

附件 4

餐饮服务单位落实主体责任情况自查表

单位名称:

证号:

地址:

自查时间:

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 信息公示	2	是否在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4	是否在经营场所醒目位置公示量化等级标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 制度管理	5	是否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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6	是否制定食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4. 人员管理	7	主要负责人是否知晓食品安全责任，是否设有符合要求的食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8	从事接触直接入口食品工作的从业人员是否持有有效的健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	是否开展从业人员食品安全培训并做好记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	从业人员是否穿戴清洁的工作衣帽，双手是否清洁，是否保持个人卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 环境卫生	11	食品经营场所是否保持清洁、卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	12	烹饪场所是否配置排风设备，定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	用水是否符合生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14	卫生间是否保持清洁、卫生，定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 原料控制（含食品添加剂）	15	是否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，是否如实记录有关信息并保存相关凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	16	原料外包装标识是否符合要求，是否按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，是否及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
6. 原料控制 (含食品添加剂)	17	食品添加剂是否由专人负责保管、领用、登记, 并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18	是否遵循不用或少用食品添加剂的原则, 是否按照要求不使用防腐剂、稳定剂、乳化剂等食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 加工制作过程	19	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时是否相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20	制作食品的设施设备及加工工具、容器等是否具有显著标识, 按标识区分使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21	专间内是否由明确的专人进行操作, 使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22	食品留样是否符合规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	23	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	24	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 设施设备及维护	25	专间内是否配备专用的消毒 (含空气消毒)、冷藏、冷冻、空调等设施, 设施运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	26	食品处理区配备是否运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	27	食品处理区是否配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	28	食品加工、贮存、陈列等设施设备的运转正常, 并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 餐饮具清洗消毒	29	集中消毒餐具、饮具的采购是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	30	是否具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施, 并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	31	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后是否洗净、消毒, 炊具、用具用后洗净, 保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
自查结论 (可另附页)				
整改措施 (可另附页)				
自查人签名: 年 月 日			单位主要负责人/质量安全授权人签名: 年 月 日 (章)	