

上海市市场监督管理局文件

沪市监规范〔2026〕1号

上海市市场监督管理局关于印发 《上海市食品经营许可审查细则》的通知

各区市场监管局，临港新片区市场监管局，市局有关处室、执法总队、机场分局：

现将《上海市食品经营许可审查细则》印发给你们，请认真遵照执行。

特此通知。

上海市市场监督管理局
2026年1月6日

（此件公开发布）

第一条 为规范食品经营许可，根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》（以下简称《通则》），结合《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》（以下简称《实施办法》）和本市实际，制定本细则。

第二条 区市场监管部门、临港新片区市场监管局（以下统称“区市场监管部门”）对食品经营许可申请的审查，适用本细则。

第三条 区市场监管部门负责辖区内食品经营许可申请的审查。本市高等院校、食品经营连锁企业总部的食品经营许可申请，由所在地的区市场监管部门负责审查。

第四条 区市场监管部门按照食品经营主体业态、经营项目，结合食品安全风险等级，对食品经营许可申请进行分类审查。

第五条 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。从事多种业态经营的，主体业态应以经营面积较大的经营项目确定；无法以经营面积区分的，以食品安全风险较高的经营项目确定。

第六条 食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营

管理三类。经营者可以根据实际经营情况提出，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，生猪产品、牛羊肉产品销售。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、非即食米面制品制售、非即食肉制品制售、自制饮品制售等。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。

第七条 本市无实体门店的互联网食品经营者应当具有与经营的食物类别、数量相适应的固定食品经营场所，具备贮存条件的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。

供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂，利用自动设备从事食品经营的，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。

第八条 申请人应当具有《实施办法》第十二条规定的主体资格。

本市内河客运船舶从事食品经营的，客运船舶运营者为船舶食品经营许可或者备案的申请人。申请人在不同客运船舶从事餐饮服务的，应当依法分别取得食品经营许可。

建筑工地食堂的申请人，应为建设行政主管部门核发的资质证明载明的施工单位，其经营场所应当位于资质证明载明的建设地址内。

第九条 申请人应按照《实施办法》第十七条的规定提交申请材料，并对材料的真实性负责。

申请材料可以以纸质或电子方式提交。纸质申请材料应由申请人签名或盖章；电子申请材料应有符合法律规定的电子签名或电子印章。申请人通过“一网通办”智能引导服务生成的申请书、系统自动生成的规章制度目录清单等，具备电子标识，无需另行签名或盖章，可以以电子形式归档。

第十条 申请食品销售类经营项目的，需提交含主要设施设备、经营布局的相关文件。申请含制售类经营项目的，需提交含主要设备设施、经营布局、操作流程的相关文件。申请食品经营管理的，需提交与管理类经营项目相符的操作流程文件。

前款销售类、制售类经营项目所需文件可以采用平面图的形式提交。平面图应当标明各功能区域用途、实际面积（含尺寸）、主要设备设施名称及位置、食品加工处理流程等内容；主要设备设施的数量等可以在图中标识或单列说明；平面图需按比例绘制，比例尺寸合理。

食品加工处理流程应当根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品安全操作规范要求，避免食品在存放、加工和传递等环节中发生交叉污染。

第十一条 食品经营许可审查包括对申请材料的书面审查和对经营场所食品安全条件的现场核查。

现场核查时，核查人员应当填写食品经营许可现场核查表，制作现场核查记录，经申请人核对无误后，由核查人员和申请人在核查表上签名或盖章。申请人拒绝签名或盖章的，核查人员应当注明情况。核查人员使用执法记录仪或者采取远程核查的，其图像、视频记录可以作为现场核查记录资料。

第十二条 对下列情形，不需要进行现场核查：

- （一）食品销售类经营项目（标注为散装熟食销售的除外）；
- （二）标注为仅简单制售的经营项目（冷食类食品制售的除外）；
- （三）适用连锁食品经营许可便利化管理的门店办理食品经营许可申请的；
- （四）经营场所面积在 150 m² 以下（含 150 m²）的小型饭店和饮品店，且已实施“互联网+明厨亮灶”的。

第十三条 下列情形可以不进行现场核查：

- （一）申请变更时，申请人声明经营条件未发生变化、经营项目减项或未发生变化的；
- （二）申请延续时，申请人声明经营条件未发生变化的。

中央厨房，集体用餐配送单位，团体膳食外卖，中小学校、托幼机构食堂，养老机构食堂，大型及以上饭店，不适用前款规定。

第十四条 申请食品销售类经营项目，应当符合《通则》第四章的要求，其中散装熟食销售应当符合《食品经营许可现场核查要求（散装熟食销售）》（附件 1-1）。

第十五条 申请生猪产品、牛羊肉产品销售的，应距离即食食品现场制售区域、直接入口的散装食品销售区域 10m 以上或采取分隔等防护措施。具备给排水条件，配备清洗、冷藏等设施，有独立的销售区域或专柜；不得使用对产品的真实色泽等感官性状造成明显改变的照明等设施。

第十六条 从事保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品等特殊食品销售的经营者，应当在其销售场所设立特殊食品专柜或专区，并按照规定在显著位置标明警示用语和消费提示。

第十七条 食品销售经营者申请从事制售类经营行为的，除应当符合食品销售审查要求外，还应执行相应制售类经营项目的审查标准与管理规定。

第十八条 申请餐饮服务经营项目的，应当符合《食品经营许可现场核查要求（餐饮服务）》（附件 1-2）。

第十九条 从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类

食品制售，中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），团体膳食外卖供应冷膳食的，应分别设置独立的专间。鼓励从事分餐操作的餐饮服务提供者设置相应分餐操作专间。

申请冷食类食品制售（仅简单制售）、自制饮品制售经营项目，或从事备餐，现榨果蔬汁（在封闭的自动设备中操作的除外）、果蔬拼盘的加工制作，仅加工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、调味等简单加工制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料的，可以仅设置专用操作区。

第二十条 餐饮服务提供者在设置初加工、切配、烹饪、餐用具保洁等功能分区时，可根据实际操作流程和需要，合理优化或调整分区设置；申请简单制售类经营项目的，在确保食品安全的前提下，可适当减少清洗消毒、洗手等设施设备。

核查人员进行现场核查时，应当详细记录申请人的实际操作情况，以及分区优化、调整设置、设施设备减少的情况及理由。

第二十一条 从事非即食米面制品和非即食肉制品制售的，应申请相应的经营项目；制售易腐食品，或者使用易腐食品原料的，应当配备冰箱、冰柜、冷库等冷冻冷藏设备；冷藏、冷冻设备应当配备温度显示装置。

第二十二条 申请中央厨房的，应当符合《食品经营许可现场核查要求（中央厨房）》（附件1-3）。

中央厨房经营过程中的原料采购、贮存、加工和配送等环节的场所、设施、设备和人员等的食品安全要求应符合《食品安全地方标准 中央厨房卫生规范》。

第二十三条 申请集体用餐配送单位的，应符合《食品经营许可现场核查要求（集体用餐配送单位）》（附件 1-4）。集体用餐配送单位加工经营场所、设施设备、供餐方式和供应品种控制等应符合《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食卫生规范》。

生产能力（单餐或单班生产的品种和数量）的标注申请，应当由申请人结合食品处理区设置、关键场所设施设备配置、冷却及微波二次加热关键技术参数以及现场实际生产情况提出。

审核人员应当根据现场核查情况，综合考虑前款所列内容，对申请标注的生产能力予以核定。

第二十四条 大型饭店、特大型饭店、集体用餐配送单位申请餐饮服务团体膳食外卖的，应符合《食品经营许可现场核查要求（餐饮服务团体膳食外卖）》（附件 1-5）。

团体膳食外卖供餐点场所、布局、设施与设备、供餐方式和品种控制等应符合《食品安全地方标准 团体膳食外卖卫生规范》。

第二十五条 申请集中用餐单位食堂的，适用《食品经营许可现场核查要求（餐饮服务）》（附件 1-2）。申请中小学校、托幼机构食堂的，应符合《食品经营许可现场核查要求（中小

学校、托幼机构食堂)》(附件 1-6)。

学校、托幼机构食堂变更经营形式, 自营改为承包经营、承包经营改为自营的, 以及承包经营企业发生变化的, 应当在变化后 10 个工作日内向原发证的区市场监管部门申请变更食品经营许可, 提交承包经营合同、承包企业食品经营许可证、承包经营管理制度等与变更事项有关的材料。自营食堂、承包食堂(含承包企业名称)应在学校、托幼机构食堂的主体业态后以括号标注。

第二十六条 申请食品销售连锁管理和餐饮服务连锁管理的, 应当根据其经营模式, 提交符合《通则》第五十九条所列经营条件的申请材料, 符合《食品经营许可现场核查要求(食品销售连锁管理和餐饮服务连锁管理)》(附件 1-7)。

第二十七条 申请餐饮服务管理的, 应当根据其经营模式, 提交符合《通则》第六十二条所列经营条件的申请材料, 符合《食品经营许可现场核查要求(餐饮服务管理)》(附件 1-8)。

第二十八条 采用美食广场模式经营的餐饮服务经营者可以根据经营品种和规模, 采取“四个统一”或“管理方+N 个经营户”的食品安全管理方式。

采取“四个统一”食品安全管理方式的, 应以营业执照载明的主体作为食品经营许可申请人, 日常经营实现食品原材料统一

采购、人员统一管理、资金统一管控、外卖统一配送，由申请人承担食品安全责任。

采取“管理方+N个经营户”食品安全管理方式的，管理方应当申请食品经营许可，并取得餐饮服务管理项目；应当落实食品安全管理责任，设置食品安全管理人员，对经营户的餐饮服务活动实施“互联网+明厨亮灶”，实时监控食品加工制作、餐饮具清洗消毒等关键环节，督促落实食品安全管理要求。

经营户应当依法落实食品安全主体责任，对其供应的食品安全工作全面负责。设置与经营项目、食品品种、数量等相适应的食品操作、清洗消毒、食品存储、包装、外卖取餐等功能区，并独立申请取得食品经营许可。

管理方可以根据经营户独立操作区域内的实际情况，统一设置食品原料贮存、清洗、餐用具清洗消毒、保洁、外卖取送等功能区域，供经营户集中使用。

第二十九条 利用食品自动设备从事食品经营包括利用食品自动设备从事食品销售和从事食品制售。利用食品自动设备从事食品制售的，应符合《食品经营许可现场核查要求（利用自动设备从事食品制售）》（附件1-9）。

第三十条 本细则用语的含义。

1. 半成品是指原料经初步或者部分加工制作，尚需进一步加工的非直接入口食品，不包括储存的已加工成成品的食品。

2. 备餐是指在专间或专用操作区内对餐饮成品进行整理、分装、分发、暂时放置的行为。

3. “美食广场”模式经营是指在一个集中的场所内，通过引入多个不同类型的餐饮经营户，为消费者提供多样化美食选择，并进行统一管理和运营的经营模式。

4. “互联网+明厨亮灶”是指采取视频监控、人工智能（AI）识别技术等对食品加工制作关键区域的食品安全状况进行实时控制，及时发现和消除食品安全风险隐患的数字化管理方式。食品加工制作关键区域一般包括初加工区、烹饪区、专间或专用操作区域、餐饮具清洗消毒区等。

第三十一条 本细则自 2026 年 2 月 10 日起施行，有效期至 2031 年 2 月 9 日。

附件：1. 食品经营许可现场核查表

1-1. 食品经营许可现场核查要求（散装熟食销售）

1-2. 食品经营许可现场核查要求（餐饮服务）

1-3. 食品经营许可现场核查要求（中央厨房）

1-4. 食品经营许可现场核查要求（集体用餐配送单位）

1-5. 食品经营许可现场核查要求（餐饮服务团体膳食外卖）

- 1-6. 食品经营许可现场核查要求（中小学校、托幼机构食堂）
- 1-7. 食品经营许可现场核查要求（食品销售连锁管理和餐饮服务连锁管理）
- 1-8. 食品经营许可现场核查要求（餐饮服务管理）
- 1-9. 食品经营许可现场核查要求（利用自动售卖设备从事食品制售）
- 2. 食品经营许可现场核查记录

附件 1

使用说明

1. 根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》，结合本市实际，制作现场核查表，现场核查表由附件 1 中的子表和附件 2 组成，核查人员应当根据经营项目，适用相应的现场核查要求。

2. 每一个核查项目的评价意见为“符合”或“不符合”，根据食品加工原料、工艺等实际，无需设置相应内容时，可以填写“不适用”。

3. 核查人员应当如实填写现场核查表，记录核查情况；对不符合项目，应提出整改要求，明确整改时限；整改时限一般不应超过 15 个工作日，超过 15 个工作日仍未整改完成的，应判定为现场核查不合格。

4. 现场核查表应经申请人核对无误后，由核查人员和申请人在核查表上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

5. 申请人申请的经营项目涉及多个附件的，核查人员可以组合使用，但不得减少或调整核查要求。如申请人申请食品销售和食品制售经营项目的，核查人员可将 1-1 和 1-2 中的相关要求组合使用。

6. 现场核查完成后，应当将现场核查表（含附件 1 和附件 2）录入食品经营许可审批系统。

1-1

(散装熟食销售)

经营者名称：

核查地址：

主体业态： ☐ 食品销售经营者

经营项目：

20____年____月____日____时____分，____区市场监管局核查人员____、____根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等进行现场核查，审查要求和核查情况记录如下：

内容	编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
1	通用要求	1.1 未设在易受到污染的区域，贮存、销售散装熟食场所与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源保持 25m 以上距离。			/
		1.2 环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、采光、照明，避免日光直接照射。			/
		1.3 地面做到硬化，平坦防滑易于清洁消毒，有适当措施防止积水。			/
		1.4 设备布局 and 经营流程合理，防止食品品种间形成交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。			/
		1.5 散装熟食销售、贮存场所与生活区分隔。			/
		1.6 散装熟食销售区域与生食区域、生鲜畜禽类、水产品区域分开。			/
		1.7 设置专门的食品贮存区域或场所，不与有毒有害物品同库存放，与墙壁、地面保持适当距离。散装熟食、生食、非食品等有固定的存放位置，并有明显区分标识。			/

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
2	冷藏冷冻的设施设备	2.1	配备冷藏、冷冻设施设备的，设备可正常运行。			
		2.2	配备的冷藏冷冻设施设备设有有效的温度控制装置，有可正确显示内部温度的温度监测设备。			
		2.3	设有冷冻库的，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。			
3	散装熟食要求	3.1	有 ☐ 专间 ☐ 专区 ☐ 专柜（根据申请人实际情况勾选）			/
		3.2	销售、贮存区域配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、防污染的设施设备。			/
		3.3	摆放散装熟食的专用设备设施有防止消费者直接接触及熟食、保证熟食应有温度的功能。			/
		3.4	销售不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的，设置便于消费者查看、取用食品的工用具。			/
		3.5	使用有效覆盖或隔离容器盛放食品，配备无毒、清洁的售货工具夹取及售卖。			/
		3.6	售货工具放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内，或专用的散装食品售货工具存放容器内。			/
		3.7	需从事制售行为的，按照相应的制售类经营项目审查。			/

说明：

1. 核查内容均为“符合”的，现场核查结果为“符合”。
2. 申请散装熟食销售设置专间、专区的，应按照附件 1-2 中的相应内容进行核查。

1-2

(餐饮服务)

经营者名称:

核查地址:

主体业态: ☐餐饮服务经营者

☐集中用餐单位食堂

☐食品销售经营者(现场制售)

经营项目:

20____年____月____日____时____分, _____区市场监管局核查人员_____, _____根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等进行现场核查, 审查要求和核查情况记录如下:

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
1	场所与布局	选址	1.1	距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上。在有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。周围没有可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。			/
			1.2	地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。餐饮服务场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽的区域。应与食用农产品加工销售(如生猪、牛羊肉销售、海鲜暂存池等)保持 10m 以上或采取分隔等防护措施。			/

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
1	场所与布局	设计与布局	1.3	设置与食品加工操作流程相适应的初加工、切配、烹调、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐、食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所。			/
			1.4	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，能够避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。			/
			1.5	设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）。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，并与其他区域或设施能够明显区分。			/
			1.6	如需要集中备餐的，应当设置专用的备餐专间或专用操作区，备餐专间或专用操作区分别符合本表“4 专间”或“5 专用操作区”的要求。			
2	建筑结构与材料	天花板	2.1	食品烹饪、冷却、餐用具清洗等区域天花板涂覆或装修的材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不吸水、耐高温、耐腐蚀（不可使用木质板、石膏板等）。不易脱落、易于清洁。具备防止鼠类等有害生物孳生、掉落的条件和管理措施。			/
			2.2	食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板能够避免灰尘散落，结构上不利于冷凝水垂直下落。产生水蒸汽较多的区域（如食品冷却、餐用具清洗消毒等区域），采用拱形或斜坡等设计。			
		墙壁	2.3	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料（如瓷砖、不锈钢等）无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。			/
			2.4	食品处理区内需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所等），铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。			

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
2	建筑结构与材料	门窗	2.5	食品处理区的门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成。结构上易于维护、清洁（如铝合金、玻璃、PVC等）。			/
			2.6	餐饮服务场所与自然环境等外界直接相通的非常闭门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱网、防鼠板等），防治有害生物侵入。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，非磁吸式胶帘条相邻的重叠部分不少于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外部，加装不小于16目（筛洞尺寸小于1.18mm）的防虫筛网。紧急情况下才会开启的门窗除外。			/
		地面	2.7	食品处理区地面铺设材料无毒、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，不易积水。			/
3	设施与设备	供水	3.1	食品加工制作用水水质符合国家生活饮用水卫生标准。食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水、废水、消防用水等）的管道系统完全分离。			/
			3.2	如制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应当配备符合规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。			
		排水	3.3	排水设施畅通，便于清洁和维护。地漏包含滤网、水封。排水管道出水口安装的篦子使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼小于10mm。			/
			3.4	如设置排水沟，排水沟应当有一定的排水坡度，并设有可拆卸的盖板，排水沟内没有其他管路。排水沟的流向从清洁程度较高的操作区流向清洁程度较低的操作区。			
		餐用具清洗消毒保洁	3.5	设置满足食品加工操作流程的食品原料、餐用具、清洁工用具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）清洗设施设备，并有明显的区分标识（如标明用途或区分颜色等）。			/
			3.6	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。数量能满足需要，能容纳最大规格的餐用具，能正常运转。全部使用集中消毒餐具或一次性餐具，可适量减少清洗设施设备的数量。			/

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
3	设施与设备		3.7	如采用化学消毒方法的，应当配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备（如水池或消毒浸泡容器等）。中型及以上饭店应当配备具有消毒功能的洗碗机或者蒸汽、煮沸等热力消毒设施，其规格应能满足需要。			
			3.8	设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，数量能满足需要，能容纳最大规格的餐用具。保洁设施采用不易积垢、易于清洁的材料制成，并与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分。			/
		洗手	3.9	食品处理区内至少设置1个洗手设施。洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。			/
			3.10	洗手设施附近配备洗手用品和干手设施。			
		卫生间	3.11	如设置卫生间，卫生间不设置在食品处理区内，出入口不与食品处理区直接连通。卫生间设置独立排风装置，排风口不直对食品处理区或就餐区。卫生间与外界相通的门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成。结构上易于维护、清洁。餐饮服务场所内不设置卫生间排污口，出口附近设置洗手、干手设施。			
		更衣区	3.12	更衣区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。配备数量充足的更衣设施（如挂钩、衣架或更衣柜等，有条件的可配备更衣间）。			/
			3.13	更衣区如设置洗手设施的，应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。			
		照明	3.14	食品处理区有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度能满足食品制作需要。			/
			3.15	如在裸露食品正上方安装照明设施的，该设施应当使用安全型照明设施或者采取防护措施。			
		通风排烟	3.16	有产生油烟的设备、工序上方设置抽油烟机等机械排风排烟装置。有产生大量蒸汽的设备、工序上方设置机械排风排汽装置，防止冷凝水滴落而污染食物。			

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项	
3	设施与设备	食品原料与贮存	3.17	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。			/	
			3.18	如使用动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料的，应当分别设置清洗水池。				
			3.19	设置相应的食品库房或贮存设施以及冷冻、冷藏设施。如在同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应当分设存放区域并有明显的区分标示。库房设置通风、防潮设施，使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离。			/	
			3.20	冷冻、冷藏柜（库）设置有可正确显示内部温度的测温装置。			/	
			3.21	用于存放清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开（存放场所分开）存放或者分隔存放。				
			3.22	如使用食品添加剂，应当设置贮存食品添加剂的专柜（位），标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。				
		废弃物存放	3.23	食品处理区设置专用废弃物存放设施，与食品容器有明显的区分标识。废弃物存放设施带盖，盖子开闭为非手动。			/	
			明厨亮灶	3.24	采用电子显示屏、透明玻璃墙、隔断矮墙、电子设备等方式公开烹饪、专间、餐用具清洗消毒等加工操作过程。			/
				3.25	如按规定实施“互联网+明厨亮灶”的，应当在食品加工制作的关键区域安装视频监控设备。			
4	专间	4.1	入口处设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，不得与其他区域共用。水龙头为非手动开启式。			/		
		4.2	专间内设有独立温度控制的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和空气消毒设施（如紫外线灯、臭氧消毒机等）。			/		
		4.3	专间内无明沟，如设置地漏，地漏带水封。专间内墙裙铺设到墙顶。设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设其他门窗。窗口专用，大小以可通过运送食品的容器为准。			/		

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
4	专间	4.4	门、窗闭合严密、无变形、无破损。门采用不吸水的坚固材质，能够自动关闭。			/
		4.5	专间内至少设置1个清洗水池，水龙头为非手动开启式。废弃物容器盖子为非手动开启式。应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，有相应标识，面积应满足操作需求。			/
		4.6	用于制作直接接触即食食品的用水，应有净水设施，			/
		4.7	制作冷荤类食品、冷加工糕点、生食类食品的专间分别设置。			/
5	专用操作区	5.1	与其他场所相对独立，专区专用，设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，并具备相应标识。			/
		5.2	专用操作区内无明沟，如设置地漏，地漏带水封。必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。			/
		5.3	入口处设置洗手、消毒、干手设施。水龙头为非手动开启式。			/
		5.4	有流动水源，如有直接接触即食食品的用水，应有净水设施。			/

说明：

1. 本核查要求适用于主体业态为餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂（不含中小学校食堂、托幼机构食堂）以及从事现场制售的食品销售经营者申请各类制售类经营项目的现场核查。除允许合理缺项外，核查内容均为“符合”的，现场核查结果为“符合”。
2. 热食类食品制售、自制饮品制售（仅简单制售）经营项目的审查内容为“1 选址”、“2 场所与布局”、“3 设施与设备”。
3. 冷食类食品制售（含冷加工糕点制售）、冷食类食品制售（含冷荤类食品制售）、生食类食品制售经营项目审查内容为“1 选址”、“2 场所与布局”、“3 设施与设备”、“4 专间”。
4. 冷食类食品制售（仅简单制售）、自制饮品制售经营项目审查内容为“1 选址”、“2 场所与布局”、“3 设施与设备”、“5 专用操作区”。
5. 非即食米面制品和非即食肉制品经营项目的审查内容为 1.1、2.1、2.3、2.7、3.5、3.19、3.20；餐饮服务经营者已取得热食类食品制售等高风险食品经营许可的，其经营活动中涉及的过程产品，无需单独申请非即食的经营项目。
6. 专间应确保专间专用，承担宴会、大型会议、重大活动保障功能的大型、特大型饭店，冷食类食品制售等专间的累计面积不小于食品处理区总面积的 10%。

1-3

(中央厨房)

经营者名称：

核查地址：

主体业态：餐饮服务经营者（中央厨房）

经营项目：半成品制售

20____年____月____日____时____分，____区市场监管局核查人员____、____根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等进行现场核查，审查要求和核查情况记录如下：

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
1	选址	1.1	在有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。			/
		1.2	生产加工场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽。周围没有可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。			/
2	设计和布局	2.1	按原料种类设置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区域，以及更衣室、检验室等。生产加工场所均设置在室内，各操作区域分离或分隔设置，并有明显标识。			/
		2.2	生产加工场所与加工食品的品种和数量相适应，使用面积应不小于 300m ² 。			/
		2.3	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。			/

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
2	设计和布局	2.4	生产加工场所内设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，以明显标识标明其用途，其位置应不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。			/
		2.5	如有即食食品分装（冷却、分切、暂存）的，应当设置专间，其面积与食品品种和数量相适应。			
		2.6	如有单纯分装即食调味料（如火锅蘸料）的分装间，面积应当不小于 15m ² ，其他即食食品的分装间面积应当不小于 30m ² 。			
3	天花板	3.1	天花板涂覆或装修的材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁。具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和措施。地面距天花板高度不低于 2.5m。			/
		3.2	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的材料不吸水、耐高温、耐腐蚀。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露场所屋顶平整易于清洁。			/
		3.3	食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板能够避免灰尘散落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度（斜坡或拱形）。			/
4	墙面与门窗	4.1	生产加工场所墙壁用浅色、无毒、无异味、光滑、不吸水、防霉、不易脱落、易于清洗的材料铺设到顶。			/
		4.2	食品处理区的门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成。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。			/
		4.3	室内窗台采用无窗台结构。如设置窗台的，窗台下斜不小于 45 度。			/
		4.4	窗户、墙角、柱脚、墙面、地面结合处有一定的弧度。			/
		4.5	餐饮服务场所与自然环境等外界直接相通的非常闭门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱网、防鼠板等），防治有害生物侵入。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，非磁吸式胶帘条相邻的重叠部分不少于 2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外部，加装不小于 16 目（筛洞尺寸小于 1.18mm）的防虫筛网。紧急情况下才会开启的门窗除外。			/

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
5	地面与排水	5.1	食品处理区地面的铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，地面平坦、无裂缝、无破损、无积水积垢，结构有利于排污、清洗、消毒的需要。			/
		5.2	排水沟设有可拆卸的盖板，排水管道与外界相通的出口安装金属网栅、篦子，缝隙间距或网眼小于10mm。			/
		5.3	初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所，地面和排水沟有一定的排水坡度，排水沟的流向从清洁程度较高的操作区流向清洁程度较低的操作区。地漏包含滤网、水封。			/
6	食品原料清洗设施	6.1	生产加工场所内分别设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料三类食品原料的清洗水池、容器、工用具和工作台等设施设备。水池、容器、工用具和工作台等数量与加工食品的数量相适应，并有明显的区分标识。			/
7	通风设施	7.1	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，加设附有机机械排风等排气装置。			/
		7.2	排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩，纱网或网罩便于装卸和清洗。			/
8	温控设施	8.1	加工易腐食品原料的场所配备空调等温度控制装置，确保该场所温度不超过25℃。			/
		8.2	如食品热加工后需要冷却的，应当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）或设置符合本表“17 专间”要求的冷却专间。			
		8.3	如采用冷却专间进行冷却的，冷却专间内应当配备降温、紫外线或臭氧杀菌、温度指示装置等设施。			
		8.4	如加工即食食品，应当设置符合本表“17 专间”的即食食品冷却、暂存、分装、分切专间。			

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
9	贮存设施	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、工用具等物品除外）库房分开设置。按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量满足生产加工数量的需要。			/
		9.2	冷冻、冷藏柜（库）数量和结构能确保原料、半成品和即食食品分开存放，有明显区分标识，并设置有可正确显示内部温度的测温装置。			/
		9.3	库房设置机械通风设施以及防潮设施，使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿。			/
		9.4	用于存放清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施，应有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开（存放场所分开）存放或者分隔存放。			/
		9.5	如使用食品添加剂，设置贮存食品添加剂的专柜（位），标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。			
10	工用具清洗、消毒、保洁设施	10.1	根据加工食品的品种和数量，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。			/
		10.2	工用具和容器采用热力方法进行消毒（因材质、大小等原因无法采用的除外）。			/
		10.3	采用热力消毒的，至少设置2个专用水池；采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。			/
		10.4	水池采用不锈钢或者陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。			/
		10.5	设置专供存放消毒后工用具和容器的保洁设施，其结构密闭并易于清洁。			/
		10.6	如加工即食食品的，接触即食食品的工用具、容器的清洗消毒水池应当专用，并与食品原料、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。			
		10.7	如采用自动清洗消毒设备的，设备上应当有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。			
		10.8	如加工热加工半成品或即食食品的，应当设置用于贮存清洗消毒后的工用具的专用保洁柜（或保洁间），保洁柜应当有明显标记。			

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
11	其他设备、工具和容器要求	11.1	接触原料、生制半成品、热加工半成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放。			/
		11.2	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。			/
		11.3	如加工制作食用冰、即食类食品的，加工用水应当为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。			
12	洗手消毒设施	12.1	洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成，附近配备洗手用品和干手设施等，并标示简明易懂的洗手方法。			/
13	采光照明显设施	13.1	加工场所有充足的自然采光或人工照明设施，光泽和亮度满足食品加工需要，光源不改变食品的感官颜色。			/
		13.2	如在裸露食品正上方安装照明设施的，应当使用安全性照明设施或者使用防护罩等防护措施。			
14	废弃物暂存设施	14.1	生产加工场所设置专用废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品容器有明显的区分标识。			/
		14.2	废弃物存放设施带盖，盖子开闭为非手动。			/
15	卫生间	15.1	卫生间不设置在食品处理区内，出入口不与食品处理区直接连通。卫生间设置独立排风装置，排风口不直对食品处理区，出口附近设置洗手、干手设施。经营场所内不设置卫生间排污口。			/
		15.2	卫生间与外界相通的门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成。结构上易于维护、清洁。			/

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
16	更衣	16.1	更衣区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。配备数量充足的更衣设施（如挂钩、衣架或更衣柜等，有条件的可配备更衣间）。			/
		16.2	设置洗手设施。洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。			/
17	专间	17.1	专间入口处设置具有独立的洗手、消毒、干手、更衣设施。水龙头为非手动开启式。			/
		17.2	专间内无明沟，如设置地漏，地漏带水封。			/
		17.3	专间内墙裙铺设到墙顶。专间门、窗闭合严密、无变形、无破损。除传递窗口和人员通道外，不设其他门窗。			/
		17.4	门采用不吸水的坚固材质，设置自动闭门器确保门能够自动关闭。			/
		17.5	设置可开闭式食品传递窗口，不同用途的传递窗分开设置，其他窗封闭。专间内外运送食品的窗口大小以可通过运送食品的容器为准。			/
		17.6	专间内设有独立温度控制的空调设施、专用清洗消毒设施、温度显示装置、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。			/
		17.7	专间内的水龙头和废弃物容器盖子为非手动开启式。			/
		17.8	如使用紫外线灯进行空气消毒的，其开关应当设置在专间入口处或专间外。			
18	运输	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配送车辆，配送易腐食品时采用冷藏车，车辆内部结构便于清洗和消毒。			/
		18.2	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染。			/

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
19	食品留样	19.1	配备密闭、清洁的留样专用容器和专用冷藏设施，以及留样管理人员。			/
20	检验	20.1	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，检验室的面积和布局生产规模、加工品种、检测项目相适应，总面积不小于 15m ² 。			/
		20.2	检验室配备经专业培训并考核合格的检验人员从事检验工作；配备与检验能力和工作量相适应的仪器设备和设施以及标准物质（参考物质）。			/
		20.3	如加工即食食品的，应当设置无菌室开展微生物检验，且检验室总面积不小于 25m ² 。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 4m ² ，具备适当的通风和温度调节设施。			
		20.4	如委托检验的，应提交与法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件，检测机构的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。			
21	视频监控	21.1	在食品加工制作关键区域按规定实施“互联网+明厨亮灶”。			/

说明：

1. 本表所有内容均应当进行核查，不得缺项。
2. 除允许合理缺项外，核查内容均为“符合”的，现场核查结果为“符合”。

1-4

(集体用餐配送单位)

经营者名称:

核查地址:

主体业态: 餐饮服务经营者 (集体用餐配送单位)

经营项目: 热食类食品制售

20____年____月____日____时____分, _____区市场监管局核查人员_____, _____根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等进行现场核查, 审查要求和核查情况记录如下:

内容		编号	审查要求	符合	不符合
1	选址	1.1	选择地面干燥, 有给排水条件和电力供应的区域, 不在易受到污染的区域。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。周围没有可导致虫害大量孳生的场所。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场 (站)、旱厕等污染源 25m 以上。		
2	经营场所设置布局	2.1	生产场所总面积 $\geq 500\text{m}^2$, 分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区。各作业区均设置在室内, 且相互分隔。		
		2.2	设置与生产工艺及品种、数量相适应的原料贮存、原料加工、半成品贮存、烹饪、冷却 (冷链工艺产品)、盒饭分装 (盒饭生产企业)、暂存 (桶饭生产企业)、装箱、成品储存、餐用具清洗消毒和保洁等场所, 以及更衣室、检验室等场所。		
		2.3	膳食的烹饪、冷却 (冷链工艺产品)、盒饭分装 (盒饭生产企业)、暂存 (桶饭生产企业)、餐用具清洗消毒和保洁等场所为独立设置。		

内容		编号	审查要求	符合	不符合
2	经营场所 设置布局	2.4	食品生产场所按照原料进入、处理、半成品加工、成品、冷却、盒饭分装、膳食暂存、成品储存配送的顺序合理布局；食品加工处理流程为生进熟出的单一流向。原料入口通道与成品出口通道以及使用后的周转箱、餐用具回收通道三者均分开设置。		
		2.5	生产加工场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽。		
3	天花板	3.1	天花板涂覆或装修的材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、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。		
		3.2	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的材料不吸水、耐高温、耐腐蚀。		
		3.3	食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板能够避免灰尘散落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。		
4	墙壁与门 窗	4.1	食品处理区墙壁用无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗的材料涂覆或铺设。食品处理区内需经常冲洗的场所（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、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。		
		4.2	生产加工场所的门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成。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。		
		4.3	餐饮服务场所与自然环境等外界直接相通的非常闭门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱网、防鼠板等），防治有害生物侵入。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，非磁吸式胶帘条相邻的重叠部分不少于 2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外部，加装不小于 16 目（筛洞尺寸小于 1.18mm）的防虫筛网。紧急情况下才会开启的门窗除外。		
		4.4	室内采用无窗台结构，如设置窗台，其结构能避免灰尘积存且易于清洗。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置易于清洁，结合处有一定的弧度。		

内容		编号	审查要求	符合	不符合
5	地面与排水	5.1	食品处理区地面的铺设材料无毒、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、消毒的需要。		
		5.2	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）地面和排水沟有一定的排水坡度，排水沟的流向从清洁程度较高的操作区流向清洁程度较低的操作区。		
		5.3	排水沟设有可拆卸的盖板，排水沟内没有其他管路。地漏包含滤网、水封。排水管道与外界相通的出口安装金属网栅、篦子，缝隙间距或网眼小于10mm。		
6	设备、工具和容器	6.1	与食品接触的容器、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，并易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的，符合相关标准的要求。		
		6.2	食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝。		
		6.3	原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备分开并有明显的区分标识。		
		6.4	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。		
		6.5	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。		
7	食品原料、清洁工具清洗水池	7.1	生产加工场所内分别设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料三类食品原料的清洗水池、容器和工用具等设施设备，并有明显的区分标识。		
		7.2	生产加工场所内设专用于拖把等清洁工具的清洗水池，水池以明显标识标明其用途，其位置不会污染食品及其加工操作过程。		

内容		编号	审查要求	符合	不符合
8	餐用具清洗消毒保洁设施	8.1	餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备分别设置，并有明显的区分标识，防止餐用具受到污染。		
		8.2	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。		
		8.3	工用具和容器采用洗碗机、蒸箱等热力方法消毒。 因材质等原因无法采用热力消毒的，可采用化学药物消毒。		
		8.4	采用热力消毒的，至少设有 2 个专用清洗水池； 采用化学消毒的，至少设有 3 个专用清洗消毒水池，并明显标识标明水池的用途。采用化学消毒方法的，配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备，设置餐用具专用消毒设施设备。采用自动清洗消毒设备的，设备上有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。		
		8.5	设置专用保洁设施或场所存放消毒后的餐用具。保洁设施采用不易积垢、易于清洁的材料制成。		
9	洗手消毒设施	9.1	洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。		
		9.2	洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等，标示简明易懂的洗手方法。		
10	通风排烟设施	10.1	食品处理区产生油烟的设备、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。产生大量蒸汽的设备、工序上方，设置机械排风排汽装置。		
		10.2	与外界直接相通的通风口、换气窗外，加装不小于 16 目、易于清洁的防虫筛网。		
11	照明设施	11.1	加工场所有充足的自然采光或人工照明设施，光泽和亮度满足食品加工需要，光源不得改变食品的感官颜色。		
		11.2	安装在裸露食品正上方的照明设施使用安全性照明设施或者使用防护罩等防护措施。		
12	废弃物暂存设施	12.1	生产加工场所设置专用废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品容器有明显的区分标识。		
		12.2	生产加工场所设置非手动带盖的废弃物存放容器，内壁光滑并易于清洁。		

内容		编号	审查要求	符合	不符合
13	库房	13.1	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。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的区分标识。		
		13.2	库房设计使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿。非冷藏冷冻库房配备机械通风、防潮设施等设备，并配备温湿度计等，保持干燥。		
		13.3	冷冻、冷藏柜（库）设有可正确指示内部温度的测温装置。		
14	卫生间	14.1	生产加工场所内不设置卫生间。卫生间出入口不与生产加工场所直接连通。		
		14.2	卫生间采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设置独立的排风装置，排风口不直对生产加工场所，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，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。经营场所内不设置卫生间排污口。		
		14.3	卫生间出口附近设置洗手设施。洗手设施符合本表“9 洗手消毒设施”的规定。		
15	更衣区	15.1	生产加工场所入口处设置更衣场所、风淋等装置。更衣设施的数量满足需要。		
		15.2	设有符合本表“9 洗手消毒设施”规定的洗手设施。		
16	专间	16.1	专间内无明沟，如设置地漏，地漏带水封。		
		16.2	设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设其他门窗。专间内外运送食品的窗口专用，大小以可通过运送食品的容器为准。		
		16.3	专间内墙裙铺设到墙顶。		
		16.4	专间门、窗闭合严密、无变形、无破损。门采用不吸水的坚固材质，能够自动关闭。		
		16.5	专间内设有独立温度控制的空调设施、专用清洗消毒设施、温度显示装置、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。		
		16.6	专间内的水龙头和废弃物容器盖子为非手动开启式。		
		16.7	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣的通过式预进间。水龙头为非手动开启式。		
		16.8	配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。		

内容		编号	审查要求	符合	不符合
17	运输	17.1	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便于清洗和消毒。		
		17.2	配备冷藏或保温等设施，保证运输时冷藏温度保持在 0℃—8℃，保温温度保持在 60℃ 以上。		
18	留样	18.1	配备密闭、清洁的留样专用容器和专用冷藏设施，以及留样管理人员。		
		18.2	具备留样管理要求，包括留样盒饭、桶饭的品种，留样时间、留样量以及留样记录，其中，盒饭应留存已分装成盒的盒饭，桶饭应留存所有主食和菜肴品种；留样时间应 $\geq 48\text{h}$ ，每个品种留样量应 $\geq 125\text{g}$ ；留样记录应包括样品名称、留样量、生产时间、留样时间、留样人员、审核人员等项目。		
19	检验	19.1	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，配备经专业培训合格的检验人员，负责产品检验和生产过程卫生监测和评估工作。		
		19.2	检验室面积和布局与需开展的检测项目和数量相适应。配备食品中心（环境）温度计、表面环节清洁度测定仪（ATP 检测仪）、余氯消毒测试纸等食品加工环节控制快速检测设备，以及肉品瘦肉精、农药残留、甲醛、亚硝酸盐、煎炸油极性组分等重点食品安全快速检测设备，自行开展食品安全快速检测。		
		19.3	自行开展集体用餐配送膳食的原料、加工过程以及成品检验，或者委托具有检验资质的检验机构开展检验。		
		19.4	☐ 自行开展微生物检验的，应设置微生物检验无菌室。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 $\geq 4\text{m}^2$（配备无菌操作台的可适当减小），具备适当的通风和温度调节设施。配备与检验能力和工作量相适应的仪器设备和设施以及标准物质。 ☐ 采用委托具备检验资质的检验机构开展微生物检测的，可不设立微生物检验室，但应与受委托检验机构签订委托检验合同，实施定期委托检验。		

内容		编号	审查要求	符合	不符合
20	视频监控	20.1	按规定在原料加工、烹饪热加工、盒饭分装（盒饭生产企业）、膳食暂存（桶饭生产企业）及餐用具清洗消毒、膳食二次加热、配送、检验等场所安装视频监控。		
申请“冷藏盒饭”的，还应当符合 21.1—21.2 的审查要求。					
21	冷藏盒饭	21.1	设置盒饭分装专间，分装专间符合本表中“16 专间”的要求。		
		21.2	配备与盒饭生产数量相适应的冷却专间和快速冷却设备。快速冷却设备和冷却专间的技术要求能满足冷却温度和生产数量的需要。冷却专间符合本表中“16 专间”的要求。		
申请“加热保温盒饭”的，还应当符合 22.1—22.2 的审查要求。					
22	加热保温盒饭	22.1	配备与加工盒饭数量相适应的微波等膳食加热设施以及储存、配送保温设施（如保温性能良好的保温箱）。		
		22.2	设置盒饭分装专间，分装专间符合本表中“16 专间”的要求。		
申请“桶饭”的，还应当符合 23.1 的审查要求。					
23	桶饭	23.1	设置膳食暂存专间，配备膳食加热保温设施（如电加热柜、蒸箱等），以及膳食储存、配送时的保温设施（如保温箱、保温桶）。膳食暂存专间符合本表中“16 专间”的要求。		
申请“学生盒饭”的，还应当符合 24.1 的审查要求。					
24	学生盒饭	24.1	配备专职或兼职的具备从业资格的公共营养师。		

说明：

1. 本表 1—20 的内容均应当进行核查，不得缺项；21—24 的内容根据申请进行相应核查。
2. 核查内容均为“符合”的，现场核查结果为“符合”。
3. 申请人同时还申请其他经营项目的，应当按照本细则相应经营项目的审查标准进行现场核查。

1-5

（餐饮服务团体膳食外卖）

经营者名称：

核查地址：

主体业态：餐饮服务经营者（餐饮服务团体膳食外卖）

经营项目：

20____年____月____日____时____分，____区市场监管局核查人员____、____根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等进行现场核查，审查要求和核查情况记录如下：

内容	编号	审查要求	符合	不符合
1	场所设置与布局	1.1 满足 200 人份以上团体膳食加工条件，经营场所使用面积 500m ² 以上。		
		1.2 设置待配送食品分装、暂存专间或专区。		
		1.3 设置用于制作加工冷食类食品的专间，面积应当与供餐品种和数量相适应，且不小于 5m ² 。		
		1.4 本表 1.1—1.3 的各加工场所专用于加工团体膳食，或者能够采取措施确保本表 1.1—1.3 的加工场所在加工团体膳食期间专用。		
2	设施与设备	2.1 配备食品快速冷却设备或设施，数量、容量及其技术参数由餐饮服务经营者根据团体膳食外卖的品种和数量测算确定，且满足 200 人份以上团体膳食外卖加工供应的要求。采用冷却专间方式冷却的，冷却专间配备紫外线消毒灯、温度指示装置等设施。		
		2.2 具备自动清洗消毒设备，设备上有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。		
		2.3 存放即食食品与非即食食品的容器有醒目的区分方式。		

内容		编号	审查要求	符合	不符合
3	配送运输	3.1	配备足够数量的冷藏冷冻（如移动冰箱、可加载冰排的保温箱）、加热保温（加热保温柜、保温箱）等配送设备，其技术参数符合团体膳食外卖的品种需求，确保食品安全（供应热食类食品的，能够保证食品中心温度在熟制后至食用前始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ；供应冷食类食品的，能够保证食品中心温度在冷却后至食用前始终保持在 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ）。		
		3.2	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。		
4	留样与检验	4.1	配备留样密闭清洁的专用容器和专用冷藏设施，以及留样管理人员。		
		4.2	具备留样管理要求，包括留样的品种，留样时间、留样量以及留样记录，其中，每个品种留样量应 $\geq 125\text{g}$ ，留样时间应 $\geq 48\text{h}$ ，留样记录应包括样品名称、留样量、制作时间、留样时间、留样人员等项目。		
		4.3	配备食品中心（环境）温度计、表面环节清洁度测定仪（ATP检测仪）、极性组分、余氯消毒测试纸以及农兽药残留、甲醛、亚硝酸盐等食品安全快速检测装备。		
		4.4	☐ 自行开展检验的，设置理化实验室、微生物实验室，理化实验室地面、墙壁光滑，不易积垢易于清洁，并至少设置一个水池、一台冰箱，与样品处理室（准备间）相连或处于同一空间；微生物实验室独立于理化实验室，且处于独立空间内，地面、墙壁光滑，不易积垢易于清洁，至少设置以一个水池，设置空气净化或消毒设施。 ☐ 采用委托具备检验资质的检验机构开展检测的，可不设立相应的检验室，应提交与法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件，检测机构的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。		
5	管理体系	5.1	经认证已建立和实施 HACCP 食品安全管理体系。		

说明：

1. 本表适用于大型饭店、特大型饭店等餐饮服务经营者同时从事餐饮服务团体膳食外卖经营项目的现场核查，集体用餐配送单位从事餐饮服务团体膳食外卖的，参照本表实施现场核查。
2. 新办饭店或者集体用餐配送单位同时申请餐饮服务团体膳食外卖的，应与饭店或者集体用餐配送单位现场核查要求同时使用；饭店或者集体用餐配送单位变更增加餐饮服务团体膳食外卖的，适用本现场核查要求。
3. 所有内容均应当进行核查，不得缺项。核查内容均为“符合”的，现场核查结果为“符合”。

1-6

（中小学校、托幼机构食堂）

经营者名称：

核查地址：

主体业态：集中用餐单位食堂

经营项目：

20____年____月____日____时____分，____区市场监管局核查人员____、____根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等进行现场核查，审查要求和核查情况记录如下：

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
1	场所与布局	选址	1.1	距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。在有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。周围没有可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。			/
			1.2	地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。餐饮服务场所内无饲养、暂养和宰杀畜禽的区域。			/
	设计与布局		1.3	设置与食品加工操作流程相适应的初加工、切配、烹调、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐、食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所。			/
			1.4	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，能够避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。			/

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
1	场所与布局	设计与布局	1.5	设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）。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，并与其他区域或设施能够明显区分。			/
			1.6	设置专用的备餐专间，备餐专间符合本表“4 专间”的要求。			/
2	建筑结构与材料	天花板	2.1	食品烹饪、冷却、餐用具清洗等区域天花板涂覆或装修的材料无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不吸水、耐高温、耐腐蚀（不可使用木质板、石膏板等）。不易脱落、易于清洁。具备防止鼠类等有害生物孳生、掉落的条件和管理措施。			/
			2.2	食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板能够避免灰尘散落，结构上不利于冷凝水垂直下落。产生水蒸汽较多的区域（如食品冷却、餐用具清洗消毒等区域），采用拱形或斜坡等设计。			/
		墙壁	2.3	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料（如瓷砖、不锈钢等）无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。			/
			2.4	食品处理区内需经常冲洗的场所（包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所等），铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。			/
		门窗	2.5	食品处理区的门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成。结构上易于维护、清洁（如铝合金、玻璃、PVC 等）。			/
			2.6	餐饮服务场所与自然环境等外界直接相通的非常闭门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱网、防鼠板等），防治有害生物侵入。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，非磁吸式胶帘条相邻的重叠部分不少于 2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外部，加装不小于 16 目（筛洞尺寸小于 1.18mm）的防虫筛网。紧急情况下才会开启的门窗除外。			/
		地面	2.7	食品处理区地面铺设材料无毒、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，不易积水。			/

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
3	设施与设备	供水设备	3.1	食品加工制作用水水质符合国家生活饮用水卫生标准。食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水、废水、消防用水等）的管道系统完全分离。			/
			3.2	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，配备符合规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。			
		排水设施	3.3	排水设施畅通，便于清洁和维护。地漏包含滤网、水封。排水管道出水口安装的篦子使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼小于 10mm。			/
			3.4	如设置排水沟，排水沟应当有一定的排水坡度，并设有可拆卸的盖板，排水沟内没有其他管路。排水沟的流向从清洁程度较高的操作区流向清洁程度较低的操作区。			/
		餐用具清洗消毒保洁	3.5	设置满足食品加工操作流程的食品原料、餐用具、清洁工用具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）清洗设施设备，并有明显的区分标识（如标明用途或区分颜色等）。			/
			3.6	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。数量能满足需要，能容纳最大规格的餐用具，能正常运转。			/
			3.7	配备具有消毒功能的洗碗机或者蒸汽、煮沸等热力消毒设施，规格能满足需要。 鼓励具备条件的用餐人数 300 人以上的托幼机构和用餐人员 500 以上的学校食堂配备热力高温洗碗机，建设与供餐规模、供餐形式等相匹配的餐用具消毒房。			/
			3.8	设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，数量能满足需要，能容纳最大规格的餐用具。保洁设施采用不易积垢、易于清洁的材料制成，并与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分。			/

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
3	设施与设备	洗手设施	3.9	食品处理区内至少设置 1 个洗手设施。洗手设施采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。			/
			3.10	洗手设施附近配备洗手用品和干手设施。			/
		卫生间	3.11	如设置卫生间，卫生间不设置在食品处理区内，出入口不与食品处理区直接连通。卫生间设置独立排风装置，排风口不直对食品处理区或就餐区。卫生间与外界相通的门、窗闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成。结构上易于维护、清洁。餐饮服务场所内不设置卫生间排污口，出口附近设置洗手、干手设施。			
		更衣区	3.12	更衣区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。配备数量充足的更衣设施（如挂钩、衣架或更衣柜等，有条件的可配备更衣间）。			/
			3.13	更衣区如设置洗手设施的，应当采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。			
		照明设施	3.14	食品处理区有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度能满足食品制作需要，不改变食品感官色泽。			/
			3.15	如在裸露食品正上方安装照明设施的，该设施应当使用安全型照明设施或者采取防护措施。			
		通风排烟措施	3.16	有产生油烟的设备、工序上方设置抽油烟机机械排风排烟装置。有产生大量蒸汽的设备、工序上方设置机械排风排汽装置，防止冷凝水滴落而污染食物。			/

内容			编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
3	设施与设备	食品原料与贮存	3.17	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，确保动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料分别设置清洗水池。			/
			3.18	设置相应的食品库房或贮存设施以及冷冻、冷藏设施。如在同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应当分设存放区域并有明显的区分标示。库房设置通风、防潮设施，使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离。			/
			3.19	冷冻、冷藏柜（库）设置有可正确显示内部温度的测温装置。			/
			3.20	用于存放清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开（存放场所分开）存放或者分隔存放。			/
			3.21	如使用食品添加剂，应当设置贮存食品添加剂的专柜（位），标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。			/
		废弃物存放	3.22	食品处理区设置专用废弃物存放设施，与食品容器有明显的区分标识。废弃物存放设施带盖，盖子开闭为非手动。			/
		留样	3.23	配备密闭的留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。			/
		配送	3.24	用于配送餐食的配送工具能够防雨、防尘，具备保温功能。			/
			3.25	设置配送工具的清洗消毒设施设备，数量以及尺寸能够满足配送工具的清洗消毒需要。			/
		明厨亮灶	3.26	按规定在食品加工制作关键区域安装视频监控设备，实施“互联网+明厨亮灶”。			/

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
4	专间	4.1	入口处设置用于洗手、消毒、干手、更衣的独立预进间。水龙头为非手动开启式。			/
		4.2	专间内设有独立温度控制的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和空气消毒设施（如紫外线灯、臭氧消毒机等）。			/
		4.3	专间内无明沟，如设置地漏，地漏带水封。专间内墙裙铺设到墙顶。设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设其他门窗。窗口专用，大小以可通过运送食品的容器为准。			/
		4.4	门、窗闭合严密、无变形、无破损。门采用不吸水的坚固材质，能够自动关闭。			/
		4.5	专间内至少设置1个清洗水池，水龙头为非手动开启式。废弃物容器盖子为非手动开启式。应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，有相应标识，面积应满足操作需求。			/
		4.6	如有直接接触即食食品用水的，应加装净水设施。			
5	专用操作区	5.1	与其他场所相对独立，专区专用，设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具，并具备相应标识。			/
		5.2	专用操作区内无明沟，如设置地漏，地漏带水封。必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。			/
		5.3	入口处设置洗手、消毒、干手设施。水龙头为非手动开启式。			/
		5.4	有流动水源，如有直接接触即食食品的用水，应当加装净水设施。			/

说明：

1. 本核查要求适用中小学校食堂、托幼机构食堂的现场核查。
2. 审查内容为“1 选址”、“2 场所与布局”、“3 设施与设备”、“4 专间”中全部内容。
3. 申请冷食类食品制售（仅简单制售）、自制饮品制售经营项目的，审查内容为“1 选址”、“2 场所与布局”、“3 设施与设备”、“4 专间”、“5 专用操作区”中全部内容。

1-7

(食品销售连锁管理或餐饮服务连锁管理)

经营者名称:

核查地址:

主体业态: ☐ 食品销售经营者

☐ 餐饮服务经营者

经营项目: ☐ 食品销售连锁管理

☐ 餐饮服务连锁管理

20____年____月____日____时____分, _____区市场监管局核查人员_____, _____根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等进行现场核查, 审查要求和核查情况记录如下:

内容		编号	审查要求	符合	不符合
1	基本情况	1.1	具有固定的实体经营场所。		
		1.2	经营门店具有统一的字号(商号)或品牌(商标): 经营形式: ☐ 自营 ☐ 加盟 ☐ 其它:	/	/
2	组织架构	2.1	设置独立的食品安全管理部门和组织机构。		
3	人员要求	3.1	配备与经营规模匹配的食品安全专业技术人员, 配备专职食品安全总监、专职食品安全员。		

内容		编号	审查要求	符合	不符合
4	制度体系	4.1	建立覆盖自查、追溯、从业人员健康、培训考核、进货查验、场所与设施清洗消毒、食品贮存、废弃物处置、不合格食品处置、食品安全事故处置方案、经营过程控制等的食品安全规章制度。		
		4.2	建立日管控、周排查、月调度工作制度；制定覆盖全流程的食品安全风险管控清单。		
		4.3	建立对分支机构、中央厨房、门店等的考核评价制度，明确准入、评价、惩戒、退出等具体要求。		
		4.4	制定食品安全标准化操作规程（含采购、贮存、加工、配送、投诉、应急）。		
5	设施设备	5.1	具有与配送食品品种、数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。		
6	追溯体系	6.1	建立食品安全追溯体系，规范食品采购、配送管理台账，台账含供货商信息、采购信息、配送点信息、配送清单等。		
7	连锁管理要求	7.1	制定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、内控等制度。		
		7.2	具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，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、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求。		
		7.3	明确对下设的门店、中央厨房、配送中心等选址要求，以及设备布局和工艺流程的要求。		
8	信息化建设	8.1	结合实际，建立食品安全信息化管理平台等信息化方式，对原料进货查验、巡查检查、人员培训和食品安全责任落实等情况进行电子化记录。		
		8.2	餐饮服务企业总部或其授权的分支机构应实施“互联网+明厨亮灶”，并通过“互联网+明厨亮灶”等方式，对中央厨房、门店等的食品加工制作等关键环节的食品安全状况进行重点检查评价。		
		8.3	按规定在食品加工制作销售等关键区域安装视频监控设备，实施“互联网+明厨亮灶”		

说明：

1. “基本情况”中的第1.2项只做记录，不作为审查内容。
2. 审查内容中除区分表述餐饮服务企业的，为通用审查内容，不得缺项。
3. 审查内容均为“符合”的，现场核查结果为“符合”。

1-8

(餐饮服务管理)

经营者名称：

核查地址：

主体业态：餐饮服务经营者

经营项目：餐饮服务管理

20____年____月____日____时____分，____区市场监管局核查人员____、____根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等进行现场核查，审查要求和核查情况记录如下：

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
1	基本情况	1.1	具有固定的实体经营场所。			/
2	主体责任	2.1	设置独立的食品安全管理部门和组织机构。			/
		2.2	配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。			/
		2.3	食品安全管理人员具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。			/
		2.4	配备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员。			/

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
3	管理制度和管理能力	3.1	建立保证食品安全的规章制度，包括但不限于原料控制、从业人员健康培训管理、食品安全自查、经营过程控制、进货查验记录、配送管理、场所及设施设备清洗消毒、投诉举报处置、餐厨废弃物处置、食品安全事故应急处置、问题食品召回等。			/
		3.2	如设立分公司的，具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度，确保分公司具有与其经营规模相适应适量的人员以及食品安全管理能力。			
		3.3	如设立子公司的、绝对控股其它企业的，应具有对子公司、绝对控股的其它企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。			

说明：

1. 除合理缺项外，本要求中所有内容均应当进行审查，不得缺项。
2. 核查内容均为“符合”的，现场核查结果为“符合”。

1-9

(利用自动设备从事食品制售)

经营者名称:

核查地址:

主体业态: ☐餐饮服务经营者(自动设备)

经营项目:

20____年____月____日____时____分, _____区市场监管局核查人员_____, _____根据《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《上海市食品经营许可和备案管理实施办法》等进行现场核查, 审查要求和核查情况记录如下:

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
1	选址	1.1	设备应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上; 远离粉(灰)尘、有毒有害气体、放射性物质等污染源。			/
		1.2	设备设置在固定地点, 无淋雨、无阳光直射的场所, 或有遮阳、避雨等防护装置, 能防止食品受到污染。			/
		1.3	设备放置在室外的设备应防尘防水并设置适当的遮阳、避雨等装置, 防止食品受到污染。			
2	设备	2.1	具有密闭性, 能够有效防止老鼠、蟑螂、苍蝇等有害生物侵入。			/
		2.2	设备中接触食品的部件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。			/
		2.3	设备中与食品接触的部件可拆卸。采用不易积垢、易清洁的材料, 构造上无清洁死角。			

内容		编号	审查要求	符合	不符合	合理缺项
2	设备	2.4	具有与制售的食品相适应的温度控制和监测设施。制售高危易腐食品，或者以高危易腐食品为原料制作食品的，设备具备相应的冷冻、冷藏或热藏条件。			/
		2.5	与原料、成品直接接触的容器、管道及其它部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置（如臭氧、紫外线）或相应的洗消设备设施。			
		2.6	设备中食品贮存、加工、交付等区域分离，避免原料、成品交叉污染。			/
		2.7	公示设备编码或标识及经营者联系方式。			/
		2.7	设备应具有产品合格证明，无法提供产品合格证明的，可提交合法检验机构出具的产品检验合格报告，检验报告、检验指标应能说明正常经营的设备对制作的成品、与食品接触部件表面等具有对食品制售过程的控制措施和能力。			/
3	原料分装加工、清洗和消毒专用场所	3.1	食品原料需分装、加工、清洗、消毒的，应当设置专用场所和设施，专用场所应定期清洁，保持良好清洁状态。			
		3.2	专用场所的建筑结构，分装、加工、清洗、消毒专用场所和设施的要求应符合上海市《食品安全地方标准 即食食品自动售卖（制售）卫生规范》（DB 31/2028—2019）中 3.4—3.7 的规定。			
4	制作用水	4.1	制作用水应符合国家生活饮用水卫生标准。接触直接入口的食品（包括自制饮品）的水应符合直接饮用水标准。			

说明：

1. 利用自动设备仅从事预包装食品销售的，应办理仅销售预包装食品备案；利用自动设备从事食品制售的，应当按照上表 1—4 进行现场核查。

2. 如原料分装、加工、清洗、消毒等预处理及接触食品部件清洗和消毒等专用场所不在核查地址范围内的，应当在核查记录中记录。

3. 1—2 项内容应全部核查合格，3、4 项内容应结合制售食品的特性、工艺特点等判断，允许合理缺项。

附件 2

经现场核查，相关情况记录如下：

1. 现场核查内容和情况详见《食品经营许可现场核查要求》；

2. 现场核查结论：

☐合格 所有核查内容符合现场核查的相关要求。

☐限期整改 存在不符合内容，需对照审查要求限期整改。

不符合内容：（详细记录不符合项的情况，可另附现场核查情况）

整改内容：

整改时限： 工作日（整改完成后应申请复核，区市场监管部门应开展复核并记录核查情况）

☐不合格 存在不符合内容，且不具备整改条件。

不符合内容：（详见现场核查表或详细记录不符合项的情况，可另附现场核查情况）

其他：（经现场核查需说明的事项，如原料是否使用半成品、是否使用一次性餐具、实际核查面积等）

核查人员签字：_____（执法证号：_____）
_____（执法证号：_____）

申请人（委托人）签字：

（本文书一式两份，一份由区市场监管部门留存，一份交申请人）

