附1

食品连锁经营总部经营许可条件及流程

一、基本要求

食品经营企业（含餐饮服务企业）、食品生产企业自愿办理连锁总部《食品经营许可证》，符合下列条件的，可向省局或市局申请《食品经营许可证》。

（1）在全省或全市范围内食品销售企业已有5家以上连锁门店或已有3家单体食品区面积在1000平米以上的连锁门店，餐饮服务企业已有10家以上连锁门店或已有3家单体总面积在1000平米以上的连锁门店，且已具有1年以上的连锁经营管理经验；

（2）食品销售连锁企业必须设有统一采供配送的仓储库房，餐饮服务连锁企业必须设有统一制作配送的中央厨房或签约供应食品的生产企业；

（3）连锁总部及所有连锁门店应“统一商号、统一采购、统一储存、统一配送、统一核算、统一管理”；

（4）连锁总部与连锁门店建立采供配送和食品安全网络管理系统，连锁总部应建立质量管理机构；

（5）已有的连锁总部及所有连锁门店1年内未因食品安全问题受到从重处罚；

（6）连锁总部配备专职食品安全管理员，并实施年度全员食品安全培训计划。

二、申请程序

企业可通过网上申报、线下审核的方式向省局或市局申请办理连锁总部《食品经营许可证》。

（一）连锁总部《食品经营许可证》申请表；

（二）书面申请书及连锁总部法定代表人亲笔书写（签名）的承诺书；

（三）以连锁总部名义提供《食品经营许可管理办法》规定的申办资料；

（四）统一采购、仓储、配送食品及食品原料情况说明；中央厨房或供货食品生产企业制作配送食品及半成品的情况说明；配套的规章制度；

（五）已取得《食品经营许可证》连锁门店汇总表及连锁门店的许可证复印件或照片；

（六）专职食品安全管理人员基本情况登记表。

三、核查办理

申请材料受理后，省局或市局应在5日内按照《食品销售（餐饮服务）连锁经营总部<食品经营许可证>现场核查表》对总部进行现场核查，同时按照《食品经营许可审查实施细则》对2-5家连锁门店进行抽查，并在规定的时限内完成食品经营许可的办理流程，及时发放连锁总部《食品经营许可证》。

餐饮连锁总部和门店在一起的应分别进行检查。

四、管理机制

（一）连锁总部及连锁门店发生食品安全案件受到从重处罚的，暂停1年按照快捷服务程序办理新增连锁门店。

（二）监督管理部门发现连锁门店从其他渠道购进食品及食品原料的，应通过省局“食品综合业务系统”上报。发证部门要求其连锁总部提交书面处理情况，并在监督检查记录中载明。

五、其他事项

连锁总部《食品经营许可证》的变更、延续、补办按《食品经营许可管理办法》由发证部门负责。

连锁总部食品经营许可被撤回、撤销或者食品经营许可证被吊销的，其连锁门店应在7日内申请办理新的《食品经营许可证》。

附2

食品连锁门店报备程序和要求

一、报备程序

食品连锁经营总部取得省局或市局颁发的《食品经营许可证》后，在全省或全市范围内新开办连锁门店的，向连锁门店所在地县级局进行报备，由省局“食品综合业务系统”自动派生出连锁门店《食品经营许可证》后，所在地县级局录入签发人和日常监管人员，现场制证发证。食品连锁门店所在地县级局应及时将其纳入日常监管。

新开办连锁门店审批电子资料需提供法律法规规定的所有材料，窗口递交的纸质版资料可按照《通知》要求的简化程序执行。

已取得《食品经营许可证》的原有连锁门店，延续换证时，可按新增门店模式办理报备。

二、报备资料

（1）填报新开办连锁门店报备表（连锁总部加盖印章）；

（2）省局或市局颁发的连锁总部《食品经营许可证》复印件（连锁总部加盖印章）；

（3）连锁门店人员基本情况。

三、报备时限

对资料齐全的新开办食品连锁门店，所在地县级局应即时办理报备，现场确定日常监督管理机构和人员，并将报备信息及时上传省局“食品综合业务系统”。连锁门店报备事项变更的（员工情况除外），应向原报备部门报送变更内容。

连锁总部《食品经营许可证》申请表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申请单位名称 | | |  | | | |
| 地 址 | | 办 公 |  | | | |
| 经 营 |  | | | |
| 原《食品经营许可证》证号 | | |  | | | |
| 经营范围 | | |  | | | |
| 开业时间 | | |  | | | |
| 管理人员基本情况 | | | 姓 名 | 性别 | 身份证号 | 联系电话 |
| 连锁总部负责人 | | |  |  |  |  |
| 食品安全管理员 | | |  |  |  |  |
| 食品安全管理员 | | |  |  |  |  |
| 企业基本情况 |  | | | | | |

连锁门店汇总表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 连锁门店名称 | 经营地址 | 许可证号 | 开办时间 | 负责人 | 经营范围 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

专职食品安全管理员基本情况表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | |  | 性 别 |  | 出生年月 |  |
| 文化程度 | |  | 毕业院校 |  | 专 业 |  |
| 身份证号 | |  | | 联系电话 |  | |
| 主要工作简历 |  | | | | | |
| 近三年食品安全培训情况 |  | | | | | |
| 备注 |  | | | | | |

承诺书

（食品销售企业式样）

我郑重承诺，（连锁总部名称）严格按《食品安全法》及有关法律法规开展食品经营活动，并保证做到以下内容：

一、加强对所有连锁门店的日常管理，督促其落实食品安全责任，定期组织食品安全管理人员对连锁门店开展食品安全检查。

二、确保连锁门店的人员、制度、场所、设施设备、过程管理等符合《食品经营许可管理办法》《食品经营许可审查通则》《陕西省食品经营许可审查实施细则（试行）》的要求。

三、建立连锁总部质量管理体系，及时、准确、全面、真实反映连锁门店食品及食品原料的购进、销售、储存情况，确保全程电子追溯。

四、定期对所有连锁门店组织开展食品安全检查，保证连锁门店所经营的食品及食品原料全部由连锁总部配送。

五、1年内同一连锁门店连续发生两起食品安全处罚案件，连锁总部应对该门店停业整顿六个月以上或将其关闭。

六、所有连锁门店1年内累计发现3起从其他渠道购进食品及食品原料的，自愿暂停6个月按照快捷服务程序报备新增连锁门店。

七、按照《食品安全法》要求，制定年度员工培训计划，并认真组织实施，建立教育培训档案。

八、严格做到对需要低温保存的食品及食品原料全程冷链管理。

九、连锁总部配备 名专职食品安全管理员。

以上承诺，如有违反，愿承担相应的法律责任，并接受监管部门和社会各界的监督。

连锁总部名称： （盖公章）

法定代表人签名： 年 月 日

承诺书

（餐饮服务企业式样）

我郑重承诺，（连锁餐饮企业总部名称）严格按照《食品安全法》及有关法律法规开展食品经营活动，并保证做到以下内容：

一、严格遵守《食品安全法》等相关法律法规，加强对所有连锁门店的日常管理，督促其落实食品安全责任，定期或不定期组织食品安全管理人员对连锁门店开展食品安全检查。

二、确保新开办门店（门店名称）符合《食品安全法》《食品经营管理办法》《食品经营许可审查通则》《陕西省食品经营许可审查实施细则（试行）》等食品经营许可相关条件。

三、建立连锁总部质量管理体系、食品安全相关标准，各门店能及时、准确、全面地执行，保证连锁门店经营的食品及原料全部由连锁总部配送，配备专职食品安全管理人员。

四、保证食品从业人员持有效健康证明上岗，患有有碍食品安全疾病的人员不从事接触直接入口食品的工作，做好食品从业人员个人卫生管理，认真开展食品安全培训。

五、保证按报备的品种和方式加工供应食品，不经营法律、法规禁止生产经营的食品。

六、1年内同一连锁门店连续发生两起食品安全处罚案件，连锁总部应对该门店停业整顿六个月以上或将其关闭。

七、所有连锁门店1年内累计发现3起从其他渠道购进食品及食品原料的，自愿暂停6个月按照快捷服务程序报备新增连锁门店。

八、在所有门店实施“明厨亮灶”工程，自觉接受消费者监督。

九、通过网络食品交易第三方平台等从事餐饮服务的，保证符合与其网上经营供应量相适应的设施设备、加工条件，并行使配送管理要求。

十、本承诺书中所填内容及所附申请资料均真实、有效，愿自觉接受政府监管部门和社会公众的监督，对不实承诺所引发的一切后果承担相应的法律责任。

连锁总部名称： （盖公章）

法定代表人签名： 年 月 日

新开办连锁门店报备表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 连锁总部  基本情况 | 营业执照名称 | |  | | | | |
| 社会统一信用代码 | |  | | | | |
| 食品经营许可证号 | |  | | | | |
| 经营范围 | |  | | | | |
| 办公地址 | |  | | 联系电话 | |  |
| 总部负责人姓名 | |  | 质量管理员姓名 | | |  |
| 连锁门店情况 | 分支机构备案名称 | |  | | | 序号 |  |
| 社会信用代码 | |  | | | 联系电话 |  |
| 法定代表人 | |  | | | 住所 |  |
| 经营场所 | |  | | | | |
| 主体业态 | |  | | | | |
| 经营范围 | |  | | | | |
| 新开办门店面积、布局、设施设备基本情况  （以上内容可另附页填写） | | | | | | | |
| 连锁总部意见：  总部负责人签名（盖章）：年 月 日 | | | | | | | |
| 县级食品监督管理部门 | | 日常监督管理机构：  日常监督管理人员：  年 月 日 | | | | | |

连锁门店人员基本情况

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 连锁门店名称 |  | | 地址 |  | | |
| 负责人 | 姓 名 | | 性别 | 身份证号 | | 电 话 |
|  | |  |  | |  |
| 员工情况 | | | | | | |
| 姓 名 | 出生年月 | 文化程度 | | | 健康证明 | 备 注 |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  |  | | |  |  |

连锁门店负责人（签字）： 年 月 日

附3

食品销售连锁经营总部

《食品经营许可证》现场核查表

名 称：

经营场所：

法定代表人（负责人）：

核查日期： 年 月 日

使 用 说 明

1.本核查表适用于对申请或变更食品连锁经营总部《食品经营许可证》的食品经营者进行现场核查评价。

2.每一个核查项目的评价意见为“符合”或“不符合”，对因实际情况不适用的条款可以“合理缺项”。

3.核查评价意见的确定标准：不符合项为0项，为合格； 关键项不符合项目数为0项，重点项不符合项≤2，一般项不符合项≤4为基本合格需整改；其余为不合格。

4.核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在10个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格。

5.核查人员应如实填写本核查表，根据核查表内容填写核查记录，并将核查表和核查记录扫描件上传至食品经营许可管理信息系统。

食品销售连锁经营总部现场核查表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 核查项目 | 序号 | 核查内容和核查标准 | 风险  程度 | 评价意见 | | |
| 符合 | 不符合 | 合理缺项 |
| 主体资格 | 1 | 取得营业执照并与申报信息一致。 | ＊＊＊ |  |  |  |
| 2 | 经营场所门牌、字号与申报资料一致。 | ＊＊＊ |  |  |  |
| 从业人员 | 3 | 明确食品安全主要负责人、食品安全管理人员，并规定其食品安全职责。食品安全管理人员有相应的培训记录并经监管部门考试合格或取得国家或行业规定的食品安全相关资质。 | ＊＊ |  |  |  |
| 4 | 拟定培训计划，对食品经营从业人员进行全员培训，建立教育培训档案。 | ＊ |  |  |  |
| 5 | 直接接触食品的从业人员取得健康证。 | ＊＊ |  |  |  |
| 食品安全管理 | 6 | 配备专职食品安全管理人员，食品安全管理人员职责明确。 | ＊＊ |  |  |  |
| 7 | 有保证食品安全的规章制度：  （1）从业人员健康检查管理制度和培训管理制度  （2）食品安全管理员制度  （3）食品安全自查与报告制度  （4）食品经营过程与控制制度  （5）场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度  （6）进货、查验、记录制度  （7）食品安全追溯制度  （8）食品贮存管理制度  （9）废弃物处置制度  （10）食品安全突发事件应急处置方案  要形成书面材料，符合法律法规要求，并与食品经营者实际情况相一致。 | ＊ |  |  |  |
| 8 | 食品安全管理人员应定期组织对所有连锁门店开展食品安全检查，建立连锁门店食品安全管理档案，档案内容包括：食品经营许可管理办法规定要求的申报资料以及报备资料，日常检查记录及处理情况等。 | ＊ |  |  |  |
| 9 | 实现索票索证及台账管理。实行电子台帐管理，配备有电脑、打印设备。对食品及其原料的采购、储运及连锁门店的使用情况全程电子化管理。 | ＊＊ |  |  |  |
| 10 | 配备并组织食品快速检测。 | ＊＊ |  |  |  |
| 库房及设备设施 | 11 | 具有与其经营范围、经营规模相适应的存储或周转库房。 | ＊＊ |  |  |  |
| 12 | 库房的规模及条件应当满足食品的合理、安全储存，便于开展储存作业。 | ＊＊＊ |  |  |  |
| 13 | 库房内外环境整洁，无污染源。 | ＊ |  |  |  |
| 14 | 库房内墙、顶光洁，地面平整，门窗结构严密。 | ＊ |  |  |  |
| 15 | 库房应配备相应的采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、防火等设备或设施。 | ＊＊ |  |  |  |
| 16 | 库房有可靠的安全防护措施，能够对无关人员进入实行可控管理，防止食品被盗、替换或者混入假冒伪劣食品。 | ＊＊ |  |  |  |
| 17 | 库房应当配备有效调控温湿度及室内外空气交换的设备。 | ＊ |  |  |  |
| 18 | 库房布局合理，贮存的食品应分批、分垛、分类别码放，距离地面、墙壁应满足10cm，垛距应保持10cm，正置，同时还应符合产品自身存放要求。 | ＊ |  |  |  |
| 19 | 库房应当有验收、发货、退货的专用场所。 | ＊ |  |  |  |
| 冷藏冷冻食品 | 20 | 从事冷藏冷冻食品销售，应当自建或租赁与销售、贮存、运输的冷藏冷冻食品品种相适应的冷藏冷冻库、冷藏冷冻车或冷藏冷冻设施、设备。 | ＊＊＊ |  |  |  |
| 21 | 自建或租赁的冷藏冷冻库、冷藏冷冻车以及冷藏冷冻设施、设备，应当设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。 | ＊＊ |  |  |  |
| 22 | 租赁冷藏冷冻贮存、运输服务的，应当查验贮存、运输服务提供者的主体资质，建立贮存、运输服务提供者档案，如实记录贮存、运输服务提供者的名称、地址、法定代表人或者负责人姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系方式等信息。 | ＊＊ |  |  |  |
| 23 | 租赁冷藏冷冻贮存、运输服务的，应当与冷藏冷冻贮存、运输服务提供者签订食品安全协议，明确双方食品安全责任，明确保证冷藏冷冻食品安全所需的温度、湿度等要求。 | ＊ |  |  |  |
| 24 | 定期检查冷藏冷冻食品安全状况，及时清理腐败变质、油脂酸败、污秽不洁或者感官性状异常、超过保质期的食品。 | ＊＊ |  |  |  |
| 25 | 冷藏冷冻库内的食品，应当分区、分架、分类存放冷藏冷冻食品。贮存场所应当设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的冷藏冷冻食品离墙离地，距离地面应当在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。不宜堆积、挤压食品。 | ＊ |  |  |  |
| 26 | 使用自有冷藏冷冻库（车）时，应当定期查验冷藏冷冻库（车）内环境温度、湿度情况，检查冷藏冷冻设备、设施运行状况，确保冷藏冷冻设备、设施持续符合保证冷藏冷冻食品安全所需的温度、湿度等要求。 | ＊ |  |  |  |
| 27 | 定期消毒、除霜、清洁和维护冷藏冷冻设备、设施，保留相关校验、清洁、消毒、维护等记录，相关记录保存期限不少于二年。定期校准、维护温度计，确保准确有效。 | ＊＊ |  |  |  |
| 28 | 贮存散装冷藏冷冻食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。 | ＊ |  |  |  |

注：本表共28项，其中关键项4项，重点项12项，一般项12项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

食品销售连锁总部现场核查记录

|  |
| --- |
| 申请人（连锁总部名称）：  申请经营项目：  核查地点：  核查时间： |
| 核查记录：  市场监督监督管理局（所）执法人员、根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》、《关于促进我省食品连锁经营企业高质量发展的通知》有关规定，对该单位的人员管理、场地要求、制度建立、设施设备要求进行了现场核查。  合 格 项，其中关键 项，重点 项，一般 项；  不 合 格 项，其中关键 项，重点 项，一般 项；  合理缺项 项，其中关键 项，重点 项，一般 项。  核查结论：  合格□ 基本合格限期整改□ 不合格□  经营单位负责人签字（或）盖章： 核查人员签字：  年 月 日 |
| 整改情况：  整改后核查结论：合格□ 不合格□  经营单位负责人签字（或）盖章： 核查人员签字：  年 月 日 |

附4

餐饮服务连锁经营总部

《食品经营许可证》现场核查表

名 称：

经营场所：

法定代表人（负责人）：

核查日期： 年 月 日

使 用 说 明

1.本核查表适用于对申请或变更食品连锁经营总部《食品经营许可证》的食品经营者进行现场核查评价。

2.每一个核查项目的评价意见为“符合”或“不符合”。

3.核查评价意见的确定标准：不符合项为0项，为合格；其余为不合格。

4.核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在10个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格。

5.核查人员应如实填写本核查表，根据核查表内容填写核查记录，并将核查表和核查记录扫描件上传至食品经营许可管理信息系统。

餐饮服务连锁总部现场核查表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 核查内容和核查标准 | 评价意见 | | 备注 |
| 符合 | 不符合 |
| 1 | 取得《营业执照》与申报信息一致。 |  |  |  |
| 2 | 办公场所门牌号、字号与申报信息一致。 |  |  |  |
| 3 | 连锁门店《营业执照》法定代表人与总部《营业执照》一致。 |  |  |  |
| 4 | 有10家以上连锁门店或已有3家单体面积在1000平米以上的连锁门店,且具有1年以上的连锁经营管理经验。（查看连锁门店食品经营许可证和房屋租赁合同） |  |  |  |
| 5 | 企业必须设有统一制作配送的中央厨房或签约供应食品的生产企业。 |  |  |  |
| 6 | 建有独立质量管理机构，承担企业食品安全管理、门店食品安全评估、监测和考核任务。 |  |  |  |
| 7 | 食品安全管理机构配备与经营规模相适应的专职食品安全管理员。食品安全管理员有相应的培训记录并经监管部门考试合格或取得国家或行业规定的食品安全相关资质。 |  |  |  |
| 8 | 制定食品安全培训计划，并实施年度全员食品安全培训计划有培训和考核记录，建有从业人员培训档案。 |  |  |  |
| 9 | 制定连锁门店统一标准的食品安全相关管理制度。(连锁门店现场检查中查看食品安全相关管理制度是否一致） |  |  |  |
| 10 | 建有统一的索证索票和台账管理体系，能够对食品及其原辅料的采购、储运及连锁门店的使用情况实现全程电子化管理。 |  |  |  |
| 11 | 连锁总部与连锁门店建立采供配送和食品安全网络管理系统。 |  |  |  |
| 12 | 建有对各连锁门店的定期考核评估体系，建立门店食品安全档案。 |  |  |  |
| 13 | 配备与经营规模相适应的周转设施和运输工具。 |  |  |  |
| 14 | 配有食品快速检测工具，有食品快速检测计划和记录。 |  |  |  |
| 15 | 连锁总部及所有连锁门店1年内未因食品安全问题受到从重处罚（含连锁门店和中央厨房）。 |  |  |  |

餐饮服务连锁总部现场核查记录

|  |
| --- |
| 申请人（连锁总部名称）：  申请经营项目：  核查地点：  核查时间： |
| 核查记录：  市场监督管理局（所）执法人员、根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》、《关于促进我省食品连锁经营发展的指导意见》有关规定，对该单位的人员管理、场地要求、制度建立、设施设备要求进行了现场核查。  合 格 项；不 合 格 项；合理缺项 项。  核查结论：  合格□ 不合格□ 限期整改□  经营单位负责人签字（或）盖章： 核查人员签字：  年 月 日 |
| 整改情况：  整改后核查结论：合格□ 不合格□  经营单位负责人签字（或）盖章： 核查人员签字：  年 月 日 |

附5

餐饮服务连锁门店和中央厨房

《食品经营许可证》现场核查表

名 称：

经营场所：

法定代表人（负责人）：

核查日期： 年 月 日

使 用 说 明

1.本核查表适用于对申请或变更食品连锁经营总部《食品经营许可证》的食品经营者进行现场核查评价。

2.每一个核查项目的评价意见为“符合”或“不符合”，对因实际情况不适用的条款可以“合理缺项”。

3.核查评价意见的确定标准：不符合项为0项，为合格； 关键项不符合项目数为0项，重点项不符合项≤2，一般项不符合项≤4为基本合格需整改；其余为不合格。

4.核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在10个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格。

5.核查人员应如实填写本核查表，根据核查表内容填写核查记录，并将核查表和核查记录扫描件上传至食品经营许可管理信息系统。

餐饮服务连锁门店和中央厨房现场核查表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 连锁门店（中央厨房）名称： | | | | | | |
| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 风险程度 | 评价意见 | | |
| 符合 | 不符合 | 合理缺项 |
| 许可管理 | 1 | 食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | \*\*\* |  |  |  |
| 信息公示 | 2 | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。 | \*\* |  |  |  |
| 3 | 监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。 | \* |  |  |  |
| 4 | 在经营场所醒目位置公示量化等级标识。 | \* |  |  |  |
| 制度管理 | 5 | 建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。 | \*\*\* |  |  |  |
| 6 | 制定食品安全事故处置方案。 | \*\*\* |  |  |  |
| 人员管理 | 7 | 主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。 | \*\*\* |  |  |  |
| 8 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。 | \*\* |  |  |  |
| 9 | 具有从业人员食品安全培训记录。 | \*\* |  |  |  |
| 10 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。 | \* |  |  |  |
| 环境卫生 | 11 | 食品经营场所保持清洁、卫生。 | \*\* |  |  |  |
| 12 | 烹饪场所配置排风设备，定期清洁。 | \*\* |  |  |  |
| 13 | 用水符合生活饮用水卫生标准。 | \*\* |  |  |  |
| 14 | 卫生间保持清洁、卫生，定期清理。 | \* |  |  |  |
| 原料控制 | 15 | 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。重点查看其和连锁经营总部的配送记录是否达到统一配送、统一核算、统一管理的要求。 | \*\*\* |  |  |  |
| 16 | 原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。 | \*\* |  |  |  |
| 17 | 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。 | \*\* |  |  |  |
| 加工制作  过程 | 18 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。 | \* |  |  |  |
| 19 | 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。 | \* |  |  |  |
| 20 | 专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。 | \*\* |  |  |  |
| 21 | 食品留样符合规范。 | \*\*\* |  |  |  |
| 22 | 中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。 | \*\*\* |  |  |  |
| 23 | 中央厨房设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。 | \* |  |  |  |
| 设施设备  及维护 | 24 | 专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。 | \*\* |  |  |  |
| 25 | 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。 | \* |  |  |  |
| 26 | 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。 | \* |  |  |  |
| 27 | 食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。 | \*\* |  |  |  |
| 餐饮具  清洗消毒 | 28 | 集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。 | \* |  |  |  |
| 29 | 具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。 | \*\* |  |  |  |
| 30 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。 | \*\*\* |  |  |  |
| 网络送餐 | 31 | 与有资质的第三方网络订餐交易平台签订合同，平台公示信息属实。 | \*\*\* |  |  |  |
| 32 | 送餐品种中有冷食类、冷加工糕点等高风险品种的应具备冷链运输条件。 | \*\*\* |  |  |  |
| 33 | 送餐容器和包装材料应当安全无害，保持清洁、包装完好；送餐容器的外包装上应标示食品加工时间和推荐的消费时限。 | \*\* |  |  |  |

注：本表共33项，其中关键项10项，重点项13项，一般项10项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

餐饮服务连锁门店和中央厨房现场核查记录

|  |
| --- |
| 连锁门店（中央厨房）名称：  申请经营项目：  核查地点：  核查时间： |
| 核查记录：  市场监督管理局（所）执法人员、根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》、《关于促进我省食品连锁经营发展的指导意见》有关规定，对该单位的人员管理、场地要求、制度建立、设施设备要求进行了现场核查。  合 格 项，其中关键 项，重点 项，一般 项；  不 合 格 项，其中关键 项，重点 项，一般 项；  合理缺项 项，其中关键 项，重点 项，一般 项。  核查结论：  合格□ 不合格□ 限期整改□  经营单位负责人签字（或）盖章： 核查人员签字：  年 月 日 |
| 整改情况：  整改后核查结论：合格□ 不合格□  经营单位负责人签字（或）盖章： 核查人员签字：  年 月 日 |