

餐饮服务监督检查记录表

名称:

地址:

联系电话:

检查项目	序号	检查内容	检查结果		备注
			是	否	
一、许可管理	1	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	是	否	
二、信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	是	否	
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	是	否	
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识、主要原料公示	是	否	
三、制度管理	*5	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	是	否	
	*6	制定食品安全事故处置方案。	是	否	
四、人员管理	*7	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。	是	否	
	*8	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。	是	否	
	9	具有从业人员食品安全培训记录、培训材料、个人试卷	是	否	
	10	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。	是	否	
五、环境卫生	11	食品经营场所保持清洁、卫生。	是	否	
	12	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	是	否	
	13	用水符合生活饮用水卫生标准。	是	否	
	14	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	是	否	
六、原料控制 (含食品添加剂)	*15	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。	是	否	
	16	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。	是	否	
	17	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	是	否	
七、加工制作 过程	18	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	是	否	
	19	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。	是	否	
	20	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	是	否	
	21	食品留样符合规范。	是	否	
	22	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。	是	否	
	23	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	是	否	
八、设施设备 及维护	24	专间内配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	是	否	
	25	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	是	否	
	26	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	是	否	
	*27	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	是	否	
九、餐饮具清 洗消毒	28	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	是	否	
	29	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常，所使用的清洁、消毒产品符合国家规定。	是	否	
	*30	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	是	否	
十、餐厨废弃 物处置	*31	与餐厨废弃物回收企业签订集中运输协议。	是	否	
		*32 建立完整的台账记录。	是	否	

注：1. 表中*号项目为重点项，其他项目为一般项。每次检查的重点项应不少于5项，一般项不少于9项。
 2. 检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不合格且70%≤一般合格率<100%；③不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率<70%。
 3. 当次检查发现的不合格项目，应列入检查必查项目。
 4. 存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/(检查的项目数-合理缺项的项目数)×100%。
 5. 创建省级食品安全先进县，各店应在店堂醒目位置悬挂相关宣传标语，有电子播放屏幕的应滚动播放宣传标语。

备注：1. 此表一式两份，一份单位留存，一份监管部门留存。

2. 选择“否”项的应在“存在问题”栏里对问题予以详细说明。

检查人(签字):

负责人(签字):