

附件 1

食品销售经营许可现场核查表

单位名称: _____

地 址: _____

经济性质: _____

核查日期: _____年____月____日

主体业态: ☐食品销售经营者 (☐含网络经营 ☐不含网络经营

☐含利用自动售货设备销售

☐不含利用自动售货设备销售

☐含经营场所外设置仓库

☐不含经营场所外设置仓库)

经营项目: ☐预包装食品销售 (☐含冷藏冷冻食品 ☐不含冷藏冷冻食品)

☐散装食品销售 (☐含冷藏冷冻食品 ☐不含冷藏冷冻食品

☐含熟食 ☐不含熟食)

☐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)

☐其他类食品销售

经营类别: ☐批发经营者 (☐一级批发商 ☐其他)

☐商场超市 (☐单体店 ☐连锁店含统一配送

☐连锁店不含统一配送)

☐食品便利店 ☐食品自动售货经营者

☐网络食品经营者 (☐有实体门店 ☐无实体门店)

食品销售经营许可现场核查表

项目	编号	核查内容	核查意见
制度建设	1	食品经营者建立：从业人员健康管理制度、食品安全自检自查与报告制度、索证索票制度、进货查验制度、食品召回及停止经营制度。	
	2	食品经营企业同时建立：进货查验记录制度、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、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。	
	3	从事批发业务的经营企业建立食品销售记录制度。	
	4	食用农产品销售者建立食用农产品进货查验记录制度。	
	5	从事特殊食品经营的经营者按照相关规定建立相应制度。	
人员管理	6	接触直接入口食品的从业人员全部取得健康证明。	
	7	食品经营企业配备专职或兼职食品安全管理人员。	
	8	食品安全管理人员经过培训和考核，取得国家或行业规定的食品安全相关资质的，通过 HACCP 认证的食品经营企业直接质量负责人，能够提供证明的，可免于考核。	
	9	经过培训和考核的食品安全管理人员，达到食品药品监督管理部门的监督抽查考核要求。	
销售场所要求	10	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品销售场所。	
	11	食品销售场所距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。确不能满足要求的，具有防范虫害、规避粉尘、有害气体等环境污染源的有效措施。	
	12	环境整洁，地面硬化，平坦防滑，易于清洁、消毒，防止积水，墙面、顶面不渗水、不吸水、无毒、易清洗，门窗、下水道出口闭合严密。	
	13	食品经营区域与非食品经营区域、生食区域与熟食区域、直接入口食品区域与待加工食品区域、经营水产品和畜禽产品的区域与其他食品经营区域分开，并与有毒、有害污染源有效隔离。	
	14	食品与墙壁、地面保持 10cm 以上距离。	
	15	配备密闭式废弃物存放设施，防渗漏、易于清洁、标识清晰。	
设施要求	16	根据经营项目、品种、规模，设置相应的经营设备或设施。	
	17	配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	
	18	提供直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等产品合格证明材料。	
	19	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等产品安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀、可承受反复清洗和消毒，易于清洁和保养。	

食品贮存	20	环境整洁，地面硬化，通风良好，保持干燥。	
	21	避免日光直射。	
	22	设置食品专门区域，固定存放位置，明确标识。	
	23	设置食品不得与有毒有害物品同库存放的提示。	
	24	仓库、货架的设计满足食品安全、卫生要求。	
	25	仓库、货架的设计满足食品先进先出操作原则。	
	26	食品与非食品、生食与熟食有适当的分隔措施。	
	27	食品冷藏、冷冻贮存做到原料、半成品、成品存放地点严格分开，避免交叉污染。	
	28	食品冷藏、冷冻贮存设置原料、半成品、成品存放地点标识。	
	29	贮存的食物与墙壁、地面保持 10cm 以上距离。	
	30	满足常温、冷藏、冷冻、热藏等不同温湿度要求。	
	31	冷藏库（柜）温度为-2℃～5℃，冷冻库（柜）温度低于-18℃。	
	32	热柜的温度达到 60℃ 以上。	
食品运输	33	冷藏、冷冻或热藏设备在显著位置显示温度，或配有非玻璃温度计，设置必要的湿度指示装置。	
	34	使用符合安全标准的专用运输工具，运输车厢的内仓抗腐蚀、平整、防潮、易清洁消毒。	
	35	配备与经营食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆。	
	36	冷藏食品运输车辆能保障运输时食品中心温度保持在 10℃ 以下。	
	37	加热保温食品运输车辆能保障运输时食品中心温度保持在 60℃ 以上。	
散装食品经营要求	38	散装食品运输采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密闭包装。	
	39	实行专区经营，散装直接入口食品与生鲜畜禽、水产品，以及其他可能造成交叉污染的食品或物品保持安全距离。	
	40	销售人员配备工作服、帽、口罩、手套等。	
	41	配备具有纱网、玻璃窗等防尘、防蝇设施，或具备同样功能的密闭售卖柜。	
	42	配备专用取放工具及盛放容器等避免消费者直接接触散装食品的设备或工具。	
	43	接触散装食品的工具、容器等设备安全、卫生、无毒且可承受重复清洗和消毒。	
	44	接触直接入口与非直接入口散装食品的设备、工具、容器，明显区分。	
	45	销售酱卤肉制品、腌腊肉制品等散装熟食，有专用操作区域，配备食品保藏要求的具有加热或冷藏功能的设备，设置可开合的取物窗（门）。	
	46	申请销售散装熟食的，提交与挂钩生产单位的合作协议（合同），提交生产单位的《食品生产许可证》等证明材料复印件。	

保健食品等特殊食品经营	47	在经营场所划定专门的区域或设置专用柜台、货架摆放、销售。	
	48	显著位置设立提示牌，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，字号大小与设立的专柜或专区的空间大小相适应。	
连锁经营要求	49	提供经营过程中由总部统一保存的进货查验记录等材料目录。	
网络食品经营	50	具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备。	
	51	无实体门店的网络食品经营者，建立食品可追溯制度等保证食品安全的制度，提交与生产商或供应商签订的运输、贮存协议、销售合同复印件。	
	52	无实体门店的网络食品经营者，具有与经营的食品品种、数量相适应的固定的食品贮存场所。	
自动售货经营	53	提交自动售货设备的产品合格证明、具体放置地点信息。	
	54	放置自动售货设备的地点具备食品贮存的必要条件，在明显位置公示经营者名称、地址、联系方式。	
	55	自动售货设备满足保证食品安全的温、湿度等相关要求。	
	56	建立自动售货设备定期检查、维护，避免食品超过保质期的制度。	
核查情况	实际核查 项，合理缺项 项。符合 项，不符合 项。		
判定结论	主体业态括号内标注内容： <input type="checkbox"/> 全部通过 <input type="checkbox"/> 部分通过 <input type="checkbox"/> 不通过 经营项目： <input type="checkbox"/> 全部通过 <input type="checkbox"/> 部分通过 <input type="checkbox"/> 不通过 经营类别： <input type="checkbox"/> 全部通过 <input type="checkbox"/> 部分通过 <input type="checkbox"/> 不通过		
判定标准	1. 按照申请的主体业态括号内标注内容、经营项目、经营类别分别判定，核查项目要求有任意一项不符合，则判定为不通过。 2. 对不通过的主体业态括号内标注内容、经营项目、经营类别，由现场核查人员在附件 5 中分别列明核查表项目编号及原因。		

核查人员签字:

申请人签字:

日期：

日期：

附件 2

食品经营单位外设仓库现场核查表

受理申请机关:

申请人 名称:

仓库名称:

仓库地址:

编号	核查内容	核查意见
1	环境整洁，地面硬化，通风良好，保持干燥。	
2	避免日光直射。	
3	设食品专门区域，固定存放位置，明确标识。	
4	设置食品不得与有毒有害物品同库存放的提示。	
5	仓库、货架的设计满足食品安全、卫生要求。	
6	仓库、货架的设计满足食品先进先出操作原则。	
7	食品与非食品、生食与熟食有适当的分隔措施。	
8	食品冷藏、冷冻贮存做到原料、半成品、成品存放地点严格分开，避免交叉污染。	
9	食品冷藏、冷冻贮存设置原料、半成品、成品存放地点标识。	
10	贮存的食物与墙壁、地面保持 10cm 以上距离。	
11	满足常温、冷藏、冷冻、热藏等不同温湿度要求。	
12	冷藏库（柜）温度为-2℃～5℃，冷冻库（柜）温度低于-18℃。	
13	热柜的温度达到 60℃ 以上。	
14	冷藏、冷冻或热藏设备在显著位置显示温度，或配有非玻璃温度计，以及必要的湿度指示装置。	
备注	仓库面积： m^2 ， 仓库共用单位数：个。	
核查情况	实际核查 项，符合 项，不符合 项。	
判定结论	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	
判定标准	1. 核查项目全部符合要求判定为通过，有任意一项不符合，则判定为不通过。 2. 对不通过的内容，由现场核查人员在附件 5 中分别列明核查表项目编号及原因。	

核查人员签字:

申请人签字:

日期:

日期:

附件 3

餐饮服务经营许可现场核查表
(一般要求、热食类食品制售要求)

单位名称: _____

地 址: _____

经济性质: _____

核查日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

主体业态: ☐餐饮服务经营者 (☐中央厨房 ☐集体用餐配送单位)

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 (☐含裱花糕点 ☐不含裱花糕点)

☐自制饮品制售 ☐其他类食品制售

经营类别: ☐特大型餐馆 ☐大型餐馆 ☐中型餐馆

☐小型餐馆 ☐快餐店 ☐小吃店

☐饮品店

附件 3-1

餐饮服务经营许可现场核查表

项目	编号	核查内容	核查意见
制度建设	1	全部餐饮单位建立：从业人员健康管理制度、食品安全自检自查与报告制度、进货查验制度、食品召回及停止经营制度等。	
	2	餐饮服务经营企业同时建立：进货查验记录制度、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、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。	
人员管理	3	接触直接入口食品的从业人员取得健康证明。	
	4	餐饮服务经营企业配备食品安全管理人员。大型以上餐馆配备专职食品安全管理员。	
	5	食品安全管理人员经过培训和考核，取得国家或行业规定的食品安全相关资质的，通过 HACCP 认证的食品经营企业直接质量负责人，能够提供证明的，可免于考核。	
	6	经过培训和考核的食品安全管理人员，达到食品药品监督管理局的监督检查考核要求。	
	7	食品安全管理人员具备 2 年以上餐饮服务或单位食堂食品安全工作经历。	
经营场所	8	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营和贮存场所（含外设仓库）。	
	9	选址在易受到污染的区域外，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。确不能满足要求的，采取有效措施防范虫害、规避粉尘、有害气体等环境污染源。	
	10	具备给排水条件，用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	
	11	粗加工、切配、烹调、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐、食品库房、清洁工具存放等设置相应的场所，配备相应的设施设备。	
	12	根据需要设立更衣区（间）。	
	13	场所内无圈养、宰杀禽畜类动物的场所。	
	14	食品处理区墙壁和地面无毒、无异味、易于清洗、防滑、不积水、不易积垢。	
	15	食品处理区门、窗坚固、易清洗、不吸水，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。	
	16	食品处理区天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或者装修。	
	17	食品处理区按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应顺序合理布局。符合生进熟出的单一流向要求或建立相应的制度，防止食品在存放、操作中交叉污染。	
贮存场所	18	餐饮服务场所内设置厕所的，内部易于清洗，并配备足够的供水和清洁设备，出口附近设置洗手、消毒设施。食品处理区内不得设置厕所。	
	19	环境整洁，地面硬化，通风良好，保持干燥，避免日光直射。	
	20	设专门区域，固定存放位置，明确标识，不得与有毒有害物品同库存放。	
	21	仓库、货架的设计满足食品安全、卫生要求及先进先出操作原则。	
	22	贮存的食物与墙壁、地面保持 10cm 以上距离。	
	23	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）库房分开设置，或采取措施满足食品与非食品、生食与熟食适当分隔。	
	24	食品冷藏、冷冻贮存做到原料、半成品、成品严格分开存放，有明确的标识，避免交叉污染。	
	25	冷藏库（柜）温度为-2℃~5℃，冷冻库（柜）温度低于-18℃，热柜的温度达	

		到 60℃ 以上。冷藏、冷冻或热藏库有内部温、湿度显示装置。	
设施设备和工用具管理	26	设置与经营项目、品种、规模相适应的经营设备或设施。	
	27	设置与经营项目、品种、规模相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	
	28	食品处理区内的粗加工操作场所设置与加工品种和规模相适应的食品原料清洗设施或工具，清晰标识或实施色标管理，动物性食品、植物性食品、水产品原料分开清洗。	
	29	提供直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等产品合格证明材料。	
	30	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀、可承受反复清洗和消毒，易于清洁和保养。	
	31	食品处理区内设置相应的洗手、消毒用品，洗手消毒设施附近有规范的洗手消毒方法标识。	
	32	烹调、面点加工等场所安装排风装置，有适当措施或装置调控温度。	
	33	配备密闭式废弃物存放设施，防渗漏、易于清洁、标识清晰。	
	34	配备相应的餐饮具清洗、消毒、保洁设备设施。	
	35	清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触食品的工具、容器清洗水池分开。	
	36	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。	
	37	用于盛放原料、半成品、成品的容器实施色标管理，存放区域分开设置。	
	38	食品加工使用的工具、用具，实施色标管理。	
	39	冷藏、冷冻柜（库）数量满足原料、半成品和成品分开存放要求，有明显区分标识并设有温度显示装置。冷冻（藏）库设有指示内部温度的温度计。	
添加剂管理	40	对食品添加剂实施专项管理。	
	41	制定食品添加剂使用、公示制度。	
	42	张贴禁止采购、贮存和使用亚硝酸盐公告。	
其他	43	餐饮服务中提供自酿酒的，出具成品安全性检验合格报告。	
	44	自酿酒不得使用压力容器。	
连锁经营	45	提供总部的地址和联系方式。	
	46	提供经营过程中由总部统一保存的进货查验记录等材料目录。	
网络经营	47	同时通过实体门店和网络从事食品经营的，具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备，供许可机关审查。	
核查情况	实际核查 项，合理缺项 项。符合 项，不符合 项。		
判定结论	主体业态括号内标注内容： <input type="checkbox"/> 全部通过 <input type="checkbox"/> 部分通过 <input type="checkbox"/> 不通过 经营项目： <input type="checkbox"/> 全部通过 <input type="checkbox"/> 部分通过 <input type="checkbox"/> 不通过 经营类别： <input type="checkbox"/> 全部通过 <input type="checkbox"/> 部分通过 <input type="checkbox"/> 不通过		
判定标准	1. 按照申请的主体业态括号内标注内容、经营项目、经营类别分别判定，核查项目要求有任意一项不符合，则判定为不通过。 2. 对不通过的主体业态括号内标注内容、经营项目、经营类别，由现场核查人员在附件 5 中分别列明核查表项目编号及原因。		

核查人员签字：

申请人签字：

日期：

日期：

附件 3-2

专间及专用操作场所现场核查表

项目	编号	核查内容	核查意见
专间要求	1	专间内无明沟，地漏带水封，墙裙铺到顶。	
	2	食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。	
	3	专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	
	4	专间内设有独立的空调设施。	
	5	专间内设有独立工具清洗消毒设施。	
	6	专间内设有独立冷藏设施。	
	7	设有与专间面积相适应的空气消毒设施。以紫外线灯作为空气消毒设施的，紫外线灯（波长 200～275nm）按功率不小于 1.5W/m ³ 设置，紫外线灯安装反光罩，强度大于 70 μW/cm ² 。专间内紫外线灯分布均匀，悬挂于距离地面 2m 以内高度。	
	8	专间内的废弃物容器盖为非手动开启式。	
	9	专间入口处设置独立的洗手、消毒、更衣设施。	
专用场所	10	毗邻粗加工、切配、餐用具清洗消毒等场所的，设置物理隔挡。	
	11	场所内无明沟，地漏带水封。	
	12	设置工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	
	13	场所附近设置洗手、消毒设施。	
	14	自制饮品的用水，经过加装水净化设施处理。	
核查情况	实际核查 项，符合 项，不符合 项。		
判定结论	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过		
判定标准	1. 核查项目全部符合要求判定为通过, 有任意一项不符合，则判定为不通过。 2. 对不通过的内容，由现场核查人员在附件 5 中分别列明核查表项目编号及原因。		

核查人员签字：

申请人签字：

日期：

日期：

附件 3-3

中央厨房现场核查表

项目	编号	核查内容	核查意见
场所要求	1	配制冷食类、生食类食品以及待配送食品贮存、冷却的，分别设置加工专间。	
	2	食品冷却、包装设置加工专间或专用设施。	
	3	食品加工操作和贮存场所面积不小于 300m ² ，或能够满足食品加工操作和贮存场所面积与加工食品的品种和数量需要。	
	4	切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的 15%。	
	5	清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的 10%。	
	6	专间面积不小于 10m ² 。	
	7	场所地面采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。	
	8	墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。	
运输设备	9	配备符合安全标准的专用运输工具。	
	10	运输车厢的内仓抗腐蚀、平整、防潮、易清洁消毒。	
	11	配备与经营食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆。	
	12	散装食品运输采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密闭包装。	
	13	冷藏食品运输车辆能保障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能保障运输时食品中心温度保持在 60℃ 以上。	
检验设备	14	设置与加工制作食品品种相适应的检验室。	
	15	检验室配备微生物检验等实验室基本设备。	
	16	具有对法律法规和标准规定的食品的品种、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。	
	17	配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。	
其他	18	配备相应的食品中心温度测量设施。	
	19	配备专职餐饮服务食品安全管理人员。	
	20	直接接触成品的用水，经过加装水净化设施处理。	
核查情况	实际核查 项，符合 项，不符合 项。		
判定结论	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过		
判定标准	1. 核查项目全部符合要求判定为通过，有任意一项不符合，则判定为不通过。 2. 对不通过的内容，由现场核查人员在附件 5 中分别列明核查表项目编号及原因。		

核查人员签字：

申请人签字：

日期：

日期：

附件 3-4

集体用餐配送单位现场核查表

项目	编号	核查内容	核查意见
场所要求	1	食品处理区面积与最大供餐人数相适应。	
	2	具有餐用具清洗消毒保洁设施。	
	3	按照本细则第四十八条规定设立分装专间。	
	4	场所地面采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。	
运输设备	5	配备符合安全标准的专用运输工具。	
	6	运输车厢的内仓抗腐蚀、平整、防潮、易清洁消毒。	
	7	配备与经营食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆。	
	8	散装食品运输采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密闭包装。	
	9	冷藏食品运输车辆能保障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能保障运输时食品中心温度保持在 60℃ 以上。	
检验室	10	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室或委托有资质的检验机构检验。	
	11	检验室配备微生物等实验室基本设备。	
	12	具有对法律法规和标准规定的食品的品种、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。	
	13	配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。	
其他	14	配备专职餐饮服务食品安全管理人员。	
	15	配备相应的食品中心温度测量设备。	
	16	采用冷藏方式贮存的，配备冷却设备。	
核查情况	实际核查 项，符合 项，不符合 项。		
判定结论	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过		
判定标准	1. 核查项目全部符合要求判定为通过，有任意一项不符合，则判定为不通过。 2. 对不通过的内容，由现场核查人员在附件 5 中分别列明核查表项目编号及原因。		

核查人员签字：

申请人签字：

日期：

日期：

附件 4

单位食堂经营许可现场核查表

单位名称: _____

地 址: _____

经济性质: _____

核查日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

主体业态: ☐ 单位食堂

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 (☐ 含裱花糕点 ☐ 不含裱花糕点)

☐ 自制饮品制售 ☐ 其他类食品制售

经营类别: ☐ 学校食堂 ☐ 托幼机构食堂 ☐ 养老机构食堂

☐ 机关企事业单位食堂 ☐ 工地食堂 ☐ 其他食堂

单位食堂经营许可现场核查表

项目	编号	核查内容	核查意见
制度建设	1	建立从业人员健康管理制度、食品安全自检自查与报告制度、进货查验制度、食品召回及停止经营制度等。	
	2	大型单位食堂同时建立：进货查验记录制度、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、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。	
人员管理	3	接触直接入口食品的从业人员取得健康证明。	
	4	配备食品安全管理人员。大型以上学校食堂配备专职食品安全管理员。	
	5	食品安全管理人员经过培训和考核，取得国家或行业规定的食品安全相关资质的，通过 HACCP 认证的食品经营企业直接质量负责人，能够提供证明的，可免于考核。	
	6	经过培训和考核的食品安全管理人员，达到食品药品监督管理部门的监督抽查考核要求。	
	7	食品安全管理人员具备 2 年以上餐饮服务或单位食堂食品安全工作经历。	
经营场所	8	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营和贮存场所（含外设仓库）。	
	9	选址在易受到污染的区域外，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。确不能满足要求的，采取有效措施防范虫害、规避粉尘、有害气体等环境污染源。	
	10	具备给排水条件，用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	
	11	粗加工、切配、烹调、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐、食品库房、清洁工具存放等设置相应的场所，配备相应的设施设备。	
	12	根据需要设立更衣区（间）。	
	13	场所内无圈养、宰杀禽畜类动物的场所。	
	14	食品处理区墙壁和地面无毒、无异味、易于清洗、防滑、不积水、不易积垢。	
	15	食品处理区门、窗坚固、易清洗、不吸水，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。	
	16	食品处理区天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或者装修。	
	17	学校食堂场所布局应当科学合理，原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口，应分开设置；就餐场所设置满足学生使用的洗手设施。	
	18	餐饮服务场所内设置厕所的，内部易于清洗，并配备足够的供水和清洁设备，出口附近设置洗手、消毒设施。食品处理区内不得设置厕所。	
贮存场所	19	备餐间设置符合第四十九条规定的专用操作场所。	
	20	环境整洁，地面硬化，通风良好，保持干燥，避免日光直射。	
	21	设专门区域，固定存放位置，明确标识，不得与有毒有害物品同库存放。	
	22	仓库、货架的设计满足食品安全、卫生要求及先进先出操作原则。	
	23	贮存食品与墙壁、地面保持 10cm 以上距离。	
	24	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）库房分开设置。或采取措施满足食品与非食品、生食与熟食适当分隔。	
	25	食品冷藏、冷冻贮存做到原料、半成品、成品严格分开存放，有明确标识，避免交叉污染。	
	26	冷藏库（柜）温度为-2℃～5℃，冷冻库（柜）温度低于-18℃，热柜的温	

		度达到 60℃ 以上。冷藏、冷冻或热藏库有正确的内部温、湿度显示装置。	
设施设备 和工用具 管理	27	设置与经营项目、品种、规模相适应的经营设备或设施。	
	28	设置与经营项目、品种、规模相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	
	29	食品处理区内的粗加工操作场所设置与加工品种和规模相适应的食品原料清洗设施或工具，清晰标识或实施色标管理，保障动物性食品、植物性食品、水产品原料能分开清洗。	
	30	提供直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等产品合格证明材料。	
	31	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀、可承受反复清洗和消毒，易于清洁和保养。	
	32	食品处理区内设置相应的洗手、消毒用品，洗手消毒设施附近有规范的洗手消毒方法标识。	
	33	烹调、面点加工等场所安装排风装置，有适当措施或装置调控温度。	
	34	配备密闭式废弃物存放设施，防渗漏、易于清洁、标识清晰。	
	35	配备相应的餐饮具清洗、消毒、保洁设备设施。	
	36	清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触食品的工具、容器清洗水池分开。	
	37	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。	
	38	用于盛放原料、半成品、成品的容器实施色标管理，存放区域分开设置。	
	39	食品加工使用的工具、用具，实施色标管理。	
	40	冷藏、冷冻柜（库）数量满足原料、半成品和成品分开存放要求，有明显区分标识并设有温度显示装置。冷冻（藏）库设有指示内部温度的温度计。	
	41	配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。	
	42	学校食堂配备相应的食品中心温度测量设备。	
添加剂管理	43	对食品添加剂实施专项管理。	
	44	制定食品添加剂使用、公示制度。	
	45	张贴禁止采购、贮存和使用亚硝酸盐公告。	
其他	46	学校食堂提供条件，公开食品贮存和食品加工的关键环节，畅通学生、家长、社会的监督渠道。	
连锁经营	47	提供总部的地址和联系方式。	
	48	提供经营过程中由总部统一保存的进货查验记录等材料目录。	
核查情况	实际核查 项，合理缺项 项。符合 项，不符合 项。		
判定结论	经营项目： <input type="checkbox"/> 全部通过 <input type="checkbox"/> 部分通过 <input type="checkbox"/> 不通过		
判定标准	1. 按照申请的主体业态、经营项目分别判定，核查项目有任意一项不符合，则判定为不通过。 2. 对不通过的内容，由现场核查人员在附件 5 中分别列明核查表项目编号及原因。		

核查人员签字：

申请人签字：

日期：

日期：

附件 5

食品经营许可证现场核查记录

()第 号

申 请 人:

申请主体业态:

申请经营项目:

申请经营类别:

核 查 地 点:

核 查 时 间:

许可机关名称: 核查人员姓名:

核查记录

1. 不通过的主体业态具体内容、经营项目、经营类别:

主体业态:

经营项目:

经营类别:

2. 不通过原因（具体填写不符合的核查表项目编号及原因，可附页）

核查结论: 主体业态括号内标注内容: ☐全部通过 ☐部分通过 ☐不通过

经营项目: ☐全部通过 ☐部分通过 ☐不通过

经营类别: ☐全部通过 ☐部分通过 ☐不通过

申请人签名:

核查人签名:

年 月 日

年 月 日

备注：本记录一式三份，一份交许可机关，一份交申请人，一份留存备查。

附件 6

填 表 说 明

1. 现场核查表适用于申请人申请各类主体业态的食品经营许可现场核查。
2. 现场核查人员应根据申请人申请事项，在本表中填写主体业态、经营项目及经营类别等内容。依据申报的主要经营项目，确定一种主体业态。
3. 依据申请人确定的主体业态，对应填写以下表格：食品销售经营为附件 1，餐饮服务经营为附件 3-1，单位食堂为附件 4。申请人在经营场所外设置仓库的，还应当填写附件 2。
4. 如实际申请项目同时涉及其他主体业态，除填写已经确定的主体业态现场核查表外，还应当按照实际申请的经营项目对应填写其他相关附件。
5. 按要求设置专间和专用操作场所的，在满足相关要求的基础上，应当同时填写附件 3-2。
6. 中央厨房和集体用餐配送单位根据实际申请的经营项目，在满足附件 3-1 要求基础上，还应分别填写附件 3-3 和附件 3-4。
7. 对申请人未申请的经营项目、经营类别等涉及的相应核查内容，作为合理缺项不进行核查。
8. 现场核查人员应对照核查内容，逐项全面核查并如实填写“核查意见”。“核查意见”按照“符合”划“√”、“不符合”划“×”、合理缺项划“○”予以标注。除合理缺项外，全部符合方为通过。
9. 根据实际核查情况，按照申请的主体业态括号内标注内容、经营项目、经营类别分别给出“全部通过”、“部分通过”或者“不通过”的核查判定结论。经现场核查未通过的申请项目，核查人员应当向申请人书面说明理由。
10. 现场核查结束后，核查表由核查人员与申请人分别签字确认。