**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 | | 符合 | 不符 |
| 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.公示执照、许可证、量化等级、上次检查记录、从业人员健康证明、食品安全管理制度等信息 | |  |  |
| 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。每日开展从业人员晨检，无有碍食品安全疾病★ | |  |  |
| 6.配有合格的食品安全管理员，经监管人员抽考合格。特定餐饮服务提供者设食品安全管理机构★ | |  |  |
| 7.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宰杀畜禽 | |  |  |
| 9.场所保持清洁、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，无霉斑、污垢、积油、积水等情形 | |  |  |
| 10.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 | |  |  |
| 11.食品加工用水使用市政用水，非市政用水需提供近期水质检验报告。加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为净化水或处理后的直饮水★ | |  |  |
| 设施设备 | 12.粗加工分设有菜、肉、水产清洗池(盆)，切配操作区（间）和工具容器分开使用，标识清楚★ | |  |  |
| 13.有与经营相适应的冷藏、热保存设施，运转和温度显示正常，温度符合规定。冷库使用防爆灯 | |  |  |
| 14.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 | |  |  |
| 15.加工经营出入口纱窗、纱门、防鼠网等“三防”设施完整有效，无苍蝇、蟑螂、老鼠等或痕迹★ | |  |  |
| 加工过程 | 16.食品加工过程符合要求，无盛装食品容器直接放置地上、生熟混放等污染食品或加工制作情形 | |  |  |
| 17.禽蛋清洗外壳后使用，必要时消毒外壳 | |  |  |
| 18.未发现硼砂、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。未经营野生动物和长江非法捕捞渔获物★ | |  |  |
| 19.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。调味料容器表面清洁、加盖，调味料按标签要求使用 | |  |  |
| 贮存管理 | 20.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★ | |  |  |
| 21.不同类别的食品和非食品，分区存放，标识清楚，隔墙离地，通风防潮。有毒有害物质不得与食品一同贮存。散装食品标注名称、生产日期、使用期限，无标识不合格、变质或超保质期的食品 | |  |  |
| 餐饮具洗消 | 22.有餐饮具、用具洗消和保洁设备设施，运转正常。洗消用水池不与其他用途水池混用。洗涤剂、消毒剂符合国标，标识完整。化学消毒的消毒液配制及浓度、物理消毒的温度和时间符合要求★ | |  |  |
| 23.消毒后餐饮具干净无异物，存放在清洁、专用密闭的保洁柜。大件用具敞开式货架有防护措施★ | |  |  |
| 废弃物处理 | 24.配备带盖废弃物容器并及时清理。废弃物由经备案的收运单位处理，签订合同，设处置台账 | |  |  |
| 网络订餐及配送 | 25.网络订餐线上公示其食品经营许可证、食品安全量化等级、菜品原料等信息 | |  |  |
| 26.配送人员个人卫生良好。送餐使用符合规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染★ | |  |  |
| 其他 | 27.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 | |  |  |
| 28.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 | |  |  |
| 29.无免费提供一次性筷子、叉子、汤匙等餐具的行为。堂食禁止使用不可降解一次性塑料餐具 | |  |  |
| 30.开展制止餐饮浪费宣传，采取合理措施制止餐饮浪费。未设置最低消费 | |  |  |
| 食品添加剂 | 31.食品添加剂专柜（位）保存，专用计量器具，专人投料、计量和登记，无超范围、超限量使用★ | |  |  |
| 专间/专用操作区管理 | 32.按要求设专间或专用操作区，标识清楚。由专人负责加工制作，使用专用的经消毒保洁的工具、容器、设备。加工制作人员穿专用衣帽、佩戴口罩，在制作前清洗消毒手部★ | |  |  |
| **33.**专间入口设洗手消毒、更衣设施，专间门能自动闭合。设独立空调、空气消毒、冷藏设施并运转正常，专间温度不高于25℃。**专间门和传递窗及时关闭。专间内废弃物容器盖子非手动开启式**★ | |  |  |
| 留样 | 34.单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、聚餐人数超100或重大活动单位有专用留样容器、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★ | |  |  |
| **供餐管理** | | **35.烹饪后至食用前超过2个小时的高危易腐食品，在高于60**℃或低于8℃ 条件下存放。常温存放超过2小时、且未发生感官性状变化的，充分再加热后供餐。供餐过程中对食品采取有效防护措施。垫纸、餐具托等与餐具直接接触的物品一客一换★ |  |  |

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）** | | 36.引入社会经营的食堂，应选择取得食品经营许可的餐饮管理单位。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），并进行实地考察。**其中，向学校供餐的集体用餐配送单位量化等级应达到A级**★ |  |  |
| 37.食堂公示食品安全管理机构及负责人信息。**学校食堂**还应公示食品原料进货来源、供餐单位★ |  |  |
| 38.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检查。其中，**学校校长或主要负责人每季度开展一次。** |  |  |
| 39.食堂不得使用防腐剂、乳化剂、稳定剂等食品添加剂；严禁违规加工制作野生蘑菇、鲜黄花菜等高风险食品。**其中，学校食堂**不得加工制作四季豆、发芽土豆、五指毛桃等高风险食品★ |  |  |
| 40.供餐人数为1000人以上的单位食堂应配备专职高级食品安全管理员 |  |  |
| 41.食堂备餐/集中分餐场所应符合专用操作场所或专间设置要求。学校分餐到教室的，应配备数量足够的运送、存放等工用具，做好防护措施，保证送餐和教室分餐过程中的清洁卫生 |  |  |
| 42.除高校外的学校食堂不得制售或订购生食、冷食（不含水果）、三明治、裱花蛋糕等食品★ |  |  |
| 43.学校食堂就餐区设有供用餐者清洗手部以及餐饮具的用水设施 |  |  |
| 44.校外配餐学校应建立配餐管理制度，每批次查验餐品中心温度（60℃ 以上），食用时间不得超过制作后4个小时，有查验记录。★ |  |  |
| 45.校外配餐学校留存供餐单位HACCP认证证明、食品安全自查报告以及每餐检验报告。★ |  |  |
| 46.校外配餐学校可通过“互联网+明厨亮灶”查看供餐单位食品安全自查和风险隐患排查等情况。学校食品安全负责人每月对供餐单位开展至少一次食品安全巡查★ |  |  |
| 47.学校食堂每周开展一次自查和从业人员集中学习，每半年一次培训考核从业人员，有相关记录 |  |  |
| 48.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》建立学校食堂食品安全管理档案 |  |  |
| **集体配送/中央厨房**  **（**□**适用）** | 49.集体用餐配送单位、中央厨房具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，保留检验记录。**学校配餐单位**应具有快速检测食品原料中农残、兽残等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群等项目的能力★ | |  |  |
| 50.有检验检测计划，定期对大宗食品原料等自行或委托第三方机构进行检验检测，有报告或记录 | |  |  |
| 51.各功能区、工用具和容器等分开使用，并标明用途。食品的冷却、分装等在专间内进行★ | |  |  |
| 52.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。★ | |  |  |
| 53.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。配送前，清洁运输车辆车厢和配送容器，消毒盛放成品的容器。★ | |  |  |
| 54.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。★ | |  |  |
| 55.**集体用餐配送单位**的食品配送容器上应标注制作时间、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★ | |  |  |
| 56.学校配餐单位有HACCP认证证明、食品安全自查报告以及每餐检验报告。每周组织一次食品安全相关人员集中学习、自查，每半年考核。★ | |  |  |

**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：