附件6：

**重大活动食品安全监督管理工作日检查记录表**

接待单位：

时间：  年 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查事项 | 早餐 | 午餐 | 晚餐 | 备注 |
| 1.审查食谱及原料，符合法律法规和重大活动保障的要求，无禁止生产经营或易引起食物中毒及其他食源性疾病的食品。 |  |  |  |  |
| 2.食品原料采购落实索证索票、进货查验和台帐登记制度，确定合格供应商，确保所购食品、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准，落实食品添加剂五专两公开。 |  |  |  |  |
| 3.食品及原料储存、加工等符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。 |  |  |  |  |
| 4.消毒设备、设施正常工作，餐饮具和其他直接接触入口食品的器具均已按要求清洗消毒，并达到相关标准。 |  |  |  |  |
| 5.保温、冷藏、冷冻设施定期清洗、校验，能正常工作，并达到指定温度。 |  |  |  |  |
| 6.生、熟食品及其加工工具、盛放器具分开存放，蔬菜、肉类、水产品清洗、加工分池、分刀板。 |  |  |  |  |
| 7.食品加工时中心温度达到70℃以上，加工后直接食用的食品存放在10℃至60℃之间的温度条件下不超过2小时。 |  |  |  |  |
| 8.留样食品分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，专人负责，上锁保管，并做好记录。 |  |  |  |  |
| 9.从业人员均有有效期内的健康证，保持良好个人卫生，按规定洗手消毒。 |  |  |  |  |
| 10.当餐未发生食物中毒事故。 |  |  |  |  |
| 其他 |  | | | |

注：符合的在方格内打“√”，不符合的打“×”，并在备注栏详细说明。

驻点监督员签字：