**新北区九里小学**

**餐饮服务食品安全常规项目自查记录表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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。** |  |

**注：自查结果符合的打“√”，不符合的打“×” 检查人： 时间：2019年 月 日**

**常规自查结果及整改记录**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **检查不符合的内容** | | **整改措施落实情况** | **责任人** |
| **自查项目编号** | **项目序号** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |