色食品标准及绿色食品相关要求。

### 3. 检查内容

#### 3.1 核实

- 质量管理体系和生产管理制度落实情况
- 绿色食品标志使用情况（适用于续展申请人）
- 种植、养殖、加工等过程及包装、储藏运输等与申请材料的符合性
- 生产记录、投入品使用记录等

#### 3.2 调查、检查和风险评估

- 产地环境质量，包括环境质量状况及周边污染源情况等
- 种植产品农药、肥料等投入品的使用情况
- 食用菌基质组成及农药等投入品的使用情况，包括购买记录、使

用记录等

畜禽产品饲料及饲料添加剂、疫苗、兽药等投入品的使用情况，包括购买记录、使用记录等

水产品养殖过程的投入品使用情况，包括渔业饲料及饲料添加剂、渔药、藻类肥料等购买记录、使用记录等

蜂产品饲料、兽药、消毒剂等投入品使用情况，包括购买记录、使用记录等

加工产品原料、食品添加剂的使用情况，包括购买记录、使用记录等

#### 4. 检查组成员

	姓名	检查员专业	联系方式
组长			
组员			
组员			
组员（实习）			
技术专家			

注：实习检查员和技术专家为组成检查组非必须人员

#### 5. 现场检查安排

检查组将依据《绿色食品标志许可审查程序》安排首末次会、环境调查、现场检查、投入品和产品仓库查验、档案记录查阅、生产技术人员现场访谈等，请你单位主要负责人、绿色食品生产管理负责人、内检员等陪同检查。

#### 6. 保密

检查组承诺在现场检查过程及结束之后，除国家法律法规要求外，未经申请人书面许可，不得以任何形式向第三方透露申请人要求保密的

信息。

检查员(签字):

联系人:

联系电话:

工作机构(盖章)

年 月 日

### 7. 申请人确认回执

如你单位对上述事项无异议,请签字盖章确认;如有异议,请及时与我单位联系。

联系人:

联系电话:

负责人(签字):

申请人(盖章)

年 月 日

注:该通知书省级工作机构、地市县级工作机构和申请人各一份。

## 绿色食品现场检查意见通知书

\_\_\_\_\_:

根据检查组的现场检查报告结论，现通知如下：

**现场检查合格**，请持本通知书委托绿色食品环境与产品检测机构实施检测工作。

### 1. 环境检测

检测项目：

- 全项免检或不涉及（标准化原料基地 续展企业环境无变化）
- 空气质量 农田灌溉水 渔业水 畜牧养殖用水 加工用水
- 食用盐原料水 土壤环境质量 土壤肥力 食用菌栽培基质

### 2. 产品检测

- 请按照国家标准 \_\_\_\_\_ 检测 \_\_\_\_\_ 产品
- 请按照绿色食品标准 \_\_\_\_\_ 检测 \_\_\_\_\_ 产品
- 有符合要求的抽检报告（续展）免测 \_\_\_\_\_ 产品

**现场检查不合格**，本生产周期内不再受理你单位的申请。

原因：

负责人（签字）：

工作机构（盖章）

年 月 日

注：该通知书省级工作机构、地市级工作机构和申请人各一份。