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《餐饮服务许可证》核定的经营地址、许可类别、备注项目加工供应食品。★ |  |  |  |
| 1.2 餐饮服务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）：**