
食品餐饮企业 食品安全风险分级指南

Food safety Risk Classification Guide for
Food and catering Enterprises

前 言

本文件参照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件起草单位：香港中文大学（深圳）

本文件主要起草人：陈山泉、郭明伟

食品餐饮企业食品安全风险分级指南

1. 范围

本文件规定了食品餐饮企业食品安全风险点,包括信息公示、原料贮存、粗加工、专间、专用操作区、烹饪区、就餐区、餐用具清洗消毒区、餐用具保洁、文件保存。本文件适用于许可经营的食品餐饮企业。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

规范性引用文件:

- 2019 餐饮服务食品安全监督检查操作指南(总表)
- 2019 餐饮服务食品安全监督检查参考要点表(中大型社会餐饮服务提供者)
- 2019 餐饮服务食品安全监督检查参考要点表(学校食堂)
- 2019 餐饮服务食品安全监督检查参考要点表(中央厨房和集体用餐配送单位)
- 2016 江苏省餐饮服务日常监督检查操作指南
- 2016 广东省食品安全条例
- 2018 餐饮服务食品安全操作规范
- 餐饮服务食品安全监督检查操作指南
- 餐饮服务食品安全监督大中型餐饮动态等级评定表
- 餐饮服务食品安全监督动态等级评定表
- 餐饮服务食品安全监督年度等级评定表

3术语及定义

3.1 食品安全

食品无毒、无害,符合应当有的营养要求,对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

3.2 风险

事件发生与否的不确定性,是指在某一特定环境下,在某一特定时间段内,某种损失发

生的可能性。

3.3 原料

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料。

3.4 食品添加剂

指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，包括营养强化剂。

3.5 预包装食品

指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。

3.6 食品保质期

指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。

3.7 食品安全事故

指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

4 风险分级评价流程

服务提供者食品安全风险等级的确定，采用百分制评分法，即静态风险因素量化分值，加上动态风险因素量化分值之和。其中，静态风险因素量化分值为 40 分，动态风险餐饮因素量化分值为 60 分。分值越高，风险等级越高，从低到高分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

4.1 静态风险

静态分值：对照江苏省食品药品监督管理局制定的《江苏省餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表》（附件 1），确定食品生产企业静态风险分值。

4.2 动态风险

对食品生产企业动态风险因素进行评价，按照《动态风险因素量化分值表》（附件 2）的内容要求，如实做自查，确定生产企业的动态风险分值。

-
- 附件：1、食品餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表
- 2、餐饮服务食品安全监督检查参考要点表（中大型社会餐饮服务提供者）
- 3、餐饮服务食品安全监督检查参考要点表（中央厨房和集体用餐配送单位）
- 4、餐饮服务食品安全监督检查参考要点表（学校食堂）
- 5、食品餐饮服务提供者风险等级确定表

附件 1 食品餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表

被评定单位：_____ 评定时间：____年__月__日 评定单位：_____

业态	经营项目	基本分	热食类食品制售	冷食类食品制售	生食类食品制售	糕点类食品制售	自制饮品制售	其他类食品制售	静态因素得分	备注
小、微型餐饮单位； 供餐 50 人以下（含 50 人）的机关企事业单位食堂、 工地食堂及其他类食堂		5	3	16	16	16	2	2		各项得分总和超 30 分，按 30 分计
中型餐饮； 供餐 50~250 人以下（不含 50 人，含 250 人）的机 关企事业单位食堂、工地食堂及其他类食堂		10	3	10	10	10	2	2		各项得分总和超 30 分，按 30 分计
大型餐饮单位； 供餐 250~500 人以下（不含 250 人，含 500 人）的 机关企事业单位食堂、工地食堂及其他类食堂。		20	2	10	10	10	2	2		各项得分总和超 40 分，按 40 分计
特大型餐饮单位、集体用餐配送单位、中央厨房； 供餐 500 人以上的机关企事业单位食堂、工地食堂 及其他类食堂。		30	2	2	2	2	1	1		各项得分总和超 40 分，按 40 分计
学校(托幼)、养老机构食堂	供餐人数在 300 人(含)以下，采用单一化食谱供餐								32 分	
	供餐人数在 300 人(含)以上，采用单一化食谱供餐								35 分	
	供餐人数在 300 人(不含)以下，采用多样化食谱供餐								38 分	
	供餐人数在 300 人(不含)以上，采用多样化食谱供餐								40 分	

附件2 餐饮服务食品安全监督检查参考要点表（学校食堂）

学校食堂				
检查项目	序号	检查内容	检查指南	评分
一、许可管理	1	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	*1 查看食品经营许可证是否合法有效、与经营场所（实体门店）地址是否一致，将菜单对照食品经营许可证上的经营项目查看是否有超范围经营现象。 食品经营许可证应合法有效，在有效期内，无超范围经营现象；经营场所（实体门店）地址应与经营许可证上的场所地址保持一致。	2
二、信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	*2. 是否公示食品经营许可证。 应在经营场所（如就餐区）醒目位置公示食品经营许可证。	2
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	查看曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者的公示栏，是否公示上一次检查结果记录表。 曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，应在就餐区等醒目位置公示上一次日常监督检查结果记录表。	2
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识。		1

三、制度管理	*5	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	<p>3 * 查看有无食品安全自查制度；是否按计划自查。2. 查看有无食品安全自查记录并查看自查频次和内容是否符合相关规定；自查内容是否真实反映管理现状，了解发现问题的整改情况。查看是否建立食品安全追溯体系。</p> <p>查看是否制定从业人员健康管理制度。</p> <p>应建立食品安全自查制度，结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划，并应如实记录。</p> <p>(1) 每年至少开展一次制度自查，国家食品安全相关法规文件发生变化时，应及时开展制度自查并修订。</p> <p>(2) 获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。</p> <p>(3) 在经营过程中应每周至少开展一次定期自查。</p> <p>(4) 应每月开展一次定期自查。</p> <p>应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验等信息，保证食品可追溯。</p>	4
	*6	制定食品安全事故处置方案。	<p>查看有无食品安全事故处置预案。</p> <p>应建立食品安全事故处置预案。</p>	2
四、人员管理	*7	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。	<p>4 *抽查考核食品安全管理人员是否掌握食品安全知识并询问其履职情况。</p> <p>(1) 应配备专职或兼职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训和考核，掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。</p> <p>(2) 应配备专职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训，考核合格并具有相应工作能力。</p>	5

	*8	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	<p>5 *(1) 抽查从业人员健康档案，查看健康证明是否在有效期内。</p> <p>(2) 抽查在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员是否取得有效健康证明。</p> <p>(3) 查看每日健康检查（晨检）记录。</p> <p>(4) 查看有无患有碍食品安全病症或手部有伤口的从业人员从事接触直接入口食品的工作。</p>	3
	9	具有从业人员食品安全培训记录。	<p>6 *查看餐饮服务企业是否开展食品安全培训考核。</p> <p>随机监督抽查考核食品安全管理人员是否掌握食品安全知识。</p> <p>(1) 餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核。</p> <p>(2) 培训内容应符合食品安全要求。</p> <p>(3) 随机对食品安全管理人员进行监督抽查考核。</p> <p>(4) 特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核。</p>	3
	10		<p>7 *抽查在岗从业人员，查看个人卫生状况和手部清洁状况。</p> <p>1. 查看在岗从业人员工作衣帽的穿戴情况及工作服是否洁净。</p> <p>2. 查看清洁操作区和其他操作区的从业人员工作服有无明显区分。</p> <p>3. 查看专间及专区在岗从业人员口罩佩戴情况是否符合要求。</p> <p>(1) 食品从业人员应保持个人卫生，从业人员不得留长指甲、涂指甲油。</p> <p>(2) 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，加工制作过程中，应保持手部清洁。</p> <p>(3) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗应符合相关要求，加工制作过程中，应保持手部清洁。</p> <p>(4) 从业人员在手套佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，手套使用过程中，应定时更换。</p> <p>(1) 食品处理区内从业人员应穿戴清洁工作衣帽从事食品加工操作，头发和佩戴饰物不应外露。</p> <p>(2) 工作服应定期、及时清洗和更换。</p>	5

			<p>清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分，清洁操作区从业人员从事直接入口食品加工制作前，应更换专用工作衣帽。</p> <p>(1) 专间加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。</p> <p>(2) 专区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：</p> <p>①现榨果蔬汁加工制作。</p> <p>②果蔬拼盘加工制作。</p> <p>③仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）。</p> <p>④对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的。</p> <p>⑤调制供消费者直接食用的调味料。</p> <p>⑥备餐。</p>	
五、环境卫生	11	食品经营场所保持清洁、卫生。	<p>8*查看墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否有破损、霉斑、积油、积水、污垢等。</p> <p>加工经营场所应保持整洁：墙壁、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备应清洁，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形。</p>	3
	12	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	<p>9*查看加工经营场所所有出入口、窗户、排气扇等设施是否完整、有效；是否存在有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。</p> <p>(1) 食品加工经营区防尘、防蝇、防鼠、防虫设施应符合要求，能防止有害生物入侵。</p> <p>(2) 杀虫剂和杀鼠剂不得存放在食品处理区和就餐场所，应避免污染食品或食品用工具。</p>	3
	13	用水符合生活饮用水卫生标准。	<p>10*查看食品加工用水的水质是否符合相关要求。</p> <p>查看加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水是否安装净水设施、或使用煮沸冷却后的生活饮用水。</p> <p>(1) 食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。</p> <p>(2) 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用经过水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。</p>	2

	14	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	11*查看并询问卫生间设置位置及卫生情况。 卫生间应当符合以下要求： (1) 不得设置在食品处理区内；出入口不应直对食品处理区；与外界直接相通的门能自动关闭。 (2) 出口附近应当设置洗手、干手设施。 (3) 有独立的排风装置、防臭装置，排污口应位于餐饮服务场所外。 (4) 应及时清洁，并有清洁记录。	1
--	----	------------------	--	---

<p>六、原料控制 (含食品添加剂)</p>	<p>*15</p>	<p>查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明,企业如实记录有关信息并保存相关凭证。</p>	<p>12*随机抽查食品原料, 检查有无进货查验记录和随货证明文件。</p> <p>(1) 进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。</p> <p>(2) 随货证明文件应按照以下要求查验:</p> <p>①从食品生产者采购食品的, 查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件(食品出厂检验合格证或者其他合格证明)等; 采购食品添加剂、食品相关产品的, 查验其营业执照和产品合格证明文件等。</p> <p>②从食品销售者(商场、超市、便利店等)采购食品的, 查验其食品经营许可证等; 采购食品添加剂、食品相关产品的, 查验其营业执照等。(可根据购物凭证情况判断)</p> <p>③从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的, 查验其有效身份证明。</p> <p>④从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的, 查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件。</p> <p>⑤从集中交易市场采购食用农产品的, 索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章(或负责人签字)的购货凭证。</p> <p>⑥采购按照规定应当检疫的畜禽肉类, 还应查验动物产品检疫合格证明; 采购猪肉的, 还应查验肉品品质检验合格证明。</p> <p>⑦采购食品、食品添加剂、食品相关产品的, 应留存每笔购物或送货凭证。</p> <p>(3) 实行统一配送经营方式的, 可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件, 留存每笔购物或送货凭证。各门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。</p> <p>(4) 进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月; 没有明确保质期的, 保存期限不得少于二年。</p>	<p>6</p>
------------------------	------------	--	--	----------

	16	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。	13*1. 查看食品贮存区是否存在食品与非食品混放情形；是否存放有毒有害物质；食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求；食品添加剂存放、使用是否符合要求。 3. 查看是否存放禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。 4. 发现存放无明确标识和无法说明来源的物质，要详细追问其名称、来源和用途。怀疑可能涉嫌非法添加或属于有毒有害物质的，采取临时控制措施，查清物质名称及使用情况。	4
	17	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	14*1. 查看食品添加剂存放、使用是否符合要求。 2. 查看是否采购、贮存、使用亚硝酸盐。 3. 对加工制作面制品的餐饮服务提供者，查看含铝添加剂使用是否符合要求。 (2) 设置专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。 (1) 依据 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》及相关国家公告规定使用食品添加剂，不得超范围、超限量使用食品添加剂。应专账记录食品添加剂的使用情况，包括食品添加剂的名称、添加量、添加的食品品种、操作人员等内容。有“最大使用量”规定的食品添加剂应精准称量和记录。 (2) 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 (3) 应使用专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。	3
七、加工制作	18	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	15* 查看冷冻（藏）设施中的食品是否存在生熟混放，原料、半成品、成品混放等情形；查看冷冻（藏）温度是否符合要求。	4

	19	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识,按标识区分使用。	<p>16*1. 查看是否具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等（如大型聚餐的餐饮服务提供者的专间等是否超出供餐能力）。</p> <p>2. 查看不同类型的食品原料、不同存在形式的食品及其盛放容器和加工制作工具分开存放措施是否有效；防止食品交叉污染措施是否有效。</p> <p>3. 询问、查看是否存在《食品安全法》禁止的加工食品行为。</p> <p>（2）应采取下列措施，避免食品加工制作过程中受到交叉污染：</p> <p>①不同类型的食品原料（动物性、植物性、水产品等）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、按区分标识分开使用，定位存放。</p> <p>②接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。</p> <p>③食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。</p> <p>④不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。</p> <p>⑤餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。</p> <p>（3）不得存在《食品安全法》第三十四条规定的禁止情形。</p>	4
--	----	-----------------------------------	---	---

	20	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	<p>17*1. 查看专间的标识、设施及人员操作是否符合要求。</p> <p>(1) 各专间有标明用途的明显标识，如“冷食类食品专间”、“裱花蛋糕专间”、“生食类食品专间”等。</p> <p>(2) 专间设施要求：</p> <p>①专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭。</p> <p>②食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。</p> <p>③专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常。</p> <p>④专间内无明沟，地漏带水封。</p> <p>⑤专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。</p> <p>⑥专间温度不高于 25℃。</p> <p>(3) 操作要求：</p> <p>①专间内应由专人加工制作食品，专间加工人员应更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。</p> <p>②生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）。</p> <p>③中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行（使用专用冷却设备的，可在专间外冷却）。</p> <p>④加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。</p> <p>⑤蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。</p>	3
	21	食品留样符合规范。	<p>18*查看食品留样是否符合要求。</p> <p>(1) 每餐次的食品成品应留样，按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放于专用冷藏设备中 48 小时以上。每个品种留样量应不少于 125g。</p> <p>(2) 留样容器应标注留样名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。</p> <p>(3) 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。</p>	4

	22	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。	<p>19*1. 查看是否具备符合贮存、运输要求的设施设备。</p> <p>2. 查看配送车辆及存放食品的车厢或配送箱（包）是否符合要求。</p> <p>3. 查看与食品直接接触的配送容器是否符合要求。</p> <p>4. 查看食品配送过程是否符合要求。</p> <p>贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设施设备，并保持有效运行。</p> <p>（1）配送食品的车辆与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆不得混用。</p> <p>（2）配送高危易腐食品的，存放食品的车厢或配送箱（包）应具有保温、冷藏或热藏功能。</p> <p>（3）存放食品的车厢或配送箱（包）应清洁。</p> <p>（1）配送容器应专用、密闭，能够防止灰尘、雨水等污染，如：加盖的食品周转箱、保温箱等。</p> <p>（2）配送容器内部结构应便于清洁，如：容器内部采用圆弧结构，避免死角，以便于开展清洁。</p> <p>（3）配送前，盛放食品成品的容器（一次性的除外）应当清洁、消毒。</p> <p>（1）车厢和配送箱（包）内应当无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质。</p> <p>（2）同一车厢或外卖箱（包）配送的食品与非食品（如：洗涤剂、消毒剂、食品包装材料等物品）、不同存在形式的食品应分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装应严密。</p> <p>（3）运输食品的温度和湿度应符合食品安全相关要求。</p>	-
	23	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	20*	3
八、设施设备	24	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	<p>21*（2）专间设施要求：</p> <p>①专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭。</p> <p>②食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。</p> <p>③专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常。</p> <p>④专间内无明沟，地漏带水封。</p> <p>⑤专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。</p> <p>⑥专间温度不高于 25℃。</p>	4

	25	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	22* 询问员工（尤其是直接接触入口食品的操作岗位的员工）如何洗手，必要时测试洗手或消毒设施是否能正常使用。 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，其附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等，从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。	3
	26	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	23*查看并询问餐厨废弃物的存放及清理情况。 (1) 应设有带盖子的废弃物存放容器，与食品加工制作容器应有明显的区分标识。 (2) 废弃物应及时清理，不得溢出存放容器。 (3) 与食品加工制作保持必要的距离，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。 (4) 按照相关部门的要求处理餐厨废弃物。	2
	*27	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	24*1. 查看或询问冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风等设施设备是否能正常使用。 (1) 食品加工、贮存、陈列、采光等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻（藏）设施。 (2) 食品处理区，尤其是加工操作台应有充足的自然采光或人工照明设施，光源不得改变食品的感官颜色。食品处理区应通风良好。	2
九、餐饮具清洗消毒	28	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	25*1. 查看餐饮具索证（营业执照）索票是否齐全 2. 查看餐饮具包装是否破损、是否符合标识要求、是否在使用期限内。 使用集中消毒餐具的餐饮服务提供者，应查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后6个月。 集中消毒餐饮具包装上应标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。	3

	29	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<p>26*1. 查看和询问餐具采用何种清洗方式，清洗水池是否专用，是否标有明显标识，是否满足清洗需要。</p> <p>2. 查看使用的洗涤剂包装标识是否齐全。</p> <p>3. 查看和询问餐具采用何种消毒方式。</p> <p>查看其消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）是否正常运转并能满足消毒需要。</p> <p>查看使用的消毒剂包装标识及配比说明，询问从业人员配制等具体操作方法，必要时进行消毒液浓度检测。</p> <p>1. 查看和询问保洁设施是否符合相关要求。</p> <p>餐具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的餐具，其清洗水池应具备与消毒要求相符合的数量。</p> <p>（1）物理消毒设备（如自动消毒碗柜等）应能正常运转。</p> <p>（2）一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消毒效果满足 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的要求。</p> <p>应配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备。</p> <p>（1）消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中。</p> <p>（2）保洁设施应清洁、专用、密闭，有明显区分标识。</p> <p>（3）使用敞开式的货架存放餐饮具，应采取防护措施，确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染。</p>	3
	30	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	<p>27 查看餐饮具是否清洁。</p> <p>应符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定。表面光洁，不得附着食物残渣等异物，不得有油渍、泡沫、异味。</p>	4

<p>十、先进管理方式及成效</p>	<p>31</p>	<p>采用危害分析与关键控制点、ISO22000、色标管理、“5S”“5C”“6T”等先进管理方式；实行透明厨房、视频实时监控等社会监督方式；采用信息化手段采集、留存经营信息，建立食品安全追溯体系；在国家或省级食品安全示范创建中，被认定为示范单位的。</p>		<p>5</p>
<p>十一、过程管理有效性</p>	<p>32</p>	<p>是否存在食品安全管理的痕迹；整体管理情况及整改的态度；对管理的认知度、重视程度和配合度等；专业水平的掌握程度等等，由监管人员主观评分。</p>	<p>28*</p>	<p>5</p>

附件3 餐饮服务食品安全监督检查参考要点表（中央厨房和集体用餐配送单位）

中央厨房和集体用餐配送单位				
检查项目	序号	检查内容	检查指南	评分
一、许可管理	1	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	*1 查看食品经营许可证是否合法有效、与经营场所（实体门店）地址是否一致，将菜单对照食品经营许可证上的经营项目查看是否有超范围经营现象。 食品经营许可证应合法有效，在有效期内，无超范围经营现象；经营场所（实体门店）地址应与经营许可证上的场所地址保持一致。	2
二、信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	2* 是否公示食品经营许可证。 应在经营场所（如就餐区）醒目位置公示食品经营许可证。	2
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	查看曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者的公示栏，是否公示上一次检查结果记录表。 曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，应在就餐区等醒目位置公示上一次日常监督检查结果记录表。	2
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识。		1

三、制度管理	*5	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	<p>3*查看有无食品安全自查制度；是否按计划自查。2. 查看有无食品安全自查记录并查看自查频次和内容是否符合相关规定；自查内容是否真实反映管理现状，了解发现问题的整改情况。</p> <p>查看是否建立食品安全追溯体系。</p> <p>查看是否制定从业人员健康管理制度。</p> <p>应建立食品安全自查制度，结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划，并应如实记录。</p> <p>(1) 每年至少开展一次制度自查，国家食品安全相关法规文件发生变化时，应及时开展制度自查并修订。</p> <p>(2) 获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。</p> <p>(3) 在经营过程中应每周至少开展一次定期自查。</p> <p>(4) 应每月开展一次定期自查。</p> <p>应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验等信息，保证食品可追溯。</p>	6
	*6	制定食品安全事故处置方案。	<p>查看有无食品安全事故处置预案。</p> <p>应建立食品安全事故处置预案。</p>	2
四、人员管理	*7	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。	<p>4*抽查考核食品安全管理人员是否掌握食品安全知识并询问其履职情况。</p> <p>(1) 应配备专职或兼职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训和考核，掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。</p> <p>(2) 应配备专职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训，考核合格并具有相应工作能力。</p>	5
	8	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	<p>5(1). 抽查从业人员健康档案，查看健康证明是否在有效期内。</p> <p>(2). 抽查在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员是否取得有效健康证明。</p> <p>(3). 查看每日健康检查（晨检）记录。</p> <p>(4). 查看有无患有碍食品安全病症或手部有伤口的从业人员从事接触直接入口食品的工作。</p>	3

	9	具有从业人员食品安全培训记录。	<p>1. 查看餐饮服务企业是否开展食品安全培训考核。</p> <p>2. 随机监督检查考核食品安全管理人员是否掌握食品安全知识。</p> <p>(1) 餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核。</p> <p>(2) 培训内容应符合食品安全要求。</p> <p>(3) 随机对食品安全管理人员进行监督检查考核。</p> <p>(4) 特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核。</p>	2
	10	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。	<p>7*抽查在岗从业人员，查看个人卫生状况和手部清洁状况。</p> <p>1. 查看在岗从业人员工作衣帽的穿戴情况及工作服是否洁净。</p> <p>2. 查看清洁操作区和其他操作区的从业人员工作服有无明显区分。</p> <p>3. 查看专间及专区在岗从业人员口罩佩戴情况是否符合要求。</p> <p>(1) 食品从业人员应保持个人卫生，从业人员不得留长指甲、涂指甲油。</p> <p>(2) 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，加工制作过程中，应保持手部清洁。</p> <p>(3) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗应符合相关要求，加工制作过程中，应保持手部清洁。</p> <p>(4) 从业人员在手套佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，手套使用过程中，应定时更换。</p> <p>(1) 食品处理区内从业人员应穿戴清洁工作衣帽从事食品加工操作，头发和佩戴饰物不应外露。</p> <p>(2) 工作服应定期、及时清洗和更换。</p> <p>清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分，清洁操作区从业人员从事直接入口食品加工制作前，应更换专用工作衣帽。</p> <p>(1) 专间加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。</p> <p>(2) 专区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：</p> <p>①现榨果蔬汁加工制作。</p>	4

			<p>②果蔬拼盘加工制作。</p> <p>③仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）。</p> <p>④对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的。</p> <p>⑤调制供消费者直接食用的调味料。</p> <p>⑥备餐。</p>	
五、环境卫生	11	食品经营场所保持清洁、卫生。	<p>8*1. 查看墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否有破损、霉斑、积油、积水、污垢等。</p> <p>加工经营场所应保持整洁：墙壁、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备应清洁，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形。</p>	3
	12	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	<p>9*2. 查看加工经营场所所有出入口、窗户、排气扇等设施是否完整、有效；是否存在有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。</p> <p>（1）食品加工经营区防尘、防蝇、防鼠、防虫设施应符合要求，能防止有害生物入侵。</p> <p>（2）杀虫剂和杀鼠剂不得存放在食品处理区和就餐场所，应避免污染食品或食品用工具。</p>	3

	13	用水符合生活饮用水卫生标准。	<p>10*1. 查看食品加工用水的水质是否符合相关要求。</p> <p>2. 查看加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水是否安装净水设施、或使用煮沸冷却后的生活饮用水。</p> <p>(1) 食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。</p> <p>(2) 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用经过水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。</p>	2
	14	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	<p>11*2. 查看并询问卫生间设置位置及卫生情况。</p> <p>卫生间应当符合以下要求：</p> <p>(1) 不得设置在食品处理区内；出入口不应直对食品处理区；与外界直接相通的门能自动关闭。</p> <p>(2) 出口附近应当设置洗手、干手设施。</p> <p>(3) 有独立的排风装置、防臭装置，排污口应位于餐饮服务场所外。</p> <p>(4) 应及时清洁，并有清洁记录。</p>	1
六、原料控制 (含食品添加剂)	*15	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。	<p>12*随机抽查食品原料，检查有无进货查验记录和随货证明文件。</p> <p>(1) 进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。</p> <p>(2) 随货证明文件应按照以下要求查验：</p> <p>①从食品生产者采购食品的，查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件（食品出厂检验合格证或者其他合格证明）等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。</p> <p>②从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。（可根据购物凭证情况判断）</p> <p>③从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。</p> <p>④从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件。</p> <p>⑤从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货</p>	6

		<p>凭证。</p> <p>⑥采购按照规定应当检疫的畜禽肉类，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。</p> <p>⑦采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。</p> <p>（3）实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。</p> <p>（4）进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。</p>	
16	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<p>13*1. 查看食品贮存区是否存在食品与非食品混放情形；是否存放有毒有害物质；食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求；食品添加剂存放、使用是否符合要求。</p> <p>3. 查看是否存放禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。</p> <p>4. 发现存放无明确标识和无法说明来源的物质，要详细追问其名称、来源和用途。怀疑可能涉嫌非法添加或属于有毒有害物质的，采取临时控制措施，查清物质名称及使用情况。</p>	5
17	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<p>14*1. 查看食品添加剂存放、使用是否符合要求。</p> <p>2. 查看是否采购、贮存、使用亚硝酸盐。</p> <p>3. 对加工制作面制品的餐饮服务提供者，查看含铝添加剂使用是否符合要求。</p> <p>（2）设置专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。</p> <p>（1）依据 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》及相关国家公告规定使用食品添加剂，不得超范围、超限量使用食品添加剂。应专账记录食品添加剂的使用情况，包括食品添加剂的名称、添加量、添加的食品品种、操作人员等内容。有“最大使用量”规定的食品添加剂应精准称量和记录。</p> <p>（2）不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。</p> <p>（3）应使用专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。</p>	2

七、加工制作	18	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	15*2. 查看冷冻（藏）设施中的食品是否存在生熟混放，原料、半成品、成品混放等情形；查看冷冻（藏）温度是否符合要求。	4
	19	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。	<p>16*</p> <p>1. 查看是否具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备（如大型聚餐的餐饮服务提供者的专间等是否超出供餐能力）。</p> <p>2. 查看不同类型的食品原料、不同存在形式的食品及其盛放容器和加工制作工具分开存放措施是否有效；防止食品交叉污染措施是否有效。</p> <p>3. 询问、查看是否存在《食品安全法》禁止的加工食品行为。</p> <p>（2）应采取下列措施，避免食品加工制作过程中受到交叉污染：</p> <p>①不同类型的食品原料（动物性、植物性、水产品等）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、按区分标识分开使用，定位存放。</p> <p>②接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。</p> <p>③食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。</p> <p>④不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。</p> <p>⑤餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。</p> <p>（3）不得存在《食品安全法》第三十四条规定的禁止情形。</p>	4

	20	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	<p>17*1. 查看专间的标识、设施及人员操作是否符合要求。</p> <p>(1) 各专间有标明用途的明显标识，如“冷食类食品专间”、“裱花蛋糕专间”、“生食类食品专间”等。</p> <p>(2) 专间设施要求：</p> <p>①专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭。</p> <p>②食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。</p> <p>③专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常。</p> <p>④专间内无明沟，地漏带水封。</p> <p>⑤专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。</p> <p>⑥专间温度不高于 25℃。</p> <p>(3) 操作要求：</p> <p>①专间内应由专人加工制作食品，专间加工人员应更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。</p> <p>②生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）。</p> <p>③中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行（使用专用冷却设备的，可在专间外冷却）。</p> <p>④加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。</p> <p>⑤蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。</p>	2
	21	食品留样符合规范。	<p>18*查看食品留样是否符合要求。</p> <p>(1) 每餐次的食品成品应留样，按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放于专用冷藏设备中 48 小时以上。每个品种留样量应不少于 125g。</p> <p>(2) 留样容器应标注留样名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。</p> <p>(3) 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。</p>	3

	22	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。	<p>19*1. 查看是否符合贮存、运输要求的设施设备。</p> <p>2. 查看配送车辆及存放食品的车厢或配送箱（包）是否符合要求。</p> <p>3. 查看与食品直接接触的配送容器是否符合要求。</p> <p>4. 查看食品配送过程是否符合要求。</p> <p>贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设施设备，并保持有效运行。</p> <p>（1）配送食品的车辆与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆不得混用。</p> <p>（2）配送高危易腐食品的，存放食品的车厢或配送箱（包）应具有保温、冷藏或热藏功能。</p> <p>（3）存放食品的车厢或配送箱（包）应清洁。</p> <p>（1）配送容器应专用、密闭，能够防止灰尘、雨水等污染，如：加盖的食品周转箱、保温箱等。</p> <p>（2）配送容器内部结构应便于清洁，如：容器内部采用圆弧结构，避免死角，以便于开展清洁。</p> <p>（3）配送前，盛放食品成品的容器（一次性的除外）应当清洁、消毒。</p> <p>（1）车厢和配送箱（包）内应当无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质。</p> <p>（2）同一车厢或外卖箱（包）配送的食品与非食品（如：洗涤剂、消毒剂、食品包装材料等物品）、不同存在形式的食品应分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装应严密。</p> <p>（3）运输食品的温度和湿度应符合食品安全相关要求。</p>	4
	23	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	20*	3
八、设施设备	24	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	<p>21*（2）专间设施要求：</p> <p>①专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭。</p> <p>②食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。</p> <p>③专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常。</p> <p>④专间内无明沟，地漏带水封。</p> <p>⑤专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。</p> <p>⑥专间温度不高于 25℃。</p>	4

	25	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	22*1. 询问员工（尤其是直接接触入口食品的操作岗位的员工）如何洗手，必要时测试洗手或消毒设施是否能正常使用。 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，其附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等，从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。	2
	26	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	23*查看并询问餐厨废弃物的存放及清理情况。 (1) 应设有带盖子的废弃物存放容器，与食品加工制作容器应有明显的区分标识。 (2) 废弃物应及时清理，不得溢出存放容器。 (3) 与食品加工制作保持必要的距离，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。 (4) 按照相关部门的要求处理餐厨废弃物。	2
	27	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	24. 查看或询问冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风等设施设备是否能正常使用。 (1) 食品加工、贮存、陈列、采光等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻（藏）设施。 (2) 食品处理区，尤其是加工操作台应有充足的自然采光或人工照明设施，光源不得改变食品的感官颜色。 食品处理区应通风良好。	2
九、餐饮具清洗消毒	28	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	25*1. 查看餐饮具索证（营业执照）索票是否齐全 2. 查看餐饮具包装是否破损、是否符合标识要求、是否在使用期限内。 使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者，应查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月。 集中消毒餐饮具包装上应标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。	3
	29	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	26*1. 查看和询问餐具采用何种清洗方式，清洗水池是否专用，是否标有明显标识，是否满足清洗需要。 2. 查看使用的洗涤剂包装标识是否齐全。 3. 查看和询问餐具采用何种消毒方式。 查看其消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）是否正常运转并能满足消毒需要。 查看使用的消毒剂包装标识及配比说明，询问从业人员配制等具体操作方法，必要时进行消毒液浓度检测。 1. 查看和询问保洁设施是否符合相关要求。	3

			<p>餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的餐用具，其清洗水池应具备与消毒要求相符合的数量。</p> <p>(1) 物理消毒设备（如自动消毒碗柜等）应能正常运转。</p> <p>(2) 一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消毒效果满足 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的要求。</p> <p>应配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备。</p> <p>(1) 消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中。</p> <p>(2) 保洁设施应清洁、专用、密闭，有明显区分标识。</p> <p>(3) 使用敞开式的货架存放餐饮具，应采取防护措施，确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染。</p>	
	30	<p>餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。</p>	<p>27 查看餐饮具是否清洁。</p> <p>应符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定。表面光洁，不得附着食物残渣等异物，不得有油渍、泡沫、异味。</p>	3
			<p>消毒后的餐用具要自然滤干或烘干，不应使用抹布、餐巾擦干，避免受到再次污染；应及时放入密闭的餐用具保洁设施内；应定期清洗，保持洁净</p>	
			<p>已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品</p>	

<p>十、先进管理方式及成效</p>	<p>31</p>	<p>采用危害分析与关键控制点、ISO22000、色标管理、“5S”“5C”“6T”等先进管理方式；实行透明厨房、视频实时监控等社会监督方式；采用信息化手段采集、留存经营信息，建立食品安全追溯体系；在国家或省级食品安全示范创建中，被认定为示范单位的。</p>		<p>5</p>
<p>十一、过程管理有效性</p>	<p>32</p>	<p>是否存在食品安全管理的痕迹；整体管理情况及整改的态度；对管理的认知度、重视程度和配合度等；专业水平的掌握程度等等，由监管人员主观评分。</p>	<p>28*</p>	<p>5</p>

附件4 餐饮服务食品安全监督检查参考要点表（中大型社会餐饮服务提供者）

中大型社会餐饮服务提供者

检查项目	序号	检查内容	检查指南	评分
一、许可管理	1	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	*1 查看食品经营许可证是否合法有效、与经营场所（实体门店）地址是否一致，将菜单对照食品经营许可证上的经营项目查看是否有超范围经营现象。 食品经营许可证应合法有效，在有效期内，无超范围经营现象；经营场所（实体门店）地址应与经营许可证上的场所地址保持一致。	2
二、信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	*2. 是否公示食品经营许可证。 应在经营场所（如就餐区）醒目位置公示食品经营许可证。	2
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	查看曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者的公示栏，是否公示上一次检查结果记录表。 曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，应在就餐区等醒目位置公示上一次日常监督检查结果记录表。	2
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识。		1

三、制度管理	*5	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	<p>3 * 查看有无食品安全自查制度；是否按计划自查。2. 查看有无食品安全自查记录并查看自查频次和内容是否符合相关规定；自查内容是否真实反映管理现状，了解发现问题的整改情况。</p> <p>查看是否建立食品安全追溯体系。</p> <p>查看是否制定从业人员健康管理制度。</p> <p>应建立食品安全自查制度，结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划，并应如实记录。</p> <p>(1) 每年至少开展一次制度自查，国家食品安全相关法规文件发生变化时，应及时开展制度自查并修订。</p> <p>(2) 获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。</p> <p>(3) 在经营过程中应每周至少开展一次定期自查。</p> <p>(4) 应每月开展一次定期自查。</p> <p>应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验等信息，保证食品可追溯。</p>	6
	*6	制定食品安全事故处置方案。	<p>查看有无食品安全事故处置预案。</p> <p>应建立食品安全事故处置预案。</p>	2
四、人员管理	*7	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。	<p>4 *抽查考核食品安全管理人员是否掌握食品安全知识并询问其履职情况。</p> <p>(1) 应配备专职或兼职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训和考核，掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。</p> <p>(2) 应配备专职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训，考核合格并具有相应工作能力。</p>	5
	*8	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	<p>5 *(1) 抽查从业人员健康档案，查看健康证明是否在有效期内。</p> <p>(2) 抽查在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员是否取得有效健康证明。</p> <p>(3) 查看每日健康检查（晨检）记录。</p> <p>(4) 查看有无患有碍食品安全病症或手部有伤口的从业人员从事接触直接入口食品的工作。</p>	3

	9	具有从业人员食品安全培训记录。	<p>6 *查看餐饮服务企业是否开展食品安全培训考核。 随机监督抽查考核食品安全管理人员是否掌握食品安全知识。</p> <p>(1) 餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核。 (2) 培训内容应符合食品安全要求。 (3) 随机对食品安全管理人员进行监督抽查考核。 (4) 特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核。</p>	2
	10	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。	<p>7 *抽查在岗从业人员，查看个人卫生状况和手部清洁状况。</p> <p>1. 查看在岗从业人员工作衣帽的穿戴情况及工作服是否洁净。 2. 查看清洁操作区和其他操作区的从业人员工作服有无明显区分。 3. 查看专间及专区在岗从业人员口罩佩戴情况是否符合要求。</p> <p>(1) 食品从业人员应保持个人卫生，从业人员不得留长指甲、涂指甲油。 (2) 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，加工制作过程中，应保持手部清洁。 (3) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗应符合相关要求，加工制作过程中，应保持手部清洁。 (4) 从业人员在手套佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，手套使用过程中，应定时更换。</p> <p>(1) 食品处理区内从业人员应穿戴清洁工作衣帽从事食品加工操作，头发和佩戴饰物不应外露。 (2) 工作服应定期、及时清洗和更换。</p> <p>清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分，清洁操作区从业人员从事直接入口食品加工制作前，应更换专用工作衣帽。</p> <p>(1) 专间加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。 (2) 专区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：</p> <p>①现榨果蔬汁加工制作。 ②果蔬拼盘加工制作。 ③仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）。 ④对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的。</p>	4

			<p>⑤调制供消费者直接食用的调味料。</p> <p>⑥备餐。</p>	
五、环境卫生	11	食品经营场所保持清洁、卫生。	<p>8*查看墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否有破损、霉斑、积油、积水、污垢等。加工经营场所应保持整洁：墙壁、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备应清洁，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形。</p>	2
	12	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	<p>9*查看加工经营场所所有出入口、窗户、排气扇等设施是否完整、有效；是否存在有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。</p> <p>（1）食品加工经营区防尘、防蝇、防鼠、防虫设施应符合要求，能防止有害生物入侵。</p> <p>（2）杀虫剂和杀鼠剂不得存放在食品处理区和就餐场所，应避免污染食品或食品用工具。</p>	2
	13	用水符合生活饮用水卫生标准。	<p>10*查看食品加工用水的水质是否符合相关要求。</p> <p>查看加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水是否安装净水设施、或使用煮沸冷却后的生活饮用水。</p> <p>（1）食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。</p> <p>（2）加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用经过水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。</p>	2
	14	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	<p>11*查看并询问卫生间设置位置及卫生情况。</p> <p>卫生间应当符合以下要求：</p> <p>（1）不得设置在食品处理区内；出入口不应直对食品处理区；与外界直接相通的门能自动关闭。</p> <p>（2）出口附近应当设置洗手、干手设施。</p> <p>（3）有独立的排风装置、除臭装置，排污口应位于餐饮服务场所外。</p> <p>（4）应及时清洁，并有清洁记录。</p>	2

六、原料控制 (含食品添加剂)	*15	<p>查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明,企业如实记录有关信息并保存相关凭证。</p>	<p>12*随机抽查食品原料,检查有无进货查验记录和随货证明文件。</p> <p>(1) 进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。</p> <p>(2) 随货证明文件应按照以下要求查验:</p> <p>①从食品生产者采购食品的,查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件(食品出厂检验合格证或者其他合格证明)等;采购食品添加剂、食品相关产品的,查验其营业执照和产品合格证明文件等。</p> <p>②从食品销售者(商场、超市、便利店等)采购食品的,查验其食品经营许可证等;采购食品添加剂、食品相关产品的,查验其营业执照等。(可根据购物凭证情况判断)</p> <p>③从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的,查验其有效身份证明。</p> <p>④从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的,查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件。</p> <p>⑤从集中交易市场采购食用农产品的,索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章(或负责人签字)的购货凭证。</p> <p>⑥采购按照规定应当检疫的畜禽肉类,还应查验动物产品检疫合格证明;采购猪肉的,还应查验肉品品质检验合格证明。</p> <p>⑦采购食品、食品添加剂、食品相关产品的,应留存每笔购物或送货凭证。</p> <p>(3) 实行统一配送经营方式的,可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件,留存每笔购物或送货凭证。各门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。</p> <p>(4) 进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于二年。</p>	6
	16	<p>原料外包装标识符合要求,按照外包装标识的条件和要求规范贮存,并定期检查,及时清理变质或者超过保质期的食品。</p>	<p>13*1. 查看食品贮存区是否存在食品与非食品混放情形;是否存放有毒有害物质;食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求;食品添加剂存放、使用是否符合要求。</p> <p>3. 查看是否存放禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。</p> <p>4. 发现存放无明确标识和无法说明来源的物质,要详细追问其名称、来源和用途。怀疑可能涉嫌非法添加或属于有毒有害物质的,采取临时控制措施,查清物质名称及使用情况。</p>	4
	17	<p>食品添加剂由专人负责保管、领用、登记,并有相关记录。</p>	<p>14*1. 查看食品添加剂存放、使用是否符合要求。</p> <p>2. 查看是否采购、贮存、使用亚硝酸盐。</p> <p>3. 对加工制作面制品的餐饮服务提供者,查看含铝添加剂使用是否符合要求。</p>	2

			<p>(2) 设置专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。</p> <p>(1) 依据 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》及相关国家公告规定使用食品添加剂，不得超范围、超限量使用食品添加剂。应专账记录食品添加剂的使用情况，包括食品添加剂的名称、添加量、添加的食品品种、操作人员等内容。有“最大使用量”规定的食品添加剂应精准称量和记录。</p> <p>(2) 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。</p> <p>(3) 应使用专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。</p>	
七、加工制作	18	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	15* 查看冷冻（藏）设施中的食品是否存在生熟混放，原料、半成品、成品混放等情形；查看冷冻（藏）温度是否符合要求。	5
	19	制作食品的设施设备 及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。	<p>16*1. 查看是否具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等（如大型聚餐的餐饮服务提供者的专间等是否超出供餐能力）。</p> <p>2. 查看不同类型的食品原料、不同存在形式的食品及其盛放容器和加工制作工具分开存放措施是否有效；防止食品交叉污染措施是否有效。</p> <p>3. 询问、查看是否存在《食品安全法》禁止的加工食品行为。</p> <p>(2) 应采取下列措施，避免食品加工制作过程中受到交叉污染：</p> <p>①不同类型的食品原料（动物性、植物性、水产品等）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、按区分标识分开使用，定位存放。</p> <p>②接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。</p> <p>③食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。</p> <p>④不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。</p> <p>⑤餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。</p> <p>(3) 不得存在《食品安全法》第三十四条规定的禁止情形。</p>	4
	20	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	<p>17*1. 查看专间的标识、设施及人员操作是否符合要求。</p> <p>(1) 各专间有标明用途的明显标识，如“冷食类食品专间”、“裱花蛋糕专间”、“生食类食品专间”等。</p> <p>(2) 专间设施要求：</p> <p>①专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭。</p> <p>②食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。</p>	3

		<p>③专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常。</p> <p>④专间内无明沟，地漏带水封。</p> <p>⑤专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。</p> <p>⑥专间温度不高于 25℃。</p> <p>（3）操作要求：</p> <p>①专间内应由专人加工制作食品，专间加工人员应更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。</p> <p>②生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）。</p> <p>③中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行（使用专用冷却设备的，可在专间外冷却）。</p> <p>④加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。</p> <p>⑤蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。</p>	
21	食品留样符合规范。	<p>18*查看食品留样是否符合要求。</p> <p>（1）每餐次的食品成品应留样，按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放于专用冷藏设备中 48 小时以上。每个品种留样量应不少于 125g。</p> <p>（2）留样容器应标注留样名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。</p> <p>（3）应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。</p>	3

	22	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品标识、储存、运输等符合要求。	<p>19*1. 查看是否具备符合贮存、运输要求的设施设备。</p> <p>2. 查看配送车辆及存放食品的车厢或配送箱（包）是否符合要求。</p> <p>3. 查看与食品直接接触的配送容器是否符合要求。</p> <p>4. 查看食品配送过程是否符合要求。</p> <p>贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。</p> <p>（1）配送食品的车辆与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆不得混用。</p> <p>（2）配送高危易腐食品的，存放食品的车厢或配送箱（包）应具有保温、冷藏或热藏功能。</p> <p>（3）存放食品的车厢或配送箱（包）应清洁。</p> <p>（1）配送容器应专用、密闭，能够防止灰尘、雨水等污染，如：加盖的食品周转箱、保温箱等。</p> <p>（2）配送容器内部结构应便于清洁，如：容器内部采用圆弧结构，避免死角，以便于开展清洁。</p> <p>（3）配送前，盛放食品成品的容器（一次性的除外）应当清洁、消毒。</p> <p>（1）车厢和配送箱（包）内应当无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质。</p> <p>（2）同一车厢或外卖箱（包）配送的食品与非食品（如：洗涤剂、消毒剂、食品包装材料等物品）、不同存在形式的食品应分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装应严密。</p> <p>（3）运输食品的温度和湿度应符合食品安全相关要求。</p>	-
	23	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	20*	3
八、设施设备	24	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	<p>21*（2）专间设施要求：</p> <p>①专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭。</p> <p>②食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。</p> <p>③专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常。</p> <p>④专间内无明沟，地漏带水封。</p> <p>⑤专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。</p> <p>⑥专间温度不高于 25℃。</p>	5

	25	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<p>22* 询问员工（尤其是直接接触入口食品的操作岗位的员工）如何洗手，必要时测试洗手或消毒设施是否能正常使用。</p> <p>食品处理区应设置足够数量的洗手设施，其附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等，从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。</p>	3
	26	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<p>23*查看并询问餐厨废弃物的存放及清理情况。</p> <p>（1）应设有带盖子的废弃物存放容器，与食品加工制作容器应有明显的区分标识。</p> <p>（2）废弃物应及时清理，不得溢出存放容器。</p> <p>（3）与食品加工制作保持必要的距离，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。</p> <p>（4）按照相关部门的要求处理餐厨废弃物。</p>	2
	*27	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	<p>24*1. 查看或询问冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风等设施设备是否能正常使用。</p> <p>（1）食品加工、贮存、陈列、采光等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻（藏）设施。</p> <p>（2）食品处理区，尤其是加工操作台应有充足的自然采光或人工照明设施，光源不得改变食品的感官颜色。食品处理区应通风良好。</p>	3
九、餐饮具清洗消毒	28	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	<p>25*1. 查看餐饮具索证（营业执照）索票是否齐全</p> <p>2. 查看餐饮具包装是否破损、是否符合标识要求、是否在使用期限内。</p> <p>使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者，应查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月。</p> <p>集中消毒餐饮具包装上应标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。</p>	3

	29	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<p>26*1. 查看和询问餐用具采用何种清洗方式，清洗水池是否专用，是否标有明显标识，是否满足清洗需要。</p> <p>2. 查看使用的洗涤剂包装标识是否齐全。</p> <p>3. 查看和询问餐用具采用何种消毒方式。</p> <p>查看其消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）是否正常运转并能满足消毒需要。</p> <p>查看使用的消毒剂包装标识及配比说明，询问从业人员配制等具体操作方法，必要时进行消毒液浓度检测。</p> <p>1. 查看和询问保洁设施是否符合相关要求。</p> <p>餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的餐用具，其清洗水池应具备与消毒要求相符合的数量。</p> <p>（1）物理消毒设备（如自动消毒碗柜等）应能正常运转。</p> <p>（2）一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消毒效果满足 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的要求。</p> <p>应配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备。</p> <p>（1）消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中。</p> <p>（2）保洁设施应清洁、专用、密闭，有明显区分标识。</p> <p>（3）使用敞开式的货架存放餐饮具，应采取防护措施，确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染。</p>	3
	30	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	<p>27 查看餐饮具是否清洁。</p> <p>应符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定。表面光洁，不得附着食物残渣等异物，不得有油渍、泡沫、异味。</p>	4

<p>十、先进管理方式及成效</p>	<p>31</p>	<p>采用危害分析与关键控制点、ISO22000、色标管理、“5S”“5C”“6T”等先进管理方式；实行透明厨房、视频实时监控等社会监督方式；采用信息化手段采集、留存经营信息，建立食品安全追溯体系；在国家或省级食品安全示范创建中，被认定为示范单位的。</p>		<p>5</p>
<p>十一、过程管理有效性</p>	<p>32</p>	<p>是否存在食品安全管理的痕迹；整体管理情况及整改的态度；对管理的认知度、重视程度和配合度等；专业水平的掌握程度等等，由监管人员主观评分。</p>	<p>28*</p>	<p>5</p>