江苏省餐饮服务许可管理办法（试行）

征求意见稿

第一章 总 则

第一条 为规范本省餐饮服务许可管理工作，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和《餐饮服务许可管理办法》等有关法律、法规、规章的规定，结合本省实际，制定本办法。

第二条 本省行政区域内从事餐馆、快餐店、小吃店、饮品店（含甜品站）、食堂、集体用餐配送、中央厨房等餐饮服务活动的单位和个人的许可管理适用本办法。

本办法不适用于食品摊贩和为餐饮服务提供者提供食品半成品的单位和个人。法律法规另有规定的，从其规定。

第三条 从事餐饮服务的单位和个人应当取得《餐饮服务许可证》后，方可从事餐饮服务活动，并依法承担餐饮服务的食品安全责任。

第四条 江苏省食品药品监督管理局主管全省餐饮服务许可管理工作；各市、县（市、区）餐饮服务食品安全监管部门负责本行政区域内餐饮服务许可管理工作。

中央厨房的餐饮服务许可申请的受理和审批由各设区的市级餐饮服务食品安全监管部门负责。

甜品站餐饮服务许可申请的受理和审批由餐饮主店餐饮服务许可的受理和审批机关负责。

船舶供餐的餐饮服务许可管理工作，由客运船舶主要经营性靠泊点的县级以上餐饮服务食品安全监管部门负责，依照本办法对船舶供餐核发《餐饮服务许可证》。

各设区的市级餐饮服务食品安全监管部门可以结合实际，对江苏省食品药品监督管理局指定管辖以外的餐饮服务许可管辖权限进行划分。

第五条 各级餐饮服务食品安全监管部门应当建立本行政区域内的餐饮服务许可信息和档案管理制度，定期公告取得或者注销餐饮服务许可的餐饮服务提供者名录。

各设区的市级餐饮服务食品安全监管部门应当定期将辖区内的餐饮服务许可信息进行汇总，并报送至省食品药品监督管理局。

第二章 申请与受理

第六条 从事餐饮服务的单位和个人向餐饮服务食品安全监管部门提出餐饮服务许可申请，应当具备以下基本条件：

（一）具有合法的经营场所；

（二）具有与制作供应的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

（三）具有与制作供应的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、洗手、采光、照明、通风、冷

冻冷藏、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；

（四）具有合理的布局和加工流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

（五）具有经食品安全培训、符合相关资质条件的食品安全管理人员；

（六）具有与本单位实际经营状况相适应的保证食品安全的规章制度；

（七）符合《餐饮服务许可审查规范》现场核查表规定的有关条件；

（八）国家食品药品监督管理局及省食品药品监督管理局规定的其他条件。

第七条 本办法第六条第（五）项规定的食品安全管理人员应当按照以下要求设置：

（一）大型以上餐馆（含大型餐馆）、学校食堂（含托幼机构食堂）、供餐人数 500 人以上的机关及企事业单位食堂、连锁经营餐饮服务企业总部、集体用餐配送单位、中央厨房应当配备专职食品安全管理人员；

（二）其他餐饮服务提供者应当设专职或兼职食品安全管理人员。

第八条 本办法第六条第（六）项规定的规章制度应当包

括以下内容：

（一）食品、食品添加剂、食品相关产品采购、索证索票、进货查验和台账记录制度；

（二）场所环境卫生管理；

（三）设施设备清洁、消毒和维修保养；

（四）清洗消毒管理；

（五）人员卫生管理；

（六）人员培训管理；

（七）从业人员健康管理；

（八）加工操作管理；

（九）食品添加剂使用管理；

（十）餐厨垃圾管理；

（十一）消费者投诉管理；

申请从事集体用餐配送、中央厨房的，除前款规定的内容外，提交的规章制度还应当包括以下内容：

（一）专职食品安全管理人员岗位职责规定；

（二）食品供应商遴选制度；

（三）关键环节操作规程，包括采购、贮存、烹饪温度控制、专间操作、包装、留样、运输、清洗消毒等；

（四）食品检验制度；

（五）问题食品召回和处理方案；

(六) 食品安全突发事件应急处置方案。

第九条 中央厨房向餐饮服务单位配送的食品品种应当报受理餐饮服务许可申请的餐饮服务食品安全监管部门进行审核，但下列食品不得加工配送：

(一) 非本单位加工的直接入口食品，如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、烧饼、油条等；

(二) 直接入口的生食水产品。包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品；

(三) 冷加工制作的即食食品（冷冻饮品除外）；

(四) 乳及乳制品（以乳制品为原料加工的冷冻饮品除外）；

(五) 原料来源为河豚鱼、鲐鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、野生蘑菇、杏仁、枇杷仁、木薯、发芽马铃薯、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体的食品；

(六) 生的围边菜、雕花菜、塑胶雕花围边、剩余饭菜；

(七) 食用期限超过 24 小时的加工豆制品；

(八) 未经许可的各类药膳。

第十条 申请餐饮服务许可的单位和个人，应当提交以下材料：

(一) 《餐饮服务许可证》申请书；

(二) 名称预先核准证明（已从事其他经营的可提供营业执

照复印件，非经营性单位提供法定设立证明)；

(三) 法定代表人(负责人或者业主)的身份证明复印件；

(四) 符合相关规定的食品安全管理人员培训证明材料；

(五) 餐饮服务从业人员健康体检合格证明及食品安全知识培训情况；

(六) 餐饮服务场所合法使用的有关证明(如房屋所有权证或租赁协议等)；

(七) 餐饮服务经营场所和设备布局、加工流程、卫生设施等示意图及说明(应当标明用途、面积、尺寸、比例、人流物流、设备设施位置等)；

(八) 符合本办法第八条规定的食品安全规章制度；

(九) 符合环境保护管理规定的证明材料或书面承诺；

(十) 生活饮用水安全检测报告(不能提供安全检测报告的，需提交生活饮用水安全卫生的其他证明材料，如使用城市管网水证明)；

(十一) 不属于《餐饮服务许可管理办法》第三十六、三十七条规定的被限定人员的说明材料；

(十二) 属委托办理的，提供委托代理人资格证明，包括法定代表人(负责人或者业主)委托书及委托代理人身份证明复印件；

(十三) 设区的市级餐饮服务食品安全监管部门规定的其他

材料。

除前款规定的材料以外，大型以上餐馆（含大型餐馆），学校食堂（含托幼机构食堂），供餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂，连锁经营餐饮服务企业总部，集体用餐配送单位，中央厨房还需提交以下材料：

（一）设置食品安全管理机构并配备专职食品安全管理人員的证明材料；

（二）关键环节食品加工操作规程（包括但不限于食品和食品原料验收操作规程、食品贮存操作规程、食品加工操作规程、食品添加剂贮存使用操作规程、专间操作规程、不符合食品安全要求的食品处理规程）；

（三）食品安全检查计划；

（四）食品安全突发事件应急处置方案。

第十一条 申请集体用餐配送、中央厨房《餐饮服务许可证》的，除提交本办法第十条规定的材料外，还应当提交以下材料：

（一）与实际产品内容相符合的标识说明样张；

（二）生产、制作工艺流程。包括工艺流程图及文字说明，内容应涵盖制作、包装材料的处理、加工过程及主要技术条件；

（三）生产、制作设备设施及运输配送车辆情况。包括生产设备的名称、型号和数量、运输配送车辆的行驶证复印件；

（四）检验设施。包括检验设施名称、型号及数量；

(五) 食品检验人员的资格证明材料复印件;

(六) 申请集体用餐配送的, 应提供生产能力与申报的生产方式与数量相适应的相关材料。

申请中央厨房《餐饮服务许可证》的, 除前款规定的材料外, 还应当提交餐饮连锁企业的有关证明材料、《中央厨房加工配送食品品种审查申请表》。

第十二条 申请人提交的材料应当真实、完整, 对材料的真实性负责, 并符合以下要求:

(一) 申请材料首页应为申请材料目录, 所附材料应当按次序整理装订, 并逐页加盖单位公章, 或者逐页由法定代表人(负责人或者业主)签章;

(二) 所提交的材料为复印件的, 应当在复印件上写明“系原件复印”, 并加盖单位公章或法定代表人(负责人或者业主)印章;

(三) 所提交材料除图纸外应用 A4 纸打印或用碳素笔填写;

(四) 外文资料应当附有中文译文;

(五) 材料应当完整、清晰、准确, 涂改处应当盖章或签名。

第十三条 餐饮服务食品安全监管部门依据相关法律法规, 对申请人提出的餐饮服务许可申请分别作出以下处理:

(一) 申请事项依法不需要取得餐饮服务许可, 或者依法不属于餐饮服务食品安全监管部门职权范围的, 应当即时告知申请

人不接收申请的原因；

（二）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者在5个工作日内一次性告知申请人需要补正的全部内容，并出具《餐饮服务许可申请补正材料通知书》；逾期不告知的，自收到申请材料之日起即为受理；

（三）申请材料存在可以当场更正的错误的，应当允许申请人当场更正，申请人应当对更正内容签章确认；

（四）申请材料齐全且符合法定形式的，应当当场作出受理申请决定，并给予申请人《餐饮服务许可申请受理决定书》。

餐饮服务食品安全监管部门作出受理或者不予受理行政许可决定的，应当出具加盖本行政机关专用印章和注明日期的书面凭证。

第十四条 申请人隐瞒有关情况或者提供虚假材料的，餐饮服务食品安全监管部门发现后不予受理或者不予许可，并给予警告；该申请人在1年内不得再次申请餐饮服务许可。

申请人以欺骗、贿赂等不正当手段取得《餐饮服务许可证》的，餐饮服务食品安全监管部门应当予以撤销；该申请人在3年内不得再次申请餐饮服务许可。

第三章 审核与决定

第十五条 餐饮服务食品安全监管部门受理申请人提交的

申请材料后，应当审核申请人按照本办法第十条、第十一条提交的相关材料，并对申请人的餐饮服务经营场所进行现场核查。

第十六条 符合下列情形之一的，餐饮服务食品安全监管部门在餐饮服务许可审查过程中，可免予现场核查。

- (一) 申请人因遗失、毁损《餐饮服务许可证》申请补发的；
- (二) 申请变更许可证法定代表人(负责人或者业主)项的；
- (三) 申请变更许可证餐饮服务单位名称项的(经营主体不变)；
- (四) 申请变更许可证地址项的(地址门牌号改变更名，实际经营场所地址未变)。

第十七条 现场核查前应当做好下列工作：

- (一) 事先告知申请人现场核查的内容、时间、方式；
- (二) 熟悉和了解现场核查的有关内容及申请人的有关情况；
- (三) 携带现场核查所需的专业测试工具、设备及取证工具、设备；
- (四) 携带现场核查所需的文书。

第十八条 现场核查应当按照下列要求进行：

- (一) 核查人员不少于两人，出示表明执法身份的证件，说明理由；
- (二) 可运用有关专业技术手段对申请人的餐饮服务经营场

所进行现场测试，并做好记录；

（三）填写《餐饮服务许可现场核查表》，制作《餐饮服务许可现场核查笔录》（记录现场核查表中不符合项的具体情况）。核查人员和申请人应当在核查表和核查笔录上签名。申请人拒绝签名的，核查人员应当注明拒签情况。

第十九条 餐饮服务食品安全监管部门应当根据申请材料和现场核查的情况，对符合规定条件的，作出准予行政许可的决定；对不符合规定条件的，作出不予行政许可的决定，发给《不予餐饮服务许可决定书》，并告知申请人享有依法申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第二十条 餐饮服务食品安全监管部门应当自受理申请之日起 20 个工作日内作出行政许可决定。因特殊原因需要延长许可期限的，经本机关负责人批准，可以延长 10 个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人，发给《餐饮服务许可延期通知书》。

第二十一条 餐饮服务食品安全监管部门作出准予行政许可决定的，应当自做出决定之日起 10 个工作日内向申请人颁发《餐饮服务许可证》。

第二十二条 对于已办结的餐饮服务许可事项，餐饮服务食品安全监管部门应当将有关许可材料及时归档。

第四章 变更、延续、补发和注销

第二十三条 餐饮服务提供者的名称、法定代表人（负责人或者业主）或者地址门牌号改变（实际经营场所未改变）的，应当向原发证部门提出办理《餐饮服务许可证》记载内容变更申请，并提供有关部门出具的有关核准证明。

餐饮服务提供者的许可类别、备注项目、加工场所、主要工艺流程、主要卫生设施需要改变的，应当向原发证部门申请办理《餐饮服务许可证》变更手续。原发证部门应当以申请变更内容为重点进行审核。

准予变更《餐饮服务许可证》记载内容或者准予办理变更手续的，颁发新的《餐饮服务许可证》，原《餐饮服务许可证》证号和有效期限不变。

中央厨房新增加加工配送品种，需在《餐饮服务许可证》“备注栏”增加品种的，应当向原发证部门申请办理《餐饮服务许可证》变更手续。

第二十四条 申请变更《餐饮服务许可证》应提交以下材料：

- （一）《餐饮服务许可证》变更申请书；
- （二）原《餐饮服务许可证》复印件；
- （三）工商营业执照和有关部门出具的有关核准证明复印件（工商部门核准名称变更证明文件、房屋所有权证或租赁协议、公安机关地址门牌号变更证明材料等）；

(四) 组织机构代码证复印件(限非经营性单位)和新旧法定代表人(负责人或者业主)身份证复印件;

(五) 变更《餐饮服务许可证》许可类别、备注项目以及改变布局流程、主要工艺流程、主要卫生设施的,按餐饮服务许可新办证要求提交相关材料,重点提交变更后的餐饮服务经营场所和设备布局、工艺流程、卫生设施等示意图(含平面图、功能分区图、工艺流程图)和主要设备设施数量、位置和运行状况;

(六) 有关变更原因的说明材料;

(七) 属委托办理的,提供委托代理人资格证明,包括法定代表人(负责人或者业主)委托书及委托代理人身份证明复印件;

(八) 设区的市级餐饮服务食品安全监管部门规定的其他材料。

第二十五条 餐饮服务提供者需要延续《餐饮服务许可证》有效期的,应当在有效期届满 30 日前向原发证部门书面提出延续申请。逾期提出延续申请的,按照新申请《餐饮服务许可证》办理。

原发证部门对许可证延续的申请,应当重点对原许可的经营场所、布局流程、卫生设施等是否有变化,以及是否符合本办法第八条、第九条、第十条、第十一条的规定进行审核。准予延续的,颁发新的《餐饮服务许可证》,原许可证号不变。

第二十六条 申请延续《餐饮服务许可证》应当提交以下材料：

- (一)《餐饮服务许可证》延续申请书；
- (二)原《餐饮服务许可证》复印件；
- (三)工商营业执照复印件
- (四)原许可的经营场所、布局流程、卫生设施等内容有变化或无变化的说明材料；
- (五)从业人员健康合格证明；
- (六)从业人员培训合格证明；
- (七)房屋所有权证或有效租赁协议复印件；
- (八)属委托办理的，提供委托代理人资格证明，包括法定代表人(负责人或者业主)委托书及委托代理人身份证明复印件；
- (九)设区的市级餐饮服务食品安全监管部门规定的其他材料。

申请延续中央厨房《餐饮服务许可证》的，除前款规定的材料外，还应当提交《中央厨房配送食品品种审查申请表》。

第二十七条 《餐饮服务许可证》变更、延续的程序参照本办法第二章、第三章的有关规定执行。

第二十八条 餐饮服务提供者在领取变更、延续后的新证时，应当向原发证部门交回原证。

第二十九条 餐饮服务提供者遗失《餐饮服务许可证》的，

应当于遗失后 60 日内公开声明《餐饮服务许可证》遗失，向原发证部门申请补发《餐饮服务许可证》，并提交以下材料：

- （一）《餐饮服务许可证》补发申请书；
- （二）关于《餐饮服务许可证》遗失及申请补发的情况说明；
- （三）遗失后 60 日内在公开发行的报刊上刊登的遗失声明原件与复印件（内容应包括：餐饮服务单位名称、经营地址、许可证号等）；
- （四）法定代表人（负责人或者业主）身份证明复印件；
- （五）属委托办理的，提供委托代理人资格证明，包括法定代表人（负责人或者业主）委托书及委托代理人身份证明复印件。

《餐饮服务许可证》毁损的，凭毁损的原证向原发证部门申请补发。

第三十条 有下列情形之一的，发证部门应当依法注销《餐饮服务许可证》：

- （一）《餐饮服务许可证》有效期届满未申请延续的，或者延续申请未被批准的；
- （二）餐饮服务提供者依法终止的；
- （三）《餐饮服务许可证》依法被撤销、撤回或者被吊销的；
- （四）餐饮服务提供者提交《餐饮服务许可证》注销申请书主动注销的；
- （五）依法应当注销《餐饮服务许可证》的其他情形。

第三十一条 《餐饮服务许可证》被注销的，原持证者应当及时将《餐饮服务许可证》原件交回餐饮服务食品安全监管部门。餐饮服务食品安全监管部门应当及时做好注销《餐饮服务许可证》的有关登记工作。

第五章 许可证的管理

第三十二条 《餐饮服务许可证》应当载明单位名称、地址、法定代表人（负责人或者业主）、类别、备注、许可证号、发证机关（加盖公章）、发证日期、有效期限等内容。

第三十三条 《餐饮服务许可证》有效期为3年。临时从事餐饮服务活动的，《餐饮服务许可证》有效期不超过6个月。

第三十四条 同一餐饮服务提供者在不同地点或者场所从事餐饮服务活动的，应当分别办理《餐饮服务许可证》。

第三十五条 同一地址场所内隶属同一经营主体的经营者，应当由该经营主体统一办理一个《餐饮服务许可证》；分属不同经营主体，且经营场所能够独立从事经营活动的，应当分别办理《餐饮服务许可证》。

第三十六条 餐饮服务提供者取得《餐饮服务许可证》后，不得转让、涂改、出借、倒卖、出租。餐饮服务提供者应当按照许可类别和备注项目依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放《餐饮服务许可证》。

第六章 监督检查

第三十七条 餐饮服务食品安全监管部门应当加强对餐饮服务许可工作的监督检查，发现违反规定实施餐饮服务许可的，应当及时予以纠正。

第三十八条 餐饮服务食品安全监管部门及其工作人员履行餐饮服务许可职责，应当自觉接受餐饮服务提供者以及社会的监督。

餐饮服务食品安全监管部门接到有关违反规定实施餐饮服务许可的举报，应当及时进行核实；情况属实的，应当立即纠正。

第三十九条 餐饮服务食品安全监管部门工作人员违反本办法规定实施餐饮服务许可的，由餐饮服务食品安全监管部门责令限期整改，并通报批评；对有关工作人员追究行政责任，给予批评教育、离岗培训、调离执法岗位或者取消执法资格等处理。

有关人员违法违规审批造成后果的，应当按照下列原则追究行政责任：

（一）申请人不符合餐饮服务许可条件，承办人出具申请人符合餐饮服务许可条件的意见的，追究承办人行政责任；

（二）承办人认为申请人不符合餐饮服务许可条件，主管领导仍然批准发放《餐饮服务许可证》的，应当追究主管领导的行政责任；

(三) 承办人和主管领导均有过错的, 主要追究主管领导的行政责任。

第四十条 有下列情形之一的, 作出发放《餐饮服务许可证》决定的餐饮服务食品安全监管部门或者其上级餐饮服务食品安全监管部门, 可以撤销《餐饮服务许可证》:

(一) 餐饮服务食品安全监管部门工作人员滥用职权, 玩忽职守, 给不符合条件的申请人发放《餐饮服务许可证》的;

(二) 餐饮服务食品安全监管部门工作人员超越法定职权发放《餐饮服务许可证》的;

(三) 餐饮服务食品安全监管部门工作人员违反法定程序发放《餐饮服务许可证》的;

(四) 依法可以撤销发放《餐饮服务许可证》决定的其他情形。

餐饮服务食品安全监管部门依照前款规定撤销《餐饮服务许可证》, 对餐饮服务提供者的合法权益造成损害的, 应当依法予以赔偿。

第七章 附则

第四十一条 本办法下列用语的含义是:

(一) 餐饮服务: 指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等, 向消费者提供食品 and 消费场所及设施的服务活动。

(二) 加工经营场所: 指与食品加工经营直接或者间接相关

的场所。其含义与《餐饮服务食品安全操作规范》中所指的加工经营场所相同。

(三)集体用餐配送单位：指根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

(四)餐馆：指以饭菜为主要经营项目的单位，包括火锅店、烧烤店等。

1.特大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 3000 m² 以上(不含 3000 m²)，或者就餐座位数在 1000 座以上(不含 1000 座)的餐馆。

2.大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 500~3000 m² (不含 500 m²，含 3000 m²)，或者就餐座位数在 250~1000 座(不含 250 座，含 1000 座)的餐馆。

3.中型餐馆：指加工经营场所使用面积在 150~500 m² (不含 150 m²，含 500 m²)，或者就餐座位数在 75~250 座(不含 75 座，含 250 座)的餐馆。

4.小型餐馆：指加工经营场所使用面积在 150 m² 以下(含 150 m²)，或者就餐座位数在 75 座以下(含 75 座)的餐馆。

如面积与就餐座位数分属两类的，餐馆类别以其中规模较大者计，所有场所面积均为实际室内使用面积。

(五)快餐店：指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的单位。

(六)小吃店：指以点心、小吃为主要经营项目的单位。

（七）饮品店：指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主的单位。

（八）甜品站：指餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设，具有固定经营场所，直接销售或经简单加工制作后销售由餐饮主店配送的以冰激凌、饮料、甜品为主的食品的附属店面。

（九）食堂：指设于机关、学校、企事业单位、工地等地点（场所），供应内部职工、学生等就餐的单位。

（十）中央厨房：指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的提供者。

（十一）船舶供餐：指在水上客运船舶上为乘客提供餐饮服务的单位。

第四十二条 本办法规定的餐饮服务食品安全监管部门实施行政许可的期限以工作日计算，不含法定节假日。

本办法中有关《餐饮服务许可证》申请书、申请表式样和相关填写说明见附件。

第四十三条 本办法由江苏省食品药品监督管理局负责解释。

第四十四条 本办法自 2013 年月日起施行。餐饮服务提供者在本办法施行前已经取得《食品卫生许可证》的，该许可证在有效期内继续有效。

附件 1:

江苏省《餐饮服务许可证》填写说明

一、单位名称栏

应当与工商行政管理等部门核准的名称一致。

二、法定代表人（负责人或业主）栏

根据餐饮服务经营者的性质，在“法定代表人（负责人或业主）”栏后填写法定代表人、负责人或业主姓名，其中属法人的，填写法定代表人姓名；属个体经营户的，填写业主姓名；属法人分支机构或者其他组织的，填写负责人姓名。姓名后用括弧加注相应的身份性质。例如某餐饮企业法人分支机构餐饮店的负责人×××，该栏应填写为“×××（负责人）”。

三、地址栏

按经营场所的详细地址填写。

四、类别栏

填写以下各种类型：

- （一）特大型餐馆；
- （二）大型餐馆；
- （三）中型餐馆；
- （四）小型餐馆；

- (五) 快餐店；
- (六) 小吃店；
- (七) 饮品店或饮品店（甜品站）；
- (八) 食堂；
- (九) 集体用餐配送单位；
- (十) 中央厨房；
- (十一) 船舶供餐。

同一餐饮服务单位同时存在数种餐饮经营形式时，许可证的类别栏按照许可条件就高不就低的原则填写。许可条件由高到低为餐馆>小吃店>饮品店，快餐店按需设相对独立的备餐场所应单列。如某单位同时存在餐馆、小吃店、快餐店的经营形式，由于餐馆条件高于小吃店，快餐店单列，许可证上应填写“餐馆、快餐店”。

机关、学校、企事业单位等自行开办的食堂，餐饮服务许可证单位名称项目填写“机关、学校、企事业单位名称食堂”，类别项目填写“食堂”。经营性餐饮单位在机关、大专院校、企事业单位开设的，供应内部职工、学生就餐的场所，餐饮服务许可证名称项目填写“经营性餐饮单位名称”，类别项目填写按现场核查确定的类别填写；此类餐饮单位供应中小学校学生就餐的，餐饮服务许可证单位名称项目填写“中小学校名称食堂”，类别项目填写“食堂”。

五、许可证号格式栏

苏餐证字+4位年份数+6位行政区域代码+6位行政区域发证顺序编号。许可证号中的数字如不足相应位数，应在数字前加零补足。

六、发证机关栏

(一) 加盖发证机关印章。

(二) 填写发证日期：

1.新发和延续的，填写签发日期；

2.变更的，填写变更后新的许可证的签发日期，并在签发日期后注明“变更”字样；

3.补发的，填写补发后新的许可证的签发日期，并在签发日期后注明“补发”字样。

七、有效期限栏

(一) 起始日期：新发、延续的，填写签发日期；变更、补发的，填写原证的签发日期；

(二) 到期日期：新发、延续的，填写签发日期3年后对应日的前1天；变更、补发的，填写原证的到期日期。

八、备注栏

(一) 各类餐馆：单纯经营火锅或者烧烤的，加注“单纯火锅”或者“单纯烧烤”；全部使用半成品加工的，加注“全部使用半成品加工”。

(二) 各类食堂：属于工地食堂、学校食堂的，加注“工地食堂”或“学校食堂”。

(三) 上述经营类别中除第(七)、(十)类外的餐饮服务单位：

1. 供应凉菜的加注“含凉菜”，不供应的加注“不含凉菜”；

2. 供应自制裱花蛋糕的加注“含裱花蛋糕”，不供应加注“不含裱花蛋糕”；

3. 供应生食海产品的加注“含生食海产品”，不供应的加注“不含生食海产品”。

(四) 在餐饮主店附近开设甜品站的，备注栏中标注“餐饮主店位于××××(具体地址)”。核发变更的餐饮主店《餐饮服务许可证》备注栏中标注“含×个甜品站”。

(五) 食堂、集体用餐配送单位的备注栏中标注每餐次最大就餐(供餐)人数。

(六) 中央厨房的备注栏中标注餐饮即食食品(品种)、餐饮半成品(热加工、生制)、餐饮原料。

附件 2:

江苏省《餐饮服务许可证》 申请书

申 请 人：_____

申 请 日 期：_____

江苏省食品药品监督管理局制

填写说明

一、本申请书由申请人填写。填写时要用碳素笔或者打印，文字要求简练、清楚，不得有涂改现象，空格处以“无”字填写。

二、“申请人”是指申请餐饮服务许可的单位或个人，按工商行政管理部门核定名称填写。

三、经济性质有：国有企业，集体企业，股份合作企业，联营企业，有限责任公司，股份有限公司，个人独资企业，合伙企业，其他企业，港、澳、台商投资企业，外商投资企业，个体工商户，农民专业合作社。

四、加工经营场所面积，是指与食品制作供应直接或者间接相关的场所的面积，包括食品处理区面积、非食品处理区面积和就餐场所面积。

五、填写“申请许可项目”，应在对应分类及备注栏勾选相应的申请项，如所申请项未在列出的范围内，勾选“其他”项，并填写具体内容。

六、附申报资料：

（一）名称预先核准证明（已从事其他经营的可提供营业执照复印件，非经营性单位提供法定设立证明）；

（二）法定代表人（负责人或者业主）的身份证明复印件；

（三）符合相关规定的食品安全管理人员培训证明材料；

（四）餐饮服务从业人员健康体检合格证明及食品安全知识培训情况；

（五）餐饮服务场所合法使用的有关证明（如房屋所有权证或租赁协议等）；

（六）餐饮服务经营场所和设备布局、加工流程、卫生设施等示意图及说明（应当标明用途、面积、尺寸、比例、人流、物流、设备设施位置等）；

（七）符合江苏省《餐饮服务许可管理办法》办法第八条规定的食品安全规章制度；

（八）符合环境保护管理规定的证明材料或书面承诺；

（九）生活饮用水安全检测报告（不能提供安全检测报告的，需提交生活饮用水安全卫生的其他证明材料，如使用城市管网水证明）；

（十）不属于《餐饮服务许可管理办法》第三十六、三十七条规定的被限定人员的说明材料；

（十一）属委托办理的，提供委托代理人的资格证明，包括法定代表

人（负责人或者业主）委托书及委托代理人身份证明复印件；

（十二）申请大型以上餐馆（含大型餐馆），学校食堂（含托幼机构食堂），供餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂，连锁经营餐饮服务企业总部，集体用餐配送单位，中央厨房的，除以上资料外，还需提供符合《江苏省餐饮服务许可管理办法》第十条、第十一条规定的材料。

（十三）设区的市级餐饮服务食品安全监管部门规定的其他材料。

申请中央厨房《餐饮服务许可证》的，除以上材料外，还应当提交《中央厨房加工配送食品品种审查申请表》

申 请 人			
地 址			
经 济 性 质		固 定 资 产 (万 元)	
电 话		传 真	
邮 箱		其 他 联 系 方 式	
法 定 代 表 人		法 定 代 表 人 联 系 方 式	
负 责 人		负 责 人 联 系 方 式	
业 主		业 主 联 系 方 式	
委 托 代 理 人		委 托 代 理 人 联 系 方 式	
从 业 人 员 人 数		应 体 检 人 数	
就 餐 座 位 数		加 工 经 营 场 所 面 积	
<p>申请许可项目：</p> <p>类型：☐特大型餐馆；☐大型餐馆；☐中型餐馆；☐小型餐馆；</p> <p>☐快餐店；☐小吃店；☐饮品店；☐食堂；☐集体用餐配送单位</p> <p>☐中央厨房；☐船舶供餐；☐其他：_____</p> <p>备注：☐单纯火锅；☐单纯烧烤；☐全部使用半成品加工；</p> <p>☐工地食堂；☐学校食堂（含托幼机构食堂）；☐企事业单位机关单位食堂；</p> <p>☐含凉菜；☐含裱花蛋糕；☐含生食海产品；☐其他：_____</p>			

食品安全设施：

序号	名称	数量	位置	备注

保证申明

申请人保证：本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法。如有不实之处，本人（单位）愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。

申请人（签章）：

法定代表人（负责人或业主）（签字）：

年 月 日

附件 3:

江苏省《餐饮服务许可证》 变更申请书

申请人：_____

申请日期：_____

江苏省食品药品监督管理局制

填写说明

一、本申请书由申请人填写。填写时要用碳素笔或者打印，文字要求简练、清楚，不得有涂改现象，空格处以“无”字填写。

二、“申请人”是指申请餐饮服务许可的单位或个人，按工商行政管理部门核定名称填写。

三、本申请书一式两份。

四、附申报资料：

（一）原《餐饮服务许可证》复印件；

（二）工商营业执照和有关部门出具的有关核准证明复印件（工商行政管理部门核准名称变更证明文件、房屋所有权证或租赁协议、公安机关地址门牌号变更证明材料等）；

（三）组织机构代码证复印件（限非经营性单位）和新旧法定代表人（负责人或者业主）身份证复印件；

（四）变更《餐饮服务许可证》许可类别、备注项目以及改变布局流程、主要工艺流程、主要卫生设施的，按餐饮服务许可新办证要求提交相关材料，重点提交变更后的餐饮服务经营场所和设备布局、工艺流程、卫生设施等示意图（含平面图、功能分区图、工艺流程图）和主要设备设施数量、位置和运行状况；

（五）有关变更原因的说明材料；

（六）属委托办理的，提供委托代理人资格证明，包括法定代表（负责人或者业主）委托书及委托代理人身份证明复印件；

（七）申请变更大型以上餐馆（含大型餐馆），学校食堂（含托幼机构食堂），供餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂，连锁经营餐饮

服务企业总部，集体用餐配送单位，中央厨房的，除以上资料外，还需提供符合《江苏省餐饮服务许可管理办法》第十条、第十一条规定的材料。

（八）设区的市级餐饮服务食品安全监管部门规定的其他材料。

申请变更中央厨房加工配送食品品种的，除以上材料外，还应当提交《中央厨房加工配送食品品种变更申请表》。

原 核 准 内 容	单 位 名 称		
	法定代表人（负责人或业主）		
	地 址		
	原 许 可 证 编 号	苏餐证字	
	许 可 证 发 证 时 间		
	许 可 证 有 效 期 限		
委 托 代 理 人		委 托 代 理 人 联 系 方 式	
许 可 变 更 事 项			
记 载 内 容	变 更 前	变 更 后	
☐ 单位名称			
☐ 法定代表人			
☐ 负责人			
☐ 业 主			
☐ 地址门牌号			
☐ 许可类别			
☐ 备注			
☐ 布局流程			
☐ 主要卫生设施			
保 证 申 明			
<p>申请人保证：本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法。如有不实之处，本人（单位）愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。</p>			
申请人（签章）：		法定代表人（负责人或业主）（签字）：	
年 月 日			

附件 4:

江苏省《餐饮服务许可证》 延续申请书

申请人：_____

申请日期：_____

江苏省食品药品监督管理局制

填写说明

一、本申请书由申请人填写。填写时要用碳素笔或者打印，文字要求简练、清楚，不得有涂改现象，空格处以“无”字填写。

二、“申请人”是指申请餐饮服务许可的单位或个人，按工商行政管理部门核定名称填写。

三、经济性质有：国有企业，集体企业，股份合作企业，联营企业，有限责任公司，股份有限公司，个人独资企业，合伙企业，其他企业，港、澳、台商投资企业，外商投资企业，个体工商户，农民专业合作社。

四、加工经营场所面积，是指与食品制作供应直接或者间接相关的场所的面积，包括食品处理区面积、非食品处理区面积和就餐场所面积。

五、填写“申请延续许可项目”，应在对应分类及备注栏勾选相应的申请项，如所申请项未在列出的范围内，勾选“其他”项，并填写具体内容。

六、附申报资料：

（一）原《餐饮服务许可证》复印件；

（二）原《餐饮服务许可证》的经营场所、布局流程、卫生设施等内容有变化或无变化的说明材料；

（三）从业人员健康合格证明；

（四）从业人员培训合格证明；

（五）房屋所有权证或有效租赁协议复印件；

（六）属委托办理的，提供委托代理人资格证明，包括法定代表人（负责人或者业主）委托书及委托代理人身份证明复印件；

（七）设区的市级餐饮服务食品安全监管部门规定的其他材料。

申请延续中央厨房《餐饮服务许可证》的，除以上材料外，还应当提交《中央厨房加工配送食品品种审查申请表》。

申 请 人		原 许 可 证 号	
地 址			
经 济 性 质		固 定 资 产 (万 元)	
电 话		传 真	
邮 箱		其 他 联 系 方 式	
法 定 代 表 人		法 定 代 表 人 联 系 方 式	
负 责 人		负 责 人 联 系 方 式	
业 主		业 主 联 系 方 式	
委 托 代 理 人		委 托 代 理 人 联 系 方 式	
从 业 人 员 人 数		应 体 检 人 数	
就 餐 座 位 数		加 工 经 营 场 所 面 积	
<p>申请延续许可项目：</p> <p>类型：☐特大型餐馆；☐大型餐馆；☐中型餐馆；☐小型餐馆；</p> <p>☐快餐店；☐小吃店；☐饮品店；☐食堂；☐集体用餐配送单位</p> <p>☐中央厨房；☐船舶供餐；☐其他：_____</p> <p>备注：☐单纯火锅；☐单纯烧烤；☐全部使用半成品加工；</p> <p>☐工地食堂；☐学校食堂（含托幼机构食堂）；☐企事业单位机关单位食堂；</p> <p>☐含凉菜；☐含裱花蛋糕；☐含生食海产品；☐其他：_____</p>			

附件 5:

江苏省《餐饮服务许可证》补发申请书

_____:

由于_____，特申请补发_____

_____《餐饮服务许可证》，许可证号码_____。

申请人： (签章)

年 月 日

附件 6:

江苏省《餐饮服务许可证》注销申请书

_____:

由于_____, 特申请注销_____
_____《餐饮服务许可证》, 许可证号码_____。

申请人: _____ (签章)

年 月 日

附件7:

中央厨房加工配送食品品种审查申请表

申请单位名称: _____ 地 址: _____

法定代表人(负责人或业主): _____ 联系电话: _____

根据《中央厨房许可审查规范》及《江苏省餐饮服务许可管理办法》
的有关规定,现提交加工配送的食品品种如下:

序号	品种	备注

郑重承诺:上述材料真实、完整、准确。如有不实,愿承担相应的
法律责任。

申请人: (签章)

年 月 日

附件8:

中央厨房加工配送食品品种变更申请表

申请单位名称: _____ 地 址: _____

法定代表人(负责人或业主): _____ 联系电话: _____

根据《中央厨房许可审查规范》及《江苏省餐饮服务许可管理办法》
的有关规定,现提交变更的加工配送食品品种如下:

序号	品种	备注

郑重承诺:上述材料真实、完整、准确。如有不实,愿承担相应的
法律责任。

申请人: (签章)

年 月 日

附件9:

江苏省餐饮服务许可核查标准

一、为落实餐饮服务许可分类管理制度，规范餐饮服务许可，根据《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务许可审查规范》制定本要求。

二、本要求是餐饮服务提供者领取《餐饮服务许可证》的条件之一，本要求中未涉及的其他条件，按《餐饮服务许可审查规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》及本办法第二章的有关规定执行。

三、餐饮服务许可审查按照以下类别分别进行：

第一类：特大型餐馆，大型餐馆，就餐人数 300 人以上的学校（含托幼机构）食堂，就餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂；

第二类：中型餐馆，快餐店，就餐人数 300 人以下的学校（含托幼机构）食堂，就餐人数 50~500 人的机关、企事业单位食堂；

第三类：小型餐馆，小吃店，就餐人数 50 人以下的机关、企事业单位食堂；

第四类：饮品店（含甜品站）；

第五类：建筑工地食堂；

第六类：集体用餐配送单位；

第七类：中央厨房；

第八类：船舶供餐。

四、现场核查结果按照以下判定原则执行：

餐饮服务许可现场核查项目按其对食品安全的影响程度，分为关键项(***)表示)、重点项(**表示)和一般项(*表示)。现场核查结果实行综合判定。关键项是对食品安全有重大影响的项目,必须全部合格；重点项是对食品安全有较大影响的项目；其余项目为一般项。项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

符合下表的，可判定为现场核查基本符合：

分类	适用范围	关键项允许不符合数	重点项和一般项允许不符合数
第一类	特大型餐馆，大型餐馆，就餐人数 300 人以上的学校（含托幼机构）食堂，就餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂	0 项	不符合总数 ≤ 8 项，其中重点项不符合数 ≤ 3 项
第二类	中型餐馆，快餐店，就餐人数 300 人以下的学校（含托幼机构）食堂，就餐人数 50 ~ 500 人的机关、	0 项	不符合总数 ≤ 7 项，其中重点项不符合数 ≤ 2 项

	企事业单位食堂		
第三类	小型餐馆，小吃店， 供餐人数 50 人以下的 机关、企事业单位食 堂	0 项	不符合总数 ≤5 项，其中重点项 不符合数 ≤2 项
第四类	饮品店（含甜品站）	0 项	不符合总数 ≤3 项，其中重点项 不符合数 ≤1 项
第五类	建筑工地食堂	0 项	不符合总数 ≤4 项，其中重点项 不符合数 ≤1 项
第六类	集体用餐配送单位	0 项	学生供餐：不符合总数 ≤3 项， 其中重点项不符合数 0 项
			社会供餐：不符合总数 ≤7 项， 其中重点项不符合数 ≤1 项
第七类	中央厨房	0 项	不符合总数 ≤7 项，其中重点项 不符合数 ≤2 项
第八类	船舶供餐	0 项	不符合总数 ≤5 项，其中重点项 不符合数 ≤2 项

五、说明

（一）各加工经营场所的定义

1、加工经营场所：指与食品加工经营直接或间接相关的场所，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所。

2、食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹饪和备餐场所、专间、食品库房（包括鲜活水产品储存区）、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。

3、就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的厕所、门厅、大堂休息厅、菜肴展示台（区域）、歌舞台等辅助就餐的场所。

4、非食品处理区：指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

（二）其他说明

1、所有场所面积均为实际室内使用面积。

2、如按照经营面积对餐馆的特大、大、中、小型进行划分与按照就餐座位数对餐馆的特大、大、中、小型进行划分，其划分类型结果不一致，餐馆类别以其中规模较大者计。

3、主要原料使用半成品加工的餐饮业经营者、单纯经营火锅、烧烤的餐饮业经营者及非专门从事餐饮服务的经营者（如含餐饮的 KTV 包房），食品处理区与就餐场所面积之比可适当减少。

第一类 适用于特大型餐馆, 大型餐馆, 供餐人数 300 人以上的学校 (含托幼机构) 食堂, 供餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
1. 选址	1.1	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区, 不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场(站、房)等污染源 25m 以上, 并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	***
2. 场所设置、布局、分隔、面积	2.1	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工(全部使用半成品原料的可不设置)、切配、烹饪(单纯经营火锅、烧烤的可不设置)、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所, 以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内, 食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***
	2.2	设为独立隔间的场所: 1、特大型餐馆: 粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁; 2、大型餐馆、供餐人数 300 人以上的学校(含托幼机构)食堂、供餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂: 粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、备餐。	*
	2.3	进行凉菜配制、裱花操作和食堂备餐的, 分别设置相应操作专间。	***
	2.4	制作现榨果蔬汁和水果拼盘、加工生食海产品, 设置操作专间或专用操作场所。	***
	2.5	采用非专间方式备餐的, 就餐场所窗户应为封闭式或装有纱窗等防蝇防尘设施, 门应设有空气幕。	***
	2.6	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局, 食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向, 并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。成品通道、出口与原料通道、入口及使用后的餐具回收通道、入口应分开设置。	**
	2.7	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器, 有明显的区分标识, 存放区域分开设置。	***
	2.8	食品处理区面积与就餐场所面积之比: 特大型餐馆 $\geq 1: 3.0$, 大型餐馆 $\geq 1: 2.5$, 食堂食品处理区面积 $\geq 150 \text{ m}^2$, 300 人以上每增加 1 人增加 0.3 m^2 , 1000 人以上每增加 1 人增加 0.2 m^2 。	**
	2.9	切配烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 50% (全部用半成品烹饪、经营火锅或烧烤的的可适当减少), 凉菜间面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%。	*

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	2.10	凉菜间面积：特大型餐馆 $\geq 75\text{ m}^2$ ，大型餐馆 $\geq 15\text{ m}^2$ 。裱花间面积 $\geq 5\text{ m}^2$ 。备餐专间或场所面积 $\geq 15\text{ m}^2$ ，每增加1人，增加 0.03 m^2 。各专间面积不包括通过式预进间的面积，并应与供应的品种和数量相适应。	***
	2.11	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25m以上）。	*
	2.12	烹饪场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，不足2.5m的应采用机械通风使换气量符合JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*
3. 食品处理区地面与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	***
	3.2	地面和排水沟有排水坡度，排水流向从高清洁区向低清洁区。	*
	3.3	排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。	**
4. 食品处理区墙壁、门窗	4.1	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所等场所有1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	**
	4.2	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	**
	4.3	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。	*
5. 食品处理区天花板	5.1	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	**
	5.2	清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶。	*
	5.3	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。	*
6. 洗手消毒设施	6.1	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的区域。	**
	6.2	洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。	*
	6.3	洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	*
7. 餐用具清洗消毒保洁设施	7.1	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	7.2	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小等原因无法采用热力消毒的可采用化学消毒方式。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。特大型餐馆、大型餐馆设置洗碗机，其规格应能满足需要。	***
	7.3	餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	***
	7.4	餐用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。	*
	7.5	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	**
	7.6	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	***
8. 食品原料、清洁工具清洗水池	8.1	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	**
	8.2	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	**
9. 设备、工具和容器	9.1	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	**
	9.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*
	9.3	所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。	*
10. 通风排烟设施	10.1	烹饪场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	**
	10.2	排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。	**
11. 采光照明设施	11.1	加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	*
12. 废弃物暂存设施及管理记录	12.1	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	*
	12.2	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	*
	12.3	设餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*
13. 库房和食品贮存场所	13.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。	**
	13.2	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。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	13.3	除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	*
	13.4	冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。	*
14. 专间	14.1	专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。	**
	14.2	专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	**
	14.3	专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒水池；需要直接接触成品的用水，应加装净水设施；凉菜间、裱花间设专用冷藏设施。以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长 200-275nm）应按功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内。	***
	14.4	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第 6 项的规定。	***
15. 专用操作场所	15.1	专用操作场所设置在清洁操作区内，不得设置在粗加工、切配、餐用具清洗消毒等一般操作区内。	***
	15.2	专用操作场所应有明显标识与其他场所区分。	**
	15.3	专用操作场所内使用设备、工具、容器应专用，存放区域应有明显标识。	***
	15.4	专用操作场所内设置流动水源和工具清洗消毒水池。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。	**
16. 更衣室	16.1	更衣场所为独立间隔并与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明。	*
17. 厕所	17.1	厕所不设在食品处理区。	***
	17.2	厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。	*
18. 食品安全规章制度	18.1	建立《江苏省餐饮服务许可管理办法》第八条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***

注：本表共 58 项，其中关键项 19 项，重点项 18 项，一般项 21 项。

第二类 适用于中型餐馆, 快餐店, 供餐人数300人以下的学校(含托幼机构)食堂, 供餐人数50~500人的机关、企事业单位食堂

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
1. 选址	1.1	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区, 不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场(站、房)等污染源 25m 以上, 并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	***
2. 场所设置、布局、分隔、面积	2.1	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工和切配(全部使用半成品原料的可不设置)、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所, 以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内, 食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***
	2.2	设为独立隔间的场所: 中型餐馆、供餐人数 300 人以下的学校(含托幼机构)食堂、供餐人数 50~500 人的机关、企事业单位食堂: 加工、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐, 快餐店: 加工、备餐。	*
	2.3	进行凉菜配制、裱花操作和食堂备餐的, 分别设置相应操作专间。	***
	2.4	制作现榨果蔬汁和水果拼盘、加工生食海产品, 设置操作专间或专用操作场所。	***
	2.5	采用非专间方式备餐的, 就餐场所窗户应为封闭式或装有纱窗等防蝇防尘设施, 门应设有空气幕。	***
	2.6	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局, 并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	**
	2.7	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器, 有明显的区分标识, 存放区域分开设置。	***
	2.8	食品处理区面积与就餐场所面积之比: 中型餐馆 $\geq 1: 2.2$ (使用半成品烹饪的、经营火锅或烧烤的可适当减少); 加工经营场所面积 $> 50 \text{ m}^2$ 的快餐店 $\geq 1: 3.0$, 切配烹饪场所 $\geq 6 \text{ m}^2$; 加工经营场所面积 $\leq 50 \text{ m}^2$ 的快餐店 $\geq 1: 2.5$, 切配烹饪场所 $\geq 5 \text{ m}^2$ 。食堂食品处理区面积 $\geq 50 \text{ m}^2$, 100 人以上每增加 1 人增加 0.3 m^2 。	**
	2.9	切配烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 50% (全部用半成品烹饪的可适当减少)。凉菜间面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%。	*
	2.10	凉菜间面积: 中型餐馆、快餐店、食堂 $\geq 5 \text{ m}^2$ 。裱花间面积 $\geq 5 \text{ m}^2$ 。备餐专间或场所面积 $\geq 5 \text{ m}^2$, 每增加 1 人, 增加 0.03 m^2 。各专间面积不包括通过式预进间的面积, 并应与供应的品种和数量相适应。	***
	2.11	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域(或距离 25m 以上)。	*

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	2.12	烹饪场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*
3. 食品处理区地面、墙壁、门窗、天花板与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	**
	3.2	地面和排水沟有排水坡度，排水流向从高清洁区向低清洁区。	*
	3.3	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	*
	3.4	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所和烹饪等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	**
	3.5	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	*
	3.6	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。	*
	3.7	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	**
4. 洗手消毒设施	4.1	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的区域。	**
	4.2	洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	*
5. 餐用具清洗消毒保洁设施	5.1	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	***
	5.2	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小等原因无法采用热力消毒的可采用化学消毒方式。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***
	5.3	餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	***
	5.4	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	*
	5.5	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	**
6. 食品原料、清洁工具清洗水池	6.1	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	**
	6.2	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	*
7. 设备、工具和容器	7.1	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	**

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	7.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*
8. 通风排烟设施	8.1	烹饪场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	**
	8.2	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	*
9. 废弃物暂存设施及管理记录	9.1	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	**
	9.2	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	*
	9.3	设餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*
10. 库房和食品贮存场所	10.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置，并有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	**
	10.2	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。	***
11. 专间	11.1	专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。	**
	11.2	专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	**
	11.3	专间内设独立温度控制的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒水池；需要直接接触成品的用水，应加装净水设施；凉菜间、裱花间设专用冷藏设施。以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长 200-275nm）应按功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内。	***
	11.4	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第 4 项的规定。	***
12. 专用操作场所	12.1	专用操作场所设置在清洁操作区内，不得设置在粗加工、切配、餐用具清洗消毒等一般操作区内。	***
	12.2	专用操作场所应有明显标识与其他场所区分。	**
	12.3	专用操作场所内使用设备、工具、容器应专用，存放区域应有明显标识。	***
	12.4	专用操作场所内设置流动水源和工具清洗消毒水池，需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。	**
13. 厕所	13.1	厕所不设在食品处理区。	***
	13.2	厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。	*

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
14. 食品安全规章制度	14.1	建立《江苏省餐饮服务许可管理办法》第八条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***

注：本表共 48 项，其中关键项 17 项，重点项 16 项，一般项 16 项。

第三类 适用于小型餐馆, 小吃店, 供餐人数50人以下的机关、企事业单位食堂

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
1. 选址	1.1	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区, 不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场(站、房)等污染源 25m 以上, 并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	***
2. 场所设置、布局、分隔、面积	2.1	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所, 以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内, 食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***
	2.2	进行凉菜配制、裱花操作和食堂备餐的, 分别设置相应操作专间。	***
	2.3	小吃店、食堂的备餐, 小型餐馆、小吃店的加工烹饪、餐用具清洗消毒间应设置为独立的隔间。	*
	2.4	制作现榨果蔬汁和水果拼盘、加工生食海产品, 设置操作专间或专用操作场所。	***
	2.5	采用非专间方式备餐的, 就餐场所窗户应为封闭式或装有纱窗等防蝇防尘设施, 门应设有空气幕。	**
	2.6	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局, 并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	**
	2.7	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器, 有明显的区分标识, 存放区域分开设置。	***
	2.8	1、食品处理区面积与就餐场所面积之比: 2、小型餐馆 $\geq 1: 2.0$; 3、加工经营场所面积 $\leq 50\text{ m}^2$ 的小吃店 $\geq 1: 2.5$, 切配烹饪场所 $\geq 5\text{ m}^2$; 4、加工经营场所面积 $> 50\text{ m}^2$ 的小吃店 $\geq 1: 3.0$, 切配烹饪场所 $\geq 6\text{ m}^2$; 5、食堂食品处理区面积 $\geq 30\text{ m}^2$ 。	**
	2.9	切配烹饪场所 $\geq$ 食品处理区面积 50%, 凉菜间面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%, 粗加工、餐用具清洗消毒保洁等其他操作场所面积应与食品供应方式和品种相适应。	*
	2.10	凉菜间面积 $\geq 5\text{ m}^2$, 裱花间面积 $\geq 5\text{ m}^2$, 各专间面积不包括通过式预进间的面积, 应与供应的品种和数量相适应。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	2.11	烹饪场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*
3. 食品处理区地面、墙壁、天花板、门窗与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	*
	3.2	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	*
	3.3	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所和烹饪等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	*
	3.4	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	*
	3.5	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	*
4. 餐用具清洗消毒保洁设施	4.1	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小等原因无法采用热力消毒的可采用化学消毒方式。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***
	4.2	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	***
	4.3	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	**
5. 食品原料、清洁工具清洗水池	5.1	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	**
	5.2	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	*
6. 设备、工具和容器	6.1	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	**
	6.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*
7. 通风排烟设施	7.1	烹饪场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	**
	7.2	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	*

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
8. 废弃物暂存设施及管理记录	8.1	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	**
	8.2	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	*
	8.3	设餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*
9. 库房和食品贮存场所	9.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。	**
	9.2	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。	**
10. 专间	10.1	专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。	**
	10.2	专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	**
	10.3	专间内设独立温度控制的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒水池；需要直接接触成品的用水，应加装净水设施；凉菜间、裱花间设专用冷藏设施。以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长 200-275nm）应按功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内。	***
	10.4	专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。	***
11. 专用操作场所	11.1	专用操作场所设置在清洁操作区内，不得设置在粗加工、切配、餐用具清洗消毒等一般操作区内。	***
	11.2	专用操作场所应有明显标识与其他场所区分。	**
	11.3	专用操作场所内使用设备、工具、容器应专用，存放区域应有明显标识。	***
	11.4	专用操作场所内设置流动水源和工具清洗消毒水池。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。	**
12. 食品安全规章制度	12.1	建立《江苏省餐饮服务许可管理办法》第八条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***

注：本表共 40 项，其中关键项 13 项，重点项 14 项，一般项 13 项。

第四类 适用于饮品店（含甜品站）

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
1. 选址	1.1	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（站、房）等污染源 25m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	***
	1.2	在餐饮主店附近开设的甜品站应设在室内，且为独立区域，与餐饮主店的距离不得超过 800 米，面积≥6 m ² 。	**
2. 甜品站销售的品种	2.1	甜品站销售的食品应由餐饮主店配送，并建立配送台账。甜品站不得自行采购食品、食品添加剂和食品相关产品。	***
3. 场所设置、布局、分隔、面积	3.1	设置与食品供应方式和品种相适应的食品加工、餐用具清洗消毒操作场所，以及食品库房、洗手、消毒、更衣设施、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内，食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***
	3.2	制作现榨果蔬汁应设置专用操作场所。	***
	3.3	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	**
	3.4	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	***
4. 食品处理区地面、墙壁、天花板、门窗与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。餐用具清洗消毒和饮料、糕点制作等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	*
	3.2	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，餐用具清洗消毒、各类专用操作场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	*
	3.3	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	*
	3.4	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	*

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
5. 餐用具清洗消毒保洁设施	5.1	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小等原因无法采用热力消毒的可采用化学消毒方式。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***
	5.2	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	***
	5.3	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	**
	5.4	甜品站设施设备的清洗消毒由餐饮主店负责。	***
6. 食品原料、清洁工具清洗水池	6.1	水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	**
	6.2	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	*
7. 设备、工具和容器	7.1	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	**
	7.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*
	7.3	餐饮主店向甜品站配送食品应使用封闭的恒温或冷冻、冷藏设备设施，确保食品在配送过程中不被污染。	***
8. 废弃物暂存设施及管理记录	8.1	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	**
	8.2	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	*
	8.3	设餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*
9. 库房和食品贮存场所	9.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。	**
	9.2	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。	**
10. 专用操作场所	10.1	专用操作场所设置在清洁操作区内，不得设置在一般操作区内。	***
	10.2	专用操作场所应有明显标识与其他场所区分。	**
	10.3	专用操作场所内使用设备、工具、容器应专用，存放区域应有明显标识。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	10.4	专用操作场所内设置流动水源和工具清洗消毒水池。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。	**
11. 食品安全规章制度	11.1	建立《江苏省餐饮服务许可管理办法》第八条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***

注：本表共 30 项，其中关键项 12 项，重点项 10 项，一般项 8 项。

第五类 适用于建筑工地食堂

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
1. 选址	1.1	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（站、房）等污染源 25m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	***
2. 场所设置、布局、分隔和面积	2.1	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内，食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***
	2.2	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染，成品通道、出口与原料通道、入口应分开设置。	**
	2.3	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	***
	2.4	食品处理区（包括粗加工、切配、烹饪、备餐、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁等）面积与就餐人数相适应，备餐应采取专间方式。就餐人数在 100 人（含 100 人）以下，食品处理区面积 $\geq 30 \text{ m}^2$ ，其中备餐专间（不包括通过式预进间）面积 $\geq 5 \text{ m}^2$ ；就餐人数超过 100 人，每增加 1 人，食品处理区面积增加 0.15 m^2 ，备餐专间面积增加 0.02 m^2 。	***
	2.5	烹饪场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*
3. 食品处理区地面墙壁、天花板、门窗与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	*
	3.2	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	*
	3.3	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈钢的纱网或其他防蝇设施。	*
	3.4	天花板不渗水，无脱落、破损。	*
4. 餐用具清洗消毒保洁设施	4.1	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小等原因无法采用热力消毒的可采用化学消毒方式。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	4.2	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	***
5. 食品原料、清洁工具清洗水池	5.1	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	**
	5.2	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	*
6. 设备、工具和容器	6.1	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求，水池应采用耐腐蚀、耐磨损、易清洗的无毒材料制成，保洁柜应采用不锈钢材质制成。	**
7. 通风排烟设施	7.1	烹饪场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	**
8. 废弃物暂存设施及管理记录	8.1	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	**
	8.2	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	*
	8.3	设餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*
9. 库房和食品贮存场所	9.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。	**
	9.2	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。	*
10. 备餐专间	10.1	专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。	***
	10.2	专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	**
	10.3	专间内设独立温度控制的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒水池。以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长200-275nm）应按功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。	***
	10.4	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。	***
11. 食品安全规章制度	11.1	建立《江苏省餐饮服务许可管理办法》第八条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***

注：1. 本表共26项，其中关键项10项，重点项7项，一般项9项。

2. 建筑工地食堂不得加工供应凉菜、裱花蛋糕和生食海产品。

第六类 适用于集体用餐配送单位

核查内容	编号	核查和评价方法	审查项目的重要性
一、集体用餐配送单位通用条件			
1. 单位选址	1.1	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、垃圾场（站、房）等污染源 25m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	***
2. 加工方式	2.1	按冷藏、加热保温、高温灭菌等方式加工。	***
3. 场所设置	3.1	生产场所具有与供应方式、品种、数量相适应的独立分隔的原料贮存、粗加工及切配、烹饪、餐用具清洗消毒、盒饭分装(专间)、成品贮存、桶饭暂存(专间)等专用场地。各加工操作场所均设置在室内，其内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***
	3.2	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离 25m 以上）。	*
	3.3	烹饪场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*
4. 场所布局	4.1	生产场所各专用场地及设备按照粗加工及切配、烹饪、分装及成品贮存的顺序合理布局，食品加工处理流程为生进熟出的单一流向，并能防止在储存、操作中产生交叉污染，成品通道、出口与原料通道、入口以及使用后的餐饮具回收通道、入口三者均应分开设置。	***
	4.2	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	审查项目的重要性
5. 地面与排水	5.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	***
	5.2	地面有排水坡度，排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。	**
	5.3	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	**
6. 墙壁与门窗	6.1	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所和烹饪等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。。	**
	6.2	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。	**
	6.3	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所和各类专间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。	*
7. 天花板	7.1	天花板用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	**
	7.2	清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。	*
	7.3	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度（斜坡或拱形均可）。	**
8. 厕所	8.1	车间内不设置厕所。	***
	8.2	厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。厕所排污管道与食品加工经营场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。	**
	8.3	厕所内的洗手设施符合本表第 12 项的规定。	**
9. 更衣室	9.1	更衣场所与食品加工场所处于同一建筑物内，有适当的照明，并设有符合本表第 12 项的规定的洗手设施，有足够供员工更衣的空间。	*

核查内容	编号	核查和评价方法	审查项目的重要性
10. 库房	10.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置。	**
	10.2	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。	***
	10.3	除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	*
	10.4	冷（冻）藏库设可正确指示库内温度的温度计。	*
11. 分装专间	11.1	专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。	**
	11.2	专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	**
	11.3	专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒水池。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长 200-275nm）应按功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内。	***
	11.4	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第 12 项的规定。	***
12. 洗手消毒设施	12.1	设置洗手设施，其位置在方便从业人员的区域。	**
	12.2	洗手消毒设施附近设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。	**
	12.3	洗手池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。	*
	12.4	洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标示。	*
13. 通风排烟设施	13.1	热加工场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	*
	13.2	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	**
14. 餐用具清洗消毒保洁设施	14.1	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	***
	14.2	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小等原因无法采用热力消毒的可采用化学消毒方式。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	审查项目的重要性
	14.3	餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	***
	14.4	餐用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。	*
	14.5	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	**
	14.6	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	***
15. 采光照明设施	15.1	加工场所有充足的自然采光或人工照明，加工场所工作面高于 220lux，其它场所高于 110lux，光源不改变所观察食品的天然颜色。	*
	15.2	安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。	*
16. 清洗水池	16.1	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	**
	16.2	加工场所内设专用于拖把等清洁工用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工操作过程。	**
17. 废弃物暂存设施及管理记录	17.1	设有存放垃圾和废弃物的容器。	*
	17.2	存放垃圾和废弃物的容器配有盖子，并用坚固及不透水的材料制成，内壁光滑便于清洗。	*
	17.3	设餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*
18. 设备、工具和容器	18.1	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	**
	18.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*
	18.3	所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。	*
	18.4	食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝。	*
19. 运输车辆	19.1	配备与供应数量相适应的封闭式专用运输车辆，车辆内部结构平整，便于清洗。	**
	19.2	冷藏盒饭运输车辆配备制冷装置，运输时使盒饭中心温度保持在 10℃ 以下。	***

核查内容	编号	核查和评价方法				审查项目的重要性	
20. 食品检验和留样	20.1	设置开展食品和加工制作环节表面菌落总数、大肠菌群检验的检验室，配备高压灭菌锅、恒温培养箱、天平、紫外线灭菌灯等相应检验设备。				***	
	20.2	配备具有对标准规定的检验项目进行检验设施和检验人员。				***	
	20.3	配备留样专用容器和冰箱。				*	
二、盒饭生产单位加工特定条件							
21. 冷藏盒饭、加热保温盒饭生产加工场地面积		供应对象为学生盒饭的		供应对象不含学生盒饭的			
		批产量 3000 份以下	批产量 3000 份以上	批产量 1000 份以下	批产量 1000-3000 份	批产量 3000 份以上	
	21.1	全部场地 $\geq 500\text{m}^2$	批产量每增加 1000 份，总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上	全部场地 $\geq 300\text{m}^2$	批产量每增加 500 份，总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上	批产量每增加 1000 份，总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上	***
	21.2	粗加工、切配、烹饪 $\geq 200\text{m}^2$		粗加工、切配、烹饪 $\geq 100\text{m}^2$			***
	21.3	盒饭分装专间 $\geq 100\text{m}^2$		盒饭分装专间 $\geq 50\text{m}^2$			***
	21.4	冷却专间 $\geq 50\text{m}^2$		冷却专间 $\geq 25\text{m}^2$			***
	21.5	成品贮存与加工数量相适应		成品贮存与加工数量相适应			***
	21.6	清洗消毒场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%		清洗消毒场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%			*
22. 冷藏盒饭的冷却设备	22.1	生产冷藏盒饭的，应配备盒饭冷却设备（如真空冷却机）或设立盒饭冷却专间。采用专间方式冷却的，专间应内设降温、紫外线灭菌灯、温度计等设施。				***	
23. 冷藏盒饭再加热设施	23.1	生产冷藏盒饭的，配备中心加热点，或供餐点配备再加热设施。				***	
24. 加热保温盒饭加热保温设施	24.1	生产加热保温盒饭的，配备膳食加热设施（如加热柜、蒸箱），以及膳食贮存、配送时的保温设施（如保温性能良好的周转箱）。				***	

核查内容	编号	核查和评价方法			审查项目的重要性
25. 餐具	25.1	使用的餐具为一次性或不锈钢等其他符合工艺要求的材质制成。			**
三、桶饭生产单位加工特定条件					
26. 桶饭生产加工场地面积	26.1	批产量 1000 份以下		批产量 1000-3000 份	批产量 3000 份以上
		全部场地 $\geq 300\text{m}^2$		批产量每增加 500 份, 总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上	批产量每增加 1000 份, 总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上
		26.2	粗加工、切配、烹饪 $\geq 100\text{m}^2$		
	26.3	饭菜暂存间 $\geq 50\text{m}^2$			
26.4	清洗消毒场所累计面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%			*	
27. 桶饭加热保温设施	27.1	配备膳食加热设施 (如加热柜、蒸箱), 以及膳食贮存、配送时的保温设施 (如保温性能良好的周转箱、保温桶)。			***
28. 桶饭分餐专间	28.1	符合专间要求, 面积 $\geq 10\text{m}^2$, 并满足分餐的需要。			*
	28.2	配备桶饭分餐专用操作台。			*
29. 食品安全规章制度	29.1	建立《江苏省餐饮服务许可管理办法》第八条规定的食品安全规章制度, 制度内容应与本单位的实际情况相适应, 并便于操作和执行。			***

注: 1. 本表共 74 项, 其中关键项 30 项, 重点项 20 项, 一般项 24 项。

2. 项目中的内容如部分不符合, 应作为不符合。

第七类 适用于中央厨房

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
1. 选址	1.1	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，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，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	***
2. 加工配送品种	2.1	加工配送的食品品种符合《江苏省餐饮服务许可管理办法》第九条的规定。	***
	2.2	加工配送的食品的加工工艺和产品特性符合已纳入食品生产许可范围的，应符合食品生产许可的审查标准和要求。	***
3. 场所设置、布局、分隔、面积	3.1	设置具有与供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。食品处理区分为一般操作区、准清洁区、清洁区，各食品处理区均应设置在室内，且独立分隔。	***
	3.2	配制凉菜以及待配送食品贮存的，应分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应设置食品加工专间或专用设施。	***
	3.3	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、食品分装及待配送食品贮存的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	***
	3.4	接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放；接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器也有明显的区分标识，且分区域存放。	***
	3.5	食品加工操作和贮存场所面积原则上 $\geq 300\text{m}^2$ ，应当与加工食品的品种和数量相适应。	***
	3.6	切配烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 15%。	***
	3.7	清洗消毒区面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%。	***
	3.8	厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。	*
	3.9	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离 25m 以上）。	*
	3.10	需要分装即食食品的，应设专间，其面积应与食品的品种和分装的数量相适应，一般应 $\geq 30\text{m}^2$ （不包括通过式预进间面积）。凉菜间面积 $\geq 10\text{m}^2$ 。	***

	3.11	烹饪场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*
4. 食品处理区地面、排水	4.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、加工用具清洗消毒和烹饪等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	***
	4.2	地面和排水沟有排水坡度（不小于 1.5%），排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。	**
	4.3	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	**
5. 墙壁与门窗	5.1	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、烹饪和工用具清洗消毒等场所应有 1.5 m 以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙，食品加工专间内应铺设到顶。	**
	5.2	墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。	**
	5.3	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。	**
	5.4	内窗台下斜 45 度以上或采用无窗台结构。	**
	5.5	粗加工、切配、烹饪、工用具清洗消毒等场所、食品包装间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。	*
6. 天花板	6.1	天花板用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	**
	6.2	半成品、即食食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。	*
	6.3	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度（斜坡或拱形均可）。	**
7. 洗手消毒设施	7.1	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的区域。	**
	7.2	洗手池的材质为不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。	*
	7.3	洗手消毒设施旁设有相应的清洗、消毒用品和干手设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	*

8. 工用具清洗消毒保洁设施	8.1	根据加工食品的品种，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	***
	8.2	采用有效的物理消毒或化学消毒方法。	**
	8.3	各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池或容器。采用热力消毒的，可设置2个专用水池或容器。各类水池或容器以明显标识标明其用途。	***
	8.4	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	***
	8.5	工用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。	*
	8.6	设专供存放消毒后工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁。	**
	8.7	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要	***
9. 食品原料、清洁工具清洗水池	9.1	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	**
	9.2	加工场所内设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工操作过程。	***
10. 加工食品设备、工具和容器	10.1	食品烹饪后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。	***
	10.2	应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品包装设备。	***
	10.3	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	**
	10.4	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*
	10.5	所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。	*
	10.6	食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝（因工艺要求除外。）	**
11. 通风排烟设施	11.1	食品烹饪场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	**
	11.2	排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。	**

12. 采光照明设施	12.1	加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。	*
	12.2	安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	*
13. 废弃物暂存设施及管理记录	13.1	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	*
	13.2	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	*
	13.3	设餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*
14. 库房和食品贮存场所	14.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置。	**
	14.2	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。	***
	14.3	除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	*
	14.4	冷藏、冷冻库设可正确指示库内温度的温度计。	*
	14.5	库房及冷藏、冷冻库内应设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食物离地离墙存放。	*
15. 专间要求	15.1	专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。	**
	15.2	专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。窗户封闭	**
	15.3	需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施。	***
	15.4	专间内设符合餐饮服务食品安全管理规范要求的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施、流动水源、工具清洗消毒设施；凉菜间、食品冷却间、食品包装间设专用冷冻（藏）设施。	***
	15.5	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。洗手消毒设施除符合本规范第7项的规定外，应当为非手触动式。	***
16. 更衣室	16.1	更衣场所应与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明。	*
17. 厕所	17.1	厕所不设在食品处理区。	***

	17.2	厕所采用水冲式。厕所地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料,设有效排气装置,有适当照明,与外界相通的窗户设置纱窗,或为封闭式,外门能自动关闭,在出口附近设置洗手设施。	*
	17.3	厕所排污管道与食品加工操作场所的排水管道分设,并有可靠的防臭气水封。	**
18. 运输设备	18.1	配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆,车辆内部结构平整,易清洗。	***
19. 食品检验和留样	19.1	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。	**
	19.2	配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。	**
	19.3	配备留样专用容器和冷藏设施,以及留样管理人员。	***
20. 食品安全规章制度	20.1	建立《江苏省餐饮服务许可管理办法》第八条规定的食品安全规章制度,制度内容应与本单位的实际情况相适应,并便于操作和执行。	***

注：本表共 69 项，其中关键项 27 项，重点项 22 项，一般项 20 项。

第八类 适用于船舶供餐

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
1. 场所设置、布局和面积	1.1	食品处理区应尽可能集中布置于上层建筑底层的后方（船尾部分），尽可能远离厕所、盥洗室、诊疗室等易产生污染的场所，上方不得为厕所、盥洗室；门窗不应与上述易产生污染场所的门窗相对，相距应 $\geq 5\text{m}$ 。	*
	1.2	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品贮存、更衣等场所。食品从业人员更衣室应靠近食品处理区，各场所均设在室内。	***
	1.3	各加工操作场所的布局能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。机舱间等其他舱室不得通过食品处理区出入，食品处理区入口应面向敞开的甲板，以便于食品原料进入。	**
	1.4	炉灶前的通道宽度 $\geq 1\text{m}$ ，工作台及其他设施间的通道 $\geq 0.8\text{m}$ 。	*
	1.5	食品处理区面积与就餐场所面积之比 $\geq 1:4$ 。	**
	1.6	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	***
	1.7	切配烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 50%。	*
2. 食品处理区地面墙壁、天花板、门窗与排水	2.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面应易于清洗、防滑，并有排水沟。	*
	2.2	排水沟出口有可防止有害动物侵入的金属隔栅或网罩。	*
	2.3	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。	*
	2.4	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。	*

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
3. 餐用具清洗消毒保洁设施	3.1	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小等原因无法采用热力消毒的可采用化学消毒方式。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***
	3.2	设专供密闭存放消毒后餐用具、易于清洁的保洁设施。	***
4. 食品原料、清洁工具清洗水池	4.1	粗加工场所设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，各类水池应以明显标识标明其用途。	**
5. 接触食品的设备	5.1	接触食品的各种设备由符合食品安全标准或要求的材料制成。	**
	5.2	接触食品的设备构造易于清洗消毒和检查，能避免污物残留于设备中。	*
6. 通风排烟设施	6.1	热加工场所应有机械排风设施。	**
	6.2	排气口装有可防止有害动物侵入的金属隔栅或网罩。	*
	6.3	排气、通风管道、升降梯通道等不宜直接通过客舱或者餐厅，尽量避免烟气等对餐厅的影响	*
7. 废弃物暂存设施及管理记录	7.1	食品处理区应设存放垃圾和废弃物的容器。	**
	7.2	存放垃圾和废弃物的容器应有盖，并用坚固及不透水的材料制成，内壁光滑便于清洗。	*
	7.3	设餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*
8. 食品贮存场所	8.1	食品和非食品（不会导致食品污染的物品除外）贮存场所应分开。	**
	8.2	冰箱数量和结构应能使原料、半成品和成品分开存放，并在外观上有明显的区分标志。	*
9. 备餐专间	9.1	应为独立设置的备餐专间，面积 $\geq 6\text{ m}^2$ （不包括通过式预进间面积），并与供应人数相适应。	**
	9.2	备餐台应为不锈钢材质，配备膳食加热保温设施。	**

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	9.3	专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗应封闭。专间墙裙铺设到顶。天花板如不平整或有管道应加设吊顶。	**
	9.4	专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	**
	9.5	专间内设独立温度控制的空调、温度显示装置、紫外线灯、两个以上流动水池；需要直接接触成品的用水，应加装净水设施；凉菜间、裱花间设专用冷藏设施。以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长 200-275nm）应按功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内。	***
	9.6	专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。	***
10. 食品安全规章制度	10.1	建立《江苏省餐饮服务许可管理办法》第八条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***

注：本表共 31 项，其中关键项 7 项，重点项 11 项，一般项 13 项