**餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督检查表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **是否符合** | **备注** |
| １.厂区环境与布局要求 | 1.1 | 未建于居民楼内 | □是 □否 |  |
| 1.2 | 远离露天垃圾堆、粪坑、污水池、非水冲式厕所等污染源30m以上 | □是 □否 |  |
| 1.3 | 无积水、无杂草、无露天堆放垃圾、无蚊蝇孳生地 | □是 □否 |  |
| 1.4 | 环境整洁，非绿化的地面、路面采用混凝土、沥青及其他硬质材料铺设 | □是 □否 |  |
| 1.5 | 生产区和非生产区分开 | □是 □否 |  |
| 1.6 | 生产场所（清洗、消毒、包装）总面积不小于200m2 | □是 □否 |  |
| 1.7 | 生产车间净高不低于3.0m | □是 □否 |  |
| 1.8 | 厕所采用水冲式，不得在生产车间内设置 | □是 □否 |  |
| 2.生产区卫生要求 | 2.1 | 按回收、去残渣、浸泡、机洗、消毒、包装、储存的工艺流程合理布局，按清洗消毒流程设置回收暂存间（区）、除渣间（区）、粗洗间（区）、清洗（区）、消毒间（区）、包装间、成品间、包材间、筷子消毒与包装间（区）以及周转箱清洗、消毒、晾干间（区） | □是 □否 |  |
| 2.2 | 各功能间（区）配置有效的防尘、防虫、防鼠、通风等设施，各功能（间）区布局合理，无逆行或者相互交叉 | □是 □否 |  |
| 2.3 | 生产区设更衣室，并配备衣柜、鞋架、流动水洗手等设施 | □是 □否 |  |
| 2.4 | 生产区车间地面、墙面、顶面、门窗等所用材质便于清洁、消毒，防霉变、耐腐蚀，设计符合国家有关标准和卫生规范要求 | □是 □否 |  |
| 2.5 | 粗洗间（区）配备足量有盖容器盛装食物残渣，容器不渗漏，便于清洗、消毒 | □是 □否 |  |
| 2.6 | 包装间入口处设置洗手、消毒、二次更衣设施等通过式预进间 | □是 □否 |  |
| 2.7 | 包装间配备有效的空气消毒设施 | □是 □否 |  |
| 3.设备要求 | 3.1 | 生产设备应具备自动去渣设备，清洗-消毒-烘干-包装一体机以及筷子消毒和专用包装设备 | □是 □否 |  |
| 3.2 | 自动清洗消毒机除符合GB4706.50要求外，其消毒工艺（温度、时间）符合消毒设备的技术要求并符合国家消毒产品管理规定 | □是 □否 |  |
| 3.3 | 具有检验大肠菌群的相关仪器、设备及相应的检验人员 | □是 □否 |  |
| 4.物料、仓储和运输要求 | 4.1 | 生产所用洗涤剂符合GB9985和GB 14930.1的要求 | □是 □否 |  |
| 4.2 | 包装膜为食品专用；所用消毒产品符合国家相关规定 | □是 □否 |  |
| 4.3 | 生产用水符合GB5749的要求 | □是 □否 |  |
| 4.4 | 成品待检产品、合格产品、不合格产品分开存放，有易于识别的明显标志 | □是 □否 |  |
| 4.5 | 成品运输用专用密闭、易清洁的机动车辆，装运回收餐具、饮具后应及时清洗车厢，定期消毒 | □是 □否 |  |
| 5.生产过程的卫生要求 | 5.1 | 生产过程中应保持生产环境和设备整洁卫生 | □是 □否 |  |
| 5.2 | 生产用水应流动冲洗，同一环节最终冲淋用水不得反复循环使用 | □是 □否 |  |
| 5.3 | 洗涤剂浸泡液当天使用，并根据情况及时更换 | □是 □否 |  |
| 5.4 | 周转箱严格按程序进行清洗、化学浸泡消毒、消毒后清水冲洗去除消毒剂残留，干燥备用 | □是 □否 |  |
| 5.5 | 消毒后的餐具、饮具应当使用独立包装袋密封包装，包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容 | □是 □否 |  |
| 6.卫生质量管理体系 | 6.1 | 设置卫生质量管理部门或配备专、兼职卫生管理员 | □是 □否 |  |
| 6.2 | 建立健全生产过程记录制度，各项记录完整，保证溯源，不得随意涂改。记录保持期限不得少于产品有效期满后3个月 | □是 □否 |  |
| 6.3 | 设立卫生质量检验室，配备相关仪器、设备及检验人员，原始记录齐全 | □是 □否 |  |
| 6.4 | 对消毒餐具、饮具进行逐批检验，检验合格后出厂，并随附消毒合格证明 | □是 □否 |  |
| 7.人员卫生要求 | 7.1 | 生产操作人员持有有效健康体检合格证明 | □是 □否 |  |
| 7.2 | 生产操作人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽 | □是 □否 |  |
| 8.档案管理 | 8.1 | 建立洗涤剂、消毒剂、包装膜的进货索证和验收制度，建立进货索证和验收台账 | □是 □否 |  |
| 8.2 | 建立餐具、饮具出入库登记制度，并建立相应的档案资料 | □是 □否 |  |