附件1-9

食品经营许可现场核查表

（适用于自制饮品制售）

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查****内容** | **核查和评价方法** | **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，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 | 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切配、冲调、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及工具清洗消毒设施，必要时设专用冷藏设施，各场所均设在室内 | 2 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应有明显的区分，分开定位存放 | 3 | \*\* | 　 | 　 |  |
| 有初加工过程的，分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池，水池数量和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 | 4 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备净水处理设备或者煮沸设施设备，用水符合国家生活饮用水卫生标准 | 5 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 设专用于拖把等清洁工具（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。 | 6 | \* | 　 | 　 |  |
| 外卖取餐区应与加工制作区分离，并标识明显 | 7 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 3.工用具清洗消毒场所 | 配备能正常运转的工具清洗、消毒设备设施并专用，大小和数量能满足需要 | 8 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 首选物理清洗消毒方式（因材质无法采用的除外），根据需要设置工具清洗水池数量 | 9 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 　 |
| 采用化学消毒的，设有3个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途 | 10 | \*\* | 　 | 　 |  |
| 工具的保洁设施应标记明显，利于防尘、清洁 | 11 | \* | 　 | 　 |  |
| **核查****内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 4地面、墙面与天花板 | 地面的铺设材料应当无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平坦防滑，易于清洗 | 12 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 地面无明沟，地漏带水封 | 13 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 墙壁采用的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易清洁 | 14 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，易于维护、清洁 | 15 | \* | 　 | 　 |  |
| 与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不小于16目的防虫筛网 | 16 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 天花板的涂覆或装修材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁，能避免灰尘散落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖 | 17 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 5.洗手消毒 | 入口处设置洗手、消毒设施。水龙头应采用非手动开启式 | 18 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 6.采光照明 | 加工区有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应满足加工需要，不应改变食品的感官颜色 | 19 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 7.废弃物暂存 | 加工区设废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品加工制作容器有明显的区分 | 20 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和蚊虫滋生，并易于清洁 | 21 | \*\* | 　 | 　 |  |
| **核查****内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 8.食品贮存场所和贮存设施 | 食品库房不得存放非食品物质（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）， 食品分离或分隔存放，防止交叉污染，并满足温湿度需求 | 22 | \*\* |  |  |  |
| 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，以利于空气流通及物品搬运，避免虫害藏匿 | 23 | \* |  |  |  |
| 使用食品添加剂的应设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放 | 24 | \*\* |  |  |  |
| 除冷藏、冷冻库外的库房设置通风、防潮及防止有害生物入侵的装置。设置挡鼠板（金属材质或非金属材质包铁皮），高度应不低于60cm | 25 | \* |  |  |  |
| 9.制度 | 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，主要制度内容至少包括从业人员健康管理制度、食品安全自查制度等 | 26 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 食品经营企业应当建立从业人员培训制度、食品进货查验记录制度、食品贮存管理制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等 | 27 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 10.人员 | 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 | 28 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |

说明：本表共28项，其中重点19项，一般项9项。\*\*表示重点项，\*为一般项。判定原则：重点项必须全部符合，一般项符合数≥所勾选一般项的70%

|  |  |
| --- | --- |
| 核查记录 | 重点项： 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：  |
| 一般项： 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** |