**深圳市餐饮服务食品安全日常监督现场检查记录表**

被检查单位： 　　　　　　　　　　　　　　　　　　 联系人： 联系方式：

地址：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 检查时间： 年 月 日 检查次数： 次

单位类别：□网络订餐 □学校周边200米单位 □查无实处 □无证/过期

告知事项：你好，我们是市场监督管理局的执法人员，现出示执法证件。我们依法对你单位进行监督检查，请予配合。依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的，你（单位）有权申请回避。是否申请回避？

你（单位）答：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 检查结果 | 分值 |
| 经营资质 | \*1.1 | 食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致★ | □是□否 | 3 |
| 1.2 | 未超出许可经营项目开展餐饮服务活动 | □是□否 | 2 |
| 信息公示 | 2.1 | 在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示 | □是□否 | 1 |
| 2.2 | 曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表 | □是□否 | 1 |
| 2.3 | 公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明 | □是□否 | 1 |
| 2.4 | 入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新 | □是□否  □不适用 | 1.5 |
| 从业人员健康管理 | 3.1 | 制定从业人员健康管理制度 | □是□否 | 1 |
| 3.2 | 餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录 | □是□否 | 1 |
| \*3.3 | 有每日健康检查（晨检）记录。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，未患有碍食品安全病症或手部有伤口★ | □是□否 | 1.5 |
| 3.4 | 在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形 | □是□否 | 1 |
| 3.5 | 在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分 | □是□否 | 1 |
| 3.6 | 专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻 | □是□否 | 2 |
| 原料控制（含食品添加剂、食品相关产品） | 4.1 | 随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件 | □是□否 | 1.5 |
| 4.2 | 食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求 | □是□否 | 1.5 |
|
| \*4.3 | 需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求★ | □是□否 | 2 |
|
| \*4.4 | 现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质★ | □是□否 | 3 |
| 4.5 | 特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价 | □是□否  □不适用 | 2 |
| 4.6 | 在加工间和贮存设施随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。 | □是□否 | 3 |
| 4.7 | 对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录 | □是□否 | 1.5 |
| \*4.8 | 食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水★ | □是□否 | 2 |
|
| 加工制作过程 | 5.1 | 具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等 | □是□否 | 2 |
| \*5.2 | 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工工具区分标识明显、分开放置和使用；防止交叉污染措施有效★ | □是□否 | 2 |
| \*5.3 | 不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为★ | □是□否 | 2.5 |
| 5.4 | 食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳 | □是□否 | 2 |
|
| 5.5 | 盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求 | □是□否 | 2 |
| \*5.6 | 专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求★ | □是□否  □不适用 | 是4  否6 |
| 5.7 | 学校（含托幼机构）、养老机构、医疗机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样 | □是□否  □不适用 | 2 |
| \*5.8 | 中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点★ | □是□否  □不适用 | 2 |
| 食品添加剂使用管理 | 6.1 | 食品添加剂存放、使用、管理符合要求 | □是□否  □不适用 | 1 |
| \*6.2 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种★ | □是□否 | 2 |
| 备餐、供餐与配送 | \*7.1 | 备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求★ | □是□否 | 2 |
| 7.2 | 采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施 | □是□否 | 2 |
| 7.3 | 具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求 | □是□否  □不适用 | 1.5 |
| 7.4 | 中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求 | □是□否  □不适用 | 1.5 |
| 7.5 | 集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求 | □是□否  □不适用 | 1 |
| 7.6 | 外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求 | □是□否  □不适用 | 2 |
| 场所和设备设施清洁维护 | 8.1 | 未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理 | □是□否 | 2 |
| 8.2 | 保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等 | □是□否 | 1 |
| \*8.3 | 冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录★ | □是□否 | 2 |
|
| \*8.4 | 有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录★ | □是□否 | 1.5 |
| 8.5 | 卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁 | □是□否 | 2 |
| 8.6 | 餐厨废弃物的存放及清理符合要求 | □是□否 | 1 |
| 餐饮具清洗消毒 | 9.1 | 餐用具清洗池专用，有明显标识，满足清洗需要。洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全 | □是□否 | 1.5 |
| \*9.2 | 采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求★ | □是□否 | 2.5 |
| 9.3 | 保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁 | □是□否 | 2 |
| \*9.4 | 使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内★ | □是□否  □不适用 | 2 |
| \*9.5 | 未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具★ | □是□否 | 2 |
| 食品安全管理 | 10.1 | 建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构 | □是□否 | 1 |
| 10.2 | 餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料 | □是□否  □不适用 | 1 |
| \*10.3 | 随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求★ | □是□否 | 2 |
| 10.4 | 餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案 | □是□否  □不适用 | 1 |
| \*10.5 | 建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题★ | □是□否 | 2 |
| 10.6 | 中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录 | □是□否  □不适用 | 1.5 |
| 制止餐饮浪费 | 11.1 | 主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒 | □是□否 | 1 |
| 11.2 | 未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费 | □是□否 | 1 |
| \*11.3 | 未发现经营过程中存在严重浪费★ | □是□否 | 3 |
| 其他 | 12.1 | 落实控烟“四有一无一劝阻”要求，现场张贴控烟警示标识，主动劝阻禁烟场所吸烟行为 | □是□否 | 0 |
| 12.2 | 落实管业务管安全，发放安全生产告知书，督促：建立并落实安全生产管理制度，落实安全主体责任，自觉开展安全自查和员工培训，做好用火、用电、用气等安全措施，严禁三小场所违规住人 | □是□否 | 0 |
| 12.3 | 无免费提供一次性筷子、叉子、汤匙等餐具的行为。堂食禁止使用不可降解一次性塑料餐具 | □是□否 | 0 |
| 12.4 | 督促落实测温、扫码、佩戴口罩等疫情防控要求。经营进口冷链食品符合有关疫情防控要求 | □是□否 | 0 |

检查结果判定方法：，小型餐馆、小餐饮、糕点店、饮品店乘以系数为0.8，其他业态系数为1，得分取整数。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 得分 | 风险等级 | 量化等级 | 检查结果：本次检查发现不符合项（ ）项，其中：重点项（ ）项，一般项（ ）项。  结果处理： □未发现违法违规行为和风险隐患问题  □一般项不符合，存在轻微风险隐患，责令整改  □不符合相关项目，存在轻微违法违规行为，警告+责令整改  □不符合相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处 |
| 0—10（含）分 | A级 | A级 |
| 0—20（含）分 | B级 |
| 21—30（含） | B级 |
| 31—45（含） | C级 | C级 |
| 46分以上 | D级 |

**针对检查发现的问题，现提出以下监督意见：**

对检查表中的其他不符合项目，你单位应按要求于 年 月 日前完成整改，确保食品加工经营过程符合相关法律法规要求。

陪同检查人： 检查人员：

见证人： 检查时间：

餐饮服务单位规范经营提示

各餐饮服务单位：

餐饮服务单位是安全第一责任人，为保障餐饮服务食品安全，守护经营安全，做好疫情防控工作，现将餐饮服务单位守法经营主要风险点及要求提示如下：

一、国家对食品生产经营实行许可制度，从事餐饮服务的单位应依法取得食品经营许可证，并按照规定经营地址、许可项目、经营时限经营。

二、 从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

三、餐饮服务单位应配备食品安全管理人员。单位应定期对从业人员开展食品安全、安全生产、疫情防控培训。

四、保持就餐场所、食品加工经营场所环境干净、整洁。卫生间应保持整洁、卫生，出口附近设有洗手、干手设施，并定期清理。

五、按照要求对餐饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具。消毒后的餐饮具存放于清洁、专用、密闭的保洁设施。不得免费提供一次性餐具。

六、不得使用硼砂、孔雀石绿、氯霉素、亚硝酸盐、回收油脂等国家禁止生产经营的食品及原料。不得超范围、超限量使用食品添加剂。

七、不得经营野生动物和长江非法捕捞渔获物。不得使用自采野生蘑菇、河豚鱼（有合法来源的养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀除外）等加工制作食品。

八、不得使用过期、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、未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类、标签不全的食品原料加工制作食品。

九、经营湿米粉要严格按照保存条件、保质期经营，严防米酵菌酸中毒。

十、要建立健全并落实安全生产有关制度和要求，注意用火、用电、用气安全，定期开展安全生产自查。做好安装燃气报警装置等安全措施。三小场所不得违规住人。

十一、按照属地疫情防控最新要求，对顾客做好扫码、查码、测温、佩戴口罩等各项疫情防控要求；对餐饮单位从业人员做好工作期间规范佩戴口罩、按时检测核酸、接种疫苗等各项疫情防控要求，自行登录“深i企”建立从业人员“白名单”并及时更新。经营进口冷链食品的要落实进口冷链食品“四证一码”，进口冷藏食品要落实“二证一码”。做好“第三方冷库”备案，落实冷库疫情防控“十必须”要求。

十二、引导消费者适量点餐，制定、实施防止食品浪费措施，加强员工反食品浪费培训，不得设置最低消费。提倡使用公筷公勺、聚餐分餐制、减少使用一次性餐具。

十三、落实堂食禁止使用不可降解一次性塑料餐具和一次性塑料吸管、打包不得使用一次性不可降解塑料袋等限塑要求。鼓励外卖餐食“食安封签”，倡导餐饮服务业外卖推广使用可循环利用的送餐箱和餐具，推广使用可降解餐盒。

十四、落实室内餐饮服务单位禁止吸烟要求。落实垃圾分类要求，餐厨垃圾由有资质单位回收并做好记录。

### 市市场监管局宣