

第二类 食品经营许可现场核查表

(适用于餐馆, 单位食堂)

经营者名称: _____

地 址: _____

核查日期: _____

主体类别: 餐馆 (大型; 中型; 小型); 学校食堂; 托幼机构食堂;

职工食堂; 养老机构食堂; 工地食堂; 其他单位食堂

经营项目: 热食类食品制售; 冷食类食品制售 (含烧卤熟肉); 生食类食品制售;

自制饮品制售 (含自酿酒); 糕点类食品制售 (含裱花类糕点)

核查内容	核查和评价方法	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用(合理缺项)
1. 选址	选择有给排水条件的地区，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。	1	***			
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、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣、清洁工具存放场所等。除清洁工具存放场所外，其它场所均设在室内。	2	***			
	进行冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作和学校食堂(含托幼机构)集中分餐，分别设置相应操作专间。生食水产品还需设置相应前处理专用操作场所。配送沙拉、凉菜等半成品，现场仅拆封、调味，可在烹调加工场所或备餐、就餐场所进行。	3	***			
	糕点类食品、自制饮品制作和除学校食堂外的单位食堂以及集中加工、当场分餐食用的经营者的分餐，分别设置相应的专用操作场所。简单调配自制饮料的，可在备餐场所等洁净区专用工作台操作。	4	**			
	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。	5	**			
	餐馆食品处理区面积与就餐场所面积之比 $\geq 1:3.0$ ，粗加工操作场所面积 \geq 食品处理区面积 15%，全部用半成品烹饪的可适当减少。 单位食堂食品处理区面积不小于 30 m ² ，就餐人数人均面积不小于 0.2 m ² 。	6	**			
	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	7	***			
3. 食品处理区地面、墙壁、门窗、天花板与给排水	地面用无毒、无异味、不透水、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有给排水系统。	8	***			
	墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有 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。	9	**			
	门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，与外界相通的门能够自动关闭。	10	**			
	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。	11	*			

核查内容	核查和评价方法	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用(合理缺项)
	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)。	12	*			
4. 清洗、清洁、保洁设施	粗加工操作场所根据加工品种和规模相应分设动物性食品、植物性食品和水产类食品原料的清洗水池。采用半成品烹饪的可相应减少水池的数量。 小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池, 应设固定的有给排水设施的操作台。	13	***			
	配备能正常运转的餐具和工用具的清洗、消毒、保洁设备设施, 其大小和数量能满足需要。 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。采用人工清洗热力消毒的, 可设置 2 个专用水池。 学校食堂和大型餐馆的餐饮具应采取热力消毒(因材质等原因无法采用的除外)。 小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池, 应设固定的有给排水设施的操作台。	14	***			
	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。	15	*			
	食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池分开专用, 并以明显标识标明其用途。	16	**			
	除清洁工用具专用水池外, 其它水池容量不得小于 0.12 立方米。	17	**			
	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。	18	**			
	5. 设备、工具和容器	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。	19	**		
	单位食堂以及集中加工、当场分餐食用的经营者用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工用具, 有明显的区分标识, 存放区域分开设置。	20	***			
	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	21	*			
6. 食品贮存场所与设施	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。	22	**			
	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。	23	***			
	食品库房以及其它食品处理场所有足够数量的食品存放架(柜), 确保食品分类、上架(进柜)存放。	24	**			

核查内容	核查和评价方法	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用(合理缺项)
	常温库房有良好的通风、防潮设施。	25	*			
	冷冻(藏)库设有可正确指示库内温度的温度计。	26	*			
	有专用的食品添加剂存放设施。	27	*			
7. 通风排烟与采光照明显施	烹调场所配置机械排风和调温装置。	28	**			
	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。	29	*			
8. 卫生防护设施	食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	30	*			
	与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。	31	**			
	与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于1cm的金属隔栅或网罩。	32	**			
	库房的门装有防鼠设施(如设不低于60cm的防鼠板或木质门下方以金属包覆)。可以自动闭合的密闭非木质门,不需安装防鼠板。	33	**			
9. 更衣、洗手设施与厕所	员工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和更衣、洗手设施。中、小型餐馆以及500人以下的单位食堂可不作此要求。	34	*			
	食品处理区内设置足够数量的员工专用洗手消毒设施,有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施,附近有洗手消毒方法标识。	35	**			
	食品处理区内不得设置厕所。	36	***			
	厕所采用水冲式,设有效排气装置,外门能自动关闭,在出口附近设置洗手、消毒、干手设施。	37	*			
10. 专间	专间内无明沟,地漏带水封。专间墙裙铺设到顶。	38	**			

核查内容	核查和评价方法	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用(合理缺项)
	专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。生食水产品前处理专用操作场所与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。	39	**			
	专间内设有独立空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，必须在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。	40	***			
	专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。	41	***			
11. 专用操作场所	与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。成品存放区域与加工制作区域相对独立。	42	***			
	地面无明沟，地漏带水封。	43	**			
	场所内设工用具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	44	**			
	入口处设置洗手、消毒设施。	45	**			
12. 食品用水	食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。	46	***			
	接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。	47	***			
13. 其它	单位食堂、大型餐馆配备留样专用容器和冷藏设施。	48	**			
核查结果： 核查项目总数_____项，不符合项目总数_____项，其中关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。						

核查内容	核查和评价方法	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用(合理缺项)
核查意见						
<p>_____局(所)核查人员_____、_____根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定,对该单位的食品经营场所进行了现场核查, 核查意见如下:</p> <p><input type="checkbox"/> 通过 现场核查符合要求。</p> <p><input type="checkbox"/> 限期整改 对照核查内容和评价标准限期进行整改完善。</p> <p><input type="checkbox"/> 不予通过 退回整改后再行申请。</p> <p>核查人员签字: _____ 年 月 日</p> <p>食品经营单位负责人签字: _____ 年 月 日</p>						

- 注: 1. 本表共 48 项, 其中关键项 15 项, 重点项 22 项, 一般项 11 项。***表示关键项, **为重点项, *为一般项;
2. 项目中的内容如部分不符合, 应作为不符合;
3. 关键项允许不符合数为 0 项, 重点项和一般项不符合总数 ≤ 10 项, 其中重点项不符合数 ≤ 4 项。