附件7

重庆市家庭集体宴席食品安全现场检查要点表

**举办者**：　　 举办时间： 年 月 日

**承办者：**　　 □有□无《重庆市家庭集体宴席服务活动经营者备案卡》：

**检查指导地点**：　 镇（街道）　  村（社区）　 社号

**检查指导内容**：

一、家庭宴席加工场所和食品储存是否远离污染源（禽畜圈养舍、开放式厕所、暴露垃圾）； 。

二、加工场所内外清洁卫生是否良好： 。

三、是否专人管理，管理者姓名电话： 。

四、从业人员健康状况：是否有健康体检证明　 ；是否有咳嗽、腹泻等症状　 ；是否穿戴清洁的工作衣帽，是否留有长指甲：　 。

五、就餐场所和加工场所（厨房）是否存放有毒有害物质（农药、鼠药、醇基燃料、工业酒精等）或自制药酒等。

六、食品及食品原料卫生状况：是否新鲜　   ；是否使用高危食品（发芽土豆、四季豆、皮蛋、野生蘑菇等）　   ；是否有过期和霉变食品原料   ；是否使用病死或者死因不明的禽畜肉鱼类　  ；制作的凉卤菜色、味是否正常　 。

七、是否有充足的餐具（碗筷盘）并经清洗消毒。

八、食品加工是否烧熟煮透　   ；煮熟的食品是否与生食品分开存放　  ；剩菜是否存放到冰箱或者冰柜中　 ；海鲜加工清洗是否使用专用场所和工具；　  。

九、不能及时加工处理的肉类、水产品及其他半成品是否存放在冰柜或者冰箱中；　 。

对上述不规范行为是否已要求承办者现场改正；　 。

举办者签字：　 承办者签字：

检查人员签字:　  检查时间：　 年  月  日