

食品安全卫生监督稽核表

园区:		餐饮包商:	区域:	稽核日期:	总分:	
序号	类别	稽核内容		分值	缺失描述	得分
1	前置条件	经营资质: 经营单位需持有效营业执照, 项目点应依食品经营许可证许可范围营业。		1		
2		安全保险: 需依照供餐规模购买相应公众责任险、食品安全险, 保险额度及范围应符合供餐规模及覆盖供餐范围。		1		
3		安全管控: 经营单位应建立安全管理机构、建立安全管理制度确保不发生食品安全事故。		1		
4		预案演练: 建立食物中毒应急处理预案, 每年执行1次以上食品安全事故应急演练。		1		
5		岗位资质: 依法规配备食品安全管理员, 食品安全员具备岗位资质并取得公司授权。		1		
6	人员健康管理	健康体检: 从业人员(包括供货商人员)应经过健康检查, 取得合格有效健康证后方可上岗。		2		
7		五病调离: “五病”(伤寒、痢疾、化脓性或渗出性皮肤病等)及其它有碍食品安全疾病的员工不得从事食品相关作业。		3		
8		健康档案: 建立从业人员健康档案或管控清单, 复印件放食品安全公示栏, 及时更新维护。		1		
9		健康检查: 落实晨检制度, 班前开展个人健康检查, 并形成相关记录(餐饮从业人员晨检记录)。		1		
10	人员管理	人员培训: 每月组织一次食品安全管理知识培训。		1		
11		仪容仪表: 从业人员应穿戴干净整洁的工作衣帽, 不佩戴首饰、不留长指甲、不裸露脚踝、不穿凉/拖鞋; 男不留长发、不蓄胡须; 女发不外露、不穿高跟鞋。		1		
12		洗手消毒: 作业人员应养成良好洗手消毒习惯, 从事有可能污染食物行为应彻底洗手消毒。		1		
13		物品定点: 个人物品(手机、雨伞、自吃食品等)不得放置于作业现场, 工作需穿戴物品非工作时间定点定位存放。		1		
14		行为习惯: 不在食品加工区吸烟、饮食及其他有碍于食品安全行为(厨师小容器试味除外)。		1		
15	设施设备	设备安全: 大型生产设备(如切菜机、米饭线、切肉类机等)应制定符合安全的SOP(作业指导书)。		1		
16		设备清洁: 炉灶、蒸柜、绞肉机、工作台、层架等作业后应及时清洗, 食品接触面不应有锈斑或其它积垢残渣。		1		
17		辅助设施: 消防栓、电器开关、插座、电风扇等需定期保养, 保持干燥清洁。		1		
18		设备维护: 设备应定点定位存放, 保障设备正常, 有故障及时维修, 做好标示。维修材料需符合食品安全要求。		1		
19		其他设备: 与食品生产无关设备(除消防设备外)保持清洁, 需要报废之设备应及时清理。		1		
20	运输车辆	车辆分类: 餐具、食材原料运输车辆应分隔, 成品运输车辆须专用, 食品运输车辆不得运输垃圾、化学品		1		
21		车辆卫生: 车况保持良好, 车辆外部保持美观, 车内保持清洁, 定期执行消毒。		1		
22		运输管理: 运输时车辆尾箱门应关闭, 必要时应加封签管理, 加装污水接漏设备并正常处理, 保持清洁。		1		
23	清洁用具	用具分类: 清洁用具必须专用, 不应与加工用具共享(做好颜色及形状区分)。		1		
24		用具卫生: 垃圾桶、扫把等应指定区域离地存放做好标示, 摆放整齐, 保持干净, 不得孳生虫害。		1		
25	采购验收	食材来源: 依法规要求及集团食材管理政策执行食材采购		2		
26		索证管理: 执行采购索证索票及备案管理, 供货商、生产商档案资料齐全有效, 资质证件加盖供货商或生产商红色公章。		2		
27		台账登记: 验收完成后按照要求及时填写台账(纸质台账或电子台账), 如送货单据齐全可免登记。		1		
28		食品品质: 品质应良好, 不得采购、加工、存放、使用腐败变质食材。不合格食材应销毁处理。		3		
29		包装食材: 包装完整, 产品标签清晰(生产厂家、地址、生产日期、保质期、贮存条件, 许可证号等)。		1		
30		散装食材: 农副干货产品需有标签、标签应有供货商信息(供货商名称、日期、保质期等信息)。		1		
31	食材贮存	贮存原则: 食品与非食品分库(区)存放, 应离墙离地10CM以上、执行先进先出。		1		
32		食材管理: 散装干货调料加强标签及食材保质期管理, 标签过期食品及时销毁处理, 不得加工和使用。		1		
33		食材管理: 预包装食品加强保质期管理, 超过保质期的及时销毁处理, 不得加工和使用。		3		
34		冷藏设施: 冷藏库(冰箱)应运作正常, 配置温度显示, 黏贴温度标识, 温度范围0℃~8℃, 以4℃左右贮存最佳。		1		
35		冷冻设施: 冷冻库(冰箱)应运作正常, 配置温度显示, 黏贴温度标识, 温度范围0℃以下, 宜-10℃以下		1		
36		通风透气: 干料库应有排气扇, 保持通风, 湿度控制75%以下, 温度宜控制于25℃左右(库房温湿度点检表)		1		
37		食材存放: 分类分架存放、不同性质分开存放(生熟分开、荤素分开、鱼肉分开)、做好标识, 采取加盖或覆盖保鲜膜。收餐后半成品应存放于冷藏或冷冻柜。		2		
38	器具管理	盛装器具: 执行颜色分类管理, 应洗净, 保持清洁, 外观无破损变形。		1		
39		成品器具: 应三槽式清洗, 经过冲刷、清洗、消毒、漂洗四步骤作业或使用专用洗碗机清洗, 不得有油污残渣, 做好保洁避免污染。		1		
40		备餐器具: 备餐供餐用的器具应洗净消毒, 保持清洁, 取拿过程不受污染, 受到污染应及时更换。		1		
41		加工器具: 刀具、砧板等作业后应洗净、必要时消毒, 并按要求存放在指定地点、做好保洁, 刀具应上锁管理。		1		
42		厂商器具: 厂商器具保持清洁外观完整, 不得进入热厨区(半成品鲜肉、豆制品例外)和供餐间。		1		
43	食材加工	加工原则: 食材原料需经过挑拣、清洗、切配等工序方可烹调使用, 现场无相关功能区的场所不得进行加工。		1		
44		加工方式: 不同性质食材处理在相应专用操作区域, 加工设备分类使用, 不得混用、混放。		1		
45		蔬果加工: 叶菜应执行挑拣, 并执行三槽式清洗, 瓜果类先洗后切, 保证清洗质量。		1		

食品安全卫生监督稽核表

园区:	餐饮包商:		区域:	稽核日期:	总分:
序号	类别	稽核内容	分值	缺失描述	得分
46	食材加工	肉类加工: 冻肉应彻底解冻后方可加工使用, 可采用流水或冷藏解冻, 不可常温解冻, 解冻后常温下放置不超过1小时。	1		
47		蛋类加工: 使用前先挑拣、清洗、必要时消毒、打蛋时以小容器(蛋液不超过5个)转入大容器, 使用白色或透明胶框盛装。	1		
48		品质控制: 加工前检查食材品质, 过油过水素菜不隔餐使用。	1		
49	烹饪加工	温度控制: 荤类中心温度应达到75℃以上, 素类中心温度需达到70℃以上, 复热之食品中心温度80℃以上	2		
50		测量设备: 定期点检中心温度计, 确保正常使用。	1		
51	食材使用	食品添加剂: 不得使用未经批准使用的食品添加剂	3		
52		不得使用含有非食品用化学物质食品	3		
53	备餐供餐	备餐人员: 应穿干净整洁工作服, 佩戴帽子口罩, 执行洗手消毒后方可从事备餐或供餐工作。	1		
54		备餐环境: 作业完成后清洁干净, 紫外线空气消毒30分钟以上, 专间温度不得高于25℃(紫外线消毒记录表)。	1		
55		消毒设施: 消毒柜确保正常运行、内部应保持清洁、消毒时间30分钟以上, 并及时记录(消毒柜使用记录)	1		
56	剩菜管控	退菜存放: 可复热的食材降至常温后加盖或保鲜膜防护后及时冷藏, 定点存放并做好标示。	2		
57		退菜复热: 可复热菜品由专职人员(厨师长或食安员)确认后方可使用, 应测量中心温度(达到80℃以上), 复热食物应留样, 并做好标示(标明复热)、复热食物须作记录, 并做好追踪(退菜处理记录表), 退菜不隔餐使用。	3		
58		人员要求: 人员应穿戴(洁净工衣帽、口罩、洗手消毒戴一次性手套)符合要求, 留样操作过程应规范。	1		
59	食品留样	样品容器: 留样器具材质符合要求, 样品倾倒后及时清洗干净消毒, 防护保洁到位。	1		
60		留样管控: 样品量不少于125g, 以个为单位的应留2个以上, 样品应有标签(名称、日期、时间、餐别、留样人等信息)。	1		
61		样品存放: 留样样品加盖降至常温后应及时存放于专用之留样冰箱冷藏(0-8℃、48-72小时), 避免样品受到污染。	1		
62		产品资质: 应索取供应单位及生产单位相关资质及产品检验报告, 清洁用化学品品质量应符合。	1		
63	清洁用品	存放管理: 清洁用化学品不得与食品混合存放, 不应出现在生产现场无人管控, 专人、专柜、上锁管理, 领用及使用记录。	1		
64		文件管理: 对甲方之管控要求进行归档保存, 并组织开展进行培训教育。	1		
65	文件管控	安全公示: 餐厅食品安全公示栏信息齐全并及时更新。	1		
66		记录管理: 各项记录表单应按照要求执行, 保证真实。按照记录管控要求归档存放(记录保存2年以上)	1		
67		政府检测: 检测不合格(涉及通报或处罚, 涉及政府厨房园区加倍处罚)。	2		
68	检测测量	内部检测: 原物料检测不符合食品安全标准要求。	2		
69		墙壁: 平整无缝隙、干净整洁无积垢。	1		
70	环境整体要求	地面: 平整无破损、干净整洁无积垢、无异味, 物品摆放整齐。	1		
71		天花: 天花无发霉(天花板材质符合要求), 无发霉、无脱落、无积垢、无蛛网。	1		
72		门窗: 门窗严密、特殊要求需自动闭合, 保持清洁。	1		
73		水沟: 排水顺畅、清洗池排水管接入排水沟, 水沟无套管、盖板应完整、及时清理水沟, 无积垢、无异味	1		
74		垃圾清理: 垃圾及时入垃圾桶, 及时清理(每餐必须清理干净)。	1		
75		照明设施: 食品加工区照明应安装防爆灯罩, 照明设施正常、明亮(处理区照度不得低于220lux)、灯罩无破损。	1		
76		四害设施: 保证纱窗、PVC门帘、空气幕、隔栅、挡鼠板等无损坏能正常使用。	1		
77	四害	四害控制: 做好虫鼠害预防控制、定期组织虫鼠害防治, 并形成记录(四害防控记录)。	1		
78		四害踪迹: 餐厅不应发现有老鼠、蟑螂、苍蝇等四害状况。	1		
79	监督改善	组织运作: 成立园区餐饮监督委员会, 并正常开展相关工作。	1		
80		问题改善: 对发现的餐饮问题有追踪并督促改善。	1		
81	加分项	有开展食品安全、监督改善方面的亮点工作, 1分/项	5		
82		随机访谈5名员工对餐饮服务进行打分(总分5分, 计算5名员工评分的平均分)。	5		