附件2

福建省餐饮服务单位食品安全主体责任自查自评表

单位名称：           地址：          食品安全管理员：        电话：      自查时间：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 自查情况 | 不符合项说明 | 整改情况（包括整改时间、措施、完成情况等） |
| 1 | 持有有效食品经营许可证（餐饮服务许可证），许可证及其它食品安全信息在店堂醒目处公示 | □是 □否  |   |   |
| 2 | 按许可项目经营 | □是 □否  |   |   |
| 3 | 建立健全食品安全管理制度 | □是 □否  |   |   |
| 4 | 明确餐饮服务单位的法定代表人（负责人）为食品安全主体责任人 | □是 □否  |   |   |
| 5 | 配备食品安全管理员 | □是 □否  |   |   |
| 6 | 从业人员均持有有效健康证明 | □是 □否  |   |   |
| 7 | 定期进行食品安全培训，记录保存完整 | □是 □否  |   |   |
| 8 | 按规定开展晨检并做好记录 | □是 □否  |   |   |
| 9 | 从业个人卫生符合要求，无留长指甲、佩带饰物上岗 | □是 □否  |   |   |
| 10 | 布局流程、经营条件未擅自改变 | □是 □否  |   |   |
| 11 | 三防设施齐全，无鼠迹、蟑螂或苍蝇等害虫 | □是 □否  |   |   |
| 12 | 通风排烟设施有效运转 | □是 □否  |   |   |
| 13 | 地面、墙面、顶面材料符合要求，无破损、积垢、霉斑等现象 | □是 □否  |   |   |
| 14 | 场所环境干净、整洁、无积水，物品摆放整齐 | □是 □否  |   |   |
| 15 | 定期对设施设备进行维护，并做好记录，保持设施设备正常运转 | □是 □否  |   |   |
| 16 | 是否采用透明玻璃隔断（矮柜隔断）或视频等方式，将餐饮服务关键部位与环节进行展示，设备运转正常 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 17 | 设有蔬菜、肉类、水产类专用清洗池或设施并按要求分类清洗 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 18 | 加工制作和盛放食品原料、半成品、成品的工具和容器有明显区分标识，并分类分开使用 | □是 □否  |   |   |
| 19 | 配置专用食品留样冷藏设施及留样管理人员，按规范留样，并做好记录 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 20 | 食品烧熟煮透 | □是 □否  |   |   |
| 21 | 餐厨废弃物交给有资质单位处置，有协议、台账 | □是 □否  |   |   |
| 22 | 做到“五专”管理，不超范围、不超剂量使用食品添加剂。食品添加剂的使用有详细记录并做好公示 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 23 | 自制食品使用食品添加剂在店堂醒目处或菜单上公示 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 24 | 做好食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票工作，索证索票资料齐全并保存完好 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 25 | 进行进货查验并做好记录台账 | □是 □否  |   |   |
| 26 | 是否采购禁止生产经营食材 | □是 □否  |   |   |
| 27 | 定期检查库存食品，及时清理变质、过期食品 | □是 □否  |   |   |
| 28 | 贮存散装食品标明食品名称、生产日期、保质期等内容 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 29 | 食品存放离地离墙，有毒有害等物品与食品不混放 | □是 □否  |   |   |
| 30 | 原料、半成品、成品分开分类存放，蔬菜、肉类、水产类食品分开分类存放 | □是 □否  |   |   |
| 31 | 专间入口处按要求设立洗手、消毒、干手设施，设施运转正常。水龙头非手动式。墙裙铺设到顶，无明沟。地漏带水封，专间门自动关闭 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 32 | 专间安装独立空调，温度控制25度以下 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 33 | 未经清洗、加工、脱包食品及原料不进入专间。直接接触成品的用水加装净水设施，运转正常，滤芯及时更换，记录完整 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 34 | 专间是否做到“五专”（专人加工、专室制作、专用工具容器、专用消毒设施和专用冷藏设施），设施运转正常 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 35 | 专间安装空气消毒设施，规范使用并做好消毒记录。废弃物容器盖子为非手动式，垃圾及时清理 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 36 | 配备餐用具专用清洗池、消毒和保洁设施，数量满足经营需要 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 37 | 保洁设施密闭、清洁、未存放其它物品，标识明显 | □是 □否  |   |   |
| 38 | 按要求设置与加工制作的食品品种相适应的检验室或委托有资质机构代行检验，检验室设施及检测项目符合要求 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 39 | 设立检验室的配备与检验项目相适应的检验设施、设备和经专业培训的检验人员 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 40 | 配送食品的标识标签、储存、运输等符合要求 | □是 □否 □合理缺项 |   |   |
| 41 | 未制售禁止制售的高风险食品品种 | □是 □否  |   |   |
| 42 | 有无其它有碍食品安全的行为 | □是 □否  |   |   |