**苏州工业园区中小学幼儿园食堂“五常法（5C）”管理检查表**

单位： 得分：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 环节 | 序号 | 评　定　项　目 | 评分标准（方法） | 分值(a) | 权重(b) | 得分 (a×b) |
| 好2分,一般1分,差0分 |
| 常分类5 | 1 | 建立、完善“5C”管理体系，保证“5C”工作有效、适宜持续进行。 | ①“5C”领导班子建立、上下机构设置合理(文件) | 四项合格(2分) | 2 |  |
| ②制定“5C”工作制度 | 三项合格(1分) |
| ③“5C”检查落实、记录完整 | 其它(0分) |
| ④“5C”工作列入部门考核，奖惩分明 |  |
| 2 | 工作现场无不需要的物品，将破损、废弃的用具、器皿或不需要的物品处理掉或回仓。 | ①工作现场发现明显的不需物品 | 2分 | 3 |  |
| ②工作现场发现5件（含）以下 | 1分 |
| ③工作现场发现5件以上 | 0分 |
| 3 | 有私人物品集中存放的设备、设施，私人物品有序集中摆放，工作场所无私人用品。 | ①私人物品集中存放的设备、设施齐全（更衣室、存放柜、独立的锁柜、水杯、饭盒等集中存放处等） | 三项合格（2分） | 2 |  |
| ②私人物品（如水杯、饭盒、衣帽、鞋、伞等）有序集中摆放 | 二项合格（1分） |
| ③工作现场未发现私人用品 | 其它（0分） |
| 4 | 每天应有班前会，负责人应有小结。 | ①班前会天天开 | 二项合格（2分） | 1 |  |
| ②负责人有开会内容记录及周小结 | 符合①(1分) |
|  | 其它（0分） |
| 5 | 工作现场物品存放有规则。 | ①使用频率高放置于外侧或中间层 | 三项符合(2分) | 1 |  |
| ②使用频率低放置于低层或高层 | 二项符合（1分） |
| ③大体积、大重量物品放置于低层 | 其它（0分） |
| 常整理19 | 1 | 工作场所设置通告板，内容定期更换，保持板面清洁。 | ①有通告板（有大标题、分区），并有相应负责人 | 三项合格（2分） | 1 |  |
| ②通告板内容一星期内有更新 | ①②或①③合格（1分） |
| ③板面清洁，无污渍 | 其它（0分） |
| 2 | 厨房后勤非营业区划定无烟区，必须有禁烟标志。 | ①有禁烟标志，且无吸烟现象 | 符合①(2分) | 1 |  |
| ②有禁烟标志，有吸烟现象 | 其它(0分) |
| ③无禁烟标志，有吸烟现象 |  |
| 3 | 物品摆放有名有家。 | ①物品都有一个清楚的标签(名)和摆放位置(家) | 三项合格（2分） | 3 |  |
| ②分类集中存放（餐具、工用具、原料、半成品、成品） | 不符合率在5%(含)以下（1分） |
| ③抽查30件物品，计算符合率 | 不符合率在5%以上（0分） |
| 4 | 仓库存放有存档总表及最高、最低量指引，库存原料保持新鲜。 | ①仓库物品摆放有平面示意图 | 四项合格（2分） | 2 |  |
| ②有存档明细总表 | 二项至三项合格（1分） |
| ③有最高最低量标识 | 发现1个商品不符合④（0分） |
| ④无变质、超过保质期食品 |  |
| 5 | 配备必要的“5C”基础设施——“5C”胶盒。 | ①配备能基本满足原料摆放的“5C”胶盒 | 2分 | 2 |  |
| ②配置率大约在80%-70% | 1分 |
| ③配置率低于70% | 0分 |
| 6 | 布局流程安排合理，设置符合要求。 | ①加工场所按原料、半成品、成品的流程布局。物流按先进先出、左进右出的顺序摆放，并有标识。 | 二项符合（2分） | 3 |  |
| ②按需设置功能间和加工场所，并明确分区，有明显标志。 | 一项符合（1分） |
| 二项不符合（0分） |
| 7 | 厨房工、用具能集中的集中存放。 | ①工、用具按方便、实用的原则集中存放 | 三项合格（2分） | 2 |  |
| ②摆放整齐、美观 | 二项合格（1分） |
| ③工、用具清洁 | 二项不合格（0分） |
| 8 | 餐桌、服装等物品集中存放。 | ①集中、专人负责，有进、销、存明细表 | 二项合格（2分） | 1 |  |
| ②有效落实洗涤、清洁措施 | 一项合格（1分） |
| 二项不合格（0分） |
| 9 | 进入操作区域的物品，拆包调料必须用统一或合适盛器存放并标记。 | ①有统一或合适容器存放 | 二项合格（2分） | 1 |  |
| ②容器上有明显标识 | 其它（0分） |
| 10 | 仓库内食品与非食品，分区隔离存放，有毒物品分库存放。 | ①全部分开 | 2分 | 1 |  |
| ②不能完全分开 | 0分 |
| 11 | 食物生、熟分开存放。 | ①厨房、冷库、冷藏箱，无生熟混放 | 2分 | 3 |  |
| ②发生1起混放现象 | 0分 |
| 12 | 原料、半成品、成品，不得在同一冰箱（容器）内存放，高危食品100g48h留样。 | ①无混放 | 2分 | 3 |  |
| ②发现混放 | 0分 |
| ③未留样 | 0分 |
| 13 | 冷库内植物性、动物性食品和水产品等分类摆放。 | ①无混放 | 2分 | 2 |  |
| ②发现混放 | 0分 |
| 14 | 盛装食品的盛器不得直接置于地上，防止食品污染。 | ①不发生 | 2分 | 1 |  |
| ②发生 | 0分 |
| 15 | 生熟食品的加工工具和容器应分开使用，并有明显标志。 | ①生熟分开 | 二项符合(2分) | 2 |  |
| ②有明显标志 | 不符合①(0分) |
|  | 不符合②(1分) |
| 16 | 用于食品加工操作的设备及工具要专用，不得用作他用。 | ①专用 | 2分 | 2 |  |
| ②不专用 | 0分 |
| 17 | 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应分别放置在专用场所。 | ①符合要求 | 2分 | 1 |  |
| ②基本符合,发现一、二次不合格 | 1分 |
| ③符合率低，三次以上 | 0分 |
| 18 | 干货仓库设置防潮、通风及温度计设备。 | ①有设备、效果好 | 二项合格（2分） | 1 |  |
| ②货架离地、离墙脚10cm | 一项合格（1分） |
|  | 二项不合格（0分） |
| 19 | 冷菜（备餐）间设置上下水、空调、紫外线灯、温度计等设施。 | ①设施齐全 | 二项合格（2分） | 2 |  |
| ②设施正常使用 | 一项合格（1分） |
|  | 二项不合格（0分） |
| 常清洁17 | 1 | 固体废弃物分类整理、当日清运、时刻保持内、外环境整洁。 | ①固体废弃物分类整理 | 三项合格(2分) | 1 |  |
| ②有固定符合功能要求的垃圾房 | 二项合格（1分） |
| ③做到按有关要求、当日清运至指定场所 | 其它（0分） |
| 2 | 工作现场垃圾桶清洁、加盖。 | ①工作现场全部垃圾桶符合要求 | 2分 | 2 |  |
| ②20%(含)的垃圾桶不合格 | 1分 |
| ③20%以上的垃圾桶不合格 | 0分 |
| 3 | 工作场所（厨房、后勤、餐厅）地面无水渍油迹。 | ①水迹面积不超过该区域5% | 全部区域合格（2分） | 2 |  |
| ②走路不沾脚，不湿鞋 | 一个区域不合格（1分） |
|  | 一个区域以上不合格（0分） |
| 4 | 除“四害”措施落实，有效果。 | ①落实除“四害”有效办法，现场无“四害” | 三项符合（2分） | 2 |  |
| ②有合理的灭杀工具，专人负责灭杀（可承包专业单位） | ①②或①③符合（1分） |
| ③灭杀时间间隔有记录，符合要求 | ①不符合（0分） |
| 5 | 洗手消毒规范，洗手有标准图解。 | ①有洗手消毒液配置 | 全部符合（2分） | 1 |  |
| ②有洗手标准图解 | ①符合（1分） |
|  | ①不符合（0分） |
| 6 | 使用容易清洁的建筑物料。 | 查5类建筑物料，并查清洁程度 | 符合要求（2分） | 1 |  |
| 3类以上物料保持清洁（1分） |
| 无此类物料或不清洁（0分） |
| 7 | 消灭餐厅卫生死角，保持清洁。 | 餐桌地面、空调扇页等清洁 | 全部合格（2分） | 1 |  |
| 出现一项不合格（1分） |
| 一项以上（0分） |
| 8 | 厨房油烟罩、新风管、排烟管，光亮、无油渍、不粘手。 | ①目光能涉及的地方，光亮、无油渍、不沾手 | 2分 | 2 |  |
| ②无明显油渍，但沾手 | 1分 |
| ③有明显油渍，且超过5% | 0分 |
| 9 | 厨房工作台、调料台、灶台，台面清洁，物品摆放符合要求。 | 台面清洁，物品摆放整齐有序，有标签 | 全部符合(2分)，每发现一处不符合扣1分，扣完为止 | 2 |  |
| 10 | 消灭厨房死角卫生、保持清洁。 | 检查排水沟、冰箱顶底、炉台底、柜内内侧等；地漏有防护罩 | 全部合格（2分） | 2 |  |
| 11 | 餐具按规范、标准清洗消毒和保洁。 | ①一刮、二洗、三过、四消毒的设施，过程齐备 | 全部合格（2分） | 2 |  |
| 二项合格(1分) |
| 其它（0分） |
| ②消毒记录、真实、齐全 |  |
| ③消毒后餐具有密闭的存放厨柜（保洁厨） |  |
| 12 | 制定清洁计划表，明确责任人。 | ①有清洁计划表 | 全部合格（2分） | 2 |  |
| ②有明确责任人 | 一项不合格（0分） |
| ③按计划表落实卫生 |  |
| 13 | 师生洗手间符合卫生规范。 | ①位置远离食品处理区 | 三项符合(2分) | 2 |  |
| ②硬件符合要求 | 一项不合格（0分） |
| ③清洁、无异味 |  |
| 14 | 切配工具、墩头应洗净、保持清洁，用前应消毒。 | ①符合要求 | 2分 | 2 |  |
| ②不符合要求 | 0分 |
| 15 | 荤、素、水产品、餐具等清洗水池分开设置，水池应及时清洗。 | ①水池分类设置 | 全部合格（2分） | 2 |  |
| ②按要求分类分池清洗 | ①③或②③符合（1分） |
| ③完工后水池干净无污物 | 其它（0分） |
| 16 | 设备设施天天养护、维护及时有记录。 | ①设备、设施内外清洁，符合要求 | 全部合格（2分） | 2 |  |
| ②设备、设施都能发挥正常功能 | 符合率在80%（含）以上(1分) |
| ③有维修记录表 | 符合在80%以下(0分) |
| 17 | 制定符合“5C”的卫生检查表，定期逐项检查。 | ①有检查表，并且符合“5C”要求 | 全部合格（2分） | 2 |  |
| ②定期定量进行检查 | ②③符合（1分） |
| ③将检查结果报于区域负责人 | 其它（0分） |
| 常检查10 | 1 | 消毒餐具、餐厅空气质量等符合国家相关卫生标准。 | ①消毒餐具检测符合国家卫生标准 | 全部合格(2分) | 2 |  |
| ②餐厅空气质量等符合国家卫生标准 | 一项不合格（0分） |
| 2 | 废弃油脂处理符合规定，烟尘、污水等排放符合要求。 | ①废油处理符合规定要求（协议） | 全部合格 (2分) | 2 |  |
| ②烟尘、污水排放符合要求 | 两项合格(1分) |
| ③室内烟尘不明显，油烟管道经常清洗 | 两项不合格(0分) |
| 3 | 采购的食品符合国家食品安全标准，索证资料  齐全，登记台帐清楚，有规范的食品进库验收程序。 | ①有食品验收标准 | 全部合格(2分) | 2 |  |
| ②有规范的食品验收操作规程 | 三项合格(1分) |
| ③索取食品供应方资质证明材料如《食品经营许可证》、营业执照及相关食品的检验报告书，有登记 | 其它(0分) |
| ④禽畜类食品索取检验检疫合格证明 |
| 4 | 仓库、工作柜（餐厅）物品摆放有平面示意图，物品按示图摆放。 | ①全部物品按平面图摆放整齐 | 2分 | 1 |  |
| ②物品的80%（含）以上符合摆放标准 | 1分 |
| ③物品的80%以下符合摆放标准 | 0分 |
| 5 | 节能降耗有计划并实施到位。 | ①水、电、气及其他资源节能方案实施6项(含)以上 | 2分 | 1 |  |
| ②水、电、气及其他资源节能方案实施3项-5项 | 1分 |
| ③水、电、气及其他资源节能方案实施3项以下 | 0分 |
| 6 | 采用颜色和视觉管理。 | ①管道颜色标识、物品摆放平面图颜色分区、抹布按用途以颜色分类等 | 举例五项及以上(2分)，少一项扣一分，扣完为止 | 3 |  |
| 7 | 危险性岗位有制度及明显标志和措施。 | ①有触电、高温等危险性警示标志 | 全部符合(2分) | 1 |  |
| ②有危险性岗位操作制度和措施 | 一项不符合(1分) |
|  | 都不符合(0分) |
| 8 | 设立“5C”博物馆,定期进行“5C”检查，做好“5C”考核记录公布。 | ①有专人或专门部门进行定期“5C”检查 | 全部符合(2分) | 2 |  |
| ②做好检查记录，客观公正 | 符合②③(1分) |
| ③将记录定期公布，明示 | 其它(0分) |
| 9 | 各区域、岗位卫生责任到人，并有详细操作或  达标要求说明，并定期检查，有检查记录。 | ①责任到人，有定期检查记录 | 2分 | 2 |  |
| ②责任到人，无检查记录 | 1分 |
| ③未开展此项工作 | 0分 |
| 常自律5 | 1 | 食品从业人员持有效健康证明，建立健康申报  制度，出现有碍食品安全的要申报，并临时调离。 | ①全部符合 | 2分 | 2 |  |
| ②不符合 | 0分 |
| 2 | 培养“5C”意识，做到人人参与、天天参与。 | ①每日卫生值班表 | 全部符合(2分) | 2 |  |
| ②“5C”检查进入个人月考核 | 二项符合(1分) |
| ③80%的员工了解“5C”基本定义 | 其它(0分) |
| 3 | 单位定期组织员工进行“5C”培训，形成记录。 | ①有培训计划表，按计划进行培训，有培训记录 | 全部符合(2分) | 2 |  |
| ②考察培训效果--“5C”检查 | 其它(0分) |
| 4 | 各部门制服、员工仪容仪表有标准，包括衣着、帽子、头发、指甲等，在更衣室设有标准图示及穿衣镜。 | ①全员的99%符合单位服装、仪容仪表要求 | 2分 | 3 |  |
| ②全员的95%(含)以上符合单位服装、仪容仪表要求 | 1分 |
| ③全员的95%以下符合单位服装、仪容仪表要求 | 0分 |
| 5 | 每日坚持行“5C”,养成良好习惯。 | 每天开c工前、收工后各行10分钟“5C”，做好“5C”准备、归位，查安全、卫生记录，值班记录检查。 | 有记录、且全面(2分) | 2 |  |
| 无记录(0分) |
| 无记录(0分) |
| 评定方法： 一、有下列一项关键项目之一的，不予以评定或直接评定为不合格  1.许可证超出有效期和许可经营范围的，许可证伪造、涂改、出借。 2. 从业人员没有达到100%持有效健康证并没有经过食品安全知识培训。 3. 加工场所不按原料、半成品、成品的顺序布置的，擅自进行影响布局、流程的改建和扩建。 4. 采购原料没有检验合格证或化验单，没有验收制度。 5.冷藏原料没有足够数量的冰箱(柜),不能满足生熟分开的要求。 6. 非全部使用空调的单位，没有配备纱门、纱窗或者塑料门帘。 7. 水源不充足，水质不符合国家《生活饮用水卫生标准》，二次供水没有完善的水源卫生防护设施。 8.加工过程中有利用腐败变质及其他不符和卫生要求的食品及其原料加工食品。 9. 出售感官异常或变质食物，发生食物中毒的。 | | | | | | | |
| 二、分值计算 检查项目共55项，权重总计100，累计应得满分为200分。按照标准、分值、权重进行评分，每项所得分乘权重再累加为考核得分，得分率=得分/200×100%。允许有合理缺项，但得分率需要标化，标化得分率=得分/（200-缺项分）×100%。得分率在85分以上（含85分）的为示范单位；得分率在75分（含75分）—84分的为达标单位；得分率在75分以下的，为非达标单位。 三、本标准可作为“5C”实施单位自评和组织评估时等参考。 | | | | | | | |

检查人：

检查日期：