

口岸卫生监督涉企行政检查文书

1. 《口岸餐饮服务单位日常卫生监督现场检查表》
2. 《口岸食品销售单位日常卫生监督现场检查表》
3. 《口岸饮用水供应单位日常卫生监督现场检查表》
4. 《口岸公共场所日常卫生监督现场检查表》
5. 《口岸食品销售单位日常卫生监督现场检查表》（适用于入/出境交通工具食品供应单位）

口岸餐饮服务单位日常卫生监督 现场检查表

被检查单位：_____ 结 论： ☐良好 ☐一般 ☐差

检查环节	检查内容	分值	得分	小计
许可管理 (2分)	1.许可证在有效期内。	※		
	2.按核定许可范围提供餐饮服务。	※		
	3.无伪造/涂改/出借卫生许可证行为。	※		
	4.在醒目位置悬挂卫生许可证、量化等级标识。	2		
卫生安全管理 (13分)	5.设置经培训合格的专/兼职食品技术人员和食品安全管理人员。	5		
	6.未聘用禁聘人员从事食品安全管理。	※		
	7.食品从业人员持有效健康证明，建立从业人员健康体检档案。	2		
	8.食品从业人员未患有碍食品安全疾病。	2		
	9.从业人员经食品安全知识培训，建立培训档案。	2		
	10.从业人员有良好卫生习惯，掌握与本岗位相关食品安全知识。	2		
	11.发生食品安全事故及时向所在地主管海关报告。	※		
场所环境 (4分)	12.加工经营场所周围无有毒有害场所及其他污染源。	※		
	13.未擅自更改已核定的面积、流程和布局。	※		
	14.加工经营场所整洁，地面平整，排水通畅。	2		
	15.墙壁、墙裙、天花板、门窗等整洁，无积尘，不存在霉变、脱落等现象。	2		
废弃物处 置 (6分)	16.废弃物盛放容器密闭，外观整洁，废弃物日产日清。	1		
	17.餐厨垃圾按有关规定处置。	5		
设施设备 (15分)	18.排烟、通风等设施设备运转正常。	1		
	19.更衣、洗手消毒等卫生设施运转正常。	2		
	20.食品加工设施设备、工具和容器运转正常，卫生状况良好。	5		
	21.冷藏冷冻和热藏设施设备运转正常，温度符合相关要求。	5		
	22.清洗、消毒、保洁设施运转正常。	2		
采购验收 (20分)	23.未采购《食品安全法》禁止生产经营的食品或食品添加剂。	※		
	24.采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等国家有关食品安全标准和规定的要求。	5		
	25.采购食品、食品添加剂及食品相关产品时索证索票，按规定验收，做好进货查验记录，并按规定期限保存。	10		
	26.运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度，不得将食品与有毒有害物品一同运输。	5		
贮存 (15分)	27.食品库房内不得存放非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、加工工具等物品除外）。	5		
	28.库房卫生条件良好，食品分类存放，隔墙离地，通风防潮。	1		
	29.散装食品在储存位置按规定标注食品信息。	2		
	30.不得存放变质和过期的食品、半成品、食品添加剂。	5		
	31.有特殊要求的按食品储存条件要求存放。	2		
病媒生物 控制	32.食品加工经营场所不得发现鼠、蝇、蜚蠊等病媒生物。	5		
	33.防尘、防鼠、防虫害设施充足有效。	2		

(7分)				
食品添加剂使用管理 (7分)	34.不得滥用食品添加剂。	※		
	35.食品添加剂专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。	5		
	36.自制饮料、自制调味料、自制火锅底料所使用的食品添加剂按要求公示。	2		
加工过程的一般要求 (28分)	37.不得使用《食品安全法》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品加工食品。	※		
	38.食品原料在使用前洗净，动物性、植物性和水产品原料分池清洗。	2		
	39.食品开封后未一次用完的，应标注开封时间，按要求储存并在规定时间内使用。	5		
	40.用于盛装食品的容器应是食品级材料，且不得直接放置于地面。	2		
	41.食品原料、半成品和成品分开存放，加工工具及容器有明显标识。	2		
	42.需要熟制加工的食品应烧熟煮透。	5		
	43.在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应在高于60℃或低于10℃的条件下存放。	5		
	44.保存温度介于10℃至60℃之间、存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热，加热前应确认食品未变质。	5		
	45.需冷藏的熟制品，尽快冷却后再冷藏，冷却在清洁操作区进行，并注明加工时间等。	2		
专间操作要求 (20分)	46.凉菜、裱花制作、备餐和分装应在专间内进行。	※		
	47.专间内温度不高于25℃，设有温控装置。	2		
	48.专间内专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。	2		
	49.专间操作人员进入专间前，应更换专用工作衣、帽并规范佩戴口罩，操作前严格进行双手清洗消毒。	2		
	50.不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。	2		
	51.专间的门和食品传递窗平时应关闭。	2		
	52.专间内的废弃物盛放容器应为非手动开启式。	1		
	53.紫外线灯等空气及操作台消毒设施设备运行良好，专间每餐（或每次）使用前进行空气和操作台的消毒，并做好记录。	2		
	54.专间内使用专用的设备、工具、容器。	5		
	55.进入专间的蔬菜、水果等食品原料，应清洗处理干净；需熟制后切配、调味的食品，其未煮熟的原料不得带入专间。	2		
专用区域操作要求 (15分)	56.生食海产品、现榨果蔬汁、水果拼盘在专用场所内加工操作。	5		
	57.加工人员操作前清洗、消毒手部，操作时佩戴帽子及口罩。	2		
	58.使用专用的设备、工具、容器。	2		
	59.加工后的生食海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔，加工后至食用的间隔时间不超过1小时。	2		
	60.用于制作现榨果蔬汁和水果拼盘的蔬菜、水果应新鲜，清洗处理干净。	2		
	61.用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应通过符合相关规定的净水设备处理或煮沸冷却。	2		
清洗消毒保洁 (18分)	62.清洗和消毒的设备、用具放置在专用场所妥善保管。	2		
	63.洗涤剂、消毒剂存放在专用的设施内。	2		
	64.餐饮具消毒按GB14934规定的程序和方法实施。	※		

分)	65.采用化学消毒的，保持有效消毒浓度。	2		
	66.专间和专用操作场所使用的设备、工具、容器用前消毒，用后洗净并保持清洁。	2		
	67.消毒后的餐饮具贮存在专用保洁设施内备用，保持清洁。保洁设施有明显标识，不存放其他物品，并定期清洗消毒。	5		
	68.不重复使用一次性餐用具。	5		
留样 (7分)	69.超过 100 人的食堂、集体用餐配送单位、中央厨房，重大活动餐饮服务 and 超过 100 人的一次性就餐，每餐次的食品成品留样。	※		
	70.留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，加贴标识并做好记录。	2		
	71.每个品种留样量不少于 100g，保存时间不少于 48 小时。	5		
配送 (10分)	72.配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输设备或车辆。运输设备与容器卫生安全，运输温度符合要求。	5		
	73.设备或车辆应保持清洁，定期清洗消毒并做好记录。	5		
检验 (2分)	74.集中用餐配送单位及中央厨房能正常开展与加工制作品种相适应的食品检验工作，有检测记录。	2		
合计		189		

注：1.※是关键监督项目，如果有一项不符合要求，则评为差。某关键项目符合要求的用

“√”标示，不符合要求的用“×”标示。

2.每项如符合要求，则该项得满分；如不符合要求，则该项不得分。

3.可以有合理缺项（合理缺项项目用“-”标示），但需标化。

标化分=所得的分数÷该单位应得的最高分数×100。

4. 根据得分，做出良好、一般、差的检查结论。

(1) 标化分在 90 分（含 90 分）以上者评为良好；

(2) 标化分在 80 分（含 80 分）-90 分（不含 90 分）者评为一般；

(3) 标化分在 80 分（不含 80 分）以下者评为差。

得分：_____

检查时间：_____年____月____日

标化分：_____

陪同检查人：_____

监督员：_____

口岸食品销售单位日常卫生监督 现场检查表

被检查单位：_____ 结 论： ☐良好 ☐一般 ☐差

检查环节	检查内容	分 值	得 分	小 计
许可管理 (5 分)	1.许可证在有效期内。	※		
	2.按核定许可范围进行生产经营。	※		
	3.无伪造/涂改/出借卫生许可证行为。	※		
	4.在醒目位置悬挂卫生许可证、量化等级标识。	5		
食品安全与管理 (25 分)	5.食品安全管理制度落实到位。	5		
	6.设有专职或兼职食品安全管理员。	5		
	7.从业人员具有有效健康证明，掌握与本岗位相关食品安全知识。	5		
	8.未发现从业人员患有有碍食品卫生的疾病。	5		
	9.从业人员有良好卫生习惯。	5		
建筑与布局	10.未擅自更改已核定的面积与布局。	※		
食品采购与贮存 (45 分)	11.履行索证索票义务。	※		
	12.履行台账记录义务。	10		
	13.履行进货查验记录义务。	10		
	14.食品离墙离地存放。	5		
	15.食品按储存要求分类存放。	5		
	16.未存放有毒有害物品。	5		
	17.无超过保质期或腐败变质食品。	※		
	18.冷藏冷冻设备正常运转。	5		
	19.无生熟混放。	5		
环境卫生与卫生 设施 (11 分)	20.经营场所内外环境整洁。	2		
	21.防蝇、防鼠、防尘设施有效。	5		
	22.废弃物盛放容器密闭、外观清洁。	2		
	23.墙壁、天花板清洁卫生。	2		
食品经营过程的卫 生 (55 分)	24.不售卖禁止生产经营的食品。	※		
	25.需冷藏、冷冻售卖的食品达到保存温度要求。	5		
	26.食品标签符合相关标准或规定。	5		

	27.在散装食品的（储存）容器、（销售）外包装上标注内容符合相关规定。	10		
	28.盛放容器及工具清洁，相对密封。	5		
	29.使用食品级包装材料。	5		
	30.售卖时按需求使用工具，所用工具的保洁和消毒应达到要求。	5		
	31.售卖直接入口食品时使用专用工具。	5		
	32.直接入口食品需分割后零售的，应在专用区域进行，使用专用工具，并配备专用冷藏设施。	10		
	33.洗手消毒、空气消毒措施落实到位。	5		
合计		141		

注：1.※是关键监督项目，如果有一项不符合要求，则评为差。某关键项目符合要求的用“√”标示，不符合要求的用“×”标示。

2.每项如符合要求，则该项得满分；如不符合要求，则该项不得分。

3.可以有合理缺项（合理缺项项目用“-”标示），但需标化。

标化分=所得的分数÷该单位应得的最高分数×100。

4. 根据得分，做出良好、一般、差的检查结论。

（1）标化分在 90 分（含 90 分）以上者评为良好；

（2）标化分在 80 分（含 80 分）-90 分（不含 90 分）者评为一般；

（3）标化分在 80 分（不含 80 分）以下者评为差。

得分：_____

检查时间：_____年____月____日

标化分：_____

陪同检查人：_____

监督员：_____

口岸饮用水供应单位日常 卫生监督现场检查表

被检查单位：_____ 结 论： ☐良好 ☐一般 ☐差

检查环节	检查内容	分 值	得 分	小 计
许可管理 (5 分)	1.许可证在有效期内。	※		
	2.按核定许可范围进行生产经营。	※		
	3.无伪造/涂改/出借卫生许可证行为。	※		
	4.在醒目位置悬挂卫生许可证。	5		
卫生管理 (35 分)	5.卫生管理制度落实，有检查记录。	10		
	6.有专职或兼职卫生管理人员。	5		
	7.从业人员持有效的健康证明及卫生知识培训合格证明。	5		
	8.从业人员无患有碍生活饮用水卫生的疾病。	5		
	9.从业人员无不良卫生习惯。	5		
	10.从业人员掌握相关卫生知识。	5		
建筑与布局	11.未擅自改变原有的建筑设计、布局流程和各项设施。	※		
饮用水事故	12.未发生饮用水污染事故。	※		
采购与贮存 (15 分)	13.涉及饮用水卫生安全产品索取卫生许可批件，有验收记录。	5		
	14.消毒剂符合有关卫生要求。	5		
	15.未存有超过保质期的产品。	5		
	16.化学品与其他物品分开存放。	※		
卫生设施 (7 分)	17.防蝇、防鼠、防尘设施有效。	5		
	18.车间、仓库、药物投放间机械通风装置运转正常。	2		
环境卫生 (12 分)	19.车间内外环境整洁。	5		
	20.病媒生物密度符合国家标准。	5		
	21.废弃物盛放容器密闭、外观整洁。	2		
生产过程卫生 (47 分)	22.生产环节工艺参数有监测记录。	5		
	23.供水记录完整。	5		
	24.水的净化消毒设施能有效运作。	10		
	25.定期对水净化设施进行维护、清洁、消毒，有文字记录。	10		
	26.供水管末端有安全防护装置。	5		
	27.使用食品级供水带。	※		
	28.有投加消毒药或净水剂的记录。	2		
	29.管网未发现有渗漏。	※		

检查环节	检查内容	分值	得分	小计
	30.定期对管网进行放水、清洗、消毒和检修，有文字记录。	5		
	31.贮水设备定期清洗、消毒，有记录。	5		
水质要求	32.水质饮用水符合相关国家标准。	※		
质量控制 (16分)	33.开展水质检验质量控制。	2		
	34.水质检验方法按国家规定方法。	2		
	35.水质检验报告项目及频次符合要求。	10		
	36.建立水质检测档案。	2		
合计		137		

注：1.※是关键监督项目，如果有一项不符合要求，则评为差。某关键项目符合要求的用

“√”标示，不符合要求的用“×”标示。

2.每项如符合要求，则该项得满分；如不符合要求，则该项不得分。

3.可以有合理缺项（合理缺项项目用“—”标示），但需标化。

标化分=所得的分数÷该单位应得的最高分数×100。

4. 根据得分，做出良好、一般、差的检查结论。

(1) 标化分在 90 分（含 90 分）以上者评为良好；

(2) 标化分在 80 分（含 80 分）-90 分（不含 90 分）者评为一般；

(3) 标化分在 80 分（不含 80 分）以下者评为差。

得分：_____

检查时间：_____年____月____日

标化分：_____

陪同检查人：_____

监督员：_____

口岸公共场所日常卫生监督现场检查表

被检查单位：_____ 结 论： ☐良好 ☐一般 ☐差

总体要求 检查环节	检查内容	分值	得分	小计
许可管理 (5分)	1.许可证在有效期内。	※		
	2.按核定许可范围提供公共卫生服务。	※		
	3.无伪造/涂改/出借卫生许可证行为。	※		
	4.在醒目位置悬挂卫生许可证。	5		
卫生管理 (22分)	5.建立卫生管理部门及专兼职卫生管理人员。	10		
	6.建立卫生培训制度，组织从业人员学习相关卫生法律知识和公共场所卫生知识，并进行考核。对考核不合格的人员，不得安排上岗。	5		
	7.从业人员具备有效的体检合格证明。	5		
	8.从业人员无不良卫生习惯。	2		
	9.公共场所发生危害健康事故的，经营者及时向检验检疫机构报告。	※		
档案管理 (23分)	10. 建立公共场所卫生管理档案。	5		
	11.公共场所卫生管理档案完整（应当包括下列内容：卫生管理部门、人员设置情况及卫生管理制度；空气、微小气候（湿度、温度、风速）、水质、采光、照明、噪声的检测情况；顾客用品用具的清洗、消毒、更换及检测情况；卫生设施的使用、维护、检查情况；集中空调通风系统的清洗、消毒情况；安排从业人员健康检查情况和培训考核情况；公共卫生用品进货索证管理情况；公共场所危害健康事故应急预案或者方案）。	10		
	12.公共场所卫生管理档案应有专人管理，分类记录，至少保存两年。	3		
	13.具备相关设施设备使用、维护、检查、检测、清洗、消毒等的每月一次的自查记录。	5		
环境卫生 (5分)	14. 室内环境卫生整洁，无积尘。	3		
	15.公共场所室内装饰装修期间不得营业。进行局部装饰装修的，经营者应当采取有效措施，保证营业的非装饰装修区域室内空气质量合格。	※		
	16.垃圾废弃物应置于有盖的容器存放，及时清运。	2		
用品用具 (10分)	17.公共场所经营者提供给顾客使用的用品用具应当保证卫生安全，可以反复使用的用品用具应当一客一换，按照有关卫生标准和要求清洗、消毒、保洁。	10		
	18.禁止重复使用一次性用品用具。	※		
设备设施 (20分)	19.公共场所经营者应当建立卫生设施设备维护制度。	10		
	20.定期检查卫生设施设备，确保其正常运行，不得擅自拆除、改造或者挪作他用。	10		

卫生检测 (10 分)	21.持有效公共场所卫生检测记录；大型独立公共场所应在醒目位置如实公示检测结果。	5		
	22.使用集中空调通风系统的应持有效集中空调系统卫生学评价报告。	5		
生活饮用水	23.水质应符合国家生活饮用水卫生标准。	※		
病媒生物 控制 (10 分)	24.室内外无蚊蝇孳生场所，室内现场未见病媒生物。	5		
	25.根据公共场所经营规模、项目设置必要的防虫、防鼠设施，并保持完好有效。	5		
禁烟要求 (5 分)	26.室内公共场所禁止吸烟，应当设置醒目的禁止吸烟警语和标志，室外吸烟区不得位于行人必经的通道上，不得设置自动售烟机，并配备专（兼）职人员对吸烟者进行劝阻。	5		
合计		110		

各类场所 审查环节	审查内容	分值	得分	小计
住宿业 (27 分)	27.专用布草间或密闭储存布草设施可正常使用，并有明显标识。	2		
	28.清洁物品与污染物品分开存放，标识明显、无交叉污染。	3		
	29.备用物品分类分架存放，隔地离墙，保洁符合要求。	3		
	30.所使用的洗发液、沐浴液符合《化妆品安全技术规范》要求。	3		
	31.清洗消毒程序正确，使用消毒药品符合相关卫生要求，并留有相关消毒记录。	3		
	32.消毒后的面盆、浴盆、脚盆、客用饮具等无明显污迹。	3		
	33.所使用的清洁工具应按种类区分，避免交叉污染。	2		
	34.卫生间无积水、积粪；无蚊蝇。	3		
	35.布草清洗消毒外包的，清洗外包单位需具备相关资质证明。	5		
候车 (机、 船) 室 (15 分)	36.室内外设置足够数量的垃圾箱等卫生设施，保持清洁、垃圾储运应密闭化。	5		
	37.如设公共饮水处，供水设施及饮水水质符合卫生要求和 GB5749 的规定。	※		
	38.卫生间每日定时清扫，有洗手设施。	10		
文化娱乐 场所 (13 分)	39.室内应具备机械通风设施，影剧院空场时间加强通风换气措施。	3		
	40.座位套应定期清洗消毒，并保存相关记录；影剧院观众使用的眼镜应经过有效消毒，或使用一次性眼镜，使用的物品须符合国家标准 GB9664 的要求。	10		
美容美发 场所 (11 分)	41.清洗消毒设施、保洁设施可正常使用，标识清晰；清洗消毒程序正确。	5		
	42.胡刷、剃刀刀片应使用一次性产品；美容针应做到一客一换一消毒；毛巾一客一换。	6		
	43. 应备有供患头癣等皮肤传染病顾客专用的理发工具，并有明显标识，单独存放，一客一换一消毒。	※		
沐浴场所 (20 分)	44.应设有专用洁净布草间，贴有明显标识。清洁物品与污染物品分开存放，标识清晰，无交叉污染。	5		

	45.茶具、毛巾、拖鞋有固定的专用清洗消毒设施，贴有明显标识，有清洗消毒操作规程。公用茶具一客一洗一消毒，拖鞋和修脚工具每客用后应消毒。	2		
	46.池水质量符合卫生标准。	5		
	47.各种消毒用品、洗涤用品应符合有关卫生要求。	5		
	48.总台应设有禁止患性病和各种传染性皮肤病的顾客就浴的明显标志。	3		
游泳场所 (8分)	49.未开放期间游泳池水质检测报告（当年至少一次）。	2		
	50.公示泳池室温、水温和有效氯、pH 测定结果。	3		
	51.池水质量符合卫生标准。	3		

计分表

公共场所类别	总体要求检查项目得分	各类场所检查项目得分
住宿业		
候车（机、船）室		
文化娱乐场所		
美容美发场所		
沐浴场所		
游泳场所		
商店（场）		——
体育健身场所		——

注：1. 按照经营范围填写总体要求检查项目和相应场所类别检查项目；商场（店）、体育健身场所的监督评分只填写总体要求检查项目；在同一场所内如包含两种及两种以上公共场所，应分别计算每种公共场所的得分（总体要求检查项目得分+该类场所检查项目得分），填入最后的计分表内。

2. ※是关键监督项目，如果有一项不符合要求，则评为差。某关键项目符合要求的用“√”标示，不符合要求的用“×”标示。

3. 每项如符合要求，则该项得满分；如不符合要求，则该项不得分。

4. 可以有合理缺项（合理缺项项目用“—”标示），但需标化。

标化分=所得的分数÷该单位应得的最高分数×100。

5. 根据得分，做出良好、一般、差的审查结论。

(1) 标化分在 90 分（含 90 分）以上者评为良好；

(2) 标化分在 80 分（含 80 分）-90 分（不含 90 分）者评为一般；

(3) 标化分在 80 分（不含 80 分）以下者评为差。

得分：_____

检查时间：_____年____月____日

标化分：_____

陪同检查人：_____

监督员：_____

口岸食品销售单位日常卫生监督 现场检查表

(适用于入/出境交通工具食品供应单位)

被检查单位：_____ 结 论： ☐良好 ☐一般 ☐差

检查环节	检查内容	分值	得分	小计
卫生许可证	1.许可证在有效期内。	※		
	2.按核定许可范围进行生产经营。	※		
	3.无伪造/涂改/出借卫生许可证行为。	※		
卫生管理 (22 分)	4.卫生管理制度落实到位。	5		
	5.有专职或兼职卫生管理人员。	3		
	6.从事接触直接入口食品的工作人员持有有效的健康证明。	5		
	7.未发现从业人员患有有碍食品安全的疾病。	5		
	8.从业人员无不良卫生习惯。	2		
	9.从业人员掌握基本卫生知识。	2		
申报制度 (10 分)	10.向交通工具供应食品前及时申报。	※		
	11.申报内容、数量与实际供货相符。	10		
食品采购与贮存 (28 分)	12.未采购不符合食品安全标准的食品。	10		
	13.建立索证索票和入出库台账制度，货证相符。	※		
	14.食品库房（含冷藏冷冻仓库）清洁，未与非食品物资混放。	4		
	15.未存放有毒有害物品。	※		
	16.未存有超过保质期或腐败变质食品。	※		
	17.冷藏冷冻设备或冷藏冷冻仓库正常运转，有温度显示装置。	10		
	18.按保存条件要求存储原材料、半成品与成品。	4		
经营场所及食品仓库环境卫生及设施 (23 分)	19.内外环境整洁。	2		
	20.配备个人卫生用品。	2		
	21.病媒生物密度符合标准要求。	5		
	22.配有足够的消杀灭器械及药品。	5		
	23.三防设施运行有效。	5		
	24.废弃物盛放容器密闭、外观清洁。	2		
	25.墙壁、天花板无不洁，脱落。	2		
食品流通	26.冷藏车有等级标识。	3		

检查环节	检查内容	分值	得分	小计
过程的卫生 (21 分)	27.冷藏车制冷装置运行正常，温度设置符合食品储存要求。	5		
	28.冷藏车配送食品温度要求与等级标识相符。	2		
	29.使用厢式货车配送并使用洁净垫车料。	※		
	30.运输车内食品未与非食品混装。	5		
	31.运输车辆车厢卫生状况整洁，有定期清洁、消毒记录。	2		
	32.标签合格、包装完整。	4		
	33.无超过保质期，或腐败变质，感官不符合卫生要求的食品。	※		
	34.畜、禽肉有检疫证明。	※		
采样检测 (10 分)	35.能开展常规项目快速检测。	10		
合计		114		

注：1.※是关键监督项目，如果有一项不符合要求，则评为差。某关键项目符合要求的用“√”标示，不符合要求的用“×”标示。

2.每项如符合要求，则该项得满分；如不符合要求，则该项不得分。

3.可以有合理缺项（合理缺项项目用“-”标示），但需标化。

标化分=所得的分数÷该单位应得的最高分数×100。

4. 根据得分，做出良好、一般、差的检查结论。

(1) 标化分在 90 分（含 90 分）以上者评为良好；

(2) 标化分在 80 分（含 80 分）-90 分（不含 90 分）者评为一般；

(3) 标化分在 80 分（不含 80 分）以下者评为差。

得分：_____

检查时间：_____年____月____日

标化分：_____

陪同检查人：_____

监督员：_____