**小餐饮登记现场核查表**

**（热食类食品制售）**

**经营者名称：**

**地 址：**

**核 查 日 期： 年 月 日**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **核查内容** | **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** |
| **1.选址** | **选址合理。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、动物养殖场、旱厕等污染源25米以上。** | **1** | **\*\*** |  |  | **不得缺项** |
| **2.场所设置、布局、分隔和面积** | **加工经营场所均应设在室内，厨房内不得设置卫生间。** | **2** | **\*\*** |  |  | **不得缺项** |
| **厨房与就餐场所有明显区分或隔断，可用玻璃等透明材料隔离厨房。** | **3** | **\*\*** |  |  |  |
| **厨房各功能区布局合理，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。** | **4** | **\*\*** |  |  |  |
| **进行冷荤、卤味配制应设置相应的操作专间。制作蔬菜类凉拌菜（如拍黄瓜、凉拌海带丝），水果拼盘，应设置专用操作场所，有专用的案板、刀和工用具。** | **5** | **\*\*** |  |  |  |
| **3.经营场所地面、墙壁、天花板、门窗与排水** | **地面平整、无破损、无积水，采用防滑的材料铺设。** | **6** | **\*** |  |  |  |
| **排水沟出口有网眼孔径小于10毫米的金属隔栅或网罩。** | **7** | **\*\*** |  |  |  |
| **餐厅墙壁采用浅色防霉防水材料涂覆；厨房和专间四壁瓷砖到顶。** | **8** | **\*** |  |  |  |
| **餐厅、厨房和专间天花板无渗水、无破损，采用无毒、无异味、不吸水、耐腐蚀浅色材料涂覆或装修。** | **9** | **\*\*** |  |  | **不得缺项** |
| **门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。** | **10** | **\*\*** |  |  |  |
| **4.餐用具清洗消毒保洁设施** | **设置餐用具清洗消毒专用水池。** | **11** | **\*\*** |  |  |  |
| **有密闭的清洁餐饮具贮存保洁设施。** | **12** | **\*\*** |  |  |  |
| **清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。** | **13** | **\*\*** |  |  | **不得缺项** |
| **核查内容** | **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** |
| **5.食品原料、清洁工具清洗水池** | **设置动物性食品、植物性食品原辅材料清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。** | **14** | **\*\*** |  |  | **不得缺项** |
| **设置专用于拖把等清洁工具、用具的清洗设施、清洗水池或水桶，其位置不会污染加工制作的食品。** | **15** | **\*** |  |  |  |
| **原辅材料清洗水池、清洗设施、清洁用具均以明显标识标明其用途。** | **16** | **\*\*** |  |  |  |
| **6.设备、工具和容器** | **接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。** | **17** | **\*\*** |  |  |  |
| **接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。** | **18** | **\*** |  |  |  |
| **7.通风排烟及照明设施** | **烹调区有机械排烟、排气装置。** | **19** | **\*\*** |  |  |  |
| **有充足的采光照明设施，就餐场所和食品加工处理区光线充足。** | **20** | **\*** |  |  |  |
| **8.废弃物暂存设施** | **食品处理区设置存放废弃物或垃圾的容器，废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。** | **21** | **\*\*** |  |  |  |
| **废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。** | **22** | **\*** |  |  |  |
| **9.库房和食品储存场所** | **食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。** | **23** | **\*\*** |  |  |  |
| **冷藏、冷冻柜数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，并有明显区分标识。** | **24** | **\*\*** |  |  |  |
| **设置1个及以上的能满足食品原辅材料贮存的货柜或货架。** | **25** | **\*** |  |  |  |
| **使用食品添加剂的，应设置能上锁的食品添加剂储存专用货柜。** | **26** | **\*** |  |  |  |

**【说明】本核查表共26项，其中重点项18项，一般项8项。 \*\*为重点项，\*为一般项。**

**判定原则：重点项必须全部符合，一般项符合数≥所勾选一般项的70%。**

|  |  |
| --- | --- |
| **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** |