

## 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留。		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，温度范围为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，刀具应上锁管控。		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	食品留样	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		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	清洁用品	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，清洁用化学品质量应符合。			1		
63		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	文件管控	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		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	检测测量	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		内部检测：原物料检测不符合食品安全标准要求。			2		
69	环境整体要求	墙壁：平整无缝隙、干净整洁无积垢。			1		
70		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	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		