表1-3 餐饮服务日常监督检查要点表

重点项(\*) 7项,一般项23项,共30项

| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、许可管理 | 1 | 食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | □是 □否 |  |
| 二、信息公示 | 2 | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。 | □是 □否 |  |
| 3 | 监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。 | □是 □否 |  |
| 4 | 在经营场所醒目位置公示量化等级标识。 | □是 □否 | 是否张贴上次监督检查结果记录、公示量化等级标识 |
| 三、制度管理 | \*5 | 建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。 | □是 □否 | 1. 食品安全管理制度是否缺失，进货台账信息记录是否齐全，进口预包装食品入境货物检验检疫证明是否齐全、食品安全自查制度是否建立并留有记录。
2. 能否提供餐厨废弃物收运协议，有无餐厨废弃物处置台账，产生废弃油脂的企业是否配备废弃油脂专用收集容器。
 |
| \*6 | 制定食品安全事故处置方案。 | □是 □否 | 是否制定食品安全事故处置方案 |
| 四、人员管理 | \*7 | 主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。 | □是 □否 | 1. 能够提供食品安全管理人员培训和考核证明材料；
2. 现场询问工作人员，食品安全知识是否欠缺；
3. 食品安全管理人员信息是否公示
 |
| \*8 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。 | □是 □否 | 学校食堂从业人员健康证公示是否齐全并在醒目位置公示 |
| 9 | 具有从业人员食品安全培训记录。 | □是 □否 | 是否开展食品安全培训并留有记录 |
| 10 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。 | □是 □否 | 加工人员着装是否规范，有无头发外露 |
| 五、环境卫生 | 11 | 食品经营场所保持清洁、卫生。 | □是 □否 | 1. 灭蝇设施，防鼠设施，防尘设施是否齐全。
2. 食品处理区地面有无积水
 |
| 12 | 烹饪场所配置排风设备，定期清洁。 | □是 □否 |  |
| 13 | 用水符合生活饮用水卫生标准。 | □是 □否 |  |
| 14 | 卫生间保持清洁、卫生，定期清理。 | □是 □否 |  |
| 六、原料控制（含食品添加剂） | \*15 | 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。 | □是 □否 |  |
| 16 | 原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。 | □是 □否 | 1. 散装食品贮存位置是否标明并加贴标签；有无过保质食品；
2. 食品贮存是否离地离墙，不同食品有无固定存放位置和标识；
3. 食品贮存设施的温度、湿度是否满足产品贮存条件要求；
4. 食品标签是否符合标准要求，印制的生产日期、保质期是否模糊、不易辨识。
5. 未包装的食用农产品是否展示产品信息。
 |
| 17 | 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。 | □是 □否 |  |
| 七、加工制作过程 | 18 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。 | □是 □否 |  |
| 19 | 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。 | □是 □否 | 1. 蔬菜、肉类的刀、砧板、盛装容器是否区分使用；
2. 清洗水池数量是否足够并标识用途
 |
| 20 | 专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。 | □是 □否 |  |
| 21 | 食品留样符合规范。 | □是 □否 | 留样品种是否齐全、留样冰箱是否标识 |
| 22 | 中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。 | □是 □否 |  |
| 23 | 有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。 | □是 □否 | 食品与非食品是否混放，并分别标识 |
| 八、设施设备及维护 | 24 | 专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。 | □是 □否 | 冷藏冷冻库、冷藏冷冻车以及冷藏冷冻设施、设备内部、外部有无温度显示设施 |
| 25 | 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。 | □是 □否 | 1. 是否配备洗手液、消毒液、干手设施；
2. 专间入口洗手处是否张贴洗手消毒方法标识并配备洗手液、手部消毒用品。
 |
| 26 | 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。 | □是 □否 | 食品处理区废弃物容器有无标识并带盖 |
| \*27 | 食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。 | □是 □否 |  |
| 九、餐饮具清洗消毒 | 28 | 集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。 | □是 □否 |  |
| 29 | 具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。 | □是 □否 |  |
| \*30 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。 | □是 □否 | 保洁柜是否密闭并有标识 |
| **其他需要记录的问题：**1. 各功能区域划分是否有显著标识
2. 食品传递过程中有无防护
3. 调味品容器使用后是否加盖存放
4. 是否对消毒液浓度进行定时测量并记录
5. 安装在暴露食品正上方的照明设施有无防护罩
6. 能否提供消费者投诉记录
 |

说明：1.表中\*号项目为重点项，其他项目为一般项。每次检查的重点项应不少于3项，一般项应不少于7项。

2.检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不

 合格且70%≤一般项合格率＜100%；③不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率＜70%。

3．当次检查发现的不合格项目，应列入下次检查必查项目。

4．存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查的项目数－合理缺项的项目数）×100%。