

附件 5

食品经营许可证现场核查表

(适用于中央厨房)

申请人: _____

地 址: _____

核查日期: _____年____月____日

主体业态: 餐饮服务经营者

核查项目:

热食类食品制售 (仅简单制售)冷食类食品制售 (仅简单制售; 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自制饮品制售 (仅简单制售)

核查项目	序号	核查要求	核查结果	备注
场所选址	1	实际经营场所与申请的经营场所地址一致。		
	2	餐饮服务场所应选择与经营食品相适应的地点, 地面干燥、有给排水条件和电力供应。		
	3	餐饮服务场所不得设在易受到污染的区域, 以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点, 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上。		
布局流程	4	应具有与经营食品品种、数量相适应的食品经营场所, 食品经营场所布局、流程应合理, 符合食品安全要求。		
	5	餐饮服务场所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。		
	6	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。		
	7	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。		
	8	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。		
内部结构	9	食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透气、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。		
	10	排水沟应设有可拆卸的盖板, 排水沟内不应设置其他管路。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。		

	11	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。		
	12	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。		
	13	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。		
	14	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。		
	15	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。		
	16	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。		
	17	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。		
	18	水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。		
	19	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,不应改变食品的感官色泽。在裸露食品正上方安装照明设施的,应使用安全型照明设施或者采取防护措施。冷冻(藏)库应使用防爆灯。		
	20	食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)的管道系统应完全分离,防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。		
	21	中央厨房场所设置和面积要求 (一) 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。 (二) 地面应采用便于清洗的硬质材料铺设,有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。 (三) 如设置窗台,其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。 (四) 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。		
	22	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。		
设施 设备	23	应根据经营项目设置相应的经营设备或设施,以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。		
	24	直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应无毒、无味、抗腐蚀,易于清洁保养和消毒。		
	25	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。从业人员专用洗手设施附近的显著位置,还应标示简明易懂的洗手方法。		
	26	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。		
	27	供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。		
	28	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。		
	29	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,设置专用消毒设施设备。		

	30	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。		
	31	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。		
	32	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。		
	33	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。		
	34	食品容器、工具和设备有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。固定安装的设备应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。		
	35	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。		
	36	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。		
	37	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。		
	38	库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品相关产品等分开放置。		
	39	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。		
	40	冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。		
	41	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。		
	42	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。		
	43	产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置。		
	44	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。		
	45	卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。		
	46	卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。		
	47	配备清洁的工作服、工作帽。		
	48	中央厨房设施设备要求 （一）制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。 （二）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。 （三）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。		
	49	中央厨房运输设备要求 （一）应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、容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。 （三）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。		
专间及专用操	50	从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、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和分装、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。		

	51	从事备餐，自制饮品制售（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），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），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，调制供消费者直接食用的调味料，应设置专间或专用操作区。		
	52	专间要求： （一）专间内无明沟，地漏带水封。应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。专间的墙裙应铺设到墙顶。专间的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，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。 （二）专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。 （三）专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。 （四）应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。 （五）应配备专用的工作服、工作帽和口罩，工作服与其他区域工作服外观有明显区分。		
	53	专用操作区要求： （一）与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。 （二）专用操作区内无明沟，地漏带水封。 （三）必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 （四）入口处应设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。 （五）应配备专用的工作服、工作帽和口罩，工作服与其他区域工作服外观有明显区分。		
人员管理	54	中央厨房应配备食品安全总监、食品安全员等专职食品安全管理人员，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。		
规章制度	55	食品经营者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。		
	56	从事餐饮服务类经营项目的食品经营者还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。		
	57	食品经营企业还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。建立健全原料控制、餐用具清洗消毒、食品留样、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、消费者投诉处理、食品安全事故处置方案以及餐饮服务过程控制制度等。		
	58	中央厨房应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。		
	59	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。		

核查结论：合格 限期整改 不合格

核查结论判定标准：

1. 初次现场核查，核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”。
2. 初次现场核查，存在不符合的核查项目的，若不具备整改条件，直接判定为“不合格”；

可以通过一定时限整改的，判定为“限期整改”，并在现场核查记录中明确整改时限，整改要求与核查要求一致。整改时间计入许可时限。整改时限和许可时限应符合《食品经营许可和备案管理办法》第二十条、第二十一条规定。

3. 申请人在整改时限内按核查要求完成整改后，核查人员重新开展现场核查。核查项目全部符合的（合理缺项除外），判定为“合格”；仍存在不符合的核查项目，判定为“不合格”；在整改时限内未按核查要求完成整改的，判定为“不合格”。

核查人员签名：

申请人签章：

年 月 日

年 月 日

备注：1. 根据实际核查情况，在“核查结果”一栏中，“符合”画“√”，“不符合”画“×”，合理缺项画“○”。不符合的应在备注栏描述具体问题。

2. 本核查表一式两份，一份交申请人，一份由许可机关存档。