附件1-7

食品经营许可核查表

（适用于连锁企业总部）

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **核查内容和评价标准** | **编号** | **核查结果** | |
| **符合** | **不符合** |
| 应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。 | 1 |  |  |
| 配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。 | 2 |  |  |
| 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、内控等制度。 | 3 |  |  |
| 具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。 | 4 |  |  |
| 建立食品安全追溯体系。建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。 | 5 |  |  |
| 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。 | 6 |  |  |
| 具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求。 | 7 |  |  |

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

食品经营许可（连锁企业总部）核查意见

**单位名称：**

核查结果如下：

|  |  |
| --- | --- |
| **不符合项数** | **是否合格** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

核查结论：该单位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

□餐饮服务经营者

2.经营项目：

□食品经营管理

□食品销售连锁管理 □餐饮服务连锁管理

核查人签名： 申请人阅后确认签名或盖章：

日期： 日期：