附件1:

食品经营许可现场核查表(原3-2)

适用于□餐饮服务经营者（□特大型餐饮、□大型餐饮、□中型餐饮、□小型餐饮、□中央厨房、□集体用餐配送单位）、□单位食堂（□学校食堂、□托幼机构食堂）、□就餐人数50人以上的其他类单位食堂。□申请生食类、自酿酒、鲜奶吧项目的小微餐饮

 名 称：

经营场所：

法定代表人（负责人）：

核查日期：　   年　 　　 月　 　 　 日

 经营项目：□热食类食品制售 □冷食类食品制售 □生食类食品制售

 □糕点类食品制售 （□含裱花蛋糕 □不含裱花蛋糕）

 □自制饮品制售 （□普通类 □自酿酒 □鲜奶吧）

| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **是否****关键项** | **检查结果****（在□内打“√”）** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 一般要求 | 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；加工用水水质符合《生活饮用水卫生标准》。 | 1 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 2.食品处理区建筑材料与结构 | 地面应无毒、平整、不渗水、无异味、易于清洗、防滑，并有良好的排水系统；排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩； 中央厨房墙角、柱脚、侧面、底面的结合处应有一定的弧度。  | 2 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的浅色、不渗水材料覆涂，食品处理区有1.5米以上的墙裙，专间铺设到顶。 | 3 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 天花板应采用无毒、无异味、光洁、不吸水、耐腐蚀、耐温的浅色材料涂覆或装修。水蒸汽较多的场所，其天花板应有一定坡度,结构应能减少凝结水滴落。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）。 | 4 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作。与外界相通的门和可开启的窗等应有有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫措施。 | 5 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 3.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、面点制作、餐用具清洗消毒、备（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。各场所均设在室内。 | 6 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 通过采用透明玻璃隔断或视频等方式，将餐饮服务关键部位与环节进行展示。 | 7 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 制作冷食类、生食类食品、裱花蛋糕，食品冷却包装应分别设置相应的操作专间；学校、托幼机构以外的单位食堂备（分）餐，制作自制饮品、蔬菜瓜果设置相应的专用操作场所；学校、托幼机构食堂备(分)餐设置备（分）餐间。专间、备（分）餐或专用操作场所按照经营类别、项目、和规模符合分类要求。 | 8 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 加工操作场所按原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应、餐饮具清洗消毒保洁的流程合理布局；自酿酒、鲜奶吧应具有合理的工艺流程和必要的设施设备。 | 9 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 食品处理区的面积与最大供餐人数、加工和供应品种及数量相适应 ，各功能间（区）面积与加工相适应，场所布局符合《浙江省餐饮服务经营者场所布局要求》。中央厨房食品处理区面积原则上不得小于300 m2；单位食堂食品处理区面积不小于20 m2。 | 10 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 | 11 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 一般要求 | 4.食品原料、清洁工具水池 | 根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池等设施，水池等设施数量或容器与加工食品品种、数量相适应，防止交叉污染，有明显标识。 | 12 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 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。 | 13 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 5.切配烹调 | 配备与加工适应的操作台和设施设备；使用炉灶时不对食品造成污染。  | 14 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 配置排风和温度调节设施，产生油烟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。 | 15 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 6.洗消场所 | 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用，大小数量满足需求。集体用餐配送单位餐用具清洗消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。 | 16 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 采用化学消毒的，至少设3个专用清洗消毒水池；采用热力消毒的，可适当调整水池数量。各类水池有明显标识。 | 17 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 供消毒后餐用具保洁的设施结构密闭并易于清洗，并有明显标识。 | 18 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 7.原料储存 | 设置与加工经营面积相适应的食品原料储存场所；食品与非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置 。 | 19 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 设足够的物品存放架，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。 | 20 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 除冷库外有通风、防潮、防鼠设施。 | 21 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 有相应的、足够数量的冷藏（冷冻）设施，数量和结构能满足原料、半成品、成品分开存放的要求，并有明显区分标识。 | 22 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 冷冻（藏 ）库有可正确指示库内温度的温度监测装置 。  | 23 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 一般要求 | 8.设备、工具和和容器 | 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料及一次性餐饮具等应当符合食品安全标准或要求。 | 24 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 直接接触食品的设备或设施、工具、容器应易于清洁和保养。制作自制饮品的设施设备还应易拆卸、易消毒。 | 25 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 配备足够数量的盛放原料、半成品、成品的容器和使用工具、用具，并有明显的区分标识，存放区域分开设置。提倡采用色标管理。 | 26 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 9.洗手消毒设施 | 食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施，位置应易于员工操作。 员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。 | 27 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 10.采光照明 | 加工场所光源不改变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。 | 28 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 11、废弃物暂存设施 | 按有关规定管理废弃油脂，设置废弃油脂盛放容器。可能产生废弃物的场所应设置密闭带盖的的废弃物盛放容器 。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。专间、专用操作场所内废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 | 29 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 12.更衣场所 | 设从业人员更衣室（场所），并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。 | 30 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 13.卫生间 | 厕所设在食品处理区外；且为水冲式； 其门口与食品加工间不直接相通；设有洗手、消毒、干手设施 ；具有独立的排风系统。 | 31 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 14.就餐场所 | 就餐场所应配备必要的通风设施,保持空气流通 | 32 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 15.其它要求 | 制作食用冰的，其用水应加装净水设施。制冰设施放置在清洁操作区或准清洁操作区。 | 33 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 中央厨房、集体用餐配送单位、鲜奶吧、单位食堂等应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。 | 34 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 特殊要求 | 16.专间要求 | 专间不小于5 m2，应为独立隔间，不得设置两个以上（含两个）的门，专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭；专间如有窗户应为封闭式（传递食品用的除外），食品传送窗口应可开闭，并有明显标示。 | 35 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 大型以上餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、学校食堂应当在入口处设置具有洗手、消毒、干手、更衣设施的通过式预进间；其他食品经营者应当在专间入口处设置洗手、消毒、干手、更衣设施。员工洗手池附近应有洗手消毒方法标识。 | 36 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 设有符合要求的空气消毒设施、空调设施、温度监测装置、工具等清洗消毒水池和专用加工工具；需要冷藏的设有相应容量的专用冷藏设施；直接接触成品的用水应加装净水设施。 | 37 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 地面采用带水封的地漏排水（不得设置明沟）；水龙头开关为非手动开启式。 | 38 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 17．专用操作场所要求 | 设工具等清洗消毒水池和专用加工工具；需要冷藏的食品应设置专用冷藏设施；直接接触成品的用水应加装净水设施。 | 39 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 入口处设置洗手、消毒、干手设施，并有洗手消毒方法标识。  | 40 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 地面采用带水封的地漏排水（不得设置明沟），水龙头开关为非手动式。 | 41 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 18.自制饮品制售（鲜奶吧） | 加工经营区与生活区隔离。 | 42 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 与生鲜乳收购站签订采供货协议，并索取供货者的经营资格证明和生鲜乳的合格检验报告单。 | 43 | \* | □符合 □不符合 □不适用（合理缺项） |
| 配备乳品储存所需的冷藏（保温）设备。 | 44 | \* | □符合 □不符合 □不适用（合理缺项） |
| 发酵菌种为保加利亚乳杆菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种）、嗜热链球菌或其它蛇由国务院卫生行政部门批准使用的菌种。 | 45 | / | □符合 □不符合 □不适用（合理缺项） |
| 设置加工和灌装专用操作场所，安装空气消毒设施。 | 46 | \* | □符合 □不符合 □不适用（合理缺项） |
| 特殊要求 | 19.自制饮品制售（自酿酒） | 取得具有资质的食品安全第三方检测机构出具的对成品安全性的检验合格报告复印件。 | 47 | \* | □符合 □不符合 □不适用（合理缺项） |
| 不得使用压力容器。 | 48 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 供本单位使用，不得对外销售。 | 49 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 20．中央厨房 | 未从事生食类、冷食类（腌菜、自制调味料、未经改刀熟食除外）、裱花蛋糕类食品制售；其食品成品或半成品配送本单位门店使用。 | 50 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 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或保温车辆，车辆内部结构平整，易清洗。 | 51 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设施设备和经专业培训的检验人员。检验室设置及检验项目符合附表2的要求。 | 52 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 配备标签或标识制作、加贴等设施设备，并提供已加贴标签或标识的包装样本。 | 53 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 21．集体用餐配送单位 | 未制售生食类、冷食类、裱花蛋糕类食品。 | 54 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器；运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒；食品运输车辆应配备制冷或加热保温装置。 | 55 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 配备标签或标识制作、加贴等设施设备，并提供已加贴标签或标识的包装样本。 | 56 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
| 有条件的，设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设施设备和经专业培训的检验人员，检验室设置及检验项目符合附表2的要求；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，提供委托合同（协议）。 | 57 | / | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |
|  | 22．单位食堂 | 职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的学生食堂未制售冷食类、生食类、裱花蛋糕类食品。 | 58 | \* | □符合 □不符合□不适用（合理缺项） |

注：1、本表核查项目共58项，其中关键项 25项 ，一般项33项，\*表示关键项， 其他为一般项；2、项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；3、本表核查内容中1-15项为通用要求，申请所有类别的经营项目均应符合通用要求，除热食外的其他经营项目除应满足一般要求外还应同时满足其他相应要求；4、关键项必须全部符合（合理缺项除外），一般项“符合”的比例应超过一般项总数（合理缺项除外）的75%以上；5、各地可根据本地实际进一步细化现场核查标准。

**现场核查汇总表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **关键项** | **一般项** |
| 符合（项） |  |  |
| 符合项占应符合项比例% |  |  |

核查意见： 符合 □　　　　　 不符合 □

核查人员签名： 申请人阅后签名：

日期：