**小餐饮登记现场核查表**

**（专用操作区）**

**适用于：**

**1、冷食类食品制售：不含冷荤类食品制售**

**2、自制饮品+其他制售**

**经营者名称：与营业执照标注的名称一致（按手印）**

**地 址：与营业执照标注的地址一致**

**核 查 日 期： 年 月 日**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **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** | **3** | **\*\*** |  |  |  |

**【说明】1、本核查表共3项，全部为重点项， \*\*为重点项。判定原则：重点项必须全部符合。**

|  |  |
| --- | --- |
| 核查记录 | **? 项符合；**  **? 项不符合，不符合项编号为： XX、XX、XX（按编号写全）** |
| 核查结论 | □ 符合规定 　□ 不符合规定 |
| **核查人员签字：**  **XXX、XXX（两名执法人员签名）**  **年 月 日** | |
| **当事人签字：**  **负责人签名（按手印）**  **年 月 日** | |