附件

夜市餐饮服务许可现场核查表

单位名称：

地 址：

核查日期：

| 核查内容 | 核查和评价方法 | 编  号 | 核查项目的重要性 | 结果判定 | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 符合 | 不符合 | 不适用（合理缺项） |
| 1.选址 | 选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，距离中小学校和托幼机构门口200米及以上；并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。 | 1 | \*\*\* |  |  |  |
| 2.场所设置、布局、分隔和面积 | 经营区域不小于6 m2。 | 2 | \*\*\* |  |  |  |
| 设防蝇、防雨设施。 | 3 | \* |  |  |  |
| 3.入场经营者的经营场地 | 设置上下水设施。 | 4 | \*\* |  |  |  |
| 配备与经营品种及数量相适应的制售工具、容器、专用冷藏冷冻设施。 | 5 | \*\* |  |  |  |
| 4.餐用具清洗消毒保洁设施 | 设置集中消毒间，各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置２个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。 | 6 | \*\*\* |  |  |  |
| 配备能正常运转的清洗、消毒设备设施。设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。 | 7 | \*\*\* |  |  |  |
| 使用一次性餐饮具。 | 8 | \*\*\* |  |  |  |
| 使用集中清洗消毒的餐饮具。 | 9 | \*\*\* |  |  |  |
| 5.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。 | 10 | \*\* |  |  |  |
| 接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。 | 11 | \* |  |  |  |
| 6.废弃物暂存设施 | 食品处理区设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区分的标识。 | 12 | \* |  |  |  |

注：1．本表共12项，其中关键项6项，重点项3项，一般项3项。\*\*\*表示关键项，\*\*为重点项，\*为一般项。

2．项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

现场核查汇总表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 关键项 | 重点项 | 一般项 |
| 不符合项目（项） |  |  |  |

核查人签名： 申请人阅后签名：

日期： 日期：

现场核查结果判定准则

表中项目按其对食品安全的影响程度，分为关键项、重点项和一般项，其中关键项是对食品安全有重大影响的项目，重点项是对食品安全有较大影响的项目，其余项目为一般项。符合下表的，可判定为现场核查基本符合：

|  |  |
| --- | --- |
| 关键项允许不符合数 | 重点项和一般项允许不符合数 |
| 0项 | 重点项和一般项不符合总数≤3项  其中重点项不符合数≤1项 |