**食品经营许可现场核查表**

**（专用操作区）**

**适用于：**

**1、冷食类食品制售：不含冷加工糕点制售**

**2、冷食类食品制售：不含冷荤类食品制售**

**3、自制饮品+其他制售**

**单位名称：（盖章或按手印）**

 (**与营业执照或者其他主体资格证明文件标注的名称一致**)

**地 址：**

**（食品经营者实施食品经营行为的实际地点）**

**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 | 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 | 重点项 | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 2 | 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 | 重点项 | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 3 | 专用操作区内无明沟，地漏带水封 | 重点项 | 　 | 　 | 　 |
| 4 | 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 | 重点项 |  |  |  |
| 5 | 设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施 | 重点项 | 　 | 　 | 　 |

【说明】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： **XX、XX、XX（按编号写全）**  **?** 项合理缺项，合理缺项编号为：**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****（盖章或按手印）****年 月 日** |