**(完整版)学校食堂食品安全隐患自排查表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **检查**  **项目** | **检查内容** | **结果（合格/不合格）** | **整改期限** |
| **组织**  **制度**  **建设** | 是否建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制 |  |  |
| 是否有食品安全管理机构并配备专职食堂食品安全管理人员 |  |  |
| 是否落实了食品安全责任制度，明确各环节、各岗位从业人员的责任 |  |  |
| 是否定期检查食品安全工作并有记录 |  |  |
| 对外承包食堂是否制定准入要求，并把食品安全作为承包合同的重要内容，是否切实加强监督检查，督促承包人落实各项食品安全管理制度 |  |  |
| **许可**  **情况** | 有无餐饮服务许可证 |  |  |
| 实际经营项目与餐饮服务许可范围是否相符，是否存在超范围经营问题 |  |  |
| **食堂**  **环境** | 环境是否定期清洁，并保持良好 |  |  |
| 是否具有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件的防护措施 |  |  |
| 是否具有足够的通风、排烟设施 |  |  |
| **从业**  **人员**  **健康**  **管理** | 是否建立了从业人员健康管理制度 |  |  |
| 从业人员是否都取得健康合格证明 |  |  |
| 从业人员健康合格证明是否都在有效期内 |  |  |
| 从事加工直接入口食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时调整其工作岗位 |  |  |
| **落实**  **索证**  **索票**  **制度** | 采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否进货查验、索证索票并具有采购记录台账 |  |  |
| 库存食品是否在保质期内,原料贮存是否符合相关要求 |  |  |
| 是否存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品 |  |  |
| 食用油脂、散装食品、一次性餐盒和筷子的进货渠道是否符合规定,是否严格落实索证索票制度 |  |  |
| **清洗**  **消毒** | 食堂是否配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要 |  |  |
| 是否有餐饮具专用保洁设施 |  |  |
| 消毒池是否与其他水池混用 |  |  |
| 消毒人员是否掌握基本消毒知识 |  |  |
| 餐饮具消毒效果是否符合相关要求 |  |  |
| **食品**  **加工**  **制作**  **管理** | 贮存食品原料的场所、设备设施是否保持清洁 |  |  |
| 是否有存放有毒、有害物品及个人生活物品情况 |  |  |
| 运输食品原料的工具与设备设施是否保持清洁 |  |  |
| 是否使用超过保质期限、腐败变质等影响食品安全的食品 |  |  |
| 原料清洗是否彻底，加工制作过程是否生熟分开，是否存在交叉污染 |  |  |
| 是否具有留样设备，留样设备是否正常运转，是否按规定留样 |  |  |
| 存放时间超过2小时的食品食用前是否经充分加热 |  |  |
| **使用食品添加剂情况** | 食品添加剂使用是否符合国家有关规定，是否达到专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存要求 |  |  |

自查人员: 检查时间： 年 月 日