

南京信息工程大学后勤服务总公司食品安全自查规范

为规范餐饮服务经营者食品安全自查行为，督促落实主体责任，提高餐饮风险防控能力，保障我校师生饮食安全与卫生，预防食品安全事故，依据《中华人民共和国食品安全法》、《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》等法律法规有关规定，特制定本规范。

一、自查主体

校内各餐厅应定期开展食品安全自查。由法定代表人、餐厅负责人或食品安全管理人员自行组织实施。建立健全相应的食品安全自查制度，规范食品安全管理，切实落实食品安全主体责任。

后勤服务总公司饮食服务中心作为学校餐饮服务的监督管理部门，应按本自查规范，定期对校内各餐厅进行检查。

二、自查分类

食品安全自查分为全项自查和专项自查。

（一）全项自查：主要指各餐厅按照法律法规、规章、技术规范等确定的义务和要求，针对许可、从业人员、设施设备、食品及原料、加工制作过程、餐用具清洗消毒、专间、制度执行等进行的全项目自查。各餐厅全项自查的最低频次为1周1次，饮食服务中心按自查规范进行检查的最低频次为2周1次。

（二）针对性自查：主要指各餐厅发生被举报投诉、监

督抽检不合格、违法违规等情况，根据监管部门要求开展的整改自查。

三、自查内容

（一）各餐厅开展食品安全自查应对照《南京信息工程大学食品安全自查规范记录表》（附件1）中的“自查项目”和“自查要点”逐项进行检查。

（二）各餐厅开展针对性自查应按照政府市场监督管理机构、食品药品监管机构和后勤服务总公司饮食服务中心下达的《行政指导意见书》、《责令改正通知书》等提出的要求，逐项进行自查，排查问题成因，落实整改措施，并对整改情况开展复查。

（三）除本自查规范外，鼓励经营者将“五常”“6T”“7S”“4D”和 HACCP 等良好规范或管理体系有关食品安全的检查要素增加列入针对性自查内容。

四、自查记录

（一）各餐厅自行组织自查应使用《南京信息工程大学食品安全自查规范记录表》（附件1）如实记载自查情况。自查结果符合“自查要点”的打“√”，不符合的打“×”。

记录不符合项目序号及编号，记录整改措施和后续改进计划，负责整改的人员在“责任人”栏内签字。负责检查的食品安全管理员、法定代表人（负责人）分别签名。

（二）开展针对性自查，检查人员应使用《食品安全针对性自查整改报告》（附件2）记录存在问题、问题成因、

整改措施和复查结果。检查人员、食品安全管理员、法定代表人（负责人）分别签名。

五、整改报告

各餐厅在自查中发现“自查要点”不符合要求的，应当立即采取整改措施，消除安全隐患，并如实记录。在自查中发现存在发生食品安全事故潜在风险或饮食监管部门实施日常监督检查，结果不符合规定或不合格的，应当立即采取停止经营，采取召回、整改等措施，并向饮食服务中心及饮食监管部门提交《食品安全针对性自查整改报告》。

六、档案保存

各餐厅应当每年度将与自查相关的记录表、报告等资料收集整理，建立自查档案，自查档案应保存三年。

鼓励食品生产经营者采用先进技术和管理规范，建立食品安全自查电子档案查询系统。

南京信息工程大学食品安全自查规范记录表

自查项目	序号	自查要点	自查结果
1. 许可和公示管理	1	许可证合法有效。	
	2	经营类别、项目等与许可证载明的一致。	
	3	在显著位置悬挂或摆放许可证。	
	4	在显著位置公示量化分级结果。	
	5	监管部门张贴的日常监督检查结果记录表保存完好。	
	6	明厨亮灶运转正常	
2. 从业人员管理	7	执行从业人员健康管理档案真实完整。	
	8	有碍食品安全疾病的人员及时调离接触直接入口食品工作岗位。	
	9	定期组织从业人员食品安全培训。	
	10	从业人员上岗前持有有效健康证明。	
	11	每日进行从业人员餐前自查。	
	12	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，在岗期间做到三戴一配。	
	13	从业人员双手清洁，保持个人卫生。	
3. 环境卫生管理	14	及时对经营场所进行清理保洁，保持环境干净、整洁。	
	15	墙面无破损、积垢、霉斑，地面无积水。	
	16	物品摆放整齐按标识存放。	
	17	定期清洁通风排烟设施，保持有效运转，无明显污垢。	
	18	定时清理卫生间并有记录，无污物堆积、无异味。	
4. 原料采购贮存管理	19	采购食品及原料严格执行进货查验和索票索证制度查,相关资料完整留存并做好台账。	
	20	未购进使用法律禁止经营的食品及原料。	
	21	部分自采的特殊原材料，如实做好采购记录台账。	
	22	严格遵守学校规定的采购管理制度,不私自采购学校规定的统一	

		采购的食品原材料，不弄虚作假。	
	23	按照食品及原料的保存要求贮存食品及原料，食品库房整洁规范，无有毒有害物品。	
	24	定期检查清理食品库房，及时清理过期变质食品及原料。	
5. 加工过程控制	25	无腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。	
	26	无食品添加剂用于加工食品。	
	27	原料初加工使用专用清洗水池。	
	28	动物性食品、水产品、植物性食品分区切配，有专用工具容器，不交叉使用。	
	29	热食类食品烧熟煮透。	
	30	成品存放的温度、时间符合要求，食品再加热符合要求。	
	31	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开，并采取防止交叉污染的控制措施。	
	32	用水符合国家生活饮用水卫生标准，用于制作鲜榨饮料、食用冰等食品的水经过规范净化处理。	
	33	食品处理区洗手消毒设施正常使用。	
	34	不使用回收食品、非食用物质加工制作食品。	
	35	餐厨废弃物、废弃油脂等有专门存放设施、场所，经营场所垃圾能够及时进行清理，处置记录完整。	
	36	需要留样的，按规定进行食品留样（学校食堂不低于 125 克/品种，不低于 48h）。	
6、食品添加剂使用管理	37	食品添加剂由专人保管、领用，并如实进行记录。	
	38	食品添加剂存放于固定的场所（或橱柜）并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称。	
7. 设备设	39	保温、冷藏、冷冻、排油烟等设备设施定期维护、清洗、校验。	

施维护	40	食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备运转正常，并保持清洁。	
8、餐用具 清洗消毒	41	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前洗净、消毒，已消毒的餐具、饮具按要求存放。	
	42	提供集中消毒餐具的服务单位具备资质，产品随附消毒合格证明。	
9 专间管理	43	制作凉拌菜、卤菜等必须配有专间生产加工场所。	
	44	专间内洗手消毒、空气消毒、独立空调、专用冷藏设施等与许可时保持一致，并正常运转。	
	45	专间内由明确的专人进行操作，并使用专用的加工工具。	
	46	专间内直接接触成品的用水净水设施运转正常，滤芯是否及时更换。	
10. 食品安 全自查和 应急管理	47	按要求组织日常自查，并留存记录。	
	48	制定并执行食品安全事故处置预案，	
	49	发生食品安全事故及时进行处置，并报告饮食服务中心。	
	50	建立并保存处置食品安全事故及投诉处理台账。	
<p>检查人（食品安全管理员）签名：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>			

注：自查结果符合的打“√”，不符合的打“×”

食品安全自查规范整改记录

不符合规定内容		整改措施落实情况	责任人
项目编号	项目序号		

后续改进措施：

检查人（食品安全管理员）意见：

签名：年 月 日

法人代表（负责人）意见：

签名：年 月 日

食品安全针对性自查整改报告

存在问题	
问题成因	
整改措施	
复查结果	
检查人（食品安全管理员）意见：	
签名：年 月 日	
法人代表（负责人）意见：	
签名：年 月 日	