**2016年秋季“食品安全周”专项检查表**

被检查食堂（班组）： 检查时间：2016年 月 日 检查人：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 具体指标 | 存在问题 | 整改要求 |
| 1 | 食品安全责任制建立情况 | 是否将食堂食品安全工作纳入食堂日常管理，制度是否上墙 |  |  |
| 2 | 餐饮服务许可证 | 餐饮服务许可证是否过期 |  |  |
| 是否存在超范围、超能力经营问题 |  |  |
| 3 | 环境卫生 | 环境是否定期清洁和保持良好，是否积极主动、科学有效地做好传染病防控措施 |  |  |
| 是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施； |  |  |
| 是否具有足够的通风和排烟装置。 |  |  |
| 4 | 从业人员健康证明 | 是否具有从业人员健康管理制度和措施 |  |  |
| 从业人员是否具有健康合格证明 |  |  |
| 健康证明是否有效 |  |  |
| 是否建立从业人员健康档案 |  |  |
| 5 | 索证索票和食品添加剂等制度落实情况 | 大宗原材料是否执行学校集中采购 |  |  |
| 采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，是否建立进出货台账，库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求 |  |  |
| 重点检查食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否存在国家禁止使用或来源不明的情况 |  |  |
| 食品添加剂采购和使用管理制度是否落实 |  |  |
| 6 | 清洗消毒到位情况 | 食堂是否配备有效消毒设施 |  |  |
| 消毒池是否与其他水池混用，消毒人员是否掌握基本知识 |  |  |
| 餐饮具消毒是否符合相关要求 |  |  |
| 7 | 加工管理制度落实情况 | 原料清洗是否彻底，粗加工是否达到要求，是否生熟分开，是否存在交叉污染 |  |  |
| 操作人员是否佩戴口罩 |  |  |
| 是否按规定留样，是否具有留样设备，留样设备是否正常运转 |  |  |
| 8 | 其它 | 其它涉及食堂食品安全卫生工作的相关指标 |  |  |