附件

## 食品经营许可现场核查表（专业网络订餐）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** | | | | | | **核查项目的重要性** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.单位选址 |  | 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。距离非水冲式厕所、粪坑、污水池、垃圾场（站、房）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。 | | | | | | \*\*\* |
| 2.加工方式 |  | 主要菜肴品种应采用半成品烹饪加工，或以成品料理包再加热，店内只进行淘米、泡发等不产生大量废弃物的原料简单加工。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 采用加热保温方式进行加工，设置与加工方式相适应的生产加工经营场地和设施设备。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 全部使用一次性餐具。一次性餐具脱包后通过传递窗进入分装间。 | | | | | | \*\*\* |
| 3.加工场所设置 |  | 设置与加工工艺及品种、数量相适应的半成品和成品料理包贮存、烹饪热加工、膳食分装、成品储存配送、工用具清洗消毒和保洁、外送箱清洗消毒和存放、更衣等场所。其中膳食分装应为专间，工用具和容器清洗消毒保洁应为独立隔间。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 加工场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25m以上）。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 加工场所天花板离地面距离≥2.5m。 | | | | | | \* |
|  | 加工场所建筑内部使用的建筑材料应牢固并耐用，无严重破损、积垢。 | | | | | | \*\*\* |
| 4.加工场所布局 |  | 加工场所应按照原料简单加工、膳食制作、分装、暂存、配送的顺序合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，防止食品在贮存和生产加工过程中造成交叉污染，避免食品接触有毒物和不洁物。成品通道、出口与半成品通道、入口均应分开设置。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 各类场所（功能间）、区域有明显的区分标识。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 用于半成品、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。 | | | | | | \*\*\* |
| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** | | | | | | **核查项目的重要性** |
| 5.加工场所面积 |  | 加工场所面积应与最大供餐人数相适应，并符合以下要求： | | | | | | \*\*\* |
| 单餐最多供应人份（以2小时计） | 加工场所（包括原料简单加工、烹饪、专间、食品库房、工用具和容器、外送箱清洁和存放等区域） | | | | 膳食加热和保温能力（包括加热后膳食、分装后盒饭等） |
| 总面积 | 除库房外区域面积占总面积比例 | 膳食分装专间面积 | 工用具和容器、外送箱清洁和存放场所面积 |
| 200 | ≧80㎡ | 65% | ≧18㎡ | ≧10㎡ | 与相应档次最大供餐量相适应 |
| 400 | ≧160㎡ | ≧37㎡ | ≧20㎡ |
| ≥1000 | 不低于相应档次供餐量集体用餐配送单位的70% | 与相应档次供餐量集体用餐配送单位相同 | 与相应档次最大供餐量相适应 |
| 注：菜肴全部使用成品料理包的，店内无菜肴烹饪加工的，总面积可减少10%；菜肴、主食全部使用成品料理包，店内无烹饪加工的，总面积可减少15%。 | | | | | |
|  | 加工场所和设备设施与经营膳食的品种、数量相适应（提交第三方专业机构或者专家组根据加工场所面积以及加热、保温等设施设备的处理能力出具的生产能力论证报告）。 | | | | | | \*\*\* |
| 6.地面与排水 |  | 地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的硬质材料铺设，且平整、无裂缝。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 切配、餐用具清洗消毒和烹饪等易积水场所应有一定的排水坡度（不小于1.5%），其最低处应设在排水沟或地漏的位置，使地面积水能迅速排干。排水沟的排水流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | | | | \*\* |
| 7.墙壁与门窗 |  | 加工场所墙壁应用无毒、无异味、光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料铺设到顶。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭，室内窗台下斜45度或采用无窗台结构。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 墙角、柱脚、侧面、底面的结合处宜有一定的弧度。 | | | | | | \*\* |
|  | 切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所和各类专间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。 | | | | | | \*\*\* |
| 8.天花板 |  | 天花板用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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（吊顶间缝隙应严密封闭）。 | | | | | | \*\* |
|  | 水蒸气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。 | | | | | | \* |
| 9.清洁工具清洗水池 |  | 设专用于拖把等清洁工具的清洗水池，水池应以明显标识标明其用途，其位置不会污染食品及其加工操作过程。 | | | | | | \*\* |
| 10.工用具、容器清洗消毒保洁设施 |  | 根据工用具、容器的品种和数量，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 采用洗碗机进行即食食品工用具、容器清洗消毒，无法进入洗碗机的大型工用具、容器应采用蒸汽等热力方式消毒，因材质等原因无法采用热力消毒的可采用化学消毒方式。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用蒸汽消毒的，可设置2个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 接触即食食品的工用具、容器的清洗消毒水池专用，与食品半成品、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。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 设专供存放消毒后工用具、容器的保洁设施，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。 | | | | | | \*\*\* |
| 11.洗手消毒设施 |  | 设置洗手设施，其位置在方便从业人员的区域。 | | | | | | \*\* |
|  | 洗手消毒设施附近设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 洗手池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。 | | | | | | \*\*\* |
| 12.分装专间 |  | 专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。 | | | | | | \*\* |
|  | 专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒水池。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长200-275nm）应按功率≥1.5W/m3设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施除符合本表“11.洗手消毒设施”的规定外，还应当为非手触动式。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 专间内使用一次性包装材料的，应设置脱包传递窗口。 | | | | | | \*\* |
| 13.库房 |  | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置，并按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量应当满足生产加工数量的需要。 | | | | | | \*\* |
|  | 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。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 库房内应设置数量足够的物品存放货架，能使贮存的食品隔墙离地存放。配备可对不同物品、每次进货和使用情况及存量等进行标示的标识。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。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 冷（冻）藏库设可正确指示库内温度的温度指示装置。 | | | | | | \*\* |
| 14.通风排烟温控设施 |  | 热加工场所采用机械排风。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。 | | | | | | \* |
|  | 排气口网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩，纱网或网罩便于装卸和清洗。 | | | | | | \*\* |
|  | 加工畜禽肉、水产品等易腐食品原料的场所配备空调等温度控制装置。 | | | | | | \*\* |
| 15.采光照明设施 |  | 加工场所有充足的自然采光或人工照明，加工场所工作面高于220lux，其它场所高于110lux，光源不改变所观察食品的天然颜色。 | | | | | | \* |
|  | 安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。 | | | | | | \*\* |
| 16.厕所 |  | 食品加工场所内不应设置厕所。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 员工使用的厕所应采用水冲式，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设施。厕所排污管道与食品加工经营场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。 | | | | | | \*\* |
|  | 员工使用厕所内的洗手设施符合本表“11.洗手消毒设施”的规定。 | | | | | | \*\* |
| 17.更衣场所 |  | 更衣场所应与食品加工场所处于同一建筑物内，有适当的照明。 | | | | | | \* |
| 18.废弃物暂存设施 |  | 设有存放垃圾和废弃物的容器。 | | | | | | \* |
|  | 存放垃圾和废弃物的容器配有盖子，并用坚固及不透水的材料制成，内壁光滑便于清洗。 | | | | | | \* |
|  | 安装符合要求的油水分离器。 | | | | | | \*\*\* |
| 19.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。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | | | | | | \*\* |
|  | 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。 | | | | | | \* |
|  | 食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝。 | | | | | | \*\* |
|  | 各类设施设备应坚固耐用，无明显破损、锈蚀、积垢。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 用于半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置，标识明显。 | | | | | | \*\*\* |
| 21.食品检验和留样 |  | 应设置检验室（连锁企业可设中心检验室，配备门店样品冷链传送等设施）。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 设有配备准备间、缓冲间、洁净实验室的无菌检验室。布局采用单方向工作流程，避免交叉污染。洁净实验室面积不小于4m2，具备适当的通风和温度调节设施。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 检验室应配备与检验项目相适应的检验设施、设备和检验人员。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 门店应配备食品中心温度计和食品接触表面洁净度检测设备。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 门店应配备留样专用容器和冷藏设施。 | | | | | | \*\*\* |
| 25.膳食加热设施 |  | 配备烹饪后膳食加热和分装后盒饭加热的设施。 | | | | | | \*\*\* |
| 26.膳食包装等设施 |  | 配备膳食密封包装以及标注加工日期和时间的设施。 | | | | | | \*\*\* |
| 27.送餐设施 |  | 自行送餐的，应配备能够防止灰尘、雨水等污染，材质便于清洁，保温性能良好的送餐箱（包）。 | | | | | | \*\*\* |
| 28.视频监控设施 |  | 各操作间和检验室安装视频监控和录制设备。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 监控视频可供监管部门、用餐单位实时查看。 | | | | | | \* |

注：

1、具体要求的重要性：\*\*\*为关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

2、判定基本符合：不符合项≤5项，其中重点项不符合≤1项，关键项全部符合。