

附件 9

食品经营许可现场核查表

(适用于利用自动设备从事食品经营)

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:

- 散装食品销售 (含散装熟食 不含散装熟食)
- 散装食品销售和预包装食品销售 (含散装熟食 不含散装熟食)
- 热食类食品制售 (仅简单制售)
- 冷食类食品制售 (仅简单制售; 不含冷加工糕点制售; 不含冷荤类食品制售)
- 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
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	食品自动设备应设置在固定地点,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。应提供食品自动设备放置地点清单。		
	3	在设备的显著位置展示食品经营者的联系方式,并预留展示食品经营许可证复印件或者电子证书、备案编号的位置。		
机构人员	4	食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、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。		
设施设备	5	应提交自动设备的产品合格证明。食品自动设备直接接触食品及原料的材质应符合食品安全国家标准。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。食品自动设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。		
	6	食品自动设备应具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件,具有温度控制和监测设施。		
	7	食品自动设备具备食品制售功能的,与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的,应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。		
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	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。		
12	利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料的贮存和清洗、变质或超过保质期食品的处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度。		
13	利用食品自动设备从事食品销售的，应建立查验食品供货者的食品生产经营许可证、食品出厂检验合格证或者其他合格证明的制度。		
14	利用食品自动设备从事食品制售的，应建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。		

注：利用食品自动设备从事食品经营的，不得申请生食类食品制售项目，不得申请冷食类食品制售中冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

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。