

青海省市场监督管理局

下载文字版 (<http://scjgj.qinghai.gov.cn/>)

下载图片版 (<http://scjgj.qinghai.gov.cn/>)

索引号: QHFS24-2025-0001

发文字号: 青市监食经〔2025〕34号

发布机构: 青海省市场监督管理局

公文时效: 有效

成文日期: 2025-07-01

发布日期: 2025-07-02

QHFS24-2025-0001

青市监食经〔2025〕34号
青海省市场监督管理局关于印发
《青海省食品经营许可审查细则》的通知

各市、州市场监管局:

《青海省食品经营许可审查细则》已经省市场监管局2025年第7次局务会议审议通过，现印发给你们，请认真贯彻实施。

青海省市场监督管理局

2025年7月1日

青海省食品经营许可审查细则

第一章 总则

第一条 为规范食品经营许可审查工作，根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》等相关规定，结合本省实际，制定本审查细则。

第二条 本细则适用于本省行政区域内食品经营许可审查工作，包括书面审查和现场核查等。

第三条 省市场监督管理局负责指导全省食品经营许可审查工作。

第四条 县级以上市场监督管理部门统一管理和组织实施本辖区内食品经营许可审查工作，按照食品经营主体业态、食品经营项目，结合食品安全风险高低，对食品经营许可申请进行分类审查。

第二章 许可审查通用要求

第五条 食品经营者应依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，并确保食品安全的相关规范要求。从事餐饮服务类经营项目的食品经营者还应建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。

食品经营企业还应制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制

制度等。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以及从事食品经营管理的还应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。有中央厨房、配送中心、门店等的连锁企业总部还应建立相应的食品安全管理制度。

第六条 食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂等应配备专职食品安全管理总监。

第七条 食品经营者应具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

第八条 食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。

第九条 食品经营者应根据经营规模和项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

第十条 食品经营者采购和使用食品相关产品，应建立查验食品相关产品合格证明的制度，食品相关产品应符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应建立查验供货商许可证的制度。直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

第十一条 无实体门店的互联网食品经营者应具有与经营的食物类别、数量相适应的固定食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所，其贮存场所地址应与实际经营场所地址相一致；不得申请散装熟食销售和所有食品制售类经营项目。

贮存场所、人员及保证食品安全的各项制度和规范等均应符合本章通用要求。

第十二条 中央厨房、集体用餐配送单位应具备自行或者委托食品检验的条件。自行检验的，应设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。不具备自行检验能力的，应提交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。

检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

第十三条 用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准（GB 5749）。接触直接入口食品的水应符合包装饮用水标准（GB 19298）。

第十四条 学校、托幼机构食堂应标注学校自营食堂、学校承包食堂（含承包企业名称）、托幼机构自营食堂、托幼机构承包食堂（含承包企业名称）。

第三章 餐饮服务的许可审查要求

第一节 通用要求

第十五条 餐饮服务场所应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。除清洁工用具存放场所外，其他场所均应设在室内。

餐饮服务场所内不得饲养、宰杀禽畜类动物。

第十六条 食品加工关键部位和重要环节需通过明厨亮灶方式（明档、电子显示器等）进行展示。

鼓励餐饮服务提供者将加工场所视频信号接入智慧监管平台，通过“互联网+明厨亮灶”方式接受社会监督。

第十七条 食品处理区应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局，防止食品在贮存、加工过程中产生交叉污染。

食品处理区面积应与加工食品的品种和数量相适应。

第十八条 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

第十九条 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。食品处理区内需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

第二十条 食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁，需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施，如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板高度不低于60cm等，门的缝隙应小于6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，防止有害生物侵入。

第二十一条 天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。

第二十二条 食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要，不应改变食品感官色泽。食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。

第二十三条 食品处理区应设置足够数量的洗手设施；洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施（非手动式），显著位置标示简明易懂的洗手方法等。

第二十四条 食品处理区内的操作场所应根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应分别设置清洗水池。

应分别设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。

第二十五条 制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。

使用直接接触食品的设备、工具、容器、包装材料及一次性餐饮具应符合食品安全要求。

第二十六条 人工清洗餐饮具的，推荐使用物理消毒方式进行消毒，根据需要设置清洗餐饮具水池的数量；采用化学消毒的，应配备计量工具，至少设有3个专用水池。各类水池应明显标识其用途。

特大型餐饮、大型餐饮、学校食堂和集体用餐配送单位，应设置独立的餐饮具保洁间；不得设置在餐饮具清洗消毒间内。

其他类型餐饮单位可设立密闭的餐饮具保洁柜，保洁柜应远离餐饮具清洗消毒区域，且标记明显，利于防尘、清洁。

保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。清洁工用具等存放设施应与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。

提倡使用热力消毒等物理消毒方式。

第二十七条 食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识并在指定区域放置。

第二十八条 原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开放置并有明显的区分标识。

第二十九条 使用食品添加剂的，应设专柜（位）贮存，并标注“食品添加剂”字样，与食品、食品相关产品等分开存放。

第三十条 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识。贮存的物品应隔墙离地，避免有害生物藏匿。不得贮存有毒有害物品。

冷冻、冷藏柜（库）、留样柜等应设有可正确显示内部温度的测温装置。

第三十一条 食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应设置机械排风及油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置。

第三十二条 更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，应位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应满足需要。

第三十三条 卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近应设置符合条件的洗手设施。

第三十四条 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者应配备清洁的留样专用容器和专用冷藏设施，以及留样管理人员。

第二节 专间及专用操作区的许可审查要求

第三十五条 从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），应分别设置相应的专间。

第三十六条 从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，应设置专间或专用操作区。

第三十七条 专间要求：

(一) 专间内无明沟，地漏带水封。应设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。

专间的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，能及时关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。

(二) 专间应设有独立的空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施、温度监测装置和与专间面积相适应的空气消毒设施。废弃物容器盖子应为非手动开启式。

(三) 大型以上餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、学校食堂应在专间入口处设置具有洗手、消毒、干手、更衣设施的通过式预进间。其他餐饮服务提供者应在专间入口处设置洗手、消毒、干手、更衣设施。专间内（含预进间或入口处）的水龙头开关应为非手动式。直接接触成品的用水，应经过水净化设施处理。

(四) 应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

第三十八条 专用操作区要求：

(一) 与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

(二) 专用操作区内无明沟，地漏带水封。

(三) 应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

(四) 入口处应设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。

第三十九条 对由食品生产者、中央厨房等配送半成品或成品的门店，如制售仅需简单处理加工的（如再加热、拆封、摆盘、调制调味等），可以参照本章要求，适当减少相应流程的许可审查条件。

第三节 冷食类、生食类食品制售许可审查要求

第四十条 申请现场制售冷食类、生食类食品的应按《餐饮服务食品安全操作规范》设立相应的制作专间。备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料可在专间也可在专用操作场所（区域）内进行。

专间应符合第三十七条的要求，专用操作场所应符合第三十八条的要求。

第四节 糕点类食品制售许可审查要求

第四十一条 申请现场制作糕点类食品应设置专用操作场所，专用操作场所应符合第三十八条的要求。制作裱花类糕点还应设立单独的裱花专间，裱花专间应符合第三十七条的要求。

第五节 自制饮品制售许可审查要求

第四十二条 申请自制饮品制作应设专用操作场所，专用操作场所应符合第三十八条的要求。设施设备应选用易拆卸、易清洗、易消毒的产品。

第四十三条 餐饮服务中提供自酿酒（自泡酒、发酵酒）的经营者在申请许可前应先行取得具有资质的食品安全第三方检测机构出具的对成品安全性的检验合格报告；应具有合理的工艺流程和必要的设备布局；应建立加工经营各环节的食品安全管理制度。自酿酒只限于在本门店销售。

发酵酒许可标准参照相关酒类生产许可标准。

第四十四条 餐饮服务经营者经营鲜奶吧应设置加工和灌装的专用操作场所，符合第三十八条的要求，并安装空气消毒设施；

配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

第六节 中央厨房的许可审查要求

第四十五条 场所设置、布局、分隔和面积要求：

（一）食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应，食品处理区的面积不得小于 300m^2 。切配烹饪场所面积 \geq 食品处理区面积15%。清洗消毒区面积 \geq 食品处理区面积10%。各专间面积 $\geq 10\text{m}^2$ ，并满足生产加工需要。

（二）地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

（三）如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

(四) 应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。专间设置应符合本章第二节的要求。

第四十六条 设施设备要求：

(一) 制作场所入口处应设置更衣场所、洗手消毒、风淋或风幕装置。

(二) 应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。

(三) 应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。

(四) 食品检验和留样设施设备及人员要求：

1. 配备与检验项目相适应的检验设施、设备和经专业培训的检验人员；
2. 配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员；

(五) 配备标签或标识制作、加贴等设施设备，并提供已加贴标签或标识的包装样本；

第四十七条 运输设备要求：

(一) 应配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

(二) 运输车辆、容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。

(三) 应根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。

第七节 集体用餐配送单位的许可审查要求

第四十八条 场所设置和面积要求：

(一) 集体用餐配送单位食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应，面积不低于 500 m^2 的，单班最大生产份数之比为1:4；面积不低于 1000 m^2 的，单班最大生产份数之比为1:6；面积不低于 1500 m^2 的，单班最大生产份数之比为1:7。面积大于 2000 m^2 的，单班最大生产份数之比可适当减少。烹饪场所面积 \geq 食品处理区面积的15%，分餐间面积 \geq 食品处理区的10%，清洗消毒区面积 \geq 食品处理区10%。各专间面积 $\geq 10\text{ m}^2$ ，并满足生产加工需要。

(二) 集体用餐配送单位需要分餐的应设置分餐间。分餐间的设置应符合本章第二节专间的要求。

(三) 地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

(四) 如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

(五) 应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。

第四十九条 设施设备要求

(一) 制作场所入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。

- (二) 应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。
- (三) 应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。
- (四) 采用冷藏方式贮存的，应配备符合规定时间内降至冷藏温度要求的设施设备。
- (五) 应配备在食品包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。

第五十条 运输设备要求

- (一) 应配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。
- (二) 运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。
- (三) 应配备冷藏或保温等设施，保证运输时冷藏温度保持在0℃—8℃，保温温度保持在60℃以上。

第八节 集中用餐单位食堂的许可审查要求

第五十一条 集中用餐单位食堂需要集中备餐的，应设专用的备餐间或专用操作区，符合本章第二节的相应条款要求。

第五十二条 集中用餐单位开办食堂的，应以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人取得食品经营许可。

第五十三条 职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得申请冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目（生食瓜果、腌菜等除外）。

第五十四条 校外托管机构需要集中备餐的，应设专用的备餐间或专用操作区，符合本章第二节的相应条款要求。不得申请生食类食品制售项目，不得申请冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

第九节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

第五十五条 集中用餐单位引入社会经营单位承包或委托经营（以下简称承包经营）食堂的，除符合通用要求外，还应建立承包经营管理制度。承包经营管理制度包括但不限于以下内容：

承包经营企业的食品经营许可情况、与承包经营企业签订的食品安全责任协议、承包经营企业准入、考核评价和退出制度（机制）、承包经营企业的食品安全义务和责任，定期对承包经营企业食品安全进行检查、评估和考核的规定，发现食品安全违法行为及时制止并立即报告，发生食品安全事件后能够保障供餐的应急管理措施等要求。

第五十六条 学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营的，以及承包经营企业发生变化的，应按照《食品经营许可和备案管理办法》第二十九条规定申请变更食品经营许可，监管部门对经营条件发生变化，可能影响食品安全的，应进行现场核查。

除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂发生《食品经营许可和备案管理办法》第三十条列举的情形以及变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化的，应在变化后十个工作日内向原发证的食品经营许可审批部门报告。监管部门应在收到食品经营者的报告后三十个工作日内对其实施监督检查，重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

第五十七条 集中用餐单位食堂为承包经营的，集中用餐单位应以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体申请取得食品经营许可证，还应建立承包经营管理制度。

承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地申请食品经营许可，取得餐饮服务类、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等与承包内容相匹配的经营项目。

承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。

跨省和省内跨市（州）承包经营集中用餐单位食堂的，应向集中用餐单位食堂所在地和营业执照标注的住所或主要经营场所所在地省、市（州）级市场监督管理部门报告，并对提交材料的真实性负责。

第五十八条 承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员。

第五十九条 被列入严重违法失信名单的企业不得承包集中用餐单位食堂。

第十节 其他

第六十条 申请热食类制售经营项目的，应符合第二章和本章第一节的要求。

第六十一条 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节相应条款的要求。

第六十二条 中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、承包经营企业申请许可的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节至第六节的相应规定。

第六十三条 简单制售食品安全风险较低食品的（生食类食品制售项目，冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目的除外），需取得相应食品经营项目许可，但可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。

第四章 食品销售的许可审查要求

第一节 通用要求

第六十四条 食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。

食品销售场所和食品贮存场所应与生活区分隔。

第六十五条 销售场所的食品经营区域与非食品经营区域分开，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开。

第六十六条 食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离，应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。食物与非食物、生食与熟食应有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。

第六十七条 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食物，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。冷藏冷冻设施设备应设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。

第六十八条 食物销售过程需要运输食物的，应具有与销售的食品品种、数量相适应的，符合食品安全国家标准的专用运输工具。

- (一) 运输工具应具备防雨、防尘设施。
- (二) 运输工具和装卸食物的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。
- (三) 食物运输工具不得运输有毒有害物质，防止食物污染。
- (四) 食物在运输过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。
- (五) 同一运输工具运输不同食物时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。

第六十九条 食品销售经营者应在主体业态后标注批发、零售、批零兼营以及提供贮存或配送服务等经营方式。

第二节 散装食品销售的许可审查要求

第七十条 散装食品销售场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施，直接入口散装食品应与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。

散装食品贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。

第七十一条 直接入口散装食品的销售、贮存区域应设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施，使用有效覆盖或隔离容器盛放食品。散装食品售货工具应放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内。

第七十二条 以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，应采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应设置便于消费者查看、取用食品的工用具。

第七十三条 散装食品的盛放容器、外包装上应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。对由食品经营者重新分装的食品，不得更改原有的生产日期和延长保质期。分装食品的包装材料或容器应无毒、无害、无异味，应符合国家相关法律法规规章及行政规范性文件、标准的要求。

第七十四条 申请散装熟食销售的，除符合第二章通用要求和本章第一节通用要求外，还应有销售专间、专区或专柜，应配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施。

第七十五条 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区，符合第三章第二节的相应条款要求。

第五章 其他类食品经营的许可审查要求

第一节 连锁企业总部、餐饮服务管理企业的许可审查要求

第七十六条 食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部、餐饮服务管理企业应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第七十七条 食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部根据其经营模式，应相应具备以下条件：

（一）配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，建立保证食品安全的规章制度。配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。

（二）具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。

(三) 建立食品安全追溯体系。建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。

(四) 具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查、内控等制度。

(五) 具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。

(六) 具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求。

第七十八条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第七十九条 餐饮服务管理企业根据其经营模式，应相应具备以下条件：

(一) 具备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员、食品安全管理能力，建立保证食品安全的规章制度。

(二) 配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。食品安全总监应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。

(三) 设立分公司的，应具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度。确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。

(四) 设立子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。

第八十条 承包集中用餐单位食堂的，还应符合第三章第六节相应条款的要求。

第八十一条 餐饮服务管理企业，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第二节 利用食品自动设备从事食品经营的许可审查要求

第八十二条 利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料的贮存和清洗、变质或超过保质期食品的处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度。

第八十三条 食品自动设备应设置在固定地点，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。并在设备上展示便于消费者直接查看的食品经营者的联系方式、食品经营许可证复印件（电子证书）或备案信息。固定地点应符合本实施细则第九条规定。应提供食品自动设备放置地点清单。

第八十四条 利用食品自动设备从事食品经营的，应提交自动设备的产品合格证明。自动设备中的食品应存放于专用包装或容器中，直接接触食品及原料的容器或包装材料应符合食品安全国家标准和卫生要求。食品自动设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。

第八十五条 食品自动设备应具备经营食品所需温度的贮存条件，具有温度控制和监测设施。

第八十六条 食品自动设备具备食品制售功能的，与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。

第八十七条 利用食品自动设备从事食品经营的，不得申请生食类食品制售项目，不得申请冷食类食品制售中冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

第八十八条 利用食品自动设备从事食品销售的，应建立查验食品供货者的食品生产经营许可证、食品出厂检验合格证或者其他合格证明的制度。

利用食品自动设备从事食品制售的，应建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。

第八十九条 利用食品自动设备从事食品经营的，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第三节 简单制售许可审查要求

第九十条 申请简单制售（加热、冲调、组合、摆盘、洗切等）的，应设立简单制售加工处理过程所需的相应操作间或场所，使用面积应与经营品种规模相适应。设置专用场所的，应与其他场所相对独立。

第九十一条 仅申请简单制售的，应设置与加工经营食品品种相适应的食品处理区、食品容器及工用具的清洗消毒设施。食品处理区内可设售卖区。

第九十二条 仅申请简单制售的，根据加工制作流程，可不设置初加工场所，可简化或不设置原料清洗水池、切配场所和烹饪场所。

第九十三条 应设置非手动带盖的废弃物存放容器，废弃物容器以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗，废弃物容器与食品容器有明显区分的标识。

第六章 附则

第九十四条 本细则所指的特大型餐饮营业场所面积应不低于1000m²，大型餐饮营业场所面积应介于500m² ~ 1000m²之间。

第九十五条 餐饮服务各场所定义：

(一) 食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房（包括鲜活水产品储存区）、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域；

(二) 非食品处理区：指办公室、卫生间、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域；

(三) 就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的卫生间、门厅、大堂休息厅、菜肴展示台(区域)、歌舞台等辅助就餐的场所。

第九十六条 食品生产加工小作坊、食品摊贩等的审查不适用本细则。

第九十七条 本细则由省市场监督管理局负责解释，自2025年8月3日起施行，有效期至2030年8月2日。

附件1

食品经营许可现场核查表 (餐饮服务)

经营者名称:

核查日期:

经营场所:

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
人员要求	配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的专职或者兼职的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。	1	***		
	从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得健康证明（体检合格）方可上岗工作，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。	2	***		
制度	按照GB31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求制定完善的食品安全管理制度。食品经营者应建立食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度、定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度；食品经营企业还应建立食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。	3	***		
选址	选择地面干燥、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。	4	***		

场所布局 和设施设 备	设置与制售的食品数量、品种相适应的粗加工、切配、烹饪、主食制作、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。除清洁工具存放场所外，其他场所应设在室内。	5	***		
	禁止在餐饮服务场所内设立饲养、宰杀禽畜类动物的区域。	6	***		
	各加工操作场所按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。	7	**		
	有相应的冷藏（冻）、消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	8	**		
	制售冷荤和冷加工糕点等冷食类食品、生食类食品应分别设置相应的专间，并设有可开闭式食品传递窗口。	9	***		
	从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，应设置专间或专用操作区。	10	***		
	用于原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具和容器，有明显的区分标识，分开设置存放区域。	11	**		
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	12	*		
加工用水	食品加工用水水质应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》的规定。	13	***		
	制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应通过符合要求的净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	14	***		
初加工 （粗加 工、切 配）场所	有初加工过程的，其面积与经营规模相适应，分别设置荤、素、水产品初加工场所，区域相对独立。	15	**		
	分别设置与加工品种和规模相适应的食品原料清洗水池（可分为动物性食品、植物性食品、水产品等），各类水池以明显标识标明其用途。	16	**		
	切配用操作台、刀具、砧板等应按照动物性食品、植物性食品、水产品等分开设置，并以明显标识标明其用途。	17	**		
烹饪 蒸煮场所	烹饪、蒸煮面积与经营规模相适应，烹饪、蒸煮区域应相对独立。	18	**		
	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应设置机械排风及油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置。	19	**		

餐用具清洗消毒场所	具备餐用具清洗消毒场所，面积与其经营规模相适应，使用一次性餐具且单纯经营自制饮品项目的，可不设餐用具专用清洗消毒场所。	20	**		
	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用，大小和数量能满足需要。	21	**		
	采用化学消毒的，设有3个专用水池，配备相应的计量器具。采用热力等物理消毒方式的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。	22	***		
	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池应为专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开，并明显标识。	23	***		
	消毒设施不能满足所有餐用具同时消毒时，设有专供存放消毒后餐用具的保洁设施，并明显标识。	24	**		
食品处理区地面与排水	食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒。	25	**		
	地面和排水沟有排水坡度，不易积水，排水方向应从高清洁区流向低清洁区，排水沟结构有利于排污、清洁。	26	**		
	排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。	27	***		
食品处理区墙壁、门窗	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。食品处理区内需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。	28	**		
	食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。	29	***		
食品处理区天花板	天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。	30	**		
	食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，水蒸气较多场所的天花板有适当坡度。	31	*		
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。	33	**		
	洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施，显著位置标示简明易懂的洗手方法等。	34	*		

采光照明设施	食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要，不应改变食品感官色泽。食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	35	*		
废弃物暂存设施	食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器，废弃物容器以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗，废弃物容器与食品容器有明显区分的标识。	36	***		
仓库和食品贮存场所	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）仓库分开或分区域设置。	37	***		
	仓库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10cm以上。	38	**		
	冷藏、冷冻库（柜）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。	39	***		
	除冷库外的仓库有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	40	*		
	冷冻（藏）库（柜）设可正确指示库（柜）内温度的温度计。	41	*		
更衣区	更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，应位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应满足需要。	42	*		
卫生间	卫生间不设在食品处理区；出入口不与食品处理区直接连通。	43	***		
	卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。	44	*		
	卫生间采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能及时关闭。	45	*		
	在出口附近设置洗手、干手、消毒设施。	46	*		
专间	专间入口处应当设置供专间人员使用的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。	47	***		
	专间除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗；门应坚固、不吸水、易清洗，能及时关闭关闭；运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准；门、窗闭合严密、无变形、无破损；专间的墙裙应铺设到墙顶。	48	**		
	应设置独立的空调设施和与面积相适应的空气消毒设施，并配备环境温度计。	49	***		
	专间的清洗消毒设施、冷藏设施、食品容器、工用具、设备和清洁工具等均需专用。	50	**		
	不得设置明沟排水，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。	51	***		
	废弃物容器为非手动带盖式，废弃物容器与食品容器有明显区分的标识，存放位置不影响食品加工。	52	**		
	至少设置1个水池。	53	**		

专用操作场所	与其他场所相对独立，专区专用；冷藏设施、消毒设施、食品容器、工用具、设备和清洁工具应专用。	54	***		
	入口处设置人员洗手消毒设施；水龙头应采用非手动式。	55	***		
	废弃物容器为非手动带盖式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。	56	**		
食品留样	配备能满足需要的专用留样冰箱，配置称量工具。	57	***		
	配备密封的留样容器，数量能满足经营品种的需要。	58	***		
	留样容器无毒无害，易清洗，材质应符合食品安全国家标准。	59	***		
食品添加剂	使用食品添加剂的应设置食品添加剂存放专柜，配备称量工具。	60	**		
核查人员意见	经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。 核查结论： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	<p>综合判定结论：（此处为排除法选择，对不允许经营的项目予以划除，如生食类食品制售）</p> <p>1.食品销售：散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食）、预包装食品和散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食）</p> <p>2.餐饮服务：热食类食品制售、冷食类食品制售（含冷加工糕点制售、不含冷加工糕点制售，含冷荤类食品制售、不含冷荤类食品制售）、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售</p> <p>3.食品经营管理：食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理</p> <p>核查人签名：_____、_____ 申请人签名：_____</p> <p>日期：__年__月__日 日期：__年__月__日</p>				

说明：1.核查事项符合要求在“核查结果”栏内画“√”，不符合要求画“×”，根据现场实际可合理缺项，画“○”。

2.本表共60项，其中关键项26项，重点项23项，一般项11项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤10，则判定为现场核查符合要求，否则结论为不合格。

附件2

食品经营许可证现场核查表

(中央厨房、集体用餐配送单位)

经营者名称:

核查日期:

经营场所:

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
人员要求	配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的专职或者兼职的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。	1	***		
	从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得健康证明（体检合格）方可上岗工作，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。	2	***		
管理制度	按照GB31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求制定完善的食品安全管理制度(包含食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度、定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度、食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度、原料供货商管理评价制度以及退出机制等)。	3	***		
选址	选择地面干燥、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。	4	***		

场所布局 和设施 设备	设置与制售的食品品种、数量相适应的粗加工、切配、烹饪、主食制作、食品冷却、餐用具清洗消毒等加工操作场所以及食品库房、更衣室、检验室（委托检验除外）、内包（分装）间、外包间、清洁工具和洗涤剂消毒剂有害物品存放场所等。各场所均设在室内，不同清洁程度作业区应独立分离或分隔。	5	***		
	禁止在餐饮服务场所内设立饲养、宰杀禽畜类动物的区域。	6	***		
	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品制作、食品分装及待配送食品贮存的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	7	***		
	食品处理区面积与经营食品品种、数量相适应。	8	***		
	生制半成品包装、热制半成品包装、即食食品包装或分装分开设置，即食食品冷却和包装或分装应设置在专间内，热制半成品冷却和包装、生制半成品包装可设置在专用操作区内，宜分别设置外包装箱消毒和其他餐用具清洗消毒间。（半成品要求针对中央厨房）	9	***		
	有相应的冷藏（冻）、消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	10	**		
	用于原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分，存放区域分开设置。	11	***		
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	12	*		
加工用水	食品加工用水水质应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》的规定。	13	***		
	接触直接入口食品的水，应通过符合要求的净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	14	***		
初加工 （粗加工、切配）场所	动物性食品、植物性食品、水产品3类场所应分开设置，并有明显标识。	15	**		
	应配备与加工食品品种相符合的原料清洗水池和操作台，水池数量或容量和操作台数量应与加工食品的品种和数量相适应，动物性、植物性、水产品的原料清洗池以及操作台应分开设置，并保持适当距离。	16	**		
	切配荤食类、蔬菜类、水产类的刀具、砧板等用具应分开设置，并以明显标识标明其用途，应配置刀具砧板专用消毒设备。	17	**		
烹饪 蒸煮场所	烹饪面积与经营规模相适应，烹饪、蒸煮区域应相对独立。	18	**		
	食品处理区产生油烟的设备、工序上方，应设置机械排风及油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方，应设置机械排风排汽装置。相关设施便于清洗和更换。	19	**		

餐用具清洗消毒场所	分别设置独立的餐用具和配送箱清洗消毒场所。	20	***		
	配备能正常运转且满足需要的清洗、消毒、保洁设备设施并专用，大小和数量能满足需要。消毒设施不能满足所有餐用具同时消毒时，设有专供存放消毒后餐用具的保洁设施，并明显标识用途。	21	**		
	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池应为专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开，明显标识。	22	***		
	盛装直接入口食品的容器应采用热力消毒，因材料原因采用化学消毒的，设有3个专用水池，并明显标识用途，配备相应的计量器具；即食食品分装容器的消毒和保洁设施应专用。	23	***		
食品处理区地面与排水	食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。	24	**		
	地面和排水沟有排水坡度，不易积水，排水方向应从高清洁区流向低清洁区，排水沟结构有利于排污、清洁。	25	***		
	排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。	26	**		
食品处理区墙壁、门窗	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。食品处理区内需经常冲洗的场所(包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所)，应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙；墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。	27	**		
	食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。	28	***		
食品处理区天花板	天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。	29	**		
	食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，水蒸气较多场所的天花板有适当坡度。	30	*		
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。	32	**		
	洗手设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，并有洗手消毒方法标识。	33	*		

采光照明设施	食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要，不应改变食品感官色泽。食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	34	*		
废弃物暂存设施	食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器，废弃物容器以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗，废弃物容器与食品容器有明显区分的标识。	35	***		
仓库和食品贮存场所	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）仓库分开或分区设置。	36	***		
	仓库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10cm以上，设置足够数量的食品级收纳箱，并配有标识标签。	37	**		
	冷藏、冷冻库（柜）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。	38	***		
	除冷库外的仓库有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	39	*		
	冷冻（藏）库（柜）设可正确指示库（柜）内温度的温度计。	40	*		
更衣室	更衣室与加工经营场所处于同一建筑物内，设在工作人员进入操作场所入口处，应分别设置一次更衣室和二次更衣室。	41	**		
	面积应与经营项目和经营规模相适应，配备更衣（鞋）、洗手、干手、消毒设施。	42	**		
卫生间	卫生间不设在食品处理区，出入口不与食品处理区直接连通，且厕所门不能正对食品处理区。	43	***		
	卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。	44	*		
	卫生间采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能及时关闭；在出口附近设置洗手、干手、消毒设施。	45	*		
食品添加剂	使用食品添加剂的应设置食品添加剂存放专柜，配备称量工具。	46	**		

专间 (冷却、包装、分餐、消毒餐饮具二次分拣)	专间面积能满足加工需要。	47	***		
	入口处应设置通过式预进间, 设置阻隔式鞋柜; 有员工洗手 (龙头为非手动式, 配备热水装置)、干手、消毒、更衣和通过式风淋设施; 有空气、工作服、工作鞋消毒设施。	48	**		
	应设置独立的空调设施和与面积相适应的空气消毒设施, 并配备环境温湿度计。	49	***		
	食品烹饪后需冷冻 (藏) 方式保存的食品, 应配备相应数量的冷却设备。	50	**		
	门应能及时关闭, 仅供包装员进出; 食品传递使用可开闭的窗口; 除传递窗口和人员通道外, 不设置其他门窗。	51	***		
	应配备专用的工用具和清洁用具的消毒设施。	52	***		
	不得设置明沟排水, 地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。	53	***		
	废弃物容器为非手动带盖式, 有明显标识, 存放位置不影响食品加工。	54	**		
专用操作场所	与其他场所相对独立, 专区专用, 应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具, 必要时, 应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	55	***		
	入口处设置人员洗手消毒设施; 水龙头应采用非手动式。	56	***		
	排水不得设置明沟, 地漏带水封; 废弃物容器盖子应为非手动开启式。	57	**		
运输配送	配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆及设备, 内部结构平整, 易清洗、消毒; 车辆应配备控温设备, 确保配送过程中食品的中心温度保持在安全范围内。	58	***		
	配送和装配食品的容器、工具和设备应当安全无害, 内部材质和结构便于清洗和消毒。	59	**		
食品检验	自行检验的, 应配备与检验项目相适应的检验人员。	60	***		
	自行检验的, 应设置与加工制作的食品品种相适应的检验室, 配备与检验能力相适应的仪器设备, 没有条件设置检验室的, 可以委托有资质的第三方检验机构进行检验。	61	***		
食品留样	配备能满足需要的专用留样冰箱, 配置称量工具。	62	**		
	密封的留样容器, 数量能满足经营品种的需要。	63	**		
	留样容器无毒无害, 易清洗消毒, 材质应符合食品安全国家标准。	64	**		

核查 人员 意见	经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。 核查结论： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	综合判定结论：（此处为排除法选择，对不允许经营的项目予以划除，如生食类食品制售） 1.食品销售：散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食）、预包装食品和散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食） 2.餐饮服务：热食类食品制售、冷食类食品制售（含冷加工糕点制售、不含冷加工糕点制售，含冷荤类食品制售、不含冷荤类食品制售）、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售 3.食品经营管理：食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理 核查人签名：_____、_____ 申请人签名：_____ 日期：__年__月__日 日期：__年__月__日

说明：1.核查事项符合要求在“核查结果”栏内画“√”，不符合要求画“×”，根据现场实际可合理缺项，画“○”。

2.本表共64项，其中关键31项，重点项24项，一般项9项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项。判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤8，则判定为现场核查符合要求，否则结论为不合格。

附件3

食品经营许可现场核查表 (集中用餐单位食堂)

经营者名称：

核查日期：

经营场所：

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
人员要求	配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的专职或者兼职的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。	1	***		
	从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得健康证明（体检合格）方可上岗工作。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。	2	***		

制度	按照GB31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的要求制定完善的食品安全管理制度（包含食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度、定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度、食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度、原料供货商管理评价制度以及退出机制等）。	3	***		
选址	选择地面干燥、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。	4	***		
场所设置和布局	设置与制售的食品品种、数量相适应的粗加工、切配、烹饪、主食制作以及餐用具清洗消毒等加工操作场所；以及食品库房、更衣室、清洁工具和洗涤剂消毒剂有害物品存放场所等。各场所均设在室内。	5	***		
场所设置和布局	禁止在餐饮服务场所内设立饲养、宰杀禽畜类动物的区域。	6	***		
	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	7	**		
	有相应的冷藏（冻）、消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	8	**		
	制售冷荤和冷加工糕点等冷食类食品、生食类食品应分别设立单独的操作专间，其传递窗应靠近就餐场所。	9	***		
	食品处理区使用面积大于或者等于30m ² 的单位食堂集中备餐，应设立专间。	10	***		
	食品处理区面积小于30m ² 的单位食堂集中备餐，应设立专间或专用操作区域。	11	***		
	自制饮品制售，果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品，对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，现场制作热加工糕点类食品的，设置相应的专用操作场所。	12	***		
	用于原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具和容器，有明显的区分，存放区域分开设置。	13	**		
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	14	*		
加工用水	食品加工用水水质应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》的规定。	15	***		
	制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应通过符合要求的净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	16	***		

粗(初)加工场所	有初加工过程的,其面积与经营规模相适应,荤、素、水产品等初加工区域相对独立。	17	**		
	应配备与加工食品品种相符合的原料清洗水池和操作台,水池数量或容量和操作台数量应与加工食品的品种和数量相适应,动物性、植物性、水产品的原料清洗池以及操作台应分开设置,并保持适当距离。	18	**		
	切配荤食类、蔬菜类、水产类的刀具、砧板等用具应分开设置,并以明显标识标明其用途,应配置刀具砧板专用消毒设备。	19	**		
烹饪蒸煮场所	烹饪面积与经营规模相适应,烹饪、蒸煮区域应相对独立。	20	**		
	食品处理区产生油烟的设备、工序上方,应设置机械排风及油烟过滤装置。产生大量蒸汽的设备、工序上方,应设置机械排风排汽装置。相关设施便于清洗和更换。	21	**		
	以柴草、煤为燃料的农村学校食堂应设置隔墙灶。	22	**		
餐用具清洗消毒场所	设置独立的餐用具清洗消毒场所,面积与其经营规模相适应。	23	***		
	配备能正常运转且满足需要的清洗、消毒、保洁设备设施并专用,大小和数量能满足需要。消毒设施不能满足所有餐用具同时消毒时,设有专供存放消毒后餐用具的保洁设施,并明显标识用途。	24	**		
	应配备物理消毒设施,因材料原因采用化学消毒的,设有3个专用水池,并明显标识用途,配备相应的计量器具。	25	***		
	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池专用,与食品原料、清洁用具清洗水池分开。	26	***		
食品处理区地面与排水	食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀,地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢,结构有利于排污、清洗、消毒的需要。	27	**		
	地面和排水沟有排水坡度,不易积水,排水方向应从高清洁区流向低清洁区,排水沟结构有利于排污、清洁。	28	**		
	排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成,篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。	29	***		
食品处理区墙壁、门窗	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。食品处理区内需经常冲洗的场所(包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所),应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。	30	**		
	食品处理区的门、窗应闭合严密,采用不透水、坚固、不变形的材料制成,结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门,表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施,防鼠板高度不低于60cm,门的缝隙应小于6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框,底部离地距离小于2cm,相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外,应加装不小于16目的防虫筛网。	31	***		

食品处理区 天花板	天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。	32	**		
	食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，水蒸气较多场所的天花板有适当坡度。	33	*		
洗手消毒 设施	食品处理区人员入口设置洗手设施。	35	**		
	洗手设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，并有洗手消毒方法标识。	36	*		
采光照明 设施	食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要，不应改变食品感官色泽。食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	37	*		
废弃物 暂存设施	食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器，废弃物容器以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗，废弃物容器与食品容器有明显区分的标识。	38	***		
仓库和 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）仓库分开或分区域设置。	39	***		
	仓库内应设置足够数量的存放架、收纳箱等，并配有标识标签，其结构及位置能够做到隔墙离地10cm。	40	**		
	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。	41	***		
	除冷库外的仓库有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	42	*		
	冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。	43	*		
食品 留样	配备能满足需要的专用留样冰箱，配置称量工具。	44	***		
	配备密封的留样容器，数量能满足经营品种的需要。	45	***		
	留样容器无毒无害，易清洗，材质应符合食品安全国家标准。	46	***		
专用操作 场所	与其他场所相对独立，专区专用；冷藏设施、消毒设施、食品容器、工用具、设备和清洁工具应专用。	47	***		
	入口处设置人员洗手消毒设施；水龙头应采用非手动式。	48	***		
	废弃物容器应为非手动带盖式；排水不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出	49	**		

专间	专间入口处应当设置供专间人员使用的洗手、消毒、干手、更衣设施；水龙头应采用非手动式。	50	***		
	专间除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗；门应坚固、不吸水、易清洗，能及时关闭；运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准；门、窗闭合严密、无变形、无破损；专间的墙裙应铺设到墙顶。	51	***		
	应设置独立的空调设施和与面积相适应的空气消毒设施，并配备环境温度计。	52	***		
	专间的清洗消毒设施、冷藏设施、食品容器、工用具、设备和清洁工具等均需专用。	53	**		
	不得设置明沟排水，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。	54	***		
	废弃物容器盖子为非手动开启式，有明显标识，存放位置不影响食品加工。	55	***		
	至少设置1个水池。	56	**		
更衣室	更衣室位于食品处理区入口处，入口处设置洗手、干手、消毒等设施。	57	*		
卫生间	卫生间不设在食品处理区。出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。	58	***		
	卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。	59	*		
	卫生间采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能及时关闭，在出口附近设置洗手、消毒、烘干设施。	60	*		
食品添加剂	使用食品添加剂的应设置食品添加剂存放专柜，配备称量工具。	61	**		
核查 人员 意见	经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。 核查结论： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	综合判定结论：（此处为排除法选择，对不允许经营的项目予以划除，如生食类食品制售） 1.食品销售：散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食）、预包装食品和散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食） 2.餐饮服务：热食类食品制售、冷食类食品制售（含冷加工糕点制售、不含冷加工糕点制售，含冷荤类食品制售、不含冷荤类食品制售）、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售 3.食品经营管理：食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理 核查人签名：_____、_____ 申请人签名：_____ 日期：__年__月__日 日期：__年__月__日				

说明：1.核查事项符合要求在“核查结果”栏内画“√”，不符合要求画“×”，合理缺项画“○”。

2.本表共61项，其中关键项30项，重点项21项，一般项10项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项。

判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤8，则判定为现场核查符合要求，否则结论为不合格。

附件4

食品经营许可现场核查表

(食品销售)

经营者名称：

核查日期：

经营场所：

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
人员要求	配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员	1	***		
	从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得健康证明（体检合格）方可上岗工作，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作	2	***		
制度要求	食品经营者应建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，食品经营企业应食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，还应建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等，食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度	3	***		
销售场所要求	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所	4	**		
	食品经营场所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25米以上，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区域	5	***		
	食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射	6	**		
	食品销售场所和食品贮存场所地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水	7	**		
	根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施	8	**		
	食品销售场所和食品贮存场所应当与生活区分（隔）开	9	**		

销售场所要求	食品销售区域和非食品销售区域分开设置	10	**		
	生食区域和熟食区域分开	11	***		
	待加工食品区域与直接入口食品区域分开	12	***		
	经营水产品的区域与其他食品经营区域分开	13	**		
贮存场所要求	食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物质同库存放	14	***		
	食品与非食品、生食与熟食应有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识	15	**		
	贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离，应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味	16	**		
设施设备要求	根据经营项目配置相应的经营陈列、摆放等设备或设施	17	*		
	直接接触食品的设备或设施、工器具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒	18	**		
	食品运输工具应当与销售的食物品种、数量相适应，符合食品安全国家标准，并具备防雨、防尘设施，不得运输有毒有害物质，防止食物污染	19	**		
	同一运输工具运输不同食物时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染	20	***		
	运输工具和装卸食物的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒，运输过程中应符合保证食物安全所需的温度等特殊要求	21	**		
有温控要求的食物	销售、贮存有温度控制要求的食物，配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻、保温设备，冷藏（冻）设施应设置外部温度监控	22	**		
散装食物要求	有相对独立的区域或显著的隔离措施，直接入口散装食物应与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离	23	***		
	直接入口散装食物的销售、贮存区域应设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备，使用有效覆盖或隔离容器盛放食物	24	***		
	以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食物，应采用小包装计量或使用密闭容器，使用密闭容器的应设置便于消费者查看、取用食物的工用具	25	***		
	散装食物的盛放容器、外包装上应标明食物的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。对由食物经营者重新分装的食物，不得更改原有的生产日期和延长保质期。分装食物的包装材料或容器应无毒、无害、无异味，应符合国家相关法律法规及标准的要求	26	***		
	销售散装熟食应有销售专间、专区或专柜，配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食物传递设施	27	***		
	申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区	28	***		

特殊食品要求	经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售	29	*		
	销售柜台、货架处显著位置按要求设立“*****销售专区（或专柜）”提示牌	30	*		
	非特殊食品不得在特殊食品销售专区（或专柜）销售	31	*		
临近保质期食品	设置临近保质期食品专区（或专柜），并设立“临近保质期食品销售专区（或专柜）”提示牌	32	*		
核查人员意见	经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。 核查结论： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
	<p>综合判定结论：（此处为排除法选择，对不允许经营的项目予以划除，如生食类食品制售）</p> <p>1.食品销售：散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食）、预包装食品和散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食）</p> <p>2.餐饮服务：热食类食品制售、冷食类食品制售（含冷加工糕点制售、不含冷加工糕点制售，含冷荤类食品制售、不含冷荤类食品制售）、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售</p> <p>3.食品经营管理：食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理</p> <p>核查人签名：_____、_____ 申请人签名：_____</p> <p>日期：__年__月__日 日期：__年__月__日</p>				

说明：1.核查事项符合要求在“核查结果”栏内画“√”，不符合要求画“×”，合理缺项画“○”。

2.本表共32项，其中关键项14项，重点项13项，一般项5项（***表示关键项，**为重点项，*为一般项）。

判断原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤3则判定现场核查符合要求；否则结论为不合格。

附件5

食品经营许可现场核查表

（食品经营管理）

经营者名称：

核查日期：

经营场所：

核查事项	核查内容	编号	重要性	核查结果	备注
机构设置	应设置独立的食品安全管理部门和组织机构	1	***		
人员要求	配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员	2	***		
	如食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员及食品安全专业技术人员开展食品安全管理工作时需接触直接入口食品，应取得健康证明（体检合格）	3	***		
连锁企业 总部	具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施	4	**		
	建立食品安全追溯体系。建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或号、发货人、收货人）等	5	***		
	建立保证食品安全的规章制度。具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查管理、内控管理等制度	6	**		
	具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求	7	**		
	具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求	8	**		
餐饮服务 管理	建立保证食品安全的规章制度。	9	**		
	设立分公司的，应具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度。确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。	10	**		
	设立子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。	11	**		

核查人员意见	经现场核查, 不符合要求的关键项_____项, 重点项_____项, 一般项_____项。 核查结论: <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	综合判定结论: (此处为排除法选择, 对不允许经营的项目予以划除, 如生食类食品制售) 1.食品销售: 散装食品销售 (含散装熟食、不含散装熟食)、预包装食品和散装食品销售 (含散装熟食、不含散装熟食) 2.餐饮服务: 热食类食品制售、冷食类食品制售 (含冷加工糕点制售、不含冷加工糕点制售, 含冷荤类食品制售、不含冷荤类食品制售)、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售 3.食品经营管理: 食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理 核查人签名: _____、_____ 申请人签名: _____ 日期: __年__月__日 日期: __年__月__日

说明: 1.核查事项符合要求在“核查结果”栏内画“√”, 不符合要求画“×”, 合理缺项画“○”。

2.本表共11项, 其中关键项4项, 重点项7项, 一般项0项 (**表示关键项, **为重点项, *为一般项)。判断原则: 关键项不符合数=0, 重点项不符合数≤1则判定现场核查符合要求; 否则结论为不合格。

附件6

食品经营许可现场核查表

(食品自动设备)

经营者名称:

核查日期:

经营场所:

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
人员要求	配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员	1	***		
	接触直接入口食品的设备管理维护人员取得健康证明 (体检合格) 方可上岗工作	2	***		
管理制度	建立食品安全自查和巡查、进货查验记录 (查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度)、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料的贮存和清洗、变质或超过保质期食品的处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度	3	***		

场所功能 设置及布 局	食品自动设备应设置在固定地点，设备放置在不淋雨、阳光直射的场所，或有挡雨、遮阳等防护设施，符合食品贮存条件	4	**		
	在场所或者设备上能够展示便于消费者直接查看的食品经营者的联系方式、食品经营许可证复印件（电子证书）或者备案信息	5	***		
	食品自动设备不得设置在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上	6	***		
自动设备 审查	提交自动设备的产品合格证明，机器设备与申请材料一致，能按申请材料说明正常运转	7	***		
	食品自动设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入	8	**		
	食品自动设备应具备经营食品所需温度的贮存条件，具有温度控制和监测设施	9	**		
	食品自动设备所经营食品或食品原料应存放于专用包装或容器中，直接接触食品或食品原料的容器或包装材料应符合食品安全国家标准和卫生要求	10	***		
	用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准（GB5749）。接触直接入口食品的水应符合包装饮用水标准（GB19298）	11	***		
	与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施	12	***		
运输设备 要求	配备专用容器运输食品或原料，容器应保持清洁	13	*		
	配送食品的运输车辆内部应配备相应的温控装置，以保证食品所需的贮存温度	14	**		

检查人员 意见	经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。
	核查结论： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 综合判定结论：（此处为排除法选择，对不允许经营的项目予以划除，如生食类食品制售） 1.食品销售：散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食）、预包装食品和散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食） 2.餐饮服务：热食类食品制售、冷食类食品制售（含冷加工糕点制售、不含冷加工糕点制售，含冷荤类食品制售、不含冷荤类食品制售）、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售 3.食品经营管理：食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理 核查人签名：_____、_____ 申请人签名：_____ 日期：__年__月__日 日期：__年__月__日

说明：1.核查事项符合要求在“核查结果”栏内画“√”，不符合要求画“×”，合理缺项画“○”。
 2.本表共14项，其中关键项9项，重点项4项，一般项1项（***表示关键项，**为重点项，*为一般项）。
 判断原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤2则判定现场核查符合要求；否则结论为不合格。

附件7

食品经营许可现场核查表 (简单制售)

经营者名称:

核查日期:

经营场所:

类别	核查事项及标准	编号	重要性	核查结果	备注
人员制度	从事接触直接入口食品工作的从业人员应当取得健康证明（体检合格）方可上岗工作，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。	1	***		
	按要求制定完善的食品安全管理制度。	2	*		
选址	选择地面干燥、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。	3	***		
场所布局和设施设备	设立简单制售加工处理过程所需的相应操作间或场所以及设备设施，使用面积应与经营品种规模相适应。	4	**		
	如加工制作植物性冷食类食品等应当设置专用操作场所，应与其他场所相对独立，且冷藏设施、消毒设施、食品容器、工用具、设备和清洁工具应专用。	5	**		
	场所内禁止设立饲养、宰杀禽畜类动物的区域。	6	***		
	有相应的采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、清洗、消毒等设备或设施。	7	***		
	用于原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	8	**		
	地面使用不透水、易清洗、防滑的材料，门、墙壁、顶面采用防霉、防水材料，处理区内不得设置厕所。	9	***		
加工用水	食品加工用水应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》的规定。	10	***		
	制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应通过符合要求的净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	11	***		
餐用具清洗消毒	配备餐饮具清洗消毒设施，清洗消毒后的餐用具应置于保洁设施内；有明显标记。	12	**		
	无餐饮具清洗消毒设施的，应当使用符合规定的一次性消毒餐饮具或者采用集中式消毒餐饮具。	13	**		
废弃物暂存设施	食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	14	***		
食品贮存	设置能满足食品材料贮存的货柜或货架，且应隔墙离地10cm以上；配备能满足食品材料贮存的冰箱等冷藏（冻）设施；其中冷藏（冻）柜设可正确指示库内温度的温度计。	15	**		
食品添加剂	使用食品添加剂的应设置食品添加剂存放专柜，配备称量工具。	16	***		

核查人员 意见	经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。 核查结论： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	综合判定结论：（此处为排除法选择，对不允许经营的项目予以划除，如生食类食品制售） 1.食品销售：散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食）、预包装食品和散装食品销售（含散装熟食、不含散装熟食）； 2.餐饮服务：热食类食品制售、冷食类食品制售（含冷加工糕点制售、不含冷加工糕点制售，含冷荤类食品制售、不含冷荤类食品制售）、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售； 3.食品经营管理：食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理。 核查人签名：_____、_____ 申请人签名：_____ 日期：__年__月__日 日期：__年__月__日

说明：1.核查事项符合要求在“核查结果”栏内画“√”，不符合要求画“×”，根据现场实际可合理缺项，画“○”。

2.本表共16项，其中关键项9项，重点项6项，一般项1项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项。

判定原则：关键项不符合数=0，重点项和一般项不符合数之和≤2，则判定为现场核查符合要求，否则结论为不合格。

青海省市场监督管理局办公室

2025年7月1日印发

校对：颜雯

青海省市场监督管理局发布