附件3

使用自动设备现制现售食品

经营条件自查清单

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项 目** | **内 容** | **自查结果**  **（是否符合）** |
| 1.食品安全管理机构 | 有食品安全管理机构，配备高级食品安全管理员。 | □是 □否 |
| 2.食品安全管控 | 有食品制售设备使用和维护操作规范、日常管理记录、食品安全管理制度等，包括：设备内部环境清洗、消毒、保洁、温度显示，原料仓储、投放、过期清理、废弃物管理、人员管理、培训等内容，并保证制度落实到位。 | □是 □否 |
| 3.食品制售设备 | 食品制售设备性能设计合理，接触食品的材料符合食品安全标准和卫生要求，具备企业出具的产品检验合格证明。 | □是 □否 |
| 4.智慧管理 | 设备放置场所安装摄像设施或自动制售设备自带摄像功能，满足远程监控、调查取证需要，拍摄数据至少保留15天。 | □是 □否 |
| 5.设备放置地址 | 设备未放置在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。 | □是 □否 |
| 6.设备防护 | 设备放置在无淋雨、阳光直射的场所，或有挡雨、遮阳等防护设施。 | □是 □否 |
| 7食品包材 | 接触食品的包装材料符合食品安全标准和卫生要求；不使用不可降解一次性塑料餐饮具。 | □是 □否 |
| 8.食品原辅料供货来源 | 食品原辅料有固定供货商，食品原料符合食品安全标准或要求，食品添加剂使用符合规定。 | □是 □否 |
| 9.加工制作 | 对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染，加工制作的成品符合食品安全标准或要求。 | □是 □否 |
| 10.食品用水 | 接触直接入口食品（包括自制饮品）的水应符合直接饮用水标准，经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 | □是 □否 |
| 11.进货查验 | 查验食品制售设备、接触食品的包材、食品原料、洗涤剂、消毒剂等的相关资质证明及产品合格证明文件，保存相关凭证，保存期限符合规定。 | □是 □否 |
| 12.清洗消毒 | 定期对设备开展清洗、消毒，清洗消毒剂无残留，有清洗消毒、维护记录。 | □是 □否 |
| 13.食品安全风险评估 | 开展食品安全风险评估，对设备使用过程可能产生的食品安全风险进行全面评估，并形成食品安全风险评估报告。 | □是 □否 |