

川市监规发〔2025〕6号

**四川省市场监督管理局
关于印发《贯彻落实〈食品生产许可
管理办法〉实施细则（2025年修订）》
《四川省食品经营许可管理实施办法》和
延长《四川省食品生产企业食品安全
信用风险分类分级监管办法
（试行）》有效期的通知**

各市（州）市场监督管理局：

《贯彻落实〈食品生产许可管理办法〉实施细则（2025年修订）》《四川省食品经营许可管理实施办法》已经2025年6月20日省局第3次局务会议通过，现印发给你们，请认真贯彻执行。

经综合评估，2023年5月16日我局印发的《四川省食品生产企业食品安全信用风险分类分级监管办法（试行）》（川市

监规发〔2023〕4号)文件有效期延长至2027年7月1日。
特此通知。

四川省市场监督管理局

2025年6月27日

贯彻落实《食品生产许可管理办法》实施细则 (2025年修订)

为贯彻落实《食品生产许可管理办法》(总局令第24号)《食品生产许可审查通则》等要求,规范食品、食品添加剂生产许可行为,加强食品生产监督管理,保障食品安全,制定本实施细则。

一、确定食品生产许可管理权限

(一)保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品,婴幼儿辅助食品(婴幼儿谷类辅助食品、婴幼儿罐装辅助食品),食盐等食品的生产许可工作由省市场监管局负责。

(二)粮食加工品,食用油、油脂及其制品,调味品(食盐除外),肉制品,乳制品,饮料,方便食品,饼干,罐头,冷冻饮品,速冻食品,薯类和膨化食品,糖果制品,茶叶及相关制品,酒类,蔬菜制品,水果制品,炒货食品及坚果制品,蛋制品,可及焙烤咖啡产品,食糖,水产制品,淀粉及淀粉制品,糕点,豆制品,蜂产品,特殊膳食食品(婴幼儿谷类辅助食品、婴幼儿罐装辅助食品除外),其他食品等食品的生产许可工作由市(州)市场监管局负责。

(三)食品添加剂的生产许可工作由市(州)市场监管局负责。

(四)粮食加工品,味精,可及焙烤咖啡产品,食糖,淀粉糖等低风险等级食品的生产许可工作,市(州)市场监管局可

根据本地实际提出由县（区、市）市场监管局负责的意见，报省市场监管局同意后实施。

（五）食品小作坊生产许可工作按照《四川省食品安全条例》《四川省食品小作坊管理办法》相关规定实施。

二、严格食品生产许可程序

（一）申请与受理

1. 申请食品生产许可。按照以下食品类别提出：粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，肉制品，乳制品，饮料，方便食品，饼干，罐头，冷冻饮品，速冻食品，薯类和膨化食品，糖果制品，茶叶及相关制品，酒类，蔬菜制品，水果制品，炒货食品及坚果制品，蛋制品，可可及焙烤咖啡产品，食糖，水产制品，淀粉及淀粉制品，糕点，豆制品，蜂产品，保健食品，特殊医学用途配方食品，婴幼儿配方食品，特殊膳食食品，其他食品等。

2. 申请食品添加剂生产许可。按照以下食品添加剂类别名称提出：食品添加剂、食品用香精、复配食品添加剂。

3. 申请材料提交。申请人应向负责许可审批的市场监督管理部门（以下称审批部门）提出许可申请，并提交相关材料及相关附件。

4. 许可申请受理。审批部门依据食品生产许可管理权限受理生产许可申请，按照《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》的要求，对申请人提交的材料进行审查，做出准予受理或不予受理的决定，并出具受理（不予受理）通知书。

（二）现场核查

1. 以下情形应当组织现场核查：

(1) 首次申请食品生产许可的。

(2) 生产场所迁址，重新申请食品生产许可的。

(3) 生产条件发生重大变化，需要重新申请食品生产许可的。

(4) 非因不可抗力原因，食品生产许可证有效期届满后提出食品生产许可申请的。

(5) 变更食品生产许可的。包括现有设备布局和工艺流程发生变化的；主要生产设备、设施发生变化的；生产的食品类别发生变化的；生产场所改建、扩建的；其他生产条件或生产场所周边环境发生变化，可能影响食品安全的。

(6) 延续食品生产许可的。包括生产条件或周边环境发生变化，可能影响食品安全的；在证书有效期内食品安全抽检监测结果表明存在食品安全隐患的；在证书有效期内存在食品安全违法行为被立案查处的；在证书有效期内未建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价的。

(7) 需要对申请材料内容、食品类别、与相关审查细则及执行标准要求相符情况进行核实的。

(8) 因食品安全国家标准发生重大变化，国家和省级市场监督管理部门决定组织重新核查的。

(9) 法律、法规和规章规定需要实施现场核查的其他情形。

2. 以下情形可以不再进行现场核查：

(1) 申请人声明生产条件及周边环境未发生变化的。

(2) 特殊食品注册时已经完成现场核查的（注册现场核查后生产条件发生变化的除外）。

3. 下达核查任务。审批部门按照食品生产许可管理权限，在规定时间内组建核查组，出具《食品生产许可现场核查通知书》。

核查组由食品安全监管人员组成，根据需要可以聘请专业技术人员作为核查人员参加现场核查，核查组中食品安全监管人员不得少于2人。核查人员由有许可管理权限的市场监管部门负责培训考核。

4. 实施现场核查。现场核查依据现行有效的食品生产许可审查通则、审查细则和有关食品安全标准组织实施。开展现场核查时，核查人员应当出示有效证件，自接受现场核查任务之日起5个工作日内完成现场核查。对首次申请许可或者增加食品类别的变更许可，根据食品生产工艺流程等要求，核查试制食品的检验报告。

上级市场监管部门可以委托下级市场监管部门，对受理的食品生产许可申请进行现场核查。保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等特殊食品生产许可的现场核查原则上不得委托下级市场监督管理部门实施。

5. 提交核查资料。现场核查组长负责对现场核查情况相关资料进行收集汇总，在现场核查工作结束后及时将核查资料上报委派其实施现场核查的市场监督管理部门进行审核，审批部门提出准予（不予）生产许可的意见。

(三) 许可决定

可以当场作出行政许可决定的，应按相关规定执行。

除可以当场作出行政许可决定的外，审批部门按照食品生产许可管理权限，自受理申请之日起 10 个工作日内作出是否准予行政许可的决定。因特殊原因需要延长期限的，经本行政机关负责人批准，可以延长 5 个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。

根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予生产许可的决定，并自作出决定之日起 5 个工作日内向申请人颁发食品生产许可证；对不符合条件的，应当及时作出不予许可的书面决定并说明理由，同时告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

（四）变更与延续

审批部门按照食品生产许可管理权限，对变更或者延续食品生产许可的申请材料进行审查。生产条件或生产场所周边环境发生变化，可能影响食品安全的，应当就变化情况进行现场核查。对保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品的生产企业申请延续食品生产许可的，还应当核查生产质量管理体系运行情况的自查报告。

根据申请材料审查和现场核查情况，决定准予变更或延续的，应当向申请人颁发新的食品生产许可证，许可证编号不变。准予变更的，发证日期为作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致；准予延续的，有效期自作出延续许可决定之日起计算。

对不符合许可条件的，应当作出不予变更或延续食品生产许

可的书面决定，并说明理由。

食品生产者的生产场所迁址的，应当重新申请食品生产许可。经审查准予许可的，应当向申请人颁发新的食品生产许可证，其换发的食品生产许可证有效期自发证之日起计算。

（五）补办和注销

纸质食品生产许可证书遗失或损毁，食品生产者申请补办的，审批部门应当予以补办。

食品生产者申请补办食品生产许可证书的，应当提交食品生产许可补办申请书。

补办的食品生产许可证书实质内容与原食品生产许可证书一致。

食品生产者终止食品生产，食品生产许可被撤回、撤销，应当在 20 个工作日内向原发证的审批部门申请办理注销手续。

食品生产者申请注销食品生产许可的，应提交食品生产许可注销申请书。

有下列情形之一的，食品生产者未按规定申请办理注销手续的，原发证的审批部门应当依法办理食品生产许可注销手续，并在网站进行公示：

- （1）食品生产许可有效期届满未申请延续的；
- （2）食品生产者主体资格依法终止的；
- （3）食品生产许可依法被撤回、撤销或者食品生产许可证依

法被吊销的；

（4）因不可抗力导致食品生产许可事项无法实施的；

（5）法律法规规定的应当注销食品生产许可的其他情形。

食品生产许可被注销的，许可证编号不得再次使用。

三、强化食品生产许可证管理

（一）空白证书管理。省局统一负责新版食品生产许可证的印制、发放等管理工作，各市（州）局每年定期向省局申领。

（二）电子证书管理。积极推行食品生产许可证电子证书，统一全省电子签名技术和电子印章等标准，建立电子证书管理机制。

（三）规范证书内容。

1. 证书编号。食品生产许可证编号由 SC（“生产”的汉语拼音字母缩写）和 14 位阿拉伯数字组成。证书号第 1 位至第 3 位数字组合表示食品类别编码，第 1 位数字代表食品、食品添加剂生产许可识别码（阿拉伯数字“1”代表食品、阿拉伯数字“2”代表食品添加剂），第 2、3 位数字代表食品、食品添加剂类别编号；第 4 位至第 9 位数字组合表示获证生产者的具体生产地址所在地县级行政区划代码；第 10 位至第 13 位数字组合表示获证生产者在该县级行政区划内的顺序码，顺序码应按照准予许可事项的先后顺序分配，依次从“0001”号顺序码开始进行流水编号，一个顺序码只能对应一个生产许可证，且不得出现空号；第 14 位数字为校验码。

2. 食品生产许可档案管理。要按照规定建立健全食品生产许可档案管理制度，将办理食品生产许可的申请书、现场核查报告等相关文书材料及时归档，食品生产许可档案保存期限按相关法律法规执行。鼓励各单位积极采用食品生产许可电子档案管理。

四、其他工作要求

（一）严格工作规范。各级市场监督管理部门要严格遵守《食品生产许可管理办法》《食品生产许可通则》规定的许可申请、受理、审查、审批工作程序，统筹处理“快与严”的关系，切实提高许可质量。

（二）推进网上办理。各级市场监督管理部门要采用《四川省市场监管一体化工作平台》开展食品生产许可工作，确保食品生产许可基础信息档案库的完整统一。

（三）加强信息公开。各级市场监督管理部门要按照“谁审批谁公开”的原则，优化完善并公布食品许可法律依据、条件、程序、时限、申请书示范文本等资料，制作食品生产许可申请指南，方便申请人办理许可事项；及时公开食品生产许可信息，便于公民、法人和其他社会组织查询。

（四）执行产业政策规定。各级市场监督管理部门要严格遵守国家产业政策规定，申请项目属于《产业结构调整指导目录》中限制类的，应按照有关规定取得相关手续后方可办理食品生产许可。另有贯彻执行产业政策规定的，还应当遵守其规定。

（五）强化监督检查机制。各级市场监督管理部门要严格落实监督检查制度，明确申请受理、材料审查、现场核查、许可决

定责任分工，完善许可和监管工作衔接机制。对检查过程中发现申请人存在违法违规行为的，应当依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》等法律法规，依法依规严肃处理。

本实施细则自 2025 年 7 月 27 日起施行，有效期为 5 年。

四川省食品经营许可管理实施办法

第一章 总则

第一条 为规范四川省食品经营许可行为，加强食品经营监督管理，落实食品安全主体责任，保障食品安全，根据《中华人民共和国行政许可法》《中华人民共和国食品安全法》《四川省食品安全条例》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》等法律法规和规章规定，结合我省实际，制定本办法。

第二条 本省行政区域内食品经营许可的申请、受理、审查、决定以及相关监督检查工作，适用本办法。

第三条 食品经营许可应当遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则，按照食品经营主体业态、食品经营项目的风险程度分类实施。

第四条 在本省行政区域内从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。

下列情形不需要取得食品经营许可：

- （一）销售食用农产品；
- （二）仅销售预包装食品；
- （三）医疗机构、药品零售企业销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品；
- （四）已经取得食品生产许可的食品生产者，在其生产加工

场所或者通过网络销售其生产的食品；

（五）法律、法规规定的其他不需要取得食品经营许可证的情形。

除上述情形外，还开展其他食品经营项目的，应当依法取得食品经营许可证。

第五条 食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，应当依法分别取得食品经营许可证。

通过自动设备、车厢型餐车从事食品经营活动或者仅从事食品经营管理活动的，取得一个经营场所的食品经营许可证或者进行备案后，即可在本省行政区域内的其他经营场所开展已取得许可或者备案范围内的经营活动。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业、农民专业合作社等申办集中用餐单位食堂的经营场所与主体资格证明文件载明的地址不一致，其上级主管部门、举办单位、前置审批部门或其他主管部门出具情况说明或房产证明、租房协议等证明确认的地址可以作为经营场所。

第六条 四川省市场监督管理局负责指导全省食品经营许可证管理工作；负责利用自动设备跨省经营、跨省从事食品经营管理的报告事项管理工作。

设区的市级、县级市场监管部门或县级行政审批部门（以下统称“行政许可部门”）负责本行政区域内食品经营许可证管理工作。食品经营许可证管辖权发生争议的，报请共同的上级机关指定管辖。

市级行政许可部门负责本行政区域内中央部属高校、省属高校食品经营许可管理工作。县级行政许可部门负责本行政区域内其他高校食品经营许可管理工作。

第七条 省市场监督管理局应加强食品经营许可信息化建设，依托天府市场智慧监管平台实现食品经营许可全流程网上办理。市、县级行政许可部门应当通过部门网站、政务服务平台、移动终端、实体大厅等渠道公开发布食品经营许可管理权限、办事指南等事项，并确保线上与线下标准统一，内容完整、准确、全面。

根据优化营商环境的要求及实际需要，市、县级行政许可部门可以优化事前指导、主题集成服务、证照联办、远程核查等政务服务，提高行政许可效率。

第八条 鼓励食品经营者登录四川省政务服务网“一件事”专栏，线上选择“开办餐饮店一件事”事项申报《食品经营许可证》。

第二章 申请与受理

第九条 申请食品经营许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。

企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户、农民专业合作社等，以营业执照载明的主体作为申请人。

机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办食堂，以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人。

第十条 申请食品经营许可，应当按照食品经营主体业态和经营项目分类提出。

食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂，主体业态以主要经营项目确定，不可以复选。

食品经营者从事食品批发销售、中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备、车厢型餐车从事食品经营的，或者学校、托幼机构食堂，应当在主体业态后以括号标注。

学校、托幼机构食堂应在主体业态后以括号标注学校自营食堂、学校承包食堂（含承包企业名称）、托幼机构自营食堂、托幼机构承包食堂（含承包企业名称）。

第十一条 食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类，食品经营项目可以复选。

食品销售，包括散装食品销售、散装食品和预包装食品销售。从事冷冻冷藏食品销售、散装熟食销售、特殊食品销售的，应在经营项目后以括号标注。

餐饮服务，包括热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、半成品制售、自制饮品制售等，其中半成品制售仅限中央厨房申请。从事冷加工糕点制售、冷荤类食品制售，含乙醇饮料制售及仅从事简单制售的，应在经营项目后以括号标注。

食品经营管理，包括食品销售连锁管理、餐饮服务连锁管理、餐饮服务管理等。

具有热、冷、生、固态、液态等多种情形，难以明确归类的

食品，可以按照食品安全风险等级最高的情形进行归类。

第十二条 食品经营者从事下列经营行为，可以申请简单制售经营项目：

（一）从事食品解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的制售；

（二）仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；

（三）加工制作果蔬拼盘；

（四）对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单加工制作后即供应的；

（五）调制供消费者直接食用的调味料。

从事生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品制售的不适用前款规定。

县级以上地方市场监督管理部门在保证食品安全的前提下，可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。

第十三条 申请食品经营许可，应当符合与其主体业态、经营项目相适应的食品安全要求，具备下列条件：

（一）具有与经营的食物品种、数量相适应的食物原料处理和食物加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

（二）具有与经营的食物品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、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；

（三）有专职或者兼职的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度；

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

（五）食品安全相关法律、法规规定的其他条件。

从事承包集中用餐单位食堂的，应当取得含有餐饮服务管理经营项目的食品经营许可。承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂不得申请生食类食品制售项目，不得申请冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

从事食品经营管理的，应当具备与其经营规模相适应的食品安全管理能力，建立健全食品安全管理制度，并按照规定配备食品安全管理人員，对其经营管理的食品安全负责。从事食品销售和餐饮服务连锁管理的，还应当具备与规模相适应的食品安全专业技术人员，具有与规模相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施，建立健全与规模相适应的配送中心管理、门店巡查、内控等制度。

从事车厢型餐车经营的，不得从事生食类食品、半成品、冷食类食品中冷加工糕点和冷荤类食品等高风险食品制售。

利用自动食品设备从事食品经营的，不得申请生食类食品、半成品、冷食类食品中冷加工糕点和冷荤类食品等高风险食品制售。

无实体门店的互联网食品经营者，应具有与经营的食物类别、数量相适应的固定食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所；不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

第十四条 申请食品经营许可，应当向申请人所在地行政许可部门提交下列材料：

（一）食品经营许可申请书；

（二）营业执照或者其他主体资格证明文件复印件；

（三）与食品经营相适应的主要设备设施、经营布局、操作流程等文件；

（四）食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度目录清单。

营业执照或者其他主体资格证明文件能够实现网上核验的，不需要提供本条第一款第二项规定的材料。

从事食品经营管理的，可以不提供主要设备设施、经营布局材料；仅从事食品销售类经营项目的不需要提供操作流程。

利用自动设备从事食品经营的，除提交本条第一款外，申请人还应采购具有合格证明的自动售货设备，并提交每台设备的具体放置地点、食品经营许可证的展示方法、食品安全风险管控方案、经营者联系方式等材料。

利用车厢型餐车从事食品经营的，除提交本条第一款外，申请人还应提交统一的餐饮服务食品加工制作的设备设施及流程；餐车目录清单及企业餐车自编号等文件。

申请人委托代理人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书及代理人的身份证明文件。

第十五条 本办法中规定的保证食品安全的规章制度应由经营者根据实际经营情况制定：

- （一）从业人员健康管理制度；
- （二）食品安全管理人员培训和考核管理制度；
- （三）食品安全员（总监）任命及管理制度；
- （四）食品安全自查与报告制度；
- （五）食品经营过程与控制制度；
- （六）废弃物处置制度；
- （七）设施设备清洗消毒和维修保养制度；
- （八）进货查验记录、食品安全信息追溯制度；
- （九）食品添加剂使用管理制度；
- （十）食品贮存、运输（包括有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的全程温度、湿度控制）管理制度；
- （十一）食品安全信息公示制度；
- （十二）不合格食品处置制度；
- （十三）食品安全突发事件应急处置方案；
- （十四）食品安全风险管控清单；

(十五) 食品安全“两个责任”工作制度和机制；

(十六) 法律、法规、规章规定和经营者自行制定的其他制度。

销售、贮存对温度有特殊要求食品的，建立冷冻冷藏设施设备定期校准、维护制度。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。从事餐饮服务类经营项目的食品经营者还应建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以及从事食品经营管理的还应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。有中央厨房、配送中心、门店等的连锁企业总部还应建立相应的食品安全管理制度。

第十六条 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位食堂，应当依法取得食品经营许可，落实食品安全主体责任。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当具有与所承包的食堂相适应的食品安全管理制度和能力，按照规定配备食品安全管理人员，并对食堂的食品安全负责。集中用餐单位应当落实食品安全管理责任，按照规定配备食品安全管理人员，对承包方的食品经营活动进行监督管理，督促承包方落实食品安全管理制度。

跨省承包经营集中用餐单位食堂的，应向集中用餐单位食堂所在地和营业执照标注的住所或主要经营场所所在地省级市场监督管理部门报告，并对提交材料的真实性负责。

第十七条 申请人应当如实向行政许可部门提交有关材料并反映真实情况，对申请材料的真实性负责，并在申请书等材料上签名或者盖章。符合法律规定的可靠电子签名、电子印章与手写签名或者盖章具有同等法律效力。

申请人可以通过线上或者线下的方式提出许可申请，行政许可部门无正当理由不得限定申请方式。

线下申请的，申请人应在申请书等材料上签名或者盖章，申请材料为复印件的，应当在提交的复印件上注明“此复印件与原件一致”，并签名或者盖章。

线上申请的，电子证照和加盖电子印章的电子材料可以作为申请材料。对申请人已经提交并且能够通过信息化手段调取的材料，或者能够通过数据互认共享手段获取的其他单位的证明材料，行政许可部门不得要求申请人重复提供。

第十八条 行政许可部门对申请人提出的食品经营许可申请，应根据下列情况分别作出处理：

（一）申请事项依法不需要取得食品经营许可的，应当即时告知申请人不受理。

（二）申请事项依法不属于市场监督管理部门职权范围的，应当即时作出不予受理的决定，并告知申请人向有关行政机关申请。

（三）申请材料存在可以当场更正的错误的，应当允许申请人当场更正，由申请人在更正处签名或者盖章，注明更正日期。

（四）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者自收到申请材料之日起五个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容和合理的补正期限。申请人无正当理由逾期不予补正的，视为放弃行政许可申请，行政许可部门不需要作出不予受理的决定。行政许可部门逾期未告知申请人补正的，自收到申请材料之日起即为受理。

（五）申请材料齐全、符合法定形式，或者申请人按照要求提交全部补正材料的，应当受理食品经营许可申请。

第十九条 行政许可部门对申请人提出的申请决定予以受理的，应当出具受理通知书；当场作出许可决定并颁发许可证的，不需要出具受理通知书；决定不予受理的，应当出具不予受理通知书，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第三章 审查与决定

第二十条 行政许可部门应当对申请人提交的许可申请材料进行审查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。现场核查应根据主体业态和经营项目分类实施。

第二十一条 适用连锁企业食品经营许可告知承诺制食品销售和餐饮服务连锁企业门店办理食品经营许可的，不需要实施现场核查。

食品经营许可申请包含预包装食品销售的，对其中的预包装食品销售项目不需要进行现场核查。

第二十二條 現場核查應當由符合要求的核查人員進行。核查人員不得少於兩人。核查人員應當出示有效證件，填寫食品經營許可現場核查表，製作現場核查記錄，經申請人核對無誤後，由核查人員和申請人在核查表上簽名或者蓋章。申請人拒絕簽名或者蓋章的，核查人員應當註明情況。

核查人員應當自接受現場核查任務之日起五個工作日內，完成對經營場所的現場核查。經核查，通過現場整改能夠符合條件的，應當允許現場整改；需要通過一定時限整改的，應當明確整改要求和整改時限，並經現場核查組織實施部門負責人同意。整改時限一般不應超過二十個工作日，逾期仍未整改完成的，應判定為現場核查不合格，並在核查記錄上註明原因。整改時限不計入許可時限。

現場核查不合格且不具備整改條件的，應如實記錄核查情況，並出具現場核查不合格的結論。

鼓勵有條件的地區通過視頻連線、圖像、視頻等技術手段，對申請人的設施設備、經營布局、操作流程等實施遠程核查。

第二十三條 行政許可部門應當自受理申請之日起十個工作日內作出是否准予行政許可的決定。不實施現場核查的，行政許可部門應當自受理申請之日起五個工作日內作出是否准予行政許可的決定。

因特殊原因需要延長期限的，經實施現場核查的組織實施部門負責人批准，可以延長五個工作日，並應當將延長期限的理由

告知申请人。

第二十四条 行政许可部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予行政许可的决定，并自作出决定之日起五个工作日内向申请人颁发食品经营许可证；对不符合条件的，应当作出不予许可的决定，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第二十五条 食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为五年。

第二十六条 对食品经营新业态、新模式，市（州）市场监督管理部门可以自行组织或委托第三方机构开展食品安全评估，确有必要的，可以提请省市场监督管理部门开展食品安全评估。评估意见可以作为行政许可审核的参考。

第四章 变更、延续、补办与注销

第二十七条 食品经营许可证载明的事项发生变化的，食品经营者应当在变化后十个工作日内向原发证行政许可部门申请变更食品经营许可。

食品经营者地址迁移，不在原许可经营场所从事食品经营活动的，应当重新申请食品经营许可。

第二十八条 申请变更食品经营许可应当提交下列材料：

- （一）食品经营许可变更申请书；
- （二）与变更食品经营许可事项有关的材料；
- （三）取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提

交。

第二十九条 食品经营者需要延续依法取得的食品经营许可证有效期的，应当在该食品经营许可证有效期届满前九十个工作日内至十五个工作日内期间，向原发证行政许可部门提出申请。

行政许可部门应当根据被许可人的延续申请，在该食品经营许可证有效期届满前作出是否准予延续的决定。

在食品经营许可证有效期届满前十五个工作日内提出延续许可申请的，原食品经营许可证有效期届满后，食品经营者应当暂停食品经营活动，原发证机关作出准予延续的决定后，方可继续开展食品经营活动。

第三十条 申请延续食品经营许可证应当提交下列材料：

- （一）食品经营许可证延续申请书；
- （二）与延续食品经营许可证事项有关的其他材料；
- （三）取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。

第三十一条 食品经营者在申请延续食品经营许可证的同时提出变更申请的，可以同时提交变更和延续所需的材料。

第三十二条 行政许可部门应当对变更或者延续食品经营许可证的申请材料进行审查。

申请人的经营条件发生变化或者增加经营项目，可能影响食品安全的，行政许可部门就变化情况进行现场核查。

申请变更或者延续食品经营许可证时，未改变原核准经营条

件、设施和布局，申请人声明经营条件未发生变化、经营项目减项或者未发生变化的，可以不进行现场核查，对申请材料齐全、符合法定形式的，当场作出准予变更或者延续食品经营许可决定。

学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营、承包经营改为自营、承包经营企业发生变化的，应申请变更食品经营许可，经营条件发生变化可能影响食品安全的，应当进行现场核查。

除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂发生《食品经营许可和备案管理办法》第三十条列举的情形以及变更经营形式，自营改为承包经营、承包经营改为自营、承包经营企业发生变化的，应在变化后十个工作日内向原发证的行政许可部门报告，行政许可部门应在收到食品经营者的报告后三十个工作日内对其组织实施监督检查，重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

第三十三条 原发证行政许可部门决定准予变更的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证。食品经营许可证编号不变，发证日期为作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致。

不符合许可条件的，原发证行政许可部门应当作出不予变更食品经营许可的书面决定，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第三十四条 原发证行政许可部门决定准予延续的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，许可证编号不变，有效期自作

出延续许可决定之日起计算。

不符合许可条件的，原发证行政许可部门应当作出不予延续食品经营许可的书面决定，说明理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第三十五条 食品经营许可证遗失、损坏，应当向原发证行政许可部门申请补办，并提交下列材料：

- （一）食品经营许可证补办申请书；
- （二）书面遗失声明或者受损坏的食品经营许可证。

材料符合要求的，行政许可部门应当在受理后十个工作日内予以补发。

因遗失、损坏补发的食品经营许可证，许可证编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。

第三十六条 食品经营者注销食品经营许可的，应当向原发证行政许可部门申请注销，并提交下列材料：

- （一）食品经营许可注销申请书；
- （二）与注销食品经营许可有关的其他材料；
- （三）食品经营者取得纸质食品经营许可证正本、副本的，应当同时提交。

第三十七条 有下列情形之一的，原发证行政许可部门应当依法办理食品经营许可注销手续：

- （一）食品经营许可有效期届满未申请延续的；
- （二）食品经营者主体资格依法终止的；

(三) 食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销的；

(四) 因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的；

(五) 法律、法规规定的应当注销食品经营许可的其他情形。
食品经营许可被注销的，许可证编号不得再次使用。

第三十八条 食品经营许可证变更、延续、补办与注销的有关程序参照本办法第二章和第三章的有关规定执行。

第五章 许可证和档案管理

第三十九条 食品经营许可证分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。食品经营许可电子证书与纸质食品经营许可证具有同等法律效力。

省市场监督管理部门负责全省食品经营许可证的印制和发放等管理工作。

第四十条 食品经营许可证应当载明：经营者名称、统一社会信用代码、法定代表人（负责人）、住所、经营场所、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期、投诉举报电话、发证机关、发证日期，并附有二维码。其中，经营场所、主体业态、经营项目属于许可事项，其他事项不属于许可事项。

食品经营者取得餐饮服务、食品经营管理经营项目的，销售预包装食品不需要在许可证上标注食品销售类经营项目。

第四十一条 食品经营许可证编号由 JY 和十四位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：1 位主体业态代码（“1”代表食品

销售经营者，“2”代表餐饮服务经营者，“3”代表集中用餐单位食堂）、2位省代码、2位市（州）代码、2位县（区）代码、6位顺序码、1位校验码。

第四十二条 食品经营者应当妥善保管食品经营许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

食品经营者应当在经营场所的显著位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证正本或者展示其电子证书。

利用自动设备从事食品经营的，应当在自动设备的显著位置展示食品经营者的联系方式、食品经营许可证复印件或者电子证书、备案编号。

利用车厢型餐车从事食品经营的，应当在车厢型餐车的显著位置悬挂《车厢型餐车经营公示卡》。

利用网络从事食品经营的，应当在其首页显著位置，持续公示有效的食品经营许可证信息或电子证书信息、备案编号信息，或者上述信息的链接标识。

承包集中用餐单位食堂的，应当在承包单位食堂显著位置公示有效的承包企业食品经营许可证。

第四十三条 行政许可部门应当按照“一户一档、一档多卷”的原则建立许可档案，并在规定期限内交由档案管理机构归档管理。

许可档案应当按照统一标准装订成册，并在封套上标明食品经营者名称、食品经营许可证编号和档案编号。食品经营许可证

的变更、注销、撤销以及对被许可人监督检查和行政处罚的材料，行政许可部门应当及时整理，一并归入许可档案。

省市场监督管理局负责指导全省行政许可部门做好文书档案及电子档案管理工作。市、县级行政许可部门应当建立食品经营许可档案管理制度，将受理、审查、决定等许可程序中形成的材料及时归档。

电子档案一般采用在线实时归档方式，不具备在线归档条件的，可以采用离线归档方式，其管理工作应当符合相关规定。

第六章 报告事项

第四十四条 食品经营者有下列经营行为的，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内向所在地县级市场监督管理部门报告。

（一）从事网络经营的情况，报告内容包括第三方平台提供者的名称或自建网站网址、许可证（备案）经营范围、入网食品经营品种等信息。第三方平台提供者设立从事网络餐饮服务分支机构名称、地址、法定代表人或者负责人姓名等；

（二）外设仓库（包括自有和租赁）的，报告内容包括地址、食品种类、仓库面积、设施设备等情况；

（三）集体用餐配送单位向学校、托幼机构供餐的，报告内容包括向学校、托幼机构供餐的对象、数量等。

第四十五条 发生下列情形的，食品经营者应当在变化后十个工作日内向所在县级市场监督管理部门报告：

（一）食品经营者的主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全的，报告内容包括主要设备设施、经营布局，操作流程变化等情况；

（二）从事网络经营情况发生变化的，报告内容包括经营范围、入驻的网络食品交易第三方平台名称或自建网站网址、入网经营食品品种等情况；

（三）外设仓库（包括自有和租赁）地址发生变化的，报告内容包括仓库地址、仓储发生变化的食品种类、设施设备等情况；

（四）集体用餐配送单位向学校、托幼机构送餐情况发生变化的，报告内容包括送餐学校、托幼机构的名称、送餐学校数量、送餐人数变化等情况；

（五）自动设备放置地点、数量、设备设施发生变化的，报告内容包括变化后自动设备放置地点、数量、设备设施和食品品种等情况；

（六）车厢型餐车改造、报废及布点位置、经营项目、餐车车辆登记等发生变化的，报告内容包括改造、报废餐车情况、布点位置详情、流程布局图、餐车编号及其全景现场图片等情况；

（七）增加预包装食品销售的，报告内容包括是否含冷藏冷冻预包装食品以及是否含特殊食品、销售特殊食品的品种等情况。

第四十六条 本省食品经营者利用自动设备跨省经营的，应当在跨省从事经营活动前十五个工作日内向经营者所在地的市场监督管理部门报告。

外省食品经营者在本省利用自动设备从事食品经营活动的，应当在开展经营活动起十个工作日内向自动设备放置地点所在地省市场监督管理部门报告，也可以通过市（州）市场监督管理部门向省市场监督管理局报告。

报告内容包括营业执照、食品经营许可证或者仅销售预包装食品备案证、负责人和食品安全管理员联系方式、证照展示方法、自动设备放置地点以及食品安全风险管理制度等。

第四十七条 本省食品经营者跨省从事食品经营管理活动的，应当在跨省从事经营活动前十个工作日内向经营者所在地的省市场监管部门报告。

外省食品经营者在本省从事食品经营管理活动的，应当在开展经营活动起十个工作日内向从事经营管理活动所在地省市场监督管理部门报告，也可以通过市（州）市场监管部门向省市场监管局报告。

报告内容包括从事食品经营管理活动的经营者名称、食品经营许可证编号、联系人、联系方式、食品安全管理制度等。申请餐饮服务管理经营项目的，还应报告餐饮服务管理委托方、餐饮服务管理制度等。

第四十八条 省市场监督管理局应当加强食品经营报告事项的信息化建设，实现食品经营报告事项的线上办理。

第七章 许可事项的监督检查

第四十九条 食品经营者是食品安全第一责任人，对其经营

食品的安全负责，承担食品安全主体责任。食品经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事经营活动，建立健全食品安全管理制度，并严格落实。

第五十条 县级以上地方市场监督管理部门应当依据法律、法规规定的职责，对食品经营者的许可事项进行监督检查。

县级以上地方市场监督管理部门应当按照规定的频次对辖区内的食品经营者实施全覆盖检查。必要时，应当依法对相关食品贮存、运输服务提供者进行检查。检查发现不符合食品经营许可事项相关规定的，应当及时反馈行政许可部门。

第五十一条 符合本办法第六章第四十五条第（一）（五）（六）项情形的，县级以上市场监督管理部门应当在收到报告后三十个工作日内对其实施监督检查，重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

第五十二条 免除现场核查或未经现场核查做出许可决定的，县级以上市场监督管理部门应当自申请人取得食品经营许可之日起三十个工作日内对其实施监督检查。检查发现实际情况与申请材料内容不相符的，或不符合食品安全要求的，应当责令食品经营者立即采取整改措施，经整改仍不相符的，依法撤销食品经营许可决定。

第五十三条 跨省从事自动设备经营、从事食品经营管理活动的，市级市场监管部门应在收到报告之日起三十个工作日内组织实施监督检查。重点检查食品经营实际情况是否与报告内容相

符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

第五十四条 县级以上地方市场监督管理部门应当建设完善食品经营许可管理信息平台，便于公民、法人和其他社会组织查询。

县级以上地方市场监督管理部门应当将食品经营许可颁发、监督检查、违法行为查处等情况记入食品经营者食品安全信用档案，并依法通过国家企业信用信息公示系统向社会公示；对有不良信用记录、信用风险高的食品经营者应当增加监督检查频次，并按照规定实施联合惩戒。

第五十五条 省市场监督管理局可以定期或者不定期组织对全省食品经营许可管理工作进行监督检查。

第八章 附则

第五十六条 本办法实施前已取得食品经营许可的，在有效期内继续有效。变更、延续、注销或补证的，按本办法办理。

第五十七条 本办法由四川省市场监督管理局负责解释。

第五十八条 本办法自 2025 年 7 月 27 日起施行，有效期 5 年。

- 附件：1. 食品经营许可现场核查表（适用食品销售经营者）
2. 食品经营许可现场核查表（适用特大型、大型餐饮及供餐人数 500 人以上机关（企）事业单位食堂、其他食堂）

3. 食品经营许可现场核查表（适用中型餐饮、快餐店及供餐人数 50-500 人机关（企）事业单位食堂、其他食堂）
4. 食品经营许可现场核查表（适用小型餐饮、小吃店、饮品店及供餐人数 50 人以下机关（企）事业单位食堂、其他食堂）
5. 食品经营许可现场核查表（适用托幼机构、中小学校、高等院校、中等职业学校、特殊教育学校等学校食堂）
6. 食品经营许可现场核查表（适用中央厨房）
7. 食品经营许可现场核查表（适用集体用餐配送单位）
8. 食品经营许可现场核查表（适用餐饮服务连锁管理企业总部）
9. 食品经营许可现场核查表（适用餐饮服务管理企业）
10. 食品经营许可现场核查表（适用车厢型餐车）
11. 食品经营许可现场核查表（适用自动售卖食品）
12. 食品经营许可现场核查表（适用自制饮品店）
13. 《食品经营许可证》主体业态及标注事项
14. 《食品经营许可证》经营项目及标注事项
15. 《食品经营许可证》申请书
16. 本办法用语含义

附件 1

四川省食品经营许可现场核查表

(适用食品销售经营者)

名称: _____

经营场所: _____

法定代表人(负责人): _____

核查日期: _____年_____月_____日

经济性质: 企业 个体工商户 农民专业合作社 其他

经营项目: 散装食品销售

散装食品和预包装食品销售

食品销售连锁管理 (含散装熟食销售 含冷冻冷藏食品 含特殊食品销售)

《四川省食品经营许可现场核查表（1）》使用说明：

- 1.本表适用于四川省行政区域内地方人民政府确定的相关部门对食品经营(销售)许可申请的审查。
- 2.核查人员应根据申请人的申请事项，按照申请人经济性质、主体业态、经营项目，对照核查表进行全面核查，申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时用“/”表示。
- 3.本表应核查内容只能在“符合”或“不符合”两个选项中以划“√”方式确定，均核查合格的，方为现场核查合格。核查人员对核查结论为不符合的，应向申请人说明理由。
- 4.本表须核查人员、申请人分别签字确认。

项目	核查事项和评价标准	编号	结果判定		
			符合	不符合	不适用 (合理缺项)
规章制度	建立与实际经营状况相符合的保证食品安全的规章制度并形成书面材料(可依据许可办理时的规章制度目录清单)。	1			
人员	配备专职或兼职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。	2			
	从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明。	3			
销售、贮存场所要求	食品经营场所或自动设备放置地点不得设在易受到污染的区域,应与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。	4			
	环境整洁,有良好的通风、采光、照明条件,避免日光直接照射,且与生活区分隔。	5			
	地面硬化,平坦防滑并易于清洁消毒,有适当措施防止积水。	6			
	有贮存场所的,贮存食品设专门区域存放,不与有毒有害物品同库存放,与墙壁、地面保持适当距离;食品与非食品、生食与熟食有分隔措施、固定的存放位置和标识。	7			
	散装食品销售、贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。散装熟食销售应具有销售专区、专区或专柜。特殊食品销售设置专区专柜,不得与普通食品或者药品混放销售。	8			
设施设备要求	有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施,直接入口散装食品的销售、贮存还应设置防污染相关设施设备,使用有效覆盖或隔离容器盛放食品。销售散装熟食的,设置可开闭式食品传递设施。	9			
	销售直接入口食品配备无毒、清洁的容器、售货工具,直接接触食品的工具、容器和包装材料等具有符合食品安全标准的产品合格证明。	10			
	销售散装食品的,配备有盖子、非手动开启的存放废弃物的容器,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。	11			
	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。	12			
	销售、贮存有温度湿度要求食品的,配备冷藏冷冻或者保温设施设备,并带有温度指示装置。冷冻库温度记录和显示设备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。	13			

项目	核查事项和评价标准	编号	结果判定		
			符合	不符合	不适用 (合理 缺项)
布局 和 经营流程 要求	销售场所的食品经营区域与非食品经营区域分开。	14			
	生食区域与熟食区域分开。	15			
	待加工食品区域与直接入口食品区域分开。	16			
	经营水产品的区域与其他食品经营区域分开。	17			
	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。	18			
	散装熟食销售，如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区，并符合餐饮规范相应审查要求。	19			
食品销售 连锁企业 总部	设置独立的食品安全管理部门和组织机构，配备食品安全专业技术人员。	20			
	具有对配送中心、门店的设备或者设施要求。	21			
	具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具等设施设备。	22			
	具有对配送中心、门店选址及设备布局等的要求。	23			
散装熟食 销售(从事 切割、分装 等简单处 理的)	加工操作场所按照食品处理、加工制作、成品供应的流程合理布局，防止食品在存放、加工和传递中产生交叉污染。	24			
	有专门用于盛放散装熟食的容器和使用的工具、用具。	25			
	清洁工具（如扫帚、拖把、抹布、刷子等）的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。清洁工具的清洗水池应与工具、用具等清洗消毒水池明显区分。	26			
	食品处理区有充足的照明，光泽和亮度应满足加工需要，不应改变食品的感官颜色。	27			
	安装在裸露食品正上方的照明设施使用安全型照明设施或安装防护罩。	28			
	更衣场所与食品处理区处于同一建筑物内，更衣设施的数量应满足需要。	29			

项目	核查事项和评价标准	编号	结果判定		
			符合	不符合	不适用 (合理 缺项)
判定标准	本表应核查内容均核查合格的，方为现场核查合格。				
不符合项 汇总					
核查结论： <input type="checkbox"/> 符合规定 <input type="checkbox"/> 不符合规定					
核查人签名及联系电话：			申请人签名及联系电话：		
日期：			日期：		
申请人拒绝签名的情况：					

附件 2

四川省食品经营许可现场核查表

(适用特大型、大型餐饮及供餐人数500人以上机关(企)事业单位食堂、其他食堂)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项和评价标准	编号	项目重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
选址	选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域；不可设在对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上；周围不可有导致虫害大量孳生的场所，难以避开时采取必要的防范措施。	1	***			
场所设置 和布局	食品处理区设置与食品经营类别、项目和规模相适应，并符合分类要求。	2	**			
	设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、冷却、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工具和洗涤剂消毒剂等有害物品存放场所，且各场所均设在室内，不同清洁程度作业区应独立且分隔。	3	**			
	加工场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽区域。	4	***			
	食品处理区按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的流程合理布局，有能防止食品产生交叉污染的措施及设备。	5	***			
	从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售分别设置相应专间，其传递窗应靠近就餐场所或销售场所。	6	***			
	从事备餐以及自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）、果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，设置专间或专用操作区。	7	***			
	设专用于清洗清洁工具的独立隔间或者设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程，与其他区域或设施能够明显区分。	8	**			
	更衣场所与食品处理区处于同一建筑物内，位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应当满足需要，并配备消毒设施。	9	*			
设备、工具和容器	根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。接触食品的容器、工具和设备部件使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，表面光滑，易于清洁、保养及维护。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。	10	**			

	盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分，存放区域分开设置。	11	***			
	设备摆放位置便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。	12	**			
	固定安装的设备安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。	13	*			
食品处理区 地面、排水	地面铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒。	14	**			
	排水设施排水畅通，地面和排水沟有一定的排水坡度，排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。	15	*			
	排水沟内未设置其他管路，设有可拆卸的盖板，且便于清洁、维护。排水管道出水口安装使用金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼小于 10mm。沟上盖板孔径小于 6mm。地漏能防止废弃物流入及油气溢出。	16	**			
食品处理区 墙壁、门窗	墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所）铺设 1.5m 以上、光滑、浅色、不吸水、不易积聚污垢且易清洗的墙裙。	17	**			
	门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形材料制成，结构上易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面光滑、不易积垢。有防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染的措施。	18	**			
	与外界直接相通的门、窗安装空气幕或防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于 60cm，门的缝隙小于 6mm。防蝇胶帘覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm 或能以磁吸等方式严密闭合，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。	19	**			
	与外界直接相通的通风、排烟口外，加装不小于 16 目（孔径 1.18mm）的防虫筛网，能防止有害生物侵入。	20	**			
	与外界直接相通管道、孔洞安装有效的防蝇、防虫、防鼠等设施。	21	*			

食品处理区 天花板	天花板涂覆或装修材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉，无起皮脱落，且易于清洁。	22	**			
	食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修材料不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁餐用具暴露区域上方的天花板能避免灰尘散落。	23	**			
	水蒸汽较多场所和区域的天花板有适当坡度，在结构上不利于冷凝水垂直下落。	24	**			
食品处理区 原料清洗、切配	有初加工过程的，分别设置植物性、动物性、水产品初加工场所，其面积与经营规模相适应，且区域相对独立。	25	**			
	根据制作品种和规模设置动物性、植物性、水产品及蛋类等清洗水池，各水池间保持适当距离或加装半隔断设施，并有明显标识标明用途。	26	**			
	设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器、操作台、刀具、砧板等工用具，并有明显的区分标识。	27	**			
加工用水	食品加工制作用水符合国家生活饮用水卫生标准。	28	***			
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的水，使用净化消毒处理、煮沸等可直接饮用的水。	29	***			
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。洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味溢出装置。	30	**			
	洗手设施附近配备洗手、干手和消毒设施等，水龙头采用非手动式。在从业人员专用洗手设施附近的显著位置标示洗手消毒方法。	31	**			
餐用具清洗消毒保洁设施	餐用具清洗、消毒和保洁设备设施的容量和数量能满足需要，且能正常运转。	32	**			
	餐用具清洗消毒设施、设备采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	33	**			
	采用热力等物理消毒的，至少设置2个专用水池（容器），各类水池（容器）以明显标识标明其用途。采用化学消毒的，至少设置4个专用水池（容器），并配备计量工具。	34	***			
	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒设备为专用。	35	***			
	设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施与设备的容量和数量能满足需要，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，并能正常运转。	36	**			

转运设施	根据食物特点配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等封闭式专用运输车辆以及专用密闭运输容器，防止交叉污染，且有明显的区分标识。运输车辆、容器和传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）内部材质和结构便于清洗、消毒。	37	**			
通风排烟设施	产生油烟的设备、工序上方设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。	38	*			
	产生大量蒸汽的设备、工序上方设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。	39	*			
采光照明设施	食品处理区有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度能满足食品加工需要，不改变食品的感官色泽。	40	*			
	在裸露食品正上方安装照明设施的，使用安全型照明设施或者采取防护措施。	41	**			
废弃物存放设施	食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，且易于清洁，并与食品容器有明显区分标识。	42	*			
食品库房和贮存设施	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施。	43	***			
	食品和非食品应分设存放区域并有明显的区分标识。设置足够数量的存放架，做到隔墙离地 10cm 以上。	44	***			
	设专柜贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。	45	***			
	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，并有明显区分标识。有可正确显示内部温度的外显测温装置。	46	***			
	除冷冻（藏）库外的库房设通风、防潮、防鼠设施。	47	*			
专间	专间墙裙铺设到墙顶，内无明沟，地漏带水封，能有效防止废弃物流入及浊气逸出。除传递窗口和人员通道外不设置其他门窗。门、窗应闭合严密、无变形、无破损。门坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。食品传递窗专用，为开闭式，大小以可通过运送食品的容器为准。	48	***			
	设置独立的空调设施，并配备环境温湿度计。配备专用冷藏设施，以及专用食品容器、工用具、设备和清洁工具。水龙头和废弃物容器盖子为非手动开启式。专间工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。	49	***			
	入口处设置独立洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头采用非手动开启式。	50	***			

专用操作区	专用操作区与其他场所相对独立，专区专用。专用操作区内无明沟，地漏带水封。入口处设置洗手、干手、消毒设施，水龙头采用非手动开启式。必要时应设置工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。专用操作区工作服与其他区域工作服，外观有明显区分。	51	***			
卫生间	卫生间未设置在食品处理区内，出入口未与食品处理区直接连通。	52	**			
	卫生间的结构、设施与内部材质易于清洁，排污管道与食品处理区排水管道分开设置，排污口位于食堂外。	53	*			
	卫生间设置独立的排风装置，排风口未与食品处理区或就餐区直接相对。	54	*			
食品留样	配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。留样冰箱保持专用，定期清洁消毒。	55	***			
信息公示	设置主体资质、日常监督检查结果、风险等级评定等公示设施。	56	*			
人员	按规定明确或配备食品安全员，明确岗位职责；从事接触直接入口食品工作的从业人员取得有效健康证明。	57	***			
制度	制定食品安全风险管控清单，建立食品安全自查、日管控、周排查、月调度工作制度；食品安全管理人员（食品安全总监、食品安全员）岗位职责、培训和考核制度；进货查验记录和食品安全追溯、从业人员健康管理、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、冷藏冷冻设施维护保养、定期清洗消毒空调及通风设施、定期清洁卫生间制度；食品贮存管理、食品留样、废弃物处置、不合格食品处置、消费者投诉处理制度和食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。	58	**			
	集中用餐单位食堂供货商评价和退出机制。法律、法规、规章规定的其它制度。	59	**			
判定标准	<p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和≤ 9为现场核查通过。</p> <p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和> 9且≤ 20，判定为整改；整改复核合格为现场核查合格，否则结论为不合格。</p>					
核查意见	具体经营项目：					
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。					
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 整改（ <input type="checkbox"/> 现场整改通过； <input type="checkbox"/> 限期整改，整改时限为____个工作日） <input type="checkbox"/> 现场核查不合格					

核查人签名及联系电话：
日 期：

申请人签名及联系电话：
日 期：

申请人拒绝签名的情况：

- 注：1.本表共 59 项，其中关键项 20 项，重点项 27 项，一般项 12 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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 3

四川省食品经营许可现场核查表

(适用中型餐饮、快餐店及就餐人数 50-500 人机关(企)事业单位食堂、其他食堂)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项及评价标准	编号	项目重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
选址	选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域；不可设在对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上；周围不可有导致虫害大量孳生的场所，难以避开时采取必要的防范措施。	1	***			
场所设置和布局	设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工具和洗涤剂消毒剂等有害物品存放场所，且各场所均设在室内。	2	**			
	加工场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽区域。	3	***			
	食品处理区按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的流程合理布局，有能防止食品产生交叉污染的措施及设备。	4	***			
	从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售分别设置相应专间，其传递窗应靠近就餐场所或销售场所。	5	**			
	从事备餐以及自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）、果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，设置专间或专用操作区。	6	***			
	设专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食品及其加工制作过程，与其他区域或设施能够明显区分。	7	*			
	应与食品处理区处于同一建筑物内，位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应当满足需要。	8	*			
设备、工具和容器	根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。接触食品的容器、工具和设备部件使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，表面光滑，易于清洁、保养及维护。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。	9	**			
	盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分，存放区域分开设置。	10	***			
	设备摆放位置便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。	11	*			

食品处理区 地面、排水	地面铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒。	12	**			
	排水设施排水畅通，地面和排水沟应有一定的排水坡度，排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。排水管道出水口安装使用金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。排水沟设有可拆卸的盖板。	13	*			
食品处理区 墙壁、门窗	墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水、防腐、不易脱落、易于清洗。需经常冲洗的场所铺设1.5m以上、光滑、浅色、不吸水、不易积聚污垢且易清洗的墙裙。	14	**			
	门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还光滑、不易积垢。	15	**			
	与外界直接相通的门、窗、管道、孔洞安装有效的防蝇、防虫、防鼠等设施。与外界直接相通的通风、排烟口外加装不小于16目（孔径1.18mm）的防虫筛网。	16	**			
食品处理区 天花板	天花板涂覆或装修材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防腐，无起皮脱落，且易于清洁。	17	**			
	食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修材料不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁餐用具暴露区域上方的天花板能避免灰尘散落。	18	**			
	水蒸汽较多场所和区域的天花板有适当坡度，在结构上不利于冷凝水垂直下落。	19	*			
食品处理区 原料清洗、切配	有初加工过程的，分别设置植物性、动物性、水产品初加工场所，其面积与经营规模相适应，且区域相对独立。	20	**			
	根据制作品种和规模设置动物性、植物性、水产品及蛋类等清洗水池，各水池间保持适当距离或加装半隔断设施，并有明显标识标明用途。	21	**			
	设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器、操作台、刀具、砧板等工用具，并有明显的区分标识。	22	**			
加工用水	食品加工制作用水符合国家生活饮用水卫生标准。	23	***			
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的水，使用净化消毒处理、煮沸等可直接饮用的水。	24	***			
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。洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味溢出装置。	25	**			
	洗手设施附近配备洗手、干手和消毒设施等，水龙头采用非手动式。在从业人员专用洗手设施附近的显著位置标示洗手消毒方法。	26	*			

餐用具清洗消毒保洁设施	餐用具清洗、消毒和保洁设备设施的容量和数量能满足需要，且能正常运转。	27	**			
	餐用具清洗消毒设施、设备采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	28	**			
	采用热力等物理消毒的，至少设置2个专用水池（容器），各类水池（容器）以明显标识标明其用途。采用化学消毒的，至少设置4个专用水池（容器），并配备计量工具。	29	***			
	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒设备为专用。	30	***			
	设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施与设备的容量和数量能满足需要，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，并能正常运转。	31	**			
转运设施	根据食物特点配备封闭式专用运输车辆以及专用密闭运输容器，防止交叉污染，且有明显的区分标识。运输车辆、容器和传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）内部材质和结构便于清洗、消毒。	32	**			
通风排烟设施	产生油烟的设备、工序上方设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。	33	*			
采光照明设施	食品处理区光源不改变食品的感官色泽。在裸露食品正上方安装照明设施的使用安全型照明设施或者采取防护措施。	34	*			
废弃物存放设施	食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，且易于清洁，并与食品容器有明显区分标识。	35	*			
食品库房和贮存设施	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施。	36	***			
	食品和非食品应分设存放区域并有明显的区分标识，做到隔墙离地10cm以上。	37	**			
	设专柜贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。	38	***			
	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，并有明显区分标识。有可正确显示内部温度的测温装置。	39	***			
	除冷冻（藏）库外的库房设通风、防潮、防鼠设施。	40	*			
专间	专间墙裙铺设到墙顶，内无明沟，地漏带水封，能有效防止废弃物流入及浊气逸出。除传递窗口和人员通道外不设置其他门窗。门、窗应闭合严密、无变形、无破损。门坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。食品传递窗专用，为开闭式，大小以可通过运送食品的容器为准。	41	***			
	设置独立的空调设施，并配备环境温湿度计。配备专用冷藏设施，以及专用食品容器、工用具、设备和清洁工具。水龙头和废弃物容器盖子为非手动开启式。	42	***			

	专间工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。				
	入口处设置独立洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头采用非手动开启式。	43	***		
专用操作区	专用操作区与其他场所相对独立，专区专用。专用操作区内无明沟，地漏带水封。入口处设置洗手、干手、消毒设施，水龙头采用非手动开启式。必要时应设置工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。专用操作区工作服与其他区域工作服，外观有明显区分。	44	***		
卫生间	卫生间未设置在食品处理区内，出入口未与食品处理区直接连通。	45	**		
	卫生间设置独立的排风装置，排风口未与食品处理区或就餐区直接相对。	46	*		
食品留样	养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂，配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。留样冰箱保持专用，定期清洁消毒。	47	***		
信息公示	设置主体资质、日常监督检查结果、风险等级评定等公示设施。	48	*		
人员制度	按规定明确或配备食品安全员，明确岗位职责；从事接触直接入口食品工作的从业人员取得有效健康证明。	48	***		
	按要求制定食品安全管理制度。	49	**		
判定标准	关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和 ≤ 8 为现场核查通过。 关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和 > 8 且 ≤ 14 ，判定为整改；整改复核合格为现场核查合格，否则结论为不合格。				
核查意见	具体经营项目：				
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。				
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 整改（ <input type="checkbox"/> 现场整改通过； <input type="checkbox"/> 限期整改，整改时限为____个工作日） <input type="checkbox"/> 现场核查不合格				
核查人签名及联系电话： 日 期：			申请人签名及联系电话： 日 期：		
申请人拒绝签名的情况：					

注：1.本表共 49 项，其中关键项 18 项，重点项 20 项，一般项 11 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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 4

四川省食品经营许可现场核查表

(适用小型餐饮、小吃店、饮品店及供餐人数50人以下机关(企)事业单位
食堂、其他食堂)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项及评价标准	编号	项目 重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理 缺项)
选址	选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域；不可设在对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上；周围不可有导致虫害大量孳生的场所，难以避开时采取必要的防范措施。	1	***			
场所设置和布局	设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工具和洗涤剂消毒剂等有害物品存放区域，且各场所均设在室内，不同清洁程度作业区应独立且分隔。	2	**			
	加工场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽区域。	3	***			
	食品处理区按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的流程合理布局。	4	***			
	从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售分别设置相应专间，其传递窗应靠近就餐场所或销售场所。	5	**			
	从事自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）、果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，设置专间或专用操作区。	6	***			
	设专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程，与其他区域或设施能够明显区分。	7	*			
	更衣场所与食品处理区处于同一建筑物内，位于食品处理区入口处附近。	8	**			
设备、工具和容器	根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。接触食品的容器、工具和设备部件，使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，表面光滑，易于清洁、保养及维护。	9	**			
	盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分，存放区域分开设置。	10	**			

食品处理区 地面、排水	设置满足食品加工需要的水池。地面铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒。	11	**			
	排水设施排水畅通，地面和排水沟应有一定的排水坡度。排水管道出水口安装使用金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。若无排水沟采用水封方式的，地面应防止积水和异味产生。	12	*			
食品处理区 墙壁、门窗	墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。需经常冲洗的场所铺设 1.5m 以上、光滑、浅色、不吸水、不易积聚污垢且易清洗的墙裙。	13	**			
	门、窗闭合严密，易于维护、清洁。与外界直接相通的门、窗、管道、孔洞安装有效的防蝇、防虫、防鼠等设施。与外界直接相通的通风、排烟口外加装不小于 16 目（孔径 1.18mm）的防虫筛网。	14	**			
食品处理区 天花板	天花板涂覆或装修材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉，无起皮脱落，且易于清洁。	15	**			
	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。	16	*			
加工用水	食品加工制作用水符合国家生活饮用水卫生标准	17	***			
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的水，使用净化消毒处理、煮沸等可直接饮用的水	18	***			
洗手消毒设施	食品处理区设置洗手设施。排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。	19	**			
餐用具清洗消毒 保洁设施	具备餐用具清洗消毒区域。配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并专用，大小和数量能满足需要。	20	**			
	采用热力等物理消毒的，至少设置 2 个专用水池（容器），各类水池（容器）以明显标识标明其用途。采用化学消毒的，至少设置 4 个专用水池（容器），并配备计量工具。	21	***			
	保洁设施与设备的容量和数量能满足需要，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，并能正常运转。	22	*			

通风排烟设施	产生油烟的设备、工序上方设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。	23	**			
采光照明设施	食品处理区光源不改变食品的感官色泽。在裸露食品正上方安装照明设施的使用安全型照明设施或者采取防护措施。	24	*			
废弃物存放设施	食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，且易于清洁，并与食品容器有明显区分标识。	25	*			
食品库房和 贮存设施	食品和非食品分开存放，隔墙离地 10cm 以上，并有明显的区分标识。除冷冻(藏)库外的库房设通风、防潮、防鼠设施。	26	**			
	设专柜(位)贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。	27	***			
	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，并有明显区分标识。有可正确显示内部温度的外显测温装置。	28	***			
专间	专间墙裙铺设到墙顶，内无明沟，地漏带水封，能有效防止废弃物流入及浊气逸出。除传递窗口和人员通道外不设置其他门窗。门、窗应闭合严密、无变形、无破损。门坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。食品传递窗专用，为开闭式，大小以可通过运送食品的容器为准。	29	***			
	设置独立的空调设施，并配备环境温湿度计。配备专用冷藏设施，以及专用食品容器、工用具、设备和清洁工具。水龙头和废弃物容器盖子为非手动开启式。专间工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。	30	***			
	入口处设置独立洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头采用非手动开启式。	31	***			
专用操作区	专用操作区与其他场所相对独立，专区专用。专用操作区内无明沟，地漏带水封。入口处设置洗手、干手、消毒设施，水龙头采用非手动开启式。必要时应设置工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。专用操作区工作服与其他区域工作服，外观有明显区分。	32	***			
卫生间	卫生间未设置在食品处理区内，出入口未与食品处理区直接连通。	33	**			
	卫生间设置独立的排风装置，排风口未与食品处理区或就餐区直接相对。	34	*			
食品留样	养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂，配备	35	***			

	专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。留样冰箱保持专用，定期清洁消毒。					
信息公示	设置主体资质、日常监督检查结果、风险等级评定等公示设施。	36	*			
人员制度	按规定明确或配备食品安全员，明确岗位职责；从事接触直接入口食品工作的从业人员取得有效健康证明。	37	***			
	按要求制定食品安全管理制度。	38	**			
判定标准	关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和≤8 为现场核查通过。 关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和>8 且≤12，判定为整改；整改复核合格为现场核查合格，否则结论为不合格。					
核查意见	具体经营项目：					
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。					
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 整改（ <input type="checkbox"/> 现场整改通过； <input type="checkbox"/> 限期整改，整改时限为____个工作日） <input type="checkbox"/> 现场核查不合格					
核查人签名及联系电话：			申请人签名及联系电话：			
日 期：			日 期：			
申请人拒绝签名的情况：						

注：1.本表共 38 项，其中关键项 15 项，重点项 15 项，一般项 8 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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

四川省食品经营许可现场核查表

(适用托幼机构、中小学校、高等院校、中等职业学校、特殊教育学校等学校食堂)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项及评价标准	编号	项目重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
选址	选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域；不可设在对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上；周围不可有导致虫害大量孳生的场所，难以避开时采取必要的防范措施。	1	***			
场所设置、布局、分隔和面积	食堂面积人均不少于 1 m ² （按就餐人数计算），食品处理区面积不小于总面积的 30%。初加工、切配、烹饪场所面积≥食品处理区面积 50%。	2	*			
	未配备热藏设施的备餐间、大中专院校制售冷荤和冷加工糕点等冷食类食品、生食类食品的设置独立专间，其传递窗靠近就餐场所或销售场所。	3	***			
	备餐（配备热藏设施的）、自制饮品制售、仅制作植物性冷食类食品的，对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料的，设置相应专间或专用操作区。	4	***			
	设置与制售食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具和洗涤剂消毒剂等有害物品存放场所，且各场所均设在室内。	5	**			
	加工场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽区域。	6	***			
	食品处理区按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的流程合理布局。	7	***			
	设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具回收通道及入口，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	8	**			
	设专用于清洗清洁工具的独立隔间或者设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程和餐具保洁存放设施，与其他区域或设施能够明显区分。	9	**			
设备、工用具和容器	根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。接触食品的容器、工具和设备部件使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，表面光滑，易于清洁、保养及维护。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。	10	**			

	直接接触食品的工用具不能使用类木质材料，切配台面、工用具存放设施使用材料需避免造成污染。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。	11	*			
	盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分，存放区域分开设置。	12	***			
	设备摆放位置便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。	13	*			
	固定安装的设备安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。	14	*			
食品处理区 地面与排水	地面铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒。	15	**			
	排水设施排水畅通，地面和排水沟有一定的排水坡度，排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。	16	*			
	排水沟内未设置其他管路，设有可拆卸的盖板，且便于清洁、维护。排水管道出水口安装使用金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼小于10mm。沟上盖板孔径小于6mm。地漏能防止废弃物流入及浊气溢出。	17	**			
食品处理区 墙壁及天花板	墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所）铺设1.5m以上、光滑、浅色、不吸水、不易积聚污垢且易清洗的墙裙。	18	**			
	天花板涂覆或装修材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉，无起皮脱落，且易于清洁。	19	**			
	水蒸汽较多场所和区域的天花板有适当坡度，在结构上不利于冷凝水垂直下落。	20	**			
	食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修材料不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁餐用具暴露区域上方的天花板能避免灰尘散落。	21	**			
食品处理区 门窗及三防设施	门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形材料制成，结构上易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面光滑、不易积垢。有防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染的措施。	22	**			
	与外界直接相通的门、窗安装空气幕或防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，	23	**			

	防鼠板高度不低于 60cm，门的缝隙小于 6mm。防蝇胶帘覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm 或能以磁吸等方式严密闭合，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。				
	与外界直接相通的通风、排烟口外加装不小于 16 目（孔径 1.18mm）的防虫筛网，能防止有害生物侵入。	24	**		
	与外界直接相通管道、孔洞安装有效的防蝇、防虫、防鼠等设施。	25	**		
	使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯未悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，能防止电击后的虫害碎屑污染食品。	26	*		
食品处理区 原料清洗、切配	有初加工过程的，分别设置植物性、动物性、水产品初加工场所，其面积与经营规模相适应，区域相对独立。	27	**		
	根据制作品种和规模设置动物性、植物性、水产品及蛋类等清洗水池，各水池间保持适当距离或加装半隔断设施，并有明显标识标明用途。	28	**		
	设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器、操作台、刀具、砧板等工用具，并有明显的区分标识。	29	**		
加工用水	食品加工制作用水符合国家生活饮用水卫生标准。	30	***		
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的水，使用净化消毒处理、煮沸等可直接饮用的水。	31	***		
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。洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味溢出装置。	32	**		
	洗手设施附近配备洗手、干手和消毒设施等，水龙头采用非手动式。在从业人员专用洗手设施附近的显著位置标示洗手消毒方法。	33	**		
餐用具清洗消毒 保洁设施	具备清洗消毒、保洁间（区），面积与其经营规模相适应。清洗消毒间与餐具回收口相连，保洁间（区）与备餐间紧邻。	34	**		
	清洗、消毒和保洁设备设施的容量和数量能满足需要，且能正常运转。	35	***		
	餐用具清洗消毒设施、设备采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；与食品原料、清洁工具的清洗设施设备及洗手设施分开，并能够明显区分。	36	***		

	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒设备为专用。	37	***			
	采用热力等物理消毒的，至少设置2个专用水池（容器），各类水池（容器）以明显标识标明其用途。采用化学消毒的，至少设置4个专用水池（容器），标明“一洗二清三消毒四冲洗”，标明消毒溶液配制比例标识，并配备计量工具。	38	***			
	采用自动清洗消毒设备的，有自动设备清洗消毒效果报告，设备上有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。温度与时间能满足消毒国家关于消毒的标准要求。	39	**			
	设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施与设备的容量和数量能满足需要，且结构密闭，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，并能正常运转。	40	**			
转运设施	根据食物特点配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等封闭式专用运输车辆以及专用密闭运输容器，防止交叉污染，且有明显的区分标识。运输车辆、容器和传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）内部材质和结构便于清洗、消毒。	41	**			
通风排烟设施	产生油烟的设备、工序上方设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。	42	**			
	产生大量蒸汽的设备、工序上方设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。	43	**			
采光照明设施	食品处理区有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度能满足食品加工需要，不改变食品的感官色泽。	44	*			
	在裸露食品正上方安装照明设施的，使用安全型照明设施或者采取防护措施。	45	**			
废弃物存放设施	食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，且易于清洁，并与食品容器有明显区分标识。	46	*			
食品库房和贮存设施	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施，并有明显的区分标识。	47	***			
	同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，分设存放区域并有明显	48	**			

	的区分标识。禽蛋类库房不能分设，要采取隔离措施。				
	食品和非食品应分设存放区域并有明显的区分标识。设置足够数量的存放架，做到隔墙离地 10cm 以上。	49	***		
	设专柜贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，与食品、食品相关产品等分开存放，并配备有添加剂入库、出库记录及使用限量说明。	50	***		
	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，并有明显区分标识。有可正确显示内部温度的外显测温装置。	51	***		
	清洁剂、消毒剂、杀虫剂等有毒有害物质，设置单独的库房或贮存设施。	52	**		
	自制放泡菜间为专间，地面无污物、积水，保持通风、干燥。密封水清洁卫生，泡菜取放使用专用工具。	53	**		
	除冷冻（藏）库外的库房设通风、防潮、防鼠设施。	54	*		
更衣场所	更衣场所与食品处理区处于同一建筑物内，位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应当满足需要，并配备消毒设施。	55	*		
专间	专间墙裙铺设到墙顶，内无明沟，地漏带水封，能有效防止废弃物流入及浊气逸出。除传递窗口和人员通道外不设置其他门窗。门、窗应闭合严密、无变形、无破损。门坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。食品传递窗专用，为开闭式，大小以可通过运送食品的容器为准。	56	***		
	设置独立的空调设施，并配备环境温湿度计。配备专用冷藏设施，以及专用食品容器、工用具、设备和清洁工具。水龙头和废弃物容器盖子为非手动开启式。专间工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。	57	***		
	入口处设置独立洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头采用非手动开启式。	58	***		
	进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），分别设置相应的专间。	59	***		
专用操作区	专用操作区与其他场所相对独立，专区专用。专用操作区内无明沟，地漏带水封。入口处设置洗手、干手、消毒设施，水龙头采用非手动开启式。必要时设置工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。专用操作区工作服与其他区域工作服，外观有明显区分。	60	***		

白案间(区)	设置满足需要的操作台、食品架、用具、容器，并有明显标识。	61	**			
档口	设置初处理区、制作区、备餐区。备餐区为独立隔间，与初处理区、制作区分开设置。	62	**			
	入口处设置人员洗手、消毒设施。	63	**			
	有集中统一的食物贮存仓库，能够满足经营项目的需要。	64	**			
卫生间	卫生间未设置在食物处理区内，出入口未与食物处理区直接连通。	65	**			
	卫生间的结构、设施与内部材质易于清洁，排污管道与食物处理区排水管道分开设置，排污口位于食堂外。	66	*			
	卫生间设置独立的排风装置，排风口未与食物处理区或就餐区直接相对。	67	*			
食物留样	配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。留样冰箱保持专用，定期清洁消毒。	68	***			
信息公示	设置主体资质、日常监督检查结果、风险等级评定、从业人员健康证明等以及菜谱、进货来源、品牌、食物添加剂使用情况等信息公示区域或设施，各类规定的标识齐全。	69	*			
制度机制	制定食物安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立食材采购、进货查验、食材贮存、食物加工制作、食物留样、餐厨废弃物处置、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、人员健康管理和培训考核、食物安全自查、食物安全追溯、不合格食物处置、应急处置管理等规章制度，并明确保证食物安全的相关规范要求，制定有可操作性应急处置方案。建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。并执行转运设施的清洗、维护、消毒制度	70	**			
	建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。	71	***			
人员	按规定明确或配备食物安全员，明确岗位职责；从事接触直接入口食物工作的从业人员取得有效健康证明。	72	***			
判定标准	<p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和≤ 10为现场核查通过。</p> <p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和> 10且≤ 24，判定为整改；整改复核合格为现场核查合格，否则结论为不合格。</p>					

核查意见	具体经营项目：
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 整改（ <input type="checkbox"/> 现场整改通过； <input type="checkbox"/> 限期整改，整改时限为 个工作日） <input type="checkbox"/> 现场核查不合格
核查人签名及联系电话： 日 期：	申请人签名及联系电话： 日 期：
申请人拒绝签名的情况：	

注：1.本表共 72 项，其中关键项 24 项，重点项 35 项，一般项 13 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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 6

四川省食品经营许可现场核查表
(适用中央厨房)

名 称：

经营场所：

法定代表人（负责人）：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项和评价标准	编号	项目重要性	核查判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
选址	选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域；不可设在对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上；周围不可有导致虫害大量孳生的场所，难以避开时采取必要的防范措施。	1	***			
场所设置、布局、分隔和面积	食品处理区面积原则上 $\geq 300 \text{ m}^2$ ，与加工食品的品种和数量相适应。	2	*			
	切配烹饪场所面积 \geq 食品处理区面积的 15%，清洗消毒区面积 $\geq 30 \text{ m}^2$ ，各专间面积 $\geq 10 \text{ m}^2$ ，并满足生产加工需要。	3	**			
	设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、冷却、餐用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品贮存、包装、检验（委托检验除外）、更衣、清洁工用具和洗涤剂消毒剂存放等场所，且各场所均设在室内，不同清洁程度作业区应独立且分隔。	4	***			
	食品处理区按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的流程合理布局，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	5	***			
	更衣场所与食品处理区处于同一建筑物内，位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应当满足需要，并配备消毒设施。	6	***			
	有初加工过程的，其面积与经营规模相适应，分别设置植物性、动物性、水产品初加工场所，区域相对独立。	7	**			
	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。	8	*			
	加工场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽区域。	9	***			
设备、工具和容器	根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。	10	**			
	食品加工区入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。	11	**			
	根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。接触食品的容器、工具	12	**			

	和设备部件使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，表面光滑，易于清洁、保养及维护。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。				
	盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分，存放区域分开设置。	13	***		
	设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。	14	**		
	固定安装的设备安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。	15	*		
食品处理区地面与排水	地面铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒。	16	**		
	排水设施排水畅通，地面和排水沟应有一定的排水坡度，排水流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。	17	*		
	排水沟内未设置其他管路，设有可拆卸的盖板，且便于清洁、维护。排水管道出水口安装使用金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼小于10mm。沟上盖板孔径小于6mm。地漏能防止废弃物流入及浊气溢出。	18	**		
食品处理区墙壁、门窗	墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所）铺设1.5m以上、光滑、浅色、不吸水、不易积聚污垢且易清洗的墙裙。	18	**		
	门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形材料制成，结构上易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面光滑、不易积垢。有防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染的措施。	20	**		
	与外界直接相通的门、窗安装空气幕或防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙小于6mm。防蝇胶帘覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm或能以磁吸等方式严密闭合，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。	21	**		
	与外界直接相通的通风、排烟口外加装不小于16目（孔径1.18mm）的防虫筛网，能防止有害生物侵入。	22	**		
	与外界直接相通管道、孔洞安装有效的防蝇、防虫、防鼠等设施。	23	*		
	窗台设置结构能避免灰尘积存且易于清洗。内窗台下斜或采用无窗台结构。	24	*		

食品处理区 天花板	天花板涂覆或装修材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉，无起皮脱落，且易于清洁。	25	**			
	食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修材料不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁餐用具暴露区域上方的天花板能避免灰尘散落。	26	**			
	水蒸汽较多场所和区域的天花板有适当坡度，在结构上不利于冷凝水垂直下落。	27	**			
食品处理区 原料清洗、切配	根据制作品种和规模设置动物性、植物性、水产品及蛋类等清洗水池，各水池间保持适当距离或加装半隔断设施，并有明显标识标明用途。	28	**			
	设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器、操作台、刀具、砧板等工用具，并有明显的区分标识。	29	**			
加工用水	食品加工制作用水符合国家生活饮用水卫生标准。	30	***			
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的水，使用净化消毒处理、煮沸等可直接饮用的水。	31	***			
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。洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味溢出装置。	32	**			
	洗手设施附近配备洗手、干手和消毒设施等，水龙头采用非手动式。在从业人员专用洗手设施附近的显著位置标示洗手消毒方法。	33	**			
餐用具清洗消毒保洁设施	餐用具清洗、消毒和保洁设备设施的容量和数量应能满足需要，且能正常运转。	34	***			
	餐用具清洗消毒设施、设备采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备及洗手设施分开并能够明显区分。	35	***			
	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒设备为专用。	36	***			
	采用热力等物理消毒的，至少设置2个专用水池（容器），各类水池（容器）以明显标识标明其用途。采用化学消毒的，至少设置4个专用水池（容器），标明“一洗二清三消毒四冲洗”，并配备计量工具。	37	***			
	设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施与设备的容量和数量能满足需要，且结构密闭，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，并能正常运转。	38	**			

通风排烟 调温设施	产生油烟的设备、工序上方设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。	39	*			
	产生大量蒸汽的设备、工序上方设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。	40	**			
	烹饪场所配备调温装置。	41	*			
采光照明 设施	食品处理区有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度能满足食品加工需要，不改变食品的感官色泽。	42	**			
	在裸露食品正上方安装照明设施的，使用安全型照明设施或者采取防护措施。	43	**			
废弃物存 放设施	食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，且易于清洁，并与食品容器有明显区分标识。	44	*			
库房和 食品贮存 设施	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。	45	***			
	食品和非食品应分设存放区域并有明显的区分标识。设置足够数量的存放架，做到隔墙离地 10cm 以上。	46	**			
	除冷冻（藏）库外的库房设通风、防潮、防鼠设施。	47	*			
	设专柜贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。	48	***			
	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，并有明显区分标识。有可正确显示内部温度的外显测温装置。	49	***			
	清洁剂、消毒剂、杀虫剂等有毒有害物质，设置单独的库房或贮存设施。	50	**			
专间	进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），分别设置相应的专间。	51	***			
	专间墙裙铺设到墙顶，内无明沟，地漏带水封，能有效防止废弃物流入及浊气逸出。除传递窗口和人员通道外不设置其他门窗。门、窗应闭合严密、无变形、无破损。门坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。食品传递窗专用，为开闭式，大小以可通过运送食品的容器为准。	52	***			
	设置独立的空调设施和与面积相适应的空气消毒设施，并配备环境温湿度计。	53	***			
	配备专用冷藏设施，以及专用食品容器、工用具、设备和清洁工具。水龙头和废	54	***			

	弃物容器盖子为非手动开启式。专间工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。				
	入口处设置通过式二次更衣室，室内配备空气、工作服（鞋、帽等）消毒设施，以及独立洗手、消毒、干手设施和阻隔式鞋柜。洗手池水龙头采用非手动开启式。	55	**		
专用操作区	专用操作区与其他场所相对独立，专区专用。专用操作区内无明沟，地漏带水封。入口处设置洗手、干手、消毒设施，水龙头采用非手动开启式。必要时应设置工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。专用操作区工作服与其他区域工作服，外观有明显区分。	56	***		
卫生间	卫生间未设置在食品处理区内，出入口未与食品处理区直接连通。	57	**		
	卫生间的结构、设施与内部材质易于清洁，排污管道与食品处理区排水管道分开设置，出口设置洗手设施。	58	*		
	卫生间设置独立的排风装置，排风口未与食品处理区直接相对。	59	*		
检验室	具备自行检验能力的，设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。	60	***		
	不具备自行检验能力的，提交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。	61	**		
食品留样	配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。留样冰箱保持专用，定期清洁消毒。	62	***		
转运设施	根据食物特点配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等封闭式专用运输车辆以及专用密闭运输容器，防止交叉污染，能保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求，且有明显的区分标识。	63	***		
	运输车辆、容器和传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）内部材质和结构便于清洗、消毒。	64	**		
产品标识	配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。提供已加贴膳食标签的包装样本，标签加贴在盛装膳食的包装正面显著位置，包括膳食名称、经营单位名称、制作时间、最佳食用时间、保存条件等要求。	65	**		

热链工艺	应建立热链工艺（指膳食烧熟后，采取加热保温措施，将膳食在中心温度 60℃ 以上的条件下分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中进行贮存、运输和供餐），膳食在食用前的中心温度始终保持在 60℃ 以上的生产加工工艺。	66	***			
	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时。	67	***			
冷链工艺	冷链工艺指膳食烧熟后，在 2 小时内将膳食中心温度降至 <10℃，并将膳食在中心温度小于 8℃ 的条件下进行分装、贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至 >70℃ 的生产加工工艺。	68	***			
	从烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前按要求对食品进行再加热。	69	***			
	交接时测量食品外箱表面温度或内包装表面温度，并记录；如表面温度超出规定范围，还测量食品中心温度。	70	***			
	运输过程中的温度实时连续监控，记录时间间隔不宜超过 10 分钟，且真实准确。	71	***			
	需冷冻的食品在运输过程中温度不高于 -18℃，需冷藏的食品在运输过程中温度为 0℃-8℃。	72	***			
制度机制	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。建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。	73	**			
	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。食品批发经营企业建立食品销售记录制度。	74	**			
	建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。总部建立相应的食品安全管理制度。	75	**			
管理人员	按规定明确或配备专职食品安全员管理人员，明确岗位职责；从事接触直接入口食品工作的从业人员取得有效健康证明。	76	***			

判定标准	<p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和≤10 为现场核查通过。</p> <p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和>10 且≤22，判定为整改；整改复核合格为现场核查合格，否则结论为不合格。</p>
核查意见	具体经营项目：
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 整改（ <input type="checkbox"/> 现场整改通过； <input type="checkbox"/> 限期整改，整改时限为 个工作日） <input type="checkbox"/> 现场核查不合格
核查人签名及联系电话： 日 期：	申请人签名及联系电话： 日 期：
申请人拒绝签名的情况：	

注：1.本表共 76 项，其中关键项 31 项，重点项 33 项，一般项 12 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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 7

四川省食品经营许可现场核查表

(适用集体用餐配送单位)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项和评价标准	编号	项目重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
选址	选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域；不可设在对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上；周围不可有导致虫害大量孳生的场所，难以避开时采取必要的防范措施。	1	***			
场所设置、布局、分隔和面积	食品处理区面积与最大供餐人数相适应。食品处理区的面积小于 200 m ² ，面积与单班最大生产份数之比为 1:2.5；面积为 200-400 m ² ，面积与单班最大生产份数之比为 1:2.5；面积为 400-800 m ² ，面积与单班最大生产份数之比为 1:4；面积为 800-1500 m ² ，面积与单班最大生产份数之比为 1:6；面积大于 1500 m ² 的，面积与单班最大生产份数之比可适当减少。	2	**			
	切配烹饪场所面积≥食品处理区面积的 15%，分餐间面积≥食品处理区的 10%，食品处理区面<1000 m ² 的清洗消毒区面积≥食品处理区 10%，食品处理区面≥1000 m ² 的清洗消毒区面积大于 100 m ² ，各专间面积满足生产加工需要。	3	**			
	设置与食品供应方式和品种相适应的初加工、切配、烹饪、冷却、餐用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品贮存、包装、检验（委托检验除外）、更衣、清洁工用具和洗涤剂消毒剂存放等场所，且各场所均设在室内，不同清洁程度作业区应独立且分隔。	4	***			
	食品处理区按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的流程合理布局，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	5	**			
	更衣场所与食品处理区处于同一建筑物内，位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应当满足需要，并配备消毒设施。	6	**			
	设专用于清洗清洁工具的独立隔间或者设施，其位置应不会污染食品及其加工制作过程，与其他区域或设施能够明显区分。	7	**			

	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。	8	*			
	加工场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽区域。	9	***			
设备、工具和容器	根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装等设施设备。	10	**			
	食品加工区入口处应设置更衣场所、风淋或风幕装置。	11	**			
	根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。接触食品的容器、工具和设备部件使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，表面光滑，易于清洁、保养及维护。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。	12	**			
	盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分，存放区域分开设置。	13	***			
	设备的摆放位置便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。	14	*			
	固定安装的设备安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。	15	*			
食品处理区地面与排水	地面铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒。	16	**			
	排水设施排水畅通，地面和排水沟有一定的排水坡度，排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。	17	*			
	排水沟内未设置其他管路，设有可拆卸的盖板，且便于清洁、维护。排水管道出水口安装使用金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼小于10mm。沟上盖板孔径小于6mm。地漏能防止废弃物流入及浊气溢出。	18	**			
食品处理区墙壁、门窗	墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所）铺设1.5m以上、光滑、浅色、不吸水、不易积聚污垢且易清洗的墙裙。	19	**			
	门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形材料制成，结构上易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面光滑、不易积垢。有防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染的措施。	20	**			

	与外界直接相通的门、窗安装空气幕或防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于 60cm，门的缝隙小于 6mm。防蝇胶帘覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm 或能以磁吸等方式严密闭合，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。	21	**			
	与外界直接相通的通风、排烟口外加装不小于 16 目（孔径 1.18mm）的防虫筛网，能防止有害生物侵入。	22	**			
	与外界直接相通管道、孔洞安装有效的防蝇、防虫、防鼠等设施。	23	*			
食品处理区 天花板	天花板涂覆或装修材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉，无起皮脱落，且易于清洁。	24	**			
	食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修材料不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁餐用具暴露区域上方的天花板能避免灰尘散落。	25	**			
	水蒸汽较多场所和区域的天花板有适当坡度，在结构上不利于冷凝水垂直下落。	26	**			
食品处理区 原料清洗、切配	有初加工过程的，其面积与经营规模相适应，分别设置植物性、动物性、水产品初加工场所，区域相对独立。	27	**			
	根据制作品种和规模设置动物性、植物性、水产品及蛋类等清洗水池，各水池间保持适当距离或加装半隔断设施，并有明显标识标明用途。	28	**			
	设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器、操作台、刀具、砧板等工用具，并有明显的区分标识。	29	**			
加工用水	食品加工制作用水符合国家生活饮用水卫生标准。	30	***			
	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的水，使用净化消毒处理、煮沸等可直接饮用的水。	31	***			
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。洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味溢出装置。	32	**			
	洗手设施附近配备洗手、干手和消毒设施等，水龙头采用非手动式。在从业人员专用洗手设施附近的显著位置标示洗手消毒方法。	33	**			

餐用具清洗消毒保洁设施	餐用具清洗、消毒和保洁设备设施的容量和数量能满足需要，且能正常运转。	34	***			
	设置清洗消毒和保洁间（区），面积与其经营规模相适应。清洗消毒间与餐具回收口相连，保洁间（区）与备餐间紧邻。	35	**			
	餐用具清洗消毒设施、设备采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备及洗手设施分开并能够明显区分。	36	***			
	接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒设备为专用。	37	***			
	采用热力等物理消毒的，至少设置2个专用水池（容器），各类水池（容器）以明显标识标明其用途。采用化学消毒的，至少设置4个专用水池（容器），标明“一洗二清三消毒四冲洗”，并配备计量工具。	38	***			
	采用自动清洗消毒设备的，有自动设备清洗消毒效果报告，设备上有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。温度与时间能满足消毒国家关于消毒的标准要求。	39	*			
	设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施与设备的容量和数量能满足需要，且结构密闭，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，并能正常运转。	40	**			
通风排烟调温设施	产生油烟的设备、工序上方设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。	41	*			
	产生大量蒸汽的设备、工序上方设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。	42	**			
采光照明设施	食品处理区有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度能满足食品加工需要，不改变食品的感官色泽。	43	**			
	在裸露食品正上方安装照明设施的，使用安全型照明设施或者采取防护措施。	44	**			
废弃物存放设	食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，且易于清洁，并与食品容器有明显区分标识。	45	*			

库房和食品贮存设施	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。	46	***			
	食品和非食品应分设存放区域并有明显的区分标识。设置足够数量的存放架，做到隔墙离地 10cm 以上。	47	**			
	除冷冻（藏）库外的库房设通风、防潮、防鼠设施。	48	**			
	设专柜贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。	49	***			
	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，并有明显区分标识。有可正确显示内部温度的外显测温装置。	50	***			
	清洁剂、消毒剂、杀虫剂等有毒有害物质，设置单独的库房或贮存设施。	51	**			
	待配送食品包装后应在 0-8℃ 范围内冷藏或 -18℃ 以下冷冻贮存，热加工即食产品应在 60℃ 以上贮存。	52	***			
专间	进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），分别设置相应的专间。	53	***			
	专间墙裙铺设到墙顶，内无明沟，地漏带水封，能有效防止废弃物流入及浊气逸出。除传递窗口和人员通道外不设置其他门窗。门、窗应闭合严密、无变形、无破损。门坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。食品传递窗专用，为开闭式，大小以可通过运送食品的容器为准。	54	***			
	设置独立的空调设施和与面积相适应的空气消毒设施，并配备环境温湿度计。	55	***			
	配备专用冷藏设施，以及专用食品容器、工用具、设备和清洁工具。水龙头和废弃物容器盖子为非手动开启式。专间工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。	56	***			
	入口处设置通过式二次更衣室，室内配备空气、工作服（鞋、帽等）消毒设施，以及独立洗手、消毒、干手设施和阻隔式鞋柜。洗手池水龙头采用非手动开启式。	57	**			
操作台或备餐台上方安装密度适宜的紫外线灯。紫外线灯功率不小于 1.5W/m ³ ，波长 200mm~275mm、强度大于 70μW/cm ² ，分布均匀，悬挂于距离地面 2m 内高度，并在有效期内，开关做好明显区分标识。	58	*				

专用操作区	专用操作区与其他场所相对独立，专区专用。专用操作区内无明沟，地漏带水封。入口处设置洗手、干手、消毒设施，水龙头采用非手动开启式。必要时应设置工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。专用操作区工作服与其他区域工作服，外观有明显区分。	59	***			
卫生间	卫生间未设置在食品处理区内，出入口未与食品处理区直接连通。	60	**			
	卫生间的结构、设施与内部材质易于清洁，排污管道与食品处理区排水管道分开设置，出口设置洗手设施。	61	*			
	卫生间设置独立的排风装置，排风口未与食品处理区直接相对。	62	*			
检验室	具备自行检验能力的，设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。	63	***			
	不具备自行检验能力的，提交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。	64	**			
食品留样	配备专用留样容器和冷藏设施，以及留样管理人员。留样冰箱保持专用，定期清洁消毒。	65	***			
转运设施	根据食物特点配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等封闭式专用运输车辆以及专用密闭运输容器，防止交叉污染，能保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求，且有明显的区分标识。	66	***			
	运输车辆、容器和传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）内部材质和结构便于清洗、消毒。	67	**			
膳食标签	配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。提供已加贴膳食标签的包装样本，标签加贴在盛装膳食的包装正面显著位置，包括膳食名称、经营单位名称、制作时间、最佳食用时间、保存条件等要求。	68	**			
热链工艺	建立热链工艺（指膳食烧熟后，采取加热保温措施，将膳食在中心温度60℃以上的条件下分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中进行贮存、运输和供餐），膳食在食用前的中心温度始终保持在60℃以上的生产加工工艺。	69	***			
	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。	70	***			

制度机制	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。还应建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。	71	**			
	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。食品批发经营企业建立食品销售记录制度。	72	**			
	建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。总部建立相应的食品安全管理制度。	73	**			
	为集中用餐单位食堂供餐的应符合相关要求。	74	***			
管理人员	按规定明确或配备食品安全员，明确岗位职责；从事接触直接入口食品工作的从业人员取得有效健康证明。	75	***			
判定标准	<p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和≤ 10为现场核查通过。</p> <p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和> 10且≤ 21，判定为整改；整改复核合格为现场核查合格，否则结论为不合格。</p>					
核查意见	具体经营项目：					
	<p>经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。</p> <p>核查结论：<input type="checkbox"/>现场核查合格</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/>整改（<input type="checkbox"/>现场整改通过；<input type="checkbox"/>限期整改，整改时限为 个工作日）</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/>现场核查不合格</p>					
核查人签名及联系电话：			申请人签名及联系电话：			
日 期：			日 期：			
申请人拒绝签名的情况：						

注：1.本表共 75 项，其中关键项 26 项，重点项 38 项，一般项 11 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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 8

四川省食品经营许可现场核查表

(适用餐饮服务连锁管理企业总部)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项和评价标准	编号	项目重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
主体资质	具备独立的实地办公场所，与营业执照等合法主体载明的地址一致。	1	***			
管理机构	设置独立的食品安全管理部门和组织机构。	2	***			
	配备与经营规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员及专业技术人员，从事餐饮服务管理的食品安全管理人员应具备3年以上实体店餐饮服务管理经验。	3	***			
	明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等岗位职责。	4	***			
管理制度 机制	建立食品安全追溯体系。制定与其管理类别相符合的食品安全管理制度、食品安全风险管控清单。建立日管控、周排查、月调度工作制度机制。	5	***			
	建立食品安全自查制度、食品安全追溯制度、从业人员健康管理制度、食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度(含食品相关产品)、食品贮存管理制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案、食品经营过程控制制度等。	6	**			
	建立原料供货商管理评价制度以及退出机制，建立加盟门店食品安全奖惩制度及退出机制。	7	*			
	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、内控制度等食品安全管理，以及培训(含对中央厨房、配送中心、门店的培训要求)、防止食品浪费等制度，制度应符合《食品经营许可审查通则》有关许可审查要求。	8	**			
中央厨房 配送中心 连锁门店 管理	建立覆盖从总部到门店(包括直营、合营、加盟等)的食品安全管理体系。	9	**			
	具有与企业经营模式相应的中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程要求。	10	**			
	具有与企业经营模式相应的中央厨房、配送中心、门店的设备设施要求，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、存放垃圾和废弃物等。	11	**			
	建立与企业经营模式相应的食品采购、配送管理台账，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	12	***			

库房和食品贮存、转运设施	具有与企业经营模式相应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。	13	**			
分公司管理	建立对分公司统一的人员管理、食品安全管理制度。指导分公司参照总部建立完善机关制度措施，确保分公司具备与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。	14	*			
子公司绝对控股其他企业管理	建立对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。	15	*			
判定标准	符合以下条件的，判定为现场核查合格：关键项不符合数为0，重点项、一般项之和不符合数≤4项，其中重点项不符合数≤2。					
核查意见	经营连锁品牌包括：					
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。					
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 现场核查不合格					
核查人签名及联系电话： 日 期：			申请人签名及联系电话： 日 期：			
申请人拒绝签名的情况：						

注：1.本表共15项，其中关键项6项，重点项7项，一般项2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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 9

四川省食品经营许可现场核查表

(适用餐饮服务管理企业)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项和评价标准	编号	项目重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
主体资质	具备独立的实地办公场所，与营业执照等合法主体载明的地址一致。	1	***			
管理机构	设置独立的食品安全管理部门和组织机构。	2	***			
	配备与经营规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员及专业技术人员，从事餐饮服务管理的食品安全管理人员应具备3年以上实体店餐饮服务管理经验。	3	***			
	明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等岗位职责。	4	***			
信用情况	未被列入严重违法失信名单。	5	***			
管理制度机制	制定与其管理类别相符合的食品安全管理制度、食品安全风险管控清单。建立健全日管控、周排查、月调度工作制度机制。建立食品安全自查制度、食品安全追溯制度、从业人员健康管理制度、食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度（含食品相关产品）、食品贮存管理制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案、食品经营过程控制制度、原料供应商管理评价制度及退出机制等。	6	**			
	与经营管理的餐饮经营单位签订有食品安全责任协议（或协议模板），明确双方的责任和义务。	7	**			
	建立经营管理的餐饮经营单位评价和退出机制。	8	*			
	建立食品安全突发事件应急处置制度和应急保障供餐措施。	9	*			
公司管理	设立分公司的，应当制定对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度，具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。	10	**			
	设立子公司、绝对控股其他企业的，制定对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。	11	**			
	制定对分公司或子公司等的食品安全检（巡）查制度，内容包括但不限于落实主体责任，从业人员健康管理，加工过程食品安全控制，场所与布局保持情况，原料采购、验收与贮存，餐饮具清洗消毒保洁，有害生物防治，制止餐饮浪费等。	12	*			
	制定对分公司或子公司等的食品安全检（巡）查、培训（包含对分公司、子公司等培训要求）制度。	13	*			

承包管理	承包集中用餐单位食堂的，应建立承包经营管理制度。	14	**			
判定标准	符合以下条件的，判定为现场核查基本符合：关键项不符合数为0，重点项、一般项之和不符合数≤4项，其中重点项不符合数≤2。					
核查意见	经营管理品牌包括：					
	承包集中用餐单位食堂： <input type="checkbox"/> 托幼机构、中小学 <input type="checkbox"/> 高中 <input type="checkbox"/> 中、高职学校 <input type="checkbox"/> 大学 <input type="checkbox"/> 其他					
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。					
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 现场核查不合格					
核查人签名及联系电话：			申请人签名及联系电话：			
日 期：			日 期：			
申请人拒绝签名的情况：						

注：1.本表共14项，其中关键项5项，重点项5项，一般项4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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 10

四川省食品经营许可现场核查表

(适用车厢型餐车)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项及评价标准	编号	项目重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
设备选址	车厢型餐车布点场所周边环境清洁，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。	1	***			
	车厢型餐车的布点位主要包括社区、居民小区、商务区、市场、医院、车站、工厂、城市绿道、市政公园等经相关管理部门允许的区域。	2	*			
信息公示 及制度机制	餐车具有展示《车厢型餐车经营公示卡》的设施。	3	*			
	有统一的食物加工制作设备设施、流程规范。	4	**			
	有与经营规模相适应的食品安全管理人员、风险管控清单、食品安全应急预案。	5	**			
	有食品安全管理人员培训考核制度、进货查验记录制度、餐车及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、垃圾分类及废弃物处置制度、不合格食品处置制度等。	6	**			
	建立有原料供货商管理评价制度以及退出机制。	7	**			
车辆要求	符合《道路机动车辆生产企业及产品公告》和机动车国家安全技术标准要求，或由具备场(厂)内专用机动车辆生产资质企业生产的合格车辆。	8	***			
	符合所在地机动车现行排放标准要求。	9	*			
	驾驶区与加工售卖区有效隔离。	10	**			
	有独立的净水存储、污水排放等系统，及必要的消防设备。	11	***			
	配备垃圾分类存储区，各类垃圾存储容器应与食品容器有明显的区分标识。	12	***			
	配备与经营的食物品种、数量相适应的设施设备。	13	**			
	餐车有统一的外观设计。	14	**			
餐车有企业自编号，自编号在车体上能清晰识别。	15	*				

食品加工场所及设备设施要求	餐车应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。	16	***			
	车厢结构采用耐用材料建造，易于清洁消毒和维护，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构设置应能避免有害生物侵入和栖息。	17	***			
	餐车的加工区域按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品（半成品）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。	18	**			
	根据经营需求配备冷冻（冷藏）、冷（热）加工保温、清洗消毒、饮用水过滤消毒、洗手消毒及加工场所通风降温等设备设施。	19	**			
	墙壁和天花板无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢、无有害生物隐匿。涂覆或装修材料应无毒、无异味、不吸水、不透水、易清洁。	20	**			
	地面平整、无裂缝、无破损、无积水，铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。	21	**			
	排水设施保持通畅，能防止废弃物流入及浊气逸出，且便于清洁维护。	22	**			
	配备废弃物存放容器，容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面。	23	**			
	餐车食品加工、分装、运输过程中使用的容器、工具、设备，应当安全、无害并保持清洁有明显的区分标识，存放区域分开设置。	24	***			
	车厢门（窗）闭合严密、无变形、无破损，与外界直接相通的门或可开（闭）车窗应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能关闭。	25	**			
半成品制作及配送	参照中央厨房有关要求。	26	**			
水源要求	食品加工制作用水质应符合《生活饮用水卫生标准》(GB5749)规定。	27	***			
	食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与其他不与食品直接接触的管道分离。	28	***			
	自备水源及供水设施应符合有关规定，供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。	29	***			
	使用的饮用水处理装置应符合国家相关规定。	30	***			

包装物要求	车厢型餐车使用食品包装材料应符合食品安全标准和环保标准要求。	31	*			
	车厢内设置专用包装物储存设施，设施应结构密封且易于清洁。	32	**			
	使用一次性容器和餐饮具的，选用符合食品安全要求的材料制成的容器和餐饮具，采用可降解材料制成的容器和餐饮具。	33	**			
运输要求	配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器，运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。	34	**			
	运输前应对运输车辆和容器进行消毒清洁，运输过程中应做好防尘防水等措施，保证食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）能分隔运输，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。	35	***			
	运输食品有温度要求的，配备冷冻、冷藏或保温等设施，保证运输时冷冻冷藏温度。	36	***			
	不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用	37	***			
判定标准	<p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和≤ 6为现场核查通过。</p> <p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和> 6且≤ 11，判定为整改；整改复核合格为现场核查合格，否则结论为不合格。</p>					
核查意见	具体经营项目：					
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。					
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 整改（ <input type="checkbox"/> 现场整改通过； <input type="checkbox"/> 限期整改，整改时限为____个工作日） <input type="checkbox"/> 现场核查不合格					
核查人签名及联系电话： 日 期：			申请人签名及联系电话： 日 期：			
申请人拒绝签名的情况：						

注：1.本表共 37 项，其中关键项 14 项，重点项 18 项，一般项 5 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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 11

四川省食品经营许可现场核查表

(适用自动售卖食品)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

经营业态：利用自动设备销售 利用自动设备制售

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项及评价标准	编号	项目重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
设备选址	食品自动售卖设备设置在固定地点，远离粉（灰）尘、有毒有害气体、放射性物质等污染源，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。	1	***			
信息公示	自动设备醒目位置具有展示食品经营许可、设备编码、经营者联系方式、设备责任人及 12315 投诉举报电话等信息的设施。	2	*			
制度机制	有与经营规模相适应的食品安全管理人员、风险管控清单、食品安全应急预案。	3	**			
	有食品安全管理人员培训考核制度、进货查验记录制度、自动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等。	4	**			
自动设备	自动设备符合 GB 4706.1、GB 4706.72 等电器安全国家标准和要求；接触食品的部件应符合食品安全标准和要求，采用不易积垢、易清洁的材料，构造上无清洁死角。	5	**			
	室外放置的自动设备具有防尘防水并设置适当的遮阳、避雨等装置。	6	**			
	自动设备具备必要的密闭性，能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。	7	***			
	自动设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有与制（销）售食品相适应的温度控制和监测设施。	8	**			
	自动设备加工方式能满足食品和食品包装材料的要求。	9	*			
	自动设备能向消费者提供销售凭证。	10	**			
自动制售设备	自动制售设备中食品贮存、加工、交付等区域应分离，避免原料、成品交叉污染。	11	***			
	自动制售设备中使用的食品原料为切配好的半成品或预包装食品。	12	**			
	自动制售设备中具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施，用于对与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位要清洗消毒。	13	**			
	与食品接触的部件可拆卸、易清洗。	14	**			
	需要用水的自动设备，内部具有内嵌式加工用水净化装置或纯净水提供装置。	15	***			
线上管理	具有远程视频监控，所有设备在有效监控范围内。	16	**			
	对自动设备数字化实施在线管理，具有临近保质期食品（食品原料）在线预警和过期食品（食品原料）紧急停止销售等功能。	17	***			

原料储存	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。	18	***			
	同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识；库房应设通风、防潮设施。	19	***			
	冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。	20	***			
自动制售专用场所设置	设立原料贮存、分装和加工、清洗和消毒以及直接接触食品部件清洗消毒等专用场所。	21	***			
	按照原料进入、原料处理、半成品加工、分装的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	22	***			
	用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	23	***			
	专用场所采用封闭式独立隔间，与其他场所有明显区分标识。	24	***			
	地面采用耐磨、不透水、易清洗的材料铺设，地面平整、无裂缝，需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑，并设有有一定坡度的排水沟。	25	***			
	墙壁采用无毒、无异味、不透水、光滑、易清洗、不易积垢的浅色材料构筑。	26	**			
	天花板采用浅色防霉材料涂覆或装修。	27	*			
	门、窗应采用易清洗、不吸水的坚固材料制作，闭合严密、无变形、无破损。	28	*			
	与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。	29	**			
	排水管道出口安装间距或网眼小于 10mm 的金属篦子。	30	**			
自动制售食品原料分装、加工专用场所	设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。	31	*			
	入口处设通过式更衣室，内设手部清洗水池和更衣设施。	32	***			
	场所内设原料分装、加工设施和相应工用具清洁设施，根据食物及原料需求，设能正确显示温度的冷藏设施。	33	***			
	分装、加工后可直接入口食品原料的，设有手部、工具和空气消毒设施，场所内无明沟。	34	***			

自动制售食品原料清洗、消毒的专用场	场所内应设与原料品种、数量相适应的原料清洗设施，水池数量、容量与加工食品的数量相适应，并符合分类要求，各类水池以明显标识标明其用途。	35	***			
	处理可直接入口的食品原料的，还应设原料消毒、漂洗设施，且不得与接触食品的部件、清洁工具的清洗设施混用。	36	**			
	末次漂洗用水的水质符合 GB 5749 的规定。	37	*			
自动制售清洗消毒专用场所	场所内设有与部件规格、数量相适应的清洗设施，且不得与食品原料、清洁工具的清洗、消毒设施混用。	38	***			
	影响食品安全的直接接触食品部件应设消毒设施。	39	**			
判定标准	<p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和≤6 为现场核查通过。</p> <p>关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和>6 且≤11，判定为整改；整改复核合格为现场核查合格，否则结论为不合格。</p>					
核查意见	具体经营项目：					
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。					
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 整改（ <input type="checkbox"/> 现场整改通过； <input type="checkbox"/> 限期整改，整改时限为____个工作日） <input type="checkbox"/> 现场核查不合格					
核查人签名及联系电话： 日 期：			申请人签名及联系电话： 日 期：			
申请人拒绝签名的情况：						

注：1.本表共 39 项，其中关键项 18 项，重点项 15 项，一般项 6 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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 12

四川省食品经营许可现场核查表

(适用自制饮品店)

名 称：

经营场所：

法定代表人(负责人)：

核查日期：_____年_____月_____日

核查内容	核查事项及评价标准	编号	项目 重要性	核查结果		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
选址	选择地面干燥、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，并防止受到粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响。	1	***			
场所设置和 布局	设置与制售食品供应方式和品种相适应的初加工、切配和饮品制作区。独立设置更衣间、清洁工具存放区、以及洗涤剂消毒剂类有毒有害物品存放区，各区域均设在室内。	2	**			
	食品处理区按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。因建筑结构不能按流程布局的，有能防止食品产生交叉污染的措施及设备。	3	**			
	饮品制作区与其他区域或设施能够明显区分，操作区内无明沟，地漏带水封。必要时设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	4	***			
	设置专用于清洗清洁工具的水池，设立独立区域或设施存放清洁工具，其位置不会污染食品，并由明显的区分标识。	5	**			
	设置主体资质、日常监督检查结果、风险等级评定等公示设施。	6	*			
	用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、设备应分开并有明显的区分标识。	7	**			
设备、工具 和容器	饮品制作区配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	8	***			
	接触食品的容器、工具和设备部件使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，表面光滑，易于清洁、保养及维护。使用的打包容器符合限塑禁塑要求。	9	**			
	直接接触食品的工具需存放在防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染的设施内，使用有效覆盖或隔离容器盛放食品。	10	***			
食品处理区 地面、排水	地面铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒。	11	**			
	排水设施排水畅通。排水管道出水口安装使用金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼小于 10mm。若无排水沟采用水封方式的，地面应防止积水和异味产生。	12	*			
食品 处理区 墙壁、门窗	墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。初加工、切配、餐用具清洗消毒等场所有 1.5m 以上光滑、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。	13	**			
	门、窗闭合严密，易于维护、清洁。与外界直接相通的门、窗、管道、孔洞安装有效的防蝇、防虫、防鼠等设施。与外界直接相通的通风、排烟口外加装不小于 16 目（孔径 1.18mm）的防虫筛网。	14	**			

食品处理区 天花板	天花板涂覆或装修材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉，无起皮脱落，且易于清洁。具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施。	15	**			
	饮品制作专区上方的天花板能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。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。	16	*			
食品处理区 原料清洗、切配	根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识。	17	**			
	切配用操作台、刀具、砧板等应明显标识标明其用途。	18	**			
加工用水	食品加工制作用水符合国家生活饮用水卫生标准。配备符合相关规定的净水处理设备、煮沸设施设备或使用达到直饮水标准的水。	19	***			
	饮品制作用水具备水质监测能力或委托第三方对水质进行检测，确保水质持续符合要求。具有半年内的水质检验报告。	20	*			
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。洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味溢出装置。	21	**			
	洗手设施附近配备洗手、干手和消毒设施等，水龙头采用非手动式。在从业人员专用洗手设施附近的显著位置标示洗手消毒方法。	22	*			
	餐用具清洗消毒设施、设备采用不透水、不易积垢、易于清洁材料制成，与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备及洗手设施分开并能够明显区分。	23	***			
	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设施设备并专用，大小和数量能满足需要。	24	**			
	设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成且结构密闭。	25	**			
废弃物 暂存设施	食品处理区设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，且易于清洁，与食品容器有明显区分标识。	26	*			
食品库房 和贮存设施	食品和非食品贮存分区域设置，有明显分区标识。	27	*			
	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，并有明显区分标识。有可正确显示内部温度的外显测温装置。	28	***			
	设专柜贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。	29	***			

卫生间	卫生间未设置在食品处理区内，出入口未与食品处理区直接连通。排风口未直对就餐区、食品处理区。	30	**			
人员	按规定明确或配备食品安全员，明确岗位职责；从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得有效健康证明。	31	***			
判定标准	关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和≤6 为现场核查通过。 关键项全部符合，且重点项和一般项不符合数之和>6且≤12，判定为整改；整改复核合格为现场核查合格，否则结论为不合格。					
核查意见	具体经营项目：					
	经现场核查：不符合要求的关键项（ ）项，重点项（ ）项，一般项（ ）项。					
	核查结论： <input type="checkbox"/> 现场核查合格 <input type="checkbox"/> 整改（ <input type="checkbox"/> 现场整改通过； <input type="checkbox"/> 限期整改，整改时限为____个工作日） <input type="checkbox"/> 现场核查不合格					
核查人签名及联系电话： 日 期：			申请人签名及联系电话： 日 期：			
申请人拒绝签名的情况：						

注：1.本表共 31 项，其中关键项 9 项，重点项 15 项，一般项 7 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.核查结果为“不适用（合理缺项）”的，应注明原因。

附件 13

《食品经营许可证》主体业态及标注事项

序号	主体业态	标注事项
1	食品销售经营者	食品批发销售
		利用自动设备从事食品经营
2	餐饮服务经营者	中央厨房
		集体用餐配送
		利用自动设备从事食品经营
		利用车厢型餐车从事食品经营
3	集中用餐单位食堂	学校自营食堂
		学校承包食堂（承包企业名称）
		托幼机构自营食堂
		托幼机构承包食堂（承包企业名称）

注：1.主体业态以主要经营项目确定，不可以复选。

2.凡是从事标注事项中经营行为的，应在主体业态后标注。

3.主体业态和标注事项应显示在《食品经营许可证》上。

附件 14

《食品经营许可证》经营项目及标注事项

序号	经营项目		标注事项	备注
1	食品	散装食品销售	含冷冻冷藏食品销售	
			含散装熟食销售	
2	食品 销售	散装食品和 预包装食品销售	含散装熟食销售	
			含冷冻冷藏食品销售	
			含特殊食品销售	
3	餐饮 服务	热食类食品制售	含简单制售	
4		冷食类食品制售	含冷加工糕点制售	
			含冷荤类食品制售	
			含简单制售	
5		生食类食品制售		
6		半成品制售	中央厨房	仅限中央厨房 申请
7		自制饮品制售	含乙醇饮料制售	
	含简单制售			
8	食品	食品销售连锁管理		
9	经营	餐饮服务连锁管理		
10	管理	餐饮服务管理		

注：

1.经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类，食品经营项目根据经营者的实际经营情况确定，可以复选。

2.为管控食品安全风险，在经营项目中对某些经营行为采取标注的方式注明。经营项目未标注“含”事项的，不得销售“含”事项所列的经营行为，如申请人申请“冷食类食品制售（含冷加工糕点制售）”，但未标注“含冷荤类食品制售”的，申请人不得从事冷荤类食品制售的经营行为。

3.经营项目、标注事项应显示在《食品经营许可证》上。

4.从事承包集中用餐单位食堂的，应当取得含有餐饮服务管理经营项目的食品经营许可。

5.供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂不得申请生食类食品制售项目，不得申请冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目。

6.从事车厢型餐车经营的，不得从事生食类食品制售、半成品制售，以及冷食类食品中冷加工糕点和冷荤类食品等高风险食品制售。

7.利用自动食品设备从事食品经营的，不得申请半成品、生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品制售项目。

8.半成品制售仅限中央厨房申请。

附件 15

15-1 食品经营许可证申请书

申请事项：新办
变更
延续

经营者名称：_____（签字或盖章）

申请日期：_____年____月____日

《食品经营许可证》申请表

经营者名称	
统一社会信用代码	
许可证编号 (新办不填)	
住 所	
经营场所	____省(区/市) ____市(区/州) ____县(市/区) ____乡(镇/街道) _____村(路/弄) _____门牌号码
外设仓库	<input type="checkbox"/> 有, <input type="checkbox"/> 无;
实体门店	<input type="checkbox"/> 有, <input type="checkbox"/> 无;
网络经营	<input type="checkbox"/> 有, <input type="checkbox"/> 无;
集体用餐配送单位向 学校、托幼机构供餐	<input type="checkbox"/> 有, <input type="checkbox"/> 无;
变更事项	<input type="checkbox"/> 经营者名称变更 <input type="checkbox"/> 法定代表人(负责人)变更 <input type="checkbox"/> 住所变更 <input type="checkbox"/> 经营场所门牌号变更 <input type="checkbox"/> 主体业态变更 (<input type="checkbox"/> 本次涉及学校、托幼机构食堂经营形式变更) <input type="checkbox"/> 经营项目变更 (变更、延续申请时填写)

<p>主体业态（单选）</p>	<p><input type="checkbox"/>食品销售经营者 <input type="checkbox"/>餐饮服务经营者 <input type="checkbox"/>集中用餐单位食堂</p>
<p>主体业态勾选“食品销售经营者”，请继续勾选右侧内容</p>	<p>是否从事食品批发销售：<input type="checkbox"/>是，<input type="checkbox"/>否；</p> <p>是否利用自动设备从事食品经营：<input type="checkbox"/>是，<input type="checkbox"/>否；</p> <p>是否现场制售：<input type="checkbox"/>是，<input type="checkbox"/>否；</p>
<p>主体业态勾选“餐饮服务经营者”，请继续勾选右侧内容（可以复选）</p>	<p><input type="checkbox"/>中央厨房 <input type="checkbox"/>利用车厢型餐车从事食品经营 <input type="checkbox"/>是否利用自动设备从事食品经营 <input type="checkbox"/>集体用餐配送</p> <p>如果为集中用餐配送，请勾选：<input type="checkbox"/>向学校供餐 <input type="checkbox"/>向托幼机构供餐</p> <p>供餐学校 1： <u>填写供餐学校、学校地址、供餐量（份）</u></p> <p>供餐学校 2： _____</p>
<p>主体业态勾选“集中用餐单位食堂”，请继续勾选右侧内容（可以复选）</p>	<p><input type="checkbox"/>学校，请勾选：<input type="checkbox"/>自营食堂 <input type="checkbox"/>承包型</p> <p>承包企业 1： <u>填写承包方企业名称、统一信用代码</u></p> <p>承包企业 2： _____</p> <p><input type="checkbox"/>托幼机构，请勾选：<input type="checkbox"/>自营食堂 <input type="checkbox"/>承包型</p> <p>承包企业 1： _____</p> <p>承包企业 2： _____</p>

<p style="text-align: center;">经营项目</p>	<p>一、食品销售类经营项目</p> <p><input type="checkbox"/>散装食品销售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含冷藏冷冻食品销售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含散装熟食销售</p> <p><input type="checkbox"/>散装食品和预包装食品销售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含冷藏冷冻食品销售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含散装熟食销售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含保健食品销售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含特殊医学用途配方食品销售__</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含婴幼儿配方乳粉销售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含其他婴幼儿配方食品销售</p> <p>二、餐饮服务类经营项目_____</p> <p><input type="checkbox"/>热食类食品制售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>简单制售</p> <p><input type="checkbox"/>冷食类食品制售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含冷加工糕点制售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>含冷荤类食品制售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>简单制售</p> <p><input type="checkbox"/>生食类食品制售</p> <p><input type="checkbox"/>半成品制售（仅限中央厨房申请）</p> <p><input type="checkbox"/>自制饮品制售</p> <p style="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>简单制售</p> <p>三、食品经营管理类经营项目</p> <p><input type="checkbox"/>食品销售连锁管理</p> <p><input type="checkbox"/>餐饮服务连锁管理</p> <p><input type="checkbox"/>餐饮服务管理_____</p>
<p>经济性质(主体类型)</p>	<p><input type="checkbox"/>企业 <input type="checkbox"/>个体工商户 <input type="checkbox"/>农民专业合作社 <input type="checkbox"/>其他</p>
<p>经营面积(平方米)</p>	

法定代表人（负责人）情况登记表

姓 名			
证件类型		证件号	
固定电话		移动电话	

《食品经营许可证》申请审核意见表

<p>受理意见</p>	<p>受理人员签字：</p> <p>年 月 日</p>
<p>审核意见</p>	<p>审核人员签字：</p> <p>年 月 日</p>
<p>核准意见</p>	<p>审批人员签字：</p> <p>年 月 日</p>

核发《食品经营许可证》情况登记表

发证人员签字		发证日期	年 月 日
领取许可证情况	<p>本人领取了许可证正本1份，副本1份。</p> <p>领取人签字（盖章）：</p> <p>年 月 日</p>		

15-2 食品经营许可证申请书

申请事项： 补办

经营者名称： _____ (签字或盖章)

委托代理人： _____ (签字)

申请日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

《食品经营许可证》补办申请表

经营者 名称			
许可证编号		联系电话	
补证类型	<input type="checkbox"/> 正本 <input type="checkbox"/> 副本	副本补证数量	
申请补证 原因	<input type="checkbox"/> 食品经营许可证遗失； <input type="checkbox"/> 食品经营许可证损坏。		
<h3 style="margin: 0;">保证申明</h3> <p style="margin: 10px 0;">申请人承诺，本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法、有效，复印文本均与原件一致。如有不实之处，本人（单位）愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。</p> <p style="margin: 20px 0;">法定代表人签字（盖章）：</p> <p style="text-align: right; margin: 20px 0;">年 月 日</p>			

《食品经营许可证》补办审核意见表

<p>受理意见</p>	<p>受理人员签字： _____ 年 月 日</p>
<p>核准意见</p>	<p>审批人员签字： _____ 年 月 日</p>

核发《食品经营许可证》情况登记表

发证人员签字		发证日期	年 月 日
<p>领取许可证情况</p>	<p>本人领取了许可证正本 1 份，副本 1 份。</p>		
	<p>领取人签字（盖章）：</p>		<p>年 月 日</p>

15-3 食品经营许可证申请书

申请事项： 注销

经营者名称： _____ (签字或盖章)

委托代理人： _____ (签字)

申请日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日

《食品经营许可证》注销申请表

经营者名称			
许可证编号			
申请人		联系电话	
注销许可原因			
保证申明			
<p>申请人承诺，本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法、有效，复印文本均与原件一致。如有不实之处，本人（单位）愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。</p>			
法定代表人签字（盖章）：			
年 月 日			

本办法用语含义

一、集中用餐单位食堂，指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

二、中央厨房，指由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

三、集体用餐配送单位，指主要服务于集体用餐单位，根据其订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

四、食品销售连锁管理，指食品销售连锁企业总部对其管理的门店实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动。

五、餐饮服务连锁管理，指餐饮服务连锁企业总部对其管理的门店实施统一的采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理的活动。

六、餐饮服务管理，指为餐饮服务提供者提供人员、加工制作、经营或者食品安全管理等服务的第三方管理活动。

七、散装食品，指在经营过程中无食品生产者预先制作的定量包装或者容器、需要称重或者计件销售的食物，包括无包装以及称重或者计件后添加包装的食物。在经营过程中，食品经营者进行的包装，不属于定量包装。

八、热食类食品，指食物原料经过初加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸、焙烤等烹饪工艺制作的即食食物，含热加工糕点、汉堡，以及火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食物等。

九、冷食类食品，指最后一道工艺是在常温或者低温条件下进行的，包括解冻、切配、调制等过程，加工后在常温或者低温条件下即可食用的食物，含生食瓜果蔬菜、腌菜、冷加工糕点、冷荤类食物等。

十、生食类食品，一般特指生食动物性水产品（主要是海产品）。

十一、半成品，指原料经初步或者部分加工制作后，尚需进一步加工制作的非直接入口食物，不包括储存的已加工成成品的食物。

十二、自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋、乙醇饮料等。

十三、冷加工糕点，指在各种加热熟制工序后，在常温或者低温条件下再进行二次加工的糕点。

十四、冷荤类食品，指以畜禽肉类或水产品肉类为食品原料，最后一道工艺在常温或者低温条件下进行，包括切配、调制等过程加工后在常温或者低温条件下即可食用的食品，含肉类和植物性、菌类食材的组合，不包括仅植物性、菌类食材和动物性油脂的组合。

十五、植物性冷食类食品，指以植物性食品为原料，最后一道工艺在常温或者低温条件下进行，包括切配、调制等过程加工后在常温或者低温条件下即可食用的食品，不含非发酵豆制品。

十六、散装熟食，指通过烹饪等工艺制作，在经营过程中无预先制作的定量包装或者容器，需要称重或者计件销售的散装即食食品。

十七、车厢型餐车，指以符合要求的机动车（含场内专用机动车辆）为载体、在规定的经营区域和时段内提供餐饮服务的车辆。

十八、利用自动设备从事食品经营，指食品经营者在一个或多个场所，通过放置一台或多台食品自动设备制售卖食品，包括自动销售食品和自动制售食品。

十九、含乙醇饮料，指酒精度在 0.5% 以上的酒精饮料。

二十、餐饮服务提供者，指从事餐饮服务的单位和个人，包括普通餐饮（特大型餐饮、大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮）、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮服务连锁企业总部、餐饮服

务管理企业、其他餐饮服务经营者。

特大型餐饮：指加工经营场所使用面积在 3000 m² 以上（不含 3000 m²），或者就餐座位数在 1000 座以上（不含 1000 座）的餐馆。

大型餐饮：指加工经营场所使用面积在 500~3000 m²（不含 500 m²，含 3000 m²），或者就餐座位数在 250~1000 座（不含 250 座，含 1000 座）的餐馆。

中型餐饮：指加工经营场所使用面积在 150~500 m²（不含 150 m²，含 500 m²），或者就餐座位数在 75~250 座（不含 75 座，含 250 座）的餐馆。

小型餐饮：指加工经营场所使用面积在 150 m² 以下（含 150 m²），或者就餐座位数在 75 座以下（含 75 座）的餐馆。如面积与就餐座位数分属两类的，餐馆类别以其中规模较大者计。

二十一、快餐店，指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的提供者。

二十二、小吃店，指以点心、小吃为主要经营项目的提供者。

二十三、餐饮服务场所，指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

二十四、就餐场所，指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的卫生间、门厅、大堂休息厅、菜肴展示台（区域）、歌舞台等辅助就餐的场所。

二十五、初加工，指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、去除不可食用部分的加工操作。

二十六、餐用具，指餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

二十七、简单制售，指食品经营者除生食类食品制售项目，冷食类食品制售中的冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目以外，从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切、拆封、装盘、调制调味，以及仅加工制作植物性冷食（不含非发酵性豆制品）等食品安全风险较低的加工制售行为。其中简单加热指采用蒸、煮、微波等方式加热至适合温度后即供应的加工操作方式。

二十八、高危易腐食品，指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（Aw）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

二十九、易腐食品，在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。