福建省食品经营许可现场核查表

（适用：小型餐馆、饮品店、茶座、酒吧、咖啡厅）

**单位名称**：

**地 址**：

**核查日期**：

**主体类别**：；□小型餐馆；

**经营项目**： □热食类食品制售；□冷食类食品制售（□含烧卤熟肉）；□生食类食品制售；

□自制饮品制售；□糕点类食品制售；

| **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 | 经营场所地势干燥、有给排水条件和电力供应。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源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；加工经营场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。 | 1 | \*\*\* |  |  |  |
| 2. 场所设置、布局、面积 | 食品处理加工场所面积应与经营规模相适应的，粗加工、切配、烹调、餐用具清洗消毒、食品原料和清洁工具存放等功能区，食品加工处理各功能区均在室内，与售卖或就餐场所有明显间隔。 食品处理加工区不得设置厕所。 | 2 | \*\* |  |  |  |
| 制作冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕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。现场仅拆封、调味，可在烹调加工场所或备餐、就餐场所进行。 | 3 | \*\*\* |  |  | 根据经营者的申请项目进行审核，未申请项目合理缺项 |
| 提供快餐应有备餐售菜专用场所，场所应设置具有防尘、防蝇功能的带罩保温售菜台. | 4 | \*\* |  |  |  |
| 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。 | 5 | \*\* |  |  |  |
| 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有防蝇纱网或设置空气幕。 | 6 | \*\* |  |  |  |
| 3．食品处理区灶台、地面、墙壁、天花板 | 灶台、水池应使用浅色瓷砖铺设或不锈钢等材料。 | 7 | \* |  |  |  |
| 地面应硬化平整、采用无毒、无异味、不渗水，耐腐蚀、防滑的材料铺设。 | 8 | \* |  |  |  |
| 墙面应用1.5m以上光滑、不吸水、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。 | 9 | \*\* |  |  |  |
| 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。 | 10 | \* |  |  |  |
| 4.通风排烟设施 | 烹调场所采用机械排风。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。 | 11 | \*\* |  |  |  |
| 5.餐用具清洗消毒与保洁 | 配备满足化学（物理）消毒、清洗需要的专用设施，至少设置1个固定水池，其大小能满足需要，不足的可用容器替代，使用容器替代池子的要明显标识表明其用途，不得混用。 | 12 | \*\*\* |  |  |  |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构应密闭，易于清洁。使用消毒柜消毒的，消毒柜可同时做保洁柜用途。 | 13 | \*\*\* |  |  |  |
| 6.食品原料、清洁工具清洗 | 设置素菜和荤菜专用清洗池各1个固定水池，同时具有清洁工具清洗设施。 | 14 | \*\*\* |  |  |  |
| 7．食品添加剂使用 | 食品添加剂应配备专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存并配置计量工具。 | 15 | \*\* |  |  |  |
| 8. 加工用水 | 食品清洗、加工用水应符合GB5749—2006《生活饮用水卫生标准》规定。 自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。 | 16 | \*\*\* |  |  |  |
| 接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 | 17 | \*\*\* |  |  |  |
| 9. 库房和食品贮存  场所 | 应设置数量足够食品存放货柜（架），具有食品和非食品物品（导致食品污染物品除外）分区贮存的条件，食品贮存场所通风良好。 | 18 | \*\* |  |  |  |
| 应设置冷藏、冷冻设备设施，且能满足原料、半成品和成品分开存放的需要。 | 19 | \*\* |  |  |  |
| 10.冷食类专间 | 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。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | 20 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 | 21 | \*\*\* |  |  |  |
| 应当在专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施，洗手消毒设施符合本表第6点规定。 | 22 | \*\*\* |  |  |  |
| 11.生食类专间 | 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。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | 23 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 | 24 | \*\*\* |  |  |  |
| 应当在专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。 | 25 | \*\*\* |  |  |  |
| 12..裱花类糕点专间 | 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。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | 26 | \*\*\* |  |  |  |
| 专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 | 27 | \*\*\* |  |  |  |
| 应当在专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施. | 28 | \*\*\* |  |  |  |
| 13.糕点类专用场所 | 场所内无明沟，地漏带水封。 | 29 | \*\*\* |  |  |  |
| 设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 | 30 | \*\*\* |  |  |  |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 | 31 | \*\*\* |  |  |  |
| 14.自制饮品类专用场所 | 场所内无明沟，地漏带水封。 | 32 | \*\*\* |  |  |  |
| 设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 | 33 | \*\*\* |  |  |  |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 | 34 | \*\*\* |  |  |  |
| **核**查结果：核查项目总数 项，不符合项目总数 项，其中关键项 项，重点项 项，一般项 项。 | | | | | | |

注： 1．本表共33项，其中关键项22项，重点项9项，一般项3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；

3.关键项允许不符合数为0项，重点项和一般项不符合总数≤5项，其中重点项不符合数≤2项

|  |
| --- |
| **核查意见**  局（所）核查人员 、 根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，对该单位的食品经营场所进行了现场核查，核查意见如下：  □符合　 重点项和一般项不符合总数≤5项，其中重点项不符合数≤2项。  □不符合 不符合现场核查要求，经营单位应对照核查内容和评价标准进行整改，整改完成后再行申请。  核查人员签字： 、 年 月 日  食品经营单位负责人签字： 年 月 日 |