

陕西省市场监督管理局文件

陕市监发〔2024〕629号

陕西省市场监督管理局 关于印发《陕西省食品经营许可审查细则》 的通知

各设区市、韩城市、杨凌示范区市场监管局：

《陕西省食品经营许可审查细则》已经省市场监督管理局第5次局务会议审议通过，现印发给你们，请认真遵照执行。

（此件公开发布）



陕西省食品经营许可证审查细则

第一章 总 则

第一条 为规范食品经营许可，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可证审查通则》等法律法规规章的规定，制定本细则。

第二条 本细则适用于陕西省辖区食品经营许可证工作实施部门对食品经营许可证申请的审查。

第三条 食品经营许可证工作实施部门按照主体业态、食品经营项目，并考虑风险高低对食品经营许可证申请进行分类审查。

第四条 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。

食品经营者从事食品批发销售、中央厨房、集体用餐配送的，利用自动设备从事食品经营的，或者学校、托幼机构食堂，应在主体业态后以括号标注。

学校、托幼机构食堂应标注学校自营食堂、学校承包食堂（含承包企业名称）、托幼机构自营食堂、托幼机构承包食堂（含承

包企业名称)。

第五条 食品经营项目分为食品销售、餐饮服务、食品经营管理三类。食品销售，包括散装食品销售、散装食品和预包装食品销售。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、自制饮品制售等，其中半成品制售仅限中央厨房申请。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。

食品经营者从事散装食品销售中的散装熟食销售、冷食类食品制售中的冷加工糕点制售和冷荤类食品制售应在经营项目后以括号标注。

食品经营者从事解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售，应在相应的经营项目后以括号标注简单制售。

第二章 许可审查通用要求

第六条 食品经营者应依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。从事餐饮服务类经营项目的食品经营者还应建立定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。

食品经营企业还应制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。建立健全食品安全管理

人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度等。食品批发经营企业还应建立食品销售记录制度。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以及从事食品经营管理的还应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。有中央厨房、配送中心、门店等的连锁企业总部还应建立相应的食品安全管理制度。

第七条 食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂等应配备专职食品安全管理人员。

第八条 食品经营者应具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。

第九条 食品经营场所布局、流程应合理，符合食品安全要求。

第十条 食品经营者应根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

第十一条 食品经营者采购和使用食品相关产品，应建立查验食品相关产品合格证明的制度，食品相关产品应符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应建立查验供货商许可证的制度。直接接触食品的设备或设施、工器具、餐饮具等材质应无毒、无味、抗腐蚀，易于清洁保养和消毒。

第十二条 无实体门店的互联网食品经营者应具有与经营的食物类别、数量相适应的固定食品经营场所，贮存场所视同食品经营场所；不得申请所有食品制售项目以及散装熟食销售。

贮存场所、人员及食品安全管理制度等均应符合本章通用要求。

第十三条 中央厨房、集体用餐配送单位应开展检验。自行检验的，应设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。不具备自行检验能力的，应委托有法定资质的检测机构进行检验，应提交相关委托协议等证明文件。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。

第三章 食品销售的许可审查要求

第一节 通用要求

第十四条 食品销售场所和食品贮存场所应环境整洁，有良好的通风、采光、照明条件，并避免日光直接照射。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。

食品销售场所和食品贮存场所应与生活区分隔。

第十五条 销售场所的食品经营区域与非食品经营区域分开，生食区域与熟食区域分开，待加工食品区域与直接入口食品区域分开，经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开。

散装食品销售场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施，直接入口散装食品应与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。

特殊食品不得与普通食品或者药品混放销售。

第十六条 食品贮存应设专门区域，不得与有毒有害物品同库存放。贮存的食物应与墙壁、地面保持不少于10cm距离。食品与非食品、生食与熟食应有明显的区域或隔离措施、固定的存放位置和明显的区分标识。

散装食品贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。

第十七条 销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。冷藏冷冻设施设备应设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。

第十八条 直接入口散装食品的销售、贮存区域应设置防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫以及防污染等设施设备，使用有效

覆盖或隔离容器盛放食品。散装食品售货工具应放入防尘、防蝇、防污染的专用密闭保洁柜内或存放于专用的散装食品售货工具存放容器内。从事接触直接入口食品工作的从业人员应具有健康证明。

第十九条 以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，应采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应设置便于消费者查看、取用食品的工用具。

第二节 散装熟食销售的许可审查要求

第二十条 销售散装熟食的，应当制定关于散装熟食的食品安全管理制度。

第二十一条 申请散装熟食销售的，除符合第二章通用要求和本章第一节通用要求外，还应有销售专间、专区或专柜，应配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施。

第二十二条 申请散装熟食销售的，如需进行切割、分装等简单处理，应具有专间或专用操作区，符合第四章第二节的相应条款要求。

第四章 餐饮服务的许可审查要求

第一节 通用要求

第二十三条 餐饮服务场所应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域，应设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所，以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。不应在餐饮服务场所内饲养和宰杀畜禽等动物。

第二十四条 食品处理区应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局。

第二十五条 食品处理区地面的铺设材料应无毒、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。排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。

食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。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)，应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应安装空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗、防鼠板等设施，防鼠板高度不低于 60cm，门的缝隙应小于 6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

天花板涂覆或装修的材料应无毒、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。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应不吸水、耐高温、耐腐蚀。食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。

食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要。

第二十六条 食品处理区应设置足够数量的洗手设施；洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

第二十七条 食品处理区内的操作场所应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，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料应分别设置清洗水池。

应根据制作品种和规模设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。

第二十八条 食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。

第二十九条 餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数

量应能满足需要。

应分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分开设置清洗、消毒设施设备。

餐用具清洗消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。清洁工用具等存放设施应与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。

第三十条 食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。

第三十一条 原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开并有明显的区分标识。

第三十二条 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。按照规定需留样的，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识；库房应设通风、防潮设施。

冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。

第三十三条 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。产生大量蒸汽的设备、工序上方，设

置机械排风排汽装置。

第三十四条 更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，应位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应满足需要。

第三十五条 卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。卫生间出口附近设置符合条件的洗手设施。

第三十六条 申请餐饮服务经营项目的，应具有实体门店，其中仅从事网络餐饮服务的，还应具有相应设备设施条件，能通过网络公示加工过程。

第二节 专间及专用操作区的许可审查要求

第三十七条 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和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外），应分别设置相应的专间。

第三十八条 从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅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、分切、调味等简单制作后即供应的，调制

供消费者直接食用的调味料，应设置专间或专用操作区。

第三十九条 专间要求

（一）专间内无明沟，地漏带水封。设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。

专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。

（二）专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式（感应式、脚踏式、肘动式等）。

（三）专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。

（四）应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

第四十条 专用操作区要求

（一）与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。

（二）专用操作区内无明沟，地漏带水封。

（三）必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

（四）入口处设置洗手、消毒设施。水龙头应采用非手动开启式。

第三节 中央厨房的许可审查要求

第四十一条 场所设置和面积要求

(一) 食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应。

(二) 地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

(三) 如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

(四) 应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。

第四十二条 设施设备要求

(一) 制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。

(二) 应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。

(三) 应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。

第四十三条 运输设备要求

(一) 应配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

(二) 运输车辆、容器内部材质和结构便于清洗、消毒。

(三) 应根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。

第四节 集体用餐配送单位的许可审查要求

第四十四条 场所设置和面积要求

（一）集体用餐配送单位食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应。

（二）集体用餐配送单位需要分餐的应设置分餐间。分餐间的设置应符合本章第二节专间的要求。

（三）地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。

（四）如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。

（五）应设有冷却和分装、分切直接入口易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。

（六）地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。

第四十五条 设施设备要求

（一）制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。

（二）应根据制作工艺，配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。

（三）应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。

（四）采用冷藏方式贮存的，应配备符合规定时间内降至冷藏温度要求的设施设备。

(五) 应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。

第四十六条 运输设备要求

(一) 配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。

(二) 运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。

(三) 配备冷藏或保温等设施，保证运输时冷藏温度保持在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ ，保温温度保持在 60°C 以上。

第五节 集中用餐单位食堂的许可审查要求

第四十七条 集中用餐单位食堂需要集中备餐的，应设专用的备餐间或专用操作区，符合本章第二节的相应条款要求。

第四十八条 集中用餐单位开办食堂的，应以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人取得食品经营许可。

第四十九条 供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂不得申请生食类食品制售项目，冷食类食品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。

第六节 集中用餐单位食堂承包经营的许可审查要求

第五十条 集中用餐单位引入社会经营单位承包或委托经

营（以下简称承包经营）食堂的，除符合通用要求外，还应建立承包经营管理制度。承包经营管理制度包括但不限于以下内容：

承包经营企业的食品经营许可情况、与承包经营企业签订的食品安全责任协议、承包经营企业评价和退出制度（机制）、承包经营企业的食品安全义务和责任，定期对承包经营企业食品安全进行检查的规定，发现食品安全违法行为及时制止并立即报告，发生食品安全事件后能够保障供餐的应急管理措施等要求。

第五十一条 学校、托幼机构食堂变更经营形式，自营改为承包经营的，以及承包经营企业发生变化的，应按照《陕西省食品经营许可和备案管理实施办法》第三十七条规定申请变更食品经营许可，监管部门对经营条件发生变化，可能影响食品安全的，应进行现场核查。

除学校、托幼机构食堂以外的集中用餐单位食堂发生《陕西省食品经营许可和备案管理实施办法》第三十八条列举的情形以及变更经营形式，自营改为承包经营的、承包经营企业发生变化的，应在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。监管部门应在收到食品经营者的报告后三十个工作日内对其实施监督检查，重点检查食品经营实际情况与报告内容是否相符、食品经营条件是否符合食品安全要求等。

第五十二条 承包经营企业应在集中用餐单位食堂所在地省级取得食品经营许可。

承包经营企业的经营规模和食品安全风险防控能力应与拟

承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。

外省承包经营企业在陕西省承包经营集中用餐单位食堂的，应在陕西省市场监督管理局办理食品经营许可，并对提交材料的真实性负责。（设立分支机构取得营业执照）

相关报告情况记入食品经营许可管理信息平台。

第五十三条 被列入严重违法失信名单的企业不得承包集中用餐单位食堂。

第五十四条 承包经营企业应按要求配备专职食品安全管理人员。

第七节 其他

第五十五条 申请热食类制售经营项目的，应符合第二章和本章第一节的要求。

第五十六条 申请冷食类食品制售、生食类食品制售、自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节相应条款的要求。

第五十七条 中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、承包经营企业申请许可的，除符合第二章和本章第一节通用要求外，还应符合本章第二节至第六节的相应规定。

第五十八条 简单制售食品安全风险较低食品的（生食类食

品制售项目，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的除外），需取得相应食品经营项目许可，但可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。

对于经营品种单一的且仅经营植物性冷食项目的，加工器具专用，能够防止交叉污染、物品混用的，经营范围可不增加冷食类食品制售。

自制饮品制售（在现场调配、冲泡、分装饮品）的，对食品安全风险较低的预包装食品进行解冻、拆封、装盘等简单制作后即供应的，加工器具专用，能够防止交叉污染、物品混用的，经营范围可不增加冷食类食品制售。

第五章 食品经营管理与利用自动设备经营的许可审查要求

第一节 连锁企业总部的许可审查要求

第五十九条 食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部应当设置独立的食品安全管理部门。

第六十条 食品销售连锁企业总部、餐饮服务连锁企业总部根据其经营模式，应当相应具备以下条件：

（一）使用统一字号（商号），具有统一的安全管理体系，包括实行统一的组织架构，统一经营管理，统一配送食品，统一承担食品安全责任；

（二）连锁企业总部应设置独立的食品安全管理部门和组织

机构。建立保证食品安全的规章制度。配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，配备专职食品安全总监、专职食品安全员等食品安全管理人员。

（三）建立食品追溯系统。建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。

（四）连锁企业总部与连锁门店建立采供配送和食品安全网络管理系统，对食品原辅料的采供、储运及使用情况全程纳入电子化管理。

（五）具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库和设备设施。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经营企业。

（六）具有与配送食品品种和数量相适应运输工具、保温、冷藏（冻）设备设施。

（七）具有与连锁管理运营模式相关的门店巡查、内控等制度。

（八）具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。

（九）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。

第六十一条 食品销售连锁企业总部和餐饮服务连锁企业总部，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第二节 餐饮服务管理企业的许可审查要求

第六十二条 餐饮服务管理企业应设置独立的食品安全管理部门和组织机构。

第六十三条 餐饮服务管理企业根据其经营模式，应相应具备以下条件：

（一）具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、食品安全管理能力，建立保证食品安全的规章制度。

（二）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。食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。

（三）设立分公司的，应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数量的人员以及食品安全管理能力。

（四）设立子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制

度。

第六十四条 承包集中用餐单位食堂的，还应符合第四章第六节相应条款的要求。

第六十五条 餐饮服务管理企业，除符合本节要求外，还应符合第二章相应条款的要求。

第三节 利用自动设备从事食品经营的许可审查要求

第六十六条 利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料的贮存和清洗、变质或超过保质期食品的处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度。

第六十七条 食品自动设备应设置在固定地点，并在上面展示便于消费者直接查看的食品经营许可证。固定地点应符合本细则第八条规定。应提供食品自动设备放置地点清单。

第六十八条 利用食品自动设备从事食品经营的，应提交自动设备的产品合格证明。食品自动设备直接接触食品及原料的材质应符合食品安全国家标准。食品自动设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。

第六十九条 食品自动设备应具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有温度控制和监测设施。

第七十条 食品自动设备具备食品制售功能的，与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。

第七十一条 利用食品自动设备从事食品销售的，应建立查验供货者的许可资质、食品出厂检验合格证或者其他合格证明的制度。

利用食品自动设备从事食品制售的，应建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。

第七十二条 自动设备所经营的食物或食品原料应存放于专用包装或容器中。

第七十三条 不得利用自动设备从事以下食品经营：

- （一）散装熟食销售；
- （二）生食类食品制售、冷食类食品制售中冷荤类食品制售、冷加工糕点制售等高风险食品制售项目；
- （三）使用压力容器制作的饮品及自酿酒的制售；
- （四）国家明令禁止经营的食物。

第六章 附 则

第七十四条 本细则由陕西省市场监督管理局负责解释。

第七十五条 本细则自发布之日起施行。

- 附件：1. 陕西省食品经营许可现场核查表（食品销售）
2. 陕西省食品经营许可现场核查表（餐饮服务经营者、集中用餐单位食堂）
3. 陕西省食品销售连锁企业总部食品经营许可现场核查表
4. 陕西省餐饮服务连锁企业总部食品经营许可现场核查表
5. 陕西省食品经营许可现场核查表（餐饮服务管理）

附件 1

陕西省食品经营许可现场核查表

(食品销售)

企业名称:

核查日期: 年 月 日

企业申请许可项目

企业名称：

经营场所：

主体业态：食品销售经营者（含食品批发销售 含利用自动设备从事食品经营）

经营项目：食品销售：

散装食品销售（含散装熟食销售）

散装食品和预包装食品销售（含散装熟食销售）

餐饮服务：

热食类食品制售（仅简单制

售）

冷食类食品制售（含冷加工糕点制售 含冷荤类食品制售仅简单制售）

生食类食品制售

自制饮品制售（仅简单制售）

陕西省食品经营许可现场核查表（食品销售）

使用说明

1. 本核查表适用于对申请或变更食品经营许可的食品销售经营者进行现场核查评价。

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

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

4. 核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在 15 个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格。

5. 核查人员应如实填写本核查表，根据核查表内容如实在食品经营许可管理信息系统录入核查记录。

陕西省食品经营许可现场核查表（食品销售）

核查项目	序号	核查内容和核查标准	风险程度	结果判定			问题描述
				符合	不符合	合理 缺项	
主体资格	1	取得营业执照并与申报信息一致。	***				
	2	实际经营场所与申报资料一致。	***				
从业人员	3	食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的岗位职责。	**				
	4	食品安全管理人员掌握食品安全相关法律法规，有企业内部培训考核记录，有任命文件。	*				
	5	有培训计划，对食品经营从业人员进行全员培训。	**				
	6	接触直接入口食品的从业人员取得健康证明。	**				
食品安全管理制度	7	有保证食品安全的规章制度： （1）食品安全自查制度 （2）食品安全追溯制度 （3）从业人员健康管理制 （4）食品安全风险管控清单 （5）日管控、周排查、月调度工作制度和机制 （6）食品安全管理人员培训和考核制度 （7）进货查验记录制度 （8）场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度 （9）食品贮存管理制度 （10）废弃物处置制度	*				

		(11) 不合格食品处置制度 (12) 食品安全事故处置方案以及食品经营过程控制制度 (13) 食品批发经营企业建立食品销售记录制度 (14) 散装熟食的食品安全管理制度 各项制度要有书面材料,符合法律法规要求,并与食品经营者实际情况相一致。					
经营场所	8	食品经营者应具有与经营食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域,应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上。	**				
	9	食品销售场所和食品贮存场所环境整洁,有良好的通风、采光、照明条件,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。	**				
	10	食品销售场所和食品贮存场所应与生活区分隔。	**				
	11	食品经营区域与非食品经营区域分开,食品区不得经营有毒、有害、有污染危害的物质,如消毒剂、杀虫剂等。	***				
	12	食品销售场所的生食区域与熟食区域分开,待加工食品区域与直接入口食品区域分开,经营水产品的区域应与其他食品经营区域分开。	**				
	13	直接接触食品的设备、设施、工用具、容器和包装材料等相关产品应符合食品安全标准,具有产品合格证明,无毒、无异味,易于清洁。	*				
	14	无实体店店的互联网食品经营者应具有与经营食品品种、数量相适应的固定食品经营场所,贮存场所视同食品经营场所。	***				
	15	货架外观整洁并应稳固于地面,食品有序摆放。	*				
	16	食品经营者应根据经营项目设置相应的经营设备或设施,以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。	***				
17	食品贮存应设专门区域,不得与有毒有害物品同库存放。贮存食品应与墙壁、地面保持 10cm 以上的距离。食品与非食品、生食与熟食应有明显的区域或隔离措	*					

	施、固定的存放位置和明显的区分标识。					
18	设置密闭的存放垃圾和废弃物的容器，容器应当坚固且不透水。	*				
散装食品	19 散装食品销售场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施，直接入口散装食品应与生鲜畜禽、水产品分区设置，并有一定距离的物理隔离。 散装食品贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施。	*				
	20 以散装形式销售的不易于挑拣异物或易引起交叉污染的食品，应采用小包装计量或使用密闭容器。使用密闭容器的应设置便于消费者查看、取用食品的工用具。	**				
	21 盛装直接入口散装食品的容器，应当符合卫生条件，定期进行清洁消毒并有相应记录。	*				
	22 直接入口的散装食品应有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等有效覆盖隔离设施或隔离容器，以确保食品不能被消费者直接接触，并具有禁止消费者触摸的标志。	*				
	23 应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式。散装食品标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致。	*				
	24 销售散装熟食（烧烤类、熏制类、灌肠类、酱卤类、凉拌类、油炸类等）应有与挂钩生产单位的合作协议（合同）和生产许可资质复印件。	**				
	25 销售散装熟食应有销售专间、专区或专柜，配备具有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫及保温或冷藏功能的设施，设置可开闭式食品传递设施。应当配备相应的洗涤消毒设施。	*				
	26 销售生鲜肉、水产品、散装熟食的应安装满足要求的紫外线灯并有相应管理措施。	***				
	27 销售鲜肉、水产品的，销售区域应当与其他食品销售区明显分区或隔离；应当设有上下水及水池，水池周围墙壁贴瓷砖或其他不透水、容易清洗的材料；销售鲜活水产品的，应有与其经营规模相适应的冷藏或冷冻贮存设备。	***				

冷藏 冷冻 食品	28	销售、贮存对温度湿度有特殊要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。	**				
	29	冷藏冷冻设施设备应设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并建立定期校准、维护制度。	**				
	30	冷藏冷冻食品满足生熟分开存放的要求，做到原料、半成品、成品严格分开存放。	**				
	31	应定期记录冷藏冷冻设施设备温度。	*				
现场 制售	32	食品销售经营场所设立专间进行现场制售的，专间应符合以下要求： (1) 专间应为独立隔间。 (2) 专间内无明沟，地漏带水封。 (3) 食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。 (4) 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。 (5) 专间内设有独立的工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应非手动开启式。 (6) 加工场所应当在专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。	**				
	33	食品销售经营场所设立专区进行现场制售的，专区应符合以下要求： (1) 专区与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。 (2) 需冷藏贮存的，应设专用冷藏设施。 (3) 专用操作区附近设置洗手、干手、消毒设施或用品。	*				
	34	食品销售经营者进行解冻、简单加热、冲调、组合、摆盘、洗切等食品安全风险较低的简单制售的，在保证食品安全的前提下，可以适当简化设备设施、专门区域等审查内容。（简化设备设施指配置满足制售品种基本需求的设备、容器、工具；专门区域指与食品销售货架保持一定距离，相对独立）	**				

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

陕西省食品经营许可现场核查记录（食品销售）

企业名称： 申请经营项目： 核查地点：
核查记录： _____（单位）执法人员_____、_____、_____ 根据《陕西省食品经营许可和备案管理实施办法》《陕西省食品经营许可审查细则》有关规定，对该企业主体资格、从业人员食品安全管理制度、经营场所、散装食品、冷藏冷冻食品、现场制售等方面进行了现场核查，检查结果如下： 合格项，其中关键项，重点项，一般项目； 不合格项，其中关键项，重点项，一般项目； 合理缺项项，其中关键项，重点项，一般项目。 核查结论： 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/> 限期整改 <input type="checkbox"/> 企业负责人签字（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 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/> 企业负责人签字（或）盖章：_____ 核查人员签字：_____ _____年 月 日

附件 2

陕西省食品经营许可现场核查表 (餐饮服务、集中用餐单位食堂)

企业名称:

核查日期: 年 月 日

企业申请许可项目

企业名称：

经营场所：

主体业态：餐饮服务经营者
集中用餐单位食堂

经营项目：食品销售：
散装食品销售（含散装熟食销售）
散装食品和预包装食品销售（含散装熟食销售）

餐饮服务：
热食类食品制售（仅简单制

售）

冷食类食品制售（含冷加工糕点制售 含冷荤
类食品制售仅简单制售）

生食类食品制售

自制饮品制售（仅简单制售）

陕西省食品经营许可现场核查表

(餐饮服务、集中用餐单位食堂)

使用说明

1. 本核查表适用于对申请或变更食品经营许可的食品销售经营者进行现场核查评价。

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

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

4. 核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在 15 个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格。

5. 核查人员应如实填写本核查表，根据核查表内容如实在食品经营许可管理信息系统录入核查记录。

陕西省食品经营许可现场核查表（餐饮服务、集中用餐单位食堂）

核查项目	序号	核查内容和核查标准	风险程度	结果判定			问题描述
				符合	不符合	合理缺项	
主体资格	1	取得营业执照并与申报信息一致。	***				
	2	实际经营场所与申报资料一致。	***				
从业人员	3	食品经营企业应按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。	**				
	4	有培训计划，对食品经营从业人员进行全员培训。	*				
	5	从业人员取得健康证明。	**				
食品安全管理制度	6	具有保证食品安全的管理制度： （1）食品安全自查制度 （2）食品安全追溯制度 （3）从业人员健康管理制 （4）食品安全风险管控清单 （5）日管控、周排查、月调度工作制度和机制 （6）食品安全管理人员培训和考核制度 （7）进货查验记录制度 （8）食品添加剂使用管理制度 （9）食品贮存管理制度 （10）废弃物处置制度 （11）不合格食品处置制度 （12）食品安全事故处置方案 （13）食品经营过程控制制度 （14）定期清洗消毒空调及通风设施的制度	*				

		(15) 定期清洁卫生间的制度 (16) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度 各项制度要有书面材料,符合法律法规要求,并与食品经营者实际情况相一致。					
经营场所	7	选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。食品经营场所不得设在易受到污染的区域,应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 米以上。	***				
	8	根据食品供应方式、制作品种和规模设置相应的初加工、切配、烹饪以及餐用具清洗消毒、备餐等操作场所,以及食品贮存、更衣、清洁工用具存放场所等。各场所均设在室内。	***				
	9	食品处理区应按照原料进入、原料制作、半成品制作、成品供应的流程合理布局,并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。无法分设时,应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者使用无污染的方式覆盖运送成品。	***				
	10	不应在餐饮服务场所内饲养和宰杀畜禽等动物。	***				
	11	食品处理区地面的铺设材料应无毒、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。	**				
	12	排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成,篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。	***				
	13	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洗。	**				
	14	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),应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。	**				
	15	食品处理区的门、窗应闭合严密,采用不透水、坚固、不变形的材料制成,结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门,表面还应光滑、不易积垢。	***				
	16	餐饮服务场所与室外直接相通的门应安装空气幕或防蝇胶帘、防鼠板等设施。防鼠板高度不低于 60cm,门的缝隙应小于 6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框,底部离地距离小于 2cm,相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。	***				

经营场所	17	餐饮服务场所与室外直接相通的窗应安装防虫纱窗，与外界直接相通的通风口、换气窗口外，应加装不小于16目（孔径1.18mm）的防虫筛网。	***				
	18	天花板涂覆或装修的材料应无毒、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。	***				
	19	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应不吸水、耐高温、耐腐蚀。	**				
	20	食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。	**				
	21	食品处理区应有充足的自然光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品制作需要。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防爆灯（罩）。	**				
	22	食品处理区应设置洗手设施。	*				
	23	洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成；	*				
	24	洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	*				
	25	食品处理区内的操作场所应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，有动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料的应分别设置清洗水池。全部采用无需再次清洗的预包装食品、半成品加工的，可以不设置食品原料清洗水池。	**				
	26	餐用具清洗消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。	**				
	27	应分别设置餐用具、食品原料、清洁工用具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分开设置清洗、消毒设施设备。	**				
	28	餐用具清洗消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。	**				
29	应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。清洁工用具等存放设施应与食品存放设施、餐具保洁存放设施有明显的区分标识。食品经营场所面积大于500平方米的，清洁工用具应在独立隔间	**					

		或者封闭存放，防止交叉污染。					
	30	食品制作使用水应符合国家生活饮用水卫生标准。	*				
	31	制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的，应配备符合相关规定的净水处理设备或者煮沸设施设备。	**				
	32	应根据制作品种和规模设置盛放动物性食品、植物性食品及水产品原料的容器和制作使用的工用具，并有明显的区分标识。	**				
	33	原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开并有明显的区分标识。	**				
	34	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。	*				
	35	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	*				
	36	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。	**				
经营场所	37	同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识；库房应设通风、防潮设施。	**				
	38	冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。	**				
	39	集中用餐单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位及一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。	***				
	40	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。产生大量蒸汽的设备、工序上方，设置机械排风排汽装置。	*				
	41	食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。	*				
	42	更衣区与食品处理区应处于同一建筑内，应位于食品处理区入口处附近，更衣设施的数量应满足需要。	*				
	43	卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应与食品处理区直接连通。卫生间出入口附近设置符合条件的洗手设施。	**				
	44	卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。	*				

	45	卫生间的排污管道应与食品处理区排水管道分开设置。	**				
	46	申请餐饮服务经营项目的，应具有实体门店，其中仅从事网络餐饮服务的，还应具有相应设备设施条件，能通过网络公示加工过程。	***				
专间	47	专间内无明沟，地漏带水封。应设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙应铺设到墙顶。 专间的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。专间的门应坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。专间内外运送食品的窗口应专用，大小以可通过运送食品的容器为准。	***				
	48	专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。	***				
	49	专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。	**				
	50	应配备专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	**				
专用操作区	51	专用操作区与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。	***				
	52	专用操作区内无明沟，地漏带水封。	**				
	53	集中备餐应设工具清洗消毒设施。	***				
	54	需冷藏贮存的，应设专用冷藏设施。	*				
	55	专用操作区附近设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。	**				
中央厨房	56	食品制作和贮存场所面积应与制作食品的品种和数量相适应。	***				
	57	地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。如设置窗台，其结构应避免灰尘积存且易于清洗。	**				
	58	应设有冷却（加工的半成品、成品通过热链运输配送的除外）和分装、分切直接进入易腐食品等的专间，在封闭的自动设备中操作的除外。	***				
	59	制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。	**				

60	应根据制作工艺, 配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。	***				
61	应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设施设备。	**				
62	需要直接接触成品的用水, 应配备符合相关规定的净水处理设备。	***				
63	应配备封闭式专用运输车辆, 以及专用密闭运输容器。	***				
64	运输车辆、容器内部材质和结构便于清洗、消毒。	**				
65	应根据食物特点, 配备保温或冷藏等设施, 保证食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。	**				
66	自行检验的, 应设置相应的检验室, 配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。不具备自行检验能力的, 应委托有法定资质的检测机构进行检验, 应提交相关委托协议等证明文件。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。	***				
67	集体用餐配送单位食品处理区面积与单次最大供餐人数相适应。(食品处理区面积与最大供餐人数相适应, 小于 200 m ² , 面积与单班最大生产份数之比为 1:2.5; 200~400 m ² , 面积与单班最大生产份数之比为 1:2.5; 400~800 m ² , 面积与单班最大生产份数之比为 1:4; 800~1500 m ² , 面积与单班最大生产份数之比为 1:6; 面积大于 1500 m ² 的, 其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。烹饪场所面积 ≥ 食品处理区面积 15%, 分餐间面积 ≥ 食品处理区 10%, 清洗消毒面积 ≥ 食品处理区 10%。	***				
68	集体用餐配送单位需要分餐的应设置分餐间。分餐间的设置应符合专间的要求。	***				
69	地面应采用便于清洗的硬质材料铺设, 有良好的排水系统。窗户、墙角、柱脚、墙面、地面设置应易于清洁。如设置窗台, 其结构应能避免灰尘积存且易于清洗。	**				
70	应设有冷却(通过热链运输配送的除外)和分装、分切直接入口易腐食品等的专间, 在封闭的自动设备中操作的除外。	***				
71	地面应采用便于清洗的硬质材料铺设, 有良好的排水系统。	*				
72	制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。	**				

集体用餐配送单位	73	应根据制作工艺, 配备原料清洗、切配、熟制、速冷、包装、异物检测等设施设备。	***				
	74	应配备能够满足需求的餐用具清洗消毒设施设备。	**				
	75	采用冷藏方式贮存的, 应配备符合规定时间内降至冷藏温度要求的设施设备。	***				
	76	应配备在食品的包装、容器或者配送箱上标注相关信息的设备设施。	**				
	77	配备封闭式专用运输车辆, 以及专用密闭运输容器。	**				
	78	运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。	**				
	79	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	***				
80	自行检验的, 应设置相应的检验室, 配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。不具备自行检验能力的, 应委托有法定资质的检测机构进行检验, 应提交相关委托协议等证明文件。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。	***					
自动设备经营	81	利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料的贮存和清洗、变质或超过保质期食品的处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度。	*				
	82	食品自动设备应设置在固定地点, 设备可展示便于消费者直接查看的食品经营许可证。固定地点应符合本表选址规定, 应提供食品自动设备放置地点清单。	**				
	83	利用食品自动设备从事食品经营的, 应提交自动设备的产品合格证明。食品自动设备直接接触食品及原料的材质应符合食品安全国家标准。食品自动设备密闭性能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。	***				
	84	食品自动设备应具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件, 具有温度控制和监测设施。	***				
	85	食品自动设备具备食品制售功能的, 与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的, 应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施。	***				

	86	用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。接触直接入口食品(包括自制饮品)的水应符合直接饮用水标准,经过水净化设施处理或使用直接饮用水。	**				
	87	利用食品自动设备从事食品销售的,应建立查验供货者的许可资质、食品出厂检验合格证或者其他合格证明的制度。	*				
	88	利用食品自动设备从事食品制售的,应建立查验其食品、半成品供货商食品生产经营许可证的制度。	*				
	89	自动设备所经营的食物或食品原料应存放于专用包装或容器中。	*				
	90	熟制加热食品或者通过自动售货设备热制的食品,应确保食品成品的中心温度达到70℃以上。	***				
集中用餐单位	91	集中用餐单位食堂需要集中备餐的,应设专用的备餐间或专用操作区。	***				
	92	供餐对象为中小学生的学校食堂、托幼机构食堂不得申请生食类食品制售项目,冷食类食品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。	***				
集中用餐单位食堂承包经营	93	引入社会经营单位承包或委托经营食堂的,集中用餐单位应建立承包经营管理制度。承包经营管理制度包括但不限于以下内容: 承包经营企业的食品经营许可情况、与承包经营企业签订的食品安全责任协议、承包经营企业评价和退出制度(机制)、承包经营企业的食品安全义务和责任,定期对承包经营企业食品安全进行检查的规定,发现食品安全违法行为及时制止并立即报告,发生食品安全事件后能够保障供餐的应急管理措施等要求。	***				
	94	承包经营企业应取得餐饮服务管理的食品经营许可。	***				
	95	承包经营企业未被列入严重违法失信名单。	***				
	96	承包经营企业应配备符合要求的专职食品安全管理人员。	**				

注:本表共96项,其中关键项39项,重点项39项,一般项18项。“***”表示关键项,“**”为重点项,“*”为一般项。

陕西省食品经营许可现场核查记录 (餐饮服务、集中用餐单位食堂)

企业名称:

申请经营项目:

核查地点:

核查记录:

_____ (单位) 执法人员 _____、_____、_____

根据《陕西省食品经营许可和备案管理实施办法》《陕西省食品经营许可审查细则》有关规定,对该企业从业人员、食品安全管理制度、经营场所、专间或专用操作区等进行了现场核查,检查结果如下:

合格项,其中关键项,重点项,一般项目;

不合格项,其中关键项,重点项,一般项目;

合理缺项项,其中关键项,重点项,一般项目。

核查结论:

合格 不合格 限期整改

企业负责人签字(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

企业负责人签字(或)盖章:

核查人员签字:

年 月 日

附件 3

陕西省食品销售连锁企业总部 食品经营许可现场核查表

企业名称：

核查日期： 年 月 日

企业申请许可项目

企业名称:

经营场所:

主体业态: 食品销售经营者 (含食品批发销售 含利用自动设备从事食品经营)

经营项目: 食品销售:

散装食品销售 (含散装熟食销售)

散装食品和预包装食品销售 (含散装熟食销售)

餐饮服务:

热食类食品制售 (仅简单

制售)

冷食类食品制售 (含冷加工糕点制售 含冷荤类食品制售 仅简单制售)

生食类食品制售

自制饮品制售 (仅简单制售)

食品经营管理

食品销售连锁管理

餐饮服务连锁管理

餐饮服务管理

陕西省食品销售连锁企业总部食品经营许可现场核查表

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记录评价。

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”。评价意见为“符合”或“合理缺项”的，在“核查记录”栏填写“符合”或“合理缺项”，评价意见为“不符合”的，在“核查记录”栏进行问题描述。

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 ≤ 2 为基本合格需整改；其余为不合格。

4. 核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在 15 个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格

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

陕西省食品销售连锁企业总部食品经营许可现场核查表

序号	核查项目	核查内容及标准	风险程度	结果判定	问题描述
1	申请条件	1.1. 总部营业执照合法有效。 1.2. 法定代表人与总部《营业执照》上的一致。 1.3. 经营过程中连锁总部及所有门店做到“统一字号（商号）、统一的安全管理体系、统一的组织架构、统一经营管理、统一配送食品、统一承担食品安全责任”。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
2	食品安全管理机构	2.1. 设有独立的食品安全管理部门和组织机构。 2.2. 配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员 2.3. 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并明确岗位职责。 2.4. 建立总部食品安全风险管控清单。	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
3	食品安全管理制度	制定与企业实际经营状况相适应的保证食品安全的规章制度；形成书面文件且为最新版本；内容符合法律法规；能体现全程管理、全面管理、重点管理、责任管理的要求；能严格执行，保留相应记录。 3.1. 从业人员健康检查管理制度和培训管理制度； 3.2. 食品安全管理人员培训和考核制度； 3.3. 食品安全自查制度； 3.4. 日管控、周排查、月调度工作制度； 3.5. 库房、配送中心、门店检查巡查制度； 3.6. 经营场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度； 3.7. 直接接触食品的工具、容器和包装材料的管理规定； 3.8. 冷藏冷冻食品温度记录制度； 3.9. 原料供应商管理评价制度以及退出机制； 3.10. 食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度； 3.11. 食品销售过程控制规定； 3.12. 食品贮存过程控制规定； 3.13. 食品配送过程控制规定； 3.14. 散装食品贮存、销售管理规定；	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

		<p>3.15. 临近保质期食品管理规定；</p> <p>3.16. 食品委托生产规定；</p> <p>3.17. 食品委托贮存、配送管理规定；</p> <p>3.18. 食品安全追溯制度；</p> <p>3.19. 废弃物处置制度；</p> <p>3.20. 食品安全事故处置方案；</p> <p>3.21. 不合格食品处置制度；</p> <p>3.22. 问题食品召回及处置规定；</p> <p>3.23. 食品安全监管部门监督检查结果处理规定；</p> <p>3.24. 消费者食品安全投诉处理规定；</p> <p>3.25. 食品安全舆情处置规定；</p> <p>3.26. 具有对配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程要。</p>			
4	食品安全追溯	<p>4.1. 食品安全追溯体系符合企业实际并具有可操作性。</p> <p>4.2. 建立食品采购、配送台帐。内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）。</p> <p>4.3. 建立食品配送管理台帐。配送清单：单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人。</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
5	门店审查与管理	<p>5.1. 门店选址及设备布局符合总部要求。</p> <p>5.2. 门店经营条件符合《食品经营许可证现场核查表（食品销售）》相关要求</p>	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		<p>6.1. 库房设置：</p> <p>6.1.1 库房选址及设备布局符合总部要求。</p> <p>6.1.2 设有统一采供配送的仓储库房。贮存库房或周转库房与经营品种、数量相适应，为密闭场所。库房内外环境整洁，地面平整，易于清洁维护，顶棚无渗漏，顶墙连接紧密，内墙壁防霉无破损脱落，避免日光直接照射，有通风换气设施，通风排气良好。门窗及相关设施结构严密无变形、能正常运转并能有效防止虫害、动物侵入和藏匿。</p> <p>6.1.3 配备与贮存食品品种、数量相适应的冷藏冷冻设施设备。冷藏冷冻设施设备应设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备，冷冻库温度记录和显示设备应放置在冷库外部便于监测和控制的地方，并定期校准、维护。</p> <p>6.1.4 灭鼠剂、杀虫剂等有毒有害物品不得与食品同库存放。</p>	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

6	库房与贮存管理	6.2 .库房布局：食品和非食品分类分区存放。库房内布局合理，设有验收、发货、退货、清洁用具存放的专用区域。	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		6.3. 贮存要求：按照保证食品安全的要求和符合产品自身存放的要求贮存食品，做到先进先出。贮存食品应分批、分垛、分类码放，标识清楚。食品与非食品、生食与熟食有适当有效的分隔措施，固定的存放位置和标识。散装和自行简易包装的植物性食品、动物性食品和水产品分类存放。散装食品，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。存放食品距离地面、墙壁满足10cm。	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		6.4. 库房管理： 6.4.1 实施索证索票，建立出入库台账，保存相关记录。 6.4.2 定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品并按规定保存相应记录。	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

注：核查内容共12项，其中：关键项4项，重点项6项，一般项2项。“***”为关键项，“**”为重点项，“*”为一般项。

附件 4

陕西省餐饮服务连锁企业总部 食品经营许可现场核查表

企业名称：

核查日期： 年 月 日

企业申请许可项目

企业名称：

经营场所：

主体业态：餐饮服务经营者

经营项目：食品销售：

散装食品销售（含散装熟食销售）

散装食品和预包装食品销售（含散装熟食销售）

餐饮服务：

热食类食品制售（仅简单

制售）

冷食类食品制售（含冷加工糕点制售 含冷荤
类食品制售仅简单制售）

生食类食品制售

自制饮品制售（仅简单制售）

食品经营管理

食品销售连锁管理

餐饮服务连锁管理

餐饮服务管理

陕西省餐饮服务连锁企业总部食品经营许可现场核查表

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记录评价。

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”。评价意见为“符合”或“合理缺项”的，在“核查记录”栏填写“符合”或“合理缺项”，评价意见为“不符合”的，在“核查记录”栏进行问题描述。

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 ≤ 2 为基本合格需整改；其余为不合格。

4. 核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在 15 个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格

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

陕西省餐饮服务连锁企业总部食品经营许可现场核查表

序号	核查项目	核查内容及标准	风险程度	结果判定	问题描述
1	申请条件	1.1 取得《营业执照》与申报信息一致。 1.2 实际经营场所与申报资料一致。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
2	食品安全管理机构	2.1. 设置独立的食品安全管理部门和组织机构，承担企业食品安全管理、食品安全评估、监测和考核任务。 2.2. 配备与经营规模相适应的食品安全专业技术人员，建立保证食品安全的规章制度。 2.3. 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。	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
3	培训和考核	制定食品安全培训计划，并实施总部食品安全管理人员食品安全培训计划、有培训和考核记录，建有培训档案。	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
4	食品安全管理制度	有保证食品安全的餐饮连锁总部的规章制度： 4.1 食品安全自查制度； 4.2 食品安全追溯制度； 4.3 从业人员健康管理制度； 4.4 食品安全风险管控清单； 4.5 日管控、周排查、月调度工作制度和机制； 4.6 食品安全管理人员培训和考核制度； 4.7 进货查验记录制度； 4.8 食品添加剂使用管理制度； 4.9 食品贮存管理制度； 4.10 废弃物处置制度； 4.11 不合格食品处置制度； 4.12 食品安全事故处置方案； 4.13 食品经营过程控制制度； 4.14 定期清洗消毒空调及通风设施的制度；	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

		4.15 定期清洁卫生间的制度; 4.16 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度; 4.17 原料供货商管理评价制度以及退出机制 4.18 具有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。 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。			
4	贮存、配送和追溯	4.1. 具有与配送食品品种和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。	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		4.2 建立食品安全追溯体系。建立食品采购、配送管理台账,内容包括:供货商信息、产品采购信息、配送点信息(名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等)、配送清单(单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人)等。	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		4.3 具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。	*	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
		4.4 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。	**	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
5	门店审查与管理	门店应符合《食品经营许可证现场核查表(餐饮服务)》相关要求	***	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	

注: 核查内容共 9 项, 其中: 关键项 3 项, 重点项 5 项, 一般项 1 项。“***”为关键项, “**”为重点项, “*”为一般项。

附件 5

陕西省食品经营许可现场核查表

(餐饮服务管理)

企业名称:

核查日期: 年 月 日

企业申请许可项目

企业名称：

经营场所：

主体业态：餐饮服务经营者

经营项目：食品销售：

散装食品销售（含散装熟食销售）

散装食品和预包装食品销售（含散装熟食销售）

餐饮服务：

热食类食品制售（仅简单制

售）

冷食类食品制售（含冷加工糕点制售 含冷荤
类食品制售 仅简单制售）

生食类食品制售

自制饮品制售（仅简单制售）

陕西省食品经营许可现场核查表（餐饮服务管理）

使用说明

1. 本核查表适用于对申请或变更食品经营许可的食品销售经营者进行现场核查评价。

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

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

4. 核查人员应针对不符合的项目提出相应的整改要求。整改应在 15 个工作日内完成，不符合项需全部整改完成才能判定为合格，否则为不合格。

5. 核查人员应如实填写本核查表，根据核查表内容如实在食品经营许可管理信息系统录入核查记录。

陕西省食品经营许可现场核查表（餐饮服务管理）

核查项目	序号	核查内容和核查标准	风险程度	结果判定			问题描述
				符合	不符合	合理缺项	
主体资格	1	取得《营业执照》与申报信息一致。	* * *				
	2	实际经营场所与申报材料一致。	* * *				
食品安全管理和机构	3	餐饮服务管理企业有独立的食品安全管理部门和组织机构。	* *				
	4	具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、食品安全管理能力，建立保证食品安全的规章制度。	*				
	5	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。食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。	* * *				
	6	设立分公司的，应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数量的人员以及食品安全管理能力。	* * *				
	7	设立子公司、绝对控股其他企业的，应具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。	* *				
培训和考核	8	制定食品安全培训计划，并实施总部食品安全管理人员食品安全培训计划、有培训和考核记录，建有培训档案。	* *				
管理制度	9	有保证食品安全的门店的规章制度： (1) 食品安全自查制度 (2) 食品安全追溯制度	*				

		(3) 从业人员健康管理制 (4) 食品安全风险管控清单 (5) 日管控、周排查、月调度工作制度和机制 (6) 食品安全管理人员培训和考核制度 (7) 进货查验记录制度 (8) 食品添加剂使用管理制度 (9) 食品贮存管理制度 (10) 废弃物处置制度 (11) 不合格食品处置制度 (12) 食品安全事故处置方案 (13) 食品经营过程控制制度 (14) 定期清洗消毒空调及通风设施的制度 (15) 定期清洁卫生间的制度 (16) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度 (17) 原料供货商管理评价制度以及退出机制 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。					
承包管理	10	首次承包集中用餐单位食堂的餐饮服务管理公司，其经营规模和食品安全风险防控能力应与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。	** *				
	11	现场核查人员应对食品安全总监或食品安全管理人员进行现场考核，上述人员应符合《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《企业食品安全管理人员监督抽查考核指南》等相关法律法规和规章制度要求的能力。	** *				

注：本表共 11 项，其中关键项 6 项，重点项 3 项，一般项 2 项。“***”表示关键项，“**”为重点项，“*”为一般项。

陕西省食品经营许可现场核查记录（餐饮服务管理）

企业名称： 申请经营项目： 核查地点：
核查记录： _____（单位）执法人员_____、_____、_____ 根据《陕西省食品经营许可和备案管理实施办法》《陕西省食品经营许可审查细则》有关规定，对该企业主体资格、食品安全管理和机构、培训和考核、管理制度、承包管理等方面进行了现场核查，检查结果如下： 合格项，其中关键项，重点项，一般项目； 不合格项，其中关键项，重点项，一般项目； 合理缺项项，其中关键项，重点项，一般项目。 核查结论： 合格 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/> 限期整改 <input type="checkbox"/> 企业负责人签字（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 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/> 企业负责人签字（或）盖章：_____ 核查人员签字：_____ _____年 月 日

