附件4

**常德市农村集体聚餐现场检查指导记录**

举办者： 举办时间： 年 月 日

承办者备案：是□ 否□

检查指导地点： 乡镇（街道） 村（社区）

检查指导内容：

一、农村集体聚餐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、食品加工人员（厨师、帮工）健康状况：是否有健康合格证明；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、加工场所（厨房）是否存放有毒有害物质（农药、鼠药等）。

六、食品及食品原料安全卫生状况：是否新鲜；是否使用高危食品；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；使用的凉菜卤菜色、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：

检查指导人员签字：

年 月 日