

附件 4

餐饮服务食品安全监督检查参考要点表 (中央厨房和集体用餐配送单位)

推荐的重点检查点位	项目序号	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	备注
信息公示区	1	信息公示	101	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2	食品经营许可	201	食品经营许可证合法有效,经营地址、许可项目与食品经营许可证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
原料贮存区	3	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等),分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			302	冷冻(藏)设施正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			303	设有存放食品添加剂的专柜(位),并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4	原料质量检查	401	食品具有正常的感官性状,无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			402	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,及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
粗加工区	5	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽,地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6	粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用,并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
专间烹饪区	7	场所布局	701	各专间有标明用途的明显标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			702	专间的门能自动闭合,窗户为封闭式(用于传递食品的除外),专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8	设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻(藏)、独立的空调等设施,专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	人员	901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	加工制作	1001	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等的加工在专间内进行(可不在专间加工的情形除外)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
1002			食品的冷却、分装等在专间内进行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

	11	废弃物要求	1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12	工具容器	1201	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1202	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	防尘、防有害生物设施	1301	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14	照明、通风排烟设施	1401	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15	加工制作	1501	未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1502	油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1503	未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1504	未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	16	食品留样	1601	对加工制作的每餐次食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17	人员卫生	1701	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐用具清洗消毒区	18	清洗	1801	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1802	洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂家名和厂址等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19	消毒	1901	采用物理消毒的，消毒设备正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1902	采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐用具保洁区	20	保洁设施	2001	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2002	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
配送	21	设施设备	2101	贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，具备保温、冷藏或者冷冻等设施设备，并保持有效运行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2102	使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送食品的车辆未与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

				的车辆混用。		
			2103	配送前，清洗消毒盛放食品成品的容器（一次性容器除外）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2104	中央厨房配送的食品应有包装（如密封塑料袋包装）或使用密闭容器（如加盖周转箱）盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2105	中央厨房配送食品的包装或容器上标注有中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式、以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2106	集体用餐配送单位配送的食品有包装或使用密闭容器盛放，容器上标注食用时限和食用方法。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22	配送条件要求	2201	食品的配送温度和湿度符合食品安全要求。高危易腐食品采取低温保存措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	23	人员卫生	2301	配送人员个人卫生良好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
文件保存区	24	文件与记录	2401	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2402	采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2403	有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2404	设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2405	具有检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。能够出具检验检测报告或记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	