# 上海市食品经营许可管理实施办法（试行）

# 实施指南

为指导各区市场监管局按照《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》（以下简称《实施办法》）要求开展食品经营许可工作，制定本实施指南。

一、关于餐饮服务经营者和单位食堂可不增加经营项目的情形

根据《食品经营许可管理办法》第四条第四款“按照食品安全风险等级最高的情形进行归类”的原则，已取得风险等级较高经营项目的餐饮服务经营者和单位食堂，从事风险等级相同或较低的经营项目的，《食品经营许可证》可以不增加相关经营项目（见表1）。

**表1 餐饮服务经营者和单位食堂可不增加经营项目的情形**

|  |  |
| --- | --- |
| 已取得的经营项目 | 可以不增加经营项目从事的活动 |
| 热食类食品制售（主体业态中央厨房、集体用餐配送单位、专业网络订餐、现制现售的除外） | 糕点类食品制售（不含冷加工操作） |
| 糕点类食品制售（蒸煮类糕点） |
| 糕点类食品制售（简单处理） |
| 冷食类食品制售（简单处理） |
| 自制饮品制售，仅限采用全自动设备制作 |
| 糕点类食品制售（主体业态中央厨房的除外） | 热食类食品制售（简单加热） |
| 冷食类食品制售（简单处理） |
| 自制饮品制售，仅限采用全自动设备制作 |
| 自制饮品制售 | 热食类食品制售（简单加热） |
| 糕点类食品制售（简单处理） |
| 冷食类食品制售（简单处理） |

二、关于餐饮服务经营者（中央厨房除外）和单位食堂专间、专用操作场所的设置

**（一）需设置专间、专用操作场所的常见品种**

需设置专间或专用操作场所的常见食品品种，以及常见食品品种与《食品经营许可证》经营项目的对应关系见表2。

**表2 需设置专间、专用操作场所常见品种与对应的经营项目**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 常见品种 | 经营项目 |
| 需设置专间 | 熟食卤味改刀，凉拌菜、需拌制色拉制作 | 冷食类食品制售 |
| 裱花蛋糕、提拉米苏、慕斯蛋糕、芝士蛋糕、寿司、冷面、凉粉、冷加工饭团等制作 | 糕点类食品制售（含冷加工操作/仅冷加工操作） |
| 新申请的生食海产品可食部分的分切操作（整鱼初加工应在专间外进行） | 生食类食品制售（即食生食品） |
| 需设置专用操作场所或专间 | 已消毒生食果蔬分切（果蔬清洗消毒应在专间和专用操作场所外进行） | 冷食类食品制售（生食果蔬） |
| 奶油夹心面包、泡芙制作，裱花蛋糕、提拉米苏、慕斯蛋糕、芝士蛋糕、寿司、饭团分切，糕点拆封、摆盘、装饰等 | 糕点类食品制售（简单处理） |
| 非全自动设备制作的果蔬汁类、风味饮料、植物蛋白饮料（热加工除外）、冷冻饮品、水果甜品 | 自制饮品制售 |

**（二）可共用专间、专用操作场所的情形**

1、生食类食品制售（即食生食品）需单设专间，冷食类食品制售、糕点类食品制售（含冷加工操作/仅冷加工操作）可以在同一专间内操作。共用同一专间的，专间面积可较各品种累计面积适当减小。

2、各种需设置专用操作场所的品种，可以在同一专用场所内操作，或者在冷食、冷加工糕点专间内操作。

**（三）生食海产品、生食果蔬的加工操作**

生食海产品可食部分、即食生食果蔬的分切，应按规定在专间或专用操作场所进行。整鱼的去头、去皮和果蔬分拣、清洗等操作应在专间或专用操作场所外进行。

三、关于餐饮服务环节防止交叉污染的措施

《餐饮服务食品安全操作规范》第十六条第二项规定，食品处理区应按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口，宜分开设置；无法分设时，应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者将运送的成品加以无污染覆盖。无法分设通道和出入口，采取管理措施防止交叉污染的，申请人应配备运送容器并书面承诺。

四、关于餐厨废弃油脂的处置

**（一）餐厨废弃油脂产生单位的界定**

《实施办法》第十二条第五项规定的产生餐厨废弃油脂的餐饮服务经营者和从事现制现售的食品销售经营者的界定，按照《关于进一步加强和规范本市餐厨废弃油脂处理管理相关工作的通知》（沪食药安办〔2016〕147号）规定执行。实际基本不产生餐厨废弃油脂的，可以不认定为餐厨废弃油脂产生单位。

**（二）符合要求的油水分离器**

申请人提供油水分离器检验合格报告或者属于上海市食品安全工作联合会和上海市餐饮烹饪行业协会公示目录的油水分离器产品，处理能力与申请人产生的餐厨废弃油脂数量相匹配的，可以视作为《实施办法》第十一条第六项规定的符合要求的油水分离器。

**（三）餐厨废弃油脂产生申报和收运合同**

《实施办法》第十二条第五项规定的餐厨废弃油脂产生申报、收运合同暂未取得的，申请人可以承诺按照规定对餐厨废弃油脂进行产生申报和签订收运合同。申请人以承诺方式取得食品经营许可的，区市场监督管理部门应当在许可后的首次监督检查时，对其餐厨废弃油脂的产生申报情况和收运合同开展检查；属于虚假承诺的，应当依法查处，并要求其限期整改；整改后仍不符合要求的，应当撤销行政许可。

五、关于通过网络经营的许可标注

（一）关于“含网络”项目的标注

《实施办法》附件1规定，同时通过实体店铺和网上店铺经营的食品销售经营者、餐饮服务经营者，主体业态应加注“含网络”。网络经营条件符合要求但未标注“含网络”的，可以允许继续从事网络经营，在延续或变更时一并申请加注。按照“专业网络订餐”管理的餐饮服务经营者，主体业态不标注“含网络”。

（二）关于餐饮服务经营者建议外送量的标注

《实施办法》附件1规定，《食品经营许可证》主体业态加注“含网络”（即从事网络订餐）的中型饭店、小型饭店、饮品店、现制现售店铺，需标注单位时间外送量。单位时间建议外送量一般按照下列方式标注：

1、中型饭店、小型饭店：每2小时建议外送自制食品人份数（人份数以成人一餐常规食用量计）＝食品加工操作区域面积（平方米）×1.5；

2、饮品店、现制现售店铺：每2小时建议外送自制食品份数＝食品加工操作区域面积（平方米）×3。

标注的单位时间建议外送量，为上述方式计算值四舍五入后的10的整倍数。如：某饭店食品加工操作区域面积为50平方米，每2小时外送自制食品人份数为75份，《食品经营许可证》标注的单位时间外送量为80份。

六、关于餐饮服务经营者开设子店

在餐饮主店附近开设子店的，由餐饮主店提出子店食品经营许可申请。子店应为独立区域，与餐饮主店位于同一建筑内，或者原则上二者距离不超过800米。餐饮主店向子店配送食品，应当防止食品受到污染，配送半成品与成品的容器和工用具应分开，易腐食品的配送过程应保持冷链。子店《食品经营许可证》的地址栏应当标注“餐饮主店位于××××（具体地址）”。

七、关于经营场所的现场核查

**（一）食品经营实际地点**

食品经营实际地点属于下列情形之一的，可以视作为符合《实施办法》第十一条第一项的规定：

1、在固定场所内经营的食品经营者，经营场所在营业执照核准的住所范围之内的；

2、在船舶、售货车等非固定场所内经营的食品经营者，经营场所在相关部门同意的场所内的；

3、单位食堂（除建筑工地食堂）食品加工和供餐场所在营业执照或者其他主体资格证明文件核准的住所范围之内，或者企业外设车间或者场所之内的；

4、建筑工地食堂在相关部门同意的场所之内的。

**（二）现场核查内容和要求**

区市场监督管理部门应当按照《实施办法》附件5“上海市食品经营许可审查细则”，并参照本指南附件《食品经营许可现场核查指南》开展现场核查。市食药监局就现场核查要求另行制定规定的，按相关规定执行。

八、关于部分食品经营许可项目的界定

**（一）餐饮服务经营者和单位食堂“热食类食品制售（简单加热）”项目**

《实施办法》附件7用语解释对于简单加热的定义是：采用蒸、煮、微波等方式加热成品至适合温度的加工操作方式，允许有食品拆封、摆盘、调制调味等简单处理操作；如：便利店内关东煮、冷藏盒饭加热，冷藏热狗加热后表面加酱料等。餐饮服务经营者和单位食堂仅以上述方式加工操作的，《食品经营许可证》经营项目为“热食类食品制售（简单加热）”。新申请该经营项目的，一般只配备专用蒸、煮、微波加热等设施，不配备可用于煎炸、烹炒、烧烤、烘焙等制作，加工过程可产生油烟、异味、废气的设施。

**（二）餐饮服务经营者和单位食堂“糕点类食品制售（蒸煮类糕点）”项目**

《实施办法》附件7用语解释对于简单加热的定义是：以蒸、煮方式加工，无煎炸、烘焙等工艺的糕点类食品，如：馒头、包子、粽子等。餐饮服务经营者和单位食堂仅制售上述蒸煮类糕点，以及仅有蒸煮工艺的馄饨、饺子、面条、粥等品种，面浇头、少量配菜等采用冷冻、冷藏料理包等以蒸、煮等方式加热的，《食品经营许可证》经营项目为“糕点类食品制售（蒸煮类糕点）”。新申请该经营项目的，一般只配备专用蒸、煮等加热设施，不配备可用于煎炸、烹炒、烧烤、烘焙等制作，加工过程可产生油烟、异味、废气的设施。

**（三）餐饮服务经营者制售煎炸、烘焙等工艺中式干点**

餐饮服务经营者仅制售含有煎炸、烘焙等工艺中式干点的（如大饼、油条、粢饭糕等），《食品经营许可证》经营项目为“糕点类食品制售（不含冷加工操作）”，经营场所面积不做规定。

**（四）部分现制现售品种对应的许可项目**

现制现售爆米花、鸡蛋仔、华夫饼、饭团、凉皮、即食生食果蔬，超市销售含肉类/水产的自制半成品、自制非即食米面及米面制品，主体业态和经营项目见表3。现制现售爆米花、鸡蛋仔、华夫饼的，经营场所面积不做规定。超市销售不含肉类/水产自制半成品（如非即食蔬菜）的，不需取得食品经营许可。

**表3 部分现制现售品种对应的主体业态和经营项目**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 现制现售品种 | 主体业态 | 经营项目 |
| 爆米花 | 食品销售经营者（现制现售）或餐饮服务经营者（现制现售） | 热食类食品制售（熟制坚果、籽类、豆类） |
| 油炸豆腐 | 食品销售经营者（现制现售）或餐饮服务经营者（现制现售） | 热食类食品制售（熟制非发酵性豆制品） |
| 鸡蛋仔、华夫饼 | 食品销售经营者（现制现售）或餐饮服务经营者（现制现售） | 糕点类食品制售（不含冷加工操作） |
| 冷加工饭团、凉皮 | 食品销售经营者（现制现售）或餐饮服务经营者（现制现售） | 糕点类食品制售（含冷加工操作/仅冷加工操作） |
| 即食生食果蔬 | 食品销售经营者（现制现售）或餐饮服务经营者（现制现售） | 自制饮品制售（水果甜品） |
| 超市销售自制含肉类/水产的半成品 | 食品销售经营者（现制现售） | 生食类食品制售（非即食肉类） |
| 超市销售自制非即食米面及米面制品 | 食品销售经营者（现制现售） | 生食类食品制售（非即食米面及米面制品） |

**（五）原小吃店、快餐店延续或换证后的许可项目**

《实施办法》取消了原小吃店、快餐店的业态分类，原核发的许可证业态分类为小吃店、快餐店的餐饮服务经营者，延续或者换发的《食品经营许可证》主体业态一般应为各类饭店，经营项目一般应为“热食类食品制售”、“糕点类食品制售”等。其中，经营品种和方式不产生油烟、废气、异味的，经营项目一般应为“热食类食品制售（简单加热）”、“糕点类食品制售（蒸煮类糕点）”等。

**（六）农村集体聚餐固定场所的主体业态**

农村集体聚餐固定场所的举办者为乡、镇人民政府、街道办事处或者村民委员会、居民委员会的，《食品经营许可证》的主体业态一般应为“单位食堂”；举办者为其他各类主体的，《食品经营许可证》的主体业态一般应为“餐饮服务经营者”。

九、关于食品经营许可事项与营业执照经营范围的关系

根据《国家食品药品监管总局本条关于明确食品经营许可问题的有关复函》（食药监办食监二函〔2016〕591号），营业执照解决的是主体资格的合法性问题，对于能否从事食品经营，具体能从事什么经营项目，由食品药品监管部门根据食品安全法律规定确定，《食品经营许可证》上的主体业态和经营项目与营业执照上的经营范围没有直接联系。实施许可时，不需对《食品经营许可证》的主体业态和经营项目与营业执照的经营范围是否有关进行审查。

十、关于依职能注销食品经营许可

**（一）依职能注销的情形和要求**

食品经营者有《实施办法》第四十一条所列情形之一，未按规定办理注销手续的，区市场监督管理部门应当依法办理许可注销手续。区市场监督管理部门办理许可注销手续，应当收集食品经营者符合《实施办法》第四十一条所列情形的证据，主动发起注销程序，制作并送达行政许可注销文书。

**（二）许可有效期内不再符合许可条件的注销**

食品经营者在许可有效期内不再符合许可条件的（包括生产经营场所或者主要设备、设施已不存在，原实施许可时提供的房屋租赁协议已过期或法院已判决终止租赁协议等情形），区市场监督管理部门应当按照《中华人民共和国食品安全法实施条例》（国务院令第557号）第二十一条第二款规定，依法撤销其许可。撤销行政许可应当制作并送达许可注销文书。撤销行政许可后，按照上述“依职能注销的情形和要求”，依法办理许可注销手续。

**（三）公告送达行政许可撤销、注销文书**

食品经营者下落不明的，区市场监督管理部门可以采用公告送达的方式，送达行政许可撤销、注销文书。自发出公告之日起，经过60日公告期满即视为送达。附件

食品经营许可现场核查指南

表1 食品销售（大型超市、标准超市、大型食品店、中型食品店）

表2 食品销售（小型超市、小型食品店）

表3 食品销售（市场内经营者）

表4 食品销售（单体熟食店）

表5 食品销售（其它食品销售经营者）

表6 外设食品仓库

表7 各类饭店，机关和企事业单位食堂

表8 饮品店、甜品站

表9 建筑工地食堂

表10 中小学校、托幼机构食堂

表11 即食食品现制现售（大型超市、标准超市、大型食品店、中型食品店）

表12 即食食品现制现售（其他食品经营者）

表13 非即食食品现制现售

表14 船舶供餐

表15 中央厨房

表16 团体膳食外卖

表1 食品经营许可现场核查指南【食品销售（大型超市、标准超市、大型食品店、中型食品店】

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** |
| --- | --- | --- |
|
| 1.选址 | 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 | 2 | 食品销售和贮存场所应当与生活区分（隔）开。 |
| 3 | 食品销售场所应当布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。 |
| 3.经营设备、设施 | 4 | 食品销售和贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。门、窗应当装配严密，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的防蝇纱网或设置空气幕。 |
| 5 | 超市、食品店的门前设存放废弃物或垃圾的带盖容器，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。 |
| 4.食品贮存场所、设备 | 6 | 食品贮存应设专门区域或仓库，不得与有毒有害物品同时存放，食品仓库内不得设置厕所。贮存的食品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。 |
| 7 | 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）存放场所应当分开设置，并有良好的通风、防潮、防蝇、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 |
| 8 | 冰箱、冷柜运转良好，能够保证不同食品冷藏（0～10℃）冷冻（-1～-20℃）要求，同时设有正确指示温度的温度计。 |
| 5.散装食品销售 | 9 | 散装食品应当有明显的区域或隔离措施，有必要的隔离防尘措施，使用专用工具售卖，设有遮盖设施和禁止消费者触摸的标志。 |
| 10 | 直接入口的散装食品应当有防尘防蝇等设施，距离水产品及畜禽产品柜台10米以上，并有专人负责管理。 |
| 11 | 供消费者直接品尝的直接入口的散装食品与其他食品的销售区域有明显区隔。 |
| 12 | 销售需冷藏的自行简易包装和不改刀散装食品（含熟食）的，应当采用专用封闭式冷藏柜或者保温柜。冷藏柜温度应当低于10℃，保温柜温度应当高于55℃。 |
| 6.特殊食品销售 | 13 | 应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售。 |
| 14 | 应当分别设立提示牌，注明“\*\*\*\*销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。 |
| 7.牛羊肉销售 | 16 | 经营项目含“牛羊肉品”，且属于清真肉品的，应当在“专营清真食品的区域内”从事该经营活动；如果在非专营清真肉品的区域内，清真肉品的柜台应当与清真禁忌食品（物品）的柜台保持适当距离，或者设置明显有效的隔离设施。 |

注：现场核查判定为合格的参考标准：所有项目全部符合。

表2 食品经营许可现场核查指南【食品销售（小型超市、小型食品店）】

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** |
| --- | --- | --- |
|
| 1.选址 | 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 | 2 | 食品销售和贮存场所应当与生活区分（隔）开。 |
| 3 | 食品销售场所应当布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。 |
| 3.经营设备、设施 | 4 | 食品销售和贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。门、窗应当装配严密，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的防蝇纱网或设置空气幕。 |
| 5 | 超市、食品店的门前设存放废弃物或垃圾的带盖容器，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。 |
| 4.食品贮存场所、设备 | 6 | 食品贮存应设专门区域或仓库，不得与有毒有害物品同时存放，食品仓库内不得设置厕所。贮存的食品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。 |
| 7 | 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）存放场所应当分开设置，并有良好的通风、防潮、防蝇、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 |
| 8 | 冰箱、冷柜运转良好，能够保证不同食品冷藏（0～10℃）冷冻（-1～-20℃）要求，同时设有正确指示温度的温度计。 |
| 5.散装食品销售 | 9 | 散装食品应当有明显的区域或隔离措施，有必要的隔离防尘措施，使用专用工具售卖，设有遮盖设施和禁止消费者触摸的标志，并有专人负责管理。 |
| 10 | 直接入口的散装食品应当有防尘防蝇等设施，距离畜禽产品、水产品销售柜10m以上。 |
| 11 | 供消费者直接品尝的直接入口的散装食品与其他食品的销售区域有明显区隔。 |
| 12 | 应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售。 |
| 13 | 不得销售需进行现场分割的生猪产品（牛羊肉），有单独的销售包装的畜禽肉类需销售区域或货柜。经营项目含“牛羊肉品”，且属于清真肉品的，应当在“专营清真食品的区域内”从事该经营活动；如果在非专营清真肉品的区域内，清真肉品的柜台应当与清真禁忌食品（物品）的柜台保持适当距离，或者设置明显有效的隔离设施。 |
| 6.特殊食品销售 | 14 | 应当分别设立提示牌，注明“\*\*\*\*销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。 |
| 15 | 经营项目含“牛羊肉品”，且属于清真肉品的，应当在“专营清真食品的区域内”从事该经营活动；如果在非专营清真肉品的区域内，清真肉品的柜台应当与清真禁忌食品（物品）的柜台保持适当距离，或者设置明显有效的隔离设施。 |
| 7.其它类食品销售 | 16 | 应当设立面积≥2㎡的经营场所，与其他场所明显区分。 |
| 8.热食类食品制售（简单加热）、自制饮品制售（风味饮料、茶、咖啡、植物饮料、冷冻饮品） | 17 | 从事自制饮品、冷冻饮品制售的，所有制作工序应当在自动制作设备内进行。 |
| 18 | 专用操作场所地面应当采用无毒、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，易于清洗和防滑。 |
| 19 | 专用操作场所墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑，并用光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成墙裙。 |
| 20 | 专用操作场所天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 |
| 21 | 专用操作场所应当无明沟，地漏带水封，墙裙高度≥1.5m 。专用操作场所内应当设有流动水源、工具清洗消毒设施。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。至少设有1个水池。 |
| 22 | 有必要的隔离防尘措施，使用专用工具售卖，设有遮盖设施和禁止消费者触摸的标志，与收银区域有不少于0.5m的间隔。 |
| 23 | 专用操作场所内使用的设备、工具、容器应专用，存放区域应有明显标识。 |
| 24 | 接触食品的设备、工具和容器等应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受重复清洗和消毒的材料制作（如不锈钢），符合食品安全标准或要求。 |
| 25 | 专用操作场所内的废弃物容器与食品容器有明显区分标识，并配有盖子，盖子应当为非手动开启式。 |

注：

1、现场核查判定为合格的参考标准：所有项目全部符合。

2、本表中面积均指使用面积。

3、从事简单加热（含菜肴复热）的，参照相应的许可指导意见执行。

表3 食品经营许可现场核查指南【食品销售（市场内经营者）】

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** |
| --- | --- | --- |
|
| 1.场所设置 | 1 | 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）、非水冲式厕所等污染源25 m以上。 |
| 2 | 设置在市场内的食品销售区域，与食品农产品销售区域、非即食食品现制现售区域分开设置。 |
| 2.冰箱、冷柜 | 3 | 冰箱、冷柜运转良好，能够保证不同食品冷藏（0～10℃）冷冻（-1～-20℃）要求，同时设有正确指示温度的温度计。 |
| 3.散装食品销售 | 4 | 从事散装食品应当在市场规定的有专门独立区域专间，有必要的隔离防尘措施，使用专用工具售卖，设有遮盖设施和禁止消费者触摸的标志。 |
| 5 | 直接入口的散装食品应当有防尘防蝇等设施，距离水产品及畜禽产品柜台10m以上，距离厕所、垃圾箱房8m以上。 |
| 6 | 供消费者直接品尝的直接入口的散装食品与其他食品的销售区域有明显区隔。 |
| 7 | 市场内经营熟食卤味、豆制品、酱菜等直接入口易污染食品的柜台（专间）距离畜禽产品、水产品销售柜台10m以上，距离厕所、垃圾箱房8米以上。 |
| 4.特殊食品销售 | 8 | 应当在经营场所划定相对独立专门区域与其它食品分开或物理隔断，并有货架摆放销售。 |
| 9 | 应当分别设立提示牌，注明“\*\*\*\*销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。 |
| 7.其它类食品销售 | 10 | 经营项目含“牛羊肉品”，且属于清真肉品的，应当在“专营清真食品的区域内”从事该经营活动；如果在非专营清真肉品的区域内，清真肉品的柜台应当与清真禁忌食品（物品）的柜台保持适当距离，或者设置明显有效的隔离设施。 |
| 8.食品批发 | 11 | 应当具有与食品批发相适应的食品仓库，不得从事非实物方式食品批发；食品销售和贮存场所不得露天暴露，具备顶棚等隔雨防晒设施。 |

注：现场核查判定为合格的参考标准：所有项目全部符合。

**表4 食品经营许可现场核查指南【食品销售（单体熟食店）】**

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** |
| --- | --- | --- |
|
| 1.选址 | 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）、非水冲式厕所等污染源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、面积 | 2 | 设置独立的专间，专间不得小于5㎡，专间入口处应当设置独立的通过式预进间。 |
| 3. 洗手消毒设施 | 3 | 设置洗手水池，并标明洗手用途，同时设置清洗、消毒用品和干手设备或设施。洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。 |
| 4 | 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。 |
| 4. 设备、工具和容器 | 5 | 接触食品的设备、工具和容器等应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受重复清洗和消毒的材料制作（如不锈钢），符合食品安全标准或要求。 |
| 6 | 接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于检查和保养，接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角。 |
| 5. 专间 | 7 | 专间建筑材料应当坚固耐用、易于维护和保持清洁。 |
| 8 | 专间地面应当采用无毒、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，易于清洗和防滑。 |
| 9 | 专间墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑，并用光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成墙裙。 |
| 10 | 专间天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。天花板如不平整或有管道通过，应加设平整和易于清洁的吊顶。 |
| 11 | 专间内无明沟，地漏带水封。专间墙裙铺设到顶。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。 |
| 12 | 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。 |
| 13 | 专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、专用冷藏设施与专间面积相适应的空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒设施；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≥1.5W/m3设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。 |
| 14 | 专间内的废弃物容器与食品容器有明显区分标识，并配有盖子，盖子应当为非手动开启式。 |
| 15 | 收款区域应当专用，且与食品制作区域分开（包装熟食除外）。 |
| 16 | 专间售卖窗口应当为可开闭的形式，大小以可以通过传送的食品和容器为准。 |
| 17 | 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第3项的规定。 |

注：现场核查判定为合格的参考标准：所有项目全部符合。

表5 食品经营许可现场核查指南【食品销售（其它食品销售经营者）】

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** |
| --- | --- | --- |
|
| 1.食品销售和贮存场所 | 1 | 具有与经营的食品品种、数量相适应的食品销售和贮存场所。食品销售和贮存场所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）、非水冲式厕所等污染源25 m以上。 |
| 2 | 食品销售和贮存场所应当环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。食品销售和贮存场所应当与生活区分（隔）开。 |
| 3 | 食品销售场所应布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，生食区域和熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域与其他食品经营区域分开，防止交叉污染。 |
| 4 | 食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食品与非食品、生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定的存放位置和标识。 |
| 2.食品销售设备或设施 | 5 | 具有与经营的食品品种、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。 |
| 6 | 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。 |
| 7 | 冰箱、冷柜运转良好，能够保证不同食品冷藏（0～10℃）冷冻（-1～-20℃）要求，同时设有正确指示温度的温度计。 |
| 3.设备布局和工艺流程 | 8 | 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。 |
| 4.散装食品销售 | 9 | 散装食品应当有明显的区域或隔离措施，有必要的隔离防尘措施，使用专用工具售卖，设有遮盖设施和禁止消费者触摸的标志。 |
| 10 | 直接入口的散装食品应当有防尘防蝇等设施，距离水产品及畜禽产品柜台10m以上。 |
| 11 | 供消费者直接品尝的直接入口的散装食品与其他食品的销售区域有明显区隔。 |
| 5.特殊食品销售 | 12 | 应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售。 |
| 13 | 应当分别设立提示牌，注明“\*\*\*\*销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。 |
| 6.其他类食品销售 | 14 | 经营项目含“牛羊肉品”，且属于清真肉品的，应当在“专营清真食品的区域内”从事该经营活动；如果在非专营清真肉品的区域内，清真肉品的柜台应当与清真禁忌食品（物品）的柜台保持适当距离，或者设置明显有效的隔离设施。 |
| 7.批发经营 | 15 | 具有与经营场所相一致的办公场所，并悬挂单位牌匾。配备办公桌椅、电脑等设备，符合办公条件。 |

注：

1、本表适用于食品商贸经营者（实物、非实物方式）、食杂店、药房、综合商场、电影院、自动制售设备现制现售等。

2、现场核查判定为合格的参考标准：所有项目全部符合。

表6 食品经营许可现场核查指南（外设食品仓库）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** |
| --- | --- | --- |
|
| 1.场所设置 | 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 | 食品仓库应当与生活区（更衣室、厕所等）有物理隔离。 |
| 3 | 食品与非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应当分开设置。 |
| 2.布局与设备、设施 | 4 | 常温仓库应当环境整洁，避免日光直接照射。同时应当有足够的空间，能够满足货物周转的需要。 |
| 5 | 常温仓库应当有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）及防蝇防尘（包括纱门、纱窗、灭蝇灯等）设施。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。 |
| 6 | 生食与熟食应当有适当的分隔措施，固定的存放位置和标识。 |
| 7 | 仓储作业工具与食品应当有适当的分隔措施。仓储作业工具应当根据食品的种类分别放置，并有明显区分标识，以防止交叉污染。 |
| 8 | 有用于堆码货物的拖板或货架。贮存的食品应当与墙壁、地面保持适当距离。 |
| 9 | 应当设有温度自动记录仪或温度湿度计；根据需要可设置温度、湿度自动控制装置。 |
| 3.冷柜 | 10 | 配备运转良好的冷柜，有能够正确显示柜内温度的温度计或其它温度显示装置。食品冷藏应当为0～10℃，冷冻温度应当为-1～-20℃。 |

注：现场核查判定为合格的参考标准：所有项目全部符合。

表7 食品经营许可现场核查指南（各类饭店，机关和企事业单位食堂）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** | **核查项目的重要性** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.选址 |  | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式厕所、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、面积 |  | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工（全部或大部分采用半成品烹饪的，面积可适当减小）、切配、烹饪（单纯经营火锅、烧烤的可不设置）、主食制作、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。 | \*\*\* |
|  | 冷食类食品制售（仅生食蔬果制售除外）、冷加工糕点制售应分别设立相应的专间，新申请生食类食品制售（即食生食品）应设立专间。 | \*\*\* |
|  | 食堂备餐和冷食类食品中生食蔬果制售、自制饮品制售（采用全自动设备制作除外）、易腐即食食品摆盘或调制调味，应分别设立相应的专用操作场所或专间。采用非专间方式操作的，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。 | \*\*\* |
|  | 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、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。采取错时、覆盖等管理措施防止交叉污染的，应配备运送容器并书面承诺。 | \*\*\* |
|  | 用于原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。 | \*\*\* |
|  | 食品处理区面积与就餐场所面积之比:特大型饭店≥1：3.5；大型饭店≥1：3.2，中型饭店和小型饭店≥1：3.0。全部使用半成品加工、单纯经营火锅或烧烤，食品处理区面积可适当减少。仅从事简单加热、简单处理、含餐饮的KTV，食品处理区面积与就餐场所面积之比不作要求。 | \* |
|  | 单位食堂供餐49人及以下的，食品处理区面积≥15㎡；供餐50-99人的，食品处理区面积≥30㎡；供餐100人以上的，每增加10人（不足10人以10人计）食品处理区面积增加3㎡，1000人以上超过部分，每增加100人（不足100人以100人计）食品处理区面积增加20㎡。全部或大部分采用半成品烹饪的，面积可适当减少。 | \* |
|  | 冷食类食品制售专间累计面积：特大型饭店≥75㎡，大型饭店≥15㎡，中型饭店、小型饭店≥5㎡。冷加工糕点制作专间面积≥5㎡。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。 | \*\*\* |
|  | 冷食类食品制售专间累计面积≥食品处理区面积10%。 | \*\* |
|  | 加工经营场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 | \*\*\* |
|  | 烹饪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。 | \* |
|  | 食品制作用水应为城市管网水，或者符合国家卫生标准的生活饮用水。 | \*\*\* |
|  | 因客观条件限制，就餐场所与食堂无法设立在同一建筑内，且无法通过其他方式解决就餐需求的，可分设就餐场所。配备与供餐人数相适应的保温箱、专用密封运输车辆。食堂与分设就餐场所之间运输车程时间不得超过30分钟（原则上外环以内不超过1.5千米，外环以外不超过3千米）。 | \*\*\* |
| 3.食品处理区地面与排水 |  | 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、切配烹饪、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | \*\*\* |
|  | 地面和排水沟有排水坡度，排水流向从高清洁区向低清洁区。 | \* |
|  | 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 |  | 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的材料，粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所等有1.5m以上光滑、不吸水、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。 | \*\*\* |
|  | 门、窗应当装配严密，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的防蝇纱网或设置空气幕。 | \*\*\* |
|  | 食品处理区墙壁、墙裙以浅色材料制成。 | \* |
|  | 粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。 | \* |
| 5.食品处理区天花板 |  | 天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | \*\* |
|  | 清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所天花板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.洗手消毒设施 |  | 食品处理区内应当设置洗手、消毒、干手设施和用品，水池应以明显标识标明其用途，其位置设置在方便员工的区域，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。 | \*\*\* |
|  | 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。 | \*\* |
| 7.餐用具清洗消毒保洁设施 |  | 配备大小和数量能满足需要，能够正常运转的餐用具清洗、消毒、保洁设备设施 | \*\*\* |
|  | 设餐用具清洗水池2个以上（全部使用集中消毒餐具或者一次性餐具，只需清洗工用具的，可减少1个水池；采用化学消毒的，需增加1个水池或者配备消毒浸泡容器），各类水池以明显标识标明其用途。新申请或延续的中型及以上饭店应当配备具有消毒功能的洗碗机（全部使用一次性餐饮具的除外），新申请或延续申请许可的供餐人数500人以上单位食堂应当配备洗碗机或者蒸汽、煮沸等热力消毒设施（全部使用一次性餐饮具的除外），其规格应能满足需要。 | \*\*\* |
|  | 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。 | \*\*\* |
|  | 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。 | \*\* |
|  | 保洁设施应当标记明显，结构密闭并易于清洁。 | \*\*\* |
| 8.食品原料、清洁工具清洗水池 |  | 粗加工操作场所根据加工品种设原料清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。 | \*\*\* |
|  | 动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗，各类水池应以明显标识标明其用途。小型饭店和49人及以下的单位食堂至少设1个原料清洗水池。 | \*\* |
|  | 经营场所内或附近方便使用的位置有专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，水池应以明显标识标明其用途，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 |  | 接触食品的设备、工具、容器应符合食品安全标准或要求。 | \*\*\* |
|  | 接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于检查和保养，接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角。 | \*\* |
|  | 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 |  | 烹饪场所应当配置排风装置，产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。 | \*\* |
|  | 排气口装有防止虫害侵入的网罩。 | \*\*\* |
| 11.采光照明设施 |  | 加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在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 |  | 食品处理区配备存放废弃物的容器。废弃物容器与食品容器有明显区分标识并配有盖子，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应为非手动开启式。 | \*\*\* |
|  | 产生餐厨废弃油脂的餐饮服务经营者和单位食堂应安装油水分离器，设置专用餐厨废弃油脂收集容器，建立符合要求的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 |  | 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）库房应当分开设置，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。 | \*\*\* |
|  | 冰箱、冷柜、冷库的数量与存放食品的种类和数量相适应，存放原料、半成品和成品的冰室有明显区分标识。 | \*\*\* |
|  | 冰箱、冷柜、冷库设有正确指示库（柜）内温度的温度计。 | \* |
| 14.专间 |  | 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。 | \*\*\* |
|  | 专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | \*\*\* |
|  | 专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、专用冷藏设施与专间面积相适应的空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒设施；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≥1.5W/m3设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。 | \*\*\* |
|  | 洗手消毒设施符合本表“6.洗手消毒设施”的规定。 | \*\*\* |
| 15.专用操作场所 |  | 专用操作场所应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。 | \*\*\* |
|  | 专用操作场所应有醒目标示，并与其他场所能够明显区分，无明沟。 | \*\*\* |
|  | 专用操作场所内应当设有工具清洗消毒设施，附近应有洗手消毒设施。 | \*\*\* |
| 16.更衣场所 |  | 更衣场所与餐饮服务场所应当处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。 | \* |
| 17.厕所 |  | 食品处理区内不得设置厕所。 | \*\*\* |
|  | 食品处理区以外的餐饮服务场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手设施。 | \*\*\* |
| 18.送餐设施（自行送餐） |  | 配备能够防止灰尘、雨水等污染，材质便于清洁的送餐箱（包）。 | \*\*\* |
|  | 配送冷菜、生食、冷加工糕点、现制饮料等需要冷藏保存食品的，送餐箱（包）应配备冰排等冷链配送条件。 | \*\*\* |
| 19.明厨亮灶 |  | 新申请或延续申请许可的中型及以上饭店、大专院校学校食堂和供餐人数500人以上的单位食堂应当采用电子显示屏、透明玻璃墙、隔断矮墙等方式中的一种或者数种，公开烹饪、专间、餐用具清洗消毒等加工操作过程。餐用具清洗消毒环节重点展示洗碗机、清洗消毒水池等区域。 | \*\*\* |
| 20.食品检验和留样 |  | 特大型饭店设置与加工制作的食品品种、检测项目相适应的检验室。 | \*\*\* |
|  | 特大型饭店设有配备准备间、缓冲间、洁净实验室的无菌检验室，具备菌落总数、大肠埃希氏菌检验设备和设施。布局采用单方向工作流程，避免交叉污染。洁净实验室面积不小于4m2，具备温度调节设施。 | \*\*\* |
|  | 实验室应配备与检验项目相适应的检验设施、设备和检验人员。 | \*\*\* |
|  | 特大型饭店、大型饭店、供餐人数500人及以上单位食堂配备留样专用容器和冷藏冰箱。 | \*\*\* |

注：

1、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。

2、现场核查判定为合格的参考标准（\*\*\*为关键项，\*\*为重点项，\*为一般项）：

（1）特大型饭店、大型饭店、供餐人数500人及以上单位食堂：不符合项≤5项，其中重点项不符合≤2项，关键项全部符合。

（2）中型饭店、供餐人数50-499人的单位食堂：不符合项≤6项，其中重点项不符合≤3项，关键项全部符合。

（3）小型饭店、供餐人数49人及以下的单位食堂：不符合项≤8项，其中重点项不符合≤3项，关键项全部符合。

3、饭店、机关和企事业单位食堂制售本表未涉及的其他食品的，应当同时符合《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》附件5《上海市食品经营许可审查细则》相关经营项目的要求。

4、本表中面积均指使用面积。

表8 食品经营许可现场核查指南（饮品店、甜品站）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** | **核查项目的重要性** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.选址 |  | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式厕所、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。 | \*\*\* |
|  | 甜品站应在室内且设置在独立区域，面积≥5㎡。 | \*\*\* |
| 2.甜品站销售的品种 |  | 甜品站销售的食品应由餐饮主店配送，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、面积 |  | 设置与食品供应方式和品种相适应的食品制作、餐用具清洗消毒操作场所，以及食品存放、更衣、清洁工具存放等场所。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。 | \*\*\* |
|  | 自制饮品制售（采用自动制售设备制作除外）应设立面积≥2㎡的专用操作场所。 | \*\*\* |
|  | 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，能够防止食品在存放、操作中产生交叉污染。采取错时、覆盖等管理措施防止交叉污染的，应配备运送容器并书面承诺。 | \*\*\* |
|  | 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。 | \*\*\* |
|  | 食品制作用水应为城市管网水，或者符合国家卫生标准的生活饮用水。 | \*\*\* |
| 4．食品处理区地面、墙壁、天花板、门窗与排水 |  | 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、切配烹饪、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | \*\*\* |
|  | 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、烹饪、餐用具清洗消毒、各类专用操作场所等有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。 | \*\*\* |
|  | 门、窗应当装配严密，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的防蝇纱网或设置空气幕。 | \*\*\* |
|  | 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.洗手消毒设施 |  | 食品处理区内应当设置洗手、消毒、干手设施和用品，水池应以明显标识标明其用途，其位置设置在方便员工的区域，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。 | \*\*\* |
|  | 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。 | \*\* |
| 6.餐用具清洗消毒保洁设施 |  | 配备大小和数量能满足需要，能够正常运转的餐用具清洗、消毒、保洁设备设施。 | \*\*\* |
|  | 设餐用具清洗水池2个以上（全部使用集中消毒餐具或者一次性餐具，只需清洗工用具的，可减少1个水池；采用化学消毒的，需增加1个水池或者配备消毒浸泡容器），各类水池以明显标识标明其用途。 | \*\*\* |
|  | 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。 | \*\*\* |
|  | 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。 | \*\* |
|  | 保洁设施应当标记明显，结构密闭并易于清洁。 | \*\*\* |
|  | 甜品站设施设备的清洗消毒由餐饮主店负责。 | \*\*\* |
| 7.食品原料、清洁工具清洗水池 |  | 水池数量和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。 | \*\*\* |
|  | 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，水池应以明显标识标明其用途，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | \*\* |
| 8.设备、工具和容器 |  | 接触食品的设备、工具、容器应符合食品安全标准或要求。 | \*\*\* |
|  | 接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于检查和保养，接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角。 | \*\* |
|  | 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。 | \* |
|  | 餐饮主店向甜品站配送食品应使用密闭的保温或冷冻、冷藏设施，确保食品在配送过程中不被污染，低温保存。 | \*\*\* |
| 9.废弃物暂存设施 |  | 食品处理区配备存放废弃物的容器。废弃物容器与食品容器有明显区分标识并配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。 | \*\*\* |
| 10.库房和食品贮存场所 |  | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）存放场所应当分开设置，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。 | \*\*\* |
|  | 冰箱、冷柜、冷库的数量与存放食品的种类和数量相适应，存放原料、半成品和成品的冰室有明显区分标识。 | \*\*\* |
| 11.专用操作场所 |  | 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。 | \*\*\* |
|  | 专用操作场所应有醒目标示，并与其他场所能够明显区分，无明沟。 | \*\*\* |
|  | 专用操作场所内应当设有工具清洗消毒设施，附近应有洗手消毒设施。 | \*\*\* |
| 12.更衣场所 |  | 更衣场所与餐饮服务场所应当处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。 | \* |
| 13.厕所 |  | 食品处理区内不得设置厕所。 | \*\*\* |
|  | 食品处理区以外的餐饮服务场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手设施。 | \*\*\* |
| 14.送餐设施（自行送餐） |  | 配备能够防止灰尘、雨水等污染，材质便于清洁的送餐箱（包）。 | \*\*\* |
|  | 配送冷加工糕点、现制饮料等需要冷藏保食品的，送餐箱（包）应配备冰排等冷链配送条件。 | \*\*\* |

注：

1、饮品店制作饮品以外的其他食品的，应同时符合本附件相应类别审查要求。

2、现场核查判定为合格的参考标准（\*\*\*为关键项，\*\*为重点项，\*为一般项）：不符合项≤3项，其中重点项不符合≤1项，关键项全部符合。

3、饮品店制售本表未涉及的其他食品的，应当同时符合《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》附件5《上海市食品经营许可审查细则》相关经营项目的要求。

4、本表中面积均指使用面积。

表9 食品经营许可现场核查指南（建筑工地食堂）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** | **核查项目的重要性** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.选址 |  | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式厕所、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、面积 |  | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配烹饪、主食和面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品存放、更衣、清洁工具存放等场所。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。 | \*\*\* |
|  | 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。采取错时、覆盖等管理措施防止交叉污染的，应配备运送容器并书面承诺。 | \*\*\* |
|  | 用于原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应有明显的区分标识，存放区域分开设置。 | \*\*\* |
|  | 食品处理区（包括粗加工、切配、烹饪、备餐、餐具工用具清洗消毒，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≥30㎡，其中备餐专间（不包括通过式预进间）面积≥8㎡；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㎡，备餐专间面积增加0.02㎡。 | \* |
|  | 烹饪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。 | \* |
|  | 食品制作用水应为城市管网水，或者符合国家卫生标准的生活饮用水。 | \*\*\* |
| 3.食品处理区地面墙壁、天花板、门窗与排水 |  | 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、切配烹饪、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | \*\* |
|  | 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、烹饪、餐用具清洗消毒等场所有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。 | \*\* |
|  | 门、窗应当装配严密，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的防蝇纱网或设置空气幕。 | \* |
|  | 天花板不渗水，无脱落、破损。 | \*\* |
| 4.洗手消毒设施 |  | 食品处理区内应当设置洗手、消毒、干手设施和用品，水池应以明显标识标明其用途，其位置设置在方便员工的区域，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。 | \*\*\* |
|  | 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。 | \* |
| 5.餐用具清洗消毒保洁设施 |  | 配备大小和数量能满足需要，能够正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。 | \*\*\* |
|  | 设餐用具清洗水池2个以上，采用热力消毒方法消毒餐用具，各类水池以明显标识标明其用途。 | \*\*\* |
|  | 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。 | \*\*\* |
|  | 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。 | \* |
|  | 保洁设施应当采用不锈钢材质制成，标记明显、结构密闭并易于清洁。 | \*\*\* |
| 5.食品原料、清洁工具清洗水池 |  | 粗加工操作场所根据加工品种设原料清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。 | \*\*\* |
|  | 动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗，各类水池应以明显标识标明其用途。 | \*\* |
|  | 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，水池应以明显标识标明其用途，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 |  | 接触食品的设备、工具、容器应符合食品安全标准或要求。 | \*\*\* |
|  | 接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于检查和保养，接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角。 | \*\* |
|  | 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。 | \* |
| 7.通风排烟设施 |  | 烹饪场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。 | \*\* |
| 8.废弃物暂存设施 |  | 食品处理区配备存放废弃物的容器。废弃物容器与食品容器有明显区分标识并配有盖子，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应为非手动开启式。 | \*\* |
| 9. 库房和食品贮存场所 |  | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）存放场所应当分开设置，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。 | \*\*\* |
|  | 冰箱、冷柜、冷库的数量与存放食品的种类和数量相适应，存放原料、半成品和成品的冰室有明显区分标识。 | \*\*\* |
| 10.备餐专间 |  | 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。 | \*\*\* |
|  | 专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | \*\*\* |
|  | 专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、专用冷藏设施与专间面积相适应的空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒设施；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≥1.5W/m3设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。 | \*\*\* |
|  | 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表“4.洗手消毒设施”的规定。 | \*\*\* |

注：

1、现场核查判定为合格的参考标准（\*\*\*为关键项，\*\*为重点项，\*为一般项）：不符合项≤4项，其中重点项不符合≤1项，关键项全部符合。

2、建筑工地食堂制售本表未涉及的其他食品的，应当同时符合《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》附件5《上海市食品经营许可审查细则》相关经营项目的要求。

3、本表中面积均指使用面积。

表10 食品经营许可现场核查指南（中小学校、托幼机构食堂）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** | | | | | | **核查项目的重要性** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.选址 |  | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式厕所、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 |  | 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、主食和面点制作、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。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 供餐300人以上的学校食堂，粗加工和切配、烹饪、餐用具清洗消毒保洁和面点制作场所应为独立隔间。 | | | | | | \*\* |
|  | 设立备餐专间，采用专间方式备餐。供应西餐为主的学校食堂，可采用专用场所方式备餐。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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。采取错时、覆盖等管理措施防止交叉污染的，应配备运送容器并书面承诺。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 用于原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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）。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 烹饪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.食品处理区总面积及各专用场所面积 |  | 食品处理区总面积按下列要求设置：  小学：80%教职工人数×0.85＋20%学生人数×0.45  中学：80%教职工人数×0.85＋35%学生人数×0.45  供应西餐为主或者全部使用半成品加工的学校食堂，可以适当减少食品原料粗加工、烹饪加工区的面积。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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） | 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 |
| 1200 | 70 | 70 | 30 |
| 4.食品处理区地面与排水 |  | 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、切配烹饪、餐用具清洗消毒和烹饪等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统，以明沟为宜。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 地面和排水沟有排水坡度，排水流向从高清洁区向低清洁区。 | | | | | | \* |
|  | 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 |  | 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所有1.5m以上光滑、不吸水、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 食品处理区墙壁、墙裙以浅色材料制成。 | | | | | | \* |
|  | 门、窗应当装配严密，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的防蝇纱网或设置空气幕。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。 | | | | | | \*\* |
| 6.食品处理区天花板 |  | 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。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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。 | | | | | | \*\*\* |
| 7.洗手消毒设施 |  | 食品处理区内应当设置洗手、消毒、干手设施和用品，水池应以明显标识标明其用途，其位置设置在方便员工的区域，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。 | | | | | | \*\* |
| 8.餐用具清洗消毒保洁设施 |  | 配备大小和数量能满足需要，能够正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 设餐用具清洗水池2个以上（全部使用集中消毒餐具，只需清洗工用具的，可减少1个水池；采用化学消毒的，需增加1个水池或者配备消毒浸泡容器），各类水池以明显标识标明其用途。新申请或延续申请许可的中小学校、幼托机构食堂应当配备洗碗机或者蒸汽、煮沸等热力消毒设施，其规格应能满足需要。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 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。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 保洁设施应当标记明显，结构密闭并易于清洁。 | | | | | | \*\*\* |
| 9.食品原料、清洁工具清洗水池 |  | 粗加工操作场所根据加工品种设原料清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应，确保动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗。各类水池应以明显标识标明其用途。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，水池应以明显标识标明其用途，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 |  | 接触食品的设备、工具、容器应符合食品安全标准或要求。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于检查和保养，接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角。 | | | | | | \*\* |
|  | 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。 | | | | | | \* |
|  | 切配操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品三类食品的不锈钢操作台。 | | | | | | \*\* |
| 11.通风排烟设施 |  | 烹饪场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。 | | | | | | \*\* |
|  | 排气口装有防止虫害侵入的网罩。 | | | | | | \*\*\* |
| 12.采光照明设施 |  | 加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在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 |  | 食品处理区配备存放废弃物的容器。废弃物容器与食品容器有明显区分标识并配有盖子，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应为非手动开启式。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 产生餐厨废弃油脂的食堂应安装油水分离器，设置专用餐厨废弃油脂收集容器，建立符合要求的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 |  | 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）库房应当分开设置，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。 | | | | | | \*\* |
|  | 冰箱、冷柜、冷库的数量与存放食品的种类和数量相适应，存放原料、半成品和成品的冰室有明显区分标识。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 冷库设有正确指示库内温度的温度计。 | | | | | | \* |
| 15.备餐专间 |  | 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、专用冷藏设施与专间面积相适应的空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒设施；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≥1.5W/m3设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表“7.洗手消毒设施”的规定。 | | | | | | \*\*\* |
| 16.更衣室 |  | 更衣场所为独立间隔并与加工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 |  | 食品处理区内不得设置厕所。 | | | | | | \*\*\* |
|  | 食品处理区以外的餐饮服务场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手设施。 | | | | | | \*\*\* |
| 18.明厨亮灶 |  | 新申请或延续申请许可的中小学校、幼托机构食堂应当采用电子显示屏、透明玻璃墙、隔断矮墙等方式中的一种或者数种，公开烹饪、专间、餐用具清洗消毒等加工操作过程。餐用具清洗消毒环节重点展示清洗消毒水池等区域。 | | | | | | \*\*\* |

注：

1、本表所指的学校包括除大专院校以外的各类学校。

2、现场核查判定为合格的参考标准（\*\*\*为关键项，\*\*为重点项，\*为一般项）：不符合项≤3项，其中重点项不符合≤1项，关键项全部符合。

3、本表中面积均指使用面积。

表11 食品经营许可现场核查指南【即食食品现制现售（大型超市、标准超市、大型食品店、中型食品店）】

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** |
| --- | --- | --- |
|
| 1. 场所设置、布局和面积 | 1 | 应当设有与食品品种、数量相适应的制作和销售场所，以及食品贮存、存放和从业人员更衣等场所或设施。各场所均设在室内，并与办公、生活等场所分开。 |
| 2 | 即食食品现制现售区域, 即食食品与非即食食品的操作区域应分开，应当距离畜禽产品、水产品原料销售或加工场所10m以上。 |
|  | 3 | 原料与成品、即食食品与非即食食品的操作区域应分开，并能防止食品在制作、销售、存放等过程中产生交叉污染。 |
|  | 4 | 酱卤肉、炸烤肉、寿司食品制作场所分别需要符合：   1. 原料贮存处理、熟制加工制作应当分设两间，面积应≥30㎡；完全用半成品制作，不需要进行原料生加工的，上述场所面积应≥20㎡。 2. 单纯加工炸烤肉的，原料贮存处理、熟制加工制作可设在同一间内，面积≥20㎡；完全用半成品制作，不需进行原料生加工的，面积≥10㎡。 3. 单纯加工寿司，原料贮存处理、熟制加工制作可设在同一间内，面积≥20㎡；完全用半成品制作，不需要进行原料生加工的，应当设置独立的专间。 4. 酱卤肉的分切应当单独设置专间。 5. 凉拌菜的制作应当单独设置专间。 |
|  |
|  | 6 | 冷加工糕点的食品制作场所：  1、以易腐食品为主要原料的冷加工糕点（如裱花蛋糕等），应当单独设置专间。  2、含少量易腐食品成分的冷加工糕点（如奶油夹心面包、泡芙等）应当设置专用操作场所。 |
|  | 7 | 烘焙类面包、糕点的食品制作场所：面积≥20㎡，采用冷冻面团为直接原料的面积≥15㎡。 |
|  | 8 | 中式干点（如馒头、包子、油条、糕饼等）的食品专用制作场所：每个品种面积≥10㎡。 |
| 9 | 熟肉干制品、熟制坚果、籽类的食品制作场所：不规定最小面积。 |
| 10 | 专间面积各≥5㎡，各专间面积不包括通过式预进间，并应当与供应的品种和数量相适应。 |
| 11 | 收款区域应当设置在专间和通过式预进间外。 |
| 2.地面、墙壁、天花板 | 12 | 食品制作场所建筑材料应坚固耐用、易于维护和保持清洁。 |
| 13 | 食品制作场所地面采用无毒、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，需经常冲洗场所、易潮湿场所的应易于清洗、防滑，并有排水系统。 |
| 14 | 食品制作场所墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑，并设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。 |
| 15 | 食品制作场所天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 |
| 16 | 食品销售场所的地面应当平整并用能防止扬尘的材料铺设，墙壁、天花板应采用防霉材料制作或覆涂。 |
| 3．清洗、消毒、保洁设施 | 17 | 根据制售食品的品种，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，大小和数量能满足需要。接触即食食品的工具、容器的消毒和保洁设施应标记明显，保洁设施应结构密闭并易于清洁。 |
| 18 | 水池数量或容量与加工食品的数量相适应，应不少于2个（其中至少1个为洗手水池，原料清理中蔬果语肉类清洗池应分开，洗手水池含消毒区域应与清洗原料区分开），各类水池应明显标识其用途。水池的材质应为不透水材料，结构易于清洗。 |
| 19 | 洗手水池附近应设清洗、消毒用品和干手用品或设施，并在附近设有洗手消毒方法标识。 |
| 20 | 接触即食食品的工具、容器的清洗水池专用，与非即食食品、清洁用具及接触非即食食品的工具、容器的清洗水池应分开。 |
| 21 | 食品制作用水应为城市管网水，或者符合国家卫生标准的生活饮用水。 |
| 22 | 设专用于拖把等地面清洁用具的清洗水池，该水池的位置应不会污染食品及其加工操作过程。 |
| 4.设备、工具和容器 | 23 | 接触食品的设备、工具和容器等应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受重复清洗和消毒的材料制作（如不锈钢），符合食品安全标准或要求。 |
| 24 | 设备中与食品接触的部件，应为可拆卸等便于清洁的形式。 |
| 25 | 接触即食食品与非即食食品的设备、工具、容器，应能明显区分。 |
| 26 | 冰箱、冷柜数量与存放食品的种类和数量相适应，存放原料、半成品和成品的冰室有明显区分标识。 |
| 27 | 制售易腐食品，或者使用易腐食品原料的，应配备冷藏或冷冻设备（冰箱、冰柜、冷库等），或热藏销售设备（加热柜等），大小和数量应能满足需要。冷藏、冷冻、热藏设备应有温度显示装置，或配有非玻璃温度计。 |
| 28 | 销售易腐食品用的冷藏、冷冻、热藏设备的温度显示装置或温度计应设在消费者易于查见的位置。 |
| 5.排烟、防蝇、防尘设施 | 29 | 产生大量蒸汽或油烟的食品制作区域上方应设置有效的机械排风设施，排气口装有防止虫害入侵的金属隔栅或网罩等设施。 |
| 30 | 食品制售场所应采取有效措施，防止食品受到灰尘和各种外来物的污染。使用灭蝇  灯的，应悬挂于距地面2m左右高度，且应与食品加工操作位置保持一定距离。 |
| 6.废弃物暂存设施 | 31 | 食品制作场所配备存放废弃物的容器。废弃物容器与食品容器有明显区分标识并配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。 |
| 32 | 产生餐厨废弃油脂的经营者应安装油水分离器，设置专用餐厨废弃油脂收集容器。 |
| 7.专间 | 33 | 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。 |
| 34 | 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。 |
| 35 | 专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、专用冷藏设施与专间面积相适应的空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒设施；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≥1.5W/m3设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。 |
| 36 | 专间内的废弃物容器与食品容器有明显区分标识，并配有盖子，盖子应当为非手动开启式。 |
| 37 | 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第16项的规定。 |
| 8.专用操作场所 | 38 | 独立设置专用操作场所。专用操作场所应有醒目标示，与其他场所能够明显区分，无明沟，地漏带水封。 |
| 39 | 专用操作场所内应当设有流动水源、工具清洗消毒设施。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。 |
| 9.现制现售食品的销售 | 40 | 通过专间售卖窗口销售食品的，该售卖窗口应当为可开闭的形式，大小以可以通过传送的食品和容器为准。 |
| 41 | 采用封闭式冷藏（保温）展示柜销售食品的，应当做到专柜专用。 |

注：

1、现场核查判定为合格的参考标准：所有项目全部符合。

2、本表中面积均指使用面积。

表12 食品经营许可现场核查指南【即食食品现制现售（其他食品经营者）】

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** | **核查项目的重要性** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.选址 |  | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离非水冲式厕所、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。 | \*\*\* |
|  | 超市、商店、市场内的食品现制现售区域,以及餐饮服务单位内专用于的食品现制现售的区域，应距离畜禽产品、水产品原料销售或加工场所10m以上，或采取可密闭遮盖的防护罩等防护设施。 | \*\*\* |
| 2.场所设置、布局、面积 |  | 应设有与食品品种、数量相适应的制作和销售场所，以及食品贮存、存放和从业人员更衣等场所或设施。各场所均设在室内，并与办公、生活等场所分开。 | \*\*\* |
|  | 原料与成品、即食食品与非即食食品的操作区域应分开，并能防止食品在制作、销售、存放等过程中产生交叉污染。 | \*\*\* |
|  | 食品的制作场所应与制售的食品种类和数量相适应。除以下情形，每类产品（《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》附件3“食品现制现售经营项目分类表”中，一级目录相同的产品为一类）制作场所面积应≥5㎡：  1、本表第8-11项有规定的，按其要求；  2、所有制作工序均在自动制售设备内进行的，不规定最小面积；  3、单纯加热或散装即食食品装入密封容器或包装材料中，无其他任何制作工序的，不规定最小面积；  4、制作工序中既有在专间内操作，又有在专间外操作的，应按照要求同时设置专间和其他食品制作场所。 | \*\*\* |
|  | 冷加工制作以易腐食品为主要原料的即食食品（如冷加工糕点等），应设置专间，专间面积≥5㎡（不包括通过式预进间），并应与供应的品种和数量相适应。 | \*\*\* |
|  | 冷加工制作含少量易腐食品成分的即食食品（如奶油夹心面包、泡芙、冷冻饮品、果蔬汁饮料、果味饮料、含乳饮料）应设专间或者专用操作场所。 | \*\*\* |
|  | 熟肉制品、熟制动物性产品制作场所还应符合以下要求：  1、原料贮存处理、熟制加工制作应分设两间，面积应≥30㎡；完全用半成品制作，不需进行原料生加工的，上述场所面积应≥20㎡。  2、单纯加工烤禽类的，原料贮存处理、熟制加工制作科设在同一间内，面积≥20㎡；完全用半成品制作，不需进行原料生加工的，面积≥10㎡。  3、另设用于即食食品分切的专间。 | \*\*\* |
|  | 糕点类食品制作场所还应符合以下要求：  1、除本表第5项涉及的不规定最小面积的情形外，焙烤食品制作场所面积≥20㎡，采用冷冻面团为直接原料的可以适当减小面积。馒头、包子、粽子、油条、大饼、煎饼等中式干点的制作场所面积不做规定。  2、冷加工制作以易腐食品为主要原料的糕点类食品的，应另设专间。  3、冷加工制作含少量易腐食品成分的糕点类食品的，应设专用操作场所。 | \*\*\* |
|  | 自制饮品制作场所还应符合以下要求：  1、除本表第5项涉及的不规定最小面积的情形外，冷饮饮料制作场所面积≥8㎡。  2、制作冷饮、非碳酸饮料应设置专用场所。 | \*\*\* |
|  | 餐饮单位现制现售的食品需临时存放的，应有贮存场所；需要冷却、分装的，还应有≥10㎡的冷却和分装场所。即食现制现售食品贮存、冷却、分装场所可以共用，与非即食食品应当分开。 | \*\*\* |
| 3.地面、墙壁、天花板 |  | 食品制作场所建筑材料应坚固耐用、易于维护和保持清洁。 | \*\*\* |
|  | 食品制作场所地面采用无毒、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，需经常冲洗场所、易潮湿场所的应易于清洗、防滑，并有排水系统。 | \*\*\* |
|  | 食品制作场所墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑，并设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。 | \*\*\* |
|  | 食品制作场所天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。 | \*\* |
|  | 食品销售场所的地面应平整并用能防止扬尘的材料铺设，墙壁、天花板应采用防霉材料制作或覆涂。 | \*\* |
| 4．清洗、消毒、保洁设施 |  | 设洗手水池，附近设清洗用品、干手用品或设施，接触直接入口食品的还应设消毒用品，以及洗手消毒方法标识。 | \*\*\* |
|  | 需清洗非直接入口食品及接触非直接入口食品工具、容器的，应设专用清洗水池。 | \*\*\* |
|  | 需清洗生食果蔬及接触直接入口食品工具、容器的，应设专用清洗水池和保洁设施。保洁设施应结构密闭并易于清洁。 | \*\*\* |
|  | 水池数量应2个以上（其中至少1个为洗手水池），各类水池和保洁设施应明显标识其用途。 | \*\*\* |
|  | 制售现榨果蔬汁的，水池数量应不少于3个（采购的水果已经清洗的，可减少1个水池）。 | \*\*\* |
|  | 食品制作用水应为城市管网水，或者符合国家卫生标准的生活饮用水。 | \*\*\* |
|  | 设专用于拖把等地面清洁用具的清洗水池，该水池的位置应不会污染食品及其加工操作过程。 | \*\*\* |
| 5.设备、工具和容器 |  | 接触食品的各种设备、工具、容器等应使用无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可承受重复清洗和消毒、符合食品安全标准的材料（如不锈钢）。 | \*\*\* |
|  | 设备中与食品接触的部件，应为可拆卸等便于清洁的形式。 | \*\* |
|  | 接触即食食品与非即食食品的设备、工具、容器，应能明显区分。 | \*\*\* |
|  | 制售易腐食品，或者使用易腐食品原料的，应配备冷藏或冷冻设备（冰箱、冰柜、冷库等），或热藏销售设备（加热柜等），大小和数量应能满足需要。 | \*\*\* |
|  | 冷藏、冷冻、热藏设备应有温度显示装置，或配有非玻璃温度计。 | \* |
|  | 超市、商店内销售易腐食品用的冷藏、冷冻、热藏设备的温度显示装置或温度计应设在消费者易于查见的位置。 | \*\* |
|  | 可能产生废弃物的场所均应设废弃物容器。废弃物容器应以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑以便清洗，并应配有盖子。 | \*\*\* |
|  | 制作豆浆应采用自动罐装、封口设备。 | \* |
| 6.排烟、防蝇、防尘设施 |  | 产生大量蒸汽或油烟的食品制作区域上方应设置有效的机械排风设施，排气口装有防止虫害入侵的金属隔栅或网罩等设施。 | \*\* |
|  | 食品制售场所应采取有效措施，防止食品受到灰尘和各种外来物的污染。使用灭蝇灯的，应悬挂于距地面2m左右高度，且应与食品加工操作位置保持一定距离。 | \*\* |
| 7.库房和食品贮存场所 |  | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）存放场所应当分开设置，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。 | \*\* |
|  | 冰箱、冷柜数量与存放食品的种类和数量相适应，存放原料、半成品和成品的冰室有明显区分标识。 | \*\*\* |
| 8.废弃物暂存设施 |  | 食品制作场所配备存放废弃物的容器。废弃物容器与食品容器有明显区分标识并配有盖子，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应为非手动开启式。 | \*\*\* |
|  | 产生餐厨废弃油脂的经营者应安装油水分离器，设置专用餐厨废弃油脂收集容器，建立符合要求的餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。 | \*\*\* |
| 9.专间 |  | 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。 | \*\*\* |
|  | 专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | \*\*\* |
|  | 专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、专用冷藏设施与专间面积相适应的空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒设施；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≥1.5W/m3设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。 | \*\*\* |
|  | 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表“4．清洗、消毒、保洁设施”中洗手消毒设施的规定。 | \*\*\* |
| 10.专用操作场所 |  | 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。 | \*\*\* |
|  | 专用操作场所应有醒目标示，并与其他场所能够明显区分，无明沟。 | \*\*\* |
|  | 专用操作场所内应当设有工具清洗消毒设施，附近应有洗手消毒设施。 | \*\*\* |
| 11.食品配送设施（自行配送） |  | 配备能够防止灰尘、雨水等污染，材质便于清洁的送餐箱（包）。 | \*\*\* |
|  | 配送冷加工糕点、现制饮料等需要冷藏保存食品的，配送箱（包）应配备冰排等冷链配送条件。 | \*\*\* |

注：

1、同时加工制作《上海市食品经营许可管理实施办法》附件3《食品现制现售经营项目分类表》多个类别一级目录所列食品的，加工制作场所面积应分别核定。

2、现场核查判定为合格的参考标准（\*\*\*为关键项，\*\*为重点项，\*为一般项）：不符合项≤4项，其中重点项不符合≤2项，关键项全部符合。

3、本表中面积均指使用面积。

表13 食品经营许可现场核查指南（非即食食品现制现售）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** |
| --- | --- | --- |
|
| 1.选址 |  | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，加工制作场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。距离开放式厕所（包括倒粪池、化粪池）、污水池、垃圾场（站）等污染物较为集中的有碍食品卫生的场所直线距离≥10m，并在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响之外。大、中型号超市及集贸市场内，应当距离鲜活水产品≥10m，距离厕所、垃圾箱房≥8m。 |
| 2.场所设置和面积 |  | 应设有与食品品种、数量相适应的制作和销售场所，以及食品贮存、存放场所或设施。各场所均设在室内，并与办公、生活等场所分开。 |
|  | 制作场所应当为封闭式经营房，其面积为：  1、米、面加工其面积应不小于10㎡；  2、米、面制品加工制作场所的面积应不小于4㎡；  3、超市内肉及肉制品类加工制作场所的面积应不小于15㎡；  4、集贸市场内肉及肉制品类加工制作场所的面积应不小于15㎡。 |
|  | 原料与成品的操作区域应分开，并能防止食品在制作、销售、存放等过程中产生交叉污染。 |
| 3.地面、墙壁、天花板 |  | 制作场所建筑材料应坚固耐用、易于维护和保持清洁。 |
|  | 制作场所地面采用无毒、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，需经常冲洗场所、易潮湿场所的应易于清洗、防滑，并有排水系统。 |
|  | 制作场所墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑，并设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。 |
|  | 制作场所天花板采用无毒、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.清洗、消毒、保洁设施 |  | 根据制售食品的品种，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，大小和数量能满足需要。 |
|  | 水池数量或容量与加工食品的数量和使用的工具、容器相适应，水池数量应不少于2个（其中至少1个为洗手水池），各类水池应明显标识其用途。 |
|  | 洗手水池附近应设清洗用品、干手用品或设施，并在附近设有洗手方法标识。 |
|  | 设专用于拖把等地面清洁用具的清洗水池，该水池的位置应不会污染食品及其加工操作过程。 |
| 5.设备、工具和容器 |  | 接触食品的各种设备、工具、容器等应使用无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可承受重复清洗和消毒、符合食品安全标准的材料（如不锈钢）。 |
|  | 设备中与食品接触的部件，应为可拆卸等便于清洁的形式。 |
|  | 采用冷藏（保温）展示柜销售非即食现场制售肉制品的，应当做到专柜专用。 |
| 6.排烟、防蝇、防尘设施 |  | 食品制售场所应采取有效措施，防止食品受到灰尘和各种外来物的污染。使用灭蝇灯的，应悬挂于距地面2m左右高度，且应与食品加工操作位置保持一定距离。 |

注：

1、现场核查判定为合格的参考标准：所有项目全部符合。

2、本表中面积均指使用面积。

表14 食品经营许可现场核查指南（船舶供餐）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** | **核查项目的重要性** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.场所设置、布局和面积 |  | 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≥5m。 | \* |
|  | 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。 | \*\*\* |
|  | 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。采取错时、覆盖等管理措施防止交叉污染的，应配备运送容器并书面承诺。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。 | \*\*\* |
|  | 炉灶前的通道宽度≥1m，工作台及其他设施间的通道≥0.8m。 | \*\* |
|  | 食品处理区面积与就餐场所面积之比应大于1：4（仅提供备餐的不作要求）。 | \* |
|  | 冷食类食品制售（仅生食蔬果制售除外）、冷加工糕点制售应分别设立相应的专间，新申请生食类食品制售（即食生食品）应设立专间。 | **\*\*\*** |
|  | 食堂备餐和冷食类食品中生食蔬果制售、自制饮品制售（采用全自动设备制作除外）、易腐即食食品摆盘或调制调味，应分别设立相应的专用操作场所或专间。采用非专间方式操作的，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。 | **\*\*\*** |
|  | 冷食类食品专间累计面积：经营场所面积≥500㎡的≥15㎡，经营场所面积＜500㎡的≥8㎡。冷加工糕点制作专间面积≥5㎡。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。 | \*\*\* |
|  | 仅提供备餐的，备餐专间或专用场所累计面积：经营场所面积≥500㎡的应≥15㎡，经营场所面积＜500㎡的应≥8㎡。专间面积不包括通过式预进间的面积。 | \*\*\* |
|  | 用于原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。 | \*\*\* |
|  | 切配烹饪场所面积≥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 |  | 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饪等场所的地面应易于清洗、防滑，并有排水沟。 | \*\*\* |
|  | 排水沟出口有可防止有害动物侵入的金属隔栅或网罩。 | \*\* |
|  | 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。 | \*\* |
|  | 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，能防止虫害进入。 | \*\*\* |
| 3.洗手消毒设施 |  | 食品处理区内应当设置洗手、消毒、干手设施和用品，水池应以明显标识标明其用途，其位置设置在方便员工的区域，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。 | \*\*\* |
|  | 洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。 | \*\* |
| 3.餐用具清洗消毒保洁设施 |  | 设餐用具清洗水池2个（全部使用集中消毒餐具或者一次性餐具，只需清洗工用具的，可减少1个水池；采用化学消毒的，需增加1个水池或者配备消毒浸泡容器），各类水池以明显标识标明其用途。 | \*\*\* |
|  | 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 |  | 粗加工操作场所根据加工品种设原料清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应，确保动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗。各类水池应以明显标识标明其用途。 | \*\* |
| 5.设备、工具和容器 |  | 接触食品的设备、工具、容器应符合食品安全标准或要求。 | \*\*\* |
|  | 接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于检查和保养，接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角。 | \*\* |
|  | 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。 | \* |
| 6.通风排烟设施 |  | 热加工场所应有机械排风设施。 | \*\* |
|  | 排气口装有可防止有害动物侵入的金属隔栅或网罩。 | \* |
|  | 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 |  | 食品处理区配备存放废弃物的容器。废弃物容器与食品容器有明显区分标识并配有盖子，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应为非手动开启式。 | \*\*\* |
|  | 产生餐厨废弃油脂的餐饮服务经营者应安装油水分离器，设置专用餐厨废弃油脂收集容器，建立符合要求的餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。 | \*\*\* |
| 8.食品贮存场所 |  | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）存放场所应当分开设置，并有良好的通风、防潮、防鼠设施。 | \*\* |
|  | 冰箱、冷柜的数量与存放食品的种类和数量相适应，存放原料、半成品和成品的冰室有明显区分标识。 | \*\*\* |
| 9.专间 |  | 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。 | \*\*\* |
|  | 专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | \*\*\* |
|  | 专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、专用冷藏设施与专间面积相适应的空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒设施；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≥1.5W/m3设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。 | \*\*\* |
|  | 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表“3.洗手消毒设施”的规定。 | \*\*\* |
| 10.专用操作场所 |  | 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。 | \*\*\* |
|  | 专用操作场所应有醒目标示，并与其他场所能够明显区分，无明沟。 | \*\*\* |
|  | 专用操作场所内应当设有工具清洗消毒设施，附近应有洗手消毒设施。 | \*\*\* |
| 11.更衣场所 |  | 设置更衣场所，场所内有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。 | \* |
| 12.厕所 |  | 食品处理区内不得设置厕所。 | \*\*\* |
|  | 食品处理区以外的餐饮服务场所内设置厕所的，其出口附近应当设置洗手设施。 | \*\*\* |

注：

1、现场核查判定为合格的参考标准（\*\*\*为关键项，\*\*为重点项，\*为一般项）：不符合项≤6项，其中重点项不符合≤3项，关键项全部符合。

2、船舶供餐制售本表未涉及的其他食品的，应当同时符合《上海市食品经营许可管理实施办法（试行）》附件5《上海市食品经营许可审查细则》相关经营项目的要求。

3、本表中面积均指使用面积。

表15 食品经营许可现场核查指南（中央厨房）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** | **核查项目的重要性** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.选址 |  | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、非水冲式厕所等污染源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。 | \*\*\* |
| 3.场所设置、布局、分隔、面积 |  | 设置具有与加工方式及加工品种、数量相适应的原料贮存、原料加工、烹调热加工、食品冷却、分装（或内包装）、外包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒和保洁等生产加工场所，以及更衣室、检验室等。生产加工场所分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区，各作业区均应设置在室内，且独立分隔。 | \*\*\* |
|  | 生产加工场所面积≥300m2，并与加工食品的品种和数量相适应。 | \*\*\* |
|  | 即食食品分装（冷却、暂存）应当设置专间，其面积应与食品品种和分装数量相适应。 | \*\*\* |
|  | 单纯分装即食调味料（如火锅蘸料）的分装间面积不小于15㎡，其他即食食品的分装间面积不小于30㎡。（不包括通过式预进间面积） | \*\*\* |
|  | 生产加工场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品制作、食品冷却、分装、包装及待配送食品贮存的顺序合理布局，防止食品在存放、操作中产生交叉污染。 | \*\*\* |
|  | 接触原料、生制半成品、热加工半成品和即食食品的工具、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。 | \*\*\* |
|  | 厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。 | \* |
|  | 加工易腐食品原料的场所应配备空调等温度控制装置和温度计等温度指示装置。确保动物性食品的腌制应在4℃以下冷藏条件下进行。易腐食品暂存应在7℃以下冷藏条件下进行，分装应在25℃以下条件下进行。 | \*\*\* |
|  | 生产加工场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25m以上）。 | \* |
|  | 生产加工场所天花板离地面距离≥2.5m。 | \* |
| 4.生产加工场所地面、排水 |  | 地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、加工用具清洗消毒和烹饪等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。 | \*\*\* |
|  | 地面和排水沟有排水坡度，排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。 | \*\* |
|  | 排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | \*\* |
| 5.墙壁与门窗 |  | 墙壁采用无毒、无异味、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料铺设到顶。 | \*\*\* |
|  | 墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。 | \*\* |
|  | 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。 | \*\* |
|  | 内窗台下斜45度以上或采用无窗台结构。 | \*\* |
|  | 粗加工、切配、烹饪、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 |  | 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。 | \*\* |
|  | 清洁作业区、准清洁作业区及其他半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。 | \*\* |
|  | 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度（斜坡或拱形均可）。 | \* |
| 7.洗手消毒设施 |  | 设置洗手设施，其位置在方便从业人员的区域。 | \*\* |
|  | 洗手消毒设施附近设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。 | \*\*\* |
|  | 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。 | \* |
|  | 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 |  | 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。 | \*\*\* |
|  | 工用具和容器宜用热力消毒等物理消毒方式（因材质、大小等原因无法采用的除外）。 | \*\* |
|  | 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，至少设置2个专用水池或容器。各类水池或容器以明显标识标明其用途。 | \*\*\* |
|  | 接触即食食品的工具、容器清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。 | \*\*\* |
|  | 工用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。 | \* |
|  | 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。 | \* |
|  | 设专供存放消毒后工用具的保洁设施，标记明显，易于防尘、清洁。 | \*\* |
|  | 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 |  | 原料加工场所分别设与加工食品品种相符合的原料清洗水池和操作台（如畜禽类、果蔬类、水产类等），水池数量或容量和操作台数量应与加工食品的数量相适应，各类水池和不同场所（功能间）、区域有明显的区分标识。 | \*\* |
|  | 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 |  | 食品烹饪后需要采用冷链工艺的，应配备与加工食品的品种和数量相适应的快速冷却设备（如真空冷却机、隧道式冷却设备）或设置冷却专间。用于即食食品冷却的快速冷却设备或冷却专间应专用。 | \*\*\* |
|  | 应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品包装设备。 | \*\*\* |
|  | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | \*\* |
|  | 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | \* |
|  | 所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。 | \* |
|  | 食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝（因工艺要求除外） | \*\* |
| 11.通风排烟设施 |  | 食品烹饪场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。 | \*\* |
|  | 排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | \*\* |
| 12.采光照明设施 |  | 生产加工场所光源不改变所观察食品的天然颜色。 | \* |
|  | 安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。 | \* |
| 13.废弃物暂存设施 |  | 生产加工场所设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。 | \* |
|  | 废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | \* |
|  | 产油单位按要求安装油水分离器。 | \*\*\* |
| 14.库房和食品贮存场所 |  | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置。 | \*\* |
|  | 按食品种类分别设立冷藏、冷冻柜（库）和常温库房，冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和即食食品分开存放，有明显区分标识。 | \*\*\* |
|  | 除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 | \* |
|  | 冷藏、冷冻柜（库）设可正确指示库内温度的温度指示装置。 | \* |
|  | 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。并配备标识设施，以标注不同物品、进货和使用时间及存量等内容。 | \*\* |
| 15.专间 |  | 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。 | \*\* |
|  | 专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 | \*\*\* |
|  | 专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、专用冷藏设施与专间面积相适应的空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒设施；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≥1.5W/m3设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2m以内。 | \*\*\* |
|  | 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表“7.洗手消毒设施”的规定外，还应当为非手触动式。 | \*\*\* |
|  | 专间内使用一次性包装材料，应设置脱包传递窗口。 | \*\* |
| 16.更衣室 |  | 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“7.洗手消毒设施”规定的洗手设施，有足够供员工更衣的空间。 | \* |
| 17.厕所 |  | 厕所不设在生产加工场所。 | \*\*\* |
|  | 厕所采用水冲式。厕所地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。厕所排污管道与生产加工场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。 | \* |
|  | 厕所内的洗手设施符合本表“7.洗手消毒设施”的规定。 | \*\* |
| 18.运输设备 |  | 配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆，配送易腐食品时应采用冷藏车，车辆内部结构平整，易于清洗和消毒。 | \*\*\* |
| 19.食品检验和留样 |  | 设置与加工制作的食品品种、检测项目相适应的检验室。 | \*\*\* |
|  | 开展微生物检验应设有无菌室。无菌室应当设置准备间、缓冲间、洁净实验室。布局采用单方向工作流程，避免交叉污染。洁净实验室面积不小于4m2，具备温度调节设施。 | \*\*\* |
|  | 实验室应配备与检验项目相适应的检验设施、设备和检验人员。 | \*\*\* |
|  | 配备留样专用容器和冷藏设施。 | \*\*\* |

注：

1、现场核查判定为合格的参考标准（\*\*\*为关键项，\*\*为重点项，\*为一般项）：不符合项≤7项，其中重点项不符合≤2项，关键项全部符合。

2、本表中面积均指使用面积。

表16 食品经营许可现场核查指南（团体膳食外卖）

| **核查内容** | **编号** | **核查和评价方法** |
| --- | --- | --- |
| 1.场所设置、布局 |  | 加工场所布局合理，并满足250人份以上团体膳食加工配送的条件。 |
|  | 设置与团体膳食加工方式及加工品种、数量相适应的原料贮存、原料加工、烹调热加工、食品冷却、待配送食品贮存、餐用具清洗消毒和保洁等专用加工场所（以错时等方式保证上述场所在加工配送团体膳食期间专用的可视为符合要求），以及更衣室、检验室等。 |
|  | 分别设置即食冷膳食、冷加工糕点、即食果蔬等食品的加工制作专间。 |
|  | 设置存放团体膳食外卖的专用食品容器、专用设备设施的场所。 |
| 2.设备、工具和容器 |  | 分别配备用于调理半成品和膳食成品快速冷却的设备（如真空冷却机、冷却专间），快速冷却设备数量、容量及技术参数应能保证热加工处理后的半成品和成品的中心温度在2小时内降至10℃以下。 |
|  | 配备用于调理半成品和膳食成品贮存、运输的冷藏设备（如移动冰箱、可加载冰排的保温箱）。冷藏、冷冻设备数量、容量及其技术参数应能保证冷藏预制半成品和即食冷膳食的中心温度保持在10℃以下贮存、运输和备餐。 |
|  | 配备满足即食热膳食贮存、运输的加热保温设备（加热保温柜、保温箱）。加热保温设备数量、容量及其技术参数应能保证即食热膳食的中心温度始终保持在60℃以上贮存、运输和备餐。 |
|  | 食品快速冷却、冷藏、加热保温等设施设备数量、容量应满足＞250人份团体膳食加工供应的条件要求。 |
|  | 冷藏和加热保温设备、设施应具有温度显示装置。 |
|  | 动物性半成品的调理预制等加工易腐食品场所应配备空调等温度控制装置。 |
|  | 配备餐饮具自动清洗消毒设备，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。 |
| 3.运输设备、车辆 |  | 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车辆，车辆内部结构平整，易清洗。车辆可由餐饮服务单位自行购置，也可向第三方物流租赁。 |
|  | 配备的运输车辆和设施设备能确保即食热膳食和即食冷膳食分开，原料、半成品与成品分开。 |
| 4.食品检验和留样 |  | 设有配备准备间、缓冲间、洁净实验室的无菌检验室。布局采用单方向工作流程，避免交叉污染。洁净实验室面积不小于4m2，具备温度调节设施。 |
|  | 应配备测试环境温度、食品中心温度、即食食品环节表面清洁度、餐具工用具余氯等快速检测设备和试剂，以及菌落总数、大肠埃希氏菌的实验室检验设备和设施。 |
|  | 配备与检验能力相适应的检验人员。 |
|  | 配备留样专用容器和冷藏冰箱。 |

注：

1、申请团体膳食外卖，应首先取得特大型饭店、大型饭店、集体用餐配送单位或者中央厨房许可。

2、现场核查判定为合格的参考标准：所有项目全部符合。

3、本表中面积均指使用面积。