

第一类餐饮服务许可现场核查表

(适用于特大型饭店, 大型饭店, 中型饭店, 供餐人数500人以上的机关、企事业单位食堂)

单位名称: _____

地 址: _____

核查日期: _____

核查内容	编号	核查和评价方法	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	1.1	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。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（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. 场所设置、布局、分隔、面积	2.1	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工（全部使用半成品原料的可不设置）、切配、烹饪（单纯经营火锅、烧烤的可不设置）、面点制作、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、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内，食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***			
	2.2	设为独立隔间的场所： 1、特大型饭店：粗加工、切配烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁； 2、大型饭店、就餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂：粗加工、切配烹饪、餐用具清洗消毒； 3、中型饭店：切配烹饪、餐用具清洗消毒。	*			
	2.3	进行熟食卤味制作、裱花操作的，分别设置相应操作专间。	***			
	2.4	食堂备餐、制作现榨果蔬汁和水果拼盘、加工生食海产品，设置操作专间或专用操作场所。	***			
	2.5	采用非专间方式备餐的，就餐场所窗户应为封闭式或装有纱窗等防蝇防尘设施，门应设有空气幕。	***			
	2.6	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，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。成品通道、出口与原料通道、入口及使用后的餐具回收通道、入口应分开设置。	**			
	2.7	用于原料、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。	***			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用(合理缺项)
	2.8	食品处理区面积与就餐场所面积之比:特大型饭店 $\geq 1:3.0$,大型饭店 $\geq 1:2.5$,中型饭店 $\geq 1:2.2$ (使用半成品烹饪的、经营火锅或烧烤的可适当减少);食堂食品处理区面积 $\geq 150\text{ m}^2$,500人以上每增加1人增加 0.3 m^2 ,1000人以上超过部分每增加1人增加 0.2 m^2 。	**			
	2.9	切配烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积50%(全部用半成品烹饪、经营火锅或烧烤的可适当减少),熟食专间累计面积 $\geq$ 食品处理区面积10%。	*			
	2.10	熟食专间累计面积:特大型饭店 $\geq 75\text{ m}^2$,大型饭店 $\geq 15\text{ m}^2$,中型饭店 $\geq 8\text{ m}^2$ 。裱花专间面积 $\geq 6\text{ m}^2$ 。备餐专间或场所面积 $\geq 16\text{ m}^2$,每增加1人,增加 0.02 m^2 。各专间面积不包括通过式预进间的面积,并应与供应的品种和数量相适应。	***			
	2.11	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)。	*			
	2.12	烹调场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$,不足2.5m的应采用机械通风使换气量符合JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*			
3. 食品处理区地面与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑,并有排水系统。	***			
	3.2	地面和排水沟有排水坡度(不小于1.5%),排水流向从高清洁区向低清洁区。	*			
	3.3	排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。	**			
4. 食品处理区墙壁、门窗	4.1	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、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所等场所有1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	**			
	4.2	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洗且生锈的防蝇纱网或设置空气幕,与外界直接相通的门能自动关闭。	**			
	4.3	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调等场所如设门,采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。	*			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用（合理缺项）
5. 食品处理区天花板	5.1	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。	**			
	5.2	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，增设平整、易于清洁的吊顶。	*			
	5.3	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。	*			
6. 洗手消毒设施	6.1	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。	**			
	6.2	洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。	*			
	6.3	洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	*			
7. 餐用具清洗消毒保洁设施	7.1	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	***			
	7.2	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小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。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。特大型饭店、大型饭店设置洗碗机，其规格应能满足需要。	***			
	7.3	餐用具清洗消毒水池专用，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。	***			
	7.4	餐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。	*			
	7.5	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	**			
	7.6	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	8.1	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。	**			
	8.2	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制作过程。	**			
9. 设备、工具和容器	9.1	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。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用（合理缺项）
	9.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*			
	9.3	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。	*			
10. 通风排烟设施	10.1	烹调场所采用机械排风。产生油烟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。	**			
	10.2	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	11.1	加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	*			
12. 废弃物暂存设施及管理记录	12.1	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。	*			
	12.2	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。	*			
	12.3	餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*			
13. 库房和食品贮存场所	13.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。	**			
	13.2	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。	***			
	13.3	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。	*			
	13.4	冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。	*			
14. 专间	14.1	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。专间墙裙铺设到顶。	**			
	14.2	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。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用（合理缺项）
	14.3	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；熟食间、裱花间设专用冷藏设施。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 $\geq 1.5\text{W/m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。	***			
	14.4	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第6项的规定。	***			
15. 专用操作场所	15.1	专用操作场所设置在清洁操作区内，不得设置在粗加工、切配、餐用具清洗消毒等一般操作区内。	***			
	15.2	专用操作场所应有明显标识与其他场所区分。	**			
	15.3	专用操作场所内使用设备、工具、容器应专用，存放区域应有明显标识。	***			
	15.4	专用操作场所内设置流动水源和工具清洗消毒水池。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。	**			
16. 更衣室	16.1	更衣场所为独立间隔并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。	*			
17. 厕所	17.1	厕所不设在食品处理区。	***			
	17.2	厕所采用水冲式，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。	*			
18. 食品安全规章制度	18.1	建立《上海市餐饮服务许可管理办法》第九条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***			

- 注：1. 本表共58项，其中关键项19项，重点项18项，一般项21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. 本表不适用于除大专院校食堂以外的学校食堂以及建筑工地食堂。

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 ≤ 8 项，其中重点项不符合数 ≤ 3 项

第二类餐饮服务许可现场核查表

(适用于快餐店, 供餐人数50~500人的机关、企事业单位食堂)

单位名称: _____

地 址: _____

核查日期: _____

核查内容	编号	核查和评价方法	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	1.1	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。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（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. 场所设置、布局、分隔、面积	2.1	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工和切配（全部使用半成品原料的可不设置）、烹饪、面点制作、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、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内，食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***			
	2.2	进行熟食卤味配制、裱花操作，分别设置相应操作专间。	***			
	2.3	食堂备餐、制作现榨果蔬汁和水果拼盘、加工生食海产品，设置操作专间或专用操作场所。	***			
	2.4	采用非专间方式备餐的，就餐场所窗户应为封闭式或装有纱窗等防蝇防尘设施，门应设有空气幕。	***			
	2.5	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。	**			
	2.6	用于原料、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。	***			
	2.7	食品处理区面积与就餐场所面积之比：加工经营场所面积 $>50\text{ m}^2$ 的快餐店 $\geq 1:3.0$ ，切配烹饪场所 $\geq 10\text{ m}^2$ ；加工经营场所面积 $\leq 50\text{ m}^2$ 的快餐店 $\geq 1:2.5$ ，切配烹饪场所 $\geq 8\text{ m}^2$ 。食堂食品处理区面积 $\geq 30\text{ m}^2$ ，100 人以上每增加 1 人增加 0.3 m^2 。	**			
	2.8	切配烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 50%（全部用半成品烹饪的可适当减少）。熟食专间累计面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%。	*			
	2.9	熟食专间面积 $\geq 5\text{ m}^2$ ，裱花专间面积 $\geq 6\text{ m}^2$ 。备餐专间或场所面积 $\geq 8\text{ m}^2$ 。各专间面积不包括通过式预进间的面积，并应与供应的品种和数量相适应。	***			
	2.10	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）。	*			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	2.11	烹调场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*			
3. 食品处理区地面、墙壁、门窗、天花板与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	**			
	3.2	地面和排水沟有排水坡度（不小于 1.5%），排水流向从高清洁区向低清洁区。	*			
	3.3	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	*			
	3.4	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、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所和烹调等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	**			
	3.5	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洗且防锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	*			
	3.6	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。	*			
	3.7	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。	**			
4. 洗手消毒设施	4.1	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。	**			
	4.2	洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	*			
5. 餐用具清洗消毒保洁设施	5.1	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	***			
	5.2	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小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。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***			
	5.3	餐用具清洗消毒水池专用，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。	***			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	5.4	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	*			
	5.5	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	**			
6. 食品原料、清洁工具清洗水池	6.1	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。	**			
	6.2	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制作过程。	*			
7. 设备、工具和容器	7.1	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。	**			
	7.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*			
8. 通风排烟设施	8.1	烹调场所采用机械排风。产生油烟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。	**			
	8.2	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	*			
9. 废弃物暂存设施及管理记录	9.1	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。	**			
	9.2	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。	*			
	9.3	餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*			
10. 库房和食品贮存场所	10.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置，并有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	**			
	10.2	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。	***			
11. 专间	11.1	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。专间墙裙铺设到顶。	**			
	11.2	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。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	11.3	专间内设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；熟食间、裱花间设专用冷藏设施。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 $\geq 1.5\text{W/m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。	***			
	11.4	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第4项的规定。	***			
12. 专用操作场所	12.1	专用操作场所设置在清洁操作区内，不得设置在粗加工、切配、餐用具清洗消毒等一般操作区内。	***			
	12.2	专用操作场所应有明显标识与其他场所区分。	**			
	12.3	专用操作场所内使用设备、工具、容器应专用，存放区域应有明显标识。	***			
	12.4	专用操作场所内设置流动水源和工具清洗消毒水池，需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。	**			
13. 厕所	13.1	厕所不设在食品处理区。	***			
	13.2	厕所采用水冲式，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。	*			
14. 食品安全规章制度	14.1	建立《上海市餐饮服务许可管理办法》第九条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***			

____注：1. 本表共 48 项，其中关键项 17 项，重点项 16 项，一般项 15 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. 本表不适用于除大专院校食堂以外的学校食堂以及建筑工地食堂。

现场核查汇总表

	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 ≤ 7 项，其中重点项不符合数 ≤ 2 项

第三类餐饮服务许可现场核查表

(适用于小型饭店, 小吃店, 就餐人数50人以下的机关、企事业单位食堂)

单位名称: _____

地 址: _____

核查日期: _____

核查内容	编号	核查和评价方法	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	1.1	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。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（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. 场所设置、布局、分隔、面积	2.1	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、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、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内，食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***			
	2.2	进行熟食卤味配制、裱花操作的，分别设置相应操作专间。	***			
	2.3	小型饭店的餐用具清洗消毒间应设置为独立的隔间。	*			
	2.4	食堂备餐、制作现榨果蔬汁和水果拼盘、加工生食海产品，设置操作专间或专用操作场所。	***			
	2.5	采用非专间方式备餐的，就餐场所窗户应为封闭式或装有纱窗等防蝇防尘设施，门应设有空气幕。	**			
	2.6	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。	**			
	2.7	用于原料、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。	***			
	2.8	食品处理区面积与就餐场所面积之比： 1、小型饭店≥1: 2.0，切配烹饪场所≥8 m²； 2、加工经营场所面积≤50 m²的小吃店≥1: 2.5，切配烹饪场所≥8 m²； 3、加工经营场所面积>50 m²的小吃店≥1: 3.0，切配烹饪场所≥10 m²； 4、以加工制作面包、糕点为主的小吃店，食品处理区面积≥20 m²； 5、不提供消费场所且单纯加工中式点心的小吃店，食品处理区面积≥6 m²。 6、食堂食品处理区面积≥15 m²。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	2.9	切配烹饪场所≥食品处理区面积 50%，熟食专间累计面积≥食品处理区面积 10%，粗加工、餐用具清洗消毒保洁等其他操作场所面积应与食品供应方式和品种相适应。	*			
	2.10	熟食专间面积≥5 m²，裱花专间面积≥6 m²，各专间面积不包括通过式预进间的面积，并应与供应的品种和数量相适应。	***			
	2.11	烹调场所天花板离地面距离≥2.5m，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*			
3. 食品处理区地面、墙壁、天花板、门窗与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	*			
	3.2	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	*			
	3.3	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、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所和烹调等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	*			
	3.4	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洗且防锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	*			
	3.5	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。	*			
4. 餐用具清洗消毒保洁设施	4.1	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小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。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***			
	4.2	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	***			
	4.3	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	**			
5. 食品原料、清洁工具清洗水池	5.1	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。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	5.2	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制作过程。	*			
6. 设备、工具和容器	6.1	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。	**			
	6.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*			
7. 通风排烟设施	7.1	烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	**			
	7.2	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	*			
8. 废弃物暂存设施及管理记录	8.1	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。	**			
	8.2	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。	*			
	8.3	餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*			
9. 库房和食品贮存场所	9.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。	**			
	9.2	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。	**			
10. 专间	10.1	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。专间墙裙铺设到顶。	**			
	10.2	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。	**			
	10.3	专间内设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；熟食间、裱花间设专用冷藏设施。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 $\geq 1.5\text{W/m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内。	***			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	10.4	专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。	***			
11. 专用操作场所	11.1	专用操作场所设置在清洁操作区内，不得设置在粗加工、切配、餐用具清洗消毒等一般操作区内。	***			
	11.2	专用操作场所应有明显标识与其他场所区分。	**			
	11.3	专用操作场所内使用设备、工具、容器应专用，存放区域应有明显标识。	***			
	11.4	专用操作场所内设置流动水源和工具清洗消毒水池。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。	**			
12. 食品安全规章制度	12.1	建立《上海市餐饮服务许可管理办法》第九条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***			

注：1. 本表共 40 项，其中关键项 13 项，重点项 14 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. 本表不适用于除大专院校食堂以外的学校食堂以及建筑工地食堂。

现场核查汇总表

	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 ≤ 5 项，其中重点项不符合数 ≤ 2 项

第四类餐饮服务许可现场核查表

(适用于适用于饮品店、甜品站)

单位名称: _____

地 址: _____

核查日期: _____

核查内容	编号	核查和评价方法	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	1.1	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。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（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。	***			
	1.2	在餐饮主店附近开设的甜品站应设在室内，且为独立区域，与餐饮主店的距离不得超过 800 米，面积≥6 平方米。	**			
2. 甜品站销售的品种	2.1	甜品站销售的食物应由餐饮主店配送，并建立配送台账。甜品站不得自行采购食品、食品添加剂和食品相关产品。	***			
3. 场所设置、布局、分隔、面积	3.1	设置与食品供应方式和品种相适应的食品加工、餐用具清洗消毒操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内，食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***			
	3.2	制作现榨果蔬汁应设置专用操作场所。	***			
	3.3	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。	**			
	3.4	用于原料、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。	***			
4. 食品处理区地面、墙壁、天花板、门窗与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透气、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。餐用具清洗消毒和饮料、糕点制作等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	*			
	3.2	墙壁采用无毒、无异味、不透气、平滑、不易积垢的浅色材料，餐用具清洗消毒、各类专用操作场所 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	*			
	3.3	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洗且防锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	*			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	3.4	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。	*			
5. 餐用具清洗消毒保洁设施	5.1	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小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。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***			
	5.2	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	***			
	5.3	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	**			
	5.4	甜品站设施设备的清洗消毒由餐饮主店负责。	***			
6. 食品原料、清洁工具清洗水池	6.1	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。	**			
	6.2	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制作过程。	*			
7. 设备、工具和容器	7.1	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。	**			
	7.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*			
	7.3	餐饮主店向甜品站配送食品应使用封闭的恒温或冷冻、冷藏设备设施，确保食品在配送过程中不被污染。	***			
8. 废弃物暂存设施及管理记录	8.1	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。	**			
	8.2	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。	*			
	8.3	餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*			
9. 库房和食品贮存场所	9.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	9.2	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。	**			
10. 专用操作场所	10.1	专用操作场所设置在清洁操作区内,不得设置在一般操作区内。	***			
	10.2	专用操作场所应有明显标识与其他场所区分。	**			
	10.3	专用操作场所内使用设备、工具、容器应专用,存放区域应有明显标识。	***			
	10.4	专用操作场所内设置流动水源和工具清洗消毒水池。需要直接接触成品的用水,应加装净水设施。	**			
11. 食品安全规章制度	11.1	建立《上海市餐饮服务许可管理办法》第九条规定的食品安全规章制度,制度内容应与本单位的实际情况相适应,并便于操作和执行。	***			

注：1. 本表共 20 项，其中关键项 12 项，重点项 10 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。

现场核查汇总表

	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 ≤ 3 项，其中重点项不符合数 ≤ 1 项

第五类餐饮服务许可现场核查表

(适用于建筑工地食堂)

单位名称: _____

地 址: _____

核查日期: _____

核查内容	编号	核查和评价方法	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	1.1	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。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（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. 场所设置、布局、分隔和面积	2.1	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、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、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内，食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***			
	2.2	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，成品通道、出口与原料通道、入口应分开设置。	**			
	2.3	用于原料、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。	***			
	2.4	食品处理区（包括粗加工、切配、烹饪、备餐、餐用具清洗消毒，但不包括食品库房）面积与就餐人数相适应，备餐应采取专间方式。就餐人数在 100 人（含 100 人）以下，食品处理区面积 $\geq 30\text{ m}^2$ ，其中备餐专间（不包括通过式预进间）面积 $\geq 8\text{ m}^2$ ；就餐人数超过 100 人的，按每增加 1 人，食品处理区面积增加 0.15 m^2 ，备餐专间面积增加 0.02 m^2 。	***			
	2.5	烹调场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*			
3. 食品处理区地面墙壁、天花板、门窗与排水	3.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，具有 1—2%坡度并有排水系统。	*			
	3.2	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、餐用具清洗消毒和烹调等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	*			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	3.3	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洗且防锈的纱网或其他防蝇设施。	*			
	3.4	天花板不渗水，无脱落、破损。	*			
4. 餐用具清洗消毒保洁设施	4.1	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小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。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***			
	4.2	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，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。	***			
5. 食品原料、清洁工具清洗水池	5.1	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。	**			
	5.2	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制作过程。	*			
6. 设备、工具和容器	6.1	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，水池应采用耐腐蚀、耐磨损、易清洗的无毒材料制成，保洁柜应采用不锈钢材质制成。	**			
7. 通风排烟设施	7.1	烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	**			
8. 废弃物暂存设施及管理记录	8.1	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。	**			
	8.2	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。	*			
	8.3	餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*			
9. 库房和食品贮存场所	9.1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	9.2	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。	*			
10. 备餐专间	10.1	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。专间墙裙铺设到顶。	***			
	10.2	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。	**			
	10.3	专间内设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。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 $\geq 1.5\text{W/m}^3$ 设置,专间内紫外线灯分布均匀,距离地面2m以内。	***			
	10.4	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。	***			
11. 食品安全规章制度	11.1	建立《上海市餐饮服务许可管理办法》第九条规定的食品安全规章制度,制度内容应与本单位的实际情况相适应,并便于操作和执行。	***			

- 注：1. 本表共 26 项，其中关键项 10 项，重点项 7 项，一般项 9 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. 建筑工地食堂不得加工供应熟食卤味、裱花蛋糕和生食海产品。

现场核查汇总表

	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 ≤ 4 项, 其中重点项不符合数 ≤ 1 项

第六类餐饮服务许可现场核查表

(适用于学校食堂、托幼机构食堂)

单位名称: _____

地 址: _____

核查日期: _____

核查内容	编号	核查和评价方法	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	1.1	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。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（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. 场所设置、布局、分隔	2.1	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工（全部使用半成品原料的可不设置）、切配、烹饪、面点制作、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、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内，食品处理区内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***			
	2.2	粗加工、切配烹饪、供餐人数 300 人以上学校食堂餐用具清洗消毒保洁和面点制作作为独立隔间的场所。	**			
	2.3	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，成品通道、出口与原料通道、入口应分开设置。	***			
	2.4	用于原料、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。	***			
	2.5	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）。	*			
	2.6	烹调场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*			
3. 食品处理区总面积及各专用场所面积	3.1	食品处理区总面积按下列要求设置： 小学： $80\% \text{ 教职工人数} \times 0.85 + 20\% \text{ 学生人数} \times 0.45$ 中学： $80\% \text{ 教职工人数} \times 0.85 + 35\% \text{ 学生人数} \times 0.45$ 以供应西餐为主的学校食堂，可以采取非专间形式备餐，并适当减少食品原料粗加工、烹饪加工区的面积。	***			

核查内容	编号	核查和评价方法						核查项目的重要性	结果判定		
									符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	3.2	学校类别	就餐人数（包括教职工数）	粗加工和切配场所面积≥ (m²)	烹饪场所面积≥ (m²)	备餐专间面积≥ (m²)（不包括通过式预进间面积）	食品库房、更衣室及餐用具清洗消毒保洁场所面积≥ (m²)	***			
		幼儿园	180	43		15	按需配备				
			270	52		15					
			360	60		15					
		小学	600	30	30	15	在保证总面积的前提下，按需配备				
			700	35	35	18					
			800	40	40	21					
			900	45	45	24					
			1000	50	50	27					
			1125	60	60	30					
		中学	600	35	35	18					
			700	40	40	20					
			800	45	45	22					
			900	50	50	24					
			1000	60	60	27					

核查内容	编号	核查和评价方法						核查项目的重要性	结果判定		
									符合	不符合	不适用 (合理缺项)
			1200	70	70	30					
4. 食品处理区地面与排水	4.1	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统，以明沟为宜。						***			
	4.2	地面和排水沟有排水坡度。						*			
	4.3	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。						**			
5. 食品处理区墙壁、门窗	5.1	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、餐用具清洗消毒和烹调等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。						**			
	5.2	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洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。						**			
	5.3	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。						*			
6. 食品处理区天花板	6.1	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。						**			
	6.2	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。						*			
	6.3	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。						*			
7. 洗手消毒设施	7.1	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。						**			
	7.2	洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。						*			
	7.3	洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。						*			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
8. 餐用具清洗消毒保洁设施	8.1	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	***			
	8.2	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小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。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***			
	8.3	餐用具清洗消毒水池专用，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。	***			
	8.4	餐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。	*			
	8.5	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	**			
	8.6	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	***			
9. 食品原料、清洁工具清洗水池	9.1	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。	**			
	9.2	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制作过程。	**			
10. 设备、工具和容器	10.1	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。	**			
	10.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*			
	10.3	切配操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品的加工操作台，为不锈钢材质。	**			
	10.4	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。	*			
11. 通风排烟设施	11.1	烹调场所采用机械排风。产生油烟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。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	11.2	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	**			
12. 采光照明设施	12.1	加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	*			
13. 废弃物暂存设施及管理记录	13.1	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。	*			
	13.2	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。	*			
	13.3	餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*			
14. 库房和食品贮存场所	14.1	食品和非食品库房分开设置。	**			
	14.2	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。	***			
	14.3	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。	*			
	14.4	冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。	*			
15. 备餐专间	15.1	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。专间墙裙铺设到顶。	**			
	15.2	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。	**			
	15.3	专间内设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 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内。	***			
	15.4	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第 7 项的规定。	***			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
16. 更衣室	16.1	更衣场所为独立间隔并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。	*			
17. 厕所	17.1	厕所不设在食品处理区。	***			
	17.2	厕所采用水冲式，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。	*			
18. 食品安全规章制度	18.1	建立《上海市餐饮服务许可管理办法》第九条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***			

____注：1. 本表共 51 项，其中关键项 16 项，重点项 16 项，一般项 19 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. 本表学校食堂包括除大专院校食堂以外的小学、中学、职校、技校和中专。

现场核查汇总表

	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 ≤ 7 项，其中重点项不符合数 ≤ 2 项

第七类餐饮服务许可现场核查表

(适用于集体用餐配送单位)

单位名称: _____

地 址: _____

核查日期: _____

核查内容	编号	核查和评价方法	审查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
一、集体用餐配送单位通用条件						
1. 单位选址	1.1	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。距离非水冲式公共厕所、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	2.1	按《上海市集体用餐配送监督管理办法》规定的冷藏、加热保温、高温灭菌三种方式加工。	***			
3. 场所设置	3.1	生产场所具有与供应方式、品种、数量相适应的独立分隔的原料贮存、粗加工及切配、烹调、餐用具清洗消毒、盒饭分装(专间)、成品贮存、桶饭暂存(专间)等专用场地。各加工操作场所均设置在室内，其内不得设置厕所、浴室等生活场所及设施。	***			
	3.2	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）。	*			
	3.3	烹调场所天花板离地面距离≥2.5m，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*			
4. 场所布局	4.1	生产场所各专用场地及设备按照粗加工及切配、主副食品烹调、盒饭分装及成品储存的顺序合理布局，食品加工处理流程为生进熟出的单一流向，并能防止在储存、操作中产生交叉污染，成品通道、出口与原料通道、入口以及使用后的餐饮具回收通道、入口三者均应分开设置。	***			
	4.2	用于原料、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。	***			
5. 地面与排水	5.1	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、餐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。	***			
	5.2	地面有排水坡度，排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	审查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	5.3	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	**			
6. 墙壁与门窗	6.1	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、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所和烹调等场所所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。。	**			
	6.2	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。	**			
	6.3	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调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。	*			
7. 天花板	7.1	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。	**			
	7.2	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）。	*			
	7.3	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）。	**			
8. 厕所	8.1	车间内不设置厕所。	***			
	8.2	厕所采用水冲式，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。	**			
	8.3	厕所内的洗手设施符合本表第 12 项的规定。	**			
9. 更衣室	9.1	更衣场所与食品加工场所处于同一建筑物内，有适当的照明，并设有符合本表第 12 项的规定的洗手设施，有足够供员工更衣的空间。	*			
10. 库房	10.1	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。	**			
	10.2	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。	***			

核查内容	编号	核查和评价方法	审查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	10.3	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。	*			
	10.4	冷（冻）藏库设可正确指示库内温度的温度计。	*			
11. 分装专间	11.1	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。专间墙裙铺设到顶。	**			
	11.2	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。	**			
	11.3	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 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。	***			
	11.4	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第12项的规定。	***			
12. 洗手消毒设施	12.1	设置洗手设施，其位置在方便从业人员的区域。	**			
	12.2	洗手消毒设施附近设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。	**			
	12.3	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。	*			
	12.4	洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标示。	*			
13. 通风排烟设施	13.1	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，加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	*			
	13.2	排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。	**			
14. 餐用具清洗消毒保洁设施	14.1	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	***			
	14.2	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小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。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***			
	14.3	餐用具清洗消毒水池专用，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。	***			
	14.4	餐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。	*			

核查内容	编号	核查和评价方法	审查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	14.5	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	**			
	14.6	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	***			
15. 采光照明设施	15.1	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。	*			
	15.2	安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。	*			
16. 清洗水池	16.1	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。	**			
	16.2	加工场所内设专用于拖把等清洁工用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工操作过程。	**			
17. 废弃物暂存设施及管理记录	17.1	设有存放垃圾和废弃物的容器。	*			
	17.2	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。	*			
	17.3	餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*			
18. 设备、工具和容器	18.1	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。	**			
	18.2	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*			
	18.3	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。	*			
	18.4	食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝。	*			
19. 运输车辆	19.1	配备与供应数量相适应的封闭式专用运输车辆，车辆内部结构平整，便于清洗。	**			
	19.2	冷藏盒饭运输车辆配备制冷装置，使运输时盒饭中心温度保持在 10℃ 以下。	***			
20. 食品检验和留样	20.1	设置开展食品和环节表面菌落总数、大肠菌群检验的检验室，配备高压灭菌锅、恒温培养箱、天平、紫外线灭菌灯等相应检验设备。	***			
	20.2	配备具有对标准规定的检验项目进行检验设施和检验人员。	***			

核查内容	编号	核查和评价方法				审查项目的重要性	结果判定			
							符合	不符合	不适用 (合理缺项)	
	20.3	配备留样专用容器和冰箱。				*				
二、盒饭生产单位加工特定条件										
21. 冷藏盒饭、加热保温盒饭生产加工场地面积		学生盒饭		社会盒饭						
		批产量 3000 份以下	批产量 3000 份以上	批产量 1000 份以下	批产量 1000-3000 份	批产量 3000 份以上				
	21.1	全部场地 $\geq 500\text{m}^2$	批产量每增加 1000 份, 总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上	全部场地 $\geq 300\text{m}^2$	批产量每增加 500 份, 总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上	批产量每增加 1000 份, 总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上	***			
	21.2	粗加工、切配及主副食品烹调 $\geq 200\text{m}^2$		粗加工、切配及主副食品烹调 $\geq 100\text{m}^2$			***			
	21.3	盒饭分装专间 $\geq 100\text{m}^2$		盒饭分装专间 $\geq 50\text{m}^2$			***			
	21.4	冷却专间 $\geq 50\text{m}^2$		冷却专间 $\geq 25\text{m}^2$			***			
	21.5	成品储存与加工数量相适应		成品储存与加工数量相适应			***			
	21.6	清洗消毒场所累计面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%		清洗消毒场所累计面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%			*			
22. 冷藏盒饭的冷却设备	22.1	生产冷藏盒饭的, 应配备盒饭冷却设备(如真空冷却机)或设立盒饭冷却专间。采用专间方式冷却的, 专间应内设降温、紫外线灭菌灯、温度计等设施。				***				
23. 冷藏盒饭再加热设施	23.1	生产冷藏盒饭的, 配备中心加热点, 或供餐点配备再加热设施。				***				
24. 加热保温盒饭加热保温设施	24.1	生产加热保温盒饭的, 配备膳食加热设施(如加热柜、蒸箱), 以及膳食储存、配送时的保温设施(如保温性能良好的周转箱)。				***				
25. 餐具	25.1	使用的餐具为一次性或不锈钢等其他符合工艺要求的材质制成。				**				

核查内容	编号	核查和评价方法			审查项目的重要性	结果判定		
						符合	不符合	不适用 (合理缺项)
三、桶饭生产单位加工特定条件								
26. 桶饭生产加工场地面积	26.1	批产量 1000 份以下	批产量 1000-3000 份	批产量 3000 份以上				
		全部场地 $\geq 300\text{m}^2$	批产量每增加 500 份，总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上	批产量每增加 1000 份，总面积及各专用场地面积均应分别增加 25% 以上	***			
	26.2	粗加工、切配及主副食品烹调 $\geq 100\text{m}^2$			***			
	26.3	饭菜暂存间 $\geq 50\text{m}^2$			***			
	26.4	清洗消毒场所累计面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%			*			
27. 桶饭加热保温设施	27.1	配备膳食加热设施（如加热柜、蒸箱），以及膳食储存、配送时的保温设施（如保温性能良好的周转箱、保温桶）。			***			
28. 桶饭分餐专间	28.1	符合专间要求，面积 $\geq 10\text{m}^2$ ，并满足分餐的需要。			*			
	28.2	配备桶饭分餐专用操作台。			*			
29. 食品安全规章制度	29.1	建立《上海市餐饮服务许可管理办法》第九条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。			***			

注: 1. 本表共 74 项, 其中关键项 30 项, 重点项 20 项, 一般项 24 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

现场核查汇总表

	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	学生盒饭：不符合总数 ≤ 3 项，其中重点项不符合数 0 项
	社会盒饭、桶饭：不符合总数 ≤ 7 项，其中重点项不符合数 ≤ 1 项

第八类餐饮服务许可现场核查表

(适用于船舶供餐)

单位名称: _____

地 址: _____

核查日期: _____

核查内容	编号	核查和评价方法	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. 场所设置、布局和面积	1.1	食品处理区应尽可能集中布置于上层建筑底层的后方(船尾部分),尽可能远离厕所、盥洗室、诊疗室等易产生污染的场所,上方不得为厕所、盥洗室;门窗不应与上述易产生污染场所的门窗相对,相距应 $\geq 5\text{m}$ 。	*			
	1.2	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所,以及食品贮存、更衣等场所。食品从业人员更衣室应靠近食品处理区,各场所均设在室内。	***			
	1.3	各加工操作场所的布局能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。机舱间等其他舱室不得通过食品处理区出入,食品处理区入口应面向敞开的甲板,以便于食品原料进入。	**			
	1.4	炉灶前的通道宽度 $\geq 1\text{m}$,工作台及其他设施间的通道 $\geq 0.8\text{m}$ 。	*			
	1.5	食品处理区面积与就餐场所面积之比宜不小于 1: 4。	**			
	1.6	用于原料、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。	***			
	1.7	切配烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 50%。	*			
2. 食品处理区地面墙壁、天花板、门窗与排水	2.1	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、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面应易于清洗、防滑,并有排水沟。	*			
	2.2	排水沟出口有可防止有害动物侵入的金属隔栅或网罩。	*			
	2.3	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。	*			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	2.4	门、窗装配严密，能防止虫害进入。	*			
3. 餐用具清洗消毒保洁设施	3.1	消毒方式首选采用热力消毒方法，因材质、大小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。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池，各类水池以明显标识标明其用途。	***			
	3.2	设专供密闭存放消毒后餐用具、易于清洁的保洁设施。	***			
4. 食品原料、清洁工具清洗水池	4.1	粗加工场所设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，各类水池应以明显标识标明其用途。	**			
5. 接触食品的设备	5.1	接触食品的各种设备由符合卫生标准的材料制成。	**			
	5.2	接触食品的设备构造易于清洗消毒和检查，能避免污物残留于设备中。	*			
6. 通风排烟设施	6.1	热加工场所应有机械排风设施。	**			
	6.2	排气口装有可防止有害动物侵入的金属隔栅或网罩。	*			
	6.3	排气、通风管道、升降梯通道等不宜直接通过客舱或者餐厅，尽量避免烟气等对餐厅的影响	*			
7. 废弃物暂存设施及管理记录	7.1	食品处理区应设存放垃圾和废弃物的容器。	**			
	7.2	存放垃圾和废弃物的容器应有盖，并用坚固及不透水的材料制成，内壁光滑便于清洗。	*			
	7.3	餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*			
8. 食品贮存场所	8.1	食品和非食品（不会导致食品污染的物品除外）贮存场所应分开。	**			

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
	8.2	冰箱数量和结构应能使原料、半成品和成品分开存放，并在外观上有明显的区分标志。	*			
9. 备餐专间	9.1	应为独立设置的备餐专间，面积 $\geq 8 \text{ m}^2$ （不包括通过式预进间面积），并与供应人数相适应。	**			
	9.2	备餐台应为不锈钢材质，配备膳食加热保温设施。	**			
	9.3	专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗应封闭。专间墙裙铺设到顶。天花板如不平整或有管道应加设吊顶。	**			
	9.4	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。	**			
	9.5	专间内设独立温度控制的空调、温度显示装置、紫外线灯、两个以上流动水池；需要直接接触成品的用水，应加装净水设施；凉菜间、裱花间设专用冷藏设施。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 $\geq 1.5 \text{ W/m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内。	***			
	9.6	专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。	***			
10. 食品安全规章制度	10.1	建立《上海市餐饮服务许可管理办法》第九条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***			

注：1. 本表共 31 项，其中关键项 7 项，重点项 11 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。

现场核查汇总表

	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 ≤ 5 项，其中重点项不符合数 ≤ 2 项

第九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	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性	结果评定		
				符合	不符合	不适用 (合理缺项)
1. 选址	1.1	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. 加工配送品种	2.1	加工配送的食品品种符合《上海市餐饮服务许可管理办法》第十条的规定。	***			
	2.2	加工配送的食品的加工工艺和产品特性符合已纳入食品生产许可范围的，应符合食品生产许可的审查标准和要求。	***			
3. 场所设置、布局、分隔、面积	3.1	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。	***			
	3.2	配制熟食卤味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。	***			
	3.3	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。	***			
	3.4	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。	***			
	3.5	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。	***			
	3.6	切配烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 15%。	***			

	3.7	清洗消毒区面积 $\geq$ 食品处理区面积 10%。	***			
	3.8	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。	*			
	3.9	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）。	*			
	3.10	需要分装即食食品的，应设专间，其面积应与食品的品种和分装的数量相适应，一般不小于 30m ² 。（不包括通过式预进间面积）	***			
	3.11	烹调场所天花板离地面距离 $\geq$ 2.5m，不足 2.5m 的应采用机械通风使换气量符合 JGJ64《饮食建筑设计规范》要求。	*			
4. 食品处理区地面、排水	4.1	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。	***			
	4.2	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。	**			
	4.3	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	**			
5. 墙壁与门窗	5.1	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。	**			
	5.2	墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。	**			
	5.3	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。	**			
	5.4	内窗台下斜 45 度以上或采用无窗台结构。	**			
	5.5	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。	*			
6. 天花板	6.1	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。	**			

	6.2	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）。	*			
	6.3	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）。	**			
7. 洗手消毒设施	7.1	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。	**			
	7.2	洗手池的材质为不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。	*			
	7.3	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。	*			
8. 工用具清洗消毒保洁设施	8.1	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。	***			
	8.2	采用有效的物理消毒或化学消毒方法。	**			
	8.3	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。	***			
	8.4	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。	***			
	8.5	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。	*			
	8.6	设专供存放消毒后工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁。	**			
	8.7	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要	***			
9. 食品原料、清洁工具清洗水池	9.1	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。	**			
	9.2	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。	***			
10. 加工食品设备、工具和容器	10.1	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。	***			

	10.2	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。	***			
	10.3	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。	**			
	10.4	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*			
	10.5	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。	*			
	10.6	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。）	**			
11. 通风排烟设施	11.1	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，加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	**			
	11.2	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	**			
12. 采光照明设施	12.1	加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。	*			
	12.2	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。	*			
13. 废弃物暂存设施及管理记录	13.1	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。	*			
	13.2	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。	*			
	13.3	餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	*			
14. 库房和食品贮存场所	14.1	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。	**			
	14.2	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。	***			
	14.3	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。	*			
	14.4	冷藏、冷冻库设可正确指示库内温度的温度计。	*			

	14.5	库房及冷藏、冷冻库内应设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食品离地离墙存放。	*			
15. 专间要求	15.1	专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。	**			
	15.2	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	**			
	15.3	需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施。	***			
	15.4	专间内设符合餐饮服务食品安全管理规范要求的空调设施、温度显示装置、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。	***			
	15.5	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7项的规定外，应当为非手触动式。	***			
16. 更衣室	16.1	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。	*			
17. 厕所	17.1	厕所不设在食品处理区。	***			
	17.2	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。	*			
	17.3	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。	**			
18. 运输设备	18.1	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。	***			
19. 食品检验和留样	19.1	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。	**			
	19.2	配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。	**			
	19.3	配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。	***			
20. 食品安全规章制度	20.1	建立《上海市餐饮服务许可管理办法》第九条规定的食品安全规章制度，制度内容应与本单位的实际情况相适应，并便于操作和执行。	***			

注：1. 本表共 69 项，其中关键项 27 项，重点项 22 项，一般项 20 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。

现场核查汇总表

	关键项	重点项	一般项
不符合项目（项）			

核查人签名：
日期：

申请人阅后签名：
日期：

现场核查结果判定准则

表中项目按其对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≤7 项，其中重点项不符合数≤2 项