附件1-7

食品经营许可现场核查表

（专间）

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施 | 1 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 普通餐饮和集体食堂进行冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，制售过程中需要分餐的，应设置相应操作专间。各类专间面积应与加工食品品种和数量相适应，均应≥4㎡ | 2 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 专间面积≥食品处理区面积的10% | 3 | \* |  |  | 不得缺项 |
| 冷荤类食品专间面积应与加工食品品种和数量相适应，500㎡以下的≥4㎡（含500㎡，如与冷加工糕点共用专间，则必须≥8㎡，且明确分区）；500㎡～1500㎡（含1500㎡）的≥6㎡；1500㎡～3000㎡（含3000㎡）的≥10㎡；3000㎡以上的≥15㎡ | 4 | \*\* |  |  |  |
| 应设置专用冷藏设施、调温设施，配备环境温度计 | 5 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 专间墙壁应铺设到顶 | 6 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 应设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，不设置其他可开闭的门窗；门应能自动关闭，门、窗应闭合严密 | 7 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 废弃物容器盖子为非手动开启式；排水不得设置明沟，地漏带水封，应能防止废弃物流入及浊气逸出 | 8 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 至少设置1个水池 | 9 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 设置空气消毒设施；设置紫外线消毒的，灯管应距地面2m以内，并配有反光罩 | 10 | \*\* |  |  | 不得缺项 |

本核查表共10项，其中重点项9项，一般项1项。 \*\*为重点项，\*为一般项。判定原则：重点项必须全部符合。

附件1-8

食品经营许可现场核查表

（专用操作场所）

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 现场制作现榨果蔬汁；仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；无初加工环节，对食品原料、预包装即食食品进行拆封、切配、调味、摆盘后可即时食用的；调制供消费者直接食用的调味料；需要集中备餐或售饭，需要设置相应的专用操作场所 | 1 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 专用操作场所与其他场所相对独立，防止人员交叉、物品混用 | 2 | \*\* |  |  | 不得缺项 |
| 食堂备餐或售饭专用场所内无明沟，地漏带水封,设置洗手消毒设施 | 3 | \*\* |  |  |  |
| 用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。用于制作现榨果蔬汁、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或者煮沸冷却后的饮用水 | 4 | \*\* |  |  |  |

本核查表共4项，全部为重点项4项，\*\*为重点项。判定原则：重点项必须全部符合。