附件2：

告知承诺制许可承诺书

本市场主体（或单位、个人）申请从事食品生产经营活动，承诺以下内容：

（一）所填写的信息真实、准确和完整；

（二）所填写的信息是申请人真实意思的表示；

（三）已经知晓县级市场监管局公示告知的全部内容；

（四）确认自身符合《自查表》中列举的生产经营许可条件，能满足取得许可事项的条件、标准和技术要求；

（五）愿意承担不实承诺的法律责任。

承诺在不符合许可条件前，不开展生产经营活动。对不实承诺所引发的后果，自愿承担相应的法律责任，接受市场监管部门依法处理：

**（一）**对现场核查中发现的问题在一个月内完成整改，并主动反馈整改情况。

**（二）**对未通过现场核查且不符合许可条件的，县级市场监管局可以撤销本市场主体依照本办法已取得的食品生产经营相关行政许可证件。

附件：食品生产经营许可告知承诺制自查材料

签名（盖章）：

日期：

附件：

**食品生产经营许可告知承诺制自查材料**

**表1：低风险食品生产许可告知承诺制自查表**

|  |  |
| --- | --- |
| **□核发事项** | **自查内容** |
| 低风险食品类别：□调味品：0303味精（分装）□茶叶及相关制品：1401茶叶、1403调味茶□蔬菜制品：1602蔬菜干制品□可可及焙烤咖啡产品：2001可可制品、2002焙炒咖啡 | 自查第一到第六部分全部内容。 |
| 结果判定：得分率不少于85%，且没有0分项目的为符合，否则为不符合。 |
| **□变更事项** | **自查内容** |
| 低风险食品类别：□调味品：0303味精（分装）□茶叶及相关制品：1401茶叶、1403调味茶□蔬菜制品：1602蔬菜干制品□可可及焙烤咖啡产品：2001可可制品、2002焙炒咖啡 | □变更法定代表人（负责人）（仅变更该项，无需自查）□工艺设备布局和工艺流程、主要生产设施设备发生变化□同一食品类别和品种明细内的变更，且工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施发生变化的 | 自查第一到第六部分全部内容。 |
| 结果判定：得分率不少于85%，且没有0分项目的为符合，否则为不符合。 |
| **□延续事项** | **自查内容** |
| 低风险食品类别：□调味品：0303味精（分装）□茶叶及相关制品：1401茶叶、1403调味茶□蔬菜制品：1602蔬菜干制品□可可及焙烤咖啡产品：2001可可制品、2002焙炒咖啡 | 前提条件（本项为否决项，至少符合其中之一情形的方可自查,请在符合的选项中打√）：□生产条件及周边环境未发生变化；□生产条件虽发生变化，但不影响食品安全；□生产条件及周边环境发生变化，但已按要求完成整改。 | 自查第一至第五部分全部内容。 |
| 结果判定：得分率不少于85%，且没有0分项目的为符合，否则为不符合。 |
| 经本人认真逐项自查 项，0分项目 项，得分 ，得分率 自查结果□符合 □不符合许可要求。 自查人签名： 单位（盖章）： 年 月 日 |

一、生产场所（共18分）

| 序号 | 自查项目 | 自查内容 | 评分标准 | 自查得分 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.1 | 厂区要求 | 1. 厂区不应选择对食品有显著污染的区域。厂区周围无虫害大量孳生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。各类污染源难以避开时应当有必要的防范措施，能有效清除污染源造成的影响。现场提供的《食品生产加工场所周围环境平面图》与实际一致。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 有污染源防范措施，效果不明显，可通过改善防范措施有效清除污染源造成的影响。现场提供的平面图与实际不一致。 | 1 |
| 无污染源防范措施，或者污染源防范措施无效果。 | 0 |
| 2. 厂区环境整洁，无扬尘或积水现象。各功能区划分明显，布局合理。现场提供的《食品生产加工场所平面图》与实际一致。生活区与生产区保持适当距离或分隔，防止交叉污染。厂区道路应当采用硬质材料铺设。厂区绿化应当与生产车间保持适当距离，植被应当定期维护，防止虫害孳生。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 厂区环境、布局、功能区划分、绿化带位置及维护等略有不足。现场提供的平面图与实际不一致。 | 1 |
| 厂区环境不整洁；厂区布局不合理，或者生活区与生产区未保持适当距离或分隔,并存在交叉污染。 | 0 |
|  |
| 1.2 | 厂房和车间 | 1. 应当具有与生产的产品品种、数量相适应的厂房和车间，并根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分作业区，避免交叉污染；厂房内设置的检验室应当与生产区域分隔。现场提供的《食品生产加工场所各功能区间布局平面图》与实际一致。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 作业区布局和划分存在轻微缺陷。现场提供的平面图与实际不一致。 | 1 |
| 厂房面积与空间不能满足生产需求，或者作业区布局和划分不合理，或者检验室未与生产区域分隔。 | 0 |
| 2. 车间保持清洁，顶棚、墙壁、门窗和地面应当采用无毒、无味、防渗透、防霉、不易破损脱落的材料建造， 结构合理，易于清洁；顶棚结构不利于冷凝水垂直滴落，裸露食品上方的管路应当有防止灰尘散落及水滴掉落的措施；门窗应当闭合严密，不透水、不变形，并有防止虫害侵入的措施；地面应当平坦防滑、无裂缝。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 车间清洁程度以及顶棚、墙壁、地面和门窗或者相关防护措施略有不足。 | 1 |
| 严重不符合规定要求。 | 0 |
| 1.3 | 库房要求 | 1. 应当具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的，与《食品生产加工场所平面图》《食品生产加工场所各功能区间布局平面图》中标注的库房一致。库房整洁，地面平整，易于维护、清洁，防止虫害侵入和藏匿。必要时库房应当设置相适应的温度、湿度控制等设施。 | 符合规定要求。 | 3 |  |   |
| 库房整洁程度或者相关设施略有不足。实际库房与平面图标注不一致。 | 1 |
| 严重不符合规定要求。 | 0 |
| 2. 原料、半成品、成品、包装材料等应当依据性质的不同分设库房或分区存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料应当分别安全包装，与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。库房内的物料应当与墙壁、地面保持适当距离，并明确标识，防止交叉污染。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 物料存放或标识略有不足。 | 1 |
| 原料、半成品、成品、包装材料等与清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料未分隔存放；物料无标识或标识混乱。 | 0 |

二、设备设施（共36分）

| 序号 | 自查项目 | 自查内容 | 评分标准 | 自查得分 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1 | 生产设备 | 1. 应当配备与生产的产品品种、数量相适应的生产设备，设备的性能和精度应当满足生产加工的要求。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别设备的性能和精度略有不足。 | 1 |
| 生产设备不满足生产加工要求。 | 0 |
| 2. 生产设备清洁卫生，直接接触原料、半成品、成品的设备、工器具材质应当无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落，表面光滑、无吸收性，易于清洁保养和消毒。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 设备清洁卫生程度或者设备材质略有不足。 | 1 |
| 严重不符合规定要求。 | 0 |
| 3. 生产设备维修保养良好，并做好记录。用于监测、控制、记录的设备应当定期校准、维护。停用的设备需标注清晰，不影响正常生产。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 维修保养、记录略有不足， 或者个别监测设备未校准。 | 1 |
| 无维修保养记录，或者监测设备无法满足规定要求。 | 0 |
| 2.2 | 供排水设施 | 1. 食品加工用水的水质应当符合GB 5749 的规定，有特殊要求的应当符合相应规定。食品加工用水与其他不与食品接触的用水应当以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应当明确标识以便区分。 | 符合规定要求。 | 3 |  |   |
| 供水管路标识略有不足。 | 1 |
| 食品加工用水的水质不符合规定要求，或者供水管路无标识或标识混乱，或者供水管路存在交叉污染。。 | 0 |
| 2. 排水系统的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁维护，且满足生产的需要。室内排水应当由清洁程度高的区域流向清洁程度低的区域，且有防止逆流的措施。排水系统出入口设计合理并有防止污染和虫害侵入的措施。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 排水略有不畅，或者相关防护措施略有不足。 | 1 |
| 排水不畅，或者室内排水流向不符合要求，或者相关防护措施严重不足。 | 0 |
| 2.3 | 清洁消毒设施 | 应当配备相应的食品、工器具和设备等的专用清洁设施，必要时配备相应的消毒设施。清洁、消毒方式应当避免对产品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关规定要求。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 清洁消毒设施略有不足。 | 1 |
| 清洁消毒设施严重不足，或者清洁消毒的方式、用品不符合规定要求。 | 0 |
| 2.4 | 废弃物存放设施 | 应当配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施，必要时可设置废弃物临时存放设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装原料、半成品、成品的容器混用。 | 符合规定要求。 | 3 |  |   |
| 废弃物存放设施及标识略有不足。 | 1 |
| 废弃物存放设施设计不合理，或者与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。 | 0 |
| 2.5 | 个人卫生设施　 | 生产场所或车间入口处应当设置更衣室，更衣室应当保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；车间入口及车间内必要处，应当按需设置换鞋（或穿戴鞋套）设施或鞋靴消毒设施；清洁作业区入口应当设置与生产加工人员数量相匹配的非手动式洗手、干手和消毒设施；洗手设施的材质、结构应当易于清洁消毒，临近位置应当标示洗手方法。卫生间应当易于保持清洁，不得与生产、包装或贮存等区域直接连通，卫生间内的适当位置应当设置洗手设施。 | 符合规定要求。 | 3 |  |   |
| 个人卫生设施略有不足。 | 1 |
| 个人卫生设施严重不符合要求。 | 0 |
| 2.6 | 通风设施 | 应当具有适宜的通风设施，进气口位置合理，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域。必要时应当安装空气过滤装置和除尘设施。通风设施应当易于清洁、维修或更换，能防止虫害侵入。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 通风设施略有不足。 | 1 |
| 通风设施严重不足，或者不能满足必要的空气过滤净化、除尘、防止虫害侵入的需求。 | 0 |
| 2.7 | 照明设施 | 厂房内应当有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应能使物料呈现真实的颜色。在暴露原料、半成品、成品正上方的照明设施应当使用安全型或有防护措施的照明设施；如需要，还应当配备应急照明设施。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 照明设施或者防护措施略有不足，光泽和亮度略显不足，或改变物料真实颜色。 | 1 |
| 照明设施或者防护措施严重不足。 | 0 |
| 2.8 | 温控设施 | 应当根据生产的需要，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测温度和控制室温的设施。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 温控或监测设施略有不足。 | 1 |
| 温控或监测设施严重不足。 | 0 |
| 2.9 | 检验设备设施 | 自行检验或部分自行检验的，应当具备与所检项目相适应的检验室、检验仪器设备和检验试剂。检验室应当布局合理，检验仪器设备的数量、性能、精度应当满足相应的检验需求，检验仪器设备应当按期检定或校准。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 检验室布局略不合理，或者检验仪器设备性能略有不足，或者个别检验仪器设备未按期检定或校准。 | 1 |
| 检验室布局不合理，或者检验仪器设备数量、性能、精度不能满足检验需求，或者检验仪器设备未检定或校准。 | 0 |

三、设备布局和工艺流程（共9分）

| 序号 | 自查项目 | 自查内容 | 评分标准 | 自查得分 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | 设备布局 | 生产设备应当按照工艺流程有序排列，合理布局，便于清洁、消毒和维修保养，避免交叉污染。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别设备布局不合理。 | 1 |
| 设备布局存在交叉污染。 | 0 |
| 3.2 | 工艺流程 | 1. 应当具备合理的生产工艺流程， 防止生产过程中造成交叉污染。申请的食品类别、产品配方、工艺流程应当与产品执行标准相适应。执行企业标准的，应当依法备案或公开。食品添加剂生产使用的原料和工艺，应符合食品添加剂食品安全国家标准规定。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别工艺流程略不合理。 | 1 |
| 工艺流程存在交叉污染，或者工艺流程、原料不符合产品执行标准的规定，或者企业标准未依法备案或公开。 | 0 |
| 2. 应当制定所需的产品配方、工艺规程等工艺文件，明确生产过程中的食品安全关键环节和控制措施。生产食品添加剂时，产品命名、标签和说明书及复配食品添加剂配方、有害物质、致病性微生物等控制要求应当符合食品安全国家标准规定。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 工艺文件略有不足。 | 1 |
| 工艺文件严重不足，或者生产复配食品添加剂的相关控制要求不符合食品安全标准的规定。 | 0 |  |  |

四、人员管理（共9分）

| 序号 | 自查项目 | 自查内容 | 评分标准 | 自查得分 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1 | 人员要求 | 应当配备专职或兼职食品安全管理人员和食品安全专业技术人员，明确其职责。人员要求应当符合有关规定。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 人员职责不太明确，或者个别人员不符合规定要求。 | 1 |
| 相关人员配备不足，或者人员不符合规定要求。 | 0 |
| 4.2 | 人员培训 | 应当制定和实施职工培训计划，根据岗位需求开展食品安全知识及卫生培训，做好培训记录。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 培训计划及计划实施、培训记录略有不足。 | 1 |
| 无培训计划，或计划实施严重不足，或无培训记录。 | 0 |
| 4.3 | 人员健康管理制度　 | 应当建立并执行从业人员健康管理制度，明确患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的或有明显皮肤损伤未愈合的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 制度内容略有缺陷，或者个别人员未能提供健康证明。 | 1 |
| 无制度或者制度执行严重不足。 | 0 |  |  |

五、管理制度（共27分）

| 序号 | 自查项目 | 自查内容 | 评分标准 | 自查得分 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.1 | 采购管理及进货查验记录 | 应当建立并执行采购管理制度，规定食品原料、食品添加剂、食品相关产品验收标准。采购时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准及产品执行标准进行检验。应当建立并执行进货查验记录制度，记录采购的食品原料、食品添加剂及食品相关产品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别制度内容或执行略有不足。 | 1 |
| 制度内容或执行严重不足。 | 0 |
| 5.2 | 生产过程控制制度 | 应当建立并执行生产过程控制制度，制定所需的操作规程或作业指导书，明确原料（如领料、投料、余料管理等）、生产关键环节（如生产工序、设备、贮存、包装等）控制的相关要求，防止交叉污染，并记录产品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别制度内容或执行略有不足。 | 1 |
| 制度内容或执行严重不足。 | 0 |
| 5.3 | 检验管理及出厂检验记录 | 应当建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验以及产品留样的方式及要求，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素明确制定出厂检验项目，保存相关检验和留样记录。生产复配食品添加剂的，还应当明确规定各种食品添加剂的含量和检验方法。委托检验的，应当委托有资质的机构进行检验。应当建立并执行产品出厂检验记录制度，规定产品出厂时，查验出厂产品的安全状况和检验合格证明，记录产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证明编号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别制度内容或执行略有不足。 | 1 |
| 制度内容或执行严重不足。 | 0 |
| 5.4 | 运输和交付管理 | 应当建立并执行运输和交付管理制度，规定根据产品特点、贮存要求、运输条件选择适宜的运输方式，并做好交付记录。委托运输的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别制度内容或执行略有不足。 | 1 |
| 制度内容或执行严重不足。 | 0 |
| 5.5 | 食品安全追溯管理 | 应当建立并执行食品安全追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别制度内容或执行略有不足。 | 1 |
| 制度内容或执行严重不足。 | 0 |
| 5.6 | 食品安全自查制度　 | 应当建立并执行食品安全自查制度， 规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产活动， 并向所在地县级市场监督管理部门报告。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别制度内容或执行略有不足。 | 1 |
| 制度内容或执行严重不足。 | 0 |
| 5.7 | 不合格品管理及不安全食品召回 | 应当建立并执行不合格品管理制度， 规定原料、半成品、成品及食品相关产品中不合格品的管理要求和处置措施。应当建立并执行不安全食品召回制度，规定停止生产、通知相关生产经营者和消费者、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别制度内容或执行略有不足。 | 1 |
| 制度内容或执行严重不足。 | 0 |
| 5.8 | 食品安全事故处置 | 应当建立食品安全事故处置方案，规定食品安全事故处置措施及向事故发生地县级市场监督管理部门和卫生行政部门报告的要求。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别制度内容或执行略有不足。 | 1 |
| 制度内容或执行严重不足。 | 0 |  |  |
| 5.9 | 其他 | 应当按照相关法律法规、食品安全标准以及审查细则规定，建立并执行其他保障食品安全的管理制度。 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 个别制度内容或执行略有不足。 | 1 |
| 制度内容或执行严重不足。 | 0 |

六、试制产品检验合格报告（共1分）

| 序号 | 自查项目 | 自查内容 | 评分标准 | 自查得分 | 自查记录 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.1 | 试制产品检验合格报告 | 应当提交符合产品执行的食品安全标准、产品标准、审查细则和国务院卫生行政部门相关公告的试制食品检验合格报告。 | 符合规定要求。 | 1 |  |  |
| 非食品安全标准规定的检验项目不全。 | 0.5 |
| 无检验合格报告，或者食品安全标准规定的检验项目不全。 | 0 |

**表2：食品销售经营许可告知承诺制变更、延续事项自查表**

|  |
| --- |
| □《食品经营许可证》延续，需自查第1--15项；□变更企业法定代表人（负责人），需自查第16--19项；□变更经营项目的，需自查第11--15项。 |
| 自查项目 | 自查和评价方法 | 自查结果(符合的打√,不符合的打×) |
| 前提条件 | 限经营条件未发生变化。 | 本项为否决项，符合情形的方可自查。 |
| 1.经营、贮存场所选址 | 1.不得设置在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、动物养殖场所、旱厕等污染源25米以上，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离。 |  |
| 2.经营、贮存场所设置、布局、分隔 | 2.环境整洁，卫生状况良好，有良好的通风、采光、照明。 |  |
| 3.地面、墙面、顶面应采用不渗水、不吸水、无毒、易清洗材料铺砌或涂覆，下水道出口应有闭合装置。 |  |
| 4.与生活区分(隔)开。 |  |
| 5.食品存放应设专门区域，不得直接接触地面、墙面，不得与有毒有害物品同库存放。 |  |
| 3.设备、设施 | 通用要求 | 6.有相应的防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。 |  |
| 7.配有货架等摆放设备。 |  |
| 8.有合理的设备布局，防止销售的食品品种间交叉污染。 |  |
| 9.食品与非食品、生食品与熟食品有合理的空间和物理隔离。 |  |
| 10.接触食品的设备、工具和容器等符合食品安全标准或要求。 |  |
| 特殊要求 | 11.申请销售需冷藏冷冻食品的，需配备与经营品种、数量相适应的冷藏冷冻设备，设备应当保证食品贮存所需的温度要求。 |  |
| 12.申请通过互联网从事食品经营的，需配备上网设施设备。 |  |
| 13.申请散装食品销售的，需配备相适应的洗涤消毒设施；销售散装熟食，需配备符合条件的密闭立体售卖熟食柜。 |  |
| 14.申请预包装食品拆封、 简单加热销售的，需配备相应的清洗、加热、保温设备设施。 |  |
| 15.申请销售特殊食品（含保健食品等）的，需划定销售专区或专柜，有提示牌；销售婴幼儿配方乳粉及辅食的，经营场所还应当配备必要的信息化设备。以满足重点食品电子追溯系统的实施条件。 |  |
| 4.人员管理 | 从业限制 | 16.要变更的人员是否曾因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上的刑罚。 |  |
| 17.要变更的人员是否自申请之日起前五年内因违反食品安全法律法规被吊销食品生产许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员。 |  |
| 18.要变更的人员是否自申请之日起前一年因隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可而被食品药品监管部门给予警告、1年内不得再次申请食品经营许可处罚。 |  |
| 19.要变更的人员是否自申请之日起前三年因以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可而被食品药品监管部门撤销许可、3年内不得再次申请食品经营许可处罚。 |  |
| 经本人认真逐项自查共 项，符合 项，不符合 项，不适用（合理缺项） 项，本单位□符合□不符合食品经营许可要求。自查人签名、单位盖章：  |

备注：1、项目中的内容有部分不符合，则作为不符合。除不适用（合理缺项）外，自查项目须全部符合，才能认定为符合食品经营许可要求。

|  |
| --- |
| **表3 餐饮服务（饮品店、糕点店、小餐饮）经营许可****告知承诺制延续、变更事项自查表** |
| □《食品经营许可证》延续，需自查1-38项；□变更经营项目的，根据实际情况自查5-13项；□变更法定代表人（负责人），需自查39-42项。 |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.前提条件 | □限经营条件未发生变化。餐饮服务经营许可项目：□饮品店□糕点店□小餐饮 | 1 | 本项为否决项，符合情形的方可自查。 |
| 2.面积 | 经营场所面积在100㎡以下（含100㎡）。 | 2 | \*\*\* |  |  |  |
| 3.选址 | 选择有给排水条件的地区，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）、旱厕等污染源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 | \*\*\* |  |  |  |
| 4.明厨亮灶 | 通过建设透明玻璃橱窗式厨房、敞开式或隔断式厨房、视频监控式厨房、参观通道式厨房等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。 | 4 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 5.场所设置、布局、分隔和面积 | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、半成品制作、成品加工、餐具与工用具（含容器）清洗消毒、原料存放、售卖等功能区。食品加工处理各功能区均在室内。 | 5 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 同时经营糕点类食品和自制饮品的，应分别设置相应的专用操作场所。 | 6 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 各功能区分区较为明确，基本按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。糕点成品存放场所（或区域）应与其他场所相对分开。 | 7 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 6.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。专间门能够自动关闭。 | 8 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 专间内设有独立空调设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，必须在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。 | 9 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。 | 10 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 7.专用操作场所 | 地面无明沟，地漏带水封。 | 11 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 场所内设专用冷藏设施。 | 12 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 | 13 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 8.食品处理区地面、墙壁、天花板与给排水 | 地面平整、光滑、无裂缝。粗加工、餐具与工用具清洗消毒等场所有给排水系统。 | 14 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成，粗加工、半成品制作、餐具与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。 | 15 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 天花板不渗水，无脱落、破损。 | 16 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 9.专用操作场所 | 地面无明沟，地漏带水封。 | 17 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 场所内设专用冷藏设施。 | 18 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 | 19 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 10.清洗、清洁、保洁设施 | 根据加工品种和规模，设一个以上的原料清洗水池（容器）。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 20 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 配备能正常运转的餐具与工用具的清洗、消毒、保洁设备设施，其大小和数量能满足需要。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 21 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池（容器），其位置不会污染食品及其加工制作过程。 | 22 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池(容器)分开专用，并以明显标识标明其用途。 | 23 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 除清洁工用具专用水池（容器）外，其它水池容量不得小于0.08立方米。 | 24 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 设专供存放消毒后餐具、工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁。 | 25 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 11.设备、工具和容器 | 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。 | 26 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 自制酒过程中不得使用压力容器。 | 27 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 12.食品贮存场所与设施 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）存放场所（区域）明显分开。 | 28 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。 | 29 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 食品贮存场所以及其它食品处理场所有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。 | 30 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 有专用的食品添加剂存放设施。 | 31 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 13.通风排烟与采光照明设施 | 热加工场所配置机械排风装置。 | 32 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 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。 | 33 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 14.卫生防护设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | 34 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。 | 35 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于1cm的金属隔栅或网罩。 |
| 食品贮存场所装有防鼠（如设不低于60cm的防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。可以自动闭合的密闭非木质门，不需安装防鼠板。 |
| 15.食品用水 | 食品清洗、加工用水应符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。 | 36 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 接触直接入口食品（包括自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 | 37 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 16.其它 | 食品处理区内不得设置厕所。 | 38 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 17.人员管理（从业限制） | 要变更的人员是否曾因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上的刑罚。 | 39 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 要变更的人员是否自申请之日起前五年内因违反食品安全法律法规被吊销食品生产许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员。 | 40 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 要变更的人员是否自申请之日起前一年因隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可而被食品药品监管部门给予警告、1年内不得再次申请食品经营许可处罚。 | 41 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 要变更的人员是否自申请之日起前三年因以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可而被食品药品监管部门撤销许可、3年内不得再次申请食品经营许可处罚。 | 42 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 经本人认真逐项自查 项，不符合 项，其中关键项不符合 项，重点项不符合 项，一般项不符合 项，结果□符合 □不符合 许可要求。  自查人签名： 单位盖章： 年 月 日 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 注：1．本表共42项，其中否决项1项，关键项18项，重点项16项，一般项7项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项； |
| 2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合； |
| 3．结果判定为不适用（合理缺项）的不计入结果判定。 |
| 4．结果判定：关键项不符合数为0项，重点项和一般项不符合总数≤7项，其中重点项不符合数≤3项的为“符合”,否则为“不符合”。 |

|  |
| --- |
| **表4 单位食堂经营许可告知承诺制延续事项自查表** |
| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **核查项目的重要性** | **结果判定** |
| **符合** | **不符合** | **不适用（合理缺项）** |
| 1.前提条件 | □限经营条件未发生变化。□单位食堂经营项目：热食类食品制售 | 1 | 本项为否决项，符合情形的方可自查。  |
| 2.选址 | 选择有给排水条件的地区，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）、旱厕等污染源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 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 3.明厨亮灶 | 通过建设透明玻璃橱窗式厨房、敞开式或隔断式厨房、视频监控式厨房、参观通道式厨房等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。 | 3 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 4.场所设置、布局、分隔和面积 | 设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣、清洁工具存放场所等。除清洁工具存放场所外，其它场所均设在室内。 | 4 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 进行冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作和学校食堂（含托幼机构）集中分餐，分别设置相应操作专间。生食水产品还需设置相应前处理专用操作场所。配送沙拉、凉菜等半成品，现场仅拆封、调味，可在烹调加工场所或备餐、就餐场所进行。 | 5 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 糕点类食品、自制饮品制作和除学校食堂外的单位食堂以及集中加工、当场分餐食用的经营者的分餐，分别设置相应的专用操作场所。简单调配自制饮料的，可在备餐场所等洁净区专用工作台操作。 | 6 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 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。 | 7 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 餐馆食品处理区面积与就餐场所面积之比≥1:3.0，粗加工操作场所面积≥食品处理区面积15%，全部用半成品烹饪的可适当减少。单位食堂食品处理区面积不小于30㎡，就餐人数人均面积不小于0.2㎡。 | 8 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。 | 9 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 5.专间 | 专间内无明沟，地漏带水封。专间墙裙铺设到顶。 | 10 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。生食水产品前处理专用操作场所与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。 | 11 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 专间内设有独立空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，必须在专间空调出风口安装空气净化过滤装置。 | 12 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。 | 13 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 6.专用操作场所 | 与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施。成品存放区域与加工制作区域相对独立。 | 14 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 地面无明沟，地漏带水封。 | 15 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 场所内设工用具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 | 16 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 入口处设置洗手、消毒设施。 | 17 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 7.食品处理区地面、墙壁、门窗、天花板与给排水 | 地面用无毒、无异味、不透水、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有给排水系统。 | 18 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有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。 | 19 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，与外界相通的门能够自动关闭。 | 20 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 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。 | 21 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 食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（吊顶间缝隙应严密封闭）。 | 22 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 8.清洗、清洁、保洁设施 | 粗加工操作场所根据加工品种和规模相应分设动物性食品、植物性食品和水产类食品原料的清洗水池。采用半成品烹饪的可相应减少水池的数量。小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 23 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 配备能正常运转的餐具和工用具的清洗、消毒、保洁设备设施，其大小和数量能满足需要。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。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池。学校食堂和大型餐馆的餐饮具应采取热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。小型餐馆如使用盆、桶等容器代替水池，应设固定的有给排水设施的操作台。 | 24 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 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制作过程。 | 25 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池分开专用，并以明显标识标明其用途。 | 26 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 除清洁工用具专用水池外，其它水池容量不得小于0.12立方米。 | 27 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。 | 28 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 9.设备、工具和容器 | 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。 | 29 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 单位食堂以及集中加工、当场分餐食用的经营者用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工用具，有明显的区分标识，存放区域分开设置。 | 30 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | 31 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 10.食品贮存场所与设施 | 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）库房分开设置。 | 32 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。 | 33 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 食品库房以及其它食品处理场所有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放。 | 34 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 常温库房有良好的通风、防潮设施。 | 35 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 冷冻（藏）库设有可正确指示库内温度的温度计。 | 36 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 有专用的食品添加剂存放设施。 | 37 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 11.通风排烟与采光照明设施 | 烹调场所配置机械排风和调温装置。 | 38 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 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。 | 39 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 12.卫生防护设施 | 食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。 | 40 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。 | 41 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于1cm的金属隔栅或网罩。 | 42 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 库房的门装有防鼠设施（如设不低于60cm的防鼠板或木质门下方以金属包覆）。可以自动闭合的密闭非木质门，不需安装防鼠板。 | 43 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 13.更衣、洗手设施与厕所 | 员工更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣、洗手设施。中、小型餐馆以及500人以下的单位食堂可不作此要求。 | 44 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 食品处理区内设置足够数量的员工专用洗手消毒设施，有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，附近有洗手消毒方法标识。 | 45 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 食品处理区内不得设置厕所。 | 46 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 厕所采用水冲式，设有效排气装置，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、干手设施。 | 47 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 14.食品用水 | 食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。 | 48 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 | 49 | \*\*\* | 　 | 　 | 　 |
| 15.其它 | 单位食堂、大型餐馆配备留样专用容器和冷藏设施。 | 50 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 经本人认真逐项自查 项，不符合 项，其中关键项不符合 项，重点项不符合 项，一般项不符合 项，结果□符合 □不符合 许可要求。  自查人签名： 单位盖章: 年 月 日 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 注：1．本表共50项，其中否决项1项,关键项16项，重点项22项，一般项11项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项； |
| 2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合； |
| 3．结果判定为不适用（合理缺项）的不计入结果判定。 |
| 4．结果判定：关键项不符合数为0项，重点项和一般项不符合总数≤10项，其中重点项不符合数≤4项的为“符合”否则为“不符合”。 |