附件1

学校食堂食品安全自查表

**单位名称： 地址：**

**负责人姓名： 电话：**

**许可证号： 食品生产经营方式和范围：**

**自查时间： 年 月 日 时 分**

| **检查内容** | **检查项目** | **是否符合** | **未检查** | **不适用** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.许可管理 | 1.1按照有效《食品经营许可证》载明的经营地址、许可类别、备注项目加工供应食品。★ |  |  |  |
| 1.2 食品经营许可证和监督公示牌悬挂或摆放醒目处。 |  |  |  |
| 1.3核定的加工经营场所面积、布局流程和使用功能等生产经营条件未发生变化。★ |  |  |  |
| 2.人员管理 | 2.1按规定配有专职或兼职食品安全管理人员，未聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。按规定取得考核合格证。 |  |  |  |
| 2.2建有从业人员培训和健康档案，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的工作。从业人员取得健康证明上岗。★ |  |  |  |
| 2.3 加工经营过程中从业人员个人卫生符合卫生要求。 |  |  |  |
| 3.场所环境 | 3.1加工经营场所内外环境整洁；墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁，排水通畅。 |  |  |  |
| 3.2消除了老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。 |  |  |  |
| 3.3餐厨废弃物和废弃油脂处置是否符合要求。 |  |  |  |
| 4.设施设备 | 4.1定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备，能正常运转和使用。 |  |  |  |
| 4.2定期清洗、校验、及时清理清洗保温、冷藏和冷冻等设施设备，能正常运转和使用。★ |  |  |  |
| 4.3用于加工操作的工具、设备无毒无害，标志或区分明显，分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。★  |  |  |  |
| 4.4接触直接入口食品工具设备使用前消毒。抽检合格。★ |  |  |  |
| 5.采购与储存 | 5.1 按规定索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证明等文件和进货票据。★ |  |  |  |
| 5.2如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货和查验记录，记录保存不少于二年。倡导使用信息化系统。 |  |  |  |
| 5.3不采购经营国家及地方法律法规规定的禁止生产经营的食品及原料。食品和原料抽检合格★ |  |  |  |
| 5.4保持贮存食品原料的场所、设备清洁；未存放有毒、有害物品及个人生活用品；食品原料分类、分架、隔墙、离地存放于适宜的温度环境内；定期检查、清理变质或超过保质期的食品。 |  |  |  |
| 5.5贮存散装食品的位置或容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、生产者及联系方式等。 |  |  |  |
| 6.加工制作 | 6.1粗加工水池有标识，植物性和动物性食品分类清洗。 |  |  |  |
| 6.2直接入口食品与食品原料、半成品分开存放。★  |  |  |  |
| 6.3需要熟制加工食品烧熟煮透；需要冷藏的熟制品冷却后及时冷藏。储存设施设备正常运转，储存温度和时间符合要求。★ |  |  |  |
| 7.餐具安全 | 7.1餐饮具按要求清洗、消毒和保洁。对集中消毒企业供应的餐饮具，查验其企业经营资质和索取消毒合格凭证。抽检合格。★ |  |  |  |
| 8．食品添加剂 | 8.1食品添加剂使用符合相关标准，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、备案公示要求。★ |  |  |  |
| 9．专间操作卫生 | 9.1洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施、净水设施等正常运转。专间温度控制在25℃以下。★ |  |  |  |
| 9.2专人加工制作，非专间人员不得擅自进入专间。专间内未存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜、杂物等。 |  |  |  |
| 10.食品留样 | 10.1按规定进行食品留样，留样设备正常运转。 |  |  |  |
| 11.其他 |  |  |  |  |

**注： 1、带★项目为关键项目；2、第11项“其他”指未事先列入表格内容，应根据风险大小计为关键项或一般项。**

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **监督检查不符合项目具体内容** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价标准** | **评价结论** | **关键项目不符合（项）** | **一般项目不符合（项）** |
| 良好 | 0 | ≤3 |
| 一般 | 0 | 4-6 |
| 1 | 0-3 |
| 较差 | 0 | ≥7 |
| 1 | ≥4 |
| ≥2 | 任意项 |
| **检查结果** | **共26项，检查（　）项，不适用（　）项；关键项不符合（　）项，一般项不符合（　）项；结论（划√）：(1)良好、(2)一般、(3)较差** |

 **自查单位（盖章）：**

 **年　　月　　日**

附件2

学生盒饭生产单位食品安全自查表

**单位名称（姓名）： 地址：**

**法定代表人(或业主)姓名： 电话：**

**许可证号： 食品生产经营方式和范围：**

**自查时间： 年 月 日 时 分**

| **检查内容** | **检查项目** | **是否符合** | **未检查** | **不适用** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.许可管理 | 1.1按照有效《食品经营许可证》载明的经营地址、许可类别、备注项目加工供应食品。★ |  |  |  |
| 1.2核定的加工经营场所面积、布局流程和使用功能等生产经营条件未发生变化。★ |  |  |  |
| 2.人员管理 | 2.1按规定配有专职或兼职食品安全管理人员，未聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。按规定取得考核合格证。 |  |  |  |
| 2.2建有从业人员培训和健康档案，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的工作。从业人员取得健康证明上岗。 |  |  |  |
| 2.3从业人员个人卫生符合卫生要求。★ |  |  |  |
| 3.场所环境 | 3.1加工经营场所内外环境整洁；墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁，排水通畅。 |  |  |  |
| 3.2消除了老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。 |  |  |  |
| 3.3餐厨废弃物和废弃油脂处置是否符合要求。 |  |  |  |
| 4.设施设备及餐用具 | 4.1定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备，能正常运转和使用。 |  |  |  |
| 4.2定期清洗、校验、及时清理清洗保温、冷藏和冷冻等设施设备，能正常运转和使用。★ |  |  |  |
| 4.3用于加工操作的工具、设备无毒无害，标志或区分明显，分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。 |  |  |  |
| 4.4已消毒和未消毒的工用具应分开存放、保洁柜（保洁间）应当要定期清洗，保持洁净，不得存放其他物品。 |  |  |  |
| 4.5接触直接入口食品工具、设备、餐饮具（保温箱）使用前消毒，消毒效果抽检合格。消毒后应贮存在专用保洁间(保洁柜)内备用，并有明显标记。餐具保洁柜(保洁间)应当定期清洗，保持洁净。★ |  |  |  |
| 5.采购与储存 | 5.1 按规定索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证明等文件和进货票据。★ |  |  |  |
| 5.2如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货和查验记录，记录保存不少于二年。倡导使用信息化系统。 |  |  |  |
| 5.3不采购经营国家及地方法律法规规定的禁止生产经营的食品及原料。食品和原料抽检合格★ |  |  |  |
| 5.4保持贮存食品原料的场所、设备清洁；未存放有毒、有害物品及个人生活用品；食品原料分类、分架、隔墙、离地存放于适宜的温度环境内；定期检查、清理变质或超过保质期的食品。 |  |  |  |
| 5.5贮存散装食品的位置或容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、生产者及联系方式等。 |  |  |  |
| 6.加工制作 | 6.1粗加工水池有标识，植物性、水产品、畜禽产品分类清洗。 |  |  |  |
| 6.2直接入口食品与食品原料、半成品分开存放。★  |  |  |  |
| 6.3食品烧熟煮透；需要冷藏的熟制品冷却后及时冷藏。★ |  |  |  |
| 7.专间操作 | 7.1洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施等正常运转。专间温度控制在25℃以下。★ |  |  |  |
| 7.2专人加工制作，非专间人员不得擅自进入专间。专间内未存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜、杂物等。★ |  |  |  |
| 7.3冷藏盒饭膳食烧熟后立即放入冷却设备或冷却专间进行冷却，保证膳食在2小时内将膳食中心温度降至10℃以下。分装时盒饭中心温度应保证控制在10℃以下。★ |  |  |  |
| 7.4冷藏盒饭与加热保温盒饭不能同时盛装在同一保温箱或同一餐盒。 |  |  |  |
| 8.品种控制 | 8.1采用加热保温工艺的，不得生产配送凉菜、裱花蛋糕等冷加工食品、生食水产品，以及国家禁止生产经营的其他食品。采用冷藏工艺的，不得生产配送改刀熟食、生食水产品、色拉等预先拌制的生拌菜，以及国家禁止生产经营的其他食品。★ |  |  |  |
| 9.再加热和保温贮存 | 9.1加热保温盒饭经微波或电加热等方法对盒饭进行二次加热，使盒饭中心温度在高于60℃的条件下，将盒饭盛放于密闭加热保温（或保温）设备中保温贮藏。桶饭经微波或电加热或烧煮后立即盛放于密闭加热保温（或保温）设备中保温贮藏，使中心温度高于60℃。★ |  |  |  |
| 9.2冷藏盒饭应在10℃以下的温度贮存，使盒饭中心温度保持在10℃以下。★ |  |  |  |
| 9.3冷藏盒饭应在供餐点或加热点对盒饭进行二次加热，使盒饭中心温度达到70℃以上方可供应。★ |  |  |  |
| 10.运输配送 | 10.1采用封闭式专用车辆。冷藏盒饭运输车辆应配备制冷装置。车辆运输前应进行清洗、消毒，在运输装卸过程中应当注意操作卫生，防止膳食污染。 |  |  |  |
| 11.标签和保质期 | 11.1采用零售方式供应的盒饭标签应符合GB7718。供应团体膳食，箱体表面标明品名、厂名、生产日期及时间、保质期限、保存条件及食用方法。 |  |  |  |
| 11.2冷藏盒饭从烧熟到食用的时间不得超过24小时，加热保温膳食从烧熟至食用时间不得超过3小时。★ |  |  |  |
| 12．食品添加剂 | 12.1食品添加剂使用符合相关标准，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、备案公示要求。★ |  |  |  |
| 13.质量控制 | 13.1按规定进行食品留样，留样设备正常运转。★ |  |  |  |
| 13.2设置检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备、设施、检验人员。不设立检验室的，有委托检验合同，实施定期委托检验。 |  |  |  |
| 13.3鼓励企业配备快速检测设备，开展食品安全快速检测。 |  |  |  |
| 14 | 其他 |  |  |  |

**注： 1、带★项目为关键项目；2、第14项“其他”指未事先列入表格内容，应根据风险大小计为关键项或一般项。**

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **监督检查不符合项目具体内容** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价标准** | **评价结论** | **关键项目不符合（项）** | **一般项目不符合（项）** |
| 良好 | 0 | ≤5 |
| 一般 | 0 | 6-8 |
| 1 | 0-5 |
| 较差 | 0 | ≥9 |
| 1 | ≥6 |
| ≥2 | 任意项 |
| **检查结果** | **共36项，检查（　）项，不适用（　）项；关键项不符合（　）项，一般项不符合（　）项；结论（划√）：(1)良好、(2)一般、(3)较差** |

 **自查单位（盖章）：**

 **年　　月　　日**

附件3

学校食堂配送中心食品安全自查表

**单位名称（姓名）： 地址：**

**法定代表人(或业主)姓名： 电话：**

**许可证号： 食品生产经营方式和范围：**

**自查时间： 年 月 日 时 分**

| **检查内容** | **检查项目** | **是否符合** | **未检查** | **不适用** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1．许可管理 | 1.1按照《食品经营许可证》核定的经营地址、许可类别、备注项目加工供应食品。★ |  |  |  |
| 1.2 食品经营许可证悬挂或摆放醒目处。 |  |  |  |
| 1.3 核定的加工经营场所面积、布局流程和使用功能等生产经营条件未发生变化。★ |  |  |  |
| 2.人员管理 | 2.1按规定配有专职食品安全管理人员，未聘用禁聘人员从事食品安全管理工作。 |  |  |  |
| 2.2 建有从业人员健康档案，未安排患有法律法规规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。从业人员取得健康证明上岗。★ |  |  |  |
| 2.3从业人员个人卫生符合卫生要求。 |  |  |  |
| 3.场所环境 | 3.1加工经营场所内外环境整洁；墙壁、天花板、门窗、地面保持清洁，排水通畅。 |  |  |  |
| 3.2消除了老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫及其孳生条件。 |  |  |  |
| 4.设施设备及工用具 | 4.1定期维护食品加工、贮存、陈列等设施设备，能正常运转和使用。 |  |  |  |
| 4.2定期清洗、校验、及时清理清洗保温、冷藏和冷冻等设施设备，能正常运转和使用。★ |  |  |  |
| 4.3用于加工操作的工具、设备无毒无害，标志或区分明显，分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。 ★ |  |  |  |
| 4.4接触直接入口食品工具设备使用前消毒，抽检合格。★ |  |  |  |
| 5.采购与储存 | 5.1按规定索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证明等文件和进货票据。★ |  |  |  |
| 5.2如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货和查验记录，记录保存不少于二年。倡导使用信息化系统。 |  |  |  |
| 5.3不采购经营国家及地方法律法规规定的禁止生产经营的食品及原料。食品原料监督抽检合格★ |  |  |  |
| 5.4保持贮存食品原料的场所、设备清洁；未存放有毒、有害物品及个人生活用品；食品原料分类、分架、隔墙、离地存放于适宜的温度环境内；定期检查、清理变质或超过保质期的食品。 |  |  |  |
| 5.5贮存散装食品的位置或容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、生产者及联系方式等。 |  |  |  |
| 6.加工制作 | 6.1粗加工水池有标识，植物性和动物性食品分类清洗。 |  |  |  |
| 6.2直接入口食品与食品原料、半成品分开存放。★ |  |  |  |
| 6.3熟制加工食品应烧熟煮透，中心温度应不低于70℃；需要冷藏的熟制品冷却后及时冷藏。储存设施设备正常运转，储存温度和时间符合要求。★ |  |  |  |
| 7.专间操作 | 7.1洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏或加热保温设施等正常运转。专间温度应在25℃以下。★ |  |  |  |
| 7.2专人加工制作，非专间人员不得擅自进入专间。专间内未存放非直接入口食品，未经清洗处理的水果蔬菜、杂物等。★ |  |  |  |
| 8.品种控制 | 8.1不得加工制作生食水产品；乳制品（以乳制品为原料加工的冷冻饮品除外）；改刀熟食、色拉、凉拌菜、裱花蛋糕等冷加工制作的高风险即食食品以及国家禁止生产经营的食品。★ |  |  |  |
| 9．食品添加剂 | 9.1食品添加剂使用符合相关标准，达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、备案公示要求。★ |  |  |  |
| 10.运输配送 | 10.1配有与加工配送食品品种和数量相适应的保温、冷藏（冻）设备设施。运输和贮存的温度符合要求，配送易腐食品时应采用冷藏车。★ |  |  |  |
| 10.2即食食品与半成品或食品原料使用同一运输车的，应分区放置避免交叉污染。食品不与有毒、有害物品一同运输和贮存。 |  |  |  |
| 11.包装标签 | 11.1加工配送的食品应采用密闭包装。最小使用包装或食品容器包装上的标签应标明加工单位、生产日期及时间、保存条件、保质期、加工方法与要求，成品食用方法等，加工食品过程中使用食品添加剂的，必须标签上标明。★ |  |  |  |
| 12.质量控制 | 12.1按规定做好加工、运输、贮存等过程记录。有过期食品以及因质量原因召回食品的销毁制度。 |  |  |  |
| 12.2按规定对食品原料、环节以及终产品开展检验并保存原始记录。检测不合格的应采取相应措施。★ |  |  |  |
| 12.3食品按规定留样，并做好留样记录 |  |  |  |
| 13．其他 |  |  |  |  |

**注： 1、带★项目为关键项目；2、第13项“其他”指未事先列入表格内容，应根据风险大小计为关键项或一般项。**

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **监督检查不符合项目具体内容** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价标准** | **评价结论** | **关键项目不符合（项）** | **一般项目不符合（项）** |
| 良好 | 0 | ≤5 |
| 一般 | 0 | 6-8 |
| 1 | 0-5 |
| 较差 | 0 | ≥9 |
| 1 | ≥6 |
| ≥2 | 任意项 |
| **检查结果** | **共33项，检查（　）项，不适用（　）项；关键项不符合（　）项，一般项不符合（　）项；结论（划√）：(1)良好、(2)一般、(3)较差** |

 **自查单位（盖章）：**

 **年　　月　　日**

附件4

　　　　 区学校集体供餐单位检查情况汇总表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 单位许可总数 | 许可管理管理符合要求数 | 检查数 | 人员卫生符合要求数 | 场所环境卫生符合要求数 | 设施设备卫生符合要求数 | 食品原料符合要求建立溯源系 统 | 食用油采购、处理符合要求数 | 加工操作卫生符合要求数 | 专间操作卫生符合要求数 | 餐具消毒卫生符合要求数 | 食品留样符合要求数 | 废弃油脂及厨余垃圾处理符合数 | 综合评价结果（户） | 责令改正户次数 | 拟行政处罚户次 | 罚款金额（万元） |
| 良好 | 一般 | 较差 |
| 1、幼儿园 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2、中小学校 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3、民工子弟学校 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1-3小计** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4、大专院校 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5、学校食堂配送中心 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6、学生盒饭生产单位 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  | 　 | 　 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1-6合计** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

负责人：　　　　　　　　　填报人：　　　　　　　　联系电话：　　　　　　 日期：

|  |
| --- |
| 附件5 　　　　 区学校集体供餐违法查处情况一览表 |
| 区（盖章）：  |  |
| 单 位 名 称 | 违法事实 | 整改情况 | 追踪复查情况 | 拟处罚情况 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
|  |

负责人：　　　　　　　　　填报人：　　　　　　　　联系电话：　　　　　　 日期：