附件2 食品仓储场所现场核查标准

被检查单位名称： 经营项目：

仓储场所地址： 仓储场所负责人和电话：

| **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.选址要求 | 仓储场所应选择地势干燥、环境整洁、卫生状况良好，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20m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。 | 1 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 仓储场所应同时符合规划、环保和消防等有关要求。 | 2 | **\*\*** |  |  |  |
| 2.布局流程 | 应按照所生产经营的食品规模、品种、数量及贮存要求，设置仓储场所。仓储场所一般应设在室内。 | 3 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 应以无毒、坚固的材料建成，地面平整，便于通风换气，易于维护和清洁。 | 4 | **\*** |  |  |  |
| 应依照食品与非食品、生食品与熟食品分开的原则，按照原料、半成品、成品、不合格品、包装材料等顺序进行设计布局，有条件的，设置独立隔间；每个功能区或独立隔间应有明显的功能标识。 | 5 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 冷库应按照不同的温度分区、分层设置，并有明显的标识。 | 6 | **\*\*** |  |  |  |
| 3、设施设备 | 应有充足的自然采光或人工照明，冷藏（冻）库房应使用防爆灯；除冷库外的仓储场所应配备相应的通风、防蝇、防鼠、防虫设施，安装在排气口、排水沟出口的金属隔栅或网罩的网眼孔径要小于6mm,防鼠板的高度不小于60cm或木质门下方用金属包覆。 | 7 | **\*\*** |  |  |  |
| 3、设施设备 | 应按照恒温、冷藏和冷冻等不同贮存要求配备足够的食品货架（柜）和冷藏、冷冻设施设备。 | 8 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 恒温场所要配备温湿度计，冷藏、冷冻设备（库）设可正确指示设备（库）内温度的温度计。 | 9 | **\*\*** |  |  |  |
| 配备安全、无害的运输、装卸、盛放食品用的设备、工具、容器。盛放原料、半成品、成品或肉类、蔬菜、水产类的容器应分开，并有明显的标识或采用颜色区分（红色：肉类，绿色：蔬菜类，蓝色：水产类）。 | 10 | **\*\*** |  |  |  |
| 4.食品储存 | 贮存食品要隔墙离地均在10cm以上，以利于空气流通及物品搬运。应做到原料、半成品、成品分开存放，肉类、蔬菜、水产品分类摆放，容器不得混用，不得将食品堆积、挤压存放。 | 11 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 应当按照不同食品的贮存要求选择适宜的温度。冷藏食品温度应控制在0-10℃之间，冷冻食品温度控制在-18℃以下，温度波动控制在±2℃以内。 | 12 | **\*\*** |  |  |  |
| 应当定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品；应当在不合格品专区或独立隔间内暂存变质或过期食品、待处理食品、下架后暂停销售食品、准备退货食品等特殊食品。 | 13 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 冷藏冷冻设备要定期除霜、清洗，保持清洁状态，每天监测温度并做好记录，如实记录设备名称、编号、实测温度、记录人、记录日期及具体时间节点等信息。 | 14 | **\*\*** |  |  |  |
| 使用的容器和工用具要及时清洗，并保持清洁状态。 | 15 | **\*** |  |  |  |
| 仓储场所用水水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）规定。 | 16 | **\*** |  |  |  |
| 仓储场所未经批准不得从事食品生产加工和经营活动。 | 17 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 5.现场管理记录 | 建立格式化的入库记录。如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、入库日期、存货者名称及联系方式、仓储管理人员签名等内容。入库记录保存期限不得少于两年。 | 18 | **\*\*** |  |  |  |
| 建立货位卡。如实记录食品名称、规格、生产日期、保质期、新进货日期和数量、出货日期与数量、存量数、记录人等实时信息。 | 19 | **\*\*** |  |  |  |
| 建立格式化出库记录。如实记录出库食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、购（领）货者名称及联系方式、仓储管理人和购（领）人签名等信息。出库记录保存期限不得少于两年。 | 20 | **\*\*** |  |  |  |
| 建立待处理食品记录。如实记录待处理食品的名称、规格、数量、生产日期和保质期、退库来源及联系电话等信息。待处理食品记录保存期限不得少于两年。 | 21 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 建立不合格品销毁记录。如实记录销毁的食品名称、数量、销毁原因、销毁方式、销毁人员签名、仓储场所负责人签名等信息。销毁记录保存期限不得少于一年。 | 22 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 建立仓储设备维修保养记录。如实记录设备名称、编号、故障原因、维修情况、维修人、仓储管理人员等信息。维修保养记录保存期限不得少于两年。 | 23 | **\*** |  |  |  |
| 6、人员管理 | 食品仓储场所从业人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后才能上岗。有法律规定的禁止性疾病，应当及时调整到不影响食品安全的岗位，并建立调离记录。  仓储从业人员要注意个人卫生，使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品仓储无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品相关的活动前应洗手。 | 24 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 25 | **\*\*** |  |  |  |
| 7、食品运输 | 仓储场所从业人员每年要接受食品安全知识培训，并建立培训记录。 | 26 | **\*\*** |  |  |  |
| 7、食品运输 | 非仓储场所工作人员未经允许不得进入食品仓储场所，需要进入时应遵守食品仓储场所从业人员同样的卫生要求，并做好来访者登记。 | 27 | **\*** |  |  |  |
| 生产经营者应配备与经营的食品品种、数量及贮存条件相适应的运输车辆。租用社会车辆的，应当签订租赁合同（或协议），明确双方权利与义务。 | 28 | **\*** |  |  |  |
| 运输车辆应保持清洁，每次运输食品前应进行清洗或消毒，在运输装卸过程中应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。 | 29 | **\*\*** |  |  |  |
| 8、综合管理 | 冷藏、冷冻车辆应保持制冷设施处于良好运行状态，确保温度符合冷藏、冷冻要求。应当配备能正确显示车内温度的温度计。 | 30 | **\*\*** |  |  |  |
| 不得将食品与有毒有害物品一同运输；有特殊气味的食品，应单车运输，防止气味污染。 | 31 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 生产经营者不得擅自变更仓储场所地址。 | 32 | **\*\*\*** |  |  |  |
| 应建立食品仓储管理制度，实行专人负责制，明确岗位职责；生产经营者的法定代表人或主要负责人、业主要与食品仓储场所负责人（管理员）签订食品安全责任书、承诺书。 | 33 | **\*\*** |  |  |  |
| 做好信息公示。应当在仓储场所醒目位置设置食品安全信用信息公示栏，公示仓储场所内部布局图、食品仓储管理制度岗位职责、食品安全责任书、从业人员健康证明等内容。 | 34 | **\*** |  |  |  |

备注：1．本表共34项，其中关键项12项，重点项15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、现场核查结果判定准则：表中项目按其对食品安全的影响程度，分为关键项、重点项和一般项，其中关键项是对食品安全有重大影响的项目，重点项是对食品安全有较大影响的项目，其余项目为一般项。符合下列情况的，可判定为现场核查基本符合：关键项允许不符合数（0项），重点项和一般项不符合总数≤8项，其中重点项不符合数≤3项。