

湖南食品生产许可证现场核查关键点

产品名称	湖南食品生产许可证现场核查关键点
公司名称	长沙市凯冠企业管理咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市芙蓉区朝阳街道韶山北路139号文化大厦1902、1903房A3
联系电话	15211159178 15211159178

产品详情

食品生产许可证现场核查的注意事项包括以下几点：

- 明确核查要点：**企业应提前了解核查的具体内容和要求，生产场所、设备设施、工艺流程、人员管理等各方面都符合核查标准。
- 核查组分工与时间要求：**核查组应明确各自的职责和分工，核查工作有序进行。同时，要合理安排核查时间，核查工作能够全面、深入地开展。
- 强调核查纪律：**核查组成员应遵守廉洁纪律，保持公正客观的态度，避免利益冲突和不当行为。同时，应尊重企业的营运和技术机密，核查过程的保密性。
- 准备相关证明文件：**企业应提前准备好与核查相关的证明文件，如企业法人营业执照、法定代表人身份证明、生产场所合法使用证明、设备清单等，以备核查组查验。
- 积极配合核查工作：**企业应积极配合核查组的工作，提供必要的协助和支持。如有需要，可以安排人员陪同核查，解释和说明相关问题。
- 及时整改问题：**如果在核查过程中发现存在不符合要求的问题，企业应积极采取措施进行整改，并在规定的时间内提交整改报告。同时，企业可以向核查组咨询，了解问题的具体原因和解决方案。

7. 注意卫生和安全：在生产现场，企业应卫生状况良好，设备设施安全可靠，遵守相关的卫生和安全规定，防止发生意外事件。

总之，食品生产许可证现场核查是企业获得生产许可的重要环节，企业应高度重视并认真准备。通过遵守核查纪律、配合核查工作、及时整改问题等措施，企业可以顺利通过核查并取得生产许可。