

特 急

广 西 壮 族 自 治 区

食品药品监督管理局文件

桂食药监办〔2015〕7号

广西壮族自治区食品药品监督管理局关于 印发广西壮族自治区食品经营许可 审查细则（试行）的通知

各市、县（市、区）食品药品监督管理局，局机关各处室、食品药品稽查局，驻局监察室，直属各单位：

《广西壮族自治区食品经营许可审查细则（试行）》已于2015年11月20日经自治区食品药品监督管理局第8次局务会议审议通过，现印发给你们，请遵照执行。各地在执行过程中出现的问题，请及时报告自治区局。

广西壮族自治区食品药品监督管理局

2015年11月27日

（公开属性：主动公开）

广西壮族自治区食品经营许可审查细则（试行）

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可，根据《中华人民共和国食品安全法》、国家食品药品监督管理总局《食品经营许可管理办法》和《食品经营许可审查通则（试行）》等规定，结合本自治区实际，制定本细则。

第二条 本细则适用于广西壮族自治区行政区域内食品药品监督管理局（以下简称食品药品监管部门）对食品经营许可申请的审查。

第三条 食品药品监督管理局按照主体业态、食品经营项目，并考虑风险高低对食品经营许可申请进行分类审查。

第四条 主体业态包括食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂。食品经营者申请通过网络经营的，应在主体业态后以“（网络经营）”标注。

食品销售经营者，包括食品批发商（一级批发商、其他）、商场超市、食杂店、便利店、食品贸易商、食品自动售货销售商、网络食品销售商、冷冻（藏）仓库食品销售商、其他食品销售经营者。

餐饮服务经营者，包括普通餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位。设立中央厨房、集体用餐配送单位在主体业态后以括号标注。

单位食堂，包括学校食堂、托幼机构食堂、职工食堂、工地食堂等。依据供餐形式标注是否含集体用餐配送或中央厨房，在主体业态后以括号标注。

第五条 食品经营项目分为：

（一）预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）。
申请预包装食品销售的，应当填写《酒类经营特别标注登记表》，并在预包装食品销售项目后以“（酒类）”标注。

（二）散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）。
申请散装熟食销售的，应当在散装食品销售项目后以“（散装熟食）”标注。

（三）特殊食品销售（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品）。

（四）其他类食品销售（应当报国家食品药品监督管理总局批准后执行，并按品种明确标注）。

（五）热食类食品制售。

（六）冷食类食品制售。

（七）生食类食品制售。

（八）糕点类食品制售（含裱花蛋糕、不含裱花蛋糕）。

（九）自制饮品制售（不含使用压力容器制作饮品）。

（十）其他类食品制售。

（一）、（二）、（三）、（四）为食品销售经营项目，应符合本细则第二、三章要求。

(五)、(六)、(七)、(八)、(九)、(十)为食品制售经营项目，应符合本细则第二、四、五章相关要求。

第六条 申请者应根据实际经营情况申报一种主体业态，由食品药品监管部门依据经营面积、经营项目风险类别等进行确定。多项目经营的，按实际经营的所有项目申报。

第七条 食品药品监管部门应当根据主体业态和食品经营项目进行分类审查，包括对申请材料的书面审查和经营地点的现场核查。

仅申请预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售的、延续食品经营许可且申请人声明经营条件未发生变化的、变更可即时办理项目（经营者名称、法定代表人或负责人、地址门牌号改变但实际经营场所未改变的）以及申请注销的，可不进行现场核查。

现场核查时，核查人员不得少于2名执法人员。核查人员应当填写《食品经营许可现场核查表》、制作《现场核查意见》（见附件），经申请人核对无误后，核查人员和申请人在核查意见上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明拒签情况。

第八条 食品经营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、重点项和一般项，其中关键项是对食品安全有重大影响的项目，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。现场核查结果实行综合判定。

第二章 许可审查基本要求

第九条 食品经营企业（含单位食堂）应当配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员应当经过培训和考核。取得国家或行业规定的食品安全相关资质的，可以免于考核。

中央厨房、集体用餐配送单位应当配备专职食品安全管理人员。

第十条 从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得健康证明（体检合格）方可上岗工作。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第十一条 食品经营者应当建立健全食品安全管理制度，明确食品安全主体责任，落实岗位责任制。

食品经营者应当制定的食品安全管理制度包括：从业人员健康管理制度、食品安全自检自查与报告制度等。

食品经营企业还应当制定从业人员培训管理制度、食品安全管理员制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

从事食品批发的企业还应当建立食品批发销售记录制度。

从事制售类的食品经营者，使用食品添加剂，应当制定食品添加剂使用公示制度。

从事制售类的食品网络经营者，应当制定食品送餐过程与控制制度、食品送餐记录制度。

第十二条 食品经营者在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，申请时应当提供仓库地址、面积、设备设施、储存条件等说明文件，并注明仓库的详细地点。

仓库与经营场所不属于同一个许可辖区的，由受理申请的食品药品监督管理部门委托仓库所在地食品药品监督管理部门进行现场核查。受委托的食品药品监督管理部门将核查结果报经营场所所在地食品药品监督管理部门进行审查。

第十三条 食品经营者在实体门店经营的同时通过互联网从事食品经营的，除上述条件外，还应当向许可机关提供具有可现场登录申请人网站、网页或网店等功能的设备设施，供许可机关审查。

第十四条 无实体门店经营的互联网食品经营者应当具有与经营的食物品种、数量相适应的固定的食品经营场所，贮存场所视同经营场所，并应当具有可现场登录申请人网站、网页或网店等功能的设备设施，供许可机关审查。

无实体门店经营的互联网食品经营者不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

第十五条 网络食品销售商，申请时应当提交销售食品的网站、网页或网店主页的截屏图，截屏图上应标明经营者名称、地址、联系方式、《食品经营许可证》等信息公示的具体位置。

第三章 食品销售许可审查要求

第十六条 申请预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷

藏冷冻食品），许可审查应当符合本章第一节一般要求。

申请散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查除应当符合本章第一节一般要求外，还应当符合本章第二节的相应规定。

申请特殊食品销售（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品），许可审查除应当符合本章第一节一般要求外，还应当符合本章第三节的相应规定。

第一节 一般要求

第十七条 应当具有与销售的食品品种、数量相适应的销售场所和贮存场所。

（一）食品销售场所和食品贮存场所不得设在易受到污染的区域，与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、动物养殖场所、旱厕等污染源保持一定距离，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离。贮存、销售散装食品的，应当与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源保持 25 米以上距离。

（二）食品销售场所和食品贮存场所应当环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、采光、照明。

（三）地面、墙面、顶面应采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆，下水道出口应闭合严密。

（四）与生活区分（隔）开。

(五)有贮存场所的，食品存放应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食物与非食物、生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定的存放位置和标识。贮存冷藏冷冻等有温度要求的食物，贮存场所应有降温或调节温度的设施。

第十八条 应当具有与销售的食品品种、数量相适应的设备或者设施。

(一)有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。

(二)配有食物陈列或摆放设备。

(三)直接接触食物的设备设施、工具、容器和包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洗和保养。

第十九条 食物销售过程需要运输食物的，应当具有与销售的食品品种、数量相适应的,符合食品安全国家标准的运输工具。

(一)运输工具的内仓应当抗腐蚀、平整、防潮、易清洁消毒。

(二)配备与销售食物品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用冷藏或加热保温运输工具。

(三)散装食物运输应当采用符合食品安全国家标准的食物容器或包装材料进行密闭包装。

第二十条 应当具有合理的设备布局 and 经营流程，防止销售的食物品种间形成交叉污染，避免食物接触有毒物、不洁物。

销售场所应布局合理，食物销售区域和非食物销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食物区域与直接入口食物区域分开，经营生鲜畜禽、水产品的区域与其他食物经营区域分开，防止交叉污染。

第二十一条 申请销售有温度控制要求的食物，需配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，并带有温度指示装置。设备应当保证食物销售贮存所需的温度等要求。

第二十二条 从事食物贸易的食物销售经营者，应当有固定、独立的食物经营活动场所。经营场所内不销售食物，仅作为经营管理办公场所使用。

第二十三条 利用自动售货设备从事食物销售的，还应当提交设备的产品合格证明、具体放置地点，经营者名称、住所、联系方式、《食物经营许可证》的公示方法等材料。

放置自动售货设备的地点应当具备符合食物贮存的必要条件。

第二十四条 利用冷冻（藏）仓库从事食物销售的，除上述要求外，还应当符合下列要求：

（一）环境整洁，地面硬化，有良好的通风，保持干燥，并避免日光直射。库房应当密封，有防虫、防鼠、防霉等措施。

（二）具备货架、托板等设备设施，食物不得直接接触地面。设备设施应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存

放有毒有害物质及个人生活用品。

（三）有温度自动调节和显示装置。冷藏库温度保持在-2~5℃；冷冻库温度保持在-18℃以下。

（四）配备专职或兼职食品安全管理人员。

（五）食品应按类别分区域放置，防止串味和交叉污染，不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。食品堆放应稳固、整齐、适量，遵守“先进先出”原则。

第二节 散装食品销售许可审查要求

第二十五条 申请散装食品销售应当配备与其销售的食品品种相适应的洗涤消毒设施。

散装食品销售应当配有洗手、消毒以及处理废弃物的设备或者设施。

洗手消毒设施附近应当设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。员工洗手消毒设施应当有洗手消毒方法标示。

第二十六条 散装食品应有明显的区域或隔离措施，生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品应有一定距离的物理隔离，直接入口的散装食品应当有防尘防蝇等设施，直接接触食品的工具、容器和包装材料等应当保证食品安全。

第二十七条 申请销售需冷藏冷冻散装食品的，需配备冷藏冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

第二十八条 销售直接入口的散装熟食应有专门销售区

域；摆放熟食的专用设备设施具有防止消费者直接接触及熟食、保证熟食应有温度的功能；配备无毒、清洁的容器、售货工具夹取及售卖。

第二十九条 申请销售散装熟食制品的，申请时还应当提交与挂钩生产单位（供货商）的合作协议（合同或意向书），提交生产单位的《食品生产许可证》或登记备案证明、供货商的《食品经营许可证》等有效证明文件复印件。

第三十条 从事食品贸易的食品销售经营者申请销售散装食品的，应当在食品安全管理制度中制定关于散装食品的包装形式、贮存和运输的措施。

第三十一条 销售散装食品，应当配备符合要求的容器，提供外包装标识标签设计式样，设计式样内容应包括食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等。

第三节 特殊食品销售许可审查要求

第三十二条 申请保健食品销售、特殊医学用途配方食品销售、婴幼儿配方乳粉销售、婴幼儿配方食品销售的，应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售，并在销售柜台、货架处显著位置设立销售专柜提示牌。

提示牌应注明“****销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空

间大小而定。

第三十三条 申请保健食品销售的，其进货查验和查验记录制度中应体现以下内容：

（一）索要保健食品生产企业和供货商的保健食品生产许可和经营许可证文件或其他证明材料；

（二）索要保健食品批准证书或备案凭证(含技术要求、产品说明书等)；

（三）索要供货商出具的销售发票或相关凭证；

（四）建立保健食品购进验收台账；

（五）进口保健食品要有中文标识（标签、说明书），还应当索取检验检疫合格证明复印件。

第三十四条 申请保健食品销售的，应建立从事保健食品经营活动人员的培训制度，开展保健食品有关法律、法规和相关知识的培训，并建立培训记录和个人培训档案，培训合格人员方可从事保健食品的经营活动。

第四章 餐饮服务许可审查要求

第三十五条 申请热食类食品制售，许可审查应当符合第二章和本章第一节一般要求。

申请冷食类食品制售、生食类食品制售及糕点类食品制售、自制饮品制售的，许可审查除应当符合第二章和本章第一节一般要求外，还应当符合本章第二节的相应规定。

申请内设中央厨房、从事集体用餐配送的，许可审查除应当符合第二章和本章第一节一般要求外，还应当符合本章第三、第四节的相应规定。

其他类食品制售许可审查应当符合第二章和本章第一节一般要求的相应规定，具体品种应当报国家食品药品监督管理总局批准后执行，并明确标注。

第一节 一般要求

第三十六条 加工经营场所应当选择地势干燥、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25米以上，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。

第三十七条 应当设置与制售的食品品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、主食制作以及餐用具清洗消毒、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。除清洁工具存放场所外，其他场所均应当设在室内。场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

食品处理区面积与加工食品的品种和数量相适应。

第三十八条 食品制售活动宜将关键部位和重要环节通过明厨亮灶方式进行展示。

第三十九条 食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

第四十条 食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有排水系统。

第四十一条 食品处理区墙壁应当采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢、易清洗的浅色材料制成。

第四十二条 食品处理区与外界直接相通的门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

第四十三条 食品处理区天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。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）。

第四十四条 食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

第四十五条 食品处理区应当设置食品原料清洗水池，动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料的清洗水池（容器）应分别设置并标识用途。

烹调场所应当配置排风和调温装置。

第四十六条 应当配备足够数量，能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用。餐用具清洗消毒水池应当专用，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，不交叉污染。设专供存放消毒后餐用具的密闭保洁设施，标记明

显，利于防尘、清洁。

提倡使用热力消毒等物理消毒方式。

第四十七条 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

第四十八条 使用直接接触食品的设备、工具、容器、包装材料及一次性餐饮具应当保障食品安全。

用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第四十九条 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）库房应当分开设置。

冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计。

第五十条 更衣场所与加工经营场所应当处于同一建筑内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位的更衣场所应设置在工作人员进入操作场所入口处。

第五十一条 就餐场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手、消毒、干手设施，厕所门不能正对食品处理区。

食品处理区内不得设置厕所。

第五十二条 提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。

自酿酒不得使用压力容器，自酿酒只限于在本门店销售。

第二节 食品制售专间及专用操作场所许可审查要求

第五十三条 制售冷食类食品（仅制售蔬果拼盘或仅简单拆封、摆盘、调制调味冷食类食品除外）、生食类食品及裱花蛋糕等应当分别设立相应的制作专间。

第五十四条 各类专间要求：

（一）专间内无明沟，地漏带水封。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。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。

（二）专间内设有独立温度控制的空调设施、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。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

（三）专间入口处应当设置独立的非手动式洗手、消毒、更衣设施。

第五十五条 冷食类食品中仅制售蔬果拼盘或者仅简单拆封、摆盘、调制调味冷食类食品、现场制作糕点类食品（不含裱花蛋糕）、自制饮品应当设置专用操作场所。

第五十六条 专用操作场所要求：

（一）场所内无明沟，地漏带水封。

（二）设清洗消毒设施，有冷藏要求的应当设置专用冷藏设施。

第三节 中央厨房审查要求

第五十七条 中央厨房加工配送配制冷食类和生食类食品，食品冷却、包装应按照第五十四条的规定设立分装专间。需要直接接触成品的用水，应经过加装水净化设施处理。

墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

第五十八条 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。

第五十九条 食品检验及人员要求：

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

实验室设置及检测项目详见附件。

第六十条 配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第四节 集体用餐配送单位许可审查要求

第六十一条 集体用餐配送单位需要分餐的应当按照第五十四条的规定设立分餐专间。

第六十二条 采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。

第六十三条 运输设备要求：

（一）配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

（二）运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

（三）冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在10℃以下。加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在60℃以上。

第六十四条 食品检验及人员要求:

(一) 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

(二) 配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

实验室设置及检测项目详见附件。

(三) 没有条件设置检验室的, 可以委托有资质的检验机构代行检验, 申请许可时应当提交相关委托协议等证明文件。

第六十五条 配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第五章 单位食堂许可审查要求

第六十六条 申请单位食堂的, 许可审查除应当符合第二章和第四章第一、第二节要求外, 还应当符合本章相应规定。

单位食堂的供餐形式包括中央厨房或集体用餐配送的, 还应当符合第四章第三节、第四节的要求。

第六十七条 食品处理区使用面积大于或等于 30m^2 的单位食堂集中备餐应当按照第五十四条的规定设立专间; 食品处理区使用面积小于 30m^2 的单位食堂集中备餐应当按照第五十六条的规定设立专用操作场所。

第六十八条 单位食堂应当配备留样专用容器和冷藏设施, 以及留样管理人员。

第六十九条 普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂原则上不得申请冷食类、生食类、裱花蛋糕的食品制售项目。职业学校不得申请生食类食品制售项目。

第六章 附 则

第七十条 本细则下列用语的含义：

食品批发商，指向生产企业、代理商或其他经营者购进食品，批量售给零售商、生产企业或其他组织，一般不直接服务于终端消费者的经营者。

商场超市，指采取柜台销售和开架销售相结合的方式销售食品，实行统一管理，分区销售，集中收款，经营方式以零售为主的一种经营形式。商场超市的食品销售区域经营面积一般不小于200m²。

食杂店，指以柜台式或与自选式相结合方式销售酒、饮料、休闲食品为主，独立、传统的无明显品牌形象的，以零售为主的一种经营形式。食杂店的食品销售区域经营面积一般小于200m²。

便利店，指以自选式或与柜台式相结合方式销售食品，收银台统一结算货款，有明显统一连锁品牌形象，经营方式以零售为主的一种经营形式。便利店的食品销售区域经营面积一般小于200m²。

食品贸易商，指主要经营方式是以向其他从事食品批发或食品零售的食品生产经营者批量销售食品的一种经营形式（包括委托生产保健食品的企业）。

食品自动售货销售商，指利用自动售货设备从事食品销售的经营者。

网络食品销售商，指利用互联网从事食品销售的经营者。

普通餐饮，指有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向消费者提供服务性劳动的经营方式。

第七十一条 场所及区域定义：

（一）加工经营场所：指与食品制售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，其面积为使用面积。

（二）食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、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。

（三）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。

（四）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。

第七十二条 尊重不同民族饮食特色、风俗文化，自治区食品药品监督管理局可以对本自治区的民族特色食品、地方特色食品另行制定许可审查条件。

第七十三条 本细则由自治区食品药品监督管理局负责解释和调整，并向社会公布。

第七十四条 本细则自2015年12月1日起施行。

附件：1.食品经营许可现场核查表及核查意见表
2.实验室设置及检测项目指导原则

附件 1

食品经营许可现场核查表及核查意见表

附件 1-1 食品经营许可现场核查表（食品销售）

类别	核查选项	核查事项	核查内容和评价标准	项目编号	重要性	核查结果		
						符合	不符合	合理缺项
一般要求	<input type="checkbox"/>	1.人员管理要求	食品经营企业配备有食品安全管理人员,食品安全管理人员经过培训和考核。或取得国家或行业规定的食品安全相关资质。	1	***			
	<input type="checkbox"/>	2.经营、贮存场所要求	不得设在易受到污染的区域,与粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、动物养殖场所、旱厕、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离。	2	**			不得缺项
			食品销售场所、贮存场所环境整洁,卫生状况良好,有良好的通风、采光、照明。	3	**			不得缺项
			地面、墙面、顶面采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆,下水道出口应闭合严密。	4	**			不得缺项
			与生活区分(隔)开。	5	**			
			有贮存场所的,贮存食品设专门区域存放,不与有毒有害物品同库存放,食品与墙壁、地面保持适当距离;食品与非食品、生食与熟食有分隔措施、固定的存放位置和标识。	6	***			

类别	核查选项	核查事项	核查内容和评价标准	项目编号	重要性	核查结果		
						符合	不符合	合理缺项
一般要求	□	3.设备设施要求	有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施，直接接触食品的设备设施、工具、容器等安全无毒。	7	**			
			配有食品陈列或摆放设备。	8	***			不得缺项
	□	4.运输工具要求	运输工具的内仓抗腐蚀、平整、防潮、易清洗消毒。	9	***			
			配备与销售食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用冷藏或加热保温运输工具。	10	***			
			运输散装食品的容器或包装密闭，并符合食品安全国家标准。	11	***			
	□	5.布局 and 经营流程要求	设备布局 and 经营流程合理，防止食品品种间形成交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。	12	**			不得缺项
			食品销售区域 and 非食品销售区域分开设置。	13	**			
			生食区域 and 熟食区域分开。	14	***			
			待加工食品区域 and 直接入口食品区域分开。	15	***			
			经营生鲜畜禽、水产品的区域 and 其他食品经营区域分开。	16	***			
	□	6.温度要求	贮存销售有温度控制要求的食品，配备有与之相适应的冷藏冷冻设备，并带有温度指示装置。设备能保证食品贮存销售所需温度等要求。	17	***			
	特殊要求	□	7.食品贸易要求	场所内不销售食品，仅作为经营管理办公场所使用。	18	***		
□		8.自动售货要求	自动售货设备在明显位置公示经营者名称、地址、联系方式。	19	***			
			放置自动售货设备的地点符合食品贮存的必要条件。	20	***			
□	9.网络食品销售要求	具有可现场登录申请人网站、网页或网店等功能的设备设施。	21	***				

类别	核查选项	核查事项	核查内容和评价标准	项目编号	重要性	核查结果		
						符合	不符合	合理缺项
特殊要求	□	10. 冷冻(藏)仓库食品销售要求	整洁, 地面硬化, 有良好的通风, 保持干燥, 并避免日光直射。库房应当密封, 有防虫、防鼠、防霉等措施。	22	**			
			具备货架、托板等设备设施, 食品不直接接触地面。设备设施清洁, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等, 不存放有毒有害物质及个人生活用品。	23	***			
			有温度自动调节和显示装置。冷藏库温度保持在-2~5℃; 冷冻库温度保持在-18℃以下。	24	***			
			配备专职或兼职食品安全管理人员。	25	***			
			食品按类别分区域放置, 防止串味和交叉污染, 不与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。食品堆放稳固、整齐、适量, 遵守“先进先出”原则。	26	**			
	□	11. 散装食品要求	销售人员不患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病, 有健康证明(体检合格。)	27	***			
			贮存、销售散装食品, 与粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源保持 25 米以上距离。	28	**			
			配有洗手、消毒以及处理废弃物的设备或者设施。	29	**			
			洗手消毒设施附近设有清洗、消毒用品和干手设施; 有洗手消毒方法标示。	30	**			
			生鲜禽畜、水产品与散装直接入口食品有一定距离的物理隔离。	31	**			
			销售直接入口散装食品有防尘防蝇等设施, 直接接触食品的工具容器和包装材料能保证食品安全。	32	***			
			销售散装食品配备符合要求的容器, 有外包装标识标签设计式样, 设计式样内容包括食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等。	33	***			
			销售直接入口的散装熟食有专门销售区域。	34	***			
			摆放直接入口的散装熟食的专用设备设施有防止消费者直接接触及熟食、保证熟食应有温度的功能。	35	**			

类别	核查选项	核查事项	核查内容和评价标准	项目编号	重要性	核查结果		
						符合	不符合	合理缺项
特殊要求	<input type="checkbox"/>	11. 散装食品要求	销售直接入口的散装熟食配备无毒、清洁的容器、售货工具。	36	***			
	<input type="checkbox"/>	12. 特殊食品要求	经营场所划定专门的区域或柜台、货架；销售柜台、货架处显著位置按要求设立销售专柜提示牌。	37	***			
			申请保健食品销售的，其进货查验和查验记录制度中应体现以下内容： （一）索要保健食品生产企业的保健食品生产许可证明材料； （二）索要保健食品供货商的经营许可证明材料或其他证明文件； （三）索要保健食品批准证书或备案凭证（含技术要求、产品说明书等）复印件； （四）进口保健食品还应当索取检验检疫合格证明复印件； （五）索要供货商出具的销售发票或相关凭证； （六）建立保健食品购进验收台账。	38	**			
			申请保健食品销售的，应建立从事保健食品经营活动人员的培训制度，开展保健食品有关法律、法规和相关知识的培训，并建立培训记录和个人培训档案，培训合格人员方可从事保健食品的经营活动。	39	**			
判定标准	<p>说明:1.请根据经营者业态、经营项目、经营形式在需要进行现场核查事项所对应的“核查选项”一栏的□中画“√”。</p> <p>2.本表共 39 项，其中关键项 23 项，重点项 16 项。***表示关键项，**表示重点项。</p> <p>3.判定原则：(1)关键项不符合数≥1 项，核查结论判定为“不符合”。(2)关键项不符合数=0，重点项不符合项数≥重点项总数 30 %的，核查结论判定为“不符合”。</p> <p>4.核查表中如有“合理缺项”，应当在结果判定中对应的合理缺项一栏的□中画“√”。</p>							
核查结论	<p>此次核查共核查__项内容，其中关键项__项、重点项__项。关键项“不符合”数为__项，重点项“不符合”数为__项，综合判定为：<input type="checkbox"/>符合 <input type="checkbox"/>不符合。</p>							

食品经营许可（食品销售）现场核查意见

经营者名称：

经营场所：

核查类别	不符合项数		是否合格
	关键项	重点项	
一般要求			
自动售货			
食品贸易			
网络食品销售			
冷冻（藏）仓库食品销售			
散装食品销售			
特殊食品销售			

核查意见：经现场核查，以下经营项目：_____

_____基本符合

食品销售类现场核查要求。

核查人签名：_____

申请人阅后签名：_____

日期：_____

日期：_____

附件 1-2

食品经营许可现场核查表（普通餐饮）

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
1. 选址	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 25 米以上，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	***			不得缺项
2. 场所设置和布局	设置与制售的食品数量、品种相适应的粗加工、切配、烹饪、主食制作、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。除清洁工具存放场所外，其他场所应设在室内。	2	***			不得缺项
	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	3	**			不得缺项
	通过采用透明玻璃、视频显示、矮墙隔断或设置参观窗口等模式，将餐饮服务关键部位与环节进行展示。	4	*			不得缺项
	制售冷食类食品（仅制售蔬果拼盘或仅简单拆封、摆盘、调制调味冷食类食品除外）、生食类食品及裱花蛋糕等应当分别设立相应的制作专间。	5	***			
	现场制作糕点类食品（不含裱花蛋糕）、自制饮品、备餐、冷食类食品（仅制售蔬果拼盘或仅简单拆封、摆盘、调制调味冷食类食品除外）设置相应的专用操作场所。	6	***			
	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	7	**			不得缺项
	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。	8	**			
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	9	**			
	食品处理区面积与经营品种数量相适应。	10	**			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
3. 粗加工场所	有粗加工过程的，其面积与经营规模相适应，区域相对独立。加工经营场所使用面积 500 m ² 以上须设独立粗加工场所。	11	**			
	食品处理区应当设置食品原料清洗水池，动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料的清洗水池（容器）应分别设置并标识用途。	12	**			
4. 切配烹饪场所	切配烹饪面积与经营规模相适应，区域相对独立。	13	**			
	烹调场所采用机械排风。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。	14	*			
5. 餐用具清洗消毒场所	面积与其经营规模相适应。使用一次性餐具且单纯经营自制饮品项目的，可不设餐具专用清洗消毒场所。	15	**			
	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用，大小和数量能满足需要。	16	**			
	采用化学消毒的，设有 3 个专用水池。采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。	17	***			
	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池与食品原料、清洁用具清洗水池分开。	18	***			不得缺项
	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，利于防尘、清洁。	19	**			
6. 食品区与排水	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调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	20	**			不得缺项
	地面和排水沟有排水坡度，不易积水。排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	21	**			不得缺项
7. 食品处理区墙壁、门窗	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢、易清洗的浅色材料。	22	**			不得缺项
	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的防蝇纱网或设置空气幕。	23	**			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
8. 食品处理区天花板	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温材料涂覆或装修。	24	**			不得缺项
	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）。	25	*			不得缺项
	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落。	26	*			不得缺项
9. 洗手消毒设施	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。	27	**			不得缺项
	洗手设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，并有洗手消毒方法标识。	28	*			不得缺项
10. 采光设施	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。	29	*			不得缺项
11. 废弃物暂存设施	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。	30	*			不得缺项
	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。	31	*			不得缺项
12. 库房和食品贮存	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。	32	**			
	库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能够做到隔墙离地，以利空气流通及物品搬运。	33	**			
	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。	34	**			
	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。	35	*			
	冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。	36	*			

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
13.更衣室	更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	37	*			不得缺项
14.厕所	厕所不设在食品处理区。	38	***			
	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、消毒、烘干设施。厕所门不能正对食品处理区。	39	*			
15.专间	专间入口处应当设置独立的非手动式洗手、消毒、更衣设施。	40	***			
	专间面积应与加工食品品种和数量相适应。	41	**			
	专间必须与其他场所设隔断，隔断高度要求从地面到天花板(或吊顶)，且与天花板(或吊顶)紧密衔接。	42	***			
	应设置独立控制温度的空调设施和配备环境温度计。需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。	43	***			
	设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗；门应能自动关闭；	44	**			
	废弃物容器盖子为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸入。	45	***			
	至少设置1个水池。	46	**			
设置与专间容积相适应的空气消毒设施。	47	**				

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理 缺项
16. 专用 操作场所	至少设置 1 个清洗消毒水池。	48	**			
	废弃物容器盖子应为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。	49	**			
	需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。	50	**			
17. 自酿酒	提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。自酿酒不得使用压力容器。	51	***			

说明：1. 核查中如有“合理缺项”，应在“结果判定”中对应的“合理缺项”一栏的□中画“√”。

2. 本表共 51 项，其中关键项 12 项，重点项 27 项，一般项 12 项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤10。

食品经营许可证（普通餐饮）现场核查意见

经营者名称：

经营场所：

不符合项数			是否合格
关键项	重点项	一般项	

核查意见：经现场核查，以下经营项目：_____

_____基本符合

食品制售类现场核查要求

核查人签名：_____

申请人阅后签名：_____

日期：_____

日期：_____

附件 1-3

食品经营许可现场核查表（单位食堂）

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				合格	不合格	合理缺项
1. 选址	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 25 米以上，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	***			不得缺项
2. 场所设置和布局	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、主食制作、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。除清洁工具存放场所外，其他场所应设在室内。	2	***			不得缺项
	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	3	**			不得缺项
	通过采用透明玻璃、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。	4	*			不得缺项
	制售冷食类食品（仅制售蔬果拼盘或仅简单拆封、摆盘、调制调味冷食类食品除外）、生食类食品及裱花蛋糕等应当分别设立相应的制作专间	5	***			
	食品处理区使用面积大于或者等于 30m ² 的单位食堂集中备餐，应设立专间。	6	***			
	食品处理区面积小于 30m ² 的单位食堂集中备餐，应设立专用操作场所。	7	***			
	现场制作糕点类食品（不含裱花蛋糕）、自制饮品、冷食类食品（仅制售蔬果拼盘或仅简单拆封、摆盘、调味冷食类食品除外）设置相应的专用操作场所。	8	***			
	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	9	**			不得缺项
	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。	10	**			不得缺项
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	11	**			
	食品处理区面积与经营品种数量相适应。	12	**			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				合格	不合格	合理缺项
3.粗加工场所	食品处理区应当设置食品原料清洗水池，动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料的清洗水池（容器）应分别设置并标识用途。	13	**			
4.切配烹饪场所	烹调场所采用机械排风。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。	14	*			不得缺项
	以柴草、煤为燃料的农村学校食堂应设置隔墙灶。	15	**			
5.餐用具清洗消毒场所	面积与其经营规模相适应。使用一次性餐具且单纯经营自制饮品项目的，可不设餐具清洗消毒场所。	16	**			不得缺项
	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用，大小和数量能满足需要。	17	**			不得缺项
	采用化学消毒的，设有3个专用水池。采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。	18	***			不得缺项
	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、清洁用具清洗水池分开	19	***			不得缺项
	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，利于防尘、清洁。	20	**			不得缺项
6.食品处理区地面与排水	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（初）加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	21	**			不得缺项
	地面和排水沟有排水坡度，不易积水。排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。	22	**			不得缺项
7.食品处理区墙壁、门窗	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。	23	**			不得缺项
	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的防蝇纱网或设置空气幕。	24	**			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				合格	不合格	合理缺项
8. 食品处理区天花板	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温材料涂覆或装修。	25	**			不得缺项
	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）。	26	*			不得缺项
	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落。	27	*			不得缺项
9. 洗手消毒设施	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。	28	**			不得缺项
	洗手设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，并有洗手消毒方法标识。	29	*			不得缺项
10. 采光照明设施	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。	30	*			不得缺项
11. 废弃物暂存设施	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。	31	*			不得缺项
	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。	32	*			不得缺项
12. 库房和食品贮存场所	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。	33	**			
	库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能够做到隔墙离地，以利空气流通及物品搬运。	34	**			
	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。	35	**			
	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。	36	*			
	冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。	37	*			

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				合格	不合格	合理缺项
13.专间	专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。	38	***			
	专间面积应与加工食品品种和数量相适应。	39	**			
	专间必须与其他场所设隔断，隔断高度要求从地面到天花板(或吊顶)，且与天花板(或吊顶)紧密衔接。	40	***			
	应设置独立控制温度的空调设施和配备环境温度计。需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。	41	***			
	设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗；门应能自动关闭；	42	**			
	废弃物容器盖子为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸入。	43	**			
	至少设置1个水池。	44	***			
14 专用操作场所	设置与专间容积相适应的空气消毒设施。	45	**			
	至少设置1个水池。	46	**			
	废弃物容器盖子应是非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。	47	**			
	需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。	48	**			
15.自酿酒	备餐操作场所设置专用案台及防止交叉污染的纱罩或玻璃橱柜。	49	***			
	提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。自酿酒不得使用压力容器，仅限本食堂使用。	50	***			
16.更衣室	更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	51	*			不得缺项
17.厕所	厕所不设在食品处理区。	52	***			
	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、消毒、烘干设施。	53	*			
18.食品留样	配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。	54	**			不得缺项

说明：本表共 54 项，其中关键项 15 项，重点项 27 项，一般项 12 项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤10。

食品经营许可（单位食堂）现场核查意见

经营者名称：

经营场所：

不符合项数			是否合格
关键项	重点项	一般项	

核查意见：经现场核查，单位食堂的经营项目：_____

_____基本符合
食品制售类现场核查要求。

核查人签名：_____

申请人阅后签名：_____

日期：_____

日期：_____

附件 1-4

食品经营许可现场核查表（中央厨房）

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				合格	不符合	合理缺项
1. 选址	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 25 米以上，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	***			不得缺项
2. 场所设置、布局、分隔、面积	设置具有与供应食品品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、主食制作、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。除清洁工具存放场所外，其他场所应设在室内，且独立分隔或分区。	2	***			不得缺项
	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品制作、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	***			不得缺项
	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、用具和容器有明显的区分标识，且分区域存放。	4	***			不得缺项
	食品处理区面积与经营食品品种、数量相适应。	5	***			不得缺项
	设置与经营食品品种相适应的专间。	6	***			
	设置与经营食品品种相适应的专用操作场所。	7	***			
	宜分别设置外包装箱消毒和其他餐用具清洗消毒间。	8	*			不得缺项
	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。	9	*			不得缺项
	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 25 米以上）。	10	***			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				合格	不符合	合理缺项
3. 食品处理区地面、排水	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调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	11	**			不得缺项
	地面和排水沟有排水坡度，不易积水。排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。	12	*			不得缺项
	排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。	13	**			不得缺项
4. 墙壁与门窗	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢、易清洗的浅色材料。	14	**			不得缺项
	墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。	15	*			不得缺项
	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。	16	**			不得缺项
	内窗台下斜45度以上或采用无窗台结构。	17	*			不得缺项
	食品处理区各操作场所采用易清洗、不吸水的坚固材料制作的门窗。	18	**			不得缺项
5. 天花板	天花板用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温材料涂覆或装修。	19	**			不得缺项
	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）。	20	*			不得缺项
	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）。	21	**			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理 缺项
6. 洗手消毒设施	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。	22	**			不得缺项
	洗手池的材质为不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。	23	*			不得缺项
	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。	24	*			不得缺项
7. 工用具清洗消毒保洁设施	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。	25	***			不得缺项
	采用有效的物理消毒或化学消毒方法。	26	***			不得缺项
	采用化学消毒的，设有 3 个专用水池。采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。	27	***			不得缺项
	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、清洁用具清洗水池分开。	28	***			不得缺项
	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。	29	**			不得缺项
	设存放消毒后工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁。	30	***			不得缺项
	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	31	**			不得缺项
8. 食品原料、清洁工具清洗水池	分别设置动物性食品、植物性食品、水产品三种与加工品种相对应的食品原料清洗水池，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。	32	***			不得缺项
	加工场所内设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工操作过程。	33	***			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
9.加工食品设备、工具和容器	食品烹调后以冷冻(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。	34	***			不得缺项
	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设施。	35	**			不得缺项
	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	36	*			不得缺项
	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。	37	**			不得缺项
	食品设备、工具和容器与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝(因工艺要求除外)。	38	**			不得缺项
10.净水设备	需要直接接触成品的用水,应加装水净化设施。	39	***			不得缺项
11.通风排烟设施	食品烹调场所采用机械排风。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。	40	**			不得缺项
12.采光照明显设施	加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。	41	*			不得缺项
	安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。	42	*			不得缺项
13.废弃物暂存设施	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。	43	*			不得缺项
	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。	44	**			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目 编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理 缺项
14. 库房和 食品贮存 场所	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。	45	**			不得 缺项
	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。	46	**			不得 缺项
	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。	47	*			不得 缺项
	冷藏、冷冻库设可正确指示库内温度的温度计。	48	*			不得 缺项
	库房及冷藏、冷冻库内应设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食品离地离墙存放。	49	**			不得 缺项
15. 专间	入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。	50	***			
	专间面积应与加工食品品种和数量相适应。	51	***			
	专间必须与其他场所设隔断，隔断高度要求从地面到天花板（或吊顶），且与天花板（或吊顶）紧密衔接。	52	***			
	应设置独立控制温度的空调设施和配备环境温度计。	53	***			
	设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗；门应能自动关闭；废弃物容器盖子应为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸入。	54	**			
	至少设置 1 个水池。	55	***			
	设置与专间容积相适应的空气消毒设施。	56	**			
16. 专用操 作场所	至少设置 1 个清洗消毒水池。	57	***			
	废弃物容器盖子应是非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。	58	**			
	需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。	59	***			

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
17.更衣室	更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，设在工作人员进入操作场所入口处，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	60	**			不得缺项
18.厕所	厕所不设在食品处理区。	61	***			
	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、消毒、烘干设施。厕所门不能正对食品处理区。	62	**			
19.运输设备	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，车辆配备控温设备，内部结构平整，易清洗。	63	**			不得缺项
20.食品检验	设置检验室，配备检验人员。	64	**			不得缺项
	检验室应配备理化、微生物等与经营项目相适应的实验室设备设施，具有相应的检验能力。	65	**			不得缺项
21.食品留样	配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。	66	***			不得缺项

说明：本表共 66 项，其中关键项 26 项，重点项 26 项，一般项 14 项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤7。

食品经营许可证（中央厨房）现场核查意见

经营者名称：

经营场所：

不符合项数			是否合格
关键项	重点项	一般项	

核查意见：经现场核查，中央厨房的经营项目：_____

_____基本符合
食品制售类现场核查要求。

核查人签名：_____

申请人阅后签名：_____

日期：_____

日期：_____

附件 1-5

食品经营许可现场核查表（集体用餐配送）

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
1. 选址	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 25 米以上，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	***			不得缺项
2. 场所设置、布局、分隔和面积	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、主食制作、餐用具清洗消毒、分餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。除清洁工具存放场所外，其他场所应设在室内。	2	***			不得缺项
	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、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	**			不得缺项
	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	**			不得缺项
	食品处理区面积与经营食品品种、数量相适应。	5	***			不得缺项
	设置与经营食品品种相适应的专间。	6	***			
	设置与经营食品品种相适应的专用操作场所。	7	***			
	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。	8	*			不得缺项
	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 25 米以上）。	9	***			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
3. 食品处理区地面与排水	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调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	10	***			不得缺项
	墙角、柱角、侧面、底面的结合处有一定的弧度。	11	*			不得缺项
	地面和排水沟有排水坡度，不易积水。排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区	12	**			不得缺项
	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	13	**			不得缺项
4. 食品处理区墙壁、门窗	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、易清洗、不易积垢的浅色材料。	14	**			不得缺项
	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。	15	**			不得缺项
	食品处理区各操作场所采用易清洗、不吸水的坚固材料制作的门窗。	16	**			不得缺项
	内窗台下斜 45 度或采用无窗台结构。	17	*			不得缺项
5. 食品处理区天花板	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。	18	**			不得缺项
	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。	19	*			不得缺项
	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。	20	**			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理 缺项
6. 洗手消毒设施	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。	21	**			不得缺项
	洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。	22	*			不得缺项
	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。	23	*			不得缺项
7. 餐用具清洗消毒场所	清洗消毒面积应与经营所需相适应，面积≥食品处理区面积的 10%。	24	**			不得缺项
	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	25	***			不得缺项
	采用化学消毒的，设有 3 个专用水池。采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。	26	***			不得缺项
	餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开。	27	***			不得缺项
	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。	28	*			不得缺项
	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。	29	**			不得缺项
	清洗、消毒、保洁设备设施的大小规格满足需要。	30	***			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理缺项
8.食品原料、清洁工具清洗水池	分别设置动物性食品、植物性食品、水产品三种与加工品种相对应的食品原料清洗水池，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。	31	**			不得缺项
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	32	***			不得缺项
	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	33	**			不得缺项
	食品设备、工具和容器与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝。	34	**			不得缺项
	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。	35	*			不得缺项
9.通风排烟设施	烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部应加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。	36	**			不得缺项
10.采光照明显设施	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。	37	*			不得缺项
11.废弃物暂存设施	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。	38	*			不得缺项
	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。	39	*			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理 缺项
12.库房和食品贮存场所	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。	40	**			不得缺项
	冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。	41	**			不得缺项
	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。	42	*			不得缺项
	冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。	43	*			不得缺项
13.专间	入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。	44	**			
	专间面积应与加工食品品种和数量相适应。	45	***			
	专间必须与其他场所设隔断，隔断高度要求从地面到天花板（或吊顶），且与天花板（或吊顶）紧密衔接。	46	***			
	应设置独立控制温度的空调设施和配备环境温度计。	47	***			
	设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他门窗；门应能自动关闭；废弃物容器盖子应为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸入。	48	**			
	至少设置1个水池。	49	***			
14.专用操作场所	设置与专间容积相适应的空气消毒设施。	50	**			
	至少设置1个清洗消毒水池。	51	**			
	废弃物容器盖子应为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。	52	**			
15.更衣室	需要冷藏的食品应设有专用冷藏设施。	53	***			
	更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，设在工作人员进入操作场所入口处。有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	54	**			不得缺项

核查内容	核查和评价方法	项目编号	重要性	结果判定		
				符合	不符合	合理 缺项
16.厕所	厕所不设在食品处理区。	55	***			
	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、消毒、烘干设施。厕所门不能正对食品处理区。	56	*			
17.运输设备	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车辆及设备，车辆配备控温设备，内部结构平整，易清洗。	57	***			不得缺项
	冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在 10℃ 以下。加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在 60℃ 以上。	58	***			不得缺项
	运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。	59	*			不得缺项
18.食品检验	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验，申请许可时应当提交相关委托协议等证明文件备案。	60	***			不得缺项
	检验室应配备微生物等实验室基本设备，具有对食品感观、标签、菌落总数、大肠菌群等和接触直接入口食品的餐用具的大肠菌群等项目进行检验的能力。	61	**			
19.食品留样	配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。	62	**			不得缺项

说明：本表共 62 项，其中关键项 21 项，重点项 26 项，一般项 15 项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤9。

食品经营许可证（集体用餐配送单位）现场核查意见

经营者名称：

经营场所：

不符合项数			是否合格
关键项	重点项	一般项	

核查意见：经现场核查，集体用餐配送单位的经营项目：_____

_____基本符合

食品制售类现场核查要求。

核查人签名：_____

申请人阅后签名：_____

日期：_____

日期：_____

附件2

实验室设置及检测项目指导原则

一、实验室基本设置

1.单纯做理化实验的，可设置一间实验室。地面、墙壁铺设瓷砖。至少一个水池、一台冰箱。

2.有微生物实验的，须设立两间实验室。内间为微生物实验室，外间为实验准备间及理化实验室。地面、墙壁铺设瓷砖。至少一个水池。设有空气消毒设施。

3.配备与检验项目相适应的仪器及设备设施。

采用试剂盒进行检测的，应具备相应试剂盒。不采用试剂盒的，应具备相应的检测设备。

二、重点检测项目

样品	检测项目	设备或试剂
蔬菜、水果等植物性食品	农药残留检测、亚硝酸盐（腌制产品）和重金属检测	农药残留检测卡、亚硝酸盐快速检测盒及试纸
肉及肉制品	亚硝酸盐检测、瘦肉精检测	瘦肉精快速检测卡
食用油	过氧化值检测	食用油过氧化值检测试纸
水产品、水发产品	双氧水和甲醛检测	双氧水快速检测仪、水产品甲醛检测试纸
大米、谷物	黄曲霉素检测	黄曲霉素快速检测试纸
直接入口食品	菌落总数、大肠菌群	
食品相关产品	大肠菌群	

广西壮族自治区食品药品监督管理局办公室 2015 年 11 月 27 日印发
