



### 从业人员健康档案

日期	姓名	有无发热	有无腹泻	有无皮肤伤口或感染	有无咽部炎症
4月19日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月20日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月21日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月23日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月24日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月25日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月26日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月27日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月28日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
5月4日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
5月5日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
5月6日	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
	许来伟				
	董凤莲				
	许来伟				
	董凤莲				
	许来伟				
	董凤莲				
	许来伟				
	董凤莲				

日期	姓名	有无发热	有无腹泻	有无皮肤伤口或感 染	有无咽部炎症
3月27	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
3月28	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
3月29	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
3月30	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
3月31	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月3	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月4	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月5	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月6	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月10	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月11	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月12	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月13	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月14	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月17	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
4月18	许来伟	无	无	无	无
	董凤莲	无	无	无	无
	许来伟				

2、墙地面卫生(墙面上有部分污渍)

墙面的污渍已经清理，墙壁全部粉刷。地面污渍问题，已经要求从业人员天天细心打扫整理，力争做到不留污渍，不留死角。



3、冷藏设备是否有结霜现象?(冷冻室有部分结霜)

冰箱冷冻室结霜现象已经让从业人员清理并且责令从业人员两天清理一次。现在

冰箱里面没有结霜现象。



4、食材分类、分架，隔墙，离地存放(大部分食材放在一个板子上，有部分在地上用袋子隔着放置，因存储量有些大，没有冷藏措施，部分食材有腐烂迹象)  
现在蔬菜是每天按需订购，不在存放蔬菜，即使现订购的蔬菜也放置架子上。现在不存在放置地面现象。



##### 5、散装食品盛装、密封(米，面这些食材未密封保存)

对于米，面，绿豆等食材，学校已经购置不锈钢桶，把食材连同包装放置里面加盖保存。



6、冷藏、冷冻设备食材是否隔离包装?(冷冻食材全部放在一起，未见分量分类包装存放)

冷冻猪肉现在是按每顿所需量，用食品袋分开存放。

7、蔬菜或肉类食材是否存在异味或明显腐烂变质，颜色或性状感官异常?(因蔬菜存量有些大，部分蔬菜出现腐烂现象)

现在是每天按需现购，不在存放蔬菜。

8、调味品管理(大部分调味品都是原包装袋，部分如大料，花椒之类散装散放，未标示)

调味品已经贴上标签，分类存放在不锈钢桶内。



9、原始采购凭证供应商信息是否完整、真实?(部分供货商没有盖公章，缺少供应商名称，这个已经跟学校负责人沟通过，希望他们后期改进)

采购凭证票据，在稽核提出的第二天，同商家沟通刻章，现在天天每一张票据都盖有公章。

10、采购方式(学校采用定点采购，这样便于管控菜的品质及送货的时效)

学校一直是定点采购。(馒头一处，蔬菜一处，粮油副食一处)