**食品经营许可现场核查表**

**（适用于食品销售项目）**

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期： 年 月 日**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查**  **事项** | **编号** | **核查内容和评价标准** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不**  **符合** | **合理**  **缺项** |
| 1、  销售、  贮存  场所  要求 | 1 | 不得设在易受到污染的区域，贮存、销售散装直接入口食品，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上 | 重点项 |  |  |  |
| 2 | 食品销售、贮存场所环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、采光、照明 | 重点项 |  |  |  |
| 3 | 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，下水道出口闭合严密 | 重点项 |  |  |  |
| 4 | 与生活区分（隔）开 | 重点项 |  |  |  |
| 5 | 有贮存场所的，贮存的食品设专门区域存放，不与有毒有害物品同库存放，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 | 重点项 |  |  |  |
| 6 | 贮存有温度要求的食品，贮存场所内有降温或调节温度设施 | 重点项 |  |  |  |
| 2、  设备  设施  要求 | 7 | 有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施 | 重点项 |  |  |  |
| 8 | 配有食品陈列或摆放设备 | 重点项 |  |  |  |
| 9 | 销售有温度要求食品的，配备冷藏、冷冻等设施设备，并带有温度指示装置 | 重点项 |  |  |  |
| 10 | 销售散装食品的，配备有盖子、非手动开启的存放废弃物的容器 | 重点项 |  |  |  |
| 11 | 销售裸装散装食品、对预包装食品包装进行完全拆除并重新分装后销售的，应当配备盛放食品容器等工用具的清洗销售设备设施，配有洗手、消毒设备或者设施 | 重点项 |  |  |  |
| **核查**  **事项** | **编号** | **核查内容和评价标准** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不**  **符合** | **合理**  **缺项** |
| 2、  设备  设施  要求 | 12 | 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 | 重点项 |  |  |  |
| 13 | 销售直接入口的散装食品配有防尘防蝇等设施 | 重点项 |  |  |  |
| 14 | 销售直接入口食品配备无毒、清洁的容器、售货工具 | 重点项 |  |  |  |
| 15 | 直接接触食品的工具、容器和包装材料等具有符合食品安全标准的产品合格证明 | 重点项 |  |  |  |
| 16 | 销售散装熟食的，配备具有保证熟食应有温度的功能的设备设施；销售直接入口散装熟食的，熟食柜等摆放熟食的专用设备设施具有避免消费者直接触及食品的功能 | 重点项 |  |  |  |
| 3、  布局  和  经营  流程  要求 | 17 | 食品销售区域和非食品销售区域分开设置 | 重点项 |  |  |  |
| 18 | 生食区域和熟食区域分开 | 重点项 |  |  |  |
| 19 | 待加工食品区域与直接入口食品区域分开 | 重点项 |  |  |  |
| 20 | 生鲜畜禽、水产品销售区域与其他食品经营区域分开，与散装直接入口食品销售区域有一定距离的分离 | 重点项 |  |  |  |
| 21 | 散装食品销售有明显的区域或分隔措施 | 重点项 |  |  |  |
| 22 | 直接入口的散装熟食有专门售卖区域并与食品经营场所其他区域相分隔 | 重点项 |  |  |  |
| 4、  制度  要求 | 23 | 制定与实际经营状况相符合的保证食品安全的规章制度并形成书面材料 | 重点项 |  |  | 不得  缺项 |
| **核查**  **事项** | **编号** | **核查内容和评价标准** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不**  **符合** | **合理**  **缺项** |
| 5、  人员 | 24 | 食品经营单位应当配备专职或兼职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员 | 重点项 |  |  | 不得  缺项 |
| 6、  散装  熟食  销售  （从  事切割、  分装  等  简单  处理  的） | 25 | 加工操作场所按照食品处理、加工制作、成品供应的流程合理布局，防止食品在存放、加工和传递中产生交叉污染 | 重点项 |  |  |  |
| 26 | 有专门用于盛放散装熟食的容器和使用的工具、用具 | 重点项 |  |  |  |
| 27 | 清洁工具（如扫帚、拖把、抹布、刷子等）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。清洁工具的清洗水池应与餐用具清洗消毒水池、食品原料清洗水池明显区分 | 重点项 |  |  |  |
| 28 | 食品处理区有充足的照明，光泽和亮度应满足加工需要，不应改变食品的感官颜色 | 重点项 |  |  |  |
| 29 | 安装在裸露食品正上方的照明设施使用安全型照明设施或安装防护罩 | 重点项 |  |  |  |
| 30 | 更衣场所与食品处理区处于同一建筑物内，更衣设施的数量应满足需要 | 重点项 |  |  |  |

**【说明】**以上应核查的内容均重点项，必须全部符合，方为现场核查合格。

| 核查  记录 | 项符合；  项不符合，不符合项编号为：  项合理缺项，合理缺项编号为： |
| --- | --- |
| 核查  结论 | □ 符合规定 　□ 不符合规定 |
| **核查人员签字：**    **年 月 日** | |
| **当事人签字：**  **年 月 日** | |