



中小学校园食品安全监督检查指南

被检查单位:

鄂城县第一中学 (2楼)

检查人员:

张红 张俊 陈学林 陈鹤龙 何晓佩

检查日期: 2016.2.26

序号	检查项目	检查内容	结果	备注
1	食品安全管理 人员配备 和履职情况	是否依法配备食品安全总监、食品安全员	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2		是否制定《主要负责人食品安全管理职责》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
3		是否制定并有效执行《食品安全风险管控清单》	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
4		承包经营学校食堂的是否依法配备“双总监”并建立工作协调机制。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
5		依法配备的食品安全管理人员是否具备食品安全管理能力。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
6		是否形成《每日食品安全检查记录》并存档备查。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
7		是否形成《每周食品安全排查治理报告》并存档备查。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
8		主要负责人是否每月听取工作情况汇报、形成《每月食品安全调度会议纪要》并存档备查。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
9		是否对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
10	食材原料控制 情况	食材是否有进货查验记录和合格证明文件。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
11		是否经营变质、超保质期的食品。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>	
12		贮存区是否存放变质、超过保质期的食品、食品和非食品是否混放。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>	
13		食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
14		冷冻(冷藏)设施中食品是否生熟混放, 原料、半成品和成品是否混放, 是否按照要求进行冷	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
15		冷冻(冷藏)设施是否有可正确显示内部温度的测温装置。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
16	食品添加剂存放、使用是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>	合理规范	
17		原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具是否分开放置和使用。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
18		防止食品交叉感染的措施是否有效。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
19		是否严格控制食品加工制作温度、时间等关键参数, 确保食品烧熟煮透。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
20		备餐间或者专用间操作区内的标识、设施、人员及操作是否符合要求。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	

1		是否按要求进行留样。		
2	加工制作过程控制情况	是否加工制作高风险食品，如冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕、四季豆、鲜黄花菜等。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
23		是否对复用餐饮具清洗消毒严格执行“除渣、浸泡、清洗、消毒、保洁”等环节操作。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/>	
24		是否定期对餐饮具清洗消毒设施设备进行清洁、维护并做记录。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
25		提供统一消毒或配送餐饮具服务的，是否审查其消毒资质和能力，留存消毒合格证明。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
26		采用校外供餐的还应检查是否举报符合贮存、运输要求的设施设备。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	合格证明
27		配送车辆、存放食品车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	合格证明
28		食品存放温度和时间是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	合格证明
29		配送过程中，食品的盛放容器是否密闭、食品容器上标注信息是否符合要求。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	合格证明
30		场所环境卫生情况	场所和设施设备是否定期清洗维护，保持清洁。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
31	备餐场所、备餐人员、盛装食品成品容器卫生是否符合要求。		是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
32	墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否破损、积油、积水，有霉		是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
33	每学期开学前是否定期开展鼠（虫）害等病媒生物消杀。并做记录。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
34	是否将病媒生物防治作为从业人员培训考核的必备内容。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
35	是否配齐配全防尘、防蝇、防鼠、防虫等病媒生物防治设施设备。		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	纱窗纱门
36	是否将病媒生物防治工作纳入“日管控、周排查、月调度”的重要内容。		是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	纱窗纱门
37	就餐场所是否公示防止食品浪费提示信息。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	后厨灭蝇灯提示	
38	包保督导情况	是否依法配备包保干部。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
39		是否制定包保责任清单。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
0		是否制定包保任务清单。	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
1		是否对包保干部落实责任清单、任务清单的情况进行督查。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
2		是否与包保干部签订包保责任与任务承诺书。	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	
3		包保干部是否按照要求开展包保督导。		

校园负责人签名: 李永红

注：中小学含普通高中、中等职业学校、初中学校、普通小学等。