济南市餐饮服务单位食品安全月自查表

（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 |  |  |  |
| 建立健全的食品安全管理制度：从业人员健康查体、培训制度；清洗消毒制度；食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；餐厨废弃物处置管理制度；菜肴加工过程管理制度；食品安全突发事件应急处置方案等。 |  |  |  |
| 从业人员 | 配备食品安全管理人员，每年接受40小时食品安全知识培训 |  |  |  |
| 未聘用禁聘人员从事食品安全管理（被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员—五年内；因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑法的—终身） |  |  |  |
| 从业人员全部持有效健康证明 |  |  |  |
| 开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握基本知识 |  |  |  |
| 建立从业人员健康档案、晨检台账和培训档案 |  |  |  |
| 场所环境 | 选址距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以外 |  |  |  |
| 根据需要设立更衣区（间） |  |  |  |
| 场所布局合理，食品处理区符合生进熟出单一流向要求；无法避免的采取分时段运送或加以无污染覆盖等措施 |  |  |  |
| 设置与供餐方式和食品加工相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐饮具清洗消毒、备餐等加工操作场所 |  |  |  |
| 设置食品库房、更衣室、清洁工具存放等配套场所 |  |  |  |
| 冷食类、生食类、裱花类、备餐等按要求设置专间或专用操作场所 |  |  |  |
| 墙壁光滑无积垢，天花板光洁无脱落 |  |  |  |
| 设施设备 | 具备给排水条件，用水符合生活饮用水卫生标准 |  |  |  |
| 设备、工具、容器符合食品安全要求 |  |  |  |
| 原料、半成品、成品以及动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，分开摆放和使用，并有明显区分标识 |  |  |  |
| 专间设置专用空调、专用空气消毒设备、专用冷藏设备以及预进间和食品传送窗口，设施设备正常使用 |  |  |  |
| 专间废弃物容器盖子为非手动开启式 |  |  |  |
| 配备满足需要的食品中心温度测量设施并正常使用 |  |  |  |
| 采购贮存 | 不得采购禁止生产经营的食品 |  |  |  |
| 开展定期检查与清理，遵循先进先出原则，及时清理销毁变质、过期食品，并做好记录 |  |  |  |
| 贮存设置主、副食仓库或区域 |  |  |  |
| 加工制作 | 粗加工与切配场所分别设置动物性、植物性、水产品的清洗设施，标识明显并按用途使用 |  |  |  |
| 食品留样设备正常，由专人规范留样，并按规定做好记录 |  |  |  |
| 清洗消毒 | 餐饮具清洗消毒、保洁设施设备运转正常并按规定使用 |  |  |  |
| 从有资质的餐饮具集中消毒单位采购餐饮具 |  |  |  |
| 食品添加剂 | 专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存有剂量容器，有使用记录，建立相关制度、台账。 |  |  |  |
| 公开承诺餐饮服务食品安全，公开本单位使用的食品添加剂品种名单 |  |  |  |
| 检验检测 | 配备与加工制作品种相适应的检验室、检验设备和检验人员 |  |  |  |
| 检验检测设备工作正常，记录完善 |  |  |  |
| 建立不合格产品处理制度并落实到位 |  |  |  |
| 运输配送 | 运输工具符合食品安全要求，内仓抗腐蚀、平整、防潮、易清洁消毒 |  |  |  |
| 运输车辆配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，使运输过程中食品中心温度保持在10℃以下或60℃以上 |  |  |  |
| 包装材料符合食品安全要求，标签标识内容符合要求 |  |  |  |
| 根据食品特性选择适宜的保存条件和保质期 |  |  |  |
| 日自查所发现问题是否得到及时整改 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |