北京市食品经营许可审查细则（暂行）

第一章 总 则

第一条　为规范食品经营许可，根据国家食品药品监督管理总局《食品经营许可审查通则（试行）》，结合本市实际，制定本细则。

第二条　本细则适用于北京市食品药品监管部门（以下简称食品药品监管部门）对食品经营许可申请的审查。

第三条　食品药品监督管理部门按照主体业态、食品经营项目，并考虑风险高低对食品经营许可申请进行分类审查。

第四条　食品经营许可证应当标明主体业态和食品经营项目。

第五条　主体业态包括食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂。

食品销售经营者，包括商场超市、便利店、食杂店、食品贸易商、食品自动售货销售商、网络食品销售商。

食品销售经营者申请多种食品销售经营形式的，按照一种形式归类。食品经营者以店铺形式零售食品的，按照商场超市、便利店、食杂店归类。食品经营者的经营场所仅作为经营管理场所的，按照食品贸易商、食品自动售货销售商、网络食品销售商归类。

食品销售经营者申请通过网络经营的，应在主体业态后以括号标注。

餐饮服务经营者，包括普通餐饮（特大型、大型、中型、小型、微型）、中央厨房、集体用餐配送单位。设立中央厨房、集体用餐配送单位在主体业态后以括号进行标注。

单位食堂，包括学生食堂、托幼机构食堂、职工食堂、工地食堂、其他食堂。依据供餐形式标注是否含集体用餐配送或中央厨房，在主体业态后以括号进行标注。

第六条　食品经营项目分为：

（一）预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）。

（二）散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）。

（三）特殊食品销售（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品）。

（四）其他类食品销售。

（五）热食类食品制售。

（六）冷食类食品制售。

（七）生食类食品制售。

（八）糕点类食品制售（含裱花蛋糕、不含裱花蛋糕）。

（九）自制饮品制售（不含使用压力容器制作饮品）。

（十）其他类食品制售。

（一）、（二）、（三）、（四）为食品销售经营项目，应符合本细则第三章要求。

如申请散装熟食销售的，应当在散装食品销售项目后以括号标注。

（五）、（六）、（七）、（八）、（九）、（十）为食品制售经营项目，应符合本细则第四章要求。

第七条　申请者应根据实际经营情况申报一种主体业态，由食品药品监督管理部门依据经营面积、经营项目风险类别等进行确定。多项目经营的，按实际经营的所有项目申报。

鼓励食品经营单位规模化和连锁化经营，市食品药品监督管理局可以根据连锁企业总部的申请，对其申请许可的下属连锁企业经营场所的布局流程技术性图纸材料进行统一评定。

第八条　食品药品监管部门应当根据主体业态和食品经营项目进行分类审查，包括对申请材料的书面审查和经营地点的现场核查。

仅申请预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售的、延续食品经营许可且申请人声明经营条件未发生变化的、变更可即时办理项目(经营者名称、法定代表人或负责人、地址门牌号改变但实际经营场所未改变的）以及申请注销的，可不进行现场核查。

现场核查时，核查人员不得少于2名执法人员。核查人员应当填写《食品经营许可现场核查表》、制作《现场核查意见》(见附件1)，经申请人核对无误后，核查人员和申请人在核查意见上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明拒签情况。

第二章 许可审查基本要求

第九条　食品经营者应当配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员应当经过培训和考核。取得国家或行业规定的食品安全相关资质的，可以免于考核。

中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂应当配备专职食品安全管理人员。

餐饮服务经营者配备的食品安全管理员应当具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历，并持有国家或行业规定的相关资质证明。

第十条　从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得健康证明方可上岗工作。

第十一条　食品经营者应当建立健全食品安全管理制度，明确食品安全主体责任，落实岗位责任制。

食品安全管理制度应当包括从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

从事食品批发的企业还应当建立食品批发销售记录制度。

从事制售类的食品经营者，使用食品添加剂，应当制定食品添加剂使用公示制度。

第十二条　食品经营者在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，申请时应当提供仓库地址、面积、设备设施、储存条件等说明文件。

第三章 食品销售的许可审查要求

第十三条　申请预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查应当符合本章第一节一般要求。

申请散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查除应当符合本章第一节一般要求外，还应当符合本章第二节的相应规定。

申请特殊食品销售（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品），许可审查除应当符合本章第一节一般要求外，还应当符合本章第三节的相应规定。

其他类食品销售具体品种应当报国家食品药品监督管理总局批准后执行，并明确标注。

第一节 一般要求

第十四条　应当具有与销售的食品品种、数量相适应的销售场所和贮存场所。

（一）食品销售场所和食品贮存场所不得设在易受到污染的区域，与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、动物养殖场所、旱厕等污染源保持一定距离，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离。贮存、销售散装食品的，应当与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源保持25米以上距离。

（二）食品销售场所和食品贮存场所应当环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、采光、照明。

（三）地面、墙面、顶面应采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆，下水道出口应闭合严密。

（四）与生活区分（隔）开。

（五）有贮存场所的，食品存放应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定的存放位置和标识。贮存冷藏冷冻等有温度要求的食品，贮存场所应有降温或调节温度的设施。

第十五条　应当具有与销售的食品品种、数量相适应的设备或者设施。

（一）有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。

（二）配有食品陈列或摆放设备。

第十六条　应当具有合理的设备布局和经营流程，防止销售的食品品种间形成交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

销售场所应布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营生鲜畜禽、水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。

第十七条　申请销售有温度控制要求的食品，需配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，并带有温度指示装置。设备应当保证食品贮存销售所需的温度等要求。

第十八条　利用自动售货设备从事食品销售的，应当在自动售货设备的明显位置公示经营者名称、住所、联系方式、《食品经营许可证》。

放置自动售货设备的地点应当具备符合食品贮存的必要条件。

第十九条　食品经营者在实体经营的同时通过互联网从事食品经营的，应当具有可现场登录申请人网站、网页或网店等功能的设备设施。

第二十条　无实体门店的互联网食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的贮存食品的场所，贮存场所视同经营场所，并应当具有可现场登录申请人网站、网页或网店等功能的设备设施。

无需食品贮存场所的网络食品销售商，申请时应当提交网络食品销售商与生产商或供应商关于贮存、运输协议的复印件。

无实体门店的互联网食品经营者不得申请所有食品制售项目以及散装熟食、无包装散装食品销售。

第二十一条　从事食品贸易的食品销售经营者，应当有固定、独立的食品经营活动场所。经营场所内不销售食品，仅作为经营管理办公场所使用。

第二节 散装食品销售许可审查要求

第二十二条　申请散装食品销售应当配备与其销售的食品品种相适应的洗涤消毒设施。

散装食品销售应当配有洗手、消毒以及处理废弃物的设备或者设施。

洗手消毒设施附近应当设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。员工洗手消毒设施应当有洗手消毒方法标示。

第二十三条　散装食品应有明显的区域或隔离措施，生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品应有一定距离的物理隔离，直接入口的散装食品应当有防尘防蝇等设施，直接接触食品的工具、容器和包装材料等应当保证食品安全。

第二十四条　申请销售需冷藏冷冻散装食品的，需配备冷藏冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

第二十五条　销售直接入口的散装熟食应有专门销售区域；摆放熟食的专用设备设施具有防止消费者直接触及熟食、保证熟食应有温度的功能；配备无毒、清洁的容器、售货工具夹取及售卖。

第二十六条　申请销售散装熟食制品的，申请时还应当提交与挂钩生产单位（供货商）的合作协议（合同或意向书），提交生产单位的《食品生产许可证》复印件。

第二十七条　从事食品贸易的食品销售经营者申请销售散装食品的，应当在食品安全管理制度中制定关于散装食品的包装形式、贮存和运输的措施。

第三节 特殊食品销售许可审查要求

第二十八条　申请保健食品销售、特殊医学用途配方食品销售、婴幼儿配方乳粉销售、婴幼儿配方食品销售的，应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售，并在销售柜台、货架处显著位置设立销售专柜提示牌。

提示牌应注明“\*\*\*\*销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。

第二十九条　申请保健食品销售的，其进货查验和查验记录制度中应体现以下内容：

（一）索要保健食品生产企业和供货者的营业执照复印件。

（二）索要食品生产许可和经营许可证明文件复印件。

（三）索要保健食品批准证书（含技术要求、产品说明书等）复印件和企业产品质量标准复印件。

（四）索要保健食品出厂检验合格报告复印件。进口保健食品还应当索取检验检疫合格证明复印件。

第三十条　申请保健食品销售的，应建立从事保健食品经营活动人员的培训制度，开展保健食品有关法律、法规和相关知识的培训，并建立培训记录和个人培训档案，培训合格人员方可从事保健食品的经营活动。

第三章 食品制售的许可审查要求

第三十一条　申请热食类食品制售，许可审查应当符合本章第一节一般要求。

申请冷食类食品制售、生食类食品制售及糕点类食品制售、自制饮品制售的，许可审查除应当符合本章第一节一般要求外，还应当符合本章第二节的相应规定。

其他类食品制售许可审查应当符合本章第一节一般要求的相应规定，具体品种应当报国家食品药品监督管理总局批准后执行，并明确标注。

第一节 一般要求

第三十二条　加工经营场所应当选择地势干燥、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25米以上，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离。

第三十三条　应当设置与制售的食品品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作以及餐用具清洗消毒、备（分）餐等加工操作场所。有与制售的食品品种、数量相适应的通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设施设备，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

加工经营场所面积比例，根据经营品种、数量及食品安全风险高低等因素确定（具体执行标准参照附件2）。

第三十四条　食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

第三十五条　食品制售活动宜将关键部位和重要环节通过明厨亮灶方式进行展示。

第三十六条　食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有排水系统。

第三十七条　食品处理区墙壁应当采用无毒、无异味、平滑、不易积垢、易清洗的材料制成。

第三十八条　食品处理区门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

第三十九条　食品处理区天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。

第四十条　食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

第四十一条　分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（可分为动物性食品、植物性食品、水产品等），水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。

烹调场所应当配置排风和调温装置。

第四十二条　应当配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用。餐用具清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，不交叉污染。设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，利于防尘、清洁。

提倡使用热力消毒等物理消毒方式。

第四十三条　用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

第四十四条　使用直接接触食品的设备、工具、容器、包装材料及一次性餐饮具应当保障食品安全。

用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第四十五条　食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应当分开设置。

冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计。

第四十六条　更衣场所与加工经营场所应当处于同一建筑内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

集体用餐配送单位、中央厨房的更衣场所应设置在工作人员进入操作场所入口处。

第四十七条　加工经营场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。

食品处理区内不得设置厕所。

第四十八条　提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。

自酿酒不得使用压力容器，自酿酒只限于在本门店销售。

第二节 食品制售专间及专用操作场所许可审查要求

第四十九条　制售冷食类食品、生食类食品及裱花蛋糕等应当分别设立相应的制作专间。

冷食类食品中仅制售蔬果拼盘的，可设置专用操作场所。

第五十条　各类专间要求：

（一）专间内无明沟，地漏带水封。设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

（二）专间内设有独立的空调设施、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。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

（三）专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。

第五十一条　现场制作糕点类食品、自制饮品等应当设置专用操作场所。

第五十二条　专用操作场所要求：

（一）与其他场所设置物理隔断。

（二）场所内无明沟，地漏带水封。

（三）设清洗消毒设施和专用冷藏设施。

第三节 中央厨房审查要求

第五十三条　中央厨房场所设置、布局、设备实施等，均应符合本章第一节的规定。

第五十四条　中央厨房不得从事冷加工冷食类（腌菜、复合调味料除外）食品制售。

需要冷却、内包装应有相应的设备设施或按照第五十条的规定设立专间。直接接触成品的用水，应加装水净化设施。

制作复合调味料应采用自动罐装设备或在专间内进行。

第五十五条　配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆内部结构平整，易清洗。

第五十六条　食品检验和留样设施设备及人员要求：

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

实验室设置及检测项目参见附件3。

第五十七条　配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第四节 集体用餐配送单位许可审查要求

第五十八条　集体用餐配送单位场所设置、布局、设备设施等，均应符合本章第一节的规定。

第五十九条　集体用餐配送单位原则上不得进行冷食类食品制售、生食类食品制售，不得制作裱花蛋糕。

第六十条　集体用餐配送单位需要分餐的须设置分餐间。

分餐间的设置应符合本章第二节专间的有关规定，根据加工制作工艺及品种等实际情况，可不设空调及工用具清洗消毒设施。

第六十一条　餐用具清洗消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。

第六十二条　采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。

第六十三条　运输设备要求：

（一）配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

（二）运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

（三）冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在10℃以下。加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在60℃以上。

第六十四条　食品检验和留样设施设备及人员要求：

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

实验室设置及检测项目参见附件3。

第六十五条　没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验，申请许可时应当提交相关委托协议等证明文件。

第六十六条　配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第五节 单位食堂许可审查要求

第六十七条　单位食堂在申请许可时应当提交开办者的组织机构代码证、法人登记证、社团登记证或营业执照等主体证明文件，并提交开办者制定的食堂食品安全的有关制度。

单位食堂的供餐形式包括集体用餐配送或中央厨房的，应符合本章第三节、第四节的要求。

第六十八条　单位食堂食品处理区面积不小于30平方米，其中建筑工地食堂食品处理区面积不小于20平方米。

第六十九条　集中备（分）餐的食堂应当设专用操作场所，专用操作场所应当符合第五十二条的规定。

第七十条　单位食堂应当配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

第七十一条　供餐对象为中小学生的学生食堂、托幼机构食堂、工地食堂原则上不得进行冷食类食品制售、生食类食品制售，不得制作裱花蛋糕。

第四章 附 则

第七十二条　本细则下列用语的含义：

商场超市，指采取柜台销售和开架销售相结合的方式销售食品，实行统一管理，分区销售，集中收款，经营方式以零售为主的一种经营形式。商场超市的食品销售区域经营面积不小于200m2。

食杂店，指以柜台式或与自选式相结合方式销售酒、饮料、休闲食品为主，独立、传统的无明显品牌形象的，以零售为主的一种经营形式。食杂店的食品销售区域经营面积小于200m2。

便利店，指以自选式或与柜台式相结合方式销售食品，收银台统一结算货款，有明显统一连锁品牌形象，经营方式以零售为主的一种经营形式。便利店的食品销售区域经营面积小于200m2。

食品贸易商，指主要经营方式是以向其他从事食品批发或食品零售的食品生产经营者批量销售食品的一种经营形式（包括委托生产保健食品的企业）。

食品自动售货销售商、网络食品销售商，指经营者不通过店铺销售，由食品经营者通过自动售货机、互联网方式销售预包装食品或者带非定量包装的散装食品，以零售为主的一种经营形式。

普通餐饮：指有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向消费者提供服务性劳动的经营方式。其中特大型餐饮：加工经营场所使用面积为3000m2以上；大型餐饮：加工经营场所使用面积为500～3000m2（含500m2，不含3000m2）；中型餐饮：加工经营场所使用面积为150～500m2（含150m2，不含500m2）；小型餐饮：加工经营场所使用面积为20～150m2（含20m2，不含150m2）；微型餐饮：加工经营场所使用面积为6～20m2（含6m2，不含20m2）。

第七十三条　场所及区域定义：

（一）加工经营场所：指与食品制售直接或间接相关的场所，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所，其面积为使用面积。

（二）食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备（分）餐场所、专间、食品库房（包括鲜活水产品储存区）、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。

（三）非食品处理区：指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

（四）就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的厕所、门厅、大堂休息厅、菜肴展示台(区域)、歌舞台等辅助就餐的场所。

第七十四条　根据本细则制定现场核查表，项目按其对食品安全的影响程度，分为关键项、重点项和一般项，其中关键项是对食品安全有重大影响的项目，重点项是对食品安全有较大影响的项目，其余项目为一般项。

第七十五条　尊重不同国家或民族饮食特色、风俗文化，市食品药品监管局可以对本地区的民族特色食品、地方特色食品另行制定许可条件和审查规范。

第七十六条　本细则由北京市食品药品监督管理局负责解释和调整，并向社会公布。

第七十七条　本细则自2015年11月1日起施行。

附件：1.食品经营许可现场核查表及核查意见表

2.食品加工经营场所布局要求

3.实验室设置及检测项目指导原则

附件1

食品经营许可现场核查表及核查意见表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **附件1-1 食品经营许可现场核查表（食品销售）** | | | | | | | | |
| **类别** | **核查选项** | **核查**  **事项** | **核查内容和评价标准** | **编号** | **重要性** | **核查结果** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理**  **缺项** |
| 一般  要求 | □ | 1.经营、贮存场所要求 | 不得设在易受到污染的区域，与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、动物养殖场所、旱厕、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离 | 1 | \*\*\* |  |  |  |
| 食品销售场所、贮存场所环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、采光、照明 | 2 | \*\*\* |  |  |  |
| 地面、墙面、顶面采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆，下水道出口应合严密 | 3 | \*\*\* |  |  |  |
| 与生活区分（隔）开 | 4 | \*\*\* |  |  |  |
| 有贮存场所的，贮存的食品设专门区域存放，不与有毒有害物品同库存放，与墙壁、地面保持适当距离；食品与非食品、生食与熟食有分隔措施、固定的存放位置和标识 | 5 | \*\*\* |  |  |  |
| 贮存有温度要求的食品，贮存场所内有降温或调节温度设施 | 6 | \*\*\* |  |  |  |

— 21 —

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **核查**  **选项** | **核查**  **事项** | **核查内容和评价标准** | **编号** | **重要性** | **核查结果** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理**  **缺项** |
| 一般  要求 | □ | 2.设备设施要求 | 有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施 | 7 | \*\*\* |  |  |  |
| 配有食品陈列或摆放设备 | 8 | \*\*\* |  |  |  |
| 销售有温度要求食品的，配备冷藏、冷冻等设施设备，并带有温度指示装置 | 9 | \*\*\* |  |  |  |
| □ | 3.布局和经营流程要求 | 设备布局和经营流程合理，防止食品品种间形成交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物 | 10 | \*\*\* |  |  |  |
| 食品销售区域和非食品销售区域分开设置 | 11 | \*\*\* |  |  |  |
| 生食区域和熟食区域分开 | 12 | \*\*\* |  |  |  |
| 待加工食品区域与直接入口食品区域分开 | 13 | \*\*\* |  |  |  |
| 经营生鲜畜禽、水产品的区域与其他食品经营区域分开 | 14 | \*\*\* |  |  |  |
| 特殊  要求 | □ | 4.自动售货要求 | 自动售货设备明显公示经营者名称、住所、联系方式、《食品经营许可证》 | 15 | \*\*\* |  |  |  |
| 放置自动售货设备的地点应当具备符合食品贮存的必要条件 | 16 | \*\*\* |  |  |  |
| □ | 5.食品贸易要求 | 场所内不销售食品，仅作为经营管理办公场所使用 | 17 | \*\*\* |  |  |  |
| □ | 6.网络食品销售要求 | 具有可现场登录申请人网站、网页或网店等功能的设备设施 | 18 | \*\*\* |  |  |  |

— 22 —

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **核查**  **选项** | **核查**  **事项** | **核查内容和评价标准** | **编号** | **重要性** | **核查结果** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理**  **缺项** |
| 特殊  要求 | □ | 7.散装食品要求 | 贮存、销售散装食品，与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源保持25米以上距离 | 19 | \*\*\* |  |  |  |
| 配有洗手、消毒以及处理废弃物的设备或者设施 | 20 | \*\*\* |  |  |  |
| 洗手消毒设施附近设有清洗、消毒用品和干手设施；有洗手消毒方法标示 | 21 | \*\*\* |  |  |  |
| 生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品应有一定距离的物理隔离 | 22 | \*\*\* |  |  |  |
| 销售直接入口的散装熟食有专门销售区域 | 23 | \*\*\* |  |  |  |
| 摆放直接入口的散装熟食的专用设备设施有防止消费者直接触及熟食、保证熟食应有温度的功能 | 24 | \*\*\* |  |  |  |
| 销售直接入口的散装熟食配备无毒、清洁的容器、售货工具 | 25 | \*\*\* |  |  |  |
| □ | 8.特殊食品要求 | 经营场所划定专门的区域或柜台、货架；销售柜台、货架处显著位置按要求设立销售专柜提示牌 | 26 | \*\*\* |  |  |  |
| 申请保健食品销售的，其进货查验和查验记录制度中应体现以下内容：  （一）索要保健食品生产企业和供货者的营业执照复印件；  （二）索要食品生产许可和经营许可证明文件复印件；  （三）索要保健食品批准证书（含技术要求、产品说明书等）复印件和企业产品质量标准复印件；  （四）索要保健食品出厂检验合格报告复印件。进口保健食品还应当索取检验检疫合格证明复印件。 | 27 | \*\*\* |  |  |  |
| 申请保健食品销售的，应建立从事保健食品经营活动人员的培训制度，开展保健食品有关法律、法规和相关知识的培训，并建立培训记录和个人培训档案，培训合格人员方可从事保健食品的经营活动。 | 28 | \*\*\* |  |  |  |
| 说明：1.请根据经营者业态、经营项目、经营形式在需要进行现场核查事项所对应的“核查选项”一栏的□中画“√”。  2.应核查内容均核查合格的，方为现场核查合格。 | | | | | | | | |

— 23 —

食品经营许可（食品销售）现场核查意见

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **核查类别** | **不符合项数** | **是否合格** |
| 一般要求 |  |  |
| 自动售货 |  |  |
| 食品贸易 |  |  |
| 网络食品销售 |  |  |
| 散装食品销售 |  |  |
| 特殊食品销售 |  |  |

核查意见:经现场核查,以下经营项目:

基本符合食品销售类现场核查要求。

核查人签名： 申请人阅后签名：

日期： 日期：

**附件1-2 食品经营许可现场核查表（普通餐饮）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **核查选项** | **核查**  **内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 一般要求 | □ | 1.选址 | 选择地势干燥、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25米以上。 | 1 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 2.场所设置和布局 | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、主食制作、餐用具清洗消毒、备（分）餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内。 | 2 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示 | 3 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 有相应的通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设备设施。 | 4 | \*\* |  |  |  |
| 进行冷食类食品、生食水产品配制、裱花操作，设置相应操作专间。 | 5 | \*\*\* |  |  |  |
| 制作自制饮品、备（分）餐、冷食类食品中仅制售蔬果拼盘的，设置相应的专用操作场所。 | 6 | \*\*\* |  |  |  |
| 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。 | 7 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。 | 8 | \*\*\* |  |  |  |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 | 9 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | 10 | \* |  |  |  |
| 食品处理区面积不得小于6㎡ | 11 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区(不含库房和专间)占加工经营场所使用面积的比例：150㎡（含150㎡）以下的≥1/4；150㎡～500㎡（含500㎡）以下的≥1/5；500㎡～1500㎡（含1500㎡）以上的≥1/6；1500㎡～3000㎡（含3000㎡）以上的≥1/7；3000㎡以上的≥1/8。 | 12 | \*\* |  |  | 不得缺项 |

— 25 —

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **核查选项** | **核查**  **内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 一般要求 | □ | 3.粗（初）加工场所 | 有粗（初）加工过程的，其面积与经营规模相适应，区域相对独立。经营面积150㎡以上须设独立粗（初）加工场所。 | 13 | \*\* |  |  |  |
| 分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（可分为动物性食品、植物性食品、水产品等），水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。 | 14 | \*\*\* |  |  |  |
| 4.切配烹饪场所 | 切配烹饪面积与经营规模相适应，区域相对独立。 | 15 | \*\* |  |  |  |
| 烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。 | 16 | \* |  |  |  |
| 烹调场所配备调温装置。 | 17 | \* |  |  |  |
| 5.餐用具清洗消毒场所 | 具备餐用具清洗消毒场所，面积与其经营规模相适应。使用一次性餐具且单纯经营自制饮品项目的，可不设专用清洗消毒场所。 | 18 | \*\*\* |  |  |  |
| 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用，大小和数量能满足需要。 | 19 | \*\* |  |  |  |
| 采用化学消毒的，设有3个专用水池。采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。 | 20 | \*\*\* |  |  |  |
| 接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开 | 21 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，利于防尘、清洁。 | 22 | \*\* |  |  |  |
| 6.食品处理区地面与排水 | 地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗（初）加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | 23 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 地面和排水沟有排水坡度，不易积水。 | 24 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 7.食品处理区墙壁、门窗 | 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢、易清洗的材料。 | 25 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕。 | 26 | \*\* |  |  | 不得缺项 |

— 26 —

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **核查选项** | **核查**  **内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 一般要求 | □ | 8.食品处理区天花板 | 天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温材料涂覆或装修。 | 27 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。 | 28 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落。 | 29 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 9.洗手消毒设施 | 食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。 | 30 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 洗手设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，并有洗手消毒方法标识。 | 31 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 10.采光照明设施 | 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。冷冻（藏）库房使用防爆灯。 | 32 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 11.废弃物暂存设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。 | 33 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。 | 34 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 12.库房和食品贮存场所 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。 | 35 | \*\*\* |  |  |  |
| 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能够做到隔墙离地，以利空气流通及物品搬运。 | 36 | \*\* |  |  |  |
| 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。 | 37 | \*\*\* |  |  |  |
| 除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 | 38 | \* |  |  |  |
| 冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。 | 39 | \* |  |  |  |

— 27 —

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **核查选项** | **核查**  **内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 一般要求 | □ | 13.更衣室 | 更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。 | 40 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 14.厕所 | 厕所不设在食品处理区。 | 41 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、烘干设施。 | 42 | \* |  |  |  |
| 特殊要求 | □ | 15.专间 | 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。 | 43 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间面积≥食品处理区面积的10% | 44 | \*\* |  |  |  |
| 冷食类专间面积应根据加工食品品种和数量相适应，500㎡以下的≥4㎡（如与裱花蛋糕共用专间，则必须≥8㎡，且明确分区）；500㎡～1500㎡（含1500㎡）以上的≥6㎡；1500㎡～3000㎡（含3000㎡）以上的≥10㎡；3000㎡以上的≥15㎡。 | 45 | \*\*\* |  |  |  |
| 裱花专间面积应与加工食品品种和数量相适应，不小于4㎡。 | 46 | \*\*\* |  |  |  |
| 生食水产品专间面积应与加工食品品种和数量相适应，不小于4㎡。 | 47 | \*\*\* |  |  |  |
| 操作场所必须与其他场所设隔断，隔断高度要求从地面到天花板（或吊顶），且与天花板（或吊顶）紧密衔接。 | 48 | \*\*\* |  |  |  |
| 应设置独立的空调设施和配备环境温度计。需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。 | 49 | \*\*\* |  |  |  |
| 设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗；门应能自动关闭； | 50 | \*\* |  |  |  |
| 废弃物容器盖子为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。 | 51 | \*\*\* |  |  |  |
| 至少设置1个水池。 | 52 | \*\*\* |  |  |  |
| 设置空气消毒设施。 | 53 | \*\* |  |  |  |

— 28 —

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **核查选项** | **核查**  **内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
|  | □ | 16.专用操作场所 | 制作自制饮品、冷食类食品中仅制售蔬果拼盘的备（分）餐，设置相应的专用操作场所 | 54 | \*\*\* |  |  |  |
| 至少设置1个清洗消毒水池。 | 55 | \*\*\* |  |  |  |
| 专用操作场所与其他场所设置物理隔断，防止人员交叉、物品混用。 | 56 | \*\*\* |  |  |  |
| 废弃物容器盖子应为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。 | 57 | \*\* |  |  |  |
| 需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。 | 58 | \*\*\* |  |  |  |
| 17.自酿酒 | 提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。自酿酒不得使用压力容器 | 59 | \*\*\* |  |  |  |

说明：1.请根据经营项目在需要进行现场核查事项所对应的“核查选项”一栏的□中画“√”。

2.“一般要求核查项”是基础，如选择“特殊要求核查项”，则必须选择“一般要求核查项”。

3.本表共59项，其中关键项26项，重点项18项，一般项15项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤8。

— 29 —

食品经营许可（普通餐饮）现场核查意见

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查类别** | **不符合项数** | | | **是否合格** |
| 关键项 | 重点项 | 一般项 |
| 一般要求 |  |  |  |  |
| 专间 |  |  |  |  |
| 专用操作场所 |  |  |  |  |
| 自酿酒 |  |  |  |  |

核查意见:经现场核查,以下经营项目:

基本符合食品制售类现场核查要求。

核查人签名： 申请人阅后签名：

日期： 日期：

**附件1-3 食品经营许可现场核查表（单位食堂）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **审查**  **内容** | **审查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **审查结果** | | |
| **合格** | **不合格** | **合理缺项** |
| 1.选址 | 选择地势干燥、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25米以上。 | 1 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 2.场所设置和布局 | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、主食制作、餐用具清洗消毒、备（分）餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内。 | 2 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示 | 3 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 有相应的通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设备设施。 | 4 | \*\* |  |  |  |
| 进行冷食类食品、生食水产品配制、裱花操作，分别设置相应操作专间。 | 5 | \*\*\* |  |  |  |
| 制作自制饮品、备（分）餐、冷食类食品中仅制售蔬果拼盘的，设置相应的专用操作场所。 | 6 | \*\*\* |  |  |  |
| 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。 | 7 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。 | 8 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 | 9 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | 10 | \*\* |  |  |  |
| 食品处理区面积≥30㎡（其中建筑工地食堂食品处理区面积≥20㎡） | 11 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |

— 31 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **审查**  **内容** | **审查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **审查结果** | | |
| **合格** | **不合格** | **合理缺项** |
| 3.粗（初）加工场所 | 有粗（初）加工过程的，其面积与经营规模相适应，区域相对独立。 | 12 | \*\* |  |  |  |
| 分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（可分为动物性食品、植物性食品、水产品等），水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。 | 13 | \*\*\* |  |  |  |
| 4.切配烹饪场所 | 切配烹饪面积与经营规模相适应，区域相对独立。 | 14 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。 | 15 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 烹调场所配备调温装置。 | 16 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 5.餐用具清洗消毒场所 | 具备餐用具清洗消毒场所，面积与其经营规模相适应。使用一次性餐具且单纯经营自制饮品项目的，可不设清洗消毒场所。 | 17 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用，大小和数量能满足需要。 | 18 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 采用化学消毒的，设有3个专用水池。采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。 | 19 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开 | 20 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，利于防尘、清洁。 | 21 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 6.食品处理区地面与排水 | 地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗（初）加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | 22 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 地面和排水沟有排水坡度，不易积水。 | 23 | \* |  |  | 不得缺项 |

— 32 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **审查**  **内容** | **审查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **审查结果** | | |
| **合格** | **不合格** | **合理**  **缺项** |
| 7.食品处理区墙壁、门窗 | 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的材料。 | 24 | \*\* |  |  | 不得  缺项 |
| 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕。 | 25 | \*\* |  |  | 不得  缺项 |
| 8.食品处理区天花板 | 天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温材料涂覆或装修。 | 26 | \*\* |  |  | 不得  缺项 |
| 食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。 | 27 | \* |  |  | 不得  缺项 |
| 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落。 | 28 | \* |  |  | 不得  缺项 |
| 9.洗手消毒设施 | 食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。 | 29 | \*\* |  |  | 不得  缺项 |
| 洗手设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，并有洗手消毒方法标识。 | 30 | \* |  |  | 不得  缺项 |
| 10.采光照明设施 | 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。冷冻（藏）库房使用防爆灯。 | 31 | \* |  |  | 不得  缺项 |
| 11.废弃物暂存设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。 | 32 | \* |  |  | 不得  缺项 |
| 废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。 | 33 | \* |  |  | 不得  缺项 |
| 12.库房和食品贮存场所 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。 | 34 | \*\*\* |  |  |  |
| 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能够做到隔墙离地，以利空气流通及物品搬运。 | 35 | \*\* |  |  |  |
| 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。 | 36 | \*\*\* |  |  |  |
| 除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 | 37 | \* |  |  |  |
| 冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。 | 38 | \* |  |  |  |

— 33 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **审查**  **内容** | **审查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **审查结果** | | |
| **合格** | **不合格** | **合理**  **缺项** |
| 13.专用操作场所 | 制作自制饮品、冷食类食品中仅制售蔬果拼盘的、备（分）餐，设置相应的专用操作场所。 | 39 | \*\*\* |  |  |  |
| 至少设置1个水池。 | 40 | \*\*\* |  |  |  |
| 专用操作场所与其他场所设置物理隔断，防止人员交叉、物品混用。 | 41 | \*\*\* |  |  |  |
| 废弃物容器盖子应为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。 | 42 | \*\* |  |  |  |
| 需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。 | 43 | \*\*\* |  |  |  |
| 14.自酿酒 | 提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。自酿酒不得使用压力容器 | 44 | \*\*\* |  |  |  |
| 15.专间 | 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。 | 45 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间面积应≥食品处理区面积的10% | 46 | \*\* |  |  |  |
| 冷食类专间面积应根据加工食品品种和数量相适应，不小于4㎡。 | 47 | \*\*\* |  |  |  |
| 裱花专间面积应与加工食品品种和数量相适应，不小于4㎡。 | 48 | \*\*\* |  |  |  |
| 生食水产品专间面积应与加工食品品种和数量相适应，不小于4㎡。 | 49 | \*\*\* |  |  |  |
| 操作场所必须与其他场所设隔断，隔断高度要求从地面到天花板（或吊顶），且与天花板（或吊顶）紧密衔接。 | 50 | \*\*\* |  |  |  |
| 应设置独立的空调设施和配备环境温度计。需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。 | 51 | \*\*\* |  |  |  |
| 设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗；门应能自动关闭； | 52 | \*\* |  |  |  |
| 废弃物容器盖子为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。 | 53 | \*\*\* |  |  |  |
| 至少设置1个水池。 | 54 | \*\*\* |  |  |  |
| 设置空气消毒设施。 | 55 | \*\* |  |  |  |

— 34 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **审查**  **内容** | **审查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **审查结果** | | |
| **合格** | **不合格** | **合理**  **缺项** |
| 16.更衣室 | 更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。 | 56 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 17.厕所 | 厕所不设在食品处理区。 | 57 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、烘干设施。 | 58 | \* |  |  |  |

说明：本表共58项，其中关键项26项，重点项18项，一般项14项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤8。

— 35 —

食品经营许可（单位食堂）现场核查意见

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **不符合项数** | | | **是否合格** |
| 关键项 | 重点项 | 一般项 |
|  |  |  |  |

核查意见:经现场核查,单位食堂的经营项目:

基本符合食品制售类现场核查要求。

核查人签名： 申请人阅后签名：

日期： 日期：

**附件1-4 食品经营许可现场核查表（中央厨房）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 1.选址 | 选择地势干燥、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25米以上。 | 1 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 2.场所设置、布局、分隔、面积 | 设置具有与供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、主食制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各操作场所均应设置在室内，且独立分隔或分区。 | 2 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品制作、食品分装及待配送食品贮存的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。 | 3 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放；接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器有明显的区分标识，且分区域存放。 | 4 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区面积≥150m2；应当与加工食品的品种和数量相适应，确保食品安全。 | 5 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 清洗消毒面积应与经营所需相适应，面积≥食品处理区面积的10%。 | 6 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 宜分别设置外包装箱消毒和其他餐用具清洗消毒间。 | 7 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 食品冷却、内包装应设置食品加工专间或专用设施，食品冷却可与食品内包装专间同用，但需分区操作。 | 8 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 冷却、内包装间面积不得小于15 m2。 | 9 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统 | 10 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25米以上） | 11 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |

— 37 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 3.食品处理区地面、排水 | 地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、加工用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统 | 12 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 地面和排水沟有排水坡度，不易积水。排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区 | 13 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩 | 14 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 4.墙壁与门窗 | 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的材料，粗加工、切配、烹调和工用具清洗消毒等场所应有1.5 米以上的光滑、不吸水、耐用和易清洗的材料制成的墙裙，食品加工专间内应铺设到顶 | 15 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。 | 16 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 内窗台下斜45度以上或采用无窗台结构 | 17 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区各操作场所采用易清洗、不吸水的坚固材料制作的门窗 | 18 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 5.天花板 | 天花板用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温材料涂覆或装修 | 19 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 半成品、即食食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭） | 20 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度（斜坡或拱形均可） | 21 | \*\* |  |  | 不得缺项 |

— 38 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 6.洗手消毒设施 | 食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域 | 22 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 洗手池的材质为不透水材料，结构不易积垢并易于清洗 | 23 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 洗手消毒设施旁设有相应的清洗、消毒用品和干手设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识 | 24 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 7.工用具清洗消毒保洁设施 | 根据加工食品的品种，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施 | 25 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 采用有效的物理消毒或化学消毒方法 | 26 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 采用化学消毒的，设有3个专用水池。采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。 | 27 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开 | 28 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 工用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗 | 29 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 设专供存放消毒后工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁 | 30 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要 | 31 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 8.食品原料、清洁工具清洗水池 | 分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（可分为动物性食品、植物性食品、水产品等），水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。 | 32 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 加工场所内设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工操作过程 | 33 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |

— 39 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 9.加工食品设备、工具和容器 | 食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备 | 34 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品包装设备设施 | 35 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒 | 36 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外 | 37 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品设备、工具和容器与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝（因工艺要求除外） | 38 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 10.净水设备 | 需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施 | 39 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 11.通风排烟设施 | 食品烹调场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换 | 40 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 12.采光照明设施 | 加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色 | 41 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩 | 42 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 13.废弃物暂存设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识 | 43 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式 | 44 | \*\* |  |  | 不得缺项 |

— 40 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 14.库房和食品贮存场所 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置 | 45 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 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 | 46 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施 | 47 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 冷藏、冷冻库设可正确指示库内温度的温度计 | 48 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 库房及冷藏、冷冻库内应设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食品离地离墙存放 | 49 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 15.冷却及内包装间要求 | 入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。 | 50 | \*\*\* |  |  |  |
| 面积应≥食品处理区面积的10% | 51 | \*\* |  |  |  |
| 冷却及内包装间≥15㎡ | 52 | \*\*\* |  |  |  |
| 操作场所必须与其他场所设隔断，隔断高度要求从地面到天花板（或吊顶），且与天花板（或吊顶）紧密衔接。 | 53 | \*\*\* |  |  |  |
| 应设置独立的空调设施和配备环境温度计。 | 54 | \*\*\* |  |  |  |
| 设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗；门应能自动关闭；废弃物容器盖子应为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。 | 55 | \*\* |  |  |  |
| 至少设置1个水池。 | 56 | \*\*\* |  |  |  |
| 设置空气消毒设施。 | 57 | \*\* |  |  |  |

— 41 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 16.更衣室 | 更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，设在工作人员进入操作场所入口处，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。 | 58 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 17.厕所 | 厕所不设在食品处理区 | 59 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、烘干设施。 | 60 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 18.运输设备 | 配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆配备控温设备，内部结构平整，易清洗 | 61 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 19.食品检验 | 设置检验室，配备检验人员 | 62 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 检验室应配备理化、微生物等实验室设备设施，具有检验食品原料中瘦肉精、农药残留、重金属含量及检验食品菌落总数、大肠菌群、餐用具大肠菌群等项目的能力。 | 63 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 20.食品留样 | 配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员 | 64 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |

说明：本表共64项，其中关键项28项，重点项23项，一般项13项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤6。

— 42 —

食品经营许可（中央厨房）现场核查意见

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **不符合项数** | | | **是否合格** |
| 关键项 | 重点项 | 一般项 |
|  |  |  |  |

核查意见:经现场核查,中央厨房的经营项目:

基本符合食品制售类现场核查要求。

核查人签名： 申请人阅后签名：

日期： 日期：

**附件1-5 食品经营许可现场核查表（集体用餐配送）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 1.选址 | 选择地势干燥、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25米以上。 | 1 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 2.场所设置、布局、分隔和面积 | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、主食制作、餐用具清洗消毒、备（分）餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内。 | 2 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。 | 3 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。 | 4 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区面积≥150m2，应当与加工食品的品种和数量相适应，确保食品安全。 | 5 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 清洗消毒面积应与经营所需相适应，面积≥食品处理区面积的10%。 | 6 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。 | 7 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25米以上）。 | 8 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |

— 44 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 3.食品处理区地面与排水 | 地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | 9 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 墙角、柱角、侧面、底面的结合处有一定的弧度。 | 10 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 地面和排水沟有排水坡度，不易积水。排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区 | 11 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | 12 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 4.食品处理区墙壁、门窗 | 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有1.5米以上光滑、不吸水、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。 | 13 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。 | 14 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区各操作场所采用易清洗、不吸水的坚固材料制作的门窗。 | 15 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 内窗台下斜45度或采用无窗台结构。 | 16 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 5.食品处理区天花板 | 天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | 17 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶。 | 18 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。 | 19 | \*\* |  |  | 不得缺项 |

— 45 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 6.洗手消毒设施 | 食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。 | 20 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。 | 21 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。 | 22 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 7.餐用具清洗消毒场所 | 清洗消毒面积应与经营所需相适应，面积≥食品处理区面积的10%。 | 23 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。 | 24 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 餐用具消毒宜采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。 | 25 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 采用化学消毒的，设有3个专用水池。采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。 | 26 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开。 | 27 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 餐用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。 | 28 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。 | 29 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 清洗、消毒、保洁设备设施的大小规格满足需要。 | 30 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |

— 46 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 8.食品原料、清洁工具清洗水池 | 分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（可分为动物性食品、植物性食品、水产品等），水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。 | 31 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | 32 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | 33 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品设备、工具和容器与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝。 | 34 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。 | 35 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 9.通风排烟设施 | 烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部应加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。 | 36 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 10.采光照明设施 | 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。 | 37 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 11.废弃物暂存设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。 | 38 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | 39 | \* |  |  | 不得缺项 |

— 47 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 12.库房和食品贮存场所 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。 | 40 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。 | 41 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 | 42 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。 | 43 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 13.分餐间 | 入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。 | 44 | \*\*\* |  |  |  |
| 面积应≥食品处理区面积的10% | 45 | \*\* |  |  |  |
| 面积≥15㎡ | 46 | \*\*\* |  |  |  |
| 操作场所必须与其他场所设隔断，隔断高度要求从地面到天花板（或吊顶），且与天花板（或吊顶）紧密衔接。 | 47 | \*\*\* |  |  |  |
| 门应能自动关闭，只供加工人员进出；废弃物容器盖子应为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出；食品传送使用可开闭的窗口； | 48 | \*\* |  |  |  |
| 至少设置1个水池。 | 49 | \*\*\* |  |  |  |
| 设置空气消毒设施。 | 50 | \*\* |  |  |  |
| 14.更衣室 | 更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，设在工作人员进入操作场所入口处。有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。 | 51 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |

— 48 —

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 15.厕所 | 厕所不设在食品处理区。 | 52 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、烘干设施。 | 53 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 16.运输设备 | 配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆及设备，车辆配备控温设备，内部结构平整，易清洗 | 54 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。 | 55 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 17.食品检验 | 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验，申请许可时应当提交相关委托协议等证明文件备案。 | 56 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 检验室应配备微生物等实验室基本设备，具有对法律法规和标准规定的食品的品种、感观、标签、菌落总数、大肠菌群等和接触直接入口食品的餐用具的大肠菌群等项目进行检验的能力餐具的致病微生物 | 57 | \*\* |  |  |  |
| 18.食品留样 | 配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。 | 58 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |

说明：本表共58项，其中关键项20项，重点项23项，一般项15项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤8。

— 49 —

食品经营许可（集体用餐配送单位）现场核查意见

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **不符合项数** | | | **是否合格** |
| 关键项 | 重点项 | 一般项 |
|  |  |  |  |

核查意见:经现场核查,集体用餐配送单位的经营项目:

基本符合食品制售类现场核查要求。

核查人签名： 申请人阅后签名：

日期： 日期：

附件2

食品加工经营场所布局要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **加工经营场所使用面积(㎡)** | **不含库房和专间食品处理区占加工经营场所使用面积的比例原则** | **专间面积（原则上不小于食品处理区面积的10%）** | | | | **食品处理区为独立隔断的场所** |
| **冷食类** | **裱花蛋糕** | **生食类** | **其他 专间** |
| 普通餐饮、从事食品制售活动的食品销售经营者 | 6～20㎡（含6㎡，含20㎡） | ≥1/4（且食品处理区面积不小于6㎡） | ≥4㎡(如与裱花蛋糕共用专间，则必须≥8㎡，且明确分区) | ≥4㎡(如与冷食类共用专间，则必须≥8㎡，且明确分区) | ≥4㎡ | / | / |
| 20～150㎡（不含20㎡，含150㎡） |
| 150～500㎡(不含150㎡，含500㎡) | ≥1/5 | 粗(初)加工、烹饪、餐用具清洗消毒 |
| 500～1500㎡(不含500㎡，含1500㎡) | ≥1/6 | ≥6㎡ | ≥4㎡ | 粗(初)加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒 |
| 1500～3000㎡(不含1500㎡，含3000㎡) | ≥1/7 | ≥10㎡ |
| ＞3000㎡ | ≥1/8 | ≥15㎡ | 粗(初)加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁 |

— 51 —

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **加工经营场所使用面积(㎡)** | **不含库房和专间食品处理区占加工经营场所使用面积的比例原则** | **专间面积（原则上不小于食品处理区面积的10%）** | | | | **食品处理区为独立隔断的场所** |
| **冷食类** | **裱花蛋糕** | **生食类** | **其他 专间** |
| 单位 食堂 | 食品处理区面积≥30㎡  （建筑工地食堂≥20㎡） | / | ≥4㎡ | ≥4㎡ | ≥4㎡ | / | / |
| 集体用餐配送单位 | 食品处理区面积≥150㎡；清洗消毒区面积≥食品处理区面积的10%-15%；分餐间≥食品处理区面积的10%。 | / | / | / | / | 分餐间≥15㎡ | 粗(初)加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、分装、清洁工具存放 |
| 中央 厨房 | 食品处理区面积≥150㎡；清洗消毒区面积≥食品处理区面积的10%；冷却及内包装间≥食品处理区面积的10%。 | / | / | / | / | 冷却及内包装间≥15㎡ | 粗(初)加工、切配、烹饪、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒、食品库房、更衣室、清洁工具存放 |

— 52 —

附件3

实验室设置及检测项目指导原则

一、实验室基本设置

1.单纯做理化实验的，可设置一间实验室。地面、墙壁铺设瓷砖。至少一个水池、一台冰箱。

2.有微生物实验的，须设立两间实验室。内间为微生物实验室，外间为实验准备间及理化实验室。地面、墙壁铺设瓷砖。至少一个水池。设有空气消毒设施。

3.配备与检验项目相适应的仪器及设备设施。

采用试剂盒进行检测的，应具备相应试剂盒。不采用试剂盒的，应具备相应的检测设备。

二、重点检测项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **样品** | **检测项目** | **设备或试剂** |
| 蔬菜、水果等植物性食品 | 农药残留检测、亚硝酸盐（腌制产品）和重金属检测 | 农药残留检测卡、亚硝酸盐快速检测盒及试纸 |
| 肉及肉制品 | 亚硝酸盐检测、瘦肉精检测 | 瘦肉精快速检测卡 |
| 食用油 | 过氧化值检测 | 食用油过氧化值检测试纸 |
| 水产品、水发产品 | 双氧水和甲醛检测 | 双氧水快速检测仪、水产品甲醛检测试纸 |
| 大米、谷物 | 黄曲霉素检测 | 黄曲霉素快速检测试纸 |
| 自制饮品、直接入口食品、热加工的半成品 | 菌落总数、大肠菌群、黄曲霉素（豆浆） |  |
| 食品相关产品 | 大肠菌群 |  |