附件2-1

**深圳市餐饮服务食品安全实操培训实操基地**

**申报表**（由餐饮单位填写）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 基本  信息 | 申报单位 | （同食品经营许可证） | | |
| 地 址 |  | | |
| 量化等级 | □A级 □未评级 | | |
| 经济性质 | □机关 □事业 □国内企业  □外资企业 □中外合资企业 □其他 | | |
| 开业时间 |  | 加工经营  面积 | m2 |
| 日供餐  人数 |  | 从业人员  数量 |  |
| 食品安全  管理员姓名 |  | 联系手机、  微信号 |  |
| 单位  简介 | 运营时间、供餐规模等 | | | |
| 申报单位负责人 | 本单位自愿申报深圳市餐饮服务食品安全培训实操基地，自查已符合申报条件。  负责人签名或单位盖章：  2022年 月 日 | | | |
| 获得监管部门评定的食品安全荣誉 | 例：2014年获广东省餐饮服务食品安全示范单位 | | | |
| 附件1.食品经营许可证复印件  2.《深圳市餐饮服务食品安全实操培训基地申报自查表》附件2-2，  学校托幼食堂应填写《深圳市学校食堂食品安全实操培训基地申报自查表》附件2-3 | | | | |

附件2-2

**深圳市餐饮服务食品安全实操培训基地申报自查表**

餐饮单位名称：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、必备条件** | | | | |
| **项目** | **自查内容** | | **√符合，**  **×不符合** | |
| **必备条件** | 1、在本市获得《食品经营许可证》已满一年以上 | |  | |
| 2、获得以下荣誉之一：  ①《广东省餐饮服务食品安全示范单位》  ②《深圳市餐饮服务食品安全示范单位》  ③《餐饮业食品安全管理规范》深圳标准SZDB/Z 256-2017  ④已承担深圳市食品安全培训宣传业务的餐饮单位  ⑤食品安全量化A级  ⑥高于A级的其他情形 | | 本栏请填写获评名称及通过的年份 | |
| 近两年:未造成食品安全事故，对人体健康造成严重危害的、影响较大的食品安全不良社会影响，未因食品安全问题被监管部门处罚 | |  | |
| **获评后能遵守的约定要求** | 1、须配合基地初次评审和年度复评工作，发现不符合相关标准要求的，限期整改，拒不整改情况严重的取消基地资格。 | |  | |
| 2、能严格按照培训基地考评标准定期开展自查自改，保持考评标准。 | |  | |
| 3、能自愿积极配合相关餐饮食品安全示范宣传活动、拍摄公益宣传、示范教学等工作，每年组织不少2次的实操基地开放日活动，发挥示范引领作用 | |  | |
| 4. 负责人、食品安全管理人员、食品从业人员全员上线“食安快线通用版”APP完成年度培训考核任务，食品安全管理人员每年食品安全培训40学时（线上+线下） | |  | |
| **二、自查评分** | | | | |
| **项目** | **自查内容** | **分值** | **√=符合**  **×=不符**  **/=不适用** | **得分** |
| **经营资质** | ★1食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致 | 3 |  |  |
| 2未超出许可经营项目开展餐饮服务活动 | 2 |  |  |
| **信息公示** | 3.在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表信息（经监督部门检查提供）。 | 1 |  |  |
| 4.经营场所醒目位置设置食品安全信息公示栏：含承诺书、食品安全管理员、健康证等全市统一监管要求。 | 2 |  |  |
| 5.明厨亮灶：将粗加工、烹调、配餐、专间、面点等餐饮服务关键环节进行展示，≥200㎡的餐饮单位建设“互联网+明厨亮灶”（辖区局未安装的情形除外） | 2 |  |  |
| **人员管理** | 6从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录 | 2 |  |  |
| ★7有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口 | 2 |  |  |
| 8在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形 | 2 |  |  |
| 9在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分 | 1 |  |  |
| **原料控制** | 10随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件 | 5 |  |  |
| 11食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求 | 2 |  |  |
| ★12需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求 | 2 |  |  |
| ★13现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质（1）用非食品原料或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质加工食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（2）食品用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；（3）未按规定进行检疫或者经检疫不合格的肉类或者肉类制品；及其他国家明令禁止生产经营的食品及原料（药品、亚硝酸酸盐、非允许的河豚鱼品种等）；（4）污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂；（5）利用新的食品原料生产食品未通过安全性评估。 | 10 |  |  |
| 14特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价 | 1 |  |  |
| 15在加工间和贮存设施随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。 | 2 |  |  |
| 16对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录 | 2 |  |  |
| **加工过程** | ★17原料、半成品、成品及其盛放容器和加工工具区分标识明显、分开放置和使用；用于盛装成品的餐饮容器未直接放置地上，防止交叉污染措施有效 | 4 |  |  |
| ★18不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为：使用超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂 | 10 |  |  |
| 19食品原料洗净后使用。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 | 2 |  |  |
| 20盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求 | 1 |  |  |
| 21养老机构、医疗机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样 | 2 |  |  |
|  | 22专间或专用操作场所符合以下要求：  （1）配备符合许可标准要求的专间或专用操作场所与专用设施；  （2）加工制作过程符合规范要求，不存在污染成品食品安全的情形  （3）从业人员操作时佩戴清洁口罩，口罩遮住口鼻 |  |  |  |
| **食品添加剂** | 23未超范围、超限量使用食品添加剂。 | 2 |  |  |
| 24食品添加剂做到专柜保存，对有使用限量要求的食品添加剂能进行称量和记录 。 | 1 |  |  |
| **备餐供餐** | ★25备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求 | 5 |  |  |
| 26采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。 | 2 |  |  |
| 27具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求 | 2 |  |  |
| **场所和设备设施** | 28未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理，具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等 | 2 |  |  |
| 29保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等 | 2 |  |  |
| ★30冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录 | 2 |  |  |
| ★31有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录 | 2 |  |  |
| 32卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁 | 2 |  |  |
| 33餐厨废弃物的存放及清理符合要求。 | 2 |  |  |
| 34食品处理区设置能正常运转、足够数量的洗手设施（含洗手、干手设施）；专间和专用操作区入口处设置能正常使用的洗手消毒设施（含洗手、干手、消毒设施）。 | 2 |  |  |
| 35直接接触食品的容器、工具和包装材料应安全、无害，保持清洁。 | 2 |  |  |
| **餐饮具** | 36餐用具清洗池专用（未混用），有明显标识，满足清洗需要。洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全 | 2 |  |  |
| ★37采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求 | 1 |  |  |
| 38保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁 | 2 |  |  |
| ★39使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内 | 1 |  |  |
| ★40未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具 | 2 |  |  |
| **网络订餐** | 41网络供餐取得“网络经营”许可，在经营行为主页面公示其食品经营许可证、食品安全量化等级等信息，公示信息真实，及时更新；有保证食品安全的送餐措施或者委托具备相应运输能力的企业送餐。 | 2 |  |  |
| 42外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求 | 2 |  |  |
| **集体用餐配送中央厨房** | 43集体用餐配送、中央厨房等有关食品运输过程的车辆、贮存、包装或容器、标识、温度、时间、禁止配送品种、检验符合规范要求。 | 2 |  |  |
| 44中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录 | 1 |  |  |
| **食品安全管理** | 45建立过程控制、投诉处理等相应的食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构 | 1 |  |  |
| ★46建立食品安全自查制度，食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，形成《每周食品安全排查治理报告》，企业主要负责人每月至少听取1次汇报，形成《每月食品安全调度会议纪要》。  自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题 | 5 |  |  |
| 47餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案，方案内容符合要求 | 2 |  |  |
| 48用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位应当配备食品安全总监，并具备要求的食品安全管理能力；餐饮服务企业、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料 | 2 |  |  |
| ★49随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求 | 5 |  |  |
|  | 50采用对外承包及采用集体配送餐的企业食堂：（1）承包方或餐饮配送方有相应许可资质；（2）与承包或餐饮配送方签订合同，以明确双方责任；（3）用餐方对承包方或餐饮配送方定期进行食品安全监督检查；（4）双方规范共同建立食品安全管理组织机构：法人任组长、双方设置的食品安全安全管理员职权应一致 | 2 |  |  |
| **制止餐饮浪费** | 51主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒 | 1 |  |  |
| 52未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费 | 1 |  |  |
| ★53未发现经营过程中存在严重浪费 | 2 |  |  |
| **其他** | 54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 | 1 |  |  |
| 55落实管业务管安全，发放安全生产告知书，督促：建立并落实安全生产管理制度，落实安全主体责任，自觉开展安全自查和员工培训，做好用火、用电、用气等安全措施，严禁三小场所违规住人 | 1 |  |  |
| 56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 | 1 |  |  |
| 57督促落实测温、扫码、佩戴口罩等疫情防控要求。经营进口冷链食品符合有关疫情防控要求 | 1 |  |  |
| **加分条件** | 1.配备至少2名持培训合格证的“食品安全管理员” | 1 |  |  |
| 2.在食品加工区域内张贴关键岗位操作规范 | 1 |  |  |
| 3.积极采用□“五常法”、□“六T法”、□“HACCP”  等 先进的管理方法、色标管理。 | 1 |  |  |
| 4.店堂通风、明亮，环境整洁，商品陈列摆放有序、整齐美观，所有食品明码标价。 | 1 |  |  |
| 5.建立索证索票电子管理台账 | 1 |  |  |
| 6.不采购和使用散装食用油、散装调味品和含转基因成分的食品和原料 | 1 |  |  |
| 7.其他先进做法： | 1 |  |  |
| **说明：申报条件自查表内容同现场评审要求。自查表内容中，必备项和★号项目必须全部符合，同时得分率≥90%的实际适用总分值（不含加分项），视为符合条件。**  **【自查结论】**  适用项总分值 分； 考评项得分 分； 加分项记 分；  总得分率 %  餐饮单位自查负责人员：  自查时间 年 月 日 | | | | |

附件2-3

**深圳市食品安全实操培训基地申报自查表**

**（学校食堂专用）**

学校食堂名称：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、必备条件** | | | | |
| **项目** | **自查内容** | | **√符合，**  **×不符合** | |
| **必备条件** | 1、在本市获得《食品经营许可证》已满一年以上 | |  | |
| 2、获得以下荣誉之一：  ①《广东省餐饮服务食品安全示范单位》  ②《深圳市餐饮服务食品安全示范单位》  ③《餐饮业食品安全管理规范》深圳标准SZDB/Z 256-2017  ④已承担深圳市食品安全培训宣传业务的餐饮单位  ⑤食品安全量化A级  ⑥高于A级的其他情形 | | 本栏请填写获评名称及通过的年份 | |
| 近两年:未造成食品安全事故，对人体健康造成严重危害的、影响较大的食品安全不良社会影响，未因食品安全问题被监管部门处罚 | |  | |
| **获评后能遵守的要求** | 1.须配合基地初次评审和年度复评工作，发现不符合相关标准要求的，限期整改，拒不整改情况严重的取消基地资格。 | |  | |
| 2.能严格按照培训基地考评标准定期开展自查自改，保持考评标准。 | |  | |
| 3.能自愿积极配合相关餐饮食品安全示范宣传活动、拍摄公益宣传、示范教学等工作，每年组织不少2次的实操基地开放日活动，发挥示范引领作用 | |  | |
| 4. 负责人、食品安全管理人员、食品从业人员全员上线“食安快线通用版”APP完成年度培训考核任务，食品安全管理人员每年食品安全培训40学时（线上+线下） | |  | |
| **二、自查评分** | | | | |
| **项目** | **自查内容** | **分值** | **√=符合**  **×=不符**  **/=不适用** | **得分** |
| **经营资质** | ★1食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致 | 3 |  |  |
| 2未超出许可经营项目开展餐饮服务活动 | 2 |  |  |
| **信息公示** | 3在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表信息（经监督部门检查提供）。 | 1 |  |  |
| 4经营场所醒目位置设置食品安全信息公示栏：含承诺书、食品安全管理员、健康证、采购原料等全市统一监管要求。 | 2 |  |  |
| 5明厨亮灶：将粗加工、烹调、配餐、专间、面点等餐饮服务关键环节进行展示，≥200㎡的餐饮单位建设“互联网+明厨亮灶”（辖区局未安装的情形除外） | 2 |  |  |
| **人员管理** | 6对从业人员进行全员每周至少一次食品安全集中培训（线上或线下），每半年进行食品安全考试，做好记录。 | 2 |  |  |
| ★7有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口 | 2 |  |  |
| 8在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形 | 2 |  |  |
| 9在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分 | 1 |  |  |
| **原料控制** | 10随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件 | 4 |  |  |
| 11食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求 | 2 |  |  |
| ★12需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求 | 2 |  |  |
| ★13现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质（1）用非食品原料或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质加工食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（2）食品用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；（3）未按规定进行检疫或者经检疫不合格的肉类或者肉类制品；及其他国家明令禁止生产经营的食品及原料（药品、亚硝酸酸盐、非允许的河豚鱼品种等）；（4）污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂；（5）利用新的食品原料生产食品未通过安全性评估；（6）向未成年人销售烟酒；（7）小卖部、超市等食品经营场所售卖高盐、高糖及高脂食品 | 10 |  |  |
| 14特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价 | 1 |  |  |
| 15在加工间和贮存设施随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。 | 2 |  |  |
| 16对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录 | 2 |  |  |
| 17未采购使用含铝膨松剂、含合成色素的调味品或肉制品 | 2 |  |  |
| **加工过程** | ★18加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。用于盛装成品的餐饮容器未直接放置地上，防止交叉污染措施有效 | 2 |  |  |
| ★19不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为：（1）中小学或幼儿园食堂制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，或者加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；（2）使用超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂 | 10 |  |  |
| 20食品原料洗净后使用，未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳 | 2 |  |  |
| 21盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求 | 1 |  |  |
| 22按规定留样（易腐成品，125g，冷藏，48小时，经消毒的餐具密封，并记录） | 2 |  |  |
|  | 23专间或专用操作场所符合以下要求：  （1）配备符合许可标准要求的专间或专用操作场所与专用设施；  （2）加工制作过程符合规范要求，不存在污染成品食品安全的情形  （3）从业人员操作时佩戴清洁口罩，口罩遮住口鼻 | 5 |  |  |
| **食品添加剂** | 24未超范围、超限量使用食品添加剂。 | 2 |  |  |
| 25食品添加剂做到专柜保存，对有使用限量要求的食品添加剂能进行称量和记录 。 | 1 |  |  |
| **备餐供餐** | 26学校食堂应设置专用的备餐间或者专用操作区进行分餐 |  |  |  |
| 27学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施 |  |  |  |
| ★28备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求 | 4 |  |  |
| 29采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染；配餐送到教室等就餐场所的配送过程中的食品存放、运输、分餐操作符合要求，保障分餐环境卫生整洁 | 2 |  |  |
| 30具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求 | 2 |  |  |
| 31在备餐间显著位置张贴备餐人员操作规范。 | 1 |  |  |
| **场所和设备设施** | 32未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理，具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等 | 2 |  |  |
| 33保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等 | 2 |  |  |
| ★34冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录 | 2 |  |  |
| ★35有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象，有定期除虫灭害记录 | 2 |  |  |
| 36卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁 | 2 |  |  |
| 餐厨废弃物的存放及清理符合要求。 | 2 |  |  |
| 37食品处理区设置能正常运转、足够数量的洗手设施（含洗手、干手设施）；专间和专用操作区入口处设置能正常使用的洗手消毒设施（含洗手、干手、消毒设施）。 | 2 |  |  |
| 38直接接触食品的容器、工具和包装材料应安全、无害，保持清洁。 | 2 |  |  |
| **餐饮具** | 39餐用具清洗池专用（未混用），有明显标识，满足清洗需要。洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全 | 2 |  |  |
| 40餐饮具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限于因材质或大小原因无法热力消毒的餐饮具。采用化学方式消毒的应严格按要求设置足够的水池，执行消毒液浓度、浸泡时间及冲洗等要求。热力消毒的设施运转正常并能满足消毒需要★ | 2 |  |  |
| 41保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁 | 2 |  |  |
| 42★使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内 | 1 |  |  |
| ★43未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具 | 2 |  |  |
| **食品安全管理** | 44建立从业人员健康和培训、进货查验记录、过程控制要求、场所及设施设备维修保养、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理、集中用餐岗位责任、投诉处理等相应的食品安全管理制度和落实的记录，建立师生家长食品安全投诉处理及建议渠道 | 1 |  |  |
| ★45建立食品安全自查制度，至少每周一次对食品安全状况进行检查评价、记录，学校分管食堂的负责人应至少每月组织并参加一次、学校校长或主要负责人应定期听取食堂食品安全汇报、至少每季度组织并参加一次对食堂食品安全状况检查评价状，自查内容应真实反映管理现状，及时整改发现的问题 | 4 |  |  |
| 46建立并落实中小学和幼儿园集中用餐陪餐制度，每餐有中层管理人员陪餐，校领导每月陪餐一次，做好陪餐记录，发现和解决就餐问题 | 2 |  |  |
| 47有食品安全事故处置方案，方案内容符合要求 | 2 |  |  |
| 48用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂应当配备食品安全总监，并具备要求的食品安全管理能力；其他食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料 | 2 |  |  |
| ★49随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求 | 4 |  |  |
| 50食品安全岗位责任制度及操作流程应上墙张贴在相应岗位区域 | 1 |  |  |
| **承包** | 51.采用对外承包及采用集体配送餐的企业食堂：（1）承包方或餐饮配送方有相应许可资质；（2）与承包或餐饮配送方签订合同，以明确双方责任；（3）用餐方对承包方或餐饮配送方定期进行食品安全监督检查；（4）双方规范共同建立食品安全管理组织机构：法人任组长、双方设置的食品安全安全管理员职权应一致 | 2 |  |  |
| **制止餐饮浪费** | 52主动对就餐者进行防止食品浪费提示提醒 | 1 |  |  |
| 53未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费 | 1 |  |  |
| 54未发现经营过程中存在严重浪费★ | 2 |  |  |
| **其他** | 55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 | 1 |  |  |
| 56落实管业务管安全，发放安全生产告知书，督促：建立并落实安全生产管理制度，落实安全主体责任，自觉开展安全自查和员工培训，做好用火、用电、用气等安全措施，严禁三小场所违规住人 | 1 |  |  |
| 57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 | 1 |  |  |
| 58督促落实测温、扫码、佩戴口罩等疫情防控要求。经营进口冷链食品符合有关疫情防控要求 | 1 |  |  |
| **加分条件** | 1.配备至少2名持培训合格证的“食品安全管理员” | 1 |  |  |
| 2.在食品加工区域内张贴关键岗位操作规范 | 1 |  |  |
| 积极采用□“五常法”、□“六T法”、□“HACCP”  等 先进的管理方法、色标管理。 | 1 |  |  |
| 4.店堂通风、明亮，环境整洁，商品陈列摆放有序、整齐美观，所有食品明码标价。 | 1 |  |  |
| 5.建立索证索票电子管理台账 | 1 |  |  |
| 6.不采购和使用散装食用油、散装调味品和含转基因成分的食品和原料 | 1 |  |  |
| 7.每半年至少一次家长或学生“食堂开放日” | 1 |  |  |
| 8.其他先进做法： | 1 |  |  |
| 说明：申报条件自查表内容同现场评审要求。自查表内容中，必备项和★号项目必须全部符合，同时得分率≥90%的实际适用总分值（不含加分项），视为符合条件。  **【自查结论】**  适用项总分值 分； 考评项得分 分； 加分项记 分；  总得分率 %  学校食堂自查负责人员：  自查时间 年 月 日 | | | | |