

项目五 托育机构厨房卫生安全整改表

机构名称：_____ 检查时间：_____ 检查人员：_____

一、基本信息

项目	内容
厨房面积	
工作人员数量	
服务幼儿数量	
上次整改时间	
本次整改计划	

二、问题整改清单

序号	问题类别	具体问题描述	整改要求	整改措施	整改期限	责任人	完成情况	验收签字
1	生熟食材管理	生肉与水果共用同一砧板，存在交叉污染风险	严格执行生熟分离制度，配备专用工具	(1) 配备生熟食品专用砧板各 2 块 (2) 设置明显标识区分 (3) 制定使用规范流程	立即整改	厨房负责人	☐ 已完成 ☐ 进行中 ☐ 未开始	
2	食品储存管理	食品未妥善密封，冰箱内存放过期食材	建立完善的食品储存管理制度	(1) 所有食材统一密封保存 (2) 建立食材进出库台账 (3) 每日检查食材保质期	3 日内	厨房主管	☐ 已完成 ☐ 进行中 ☐ 未开始	
3	餐具消毒管理	餐具消毒不彻底，清洁不及时	严格执行餐具消毒制度	(1) 规范餐具清洗消毒流程 (2) 配备专用消毒设备 (3) 建立消毒记录台账	立即整改	清洁负责人	☐ 已完成 ☐ 进行中 ☐ 未开始	

4	环境卫生管理	厨房及餐厅存在卫生死角	全面清洁，消除卫生死角	(1) 进行深度清洁 (2) 建立日常清洁计划 (3) 定期检查评估	1 周内	环境管理员	☐ 已完成 ☐ 进行中 ☐ 未开始	
5	人员卫生管理	工作人员个人卫生规范不到位	加强人员卫生培训和管理	(1) 开展卫生安全培训 (2) 建立个人卫生检查制度 (3) 配备齐全防护用品	1 周内	人事主管	☐ 已完成 ☐ 进行中 ☐ 未开始	
6	制度建设	缺乏完善的食品安全管理制度	建立健全食品安全管理体系	(1) 制定食品安全管理制度 (2) 建立应急处理预案 (3) 定期开展安全检查	2 周内	园长	☐ 已完成 ☐ 进行中 ☐ 未开始	

三、整改验收标准

验收项目	验收标准	验收结果
生熟分离	砧板、刀具、容器严格分离使用，有明显标识	☐ 合格 ☐ 不合格

食品储存	所有食材密封保存，无过期食品，台账完整	☐ 合格 ☐ 不合格
餐具消毒	消毒设备正常运行，消毒记录完整，餐具洁净	☐ 合格 ☐ 不合格
环境卫生	厨房餐厅整洁，无卫生死角，地面干净	☐ 合格 ☐ 不合格
人员卫生	工作人员着装规范，个人卫生良好	☐ 合格 ☐ 不合格
制度执行	各项制度完善，执行到位，记录完整	☐ 合格 ☐ 不合格

四、后续跟踪

跟踪时间	跟踪内容	跟踪结果	跟踪人员
	整改进度检查		
	整改效果验收		
	持续改进评估		

五、签字确认

整改负责人签字：_____日期：_____

检查人员签字：_____日期：_____

机构负责人签字：_____日期：_____

六、备注

1. 本表一式三份，机构、检查部门、档案各存一份。
2. 整改完成后需及时更新完成情况并申请验收。
3. 如有紧急情况需立即上报相关部门。
4. 本表作为食品安全管理的重要依据，请妥善保管。

紧急联系电话：

食品安全监管部门：_____机构负责人：_____