附件1

学校食堂食品安全自查表

单位名称：　　　　　　　　　　　　　　　 地址：

法定代表人（或）业主姓名：　　　　　　　　 　　　 电话：

许可证号：　　　　　　　　　　　　　　　　 　 经营项目：

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、经营业态类别、经营项目加工供应食品。★ |  |  |  |
| 1.2食品经营许可证和量化等级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。★ |  |  |  |
| 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。按相关要求如实上传食品追溯信息。 |  |  |  |
| 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。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。★ |  |  |  |
| 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。★ |  |  |  |
| 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．食品安全管理 | 11.1学校建立食品安全校长（园长）负责制。 |  |  |  |
| 11.2中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度。 |  |  |  |
| 11.3按要求在食品加工处理区安装了视频监控。 |  |  |  |
| 12．其他 |  |  |  |  |

注：1．带★项目为关键项目；

1. 第12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29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

校园食品安全守护行动工作情况统计表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | | 数量 |
| 基本情况 | 辖区内持证学校食堂数（家） | |  |
| 实施五常、6T等食品安全管理的单位数（家） | |  |
| 建立HACCP或ISO22000管理体系的单位数（家） | |  |
| 实施“明厨亮灶”数（家） | |  |
| 其中：视频式展示（家） | |  |
| 互联网式展示（家） | |  |
| 辖区内持证学生集体用餐配送单位数（家） | |  |
| 供应的学校数（个） | |  |
| 建立HACCP或ISO22000管理体系的单位数（家） | |  |
| 通过HACCP或ISO22000管理体系认证的单位数（家） | |  |
| 实施“明厨亮灶”数（家） | |  |
| 督促整改情况 | 学校食堂整改问题数量 | 原料进货查验把关不严格（家） |  |
| 食品加工制作行为不规范（家） |  |
| 餐具用具清洗消毒不彻底（家） |  |
| 加工制作环境不清洁（家） |  |
| 其他食品安全问题（家） |  |
| 供餐单位整改问题数量 | 原料进货查验把关不严格（家） |  |
| 食品加工制作行为不规范（家） |  |
| 餐具用具清洗消毒不彻底（家） |  |
| 加工制作环境不清洁（家） |  |
| 食品分餐配送过程不合规（家） |  |
| 其他食品安全问题（家） |  |
| 监督检查和案件查处情况 | 监督检查数（户次） | |  |
| 下达责令改正通知书（份） | |  |
| 行政处罚立案数（起） | |  |
| 罚没金额（万元） | |  |
| 吊销许可证（家） | |  |
| 取缔无证经营（家） | |  |
| 移送公安机关案件数（起） | |  |
| 刑事立案数（起） | |  |

附件3

学生集体供餐违法单位一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 单 位 名 称 | 违法事实 | 整改情况 | 追踪复查情况 | 行政处罚情况(金额) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 注：违法单位包括：学校食堂、学生盒饭生产单位、学校食堂配送中心等。 | | | | |

附件4

校园周边食品经营单位检查情况汇总表

填报单位： 日期： 年 月 日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | 项目 | 数量 |
| 基本情况 | 校园周边食品经营单位总数 |  |
| 检查情况 | 出动执法人员（人次） |  |
| 检查单位数（户次） |  |
| 发现问题数（个） |  |
| 其中：已完成整改数（个） |  |
| 责令改正数（个） |  |
| 查处情况 | 立案查处（件） |  |
| 罚没金额（元） |  |
| 吊销许可证（家） |  |
| 涉嫌违法移送公安（宗） |  |

填报人： 审核人： 联系电话：