

# 餐饮自查计划书





# 目录

- 自查背景与目的
- 自查范围与内容
- 自查方法与步骤
- 预期成果与效益分析
- 风险评估与应对措施
- 总结反思与持续改进

The background is a traditional Chinese landscape painting. It features a large, vibrant red sun in the center, partially obscured by the text. The sky is a pale, hazy yellow. Several birds are depicted in flight: a large white crane with black wings and a red beak is prominent in the upper left, while several smaller, simpler birds are scattered across the sky. The landscape below consists of layered, misty mountains in shades of teal and green, with a calm body of water in the foreground reflecting the light. The overall style is soft and atmospheric, characteristic of traditional Chinese ink and wash painting.

01

自查背景与目的



# 餐饮行业现状及挑战



餐饮行业竞争激烈，消费者需求多样化，对食品安全、服务质量等方面提出更高要求。



监管政策日趋严格，餐饮企业需要不断适应政策变化，提高合规经营水平。



食品安全问题频发，严重影响消费者信心和餐饮企业声誉，需要加强食品安全管理。





# 自查工作重要性



01

自查是餐饮企业发现问题、改进管理的重要手段，  
有助于提高企业经营管理水平。

02

通过自查，餐饮企业可以及时发现潜在风险，避免  
发生重大食品安全事故。

03

自查工作可以促进企业内部各部门之间的沟通与协  
作，形成合力，共同推动企业发展。



# 计划书编制目的和意义



01

明确自查工作的目标、任务和时间安排，确保自查工作有序进行。



02

为自查工作提供指导，确保各项自查内容全面、深入、细致。



03

通过编制计划书，可以促使餐饮企业全面审视自身经营管理状况，为未来发展奠定基础。



02

自查范围与内容





# 食品安全管理自查



## 食品安全管理制度的完善与执行

检查食品安全管理制度是否健全，各项制度是否得到有效执行，包括食品采购、储存、加工、供应等各环节的安全控制措施。

## 食品安全管理人员的配备与培训

检查是否配备专职或兼职的食品安全管理人员，并定期开展食品安全知识和技能培训，提高员工的食品安全意识和能力。

## 食品安全自查与报告制度

建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评估，发现问题及时整改并向上级主管部门报告。







# 从业人员健康检查



## 从业人员健康证明的持有情况

- 检查从业人员是否持有有效的健康证明，是否定期进行健康检查，确保员工身体健康，防止传染病等疾病对食品安全造成危害。

## 从业人员个人卫生习惯

- 检查从业人员是否养成良好的个人卫生习惯，如勤洗手、穿戴整洁的工作衣帽等，防止细菌、病毒等污染食品。



# 场所环境卫生检查



## 加工场所环境卫生

检查加工场所是否保持清洁、卫生，地面、墙壁、天花板等是否无积尘、无蛛网、无污渍，确保食品加工环境符合卫生要求。

## 餐饮具清洗消毒情况

检查餐饮具是否进行严格的清洗、消毒，确保餐饮具卫生安全，防止交叉污染。



# 原料采购与储存情况



## 原料采购索证索票情况

检查采购的原料是否索取有效的购货凭证和合格证明文件，确保原料来源合法、质量可靠。

## 原料储存条件与方式

检查原料是否按照规定的储存条件和方式进行储存，如冷藏、冷冻、常温等，防止原料变质、腐败等问题对食品安全造成危害。

2009 香港先生選舉 - 候選者資料  
Mr. Hong Kong Contest 2009 - Contestants' Information

Released on 22-Jun-09

編號 No.	組別 Team	候選者姓名 Name of Contestant	年齡 Age (as at 25 Jul)	身高 Height (ft)	體重 Weight (lb)	職業 Occupation	學歷 Education	嗜好/專長 Hobbies / Talents	志向 Ambition
1	少年 Young	Chan, Calvin 陳偉洪	18	5'11¼"	156	學生 Student	中學畢業 Secondary graduate	籃球、游泳、健身、羽毛球 Basketball, Swimming, Working out, badminton	勇於嘗試, 豐富人生經驗 Be adventurous and to enrich life
2	少年 Young	Cheng, Anthony 鄭鴻明	22	5'7½"	137	Flight Attendant 機艙服務員	副學士 Associate Degree	戶外活動 Outdoor Activities	享受人生 Enjoy life
3	少年 Young	Chan, Tze Yan 陳子仁	22	5'6½"	132	餐廳侍應 Restaurant Waiter	大學畢業 University Graduate	功夫、單車 Martial Arts, Bike Riding	盡情享受人生 Enjoy life to the max.
4	少年 Young	Cheng, Keith 鄭智鍵	22	5'8"	154	學生 Student	大學 University	游泳、水球、拳擊、大提琴 Swimming, Water polo, Boxing, Cello	成為一位心理學家/醫生 To be a clinical psychologist/Doctor
5	盛年 Mature	TIEN, Clement 田學維	24	6'1"	163	財富策劃主任 Wealth planning officer	大學畢業 University Graduate	賽車、單車、滑水、滑雪、美術 Car Racing, Cycling, Wakeboarding, Skiing, Arts	成為下一位畢菲特 Being the next Warren Buffet
6	盛年 Mature	CHENG, Jason 鄭子揚	24	5'9"	147	演員 Performer	中學畢業 Secondary graduate	唱歌、跳舞、烹飪、學習語言 Singing, Dancing, Cooking, learning language	成為出色的 TVB 藝員 To be an outstanding TVB Artiste



# 加工过程控制及记录



## 加工过程控制

检查食品加工过程是否符合食品安全标准和操作规范，如加工温度、时间、添加剂使用等，确保食品加工过程安全、卫生。

## 加工记录与留样

建立食品加工记录制度，对食品加工过程进行详细记录，包括原料使用、加工时间、产品数量等信息，并按照规定留样备查，以便追溯和查找问题原因。



03

自查方法与步骤





# 制定详细自查方案



## 明确自查目标

确保食品安全、卫生、质量等方面符合法规要求。

## 制定自查计划

根据餐饮业务特点和实际情况，制定详细的自查计划，包括自查时间、自查内容、自查方式等。



## 组建自查小组

成立专业的自查小组，负责自查工作的具体实施。



# 组织实施现场检查



## ● 准备检查工具

准备必要的检查工具，如食品安全检测仪、计量尺、温度计等。

## ● 实施现场检查

按照自查计划，对餐饮场所、设备设施、原材料、食品添加剂、从业人员等方面进行全面检查。

## ● 记录检查结果

对检查过程中发现的问题进行详细记录，包括问题性质、严重程度、具体位置等。





# 发现问题并整改落实



## 分析问题原因

针对检查中发现的问题，深入分析问题产生的原因，如操作不规范、设备老化等。



## 制定整改措施

根据问题性质和原因，制定具体的整改措施，明确整改责任人和整改时限。

## 落实整改措施

按照整改措施，对问题进行逐一整改，确保整改到位。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/345300344114012011>