

餐饮后厨操作规范与食品安全巡检表

评分：达标 2 分/部分达标 1 分/未达标 0 分|满分 60 分|标★为食品安全关键项，出现「未达标」当次判定不合格

门店名称：		巡检日期：			巡检人：		
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	
一、人员卫生与健康							
1	★健康证明	从业人员持有效健康证明上岗，证件在有效期内（每年体检一次）					
2	晨检制度	每日上岗前晨检，发热、腹泻、化脓性伤口者调离岗位，有晨检记录					
3	洗手消毒	加工前、如厕后、接触污物后规范洗手消毒，洗手设施配皂液及消毒液					
4	工作着装	穿戴清洁工作服、发帽、口罩，头发不外露，专间人员二次更衣					
5	个人卫生	不戴首饰、不留长指甲及涂指甲油，私人物品不带入操作区					
二、食材验收与储存							
6	★索证索票	进货查验供应商资质并留存票据，有验收记录，禁用无合法来源食材					
7	验收标准	感官验收无腐败变质，冷链食材到货中心温度符合要求					
8	离地离墙	食材离地≥10cm、离墙≥10cm 存放，不直接接触地面					
9	分类分区	原料、半成品、成品分区存放，生熟分开，成品在上、原料在下					
10	标识效期	拆封食材标注开封及保质期，散装食材标注名称、生产日期					
11	★先进先出	按效期先进先出，无过期变质食材，临期食材单独标识					
12	★冷藏冷冻	冷藏 0~8℃、冷冻≤-18℃，温度正常，无生熟混放、无满溢结霜					
三、加工操作规范							
13	粗加工	蔬菜、肉类、水产分池分区清洗，去除不可食部分，无交叉污染					
14	刀具砧板	生熟、荤素刀具砧板分开并色标管理，用后清洁消毒					
15	专间管理	凉菜/裱花专间温度≤25℃，紫外线消毒，专人专用，闲人免进					
16	★烧熟煮透	需加热食品中心温度≥70℃，大块肉类彻底加热					
17	热藏冷存	热藏≥60℃，加工后至食用常温存放不超过 2 小时					
18	规范解冻	采用冷藏、流水或微波解冻，不常温长时间解冻，解冻后不复冻					
19	★添加剂管理	食品添加剂专柜专人专用，专用称量，按标准使用并有记录					
20	防交叉污染	抹布分区分色使用，容器工具生熟分开，成品加盖防护					
四、清洁消毒与餐具							
21	餐具消毒	餐饮具经热力或化学消毒到位，消毒记录完整					
22	保洁存放	消毒后餐用具存于专用保洁柜，无油渍水渍、无异味					
23	台面地面	操作台、水池、地面无油污积水，及时清理，无杂物堆放					
24	设备清洁	冰箱、蒸箱、油炸及排油烟设施定期清洁，无油垢堆积					
五、设备与安全							
25	冷藏设备	冷柜、消毒柜运行正常，温度显示准确，定期化霜					
26	★食品留样	成品留样≥125g，专用留样柜冷藏≥48 小时，标注品名及时间					
27	燃气消防	燃气管路无泄漏，配备燃气报警及灭火毯/灭火器，员工会用					
六、环境卫生与虫害							
28	三防设施	防鼠板、灭蝇灯、纱窗完好，无鼠迹、蝇、蟑迹象					
29	垃圾废弃物	垃圾桶加盖、日产日清，废弃油脂有台账、专人回收					
30	明厨亮灶	后厨明档/视频可视，卫生状况对外可见，制度公示上墙					
合计得分（满分 60 分）			达标率：				
评级							
评级标准：优秀≥54 分（达标率≥90%） 良好 48-53 合格 42-47（达标率 70%） 不合格<42。★关键项（健康证、食材来源、先进先出、冷藏冷冻、烧熟煮透、添加剂、留样）任一项「未达标」，当次巡检直接判定不合格并限期整改复检。							
巡检人签字：		店长确认：			整改期限：		