**小餐饮许可现场核查表**

**申 请 人：**

**地 址：**

**经营场所面积：**

**核查日期**：年月日

经营方式：□不含入网餐饮服务 □含入网餐饮服务 □城乡自办宴席承办

核查项目：□热食类食品制售 □冷食类食品制售 □自制饮品制售 □简单非即食食品制售 □散装食品销售

填表说明

1．本表适用于小餐饮经营项目的现场核查评价。本表一式两份，一份提交许可机关，一份由核查部门存档。

2．核查人员应根据申请人的申请事项，对照表中项目、内容进行全面核查，申请人未申请的经营项目涉及到的核查内容为合理缺项，不进行核查，填写核查表时在“合理缺项”一栏用“/”表示。核查表检查内容的明厨亮灶是指向社会公众公开餐饮服务相关过程的形式。

3．本表32项核查内容，分为关键项与一般项，其中关键项17项用“\*\*\*” 标识、一般项15项用“\*”标识。结果判定有“符合”与“不符合”两个选项。

4．根据核查情况，在“核查结果”一栏中“符合”或“不符合”选项中画“√”。

5．核查人员应如实填写本核查表中的内容，并根据核查情况作出合格、不合格、限期整改、整改后合格、整改后不合格、部分经营项目合格的核查结论，在“□”中画“√”。

6．本表需核查人员、申请人分别签字确认。申请人为企业的，由申请人盖章或法定代表人（负责人）签字或得到授权的指定代表（委托代理人）签字；申请人为个体工商户的，由经营者本人或受托人签字或盖章。

**小餐饮许可现场核查表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查部位** | **检查内容** | | | **编号** | **重要性** | **结果判定** | | |
| **符合** | **不符合** | **合理**  **缺项** |
| 1.资 质 | 是否取得营业执照。 | | | 1 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 经营场所是否与营业执照上的名称、地址相一致。 | | | 2 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 2.人 员 | 从事接触直接入口食品工作的人员是否取得健康证。 | | | 3 | \*\*\* |  |  |  |
| 3.制度建设 | 建立进货查验和采购记录制度，从事城乡自办宴席还应建立食品安全自查、从业人员健康管理、食品留样、食品安全事故应急处置等制度。 | | | 4 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 4.选 址 | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕和圈养、宰杀活畜禽区域等污染源25米以上，经营场所不得兼用个人居住。 | | | 5 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 5.布 局 | 具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理加工等场所和经营设备或者设施，保持环境整洁，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。经营场所食品处理区的面积不小于6m2。 | | | 6 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 6.设施设备 | 具有明厨亮灶相应的设备设施条件。 | | | 7 | \* |  |  |  |
| 从事网络经营的，具有符合实时公开食品加工制作关键部位与环节过程相应的设施设备条件和要求。 | | | 8 | \* |  |  |  |
| 7.流 程 | 具有合理的设施布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。 | | | 9 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 8.标 识 | 接触动物性或植物性食品原料、半成品、成品的工具、用具和容器有明显的区分标识，且分区存放。 | | | 10 | \* |  |  |  |
| 9.专间和专区 | 现场制售非植物性冷食类食品、非发酵豆制品等易腐食品时，应当设置密闭专间。专间使用面积不小于4m2。 | | | 11 | \*\*\* |  |  |  |
| 制售自制饮品、蔬果拼盘的，应当设置加工专区。 | | | 12 | \*\*\* |  |  |  |
| 提供网络订餐服务的，需设置打包专区。 | | | 13 | \* |  |  |  |
| 专间入口处设置独立的洗手、消毒、更衣设施。专间内配备独立的空调、紫外线灯、冰箱（或冰柜等）、可开闭式食品传递窗口和脚踏式垃圾桶。 | | | 14 | \* |  |  |  |
| 10.地 面 | 食品处理区的地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。地面和排水沟有排水坡度，不易积水。排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。 | | | 15 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 内部装修材料坚固耐用、易于维护和保持清洁；地面采用平整、易于清洗的材料铺设。 | | | 16 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 11.墙 壁 | 墙壁应用光滑、不易积垢、易于清洁的材料铺设到顶；天花板采用不易积垢、易于清洁的材料装修或涂覆。 | | | 17 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 12.门 窗 | 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。 | | | 18 | \* |  |  |  |
| 食品处理区采用易清洗、不吸水的坚固材料制作的门窗。 | | | 19 | \* |  |  |  |
| 13.天 花 板 | 天花板用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温材料涂覆或装修。 | | | 20 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 14.洗手设施 | 食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。 | | | 21 | \* |  |  |  |
| 洗手池的材质为不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。 | | | 22 | \* |  |  |  |
| 15.清洗消毒设施 | 配备直接接触成品的工具、容器、餐饮具的清洗、消毒专用设备设施。使用一次性餐饮具的，可不设餐饮具消毒设备设施，应设置一次性餐饮具存放专区，应有专区标识。一次性餐饮具要索取营业执照和检测合格报告。 | | | 23 | \*\*\* |  |  |  |
| 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。 | | | 24 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 16.垃 圾 桶 | 食品处理区设存放废弃物的专用垃圾桶，配有盖子，内壁光滑便于清洗。 | | | 25 | \* |  |  |  |
| 专间内的垃圾桶为脚踏式。 | | | 26 | \* |  |  |  |
| 17.更衣设施 | 有与经营项目和经营规模相适应的更衣设施。 | | | 27 | \*\*\* |  |  | 不得缺项 |
| 18.冷藏设备 | 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。 | | | 28 | \* |  |  |  |
| 冷藏、冷冻库设可正确指示库内温度的温度计。 | | | 29 | \* |  |  |  |
| 19.厕 所 | 厕所设在食品处理区之外，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、干手设施（或餐巾纸）。 | | | 30 | \* |  |  |  |
| 厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式。 | | | 31 | \* |  |  |  |
| 20.食品留样 | 城乡自办宴席承办者，配备留样专用冷藏设施和容器，以及留样管理人员。 | | | 32 | \*\*\* |  |  |  |
| 核查情况与结论 | | 此次核查共核查 项内容，其中关键项 项、一般项 项。关键项“不符合”数为 项，一般项“不符合”数为 项。  综合判定为：□合格 □不合格 □限期整改 □整改后合格 □整改后不合格 □部分经营项目合格。 | | | | | | |
| 判定标准 | | 核查结论判定标准：  1．关键项出现“不符合”情形，核查结论即判定为“不合格”、“整改后不合格”；  2．一般项出现6次以上“不符合”情形，核查结论判定为“不合格”、“整改后不合格”； | | | | | | |
| 核查人员签名： 、 日 期： | | | 申请人签章： 日 期： | | | | | |