告知承诺制申请食品经营许可自查表

（餐饮服务经营者、单位食堂）

主体业态：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

经营项目：□热食类食品制售；

□冷食类食品制售；

□生食类食品制售；

□自制饮品制售；

□糕点类食品（□含裱花类糕点）制售；

其他食品制售\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（注明具体品种）

单位名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

| 自查内容 | 自查和评价方法 | 编号 | 重要性 | 结果 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 符合 | 不符合 | 合理缺项 |
| 1.选址 | 不得选择易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。 | 1 | 关键 |  |  |  |
| 2.场所设置、布局、分隔和面积 | 具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。食品处理区设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。 | 2 | 关键 |  |  |  |
| 进行生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工制作设立相应的专间，中央厨房和集体用餐配送单位进行食品冷却、分装设立相应的专间。进行备餐，现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，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设立相应的专用操作场所。 | 3 | 关键 |  |  |  |
| 各加工操作场所按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。 | 4 | 关键 |  |  |  |
| 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。 | 5 | 关键 |  |  |  |
| 饲养和宰杀畜禽等动物的区域，位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。 | 6 | 一般 |  |  |  |
| 3.食品处理区地面与排水 | 食品处理区地面的铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。 | 7 | 关键 |  |  |  |
| 清洁操作区不得设置明沟，地漏能防止废弃物流入及浊气逸出。 | 8 | 关键 |  |  |  |
| 中央厨房食品处理区墙角、柱角、侧面、底面的结合处有一定的弧度。 | 9 | 一般 |  |  |  |
| 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所）和排水沟要有一定的排水坡度，排水沟内不得设置其他管路。 | 10 | 一般 |  |  |  |
| 排水管道出水口安装篦子，篦子缝隙间距或网眼小于10mm。 | 11 | 一般 |  |  |  |
| 4.食品处理区墙壁、门窗 | 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。 | 12 | 一般 |  |  |  |
| 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、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。各类专间的墙裙铺设到墙顶。 | 13 | 一般 |  |  |  |
| 食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。 | 14 | 一般 |  |  |  |
| 专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门能自动关闭。专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）。专间内外运送食品的窗口专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。 | 15 | 一般 |  |  |  |
| 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所）及各类专间的门坚固、不吸水、易清洗。 | 16 | 一般 |  |  |  |
| 5.食品处理区天花板 | 天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。 | 17 | 一般 |  |  |  |
| 食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。 | 18 | 一般 |  |  |  |
| 清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。 | 19 | 一般 |  |  |  |
| 水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。 | 20 | 一般 |  |  |  |
| 6.洗手消毒设施 | 食品处理区设置足够数量的洗手设施。 | 21 | 一般 |  |  |  |
| 洗手池不透水，易清洁。 | 22 | 一般 |  |  |  |
| 洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近有洗手方法标识。 | 23 | 一般 |  |  |  |
| 7.餐用具清洗消毒保洁设施 | 清洗、消毒、保洁设施设备放置在专用区域，容量和数量能满足加工制作和供餐需要。 | 24 | 关键 |  |  |  |
| 食品工用具的清洗水池与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。 | 25 | 关键 |  |  |  |
| 各类水池使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。 | 26 | 一般 |  |  |  |
| 设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。 | 27 | 关键 |  |  |  |
| 8.设备、工具和容器 | 设备、容器和工具与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。 | 28 | 一般 |  |  |  |
| 9.通风排烟设施 | 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区保持空气流通。专间设立独立的空调设施。 | 29 | 一般 |  |  |  |
| 产生油烟的设备上方，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上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。 | 30 | 一般 |  |  |  |
| 排气口设有易清洗、耐腐蚀并不小于16目的网罩。 | 31 | 一般 |  |  |  |
| 10.采光照明设施 | 食品处理区有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于220lux，光源不得改变食品的感官颜色。 | 32 | 一般 |  |  |  |
| 安装在暴露食品正上方的照明灯有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。冷冻（藏）库使用防爆灯。 | 33 | 一般 |  |  |  |
| 11.废弃物暂存设施 | 食品处理区内可能产生废弃物的区域，设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识。 | 34 | 一般 |  |  |  |
| 废弃物存放容器配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。 | 35 | 一般 |  |  |  |
| 12.库房和食品贮存场所 | 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。 | 36 | 一般 |  |  |  |
| 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计。 | 37 | 关键 |  |  |  |
| 库房设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。 | 38 | 一般 |  |  |  |
| 库房内设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食品和物品离墙离地，距离地面在10cm以上。 | 39 | 一般 |  |  |  |
| 13.更衣区 | 更衣区与食品处理区处于同一建筑物内，设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。 | 40 | 一般 |  |  |  |
| 14.卫生间 | 卫生间不得设置在食品处理区内。 | 41 | 关键 |  |  |  |
| 卫生间出入口不直对食品处理区，与外界直接相通的门能自动关闭。 | 42 | 一般 |  |  |  |
| 卫生间设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；设置冲水式便池，配备便刷。 | 43 | 一般 |  |  |  |
| 15.运输设备 | 集体用餐配送单位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。中央厨房配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆内部结构平整，易清洗。 | 44 | 关键 |  |  |  |
| 集体用餐配送单位冷藏食品运输车辆配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在10℃以下。加热保温食品运输车辆使运输时食品中心温度保持在60℃以上。 | 45 | 关键 |  |  |  |
| 16.检验留样 | 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 | 46 | 关键 |  |  |  |
| 集体用餐配送单位设置与加工制作的食品品种相适应的检验室或委托有资质的检验机构代行检验。 | 47 | 关键 |  |  |  |
| 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐）配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。 | 48 | 一般 |  |  |  |

注：1.本表共48项，其中关键项16项，是对食品安全有重大影响的项目，一般项32项，是对食品安全有一般影响的项目。

2.项目中的内容如部分不符合，则整项为不符合。

3.自查结果判定规则：无关键项不符合，一般项不符合数不超过8项，可判定为自查符合。

4.表中原料、食品处理区、清洁操作区、专间、专用操作区等术语与定义，参照《餐饮服务食品安全操作规范》。

告知承诺制申请食品经营许可自查结果判定

（餐饮服务经营者、单位食堂）

经自查，本单位无关键项不符合，一般项不符合数为\_\_\_\_项，自查结果符合。

签字（盖章）：

年 月 日