附件1-8

食品经营许可现场核查表

（专用操作区）

**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** |
| 从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品，调制供消费者直接食用的调味料，应设置专用操作区 | 1 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具 | 2 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 专用操作区内无明沟，地漏带水封 | 3 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 设置洗手、干手、消毒设施或用品。洗手设施应采用非手动开启式 | 4 | \*\* |  |  |  |
| 设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施 | 5 | \*\* | 　 | 　 | 　 |

本核查表共5项，全部为\*\*重点项。判定原则：必须全部符合。

|  |  |
| --- | --- |
| 核查记录 |  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** |