

企业内部检查表格

零售商门店名称		检查人		检查日期	
基本要求					
1. 全面的虫害风险评估 <input type="checkbox"/> 食品供应商 <input type="checkbox"/> 门店外环境 <input type="checkbox"/> 门店内环境					
2. 专业的虫害防制服务商 <input type="checkbox"/> 有效的营业执照 <input type="checkbox"/> 有效的税务登记证 <input type="checkbox"/> 有效的组织机构代码证 <input type="checkbox"/> 从业人员资质证					
3. 保险 <input type="checkbox"/> 公众责任险 <input type="checkbox"/> 意外人身险					
4. 服务合同 <input type="checkbox"/> 食品零售商名称 <input type="checkbox"/> 食品零售商和虫害防制服务商双方的联系人 <input type="checkbox"/> 服务描述、频率和费用 <input type="checkbox"/> 合同条款 <input type="checkbox"/> 将要使用的设备和药品清单 <input type="checkbox"/> 服务报告样本					
5. 安全管理 <input type="checkbox"/> 食品零售商工作场所要求的特定安全培训 <input type="checkbox"/> 个人安全防护装备的使用 <input type="checkbox"/> 事故和伤害上报 <input type="checkbox"/> 进行虫害防制服务时确保周边公共人群的安全 <input type="checkbox"/> 登高及相关工具、设备的检查、使用和维护 <input type="checkbox"/> 重物搬运 <input type="checkbox"/> 用电安全					
6. 培训 <input type="checkbox"/> 从业人员培训证明 <input type="checkbox"/> 食品零售商门店负责人培训证明 <input type="checkbox"/> 食品零售商门店员工培训证明					
7. 文档 <input type="checkbox"/> 现场服务报告 <input type="checkbox"/> 虫害观测日志 <input type="checkbox"/> 虫害设施布放平面图 <input type="checkbox"/> 虫害趋势分析报告 <input type="checkbox"/> 年度回顾 <input type="checkbox"/> 新店评估（如有）					
卫生杀虫剂					
8. 双方确认的卫生杀虫剂清单 <input type="checkbox"/> 制作日期 <input type="checkbox"/> 杀虫剂使用人签名 <input type="checkbox"/> 食品零售商审核人签名					
9. 齐全有效的卫生杀虫剂资料 <input type="checkbox"/> 标签 <input type="checkbox"/> 有效的农药登记证 <input type="checkbox"/> 化学品安全技术说明书（MSDS）					
10. 卫生杀虫剂的存放 <input type="checkbox"/> 杀虫剂存放于受限区域 <input type="checkbox"/> 杀虫剂存放区域有警示标签 <input type="checkbox"/> 杀虫剂按照标签说明存放					
11. 准确的卫生杀虫剂使用记录 <input type="checkbox"/> 卫生杀虫剂商品名称 <input type="checkbox"/> 靶标害虫 <input type="checkbox"/> 有效成分 <input type="checkbox"/> 卫生杀虫剂登记证号 <input type="checkbox"/> 药品制剂用量 <input type="checkbox"/> 使用地点、处理表面面积/空间体积和日期 <input type="checkbox"/> 施药方式、施药人签名 <input type="checkbox"/> 食品零售商客户负责人签名 <input type="checkbox"/> 虫害防制服务商紧急联系电话					
12. 杀虫剂安全 <input type="checkbox"/> 泄漏溅出应急处理 <input type="checkbox"/> 废弃物处置 <input type="checkbox"/> 中毒处理					
虫害风险管理措施					
13. 食品零售商门店虫害活动日常检查 <input type="checkbox"/> 门店内部 <input type="checkbox"/> 门店外部 <input type="checkbox"/> 检查记录					
14. 食品零售商门店协助虫害防制人员的服务 <input type="checkbox"/> 协助虫害防制服务人员检查所有区域 <input type="checkbox"/> 跟随虫害防制服务人员服务 <input type="checkbox"/> 对于虫害防制人员提出的有效的专业建议有跟进行动					

15. 进出货物的管理

- 收货平台不使用时处于关闭状态
- 货物放置区域没有虫害活动迹象
- 货物离墙离地放置

16. 设施结构及维护

- 所有通往外界的门底缝隙小于0.6cm
- 墙体、地砖无缝隙，墙壁上管线穿越而产生的孔洞得到有效封堵
- 墙、天花板、房顶和墙壁修葺完整
- 所有线槽，配电箱、配电柜封闭良好
- 正确安装并在大门打开时自动启动风幕
- 直通户外的通风口、换气窗有防虫筛网
- 货品频繁进出位置正确安装胶帘
- 排水沟的排水口安装防鼠栅

17. 卫生清洁

- 墙、天花板、房顶和墙壁的交汇角落保持干净清洁
- 地漏、排水沟无堵塞现象，得到正确清洁
- 设备和货架的周边及下方地面、水槽下方保持清洁
- 水池四周的管路及热水器下方的管道得到清洁
- 各类橱柜、堆头内部、底部、周边无杂物垃圾
- 各类食品加工操作设备得到适时清洁，无食品残留物
- 电子秤和其底部干净
- 食品加工区、货物存储区货架后方及侧面无废弃纸制包装箱堆积
- 通风管道上，冷冻、保鲜库顶部无杂物堆放
- 墙面装饰品、宣传板等得到良好清洁
- 商场内没有积水和漏水现象
- 收银台、客户服务中心及其周围区域干净整洁
- 收货平台和平台下面的空间无垃圾残留
- 废品打包机周围保持清洁
- 员工休息区卫生状况良好
- 索赔商品堆放区保持整齐清洁，破损商品得到适当的封存处理
- 外围环境包括外围就餐区保持干净、整洁
- 员工与顾客的存包柜卫生状况良好，上方、侧面以及后方不得堆

18. 设备维护

- 设备定期维护记录
- 虫害防制服务商对设备虫害活动迹象的检查记录

19. 垃圾管理

- 垃圾桶外需保持清洁，内置垃圾袋
- 干湿垃圾分类，垃圾装在垃圾袋内投入垃圾桶，垃圾桶盖保持闭合
- 垃圾桶、回收箱周边、外侧和内侧干净
- 垃圾桶外溢物及时清洁，无过夜垃圾
- 正确安装并在大门打开时自动启动风幕
- 直通户外的通风口、换气窗有防虫筛网
- 垃圾房墙面、地面及设施没有污垢或霉菌

20. 害虫防制

- 门店内没有虫害活动迹象
- 门店外环境没有鼠害栖息地
- 足够且有效的虫害防制设施
- 所有虫害防制设施得到清洁、维护并有记录
- 对已发现的虫害活动迹象有处理和纠偏措施