

垫曹回府发〔2023〕44号

垫江县曹回镇人民政府 关于开展重点领域餐饮食品安全专项检查的 通 知

各村（居）委、镇辖各企事业单位：

近段时间以来，全国多地接连发生数起餐饮食品安全舆情事件，其中江西工业职业技术学院食堂“鼠头案”、秀山中医院食堂“鼠头案”等典型案例更是引发媒体高度关注，社会反应强烈，由此暴露出当前餐饮食品安全尚存在的风险隐患和薄弱环节。根据县《垫江县食品药品安全委员会办公室等8部门关于开展重点领域餐饮食品安全专项检查的通知》（垫江市监〔2023〕13号）文件要求，从即日起对餐饮服务重点领域开展为期半年的专项检

查。现将有关事项通知如下：

一、检查内容

（一）主体责任履行情况

以合法性、基础性、规范性三方面问题为导向，全面检查各级各类单位食堂和大型以上餐饮服务单位等社会关注度高、用餐人数多、风险等级高的餐饮服务经营者主体责任是否落实到位。其中，以承包方式经营的学校（含幼儿园）食堂、医疗机构食堂及养老机构食堂为检查的重中之重。

1.是否合法经营

一是经营资质是否合法，即是否存在无证无照经营情况，包括未取得营业执照及食品经营许可证、持有营业执照已注销、食品经营许可证到期未按时延续、以及经营地址迁移后未按规定申办新照新证等情况；是否存在出租、出借、转让证照的情况；食堂通过承包方式经营的，是否存在冒用他地许可资质、实际经营地址无有效许可的情况；是否存在超食品经营许可范围经营情况；是否存在食品经营许可主体业态界定错误情况；是否存在将食品行业禁业人员作为食品经营许可证法定代表人或负责人情况。

二是采购渠道是否合法。是否加强食品、食品添加剂及食品相关产品的采购管理，把好准入门槛；是否在资质合法的供应商采购各类原辅材料；采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，是否按规定查验并留存供货者的许可资质证明，是否按规定查验

并留存供货者的产品合格证明文件。

三是内部运转机制是否合法。是否存在聘用食品禁业期从业人员的情况；是否按《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局 60 号令）配齐食品安全总监和食品安全员；是否有效履行自查责任，落实日管控、周排查、月调度工作制度；是否形成《每日食品安全检查记录》、《每周食品安全排查治理报告》及《每月食品安全调度会议纪要》等相关记录文档。

四是承包行为是否合法。承包食堂开展经营的，经营企业是否与用餐单位依法签订合同，是否落实食品安全管理制度并履行食品安全责任，是否依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营。

2.是否基础达标

一是是否选择与经营的食物相适应的地点，保持该场所环境清洁；是否具有与经营的食物品种、数量相适应且布局合理的场所，有效实现生熟分开；建筑内部结构是否易于维护、清洁、消毒；地面、墙壁、门窗、天花板的结构是否能避免有害生物侵入和栖息。

二是是否具备与经营的食物相适应的食物容器、工具和设备、供水设施、排水设施、洗手设施、餐用具清洗、消毒和存放设施设备、照明设施、通风排烟设施、贮存设施、废弃物存放设施。

三是是否持续保持许可获证时条件，是否擅自变更相关场所

布局、设施设备；是否保持各类设施设备良好运作，定期维护。

3.是否规范经营

一是是否有效落实《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）和《餐饮服务食品安全操作规范》等要求，是否严格执行索证索票、进货查验、从业人员健康管理、食品留样等制度，是否规范食品采购、贮存、加工、配送和餐饮具清洗消毒等各环节操作，是否推进“互联网+明厨亮灶”等智慧管理。

二是对消费者投诉举报和社会舆论监督反映的问题，是否及时处理，认真整改到位。

三是是否存在抽检不合格且后续整改不到位而导致反复出现抽检不合格状况。

（二）属地责任履行情况

全面检查各村（居）委是否切实对本行政区域餐饮食品安全监督管理工作负总责，是否落实食品安全责任要求。

一是是否全面加强党支部对本辖区食品安全工作的领导，将餐饮食品安全工作作为向支部报告的重要内容；

二是是否开展餐饮食品安全工作专题会，及时研究解决食品安全工作重大问题，推动完善食品安全治理体系；

三是是否认真开展包保工作。“三张清单加一项承诺书”制度是否实现全覆盖；包保干部对高风险包保主体，开展督导工作时

是否为现场督导；包保干部是否按规定频次和任务清单开展督导工作，是否督促指导包保主体做好“完善安全管理体系、抓好常态化防控、强化应急处置、加强宣传和培训”四个方面工作；包保干部是否能够有效发现问题并督促包保主体限期完成整改，是否将督导发现的重大风险隐患及时通报属地市场监管部门，形成“通报—处置—反馈”的问题闭环管理机制；包保主体出现较大风险隐患或发生食品安全突发事件时，包保干部是否靠前办公、现场督导，协调相关部门做好风险防控和应对处置工作；县食药安办是否对包保干部实现全覆盖业务培训，包保干部对落实食品安全“两个责任”工作机制的思想认识是否存在不足和面临本领恐慌的情况。

二、检查方式

（一）广泛发动自查

1.开展学法警示。通过集中线下学习或线上视频会议等多种形式，通过组织重点领域餐饮经营者学习法律法规中涉及违法后果的相关规定，促使其建立起对食品安全法律的“敬畏心”，强化主体“责任心”。

2.加强整治宣传。要充分利用微信群、QQ群等信息化渠道，广泛宣传本次专项检查目的意义和要求，切实增强餐饮服务经营者的参与性。

3.督促认真自查。要督促餐饮经营者按照自查规定内容（见

附件 1) 逐项开展自查自纠, 认真在生熟食品分开存放、烧熟煮透、期限贮存、餐饮具清洗消毒、从业人员健康管理等方面根据风险防控要求做好自查及整改。

(二) 深入开展监督检查

1. 全面排查风险隐患。要针对本次整治对象, 按照检查清单(见附件 2) 全面开展食品安全风险隐患大排查; 将责任落实到人, 分片包干细分排查任务, 确保不漏一户、不漏一项; 要根据排查情况建立完善风险隐患台账并实时动态更新, 尤其是对承包单位食堂的经营者要建立详细的台账清单(见附件 4、5)。

2. 彻底整改风险隐患。要对整治中排查出的风险隐患针对性地提出整治措施, 明确后续跟进责任单位、具体责任人及完成期限, 挂单整治、逐一销号; 各级各类学校要充分利用暑假期间, 对前期发现的食堂安全隐患问题集中人力和物力认真整改, 确保秋季开学无隐患。

3. 严厉查处违法行为。对专项整治中发现的违法违规行为, 要全面查清违法事实, 依法严厉查处, 落实处罚到人, 做到不迁就、不姑息, 坚决防止以整改代替处罚的做法; 要强化“行刑衔接”, 凡触犯刑法的违法犯罪行为一律移送公安机关; 有关处罚信息及时记入整治对象和个人食品安全信用档案。

4. 开展再警示再教育。各有关部门要将整治中发现的问题、办理的案件等整治成效向相关领域所有整治对象进行集中通报,

以案为戒、以案促改，实现食品安全警钟长鸣，促使其克服侥幸心理，进一步加强履行主体责任的危机感和紧迫感。

（三）组织联合督查

镇食药安办要联合相关部门按照督查清单（见附件3）组织开展联合督查，督促各地加大问题排查、案件查办工作力度，确保专项整治取得实效。尤其要在风险隐患消除后，通过多部门联合督查或交叉检查，对相关整治对象开展复查，确保整改取得实效。要总结好做法，挖掘好经验，集中宣传报道一批整治工作采取的措施，增强人民群众获得感。

三、工作要求

（一）加强组织领导。各村（居）委食品药品协管员要部署开展好本次专项整治，强化统筹协调，合理调配资源，结合村（居）重点领域供餐的食品安全实际情况，扎实有序推进整治工作。从即日起至8月31日开展自查，9月1日至10月31日开展全面检查，11月1日至12月30日开展回头看及总结评估，其中11月1日至11月30日还应开展督查。要全力以赴推进各项行动落地，确保在规定的时段内完成规定的工作任务。市食安办将组织相关市级部门于12月1日至12月30日对区县工作开展情况进行抽查，各村（居）食药安办要做好迎检督查的有关工作。

（二）联合共同推进。各村（居）委食品药品协管员要对本单位牵头的整治工作具体任务负责，主动担当作为。通过建立联

席会议制度和联络员制度，及时会商研判食品安全风险、紧密配合开展联合行动、共同应对处置工作中的重大事件，形成信息互通、资源共享、风险共治、贯通协同的工作合力。

（三）完善长效机制。食品药品协管员、有关部门要以此次整治为契机，围绕食品安全属地责任、主体责任、监管责任、行业主管责任的有效落实，进一步发挥包保干部督导作用、进一步提升餐饮主体食品安全第一责任人意识、进一步加强日常监督检查的靶向性和针对性、进一步强化“谋发展必须谋安全、管行业必须管安全、保民生必须保安全”的理念，探索建立齐抓共管、行之有效的餐饮食品安全常态监管措施，着力构建全链条监管的长效机制，实现对食品安全常抓不懈、标本兼治。

（四）做好总结分析。各村（居）委食品药品协管员要认真总结整治期间的工作成效，梳理相关经验做法和典型案例，形成专项工作总结。于**2023年11月30日**前将工作总结和相关统计表（见附件4、5、6、7）电子版报送至镇经发办。

- 附件：
- 1.餐饮服务食品安全自查清单
 - 2.餐饮服务食品安全检查清单
 - 3.餐饮服务食品安全督查清单
 - 4.承包食堂（除学校幼儿园食堂外）主体台账
 - 5.学校食堂承包经营企业主体信息表

- 6.餐饮服务食品安全专项整治工作统计表
- 7.学校食堂食品安全检查统计表

垫江县曹回镇人民政府
2023年8月14日

(此页无正文)

附件 1

餐饮服务食品安全自查清单

自查项目	检查内容	自查结果
1.遵守许可情况	是否存在超范围经营。	
	许可证是否到期。	
	厨房环境、工艺布局是否改变（是否影响食品安全）。	
2.从业人员管理	人员是否取得有效健康证明。	
	当日是否晨检记录，患有碍病症的人员是否调离。	
	人员操作时是否穿戴工作衣帽，专间人员是否戴口罩。	
	人员接触直接入口食品之前是否洗手消毒。	
	人员是否留长指甲、涂指甲油，操作时戴戒指。	
3.环境卫生管理	厨房垃圾、食物残渣、污水、积垢、灰尘、蜘蛛网是否及时清理，保持卫生。	
	厨房防蝇防鼠设施（防鼠板、防鼠网、纱窗纱门、灭蝇灯等）是否无破损、正常运转。	
	厨房内有无老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物。	
	餐厨垃圾处理是否符合要求，处置流向是否记录。	
4.设施设备管理	消毒设施、保温及冷藏冷冻设施是否能正常运转。	
	食品加工、贮存、陈列等设施设备是否维护，清洁。	
	保温及冷藏冷冻设施是否清洗，校验温度。	
	接触直接入口食品的工用具、容器是否洗净消毒后使用。	
	接触食品的工用具、容器、包装等物品的材质是否合格。	

自查项目	检查内容	自查结果
5.原辅材料管理	是否采购禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品。	
	采购时是否查验并按要求索取供货者许可证和产品合格证明	
	是否按要求记录采购的原辅材料并保存相关进货凭证。	
	采购的原辅材料包装标识、外观感官是否符合食品安全要求。	
6.食品库房管理	食品库房是否存放有毒物质，食品与非食品是否分开贮存。	
	是否用不合格的容器、包装袋等盛装食品。	
	食品贮存是否遵循分类存放、有遮有盖、离地离墙、建标立卡、先进先出的原则。	
	食品添加剂是否专柜保管，标识“食品添加剂”字样。	
7.食品加工制作管理	是否加工制作禁止生产经营的食品。	
	是否添加非食用物质和滥用食品添加剂。	
	制作凉卤菜、裱花糕点、刺身是否在专间内进行。	
	专间是否符合“五专”要求（专门房间、专门人员、专用加工设备、专用冷藏设施及洗消设施等，专间内无其他杂物）。	
	加工过程中是否对待加工品进行检查，按规定处理异常物品。	
	粗加工的洗涤池是否混用，特别是海鲜洗涤池未专用。	
	生熟食品加工工用具（菜刀、菜墩）、容器是否分开，不混用。	
	糕点、现制饮料知否在专用场所加工。	
8.餐具清洗消毒管理	餐饮具清洗消毒设施是否正常运转，清洗消毒池是否与其他用途水池混用。	
	化学消毒的，消毒水有效氯浓度是否合格；热力消毒的，消毒过程温度时间是否合格。	

附件 2

餐饮服务食品安全检查清单

检查项目	检查内容	检查结果
1. 餐饮服务提供者资质	食品经营许可证（备案证）合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。销售特殊食品的，许可证应标注相应项目。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
2. 从业人员健康管理	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
3. 原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
4.加工制作过程	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间设置在清洁操作区，是独立的隔间，地上无明沟。专间的门能自动闭合，设置可开闭的窗口传递食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间设备独立的空调，温度不高于 25℃；设置紫外线灯等空气消毒设施，专用洗手消毒设施；设置专用的冷藏设施。废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	专间的工具容器专用。专间存放食品为可直接入口食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	在专用操作区内从事备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）及预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及一次性集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
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，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5.食品添加剂使用管理	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。使用食品添加剂确有必要，无超范围超剂量使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
6.备餐、供餐	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
7.场所和设备设施清洁维护	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
8.餐饮具清洗消毒	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

检查项目	检查内容	检查结果
	消毒后的餐饮具表面光洁，无油渍、残渣、异味，符合 GB 14934 《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
9.食品安全管理	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

附件 3

餐饮服务食品安全督查清单

督查事项	具体任务	是否落实
总体工作情况	1. 全面加强党对本地区食品安全工作的领导，将餐饮食品安全工作作为向党委全会报告的重要内容。	
	2. 开展餐饮食品安全工作专题调研，召开党委常委会会议或者专题会议，听取食品安全工作专题汇报，及时研究解决食品安全工作重大问题，推动完善食品安全治理体系。	
	3. 充分发挥食安办平台作用，统筹协调推进整治工作。	
属地责任	1. “三张清单加一项承诺书”制度实现全覆盖	
	2. 包保干部对高风险包保主体开展现场督导。	
	3. 包保干部按规定频次和任务清单开展督导工作，督促指导包保主体做好“完善安全管理体系、抓好常态化防控、强化应急处置、加强宣传和培训”四个方面工作。	
	4. 包保干部有效发现问题并督促包保主体限期完成整改，将督导发现的重大风险隐患及时通报属地市场监管部门，形成“通报-处置-反馈”的问题闭环管理机制。	
	5. 包保主体出现较大风险隐患或发生食品安全突发事件时，包保干部靠前办公、现场督导，协调相关部门做好风险防控和应对处置工作。	
行业主管 责任	1. 开展对本领域整治对象的食品安全教育，是否组织会议培训等提升食品安全管理人员及从业人员食品安全管理水平	
	2. 落实“管行业必须管安全”要求，定期组织开展食品安全检查，督促整治对象及时消除食品安全隐患。	
	3. 通过加大政策支持力度和增加经费投入等方式改善整治对象食品安全基础条件，如建设“互联网+明厨亮灶+AI识别”进一步降低食品安全风险。	

督查事项	具体任务	是否落实
	4. 将食品安全状况纳入对整治对象及相关负责人的工作考核评价体系	
监管责任	1.对整治对象进行了风险等级评定并动态调整	
	2.按监管频次和项目通过“阳光食品”APP对整治对象开展了日常监督检查，对发现的问题是否及时督促整改或开展后续调查处置；是否对食品安全管理人员进行随机抽考。	
	3.对已安装“互联网+明厨亮灶+AI识别”的整治对象，是否通过远程视频督促整改日常风险隐患。	
	4.否按年度监督抽检(快检)计划对整治对象进行了抽样检测(快检)并做好后续处置。	
	5.对消费者投诉举报和社会舆论监督反映的问题，是否督促主体整改到位，涉嫌违法的，是否依法处置	
5.对监督检查中发现的突出问题、带共性问题，是否积极开展专项治理		

附件 4

承包食堂（除学校幼儿园食堂外）主体台账

填报单位：

填报人：

联系电话：

序号	经营者名称	经营地址	食堂类型	上次包保 督导开展 时间	上次日常检 查开展时间	风险 等级	本年度是 否被处罚
1							
2							
3							
...							

备注：“食堂类型”按托育机构食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、工地食堂、机关食堂、企事业单位食堂、其他单位食堂其中一项选填，此表不包括学校食堂、幼儿园食堂（附件 6 单独统计）

附件 5

学校食堂承包经营企业主体信息表

序号	承包经营企业名称	统一社会信用代码 (身份证号码)	企业住所	法定代表人(负责人)	主体类型	承包经营食堂数	学校名称	学校食堂名称(以食品经营许可证为准)	经营场所	有效期限	发证机关	就餐人数
1	XX 公司	统一社会信用代码 (18 位)	省/市/区/ 街道/详细地址				XXXX	XXXX	省/市/区/街道/详细地址	X 年 X 月 X 日至 X 年 X 月 X 日		
							XXXX	XXXX	省/市/区/街道/详细地址			
							XXXX	XXXX	省/市/区/街道/详细地址			

注： 1.主体类型：分为公司、非公司企业法人、个人独资企业、合伙企业、农民专业合作社（联合社）、分支机构、个体工商户等。

备注：同时具备大型及以上社会餐饮服务经营者和星级酒店类两项属性的，按星级酒店统计，不重复计入大型及以上社会餐饮服务经营者。

附件 7

学校食堂检查统计表

填报单位： 填报时间： 年 月 日

内 容	项 目	数 量
学校食堂及其 承包经营企业 基本情况	辖区内学校食堂（家）	
	其中：自营学校食堂（家）	
	承包或委托经营学校食堂（家）	
	辖区内学校食堂承包经营企业（家）	
监督检查和 案件查处情况	监督检查数（家次）	
	其中：检查学校食堂（家次）	
	检查承包经营企业（家次）	
	发现问题和风险隐患（个）	
	其中：整改问题和风险隐患（个）	
	约谈学校食品安全负责人（家）	
	约谈学校食堂承包经营企业食品安全负责人（家）	
	退出或更换的承包经营企业（家）	
	下达责令改正通知书（份）	
	行政处罚立案数（起）	
	罚没金额（万元）	
	吊销许可证（家）	
	取缔无证经营（家）	
	移送公安机关案件数（起）	
刑事立案数（起）		