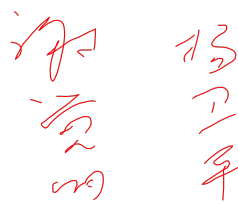


企业名称	瑞金市黄柏乐乐幼儿园	联系人	张佛秀
联系方式	15070165427	许可证编号	-
检查次数	本年度第1次检查	地址	江西省赣州市瑞金市黄柏乡新茶亭

## 食品生产经营监督检查要点表

### 告知页

被检查单位：	瑞金市黄柏乐乐幼儿园	地址：	江西省赣州市瑞金市黄柏乡新茶亭
检查人员：	谢觉明 杨卫平		
检查时间：	2024年03月27日 至 2024年03月27日		
检查地点：	江西省赣州市瑞金市黄柏乡新茶亭		
告知事项：	<p>我们是 <u>黄柏分局</u> 监督检查人员，现出示 <input checked="" type="radio"/> 执法证件 <input type="radio"/> 检查任务书。我们依法对你单位进行监督检查，请予配合。</p> <p>依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件（或检查任务书）与其身份不符的，你单位有权拒绝检查；对于监督检查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，你单位有权申请回避。</p> <p>问：你单位是否申请回避？</p> <p>答：否</p>		
被检查单位签字或签章：	检查人员签字：		
			
2024年03月27日		2024年03月27日	

## 食品餐饮监督检查要点表

食品通用检查项目，重点项（\*）0项，一般项54项，共54项

食品通用检查项目(54)项						
检查点位	序号	检查项目	序号	检查内容	评价	备注
信息公示区	1	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	是	
			102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	是	
	2	食品经营许可	201	食品经营许可证合法有效，实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。	是	
原料贮存区	3	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	否	未设立分类存放区域
			302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	否	无温度显示装置
			303	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	合理缺项	
			304	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	是	
	4	原料质量检查	401	食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	是	
			402	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	是	
粗加工区	5	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	是	

专间	6	粗加工与切配	601	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开，使用并有明显区分标识。	是	
	7	场所布局	701	各专间有标明用途的明显标识。	是	
			702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	是	
	8	设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。	是	
	9	人员	901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	否	未佩戴工作衣帽，佩戴首饰
	10	加工制作	1001	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。	是	
11	废弃物要求	1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	是		
专用操作区	12	加工制作	1201	在专用操作区内进行预包装食品拆封、装盘、调味等加工制作。	是	
			1202	设置专用的备餐间或者备餐操作区。	是	
			1203	制定并在显著位置公示加工制作规范。	是	
13	人员	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	是		
烹饪区	14	工具容器	1401	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	是	
			1402	用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。	是	
	15	防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	是	

	16	照明、通风 排烟设施	160 1	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。	是		
	17	加工制作	170 1	未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	是		
			170 2	油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	是		
			170 3	未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	是		
			170 4	未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	是		
	18	食品留样	180 1	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	是		
	19	废弃物要求	190 1	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	是		
	20	人员卫生	200 1	从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	是		
	就餐区	21	场所卫生	210 1	就餐场所卫生清洁。	是	
				210 2	从业人员未有在食堂内吸烟等行为。	是	
22		设施	220 1	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	是		
			220 2	就餐区或就餐区附近设有供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	是		
餐具清洗消毒区	23	清洗	230 1	具有专用的餐具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	是		
			230 2	洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。	是		

	24	消毒	240 1	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	是	
			240 2	采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	是	
餐具保 洁区	25	保洁设施	250 1	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	是	
			250 2	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	是	
文件保存 区	26	文件与记录	260 1	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。	是	
			260 2	采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	是	
			260 3	有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）等。	是	
			260 4	中小学校、幼儿园落实校长（园长）陪餐制度：有陪餐安排表、有问题记录、有整改反馈意见。	是	
			260 5	中小学校、幼儿园落实家长委员会代表参与学校食堂食品安全监督管理制度、教师与学生同餐制度。	是	
			260 6	学生在校就餐坚持自愿原则，不强制学生在校用餐，没有克扣、侵占、挪用学生伙食费现象。	是	
			260 7	高校对外承包或委托经营的学校食堂，其场地、设施由学校提供，按照非经营性资产管理，学校食堂实行“零租赁”，免收管理费，降低学校食堂运行成本和食堂饭菜价格，让利给学生。	是	
			260	高校已经建立食堂伙食价格平抑基金，并适时	是	

			8	启用。		
其他需要记录的问题	27	其他需要记录的问题	2701	学校负责人是否全程参与检查	是	
			2702	学校是否制定“厉行节约，反对浪费”的文件和措施	是	
			2703	学校开学是否对食堂食品安全进行自查自纠	是	
	11	其他需要记录的问题	2704	是否安装“互联网+明厨亮灶”	是	
其他需要记录的问题：						

说明：1.如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

2.检查具体要求可参考《食品销售安全监督检查指南》《特殊食品安全销售监督检查指南》

## 食品经营监督检查结果记录表

编号：2024-3-630428

被检查单位名称 **瑞金市黄柏乐乐幼儿园**

经营地址 **江西省赣州市瑞金市黄柏乡新茶亭**

联系人 **张佛秀**

联系方式 **15070165427**

许可证编号或备案编号 -

检查次数 本年度第**1**次检查

### 检查内容：

**黄柏分局** 检查人员 **谢觉明,杨卫平** 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》的规定，于 **2024年03月27日** 至 **2024年03月27日** 对你单位进行了  日常监督检查  食品风险分级  双随机  飞行检查  **专项检查**  自检自查。本次监督检查依据  食品生产监督检查要点表  食品销售监督检查要点表  餐饮服务监督检查要点表  其他 **学校食堂食品安全监督检查记录表**。共检查了（**54**）项内容；其中：重点项（**0**）项，一般项（**54**）项。

### 检查结果：

本次检查发现不符合项（**3**）项，其中：

重点项（**0**）项，需重点跟踪整改，项目序号及具体内容如下：

**无**

一般项（**3**）项，项目序号分别是：

301 同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。（否）

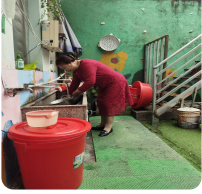
302 冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。（否）

901 专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。（否）





### 处理结果：

- 此次检查未发现违法违规行为和风险隐患问题；
- 此次检查发现不符合监督检查要点表一般项目，存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位；**
- 此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，并做出责令限期整改决定；
- 此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处。

### 现场照片：



检查人员（签名）：

被检查单位意见：**属实**

法定代表人或负责人：


检查（执法）证件编号： -

2024年03月27日

2024年03月27日(章)



## 整改情况

企业名称	瑞金市黄柏乐乐幼儿园
检查时间	2024-03-27
检查机构	黄柏分局
检查人员	谢觉明/杨卫平

## 不符合项


序号	内容	评价	备注
301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	不符合	未设立分类存放区域
302	冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	不符合	无温度显示装置
901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	不符合	未佩戴工作衣帽，佩戴首饰

## 反馈信息

反馈时间	2024-03-31
反馈描述：	未设立存放区域。已经将存放区域分开并标识画分好区域。
反馈图片：	

## 审核结果

审核结果：	审核通过
-------	------

审核人：	黄柏分局																
审核描述：	未见二三项整改图片																
审核图片：	 <table border="1"><thead><tr><th>No.</th><th>项</th><th>状</th><th>况</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>学校食堂食品安全管理制度是否健全</td><td>是</td><td>是</td></tr><tr><td>2</td><td>学校食堂食品安全管理制度是否落实</td><td>是</td><td>是</td></tr><tr><td>3</td><td>学校食堂食品安全管理制度是否有效</td><td>是</td><td>是</td></tr></tbody></table>	No.	项	状	况	1	学校食堂食品安全管理制度是否健全	是	是	2	学校食堂食品安全管理制度是否落实	是	是	3	学校食堂食品安全管理制度是否有效	是	是
No.	项	状	况														
1	学校食堂食品安全管理制度是否健全	是	是														
2	学校食堂食品安全管理制度是否落实	是	是														
3	学校食堂食品安全管理制度是否有效	是	是														
审核时间：	2024-04-03																