|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 上海商学院食品卫生安全检查表（每星期） | | | |
| 食堂： 检查日期： | | | |
| **序号** | **检查项目** | **检查结果** | **整改措施** |
| 1 | 食品添加剂是否落实“五专”管理制度(专采、专柜、专人、专用工具及台账） |  |  |
| 2 | 是否存在采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品调味料和食品添加剂 |  |  |
| 3 | 使用的食品添加剂以及加工方法，是否及时向就餐学生公示 |  |  |
| 4 | 是否有头发外漏、留长发、留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物现象 |  |  |
| 5 | 是否做到墙壁、天花板、门窗保持清洁，无蜘蛛网、霉斑及明显积垢 |  |  |
| 6 | 洗手间卫生是否符合卫生要求，是否有异味 |  |  |
| 7 | 冰箱（冷库）温度是否符合食品储存卫生要求，是否按时消毒、清洗 |  |  |
| 8 | 采购的定型包装食品，商品标识是否符合食品生产许可要求，在规定保质期内使用 |  |  |
| 9 | 二次更衣间的流动水、消毒液是否符合要求 |  |  |
| 10 | 贮存散装食品的位置或容器、外包装上是否表明食品名称、生产日期、保质期等信息 |  |  |
| 检查人： | | 食堂负责人： | |