附件1-5

食品经营许可现场核查表

（适用于简单制售项目要求）

**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，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 | \*\* |  |  | 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切配、烹饪、餐用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣区、清洁工具存放场所等，各场所均设在室内 | 2 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 餐饮服务场所内无圈养、宰杀禽畜类动物的区域。食品处理区内不得设置办公室、卫生间 | 3 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区按照食品处理、加工制作、成品供应的流程合理布局，防止食品在存放、加工和传递中产生交叉污染 | 4 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应有明显的区分，分开定位存放 | 5 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 设专用于拖把等清洁工具（如扫帚、拖把、抹布、刷子等）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。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 | 6 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 外卖取餐区应与加工制作区分离，并标识明显 | 7 | \* |  |  |  |
| 3.烹饪场所 | 烹饪面积与经营规模相适应，区域相对独立 | 8 | \* |  |  |  |
| 产生水蒸汽的烹饪场所应当设置机械排风设施和调温设施 | 9 | \* |  |  |  |
| 4.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。食品处理区使用面积不小于30m2或单位食堂经营场所服务场所使用面积不小于150m2的，须设独立餐用具清洗消毒场所 | 10 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 配备能正常运转的餐用具清洗、消毒、保洁设备设施并专用，大小和数量能满足需要 | 11 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 首选物理清洗消毒方式（因材质无法采用的除外），根据需要设置餐用具清洗水池数量 | 12 | \*\* |  |  |  |
| 采用化学消毒的，设有3个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途 | 13 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 餐用具的保洁设施应标记明显，利于防尘、清洁 | 14 | \* |  |  | 不得缺项 |
| **核查**  **内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | **核查**  **内容** | **核查和评价方法** |
| 5.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，易于清洗烹饪 | 15 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 地面有排水系统。排水沟篦子应完整，篦子缝应小于10mm且无破损 | 16 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 6.墙壁与门窗 | 墙壁采用的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易清洁 | 17 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 需经常冲洗的场所在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积垢且易于清洗 | 18 | \*\* |  |  |  |
| 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 | 19 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 需经常冲洗场所的门，表面还应光滑，不易积垢 | 20 | \* |  |  |  |
| 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 | 21 | \* |  |  |  |
| 7.天花板 | 餐饮服务场所天花板的涂覆或装修材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁 | 22 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 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 | 23 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区食品半成品、成品和清洁餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖 | 24 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 水蒸汽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 | 25 | \* |  |  |  |
| 8.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使用的区域 | 26 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 员工专用洗手消毒设施附近应当有相应的洗手用品、干手设施和洗手消毒方法标识 | 27 | \* |  |  | 不得缺项 |
| **核查**  **内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | **核查**  **内容** | **核查和评价方法** |
| 9.采光照明 | 食品处理区有充足的自然采光和人工照明，光泽和亮度应满足加工需要，不应改变食品的感官颜色 | 28 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 安装在裸露食品正上方的照明设施使用安全型照明设施或安装防护罩 | 29 | \* |  |  |  |
| 冷冻（藏）库房使用防爆灯 | 30 | \* |  |  |  |
| 10.废弃物暂存 | 食品处理区设废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品加工制作容器有明显的区分 | 31 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和蚊虫滋生，并易于清洁 | 32 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 11.食品贮存场所和贮存设施 | 食品库房不得存放非食品物质（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外），同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染，并满足温湿度需求 | 33 | \*\* |  |  |  |
| 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，以利于空气流通及物品搬运，避免虫害藏匿 | 34 | \* |  |  |  |
| 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 | 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 | \*\* |  |  |  |
| 除冷藏、冷冻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 | 37 | \* |  |  |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置 | 38 | \* |  |  |  |
| **核查**  **内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | **核查**  **内容** | **核查和评价方法** |
| 12.更衣室 | 更衣场所与食品处理区处于同一建筑物内，更衣设施的数量应满足需要 | 39 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 13.其他要求 | 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，将餐饮制售关键部位和环节进行展示 | 40 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 非食品处理区设置卫生间的，其出口不应与食品处理区直接连通，附近应当设置洗手、消毒、烘干设施 | 41 | \* |  |  |  |
| 非食品处理区未设置卫生间的，就餐区应设置洗手、干手设施 | 42 | \* |  |  |  |
| 14.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，主要制度内容至少包括从业人员健康管理制度、食品安全自查制度等 | 43 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品经营企业应当建立从业人员培训制度、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 | 44 | \*\* |  |  |  |
| 15.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 | 45 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 16.特殊要求 | 食品销售经营者对原料进行初步或部分加工、制作成非直接入口食品、尚需消费者进一步加工熟制后食用的，如需对食品原料进行清洗，应设置与加工品种相适应的食品原料清洗水池。 | 46 | \*\* |  |  |  |

说明：本表共46项，其中重点项23项，一般项23项。\*\*表示重点项，\*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（简单制售）现场核查意见

**单位名称：**

经现场核查，该单位餐饮服务经营场所（或食品经营场所）总面积 m2，其中食品处理区面积 m2，库房 m2。

现场情况核查结果如下：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查类别** | | **核查结果** | | | | **是否**  **合格** |
| 重点项 | 一般项 | | |
| 一般要求 | | 不合格项 | 勾选项 | 符合项 | 符合项/勾选项（%） |  |
|  |  |  |  |
| 专用场所 | 冷食类简单制售 |  |  | | |  |

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.主体业态及经营形式：

□食品销售经营者

（□商场超市□便利店□食杂店□食品贸易商)

□餐饮服务经营者

普通餐饮：（□特大型餐饮□大型餐饮□中型餐饮□小型餐饮□微型餐饮)

备注：□从事食品批发销售

□利用自动设备从事食品经营

2 经营项目：

□热食类食品简单制售

□冷食类食品简单制售

□自制饮品简单制售

□散装食品销售（□含散装熟食 □不含散装熟食）和预包装食品销售

□散装食品销售：□含散装熟食 □不含散装熟食

核查人签名： 、 申请人阅后确认签名或盖章：

日期 ： 日期 ：