

包头市市场监督管理局 重大活动食品安全监督管理实施细则

第一章 总 则

第一条 为进一步规范和加强我市重大活动食品安全监督管理工作，明确保障重点，提高监管能力，形成工作机制，提升风险防控水平，围绕铸牢中华民族共同体意识工作主线，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《地方党政领导干部食品安全责任制规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》《市场监管总局关于进一步加强重大活动食品安全保障的指导意见》等，制定本实施细则。

第二条 本细则适用于地级市及以上党委、政府、人大、政协、政府职能部门确定在我市举办的具有一定规模和影响的政治、经济、文化、体育等重大活动期间食品安全监督管理工作。

重大活动主要指党员代表大会、人民代表大会、政治协商会议和重要的国际会议；国际性、全国性、区域性体育比赛；国家领导人的视察活动，外国政府代表团的访问活动；各级党委、政府确定的大型庆典、经贸、会议等活动。

第三条 重大活动主办单位指重大活动的发起单位。重大活动承办单位指由主办方委托的重大活动具体组织实施单位。（以下合称为重大活动主（承）办单位）

重大活动食品生产经营者和食用农产品供应企业指重大活动主（承）办单位指定的食品生产商、供应商、餐饮服务提供者、赞助商。

第四条 重大活动食品安全监督管理工作应坚持属地负责、落实责任、预防为主、过程严管的原则。

第五条 按照重大活动食品安全属地负责原则，由市场监督管理部门根据重大活动的性质、规模确定重大活动食品安全监督管理工作层级并具体组织实施。

市市场监督管理局负责组织、部署、督导本市区域内举办的地市级及以上重大活动食品安全监督管理工作、国家列明的警卫对象的重要接待类任务、市委、市政府和上级市场监督管理部门交办的其他重大活动食品安全监督管理工作；负责协调、指导跨旗县区的重大活动食品安全监督管理工作；发挥市检验检测中心、市综合保障中心在重大活动食品安全监督管理工作中的技术支撑作用。

各旗县区市场监督管理局负责具体组织、实施本行政区域内举办的重大活动，做好国家列明的警卫对象在辖区活动期间的重要接待类任务，以及党委、政府和上级市场监督管理部门交办的其他重大活动食品安全监督管理工作。

第二章 重大活动主（承）办单位责任

第六条 严格落实主（承）办单位第一责任。主（承）办单位全面负责重大活动食品安全，建立健全食品安全管理机构，规

定食品安全负责人、管理人员责任，明确工作目标、重点任务和
工作要求，加强重大活动食品安全管理。国家级、自治区级重大
活动的主（承）办单位应当设立食品安全管理机构，市级重大活
动的主（承）办单位可设立食品安全管理机构。

第七条 主（承）办单位应当牵头建立食品生产经营者和食
用农产品供应企业、市场监督管理等食品安全相关部门多方参与
的联动机制，有效加强对重大活动食品安全保障工作的领导、组
织、协调和沟通，推动各方有效落实食品安全责任。

第八条 主（承）办单位应当选择符合下列条件的食品生产
经营者和食用农产品供应企业承担重大活动食品安全保障工作：

（一）食品生产经营者和食用农产品供应企业应具有合法有
效的许可（备案）资质、食品安全管理制度健全、食品安全风险
较低、社会信誉度良好；

（二）餐饮服务提供者除具备以上条件外，还应具备与重大
活动规模、就餐人数、就餐方式相适应的食品安全接待能力、保
障能力，配备专职食品安全管理人员，星级评定等级四星级以上，
并入驻包头市阳光餐饮智慧监管平台；

（三）根据重大活动的规模和层级，需要确定食品总供应商
的，应选择具有重大活动保障能力的供应商。

（四）符合重大活动相关单位提出的其他要求。

第九条 主（承）办单位应当督促重大活动食品生产经营者
和食用农产品供应企业严格落实食品安全主体责任，并对其开展

食品安全现场检查，督促企业及时消除食品安全隐患。对拒不整改、整改后仍达不到食品安全要求的食品生产经营者和食用农产品供应企业，主（承）办单位应停止其食品供应任务。主（承）办单位应根据市场监督管理部门的评估检查建议，及时调整不符合食品安全要求的食品生产经营者和食用农产品供应企业、食谱。

第十条 主（承）办单位应在重大活动举办前 20 个工作日向活动举办地市场监督管理部门明文通报如下内容：

- （一）重大活动名称、时间、地点、参加人数、食宿安排；
- （二）重大活动主（承）办单位名称、联系人、联系方式；
- （三）重大活动餐饮服务提供者名称、地址、联系人、联系方式；
- （四）食品生产商、供应商基本情况；
- （五）重要接待对象级别、接待对象及工作人员驻地分布和就餐情况；
- （六）重要宴会、赞助食品、临时用餐、茶歇食品、自带食品等其他有关情况；
- （七）其他认为需要报备的内容。

因保密要求或其他客观原因，主（承）办单位无法在规定时间内通报相关信息的，应及时与市场监督管理部门协调沟通，确保重大活动食品安全监管工作有序开展。

第十一条 主（承）办单位在重大活动期间应当向市场监督

管理部门提供开展食品安全监督管理必需的办公场所、监管人员出入证明、车辆通行证明、检验车辆场地等工作条件，为驻点监管人员提供食宿条件，确保重大活动食品安全监督管理工作顺利开展。

第十二条 主（承）办单位确定重大活动食谱后，应先经市场监督管理部门安全风险性评估审核。审核内容包括食谱所涉原料辅料、制作方法等。

审定后的食谱在重大活动期间不得擅自更改。因特殊原因确需修改的，应当将修改情况及时告知市场监督管理部门进行重新审核确定。

第十三条 主（承）办单位应当积极配合市场监督管理部门，做好重大活动期间食品安全突发事件的应急处置工作。

第三章 食品生产经营者和食用农产品供应企业责任

第十四条 食品生产经营者和食用农产品供应企业对供应重大活动的食用农产品、食品、食品添加剂及食品相关产品的安全承担主体责任，建立健全和严格执行食品安全管理制度，加强食品安全风险管控。

食品生产经营者和食用农产品供应企业建立与其供应品种、规模相适应的食品安全管理机构，配备数量足够、能够胜任食品安全管理工作的人员；应当细化每个环节、每个岗位的食品要求，加强从业人员的培训教育，指导督促从业人员执行到位，满足重大活动食品安全保障的特殊需求；制定重大活动食品安全

保障方案和食品安全事故应急处置预案，明确重大活动食品安全管理相关要求及责任人、联络人，及时报送主（办）承单位和市场监督管理部门。

第十五条 食品生产经营者和食用农产品供应企业应当在接到重大活动任务后立即组织开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，向主（办）承单位和市场监督管理部门提交自查报告，作出食品安全承诺，签订《重大活动食品安全保障责任书》。

第十六条 餐饮服务提供者依法承担餐饮服务食品安全主体责任，严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和相关法律法规，还应做好以下工作：

（一）采购食品及原料时应实行专人负责，必要时对购进的食材进行包装封签；应设立食品原料专库（专区），落实专人管理；如需运输食材，应专车运送。

（二）在重大活动开始前彻底清洁、消毒需使用的食品加工场所、工用具，清理无关食品及原料。

（三）重大活动餐饮服务食品留样应当按餐次、品种分别存放于清洗消毒后的密闭专用容器内，每个品种留样量不少于 125 克，冷藏条件下存放 48 小时以上，并做好记录。存放留样食品的冰箱等设备应当专用，由专人负责、上锁保管。

（四）符合重大活动相关单位提出的其他要求。

第十七条 根据重大活动的性质、规模及影响，重大活动主

(承)办单位、市场监督管理部门认为重大活动期间有必要实施食品及原料闭环管理的,可以要求重大活动食品生产经营者和食用农产品供应企业建立食品及原料专仓(含常温库、冷藏库、冷冻库)、总仓,于重大活动开始前15个工作日购进活动期间需要使用的相关食品及原料(鲜品除外)。

专仓、总仓实行专人、专锁、专车、专库管理,统一采购、查验、检测、贮存、运输、配送、记录,其容量应根据重大活动接待规模、时间等情况进行设置。

第十八条 赞助食品提供者应当保证赞助食品符合食品安全有关规定,并提供以下资料:

(一)加盖有赞助食品供货者公章的许可证明、食品合格证明文件(出厂检验合格证或其他合格证明)、每笔进货或送货凭证等文件材料复印件;

(二)赞助进口食品的还应提供口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品相同批次的食品检验合格证明(入境货物检验检疫证明、海关进口货物报关单)等文件材料复印件;

(三)保证所提供食品符合食品安全法律法规的有关规定、明确赞助食品的食品安全责任由其承担的书面承诺;

(四)重大活动相关单位需要提供的其他资料。

市场监督管理部门可根据需要对赞助食品进行检验。

第十九条 原则上不允许自带食品供重大活动使用。如遇特殊情况宾客要求自带食品的,主(承)办单位、自带食品者应向

市场监督管理部门提出书面告知，并参照赞助食品要求提交资料并审核合格后方可使用。

特需食品参照赞助、自带食品进行管理。

第四章 监督管理

第二十条 市场监督管理部门接到重大活动食品安全监督管理工作任务后，应当及时与重大活动主（承）办单位联系对接，掌握重大活动食品安全有关信息。

第二十一条 根据重大活动性质、规格、影响、供餐方式等，综合食品安全风险，成立重大活动食品安全监督管理组织机构，分解工作任务，明确人员职责；制定重大活动食品安全监督管理工作方案和食品安全事故应急预案；合理确定监督管理方式，即全程驻点监管、重点环节监管、高频巡查监管等。

原则上，国家列明的警卫对象的重要接待任务和各级党委、人大、政府、政协举办的规格较高、规模较大、食品安全风险较高的重要活动等实行全程驻点监管方式；其他重大活动实行重点环节、高频巡查监管方式。同一活动中，可根据实际情况对不同的供餐单位、供餐形式采用不同监管方式。

第二十二条 市场监督管理部门选派适当数量的责任意识、业务能力强的食品安全监管人员实施具体食品安全监管工作，各个举办地点至少选派 2 名食品安全监管人员执行监管任务。

食品安全监管人员应做好相关执法文书和设备、抽检快检设备和耗材等食品安全监管准备工作；应根据确定的监管方式，对

重大活动餐饮服务食品加工供应过程进行现场检查、快速检测，并做好检查记录；应加强与主（承）办单位驻点人员、医疗人员、餐饮服务提供者管理人员信息沟通，及时掌握重大活动进程和变化情况；应严格遵守重大活动食品安全监督管理工作纪律；必要时，可开展针对重大活动特殊需求的专项知识培训。

第二十三条 督促食品生产经营者和食用农产品供应企业落实食品安全主体责任，对其资质证明、食品安全管理机构设立、食品安全管理人员配备、食品安全管理制度、食品安全保障方案和食品安全事故处置方案等进行审核，及时掌握有关信息。

第二十四条 市场监督管理部门应当在重大活动举办前对重大活动食品生产经营者和食用农产品供应企业开展事前监督检查。检查发现存在食品安全隐患的，应当及时提出整改要求。

市场监督管理部门应当将事前监督检查意见告知主（承）办单位，并及时提请或建议主（承）办单位更换不能满足重大活动食品安全要求、不能保证食品安全的或不能在规定时间内完成整改、存在食品安全风险隐患的食品生产经营者和食用农产品供应企业。

第二十五条 市场监督管理部门应当在重大活动期间加强对食品生产经营者和食用农产品供应企业的事中监督检查，可以借助“互联网+明厨亮灶”等技术，严管生产加工过程，做好监督检查记录。

第二十六条 市场监督管理部门可根据重大活动食谱和食

品供应情况及主（承）办单位特殊需求，对供应的食品、食品原料、食品工用具、加工过程关键环节等进行食品安全快速检测，并做好记录。

市场监督管理部门认为有必要的，可以对食品及食品原材料进行抽样检验，检验不合格的应停止使用并封存。

第二十七条 重大活动餐饮服务提供者食品供应商不在重大活动举办地所属行政区域内的，重大活动举办地市场监督管理部门可将食品供应的相关信息通报供应商所在地市场监督管理部门，通报信息包括：食品品种、采购数量、企业名称及监管要求等，请当地市场监督管理部门做好核查工作。

市场监督管理部门认为有必要的，可以将重大活动所使用的食用农产品信息通报产地农业农村部门，通报信息包括：食用农产品品种、种植养殖者名称及监管要求等，请产地农业农村部门做好核查工作。

第二十八条 监管人员在承担重大活动食品安全监管任务期间如遇下列情况应立即报告：

- （一）发生食物中毒或疑似食物中毒的；
- （二）重大食品安全问题，监管人员不能现场解决的；
- （三）发现重大食品安全隐患的；
- （四）就餐安排发生重大调整的；
- （五）其他需要立即报告的情形。

第二十九条 市场监督管理部门接到食物中毒或疑似食物

中毒情况时，应第一时间到场、第一时间处置、第一时间报告，并立即封存可能导致食品安全事故的食品及其原料、工用具、设备设施和现场，按照法律法规配合调查处理。

经调查核定属于食品安全事故的，应按照职责权限启动相应级别的食物安全事故应急预案，按照《包头市食物安全事故应急预案》等相关规定进行处置，并通报本级食品药品安全委员会办公室、上级市场监督管理部门及有关部门。

根据突发公共事件信息报告制度，按照突发公共事件等级，严格落实主动报告、及时报告、准确报告要求，第一时间上报市政府及相关职能部门。

第三十条 市场监督管理部门应当自重大活动食品安全监督管理工作结束之日起 10 个工作日内，将工作方案、检查记录、培训情况、执法文书、应急处置记录等有关资料整理归档，并对重大活动食品安全监督管理工作完成情况、工作成效及不足进行总结。

第三十一条 市场监督管理部门应根据重大活动的性质、规模及影响，积极争取资金保障，做好食品安全监管车辆、抽检快检物资等后勤保障工作，确保重大活动食品安全监督管理工作顺利实施。

第三十二条 重大活动举办期间，市场监督管理部门在做好重大活动食品安全监督管理工作的同时，应加强重大活动举办地点及周边地区食品安全日常监督管理工作，保障社会层面食品安

全。

第五章 其他事项

第三十三条 主（承）办单位、食品生产经营者和食用农产品供应企业、市场监督管理部门应当按照国家有关保密规定，严格执行相关保密制度，对涉及重大活动内容承担保密义务和责任。

第三十四条 市场监督管理部门根据日常监管情况，建立重大活动食品生产经营者和食用农产品供应企业档案，实行动态管理，供主（承）办单位选择承担重大活动保障任务的食品生产经营者和食用农产品供应企业时参考。

第三十五条 市场监督管理部门根据工作需要，筛选一批政治可靠、责任心强、业务能力强的食品安全监管人员组建重大活动食品安全监督管理骨干队伍库，实行动态管理和定期培训，统一调配承担各级各类重大活动食品安全监督管理工作。

第三十六条 市场监督管理部门对在重大活动食品安全监督管理工作中做出突出贡献的单位和个人给予及时性表彰奖励。

第三十七条 各旗县区市场监督管理部门可按照本细则，结合本地实际制定重大活动食品安全监督管理工作规定。

第三十八条 本实施细则自发布之日起施行。

附件：1.重大活动基本信息登记表

2.重大活动食品安全保障责任书

- 3.重大活动食品安全承诺书
- 4.重大活动从业人员健康检查情况表
- 5.重大活动采购进货情况记录表
- 6.重大活动食品中心温度检验记录表
- 7.重大活动食品留样记录表
- 8.重大活动食品留样标签样式
- 9.重大活动冷藏冷冻设施使用情况检查记录表
- 10.重大活动餐饮服务食品安全快速检测报告
- 11.重大活动快速检测情况记录表
- 12.驻点监管人员监督检查表
- 13.重大活动餐饮服务食品安全监督检查情况日报表

附件 1

重大活动基本信息登记表

填写时间： 年 月 日

重大活动信息	名称			
	举办时间		举办地点	
	参加人数		安保等级	
主办或承办单位	名称			
	联系人及职务			
	联系电话			
餐饮服务提供者	名称			
	地址			
	联系人及职务			
	联系电话			
供餐方式及其他	供餐方式			
	驻地分布			
	赞助食品			
	其他			
备注				

- 说明：1. 本表由主（承）办单位填写，于重大活动确定后 7 个工作日内提供给市场监管部门；
 2. 重大活动涉及多个餐饮服务提供者的，可另附页填写餐饮服务提供者清单；
 3. 重大活动主（承）单位可提供重大活动工作方案代替本登记表。

附件 2

重大活动食品安全保障责任书

为保证餐饮服务食品安全，保障人民群众身体健康和生命安全，落实食品安全各项法律、法规，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《包头市市场监督管理局重大活动食品安全监督管理实施细则》的要求，结合实际，特制定本责任状。

一、牢固树立重大活动食品生产经营者和食用农产品供应企业是“食品安全第一责任人”的食品安全意识，全面做好食品安全工作，杜绝发生食品安全事故或食源性疾患。

二、学习贯彻《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《包头市市场监督管理局重大活动食品安全监督管理实施细则》等法律、法规以及其他相关规定，强化法律意识、食品安全意识、行业自律意识、确保餐饮食品安全。

三、建立并落实食品及其原料进货查验记录制度，认真做好进货台账记录，进货验收记录工作。食品原料索证、验收、登记、台账建立率 100 %。

四、采购的生肉应当从正规渠道进货，要求：证、票齐全。杜绝使用病死或来源不明的畜禽肉类和检验不合格的肉类及其制品。

五、坚决杜绝使用有毒有害物质，非食用物质加工食品的行为。禁止使用不符合食品安全要求的食用油脂、劣质食用油和废

弃油脂。

六、保证所有食品从业人员按规定进行健康体检和食品安全知识培训，并持有效健康证明、培训合格证上岗工作。从业人员持证率达到 100 %。

七、建立健全食品安全管理制度，配备专职食品安全管理人员，并定期进行巡回检查，严格落实食品安全管理制度。

八、禁止非法添加非食用物质或超量使用食品添加剂，规范使用添加剂并建立食品添加剂使用台账。严格执行添加剂使用“五专”制度。即：专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

九、自制火锅底料、自制饮料（包括调制和鲜榨）、自制调味料的配方、配料，按要求报市场监管部门备案并在店堂醒目位置向广大消费者公示。

十、食品制作过程各环节操作规范并符合食品安全要求，不使用非食品原料和回收食品加工食品，不使用过期变质和被污染的食品，不使用非食品用具、容器和包装材料。

十一、随时维护维修生产设施设备，保证其正常运转使用。

十二、加强餐（饮）具的消毒工作，掌握正确的餐（饮）具清洗、消毒和保洁方法，餐（饮）具消毒和保洁合格率 100 %。

十三、保持加工经营场所内外环境整洁，垃圾桶应密闭加盖，并做到日产日清，做好防蝇、防鼠、防虫工作。

十四、发生食物中毒或疑似食物中毒时，积极配合相关部门

调查处理，主动做好善后工作，不得迟报、瞒报。

市场监管机构：

（公章）

责任单位：

（公章）

执法人员签字：

法人（负责人）签字：

年 月 日

附件 3

重大活动食品安全承诺书

我单位于_____年____月____日至_____年____月____日
承担_____餐饮服务

保障任务，为了认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，有效防止食品安全事故的发生，保障本次会议（活动）食品安全，圆满完成本次接待任务，我单位作出以下承诺：

一、坚决执行《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全操作规范》《包头市市场监督管理局重大活动食品安全监督管理实施细则》等法律法规，保证做到：

（一）所有从业人员持有效健康证明上岗；

（二）所用食品及食品原料从具有资质的单位购进，严格执行索证索票和验收制度；

（三）不外购散装直接入口熟食制品；

（四）食品加工过程中严格按照操作规程操作，做到加工前检查原料的感官性状，烧熟煮透食品，生、熟食品的用具有明显标志并分开存放，专间操作戴口罩和手套；

（五）严格按照规范要求要求进行留样，有专用的留样冷藏设备，并由专人登记保管；

（六）按规定清洗、消毒、保洁餐具用具。

二、全力配合食品安全监督检查人员履行职责，做到以下几项工作：

（一）在规定时间内提供菜谱并报送食品安全监督检查人员审核；

（二）食品加工制作的各环节、各岗位工作人员全力配合食品安全监督检查人员履行职责，不得拒绝和阻挠；

（三）对于食品安全监督检查人员提出的整改意见，立即予以改正；

（四）每餐结束后，汇总各用餐点的人数并反馈给食品安全监督检查人员；

（五）一旦出现食品安全事故，积极配合市场监管部门开展调查工作。

三、认真履行作为餐饮服务提供者的义务，遵守商业信誉。履行食品安全第一责任人的职责，确保食品安全。

四、在接待过程中，因我单位违反法律、法规及有关规定所引起的食品安全事故，我单位愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。

五、我单位负责与食品安全监督检查人员联系的人员为：_____，联系方式：_____。

法定代表人或负责人（签字）

年 月 日

食品生产经营者和食用农产品供应企业（公章）

年 月 日

附件 4

重大活动从业人员健康检查情况表

重大活动名称:

食品生产经营者和食用农产品供应企业:

时间	班组	人数	体温 是否正常	有无 腹泻	有无 手外伤	有无 其他疾病	处理 情况	负责人 签字	监督员 签字

填表人:

日期:

重大活动采购进货情况记录表

重大活动名称:

食品生产经营者和食用农产品供应企业:

商品名称	进货日期	进货单位	进货量	包装形式	生产日期	保质期	许可证	检验报告	贮存条件	感官状况	备注

填表人:

日期:

负责人:

监督员:

附件 6

重大活动食品中心温度检验记录表

重大活动名称: 食品生产经营者和食用农产品供应企业:

时间	食品名称	加工时间	检测时间	中心温度	负责人签字	监督员签字	备注

填表人:

日期:

附件 7

重大活动食品留样记录表

重大活动名称：

餐饮服务提供者：

时间	制作地点	食品种类及数量	留样量	留样时间	负责人签字	监督员签字	备注

留样人：

日期：

重大活动食品留样标签样式

食品留样标签			
活动名称:	餐次:		
留样时间:	年	月	日 时
留样存放地点:	留样人签名:		
注: (1) 请使用已清洗消毒的密闭器具盛放样品。			
(2) 每个留样品种不得少于 125 克, 在 0~10℃条件下存放 48 小时以上。			

附件 9

重大活动冷藏冷冻设施使用情况检查记录表

重大活动名称：

食品生产经营者和食用农产品供应企业：

检查时间	检查地点	冷藏冷冻 设施名称	检测结果 (℃)	负责人签字	监督员签字

填表人：

日期：

附件 10

重大活动餐饮服务食品安全快速检测报告

被检测单位:

餐次:

序号	检测项目	样品名称	检测结果
1	餐饮具的表面清洁度检测	杯子	
2		骨碟	
3		...	
4		...	
5	农药残留检测	菠菜	
6		塔菜	
7	兽药残留检测	猪肉	
8		...	
9	亚硝酸盐检测	卤肉	
10		...	
11		...	
12	食用油的酸价		
13	食用油的过氧化值		

检测单位:

检验人员签名:

检测时间:

重大活动快速检测情况记录表

重大活动名称：

食品生产经营者和食用农产品供应企业：

时间	样品名称	农药残留		亚硝酸盐		甲醛残留		瘦肉精		其他项目		不合格处理结果
		件数	结果	件数	结果	件数	结果	件数	结果	件数	结果	

填表人：

负责人：

监督员：

日期：

注：可根据实际检测项目及检测情况签订表头项目。

附件 12

驻点监管人员监督检查表

餐饮服务提供者:

就餐人数:

组织制度	检查内容	检查结果	整改情况	签名
从业人员	从业人员有无不良卫生习惯			
	从业人员是否有外伤等有碍食品加工的疾病			
	从业人员上岗工作是否穿戴工作衣帽			
	从业人员个人卫生情况			
	是否佩戴首饰、手表, 是否留指甲			
凉菜间及专间	室温控制、空气消毒等设施设备运转情况			
	操作人员着装、一次性手套和口罩使用情况			
	色标化管理情况			
	消毒、冷藏设施设备运行情况			
	是否配备洗手液、消毒液			
	是否具备防蝇、防尘设施			

组织制度	检查内容	检查结果	整改情况	签名
操作间、面点间	工具、用具、容器清洗消毒情况			
	加工食品是否严格遵守操作规程			
	从业人员个人卫生情况			
	是否落实食品添加剂“五专”制度，是否填写使用记录			
	是否使用未经粗加工的食品原料			
	食品摆放是否分类、分架存放，是否摆放整齐卫生，是否隔墙离地			
	是否有防蝇防尘防鼠设施			
	食品加工区内是否有个人物品			
冷藏、冷冻设施	是否放有食品外包装			
	是否有生熟混放现象			
	设备是否达到设计温度			
	是否有结霜现象、是否定期消毒			
	冰柜、冷藏柜内应保持干净卫生、不得有食物残渣等			
	是否有“一刮、二洗、三冲”标识			
洗消间	消毒柜保洁柜数量与餐饮具数量是否匹配			
	餐饮具的消毒效果检查（表面清洁度）			
	是否严格消毒并留有记录			
	是否有防蝇防尘设施			

组织制度	检查内容	检查结果	整改情况	签名
粗加工间	蔬菜清洗池、肉类解冻池、鸡蛋清洗池、水产品处理池是否按区域标识并专池专用			
	色标管理执行情况			
	食品原料是否分类、分架存放			
	是否具备防蝇、防尘、防鼠设施			
备餐间	是否有消毒设施			
	是否有分餐操作台			
更衣间	是否设有个人物品专柜（保证一人一柜）			
	是否设有流水洗手设施			
库房	食品原料是否分类、分架存放并有明显标识且摆放整洁干净			
	是否存放非食品原料及其他物品			
	库房入口处是否设有60cm以上金属挡鼠板			
	是否有过期、三无、无中文标识食品			
	存放食品是否遵循先进先出、后进后出原则			
采购	是否建立索证索票管理制度并落实到位			
	是否建立食品进货台账及查验记录，是否与供货商签订购货合同			
	是否有食品原料追溯制度并落实到位			

组织制度	检查内容	检查结果	整改情况	签名
留样	是否按每餐次、每种食品成品进行留样			
	是否按要求留样（按品种分别盛放，专用密闭容器，留样标识；每个品种留样量不得少于125克；留样记录，专柜冷藏，保存48小时以上。）			
	是否使用统一的留样标签			
	留样是否专人保管、专柜上锁存放，专人上锁（内置温度计）			
	留样记录是否按时记载（精确至分钟）			
	留样容器是否消毒（每次使用前应当消毒使用）			

食品安全管理人员签字：

检查时间：

重大活动餐饮服务食品安全监督检查情况日报表

重大活动名称:

餐饮服务提供者:

时间	人员健康状况				监督检测情况	
	客人情况		驻会工作人员情况		监督情况	检测情况
	人数	状况	人数	状况		

填表人:

日期: