

附件 1

陕西省食品经营许可现场核查表 (食品销售)

企业名称:

核查日期: 年 月 日

企业申请许可项目

企业名称：

经营场所：

主体业态：☐食品销售经营者（☐含食品批发销售☐含利用自动设备从事食品经营）

经营项目：☐食品销售：

☐散装食品销售（☐含散装熟食销售）

☐散装食品和预包装食品销售（☐含散装熟食销售）

☐餐饮服务：

☐热食类食品制售（☐仅简单制售）

☐冷食类食品制售（☐含冷加工糕点制售☐含冷荤类食品制售
☐仅简单制售）

☐生食类食品制售

☐自制饮品制售（☐仅简单制售）

陕西省食品经营许可现场核查表 （食品销售）使用说明

1. 本核查表适用于对申请或变更食品经营许可的食品销售经营者进行现场核查评价。
2. 每一个核查项目的评价意见为“符合”或“不符合”，对因实际情况不适用的条款可以“合理缺项”。
3. 核查评价意见的确定标准：不符合项0项，为合格；关键项不符合项0项，重点项不符合项 ≤ 2 ，一般项不符合项 ≤ 4 ，为基本合格，需整改；其余为不合格。
4. 核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在15个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格。
5. 核查人员应如实填写本核查表，根据核查表内容如实在食品经营许可管理信息系统录入核查记录。

陕西省食品经营许可证现场核查表（食品销售）

核查项目	序号	核查内容和核查标准	风险程度	结果判定		问题描述
				符合	不符合	合理缺项
主体资格	1	取得营业执照并与申报信息一致。	***			
	2	实际经营场所与申报材料一致。	***			
从业人员	3	食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的岗位职责。	**			
	4	食品安全管理人员掌握食品安全相关法律法规，有企业内部培训考核记录，有任命文件。	*			
	5	有培训计划，对食品经营从业人员进行全员培训。	**			
	6	接触直接入口食品的从业人员取得健康证明。	**			
食品安全管理制度	7	有保证食品安全的规章制度： (1) 食品安全自查制度； (2) 食品安全追溯制度； (3) 从业人员健康管理制度； (4) 食品安全风险管控清单； (5) 日管控、周排查、月调度工作制度和机制； (6) 食品安全管理人员培训和考核制度； (7) 进货查验记录制度； (8) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度； (9) 食品贮存管理制度； (10) 废弃物处置制度； (11) 不合格食品处置制度； (12) 食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度； (13) 食品批发经营企业建立食品销售记录制度； (14) 散装熟食的食品安全管理制 各项制度要有书面材料，符合法律法规要求，并与食品经营者实际情况相一致。	*			

核查项目	序号	核查内容和核查标准	风险程度	结果判定			问题描述
				符合	不符合	合理缺项	
经营场所	8	食品经营者应具有与经营食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。	**				
	9	食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直射照射。地面应做到硬化、平坦防滑并易于清洁消毒，且有适当措施防止积水。	**				
	10	食品销售场所和食品贮存场所应与生活区分隔。	**				
	11	食品经营区域应与非食品经营区域分开，食品区不得经营有毒、有害、有污染危害的物质，如消毒剂、杀虫剂等。	***				
	12	食品销售场所的生食区域应与熟食区域分开，待加工食品区域应与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开。	**				
	13	直接接触食品的设备、设施、工用具、容器和包装材料等相关产品应符合食品安全标准，具有产品合格证明，无毒、无异味，易于清洁。	*				
	14	无实体门店的互联网食品经营者应具有与经营食品品种、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。	***				
	15	货架外观整洁并应稳固于地面，食品有序摆放。	*				
	16	食品经营者应根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	***				
	17	食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存食品应与墙壁、地面保持 10cm 以上的距离。食品与非食品、生食与熟食应有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。	*				
	18	设置密闭的存放垃圾和废弃物的容器，容器应当坚固且不透水。	*				
	19	散装食品销售场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施，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。	*				
散装食品	20	散装食品贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。	**				
	21	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。	*				
	22	盛装直接入口散装食品的容器，应当符合卫生条件，定期进行清洁消毒并有相应记录。	*				
	23	直接入口的散装食品应有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等有效覆盖隔离设施或隔离容器，以确保食品不能被消费者直接触及，并具有禁止消费者触摸的标志。	*				
		应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式。散装食品标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	*				

核查项目	序号	核查内容和核查标准	风险程度	结果判定			问题描述
				符合	不符合	合理缺陷	
散装食品	24	销售散装熟食（烧烤类、熏制类、灌肠类、酱卤类、冷拌类、油炸类等）应有与挂钩生产单位的合作协议（合同）和生产许可资质复印件。	**				
	25	销售散装熟食应有销售专区、专区或专柜，配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施。应当配备相应的洗涤消毒设施。	*				
	26	销售生鲜肉、水产品、散装熟食的区域应安装满足要求的紫外线灯并有相应管理措施。	***				
	27	销售鲜肉、水产品的，销售区域应当与其他食品销售区分明或隔离；应当设有上下水及水池，水池周围墙壁贴瓷砖或其他不透水、容易清洗的材料；销售鲜活水产品的，应有与其经营规模相适应的冷藏或冷冻贮存设备。	***				
	28	销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。	**				
冷藏冷冻食品	29	冷藏冷冻设施设备应设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的监测设备，冷冻库温度记录和设备应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。	**				
	30	冷藏冷冻食品应满足生熟分开存放的要求，做到原料、半成品、成品严格分开存放。	**				
	31	应定期记录冷藏冷冻设施设备温度。	*				
现场制售		食品销售经营场所设立专区进行现场制售的，专区应符合以下要求： (1) 专区为独立隔间； (2) 专间内无明沟、地漏带水封； (3) 食品传递窗为开闭式，其他窗封闭； (4) 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭； (5) 专间内设有独立的工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与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为非手动开启式； (6) 加工场所应当在专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。	**				
	32	食品销售经营场所设立专区进行现场制售的，专区应符合以下要求： (1) 专区与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具； (2) 需冷藏贮存的，应设专用冷藏设施； (3) 专用操作区附近设置洗手、干手、消毒设施或用品。	*				
	33	食品销售经营者进行解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，在保证食品安全的前提下，可以适当简化设施设备、专门区域等审查内容。（简化设备设施指配置满足制售品种基本需求的设备、容器、工具；专门区域指与食品销售货架保持一定距离，相对独立）	**				
	34						

注：本表共 34 项，其中关键项 7 项，重点项 14 项，一般项 13 项。“***”表示关键项，“**”为重点项，“*”为一般项。

