

沂源县市场监督管理局 行政执法办案指南

第四期

综合行政执法大队整理

2024 年 4 月 25 日

食堂食品安全检查要点

一、各类证件资格的检查要点

1. 食堂、小超市、水果店、蛋糕店、饮品店《营业执照》、《经营许可证》是否在有效期内；地址是否与实际名称、地址相符；是否擅自改变地址；是否存在转让、涂改、出借、倒卖或出租等行为；许可经营范围和实际经营范围是否一致；是否擅自改变许可类别等问题。

二、从业人员的管理检查要点

食堂从事管理、采供、保管、检查、洗消、经营服务、小超市、水果店、蛋糕店、饮品店等各级各类所有从业人员中是否存在无健康证或健康证过期的人员；是否聘用禁止从业人员从事团餐经营管理、服务等工作。是否建立各级各类制度和执

行记录。

三、原辅材料的采购检查要点

1. 合同协议

食堂或食堂招投标结束后是否与中标供货商签订合同协议，合同协议是否规定食材的质量要求、供货期限、供货方式、价格要求、结算方式、安全保障、违约责任等。

2. 供货验收

供货商配送的各种原材料（包括食品添加剂、包装材料）验收是否看包装有无厂名、厂址、日期（生产日期和保质期），是否查包装上内容与检验报告内容相符，是否验食物外观有无破损、污损、变形、杂物、霉变，肉类是否为病死畜禽及非食品原料，是否将原辅材料与有毒、有害及不洁物品混贮混销，原辅材料是否感官性状异常，是否为国家明令禁止用于餐饮服务的原材料等。

3. 索证索票

验收或保管人员是否索取原辅料生产商有效的许可证复印件（营业执照、食品生产许可证、食品流通许可证、产品合格证、动物产品检疫证、菜农药残留检验证、蛋品检疫证、调味品证票、米面杂粮类原材料证票、食用油原料批次、送货票据等，复印件要加盖供货企业公章）；进口的食品原辅料、冷链食品、食品添加剂、食品相关产品，是否能够提供有效的检验检疫证明，外包装须有中文标识。做好台账记录，台账记录是否记录进货时间、食品名称、规格、计量单位、产品许可证

证号、进货数量、生产厂商、生产日期、保质期、供货商家、送货人及联系电话。台账是否妥善保管、不涂改、不伪造，保存期限不得少于 2 年。

四、原辅材料的存放记录要点

1. 原料存放

查看原辅料存放情况，是否符合存放要求，原辅料存放是否离地、离墙（离地、离墙 10cm 以上）；原辅料外包装是否完整，并有防护措施。原材料库及原料贮存设备内要做到不存放有毒有害物品和个人生活用品；对整包装原材料，是否在包装外面标明进货日期、保质期，便于先进先出；是否对带标签的整装原材料外漏标签；存放是否符合食品的存放要求。

2. 库房管理

库房是否安装或放置温湿度计并控制库房内的温湿度，是否有防潮措施、挡鼠板等防止有害生物、虫害侵入装置；贮存食品原材料的库房、设备是否保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；食品添加剂是否在专柜存放；冷藏冷冻原料是否在冷库冰箱存放；库房是否做好通风，是否经常检查，原辅料仓库内是否有过期原辅料，过期原辅料清理及记录是否符合要求。以上均需要保持记录。

五、餐饮加工场所的检查要点

1. 生产加工场所地面是否有裂缝、有破损、有积水、有积垢，明沟盖板、地漏排水孔是否超过 0.6 厘米；生产加工场所墙面是否有裂缝、污垢、霉变、积水、积垢；生产加工场所顶

棚是否有蛛网、积灰，顶棚是否有缝隙、损坏处，水蒸气较多区域的天花板是否有适当的冷凝水导流坡度；生产加工场所门窗是否闭合严密、无变形、无破损，易开启、易拆洗、不易生锈、安装有防蝇网纱等；生产加工场所的专间是否设置预进间；生产加工场所是否设置防蝇、防虫、防鼠设施并安装到位。

2. 生产加工场所内外环境是否整洁；距离污染源是否符合要求；场所布局是否符合许可要求；专间和专用区域是否符合要求；地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板是否符合要求；卫生间、更衣场所是否符合要求；餐厨废弃物处置是否符合要求；使用的清洁水源和加工用水是否符合标准。

六、场所设施设备检查要点

生产加工场所内设施设备是否具备与餐饮服务相适应；设施设备操作规范和说明是否完整并具有可操作性；食品用具、工具、容器是否符合要求；计量器具检定是否符合要求；专间设施设备、专用设施设备是否符合要求；通风排烟设施是否符合要求；采光照明设施是否符合要求；防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求；废弃物暂存设施是否符合要求；清洗、消毒、杀菌和保洁设施是否符合要求。

七、食品备餐及售卖检查要点

1. 备餐间使用前是否进行清洁、紫外线消毒，是否干净整洁、无蚊蝇、无蟑螂，无鼠害，无异味；饭菜制作完成送入备餐间后是否对饭菜进行保温；供餐过程中是否对食品采取有效防护措施，避免受到交叉污染。

2. 在备餐间出售饭菜的食堂售餐人员在售饭菜过程中是否使用经消毒的专用售饭菜工具取饭菜，是否佩戴一次性口罩和一次性手套；备餐间是否存放杂物和私人物品、是否有非从业人员进入；售餐人员进入备餐间是否佩戴手链、手镯及其它饰物，售餐结束后，是否将备餐间清理干净。

八、消毒和垃圾管理检查要点

1. 消毒管理

用于加工操作的工具、设备是否无毒无害，标志或区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁；接触直接入口食品的工具、设备是否在使用前进行消毒；餐具、饮具是否及时清洗、消毒，并在专用保洁设施内备用；是否使用未经清洗和消毒的餐具、饮具；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，是否查验其经营资质、索取消毒合格凭证。

2. 餐厨垃圾是否按规定分类放置；垃圾区标识是否明显；垃圾容器是否配有盖子；餐厨垃圾是否由指定有资质的运营方运营；是否建立处置台账。

九、留样检查要点

1. 食堂铺食品留样是否置于密闭容器内；是否盖好留样盒盖，在其外部贴上标签，标明留样品名、加工时间、加工班组、留样日期、餐次、留样人等；留样是否留足 125 克以上，留样是否存放在 0-8 摄氏度的恒温专用冷藏箱内保存，留样是否保存 48 小时；留样是否由持有有效健康证明、经过专门培训的专门人员负责。