**小餐饮登记现场核查表**

**（专间）**

**（适用于冷食类食品制售：含冷荤类食品制售）**

**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** |
| **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** |
| **专间内应设有独立的空调设施、专用冷藏设施，配备环境温度计** | **2** | **\*\*** |  |  | **不得缺项** |
| **专间墙壁应以浅色、不吸水、易清洗的材料涂覆或瓷砖铺设到顶** | **3** | **\*\*** |  |  | **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** | **4** | **\*\*** |  |  | **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** | **5** | **\*\*** |  |  | **不得缺项** |
| **专间内至少设置1个水池** | **6** | **\*\*** |  |  | **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** | **7** | **\*\*** |  |  | **不得缺项** |

**【说明】1、本核查表共7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** |