附件1

2023年秋季学校食品安全自查自纠情况表

学校名称（盖章）：

食堂名称：

食堂负责人姓名： 职务： 联系手机号码：

填表人姓名： 职务： 联系手机号码： 填表时间：2023年 月 日

| 序号 | 检查项目 | 检查内容 | 是 | 否 | 整改落实情况 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一 | 管理制度健全情况 | 建立健全食品安全管理制度和责任制度 |  |  |  |
| 食品安全管理制度符合《食品安全法（2015版）》《餐饮服务食品安全操作规范（2018版）》等食品安全法律法规的规定 |  |  |  |
| 明确每个岗位的食品安全责任和要求 |  |  |  |
| 二 | 管理工作执行情况 | 实行食品安全校长（园长）负责制 |  |  |  |
| 建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制 |  |  |  |
| 定期检查学校食品安全工作 |  |  |  |
| 三 | 场所物品清洁情况 | 食品经营场所的地面无垃圾、无积水、无油渍 |  |  |  |
| 墙壁和门窗无污渍、无灰尘 |  |  |  |
| 天花板无霉斑、无灰尘 |  |  |  |
| 场所内无有害生物活动迹象 |  |  |  |
| 三 | 设施设备、工用具、餐饮具等物品表面清洁 |  |  |  |
| 学校食堂和学生集体用餐配送单位供餐前，对食品处理区内的设施设备、工用具、餐饮具等进行一次全面、彻底的清洗消毒 |  |  |  |
| 四 | 设施设备运转情况 | 冷藏冷冻设施正常运转 |  |  |  |
| 加热保温设施正常运转 |  |  |  |
| 清洗消毒设施正常运转 |  |  |  |
| “互联网+明厨亮灶”完成情况 |  |  |  |
| 五 | 食品原料合规情况 | 建立稳定、合规的食品及原料采购渠道，安全可追溯 |  |  |  |
| 食品经营场所内的食品及原料处于保质期内、感官性状正常 |  |  |  |
| 食品处理区内留存的已开封定型包装食品，若不能保证其处于安全状态，应予以废弃 |  |  |  |
| 六 | 从业人员健康情况 | 从事接触直接入口食品工作的人员持健康证明上岗 |  |  |  |
| 患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，暂停从事接触直接入口食品的工作 |  |  |  |
| 七 | 人员规范操作情况 | 从业人员下载使用“广西餐安”培训软件参加培训考试 |  |  |  |
| 加工制作行为规范 |  |  |  |
| 做到食品和工用具生熟分开，熟制食品烧熟煮透 |  |  |  |
| 其他需要说明的事项： |

注：此表由学校负责组织填写，自查结果请在“是”或“否”相应栏内打“√”；“整改落实情况”栏请填写“已整改”或“未整改”，未整改的请说明原因。