

附件：

第六类餐饮服务许可现场核查表

（适用于中央厨房）

单位名称：_____

地 址：_____

核查日期：_____

核查内容	核查和评价方法	编号	审查项目的重要性	结果判定	
				符合	不符合
1. 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		***		
2. 场所设置、布局、分隔、面积	设置具有与供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。食品处理区分为一般操作区、准清洁区、清洁区，各食品处理区均应设置在室内，且独立分隔		***		
	配制凉菜以及待配送食品贮存的，应分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应设置食品加工专间或专用设施		***		
	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、食品分装及待配送食品贮存的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染		***		
	接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放；接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器也有明显的区分标识，且分区域存放		***		
	食品加工操作和贮存场所面积原则上 $\geq 300\text{m}^2$ ，应当与加工食品的品种和数量相适应		***		
	切配烹饪场所面积 \geq 食品处理区面积 15%		***		
	清洗消毒区面积 \geq 食品处理区面积 10%		***		
	凉菜专间面积 $\geq 10\text{ m}^2$		***		
	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		*		
	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离 25m 以上）		*		
3. 食品处理区地面、排水	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、加工用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统		***		
	地面和排水沟有排水坡度（不小于 1.5%），排水的流向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		**		

4. 墙壁与门窗	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、烹调和工用具清洗消毒等场所应有 1.5 m 以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙，食品加工专间内应铺设到顶	**		
	墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度	**		
	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	**		
	内窗台下斜 45 度以上或采用无窗台结构	**		
	粗加工、切配、烹调、工用具清洗消毒等场所、食品包装间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作	*		
5. 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	**		
	半成品、即食食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（斜坡或拱形均可）	**		
6. 洗手消毒设施	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	**		
	洗手池的材质为不透水材料，结构不易积垢并易于清洗	*		
	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	*		
7. 工用具清洗消毒保洁设施	根据加工食品的品种，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施	***		
	采用有效的物理消毒或化学消毒方法	**		
	各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池或容器。采用热力消毒的，可设置 2 个专用水池或容器。各类水池或容器以明显标识标明其用途	***		
	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池专用，与食品原料、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的保洁设施，标记明显，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		***		
8. 食品原料、 清洁工具清洗 水池	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，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		**		
	加工场所内设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工操作过程		***		
9. 加工食品 设备、工具和 容器	食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备		***		
	应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品包装设备		***		
	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（因工艺要求除外）		**		
10. 通风排烟 设施	食品烹调场所采用机械排风。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		**		
	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩		**		
11. 采光照 明设施	加工经营场所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。冷冻（藏）库房使用防爆灯		*		
12. 废弃物暂 存设施	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识		*		
	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式		*		
13. 库房和食 品贮存场所	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		**		
	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		***		
	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		*		

	冷藏、冷冻库设可正确指示库内温度的温度计		*		
	库房及冷藏、冷冻库内应设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食物离地离墙存放		*		
14. 专间要求	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。窗户封闭		**		
	需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施		***		
	专间内设符合餐饮服务食品安全管理规范要求要求的空调设施、空气消毒设施、流动水源、工具清洗消毒设施；凉菜间、食品冷却间、食品包装间设专用冷冻（藏）设施		***		
	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规范第十三条的规定外，应当为非手触动式		***		
15. 更衣室	更衣场所应与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明		*		
16. 厕所	厕所不设在食品处理区		***		
	厕所采用水冲式。厕所地面、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操作场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封		**		
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冷藏车辆，车辆内部结构平整，易清洗		***		
18. 食品检验和留样	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室		**		
	配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员		**		
	配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员		***		

注：1. 本表共64项，其中关键项24项，重点项22项，一般项18项。***表示关键项，**表示重点项，*表示一般项。
2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

核查项目汇总表

	关键项	重点项	一般项
不符合项目（项）			

核查人签名：

申请人阅后签名：

日期：

日期：

现场核查结果判定准则

表中项目按其对食品安全的影响程度，分为关键项、重点项和一般项，其中关键项是对食品安全有重大影响的项目，重点项是对食品安全有较大影响的项目，其余项目为一般项。符合下表的，可判定为现场核查基本符合：

关键项允许不符合数	重点项和一般项允许不符合数
0 项	重点项和一般项不符合总数 \leq 11 项 其中重点项不符合数 \leq 3 项