餐饮服务食品安全常规项目自查记录表

注：自查结果符合的打“√”，不符合的打“×”

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 自查项目 | 序号 | 自查要点 | | 自查结果 |
| 1、从业人员管理 | 1 | 每日进行从业人员餐前自查。 | |  |
| 2 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。 | |  |
| 2、环境卫生管理 | 3 | 及时对经营场所进行清理保洁，环境干净、整洁，无积垢、霉斑，地面无积水，物品摆放整齐。 | |  |
| 4 | 定时清理卫生间，无污物堆积、无异味。 | |  |
| 3.原料采购管理 | 5 | 采购食品及原料执行进货查验和索票索证制度，票据凭证及时收集留存。 | |  |
| 6 | 未购进使用法律禁止经营的食品及原料。 | |  |
| 4.加工过程控制 | 7 | 无腐败变质、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、食品添加剂用于加工。 | |  |
| 8 | 原料初加工使用专用清洗水池。 | |  |
| 9 | 动物性食品、水产品、植物性食品分区切配，工具容器不交叉使用。 | |  |
| 10 | 热食类食品烧熟煮透。 | |  |
| 11 | 成品存放的温度、时间符合要求，食品再加热符合要求。 | |  |
| 12 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开，并采取防止交叉污染的控制措施。 | |  |
| 13 | 食品处理区洗手消毒设施运转正常的，操作人员按要求将手洗净。 | |  |
| 14 | 不使用回收食品、非食用物质加工制作食品。 | |  |
| 15 | 餐厨废弃物、废弃油脂等有专门存放设施和场所，经营场所垃圾能够及时进行清理，处置记录完整。 | |  |
| \*16 | 需要留样的，按规定进行食品留样（学校食堂不低于200克/品种，其他不低于100克/品种）。 | |  |
| 5、餐用具清洗消毒 | 17 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前洗净、消毒。 | |  |
| 18 | 已消毒的餐具、饮具按要求存放。 | |  |
| \*19 | 集中消毒餐具随附消毒合格证明。 | |  |
| 6、专间管理 | \*20 | 专间内由明确的专人进行操作，并使用专用的加工工具。 | |  |
| \*21 | 每日餐前餐后专间内空气消毒不少于半小时。 | |  |
| **常规自查结果及整改记录** | | | | |
| 检查不符合内容 | | | 整改措施落实情况 | 责任人 |
| 项目编号 | 项目序号 | |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
| 检查人（食品安全管理员）签名：      年 月 日 | | | | |

备注：序号标“\*”的可根据单位性质、许可项目不同合理缺项。

餐饮服务经营者食品安全全项目自查记录表

注：自查结果符合的打“√”，不符合的打“×”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 自查项目 | 序号 | 自查要点 | 自查结果 |
| 1.许可和公示管理 | 1 | 许可证合法有效。 |  |
| 2 | 经营类别、项目等与许可证载明的一致。 |  |
| 3 | 在显著位置悬挂或摆放许可证。 |  |
| 4 | 在显著位置公示量化分级结果。 |  |
| 5 | 监管部门张贴的日常监督检查结果记录表保存完好。 |  |
| 2.从业人员管理 | \*6 | 执行从业人员健康管理档案真实完整。 |  |
| 7 | 有碍食品安全疾病的人员及时调离接触直接入口食品工作岗位。 |  |
| \*8 | 定期组织从业人员培训。 |  |
| 9 | 从业人员持有有效健康证明。 |  |
| 10 | 每日进行从业人员餐前自查。 |  |
| 11 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。 |  |
| 3、环境卫生管理 | 12 | 及时对经营场所进行清理保洁，环境干净、整洁，墙面无破损、积垢、霉斑，地面无积水，物品摆放整齐。 |  |
| 13 | 定期清洁通风排烟设施，保持有效运转，无明显污垢。 |  |
| 14 | 定时清理卫生间，无污物堆积、无异味。 |  |
| 3.原料采购贮存管理 | 15 | 采购食品及原料严格执行进货查验和索票索证制度查，相关资料完整留存。 |  |
| 16 | 未购进使用法律禁止经营的食品及原料。 |  |
| 17 | 按照食品及原料的保存要求贮存食品及原料，食品库房整洁规范，无有毒有害物品。 |  |
| 18 | 定期检查清理食品库房，及时清理过期变质食品及原料。 |  |
| 4.加工过程控制 | 19 | 无腐败变质、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、食品添加剂用于加工。 |  |
| 20 | 原料初加工使用专用清洗水池。 |  |
| 21 | 动物性食品、水产品、植物性食品分区切配，工具容器不交叉使用。 |  |
| 22 | 热食类食品烧熟煮透。 |  |
| 23 | 成品存放的温度、时间符合要求，食品再加热符合要求。 |  |
| 24 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开，并采取防止交叉污染的控制措施。 |  |
| 25 | 用水符合国家生活饮用水卫生标准，用于制作鲜榨饮料、食用冰等食品的水经过规范净化处理。 |  |
| 26 | 食品处理区洗手消毒设施正常使用。 |  |
| 27 | 不使用回收食品、非食用物质加工制作食品。 |  |
| 28 | 餐厨废弃物、废弃油脂等有专门存放设施、场所，经营场所垃圾能够及时进行清理,处置记录完整。 |  |
| \*29 | 需要留样的，按规定进行食品留样（学校食堂不低于200克/品种，其他不低于100克/品种）。 |  |
| 5、食品添加剂使用管理 | 30 | 食品添加剂由专人保管、领用，并如实进行记录。 |  |
| 31 | 食品添加剂存放于固定的场所（或橱柜）并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称。 |  |
| 6.设备设施维护 | 32 | 保温、冷藏、冷冻、排油烟等设备设施定期维护、清洗、校验。 |  |
| 33 | 食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备运转正常，并保持清洁。 |  |
| 7、餐用具清洗消毒 | 34 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前洗净、消毒，已消毒的餐具、饮具按要求存放。 |  |
| \*35 | 提供集中消毒餐具的服务单位具备资质，产品随附消毒合格证明。 |  |
| 8、专间管理 | \*36 | 专间内洗手消毒、空气消毒、独立空调、专用冷藏设施等与许可时保持一致，并正常运转。 |  |
| \*37 | 专间内由明确的专人进行操作，并使用专用的加工工具。 |  |
| \*38 | 专间内直接接触成品的用水净水设施运转正常，滤芯是否及时更换。 |  |
| 9.食品安全自查和应急管理 | 39 | 按要求组织日常自查，并留存记录。 |  |
| \*40 | 制定并执行食品安全事故处置预案，发生食品安全事故及时进行处置，并报告属地监管机构。建立并保存处置食品安全事故记录。 |  |
| 检查人（食品安全管理员）签名：  年 月 日 | | | |

备注：序号标“\*”的可根据单位性质、许可项目不同合理缺项。

食品安全全项目自查整改报告

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 不符合规定内容 | | 整改措施落实情况 | 责任人 |
| 项目编号 | 项目序号 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 后续改进措施： | | | |
| 食品安全管理员意见：  签名： 年 月 日 | | | |
| 法人代表（负责人）意见：  签名： 年 月 日 | | | |

食品安全针对性自查整改报告

|  |  |
| --- | --- |
| 存在问题 |  |
| 问题成因 |  |
| 整改措施 |  |
| 复查结果 |  |
| 食品安全管理员意见：    签名： 年 月 日 | |
| 法人代表（负责人）意见：    签名： 年 月 日 | |