**4.食品安全自检自查与报告制度**

第一条 食堂应建立食品安全自检自查与报告制度，制定、实施自查计划，定期对食品安全状况进行检查评价，向负责日常监管的市场监督管理部门报告食品安全状况，并明确报告工作责任人。

第二条 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

（一）对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

（二）定期自查应每周开展一次，应至少包括以下内容：

1、对经营情况是否持续符合许可条件的检查；

2、对许可信息、检查结果记录、量化等级等信息公示情况的检查；

3、对建立并执行食品安全制度的检查；

4、对食品安全管理员及从业人员履行法定义务的检查；

5、对食品经营场所卫生环境的检查；

6、对进货查验、原料贮存及清理、食品添加剂使用等原料控制要求的检查；

7、对食品加工、留样、贮存、运输等加工制作过程的检查；

8、对设施设备配备及维护的检查；

9、对餐饮具清洗消毒情况的检查。

（三）获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

第三条 经营场所布局、制作工艺流程、内部管理流程等重点管理项发生变化的，应当立即组织食品安全自查。

第四条 食品安全自查由负责人或食品安全管理员组织实施，并负责不合格项的整改工作。

第五条 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对学生和教职工造成伤害。

第六条 食堂经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，学校食堂应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地市场监督管理部门报告。

第七条 自查情况、自查报告的书面材料应存入餐饮单位食品安全信用档案。