编号：

**中央厨房食品安全管理现状调查表**

**一、中央厨房基本情况**

1.企业名称：

2.经营许可证编号：

3.企业地址： 省 市 区/县

4.是否取得生产许可证？ □是 （生产许可证编号） □否

**二、食品安全管理制度调查**

1.本中央厨房制定的食品安全管理制度和要求有（可多选）：

□供货者评价和退出机制 □从业人员健康管理制度 □食品安全自查制度

□原料控制要求 □原料过程控制要求 □加工操作规程 □食品安全事故处

置方案 □清洗消毒制度 □虫害控制制度 □废弃物厨房和清除 □工作

服清洗保洁 □文件管理 □仓储制度 □产品召回 □其他

2.本中央厨房制定的食品安全管理记录有（可多选）：

□原料进货查验 □原料出库 □产品贮存 □产品出库 □食品添加剂使用 □食品留样 □食品安全自查 □从业人员培训考核 □消费者投诉处置 □餐厨废弃物处置 □卫生间清洁 □设施设备清洗维护校验 □卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用 □虫害消杀 □清洗消毒记录 □食品召回 □其他

**二、工艺、场所和设施设备调查**

**（一）工艺流程调查**

1.加工工艺类型：□全热链 □全冷链 □冷热链混合 □其他

**（二）场所布局调查**

1.加工场所面积（按实际情况填写，均填写实际使用面积）：

总面积 m2,，食品处理区面积： m2，非食品处理区 m2。

2.食品处理区中主要加工场所设置是否独立分离或分隔？ □是 □否

3.是否设置专间？ □是 □否

**（三）设施设备调查**

1.拥有的设施设备种类包括（可多选）：

□员工专用洗手消毒 □工用具专用清洗 □工用具消毒 □工用具保洁 □食品专用清洗 □设备专用清洗 □温控 □切配 □烹饪 □通风排烟 □采光照明 □冷冻（藏） □废弃物暂存 □供水 □排水 □除尘 □更衣 □检验 □监控 □其他

2.是否定期检查设施设备的卫生？ □是 □否

3.清洗消毒前后的设备和工用具是否分开存放？ □是 □否

4.清洁操作区是否设置手部清洗消毒设施? □是 □否（如填写“是”，请填写（1））

（1）清洁操作区的洗手设施是否为非手动式？ □是 □否

5.是否根据食品加工人员清洁程度的要求，设置风淋室、淋浴室等设施？

□是 □否

6.是否配备用于监测、控制、记录的监控设备（如压力表、温度计、记录仪等）？ □是 □否

**三、食品原料管理调查**

**（一）原料采购调查**

1.食品原料采购方式：

□统一采购 □分散采购 □部分统一采购 □其他

2.食品原料查验的内容（可多选）：

□不查验 □供货者许可证 □产品合格证明 □外观查验 □温度查验

□标签查验 □其他

3.中央厨房是否对供货者食品安全状况进行现场评价？

□是 □否（如填写“是”，请填写（2）和（3））

（2）中央厨房对供货者食品安全状况进行现场评价的方式：

□中央厨房自行 □委托第三方机构 □两者均涉及

（3）中央厨房对供货者食品安全状况进行现场评价的频次：

□至少1次/月 □1次/半年 □3-5次/年 □1次/年 □1次/至少2年以上

□其他 （写明检查频次）

**（二）食品原料贮存调查**

1.食品原料（包括食品添加剂和食品相关产品）贮存是否有专人管理？

□是 □否

2.是否定期检查食品原料贮存和加工场所的卫生？ □是 □否

3.是否将查验合格与不合格的原料分开贮存，并有明显标识？

□是 □否 □不查验，统一贮存

**四、加工过程食品安全控制调查**

**（一）加工食品品种调查**

1.加工食品品种（可多选）：

□粮食加工品 □食用油、油脂及其制品 □调味品 □肉制品 □饮料

□冷冻饮品 □速冻食品 □糖果制品 □酒类 □蔬菜制品 □水产制品

□可可及焙烤咖啡产品 □糕点 □豆制品 □其他食品

2.加工产品类型（可多选）：

□即食食品 □粗加工食品 □精加工食品 □深加工食品 □其他

**（二）食品加工操作规程调查**

1.本中央厨房涉及的食品加工操作规程（可多选）：

□切配 □粗加工 □成品加工 □冷却 □分装 □包装

2.加工熟制的食品，是否达到烧熟煮透（中心温度70℃以上）？

□达到加热温度要求 □未达到加热温度要求 □未进行温度测量

□无熟制食品

3.中央厨房是否已建立危害分析方法明确食品安全关键环节？

□是 （可列明危害分析方法）**（如填写“是”，请填写（4））**

□否**（如填写“否”，请填写（5））**

（4）目前已经设立食品安全关键环节的控制措施有：（请根据本中央厨房实际情况勾选下面选项）

□生物污染控制（若有，请填写①）

①生物污染控制措施有：

□制定设备和环境的清洁消毒制度 □设备和环境的清洁消毒记录

□建立食品加工过程中微生物监控

□其他 （列明生物控制措施）

□化学污染控制（若有，请填写②）

②化学污染控制措施有：

□建立化学污染管理制度 □建立化学品使用制度

□关注食品在加工过程中可能产生有害物质的情况

□其他 （列明化学控制措施）

□物理污染控制（若有，请填写③）

③物理污染控制措施有：

□建立防止异物污染管理制度 □制定防止物理污染的控制计划和措施

□其他 （列明物理控制措施）

（5）中央厨房是否有必要设立食品安全关键环节的控制措施？

□是 □否

**（三）产品贮存调查**

1.原料、半成品和成品是否分离贮存？ □是 □否

2.对温度、湿度、时间等有要求的食品，贮存条件是否符合食品安全要求？

□是 □否

**（四）产品留样调查**

1.是否对每批次的产品进行留样？ □是 □否

**（五）产品检验调查**

1.是否配备检验室？ □是 □否（如填写“是”，请填写（6）和（7））

（6）是否配备与生产规模相适应的检验人员？ □是 □否

（7）检验室是否与加工场所分隔？ □是 □否

2.是否对产品进行检验？ □是 □否（如填写“是”，请填写（8）-（11））

（8）产品检验方式：□自行检验 □委托第三方检验机构 □两者均涉及

（9）根据产品特性、工艺特点等因素，是否对不同产品制定不同的检验计划？ □制定不同检验计划 □制定统一检验计划 □未制定检验计划

（10）产品检验频次：□批批抽检 □按比例随机抽检 □不定期随机抽检

（11）记录人和审核人员是否在产品出库检验记录单上复核签名？ □是 □否

**五、产品配送调查**

1.是否供应餐饮门店？ □是 □否（如填写“是”，请填写（12））

（12）供应餐饮门店 家，其中本企业下属的门店 家，

非本企业下属门店 家

2.是否供应流通环节？ □是 □否（如填写“是”，请填写（13））

（13）供应的流通环节有（可多选）：

□超市 □便利店 □食品门店 □食品集中交易市场 □其他

3.生产加工食品中配送餐饮环节占 %，配送流通环节占 %

4.产品运输形式（可多选）：□冷藏运输 □冷冻运输 □热链运输 □常温运输

5.是否配送高危易腐食品？ □是 □否（如填写“是”，请填写（14））

（14）运输高危易腐食品是否采用冷链运输？ □是 □否

6.中央厨房产品的配送单位是否隶属于同一连锁餐饮企业？ □是 □否

7.本中央厨房是否设置配送中心？ □是 □否

8.产品配送方式（可多选）：

□中央厨房统一配送 □配送中心配送 配送点配送 □仓库配送

□收货单位自行取货 □委托其他配送单位 □其他

9.是否对配送产品进行包装或使用密闭容器盛放？ □是 □否（如填写“是”，请填写（15））

（15）配送产品包装或容器上标注的信息（可多选）：

□中央厨房名称 □中央厨房地址 □许可证号 □中央厨房联系方式 □食品名称 □加工制作时间 □保存条件 □保存期限 □加工制作要求□其他

**六、食品安全机构和从业人员管理调查**

1.是否建立食品安全管理机构？ □是 □否

2.是否配备与经营规模相适应的专职食品安全管理人员？ □是 □否

3.配备专职食品安全管理人员占食品安全管理人员总数（专职+兼职）的比例：

□100% □80%-100% □50%-80% □0%-50% □0%

4.配备与生产规模相适应的食品安全人员：

□专职食品安全专业技术人员 人； □兼职食品安全专业技术人员 人；

□食品安全管理人员 人

5.食品从业人员上岗前是否取得健康证明？ □是 □否

6.是否将从业人员的工作服与个人服装及其他物品分开放置？ □是 □否

7.是否根据食品的特点及生产工艺的要求配备专用工作服？ □是 □否

8.从业人员是否及时更换工作服？ □是 □否

9.加工场所附近是否设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施？ □是 □否

**七、食品安全培训考核管理调查**

1.食品从业人员是否是在培训考核合格后上岗？ □是 □否

2.是否制定年度从业人员食品安全培训考核计划？ □是 □否

3.从业人员参加食品安全培训考核的方式（可多选）：

□隶属的连锁餐饮企业组织 □本中央厨房内部组织 □外单位组织

□未参加培训

4.从业人员参加食品安全培训考核的频次：

□未参加培训 □至少1次/月 □1次/半年 □3-5次/年 □1次/年

□1次/至少2年以上 □其他 （写明检查频次）

**八、食品安全日常检查管理调查**

1.中央厨房开展食品安全自查和评价的频次：

□未开展过食品安全自查和评估 □至少1次/周 □1次/半月 □1次/月 □其他 （写明实际检查频次）

2.是否利用信息化技术或明厨亮灶等方式公开加工过程？ □是 □否

3.是否对原料采购到产品出库的所有环节做到有效追溯？ □是 □否

4.是否配备废弃物专用设施？ □是 □否

5.废弃物是否按照特性进行分类暂存？ □是 □否