郑陆镇农村集体聚餐现场指导记录表

聚餐地点：

举办者姓名及联系电话：

承办者姓名及联系电话：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 内容 | 结果 | 备注 |
| 人员健康 | 厨师持有有效的健康证明 | □是 □否 |  |
| 帮工人员未发现患有有碍食品安全的疾病 | □是 □否 |  |
| 人员个人卫生符合要求 | □是 □否 |  |
| 环境卫生 | 食品加工场所保持清洁、卫生 | □是 □否 |  |
| 用水符合生活饮用水卫生标准 | □是 □否 |  |
| 原料控制 | 食品原料来源清楚 | □是 □否 |  |
| 食品原料采购票据留存 | □是 □否 |  |
| 不得采购腐败变质、不符合食品安全标准的食品 | □是 □否 |  |
| 加工制作  过程 | 食品存放做到生熟分开 | □是 □否 |  |
| 热菜烧熟煮透，烹饪后至食用不超过2个小时 | □是 □否 |  |
| 设施设备 | 配备冷藏设施 | □是 □否 |  |
| 餐饮具  清洗消毒 | 一次性餐饮具及集中消毒餐饮具来源正规 | □是 □否 |  |
| 餐饮具洗净消毒后使用 | □是 □否 |  |

建议整改内容：

举办者签字 承办者签字 日期 年 月 日

现场指导人签字 日期 年 月 日