附件1-5

食品经营许可现场核查表

（适用于中央厨房）

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

| **核查**  **内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **结果判定** | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** |
| 1.场所设置和面积要求 | 应具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应。 | 1 |  |  |
| 应选择地面干燥、有良好的排水系统和电力供应的区域，地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁，如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。应设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。 | 2 |  |  |
| 应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。 | 3 |  |  |
| 食品处理区应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。 | 4 |  |  |
| 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。 | 5 |  |  |
| 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。食品处理区内需经常冲洗的场所(包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所)，应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。 | 6 |  |  |
| 天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、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。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。 | 7 |  |  |
| 食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要。 | 8 |  |  |
| 更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，应位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应满足需要。 | 9 |  |  |
| 卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。 | 10 |  |  |
| 2.设备设施 | 制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。 | 11 |  |  |
| 食品处理区应设置足够数量的洗手设施；洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。 | 12 |  |  |
| 应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。 | 13 |  |  |
| 食品处理区内的操作场所应根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应分别设置清洗水池。应分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开并有明显的区分标识。 | 14 |  |  |
| 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。 | 15 |  |  |
| 餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。应分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备。餐用具清洗消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。清洁工用具等存放设施应与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。 | 16 |  |  |
| 食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。 | 17 |  |  |
| 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。按照规定需留样的，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识；库房应设通风、防潮设施。冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。 | 18 |  |  |
| 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应设置机械排风及油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置。 | 19 |  |  |
| 应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。 | 20 |  |  |
| 3.运输设备 | 应配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。 | 21 |  |  |
| 运输车辆、容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。 | 22 |  |  |
| 应根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。 | 23 |  |  |
| 4.制度 | 应依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。应建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。 | 24 |  |  |
| 应制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、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。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。 | 25 |  |  |
| 食品经营者采购和使用食品相关产品，应建立查验食品相关产品产品合格证明的制度，食品相关产品应符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应建立查验供货商许可证的制度。 | 26 |  |  |
| 5.人员 | 食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。 | 27 |  |  |
| 从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明。 | 28 |  |  |
| 6.食品检验 | 应具备自行或者委托食品检验的条件。自行检验的，应设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。不具备自行检验能力的，应提交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。 | 29 |  |  |

说明：应核查内容均核查合格的，方为现场核查合格。合理缺项在“核查结果”处画斜线即可。

食品经营许可（中央厨房）现场核查意见

**单位名称：**

现场情况核查结果如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **核查类别** | **不符合项数** | **是否合格** |
| 场所设置和面积要求 |  |  |
| 设施设备 |  |  |
| 运输设备 |  |  |
| 制度 |  |  |
| 人员 |  |  |
| 食品检验 |  |  |

现场核查结论：该单位现场设备、设施符合以下主体业态和经营项目的基本食品安全要求：

1. 主体业态：

□ 餐饮服务经营者

□中央厨房

2.经营项目：

□热食类食品制售

□冷食类食品制售 □含冷加工糕点制售 □不含冷加工糕点制售

□含冷荤类食品制售 □不含冷荤类食品制售

□生食类食品制售

□半成品制售（仅限中央厨房申请）

□自制饮品制售

核查人签名： 申请人阅后确认签名或盖章：

日期： 日期：