福建省食品经营许可现场核查表

（适用特大型、大型、中型餐馆）

**单位名称**：

**地 址**：

**核查日期**：

**主体类别**：□特大型餐馆；□大型餐馆；□中型餐馆；

**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 | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，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、主食制作以及餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内。 | 2 | \*\*\* |  |  |  |
| 粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、特大型餐馆餐用具保洁为独立隔间的场所。 | 3 | \* |  |  | 大型、中型不适用，合理缺项 |
| 制作冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应分别设置相应操作专间。现场制作糕点类食品、自制饮品和水果拼盘，设置相应的专用操作场所。配送沙拉半成品，现场仅拆封、调味，可在烹调加工场所或备餐、就餐场所进行。简单调配自制饮料的，可在备餐场所等专用工作台操作。 | 4 | \*\*\* |  |  | 根据经营者的申请项目进行审核，未申请项目合理缺项 |
| 建筑结构应易于维修、易于保持清洁，能避免有害动物的侵入和栖息。 | 5 | \*\* |  |  |  |
| 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，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。 | 6 | \*\* |  |  |  |
| 食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。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，宜分开设置。 | 7 | \*\* |  |  |  |
| 用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。 | 8 | \*\*\* |  |  |  |
| 食品处理区面积与就餐场所面积之比与食品经营类别、项目和规模相适应，符合分类要求。 | 9 | \*\* |  |  |  |
| 切配烹饪场所面积≥食品处理区面积50%（全部用半成品烹饪的可适当减少）。 | 10 | \*\* |  |  |  |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25m以上）。 | 11 | \* |  |  |  |
| 3.食品处理区地面与排水 | 地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设平整铺设，并有排水系统。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑。 | 12 | \*\* |  |  |  |
| 地面、排水沟有排水坡度，排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的设计。 | 13 | \* |  |  |  |
| 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | 14 | \*\* |  |  |  |
| 4.食品处理区墙壁、门窗 | 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料；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。 | 15 | \*\* |  |  |  |
| 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。室内窗台下斜45度或采用无窗台结构。 | 16 | \*\* |  |  |  |
| 粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。 | 17 | \* |  |  |  |
| 以自助餐形式供餐的餐饮服务提供者，就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设有防蝇防尘设施。 | 18 | \*\* |  |  |  |
| 5.食品处理区天花板 | 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。 | 19 | \*\* |  |  |  |
| 清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成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。 | 20 | \* |  |  |  |
| 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。 | 21 | \* |  |  |  |
| 6.洗手消毒设施 | 食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。 | 22 | \*\* |  |  |  |
| 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。 | 23 | \* |  |  |  |
| 洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。 | 24 | \* |  |  |  |
| 洗手设施的排水具有防止逆流、有害动物侵入及臭味产生的装置。 | 25 | \* |  |  |  |
| 水龙头采用脚踏式、肘动式或感应式等非手触动式开关。 | 26 | \* |  |  |  |
| 就餐场所设有足够数量的供就餐者使用的专用洗手设施。 | 27 | \* |  |  |  |
| 7.餐用具清洗消毒保洁设施 | 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，大小和数量应能满足需要。 | 28 | \*\*\* |  |  |  |
| 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。各类水池以明显标识标明其用途。 | 29 | \*\*\* |  |  |  |
| 餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。 | 30 | \*\*\* |  |  |  |
| 餐用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。 | 31 | \* |  |  |  |
| 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。 | 32 | \*\* |  |  |  |
| 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。 | 33 | \* |  |  |  |
| 洗涤剂、消毒剂存放在专用的设施内。使用的洗涤剂、消毒剂符合GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》、GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》和《手洗餐具洗涤剂GB9985-200》等有关食品安全标准和要求。 | 34 | \* |  |  |  |
| 8.食品原料、清洁工具清洗水池 | 粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，水池数量或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。 | 35 | \*\* |  |  |  |
| 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。 | 36 | \*\* |  |  |  |
| 9.设备、工具和容器 | 接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作。 | 37 | \*\* |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒、便于检查。 | 38 | \* |  |  |  |
| 所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。 | 39 | \* |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。 | 40 | \* |  |  |  |
| 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。 | 41 | \*\* |  |  |  |
| 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开摆放和使用并有明显的区分标识；原料加工中切配动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，应分开摆放和使用并有明显的区分标识。 | 42 | \*\* |  |  |  |
| 10.通风排烟设施 | 烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。 | 43 | \*\* |  |  |  |
| 排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | 44 | \*\* |  |  |  |
| 食品处理区应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊的空气。 | 45 | \*\* |  |  |  |
| 产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置，宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。 | 46 | \* |  |  |  |
| 11.采光照明设施 | 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。冷冻（藏）库房使用防爆灯。 | 47 | \*\* |  |  |  |
| 12.废弃物暂存设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。 | 48 | \* |  |  |  |
| 废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。 | 49 | \* |  |  |  |
| 在加工经营场所外适当地点宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施，宜安装油水隔离池、油水分离器等设施。 | 50 | \* |  |  |  |
| 13.库房和食品贮存场所 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。 | 51 | \*\* |  |  |  |
| 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。 | 52 | \*\*\* |  |  |  |
| 除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠设施。 | 53 | \* |  |  |  |
| 冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。 | 54 | \* |  |  |  |
| 食品库房应根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库。 | 55 | \*\* |  |  |  |
| 库房构造应以无毒、坚固的材料建成，且易于维持整洁，并应有防止动物侵入的装置。 | 56 | \* |  |  |  |
| 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置应能使贮存的食品和物品距离墙壁、地面均在10cm以上，以利空气流通及物品搬运。 | 57 | \* |  |  |  |
| 14.更衣室 | 更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明。 | 58 | \* |  |  |  |
| 在门口处宜设有符合本表第6点规定的洗手设施。 | 59 | \* |  |  |  |
| 15.厕所 | 厕所不设在食品处理区。 | 60 | \*\*\* |  |  |  |
| 厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。 | 61 | \* |  |  |  |
| 厕所排污管道应与食品处理区的排水管道分设，且应有有效的防臭气水封。 | 62 | \*\* |  |  |  |
| 16.加工用水 | 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。 | 63 | \*\*\* |  |  |  |
| 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。 | 64 | \*\*\* |  |  |  |
| 17.杀虫剂、杀鼠剂管理 | 杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放，应有固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管。 | 65 | \*\*\* |  |  |  |
| 18.冷食类专间 | 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | 66 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 | 67 | \*\*\* |  |  |  |
| 应当在专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。 | 68 | \*\*\* |  |  |  |
| 19.生食类专间 | 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | 69 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 | 70 | \*\*\* |  |  |  |
| 应当在专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。 | 71 | \*\*\* |  |  |  |
| 20.裱花类糕点专间 | 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | 72 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 | 73 | \*\*\* |  |  |  |
| 应当在专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。 | 74 | \*\*\* |  |  |  |
| 21.糕点类专用场所 | 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。场所内无明沟，地漏带水封。 | 75 | \*\*\* |  |  |  |
| 设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 | 76 | \*\*\* |  |  |  |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 | 77 | \*\*\* |  |  |  |
| 22.自制饮品类专用场所 | 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。场所内无明沟，地漏带水封。 | 78 | \*\*\* |  |  |  |
| 设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 | 79 | \*\*\* |  |  |  |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 | 80 | \*\*\* |  |  |  |
| 23.自酿酒（不含使用压力容器制作饮品、不含自酿白酒） | 提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。自酿酒不得使用压力容器。 | 81 | \*\*\* |  |  |  |
| 24.食品添加剂使用 | 食品添加剂配备专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存并配置计量工具。 | 82 | \*\*\* |  |  |  |
| 25.食品留样 | 具备一次性聚餐达100人以上条件的，配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。 | 83 | \*\*\* |  |  |  |
| **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。 | | | | | | |

注：1．本表共83项，其中关键项30项，重点项25项，一般项28项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项；

1. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合；
2. 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

|  |
| --- |
| **核查意见**  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：  □符合　 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。  □不符合 不符合现场核查要求，经营单位应对照核查内容和评价标准进行整改，整改完成后再行申请。  核查人员签字： 、 年 月 日  食品经营单位负责人签字： 年 月 日 |