附件1

食品生产经营日常监督检查要点表

告知页

|  |
| --- |
| 被检查单位：{enterpriseName} 地址：{checkAddress}  检查人员及执法证件名称、编号：1.{supervisor} 2.{supervisorNumber}  检查时间：{time}  检查地点：{checkAddress}  告知事项：  我们是监督检查人员，现出示执法证件。我们依法对你（单位）进行日常监督检查，请予配合。  依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查；对于监督检查人员有下列情形之一的，你（单位）有权申请回避：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。  问：你（单位）是否申请回避？  答：  被检查单位签字： 检查人员签字：$pic1$pic2  {time} {time} |

表1-3 餐饮服务日常监督检查要点表

重点项(\*) {importantNumber}项,一般项{commonNumber}项,共{mostNumber}项

| ##{foreachTableRow}## | | | table | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
| ##{foreachRows}## | | | | |
| {largeName} | {number} | {checkContent} | {result} | {remark} |

说明：1.表中\*号项目为重点项，其他项目为一般项。每次检查的重点项应不少于3项，一般项应不少于7项。

2.检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不

合格且70%≤一般项合格率＜100%；③不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率＜70%。

3．当次检查发现的不合格项目，应列入下次检查必查项目。

4．存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查的项目数－合理缺项的项目数）×100%。