餐饮服务食品安全监督检查表

告知页

|  |
| --- |
| 被检查单位： 检查地点： 检查人员： 执法证件名称： 执法证件编号： 检查时间： 年 月 日告知事项：我们是 监督检查人员，现出示执法证件。我们依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等规定，对你（单位）进行日常监督检查，请予配合。依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。问：你（单位）是否申请回避？答：  |
| 被检查单位签字：年 月 日  | 检查人员签字：年 月 日  |
| 业态规模分值表 | 许可项目分值表 |
| 餐饮店面积（m2） | ≤150 | ～500 | ～3000 | ≥3001 | 制售单品数（个） | ≤10 | ～20 | ～30 | ≥31 |
| 食堂、集体用餐配送单位供餐人数 | ≤50 | ～300 | ～500 | ≥501 | 热食类食品分值 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 冷食类食品分值 | 2 | 4 | 6 | 8 |
| 中央厨房配送门店（家） | ≤10 | ～20 | ～30 | ≥31 | 生食类食品分值 | 2 | 4 | 6 | 8 |
| 糕点类食品分值 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 业态分值 | 4 | 6 | 8 | 10 | 自制饮品分值 | 1 | 2 | 3 | 4 |

餐饮服务食品安全监督检查要点表

**单位名称**：

| **项目** | **序号** | **检查内容** | **分值** | **扣分** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 许可管理 | 1 | 许可证未超过有效期限，经营者名称、法定代表人（负责人）与实际一致。 | 1 |  |
| 2 | 未擅自改变许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目等事项。 | 1 |  |
| 信息公示 | 3 | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证正本。 | 1 |  |
| 4 | 在经营场所醒目位置公示监督检查结果记录表。 | 1 |  |
| 5 | 在经营场所醒目位置公示量化等级标识。 | 1 |  |
| 6 | 在经营场所醒目位置公示使用的食品添加剂名称、范围和用量。 | 1 |  |
| 制度管理 | **\***7 | 建立从业人员健康和培训、食品安全管理员、自查与报告、进货查验记录、食品贮存、经营过程与控制、食品添加剂使用记录与公示、场所及设施清洗消毒维护、餐厨废弃物处置、食品召回、食品安全事故处置方案等管理制度。 | **\***2 |  |
| 8 | 有从业人员晨检、食品安全培训、餐用具消毒、食品安全自查、餐厨废弃物处置等详细记录，有废弃物处置合同和收运单位资质证明。 | 2 |  |
| 人员管理 | **\***9 | 主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员且不属于禁聘人员。 | **\***2 |  |
| **\***10 | 从事接触直接入口食品工作的人员持有有效的健康证明。 | **\***2 |  |
| 11 | 从事接触直接入口食品工作的人员无发热、腹泻、皮肤破损、咽炎等病症。 | 1 |  |
| 12 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁无饰物、无长指甲，保持个人卫生。 | 1 |  |
| 场所和设施管理 | 13 | 食品处理区设置在室内，按照库房、原料进入、粗加工、切配、半成品制作、成品制作、备餐、供餐的单一流向布局。不饲养、宰杀畜禽等动物。 | 2 |  |
| **\***14 | 食品加工、贮存、陈列、洗消、就餐等场所和设备设施运行良好，保持清洁。 | **\***2 |  |
| 15 | 供水管道与非食品加工用水管道完全分离。水质合格。 | 1 |  |
| 16 | 地面平整无裂缝无油污，排水沟内无其他管路，箅子网眼小于6mm，地漏加盖。 | 1 |  |
| 17 | 墙壁光滑不透水，表皮无脱落，粗加工、切配、烹饪、清洗消毒等场所墙裙1.5m以上，门窗缝小于6mm，玻璃无破损，对外门窗有防蝇纱网或空气幕。 | 1 |  |
| 18 | 天花板平整易清扫，不渗水，无破损，无脱落，无凝结水滴落。 | 1 |  |
| 19 | 采光照明充足，工作面照度220lux，案台、裸露食品正上方灯具有防护罩。 | 1 |  |
| 20 | 库房有效设置挡鼠板，高0.6m。存放架分类分区摆放，数量充足，标识明显，距离墙壁、地面10cm以上。有不合格食品临时贮存场所，标识明显。 | 1 |  |
| 21 | 粗加工场所设动物性食品、植物性食品、水产品清洗水池，容量足，标识清。 | 2 |  |
| 22 | 烹饪场所采用机械排风并有效运行，烟道内加设油烟过滤装置，保持清洁。 | 1 |  |
| 23 | 食品处理区和就餐场所洗手设施充足，有清洗消毒干手用品和员工洗手方法。 | 1 |  |
| 24 | 食品处理区配备带盖垃圾桶，及时清洁，无破损、渗漏及有害生物滋生。 | 1 |  |
| 25 | 专间单设，墙裙到顶，地面无明沟，地漏带水封。入口有洗手消毒更衣设施。 | 2 |  |
| 26 | 专间有独立空调、空气消毒、洗消和冷藏设施并运转正常。垃圾桶盖非手动。 | 2 |  |
| 27 | 专用场所地面无明沟，地漏带水封，有清洗消毒、冷藏和洗手消毒设施。 | 1 |  |
| 28 | 清洁工具专用清洗水池在粗加工场所适宜位置，存放场所不在食品处理区。 | 1 |  |
| 29 | 更衣场所在加工经营场所建筑物内，食品处理区入口处。更衣设施充足。 | 1 |  |
| 30 | 卫生间不在食品处理区，有排气装置、洗手设施和用品，保持清洁。 | 2 |  |
| 31 | 通向外环境的管线孔洞缝隙、排气口金属网罩网眼小于6mm。灭蝇灯高约2m，不在案台正上方。无鼠、蚊、蝇、蟑螂等有害生物及相关迹象。 | 1 |  |
| 32 | 集体用餐、中央厨房食品运输车辆专用封闭，温度控制设备有效，车厢清洁。 | 1 |  |
| 原料管理 | **\***33 | 查验供货者许可证和产品合格证明，如实、详细记录台账，保存相关凭证。 | **\***3 |  |
| 34 | 原辅材料包装标识符合要求。散装食品贮存位置或盛装容器有标识。 | 2 |  |
| 35 | 贮存食品分类分架、离墙离地、按标定位、先进先出，贮存区无个人物品。 | 1 |  |
| 36 | 食品添加剂由专人保管、领用、登记，有相关记录，限量使用时配称量工具。 | 2 |  |
| **\***37 | 未采购、贮存、使用非食品原料、禁用食材以及回收、变质、生虫、混有异物、超期或者标注虚假生产日期保质期等食品、食品添加剂和食品相关产品。 | **\***3 |  |
| 38 | 未超范围、超限量使用食品添加剂。未贮存、使用亚硝酸盐等禁用物质。 | 2 |  |
| 39 | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。 | 1 |  |
| 40 | 杀虫（鼠）剂、洗消剂、醇基燃料等由专人保管于专间或非食品库并有标识。 | 2 |  |
| 加工管理 | 41 | 待加工食品无腐败变质迹象或者其他感官性状异常。 | 2 |  |
| 42 | 动物性食品、植物性食品、水产品原料分池清洗并洗净，禽蛋清洗外壳。 | 2 |  |
| 43 | 动物性食品、植物性食品、水产品切配工具容器分开摆放和使用，标识明显。 | 2 |  |
| 44 | 原料、半成品、成品的加工工具、容器分开摆放和使用，标识明显。 | 2 |  |
| 45 | 食品容器清洁，不直接放置于地面，使用时不直接叠放、不挤压食品。 | 2 |  |
| 46 | 半成品按照动物性食品、植物性食品、水产品的类别，与原料分开存放。成品与半成品、原料分开存放。 | 2 |  |
| **\***47 | 熟制及再加热食品烧熟煮透，中心温度70℃，冷藏前在专间或专用场所冷却。 | **\***2 |  |
| 48 | 馅料冷藏或冷冻，奶油冷藏，蒸煮、熟粉、西式等糕点≤10℃或≥60℃贮存。 | 1 |  |
| 49 | 备餐场所专用，用具消毒后使用，人员佩戴口罩，常温备餐不超过2小时。 | 2 |  |
| 50 | 供餐食品无感官性状异常。档口及自助供餐有防尘遮盖和专用取用工具。远距离或对外送餐有专用工具，容器密闭，保证温度，按需提供取用工具。 | 1 |  |
| 51 | 从业人员操作前洗手并保持清洁。接触直接入口食品人员操作前和如厕、咳嗽喷嚏、触摸身体、碰触垃圾污物、接触非直接入口食品后及时洗手并消毒。 | 2 |  |
| 52 | 在专间加工凉菜、生食水产品、裱花和分装包装，专用场所加工饮品、糕点、腌菜以及蔬果拼盘（仅摆盘、调制调味）。 | 2 |  |
| 53 | 专间每餐使用前消毒空气和操作台（紫外线消毒30分钟）。室温≤25℃，工具容器消毒保洁专用。专人加工，穿戴专间工作衣帽和口罩，洗手消毒。 | 2 |  |
| 54 | 未清洗处理干净的果蔬和腌菜、未烹制成熟的肉类等食品不得带入凉菜间。 | 1 |  |
| 55 | 生食类食品去除非食用部位并洗净后带入生食专间，成品冷藏或隔冰保存。 | 1 |  |
| 56 | 自制饮品用水经煮沸或净化，工具容器消毒保洁专用，人员洗手消毒戴口罩。 | 1 |  |
| 57 | 食品留样冰箱专用，容器密闭，大小、数量满足需要，运转正常。留样品种齐全，每份≥100g，0-10℃保存48小时，容器上有标识。详细填写留样记录。 | 1 |  |
| 58 | 集体用餐盛装、分送容器和中央厨房食品最小包装上标明加工单位、生产日期及时间、保质期、半成品加工方法，必要时标注保存条件和食用方法。保存条件60℃以上时保质期4小时，10℃以下时保质期24小时。 | 2 |  |
| 59 | 集体用餐、中央厨房食品在60℃以上或10℃以下贮存和运输。 | 2 |  |
| 餐具洗消 | 60 | 集中消毒餐饮具独立包装上有单位名称、地址、电话、消毒日期、使用期限。 | 1 |  |
| 61 | 餐用具清洗消毒水池专用，数量充足，标识明显，运转正常。化学消毒设洗涤、冲洗、消毒3个水池，人工清洗热力消毒设洗涤、冲洗2个水池。 | 2 |  |
| 62 | 餐用具消毒设施大小适宜，数量充足。洗碗机自动添加洗消剂并显示温度。 | 2 |  |
| **\***63 | 餐用具及时洗净，保持清洁；使用前经煮沸、蒸汽100℃10分钟，红外线120℃10分钟，洗碗机85℃40秒，或者有效氯250mg/L作用5分钟消毒。 | **\***2 |  |
| 64 | 使用的洗涤剂、消毒剂符合食品安全标准和要求，存放在专用设施内。 | 1 |  |
| 65 | 餐用具专用保洁设施大小适宜数量充足，密闭清洁，标识明显，无其他物品。 | 2 |  |
| **合计** | **不合格 项，\*项不合格 项。静态分 ，动态分 ，量化分 。** | **100** |  |
| **被检查单位签字：****年 月 日**  | **检查人员签字：****年 月 日**  |

注：用圈线划出不符合要求的内容；合理缺项记为“—”；静态分=业态分+各许可项总分；动态分=总扣分，动态分>60时记为60分；量化分=（100-总扣分）/10。

辽宁省 市 区食品药品监督管理局

食品生产经营日常监督检查结果记录表

 编号： -3**-** .

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **名称** |  | **联系人** |  |
| **经营地址** |  | **联系方式** |  |
| **许可证号** |  | **检查次数** | 本年度第 次检查 |
| **检查内容：**（食品药品监管部门全称）检查人员 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营日常监督检查管理办法》的规定，于 年 月 日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照表开展。 |
| **发现****问题** | 重点项 | 共 项，项目序号分别是：7、9、10、14、33、37、47、63。 |
| 一般项 | 共 项，项目序号分别是：1、2、3、4、5、6、8、11、12、13、15、16、17、18、19、20、21、22、23、24、25、26、27、28、29、30、31、32、34、35、36、38、39、40、41、42、43、44、45、46、48、49、50、51、52、53、54、55、56、57、58、59、60、61、62、64、65。 |
| **检查****结果** | 风险等级 | □ A（≤30分） | □ B（≤45分） | □ C（≤60分） | □ D（＞60分） |
| 量化评定 | □优秀（≥9.0分） | □良好（7.5-8.9分） | □一般（6.0-7.4分） | □整改（≤5.9分） |
| 日常监督 | □符合（未见问题） | □基本符合（不合格≤17项且\*项≤3） | □ 不符合 |
| **结果 处理** | 本次检查 | □1.通过 （日常检查结果符合的）□2.书面限期整改（除1、3外的情形），限 日内改正。 □责令改正通知书□3.立即停止经营（日常检查结果不符合且有发生食品安全事故潜在风险的） |
| 年度检查频次 | 按照检查结果对应的最高频次确定：□3次（D、一般、整改） □2次（C、良好） □1次（A、B、优秀） |
| **说 明**（可附页）**：**  |
| 被检查单位意见：法人或负责人：年 月 日（章）  | 执法人员（签名）：年 月 日  |

注：《结果记录表》一式三份，一份用于现场公示，一份反馈企业，一份留存。