

南海区餐饮单位食品安全自查记录表

检查时间： 年 月 日 时 分至 时 分

检查内容	检查项目	自查结果	整改情况
个人管理	上岗人员是否均取得有效健康合格证明		
	操作人员是否穿戴清洁的工作服、工作帽，专间内的人员是否佩戴口罩		
	操作人员是否留长指甲或涂指甲油、佩带饰物		
	操作人员是否手部破损而未采取有效防污染措施		
环境卫生	墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢		
	地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅		
	垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁		
	生产经营场所是否发现有昆虫鼠害		
库房管理	食品采购人员是否执行采购查验和索证索票制度，按规定索取有效购物凭证，并将进货票据按时间先后次序整理并妥善保存		
	食品仓库是否存放有毒、有害物品及个人生活物品		
	仓库内的食品原料是否分类、分架、隔墙、离地存放		
	食品仓库内是否发现有超过保质期的食品		
	食品添加剂是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品添加剂”字样，有专人保管，使用精确的计量工具称量并建立使用台帐		
加工操作情况	食品粗加工是否按要求分类清洗植物性食品和动物性食品		
	冰箱内的食品是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识；冰箱内是否积霜、积污，积霜厚度是否超过5毫米		
	需要熟制加工的食品是否烧熟煮透		
	餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上		
	用于菜肴装饰的原料使用前是否洗净，是否反复使用		
	是否有非操作人员擅自进入专间，是否在专间内从事与之无关的活动		
	专间内是否存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或杂物		
餐饮具洗消情况	餐饮具清洗水池是否足够使用，并与粗加工水池分开使用		
	采用化学消毒的有效消毒浓度和浸泡时间是否按指引说明开展操作		
	采用热力消毒的消毒柜是否能够正常使用，餐饮具的消毒温度和消毒时间是否达到要求		
	消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施是否有明显标识		

食品安全管理员签名：