

附件 2:

## 学校食堂鼠类等有害生物风险管控检查表

项 目	序 号	检查内容	检查结果	问题描述
场 所 布 局	1	餐饮服务场所建筑结构完好,环境整洁,防止鼠类等有害生物侵入及孳生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2	餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙,天花板修葺完整。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3	所有管道(供水、排水、供热、燃气、空调等)与外界或天花板连接处应封闭,所有管、线穿越而产生的孔洞,选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵,孔洞填充牢固,无缝隙。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4	使用水封式地漏。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5	所有线槽、配电箱(柜)封闭良好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6	人员、货物进出通道应设有挡鼠板,门的缝隙应小于 <b>0.6cm</b> 。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
防 鼠 设 施	7	食品处理区与外界直接相通的门能自动关闭,人员、货物进出通道及原辅料仓库设有挡鼠板等防鼠设施且完好,挡鼠板与插槽、地面的缝隙小于 <b>0.6cm</b> ,挡鼠板高度不低于 <b>60cm</b> 。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8	所有管、线穿越而产生的孔洞填充牢固,无缝隙。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	排水管道出水口安装的应使用金属材料制成,缝隙间距或网眼小于 <b>1cm</b> 。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	与外界直接相通的通风口、换气窗外,应加装不小于 <b>16</b> 目的筛网。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11	与外界直接相通可开启的窗闭合严密、无变形,并设置纱网;木质的门框底部应用金属材料包边,高度宜在 <b>30cm</b> 以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	12	天花板涂覆或装修的材料应坚固、无裂缝、不易脱落，具备防止鼠类等有害生物掉落的条件和管理措施，天花板上方电缆桥架应有盖。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	墙壁、地面无裂缝，无破损。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	14	餐饮服务场所内设置粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15	食品自动设备密闭性应能有效防止鼠类等有害生物侵入。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
食品 储 存	16	库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁应在 10cm 以上，原辅料应该定期翻动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17	食品库房、食品贮存或卫生死角等区域、运输工具、货物包装无有害生物活动迹象（如鼠类、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18	仓库内闲置物品或设备应定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19	所有工用具和器皿使用前应检查是否存在鼠类、鼠毛等有害生物痕迹。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20	过夜食品应放入冰箱或密封存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	21	直接入口的散装食品应有防鼠的有效覆盖隔离设施，销售散装熟食应配备具有防鼠功能的设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
加 工 制 作	22	加工制作前，查看各种容器是否加盖密闭，食品原料、半成品、成品及容器中是否有鼠类等有害生物侵入；场所内是否有鼠粪、鼠咬痕等痕迹。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	23	下班前，查看各种盛放食品及调味料的容器是否加盖密闭，餐厨废弃物和食物残渣是否清理干净等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	24	在初加工、切配、加工过程中原料及食品中是否有鼠类及粪便等异物。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	25	在食品加工过程中是否发现鼠类等有害生物出没情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	26	每日上班前、下班前，是否检查防鼠等设施完好且处于正常状态。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	27	鼠类等有害生物日管控自查是否查出问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	28	日管控查出防鼠等有害生物问题后是否得到有效整改。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
文件记录	29	是否建立有害生物防制制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	30	是否开展从业人员鼠类等有害生物防制相关培训且有记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	31	是否与具有相应能力水平的第三方有害生物防制服务机构（PCO）签订有害生物防制的协议，有相关消杀记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
其他	32	利用“互联网+明厨亮灶”可视化系统及AI智能监控抓拍记录，查看食品加工操作区有无鼠类等有害生物出现。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	33	根据情况，适时调取食堂“互联网+明厨亮灶”可视化系统监控视频，回放查看夜间有无鼠类等有害生物出现。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

