附件5

利用自动制售设备现制现售食品经营者

日常监督检查要点表

重点项(\*)5项，一般项5项，共10项。

| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **评价** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 经营资质 | \*1 | 持有有效的食品经营许可证。 | □是□否 |  |
| 原料控制 | \*2 | 具有投放食品原料的进货凭证和投放记录、过期清理记录。 | □是□否 |  |
| \*3 | 食品原料存放符合食品贮存条件、温度等要求，仓储点至投放点的运输过程符合食品安全管理要求，运输条件符合食品贮存条件。 | □是□否 |  |
| 4 | 食品原料具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。 | □是□否 |  |
| \*5 | 原料投放人员持有效健康证明上岗。 | □是□否 |  |
| 设备设施 | 6 | 具备相关产品检验安全合格证明，与食品直接接触的材料符合食品安全要求，温度显示符合食品保存要求。 | □是□否 |  |
| \*7 | 设备具备自清洗、消毒功能，使用的洗涤剂、消毒剂符合国家标准，具有定期清洗消毒、维修记录。 | □是□否 |  |
| 8 | 具有食品安全自查记录。 | □是□否 |  |
| 人员管理 | 9 | 配备高级食品安全管理员，开展从业人员食品安全管理培训，并有培训记录。 | □是□否 |  |
| 餐厨废弃物处置 | 10 | 餐厨废弃物按要求收集处理，交由符合要求的生活垃圾运输单位或餐厨垃圾处理单位处理。 | □是□否 |  |

说明：

1.检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不合格，且70%≤一般项合格率＜100%；③不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率＜70%。

2.存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查的项目数－合理缺项的项目数）×100%。

3.当次检查发现的不合格项目，应列入下次检查必查项目。