**食品经营许可现场核查表**

**（专间）**

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期： 年 月 日**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **核查和评价方法** | **重要性** | **结果判定** |
| **符合** | **不****符合** | **合理****缺项** |
| 1 | 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施 | 重点项 |  |  | 不得缺项 |
| 2 | 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㎡ | 重点项 |  |  | 不得缺项 |
| 3 | 专间面积≥食品处理区面积的10% | 一般项 |  |  | 不得缺项 |
| 4 | 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㎡ | 重点项 |  |  |  |
| 5 | 应设置专用冷藏设施、调温设施，配备环境温度计 | 重点项 |  |  | 不得缺项 |
| 6 | 专间墙壁应铺设到顶 | 重点项 |  |  | 不得缺项 |
| 7 | 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 | 重点项 |  |  | 不得缺项 |
| 8 | 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 | 重点项 |  |  | 不得缺项 |
| 9 | 至少设置1个水池 | 重点项 |  |  | 不得缺项 |
| 10 | 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 | 重点项 |  |  | 不得缺项 |

**【说明】**本核查表共10项，其中重点项9项，一般项1项。

判定原则：重点项必须全部符合，方为现场核查合格。

|  |  |
| --- | --- |
| 核查记录 | 重点项： 项符合； 项不符合，不符合项编号为：  项合理缺项，合理缺项编号为：  |
| 一般项： 项符合； 项不符合，不符合项编号为：  项合理缺项，合理缺项编号为：  |
| 核查结论 | □ 符合规定 　□ 不符合规定 |
| **核查人员签字：** **年 月 日** |
| **当事人签字：** **年 月 日** |