附件1-8

食品经营许可现场核查表

（专用操作场所）

**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** |
| 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 |
| 食堂备餐或售饭专用场所内无明沟，地漏带水封,设置洗手消毒设施 | 3 | \*\* |  |  |  |
| 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 | 4 | \*\* |  |  |  |

本核查表共4项，全部为重点项4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：  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** | |