附件4：

餐饮摊贩巡查记录表

巡查主体名称： 备案证编号： 巡查时间：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 巡查结果 |
| 资质 | 是否办理食品流通摊贩备案证 | 是□ 否□ |
| 经营场所 | 是否距离厕所、粪坑、污水池、垃圾站等污染源25米以上 | 是□ 否□ |
| 在市场内经营，是否距离鲜活畜禽、水产品销售、宰杀店20米以上 | 是□ 否□ |
| 是否距离校园（幼儿园）门口100米以上 | 是□ 否□ |
| 现场用水 | 是否符合国家生活饮用水卫生标准 | 是□ 否□ |
| 食品贮存 | 熟食存放，展示是否防蝇、防尘设施、不露放 | 是□ 否□ |
| 经营肉、水产等易腐食品的，是否配有防腐保险设施（如冰箱、冰柜） | 是□ 否□ |
| 餐用具 | 现场无清洁消毒条件的是否使用一次性消毒餐饮具 | 是□ 否□ |
| 现在有清洗消毒的，清洗消毒设施是否符合卫生要求 | 是□ 否□ |
| 设施设备 | 接触食品的工具、容器、包装材料、餐饮具等材质是否无毒无害，符合食品安全要求 | 是□ 否□ |
| 接触熟食的工具、容器专用是否有明显标识 | 是□ 否□ |
| 垃圾处理 | 是否设置存放餐厨垃圾的密闭容器 | 是□ 否□ |
| 原辅材料管理 | 食品原辅料材料是否索证索票 | 是□ 否□ |
| 是否有进货记录 | 是□ 否□ |
| 食品添加剂 | 是否使用食品添加剂 | 是□ 否□ |
| 是否按食品安全标准和要求，使用食品添加剂 | 是□ 否□ |
| 人员管理 | 加工经营人员是否持有有效的健康证明 | 是□ 否□ |
| 其它情况： | | |

餐饮经营者： 联系电话:

巡查人员： 检查时间: