**2020年秋季“食品安全周”专项检查表**

**被检查食堂（班组）： 检查时间：2020年 月 日 检查人 ：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查内容** | **具体指标** | **存在问题** | **整改建议** |
| 1 | 《食品经营许可证》  持证情况 | 重点检查食堂食品经营许可证是否超过有效期限，是否规范悬挂或摆放许可证，是否存在超范围经营现象。 |  |  |
| 2 | 食品安全管理制度建立与落实情况 | 是否将食品安全工作纳入日常管理，责任到人；是否建立建全各项食品安全管理台账，台账记录真实完整；管理制度是否上墙。 |  |  |
| 3 | 从业人员管理 | 是否具有从业人员健康合格证明，健康证明是否有效，是否建立从业人员健康档案。 |  |  |
| 4 | 环境卫生管理 | 环境是否定期清洁，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、苍蝇和其它有害昆虫及孳生条件的防护措施，是否定期清洁通风排烟设施，保持有效运转，无明显污垢，是否做到工完场净。 |  |  |
| 5 | 原料采购与储存  管理 | 原料采购是否严格索证索票，是否建立进货验收台账；库房管理是否设专人负责管理，做好出入库登记，保证先进先出，及时检查和清理变质、超过保质期限的食品并做好相关记录；各类食品是否按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到隔墙离地。 |  |  |
| 6 | 餐具清洗消毒制度落实情况 | 是否配备专人消毒，消毒人员是否掌握基本知识，是否按规定做好消毒记录。 |  |  |
| 7 | 加工过程控制 | 原料清洗加工是否达到卫生要求；原料、半成品、成品的工具和容器，是否分开摆放和使用，并有明显的区分标识；原料加工中切配动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器,分开摆放和使用并有明显的区分标识；操作人员是否佩戴口罩；是否按规定留样，留样设备是否正常运转。 |  |  |
| 8 | 食品添加剂使用管理 | 采购的食品添加剂是否执行“五专制度”：专人采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂。 |  |  |
| 9 | 食品安全培训情况 | 各企业开展食品安全培训的情况，企业员工掌握有关食品安全知识和操作规程内容的情况。 |  |  |
| 10 | 消防安全管理情况 | 各食堂的消防设施设备是否完好，灭火毯和灭火器是否配备到位；餐饮单位对员工开展有关消防安全的培训情况，员工对消除消防安全隐患和发生火灾时应急处置流程的掌握情况等。 |  |  |