附件 1:

集中用餐单位食品安全重点问题清单

序号	风险环节	重点问题
1	资质许可	超出许可经营项目开展餐饮服务活动；中小学、幼儿园食堂制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕
2	食品安全责任体系	食品安全管理组织机构不健全，未建立院长（校长）负责制，食品安全管理制度落实不严，管理人员配备不足，未能按照职责分工落实食品安全管理工作 未结合单位实际按要求开展日管控、周排查、月调度工作，未定期组织开展食品安全隐患排查 食品安全管理人员未定期开展学习，未定期对从业人员进行培训考核，相关人员对法律法规和食品安全知识不熟悉 承包经营的食堂主体责任落实不到位，存在“一包了之”现象，未定期、有效开展食品安全自查整改工作，或自查流于形式
3	备餐送餐	餐食保温措施不足，食品加工完毕后与就餐时间间隔较长，医疗机构食堂向病房送餐的餐车保温措施不到位 高校食堂风味小吃与大伙的备餐间未有效分隔 备餐操作不规范，从业人员未按要求进行二次洗手消毒、更衣，未从传菜窗进行传菜，从业人员从传菜通道直接进入备餐间，备餐间未要求进行空气消毒
4	人员健康管理	从业人员的健康证不全或过期 未开展上岗前健康检查工作或检查项目不全，记录不全 从业人员加工期间手部饰物外露
5	采购贮存	食品原料的索证索票管理制度执行不到位，供应商资

序号	风险环节	重点问题
	管理	<p>质、索证索票资料留存不全</p> <p>进货查验工作执行不到位，尤其是整箱、整袋包装的食品原料，未脱包查验，直接放入库房，查验信息记录不全</p> <p>未建立或未有效执行临近保质期食品管理制度，入库和出库管理不规范，未按照先进先出先用原则使用食品，未定期检查库存食品</p> <p>食品存放时未离地离墙；散装食品贮存不当，无标识或标识信息不全，使用量较少的散装食品存在长期积压，霉变生虫现象</p> <p>库房环境不符合要求，无通风、调温调湿设施</p> <p>冰箱内动物性食品、植物性食品和水产品混放，食品原料、半成品、成品混放；未定期检查清理存放食品</p>
6	加工过程控制	<p>初加工未按照《餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021》的有关规定执行，用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，未按照标识区分使用；禽蛋使用前未用流水冲洗，直接使用</p> <p>烹饪后的易腐食品、剩余食品未及时冷藏保存；成品、半成品、自制调味料等长时间常温、敞口放置；食品加热中心温度未达到 70℃</p> <p>提供冷食类、现榨果蔬汁、果蔬拼盘的食堂，专间和专用操作区设置不符合要求，操作不规范</p> <p>食品添加剂管理不规范，使用记录不准确</p>
7	食品留样管理	食品留样量不足 125g；留样时间不足 48 小时；留样标签和记录内容不规范
8	环境卫生	天花板、出风口、冰箱、消毒柜下方地面、地沟等成为卫生死角，未清理彻底

序号	风险环节	重点问题
		<p>有害生物防治措施不到位；食堂与外界直接相通的入口处挡鼠板缺失，门帘或风幕机未正常使用；烹饪间排风扇出风口无网罩；地沟总排水口无防鼠栅栏；食品加工区地沟盖板闭合不严，有缺损；天花板闭合不严、有缺失</p> <p>高校食堂风味小吃档口防鼠、防蝇设备不到位。</p>
9	餐饮具和工用具洗消保洁	餐饮具清洗、消毒、保洁操作不规范；使用洗涤剂浸泡后的餐饮具，未使用流水冲洗；因消毒设施老化，消毒时间、温度不足，消毒效果不佳；保洁柜配备不足，洗消后的餐饮具裸露放置
10	制止餐饮浪费	制止餐饮浪费措施落实不到位，从业人员无相关培训内容，落实措施仅停留在宣传层面
11	投诉举报及应急处置	未建立投诉举报处理及食物中毒食物应急处置预案，或预案不贴合本单位实际，可操作性不强，相关人员对处置流程不熟悉
12	“明厨亮灶”	未实施“明厨亮灶”或监控有盲区，重要的环节、区域未安装监控摄像头