

附件 8

食品经营许可证现场核查表

(适用于餐饮服务管理企业)

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 集中用餐单位食堂核查项目: 餐饮服务管理

| 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 | 餐饮服务管理企业应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。 | | |
| | 4 | 具备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员、食品安全管理能力。 | | |
| | 5 | 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。食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。 | | |
| | 6 | 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。 | | |
| | 7 | 设立分公司的,确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。 | | |
| 规章制度 | 8 | 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。 | | |
| | 9 | 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。 | | |
| | 10 | 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。 | | |
| | 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 | 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。 | | |

| | | | |
|----|--|--|--|
| 13 | 建立保证食品安全的规章制度。 | | |
| 14 | 设立分公司的，应具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度。 | | |
| 15 | 设立子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。 | | |

注：1. 承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在县（市、区）取得食品经营许可。

2. 被列入严重违法失信名单的企业不得承包集中用餐单位食堂。

3. 承包集中用餐单位食堂的，承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、就餐人数等相匹配。

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。