

附件 5:

每周食品安全排查治理（样表）

排查人： 职务：食品总监 <input type="checkbox"/> 食品安全员 <input type="checkbox"/> 排查时间：				
序号	排查事项	排查情况	排查出的主要问题	处置结果
1	每日食品安全检查记录制度是否落实，查出的问题是否及时整治。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
2	从业人员健康管理制度的落实，发现的问题是否及时整治。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
3	食品进货查验记录制度的落实，查出的问题是否及时整治。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
4	设施设备维护管理制度的落实，查出的问题是否及时整治。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
5	餐饮具清洗消毒及保洁管理制度的落实，查出的问题是否及时整治。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
6	“餐前查验制度”是否落实，查出的问题是否及时整治。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
7	集中用餐陪餐制度是否落实，发现的问题是否及时整治。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
8	是否采购四季豆、鲜黄花菜等“ 高风险食品目录 ”禁止采购的食品，查出的问题是否及时整治。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
9	食品贮存是否存在混堆混放、未分区分类、未加盖加膜等不符合规范要求的情形。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		

10	储存、库存食品是否有超过保质期或者有腐败变质、感官性状异常等情况。	是□ 否□		
11	冷冻（藏）设施是否正常运行，是否有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度是否符合规定。	是□ 否□		
12	餐饮具消毒、保洁设施设备是否正常运行，操作时是否规范使用洗涤剂 and 消毒剂，经消毒餐饮具是否进行密闭保存。	是□ 否□		
13	食品库房或食品贮存区域、阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象，“三防”设施是否完善和消杀是否有效。	是□ 否□		
14	食品添加剂是否按照“五专”（专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。）管理，做到标识清晰、计量使用、专册记录。	是□ 否□		
15	食品加工制作用水的水质是否符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定	是□ 否□		
16	加工、备餐、就餐场所是否清洁卫生。	是□ 否□		
17	垃圾存储容器是否符合规范要求，生活垃圾是否按规定分类处置并记录。	是□ 否□		
18	是否有制止餐饮浪费宣传海报或提示牌，是否有食品浪费现象。	是□ 否□		
19	是否有采购制售野生动物、长江野生鱼	是□ 否□		

	的情况			
20	是否按规定设置专间或专用操作区并加工制作食品，是否存有从事与非专间和专用操作区不符的食品加工制作活动。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
21	是否在显著位置公示投诉举报电话或问题反映渠道，对反映的问题是否及时核实、妥善处理、留存记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
22	“明厨亮灶”系统是否运行正常，是否有效展示食品加工制作过程接受师生及家长监督。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
23	食品安全管理和从业人员是否掌握食品相关法律法规，各类人员是否熟悉自身职责和食品加工制作规程。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
24	是否按规定进行食品留样并记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
25	是否按规定对设施设备清洗维护校验、杀虫剂和杀鼠剂使用等需要记录的事项进行记录，各项记录是否规范并保存。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
	请结合实际自行添加或删减			

备注：

1. 此表仅供餐饮承包经营企业参考、使用，餐饮承包经营企业应当结合自身实际制定适用于本单位的《每周食品安全排查治理表》，并每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

2. “高风险食品目录”请按照《省市场监管局 省教育厅 省民政厅 省卫生健康委关于印发〈贵州省中小学、托幼机构及养老机构高风险食品目录〉的通知》（黔市监发〔2021〕6号）要求。

3. “餐前查验”工作具体要求请按照《省市场监管局 省教育厅 省民政厅关于推动学校和养老机构开展食品安全餐前查验工作的通知》（黔市监发〔2021〕7号）。