**深圳市餐饮服务食品安全日常监督现场检查记录表**

被检查单位： 　　　　　　　　　　　　　　　　　　 联系方式：

地址：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 检查时间： 年 月 日

单位类别：☑普通餐饮 □微小餐饮 □网络订餐 ☑集体食堂 □学校食堂 □学校周边200米单位 ☑查无实处□无证/过期

告知事项：

你好，我们是市场监督管理局的执法人员，现出示执法证件。我们依法对你（单位）进行监督检查，请予配合。依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的，你（单位）有权申请回避。是否申请回避？

你（单位）答：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 检 查 内 容 | 不符 | 符合 |
| 许可管理及信息公示 | 1.按核定经营地址、主体业态、经营项目等事项经营。从事网络经营应取得“网络经营”资质★ |  |  |
| 2.在显著位置公示营业执照、食品经营许可证、量化等级、监督检查记录、从业人员健康证明、**食品安全管理制度、**大宗食品原料来源等信息★ |  |  |
| **3.实施“明厨亮灶”，展示加工操作关键过程** |  |  |
| 4.建立食品安全管理制度及应急方案，有人员健康管理和培训、自查、消毒等制度落实记录★ |  |  |
| 人员卫生 | 5.从事直接入口食品工作人员持有效健康证上岗。无有碍食品安全疾病★ |  |  |
| **6.按要求配有食品安全管理员，在岗且按规定履行职责。经监管人员现场抽查合格**★ |  |  |
| 7.每日开展从业人员晨检，从业人员穿戴清洁的工作衣帽上岗，无不良个人卫生现象 |  |  |
| 场所环境 | 8.加工经营场所符合许可要求,流程布局合理，食品加工区无卫生间等污染源和圈养活禽★ |  |  |
| **9.食品处理区设有足够数量的洗手、干手设施，加工制作前对手部进行清洗消毒** |  |  |
| 10.就餐区保持清洁、卫生，地面、墙壁、天花板和门窗等洁净，地面平整，排水沟渠畅通，垃圾和废弃物及时清理，无昆虫、鼠害，无霉斑、污垢、积油、积水等情形 |  |  |
| **11.卫生间保持清洁、卫生，出口附近设有洗手、干手设施，定期清理** |  |  |
| 12.生活饮用水使用市政用水 (非市政用水需提供近期水质检验报告) |  |  |
| 设施设备 | 13.粗加工分设有菜、肉、水产、蛋清洗池(盆)，切配操作区（间）和工具分开使用，标识清楚 |  |  |
| 14.有与经营相适应的冷藏、热保存设施，设施运转和温度显示正常，无生熟混放★ |  |  |
| 15.有与经营相适应数量的加工操作、排烟、通风等工具设施，运转正常、清洁，符合安全要求 |  |  |
| 16.加工经营出入口纱窗、纱门、防鼠网等“三防”设施完整、有效，无蟑螂、老鼠等有害生物 |  |  |
| 加工过程 | **17.无生熟混放，盛装成品的容器直接放置地上等污染食品或加工制作的情形** |  |  |
| 18.烹调加工操作过程符合要求，食品烧熟煮透，食品成品存放的温度和时间符合规范的要求 |  |  |
| 19.未使用硼砂、孔雀石绿、氯霉素、亚硝酸盐、回收油脂等国家禁止生产经营的食品及原料★ |  |  |
| **20.原料外包装标识符合要求，并按标识的条件和要求贮存，无过期、腐败变质等异常情形** |  |  |
| 仓储管理实 | 21.按规定落实食品及原料，食品添加剂、食品相关产品（一次性餐具、集中式消毒餐饮具等食品用具）进货查验和索证、索票，并做好台账记录★ |  |  |
| 22.仓库内不同类别的食品和非食品分设存放区域，隔墙离地，通风防潮，定期检查。有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。散装食品标注规范，无标识不合格、变质或超保质期的食品 |  |  |
| 餐饮具洗消 | 23.具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。**清洗、消毒水池不得与其他用途水池混用。采用物理消毒的，消毒剂标识、消毒温度和时间、消毒液配制及浓度符合相关要求★** |  |  |
| 24.消毒后的餐饮具存放于清洁、专用、密闭的保洁设施。**敞开式的货架存放餐饮具有防护措施★** |  |  |
| 废弃物处理 | **25.配备带盖废弃物容器，餐厨废弃物由经备案的收运单位或个人处理，签订合同，设处置台账** |  |  |
| 网络订餐 | **26.网络订餐线上公示其食品经营许可证、食品安全量化等级等信息** |  |  |
| **27.送餐员个人卫生良好，外卖箱（包）清洁，并定期消毒，配送温度和湿度符合食品安全要求** |  |  |
| 其他 | **28.落实控烟“四有一无一劝阻”要求，现场张贴控烟警示标识，主动劝阻禁烟场所吸烟行为** |  |  |
| **29.督促餐饮服务单位落实安全生产主体责任，自觉开展安全生产自查和员工培训，做好用火、用电、用气等安全措施，严禁三小场所违规住人** |  |  |
| 食品添加剂 | 30.食品添加剂专人保管、领用、登记，专柜保存，有使用记录，无超范围、超限量使用★ |  |  |
| 专间管理 | 31.专间设有更衣洗手消毒设施的通过式预进间（小型餐馆仅需有洗手消毒设施），专间的门能自动闭合。有密闭食品传送窗、清洗池、空气消毒、冷藏设施并运转正常，室内温度不高于25℃★ |  |  |
| **32.专间内由专人加工制作，使用专用的加工工具。专间的门和食品传递窗口及时关闭★** |  |  |
| 留样 | 33.单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、聚餐人数超100或重大活动有专用留样容器、冷藏设施，每餐次食品成品留样,每品种留样量不少于125g，冷藏保存不少于48小时，有留样记录★ |  |  |

注：不符合处标注下横线，并注简单信息。检查结果栏打“√”，不适用的，用“---”标注。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **单位食堂****（**□**适用）** | 1.引入社会经营的食堂，应选择取得食品经营许可的单位 |  |  |
| 2.从供餐单位订餐的应选择食品安全量化等级达到B级以上的集体用餐配送单位进行供餐（生产单位除外），并进行进行实地考察。**其中，学校供餐单位量化等级应达到A级单位** |  |  |
| 3.分管食堂负责人每月，企业法人或主要负责人每半年应组织并参加一次对食堂食品安全状况检查评价。**其中：学校校长或主要负责人每季度组织开展一次** |  |  |
| 4.供餐人数500人以上配备中级以上食品安全管理员，3000人以上配备高级食品安全管理员 |  |  |
| 5.有相对固定的食品供货商，采购大米还应每批次索取包含重金属指标的产品检验合格证明 |  |  |
| 6.备餐场所可根据实际情况按照专用操作场所或专间的要求设置 |  |  |
| 7.需现场进行分餐的，其分餐场所应当符合专间或专用操作场所设置要求。运送食品车辆工具整洁并每次运送前进行清洗消毒 |  |  |
| 8.建立配餐管理制度，配餐食品中心温度达到60℃ 以上，食用时间不得超过制作后4个小时★ |  |  |
| 9.不得使用防腐剂、乳化剂、稳定剂等食品添加剂；严禁违规加工制作野生毒蕈、鲜黄花菜等高风险食品；尽量不采购四季豆等豆类。**其中，学校食堂禁止采购、使用和销售含铝膨松剂、人工着色剂以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品**★ |  |  |
| **10.按照《广东省学校食堂食品安全管理档案建立规范工作指引》建立学校食堂管理档案**★ |  |  |
| **11.学校食堂应每学期向市场监管部门提交自查报告** |  |  |
| **12.除高等院校外的学生食堂不得制售或订购生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕**★ |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **集体配送/中央厨房****（**□**适用）** | 1.集体用餐配送单位、中央厨房具备有与加工制作的食品品种相适应的检验室，配备相应的检验设施和检验人员，具有快速检测食品原料中农药残留、兽药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标等项目的能力，并保留检验记录★ |  |  |
| 2.集体用餐配送单位、中央厨房应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测 |  |  |
| 3.各功能区、工用具和容器等分开使用，有标明用途的明显标识 |  |  |
| 4.冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯 |  |  |
| 5.食品的冷却、分装等在专间内进行。配送的食品应有包装（如密封塑袋包装）或使用密闭容器（如加盖周转箱）盛放，配送食品的包装材料、容器应符合食品安全国家标准或规定★ |  |  |
| 6.集体用餐配送单位的食品配送容器上应标注食用时限和食用方法；中央厨房的食品配送包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等★ |  |  |
| 7.使用专用的密闭容器和车辆配送食品，不得与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆混用。贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。高危易腐食品采取低温保存措施。★ |  |  |
| 8.配送人员个人卫生良好。配送前清洁运输车辆车厢和配送容器，盛放成品容器经过消毒★ |  |  |

**经现场监督检查，现将检查结果告知如下：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **量化评价标准** | 评价结论 | 关键项目（★）不符数 | 一般项目不符合数 | **检查结果** |
| 量化A级（优） | 0 | ≤3 | 关键项目不符合（ ）项一般项目不符合（ ）项 |
| 量化B级（良） | ≤2 | 4-5 |
| 量化C级（一般） | ≤4 | 6-7 | **结论：**□**A级** □**B级** □**C级** □**不予评级** |
| 不予评级 | ＞4 或 ＞7 |

**针对检查发现的问题，现提出以下监督意见：**

□未办理食品经营许可证或存在食品经营许可证已过期、超范围经营行为，请立即停止经营，并向市场监管部门申办食品经营许可证。

□采购或使用不符合食品安全标准的食品（原料、添加剂、食品相关产品），请立即停止相关经营行为。

□从业人员未持有有效健康证上岗，未配备食品安全管理员，请立即向有关部门办理。

其他/补充：

对检查表中的其他不符合项目，你单位应按要求于 年 月 日前完成整改，确保食品加工经营过程符合相关法律法规要求。

陪同检查人： 检查人员：

见证人： 检查时间：