

广西壮族自治区市场监督管理局关于印发 《广西壮族自治区食品经营许可 审查实施细则》的通知

各市、县市场监管局:

现将《广西壮族自治区食品经营许可审查实施细则》印发给你们,请加强与同级行政审批部门的协调对接,认真抓好贯彻落实。

广西壮族自治区市场监督管理局

2025年7月4日

(此件公开发布)

广西壮族自治区食品经营许可证审查实施细则

第一章 总则

第一条 为规范食品经营许可，根据《中华人民共和国行政许可法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》等法律法规规章，结合本自治区实际，制定本实施细则。

第二条 本实施细则适用于广西壮族自治区行政区域内食品经营许可审批部门对食品经营许可申请的审查。

第三条 食品经营许可审批部门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。

第四条 食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂。

食品经营者从事食品批发销售、中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备从事食品经营的，或者学校、托幼机构食堂，应在主体业态后以括号标注。

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）。

第五条 食品经营项目分为下列三类：

（一）食品销售

- 1.散装食品销售；
- 2.散装食品和预包装食品销售。

（二）餐饮服务

- 1.热食类食品制售；
- 2.冷食类食品制售；
- 3.生食类食品制售；
- 4.半成品制售（仅限中央厨房申请）；
- 5.自制饮品制售等。

（三）食品经营管理

- 1.食品销售连锁管理；
- 2.餐饮服务连锁管理；
- 3.餐饮服务管理等。

食品经营者从事散装食品销售中的散装熟食销售、冷食类食品制售中的冷加工糕点制售和冷荤类食品制售应在经营项目后以括号标注。

食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售，应取得相应的经营项目。

食品经营者从事下列经营行为，可以申请简单制售经营项目，并在食品经营许可证中标注简单制售：

（一）即食食品解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的制售行为；

（二）仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；简单制售分为热食类食品制售（简单制售）、冷食类食品制

售（简单制售）和自制饮品（简单制售）。已取得热食类食品制售、冷食类食品制售、自制饮品制售经营项目的，不需要另行申请相应的仅简单制售经营项目。

第六条 食品经营许可申请人应当根据实际经营情况申报，主体业态以主要经营项目确定，只能申报一种主体业态，不可以复选。食品经营项目可以复选，多项目经营的，按实际经营的所有项目申报。

集中用餐单位开办食堂的，应当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。

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，承包经营企业应当在集中用餐单位食堂所在地取得食品经营许可。

跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应当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级市场监督管理部门报告，并对提交材料的真实性负责。相关报告情况记入食品经营许可管理信息平台。

第七条 食品经营许可实行“一经营场所一许可”原则，仅申请食品经营管理类的食品经营者除外。食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，应当依法分别取得食品经营许可。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办集中用餐单位食堂的经营场所与主体资格证明文件载明的地址不一致，其上级主管部门、举办单位、前置审批部门或其他主管

部门出具情况说明确认的地址可以作为经营场所。

船舶食品经营的许可及报告管理工作，原则上由客运船舶经营期间主要靠泊点所在地的县（市、区）食品经营许可审批部门负责；如果无法确定主要靠泊点，船舶食品经营的许可及报告管理工作，由经营主体注册登记住所地食品经营许可审批部门负责。

利用自动设备跨省经营的，应当分别向经营者所在地和自动设备放置地点所在地省级市场监督管理部门报告。

跨省从事食品经营管理活动的，应当分别向经营者所在地和从事经营管理活动所在地省级市场监督管理部门报告。

第八条 食品经营许可审批部门应当根据主体业态和食品经营项目进行分类审查，包括对申请材料的书面审查和经营场所的现场核查。

延续食品经营许可且申请人声明经营条件未发生变化的、变更可即时办理项目（经营者名称、法定代表人或负责人、地址门牌号改变但实际经营场所未改变的）以及申请注销的，可不进行现场核查。

现场核查应当由符合要求的核查人员进行。核查人员不得少于两人。核查人员应当出示有效证件，填写《食品经营许可现场核查表》，制作现场核查记录，经申请人核对无误后，由核查人员和申请人在核查表上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

第九条 食品经营许可现场核查项目按其对食品安全的影响程度，分为关键项、重点项和一般项，其中关键项是对食品安全

有重大影响的项目，重点项是对食品安全有较大影响的项目，其余项目为一般项。现场核查结果实行综合判定。

第十条 根据优化营商环境的要求及实际需要，食品经营许可证审批部门应加强食品经营许可证和备案信息化建设，优化事前指导、主题集成服务、证照联办、远程核查等政务服务，提高行政许可效率。

第二章 许可审查通用要求

第十一条 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，并明确保证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。

食品经营企业还应当建立健全下列制度机制：

- （一）食品安全风险管控清单；
- （二）日管控、周排查、月调度工作制度和机制；
- （三）食品安全管理人员培训和考核制度；
- （四）进货查验记录制度；
- （五）场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；
- （六）食品贮存管理制度；
- （七）废弃物处置制度；
- （八）不合格食品处置制度；

(九) 食品安全事故处置方案;

(十) 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。

第十二条 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人员。

第十三条 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。

第十四条 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。

第十五条 食品经营者应根据经营项目、经营品种和规模，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。

第十六条 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。

第十七条 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；不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

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。

第十八条 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。

第三章 餐饮服务的许可审查要求

第一节 通用要求

第十九条 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。除清洁工具存放场所外，其他场所均应当设在室内。场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

食品处理区面积与加工食品的品种和数量相适应。

第二十条 食品制售活动宜将关键部位和重要环节通过明厨亮灶方式进行展示。

第二十一条 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，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

第二十二条 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。

第二十三条 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。

第二十四条 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。

第二十五条 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。

第二十六条 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，不应改变食品的感官色泽。

第二十七条 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等，标示简明易懂的洗手方法。

第二十八条 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。

第二十九条 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生

标准。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（直接使用预包装饮用水的除外）。

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当符合食品安全要求。

第三十条 餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

应分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备。

餐用具清洗消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。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。

第三十一条 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。

第三十二条 原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开并有明显的区分标识。

第三十三条 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。按照规定需留样的，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及

留样管理人员。

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；库房应设通风、防潮设施。

冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。

使用食品添加剂的，应当设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样。

第三十四条 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。与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

第三十五条 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。

第三十六条 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。

第二节 专间及专用操作区的许可审查要求

第三十七条 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。

第三十八条 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。

第三十九条 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，能自动关闭。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）专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。

（三）专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。

（四）应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

第四十条 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) 必要时，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。

第三节 中央厨房的许可审查要求

第四十一条 场所设置和面积要求

(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。

(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专间的要求。

(五) 需要直接接触成品的用水，应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

(六) 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。

第四十二条 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) 应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。

第四十三条 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) 应当根据食物特点，配备冷藏或保温等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。

第四十四条 配备易腐食品成品留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第四十五条 食品检验及人员要求：

(一) 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

(二) 配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

(三) 没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验，申请许可时应当提交相关委托协议等证明文件。

第四节 集体用餐配送单位的许可审查要求

第四十六条 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，食品处理区面积应不小于 300 m²。食品加工自动化程度较高的，可适当增加最大供餐人数。

(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。

第四十七条 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。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

(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)应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。

第四十八条 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°C—8°C，保温温度保持在 60°C 以上。

第四十九条 配备易腐食品成品留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第五十条 食品检验及人员要求：

(一) 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

(二) 配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

(三) 没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验，申请许可时应当提交相关委托协议等证明文件。

第五节 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 食品处理区使用面积大于或等于 30 m² 的单位食堂集中备餐应当按照第三十九条的规定设立专间；食品处理区使用面积小于 30 m² 的单位食堂集中备餐应当按照第四十条的规定设立专用操作场所。

第五十三条 供餐对象为中小学生的学校食堂以及托幼机构食堂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。

第五十四条 配备易腐食品成品留样专用容器、冷藏设施以

及留样管理人员。

第五十五条 高校申请集中用餐单位食堂许可的，材料受理、发证环节由属地县（市、区）负责。现场核查由设区市的市场监督管理局根据教育管理层级对应关系和食品经营主体业态、经营项目、食品安全风险状况等，结合食品安全风险管理实际，确定审查人员进行。

第六节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

第五十六条 集中用餐单位食堂引入承包经营的，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。

第五十七条 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。

第五十八条 承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在县级行政辖区申请食品经营许可，取得餐饮服务连锁管理、餐饮服务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。

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。

第六十条 承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员。

第七节 其他

第六十一条 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。

第六十二条 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。

第六十三条 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。

第六十四条 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

第六十五条 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。

第六十六条 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。

第六十七条 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。

第六十八条 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，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。

第六十九条 食品销售过程需要运输食品的，应当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）运输工具和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。

（三）食品运输工具不得运输有毒有害物质，防止食品污染。

（四）食品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品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。

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设备，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 对由食品经营者重新分装的食品，还应在分装后的食品外包装上标明分装者名称、地址、联系方式、分装日期、保质期，贮存条件等内容。不得延长原有的食品保质期。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及标准的要求。

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、防虫及温度控制设施，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和餐饮服务管理企业应设置独立的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和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）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管理人员，其中餐饮服务管理企业食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。建立保证食品安全的规章制度。

（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以及设备或者设施要求。

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。

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，设备放置在不淋雨、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或者电子证书。固定地点应符合本实施细则第十

四条规定。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的冷藏冷冻或者热藏条件，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。

第九十条 用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。接触直接入口食品的水应符合直接饮用水标准。

第九十一条 配送食品的运输车辆,应保证食品所需的贮存温度。

第三节 简单制售许可审查要求

第九十二条 申请简单制售许可证的还应满足以下要求:

(一)应当设立简单制售加工处理过程所需的相应操作间或专区,使用面积应与经营品种规模相适应。设置专区的,应与其他场所相对独立。

(二)应配备与加工经营食品品种相适应的食品容器、工用具及清洗消毒设备。

(三)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 有存放废弃物的容器,容器配有盖子,应为非手动开启式。

第六章 附 则

第九十四条 本细则用语的含义:

(一)散装熟食,指食品生产者生产的、在经营过程中以散装食品形式销售的熟食制品。

(二)热食类食品制售(简单制售),指食品加工过程中无初加工、切配等环节,仅采用蒸、煮、微波等方式进行简单热加

工制作后提供给消费者的行为。

(三) 冷食类食品制售(简单制售),指食品加工过程中经过简单初加工、切配等环节,仅对食品原料、预包装即食食品进行拆封、调味、摆盘后,提供给消费者可即时食用的行为。

(四) 自制饮品制售(简单制售),指饮品加工过程中仅进行简单调配、冲泡、分装后,直接提供给消费者即时饮用的行为。

第九十五条 食品摊贩、小餐饮等的审查不适用本细则。

第九十六条 本细则实施前已取得食品经营许可证的,在有效期内继续有效。本细则实施后办理变更、延续、注销或补办的,按本细则办理。

第九十七条 本细则由广西壮族自治区市场监督管理局负责解释。

第九十八条 本细则自发布之日起实施。2015年11月27日原自治区食品药品监督管理局公布的《广西壮族自治区食品经营许可证审查细则(试行)》同时废止。

- 附件:
- 1.集体用餐配送单位食品处理区面积参考
 - 2.食品经营许可证现场核查表(餐饮服务)
 - 3.食品经营许可证现场核查表(中央厨房、集体用餐配送单位)
 - 4.食品经营许可证现场核查表(集中用餐单位食堂)
 - 5.食品经营许可证现场核查表(食品销售)

- 6.食品经营许可证现场核查表（食品经营管理）
- 7.食品经营许可证现场核查表（食品自动设备）
- 8.食品经营许可证现场核查表（简单制售）

附件 1

集体用餐配送单位食品处理区面积参考

食品处理区面积 (m ²)	面积 (m ²) 与单 餐 (单班) 最大 供餐人数之比	备 注
300-500	1:4	初加工、餐饮具清洗消毒、烹 饪、米饭制作等使用自动化、半自 动化设备的，可酌情增加最大供餐 人数 2-3 倍
501-1000	1:5	
1001-1500	1:6	
1501-2000	1:7	
2001-2500	1:8	
2501-3000	1:9	
3001-3500	1:10	
3501-4000	1:11	
>4000	比例可适当减少	

附件 2

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	3	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
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生活区、圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域	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，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）或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，存放区域分开设置	11	**		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	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、食用冰等直接入口食品的水，应使用净水处理、煮沸等可直接饮用的水	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。相关设施便于清洗和更换	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。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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	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能避免灰尘散落，在结	31	*		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	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，在结构上减少凝结水滴落	32	*		
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等	34	*		
采光照明显设施	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	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	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）设可正确指示库内温度的温度计	41	*		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
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	44	*		
	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，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭	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，能自动关闭；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	52	***		
	至少设置 1 个水池	53	**		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
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	***		
	设置人员洗手消毒设施；水龙头应采用非手动式	55	**		
	废弃物容器盖子应为非手动开启式；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	**		
核查意见	<p>经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。以下经营项目：_____</p> <p>_____□基本符合 □不符合 食品制售类</p> <p>现场核查要求。</p> <p>核查人签名：_____ 申请人签名：_____</p> <p>日期：_____ 日期：_____</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 24 项，一般项 10 项。***为关键项，**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 3

食品经营许可现场核查表

(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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
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生活区、圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	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，有明显的区分标识，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	*		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
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，应使用净化消毒处理、煮沸等可直接饮用的水	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外框（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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	盛装直接入口食品的容器宜采用热力消毒，因餐用具材料原因采用化学消毒的，应设有 3 个专用水池，并明显标识用途；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	**		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	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	30	*		
	水蒸气较多场所的天花板有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落	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	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	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或防爆灯。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）仓库分开或分区域设置	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	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）设可正确指示库内温度的温度计	40	*		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
更衣室	更衣室与加工经营场所处于同一建筑物内，男女分设，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	卫生间不得设在食品处理区，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	44	*		
	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，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、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	**		
	门应能自动关闭，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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	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油气逸出	53	***		
	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	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	***		
	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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	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	***		
<p>经现场核查，你单位申请的主体业态 <input type="checkbox"/> 中央厨房 <input type="checkbox"/> 集体用餐配送单位 不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。以下经营项目： _____</p> <p>_____ <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合 食品制售类现场</p> <p>核查要求。</p> <p>核查人签名： _____ 申请人签名： _____</p> <p>日期： _____ 日期： _____</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 64 项，其中关键 36 项，重点项 20 项，一般项 8 项。***为关键项，**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

(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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
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生活区、圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域	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，应设立专用操作场所	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，有明显的区分标识，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、食用冰等直接入口食品的水，应使用净化消毒处理、煮沸等可直接饮用的水	16	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
初(粗)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,因餐用具材料原因采用化学消毒的,应设有3个专用水池,并明显标识用途	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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
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	33	*		
	水蒸气较多场所的天花板有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落	34	*		
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	加工经营场所光源不改变所观察食品的感官色泽。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩或防爆灯。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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
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，其结构及位置能够做到隔墙离地 10cm，设置足够数量的食品级收纳箱，并配有标识标签	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	***		
	设置人员洗手消毒设施；水龙头应采用非手动式	48	***		
	废弃物容器盖子应为非手动开启式；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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
专间	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，能自动关闭；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，男女分设，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	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	*		
	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，排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，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、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	**		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
核查意见	<p>经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。以下经营项目：_____</p> <p>_____ <input type="checkbox"/>基本符合 <input type="checkbox"/>不符合 食品制售类现场</p> <p>核查要求。</p> <p>核查人签名：_____ 申请人签名：_____</p> <p>日 期：_____ 日 期：_____</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 61 项，其中关键项 30 项，重点项 22 项，一般项 9 项。***为关键项，**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 5

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	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	***		
经营场所要求	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	5	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	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，禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域	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，不得与有毒有害物品同库存放	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	*		
	直接接触食物的设备或设施、工器具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒	18	**		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
运输要求	食品运输工具应当与销售的食品品种、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，防止食品污染	19	**		
	同一运输工具运输不同食品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染	20	***		
	运输工具和装卸食品的容器、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品安全所需的温度等特殊要求	21	**		
有温控要求的食品	销售、贮存有温度控制要求的食品，配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻、保温设备，冷藏（冻）设施应设置温度监控设备	22	**		
散装食品要求	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	23	***		
	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设备，使用有效覆盖或隔离容器盛放食品	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	25	***		
	应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、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，还应在外包装上标明分装者名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、分装日期等内容	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、防虫及温度控制设施，设置可开闭式食品传递设施	27	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	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 意见	<p>经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。以下经营项目：_____</p> <p>_____ <input type="checkbox"/>基本符合 <input type="checkbox"/>不符合 食品销售</p> <p>类现场核查要求。</p> <p>核查人签名：_____ 申请人签名：_____</p> <p>日期：_____ 日期：_____</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 32 项，其中关键项 14 项，重点项 13 项，一般项 5 项（***为关键项，**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 6

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食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员，其中餐饮服务管理企业食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部及餐饮服务管理企业应配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员	1	***		
	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）	2	***		
机构设置	应设置独立的食品安全管理部门和组织机构	3	***		
连锁企业总部	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	4	**		
	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	5	**		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	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	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	**		
核查意见	经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项。以下经营项目：_____				
	<div style="text-align: right;">□基本符合 □不符合 食品经营管理</div> 核查要求。 核查人签名：_____ 申请人签名：_____ 日期：_____ 日期：_____				

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 11 项，其中关键项 4 项，重点项 7 项（***为关键项，**为重点项）。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 7

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	***		
	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,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	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
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，设备放置在无淋雨、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或者电子证书	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	机器设备与申请材料一致，能按申请材料说明正常运转，且现场提交自动设备的产品合格证明	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的冷藏冷冻或者热藏条件，具有温度控制和监测设施	9	**		
	食品自动设备所经营的食物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 GB5749《生活饮用水卫生标准》。接触直接入口食品的水应符合直接饮用水标准	11	***		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
清洗消毒设施	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	**		
核查意见	<p>经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。以下经营项目：_____</p> <p>_____□基本符合 □不符合 食品自动设备制售类</p> <p>现场核查要求。</p> <p>核查人签名：_____ 申请人签名：_____</p> <p>日期：_____ 日期：_____</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 14 项，其中关键项 9 项，重点项 4 项，一般项 1 项（***为关键项，**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 8

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：

核查事项	核查标准	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	**		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
	餐饮服务场所内禁止设立生活区、圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域	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、食用冰等直接入口食品的水，应使用净化消毒处理、煮沸等可直接饮用的水	11	***		
餐用具清洗消毒	配备餐用具清洗消毒设施，清洗消毒后的餐用具应置于保洁设施内，并明显标识	12	**		
	无餐用具清洗消毒设施的，应当使用符合规定的一次性消毒餐用具或者采用集中式消毒餐用具	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冻（藏）设施；其中冷冻（藏）库（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	**		

核查事项	核查标准	编号	重要性	核查结果	备注
核查意见	<p>经现场核查，不符合要求的关键项_____项，重点项_____项，一般项_____项。以下经营项目：_____</p> <p>□基本符合 □不符合 简单制售现场核查要求。</p> <p>核查人签名：_____ 申请人签名：_____</p> <p>日期：_____ 日期：_____</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 16 项，其中关键项 7 项，重点项 8 项，一般项 1 项。***为关键项，**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。

