

每日食品安全检查记录

门店名称:1060铜仁麒龙会展城店		检查日期:2024-10-02		
检查项目	检查结果	不符合项说明	责任部门及责任人(课别课长)	不符合采取的整改措施(需上传整改印证资料)
一、经营场所环境是否整洁,是否与污染源保持规定的距离。(加工间设施、设备等):应符合卫生规范及公司卫生管理要求。	符合	/	/	/
二、食品标签等外观质量状况: 1、检查的食品是否在保质期内、检查的食品感官性状是否正常; 2、肉及肉制品是否具有检验检疫证明; 3、预包装食品、食品添加剂的包装上是否有标签,标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定。食品的标签、说明书是否清楚、明显,生产日期、保质期等事项是否显著标注,容易辨识; 4、散装食品,是否在散装食品的容器(三方设施)、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容; 5、进口预包装食品是否有中文标签,并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式、是否标准在华注册编号; 6、进口预包装食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。 7、食品外包装是否破损。	不符合	分切水果超过四小时未打折,黔鲜惠花菇临期	蔬果课长李丹(34500)	折价处理

<p>三、从业人员管理： 在岗从事食品工作的食品经营人员是否取得健康证明（门店全员）及健康证明是否在有效期内。</p>	符合	/	/	/
<p>四、经营过程控制情况： 1、检查卖场及库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。 2、是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。 3、是否张贴并保持上次监督检查结果记录。</p>	符合	/	/	/
<p>五、食品贮存： 1、贮存食品的容器、工具和设备是否安全、无害，保持清洁； 2、容器、工具和设备是否符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求； 3、食品是否与有毒、有害物品一同贮存。</p>	符合	/	/	/
<p>六、发现不符合食品安全标准的食用农产品时，要求立即停止销售，并向总部食品安全管理人员及市场监督管理部门报告。</p>	符合	/	/	/

<p>七、特殊食品： 1、保健食品的标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能，内容是否真实，是否载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”，与注册或者备案的内容相一致； 2、保健食品是否设专柜销售，并在专柜显著位置标明“保健食品专区或者专柜”及“保健食品不能替代药品使用”字样，保健食品不能与其他普通食品同柜销售（需单独陈列）； 3、保健食品广告内容是否真实合法，是否含有虚假内容，是否涉及疾病预防、治疗功能，是否声明“本品不能代替药物”； 4、是否设立婴幼儿配方奶粉专区，是否与其他普通奶粉分柜陈列。</p>	符合	/	/	/
<p>八、库房、加工间内食品是否张贴库存卡；所有联营商品是否按照要求完善进货台账（手工或者电子台账），门店各课别是否索取联营商直配到门店的商品相关合格证明。</p>	符合	/	/	/
<p>九、是否按照国家要求设置“临期食品销售专区”，临期食品是否按照规定完善“临期食品销售台账”“临期食品下架台账”。</p>	符合	/	/	/

十、是否按照公司规定，每天进入临期商品管理系统提示的信息完成临期商品下架工作。过期食品是否按照规定处理完成并保存相关印证资料（处理的照片或者视频）。	符合	/	/	/
十一、上一次检查发现问题整改情况是否整改符合要求。	符合	/	/	/
十二、汇报市场监管部门检查问题点。	符合	/	/	/
检查人(食品安全员签字):付强				2024年10月02日
店长签字:李世敏				2024年10月02日