附件1

深圳市食品药品监督管理局

**微小餐饮“虚假承诺”专项执法检查表**

餐饮单位名称(同餐饮许可证)：

地址： 实际加工经营面积： ㎡

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **检查项目** | **评价内容** | **检查结果** |
| 1.选址 | 餐饮服务单位周边无暴露垃圾场站等影响食品安全的污染源；加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25米以上）；具备给排水设施，有城市管网自来水；食品加工场所和设备设施在室内。申报的经营场所面积在50平方米以内。食品处理区内不得设置厕所。 |  |
| 2.食品原料清洗水池要求 | 具备与加工食品品种和数量相适应的粗加工水池或水盆（桶），动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗容器分开。 |  |
| 3.清洗消毒保洁设施要求 | 具备餐用具清洗水池或水盆（桶），并与食品原料清洗水池分开，具备餐具消毒设施（消毒粉或消毒柜）。 |  |
| 4.食品及原料储存加工设施 | 配备冰箱等冷藏设施，做到原料、半成品和成品分开存放；具备与加工食品品种和数量相适应的烹调设施。 |  |
| 5.不经营特别许可项目 | 本单位不经营冷食类食品（凉菜）、生食类食品（刺生）、裱花蛋糕、自酿酒。 |  |
| 6.专用操作场所要求 | 经营糕点类食品和自制饮品的，应分别设置相应的专用操作场所。 |  |
| 7.环境卫生 | 地面、墙壁平整、干净卫生。 |  |
| 8.其它 | 通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。 |  |

注1.符合请填“√”，不符合填“×”，如不符合请注明不符合情形并做好立案取证有关其它工作。

2. 经营冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、自酿酒等高风险食品的微小餐饮单位不适用“申请人承诺制”，必须经过申请现场审核程序。

检查人员： （单位印章）

陪同检查人员 检查日期 2017年 月 日