

附件 7

食品经营许可现场核查表

(适用于食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理)

申请人: _____

地 址: _____

核查日期: _____年____月____日

主体业态: 食品销售经营者 餐饮服务经营者核查项目: 食品销售连锁管理 餐饮服务连锁管理

核查项目	序号	核查要求	核查结果	备注
经营场所	1	实际经营场所(办公场所)与申请的经营场所地址一致。		
	2	食品经营者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。		
机构人员	3	配备专职食品安全总监、专职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。		
	4	食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。		
	5	配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员。		
设备设施	6	具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏(冻)等设备设施。		
规章制度	7	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。		
	8	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。		
	9	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。		
	10	食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。		
	11	从事食品经营管理应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制。		
	12	建立保证食品安全的规章制度,有中央厨房、配送中心、门店等的连锁企业总部还应建立相应的食品安全管理制度。		

13	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。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。		
14	建立食品安全追溯体系。建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。		
15	具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查、内控等制度。		
16	具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。		
17	具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求。		

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。