

ICS 03.080.30  
CCS A 12

# DB1408

## 山西省运城市地方标准

DB1408/T 052—2024

### 餐饮服务经营分级规范

2024-10-15 发布

2024-11-15 实施

运城市市场监督管理局 发布



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 餐饮服务经营分级评定基本要求 .....	4
5 餐厅经营证件要求 .....	4
6 餐厅制度建立 .....	4
7 人员管理 .....	5
8 经营环境要求 .....	5
9 餐厅原料管控 .....	7
10 食品加工要求 .....	9
11 清洗消毒要求 .....	12
12 消防设施 .....	13
13 用电要求 .....	13
14 网络餐饮要求 .....	13
附录 A（规范性） 餐饮服务食品安全（静态）日常监督检查表 .....	15
附录 B（规范性） 餐饮服务食品安全（动态）日常监督检查表 .....	16
附录 C（规范性） 餐饮服务单位日常监督检查结果记录表 .....	19
附录 D（规范性） 餐饮服务单位餐饮服务经营等级年度评定表 .....	20
附录 E（规范性） 餐饮服务食品安全日常监督检查要点表 .....	21
附录 F（规范性） 餐饮服务单位餐饮服务经营分级汇总表 .....	27

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由运城市市场监督管理局提出、组织实施和监督检查。

本文件由运城市市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件由运城市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：运城市市场监督管理局、运城市餐饮住宿行业协会、运城市宾馆有限责任公司、山西农业大学。

本文件主要起草人：李志刚、王英杰、王宏波、王凌、姚军、郭锐、杨忠义、纪薇、蒲云玲、王焕灵。

# 餐饮食品经营分级规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮食品经营分级规范的餐饮食品经营分级评定基本要求、餐厅经营证件要求、餐厅制度建立、人员管理、经营环境要求、餐厅原料管控、食品加工要求、清洗消毒要求、消防设施、用电要求和网络餐饮的要求。

本文件适用于市场监督管理里部门对餐饮食品经营分级规范。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 29924 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

《市场监管总局办公厅关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》 市监食经2019年64公告  
《关于有条件放开养殖红鳍东方鲍和养殖暗纹东方鲤加工经营的通知》 农办渔2016年53公告

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 餐饮食品经营分级评定

根据统一指标，通过对餐饮服务单位的食品安全、经营环境、菜品质量、服务水平等方面进行综合评价，确定其评定等级的过程。

[来源：市场监管总局办公厅关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见（市监食经〔2019〕64号）]

#### 4 餐饮食品经营分级评定基本要求

- 4.1 餐厅服务单位需将营业执照、食品经营许可证公示在就餐区醒目位置。
- 4.2 新开办食品经营单位的餐饮食品经营等级评定，应当在 30 个工作日内评定餐饮食品经营等级。
- 4.3 餐饮食品经营等级分为四个等级，由低到高分别为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险，其中 A 风险级单位可获得笑脸公示牌。餐饮食品经营等级分级应符合《市场监管总局办公厅关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》的相关规定。
- 4.4 餐饮食品经营等级分为四个等级，由低到高分别为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险，其中 A 风险级单位可获得笑脸公示牌。餐饮食品经营等级分级应符合《市场监管总局办公厅关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》的相关规定。
- 4.5 餐饮食品经营等级分为四个等级，由低到高分别为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险，其中 A 风险级单位可获得笑脸公示牌。餐饮食品经营等级分级应符合《市场监管总局办公厅关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》的相关规定。
- 4.6 餐饮食品经营等级分为四个等级，由低到高分别为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险，其中 A 风险级单位可获得笑脸公示牌。餐饮食品经营等级分级应符合《市场监管总局办公厅关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》的相关规定。
- 4.7 餐饮食品经营等级分为四个等级，由低到高分别为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险，其中 A 风险级单位可获得笑脸公示牌。餐饮食品经营等级分级应符合《市场监管总局办公厅关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》的相关规定。

#### 5 餐厅经营证件要求

- 5.1 餐厅服务单位应依法取得食品经营许可证，并在有效期内。
- 5.2 餐厅场所（实体门店）地址、经营业态、经营范围应与食品经营许可证保持一致，若从事网络订餐的，需标注网络经营事项。
- 5.3 餐厅服务单位应依法取得营业执照，并在有效期内。

#### 6 餐厅制度建立

- 6.1 在经营场所醒目位置（如就餐区）公示食品经营许可证或小餐饮经营许可证、学校食堂从事接触直接入口食品工作人员的健康证明、上一次检查结果记录表，无撕毁、涂改日常监督检查结果记录表行为。
- 6.2 从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、食品安全事故处置方案等制度。
- 6.3 食品安全管理组织机构设立材料，专兼职食品安全管理人员配备情况。

6.4 食品安全自查项目和记录等情况。

6.5 对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。

6.5.1 对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。

6.5.2 对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。

## 7 人员管理

### 7.1 工作人员培训要求

7.1.1 从事接触直接入口的食品工作从业人员需取得健康证明后才能上岗工作，工作人员需每年进行健康检查。

7.1.2 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业每半年进行一次或以上需进行食品安全培训考核，其他单位每年至少进行一次食品安全培训考核。

7.1.3 从事技能岗位人员需按照国家人力资源部有关要求持《职业资格证书》。

### 7.2 工作人员卫生要求

7.2.1 对从业人员需按照卫生监督管理部门要求进行岗前健康状况检查，并做好记录。

7.2.2 对患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，暂停从事接触直接入口食品等工作情况。

7.2.3 人员不得留长指甲、涂指甲油等。

7.2.4 在加工制作食品前，需洗净手部，加工制作过程中，穿戴清洁工作衣帽并佩戴口罩，头发和佩戴饰物不得外露。

7.2.5 清洁操作区及专间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。

7.2.6 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应脱掉工作服。

## 8 经营环境要求

### 8.1 墙壁

8.1.1 厨房墙壁应使用无毒无异味、不透水的装修材料，且平滑、无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢。

8.1.2 厨房需常冲洗的场所，应用耐腐蚀的浅色瓷砖装修墙裙。

### 8.2 天花板

8.2.1 餐厅天花板应使用无毒、无异味、不吸水、易清洁的装修材料。且无裂缝、无破损、无霉斑、无灰尘、无有害生物隐匿。

8.2.2 厨房天花板应耐高温、耐腐蚀，且无毒无异味、不吸水、易清洁的装修材料水蒸气较多的区域应适当装有冷凝水导流坡度。

### 8.3 门窗

8.3.1 厨房门窗应闭合严密，无变形、无破损，易开启、易拆洗、不易生锈，安装有防蝇网纱等，有防有害生物的相关设施，与外界相通的门能自动关闭。

8.3.2 凉菜间、水果间、面点房等专间的门窗应闭合严密，无变形、无破损，门能自动关闭，窗户为封闭式。

8.3.3 厨房用于传递食品的窗户，大小应以可以通过运送食品的容器为准。

### 8.4 地面

8.4.1 厨房地面的铺设材料应防滑、无毒、无异味、耐腐蚀。

8.4.2 厨房地面应平整、无裂缝、无破损、无积水、无积垢。

8.4.3 厨房清洁操作区不设置明沟，地漏能防止固体废弃物流入，浊气溢出。应符合 GB 8978 的相关规定。

### 8.5 食品加工区域

8.5.1 食品加工用具需清洁、无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等。

8.5.2 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，光源是否改变食品的感官颜色。

8.5.3 食品处理区应设置足够数量的洗手、消毒设施，需有洗手方法标识等。

8.5.4 食品处理区内应有卫生间，卫生间出口应设置洗手、干手设施，卫生间应有独立的排风装置。

### 8.6 基础设施设备

#### 8.6.1 排水沟

8.6.1.1 排水设施应畅通，便于清洁维护，排水沟流向合理，有防止有害生物侵入的装置。

8.6.1.2 餐厅供水排水管道等产品，应符合 GB 8978 的相关规定。

#### 8.6.2 通风排烟设施

8.6.2.1 厨房应安装通风排烟等设施，设备需每天检查运转正常，定期清洗通风管道。

8.6.2.2 厨房应保持空气流通，凉菜间应独立安装空调。

8.6.2.3 蒸箱上方应安装排风排气装置，做好凝结水的引流。

8.6.2.4 排气口应安装有防蚁、防蝇等有害生物侵入的网罩，并定期清洗更换。

#### 8.6.3 清洗消毒保洁设施

8.6.3.1 消毒间应设置专用区域和专用保洁柜，且标识明显、方便清洁。应符合 GB 14934 的规定。

8.6.3.2 厨房的粗加工应分别设置海鲜、蔬菜、肉类等专用区域，应分类储存，标识明显。

#### 8.6.4 卫生设施

8.6.4.1 厨房操作区水龙头应采用非手动式开关。

8.6.4.2 厨房洗手池应配备洗手液、消毒液、擦手纸或干手器，洗手池旁应有洗手方法标识。

8.6.4.3 厨房从业人员使用卫生间前应更换工作服。

8.6.4.4 餐厅服务人员更衣区应在同一建筑内，厨房入口应设置工作人员更衣区，应设置独立隔间，有衣柜衣架。

### 8.6.5 卫生间

8.6.5.1 卫生间不应设置在厨房内，出入口不应直对厨房、就餐区。

8.6.5.2 卫生间与外界直接相通的门应能自动关闭。

8.6.5.3 卫生间应设置照明设施，有独立排风装置、水冲式便池，且易清洁。

8.6.5.4 卫生间出口设有洗手池，配备洗手液、消毒液、擦手纸或干手器，卫生间排污管道与厨房排水管道分设。

### 8.6.6 照明设施

8.6.6.1 厨房照明灯应有防护装置，使用防爆灯，应有充足的自然采光或人工照明设施，光源颜色不应改变食品的感官颜色。

8.6.6.2 照明装置有分区域、分时段的开关，并注明开关灯时间，楼道、库房应安装声控等，以减少用电浪费。

### 8.6.7 冷藏、冷冻设施

8.6.7.1 冷藏、冷冻设施应正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合要求，设备需定期除霜、清洁和维护、清洗、校验。

8.6.7.2 放食品应按原料、半成品、成品分类分架放置，并有区分标识。

8.6.7.3 冷库需使用防爆灯。

## 9 餐厅原料管控

### 9.1 原料采购

9.1.1 应选择符合食品安全要求的供货商进行采购。

9.1.2 应定期对供货商的食品品质状况进行现场查验。

9.1.3 禁止购买野生动植物及其制品。

### 9.2 采购查验

9.2.1 出具完整的原料进货记录和随货证明文件。

9.2.1.1 从食品生产者采购食品的，索取并留存其食品生产许可证和产品合格证明文件复印件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，索取并留存其营业执照和产品合格证明文件复印件等。

9.2.1.2 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，索取并留存其食品经营许可证复印件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，索取并留存其营业执照复印件等。

9.2.1.3 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，登记记录销售人的联系方式。

9.2.1.4 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，索取并留存其社会信用代码和产品合格证明文件复印件。

9.2.1.5 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。

9.2.1.6 采购畜禽肉类的，还应索取并留存动物产品检疫合格证明复印件；采购猪肉的，还应索取并留存肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟病毒核酸阴性检测报告复印件；采购进口食品的还应当索取并留存入境货物检验检疫证明等相关证明材料复印件。

9.2.1.7 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一索取并留存供货者的相关资质证明及产品合格证明文件复印件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

9.2.1.8 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。

9.2.2 食品原料进货查验记录和相关凭证保存期限不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于二年。

### 9.3 食品原料、食品添加剂及存储

#### 9.3.1 食品库房或存贮区域

9.3.1.1 设置足够数量的存放架，分区、分架、分类存放食品并有明显的区分标识，离墙、离地 10 cm 以上。

9.3.1.2 根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所。

9.3.1.3 散装食品（食用农产品除外）需标明贮存食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

9.3.1.4 设置专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。

9.3.1.5 盛放调味料的容器需保持清洁，使用后需加盖密封保存。

#### 9.3.2 包装标签和标识

9.3.2.1 预包装食品及食品添加剂的包装应完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

9.3.2.2 标签标明事项应符合 GB 7718、GB 28050、GB 29924 的相关规定。

9.3.2.3 进口的预包装食品、食品添加剂应有中文标签。

9.3.2.4 食品、食品添加剂应在保质期内。

9.3.2.5 食品应有正常的感观性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况。

9.3.2.6 对变质、超过保质期或者回收的食品应进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

#### 9.4 食堂、集中型餐厅的供货者评价及退出机制建立

9.4.1 建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。

9.4.2 自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况符合性评价。

#### 9.5 食用品加工水、煎炸食品用油品质

9.5.1 应使用城市管网供应的自来水，未用自来水的应有水质检测报告。水质应符合 GB 5749 的规定。

9.5.2 加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、正规的水净化设备或设施处理的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

9.5.3 煎炸油的色泽、气味、状态应无异常，必要时（使用快检方法检测煎炸油的酸价、极性组分等指标）对煎炸油进行检测。

#### 9.6 禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质

9.6.1 禁止使用无明确标识和无法说明来源的物质。

9.6.2 禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂。

9.6.3 禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐。

9.6.4 禁止经营《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》中规定养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工企业产品中的织纹螺、河豚鱼。禁止经营罂粟壳、野生动物及其制品等法规明令禁止生产经营的食品。

9.6.5 禁止食品中添加药品，但可以添加按照国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门发布的食药两用的中药材。

9.6.6 禁止使用无合法标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。

9.6.7 中小学、幼儿园食堂（或者学生集体用餐配送单位）不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

### 10 食品加工要求

#### 10.1 基本要求

10.1.1 食品处理区应设置在室内，应按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能避免交叉污染。

10.1.2 设置的加工经营场所面积、条件、规模等应与实际供餐情况保持一致。

10.1.3 经营场所内严禁饲养和宰杀禽、畜等动物。

10.1.4 不得在辅助区（卫生间、更衣室）加工食品、清洗消毒餐饮具。

#### 10.2 食品添加剂使用要求

10.2.1 食品添加剂的不得超范围、超限量使用。

- 10.2.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和 NY/T 392 的规定。
- 10.2.3 食品添加剂使用应有专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样。
- 10.2.4 使用容器盛放拆包后的食品添加剂，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。
- 10.2.5 应用专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

### 10.3 食品备餐、共餐要求

- 10.3.1 供餐使用的升降笼、食梯、滑道等传递设施应保持清洁。
- 10.3.2 供应非预包装食品，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品。
- 10.3.3 学校食堂就餐区或者就餐区附近应设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。
- 10.3.4 备餐操作场所应符合专间或专区要求（包括食品成品的暂时放置、整理、分发）。
- 10.3.5 学校食堂应设置专用的备餐间或者专区。
- 10.3.6 备餐容器、工具需维护良好，使用需清洗消毒，表面清洁，且无损坏或部件松脱等现象。
- 10.3.7 清洗消毒后的容器、工具是需存放在专用保洁设施或场所内备用。
- 10.3.8 备餐容器和工具应与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。
- 10.3.9 在烹饪后至食用前存放高危易腐食品不应超过 2 h，应在高于 60 °C 或低于 8 °C 的条件下存放。在 8 °C~60 °C 条件下存放超过 2 h，且未发生感官性状变化的，应按要求再加热后方可供餐。
- 10.3.10 预包装食品供应时温度不得超过标签标注的温度 3 °C 以上。
- 10.3.11 用作菜肴围边、盘花的材料使用前需清洗消毒。

### 10.4 食品留样要求

- 10.4.1 每餐次的食品成品需留样，并按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放在专用冷藏设备中温度控制在 0 °C~8 °C 并保存 48 h 以上。
- 10.4.2 重大活动保障留样冷藏设备需专用、专人负责、上锁保管。
- 10.4.3 每个品种留样量不少于 125 g。
- 10.4.4 留样容器需标注留样名称、留样时间，或者标注与留样记录相对应的标识。
- 10.4.5 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、留样人员等。

### 10.5 动物性、植物性、水产品等食品原料、工用具和容器专用、分类要求

- 10.5.1 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品需分开存放，盛放容器和加工制作工具需分类管理、按区分标识分开使用，定位存放。
- 10.5.2 接触食品的容器和工具不能直接放置在地面上或者接触不洁物。
- 10.5.3 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。

10.5.4 不得在辅助区（如卫生间、更衣区、就餐区等）内加工制作食品、清洗消毒餐用具。

10.5.5 食品原料需洗净后使用。

10.5.6 禽蛋使用前需清洁外壳，必要时消毒处理。

#### 10.6 食品配送、贮存、运输设施、设备及车辆、车箱、配送箱要求

10.6.1 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。

10.6.2 配送容器需专用、密闭，清洁能够防止灰尘、雨水等污染。如：加盖的食品周转箱、保温箱等。

10.6.3 配送容器内部结构需便于清洁。如：容器内部采用圆弧结构，避免死角，以便于开展清洁。

10.6.4 配送前，盛放食品成品的容器（一次性的除外）需清洁、消毒。

10.6.5 车厢和配送箱（包）内无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质。

10.6.6 同一车厢或外卖箱（包）中不同存在形式的食品需分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装需严密。

10.6.7 查看配送食品的温度和时间需应符合 GB 27306 的规定。

#### 10.7 集配检验检测，配送过程食品包装、容器标注信息及盛放容器

10.7.1 中央厨房和集体用餐配送单位需自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工环境等进行检验检测，可根据自身的食品经营范围分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药最大残留量应符合 GB 31650 的规定，致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，餐具清洗消毒应符合 GB 14934 的规定。

10.7.2 检验检测人员需经过培训和考核。

10.7.3 中央厨房配送的食品需有包装（如：密封塑袋包装）或使用密闭容器（如：加盖周转箱）盛放，容器材料应符合 NY/T 658 的规定。

10.7.4 包装或容器上需标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。

10.7.5 集体用餐配送单位配送的食品需使用密闭容器（如：保温箱、保温桶）盛放。

10.7.6 容器上需标注食用时限，冷藏配送的需标注食用方法（如彻底再加热后食用等）。

#### 10.8 专间、专区标识及人员操作情况

10.8.1 各专区、专用操作区应有明显的标识标明用途，如“冷食类食品专间”“裱花蛋糕专间”“生食类食品专间”“备餐专区”等。

10.8.2 生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专间内进行（可在专区加工的情形除外）。

10.8.3 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。

10.8.4 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作应有独立分区；仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发

酵豆制品)应有独立分区;对进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的预包装食品应有独立分区;调制供消费者直接食用的调味料应有独立分区。

10.8.5 加工经营场所面积 150 m<sup>2</sup> 以下的餐饮服务单位制售生食类食品的,既可在专间也可在专用操作区内进行。

10.8.6 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。

10.8.7 专间食品传递窗应为开闭式,其他窗为封闭式。

10.8.8 专间内应设空气消毒(紫外线、臭氧等)、冷冻(藏)、独立空调等设施,每天应检查设施运转正常。

10.8.9 专间内应有明沟,地漏需带水封。

10.8.10 专间内的废弃物容器应有盖子,应为非手动开启式。

10.8.11 各专间内应由专人加工制作食品,专间内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。

10.8.12 蔬菜、水果、生食的海产品(应在专间外剔除海产品的非食用部分)等食品原料应清洗处理干净后,传递进专间。

10.8.13 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,传递进专间。

## 11 清洗消毒要求

### 11.1 餐用具清洗、消毒、保洁要求

11.1.1 餐用具清洗水池应专用,与食品原料、清洁用具清洗水池分升。

11.1.2 自动消毒碗柜消毒的应连接电源,正常运转;采用化学消毒的,要配有含氯消毒剂等消毒剂和水池或消毒桶等消毒设备设施,消毒设施设备容积应足以容纳成品容器;使用的一体化洗碗机应具有消毒功能,消毒温度、时间等应确保消毒效果满足要求。

11.1.3 洗涤剂 and 消毒剂应使用符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定,应具有合法来源、应在保质期内使用。

11.1.4 餐用具清洗消毒后需全部存放在保洁设施内。保洁设施应专用、密闭、清洁;消毒后的餐用具需保持清洁。

### 11.2 集中清洗消毒或一次性餐饮具要求

11.2.1 餐饮具索证(营业执照)索票需齐全。

11.2.2 餐饮具包装不能有破损,餐具包装需在使用期限内使用。

11.2.3 禁止重复使用一次性餐饮具。

### 11.3 餐厨废弃物存放及处置

11.3.1 废弃物存放容器需带盖子。

11.3.2 废弃物需及时清理，不得溢出存放容器。

11.3.3 食品加工制作需与废弃物存放区保持一定的距离，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）。

11.3.4 按照相关部门的要求处置餐厨废弃物。

## 12 消防设施

12.1 餐厅应配有疏散通道、安全出口、消防通道应畅通无阻，并有明显的安全标志。

12.2 有健全的消防安全制度、操作规程、灭火应急疏散预案。

12.3 厨房灶台附近应配置灭火毯等消防设施。

12.4 餐厅应按照国家标准配置有消防设施、器材，并确保完好、有效。

## 13 用电要求

13.1 应配备符合电荷且安全的供电设施。电线铺设以暗线为主，并配备漏电防护装置。

13.2 应配备充足、安全的照明设施，安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。

13.3 使用大功率电器，应按照供电部门要求设置专线。

## 14 网络餐饮要求

### 14.1 入网餐饮服务

14.1.1 入网餐饮服务提供者在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示信息真实性。

### 14.2 外卖器具

14.2.1 外卖箱（包）需专用、密闭，清洁能够防止灰尘、雨水等污染等。

14.2.2 外卖箱（包）内部结构需便于清洁。

14.2.3 配送前，盛放食品成品的容器需清洁，并符合 GB 4806.1 的规定。

### 14.3 第三方平台

#### 14.3.1 第三方平台执行情况

14.3.1.1 网络餐饮服务第三方平台提供者应按要求对自建网站餐饮服务提供者进行审查，管理制度及机构人员备案。

14.3.1.2 平台配送订单与餐饮服务提供者实体店地址应一致。

14.3.1.3 监管部门的备案信息和通信主管部门批准的相关材料应齐全，自建网站餐饮服务提供者应当在网信管理部门备案后 30 个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。

14.3.1.4 从事网络餐饮服务分支机构应在 30 个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。

14.3.1.5 平台应建立并执行入网餐饮服务提供者审查登记、违法行为制止及报告，严重违法情况应停止平台服务，有食品安全事故应及时处置，应公开消费者投诉举报处理等制度，提供投诉举报方式。

14.3.1.6 平台应妥善保存入网餐饮服务提供者的登记信息和交易信息。

14.3.1.7 平台应设置专门的食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

14.3.1.8 平台应每年对食品安全管理人员进行培训和考核，记录保存期限应不少于两年。

#### 14.3.2 第三方平台对入网餐饮服务提供者的审查

14.3.2.1 平台应对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查，登记其名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息。

14.3.2.2 平台上的入网餐饮服务提供者应取得食品经营许可证。

14.3.2.3 平台应与入网餐饮服务提供者签订入网协议，明确双方食品安全管理责任。

14.3.2.4 平台和入网餐饮服务提供者应在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的名称、地址、食品经营许可证，公示信息应当真实。

14.3.2.5 平台应对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测。

14.3.2.6 平台发现入网餐饮服务提供者存在违法行为，应及时制止并立即报告食品安全监管部门；如发现无证、假证、套证、超范围经营等违法行为的，应立即停止平台相关服务。

14.3.2.7 平台和自建网站餐饮服务提供者应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址信息等，并保存时间不少于 6 个月。

附 录 A  
(规范性)  
餐饮服务食品安全(静态)日常监督检查表

告知页									
被检查单位: _____					检查地点: _____				
告知事项:									
我们是_____市场监督管理局(所)检查人员,现出示执法证件。依法对你(单位)进行日常监督检查,请予配合。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。									
依照法律规定,你(单位)有权申请回避。									
问:你(单位)是否申请回避?									
答: _____									
被检查单位签字:					年 月 日				
餐饮服务单位静态因素量化分值表									
业态规模分值表(10分)					制售食品类别数量分值表(30分)				
餐饮店面积(m <sup>2</sup> )	≤150	≤500	≤3000	≥3001	制售单品数(个)	≤10	≤20	≤30	≥31
学校、托幼机关等单位食堂供餐人数	≤50	≤300	≤500	≥501	热食类食品分值	1	2	3	4
					冷食类食品分值	2	4	6	8
集体用餐配送单位餐人数	≤50	≤100	≤300	≥301	生食类食品分值	4	6	7	8
中央厨房配送门店数(个)	≤5	≤10	≤20	≥21	糕点类食品分值	3	4	5	6
业态规模分值	4	6	8	10	自制饮品分值	1	2	3	4
业态规模实际分值					类别数量实际分值				
餐饮服务单位静态因素量化分值									

备注:

1.各项评分和为40分。因实际存在缺项情形的,该项评分为“0”。静态分=业态分+各类别项总分。类别项目单位数量为“个”。

2.单品数是指餐饮服务提供者的最新菜单中所展示的独立销售的食品品种数,不含制作过程中各类食品原料和半成品数量;无菜单的餐饮服务提供者,食堂按每周各类菜品总数、餐饮服务单位按展示的菜品照片确定单品数。

3.具体热食、冷食、生食食品等多种情形,难以明确归类的食品,可按食品经营等级最高的情形进行归类。

4.本表一式两份,一份反馈企业,一份留存。

## 附录 B

(规范性)

餐饮服务食品安全(动态)日常监督检查表

检查项目	序号	检查类型					检查内容	分值	扣分
		大型	中型	小型	食堂	中集			
许可管理	1	√	√	√	√	√	检查食品经营许可事项	3	
信息公示	2	√	√	√	√	√	检查食品经营许可证、学校食堂从业人员健康证明、上一次监督检查结果记录表在经营场所醒目位置公示情况	6	
制度建设	3	√	√		√	√	检查食品安全制度建设情况	3	
人员管理	4	√	√	√	√	√	检查除小型单位外的晨检记录；抽查从业人员健康和个人卫生情况	6	
	5	√			√	√	检查食品安全培训情况，抽查考核食品安全管理人员食品安全知识	4	
场所和设施维护	6	√	√	√	√	√	检查原料进入、粗加工、切配、半成品制作、成品制作、备餐、供餐等流程情况	5	
	7	√	√	√	√	√	检查加工经营场所环境卫生：设施设备完整有效性；洗手消毒设施配备情况	5	
	8	√	√	√	√	√	检查卫生间设置及卫生情况	3	
	9	√	√	√	√	√	检查餐厨废弃物存放及处置情况	3	
原料管控	10	√	√	√	√	√	抽查食品原料进货查验记录和随货证明文件	4	
	11	√	√	√	√	√	检查食品原料、食品添加剂及贮存情况	5	
	12				√	√	检查供货者评价和退出机制建立情况	2	
	13	√	√	√	√	√	检查食品加工用水、煎炸食品用油情况	4	
	14	√	√	√	√	√	检查禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质情况	8	
加工过程	15	√	√	√	√	√	检查动物性、植物性、水产品等食品原料、工用具和容器专用、分类情况	5	
	16					√	检查集配检验检测情况，配送过程食品包装、容器标注信息及盛放容器情况	3	

餐饮服务食品安全（动态）日常监督检查表（续）

检查项目	序号	检查类型					检查内容	分值	扣分
		大型	中型	小型	食堂	集中			
加工过程	17	√	√		√	√	检查专间、专区标识、设施、设备及人员操作情况	5	
	18	√			√	√	检查食品备餐、送餐情况	4	
	19	√	√	√	√	√	检查食品添加剂使用情况	4	
	20	√			√	√	检查食品半成品及成品等配送、贮存、运输设施、设备及车辆、车箱、配送箱情况	4	
	21	√			√	√	检查食品留样情况	4	
清洗消毒	22	√	√	√	√	√	检查餐用具清洗消毒保洁情况	6	
	23	√	√	√		√	检查集中清洗消毒或一次性餐饮具情况	2	
网络餐饮	24	√	√	√			检查入网餐饮提供者和外卖器具是否符合规定	2	
	25						检查第三方平台执行情况	-	-
合计	类型：大型□，中型□，小型□，食堂□，中集□；不合格_____项，*项不合格_____项。 静态分_____，动态_____。								

备注：

- 1.用圈线划出不符合要求的内容；合理缺项记为“—”。
- 2.评定量化等级时，各项评分总和为100分。动态分=总扣分，动态分>60时记为60分。
- 3.大型为营业面积在500平方米以上；中型为营业面积在500平方米以下、150平方米以上；小型（包括小型餐饮服务单位和小餐饮）为营业面积在150平方米以下。
- 4.食堂为学校（含托幼机构）、机关、企事业单位、养老机构、建筑工地食堂。
- 5.中集为中央厨房和集体用餐配送单位。
- 6.检查内容涉及多项内容的，由检查人员根据实际情况确定扣分分值。
- 7.《餐饮服务食品安全（动态）日常监督检查表》一式两份，一份反馈企业，一份留存。

附 录 C  
(规范性)

山西省运城市 县(市、区)市场监督管理局餐饮服务单位日常监督检查结果记录表

名称		联系人			
经营地址		联系方式			
许可证号		检查次数	本年度第一次检查		
<p>检查内容:</p> <p>_____检查人员_____, 执法证件编号_____、_____, 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务单位日常监督检查管理办法》的规定, 于___年__月__日对你单位进行了监督检查。</p>					
发现问题	重点项	共_____项, 项目序号分别是: 1、4、14、22。			
	一般项	共_____项, 项目序号分别是: 2、3、5、6、7、8、9、10、11、12、13、15、16、17、18、19、20、21、23、24、25。			
检查结果	量化等级	大型 <input type="checkbox"/> A (≤30分)	<input type="checkbox"/> B (≤45分)	<input type="checkbox"/> C (≤60分)	<input type="checkbox"/> D (>60分)
		中型 <input type="checkbox"/> A (≤30分)	<input type="checkbox"/> B (≤45分)	<input type="checkbox"/> C (≤60分)	<input type="checkbox"/> D (>60分)
		小型 <input type="checkbox"/> A (≤30分)	<input type="checkbox"/> B (≤45分)	<input type="checkbox"/> C (≤60分)	<input type="checkbox"/> D (>60分)
	食堂	<input type="checkbox"/> A (≤30分)	<input type="checkbox"/> B (≤45分)	<input type="checkbox"/> C (≤60分)	<input type="checkbox"/> D (>60分)
	中集	<input type="checkbox"/> A (≤30分)	<input type="checkbox"/> B (≤45分)	<input type="checkbox"/> C (≤60分)	<input type="checkbox"/> D (>60分)
	日常监督	<input type="checkbox"/> 符合(未见问题) <input type="checkbox"/> 基本符合(不合格≤10项且*项≤1)		<input type="checkbox"/> 不符合	
处理结果	本次检查	<input type="checkbox"/> 1.通过(日常检查结果符合的)。 <input type="checkbox"/> 2.书面限期整改, 限一日内改正。 <input type="checkbox"/> 责令改正通知书。 <input type="checkbox"/> 3.立即停止经营(日常检查结果不符合且有发生食品安全事故潜在风险)。的)			
	年度检查频次	根据检查结果确定检查频次: <input type="checkbox"/> D (3-4次) <input type="checkbox"/> C (2-3次) <input type="checkbox"/> B (1-2次) <input type="checkbox"/> A (1次)			
说明(可附页):					
被检查单位签字:			执法人员签字:		
年 月 日(章)			年 月 日		

编号:

注: 《日常监督检查结果记录表》一式三份, 一份用于现场公示, 一份反馈企业, 一份留存。

附 录 D  
(规范性)

餐饮服务单位餐饮食品经营等级年度评定表

评定时间： 年 月 日

编号：

食品经营者信息	食品经营者名称			
	食品经营者地址			
	食品经营许可证编号			
	联系人		联系方式	
	上次食品经营等级			
	本次静态因素量化分值		本次量化等级得分	
	本次动态因素量化分值			
风险等级评定	餐饮服务	<input type="checkbox"/> A级 0-30 (含)分 <input type="checkbox"/> B级 30-45 (含)分 <input type="checkbox"/> C级 45-60 (含)分 <input type="checkbox"/> D级 (60分以上)		
调整风险等级的情形 (在存在的情形前打“√”)	<p>一、存在上调量化等级的情形，建议上调<input type="checkbox"/>1个<input type="checkbox"/>2个量化等级。</p> <input type="checkbox"/> 违反食品安全法律法规规定，受到行政处罚的； <input type="checkbox"/> 有1次及以上监督抽检不符合食品安全标准，且经查证未落实相关责任义务的； <input type="checkbox"/> 违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的； <input type="checkbox"/> 发生食品安全事故的； <input type="checkbox"/> 不按规定进行产品召回或者停止生产经营的； <input type="checkbox"/> 拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的； <input type="checkbox"/> 未对监督检查中发现问题进行整改，并将整改情况报告市场监督管理部门的，日常监督检查中 发现存在食品安全隐患，未及时采取有效措施消除的； <input type="checkbox"/> 具有法律法规、规章制度和省市食品监管部门规定的其他可以上调风险等级的情形。 具体情形：_____			
	<p>二、存在下调量化等级的情形，建议下调1个量化等级。</p> <input type="checkbox"/> 连续3年没有违反可调高风险等级所列情形的； <input type="checkbox"/> 获得危害分析与关键控制点体系、食品安全管理体系、食品防护计划等质量管理规范认证的； <input type="checkbox"/> 被选为总局、省局试点示范项目的； <input type="checkbox"/> 实现“互联网+明厨亮灶”的； <input type="checkbox"/> 具有法律法规、规章制度和省市食品监管部门规定的其他可以下调量化等级的情形。 具体情形：_____			
	<input type="checkbox"/> 三、不存在调整量化等级的情形			
	本次评定量化等级建议			
检查人员签名：		审核人员签名：		
年 月 日		年 月 日		

## 附录 E

(规范性)

餐饮服务食品安全日常监督检查要点表

序号	检查内容	检查要点
1	检查食品经营许可证事项	查看：1.食品经营许可证应合法有效。2.无超过许可经营范围的情形。3.从事网络订餐的，需标注网络经营事项。
2	检查食品经营许可证、学校食堂从业人员健康证明、上一次监督检查结果记录表在经营场所醒目位置公示情况	查看：在经营场所醒目位置（如就餐区）公示食品经营许可证或小餐饮经营许可证、学校食堂从事接触直接入口食品工作从业人员的健康证明、上一次检查结果记录表，无撕毁、涂改日常监督检查结果记录表行为。
3	检查食品安全制度建设情况	查看：1.从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、食品安全事故处置方案等制度。2.食品安全管理组织机构设立材料，专兼职食品安全管理人员配备情况。3.食品安全自查项目和记录等情况。4.对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。
4	检查除小型单位外的晨检记录，抽查从业人员健康和个人卫生情况	查看：1.除小型单位外的晨检记录；抽查从业人员健康证明。2.对患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，暂停从事接触直接入口食品等工作情况。3.人员是否留长指甲、涂指甲油等。4.在加工制作食品前，是否洗净手部，加工制作过程中，穿戴清洁工作衣帽并佩戴口罩，头发和佩戴饰物不得外露。5.清洁操作区及专间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。6.食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应脱掉工作服。
5	检查食品安全培训情况，抽查考核食品安全管理人员食品安全知识	查看：1.食品安全知识培训情况，抽查食品安全知识掌握情况。2.学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业（每半年进行一次或以上）食品安全培训考核情况；其他单位（每年至少进行一次）食品安全培训考核情况。
6	检查原料进入、粗加工、切配、半成品制作、成品制作、备餐、供餐等流程情况	查看：1.食品处理区应设置在室内，应按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能避免交叉污染等。2.设置的加工经营场所面积、条件、规模等应与许可及实际供餐情况保持一致。3.经营场所内严禁饲养和宰杀禽、畜等动物。
7	检查加工经营场所环境卫生；设施设备完整性；洗手消毒设施配备情况	查看：1.墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否清洁、无破损、霉斑、积油、积水、污垢等现象。2.加工经营场所出入口、窗户、排气扇等设施是否完整、有效。3.是否存在有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蜂粪、卵鞘等蟑迹），防尘、防蝇、防鼠、防虫设施是否符合要求。

餐饮服务食品安全日常监督检查要点表（续）

序号	检查内容	检查要点
7	检查加工经营场所环境卫生；设施设备完整有效；洗手消毒设施配备情况	4.食品处理区和就餐场所是否存放杀虫剂和杀鼠剂等有毒、有害物质。5.食品加工、贮存、陈列、采光、通风排烟等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻（藏）设施。食品处理区是否有充足的自然采光或人工照明设施，光源是否改变食品感官颜色。6.查看工具、设备管理、容器、包装材料等是否安全、无害。7.食品处理区是否设置足够数量的洗手、消毒设施，是否有洗手方法标识等。
8	检查卫生间设置及卫生情况	查看：1.食品处理区内是否有卫生间。2.卫生间出口附近是否设置洗手、干手设施。3.卫生间是否有独立的排风装置。
9	检查餐厨废弃物存放及处置情况	查看：1.废弃物存放容器是否带盖子。2.废弃物是否及时清理，有无溢出存放容器现象。3.食品加工制作是否与废弃物存放区保持一定的距离，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置餐厨废弃物。
10	抽查食品原料进货查验记录和随货证明文件	抽查：1.进货记录（食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供者名称、地址、联系方式等）内容真实有效。2.进货证明材料。①从食品生产者采购食品的，索取并留存其食品生产许可证和产品合格证明文件复印件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，索取并留存其营业执照和产品合格证明文件复印件等。②从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，索取并留存其食品经营许可证复印件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，索取并留存其营业执照复印件等。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。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，索取并留存其社会信用代码和产品合格证明文件复印件。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。⑥采购畜禽肉类的，还应索取并留存动物产品检疫合格证明复印件；采购猪肉的，还应索取并留存肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟病毒核酸阴性检测报告复印件；采购进口食品的还应当索取并留存入境货物检验检疫证明等相关证明材料复印件。⑦实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一索取并留存供货者的相关资质证明及产品合格证明文件复印件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。⑧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。3.进货查验记录和相关凭证是否保存期限不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限是否少于二年。
11	检查食品原料、食品添加剂及贮存情况	查看：1.食品库房或贮存区域。①是否设置足够数量的存放架，分区、分架、分类存放食品并有明显的区分标识，离墙、离地 10 cm 以上。②是否根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所。③散装食品（食用农产品除外）是否标明贮存食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。④是否设置专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。⑤盛放调味料的容器是否保持清洁，使用后是否加盖密封保存。2.冷藏、冷冻设施（库）。①是否正常运转。是否有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合要求，是否定期除霜、清洁和维护、清洗、校验。②存放食品应按原料、半成品、成品分类分架放置，并有区分标识。③冷库是否使用防爆灯。

餐饮服务食品安全日常监督检查要点表（续）

序号	检查内容	检查要点
11	检查食品原料、食品添加剂及贮存情况	3.包装标签和标识。①预包装食品及食品添加剂的包装是否完整、清洁、无破损，标识与内容物是否一致。②标签标明事项是否符合相关食品安全国家标准《预包装食品标签通则》《预包装食品营养标签通则》《食品添加剂标识通则》。③进口的预包装食品、食品添加剂是否有中文标签。④食品、食品添加剂是否在保质期内。 4.看食品是否具有正常的感观性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况。5.查看变质、超过保质期或者回收的食品是否进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，是否及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。
12	检查供货者评价和退出机制建立情况	查看：1.建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。2.自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
13	检查食品加工用水、煎炸食品用油情况	查看：1.是否使用自来水，未使用自来水的是否有水质检测报告。2.加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的净化设备或设施处理的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。3.煎炸油的色泽、气味、状态有无异常，询问煎炸油更换周期，必要时（使用快检方法检测煎炸油的酸价、极性组分等指标）对煎炸油进行检测。
14	检查禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质情况	查看：1.是否存放无明确标识和无法说明来源的物质，如发现要详细追问其名称、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。2.查看是否有禁止使用非食用物质。①禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂。②禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐。③禁止经营织纹螺、河豚鱼（《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》（农办渔〔2016〕53号）中规定养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工企业产品除外）、罂粟壳、野生动物及其制品等法规明令禁止生产经营的食品。④禁止食品中添加药品，但可以添加按照国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门发布的传统既是食品又是中药材的物质。⑤禁止使用无合法标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。⑥中小学、幼儿园食堂（或者学生集体用餐配送单位）不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
15	检查动物性、植物性、水产品等食品原料、工用具和容器专用、分类情况	查看：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）是否分开存放：其盛放容器和加工制作工具是否分类管理、按区分标识（如：颜色、标志、文字等）分开使用，定位存放。

餐饮服务食品安全日常监督检查要点表（续）

序号	检查内容	检查要点
15	检查动物性、植物性、水产品等食品原料、工用具和容器专用、分类情况	2.接触食品的容器和工具是否直接放置在地面上或者接触不洁物。3.食品处理区内是否从事可能污染食品的活动。4.是否在辅助区（如卫生间、更衣区、就餐区等）内加工制作食品、清洗消毒餐用具。5.食品原料是否洗净后使用。6.禽蛋使用前是否清洁外壳，必要时消毒处理。
16	检查集配检验检测情况，配送过程食品包装、容器标注信息及盛放容器情况	查看：1.中央厨房和集体用餐配送单位是否自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工环境等进行检验检测，可根据自身的食品经营分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。2.检验检测人员是否经过培训和考核。3.中央厨房配送的食品是否有包装（如：密封塑料袋包装）或使用密闭容器（如：加盖周转箱）盛放，容器材料是否符合食品安全国家标准或有关规定；包装或容器上是否标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。4.集体用餐配送单位配送的食品是否使用密闭容器（如：保温箱、保温桶）盛放；容器上是否标注食用时限，冷藏配送的是否标注食用方法（如彻底再加热后食用等）。
17	检查专间、专区标识、设施、设备及人员操作情况	查看：1.各专区、专用操作区是否有明显的标识标明用途，如“冷食类食品专间”“裱花蛋糕专间”“生食类食品专间”“备餐专区”等。2.生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工是否在专间内进行（可在专区加工的情形除外）。3.中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等是否在专间内进行（使用专用冷却设备的，可在专间外冷却）。4.现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；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；调制供消费者直接食用的调味料；备餐：加工经营场所面积150 m <sup>2</sup> 以下的餐饮服务单位制售生食类食品的，既可在专间也可在专用操作区内进行。5.专间入口处是否设有洗手、消毒、更衣设施，专间门是否能够自动关闭。6.专间食品传递窗是否为开闭式，其他窗为封闭式。7.专间内是否设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立空调等设施，设施运转是否正常。8.专间内是否有明沟，地漏是否带水封。9.专间内的废弃物容器是否有盖子，是否为非手动开启式。10.专间温度是否高于25℃。11.专间内是否由专人加工制作食品，专间内加工人员是否更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。12.蔬菜、水果、生食的海产品（应在专间外剔除海产品的非食用部分）等食品原料是否清洗处理干净后，传递进专间。13.食品和一次性餐饮具是否去除外层包装并保持最小包装清洁后，传递进专间。
18	检查食品备餐、供餐情况	查看：1.送餐使用的升降笼、电梯、滑道等传递设施是否保持清洁。2.供应非预包装食品，是否使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品。3.学校食堂就餐区或者就餐区附近是否设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。4.备餐操作场所是否符合专间或专区要求（包括食品成品的暂时放置、整理、分发）。5.学校食堂是否设置专用的备餐间或者专区。6.备餐容器、工具是否维护良好，使用前是否清洗消毒，表面清洁，无损坏或部件松脱等现象。

餐饮服务食品安全日常监督检查要点表（续）

序号	检查内容	检查要点
18	检查食品备餐、供餐情况	7.清洗消毒后的容器、工具是否存放在专用保洁设施或场所内备用。8.备餐容器和工具是否与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。9.在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2h）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃~60℃条件下存放超过2h，且未发生感官性状变化的，应按要求再加热后方可供餐。10.预包装食品供应时温度是否超过标签标注的温度+3℃。11.用作菜肴围边、盘花的材料是否使用前清洗消毒。
19	检查食品添加剂使用情况	查看：1.食品添加剂是否超范围、超限量使用。2.是否专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应配备计量工具并精准称量使用。3.食品添加剂使用是否专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样。4.使用容器盛放拆包后的食品添加剂，是否在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。
20	检查食品配送、贮存、运输设施、设备及车辆、车箱、配送箱情况	查看：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是否混用。2.配送容器是否专用、密闭，清洁能够防止灰尘、雨水等污染，如：加盖的食品周转箱、保温箱等。3.配送容器内部结构是否便于清洁，如：容器内部采用圆弧结构，避免死角，以便于开展清洁。4.配送前，盛放食品成品的容器（一次性的除外）是否清洁、消毒。5.车厢和配送箱（包）内是否无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质。6.查看同一车厢或外卖箱（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是否分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装是否严密。7.查看配送食品的温度和时间是否符合食品安全相关要求。
21	检查食品留样情况	查看：1.每餐次的食品成品是否留样，是否按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放了专用冷藏（0℃~8℃）设备中48h以上。2.重大活动保障留样冷藏设备是否专用、专人负责、上锁保管。3.每个品种留样量是否不少于125g。4.留样容器是否标注留样名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。5.是否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。
22	检查餐用具清洗、消毒、保洁情况	查看：1.餐用具采用何种清洗方式（洗碗机或水池），餐用具清洗水池应专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分升。2.餐用具采用何种消毒方式，自动消毒碗柜消毒的应连接电源，正常运转。采用化学消毒的，要配有含氯消毒剂等消毒剂和水池或消毒桶等消毒设备设施。消毒设施设备容积是否足以容纳成品容器。使用一体化洗碗机的要查看是否具有消毒功能，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足要求。3.使用的洗涤剂和消毒剂是否具有合法来源、是否在保质期。4.餐用具清洗消毒后是否全部存放在保洁设施内；保洁设施是否专用、密闭、清洁；消毒后的餐用具是否清洁。餐具消毒时侧放或倒放。

餐饮服务食品安全日常监督检查要点表（续）

序号	检查内容	检查要点
23	检查集中清洗消毒或一次性餐饮具情况	查看：1.餐饮具索证（营业执照）索票是否齐全。2.餐饮具包装是否破损、是否在使用期限内。3.是否存在重复使用一次性餐饮具的情形。
24	检查入网餐饮提供者和外卖器具是否符合规定	查看：入网餐饮服务提供者在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示信息真实性。 查看：1.外卖箱（包）是否专用、密闭，清洁能够防止灰尘、雨水等污染等。2.外卖箱（包）内部结构是否便于清洁。3.配送前，盛放食品成品的容器是否清洁，并符合食品安全要求。
25	检查第三方平台执行情况	<p>第三方平台是否按照要求备案，网络餐饮服务第三方平台提供者自建网站餐饮服务提供者审查、备案、管理制度及机构人员；查看平台配送订订单与餐饮服务提供者实体店地址一致。</p> <p>查看：1.监管部门的备案信息和通信主管部门批准的相关材料，确定自建网站餐饮服务提供者是否按照要求进行备案。自建网站餐饮服务提供者应当在网信管理部门备案后 30 个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。2.从事网络餐饮服务分支机构是否在 30 个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。3.平台是否建立并执行入网餐饮服务提供者审查登记、违法行为制止及报告、严重违法是否停止平台服务、食品安全事故处置、消费者投诉举报处理等制度，是否公开相关制度和投诉举报方式。4.平台是否妥善保存入网餐饮服务提供者的登记信息和交易信息。5.平台是否设置专门的食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。平台是否每年对食品安全管理人员进行培训和考核，记录保存期限是否不少于两年。</p> <p>二、检查第三方平台公开的信息与备案内容相符；对入网餐饮服务提供者的审查。</p> <p>查看：1.平台是否对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查，是否登记其名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息。2.平台上的入网餐饮服务提供者是否取得食品经营许可证。3.平台是否与入网餐饮服务提供者签订入网协议，明确双方食品安全管理责任。4.平台和入网餐饮服务提供者是否在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的名称、地址、食品经营许可证，公示信息应当真实。5.平台是否对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测。6.平台发现入网餐饮服务提供者存在违法行为，是否及时制止并立即报告食品安全监管部门；如发现无证、假证、套证、超范围经营等违法行为的，是否立即停止平台相关服务。7.平台和自建网站餐饮服务提供者是否如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址信息等，是否保存时间不少于 6 个月。8.订单是否委托其他食品经营者加工制作。</p>

附录 F  
(规范性)

餐饮服务单位餐饮食品经营分级汇总表 (            年度)

填报单位:

序号	单位名称	许可证或备案证编号	发证日期	量化等级最高食品类别	静态量化分值(分)	动态量化分值(分)	量化等级得分(分)	量化等级	有无调整情形	调整后的量化等级	是否颁发笑脸标识	备注