附件1 **学校食堂食品安全自查表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **检查内容** | | **是** | **否** |
| **食品安全**  **管理** | 建立了以校长为第一责任人的食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任 | |  |  |
| 有健全的食品安全管理组织机构并运行良好 | |  |  |
| 有专职食品安全管理人员并落实食品安全责任 | |  |  |
| **健康**  **管理** | 建立了从业人员健康管理档案 | |  |  |
| 从业人员具有有效的健康证明 | |  |  |
| 未发现患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品卫生疾病的从业人员上岗 | |  |  |
| 有开展食品安全知识和技能培训的相关材料,从业人员能够基本掌握相关知识 | |  |  |
| **索证索票**  **落实** | 食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品有验收和进货台账 | |  |  |
| 不采购、储存和使用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 | |  |  |
| 将一次性餐饮盛具、筷子、洗涤消毒用品等食品相关产品纳入规范管理 | |  |  |
| **餐具**  **清洗**  **消毒** | 消毒池与其他水池分开使用 | |  |  |
| 餐饮具消毒卫生清洁，符合要求 | |  |  |
| 设置专用餐具保洁设施（柜），保洁设施（柜）不得存放杂物 | |  |  |
| 消毒环节人员是否掌握基本消毒知识 | |  |  |
| **加工制作** | 没有使用超过保质期、腐败变质食品原料等影响食品安全的行为 | |  |  |
| 冷冻（冷藏）设施、加工工具和盛器做到生熟分开，预防交叉污染 | |  |  |
| 有能够正常运转的专用留样设备，加工食品按规定留样，做好留样记录 | |  |  |
| 食堂饮用水水质符合卫生要求（标准） | |  |  |
| **食品添**  **加剂** | 符合专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账要求 | |  |  |
| 无非法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，不购买、储存、使用亚硝酸盐 | |  |  |
| **环境**  **卫生** | 加工场所是否清洁卫生 | |  |  |
| 就餐场所是否清洁卫生,环境良好 | |  |  |
| 有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的防护措施 | |  |  |
| **原料贮存** | 原料贮存符合安全要求，库存食品、调料没有“三无”产品 | |  |  |
| 原料、半成品和成品分开存放，且区分标识明显 | |  |  |
| **检查问题整改情况** | 发现问题 | 整改落实情况 | | |
|  |  | | |
| **存在问题** |  | | | |

注：1.各学校根据实际风险隐患情况，可在此基础上制订自查表。

2.选择“否”项的应在“存在问题”栏里对问题予以详细说明。

**检查时间： 检查人（签字）：**