济南市餐饮服务单位食品安全日自查表

（中央厨房、集体用餐配送）

单位名称： 自查人员： 自查日期：

单位负责人： 食品安全管理员：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 自查项目 | 自查内容 | 评价 | 整改措施和期限 |
| 是 | 否 |
| 许可管理 | 《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》在有效期内 |  |  |  |
| 实际经营项目与许可范围相符，不存在超范围经营问题 |  |  |  |
| 许可证无转让、伪造、涂改、出借、倒卖、出租等行为 |  |  |  |
| 经食品药品监管部门进行量化等级评定 |  |  |  |
| 许可证、量化等级评定在醒目位置规范悬挂公示 |  |  |  |
| 从业人员 | 未安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作（甲型和戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、肠伤寒和肠伤寒带菌者、细菌性痢疾和痢疾带菌者、化脓性或渗出性脱屑性皮肤病等） |  |  |  |
| 落实晨检制度，发现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症应离岗 |  |  |  |
| 操作时穿戴清洁工作衣帽，头发不得外露，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴饰物 |  |  |  |
| 处理食物前，如厕后，接触生食物后，接触受到污染的工具设备后，咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后，处理动物或废弃物后，触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后，从事任何可能污染双手的活动后，应洗手并消毒 |  |  |  |
| 工作时不吸烟、饮酒、进食及做其他有碍食品安全的活动 |  |  |  |
| 场所环境 | 内外环境定期清洁，环境保持良好 |  |  |  |
| 屋顶与天花板表面光洁，无脱落现象 |  |  |  |
| 墙壁光滑无积垢 |  |  |  |
| 地面平整、无裂缝、无积垢、无油渍 |  |  |  |
| 排水沟保持通畅、便于清洗，排水流向由搞清洁操作区流向低清洁操作区，出口有孔径小于6mm的金属隔栅 |  |  |  |
| 门窗装配严密，设置防蝇、防尘纱网等设施，与外界直接相通的门可以自动关闭或安装空气幕 |  |  |  |
| 专间门能够自动关闭，传递窗为开闭式，其他窗封闭；空调、冷藏设施、工具清洗消毒设施、空气消毒设施能够正常运行；入口处的洗手、消毒、更衣设施正常使用  |  |  |  |
| 专用操作场所附近的洗手消毒设施、场所内工具清洗消毒、专用冷藏设施正常运行 |  |  |  |
| 设施设备 | 洗手消毒设施充足，并放置有清洗消毒和干手用品 |  |  |  |
| 餐饮具清洗消毒设施专用且运转正常 |  |  |  |
| 餐饮具保洁设施密闭且保持清洁 |  |  |  |
| 通风排烟设施运转良好，排气口有孔径小于6mm的金属隔栅 |  |  |  |
| 防尘、防鼠、防虫害设施齐全并正常使用 |  |  |  |
| 发现有害动物及时扑灭 |  |  |  |
| 充足的自然采光或人工照明 |  |  |  |
| 废弃物容器为密闭式，防渗漏，易于清洗 |  |  |  |
| 废弃物及时清除，清除后的容器及时清洗，必要时消毒 |  |  |  |
| 采购贮存 | 食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品全部落实索证索票和进货查验制度 |  |  |  |
| 及时清理变质、过期、三无食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品 |  |  |  |
| 贮存场所通风、防潮、保持清洁 |  |  |  |
| 食品分类分架贮存，离地离墙10cm |  |  |  |
| 非食品与食品分开贮存，杀虫剂、灭鼠剂等有毒有害物品不与食品同存放 |  |  |  |
| 加工制作 | 检查待加工食品，不使用腐败变质或其他感官性状异常的食品原料 |  |  |  |
| 食品原料使用前洗净，动物性、植物性、水产品分开清洗 |  |  |  |
| 食品原料、半成品、成品分开存放，根据性质（生熟、荤素等）分类存放 |  |  |  |
| 用于盛装食品的容器不得直接放置于地面 |  |  |  |
| 熟制食品烧熟煮透，加工时中心温度不低于70℃ |  |  |  |
| 冷食类、生食类、裱花类加工在专间操作 |  |  |  |
| 清洗消毒 | 按规定对餐饮具进行清洗、消毒、保洁 |  |  |  |
| 查验当天所用集中消毒餐饮具的消毒合格凭证 |  |  |  |
| 食品添加剂 | 不存在超范围、超剂量使用现象 |  |  |  |
| 检验检测 | 检验检测设备工作正常，记录完善 |  |  |  |
| 检测不合格产品按照相关制度要求进行处理并详细记录 |  |  |  |
| 运输配送 | 运输车辆内仓清洁，每次运输前清洗消毒，运输后清洗 |  |  |  |
| 运输过程食品中心温度符合食品安全要求 |  |  |  |
| 包装材料符合食品安全要求，标签标识清晰 |  |  |  |