**常州市新北区九里小学2019年春季食品安全风险隐患排查记载表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **内容** | **检查**  **情况** |
| **一** | **管理制度健全情况** | **1.是否建立健全合法合规的食品安全管理和责任制度。** |  |
| **2.是否明确每个岗位的食品安全责任和要求。** |  |
| **二** | **管理工作执行情况** | **3.是否落实食品安全校长责任制。** |  |
| **4.是否建立食品安全管理机构，配备食品安全管理员。** |  |
| **5.是否定期检查学校食品安全工作。** |  |
| **三** | **场所物品清洁情况** | **6.食堂内部地面是否无垃圾、无积水、无油渍。** |  |
| **7.墙壁和门窗是否无污渍、无灰尘。** |  |
| **8.天花板是否无霉斑、无灰尘。** |  |
| **9.场所内是否无有害生物活动迹象。** |  |
| **10.设施设备、工用具、餐饮具等物品是否表面清洁。** |  |
| **11.供餐前是否对食品处理区内的设施设备、工用具、餐饮具等进行一次全面、彻底的清洗消毒。** |  |
| **四** | **设施设备运转情况** | **12.冷藏冷冻冰柜是否运转正常。** |  |
| **13.留样冰箱是否运转正常。** |  |
| **14.消毒柜是否运转正常。** |  |
| **15.油烟机、油烟净化装置是否运转正常。** |  |
| **16.灶头是否运转正常。** |  |
| **17.蒸饭箱是否运转正常。** |  |
| **18.是否实行“明厨亮灶”工作。** |  |
| **五** | **食品原料合规情况** | **19.是否建立稳定、合规的食品及原料采购渠道，安全可追溯。** |  |
| **20.食堂内的食品及原料是否处于保质期、感官性状正常。** |  |
| **21.食堂内留存的已开封定型包装食品，若不能保证其处于安全状态，是否废弃。** |  |
| **六** | **从业人员健康情况** | **22.从业人员是否持健康证明上岗。** |  |
| **23.患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员是否暂停从事接触直接入口食品的工作。** |  |
| **七** | **员工规范操作情况** | **24.从业人员是否掌握基本的食品法律法规要求，并在食品安全培训考核合格后上岗。** |  |
| **25. 从业人员加工制作行为是否规范。** |  |
| **26.是否做到食品和工用具生熟分开。** |  |
| **27. 熟制食品是否烧熟煮透。** |  |

**检查人员（签名）：**

**检查日期：2019年 月 日**