附件1-4

食品经营许可现场核查表

（集体用餐配送单位）

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

| **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 | 地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不应设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场或垃圾站、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外 | 1 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 厂区内道路应硬化，保持环境清洁 | 2 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 2.场所设置和布局 | 加工经营场所内无圈养、宰杀禽畜类动物的区域 | 3 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 应合理划分食品处理区和辅助区（更衣间、卫生间、检验室等） | 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，合理划分出贮存、初加工、切配、烹饪、冷却、分装（餐）、备餐、清洗消毒等加工区域 | 5 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区应设置在室内且独立分隔，根据清洁程度的不同分为一般操作区、准清洁操作区、清洁操作区。 | 6 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 初加工区（间）应设置在食品原料入口处。 | 7 | \*\* |  |  |  |
| 根据不同类型的食品原料应分别设置动物性食品、植物性食品初加工区（间）。其中水产品加工应设置专用的操作区域和设备设施，与其他动物性食品加工分离。 | 8 | \*\* |  |  |  |
| 切配区设置在初加工间内的，切配操作应与其他初加工操作分离。 | 9 | \*\* |  |  |  |
| 独立设置切配区的，畜禽产品、水产品、植物性食品的切配区域应分离，使用的工用具及设备应标记明显，分开存放。 | 10 | \*\* |  |  |  |
| 设置独立的烹饪区，按照生进熟出的加工流程进行布局设置，不同工艺步骤的食品分区存放 | 11 | \*\* |  |  |  |
| 根据加工工序的清洁程度要求分别设置相应的清洗消毒区（间） | 12 | \* |  |  | 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% | 13 | \*\* |  |  |  |
| 应设置餐用具保洁区。可单独建立，也可设置在餐用具清洗消毒区（间）内。设置在餐用具清洗消毒区域内的，应与餐用具清洗操作进行分离。 | 14 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 应设置独立的隔间、区域或者专用设施用于清洗存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等），其位置应不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。清洁工具的清洗水池应与餐用具清洗消毒水池、食品原料清洗水池明显区分 | 15 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 建立参观通道，减少外来人员进入加工场所 | 16 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 废弃物处理场所应与食品处理区隔离，隔油池应设置在室外或远离食品处理区的位置 | 17 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 3.食品处理区地面与排水 | 地面的铺设材料应当无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平坦防滑无破损，易于清洗 | 18 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 需经常冲洗的场所地面和排水沟有排水坡度，不易积水。排水沟内不应设置其他管路。排水沟篦子应完整，篦子缝应小于10mm且无破损 | 19 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区的排水管下垂至地面后应直接接入地下的排水管道，接入口应为密闭硬连接。排水管道不应暴露于地面。 | 20 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，并能防止污水逆流 | 21 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 排水管道与外界相通的出口应有适当措施（缝隙小于10mm的篦子），以防有害生物侵入。 | 22 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 4.墙壁与门窗 | 需经常冲洗的场所在操作高度范围内的墙面应光滑、防水、不易积垢且易于清洗 | 23 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区和辅助区的墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。 | 24 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 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 | 25 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 需经常冲洗场所的门，表面还应光滑，不易积垢。 | 26 | \*\* |  |  |  |
| 与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不小于16目的防虫筛网 | 27 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 窗户如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗（例如内窗台下斜45度以上）。 | 28 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 窗户玻璃应使用不易碎的材料或采取必要措施防止其破碎后对食品和餐用具造成污染 | 29 | \* |  |  |  |
| 5.食品处理区天花板 | 天花板的涂覆或装修材料应无毒、无异味、防霉、不吸水、耐高温、耐腐蚀不易脱落、易于清洁。 | 30 | \*\* |  |  | 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 | 31 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 高温高湿食品处理区的天花板应距地面2.5m以上 | 32 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 水蒸汽较多的场所的天花板有适当的坡度 | 33 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 6.洗手消毒 | 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。洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成 | 34 | \*\* |  |  | 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 | 35 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 清洁操作区洗手设施的水龙头应采用非手动式 | 36 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 7.餐用具清洗消毒 | 配备自动化清洗消毒设备，对餐用具进行清洗消毒，保证餐用具光洁涩干无异味 | 37 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 配备与供餐规模相适应的热风消毒库等物理消毒设备设施，对餐用具进行双消毒 | 38 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 因材质等需采用化学消毒的，设4个专用水池（洗涤、清洗、消毒、冲洗），水池大小、规格应能满足将工用具完全浸没在水池中，各类水池以明显标识标明其用途 | 39 | \*\* |  |  |  |
| 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 | 40 | \* |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁间，不得设置在餐用具清洗消毒间内。配备保洁设备设施，标记明显。热力消毒设施设备可用于保洁 | 41 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 8.食品加工设备、工具和容器 | 分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（分为畜禽产品、水产品、植物性食品等），水池数量或容量与加工食品的品种数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途 | 42 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养 | 43 | \*\* |  |  | 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 | 44 | \* |  |  | 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 | 45 | \* |  |  | 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，分开定位存放 | 46 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 9.通风排烟 | 烹饪场所采用机械排风。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，过滤器应便于清洗和更换 | 47 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 冷却间、分装（餐）间和易腐食品加工间（热加工除外）设置空调通风系统等通风温控设施及空气消毒设施，配备环境温度计，定时监测环境温度 | 48 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 10.采光照明 | 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不应低于220lux，光源不应改变食品的感官颜色，其他场所的光照强度不宜低于110lux | 49 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区裸露食品正上方的照明设施，应使用安全型照明设施或安装防护罩 | 50 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 冷库照明应使用防爆灯 | 51 | \* |  |  |  |
| 11.废弃物暂存 | 食品处理区设废弃物存放设施，废弃物容器与食品加工制作容器有明显的区分标识 | 52 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 废弃物存放设施应有盖，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗 | 53 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 12.库房 | 库房内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，距离地面应10cm以上，距离墙壁宜10cm以上 | 54 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 除冷库外的库房设置通风、防潮及防止有害生物入侵的装置。设置挡鼠板（金属材质或非金属材质包铁皮），高度应不低于60cm | 55 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 库房应设有温湿度计 | 56 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 冷库、柜数量和结构应能使原料、半成品和成品分开存放，有区分标识 | 57 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 使用食品添加剂的应设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。 | 58 | \*\* |  |  |  |
| 制作冷链食品，应配备具有温度控制功能的专用成品库房。库房面积及空间应满足成品贮存周转的需要，制冷设备的性能参数应能满足成品冷藏的质量要求。 | 59 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 13.冷却间、分装（餐）间 | 需要对直接入口食品进行冷却、分装（餐）的，应按照专间要求设置冷却间（使用速冷设备的除外）、分装（餐）间，冷却间应配备能满足冷却要求的制冷设备 | 60 | \*\* |  |  |  |
| 专间的面积≥食品处理区面积的10%，且分装（餐）间面积应≥15㎡ | 61 | \*\* |  |  |  |
| 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施，洗手设施的水龙头应采用非手动式 | 62 | \*\* |  |  |  |
| 食品处理区总面积1000㎡以上的，分装（餐）间设置独立的二次更衣间 | 63 | \*\* |  |  |  |
| 应设置调温设施、配备环境温度计 | 64 | \* |  |  |  |
| 设置空气消毒设施。使用紫外线消毒的，灯管应距地面2m以内，并配有反光罩 | 65 | \*\* |  |  |  |
| 专间墙壁应铺设到顶 | 66 | \* |  |  |  |
| 应设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他可开闭的门窗；门应能自动关闭，门、窗应闭合严密 | 67 | \*\* |  |  |  |
| 制作热链食品的，配备保温分餐台或食品再加热设备 | 68 | \* |  |  |  |
| 废弃物容器盖子为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏带水封，应能防止废弃物流入及浊气逸出 | 69 | \*\* |  |  |  |
| 分装（餐）间至少设置1个水池 | 70 | \*\* |  |  |  |
| 14.备餐（装箱）间 | 备餐间应紧邻分装（餐）间设置，与其他场所分离 | 71 | \* |  |  |  |
| 面积及设施应满足待配送食品存放的需要 | 72 | \* |  |  |  |
| 15.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，设置充足的更衣、换鞋和照明、洗手、消毒、干手等设施 | 73 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 加工操作场所入口处设置风淋室及工作鞋（靴）底清洁消毒设施 | 74 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 16.厕所 | 食品处理区内不得设置厕所，且厕所出入口不应直对食品处理区 | 75 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 出口附近应当设置洗手设施（如果厕所在食品处理区外，没有必要设置消毒设施，因为进入处理区会有洗手消毒，更衣，脚部消毒等设施） | 76 | \*\* |  |  |  |
| 与外界直接相通的门应能自动关闭，将洗手消毒设施与厕所门开启进行联动 | 77 | \* |  |  |  |
| 设置冲水式便池、通风设施、清洁设施 | 78 | \*\* |  |  |  |
| 17.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，根据食物特点，配备保温或冷藏等设施 | 79 | \*\* |  |  | 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 | 80 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 18.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 | 81 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 检验室应采用独立通风设施，配备相应的仪器设备以及标准物质。微生物检验室应设有空气消毒设施 | 82 | \*\* |  |  |  |
| 配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员 | 83 | \*\* |  |  |  |
| 19.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 | 84 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 20.视频监控 | 在食品处理区的关键部位安装视频监控，实现加工制作过程可视化。运用现代信息技术，实现“互联网+明厨亮灶” | 85 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 21.制度 | 制定与实际经营状况相符合的保证食品安全的规章制度并形成书面材料，主要制度内容应包括从业人员健康管理制度、从业人员培训制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、食品贮存管理制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等 | 86 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 22.人员 | 食品经营单位应当配备专职或兼职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员 | 87 | \*\* |  |  | 不得缺项 |

说明：本表共87项，其中重点项53项，一般项32项；\*\*为重点项，\*为一般项。判定原则：重点项必须全部符合，一般项符合数≥所勾选一般项的70%。

食品经营许可（集体用餐配送）现场核查意见

**单位名称：**

经现场核查，该单位食品加工经营面积 m2，其中食品处理区 m2、清洗消毒间 m2、餐用具保洁间 m2、分餐专间 m2、外包装间 m2。

现场情况核查结果如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查类别** | **不符合项数** | | | | **是否合格** |
| 重点项 | 一般项 | | |
| 勾选项 | 符合项 | 符合项/勾选项（%） |  |
| 一般要求 |  |  |  |  |
| 分餐专间 |  |  | | |  |

普通餐饮和集中用餐单位食堂堂食的专间和专用场所:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查类别** | | **不符合项数** | | **是否**  **合格** |
| 重点项 | 一般项 |
| 专间 | 冷荤专间 |  |  |  |
| 冷加工糕点间 |  |  |  |
| 生食专间 |  |  |  |
| 分餐间 |  |  |  |
| 专用操作场所 | 冷食（不含冷荤、不含冷加工糕点） |  |  |  |
| 冷食类食品简单制售 |  |  |  |
| 自制饮品 |  |  |  |
| 集中备餐、售饭 |  |  |  |

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：

□集体用餐配送单位

□普通餐饮（含集体用餐配送 ） （□特大型餐饮□大型餐饮□中型餐饮 □美食城）

□集中用餐单位食堂（含集体用餐配送 ）

(□大学食堂 □中小学食堂 □托幼机构食堂 □托育机构食堂 □医疗机构食堂 □工地食堂 □养老食堂 □机关食堂 □职工食堂 □其他食堂)

2.经营项目：

□热食类食品制售

以下限普通餐饮和集中用餐单位食堂堂食:

□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）

□冷食类食品简单制售

□生食类食品制售

□自制饮品制售 □自制饮品简单制售

核查人签名： 、 阅后确认签名或盖章：

日期： 日期：