

附件 4:

每日食品安全检查记录 (样表)

检查人:		职务: 食品安全员		检查日期:	
序号	检查事项	检查情况	存在主要问题	处置结果	
1	是否进行人员晨检并做好记录	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
2	从业人员个人卫生是否清洁,是否规范着装并佩戴口罩	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
3	采购食品(食品添加剂)是否票证齐全	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
4	采购的食品是否新鲜安全	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
5	采购食品是否有“高风险食品目录”禁止使用的食品	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
6	需冷冻冷藏的食品是否及时进行冷冻冷藏	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
7	冷冻冷藏设施设备运行是否正常	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
8	冷冻冷藏设施设备内的食品是否密闭或加膜加盖分类存放	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
9	待加工食材是否清洗干净	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
10	加工场所卫生是否清洁	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
11	加工过程是否荤素分开	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
12	餐饮具消毒设施设备是否运行正常	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
13	餐饮具、餐用具是否洗净消毒并分区密闭保洁存放	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
14	饭菜是否烧熟煮透并无感官性状异常	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
15	备餐间是否清洁并符合规范要求	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			
16	备餐行为是否规范	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>			

17	供餐食品是否按照规范要求 要求进行留样	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
18	校外供餐单位配送的餐食 温度和时间是否符合规定	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
19	校外供餐单位配送的餐食是否 烧熟煮透并无感官性状异常	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		
20	校外供餐单位配送的餐饮具是否 洗净消毒并规范保洁	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"/>		
	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食品安全日管控检查记录表,并进行检查,切实管控好每日食品安全风险。
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。