**每日食品安全检查记录表**

时间：　　　　年　　月　　日　　食品安全员：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 检查内容 | | 检查结果 | 备注 |
| 1 | 主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。 | | □是 □否 |  |
| 2 | 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 |  |
| 3 | 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 |  |
| 4 | 食品经营场所保持清洁、卫生。 | | □是 □否 |  |
| 5 | 烹饪场所配置排风设备，定期清洁。 | | □是 □否 |  |
| 6 | 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 |  |
| 7 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。 | | □是 □否 |  |
| 8 | 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 |  |
| 9 | 专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。 | | □是 □否 |  |
| 10 | 食品留样符合规范。 | | □是 □否 |  |
| 11 | 有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。 | | □是 □否 |  |
| 12 | 专间内配备专用的消毒（含空气消毒）设施运转正常。 | | □是 □否 |  |
| 13 | 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。 | | □是 □否 |  |
| 14 | 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。 | | □是 □否 |  |
| 15 | 集中消毒餐具、是否符合要求。 | | □是 □否 |  |
| 16 | 具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。 | | □是 □否 |  |
| 是否存在整改项：□是 □否 | | 需要整改内容： | | |
| 是否整改完成： □是 □否 | | 整改完成时间： | | |