附件：

第一类 食品经营许可现场核查内容

（适用于食品销售经营者）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态: 申请经营项目：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 核查内容 | 核查和评价方法 | 序号 | 结果判定 |
| 符合 | 不符合 | 合理缺项 |
| 1.通用要求 | 食品销售场所和贮存场所与生活区分隔。食品销售场所和贮存场所环境整洁，有良好的通风、排气、采光、照明条件，避免日光直接照射。地面硬化，易于清洁消毒。 | 1 |  |  |  |
| 食品经营区域与非食品经营区域、生食区域与熟食区域、待加工食品区域与直接入口食品区域、水产品区域与其他食品区域分开。 | 2 |  |  |  |
| 散装食品区域相对独立或有隔离措施。 | 3 |  |  |  |
| 销售有温度控制要求的食品，配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备有温度控制和监测装置，建立定期校准制度。 | 4 |  |  |  |
| 食品贮存设专门区域，食品与非食品、生食与熟食、散装食品与其他食品有明显的区分区域或标识，与有毒有害物品分库存放，食品贮存时能与墙壁、地面保持适当距离。 | 5 |  |  |  |
| 经营者有食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度。 | 6 |  |  |  |
| 经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗清毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。 | 7 |  |  |  |
| 食品批发企业，还应有食品销售记录制度。 | 8 |  |  |  |
| 2.销售直接入口散装食品 | 销售、贮存区域应设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备，使用有效覆盖或隔离容器盛放食品。 | 9 |  |  |  |
| 有存放售货工具的防尘、防蝇、防污染专用密闭保洁柜或专用的散装食品售货工具存放容器。 | 10 |  |  |  |
| 3.销售散装熟食 | 经营场所距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。 | 11 |  |  |  |
| 切割散装熟食的，有专间或专区。 | 12 |  |  |  |
| 不切割散装熟食的，有专柜或专区或专间，专柜有防污染设施，设置可开闭式食品传递设施。 | 13 |  |  |  |
| 4.熟食专间 | 专间入口处设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头采用非手动式。 | 14 |  |  |  |
| 专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。 | 15 |  |  |  |
| 设置可开闭式食品传递窗口，无其他窗。专间门、窗能闭合严密，门能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。 | 16 |  |  |  |
| 专间内有独立空调设施、专用工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。 | 17 |  |  |  |
| 专间内水龙头、废弃物容器盖子采用非手动式。 | 18 |  |  |  |
| 配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。 | 19 |  |  |  |
| 5.熟食专用操作区 | 与其他场所相对独立，专区专用，配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。  | 20 |  |  |  |
| 地面无明沟，地漏带水封。 | 21 |  |  |  |
| 入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品，水龙头采用非手动式。 | 22 |  |  |  |
| 必要时，配有工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 | 23 |  |  |  |
| 6.提供餐饮服务 | 申请餐饮服务经营项目的，应同时符合相应餐饮服务经营项目核查内容的规定。 | 24 |  |  |  |

第二类 食品经营许可现场核查内容

（适用于除小餐饮、从事食品经营管理之外

的餐饮服务经营者）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态: 申请经营项目：

| 核查内容 | 核查和评价方法 | 序号 | 结果判定 |
| --- | --- | --- | --- |
| 符合 | 不符合 | 合理缺项 |
| 1.场所设置、布局 | 选择有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。 | 1 |  |  |  |
| 设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房（存贮区域）、更衣、清洁工具存放场所等。除清洁工具存放场所外，其它场所均设在室内。 | 2 |  |  |  |
| 食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所环境整洁。 | 3 |  |  |  |
| 食品处理区按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的顺序合理布局，实际面积、设备设施布局及流程与申报面积及平面图相一致。 | 4 |  |  |  |
| 食品处理区地面用无毒、无异味、不透水、防滑材料铺设，且平整、无裂缝。排水管道出水口篦子使用金属材料，缝隙小于10mm。 | 5 |  |  |  |
| 食品处理区墙壁采用无毒、无异味、不透水、防毒、不易脱落、易清洗的材料制成。其中，初加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪场所还应有1.5m以上浅色、易清洗材料制成的墙裙。 | 6 |  |  |  |
| 食品处理区的门、窗采用易清洗、不吸水材料制作，能闭合严密，需经常冲洗的门表面不易积垢。 | 7 |  |  |  |
| 经营场所有有效防蝇、防虫、防鼠设施，与外界相通的通风口、换气窗外应加装不小于16目的防虫筛网。 | 8 |  |  |  |
| 经营场所天花板应无毒、无异味、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁、防止老鼠等有害生物掉落。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域天花板有适当坡度。 | 9 |  |  |  |
| 餐馆初加工操作场所面积≥食品处理区面积15%，全部用半成品烹饪的可适当减少。集中用餐单位食堂食品处理区的面积不得小于30㎡，集中用餐单位食堂就餐人数人均食品处理区面积不小于0.2㎡。经核查，食品处理区的面积为： ，核定最大就餐人数为： 。中央厨房和集体用餐配送食品加工操作和贮存场所面积与加工食品的品种和数量相适应，食品处理区面积≥300㎡。集中用餐配送单位食品处理区面积小于400㎡的，面积与单次最大加工份数之比为1:2.5；面积400—800㎡的，面积与单次最大加工份数之比为1:4；面积大于800㎡的，面积与单次最大加工份数之比为1：5；面积大于1500㎡的，面积与单次最大加工份数之比为1:6，食品加工自动化程度较高的，可以适当放宽份数之比。经核查，食品处理区面积为： ，核定单次最大供餐人数为： 。 | 10 |  |  |  |
| 初加工操作场所根据加工品种和规模分设动物性食品、植物性食品和水产类食品原料清洗水池，有明显的区分标识。采用半成品烹饪的可相应减少水池的数量。小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 11 |  |  |  |
| 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，设置机械排风、油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，设置机械排风排汽装置。 | 12 |  |  |  |
| 加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。 | 13 |  |  |  |
| 2.食品工用具及清洗、保洁设施 | 食品处理区设置足够的洗手设施，附近配备洗手用品和干手设施。 | 14 |  |  |  |
| 根据制作品种分别设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料盛放容器、工用具，有明显的区分标识。 | 15 |  |  |  |
| 餐具和工用具清洗、消毒设施大小和数量能满足需要，不得与食品原料、清洁工具清洗设施混用，并有明显的区分标识。采用化学消毒的，至少配备3个专用水池，配备消毒剂计量工具；采用热力消毒的，至少设置2个专用水池。使用一次性餐具的饮品店，至少配备1个专用水池。学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂餐具消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 16 |  |  |  |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，有明显的区分标识，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | 17 |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，结构密闭并易于清洁，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。 | 18 |  |  |  |
| 清洁工用具等存放设施与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。 | 19 |  |  |  |
| 原料、半成品、成品的容器、工用具设备，有明显的区分标识或能以材质、形状等明显区分，能分开放置和使用。 | 20 |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | 21 |  |  |  |
| 食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器，废弃物容器与食品容器有明显区分标识。 | 22 |  |  |  |
| 3.贮存场所（库房）或贮存区域 | 贮存场所（库房）门装有防鼠设施（如设不低于60cm的防鼠板或木质门下方以金属包覆）。可以自动闭合的密闭非木质门，不需安装防鼠板。常温库房有良好的通风、防潮设施。不单独设置库房，食品加工处理区以“暂存区”、货架等形式存放食品的，可不设置门。 | 23 |  |  |  |
| 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）库房或贮存区域分开设置。 | 24 |  |  |  |
| 贮存原料、半成品、成品、包装材料的，有分区并有明显的区分标识；有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。 | 25 |  |  |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放。冷藏、冷冻柜（库）设有可正确指示内部温度的测温装置。 | 26 |  |  |  |
| 4.更衣区、卫生间设施 | 员工更衣区位于食品处理区附近，有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣、洗手设施（适用于大型餐馆以及500人以上的集中用餐单位食堂）。 | 27 |  |  |  |
| 卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不与食品处理区直接连通。卫生间有排风装置，在出口附近设置洗手、消毒、干手设施。 | 28 |  |  |  |
| 5.专间 | 从事冷荤类及冷食类非发酵豆制品、冷加工糕点、生食类食品制售，中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却、分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），应分别设置相应的专间。学校、托幼机构和养老机构备餐宜在专间内进行。 | 29 |  |  |  |
| 专间入口处设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头采用非手动式。 | 30 |  |  |  |
| 专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。 | 31 |  |  |  |
| 设置可开闭式食品传递窗口，无其他窗。专间门、窗能闭合严密，门能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。 | 32 |  |  |  |
| 专间内有独立空调设施、专用工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。 | 33 |  |  |  |
| 专间内水龙头、废弃物容器盖子采用非手动式。 | 34 |  |  |  |
| 配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。 | 35 |  |  |  |
| 6.专用操作区 | 从事备餐，自制饮品制作（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），植物性冷食类制作（不含冷食类非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制直接食用的调味料，应分别设置相应的专用操作区。 | 36 |  |  |  |
| 与其他场所相对独立，专区专用，配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。  | 37 |  |  |  |
| 地面无明沟，地漏带水封。 | 38 |  |  |  |
| 生食水产品前处理专用操作区与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。 | 39 |  |  |  |
| 入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品，水龙头采用非手动式。 | 40 |  |  |  |
| 必要时，配有工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 | 41 |  |  |  |
| 7.简单制售 | 从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，可在相对洁净的专用工作台操作。经核查，简单制售的具体项目为： 。 | 42 |  |  |  |
| 8.食品用水 | 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或煮沸设施或使用直接饮用水。 | 43 |  |  |  |
| 9.食品留样设备 | 学校、托幼机构、养老机构、医疗机构食堂，中央厨房、集体用餐配送单位，供餐人数超过100人的建筑工地食堂、集体聚餐人数超过100人的餐饮服务经营者配备留样专用容器、冷藏设施。 | 44 |  |  |  |
| 10.管理制度 | 经营者有食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度、定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生间制度。经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗清毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂还应建立原料供货商管理评价退出制度等制度。 | 45 |  |  |  |
| 11.中央厨房和集体用餐配送单位 | 制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。按需设置换鞋或鞋靴消毒设施以及非手动式洗手、干手和消毒设施。 | 46 |  |  |  |
| 如设置窗台，其结构能避免灰尘积存易于清洁。 | 47 |  |  |  |
| 配置相应的设备，为配送食品的容器（或包装）标注加工制作信息，包括食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。 | 48 |  |  |  |
| 配备封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器，车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。 | 49 |  |  |  |
| 冷藏食品运输车辆配备制冷或保温设施，能保证运输时冷藏温度保持在0℃—8℃，保温温度保持在60℃以上。 | 50 |  |  |  |
| 根据制作工艺配备异物检测设备。 | 51 |  |  |  |
| 自行检验的，设置检验室，检验室不得设在食品处理区内，有独立的排水系统。具有快速检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标以及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群等项目的检验设备和检验人员。委托检验的，提供含前述检验项目的委托检验协议，协议检验频次应符合要求。 | 52 |  |  |  |
| 集体用餐配送单位采用冷藏方式贮存的，配备2小时内将温度降至0℃到8℃的设备。 | 53 |  |  |  |
| 12.承包食堂 | 还应建立承包经营管理制度文本，内容包括：承包企业的食品经营许可情况、食品安全协议、评价和退出制度、承包企业食品安全义务和责任，对承包企业食品安全检查、违法行为制止及报告、应急管理措施等内容。 | 54 |  |  |  |

第三类 食品经营许可现场核查内容

（适用于小餐饮）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态： 申请经营项目：

| 核查内容 | 核查和评价方法 | 序号 | 结果判定 |
| --- | --- | --- | --- |
| 符合 | 不符合 | 合理缺项 |
| 1.选址及场所设置 | 选择有给排水条件（设施）和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。 | 1 |  |  |  |
| 食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所环境整洁。 | 2 |  |  |  |
| 经营场所实际面积、设备设施布局及流程与申报面积及图纸相一致。 | 3 |  |  |  |
| 设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、半成品制作、成品加工、餐具与工用具（含容器）清洗消毒、原料存放、售卖等功能区。食品加工处理各功能区均在室内。 | 4 |  |  |  |
| 各功能区分区较为明确，基本按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。糕点成品存放场所（或区域）应与其他场所相对分开。 | 5 |  |  |  |
| 经营场所有有效防蝇、防虫、防鼠设施，与外界相通的通风口、换气窗外应加装不小于16目的防虫筛网。与外界相通的排水管道出水口篦子使用金属材料，缝隙小于10mm。 | 6 |  |  |  |
| 2.食品处理区 | 地面平整、光滑、无裂缝。初加工、餐具与工用具清洗消毒等场所有给排水系统。 | 7 |  |  |  |
| 墙壁应采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成，初加工、半成品制作、餐具与用具清洗消毒和烹饪场所有1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。 | 8 |  |  |  |
| 天花板不渗水，无脱落、破损。 | 9 |  |  |  |
| 与外界相通的门、窗采用易清洗、不吸水材料制作，能闭合严密。 | 10 |  |  |  |
| 设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。 | 11 |  |  |  |
| 热加工场所配置机械排风装置。 | 12 |  |  |  |
| 加工经营场所光源不改变食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。 | 13 |  |  |  |
| 3.食品工用具及清洗、保洁设施 | 根据加工品种和规模，设一个以上的原料清洗水池（容器）。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 14 |  |  |  |
| 配备能正常运转的餐具与工用具的清洗、消毒设备设施，其大小和数量能满足需要。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 15 |  |  |  |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池（容器），其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | 16 |  |  |  |
| 食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池(容器)分开专用，并以明显标识标明其用途。 | 17 |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐具、工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。 | 18 |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | 19 |  |  |  |
| 4.食品贮存场所与设施 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）存放场所（区域）明显分开。 | 20 |  |  |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。 | 21 |  |  |  |
| 食品贮存场所以及其它食品处理场所有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。 | 22 |  |  |  |
| 5.专间 | 从事冷荤类及冷食类非发酵豆制品、冷加工糕点、生食类食品制售，应分别设置相应的专间。专间符合相应的规定。 | 23 |  |  |  |
| 6.专用操作区 | 自制饮品（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）、植物性冷食类制作（不含冷食类非发酵豆制品），应分别设置相应的专用操作区。专区符合相应的规定。 | 24 |  |  |  |
| 7.简单制售 | 从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制售后即时供应的，调制直接食用的调味料，可在相对洁净的专用工作台操作。 | 25 |  |  |  |
| 8.食品用水 | 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或煮沸设施或使用直接饮用水。 | 26 |  |  |  |
| 9.管理制度 | 经营者有食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度、定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生间制度。经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗清毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。 | 27 |  |  |  |
| 10.卫生间 | 食品处理区内不得设置卫生间。 | 28 |  |  |  |
| 卫生间设置有效排气设施。 | 29 |  |  |  |

第四类 食品经营许可现场核查内容

（适用于仅从事简单制售的经营者）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态： 申请经营项目：

| 核查内容 | 核查和评价方法 | 序号 | 结果判定 |
| --- | --- | --- | --- |
| 符合 | 不符合 | 合理缺项 |
| 1.选址及场所设置 | 选择有给排水条件（设施）和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。 | 1 |  |  |  |
| 地面平整；墙壁不易积垢；天花板不渗水，无脱落、破损。 | 2 |  |  |  |
| 食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所环境整洁。 | 3 |  |  |  |
| 设置与食品加工方式和品种相适应的初加工、半成品制作、成品加工、售卖等功能区。各功能区分区较为明确，可避免交叉污染。 | 4 |  |  |  |
| 3.食品工用具及清洗、保洁设施 | 根据加工品种和规模，设置一个以上的原料清洗水池（容器）。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 5 |  |  |  |
| 配备与工用具（餐具）相适应的清洗、消毒设备设施，其大小和数量能满足需要。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 6 |  |  |  |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池（容器），其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | 7 |  |  |  |
| 食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池(容器)分开专用，并以明显标识标明其用途。 | 8 |  |  |  |
| 设置与经营品种相适应的工用具（餐具）保洁设施。 | 9 |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | 10 |  |  |  |
| 设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。 | 11 |  |  |  |
| 4.食品贮存场所与设施 | 食品和非食品存放场所（区域）明显分开。 | 12 |  |  |  |
| 经营的食品原料、成品等需冷藏、冷冻的，配备冷藏、冷冻柜。冷藏、冷冻数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。 | 13 |  |  |  |
| 8.食品用水 | 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。接触直接入口食品的水经过水净化设施处理或煮沸设施或使用直接饮用水。 | 14 |  |  |  |
| 9.管理制度 | 有与经营品种相适应的食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理制度、定期清洗消毒空调及通风设施制度、定期清洁卫生间制度。经营者为企业的，还应有食品安全风险管控清单，有日管控、周排查、月调度制度，人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施清洗清毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等制度。 | 15 |  |  |  |
| 10.卫生间 | 食品处理区内不得设置卫生间。 | 16 |  |  |  |
| 卫生间设置有效排气设施。 | 17 |  |  |  |

第五类 食品经营许可现场核查内容

（适用于从事食品经营管理的经营者）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态: 申请经营项目：

| 核查内容 | 核查和评价标准 | 序号 | 结果判定 |
| --- | --- | --- | --- |
| 符合 | 不符合 | 合理缺项 |
| 1.机构 | 设置独立的食品安全管理部门和组织机构。 | 1 |  |  |  |
| 2.管理制度 | 制定食品安全风险管控清单，建立日管控、周排查、月调度工作制度，有人员培训和考核、进货查验制度，有食品安全事故处置方案，建立原料供货商管理评价制度以及退出机制。 | 2 |  |  |  |
| 食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查、内控等制度。 | 3 |  |  |  |
| 食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。 | 4 |  |  |  |
| 食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求等制度。 | 5 |  |  |  |
| 餐饮服务管理企业设立与食品经营相关的分公司的，应具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度，确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。 | 6 |  |  |  |
| 餐饮服务管理企业设立与食品经营相关的子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。 | 7 |  |  |  |
| 3.仓库 | 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库。 | 8 |  |  |  |
| 4.设备设施 | 食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部具有与配送食品品种和数量相适应的运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。 | 9 |  |  |  |
| 5.食品安全追溯体系 | 食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。 | 10 |  |  |  |
| 6.食品销售、餐饮服务 | 申请食品销售、餐饮服务经营项目的，应同时符合相应经营项目核查内容的规定。 | 11 |  |  |  |

第六类 食品经营许可现场核查内容

（适用于利用自动设备从事食品经营的经营者）

经营者名称： 地 址：

申请经营业态: 申请经营项目：

| 核查内容 | 核查和评价标准 | 序号 | 结果判定 |
| --- | --- | --- | --- |
| 符合 | 不符合 | 合理缺项 |
| 1.管理制度 | 经营者有食品安全自查和巡查、进货查验记录、食品安全追溯、设备投放场所及设备设施清洗清毒和维修保养、食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度文本。经营者为企业的，还应有日管控、周排查、月调度制度等制度。 | 1 |  |  |  |
| 2.设备功能 | 经营者需提供自动设备样机用于核查。设备与提交的设备产品合格证明所述一致。直接接触食品及原料的材质符合食品安全国家标准。 | 2 |  |  |  |
| 设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。 | 3 |  |  |  |
| 设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏功能条件，具有温度控制和监测设施。 | 4 |  |  |  |
| 制售设备有清洁、消毒功能，能对食品原料及食品接触容器、管道及其他部位进行有效的清洗消毒。 | 5 |  |  |  |
| 提供以上功能的验证报告。 | 6 |  |  |  |