|  |
| --- |
| 上海商学院食品卫生安全检查表(每天） |
| 食堂： 检查日期：  |
| **序号** | **检查项目** | **检查结果** | **整改措施** |
| （一） | 就餐区环境卫生及工作规范： | 　 | 　 |
| 1 | 就餐区域垃圾桶是否清理及时与外观清洁 | 　 | 　 |
| 2 | 就餐区域地面有无垃圾纸屑和水渍 | 　 | 　 |
| 3 | 各窗口售卖区是否干净整洁、有无存放私人物品；工作人员是否穿戴清洁工作服、工作帽和口罩 | 　 | 　 |
| 4 | 工作场所是否有吸烟、饮食、饮水等现象 | 　 | 　 |
| 5 | 窗口是否收取现金现象 |  |  |
| 6 | 窗口是否有多收或错收金额现象 |  |  |
| 7 | 服务是否规范、文明交流、有无与师生争吵现象 |  |  |
| 8 | 有无发现内部员工存在争吵、肢体冲突行为 |  |  |
| （二） | 后厨检查： | 　 | 　 |
| 1 | 餐具、工具消毒水池是否与其它水池分开 | 　 | 　 |
| 2 | 消毒水池是否到达标准水位 | 　 | 　 |
| 3 | 餐具、工具消毒后是否存放在专用密闭保洁柜（查看消毒台账） | 　 | 　 |
| 4 | 二次更衣间内工作服是否清洁、洗手消毒设备是否齐全 | 　 | 　 |
| 5 | 留样是否与留样台账上记录的数量相符，是否达到100克以上，保存时间是否在48小时以上（查看留样台账） | 　 | 　 |
| 6 | 隔夜菜除不过夜的蔬菜、混炒菜和售卖不完的豆浆、粥类、鸡蛋制品、豆制品等其它隔夜菜是否按规定操作，有无记录（查看剩菜记录） | 　 | 　 |
| 7 | 操作台、冰箱外观、脱排油烟机等加工设备是否清洁，有无污垢；加工工具和刀具是否存放整齐并放在指定位置 | 　 | 　 |
| 8 | 后厨地面是否干净、无垃圾、油渍，下水道是否清理及时、不堵塞 | 　 | 　 |
| 9 | 半成品与成品是否分开存放 | 　 | 　 |
| 10 |  肉类、水产和蔬菜在操作时是否分开清洗，分开操作 | 　 | 　 |
| (三) | 仓库、毛菜间检查： | 　 | 　 |
| 1 | 毛菜间是否有腐烂的蔬菜、发芽的土豆等 | 　 | 　 |
| 2 | 原材料如鲜肉、蔬菜、豆制品等每天的检疫报告和冻品、油、米和鸡蛋的批次检疫报告的查看（查看索票索证） | 　 | 　 |
| 3 | 查看进出货单据并抽取3-4样食品进行核对如，质量（有无腐烂、破损等）、实际数量（个、瓶、包、公斤等）是否与账面数一致（下图） | 　 | 　 |
| 品种 | 单位 | 质量（好/坏） | 账面数 | 实际数 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 4 | 查看食品原料是否录入溯源系统 | 　 | 　 |
| 5 | 食品与非食品是否分架分类存放、仓库内油和大米等是否隔墙离地存放 | 　 |
| 检查人： | 食堂负责人： |