

环境卫生整治清单（食品生产环节）

内容	项目	具体要求
场所净	生产区域	1. 厂区周边及厂区内无对食品生产产生影响的有毒有害污染源； 2. 生活区、办公区与生产区隔离； 3. 厂区路面硬化、保持平整，正常天气下无扬尘和积水等现象；
	生产车间	4. 生产车间地面无积水、无积尘、无破损，墙面、屋顶无污垢、无霉变； 5. 生产车间内不存放与生产无关的个人用品或其他与生产不相关物品；
	工艺流程	6. 生产现场工艺设备布局、工艺流程与申请许可时提交的一致，人流物流无交叉污染现象；
	卫生间	7. 卫生间与食品生产、包装或贮存等区域未直接连通；
	设施设备配备	8. 防鼠、防蝇、防虫害装置安装到位并及时清理，无昆虫、鼠害侵入迹象； 9. 有与生产量或工作人员数量相匹配的更衣、洗手、干手、消毒设施，并处于正常使用状态；
	清洗消毒	10. 生产设备、设施及时清洗消毒，无积垢现象；
设备净	生产过程控制	11. 生产过程中应加强环境卫生管控，生产工具应及时有序归置，不随意乱放； 12. 生产结束后应及时清场，保持生产场所及生产设备、设施清洁；
	原料存放管理	13. 原辅料离墙、离地、按照品种分类存放，无互相污染现象；
	温湿度控制	14. 温湿度控制等贮存条件符合原辅料的特点和质量安全要求；
	健康证管理	15. 从事接触直接入口食品工作的人员有健康证明；
人员净	工装管理	16. 工作服、帽、鞋等经过清洗消毒、干净整洁，与个人服装及其他物品分开放置；
	卫生管理	17. 人员进入作业区域应规范穿着清洁的工作衣、帽、鞋，头发未露出帽外，并按要求洗手、消毒；未佩戴饰物、手表，未化妆、染指甲、喷洒香水；
废弃物处理规范	废弃物存放	18. 存放废弃物的设施和容器设计合理、防止渗漏、易于清洁、标识清晰，放置于生产车间内的垃圾桶应加盖；
	不合格品存放	19. 不合格品单独存放、明显标示，并及时处理；
	废弃物处置	20. 对废弃油脂、“边角料”等废弃物的处置符合规定。

环境卫生整治清单（食品流通环节）

内容	项目	具体要求
场所净	外部环境	1. 经营区域离污染源 25 米以上，生活区与经营区有效隔离； 2. 经营场所通风良好，地面、墙壁、屋顶等无积尘积水、无卫生死角、无污渍霉斑；
	内部环境	3. 仓储区食品分类离墙离地存放，无杂物堆积，无老鼠蟑螂等有害生物痕迹； 4. 畜禽、水产宰杀区及时清洗，保持干净卫生；
设备净	设施配备	5. 配备有效的防尘、防鼠、防虫以及垃圾桶、扫把、拖把等清洁卫生设备、工具； 6. 直接入口散装食品配备专用售货工具并存入专用容器，避免交叉污染；
	设施管理	7. 散装熟食分割操作、面点加工等现场操作台面无污渍、油渍、霉斑； 8. 货架、取货工具，畜禽、水产宰杀设备保持整洁干净，各类水池无积垢、污渍； 9. 冷冻冷藏设备运转正常，内无异味，无明显积霜。
原料净	加强查验	10. 严格进货查验，食品及食用农产品清洁卫生，无腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常；
	规范存储	11. 在售食品及食用农产品分类分区、离地离墙存放，无腐败、变质、霉变等情况；
人员净	健康上岗	12. 从事接触直接入口食品的工作人员持有有效健康证明上岗；
	个人卫生	13. 从业人员按要求穿着工作服，佩戴帽子、手套、口罩或防唾罩，服装清洁无破损。手部破损、发烧咳嗽腹泻等症状者暂停从事接触直接入口食品的工作；
废弃物处理规范	规范清扫	14. 垃圾杂物及时清理，垃圾桶外部无污渍，无异物、异味溢出。

环境卫生整治清单（餐饮服务环节）

内容	项目	具体要求
场所净	三面净	1. 地面、墙壁、天花板等整洁无破损、霉斑、积油、积水、污垢；
	台面净	2. 加工台面、砧板、货架等无食物残渣、污渍，食品、工具等摆放整齐；
	环境净	3. 配备有效的防尘、防蝇、防鼠等设施，无老鼠蟑螂等有害生物痕迹；
		4. 排水沟畅通，无积垢异味；
设备净	环境净	5. 场所通风良好，照明符合要求，食品处理区和就餐区环境干净整洁；
		6. 灶具、冰箱、油烟机等设备无油垢、污垢，定期清洁；
	设备净	7. 冷藏冷冻设备运转正常，内无异味，无明显积霜，原料、半成品、成品分类存放；
	水池净	8. 原料清洗、餐用具清洗等各类水池无积垢、污渍，分设并分类使用；
原料净	工用具净	9. 刀、砧板等加工工具和容器无污渍、油渍、霉斑，生熟分开摆放、使用，防止交叉污染。冷荤菜、冷加工糕点等高风险食品加工工具和容器应专用，使用前后清洗消毒；
	来源净	10. 从取得有效资质的供应商采购食品原料，落实食品查验制度，食材无腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常，并留存进货票据；
	贮存净	11. 食材分类分区存放，离地离墙存放，散装是食品标明品名、保质期等。定期清理食材，食材无腐败、变质、霉变等情况，无过期食品；
		12. 从业人员持有效健康证明上岗。有手部破损、发烧咳嗽腹泻等症状暂停从事接触直接入口食品的工作；
人员净	健康上岗	13. 从业人员穿戴清洁工作服、帽子，按要求佩戴口罩，工作衣帽定期清洗。从业人员不留长指甲、首饰不外露，操作前洗手，专间人员岗前消毒；
	个人卫生	
废弃物处理规范	垃圾桶净	14. 配备足够数量带盖垃圾桶，餐厨废弃物的存放容器及时清洁，必要时进行消毒；
		15. 餐厨废弃物分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。