附件5

2016年餐饮食品安全督查工作计划表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 时间 | 工作分配 | 重点内容 | 督查区域 |
| 4-6月 | 随机抽取三个乡（镇）进行督查。 | 食品经营许可工作开展情况;餐饮单位主体责任落实情况;餐饮食品安全监管履职情况;春季学校食堂及学校食堂餐饮食品安全专项治理情况;农村集体聚餐备案;“风险隐患大排查”工作开展情况及量化分级管理落实情况。 | 提前下发督查计划及督查要点，但不通知具体时间地点；直接督查，集中反馈。现场督查乡（镇）、街道办监管机构经营许可、餐饮食品监管及“主食行动”等工作推进情况，督查学校食堂及重点区域经营单位。每个乡（镇）督查不少于2所学校（幼儿园）食堂,大、中、小餐饮单位不少于2家。街道办督查不少于4所学校（幼儿园）食堂,大、中、小餐饮单位不少于4家。 |
| 7-9月 | 随机抽取三个乡（镇）进行督查。 | 食品经营许可工作开展情况；餐饮单位主体责任落实情况；餐饮食品安全监管履职情况；秋季学校食堂餐饮食品安全专项检查情况；餐饮服务单位明厨亮灶建设落实情况。 |
| 10-12月 | 随机抽取三个乡（镇）进行督查。 | 食品经营许可工作开展情况；餐饮单位主体责任落实情况，餐饮食品安全监管履职情况；节假日餐饮食品安全整治情况；学校食堂餐饮食品安全监管、明厨亮灶、农村集体聚餐备案等工作落实情况；高速公路服务区餐饮食品安全监管情况；《河南省网络订餐食品安全监督管理办法（试行）》执行情况；监督抽检不合格后处置情况。 |

附件6

餐饮服务食品安全督查记录表

餐饮服务单位名称： 地址：

负责人联系电话：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 督查项目 | | 序号 | 督查内容 | 评价 | 备注 |
| 1**.许可条件及量化分级管理情况** | | 1.1 | 取得《食品经营许可证》（或《餐饮服务许可证》），且在有效期内 | □是□否 |  |
| 1.2 | 《食品经营许可证》（或《餐饮服务许可证》）悬挂或摆放符合要求 | □是□否 |  |
| 1.3 | 未擅自改变餐饮服务经营地址 | □是□否 |  |
| 1.4 | 无超范围经营行为 | □是□否 |  |
| 1.5 | 有餐饮服务食品安全量化等级公示牌 | □是□否 |  |
| 1.6 | 量化分级管理等级按要求公示 | □是□否 |  |
| 1.7 | 场所环境、设备设施、设备布局等经营条件与经营需求相适应 | □是□否 |  |
| **2.食品安全制度落实及从业人员管理情况** | | 2.1 | 从业人员健康管理和培训管理、食品安全员（师）、食品安全自检自查与报告、进货查验和记录、食品添加剂使用公示、留样等制度上墙 | □是□否 |  |
| 2.2 | 按要求配备食品安全员 | □是□否 |  |
| 2.3 | 定期对食品安全状况进行自查，并保存自查记录 | □是□否 |  |
| 2.4 | 食品安全员及从业人员按要求培训 （查看培训计划、培训记录） | □是□否 |  |
| 2.5 | 从业人员按要求进行健康体检，并提供效期内的健康证明（随机抽查） | □是□否 |  |
| 2.6 | 从业人员无感冒症状、皮肤无开放性创口 | □是□否 |  |
| 2.7 | 制定并执行从业人员晨检制度 | □是□否 |  |
| 2.8 | 从业人员卫生状况良好，上岗时穿整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物 | □是□否 |  |
| 2.9 | 食品处理区无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为 | □是□否 |  |
| **3.原料控制情况** | | 3.1 | 采购查验和索证索票制度落实到位（随机抽取3种食品） | □是□否 |  |
| 3.2 | 未采购禁止经营的食品及食品原料 | □是□否 |  |
| 3.3 | 食品和非食品库房或区域分开设置 | □是□否 |  |
| 3.4 | 食品与有毒、有害物品分库存放 | □是□否 |  |
| 3.5 | 食品分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上 | □是□否 |  |
| 3.6 | 食品原料、食品添加剂使用遵循先进先出原则 | □是□否 |  |
| 3.7 | 无过期食品 | □是□否 |  |
| 3.8 | 进口食品有中文标签 | □是□否 |  |
| 3.9 | 定期督查与清理食品库房 | □是□否 |  |
| 3.10 | 不存在加工或使用腐败变质、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的食品、食品添加剂等情形 | □是□否 |  |
| **4、加工场所及加工制作过程** | 粗加工 | 4.1 | 水池数量或容量与加工食品数量相适应，能保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗。 | □是□否 |  |
| 4.2 | 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，位置应不会污染食品及其加工制作过程 | □是□否 |  |
|  |  |  |
| 4.3 | 各类水池应以明显标识标明其用途 | □是□否 |  |
| 4.4 | 刀、墩、案板、池、盆、盘等用具容器洗刷干净 | □是□否 |  |
| 专  间 | 4.5 | 专间的内外门能自动关闭 | □是□否 |  |
| 4.6 | 入口处应有独立的洗手、消毒、更衣设施 | □是□否 |  |
| 4.7 | 传送窗口可开闭，且窗口内外无障碍物 | □是□否 |  |
| 4.8 | 墙裙铺设到顶 | □是□否 |  |
| 4.9 | 内无明沟，地漏带水封 | □是□否 |  |
| 4.10 | 紫外线灯安装数量、安装位置正确 | □是□否 |  |
| 4.11 | 灯具上无灰尘和油渍 | □是□否 |  |
| 4.12 | 有独立空调，且空调扇页、沥网上灰尘和油渍彻底清洗 | □是□否 |  |
| 4.13 | 废弃物容器盖子应上盖密闭，且为非手动开启式 | □是□否 |  |
| 专用操作场所 | 4.14 | 内无明沟，地漏带水封 | □是□否 |  |
| 4.15 | 有工具清洗消毒设施 | □是□否 |  |
| 4.16 | 有专用消毒设施 | □是□否 |  |
| 4.17 | 入口处设置洗手、消毒设施 | □是□否 |  |
| 4.18 | 现榨饮料及水果拼盘制作符合要求 | □是□否 |  |
| 4.19 | 用于制作鲜榨饮料、食用冰等食品的水符合要求 | □是□否 |  |
| 烹饪间 | 4.20 | 案板上肉类和蔬菜类切配区域有标识 | □是□否 |  |
| 4.21 | 配备有刀、菜墩专用存放架 | □是□否 |  |
| 4.22 | 原料加工中切配动物性、植物性食品和水产品的刀、砧板、容器，应分开摆放和使用并有明显的区分标识，标识内容为“荤”、“素”、“水产品”，标识应清晰、结实、不易磨损 | □是□否 |  |
| 4.23 | 地沟彻底清洗，无残渣和异味 | □是□否 |  |
| 4.24 | 冰箱内生熟食品分开存放，生的畜禽肉类和海产品也分开存放 | □是□否 |  |
| 4.25 | 废弃物暂存容器应干净、无异味，加盖 | □是□否 |  |
| 面点间 | 4.26 | 食品存放离地离墙 | □是□否 |  |
| 4.27 | 地沟彻底清洗，无残渣和异味 | □是□否 |  |
| 4.28 | 和面机、绞肉机无残渣、发霉，无异味 | □是□否 |  |
| **5.食品添加剂使用管理情况** | | 5.1 | 食品添加剂存放于固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样 | □是□否 |  |
| 5.2 | 盛装食品添加剂的容器上标明食品添加剂名称 | □是□否 |  |
| 5.3 | 使用食品添加剂采用精确的计量工具称量，并详细记录 | □是□否 |  |
| 5.4 | 在自制食品中使用食品添加剂的，以消费者易于辨识的方式进行公示 | □是□否 |  |
| 5.5 | 严格按照国家规定的范围和限量标准使用食品添加剂 | □是□否 |  |
| 5.6 | 无购买、储存、使用亚硝酸盐等禁用物质行为 | □是□否 |  |
| **6.设备设施维护和餐用具清洗消毒情况**  **6.设备设施维护和餐用具清洗消毒情况** | | 6.1 | 定期维护、清洗、校验保温、冷藏、冷冻等设备设施 | □是□否 |  |
| 6.2 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前洗净、消毒 | □是□否 |  |
| 6.3 | 消毒设施数量与就餐规模相适应 | □是□否 |  |
| 6.4 | 地沟清洗彻底，无残渣和异味 | □是□否 |  |
| 6.5 | 洗碗机设施运转正常 | □是□否 |  |
| 6.6 | 红外消毒碗柜运转正常，且柜内无垫锡纸、布或毛巾 | □是□否 |  |
| 6.7 | 委托的集中消毒服务单位具备有关资质，并附消毒合格证明 | □是□否 |  |
| 6.8 | 洗碗工能正确使用消毒液消毒 | □是□否 |  |
| 6.9 | 保洁柜数量与就餐规模相适应，且柜内无杂物、灰尘和油迹。 | □是□否 |  |
| 6.10 | 已消毒的餐具、饮具按要求存放 | □是□否 |  |
| **7.学校食堂** | | 7.1 | 严格落实餐饮食品安全主体责任（学校法人申报许可证） | □是□否 |  |
| 7.2 | 按要求开展食品安全自查 | □是□否 |  |
| 7.3 | 设立专门的食品安全机构，并配备专职的食品安全员（师） | □是□否 |  |
| 7.4 | 不存在违规加工制作四季豆、生鲜黄花菜、发芽发青土豆、霉变红薯、野生菌、来历不明的野菜等高风险食品 | □是□否 |  |
| 7.5 | 无违规经营生食类食品、冷食类和裱花蛋糕 | □是□否 |  |
| 7.6 | 落实食品留样制度 （留样品种与菜单对照，并查看留样量、留样记录） | □是□否 |  |
| 7.7 | 单独设置留样冰箱 | □是□否 |  |
| 7.8 | 备餐间或供餐间内无明沟，地漏带水封 | □是□否 |  |
| 7.9 | 备餐间或供餐间紫外灯数量、位置符合要求 | □是□否 |  |
| 7.10 | 备餐间或供餐间入口处设置洗手、消毒设施 | □是□否 |  |
| 7.11 | 建立并实行校领导陪餐制度 （检查陪餐记录） | □是□否 |  |
| 7.12 | 开展明厨亮灶活动 | □是□否 |  |
| **8.其他需要记录的问题** | | | | | |
|
| **督查结论或处理意见** | | | | | |
| 立即整改 □ | | | | | |
| 限期整改（时限\_\_\_\_\_\_\_） □ | | | | | |
| 移交稽查部门处理 □ | | | | | |
| 餐饮单位负责人员或陪同检查人员签名： 手机号：  辖区执法人员签名： 手机号： | | | | | |
| 县局执法人员签名： 手机号： | | | | | |
| 日期： 年 月 日 | | | | | |

说明：本督查记录一式两份，一份交餐饮服务提供者留存，一份由监督督查组织部门存档备案

附件7

监管部门落实监管责任情况记录表

被督查单位： 电话：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 督查项目 | 序号 | 督查内容 | | 评价 | 备注 |
| 监管部门责任落实情况 | 1 | 按照量化分级确定的等级及检查频次对餐饮单位进行监督检查（查看监管部门监督检查记录，责令改正通知书等） | | □是□否 |  |
| 2 | 按照要求对食品安全员进行考核（查看食品安全员证书或培训登记、学习笔记等） | | □是□否 |  |
| 3 | 按规范格式填写食品经营许可证 | | □是□否 |  |
| 4 | 提醒餐饮单位及时更换餐饮单位食品经营许可证 | | □是□否 |  |
| 5 | 餐饮单位无食品经营许可证 | | □是□否 |  |
| 6 | 餐饮单位无量化分级公示牌 | | □是□否 |  |
| 7 | 对督查中发现的问题，属地监管部门未发现 | | □是□否 |  |
| 8 | 属地监管部门对日常检查中发现的问题未跟踪整改到位 | | □是□否 |  |
| 9 | 开展学校食堂餐饮食品安全专项治理行动（询问学校领导或食品安全员对有关文件及专项治理内容知晓情况以及监管人员到校检查情况） | | □是□否 |  |
| 10 | 开展农村餐饮食品安全专项治理行动（询问小餐饮单位业主或食品安全管理员对农村餐饮食品专项治理内容知晓情况和监管人到店检查情况） | | □是□否 |  |
| 其他情况 |  | | | | |
| 检查结论  及处理  意见 |  | | | | |
| 属地局执法人员签名：  年 月 日 | | | 省局执法人员签名：  年 月 日 | | |

说明：本检查记录一式两份，一份交属地监管部门留存，一份由监督检查组织部门存档备案。