

表 1-4 餐饮服务提供者监督检查要点表

重点项 18 项，一般项 29 项，共 47 项。

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
1、许可条件符合情况	1.1	许可证在有效期内	☐ 是 ☐ 否	
	1.2	实际经营项目与许可范围相符，不存在超范围经营问题	☐ 是 ☐ 否	
	1.3	许可证规范悬挂或摆放	☐ 是 ☐ 否	
	*1.4	量化分级管理等级按要求公示	☐ 是 ☐ 否	
	*1.5	场所环境、设备设施、设备布局等经营条件与食品安全经营需求相适应	☐ 是 ☐ 否	
	*1.6	定期对食品安全状况进行自查，并保存自查记录	☐ 是 ☐ 否	
2、从业人员管理情况	2.1	建立并执行从业人员健康管理制度	☐ 是 ☐ 否	
	*2.2	未安排患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作	☐ 是 ☐ 否	
	2.3	制定并执行从业人员培训制度	☐ 是 ☐ 否	
	2.4	从业人员持有有效健康证明，并建立从业人员健康档案	☐ 是 ☐ 否	
	*2.5	配备专职或兼职食品安全管理人员	☐ 是 ☐ 否	
	2.6	制定并执行从业人员晨检制度	☐ 是 ☐ 否	
	2.7	从业人员个人卫生符合要求	☐ 是 ☐ 否	
	*3.1	制定并执行进货查验及查验记录制度	☐ 是 ☐ 否	
3、原料控制情况	3.2	制定并执行索证索票制度	☐ 是 ☐ 否	
	*3.3	未采购禁止经营的食品及食品原料	☐ 是 ☐ 否	
	3.4	按照保障食品安全的要求贮存食品	☐ 是 ☐ 否	
	3.5	定期检查与清理食品库房	☐ 是 ☐ 否	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
	*3.6	在加工过程中，检查待加工的食品及原料，不存在加工或使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂等情形	是 ☐ 否 ☐	
4、加工制作情况	4.1	粗加工符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	4.2	切配符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	*4.3	加工制作的温度符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	4.4	备餐及供餐符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	4.5	凉菜配制、裱花操作符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	4.6	生食海产品加工符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	4.7	现榨饮料及水果拼盘制作符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	4.8	食品再加热符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	4.9	成品存放的温度、时间符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	4.10	交叉污染控制符合要求（生、熟分开等）	是 ☐ 否 ☐	
	*4.11	用水符合国家生活饮用水卫生标准	是 ☐ 否 ☐	
	*4.12	用于制作鲜榨饮料、食用冰等食品的水符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	*4.13	洗手消毒设施符合要求	是 ☐ 否 ☐	
	*4.14	从业人员按照有关要求将手洗净	是 ☐ 否 ☐	
	*4.15	不存在违法添加非食用物质行为	是 ☐ 否 ☐	
	4.16	餐厨垃圾处置符合要求	是 ☐ 否 ☐	
5、食品添加剂使用管理情况	*5.1	严格按照国家规定的范围和限量标准使用食品添加剂	是 ☐ 否 ☐	
	5.2	食品添加剂使用管理符合专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存的要求	是 ☐ 否 ☐	
	5.3	食品添加剂存放于固定的场所（或橱柜）并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品品名	是 ☐ 否 ☐	
	5.4	使用食品添加剂采用精确的计量工具称量，并有详细记录	是 ☐ 否 ☐	
	*5.5	在自制食品中使用食品添加剂的，以消费者易于辨识的方式进行公示	是 ☐ 否 ☐	
6、设备设施维护	*6.1	定期维护、清洗、校验保温、冷藏、冷冻等设备设施	是 ☐ 否 ☐	

检查项目	序号	检查内容	评价	备注
和餐用具清洗消毒情况	*6.2	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前洗净、消毒	☐ 是 ☐ 否	
	6.3	委托的清洗消毒集中消毒服务单位具备有关资质，并随附消毒合格证	☐ 是 ☐ 否	
	6.4	已消毒的餐具、饮具按要求存放	☐ 是 ☐ 否	
7、食品安全事故处置情况	7.1	制定食品安全事故处置预案	☐ 是 ☐ 否	
	7.2	定期检查各项食品安全防范措施的落实情况	☐ 是 ☐ 否	
	7.3	发生食品安全事故时，按规定上报，并建立和保存处置食品安全事故记录	☐ 是 ☐ 否	
其他需要记录的问题：				

说明：1、上表中打*号的为重点项，其他为一般项。2、每次检查不应少于10项重点项。3、中央厨房和集体用餐配送单位监督检查要点参照《食品生产者监督检查要点表》执行。