附件：

2021年秋季校园及周边食品安全专项检查表

学校名称： 检查人员： 检查时间：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检查重点** | **具体内容** | **落实情况** | **备注** |
| 1 | 学校基本情况 | 该校有学生 人，厨房 平方 |  |  |
| 2 | 学校食品安全岗位责任制度落实情况 | 是否建立食品安全岗位责任制度，各岗位是否落实岗位责任要求，能否提供佐证材料，是否将各岗位责任内容张贴到具体岗位工作区域（要求提交学校岗位责任制到市场监管所备案） |  |  |
| 学校负责人是否组织相关人员学习贯彻上级有关食品安全重要文件和会议精神、是否专题听取并研究校园食品安全工作（有图片、会议记录等） |  |  |
| 是否在行课期间按照规定进行陪餐，按频次进行食品安全现场检查（有图片、制度等） |  |  |
| 从业人员是否熟悉自身岗位责任内容（现场抽查从业人员，如抽查初加工人员\*\*，是否熟悉岗位职责） |  |  |
| 3 | 食品安全智慧管理执行情况 | 学校是否入驻“重庆阳光食品”信息平台，学校所有餐饮从业人员是否全部注册使用，是否实现视频直播和AI智能识别功能（有从业人员 人，使用 人） |  |  |
| 是否按要求使用每日晨检、自查自检、风险隐患管理、原材料管理、配餐管理等自律功能（查看负责人的阳光餐饮APP,每日晨检、自检自查、原材料采购，如实填写，如9月1日进行了晨检\*\*人，已完成自检自查，录入了原材料采购） |  |  |
| 从业人员通过APP在线培训和考核是否合格（查看从业人员的APP考试模块，如实填写，如张某完成了考试，得分80，李某未完成） |  |  |
| 是否建立与本校家委会沟通的食品安全工作机制、学生食品安全投诉处置反馈机制（查看制度） |  |  |
| 4 | 学校食品安全自查情况 | 是否聘用食品安全“禁业”从业人员 |  |  |
| 是否开展上岗前的教育培训 |  |  |
| 从业人员的健康证是否在有效期内 |  |  |
| 食品加工制作环境是否清洁 |  |  |
| 食品加工制作流程是否合理、行为是否规范（生进熟出不交叉污染） |  |  |
| 是否检查饮用水的质量 |  |  |
| 采购的食材是否索证索票、进货查验并录入阳光餐饮 |  |  |
| 大米是否有重金属检测合格报告 |  |  |
| 是否使用进口冷链肉类；肉类是否有“两章两证、一非”证明 |  |  |
| 油品是否使用转基因原料炼制 |  |  |
| 是否清洁消毒餐用具 |  |  |
| AI智能识别抓拍的学校后厨出现老鼠、从业人员不戴口罩和帽子等问题是否整改到位 |  |  |
| 5 | 校园周边餐饮单位风险隐患 | 是否入驻阳光餐饮信息平台 |  |  |
| 是否取得食品经营许可（某餐馆无证） |  |  |
| 是否超范围经营 |  |  |
| 是否经营送餐服务 |  |  |
| 食品添加剂使用是否符合要求 |  |  |
| 从业人员是否有健康证明 |  |  |
| 原材料采购是否合规 |  |  |
| 餐饮具是否清洁消毒 |  |  |
| 饮料店是否有非法添加行为 |  |  |
| 糕点店是否规范加工三明治 |  |  |
| 火锅店是否有使用“老油”的行为 |  |  |