附件1：

天津市农村流动厨房食品安全责任承诺书

为了保障农村自办宴席食品安全，预防与控制群体性食品安全事故或食源性传染病的发生，我自愿签订食品安全承诺书，自觉遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《天津市农村移动厨房食品安全管理办法》的规定，自觉接受市场监管部门食品安全监督管理，每月开展食品安全自查自评，依法履行食品安全主体责任，确保制作食品质量安全。

负责人（签字）：

 年 月 日

附件2：

食品加工制作设备设施清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 设备设施名称 | 数量 | 备注 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **保证申明**本申请书中所填内容真实、合法。如有不实之处，本人（单位）愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。申请人签字（盖章）： 年 月 日  |

附件3：

农村流动厨房食品安全自查自评表

农村流动厨房名称： 地 址：

负责人姓名： 联系电话： 自查时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **序号** | **自查内容** | **评价** | **自查不符合项说明** | **整改情况（包括整改时间、措施、完成情况等）** |
| 备案管理 | 1 | 取得《食品摊贩备案证明》，且在有效期内。 | □是 □否 |  |  |
| 2 | 备案内容发生变化的，应当向原备案机关重新申请办理备案手续。 | □是 □否 |  |  |
| 3 | 备案证、营业执照、接触直接入口食品从业人员有效健康证明在生产经营场所显著位置悬挂或者张贴。 | □是 □否 |  |  |
| 场所设施 | 4 | 保持环境卫生整治，并与有毒、有害场所以及旱厕、化粪池、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源保持安全、无害距离。 | □是 □否 |  |  |
| 5 | 有相应的防蝇、防鼠、防虫、防尘设备。 | □是 □否 |  |  |
| 人员制度 | 6 | 有保证食品安全的人员和制度。 | □是 □否 |  |  |
| 7 | 加工服务人员保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽等。 | □是 □否 |  |  |
| 8 | 加工服务人员持有效健康证。 | □是 □否 |  |  |
| 人员培训 | 9 | 每年对加工服务人员进行一次食品安全培训考核；新入职的加工服务人员上岗前进行食品安全培训考核 | □是 □否 |  |  |
| 经营报备 | 10 | 向宴席举办地市场监管所提交《天津市农村流动厨房承办农村自办宴席报备表》 | □是 □否 |  |  |
| 加工场所 | 11 | 待加工食品与直接入口食品、原料与成品分开存放，避免食品接触有毒物、不洁物。 | □是 □否 |  |  |
| 餐用具消毒 | 12 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。 | □是 □否 |  |  |
| 进货查验 | 13 | 采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证、登记证或者产品合格证明文件。 | □是 □否 |  |  |
| 14 | 应当留存进货票据凭证。进货相关票据保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。 | □是 □否 |  |  |
| 食品储存 | 15 | 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害、保持清洁，符合食品安全所需的温度、湿度等要求，并不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。 | □是 □否 |  |  |
| 原料控制 | 16 | 食品原料符合食品安全标准。 | □是 □否 |  |  |
| 17 | 禁止使用下列原料生产加工食品：（一）非食品原料；（二）废弃食用油脂及其制品；（三）回收的食品；（四）超过保质期的食品原料；（五）霉变、腐败变质的食品原料；（六）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽水产动物肉类及其制品或者未按规定检疫、检疫不合格的肉类，以及未经检验或者检验不合格的肉类制品；（七）用有毒、有害化学物质或者其他可能危害人体健康的物质处理的食品原料；（八）向举办者出售自制的食品成品、半成品；（九）使用野生动物及其制品；（十）宰杀活畜禽类；（十一）其他不符合食品安全标准或者法定要求的食品原料。 | □是 □否 |  |  |
| 加工过程控制 | 18 | 用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。 | □是 □否 |  |  |
| 食品添加剂管理 | 19 | 依照食品安全标准的要求使用食品添加剂。 | □是 □否 |  |  |
| 20 | 禁止违反国家标准使用食品添加剂、使用超过保持期的食品添加剂，或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 | □是 □否 |  |  |
| 其他事项 | 21 | 禁止生产销售腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、掺假掺杂、超过保质期或者被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 | □是 □否 |  |  |
| 22 | 食品使用无毒、无害、清洁的包装材料。 | □是 □否 |  |  |
| 23 | 销售无包装的直接入口食品，使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。 | □是 □否 |  |  |
| 24 | 食品生产经营场所与个人生活场所严格分开，食品用具、容器、设备与个人生活用品严格分开。 | □是 □否 |  |  |
| 25 | 使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害，杀虫剂、灭鼠剂等妥善保管，不得在食品生产经营现场存放。 | □是 □否 |  |  |
| 自查结论（可另附页） |  |

负责人签名： 日期： 年 月 日

自查人员签名： 日期： 年 月 日