

附件 4:

市场监管部门学校食品安全风险隐患问题检查清单

实施检查单位名称: 江川区市场监督管理局 被检查单位名称: 江川区柳林镇初级中学

检查人员 (签字): 何尚 刘永 检查时间: 2023 年 2 月 7 日 10 时

问题整改责任部门名称: 江川区柳林镇初级中学

序号	督查项目	检查内容	检查结果	问题整改要求
1	信息公示	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2		公示食品原料进货来源、供餐单位等信息	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	李公系
3	经营许可	食品经营许可证合法有效, 实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	原料贮存	冷冻(藏)设施正常运转, 有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置, 设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5		设有存放食品添加剂的专柜(位), 并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量, 使用方法等内容。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6	原料采购	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	严禁采购使用	严禁采购、使用不符合规定要求的食材。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8	原料检查	食品具有正常的感官性状, 无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9	粗加工与切配	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开, 使用并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10	加工制作	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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11	工具容器	盛放调味料的容器表面清洁, 加盖存放	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12		用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用, 并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13	添加剂管理	未超范围、超限量使用食品添加剂, 准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
		未采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括非法添加		

14	非法添加	亚硝酸钠、亚硝酸钾)	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
15	食品留样	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，留样时间不得少于 48 小时，并有留样记录。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
16	人员卫生	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
17	清洗	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
18	消毒	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
19	餐具保洁	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
20	索证索票与台账登记	采购食品原料索证索票、台账登记。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		采购畜禽肉类的，需索取动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，需索取肉品品质检验合格证明。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
21	校外供餐	学生集体用餐使用的食材、食品加工制作、贮存、食品供应符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
22	主体责任落实情况	是否建立健全食品安全管理制度；是否制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《食品安全日管控、周排查、月调度管理制度》。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	各项制度不完善
23		是否设立食品安全管理机构；是否配置食品安全总监或食品安全员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	予以文件补充
24		是否定期对从业人员进行培训考核，食品安全总监和食品安全员的培训考核档案是否完整。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
25	重点工作	禁止餐饮浪费行为、进口冷链食品疫情防控、采购非法渔获物和野生动物制作菜肴、禁止塑料污染相关规定。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
26	学生家长义务监督工作	组织开展校园食品安全学生家长义务监督工作	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 开展了 () 次	

备注：是否栏选项为检查结果是否符合要求判定。

附件 4:

市场监管部门学校食品安全风险隐患问题检查清单

实施检查单位名称: 江财镇市场监督管理所 被检查单位名称: 江财镇中心小学

检查人员 (签字): 何 刘 江 检查时间: 2023 年 2 月 7 日 9 时

问题整改责任部门名称: 柳林镇中心小学

序号	督查项目	检查内容	检查结果	问题整改要求
1	信息公示	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2		公示食品原料进货来源、供餐单位等信息	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	未公示
3	经营许可	食品经营许可证合法有效,实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	原料贮存	冷冻(藏)设施正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5		设有存放食品添加剂的专柜(位),并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量,使用等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
6	原料采购	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	严禁采购使用	严禁采购、使用不符合规定要求的食材。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8	原料检查	食品具有正常的感官性状,无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9	粗加工与切配	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开,使用并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10	加工制作	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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11	工具容器	盛放调味料的容器表面清洁,加盖存放	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12		用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用,并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13	添加剂管理	未超范围、超限量使用食品添加剂,准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
		未采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括非法添加		

14	非法添加	亚硝酸钠、亚硝酸钾)	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
15	食品留样	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，留样时间不得少于 48 小时，并有留样记录。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
16	人员卫生	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
17	清洗	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
18	消毒	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
19	餐具保洁	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
20	索证索票与台账登记	采购食品原料索证索票、台账登记。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	索证索票、台账登记不完善。
		采购畜禽肉类的，需索取动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，需索取肉品品质检验合格证明。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
21	校外供餐	学生集体用餐使用的食材、食品加工制作、贮存、食品供应符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
22	主体责任落实情况	是否建立健全食品安全管理制度；是否制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《食品安全日管控、周排查、月调度管理制度》。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	各项制度不完善。
23		是否设立食品安全管理机构；是否配置食品安全总监或食品安全员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	未以文件形式确立
24		是否定期对从业人员进行培训考核，食品安全总监和食品安全员的培训考核档案是否完整。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
25	重点工作	禁止餐饮浪费行为、进口冷链食品疫情防控、采购非法渔获物和野生动物制作菜肴、禁止塑料污染相关规定。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
26	学生家长义务监督工作	组织开展校园食品安全学生家长义务监督工作	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 开展了 () 次	

备注：是否栏选项为检查结果是否符合要求判定。

附件 4:

市场监管部门学校食品安全风险隐患问题检查清单

实施检查单位名称: 江都市场监督管理局柳桥所 被检查单位名称: 贝贝幼儿园

检查人员 (签字): 何为 刘永 检查时间: 2023 年 2 月 8 日 10 时

问题整改责任部门名称: 贝贝幼儿园

序号	督查项目	检查内容	检查结果	问题整改要求
1	信息公示	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2		公示食品原料进货来源、供餐单位等信息	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	经营许可	食品经营许可证合法有效,实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	原料贮存	冷冻(藏)设施正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5		设有存放食品添加剂的专柜(位),并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量,使用等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
6	原料采购	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	严禁采购使用	严禁采购、使用不符合规定要求的食材。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8	原料检查	食品具有正常的感官性状,无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9	粗加工与切配	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开,使用并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10	加工制作	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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11	工具容器	盛放调味料的容器表面清洁,加盖存放	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12		用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用,并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13	添加剂管理	未超范围、超限量使用食品添加剂,准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
		未采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括非法添加		

14	非法添加	亚硝酸钠、亚硝酸钾)	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
15	食品留样	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，留样时间不得少于 48 小时，并有留样记录。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
16	人员卫生	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
17	清洗	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
18	消毒	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用。
19	餐具保洁	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
20	索证索票与台账登记	采购食品原料索证索票、台账登记。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		采购畜禽肉类的，需索取动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，需索取肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	未索取。
21	校外供餐	学生集体用餐使用的食材、食品加工制作、贮存、食品供应符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用。
22	主体责任落实情况	是否建立健全食品安全管理制度；是否制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《食品安全日管控、周排查、月调度管理制度》。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	各项制度不完善。
23		是否设立食品安全管理机构；是否配置食品安全总监或食品安全员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	未以文件形式明确人员。
24		是否定期对从业人员进行培训考核，食品安全总监和食品安全员的培训考核档案是否完整。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
25	重点工作	禁止餐饮浪费行为、进口冷链食品疫情防控、采购非法渔获物和野生动物制作菜肴、禁止塑料污染相关规定。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
26	学生家长义务监督工作	组织开展校园食品安全学生家长义务监督工作	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 开展了 (4) 次	

备注：是否栏选项为检查结果是否符合要求判定。

附件 4:

市场监管部门学校食品安全风险隐患问题检查清单

实施检查单位名称: 江都市市场监督管理局柳林镇 被检查单位名称: 江都市柳林镇幼儿园有限公司

检查人员 (签字): 何为 3/10 检查时间: 2023 年 2 月 8 日 9 时

问题整改责任部门名称: 柳林镇幼儿园

序号	督查项目	检查内容	检查结果	问题整改要求
1	信息公示	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2		公示食品原料进货来源、供餐单位等信息	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	未公示
3	经营许可	食品经营许可证合法有效,实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	原料贮存	冷冻(藏)设施正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	温度显示故障
5		设有存放食品添加剂的专柜(位),并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量,使用等内容。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6	原料采购	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	严禁采购使用	严禁采购、使用不符合规定要求的食材。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8	原料检查	食品具有正常的感官性状,无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9	粗加工与切配	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开,使用并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10	加工制作	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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
11	工具容器	盛放调味料的容器表面清洁,加盖存放	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12		用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用,并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13	添加剂管理	未超范围、超限量使用食品添加剂,准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		未采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括非法添加)		

14	非法添加	亚硝酸钠、亚硝酸钾)	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
15	食品留样	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，留样时间不得少于 48 小时，并有留样记录。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
16	人员卫生	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
17	清洗	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
18	消毒	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
19	餐具保洁	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
20	索证索票与台账登记	采购食品原料索证索票、台账登记。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		采购畜禽肉类的，需索取动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，需索取肉品品质检验合格证明。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
21	校外供餐	学生集体用餐使用的食材、食品加工制作、贮存、食品供应符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
22	主体责任落实情况	是否建立健全食品安全管理制度；是否制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《食品安全日管控、周排查、月调度管理制度》。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	各项制度不齐全
23		是否设立食品安全管理机构；是否配置食品安全总监或食品安全员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	未以文件形式明确责任人
24		是否定期对从业人员进行培训考核，食品安全总监和食品安全员的培训考核档案是否完整。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
25	重点工作	禁止餐饮浪费行为、进口冷链食品疫情防控、采购非法渔获物和野生动物制作菜肴、禁止塑料污染相关规定。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
26	学生家长义务监督工作	组织开展校园食品安全学生家长义务监督工作	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 开展了 () 次	

备注：是否栏选项为检查结果是否符合要求判定。

附件 4:

市场监管部门学校食品安全风险隐患问题检查清单

实施检查单位名称: 江都市市场监督管理局 被检查单位名称: _____

检查人员 (签字): 孙何 检查时间: 2023 年 2 月 8 日 10 时

问题整改责任部门名称: 江都市柳林镇中心小学

序号	督查项目	检查内容	检查结果	问题整改要求
1	信息公示	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2		公示食品原料进货来源、供餐单位等信息	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	经营许可	食品经营许可证合法有效, 实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	原料贮存	冷冻(藏)设施正常运转, 有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置, 设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5		设有存放食品添加剂的专柜(位), 并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量, 使用方法等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
6	原料采购	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
7	严禁采购使用	严禁采购、使用不符合规定要求的食材。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
8	原料检查	食品具有正常的感官性状, 无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
9	粗加工与切配	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开, 使用并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
10	加工制作	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。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	调味料盒未加盖
11	工具容器	盛放调味料的容器表面清洁, 加盖存放	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
12		用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用, 并有明显区分标识。	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
13	添加剂管理	未超范围、超限量使用食品添加剂, 准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	不适用
		未采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括非法添加)		

14	非法添加	亚硝酸钠、亚硝酸钾)	√是□否	
15	食品留样	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于 125 克，留样时间不得少于 48 小时，并有留样记录。	√是□否	
16	人员卫生	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	√是□否	
17	清洗	具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	√是□否	
18	消毒	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	√是□否	
		采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	□是□否	不选用
19	餐具保洁	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识	√是□否	
20	索证索票与台账登记	采购食品原料索证索票、台账登记。	□是√否	台账记录不及时
		采购畜禽肉类的，需索取动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，需索取肉品品质检验合格证明。	√是□否	
21	校外供餐	学生集体用餐使用的食材、食品加工制作、贮存、食品供应符合要求。	□是□否	不选用
22	主体责任落实情况	是否建立健全食品安全管理制度；是否制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《食品安全日管控、周排查、月调度管理制度》。	□是√否	各项制度不完善
23		是否设立食品安全管理机构；是否配置食品安全总监或食品安全员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	□是√否	未以文件形式确定人员
24		是否定期对从业人员进行培训考核，食品安全总监和食品安全员的培训考核档案是否完整。	√是□否	
25	重点工作	禁止餐饮浪费行为、进口冷链食品疫情防控、采购非法渔获物和野生动物制作菜肴、禁止塑料污染相关规定。	√是□否	
26	学生家长义务监督工作	组织开展校园食品安全学生家长义务监督工作	√是□否 开展了 (3) 次	

备注：是否栏选项为检查结果是否符合要求判定。