

# 餐饮服务日常监督检查记录表

<b>检查单位</b>		<b>经营地址</b>	
<b>负责人</b>		<b>联系电话</b>	
<b>检查项目</b>	<b>序号</b>	<b>检查内容</b>	<b>检查结果</b> <b>备注</b>
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*6	制定食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	9	具有从业人员食品安全培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
环境卫生	10	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	11	食品经营场所保持清洁、卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	12	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	13	用水符合生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
原料控制	14	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
加工制作过程	17	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	18	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	19	食品制作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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	20	专区内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	21	食品留样符合规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	23	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
设施设备 及维护	24	检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的，不得加工使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	25	专区内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	26	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	27	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
餐饮具 清洗消毒	*28	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	29	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	30	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
网络销售 食品	*31	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*32	网络销售的餐饮食品应当与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	33	在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示的信息应当真实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	34	在自己的加工操作区内加工食品，不得将订单委托其他食品经营者加工制作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	35	加强对送餐人员的食品安全培训和管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	*36	使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料，并对餐饮食品进行包装，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程中食品不受污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	37	配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品的，应当采取能保证食品安全的保存、配送措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
<b>其他需要记录的问题：</b>			
<b>上期检查问题整改情况：</b>			
<b>结果处理：</b> <input type="checkbox"/> 书面限期整改 <input type="checkbox"/> 食品生产经营者立即停止食品生产经营活动			
<b>执法人员（签名）：</b>		<b>被检查单位意见：</b>	
		<b>法人或负责人：</b>	
年      月      日（盖章）		年      月      日（盖章）	

说明：1、被检查的经营者不涉及的项目，可视为合理缺项并在“备注”栏标注为不适用；2、每次检查的重点项（带\*号）应不少于3项，一般项应不少于7项；3、当次检查发现的不合格项目，应列入下次检查必查项目。