

餐饮原材料采购与储存巡检表

序号	巡检项目	检查标准	达标(2分)	部分达标(1分)	未达标(0分)	问题说明
1	采购渠道	从合法供应商采购，有营业执照、食品经营许可证				
2	索证索票	每批次索取检验检疫证、合格证明，台账保存≥2年				
3	进货验收	查验生产日期、保质期、外观，签字确认				
4	验收温度	冷藏品≤5℃，冷冻品≤-12℃，不符合拒收				
5	肉类检疫	动物检疫合格章、肉品品质检验章齐全				
6	蔬菜农药残留	有农残检测报告或自检记录				
7	水产品	鲜活无异味，冰鲜品温度达标				
8	粮油	无酸败、无霉变，标识齐全				
9	调味品	包装完好，未过期，无结块				
10	干货	无虫蛀、无霉变，密封储存				
11	食品添加剂	专柜上锁，使用食品级容器				
12	仓库温湿度	温度≤25℃，湿度≤65%，有记录				
13	仓库卫生	无灰尘、无鼠迹、无蟑螂				
14	食品存放	离墙离地 10cm，先进先出，无混放				
15	冷藏库/冷冻库	温度符合要求，门密封好，有报警				
16	生熟分开	生食、熟食、半成品分架存放，标识清晰				
17	清洁剂/消毒剂	单独存放，远离食品				
18	库房防鼠防虫	挡鼠板、灭蝇灯、粘鼠板齐全				

序号	巡检项目	检查标准	达标(2分)	部分达标(1分)	未达标(0分)	问题说明
19	库存盘点	每日盘点高价值原料，每月全面盘点				
20	效期检查	每周一次，临期品（≤7天）优先使用或退货				
21	过期品处理	隔离存放，填写报废单，双人确认				
22	退换货记录	不合格原料退换货有记录				
23	订货规范	根据销量预估订货，不囤积				
24	供应商评价	每半年评价一次，优胜劣汰				
25	冷链运输	配送车辆温度记录，验收时核对				
26	食品标签	散装食品标识品名、日期、保质期				
27	废弃物处理	废油、废料有记录				
28	库房照明	防爆灯，无破损				
29	库房钥匙	专人保管，进出登记				
30	库存周转率	考核达标				