附件 2

教育行政主管部门（中小学 、幼儿园及学生 军训基地）食品安全管理情况自查 、检查表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称 |  | 地址 |  |
| 法定代表（负责）人 |  | 电话 |  |
| 检查人 |  | 检查时间 |  |
| 一、学生食堂 |
| 检 查 内 容 | 编 号 | 检查项目 | 重 点 检 查 项 | 是 (  | 否 (  | 检查指标 |
| 食 品 安 全 主 体 责 任 落 实 情 况 | 1 | 是否落实食品安全校长负责制，定期组织召开会 议研究食品安全工作，参加食品安全检查 | ★ |  |  | 检查落实会议纪要等 佐证材料 |
| 2 | 是否按要求落实和下发上级食品安全相关文件 |  |  |  | 检查文件批转及落实 情况 |
| 3 | 是否制定校园食品安全管理制度，并落实到日常 管理工作中 |  |  |  | 检查制度、资料及落实 情况 |
| 4 | 是否明确陪餐人员职责，制定陪餐计划，落实相 关陪餐管理制度 | ★ |  |  | 检查陪餐计划、制度及 陪餐记录 |
| 5 | 学校食堂是否采用自营方式供餐 |  |  |  | 检查食堂财务往来及 承包或委托经营合同 |
| 6 | 具备开办食堂条件的学校是否面向学生供餐 | ★ |  |  |  |
| 7 | 学校引入社会力量承包或者委托经营食堂合同 到期后，未签订新的承包或者委托经营合同 |  |  |  | 检查相关合同 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 8 | 是否建立健全学生家长代表参与学校集中供餐 监督工作机制 | ★ |  |  | 检查工作机制及记录 |
| 9 | 是否按要求建立清真食堂（灶） |  |  |  | 现场检查 |
| 10 | 大米、面粉、大豆油、猪肉、酱油、食醋、食盐 等大宗物资是否全部在“ 天津市‘ 农校对接 ’-- 高 校食堂大宗物资采购平台”进行采购，做到应采 尽采（市教委直属学校执行） |  |  |  | 现场检查，同时检查送 货单公章是否与平台 目录相符 |
| 11 | 食品原材料是否集中统一采购 | ★ |  |  | 检查食品原料采购及 发票，结合现场检查 |
| 12 | 是否每周开展食品安全自查，对发现的问题和隐 患立即采取整改措施，确保整改到位 | ★ |  |  | 检查记录表及整改情 况 |
| 人 员 制 度 建 立 情 况 | 13 | 有健全的学校食品安全管理机构，各机构均有具 体负责人 |  |  |  | 查看食品安全管理机 构及岗位职责 |
| 14 | 有专、兼职食品安全管理人员 | ★ |  |  | 查看食品安全管理人 员名单 |
| 15 | 是否与上级文件对标对表制定食品安全突发事 件应急预案，并及时更新 |  |  |  | 检查应急预案 |
| 16 | 是否对从业人员进行新《食品安全法》和食品安 全教育培训及考核 | ★ |  |  | 检查培训记录及考核 情况 |
| 17 | 是否制定并落实食品安全管理从业人员考核与 奖惩制度 |  |  |  | 检查相关制度和资料 |
| 18 | 是否制定和实施岗位食品安全管理制度和年度 工作计划 |  |  |  | 检查相关制度、工作计 划和资料 |
| 19 | 建立食堂采购工作监管、食品原料出入库和日常 性查验制度，并由专人负责验收 |  |  |  | 检查制度、人员配备及 相关记录 |
| 20 | 制定治安、消防等各类管理制度及各类突发事件 的应急预案，建立临时停水停电停气等应对措施 |  |  |  | 检查相关制度和资料 |
| 21 | 是否建立学生伙食委员会等监督机制 |  |  |  | 检查相关佐证材料 |
| 22 | 是否设立意见箱、公布监督电话邮箱或建立网络 平台畅通意见反馈渠道、定期组织“ 开放日”邀请 师生、家长进食堂参观 | ★ |  |  | 检查相关佐证材料，并 结合现场检查 |
| 23 | 是否定期向家长和学生代表征询食品安全工作 意见和建议 |  |  |  | 检查工作记录 |
|  | 24 | 持有《食品经营许可证》，并在有效期内，经营 品种与许可一致 | ★ |  |  | 检查《食品经营许可 证》原件，与食堂经营 品种比对 |
| 25 | 《食品经营许可证》和监督公示牌悬挂摆放于食 |  |  |  | 现场检查 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食 堂 现 场 管 理 |  | 堂的醒目处并按规定公示相关信息 |  |  |  |  |
| 26 | 从业人员持有效健康证上岗，健康证在食堂显著 位置进行公示 | ★ |  |  | 现场检查 |
| 27 | 在食堂醒目位置公示食品原料、食品添加剂和食 品相关产品的采购品种、规格、供货者的名称和 经营资质等 |  |  |  | 现场检查 |
| 28 | 是否推行“标准图示法”管理模式 |  |  |  | 现场检查 |
| 29 | 有专用留样冰箱并正常运转，48 小时留样且质 量充足并有留样记录 | ★ |  |  | 现场检查 |
| 30 | 食堂周边无污染源，原料存储、初加工、烹调、 备餐、清洗消毒等专用场所做到相对独立，按照 原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成 品供应的流程合理布局 |  |  |  | 现场检查 |
| 31 | 防蟑螂，厨房墙壁瓷砖缝和破裂的瓷砖一定要封 堵，下水道要保持畅通，下水道口必须加网盖 |  |  |  | 现场检查 |
| 32 | 防苍蝇，与外界相通的门窗要安装纱窗、纱门或 风幕，在不同区域安装对应类型的灭蝇灯 |  |  |  | 现场检查 |
| 33 | 食品生产操作区域禁止提供人员居住场所 |  |  |  | 现场检查 |
| 34 | 食堂内禁止使用未加装网罩的吊扇 |  |  |  | 现场检查 |
| 35 | 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具，洗 消用品等有毒有害物品未与食品原料、操作用具 一同贮存、运输 |  |  |  | 现场检查 |
| 36 | 从业人员穿戴整齐清洁的工作衣帽、口罩，保持 个人卫生，操作前洗手消毒 ，操作期间未佩戴 首饰等个人物品 |  |  |  | 现场检查 |
| 37 | 食堂从业人员禁止身着工作服外出，不得在食堂 内吸烟 |  |  |  | 现场检查 |
| 38 | 生产操作区域未存放私人物品 |  |  |  | 现场检查 |
| 39 | 未采购或使用违禁食品 |  |  |  | 现场检查同时检查采 购台账 |
| 40 | 无过期食品、腐烂变质食品、标识不全食品、进 口食品无中文标识 | ★ |  |  | 现场检查 |
| 41 | 主、副食分库存放，并做到通风换气、隔墙、离 地、分类、分架 |  |  |  | 现场检查 |
| 42 | 库房应安放防鼠板，高度 40-60 厘米，下水口设 防鼠设施 |  |  |  | 现场检查 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食 堂 现 场 管 理 | 43 | 贮存散装食品的位置、容器或外包装上标明食品 名称、生产日期、保质期等信息 |  |  |  | 现场检查 |
| 44 | 食材进入食品操作区域应去除纸箱、编织袋等外 包装，鸡蛋应清洗、倒筐 |  |  |  | 现场检查 |
| 45 | 加工场所内屋顶、墙壁、地面、 门窗无破损 |  |  |  | 现场检查 |
| 46 | 加工场所内环境整洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积 垢，加工设备与加工用具没有明显积垢，保持清 洁并存放整齐，废弃设备及时清理，地面无垃圾、 积水，排水沟无残渣或堵塞 |  |  |  | 现场检查 |
| 47 | 食堂食品加工、贮存、陈列等设备设施运转正常， 并保持清洁，大型设备操作规程张贴上墙且与设 备位置对应 |  |  |  | 现场检查 |
| 48 | 肉类、水产、蔬菜应分池清洗，水池应有明显标 识 |  |  |  | 现场检查 |
| 49 | 原料、半成品、成品分开存放，无交叉污染 |  |  |  | 现场检查 |
| 50 | 食材禁止摞放，进入冰箱食材必须封膜加盖，禁 止裸露存放 |  |  |  | 现场检查 |
| 51 | 接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器， 有明显的区分标识，且分区域存放；接触动物性 和植物性食品的工具、用具和容器也有明显的区 分标识，且分区域存放；生熟容器、工用具不混 用 | ★ |  |  | 现场检查 |
| 52 | 冰箱（冷库）温度需符合食品贮存卫生要求，且 需定期除霜清洗并记录；食品存放冷藏 0 ～ 8℃ , 冷冻宜在- 12℃以下； | ★ |  |  | 现场检查 |
| 53 | 自行配制食品调味料、甜点的，原料应符合食品 安全要求，并索取相关资质、证照、检验报告等 资料 |  |  |  | 现场检查，同时检查资 料 |
| 54 | 限量和限范围使用的食品添加剂达到五专要求， 即：专店采购、专用台账、专柜存放、专人保管、 专用量具 | ★ |  |  | 现场检查，同时配合检 查相关资料 |
| 55 | 使用的食品添加剂以及加工方法及时向就餐学 生公示 |  |  |  | 现场检查 |
| 56 | 分餐间、冷荤间做到“五专”，即：专用房间，专 人操作，专用工具容器，专用冷藏设施，专用洗 手设施，且保持设备设施正常运转 |  |  |  | 现场检查 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食 堂 现 场 管 理 | 57 | 进入专间需进行二次更衣，更衣室配有流动水洗 手池、消毒液、紫外线杀菌灯等设施并保持正常 运转 |  |  |  | 现场检查 |
| 58 | 食品处理区配备洗手消毒设施，张贴洗手消毒方 法标识 |  |  |  | 现场检查 |
| 59 | 专间按要求配备紫外线灯且应建立操作及管理 制度，专人管理且消毒应做好记录 |  |  |  | 现场检查，同时检查制 度及相关记录 |
| 60 | 备餐间不应存放非直接入口食品和未经清洗处 理的水果、蔬菜、杂物等 |  |  |  | 现场检查 |
| 61 | 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温 度应达到 70℃以上，饭菜食品存放 8℃ ~ 60℃保 质期为 2 小时，烹调后至食用超过 2 小时的食物 应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放 |  |  |  | 现场检查 |
| 62 | 烹饪后食品需要再次利用的，应当按照相关规范 采取热藏或者冷藏方式存放 |  |  |  | 现场检查 |
| 63 | 冷食类食品加工制作应在专间内操作，现榨果蔬 汁、果蔬拼盘等加工制作可在专用操作区域进行 |  |  |  | 现场检查 |
| 64 | 专间的门和食品传递窗口的门及时关闭 |  |  |  | 现场检查 |
| 65 | 专间内保持整洁，设备、设施定期进行清洁 |  |  |  | 现场检查 |
| 66 | 有数量充足专用收集储存容器，应加盖并外观整 洁，餐厨垃圾及时清运 |  |  |  | 现场检查 |
| 67 | 餐饮具消毒人员熟知操作规范，且按规范操作 |  |  |  | 现场抽查消毒人员 |
| 68 | 餐饮具消毒设施齐全、运转正常 |  |  |  | 现场检查 |
| 69 | 餐饮具感官检查结果合格，消毒后餐具存放在专 用密闭的保洁柜内，保洁柜定期清洗、消毒 |  |  |  | 现场检查，同时检查相 关记录 |
| 70 | 售饭是否停止收取现金或以其他方式变相收取 现金 |  |  |  | 现场检查 |
| 71 | 是否配备足够且有效期内的灭火器、灭火毯等消 防设施且放置位置符合规范 | ★ |  |  | 现场检查 |
| 72 | 是否安装消防自动报警系统和喷淋装置 |  |  |  | 现场检查 |
| 73 | 是否对烟道、排烟系统进行定期清洗（每学期一 次），使用超过五年进行更换 | ★ |  |  | 检查发票、合同，结合 现场检查 |
| 74 | 是否联合使用食品安全现场快速检测设备，定期 进行检测并有记录 |  |  |  | 现场检查 |
| 75 | 是否安装视频监控系统，完成“ 互联网+ 明厨亮 灶” ，将食堂食品加工制售过程进行公示 | ★ |  |  | 现场检查 |
| 76 | 是否在主要通道安装门禁系统 |  |  |  | 现场检查 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 77 | 清真食堂（灶）是否具有醒目标牌 |  |  |  | 现场检查 |
| 78 | 清真食堂（灶）与非清真食堂（灶）相对独立分 开，采购、加工制售、洗消贮存、用餐等场所相 对独立分开 |  |  |  | 现场检查 |
| 资 料 管 理 | 79 | 建立晨检制度，对从业人员晨检并有记录 |  |  |  | 检查制度与工作记录 |
| 80 | 定期检查、清理变质或超过保质期的食品，有制 度和相关记录 |  |  |  | 检查制度与记录，配合 现场检查 |
| 81 | 制定隔餐菜规范处置管理制度，并按规定存放及 再加热出售并做好记录 |  |  |  | 检查相关制度记录，同 时结合现场检查 |
| 82 | 建立健全食品调味料和食品添加剂管理制度 |  |  |  | 检查相关制度 |
| 83 | 与特许经营单位或环卫部门签订清运合同 |  |  |  | 检查相关合同 |
| 84 | 有餐厨垃圾和废弃油脂台账，并有专人负责、记 录齐全 |  |  |  | 检查台账记录 |
| 85 | 建立商品供货商资质档案，包括营业执照和许可 证 |  |  |  | 检查台账 |
| 86 | 建立进货登记（电子）台账，留存盖有供货方公 章并签字的每笔购物凭证或每笔送货单 |  |  |  | 检查台账 |
| 87 | 生畜、禽肉采购索取、 留存检验检疫合格证明 |  |  |  | 检查台账 |
| 二、校园小卖部 |
| 校园小卖部 | 88 | 校园内小卖部未销售食品、饮料 |  |  |  | 现场检查 |
| 三、校外配餐 |
| 校 外 配 | 89 | 学校校长是本校校外配餐工作的第一责任人 |  |  |  | 查看食品安全责任书 |
| 90 | 建立健全本单位校外配餐食品安全管理办法 |  |  |  | 查看管理办法 |
| 91 | 学校成立由学校、家长委员会、学生代表组成的 工作小组，在广泛征求意见的基础上，在区教育 行政主管部门统一招标的资质入围企业中公开、 公平、公正选取服务本校的配餐企业 |  |  |  | 检查相关工作记录 |
| 92 | 学校在配餐过程中是否未加价收费，学校是否未 参与配餐企业分红、获取职工福利、索取回扣 |  |  |  | 检查配餐协议中，学生 配餐收费条款 |
| 93 | 学校教职工是否自费就餐 | ★ |  |  | 检查教职工配餐协议 及缴费凭证 |
| 94 | 学校要指定部门、设专人负责校外配餐管理工 作，完善评价考核机制，严格审查配餐企业的资 质、供餐能力和服务质量 |  |  |  | 检查管理人员设立、配 餐企业资质及工作记 录 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐 管 理 | 95 | 学校与中标企业签订配餐协议或合同，协议中必 须明确食品的质量、餐量、价格、食品安全等项 内容，并进行公示 | ★ |  |  | 检查配餐协议，并现场 检查是否进行公示 |
| 96 | 送餐人员健康证均在有效期内 |  |  |  | 检查送餐人员健康证 |
| 97 | 是否对菜谱及伙食账目进行公示 |  |  |  | 现场检查 |
| 98 | 是否每日检查食品中心温度及食品外观感官性 状、餐具及车辆是否每日消毒并有记录 | ★ |  |  | 检查相关记录 |
| 99 | 每餐按规范留样且有记录 | ★ |  |  | 检查留样及记录 |
| 100 | 是否通过配送清真餐解决回族等少数民族学生 就餐问题，并落实配餐企业资质查验工作 |  |  |  | 检查相关佐证材料 |
| 101 | 是否设立意见箱、公布监督电话邮箱或建立网络 平台畅通意见反馈渠道 | ★ |  |  | 检查相关佐证材料，并 结合现场检查 |
| 四、饮用水安全 |
| 集 中 式 供 水 | 102 | 有专职或兼职工作人员管理生活饮用水卫生工 作 |  |  |  | 检查学校生活饮用水 管理工作岗位分工，是 否有专兼职人员负责 |
| 103 | 建立健全生活饮用水卫生管理规章制度，有蓄水 设施定期清洗消毒记录 |  |  |  | 检查相关制度，蓄水设 施消毒记录 |
| 二 次 供 水 | 104 | 有水质检测合格报告和蓄水设施定期清洗消毒 记录 |  |  |  | 检查相关报告和蓄水 设施清洗消毒记录 |
| 105 | 有设施运转、保养、清洗、消毒记录，供水设备 周围无污染物 |  |  |  | 检查相关记录 |
| 106 | 直接从事供、管水人员应每年进行健康检查，上 岗前取得健康合格证明 |  |  |  | 检查二次供水设备管 理人员的健康合格证 |
| 管 道 分 质 供 水 | 107 | 建立放水、清洗、消毒和检修制度及操作规程， 水净化处理设备、消毒设施正常运转 |  |  |  | 检查相关制度 |
| 108 | 有水质检测合格报告和蓄水设施定期清洗消毒 记录 |  |  |  | 检查相关报告及蓄水 设施清洗消毒记录 |
| 109 | 直接从事供、管水人员应每年进行健康检查，上 岗前取得健康合格证明 |  |  |  | 检查从事供、管水人员 的健康合格证 |
| 自 备 水 | 110 | 自备水远离污染源 |  |  |  | 现场检查 |
| 111 | 有水质检测合格报告和设施设备消毒记录 |  |  |  | 检查相关报告、消毒记 录 |
| 净 化 水 | 112 | 有卫生许可批准文件和水质检测合格报告 |  |  |  | 检查卫生许可以及相 关报告 |
| 113 | 清洗消毒记录 |  |  |  | 检查记录 |
| 五、食品安全宣传教育 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 114 | 在全国食品安全宣传周等重要时间节点，开展相 关科学知识普及和宣传教育活动 |  |  |  | 检查工作记录 |
| 宣 传 教 育 | 115 | 将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育 教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展 经常性宣传教育活动 |  |  |  | 检查相关书籍、材料等 |
| 116 | 是否利用广播、黑板报、网络、宣传栏、宣传册 等方式开展食品安全宣传 | ★ |  |  | 宣传食品安全的佐证 材料 |
| 117 | 是否积极开展“ 光盘行动” 节粮节约活动及宣传 教育 | ★ |  |  | 宣传及教育的佐证材 料 |
| 自查人签字 | 分管领导 | 学校食品安全第一责任人签字 | 年 月 日 |
| 主管部门负责人 |
| 食品安全管理员 |
| 其他相关责任人年 月 日 |
| 检查组签字 | 组长 | 学校食品安全责任人 签字 | 年 月 日 |
| 成员 |
| 成员年 月 日 |

说明： ★为市教育行政主管部门重点督查项

民办托幼点食品安全管理情况自查 、检查表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 单位（学校）名称 |  | 地址 |  |
| 法定代表（负责）人 |  | 电话 |  |
| 检查人 |  | 检查时间 |  |
| 一、学生食堂 |
| 检 查 内 容 | 编 号 | 检查项目 | 是( **√**) | 否 ( **√** ) | 检查指标 |
| 食 品 安 全 主 体 责 任 落 实 情 况 | 1 | 是否落实食品安全园长负责制，定期组织召开会 议研究食品安全工作，参加食品安全检查 | ★ |  | 检查落实会议纪要等佐 证材料 |
| 2 | 有专、兼职食品安全管理人员 | ★ |  | 查看食品安全管理人员 |
| 3 | 制定食品安全突发事件应急预案，并及时更新 |  |  | 检查应急预案 |
| 4 | 是否对从业人员进行新《食品安全法》和食品安 全教育培训及考核 | ★ |  | 检查培训记录 |
| 5 | 落实了食品安全责任制度，开展经常性工作检查 并有记录 |  |  | 检查工作记录 |
| 6 | 制定治安、消防等各类管理制度及各类突发事件 的应急预案，建立临时停水停电停气等应对措施 |  |  | 检查相关制度和资料 |
| 7 | 是否设立意见箱、公布监督电话邮箱或建立网络 平台畅通意见反馈渠道 | ★ |  | 检查相关佐证材料，并结 合现场检查 |
| 8 | 是否定期组织“开放日”邀请家长进食堂参观 |  |  | 检查工作记录 |
| 9 | 是否定期向家长征询食品安全工作意见和建议 |  |  | 检查工作记录 |
|  | 10 | 食品加工操作区域面积不少于 8 平米 |  |  | 现场检查 |
| 11 | 持有《食品经营许可证》，并在有效期内，经营 品种与许可一致，监督公示牌悬挂摆放醒目处 | ★ |  | 现场检查 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 操 作 间 现 场 管 理 | 12 | 建立从业人员体检档案，从业人员持有效健康证 上岗，随身携带或统一保管 | ★ |  | 现场检查 |
| 13 | 有专用留样冰箱并正常运转，48 小时留样且质 量充足并有留样记录 | ★ |  | 现场检查，同时检查留样 记录 |
| 14 | 防蟑螂，厨房墙壁瓷砖缝和破裂的瓷砖一定要封 堵，下水道要保持畅通，下水道口必须加网盖 |  |  | 现场检查 |
| 15 | 防苍蝇，与外界相通的门窗要安装纱窗、纱门或 风幕，在不同区域安装对应类型的灭蝇灯 |  |  | 现场检查 |
| 16 | 食品生产操作区域禁止提供人员居住场所 |  |  | 现场检查 |
| 17 | 食品操作区域内禁止使用未加装网罩的吊扇 |  |  | 现场检查 |
| 18 | 设置独立区域或设施，存放清洁工具，洗消用品 等有毒有害物品未与食品原料、操作用具一同贮 存、运输 |  |  | 现场检查 |
| 19 | 从业人员穿戴整齐清洁的工作衣帽、口罩，保持 个人卫生，操作前洗手消毒，操作期间未佩戴首 饰等个人物品，禁止身着工作服外出，不得在食 堂内吸烟 |  |  | 现场检查 |
| 20 | 生产操作区域未存放私人物品 |  |  | 现场检查 |
| 21 | 无过期食品、腐烂变质食品、标识不全食品、进 口食品无中文标识，且未采购或使用违禁食品 | ★ |  | 现场检查 |
| 22 | 主、副食分开存放，并隔墙、离地 |  |  | 现场检查 |
| 23 | 贮存散装食品的位置、容器或外包装上标明食品 名称、生产日期、保质期等信息 |  |  | 现场检查 |
| 24 | 食材进入食品操作区域应去除纸箱、编织袋等外 包装，鸡蛋应清洗、倒筐 |  |  | 现场检查 |
| 25 | 加工场所内屋顶、墙壁、地面、 门窗无破损 |  |  | 现场检查 |
| 26 | 加工场所内环境整洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积 垢，加工设备与加工用具没有明显积垢，保持清 洁并存放整齐，废弃设备及时清理，地面无垃圾、 积水，排水沟无残渣或堵塞 |  |  | 现场检查 |
| 27 | 食堂食品加工、贮存、陈列等设备设施运转正常， 并保持清洁，大型设备操作规程张贴上墙且与设 备位置对应 |  |  | 现场检查 |
| 28 | 肉类、水产、蔬菜应分池清洗，水池应有标识 |  |  | 现场检查 |
| 29 | 原料、半成品、成品分开存放，无交叉污染 |  |  | 现场检查 |
| 30 | 食材禁止摞放，进入冰箱食材必须封膜加盖，禁 止裸露存放 |  |  | 现场检查 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 操 作 间 现 场 管 理 | 31 | 接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器， 有明显的区分标识，且分区域存放 | ★ |  | 现场检查 |
| 32 | 冰箱（冷库）温度需符合食品贮存卫生要求，且 需定期除霜清洗并记录；食品存放冷藏 0 ～ 8℃ , 冷冻宜在- 12℃以下 | ★ |  | 现场检查 |
| 33 | 限量和限范围使用的食品添加剂达到五专要求， 即：专店采购、专用台账、专柜存放、专人保管、 专用量具 | ★ |  | 检查添加剂采购使用台 账、供货商资质等，并结 合现场检查 |
| 34 | 分餐间做到“五专” ，专间设施设备齐全，且保持 正常运转，食品处理区配备洗手消毒设施，张贴 洗手消毒方法标识 |  |  | 现场检查 |
| 35 | 进入专间需进行二次更衣，更衣室配有流动水洗 手池、消毒液、紫外线杀菌灯等设施并保持正常 运转 |  |  | 现场检查 |
| 36 | 专间按要求配备紫外线灯且应建立操作及管理 制度，专人管理且消毒应做好记录 |  |  | 现场检查，同时检查制度 及相关记录 |
| 37 | 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温 度应达到 70℃以上，饭菜食品存放 8℃ ~ 60℃保 质期为 2 小时，烹调后至食用超过 2 小时的食物 应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放 |  |  | 现场检查 |
| 38 | 有数量充足专用收集储存容器，应加盖并外观整 洁，餐厨垃圾及时清运 |  |  | 现场检查 |
| 39 | 配备数量充足且运转正常的消毒设备，餐饮具消 毒工作人员熟知操作规范，且按规范操作 |  |  | 现场检查 |
| 40 | 餐饮具感官检查结果合格，消毒后餐具存放在专 用密闭的保洁柜内，保洁柜定期清洗、消毒 |  |  | 现场检查 |
| 41 | 是否配备足够且有效期内的灭火器、灭火毯等消 防设施且放置位置符合规范 | ★ |  | 现场检查 |
| 资 料 管 理 | 42 | 建立晨检制度，对从业人员晨检并有记录 |  |  | 检查制度与工作记录 |
| 43 | 定期检查、清理变质或超过保质期的食品，有制 度和相关记录 |  |  | 检查制度与记录，同时配 合现场检查 |
| 44 | 建立商品供货商资质档案，包括营业执照和许可 证； 肉类采购每笔索取留存检验检疫合格证明 |  |  | 检查索证索票及采购台 账 |
| 45 | 建立进货登记台账，留存盖有供货方公章并签字 的每笔购物凭证或每笔送货单 |  |  | 检查台账 |

|  |
| --- |
| 二、饮用水安全 |
| 饮 用 水 管 理 | 46 | 建立健全生活饮用水卫生管理规章制度，有蓄水 设施定期清洗消毒记录 |  |  |  | 检查相关制度及记录 |
| 47 | 有水质检测合格报告 |  |  |  | 检查相关报告，原则上 应每半年进行一次 |
| 48 | 有设施运转、保养、清洗、消毒记录，供水设备 周围无污染物 |  |  |  | 检查相关记录，配合现 场检查 |
| 49 | 直接从事供、管水人员应每年进行健康检查，上 岗前取得健康合格证明 |  |  |  | 检查健康合格证 |
| 50 | 有卫生许可批准文件和水质检测合格报告 |  |  |  | 检查相关资料 |
| 自查人签字 | 分管领导 | 学校食品安全第一责任人签字 | 年 月 日 |
| 主管部门负责人 |
| 食品安全管理员 |
| 其他相关责任人年 月 日 |
| 检查组签字 | 组长 | 学校食品安全责任人 签字 | 年 月 日 |
| 成员 |
| 成员年 月 日 |

说明： ★为市教育行政主管部门重点督查项