**学校食堂食品安全每周自查表**

单位： 地址： 自查人员签字： 日期：

食堂负责人： 电话： 食品安全管理员： 电话： （公章）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查 项目 | 检查内容 | 是 | 否 | 整改 期限 |
| 许可 情况 | 持有效许可证 |  |  |  |
| 实际经营项目与许可范围相符，不存在超范围经营冋题 |  |  |  |
| 组织 制度 建设 | 建立了以校长为第一责任人的学校食堂食品安全责任制 |  |  |  |
| 有食品安全管理机构并配备专职食堂食品安全管理人员 |  |  |  |
| 落实了食品安全责任制度，明确各环节、各冈位从业人员的责任 |  |  |  |
| 中小学校食堂自主运营，统一管理，不对外承包 ;对外承包未到期的、委托经营食堂及配餐单位供餐的，学校与其签订相关协议，明确对食 品安全的要求，督促其落实各项食品安全管理制度 |  |  |  |
| 食堂 环境 | 环境定期清洁，并保持良好 |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| 具有足够的通风、排烟设施 |  |  |  |
| 从业 人员 健康 管理 | 建立了从业人员健康管理制度和档案 |  |  |  |
| 从业人员都取得了在有效期内的健康证明， 持有效健康证人数：（ ） |  |  |  |
| 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，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进货查验、索证索票并 具有采购记录台账 |  |  |  |
| 不存在国豕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、一次性餐饮具、洗涤消毒用品等食品相关产品 纳入规范管理 |  |  |  |
| 清洗 消毒 | 配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要 |  |  |  |
| 有餐饮具专用保洁设施 |  |  |  |
| 消毒池与其他水池分开使用 |  |  |  |
| 消毒剂、清洗剂符合食品安全标准 |  |  |  |
| 消毒人员掌握基本消毒知识 |  |  |  |
| 餐饮具消毒效果符合相关要求 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品加 工制作 管理 | 无存放有毒、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保持清洁 |  |  |  |
| 不使用超过保质期限、腐败变质等影响食品安全的食品 |  |  |  |
| 原料清洗彻底，加工制作过程生熟分开，不存在交叉污染 |  |  |  |
| 未违规加工制作豆角（四季豆） ） |  |  |  |
| 未采购使用非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟肉制品 |  |  |  |
| 配备中心温度计并正常使用，烹饪时食品中心温度应不低于 70C |  |  |  |
| 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小时的食品食用前充分加热 |  |  |  |
| 原料 贮存 | 原料贮存符合食品安全要求，定期清理仓库贮存的食品原料 |  |  |  |
| 原料、半成品、成品分开存放，且标识明显 |  |  |  |
| 食品、非食品分开存放 |  |  |  |
| 食品添 加剂 | 食品添加剂使用符合国家有关规定，做到专人采购、专人保管、专人 领用、专人登记、专柜保存 |  |  |  |
| 其他 |  |

说明：1.各学校可根据实际风险隐患情况，在此基础上制定自查表；

2.本表由各学校认真

填写后自行归档，完整保存。