附件2:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | 餐饮服务巡查表 |  |  |
| 检查项目 | 检查内容 | 巡查结果 |
|
| 组织制度建设 | 时候建立了餐饮服务食品安全责任制 | 是□ 否□ |
| 是否有食品安全管理机构并配备专职或兼职食堂食品安全管理人员 | 是□ 否□ |
| 是否落实了食品安全责任制度，明确各岗位、环节从业人员的责任 | 是□ 否□ |
| 是否定期检查食品安全并有记录 | 是□ 否□ |
| 许可证 | 有无餐饮许可证 | 是□ 否□ |
| 实际经营项目与许可范围是否相符，是否存在超范围经营问题 | 是□ 否□ |
| 经营环境 | 环境是否定期清洁和保持完好 | 是□ 否□ |
| 是否有消除鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及滋生条件的防护措施 | 是□ 否□ |
| 是否有足够的通风和排烟装置 | 是□ 否□ |
| 健康管理 | 是否建立了从业人员健康管理和健康档案 | 是□ 否□ |
| 每日是否进行晨检 | 是□ 否□ |
| 从业人员是否取得健康合格证明 | 是□ 否□ |
| 健康证是否在有效期内 | 是□ 否□ |
| 从事直接入口食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整工作岗位 | 是□ 否□ |
| 落实索证索票制度 | 采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收并具有进货台账 | 是□ 否□ |
| 库存食品是否在保质期内、原料储存是否符合管理要求 | 是□ 否□ |
| 是否存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品 | 是□ 否□ |
| 食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道是否符合规定，是否严格落实索票索证制度 | 是□ 否□ |
| 是否配备有效洗涤消毒设配，且数量满足实际需要 | 是□ 否□ |
| 清洗消毒 | 是否餐具专用保洁设备 | 是□ 否□ |
| 消毒池是否与其他水池混用 | 是□ 否□ |
| 消毒人员是否掌握基本消毒知识 | 是□ 否□ |
| 餐饮具消毒效果是否符合要求 | 是□ 否□ |
| 食品加工制作管理 | 储存食品原料的场所、设备是否保持清洁 | 是□ 否□ |
| 是否有禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品情况 | 是□ 否□ |
| 运输食品原料的工具与设备设施是否保持清洁 | 是□ 否□ |
| 是否使用超期变质等影响食品安全的可疑食品 | 是□ 否□ |
| 原料清洗是否彻底，生熟是否分开，是否存在交叉感染 | 是□ 否□ |
| 四季豆、豆浆是否烧熟煮透 | 是□ 否□ |
| 使用食品添加剂情况 | 食品添加剂使用是否符合相关标准，是否达到专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求 | 是□ 否□ |
| 其他情况 |  |  |
|  | 被巡查主体名称： 负责人签字： |  |  |
|  | 巡查人员签字: 　　　 检查时间: |  |  |