附件 :

餐饮服务环节每周食品安全排查工作清单（一）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 检查情况 | 备注 |
| 经营条件 | 1 | 经营许可证合法有效。且在醒目位置进行公示； | ◎是◎否 |  |
| 2 | 学校食堂应在醒目位置设置“互联网+明厨亮灶”设备，且运行正常。 | ◎是◎否 |  |
| 经营场所管理 | 3 | 餐饮经营场所保持清洁卫生。墙壁、天花板、地面等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等;“三防”设施完备且能正常使用； | ◎是◎否 |  |
| 4 | 烹饪场所配置排风设备，定期清洁； | ◎是◎否 |  |
| 5 | 专间内配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常； | ◎是◎否 |  |
| 6 | 专间内由明确的专人进行操作。使用专用的加工工具； | ◎是◎否 |  |
| 7 | 至少抽查2个操作间或者操作台，检查是否保持良好卫生状况。 | ◎是◎否 |  |
| 制度管理 | 8 | 建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度； | ◎是◎否 |  |
| 9 | 制定食品安全事故处置方案，定期组织应急演练(含桌面推演)。 | ◎是◎否 |  |
| 人员管理 | 10 | 开展从业人员培训，具有从业人员食品安全培训记录； | ◎是◎否 |  |
| 11 | 从事接触直接入口食品工作的持有有效的健康证明； | ◎是◎否 |  |
| 12 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽。双手清洁，保持个人卫生； | ◎是◎否 |  |
| 13 | 至少抽查2名从业人员，检查健康证明是否在有效期内，检查穿戴是否符合要求； | ◎是◎否 |  |
| 14 | 检查每日晨检制度是否落实，有无每日晨检记录。 | ◎是◎否 |  |
| 原料管理 | 15 | 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。 | ◎是◎否 |  |
| 16 | 食品库房保持整洁卫生，不存在食品与非食品混放情形，食品贮存符合分类、离墙、离地、有标识等要求； | ◎是◎否 |  |
| 17 | 至少抽查2批次食品原料查看是否有进货查验记录和合格证明文件； | ◎是◎否 |  |
| 18 | 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。查看食品添加剂领用记录是否规范。 | ◎是◎否 |  |
| 加工制作过程 | 19 | 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具应区分标识明显、分开放置和使用； | ◎是◎否 |  |
| 20 | 各类水池有明显标识标明用途。分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳； | ◎是◎否 |  |
| 21 | 专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求； | ◎是◎否 |  |
| 22 | 食品添加剂的存放、使用、管理符合“五专”要求。查看食品添加剂使用记录是否规范。 | ◎是◎否 |  |

餐饮服务环节每周食品安全排查工作清单（二）

一、存在的风险隐患及隐患消除情况

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **风险隐患** | **问题记录** | **采取的整改措施** | **问题发现时间** | **是否完成整改\*** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

二、风险研判情况

指食品安全总监（食品安全员）根据企业自查、评审、检查、日管控等情况，以及日常食品安全管理中收集的相关信息等，结合专业知识，每周至少进行1次排查，对相应食品安全风险进行识别、分析研判，并研究采取必要的防控措施予以解决的情况（请根据实际如实填写实质内容）。

三、其他需要补充说明的情况

食品安全总监（食品安全员）签名/盖章：

日期：