附件1-3

食品经营许可现场核查表

（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** | **重要性** | **结果判定** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 1.选址和环境 | 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，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外 | 1 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 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。 | 2 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 2.场所设置和布局 | 食品处理区面积≥300m2；应当与加工食品的品种和数量相适应，不得从事冷加工冷食类（腌菜、复合调味料等除外）食品制售 | 3 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀禽畜类动物的区域 | 4 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 应合理划分食品处理区、辅助区和其他区域。食品处理区应设置在室内，与辅助区应分隔。 | 5 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区应根据食品加工制作流程进行合理布局，避免交叉污染 | 6 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 建立参观通道，减少外来人员进入加工场所 | 7 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 其他区域的设置不应污染食品处理区。其中，污水处理设施、锅炉房等应远离食品处理区，废弃物集中放置场所应与食品处理区分隔或设置在室外，隔油池应设置在室外或远离食品处理区的位置 | 8 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 根据加工制作需要，食品处理区内设置库房、加工制作（初加工、切配、热加工、冷却、包装等）、清洗消毒、保洁等功能间。按照清洁程度要求，各功能间应划分成一般操作区、准清洁操作区、清洁操作区 | 9 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 用于食品清洗、切配、包装等操作的一体化自动设备应设置在准清洁区 | 10 | \*\* |  |  | □ |
| 初加工间设置在食品原料入口处或附近区域 | 11 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 2.场所设置和布局 | 根据不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品）分别设置加工制作间，进行初加工和切配。同一类型食品原料的初加工间和切配间可合并设置，初加工和切配区域分离 | 12 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 根据加工制作品种，动物性食品初加工间内应分别设置畜禽产品和水产品的加工区域。水产原料需要宰杀、刮鳞去皮或去除内脏的，应单独设置水产品初加工间 | 13 | \*\* |  |  | □ |
| 清洗消毒面积应与经营所需相适应，面积≥食品处理区面积的10% | 14 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 应设置独立的清洗消毒（保洁）间。可在初加工间、切配间、热加工间内分别设置清洗消毒（保洁）间 | 15 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 应设置独立的保洁间，用于接触直接入口食品工用具的存放，不得设置在清洗消毒间内。配备保洁设备设施，标记明显。热力消毒设施设备可用于保洁 | 16 | \*\* |  |  | □ |
| 热加工易腐食品、直接入口食品的冷却、分切、包装，制作后续无需高温制作即可食用的，应采用自动设备或分别设立冷却间、包装间等专间 | 17 | \*\* |  |  | □ |
| 冷却间应保证食品能够快速冷凉。冷却、包装间面积不得小于15m2 | 18 | \*\* |  |  | □ |
| 制作复合调味料应采用自动罐装设备或在专间内进行 | 19 | \*\* |  |  | □ |
| 应设置独立的隔间、区域或者专用设施用于清洗存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等），其位置应不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。清洁工具的清洗水池应与餐用具清洗消毒水池、食品原料清洗水池明显区分 | 20 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 3.食品处理区地面、排水 | 地面的铺设材料应当无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平坦防滑无破损，易于清洗 | 21 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 需经常冲洗的场所地面和排水沟有排水坡度，不易积水。排水沟内不应设置其他管路。排水沟篦子应完整，篦子缝应小于10mm且无破损 | 22 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区的排水管下垂至地面后应直接接入地下的排水管道，接入口应为密闭硬连接。排水管道不应暴露于地 | 23 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，并能防止污水逆流 | 24 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 排水管道与外界相通的出口应有适当措施（缝隙小于10mm的篦子），以防有害生物侵入 | 25 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 4.墙壁与门窗 | 需经常冲洗的场所在操作高度范围内的墙面应光滑、防水、不易积垢且易于清洗 | 26 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区和辅助区的墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存 | 27 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 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 | 28 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 需经常冲洗场所的门，表面应光滑，不易积垢 | 29 | \* |  |  | □ |
| 与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不小于16目的防虫筛网 | 30 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区与外界直接相通的门，应采取防虫鼠的措施：例如装风幕机、挡鼠板等 | 31 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 窗户如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗（例如内窗台下斜45度以上） | 32 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 窗户玻璃应使用不易碎的材料或采取必要措施防止其破碎后对食品和餐用具造成污染 | 33 | \* |  |  | □ |
| 5.食品处理区天花板 | 天花板的涂覆或装修材料应无毒、无异味、防霉、不吸水、耐高温、耐腐蚀不易脱落、易于清洁 | 34 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 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 | 35 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 水蒸汽较多的场所的天花板有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落 | 36 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 天花板（吊顶）应距离地面2.5m以上 | 37 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 6.洗手消毒 | 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。洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成 | 38 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 洗手消毒设施旁设有相应的清洗、消毒用品和干手设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识 | 39 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 清洁操作区洗手设施的水龙头采用非手动式 | 40 | \*\* |  |  | □ |
| 7.工用具清洗消毒 | 配备自动化清洗消毒设备，对工用具进行清洗消毒，保证工用具光洁涩干无异味 | 41 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 配备与加工制作规模相适应的热风消毒库等物理消毒设备设施，对接触直接入口食品工用具进行双消毒 | 42 | \*\* |  |  | □ |
| 采用化学消毒的，设4个专用水池（洗涤、清洗、消毒、冲洗），水池大小、规格应能满足将工用具完全浸没在水池中，各类水池以明显标识标明其用途。 | 43 | \*\* |  |  | □ |
| 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 | 44 | \* |  |  | □ |
| 设专供存放消毒后工用具的保洁间（区）或设施，标记明显，与工用具清洗区域分离。热力消毒设施设备可用于保洁 | 45 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 8.食品加工设备、工具和容器 | 制作冷藏（冻）的易腐食品，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的专用冷却设备设施 | 46 | \*\* |  |  | □ |
| 分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（分为畜禽产品、水产品、植物性食品等），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 | 47 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养 | 48 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 8.食品加工设备、工具和容器 | 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的除外 | 49 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 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） | 50 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 根据加工工艺，中央厨房应设置原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设备。 | 51 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 应当配置相应的食品包装设备设施，为配送食品的容器（或包装）标注产品加工制作信息，至少包括食品名称、加工时间、保存条件、保存期限等。 | 52 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 9.净水设备 | 安装净水设备，制作后续无需高温制作即可食用的半成品的用水，应为净化水 | 53 | \*\* |  |  | □ |
| 10.通风排烟 | 烹饪场所采用机械排风。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 | 54 | \* |  |  | □ |
| 食品处理区（冷藏库、冷冻库除外）应设置通风设施。应避免空气从清洁程度要求低的操作区流向清洁程度要求高的操作区 | 55 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 冷却间、包装间和易腐食品的加工间（热加工除外）应配备空气消毒设施、温控设施及温度指示装置。清洁操作区内的温控设施应独立。 | 56 | \*\* |  |  | □ |
| 11.采光照明 | 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不应低于220lux，光源不应改变食品的感官颜色，其他场所的光照强度不宜低于110lux | 57 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 食品处理区裸露食品正上方的照明设施，应使用安全型照明设施或安装防护罩 | 58 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 冷库使用防爆灯 | 59 | \* |  |  | □ |
| 12.废弃物暂存 | 食品处理区设废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品加工制作容器有明显的区分标识 | 60 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 废弃物存放设施应有盖，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗 | 61 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 13.库房 | 应根据食品原料、半成品、成品和包装材料的性质分别设置库房或在同一库房内设置不同存放区域。 | 62 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 库房内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，距离地面应10cm以上，距离墙壁宜10cm以上 | 63 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 除冷库外的库房设置通风、防潮及防止有害生物入侵的装置。设置挡鼠板（金属材质或非金属材质包铁皮），高度应不低于60cm | 64 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 库房应设有温湿度计 | 65 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 需要冷藏（冻）的食品原料、半成品、成品分别设置冷藏（冻）库。 | 66 | \* |  |  | □ |
| 使用食品添加剂的应设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。 | 67 | \*\* |  |  | □ |
| 库房内应设置单独区域存放待退货的食品原料、食品添加剂和食品相关产品以及不合格产品，并有明确标识 | 68 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 14.冷却间、包装间 | 应按照专间要求设置独立的冷却间、包装间，用于热加工易腐食品、直接入口食品的冷却、分切、包装。用封闭式一体化自动设备操作的，可不设置独立的冷却间、包装间 | 69 | \*\* |  |  | □ |
| 冷却间、包装间等专间总面积≥食品处理区面积的10%，且包装间面积应≥15㎡ | 70 | \*\* |  |  | □ |
| 冷却间、包装间人员入口处应设立二次更衣室，二次更衣室应设置洗手、消毒、更衣等设施，洗手设施的水龙头应采用非手动式 | 71 | \*\* |  |  | □ |
| 配备空气消毒设施、温控设施及温度指示装置。温控设施应独立 | 72 | \*\* |  |  | □ |
| 专间墙壁应铺设到顶 | 73 | \* |  |  | □ |
| 应设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他可开闭的门窗；门应能自动关闭，门、窗应闭合严密 | 74 | \*\* |  |  | □ |
| 废弃物容器盖子为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏带水封，应能防止废弃物流入及浊气逸出 | 75 | \*\* |  |  | □ |
| 包装间至少设置1个水池 | 76 | \*\* |  |  | □ |
| 冷却间应配备能满足冷却要求的制冷设备 | 77 | \*\* |  |  | □ |
| 15.更衣室 | 更衣场所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，有与经营项目和经营规模相适应的空间、充足的更衣、换鞋等设施和照明、洗手、消毒、干手等设施 | 78 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 加工操作场所入口处设置风淋室及工作鞋（靴）底清洁消毒设施 | 79 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 16.厕所 | 食品处理区内不得设置厕所。且厕所出入口不应直对食品处理区 | 80 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 出口附近应当设置洗手设施（厕所门口设置洗手干手设施即可，消毒设施不是必须的，因为员工进入生产区域之前还会有洗手消毒的要求） | 81 | \*\* |  |  | □ |
| 厕所应设置冲水式便池、清洁设施以及独立的排风装置，且排风口不应直对食品处理区 | 82 | \*\* |  |  | □ |
| 与外界相通的门应能自动关闭，将洗手消毒设施与卫生间门开启进行联动 | 83 | \* |  |  | □ |
| 17.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车辆及设备，根据食物特点，配备保温或冷藏等设施 | 84 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒 | 85 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 18.食品检验 | 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。设置微生物检验室的，应与理化检验室分开 | 86 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 检验室应采用独立通风设施，配备相应的仪器设备以及标准物质。微生物检验室应设有空气消毒设施 | 87 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 配备与检验项目相适应的检验设施和专职检验人员 | 88 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 19.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，对易腐食品留样 | 89 | \*\* |  |  | □ |
| 20.视频监控 | 在食品处理区的关键部位安装视频监控，实现加工制作过程可视化。运用现代信息技术，实现“互联网+明厨亮灶” | 90 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 21.制度 | 制定与实际经营状况相符合的保证食品安全的规章制度并形成书面材料，主要制度内容应包括从业人员健康管理制度、从业人员培训制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、食品贮存管理制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等 | 91 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 22.人员 | 食品经营单位应当配备专职或兼职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员 | 92 | \*\* |  |  | 不得缺项 |

说明：本表共92项，其中重点项60项，一般项32项；\*\*为重点项，\*为一般项。判定原则：重点项必须全部符合，一般项符合数≥所勾选一般项的70%。

|  |  |
| --- | --- |
| 核查  记录 | 重点项：  项符合；  项不符合，不符合项编号为：  项合理缺项，合理缺项编号为： |
| 一般项：  项符合；  项不符合，不符合项编号为：  项合理缺项，合理缺项编号为： |
| 核查  结论 | □符合规定 　□不符合规定 |
| **核查人员签字：**  **年 月 日** | |
| **当事人签字： 年 月 日** | |