

小餐饮日常监督检查记录表

名称：

地址：

联系电话：

检查项目	序号	检查内容（相应框内打√）		不符合项描述
亮证经营	1	取得合法有效登记证，在经营场所醒目公示。经营场所、主体业态、经营项目等事项与登记证一致。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2	从业人员持有效健康证明，在经营场所醒目公示。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
安全承诺	3	签订《食品安全承诺书》，在经营场所醒目公示。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
原料公示	4	按照国家标准和规定使用食品原料、食品相关产品和食品添加剂，在经营场所醒目公示食品添加剂使用情况；对于有使用量要求的食品添加剂（如用于油炸面制品的含铝膨松剂等）应称量使用。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
票据留存	5	查验供货者主体资质、产品合格证明文件，进货票据留存期限不少于6个月，有保质期的不少于保质期。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
操作规范	6	从业人员保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽等。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	7	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	8	生、熟食品用具、容器有明显的区分标识，分开使用，避免交叉污染。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	9	餐饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，保持清洁。使用的洗涤剂、消毒剂符合国家食品安全标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	10	采购使用的集中消毒餐饮具有合格证明，外包装无破损，在保质期内。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 <input type="checkbox"/> 合理缺项	
	11	定期对经营状况进行自查。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

