**学校食堂食品安全自查及检查表**

**学校食堂名称：**

| **检查项目** | **检查内容** | **自查结果** | **检查结果** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 证照情况 | 有食品经营许可证（或餐饮服务许可证），且在有效期内；亮证经营，且无超范围经营。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 无转让、涂改、出借、倒卖、出租食品经营许可证（或餐饮服务许可证）等行为。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 量化等级 | 有进行食品安全量化等级评定并公示，量化年度等级为□A □B □C。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品安全  组织机构 | 食品安全组织机构健全，明确食品安全责任，落实岗位责任制，有书面资料；配备专职食品安全管理员。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品安全  管理制度 | 从业人员健康管理制度和培训管理制度健全并落实，有记录资料。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品安全管理员制度健全并落实，有记录资料。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度健全并落实，有记录资料。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 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健全，索证资料齐全、台账记录完整。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品经营过程与控制制度健全并落实，有记录资料。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品贮存管理制度健全并落实，有记录资料。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品安全突发事件应急处置方案与投诉处理机制健全并落实，有记录资料。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品添加剂管理制度健全并落实，有记录资料。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品安全自检自查与报告制度健全并落实，有记录资料。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 餐厨废弃物处置管理制度健全并落实，有记录资料。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 经营方式 | 学校自主经营，统一管理学校食堂，未聘请餐饮服务公司协助管理。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 学校聘用餐饮服务管理公司协助管理学校食堂，有与餐饮服务管理公司签订协助管理的委托合同，并明确双方在食品安全方面的权利义务。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 从业人员  管理情况 | 从业人员持有有效健康证明，并建立从业人员健康档案。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 执行从业人员晨检制度，有晨检记录；上岗从业人员未患甲型和戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、伤寒、细菌性痢疾、化脓性或者渗出性脱屑性皮肤病等有碍食品安全病症。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 上岗时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物等；专间操作人员戴口罩；从业人员在食品处理区内无吸烟等不良行为。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 场所环境  卫生 | 场所内环境卫生干净、整洁，地面无积水、油污、食物残渣、卫生死角等，墙壁、天花板、门窗完整，无脱落、发霉等现象。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 定期进行消杀，并有相应记录，经营场所内无老鼠、蟑螂、蚊蝇和其他有害昆虫等。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 垃圾桶密闭、外观整洁；垃圾做到日产日清。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 设施设备  与加工用具 | 防尘、防鼠、防虫害设施齐全且有效。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 洗手消毒设施齐全并运转正常。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 冷藏冷冻设施齐全，数量足够，能满足食品贮存需求，并运转正常。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 通风排烟设施齐全并运转正常。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 餐用具清洗、消毒设备设施齐全并运转正常，数量满足餐用具洗消需求；保洁设备密闭，数量满足餐用具保洁需求。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 专间（凉菜间、备餐间等）内设有独立的空调设施并运转正常，有温度显示设施。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 专间（凉菜间、备餐间等）内设有紫外线灯并可正常使用。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 保温设备设施齐全并运转正常。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 具有分别用于原料、半成品、成品的刀具、砧板、容器，有明显的区分标识，无混用现象。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品采购  与贮存 | 未采购和经营《食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票齐全，并有完整的台账记录。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 采购验收食品、食品添加剂、食品相关产品时，有进行感官检查。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品与非食品库房分开设置，食品仓库未存放有毒、有害物品及个人生活物品；库房内干净整洁，食品分类、分架、隔墙、离地存放。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 冷藏、冷冻柜（库）有明显区分标识标明，分别用于原料、半成品和成品存放；食品存放无堆积、挤压和生熟混放现象。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品、食品添加剂、食品相关产品有进出库记录，做到先进先出；定期检查与清理工作落实，有清理检查记录，无过期和“三无”食品。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 供餐能力 | 食品处理区的面积、就餐场所面积能满足承接的学校师生最大用餐人数。原则上根据许可核准的就餐场所面积，以人均面积1.30㎡（见《饮食建筑设计规范》餐厅每座最小使用面积要求）来计算学校食堂所能承接的用餐人数。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 加工制作 | 粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池并有明显标识标明，水池数量或容量与加工食品的数量相适应，各类水池没有混用。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 待加工食品无腐败变质等感官异常性状，食品烹饪时烧熟煮透，其食品中心温度达到70℃以上，不加工回收食品。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 成品应用消毒后的容器盛装，与原料、半成品分开存放；未发现盛装食品的容器直接放置于地面。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 保存温度在高于10℃、低于60℃且存放超过2小时的熟食品食用前需进行再加热，再加热时食品中心温度不低于70℃。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 备餐及供餐在专间或专用场所由专人操作，操作前清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 不存在违法添加非食用物质行为。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 专间管理 | 凉菜制作和水果切配在专间由专人操作，操作前使用紫外线灯进行空气消毒30分钟，使用消毒液对加工用具、操作台面、抹布等进行消毒；操作时专间室内温度应低于25℃。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 未经清洗消毒的瓜果、蔬菜等食品原料不得进入专间。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 凉菜制作和水果切配从改刀到食用时间不超过2个小时。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品添加剂使用管理 | 食品添加剂使用管理符合专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存的要求。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品添加剂存放于固定的场所（或橱柜）并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 严格按照国家规定的范围和限量标准使用食品添加剂，使用食品添加剂采用精确的计量工具称量，并有记录。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 在自制食品中使用食品添加剂的，以师生易于辨识的方式进行公示。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 餐用具清洗消毒 | 采用化学消毒的，至少3个专用水池；采用人工清洗热力消毒的，至少2个专用水池；水池有明显标识。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前洗净、消毒，存放于密闭保洁柜（间）；保洁柜（间）内未存放其它物品。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 有餐具清洗消毒记录，记录及时准确。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品留样 | 有专用的食品留样冰箱，标识明显并运转正常；有密闭专用留样容器；有留样标签。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 食品有留样并有留样记录，记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 统一订餐 | 统一为学生、教职工订餐时，选择持有在效期内《食品经营许可证》（或《餐饮服务许可证》），且许可证有标注“从事集体用餐配送”的餐饮服务提供者，同时对供餐单位的食品安全条件、供餐能力、运输车辆以及食品安全管理机构、人员配备和职责履行情况等进行实地考察，确保餐食安全。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 对订购的食品逐批进行查验，索取有关凭证，建立台账，做好记录，有相关记录资料。 |  |  |  |
| 无订购冷荤凉菜、生食水产品和隔餐的剩余食品现象。 | □是 □否 | □是 □否 |  |
| 集中供餐单位使用专用密闭容器及专用密闭式车辆运送产品；运输容器、车辆清洁，运输过程中食品保存温度不低于60℃。 | □是 □否 | □是 □否 |  |

备注：1、检查项目和检查内容可合理缺项。

2、学校自查填写自查结果一栏，相关部门检查填写检查结果一栏，检查情况请在□上打√。

自查人员： 联系电话： 检查人员： 陪同检查人员：

自查时间： 年 月 日 上报时间： 年 月 日 检查部门： 检查时间： 年 月 日