

餐饮服务监督检查要点表

告 知 页

被检查单位：地址：

检 查 人 员：

检 查 时 间： 年 月 日至 年 月 日

检 查 地 点：

告 知 事 项：

我们是兴国县市场监督管理局监督检查人员，现出示□执法证件□检查任务书。我们依法对你单位进行监督检查，请予配合。

依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件（或检查任务书）与其身份不符的，你单位有权拒绝检查；对于监督检查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，你单位有权申请回避。

问：你单位是否申请回避？

答：

被检查单位签字或签章：

检查人员签字：

检查（执法）证件编号：

年 月 日

年 月 日

餐饮服务监督检查要点表

检查项目：重点项（*）19 项，一般项 37 项，共 56 项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

		住口鼻。		
4. 原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

		物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。		
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.8	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7. 备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8. 场所和设备设施 清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9. 餐饮具 清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

10. 食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11. 制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	若地方人民政府指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，开展此项检查。若地方人民政府未指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门，不开开展此项检查。
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他需要记录的问题：				

说明：如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

食品经营监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		经营地址	
联系人		联系方式	
许可证编号或备案编号		检查次数	本年度第 次检查
检查内容： 兴国县市场监督管理局 检查人员_____、_____根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《反食品浪费法》《未成年人保护法》，以及《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于 年 月 日至 年 月 日，对你单位进行了 <input type="checkbox"/> 日常监督检查 <input type="checkbox"/> 飞行检查 <input type="checkbox"/> 体系检查。本次监督检查依据 <input type="checkbox"/> 食品销售监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 餐饮服务监督检查要点表 <input type="checkbox"/> 其他：共检查了（ ）项内容，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。			
检查结果： 本次检查发现不符合项（ ）项，其中： 重点项（ ）项，需重点跟踪整改，项目序号及具体内容如下： 一般项（ ）项，项目序号分别是：			
结果处理： <input type="checkbox"/> 此次检查未发现违法违规行为 and 风险隐患问题； <input type="checkbox"/> 此次检查发现不符合监督检查要点表一般项目，存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位； <input type="checkbox"/> 此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，并做出责令限期整改决定； <input type="checkbox"/> 此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处。			
说明（可附页）： 			
检查人员（签名）： 年 月 日		被检查单位意见： 法定代表人或负责人： 年 月 日（章）	

备注：已提醒食品经营者落实《安全生产法》主体责任义务。

填 表 说 明

1.编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2.名称：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称。如店铺实际展示名称与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称不一致的，还应以括号加注其实际展示名称。

3.经营地址：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的经营地址。

4.联系人、联系方式：填写法人或者负责人的姓名及联系方式。

5.许可证编号或备案编号：与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的内容一致。食用农产品销售者填写统一社会信用代码。

6.检查次数：填写本次检查属于本年度对食品经营者开展的监督检查的次数。

7.检查内容：正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8.检查结果：发现问题的重点项目应逐项填写，并明确填写存在的具体问题。

9.结果处理：几种情形并存的，应当根据不同情形处理要求，同时做出处理。如存在需要调整风险等级情形的，还需及时调整食品安全风险等级。

10.说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11.本表一式二份，一份反馈商户，一份留存。