四川省食品经营许可管理实施办法

第一章 总则

**第一条** 为规范我省食品经营许可行为，加强食品经营监督管理，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》**、**《中华人民共和国行政许可法》、《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则（试行）》等法律法规和规章的规定，结合我省实际，制定本办法。

**第二条**　本省行政区域内食品经营许可的申请、受理、审查、决定等，适用本办法。

**第三条**  食品经营许可应当遵循依法、公开、公平、公正、

便民、高效的原则。

食品药品监督管理部门按照主体业态、食品经营项目，并考虑风险高低对食品经营实施分类许可。

**第四条**  全省食品药品监督管理局和负有食品药品监督管理职能的部门为食品经营许可管理机关（以下简称许可机关）。许可机关按照简政放权、属地管理、分级负责的原则，运用食品经营许可管理信息系统，实施食品经营许可管理。

省食品药品监督管理局负责监督指导全省食品经营许可管理工作。市（州）、县（区、市）食品药品监督管理部门负责本行政区域内食品经营许可管理工作。

市（州）食品药品监督管理部门可以根据食品安全风险状况，确定市、县级食品药品监督管理部门的食品经营许可管理权限。

**第五条** 食品经营许可管理机关应当在办理许可的窗口公示许可事项，提供许可文书和其他方便条件。申请人可以在当地许可机关的网站上下载各类许可申请文书。

第二章 许可对象和范围

**第六条** 在本省行政区域内从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。包括以下几种情形：

（一）具备经营（销售、制售及贮存）场所从事食品销

售和餐饮服务的；

（二）无销售场所但有贮存场所从事食品销售的；

（三）有实体门店并利用网络经营食品的；

（四）利用网络销售食品，无实体门店但有相应经营场所（含贮存场所）的；

（五）利用自动售货设备从事食品销售的；

（六）法律法规规定应当取得食品经营许可的其他情形。

**第七条** 食品经营许可实行一地一证原则，即食品经营者在一个经营场所从事食品经营活动，应当取得一个食品经营许可证。同一食品经营者在两个以上地点从事食品经营活动的，应当按照不同地点分别取得食品经营许可证。

**第八条** 从事下列经营活动不需要取得食品经营许可：

（一）取得食品生产许可的食品生产者在其生产场所销售其生产的食品；

（二）单独销售食用农产品的；

（三）单独销售食品添加剂、食品相关产品的；

（四）单独从事食品储存、运输的；

　　（五）法律法规规定不需要取得食品经营许可的其他情形。

**第九条** 食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂。

餐饮服务经营者具体类别包括：特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、快餐店、小吃店、饮品店（含甜品站）、集体用餐配送单位、中央厨房。

单位食堂具体类别包括：学校（含托幼机构）食堂、机关企事业单位食堂、工地食堂、其他食堂。

食品经营者申请通过网络经营、建立中央厨房或者从事集体用餐配送的，应当在主体业态后以括号标注。

申请者应当根据主要经营的实际情况申报一种主体业态，多项目经营的，按实际经营的所有项目申报。

**第十条** 食品经营项目分为：

（一）食品销售经营项目。包括：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）；散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品）；特殊食品销售（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品）；其他类食品销售（区域性销售食品、民族特色食品、地方特色食品）；

（二）食品制售经营项目。包括：热食类食品制售；冷食类食品制售；生食类食品制售；糕点类食品制售；自制饮品制售；其他类食品制售。

列入其他类食品销售和其他类食品制售的具体品种应当报国家食品药品监督管理总局批准后执行，并明确标注。

具有热、冷、生、固态、液态等多种情形, 难以明确归类的食品，可以按照食品安全风险等级最高的情形进行归类。

第三章 申请、受理、审查与决定

**第十一条** 申请食品经营许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。

食品经营企业、个体工商户、农民专业合作社等，以营业执照载明的主体作为申请人。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办单位食堂，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。

**第十二条**　申请食品经营许可，应当向申请人所在地的许可机关提交下列材料：  
　　（一）《食品经营许可证》申请书；

（二）营业执照或者其他主体资格证明文件原件及其复印件；

（三）与食品经营相适应的主要设备设施布局平面图或实景照片（不小于4寸，画面清晰可见）、操作流程等文件；

（四）保证食品安全有关的规章制度清单。

申请人委托他人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证原件及其复印件。

**第十三条**　申请人应当如实向许可机关提交有关材料和反映真实情况，对申请材料的真实性负责，并在申请书等材料上签名或者盖章。

**第十四条**　许可机关对申请人提出的食品经营许可申请，应当根据下列情况分别作出处理：

（一）申请事项依法不需要取得食品经营许可的，应当即时告知申请人不予受理；

（二）申请事项依法不属于许可机关职权范围的，应当即时作出不予受理的决定，告知申请人向有关行政机关申请；

（三）申请材料存在可以当场更正的错误，应当允许申请人当场更正。申请人应当在更正处签名或盖章，注明更正日期；

（四）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者在5个工作日内一次性告知申请人需要补正的全部内容。当场告知的，应当将申请材料退回申请人；在5个工作日内告知的，应当收取申请材料并出具收到申请材料的凭据。逾期不告知的，自收到申请材料之日起即为受理；经补正的申请材料仍然不符合有关要求的，可以继续要求补正；

（五）申请材料齐全、符合法定形式和要求，或者申请人按照要求提交全部补正申请材料的，应当受理食品经营许可申请。

食品经营许可申请受理后至作出许可决定前，申请人书面要求撤回食品经营许可申请的，许可机关应当终止办理。

**第十五条** 许可机关收到申请时，应当对申请事项是否需要许可，申请材料是否齐全、是否符合法定形式等进行形式审查。

需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当按照《四川省食品经营许可审查细则》（见附件1）的规定进行现场核查。核查时发现实际经营场所与其营业执照载明经营场所地址不符，应当要求申请人先办理营业执照变更登记。

除现场核查销售和制售场所外，还应当核查申请人自有（含外设）或租赁的仓储场所。申请人设立或租赁仓库不在许可机关辖区的，由申请人填写《食品经营仓库异地核查表》（见附件2—8）一式二份，提请仓库所在地的许可机关予以现场核查，并将经过核查注明核查结论的《食品经营仓库异地核查表》提交发证许可机关。

仅申请预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）的，申请变更或延续但不改变原核准的经营条件、设施和布局的，申请人变更时书面申明经营条件未发生变化的，可以不进行现场核查。

**第十六条**  现场核查应当由2名以上核查人员进行。核查人员应当出示工作证、执法证等有效证件，填写《食品经营许可现场核查表》（见附件2—1、2、3、4、5、6、7），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。核查认定不符合许可条件的，经申请人当场整改和完善后符合要求的，应当认定符合。不能当场整改和完善的，待申请人整改完毕提出重新核查时，按照商定的时间进行核查。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

核查人员应当自接受现场核查任务之日起10个工作日内，完成对经营场所的现场核查。情况复杂的核查可延长10个工作日。

**第十七条** 许可机关应当自受理申请之日起20个工作日内作出是否准予行政许可的决定。因特殊原因需要延长期限的，经本行政机关负责人批准，可以延长10个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。

**第十八条** 许可机关应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予经营许可的决定，并自作出决定之日起10个工作日内向申请人颁发食品经营许可证；对不符合条件的，应当及时作出不予许可的书面决定并说明理由，同时告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第四章 变更、延续、补办与注销

**第十九条**　食品经营许可证载明的许可事项发生变化的，食品经营者应当在变化后10个工作日内向原发证许可机关申请变更经营许可。

申请变更食品经营许可应当提交下列材料：

（一）《食品经营许可证》变更申请书；

（二）营业执照或者其他主体资格证明文件的原件及其复印件；

　　（三）许可证正本、副本；

　　（四）变更事项相关材料。

变更名称、法定代表人（负责人）的，应当提交变更后的营业执照原件及复印件；

变更经营场所（含以贮存场所作为经营场所）的，应当注销原许可证，重新申请办理；

外设仓库地址发生变化的，食品经营者应当在变化后10个工作日内分别向管辖地许可机关和仓库所在地许可机关备案并承诺符合食品贮存条件。

**第二十条**　食品经营者需要延续食品经营许可有效期的，应当在《食品经营许可证》有效期届满三十日前向原许可机关提出申请。

申请延续食品经营许可应当提交下列材料：

　　（一）《食品经营许可证》延续申请书；

（二）营业执照或者其他主体资格证明文件的原件及其复印件；

（三）许可证正本、副本；

（四）与延续食品经营许可事项有关的其他材料。

**第二十一条**　许可机关应当对变更或者延续食品经营许可的申请材料进行审查。

申请人声明经营条件未发生变化的，可以不再进行现场核查；经营条件发生变化，可能影响食品安全的，应当就变化情况进行现场核查。

**第二十二条**原发证的许可机关决定准予变更的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，其编号不变，发证日期为作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致。

**第二十三条**　许可机关应当根据被许可人的延续申请，在该食品经营许可有效期届满前作出是否准予延续的决定。

原发证的许可机关决定准予延续的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，其编号不变，有效期自作出延续许可决定之日起计算。

不符合许可条件的，应当作出不予延续食品经营许可的书面决定，并说明理由。

**第二十四条** 食品经营许可证遗失、损坏的，应当向原发证的许可机关申请补办，并提交下列材料：

（一）《食品经营许可证》补证申请书；

（二）食品经营许可证遗失的，申请人应当提交县级以上食品经营许可管理机关网站或者县级以上主要媒体上刊登遗失公告的材料；食品经营许可证损坏的，应当提交损坏的食品经营许可证原件。

材料符合要求的，许可机关应当在受理后10个工作日内予以补发。

因遗失、损坏补发的食品经营许可证，其编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

**第二十五条**　食品经营者终止食品经营，应当在30个工作日内向原发证的许可机关申请办理注销手续。

食品经营者申请注销食品经营许可的，应当向原发证机关提交下列材料：

（一）《食品经营许可证》注销申请书；

（二）食品经营许可证正本、副本；

（三）与注销食品经营许可有关的其他材料。

**第二十六条**　具有下列情形之一，食品经营者未按规定申请办理注销手续的，原发证的许可机关应当定期清理，在食品经营许可证有限期届满后3个月内，提出并公开拟注销决定（见附件3—1），后经机关负责人审定，作出并公开注销决定（见附件3—2））。

（一）食品经营许可有效期届满未申请延续的；

（二）食品经营者主体资格依法终止的；

（三）食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销的；

（四）因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的；

（五）法律法规规定的应当注销食品经营许可的其他情形。

食品经营许可被注销的，许可证编号不得再次使用。

**第二十七条**  食品经营者在本办法实施前领取的食品流通许可证和餐饮服务许可证在有效期内持续有效。食品经营者在原许可证有效期内主动申请换发食品经营许可证的，应当向所在地许可机关申请办理，并提交下列材料：

（一）《食品经营许可证》换证申请书；

（二）营业执照或者其他主体资格证明文件的原件及其复印件；

（三）原食品流通许可证或者餐饮服务许可证正本、副本；

材料符合要求的，许可机关应当在受理后10个工作日内予以换发。有效期自作出换证决定之日起计算。

原许可证许可事项发生变化或者有效期届满，食品经营者提出变更、延续申请的，按照本办法变更和延续有关规定办理。

第五章 许可证和档案管理

**第二十八条** 食品经营许可证分为正本、副本，正本、副本具有同等法律效力。食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为5年。

**第二十九条** 食品经营许可证应当载明：经营者名称、社会信用代码（个体经营者为身份证号码）、法定代表人（负责人）、住所、经营场所、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期、日常监督管理机构、日常监督管理人员、投诉举报电话、发证机关、签发人、发证日期和二维码。在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，还应当在副本中载明仓库具体地址。

**第三十条** 食品经营许可证编号由JY（“经营”的汉语拼音字母缩写）和14位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：1位主体业态代码、2位省（自治区、直辖市）代码、2位市（州）代码、2位县（区、市）代码、6位顺序码、1位校验码。

**第三十一条** 许可机关应当按照“一户一档、一档多卷”的原则建立许可档案，并在规定期限内交由档案管理机构归档管理。许可档案按照申请新办食品经营许可证应当提交材料的顺序装订,《食品经营许可现场核查表》及认为有必要保留的材料附后。许可档案应当按照统一标准装订成册，并在封套上标明食品经营者名称、食品经营许可证编号和档案编号。食品经营许可证的变更、注销、撤销以及对被许可人监督检查和行政处罚的材料，许可机关应当及时整理，一并归入许可档案。

**第三十二条** 食品经营许可证正本、副本和《〈食品经营许可证〉申请书》等相关文书，按照国家食品药品监督管理总局制定的标准和样式，由市（州）或者县（区、市）食品经营许可管理机关统一组织印制、发放和管理。

第六章 附则

**第三十三条** 食品经营许可文书除使用本办法附件所列文书外，其他一律使用《国家食品经营许可管理信息系统建设标准》（食药监办食监二〔2015〕162号）附件1规定的文书，由市（州）或者县（区、市）食品经营许可管理机关提供。

**第三十四条** 本办法下列用语的含义：

（一）预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品；

（二）散装食品，指无预先定量包装，需称重销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品；

（三）热食类食品，指食品原料经粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸等烹饪工艺制作，在一定热度状态下食用的即食食品，含火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等；

（四）冷食类食品，指一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等；

（五）生食类食品，一般特指生食水产品；

（六）糕点类食品，指以粮、糖、油、蛋、奶等为主要原料经焙烤等工艺现场加工而成的食品，含裱花蛋糕等；

（七）自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等；

本办法所称的特殊医学用途配方食品，是指国家食品药品监管总局按照分类管理原则确定的可以在商场、超市等食品销售场所销售的特殊医学用途配方食品。

**第三十五条** 本办法由四川省食品药品监督管理局负责解释。

**第三十六条** 本办法自2016年6月1日起施行。四川省食品药品监督管理局制定的餐饮服务许可和食品流通许可相关文件同时废止。

附件：1. 四川省食品经营许可审查细则

2—1. 四川省食品经营许可现场核查表（1）

2—2．四川省食品经营许可现场核查表（2）

2—3. 四川省食品经营许可现场核查表（3）

2—4. 四川省食品经营许可现场核查表（4）

2—5. 四川省食品经营许可现场核查表（5）

2—6. 四川省食品经营许可现场核查表（6）

2—7. 四川省食品经营许可现场核查表（7）

2—8. 四川省食品经营仓库异地核查表

3—1. XXX监督管理局拟注销食品经营许可公告

3—2. XXX监督管理局注销食品经营许可决定

附件1

四川省食品经营许可审查细则

1. 总 则

**第一条**为规范食品经营许可审查，根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可审查通则》等[法律](http://law.hexun.com/)规章的规定，制定本细则。

**第二条**　本细则适用于四川省食品药品监督管理部门对食品经营许可申请的审查。

**第三条**食品药品监督管理部门按照主体业态、食品经营项目，并考虑风险高低对食品经营许可申请进行分类审查。

第二章 许可审查基本要求

**第四条** 食品经营企业应当配备专职或兼职食品安全管理人员,食品安全管理人员应当经过培训和考核。取得国家或行业规定的食品安全相关资质的，可免于考核。

**第五条** 从事接触直接入口食品工作的人员应当接受健康检查，并取得健康证明，方可上岗。

省内外的健康证明，均可有效使用。

**第六条** 食品经营者应当依法制定保障食品安全的管理制度。鼓励和引导食品经营者为提高食品安全保障水平、保护知识产权、维护消费者合法权益和增强竞争力，制定严于法律法规和弘扬公序良俗的制度。承诺执行的，其文本应当作为食品经营许可的审查内容。

（一）所有食品经营者应当建立进货查验制度、从业人员健康管理制度、食品安全自检自查与报告制度、食品贮存管理制度、食品安全追溯制度等制度；

**（二）**食品经营企业除建立本条第一项制度外，还应当建立进货查验记录制度、从业人员培训制度、食品安全管理员制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等制度；

（三）食品批发企业除建立本条第一项、第二项制度外，还应当建立食品销售记录制度。

**第七条** 食品经营者应当具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营和贮存场所（含外设仓库）。食品经营场所和食品贮存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。确不能满足要求的，应采取有效防范措施，且不得贮存、销售散装食品。

**第八条** 食品经营者应当根据经营项目、品种、规模，设置相应的经营设备设施，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。

**第九条** 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等，应当安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒，易于清洁和保养。食品经营者能够提供相应的产品合格证明材料。

**第十条** 食品经营者同时通过实体门店和互联网从事食品经营的，除上述条件外，还应当具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备，供许可机关审查。

**第十一条** 无实体门店的互联网食品经营者，应当具有与经营的食品品种、数量相适应的固定的食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所；应当具有符合本章通用要求的人员及食品安全管理制度；还应当具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备，供许可机关审查。

无实体门店经营的互联网食品经营者不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

**第十二条** 所有食品经营者均应当符合本章要求。

第三章 食品销售许可审查要求

**第十三条**  申请预包装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查应当符合本细则第二章和本章第一节相应要求。

申请散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含冷藏冷冻食品），许可审查应当符合本细则第二章和本章第一节、第二节的相应要求。

申请特殊食品销售（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品），许可审查应当符合本细则第二章和本章第一节、第三节的相应要求。

**第一节 一般要求**

**第十四条** 食品销售场所应当符合下列要求：

（一）环境整洁，地面硬化，平坦防滑并易于清洁、消毒，防止积水，墙面、顶面应当不渗水、不吸水、无毒、易清洗，门窗、下水道出口应闭合严密；

（二）具有合理的经营布局，食品经营区域与非食品经营区域、生食区域与熟食区域、待加工食品区域与直接入口食品区域、经营水产品和畜禽产品的区域与其他食品经营区域分（隔）开，并与有毒、有害污染源有效分隔；

（三）食品摆放与墙壁、地面保持10cm以上距离；场所内应当设置与经营项目、品种、规模相适应的更衣间（场所）及洗手、消毒等设施。

**第十五条**  食品贮存场所（包括外设仓库）应当符合以下要求：

（一）环境整洁，地面硬化，通风良好，保持干燥，并避免日光直射食品；

（二）应当设置专门区域，固定存放位置，明确标识，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食品应当与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通；

（三）仓库、货架的设计应当满足食品安全、卫生要求及先进先出的操作原则；食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施；食品冷藏、冷冻贮藏做到原料、半成品、成品严格分开存放，有固定的存放位置和标识。

**第十六条** 申请销售冷藏冷冻食品，应当配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售所需的温度要求。

**第十七条** 利用自动售货设备销售食品的， 应当符合以下要求：

（一）申请食品经营许可时应提交自动售货设备的产品合格证明、具体放置地点信息；

（二）放置自动售货设备的地点应当具备符合食品贮存的必要条件，并在明显位置公示经营者名称、地址、联系方式；

（三）自动售货设备应当满足保证食品安全的温度、湿度等相关要求；

（四）制定自动售货设备定期检查、维护，避免食品超过保质期的制度。

申请时未确定具体放置地点的，只审查自动售货设备合格证明及本条第四项制度文本。

**第二节 散装食品销售审查专项要求**

**第十八条** 散装食品应当实行专区经营，散装直接入口食品与生鲜畜禽、水产品，以及其他可能造成交叉污染的食品或物品保持安全距离。

**第十九条** 散装食品应当在盛装容器上设置标签，如实公示所经销食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产经营者名称、地址、联系方式等内容。接触直接入口食品的从业人员应当具有健康证明,并在食品销售场所设置公示健康证明的公示牌。

**第二十条** 销售散装熟食应当使用具有纱网、玻璃窗等防蝇、防尘设施，或具备同样功能的密闭售卖柜，配备专用取放工具及盛放的容器。销售人员配备工作服、帽、口罩、手套等，配备避免消费者直接接触食品的设备或工具。

接触散装食品的工具、容器等设备应当安全、卫生、无毒且可承受重复清洗和消毒；接触直接入口与非直接入口散装食品的设备、工具、容器，应能明显区分。

**第二十一条** 申请销售散装熟食的，应当提交供货方合法主体资格证明和合作协议等文件材料。

**第三节 保健食品等特殊食品销售审查专项要求**

**第二十二条** 申请保健食品销售、特殊医学用途配方食品销售、婴幼儿配方乳粉销售、婴幼儿配方食品销售的，应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售。

**第二十三条** 申请保健食品销售、特殊医学用途配方食品销售、婴幼儿配方乳粉销售、婴幼儿配方食品销售的，应当分别在销售区域、柜台、货架显著位置设立提示牌，提示牌应注明“\*\*\*\*销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。

**第二十四条** 申请保健食品销售的，应当建立进货查验和查验记录制度，索要材料应当包括：

（一）保健食品生产企业和供货者的营业执照；

（二）食品生产许可和经营许可证明文件；

（三）保健食品注册或备案相关证明文件（含技术要求、产品说明书等）和企业产品质量标准；

（四）保健食品出厂检验合格报告、进口保健食品检验检疫合格证明；

（五）法律法规规定提供的其他材料。

第四章 餐饮服务许可审查要求

1. **一般要求**

**第二十五条** 申请热食类食品制售的，应当符合本细则第二章和本章第一节通用要求。

**第二十六条** 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售、自制饮品制售的，除符合本细则第二章和本章第一节通用要求外，还应当符合本章第二节的相应规定。

**第二十七条** 申请从事集体用餐配送、中央厨房的，除符合本细则第二章和本章第一节的有关规定外，还应当符合本章第三、四节的规定。

**第二十八条** 大型以上餐馆(含大型餐馆)、学校食堂（含托幼机构食堂）、供餐人数500人以上的机关及企事业单位食堂、餐饮连锁企业总部、集体用餐配送单位、中央厨房应当设专职食品安全管理人员；其他餐饮服务提供者应当设专职或兼职食品安全管理人员。

**第二十九条**　餐饮服务提供者应当设置与制作经营的食品品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、主食制作以及餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所。有与制作经营的食品品种、数量相适应的通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设施设备，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

**第三十条**　食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，遵循生进熟出的单一流向，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

**第三十一条**　食品处理区地面应当无毒、无异味、不易积垢，平整、无裂缝，易于清洗、防滑，并有给排水系统。

**第三十二条**　食品处理区墙壁应当采用无毒、无异味、平滑、不易积垢、易清洗的材料制成。

**第三十三条** 食品处理区门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

**第三十四条** 食品处理区天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、不易积垢、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。

**第三十五条**　食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

**第三十六条**  食品处理区应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊的空气。空气流向应由高清洁区流向低清洁区。

**第三十七条** 大中型以上餐馆（含中型餐馆）、学校食堂（含托幼机构食堂）、供餐人数超过100人的食堂、集体用餐配送单位、中央厨房，应有专门的留样设施。

**第三十八条**　食品处理区内的粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料能分开清洗。

烹调场所应根据需要配置排风和调温装置。

**第三十九条**　配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。餐用具清洗消毒水池应当专用，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，不交叉污染。专供存放消毒后餐用具的保洁设施，应当标记明显，结构密闭并易于清洁。

**第四十条** 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

**第四十一条**　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具有产品合格证明。

用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

**第四十二条** 食品和非食品库房应当分开设置，不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外。

冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计。

**第四十三条** 更衣场所与餐饮服务场所应当处于同一建筑内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

**第四十四条**餐饮服务场所内设置卫生间的，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。

食品处理区内不得设置卫生间。

**第二节 食品制售专间及专用操作场所许可审查要求**

**第四十五条** 申请现场制售冷食类食品、生食类食品及裱花蛋糕等应当分别设立相应的制作专间。

冷食类食品中仅制售蔬果拼盘的，可设置专用操作场所。

**第四十六条**　各类专间要求：

（一）专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。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。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭；

（二）专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施；

（三）未设置预进间的，专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式；

（四）集体用配餐单位、中央厨房、学校食堂（含托幼机构食堂）的专间应在入口处设置通过式预进间。

**第四十七条** 申请现场制作糕点类食品、自制饮品等应当设置专用操作场所。

**第四十八条** 专用操作场所要求：

（一）场所内无明沟，地漏带水封；

（二）设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施；

（三）入口处设置洗手、消毒设施。

**第三节 集体用餐配送单位许可审查要求**

**第四十九条** 集体用餐配送单位不得申请进行冷食类食品制售、生食类食品制售、裱花蛋糕制售，不得制售乳及乳制品。

**第五十条** 集体用餐配送单位应当设置分装专间。

**第五十一条** 餐用具清洗消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。

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。

清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。

**第五十二条** 采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。

**第五十三条** 运输设备要求：

（一）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便于清洗和消毒；

（三） 冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在10℃以下。加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在60℃以上。

**第五十四条** 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。

**第五十五条** 配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

**第四节 中央厨房许可审查要求**

**第五十六条**  中央厨房不得申请进行冷食类食品制售、生食类食品制售、裱花蛋糕制售、乳及乳制品制售。

食品需要冷却、包装应有相应的设备设施，按照本细则第五十条的规定设立分装专间。直接接触成品的用水，应加装水净化设施。

**第五十七条** 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，车辆内部结构平整，易清洗消毒。

**第五十八条** 食品检验和留样设施设备及人员要求：

　　（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）配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第五章 单位食堂许可审查要求

**第五十九条** 单位食堂的许可审查，除应当符合本细则第二章和第四章第一节的有关规定外，还应当符合本章的规定。

**第六十条**  食品处理区面积与食堂供餐人数相适应。

**第六十一条**　集中备餐的食堂应当设专用操作场所，专用操作场所应当符合本细则第四十八条的规定。

**第六十二条**　单位食堂应当配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

**第六十三条**　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制售冷食类食品、生食类食品及裱花蛋糕。

第六章 附则

**第六十四条** 本细则下列用语含义：

（一）餐饮服务提供者：指从事餐饮服务的单位和个人，包括餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、集体用餐配送单位、中央厨房。

（二）餐馆（含酒家、酒楼、酒店、饭庄、饭馆等）：指以饭菜（包括中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的提供者，包括火锅店、烧烤店等。

特大型餐馆：指加工经营场所使用面积在3000㎡以上（不含3000㎡），或者就餐座位数在1000座以上（不含1000座）的餐馆。

大型餐馆：指加工经营场所使用面积在500～3000㎡（不含500㎡，含3000㎡），或者就餐座位数在250～1000座（不含250座，含1000座）的餐馆。

中型餐馆：指加工经营场所使用面积在150～500㎡（不含150㎡，含500㎡），或者就餐座位数在75～250座（不含75座，含250座）的餐馆。

小型餐馆：指加工经营场所使用面积在150㎡以下（含150㎡），或者就餐座位数在75座以下（含75座）的餐馆。

如面积与就餐座位数分属两类的，餐馆类别以其中规模较大者计。

（三）快餐店：指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的提供者。

（四）小吃店：指以点心、小吃为主要经营项目的提供者。

（五）饮品店：指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主的提供者。

甜品站：指餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设，具有固定经营场所，直接销售或经简单加工制作后销售由餐饮主店配送的以冰激凌、饮料、甜品为主的食品的附属店面。

（六）集体用餐配送单位：指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的提供者。

（七）中央厨房：指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的提供者。

（八）食堂：指设于机关、学校(含托幼机构)、企事业单位、建筑工地等地点（场所），供应内部职工、学生等就餐的提供者。

（九）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。

（十）非食品处理区：指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

（十一）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。

**第六十五条** 本细则由四川省食品药品监督管理局负责解释。

**第六十六条** 本细则自2016年6月1日起施行

附件2—1.

**四川省食品经营许可现场核查表（1）**

**（适用食品销售经营者）**

名 称：

经营场所：

法定代表人（负责人）：

核查日期：　   年　 　　 月　 　 　 日

经济性质：□企业 □个体工商户 □农民专业合作社 □其他

销售项目： □预包装食品销售(□含冷藏冷冻食品 □不含冷藏冷冻食品）

□散装食品销售(□含冷藏冷冻食品 □不含冷藏冷冻食品）

□特殊食品销售(□保健食品 □特殊医学用途配方食品 □婴幼儿配方乳粉 □其他婴幼儿配方食品）

□其他类食品销售（□区域性销售食品 □民族特色食品 □地方特色食品）

《四川省食品经营许可现场核查表（1）》使用说明：

1.本表适用于四川省行政区域内食品药品监督管理部门对食品经营(销售)许可申请的审查。

2.核查人员应根据申请人的申请事项，按照申请人经济性质、销售项目,对照核查表进行全面核查，申请人未申请的销售项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时用“/”表示。

3.本表核查内容分为关键项、重点项和一般项，用“\*”标识，其中“\*\*\*”为关键项、“\*\*”为重点项、“\*”为一般项。本表共45项，其中关键项22项，重点项16项，一般项7项。核查人员只能在“符合”或“不符合”两个选项中以划“√”方式确定。对核查结论为不符合的，应向申请人说明理由。

4.本表须核查人员、申请人分别签字确认。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **核查内容** | | | | | **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)** |
| **制度建设** | 1. 个体工商户、农民专业合作社等非食品销售企业的主体应当建立第1至4项制度，承诺执行第5至13项制度的，应当建立第1至13项制度；  2. 食品销售企业应当建立第1至12项制度；  3. 从事批发业务的食品企业应当建立第1至13项制度。 | | 进货查验制度 | | | 1 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 从业人员健康管理制度 | | | 2 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 食品安全追溯体系制度 | | | 3 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 食品安全自检自查与报告制度 | | | 4 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 进货查验记录制度 | | | 5 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 从业人员培训管理制度 | | | 6 | \*\* | |  |  | |  |
| 食品安全管理员制度 | | | 7 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 食品贮存管理制度 | | | 8 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 食品经营过程与控制制度 | | | 9 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 设施设备维修保养制度 | | | 10 | \*\* | |  |  | |  |
| 废弃物处置制度 | | | 11 | \*\* | |  |  | |  |
| 食品安全突发事件应急处置制度 | | | 12 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 销售记录制度 | | | 13 | \*\*\* | |  |  | |  |
| **人员管理** | 从事接触直接入口食品的人员取得健康证明。 | | | | | 14 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 食品经营者应当配备专职或兼职食品安全管理人员，食品安全管理人员经过培训和考核，并能够提供相关证明材料。 | | | | | 15 | \* | |  |  | |  |
| 食品经营企业应建立食品安全管理机构，明确岗位职责。 | | | | | 16 | \* | |  |  | |  |
| **场所条件** | 经营场所地址与营业执照载明的地址及申报地址相一致。 | | | | | 17 | \* | |  |  | |  |
| 食品经营、贮存场所距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。确不能满足要求的，应采取有效措施防范虫害、规避粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性物质等环境污染源。 | | | | | 18 | \*\*\* | |  |  | |  |
| **场所条件** | 食品经营区域与非食品经营区域分开设置，生食区域与熟食区域分（隔）开，待加工食品区域与直接入口食品区域分（隔）开，与有毒、有害污染源有效分隔，并明确标识。 | | | | | 19 | \*\* | |  |  | |  |
| 环境整洁，地面硬化，平坦防滑并易于清洁、消毒，防止积水，墙面、顶面不渗水。 | | | | | 20 | \*\* | |  |  | |  |
| 食品经营场所进行合理分区，有与经营规模相适应的货架、货柜、洗手、消毒等设施，100平米以上的设立与食品从业人数相适应的更衣间（场所）。 | | | | | 21 | \* | |  |  | |  |
| **设施条件** | 具有与经营项目、品种、规模相适应的经营设备设施，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。 | | | | | 22 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售所需的温度、湿度要求。 | | | | | 23 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 配备防渗漏、易于清洁的密闭式废弃物存放设施，标识清晰。 | | | | | 24 | \*\* | |  |  | |  |
| 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等具有产品合格证明，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，易于清洁和保养。 | | | | | 25 | \*\*\* | |  |  | |  |
| **贮存条件** | 食品存储仓库、货架的设计满足食品安全、卫生要求及先进先出的操作原则，不得与有毒有害物品同库存放。 | | | | | 26 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 贮存不同类别的食品分库或分架存放，食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定存放位置并明确标识。 | | | | | 27 | \*\* | |  |  | |  |
| 场所、设施能够满足常温、冷藏、冷冻、热藏等不同温湿度要求。 | | | | | 28 | \*\* | |  |  | |  |
| **贮存条件** | 食品冷藏、冷冻贮藏做到原料、半成品、成品严格分开存放，冷藏、冷冻（库）应配备外显式温、湿度（指示）计，冷藏、冷冻柜有明显区分标志及温度显示装置。 | | | | | 29 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 贮存食品与墙壁、地面保持10cm以上距离。 | | | | | 30 | \* | |  |  | |  |
| 整洁，地面硬化，有良好的通风，排气装置，空气清新无异味，保持干燥，并避免日光直射。 | | | | | 31 | \* | |  |  | |  |
| **散装食品** | 散装食品应实行专区经营，散装直接入口食品与生鲜畜禽、水产品，以及其他可能造成交叉污染的食品或物品保持安全距离。 | | | | | 32 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 在食品销售场所设置公示健康证明的公示牌。 | | | | | 33 | \*\* | |  |  | |  |
| 设置相应的存放、洗涤、消毒等设施，配备工作服、帽、口罩、手套等。 | | | | | 34 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 销售散装熟食使用具有纱网、玻璃窗等防蝇、防尘设施，或具备同样功能的密闭售卖柜，  配备专用工用具、容器和具有冷藏或加热功能的设备。 | | | | | 35 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 散装食品运输采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料并进行密闭包装。 | | | | | 36 | \*\* | |  |  | |  |
| 散装食品入库贮存使用带盖的食品专用周转箱。 | | | | | 37 | \*\* | |  |  | |  |
| **特殊食品** | 设置专门的区域或柜台、货架。 | | | | | 38 | \* | |  |  | |  |
| 显著位置设立销售专柜提示牌。 | | | | | 39 | \*\* | |  |  | |  |
| 提示牌注明“\*\*\*\*销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小应根据设立的专柜或专区的空间大小而定，字样清晰醒目。 | | | | | 40 | \*\* | |  |  | |  |
| **特殊食品** | 申请保健食品销售的,进货查验和查验记录材料包括：1、保健食品生产企业和供货者的营业执照。2、食品生产许可和经营许可证明文件。3、保健食品批准证书（含技术要求、产品说明书等）和企业产品质量标准。4、保健食品出厂检验合格报告。进口保健食品还应当索取检验检疫合格证明。 | | | | | 41 | \*\*\* | |  |  | |  |
| **网络食品** | 具有可现场登陆申请人网站、网页或网店等功能的设施设备。 | | | | | 42 | \*\*\* | |  |  | |  |
| **自动售货** | 放置地点距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上，具备符合食品贮存的必要条件。 | | | | | 43 | \*\*\* | |  |  | |  |
| 在明显位置公示经营者名称、地址、联系方式。 | | | | | 44 | \*\* | |  |  | |  |
| 满足保证食品安全的温、湿度等相关要求。 | | | | | 45 | \*\*\* | |  |  | |  |
| **判定标准** | 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。符合以下条件的，判定为现场核查基本符合：关键项不符合数为0，重点项、一般项之和不符合数≤5项，其中重点项不符合数≤2。 | | | | | | | | | | | |
| **不符合项汇 总** | **关 键 项** |  | | **重 点 项** |  | | | **一 般 项** | | |  | |
| **核查结论：**   □符合规定 □不符合规定  **核查人签名及联系电话： 申请人签名及联系电话：  日 期： 日 期：** | | | | | | | | | | | | |
| **申请人拒绝签名的情况：** | | | | | | | | | | | | |

附件2—2.

四川省食品经营许可现场核查表（2）

**（适用特大型餐馆、大型餐馆，供餐200人以上的学校（含托幼机构）食堂，**

**供餐人数500人以上的机关、企业单位食堂、其他食堂）**

单位名称：

地     址：

核查日期：

| **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，并防止受到粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响。 | | | | 1 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 场所设置、布局、   分隔和面积 | 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的设置与食品经营类别、项目和规模相适应，符合分类要求。各场所均设在室内。 | | | | 2 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 制作冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕及食品集中备餐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。其专间或专用场所按照经营类别、项目和规模符合分类要求。 | | | | 3 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 食品处理区按照原料进入、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，因建筑结构不能进行顺序布局的，应有能防止食品产生交叉污染的措施及设备。 | | | | 4 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 用于盛放原料、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。 | | | | 5 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | 6 | | \*\* |  | |  |  |
| 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）。 | | | | 7 | | \* |  | |  |  |
| 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）。 | | | | 8 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 设有许可证公示牌、各项制度公示设施，各类规定的标识齐全。 | | | | 9 | | \* |  | |  |  |
| 1. 食品处理区地面与排水 | 食品处理区用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料平整铺设。 | | | | 10 | | \*\* |  | |  |  |
| 食品处理区应有排水系统，且地面和排水沟排水顺畅。 | | | | 11 | | \* |  | |  |  |
| 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | 12 | | \*\* |  | |  |  |
| 1. 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饪等场所有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。 | | | | 13 | | \*\* |  | |  |  |
| 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等防蝇、防虫、防尘设施。与外界直接相通的门能自动关闭。 | | | | 14 | | \*\* |  | |  |  |
| 粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。 | | | | 15 | | \* |  | |  |  |
| 1. 食品处理区天花板 | 天花板应平整，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。 | | | | 16 | | \*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | 17 | | \* |  | |  |  |
| 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。 | | | | 18 | | \* |  | |  |  |
| 1. 洗手消毒设施 | 食品处理区内按需设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。 | | | | 19 | | \*\* |  | |  |  |
| 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。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。 | | | | 20 | | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | 21 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 餐用具清洗消毒专用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。 | | | | 22 | | \* |  | |  |  |
| 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。 | | | | 23 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | 24 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，应为不锈钢等易于清洁材质制成，结构密闭并易于清洁。 | | | | 25 | | \*\* |  | |  |  |
| 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要并符合分类要求。 | | | | 26 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 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、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。 | | | | 27 | | \*\* |  | |  |  |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | | | | 28 | | \*\* |  | |  |  |
| 1. 设备、工具和容器 | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | | | | 29 | | \* |  | |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | | | | 30 | | \* |  | |  |  |
| 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。切配台面、工用具存放设施等为不锈钢材料。 | | | | 31 | | \*\* |  | |  |  |
| 1. 通风排烟调温设施 | 烹饪场所采用机械排风。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。 | | | | 32 | | \*\* |  | |  |  |
| 排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | 33 | | \* |  | |  |  |
| 烹饪场所配备调温装置。 | | | | 34 | | \* |  | |  |  |
| 1. 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。设置冷冻（藏）库房的库房内使用防爆灯。 | | | | 35 | | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | 36 | | \* |  | |  |  |
| 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。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | | | | 37 | | \* |  | |  |  |
| 1. 库房和食品贮存设施 | 按照分类要求设置食品库房或储存设施，食品库房或储存设施应不得存放非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）。除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 | | | | 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 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。 | | | | 40 | | \* |  | |  |  |
| 1. 专间和专用操作场所 | 专间为独立封闭空间，内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭，墙壁及吊顶采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。专间墙裙铺设到顶。 | | | | 41 | | \*\* |  | |  |  |
| 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | | | | 42 | | \*\* |  | |  |  |
| 专间内设独立空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施、与专间面积相适应的空气消毒设施和可自动闭合的废弃物容器。专间内操作台面、工用具存放、货架等采用不锈钢或易于清洁的材质。 | | | | 43 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 专间入口处设置符合分类要求的独立洗手、消毒、更衣设施或具有前述设施的通过式预进间。洗手、消毒设施符合本表第6项的规定。 | | | | 44 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 专用操作场所，内无明沟，地漏带水封，设有工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。入口处设置洗手、消毒设施。洗手、消毒设施符合本表第6项的规定。 | | | | 45 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 转运设施 | 按照分类要求，设置转运车、传送升降梯等食品转运设施，应有明显的区分标识，为不锈钢等易清洗材料制成，保温、防尘且内壁平整，不易交叉污染。 | | | | 46 | | \*\* |  | |  |  |
| 1. 更衣场所 | 按照分类要求设置更衣场所，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。 | | | | 47 | | \* |  | |  |  |
| 1. 卫生间 | 卫生间不设在食品处理区。 | | | | 48 | | \*\*\* |  | |  |  |
| 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，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、消毒、干手等设施。 | | | | 49 | | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | 50 | | \*\*\* |  | |  |  |
| **判定标准** | 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。符合以下条件的，判定为现场核查基本符合：关键项不符合数为 0，重点项、一般项之和不符合数≤5项，其中重点项不符合数≤2。 | | | | | | | | | | |
| **不符合项**  **总数** | **关键项** |  | **重点项** |  | | **一般项** | | |  | | |
| **核查结论：** □符合规定 □不符合规定  **核查人签名及联系电话： 申请人签名及联系电话：  日 期： 日 期：** | | | | | | | | | | | |
| **申请人拒绝签名的情况：** | | | | | | | | | | | |

注：1．本表共50项，其中关键项16项，重点项16项，一般项18项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

附件2—3.

四川省食品经营许可现场核查表（3）

**（适用中型餐饮、快餐店，供餐200人以下的学校（含托幼机构）食堂，**

**供餐人数50—500人的机关、企业单位食堂、其他食堂）**

单位名称：

地     址：

核查日期：

| **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，并防止受到粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响。 | | | | | 1 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 场所设置、布局、   分隔和面积 | 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的设置与食品经营类别、项目和规模相适应，符合分类要求。各场所均设在室内。 | | | | | 2 | \*\*\* |  | |  |  |
| 制作冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕及食品集中备餐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。其专间或专用场所按照经营类别、项目和规模符合分类要求。 | | | | | 3 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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，因建筑结构不能进行顺序布局的，应有能防止食品产生交叉污染的措施及设备。 | | | | | 4 | \*\*\* |  | |  |  |
| 用于盛放原料、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。 | | | | | 5 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 6 | \*\* |  | |  |  |
| 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）。 | | | | | 7 | \* |  | |  |  |
| 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）。 | | | | | 8 | \*\*\* |  | |  |  |
| 设有许可证公示牌、各项制度公示设施，各类规定的标识齐全。 | | | | | 9 | \* |  | |  |  |
| 1. 食品处理区地面与排水 | 经营场所地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料平整铺设。 | | | | | 10 | \*\* |  | |  |  |
| 加工操作场所应有排水系统，且地面和排水沟排水顺畅。 | | | | | 11 | \* |  | |  |  |
| 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | | 12 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 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饪等场所有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。 | | | | | 13 | \*\* |  | |  |  |
| 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等防蝇、防虫、防尘设施。与外界直接相通的门能自动关闭。 | | | | | 14 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 食品处理区天花板 | 粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。 | | | | | 15 | \* |  | |  |  |
| 天花板应平整，采用无毒、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | | | | | 16 | \*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 17 | \* |  | |  |  |
| 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。（学校食堂要求，其他无） | | | | | 18 | \* |  | |  |  |
| 1. 洗手消毒设施 | 食品处理区内按需设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。 | | | | | 19 | \*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 20 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 21 | \*\*\* |  | |  |  |
| 餐用具清洗消毒专用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。 | | | | | 22 | \* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 23 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 24 | \*\*\* |  | |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，应为不锈钢等易于清洁材质制成，结构密闭并易于清洁。 | | | | | 25 | \*\* |  | |  |  |
| 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要并符合分类要求。 | | | | | 26 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 食品原料、清洁工具清洗水池 | 粗加工操作场所食品原料清洗水池数量、容量与加工食品的数量相适应，并符合分类要求。各类水池以明显标识标明其用途。 | | | | | 27 | \*\* |  | |  |  |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | | | | | 28 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 设备、工具和容器 | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | | | | | 29 | \* |  | |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | | | | | 30 | \* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 31 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 通风排烟调温设施 | 烹饪场所采用机械排风。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。 | | | | | 32 | \*\* |  | |  |  |
| 排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | | 33 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 34 | \* |  | |  |  |
| 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。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | | | | | 35 | \* |  | |  |  |
| 1. 库房和食品贮存设施 | 按照分类要求设置食品库房或储存设施，食品库房或储存设施应不得存放非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）。除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 | | | | | 36 | \*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 37 | \*\*\* |  | |  |  |
| 冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。 | | | | | 38 | \* |  | |  |  |
| 1. 专间和专用操作场所 | 专间为独立封闭空间，内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭，墙壁及吊顶采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。专间墙裙铺设到顶。 | | | | | 39 | \*\* |  | |  |  |
| 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | | | | | 40 | \*\* |  | |  |  |
| 专间内设独立空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施、与专间面积相适应的空气消毒设施和可自动闭合的废弃物容器。专间内操作台面、工用具存放、货架等采用不锈钢或易于清洁的材质。 | | | | | 41 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专间入口处设置符合分类要求的独立洗手、消毒、更衣设施或具有前述设施的通过式预进间。洗手、消毒设施符合本表第6项的规定。 | | | | | 42 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专用操作场所，内无明沟，地漏带水封，设有工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。入口处设置洗手、消毒设施。洗手、消毒设施符合本表第6项的规定。 | | | | | 43 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 转运设施 | 按照分类要求，设置转运车、传送升降梯等食品转运设施，应有明显的区分标识，为不锈钢等易清洗材料制成，保温、防尘且内壁平整，不易交叉污染。 | | | | | 44 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 更衣场所 | 按照分类要求设置更衣场所，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。 | | | | | 45 | \* |  | |  |  |
| 1. 卫生间 | 卫生间不设在食品处理区。 | | | | | 46 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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，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、消毒、干手等设施。 | | | | | 47 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 48 | \*\*\* |  | |  |  |
| **判定标准** | 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。符合以下条件的，判定为现场核查基本符合：关键项不符合数为0，重点项、一般项之和不符合数≤5项，其中重点项不符合数≤2。 | | | | | | | | | | |
| **不符合项**  **总数** | 关键项 |  | 重点项 |  | 一般项 | | | |  | | |
| **核查结论：** □符合规定 □不符合规定  **核查人签名及联系电话： 申请人签名及联系电话：  日 期： 日 期：** | | | | | | | | | | | |
| **申请人拒绝签名的情况：** | | | | | | | | | | | |

注：1．本表共48项，其中关键项16项，重点项16项，一般项16项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

附件2—4.

四川省食品经营许可现场核查表（4）

**（适用小型餐馆、小吃店、饮品店、供餐人数50人以下的机关、企业单位食堂、其他食堂）**

单位名称：

地     址：

核查日期：

| **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，并防止受到粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响。 | | | | | 1 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 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、餐用具清洗消毒、备餐、食品库房、更衣室等加工操作场所分区域设置，且均设在室内。 | | | | | 2 | \*\*\* |  | |  |  |
| 制作冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕及食品集中备餐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。其专间或专用场所按照经营类别、项目和规模符合分类要求。 | | | | | 3 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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，因建筑结构不能进行顺序布局的，应有能防止食品产生交叉污染的措施及设备。 | | | | | 4 | \*\* |  | |  |  |
| 用于盛放原料、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。 | | | | | 5 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 6 | \*\* |  | |  |  |
| 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）。 | | | | | 7 | \* |  | |  |  |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 | | | | | 8 | \* |  | |  |  |
| 设有许可证公示牌、各项制度公示设施。 | | | | | 9 | \* |  | |  |  |
| 1. 食品处理区地面与排水 | 经营场所地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料平整铺设，并有排水系统，地面和排水沟排水顺畅。 | | | | | 10 | \*\* |  | |  |  |
| 粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | | | | | 11 | \* |  | |  |  |
| 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | | 12 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 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饪等场所有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。 | | | | | 13 | \*\* |  | |  |  |
| 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等设施。与外界直接相通的门能自动关闭。 | | | | | 14 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 食品处理区天花板 | 天花板应平整，采用无毒、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | | | | | 15 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 洗手消毒设施 | 食品处理区内按需设置足够数量的洗手设施。 | | | | | 16 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 餐用具清洗消毒保洁设施 | 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。 | | | | | 17 | \*\*\* |  | |  |  |
| 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，应为不锈钢等易于清洁材质制成，结构密闭并易于清洁。 | | | | | 18 | \*\* |  | |  |  |
| 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。 | | | | | 19 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 食品原料、清洁工具清洗水池 | 粗加工操作场所分别设符合分类要求的清水水池，并以明显标识标明其用途。 | | | | | 20 | \*\* |  | |  |  |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | | | | | 21 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 设备、工具和容器 | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | | | | | 22 | \* |  | |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | | | | | 23 | \* |  | |  |  |
| 1. 通风排烟调温设施 | 烹饪场所采用机械排风。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。 | | | | | 24 | \*\* |  | |  |  |
| 排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | | 25 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 26 | \* |  | |  |  |
| 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。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | | | | | 27 | \* |  | |  |  |
| 1. 库房和食品贮存设施 | 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。 | | | | | 28 | \*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 29 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 专间和专用操作场所 | 专间为独立封闭空间，内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。墙壁及吊顶采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。专间墙裙铺设到顶。 | | | | | 30 | \*\* |  | |  |  |
| 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | | | | | 31 | \*\* |  | |  |  |
| 专间内设独立空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施、与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内操作台面、工用具存放、货架等采用不锈钢或易于清洁的材质。 | | | | | 32 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专间入口处设置符合分类要求的独立洗手、消毒、更衣设施或具有前述设施的通过式预进间。洗手、消毒设施符合本表第6项的规定。 | | | | | 33 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专用操作场所，内无明沟，地漏带水封，设有工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。入口处设置洗手、消毒设施。洗手、消毒设施符合本表第6项的规定。 | | | | | 34 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 卫生间 | 卫生间不设在食品处理区。 | | | | | 35 | \*\* |  | |  |  |
| **判定标准** | 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。符合以下条件的，判定为现场核查基本符合：关键项不符合数为0，重点项、一般项之和不符合数  ≤5项，其中重点项不符合数≤2。 | | | | | | | | | | |
| **不符合项 总数** | **关键项** |  | **重点项** |  | **一般项** | | | |  | | |
| **核查结论：** □符合规定 □不符合规定  **核查人签名及联系电话： 申请人签名及联系电话：  日 期： 日 期：** | | | | | | | | | | | |
| **申请人拒绝签名的情况：** | | | | | | | | | | | |

 注：1．本表共35项，其中关键项9项，重点项17项，一般项9项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

附件2—5.

四川省食品经营许可现场核查表（5）

**（适用集体用餐配送单位）**

单位名称：

地     址：

核查日期：

| **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，并防止受到粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响。 | | | | | 1 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 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、面点制作、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。各场所均设在室内。 | | | | | 2 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 3 | \*\* |  | |  |  |
| 用于盛放原料、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。 | | | | | 4 | \*\*\* |  | |  |  |
| 食品处理区面积与最大供餐人数相适应，小于200㎡，面积与单班最大生产份数之比为1:2.5；200—400㎡，面积与单班最大生产份数之比为1:2.5；400—800㎡，面积与单班最大生产份数之比为1:4；800-1500㎡，面积与单班最大生产份数之比为1:6；面积大于1500㎡的，其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。 | | | | | 5 | \*\*\* |  | |  |  |
| 烹饪场所面积≥食品处理区面积的15%，分餐间面积≥食品处理区的10%，清洗消毒区面积≥食品处理区10%。 | | | | | 6 | \* |  | |  |  |
| 厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。 | | | | | 7 | \* |  | |  |  |
| 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）。 | | | | | 8 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 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，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | | | | | 9 | \*\* |  | |  |  |
| 墙角、柱角、侧面、底面的结合处有一定的弧度。 | | | | | 10 | \* |  | |  |  |
| 地面和排水沟有排水坡度。排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。 | | | | | 11 | \* |  | |  |  |
| 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | | 12 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 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饪等场所有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。 | | | | | 13 | \*\* |  | |  |  |
| 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等防蝇、防虫、防尘设施。与外界直接相通的门能自动关闭。 | | | | | 14 | \*\* |  | |  |  |
| 粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。 | | | | | 15 |  |  | |  |  |
| 内窗台下斜45度或采用无窗台结构。 | | | | | 16 | \* |  | |  |  |
| 1. 食品处理区天花板 | 天花板应平整，采用无毒、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | | | | | 17 | \*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 18 | \* |  | |  |  |
| 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。 | | | | | 19 | \* |  | |  |  |
| 1. 洗手消毒设施 | 食品处理区内按需设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。 | | | | | 20 | \*\* |  | |  |  |
| 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。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。 | | | | | 21 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 22 | \*\*\* |  | |  |  |
| 采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。 | | | | | 23 | \*\* |  | |  |  |
| 餐用具清洗消毒专用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。 | | | | | 24 | \* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 25 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 26 | \*\*\* |  | |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，应为不锈钢等易于清洁材质制成，结构密闭并易于清洁。 | | | | | 27 | \*\* |  | |  |  |
| 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要并符合分类要求。 | | | | | 28 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 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、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。 | | | | | 29 | \*\* |  | |  |  |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | | | | | 30 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 设备、工具和容器 | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | | | | | 31 | \* |  | |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | | | | | 32 | \* |  | |  |  |
| 食品设备、工具和容器与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝。 | | | | | 33 | \*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 34 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 通风排烟调温设施 | 烹饪场所采用机械排风。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。 | | | | | 35 | \*\* |  | |  |  |
| 排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | | 36 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。设置冷冻（藏）库房的库房内使用防爆灯。 | | | | | 37 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 38 | \* |  | |  |  |
| 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。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | | | | | 39 | \* |  | |  |  |
| 1. 库房和食品贮存设施 | 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。 | | | | | 40 | \*\* |  | |  |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）应能使原料、半成品和成品分开存放，植物性食品、动物性食品和水产品应分类摆放，有明显区分标识。采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。 | | | | | 41 | \*\*\* |  | |  |  |
| 除冷库外的库房有良好的通风、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 | \* |  | |  |  |
| 1. 专间 | 专间为独立封闭空间，内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭，墙壁及吊顶采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。专间墙裙铺设到顶。 | | | | | 44 | \*\* |  | |  |  |
| 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | | | | | 45 | \*\* |  | |  |  |
| 专间内设独立空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施、与专间面积相适应的空气消毒设施和可自动闭合的废弃物容器。专间内操作台面、工用具存放、货架等采用不锈钢或易于清洁的材质。 | | | | | 46 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专间入口处设置符合分类要求的独立洗手、消毒、更衣设施或具有前述设施的通过式预进间。洗手、消毒设施符合本表第6项的规定。 | | | | | 47 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专用操作场所，内无明沟，地漏带水封，设有工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。入口处设置洗手、消毒设施。洗手、消毒设施符合本表第6项的规定。 | | | | | 48 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 更衣场所 | 按照分类要求设置更衣场所，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。 | | | | | 49 | \* |  | |  |  |
| 1. 卫生间 | 卫生间不设在食品处理区。 | | | | | 50 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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，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、消毒、干手等设施。 | | | | | 51 | \* |  | |  |  |
| 1. 转运设施 | 按照分类要求，设置转运车、传送升降梯等食品转运设施，应有明显的区分标识，为不锈钢等易清洗材料制成，保温、防尘且内壁平整，不易交叉污染。 | | | | | 52 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 运输设备 | 配备与膳食供应方式、供应数量相适应的封闭式专用运输车辆以及专用密闭运输容器。应配备符合冷链工艺或热链工艺条件下的保温设施，车辆配备温度显示装置。 | | | | | 53 | \*\*\* |  | |  |  |
| 运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。 | | | | | 54 | \* |  | |  |  |
| 1. 检验室 | 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。不具备型式检验能力的，应委托有资质的检验机构检验，申请许可时应提交相关委托协议等证明文件备案。 | | | | | 55 | \*\*\* |  | |  |  |
| 检验室应配备与加工制作的食品品种、检测项目相适应的检验设备。配备经专业培训、考核合格的检验人员。 | | | | | 56 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 食品留样 | 配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。 | | | | | 57 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 膳食标签 | 配备标签制作、加贴等设施设备。提供已加贴膳食标签的包装样本，标签加贴在盛装膳食的包装正面显著位置，包括膳食名称、经营单位名称、制作时间、最佳食用时间、保存条件等要求。 | | | | | 58 | \*\* |  | |  |  |
| **判定标准** | 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。符合以下条件的，判定为现场核查基本符合：关键项不符合数为0，重点项、一般项之和不符合数≤5项，其中重点项不符合数≤2。 | | | | | | | | | | |
| **不符合项 总数** | **关键项** |  | **重点项** |  | **一般项** | | | |  | | |
| **核查结论：** □符合规定 □不符合规定  **核查人签名及联系电话： 申请人签名及联系电话：  日 期： 日 期：** | | | | | | | | | | | |
| **申请人拒绝签名的情况：** | | | | | | | | | | | |

注：1．本表共58项，其中关键项18项，重点项20项，一般项20项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

 附件2—6.

四川省食品经营许可现场核查表（6）

**（适用中央厨房）**

单位名称：

地     址：

核查日期：

| **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，并防止受到粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响。 | | | | | 1 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 场所设置、布局、分隔和面积 | 设置具有与供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。食品处理区分为一般操作区、准清洁区、清洁区，各食品处理区均应设置在室内，且独立分隔。 | | | | | 2 | \*\*\* |  | |  |  |
| 制作冷食类食品以及待配送食品贮存的，应分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应设置食品加工专间或专用设施。 | | | | | 3 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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，因建筑结构不能进行顺序布局的，应有能防止食品产生交叉污染的措施及设备。 | | | | | 4 | \*\*\* |  | |  |  |
| 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的色标或标牌区分，存放区域分开设置。 | | | | | 5 | \*\*\* |  | |  |  |
| 食品处理区面积原则上≥300m2，应当与加工食品的品种和数量相适应。 | | | | | 6 | \*\*\* |  | |  |  |
| 切配烹饪场所面积≥食品处理区面积的15%，清洗消毒区面积≥食品处理区10%。各专间面积≥10㎡，并满足生产加工需要。 | | | | | 7 | \*\*\* |  | |  |  |
| 厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统 | | | | | 8 | \* |  | |  |  |
| 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）。 | | | | | 9 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 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，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | | | | | 10 | \*\*\* |  | |  |  |
| 地面和排水沟有排水坡度（不小于1.5%），排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。 | | | | | 11 | \*\* |  | |  |  |
| 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | | 12 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 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饪等场所有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，食品加工专间内应铺设到顶。 | | | | | 13 | \*\* |  | |  |  |
| 墙角、柱角、侧面、底面的结合处有一定的弧度。 | | | | | 14 | \* |  | |  |  |
| 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空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。 | | | | | 15 | \*\* |  | |  |  |
| 粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。 | | | | | 16 | \*\* |  | |  |  |
| 内窗台下斜45度或采用无窗台结构。 | | | | | 17 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 18 | \*\* |  | |  |  |
| 清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、即食食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（吊顶间缝隙应严密封闭）。 | | | | | 19 | \* |  | |  |  |
| 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度（斜坡或拱形均可）。 | | | | | 20 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 21 | \*\* |  | |  |  |
| 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。 | | | | | 22 | \* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 23 | \* |  | |  |  |
| 1. 工用具清洗消毒保洁设施 | 根据加工食品的品种，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。采用有效的物理消毒或化学消毒方法。 | | | | | 24 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 25 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 26 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。 | | | | | 27 | \*\*\* |  | |  |  |
| 工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。 | | | | | 28 | \* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 29 | \*\* |  | |  |  |
| 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。 | | | | | 30 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 食品原料、清洁工具的清洗水池 | 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。 | | | | | 31 | \*\* |  | |  |  |
| 加工场所内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。 | | | | | 32 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 设备、工具和容器 | 食品烹饪后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。 | | | | | 33 | \*\*\* |  | |  |  |
| 应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品包装设备。 | | | | | 34 | \*\*\* |  | |  |  |
| 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | | | | | 35 | \*\* |  | |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | | | | | 36 | \* |  | |  |  |
| 食品设备、工具和容器与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝（因工艺要求除外）。 | | | | | 37 | \*\* |  | |  |  |
| 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。切配台面、工用具存放设施等为不锈钢材料。 | | | | | 38 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 通风排烟调温设施 | 食品烹调场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，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。 | | | | | 39 | \*\* |  | |  |  |
| 排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | | 40 | \*\* |  | |  |  |
| 烹饪场所配备调温装置。 | | | | | 41 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。设置冷冻（藏）库房的库房内使用防爆灯。 | | | | | 42 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 43 | \* |  | |  |  |
| 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。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | | | | | 44 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 45 | \*\* |  | |  |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）应能使原料、半成品和成品分开存放，植物性食品、动物性食品和水产品应分类摆放，有明显区分标识。 | | | | | 46 | \*\*\* |  | |  |  |
| 除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 | | | | | 47 | \* |  | |  |  |
| 冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。 | | | | | 48 | \* |  | |  |  |
| 库房及冷藏、冷冻库内应设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食品离地离墙存放。 | | | | | 49 | \* |  | |  |  |
| 1. 专间 | 专间入口处设置有独立洗手（非手动式水龙头）、消毒、干手、更衣设施的通过式预进间。除洗手、消毒设施符合本表第6项的规定外，应当为非手触动式。 | | | | | 50 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专间内无明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。食品传递窗为开闭式，其他窗应为封闭式。专间墙裙铺设到顶。 | | | | | 51 | \*\* |  | |  |  |
| 专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。窗户封闭。 | | | | | 52 | \*\* |  | |  |  |
| 需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施。 | | | | | 53 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专间内设符合分类要求的空调设施、空气消毒设施、流动水源、工具清洗消毒设施；凉菜间、食品冷却间、食品包装间设专用冷冻（藏）设施。 | | | | | 54 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 | | | | | 55 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 转运设施 | 按照分类要求，设置转运车、传送升降梯等食品转运设施，应有明显的区分标识，为不锈钢等易清洗材料制成，保温、防尘且内壁平整，不易交叉污染。 | | | | | 56 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 更衣场所 | 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。 | | | | | 57 | \* |  | |  |  |
| 1. 卫生间 | 卫生间不设在食品处理区。 | | | | | 58 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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，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、消毒、干手等设施。卫生间排污管道与食品加工操作场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。 | | | | | 59 | \* |  | |  |  |
| 1. 运输设备 | 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冷藏车辆。 | | | | | 60 | \*\*\* |  | |  |  |
| 运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。 | | | | | 61 | \* |  | |  |  |
| 1. 检验室 | 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。不具备型式检验能力的，应委托有资质的检验机构检验，申请许可时应提交相关委托协议等证明文件备案。 | | | | | 62 | \*\*\* |  | |  |  |
| 检验室应配备与加工制作的食品品种、检测项目相适应的检验设备。配备经专业培训、考核合格的检验人员。 | | | | | 63 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 食品留样 | 配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。 | | | | | 64 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 产品标识 | 配备标识或标签制作、加贴等设施设备。提供已加贴标识或标签的包装样本，配送食品的标识或标签加贴在其最小使用包装或容器正面显著位置，包括食品名称、生产日期或者生产批号、保质期以及经营者名称、地址、联系方式等要求。 | | | | | 65 | \*\* |  | |  |  |
| **判定标准** | 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。符合以下条件的，判定为现场核查基本符合：关键项不符合数为0，重点项、一般项之和不符合数≤8项，其中重点项不符合数≤2。 | | | | | | | | | | |
| **不符合项**  **总数** | 关键项 |  | 重点项 |  | 一般项 | | | |  | | |
| **核查结论：** □符合规定 □不符合规定  **核查人签名及联系电话： 申请人签名及联系电话：  日 期： 日 期：** | | | | | | | | | | | |
| **申请人拒绝签名的情况：** | | | | | | | | | | | |

 注：1．本表共65项，其中关键项25项，重点项22项，一般项18项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

附件2—7.

四川省食品经营许可现场核查表（7）

**（适用建筑工地食堂）**

单位名称：

地     址：

核查日期：

| **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，并防止受到粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响。 | | | | | 1 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 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、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐、食品库房、更衣室等加工操作场所分区域设置，且均设在室内。 | | | | | 2 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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，因建筑结构不能进行顺序布局的，应有能防止食品产生交叉污染的措施及设备。 | | | | | 3 | \*\* |  | |  |  |
| 用于盛放原料、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。 | | | | | 4 | \*\*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 5 | \*\* |  | |  |  |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 | | | | | 6 | \* |  | |  |  |
| 设有许可证公示牌、各项制度公示设施。 | | | | | 7 | \* |  | |  |  |
| 1. 食品处理区地面墙壁、天花板、门窗与排水 | 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。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | | | | | 8 | \* |  | |  |  |
| 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饪等场所有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。 | | | | | 9 | \* |  | |  |  |
| 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等设施，与外界直接相通的门能自动关闭。 | | | | | 10 | \* |  | |  |  |
| 天花板应平整，采用无毒、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | | | | | 11 | \* |  | |  |  |
| 1. 餐用具清洗消毒保洁设施 | 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。 | | | | | 12 | \*\*\* |  | |  |  |
| 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，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。清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。 | | | | | 13 | \*\*\* |  | |  |  |
| 1. 洗手消毒设施 | 食品处理区内按需设置足够数量的洗手设施。 | | | | | 14 | \* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 15 | \*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 16 | \* |  | |  |  |
| 1. 设备、工具和容器 | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | | | | | 17 | \*\* |  | |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | | | | | 18 | \* |  | |  |  |
| 1. 通风排烟设施 | 烹饪场所采用机械排风。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。 | | | | | 19 | \*\* |  | |  |  |
| 1. 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。 | | | | | 20 | \*\* |  | |  |  |
| 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。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | | | | | 21 | \* |  | |  |  |
| 10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。 | | | | | 22 | \*\* |  | |  |  |
| 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。 | | | | | 23 | \* |  | |  |  |
| 1. 备餐专间 | 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。专间墙裙铺设到顶。 | | | | | 24 | \*\* |  | |  |  |
| 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | | | | | 25 | \*\* |  | |  |  |
| 专间内设独立空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施、与专间面积相适应的空气消毒设施。凉菜间、裱花间设专用冷藏设施。 | | | | | 26 | \*\*\* |  | |  |  |
| 专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。 | | | | | 27 | \*\*\* |  | |  |  |
| 12.  卫生间 | 卫生间不设在食品处理区。 | | | | | 28 | \*\* |  | |  |  |
| **判定标准** | 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。符合以下条件的，判定为现场核查基本符合：关键项不符合数为0，重点项、一般项之和不符合数≤5项，其中重点项不符合数≤2。 | | | | | | | | | | |
| **不符合项 总数** | **关键项** |  | **重点项** |  | **一般项** | | | |  | | |
| **核查结论：** □符合规定 □不符合规定  **核查人签名及联系电话： 申请人签名及联系电话：  日 期： 日 期：** | | | | | | | | | | | |
| **申请人拒绝签名的情况：** | | | | | | | | | | | |

注：1．本表共28项，其中关键项7项，重点项10项，一般项11项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

附件2—8. 食品经营仓库异地核查表

许可机关（盖章）：

|  |  |
| --- | --- |
| **经营者名称** |  |
| **经济性质** | □企业 □个体工商户 □农民专业合作社 □其它 |
| **住 所** | 市（州) 县（区、市） 乡（镇/街道）  村（社） 门牌号码 邮编 |
| **经营场所** | 市（州) 县（区、市） 乡（镇/街道）  村（社） 门牌号码 邮编 |
| **仓库地址** | 市（州) 县（区、市） 乡（镇/街道）  村（社） 门牌号码 邮编 |
| **仓库条件** | 面积 ㎡1. □设立（□租赁）资料复印件 2. □货架 3. □冷藏 4. □冷冻 5. □防害 6. □照明 7. □通风 8. □食品贮存管理制度 9.□其他。 |
| **保证申明**  申请人承诺，本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法、有效，复印文本均与原件一致。如有不实之处，本人（单位）愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。  申请人签字（盖章）： 委托代理人签字：  联系电话： 联系电话：  年 月 日 年 月 日 | |
| 经核查，申请人的仓库真实，符合/不符合《四川省食品经营许可审查细则》第十五条有关规定。  **核查结论：**   □符合规定 □不符合规定  核查人员签字：    核查机关（盖章）：  年 月 日 | |

备注：1.申请人和核查人员对仓库条件在“□”中以划“√”方式确认。2.核查完毕加盖核查机关公章后，申请人即可领取。不能当场领取的，由核查机关按照申请人的住所或者经营场所地址邮寄。3.本表一式二份，申请人和核查机关各一份，申请人所持一份提交许可管辖机关。

附件3—1.

XXX监督管理局

拟注销食品经营许可公告

（）食拟销告〔 〕　号

下列食品经营者­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­持有的《食品经营许可证》有效期届满未按规定申请延续（或者食品经营者主体资格依法终止；食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销；因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施），根据《中华人民共和国行政许可法》第七十条第一项（或者第三项、第四项、第五项）、《食品经营许可证管理办法》第三十七条第一款第一项（或者第二项、第三项、第四项）的规定，本机关拟注销其《食品经营许可证》。

食品经营者如有异议，请于本公告发布之日起10日内前到（XXX）监督管理局进行陈述申辩。逾期视为放弃陈述申辩的权利，本机关将依法注销其《食品经营许可证》。

附件：拟注销食品经营许可名单

办理人： 年 月 日

审核人： 年 月 日

批准人： 年 月 日

（机关印章）

年　月  日

附件：

拟注销食品经营许可名单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品经营者名称 | 许可证号 | 许可证有效期 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

(备注：此公告一式两用，办理人、审核人、批准人在内部办理过程中应当签名，发布公告时不需要出现。)

附件3—2

XXX监督管理局

注销食品经营许可决定

（）食销决〔 〕　号

经查，下列食品经营者持有的《食品经营许可证》（或者食品经营者主体资格依法终止；食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销；因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施），根据《中华人民共和国行政许可法》第七十条第一项（或者第三项、第四项、第五项）、《食品经营许可证管理办法》第三十七条第一款第一项（或者第二项、第三项、第四项）的规定，本机关决定对其予以注销。

如不服本机关作出的注销决定，可以自本决定发布之日起60日内，依法向（本级人民政府或者上一级主管部门）申请行政复议，也可以在6个月内直接向有管辖权的人民法院提起行政诉讼。

附件：决定注销食品经营许可名单

办理人： 年 月 日

审核人： 年 月 日

批准人： 年 月 日

（机关印章）

年　月  日

附件：

决定注销食品经营许可名单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品经营者名称 | 许可证号 | 许可证有效期 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

（备注：此决定一式两用，将此决定公开即可，不需要单独制定公告；办理人、审核人、批准人在内部办理过程中应当签名，发布公告时不需要出现。）

信息公开选项：主动公开

四川省食品药品监督管理局办公室 2016年5月17日印发

（共印12份）

