附件 1

上外贤达学院每日食品安全检查记录

时间： 年 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品安全  流程管理 | 检查结果 | 问题描述 | 问题处置  完成情况 | 食品安全员  签字 |
| 进货查验  管理 | 合格  不合格 |  | 是 否 |  |
| 加工制作  管理 | 合格  不合格 |  | 是 否 |  |
| 清洗消毒  保洁管理 | 合格  不合格 |  | 是 否 |  |
| 分餐售卖  收餐管理 | 合格  不合格 |  | 是 否 |  |
| 检查结果： 未发现问题  存在隐患， 立即采取措施  有食品安全事故潜在风险，立即停止经营并上报主要负责人 | | | | |
| 食品安全检查员签字：  年 月 日 | | | | |

附件 2

上外贤达学院每周食品安全排查治理报告

年 月 日 — 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品安全  流程管理 | 发现  问题数 | 已完成  整改数 | 未完成整改原因 |
| 进货查验管理 |  |  |  |
| 加工制作管理 |  |  |  |
| 清洗消毒  保洁管理 |  |  |  |
| 分餐售卖  收餐管理 |  |  |  |
| 检查结果： 未发现问题  存在隐患， 立即采取措施  有食品安全事故潜在风险，立即停止经营并上报主要负责人 | | | |
| 食品安全员签字：  年 月 日 | | | |

附件 3

上外贤达学院每月食品安全调度会议纪要

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 会议时间 | 年 月 日 | |
| 会议地点 |  | |
| 会议形式 | 现场会议□ 视频会议□ 其它□ | |
| 调度项目 | 落实情况 | 调度内容 |
| 日管控落实到位 | 是 否 |  |
| 周排查落实到位 | 是 否 |
| 既往问题销账情况 | 是 否 |
| 问题汇总分析 | 是 否 |
| 对食品安全状况检查评价 | 是 否 |
| 下一步采取的食品安全管理措施 | 是 否 |
| 参会人员签字 |  | |
|  | |
|  | |

附件 4

上外贤达学院食品安全监督统计表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | | 数量 |
| 基  本  情  况 | 辖区内餐饮数量 | |  |
| 实施6T食品安全管理的单位数 | |  |
| 实施“明厨亮灶”数 | |  |
| 其中：视频式展示数 | |  |
| 互联网式展示数 | |  |
| 明厨亮灶+互联网数 | |  |
| 建立HACCP或ISO22000管理体系的单位数 | |  |
| 通过HACCP或ISO22000管理体系认证的单位数 | |  |
| 整  改  督  促  情  况 | 自营  食堂  整改  问题  数量 | 原料进货查验把关不严格次数（次） |  |
| 食品加工制作行为不规范次数（次） |  |
| 餐具用具清洗消毒不彻底次数（次） |  |
| 加工制作环境不清洁次数（次） |  |
| 其他食品安全问题次数（次） |  |
| 供餐  单位  整改  问题  数量 | 原料进货查验把关不严格单位数（家） |  |
| 食品加工制作行为不规范单位数（家） |  |
| 餐具用具清洗消毒不彻底单位数（家） |  |
| 加工制作环境不清洁单位数（家） |  |
| 其他食品安全问题单位数（家） |  |
| 主体  责任  落实  情况 | 落实自查制度单位数(家) | |  |
| 食品安全管理员监督抽考覆盖单位数(家) | |  |
| 食品安全管理员监督抽考合格人数(人) | |  |
| 落实自查制度单位数(家) | |  |