附件1-10

**食品经营许可现场核查表**

**（适用于利用自动售货设备从事食品经营活动要求）**

**单位名称：（盖章或按手印）**

 (**与营业执照或者其他主体资格证明文件标注的名称一致**)

**地 址：**

**（食品经营者实施食品经营行为的实际地点）**

**核查日期： 年 月 日**

| **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.制度和人员 | 设置食品安全管理机构，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 | 1 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 有自动售货设备使用和维护操作规范、日常管理记录、食品安全管理制度等，包括：设备内部环境清洗、消毒、保洁、温度监测，原料仓储、投放、过期清理、废弃物管理、人员管理、培训等内容，并保证制度落实到位 | 2 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 2.选址和场所 | 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，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。周围不应有可导致虫害大量滋生的场所。销售散装食品、制作销售即食食品的自动售货设备应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上 | 3 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 设备放置在无淋雨、阳光直射的场所，或有挡雨、遮阳等防护设施 | 4 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 设置原料贮存场所的，应保持环境整洁，有良好的通风、采光、照明；食品和食品原料应设专门区域存放，生食和熟食分隔，不与有毒有害物品同库存放，与墙壁、地面保持适当距离 | 5 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 设置设备直接接触食品的部件集中清洗和消毒专用场所的，应与其他场所明显区分，建筑材料应坚固耐用，易于清洁和维护，场所内设置与需清洗部件数量相适应的洗消设施 | 6 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 3.自动售货设备 | 自动售货设备应与提交的设备产品合格证明所述一致。 | 7 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 自动售货设备中原料贮存、加工、废弃物储存、售卖等区域应有效分离，避免交叉污染。 | 8 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 自动售货设备的密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入 | 9 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 应具备所销售食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有温度控制和监测设施。 | 10 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 应配备洗消装置，接触食品的零部件能够自动进行清洗消毒 | 11 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 自动售货设备直接接触食品及原料的材质应符合食品安全国家标准 | 12 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 熟制加热食品或者通过自动售货设备热制的食品，应确保食品的中心温度达到70℃以上。 | 13 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 4.食品原材料和包材 | 从事食品制售项目，对食品原材料进行集中初加工的，应设置与加工品种对应的食品原料清洗水池 | 14 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。接触直接入口食品（包括自制饮品）的水应符合直接饮用水标准，经过水净化设施处理或使用直接饮用水 | 15 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 接触食品的包装材料符合食品安全标准和卫生要求，不使用不可降解一次性塑料餐饮具 | 16 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 5.其他 | 配送食品的运输车辆，应保证食品所需的贮存温度 | 17 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 设备放置场所安装摄像设施或自动制售设备自带摄像功能，满足远程监控、调查取证需要，拍摄数据至少保留15天 | 18 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |

【说明】本表共18项，全部为重点项，\*\*表示重点项。判定原则：重点项必须全部符合

**食品经营许可（利用自动售货设备从事食品经营活动）现场核查意见**

**单位名称：(与营业执照或者其他主体资格证明文件标注的名称一致)**

**现场情况核查结果如下：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **核查类别** | **不符合项数** | **是否合格** |
| **制度和人员** |  |  |
| **选址和场所** |  |  |
| **自动售货设备** |  |  |
| **食品原材料和包材** |  |  |
| **其他** |  |  |

**现场核查结论：**

**该单位现场设备、设施符合以下主体业态和经营项目的基本食品安全要求：**

1. **主体业态及经营形式：**

**□ 食品销售经营者**

**（□商场超市 □便利店 □食杂店 □食品贸易商)**

**□ 餐饮服务经营者**

**2.经营项目：**

**□ 散装食品销售: □ 含散装熟食**

**□ 散装食品和预包装食品销售: □ 含散装熟食**

**□ 热食类食品制售（简单制售）**

**□ 冷食类食品制售（简单制售）**

**□ 自制饮品制售（简单制售）**

**核查人(两名)签名： 、 日期：**

**申请人(负责人)阅后确认签名或盖章： 日期：**