府为

府为® · 府立标准，为创价值

柳州食品企业 · 模块四·安环现场清单

标准大众版 · 免费领取资料 · 第 4/5 模块

主体：柳州市柳江区府为信息咨询服务中心（个体工商户） | 客服 13517629311 | 更新 2026-10-24

按区域/风险点列出巡查要点，覆盖厂房布局、清洁消毒、虫害、仓储、特种设备、消防、废水油烟环保、职业危害。

区域/风险点	巡查要点	依据
厂房布局与卫生分隔	生熟分区、人流物流分流、清洁区与污染区分隔	GB 14881-2013 第4章
清洁消毒	工器具、设备、地面清洗消毒程序与记录	GB 14881-2013 第8章
虫害控制	挡鼠板、灭蝇灯、诱捕点、外围环境	GB 14881-2013 第6.4条
仓储	离地离墙、先进先出、温湿度、原料与成品分库	GB 14881-2013 第10章
特种设备	锅炉/压力容器/电梯登记、定检、持证作业	特种设备安全法 第33、40条
消防	灭火器、烟感、疏散通道、预案演练	消防法 第16条
废水/油烟环保	污水处理设施、油烟净化（饮食业GB 18483-2001）、排污许可	环境保护法 第42条；大气污染防治法；水污染防治法
职业危害	清洗剂/消毒剂岗位通风、防护用品、浓度检测	GBZ 2.1-2019；职业病防治法 第15条

本资料由府为编制，仅供企业自查参考。府为提供体系建设辅导、文件搭建与现场改进支持，不替代法定检测、评价，不出认证结论，不承诺认证/评星/审核"通过"结果；责任上限以已付价款为限，不上调；背景知识产权归府为所有。客服 13517629311。