附件1-1

食品经营许可现场核查表

（适用于食品销售）

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查**  **事项** | **核查内容和评价标准** | **编号** | **核查结果** | |
| **符合** | **不符合** |
| 1.销售场所和贮存场所 | 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。 | 1 |  |  |
| 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。 | 2 |  |  |
| 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。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。 | 3 |  |  |
| 食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食品应与墙壁、地面保持适当距离。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。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。 | 4 |  |  |
| 食品销售场所和食品贮存场所应与生活区分隔。 | 5 |  |  |
| 2.设施设备 | 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。 | 6 |  |  |
| 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。 | 7 |  |  |
| 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。 | 8 |  |  |
| 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。 | 9 |  |  |
| 申请散装熟食销售的，应有销售专间、专区或专柜，应配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施；如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区。 | 10 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查**  **事项** | **核查内容和评价标准** | **编号** | **核查结果** | |
| **符合** | **不符合** |
| 3.制度 | 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。 | 11 |  |  |
| 食品经营企业还应制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。 | 12 |  |  |
| 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。 | 13 |  |  |
| 4.人员 | 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。 | 14 |  |  |
| 从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明。 | 15 |  |  |

说明：应核查内容均核查合格的，方为现场核查合格。合理缺项在“核查结果”处画斜线即可。

食品经营许可（食品销售）现场核查意见

**单位名称：**

现场情况核查结果如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **核查类别** | **不符合项数** | **是否合格** |
| 销售场所和贮存场所 |  |  |
| 设施设备 |  |  |
| 制度 |  |  |
| 人员 |  |  |

现场核查结论：该单位现场设备、设施符合以下主体业态和经营项目的基本食品安全要求：

1. 主体业态：

□食品销售经营者

□从事食品批发销售

□利用自动设备从事食品经营

2.经营项目：

□散装食品销售 □含散装熟食

□散装食品和预包装食品销售 □含散装熟食

核查人签名： 申请人阅后确认签名或盖章：

日期： 日期：