附件1：

**2018年学校食堂食品安全专项检查表**

食堂名称：

食堂地址：

食堂类型： □大学 □高职高专 □中学 □小学 □幼儿园

负 责 人： 联系电话：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查  项目 | 检 查 内 容 | 结果(合格/不合格) | 整改期限 |
| 组织  制度  建设 | 建立以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制 |  |  |
| 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 |  |  |
| 落实食品安全责任制度，明确各岗位、环节从业人员的责任 |  |  |
| 定期检查食品安全并有记录 |  |  |
| 对外承包食堂制定准入要求，并将食品安全作为承包合同的重要内容，督促承包人落实各项管理制度 |  |  |
| 许可  情况 | 有餐饮服务许可证 |  |  |
| 许可证在效期 |  |  |
| 实际经营项目与许可范围相符，未存在超范围经营 |  |  |
| 未存在转让、伪造、涂改、出借、倒卖、出租许可证行为 |  |  |
| 食堂  环境 | 食堂环境定期清洁，并保持良好 |  |  |
| 具有消除鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施 |  |  |
| 具有足够的通风、排烟设施 |  |  |
| 与厕所等污染源的距离在规定范围内 |  |  |
| 从业  人员  健康  管理 | 建立了从业人员健康管理制度及健康管理档案 |  |  |
| 从业人员取得健康合格证明，并持有效的体检合格证上岗 |  |  |
| 在岗从业人员未患有有碍食品安全疾病 |  |  |
| 定建立从业人员定期培训制度及培训档案，定期开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握基本食品安全知识 |  |  |
| 落实  索证  索票  制度 | 有采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否进货查验、索证索票并具有采购记录台账 |  |  |
| 库存食品在保质期内，原料贮存符合相关要求 |  |  |
| 不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 |  |  |
| 食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道符合规定，严格落实索证索票制度 |  |  |
| 清洗  消毒 | 食堂配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要 |  |  |
| 有餐饮具专用保洁设施 |  |  |
| 消毒池未与其他水池混用 |  |  |
| 消毒人员掌握基本消毒知识 |  |  |
| 餐饮具消毒效果符合相关要求 |  |  |
| 食品  加工  制作  管理 | 严格遵守餐饮服务食品安全操作规范 |  |  |
| 未使用超过保质期、腐败变质或其他感官性状异常的食品及食品原料 |  |  |
| 原料清洗是否彻底，生熟食品未存在交叉污染 |  |  |
| 加工制作的食品能做到烧熟煮透 |  |  |
| 按规定留样，具有留样设备，浏阳设备正常运转 |  |  |
| 存放时间超过2小时的食品食用前是否经充分加热 |  |  |
| 严禁加工制售四季豆、扁豆、野生菌、发芽洋芋、野菜、野生菌等高风险食品 |  |  |
| 餐饮加工操作工具、设备无毒无害，标识区分明显，保持清洁 |  |  |
| 定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设施、设备，校验计量器具，及时清理清洗消毒，确保正常使用 |  |  |
| 贮存食品原料的场所、设备，保持清洁，没有存放有毒、有害物品及个人生活物品情况 |  |  |
| 使用食品添加剂情况 | 食品添加剂使用符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》规定 |  |  |
| 达到专人采购、专人负责、专柜保存、专用工具、专用台账要求 |  |  |

执法人员： 检查时间：年月日

附件2：

食品经营者食品安全自我检查评价表

学校名称： 学校地址：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 序号 | | 内容 | | 评价 | |
| 1.经营资质条件符合情况 | 1.1 | | 是否有餐饮服务许可证,是否存在超范围经营现象 | |  | |
| 1.2 | | 量化分级情况 | |  | |
| 1.3 | | 是否发生过食品安全事故 | |  | |
| 1.4 | | 是否配备专职的食品安全管理人员 | |  | |
| 1.5 | | 食品安全管理制度上墙 | |  | |
| 2.从业人员管理情况 | 2.1 | | 是否坚持晨检，从业人员个人卫生是否符合要求 | |  | |
| 2.2 | | 从业人员是否持有有效期内的健康证，是否建立从业人员健康档案。 | |  | |
| 2.3 | | 从业人员是否参加每年接受不少于15小时的食品安全培训，是否建立培训档案 | |  | |
| 2.4 | | 食品安全管理人员参加每年接受不少于40小时的食品安全培训 | |  | |
| 3.经营场所情况 | | 3.1 | | 场所周围及场所内的环境是否卫生 | |  | |
| 3.2 | | 场所布局是否合理 | |  | |
| 4.设备设施管理情况 | | 4.1 | | 水质应符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定 | |  | |
| 4.2 | | 直接入口的食品是否使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器 | |  | |
| 4.3 | | 食品加工、贮存设施、设备是否定期维护 | |  | |
| 4.4 | | 保温、冷藏、冷冻等设备设施是否定期清洗、校验 | |  | |
| 5.采购和进货查验情况 | | 5.1 | | 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品是否违反国家禁令和不符合食品安全标准。 | |  | |
| 5.3 | | 是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明。采购肉类食品时，查验是否有动物产品检疫合格证 | |  | |
| 5.4 | | 是否按要求建立进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证 | |  | |
| 5.5 | | 实行统一配送经营方式的食品经营企业，是否由企业总部统一查验供货者的许可证和食品安全合格证明文件，进行食品进货查验记录 | |  | |
| 5.6 | | 查验销售的记录和凭证保存期限是否达到2年 | |  | |
| 6.仓储管理情况 | | 6.1 | | 仓库是否保持干净清洁 | |  | |
| 6.2 | | 仓库内是否保持通风和干燥。是否有防火、防潮、防蝇、防鼠、防虫设施 | |  | |
| 6.3 | | 是否将食品与非食品或有毒、有害物品混放 | |  | |
| 6.4 | | 食品是否按要求摆放（离地离墙10cm，食品与非食品分区域、分架放置） | |  | |
| 6.5 | | 用于保存食品的冷藏设备，是否标识清楚，生食品、半成品和熟食品是否分柜存放 | |  | |
| 6.6 | | 鲜奶、酸奶、奶油是否放置于5℃的冷库中保存，奶粉是否包装严密，是否置于干燥通风的常温下贮存 | |  | |
| 6.7 | | 是否定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品 | |  | |
| 6.8 | | 是否对贮存散装食品在贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容 | |  | |
| 7.粗加工间操作管理情况 | | 7.1 | | 分设肉类、水产品、蔬菜洗涤区或池，并有明显标志。加工肉类、水产品的操作台、用具和容器与加工蔬菜分开使用，并有明显的标识 | |  | |
| 7.2 | | 发生腐烂变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工使用。加工洗净的食品原料不得直接放于地上 | |  | |
| 7.3 | | 蔬菜类食品原料加工时按“一择、二洗、三切”的顺序操作，切配好的食品原料不得直接置于地上 | |  | |
| 7.4 | | 保持刀不锈、砧板不霉 | |  | |
| 7.5 | | 保持地面、加工台和水池的干燥、清洁 | |  | |
| 8.专间操作管理情况 | | 8.1 | | 设洗手消毒设施和二次更衣间。专间工作人员在加工操作前，必须在二次更衣间穿戴衣帽、口罩、洗手消毒后方可进入 | |  | |
| 8.2 | | 不得将未清洗消毒的瓜果、蔬菜和个人生活用品杂物带入专间，专间不得放置煤气灶、煤气罐等设施，地面不得设阴沟 | |  | |
| 8.3 | | 安装紫外线空气消毒设施，且紫外线灯在工作台正上方2米内，每天进行30分钟紫外线消毒，并有消毒记录。专间室内温度不超过25℃ | |  | |
| 8.4 | | 加工直接入口食品必须配戴清洁手套 | |  | |
| 8.5 | | 凉菜现配现用，尽量当餐用完。隔餐、隔夜的熟食及凉菜不得使用，半成品和成品应密封保存于专用冰箱内 | |  | |
| 8.6 | | 专间的各种刀具和容器必须专用，定位放置，且用前消毒，用后洗净 | |  | |
| 8.7 | | 食品应从输送窗口传递，非操作人员不得进入专间。 | |  | |
| 9.烹调加工管理情况 | | 9.1 | | 待加工的食品及食品原料无腐烂变质及其他感官性状异常 | |  | |
| 9.2 | | 熟制加工的食品是否烧熟煮透，中心温度不低于70℃ | |  | |
| 9.3 | | 烹调后至食用前超过2小时存放的食品，应采用高于60℃热藏或低于10℃冷藏 | |  | |
| 9.4 | | 盛放熟食的容器或餐具必须经过消毒 | |  | |
| 9.5 | | 直接入口食品与食品原料、半成品必须分开存放 | |  | |
| 9.6 | | 加工食品的刀、砧板必须生熟分开，并且有生熟区别标识 | |  | |
| 9.7 | | 冰箱、冷藏的食品储存要成品、半成品分开，并有明确标识 | |  | |
| 10.面点制作管理情况 | | 10.1 | | 食品原料发生生虫、霉变、异味、污秽不洁的不能使用 | |  | |
| 10.2 | | 面点间的工具、用具、容器必须生熟分开，并且定位存放 | |  | |
| 10.3 | | 设有存放糕点的专柜，专柜需做到通风、干燥、防尘、防鼠、防毒。含水分较高的糕点存放在冰箱。含奶、蛋的糕点应当在10℃以下或60℃以上的条件下存放 | |  | |
| 10.4 | | 使用食品添加剂必须严格执行《食品添加剂使用管理制度》 | |  | |
| 10.5 | | 使用后的面板、刀具是否保持干净清洁，地面是否做到干净清洁 | |  | |
| 11.食品添加剂使用管理情况 | | 11.1 | | 使用食品添加剂严格按照规定的使用范围和使用量，不得超范围超剂量使用，并采用精确计量工具称量和有使用记录。严禁非法添加非食用物质和滥用食品添加剂 | |  | |
| 11.2 | | 食品添加剂必须实行“五专管理”（专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存）。贮存专柜应标识“食品添加剂”字样 | |  | |
| 12.食品留样管理情况 | | 12.1 | | 大型宴会、重要接待、30人以上的集体用餐必须对食品留样 | |  | |
| 12.2 | | 食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品，留样冰箱内必须配备温度计、留样冰箱必须上锁管理。食品留样专人负责并登记 | |  | |
| 12.3 | | 食品留样,每餐、每个品种留样量为100g—150g之间，存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，留样时间在48小时以上 | |  | |
| 12.4 | | 留样食品取样不得被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后,放入0—10℃专用冰箱内，并标明留样时间、餐次、品名、留样人、核查人 | |  | |
| 13.餐具清洗消毒管理情况 | | 13.1 | | 设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁专间及设备，采用化学消毒的，至少设有3个专用水池，标明各类水池用途 | |  | |
| 13.2 | | 1、物理消毒（煮沸、蒸汽消毒）：煮沸消毒温度必须达到100℃，时间10分钟以上、蒸汽消毒必须达到100℃，时间不少于15分钟。洗碗机消毒一般水温控制85℃、冲洗消毒40秒以上。2、化学消毒法: 化学消毒液每一升含有效氯不得少于0.25g/升。浸泡5分钟，用水冲去消毒剂残留 | |  | |
| 13.3 | | 设有专用密闭式餐饮具保洁柜，保持洁净、干燥，不得存放其他物品 | |  | |
| 13.4 | | 定期维修保养消毒设备、设施，采用化学消毒应定时测量有效消毒浓度。 | |  | |
| 13.5 | | 委托清洗消毒的集中消毒服务单位是否具备有关资质，并随附消毒合格证明 | |  | |
| 14.餐厨废弃物管理情况 | | 14.1 | | 建立餐厨废弃物处理制度，有专人负责管理、登记。 | |  | |
| 14.2 | | 餐厨废弃物做到日产日清，且应交由有收运许可资质的单位，并签订收运合同 | |  | |
| 14.3 | | 设有专门的密闭容器来存放餐厨废弃物。不得回收加工餐厨废弃物中的废弃食用油脂 | |  | |
| 14.4 | | 对每天餐厨废弃物的收运情况进行记录，做好台账 | |  | |
| 15.应急处置方案 | | 15.1 | | 应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患 | |  | |
| 15.2 | | 是否进行了应急处置方案的演练 | |  | |
| 16.问题整改情况 | |  | | | | | |
|
|
| 备注：1、食品经营企业必须认真、真实填写自查评价表。2、自查评价表上报频次同餐饮服务食品安全量化分级等级要求一致。3、自查评价表由食品安全管理人员完成并按时完成上报。4、学校食堂、集体用餐必须增报不得提供几种食品的情况。 | | | | | | | |
|
|
|
|

附件3：

2018年学校食堂食品安全专项检查情况统计表

填报单位（盖章）:填报时间： 年 月 日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 检查项目 | 存在的主要问题 | 下达整改措施（条） |
| 组织制度建设 |  |  |
| 许可情况 |  |  |
| 食堂环境 |  |  |
| 从业人员健康管理 |  |  |
| 落实索证索票制度 |  |  |
| 清洗消毒 |  |  |
| 食品加工制作管理 |  |  |
| 使用食品添加剂情况 |  |  |

附件4：

2018年学校食堂食品安全专项执法统计表

填报单位：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 学校食堂类型 | 学校  总数  （户） | 开办食  堂总数 | 持证  总数  （户） | 未持证  总数（户） | 出动执法人员（次人） | 检查  （户） | 出动  车辆（次） | 责令限期  整改（户） | 立案  （起） | 违法案件查处（件） | 罚款  金额  （元） | 没收违  法产品（KG） |
| 大学 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 中学 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 职中 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小学 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 幼儿园 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

填报日期： 年 月 日 持证数占 未持证数占