

市场监管总局办公厅关于印发 《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为进一步提升餐饮服务食品安全监管的规范化精准化信息化水平，根据《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《国务院关于加强和规范事中事后监管的指导意见》，市场监管总局制定了《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》（以下简称《指南》），现予印发。有关要求通知如下：

一、结合实际制定检查表单。省级市场监管部门要尽快梳理地方法律法规规定，以餐饮服务食品安全监督检查操作指南总表（附件1）为基础，制定本地区餐饮服务食品安全监督检查项目清单，并实行项目清单动态调整机制，提升监管的规范化水平。同时，可参考附件2、3、4三个监督检查参考要点表，结合本地区实际，根据餐饮服务提供者经营业态、经营方式、规模大小及风险高低、出现问题多少、影响程度大小、受处罚轻重等因素，对餐饮服务提供者科学分类，针对不同类型餐饮服务提供者明确相应的监管重点，从本地区餐饮服务食品安全监督检查项目清单中选取相应的检查项目，制定分类检查要点表，提升监管的精准化水平。

二、加强对《指南》运用工作的指导。省级市场监管部门制定的分类检查要点表，既可作为《食品生产经营日常监督检查管理办法》中的

餐饮服务日常监督检查要点表，也可作为《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》中的餐饮服务动态风险评价表。各地要实现餐饮服务食品安全监管领域检查表单的统一。省级市场监管部门要指导市县两级依据《食品生产经营日常监督检查管理办法》《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》要求，做好餐饮服务食品安全监督检查工作。

三、逐步实现检查表单电子化。一是建立餐饮服务提供者基础信息库，对餐饮服务提供者进行分类，对不同类型餐饮服务提供者进行标签式标注。二是建立检查表单数据库，对不同类型餐饮服务提供者检查表单进行标签式标注。三是保持餐饮服务提供者基础信息库和检查表单数据库的主体标签相对应，在实际开展检查时，对不同类型的餐饮服务提供者，根据标签直接调取相应的检查要点表开展检查。四是将检查表单的使用与移动执法终端结合，在移动执法终端加载餐饮服务提供者基础信息库、检查表单数据库，监管人员根据实际检查对象的类型调取相应的检查要点表，通过勾选检查项目完成现场检查，并将检查结果直接归集到餐饮服务提供者基础信息库中，实现监督检查信息实时上传、流转、归集、存储，提升监管的信息化水平。

四、强化日常监管工作的培训。省级市场监管部门要指导市县两级按照学用结合的原则，通过专题培训、现场交流、实地教学等多种形式，使监管人员熟练掌握本地区餐饮服务食品安全监督检查项目清单和分类检查要点表的相关内容，尤其要注重一线监管人员的实践培训，使一线监管人员熟练掌握检查要点和检查方法。要加快推动日常监督检查信息化建设并加强培训，使监管人员熟练掌握移动执法终端等执法工具

的使用，切实提升餐饮服务食品安全监督检查水平。

附件：

1. 餐饮服务食品安全监督检查操作指南（总表）
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（学校食堂）
4. 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）

市场监管总局办公厅

2019年11月22日

（此件公开发布）

餐饮服务食品安全监督检查操作指南

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|-------------|------|-----------|---|--|--|
| 1 | 食品经营许可及信息公示 | 101 | 许可事项及其有效性 | 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 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。 |
| | | 102 | 信息公示 | 1. 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 2. 查看是否公示从事接触直接入口食品工作从业人员的健康证明。 | | 应当在学校食堂显著位置统一公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的健康证明。 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|------------------|------|------|-----------------------------|--|---------|
| 2 | 原料控制 (含食品添加剂) | 201 | 进货查验 | 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。 | (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。 | 餐饮服务企业 |
| | | | | | (2)随货证明文件应按照以下要求查验: 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。 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) 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,查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件。 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。 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。 | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|------------------|------|------|--|--|---------|
| 2 | 原料控制 (含食品添加剂) | 201 | 进货查验 | 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。 | (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。 (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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 202 | 原料贮存 | 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。 | (1)库房或存放场所内应设置足够数量的存放架,分区、分架、分类存放食品,离墙、离地10cm以上;同一库房内贮存不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等),应分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。根据食品贮存条件,设置相应的食品库房或存放场所。散装食品(食用农产品除外)贮存位置,应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。 (2)设置专柜(位)存放食品添加剂,并标注“食品添加剂”字样。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 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。 | (1)应配有与供应品种、数量相适应的冷冻(藏)设施,能满足生熟分开存放要求。冷冻(藏)设施应正常运转,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,并应定期除霜、清洁和维护、清洗、校验。 (2)冷冻(藏)设施存放食品应按原料、半成品、成品分类分架放置,并有区分标识。 (3)冷冻(藏)库应使用防爆灯。 | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|------------------|------|------|--|---|----------------------|
| 2 | 原料控制 (含食品添加剂) | 202 | 原料贮存 | 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。 | <p>(1)禁止在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。</p> <p>(2)餐饮环节食品加工应遵守以下规定:</p> <p>①禁止使用非食用物质。</p> <p>②禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂。</p> <p>③不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。</p> <p>④不得经营织纹螺、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预包装产品除外)、罂粟壳等法规明令禁止生产经营的食品。</p> <p>⑤食品不得添加药品,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。</p> <p>(3)不得存放无合法标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。</p> | 餐饮服务提供者 |
| | | | | | <p>(4)中小学、幼儿园食堂不得采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。</p> | 特定餐饮服务提供者(中小学和幼儿园食堂) |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|------------------|------|---------|---|---|-----------|
| 2 | 原料控制 (含食品添加剂) | 203 | 供货者评价检查 | 查看是否建立供货者评价和退出机制。 | (1)应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)应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。 | 特定餐饮服务提供者 |
| | | 204 | 原料检查 | 1. 随机抽查贮存设施或加工间的食品原料,查看其感官性状有无异常;查看食品的包装和标签、标识是否符合要求。 | (1)包装标签和标识检查: ①预包装食品包装完整、清洁、无破损,标识与内容物一致;标签标明事项符合相关食品安全国家标准要求。 ②食品添加剂在标签上标注“食品添加剂”字样,标签标明事项应符合相关食品安全国家标准要求并标注使用范围、用量、使用方法等内容。 ③进口的预包装食品、食品添加剂应有中文标签。 ④食品、食品添加剂应在保质期内,不得有标注虚假生产日期、保质期等情形。 (2)感官检查: 食品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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 2. 查看对变质、超过保质期、回收食品采取的措施是否符合要求。 | 应当对变质、超过保质期或者回收的食品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。 | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|------------------|------|----------|--|---|---------|
| 2 | 原料控制 (含食品添加剂) | 205 | 食品加工用水检查 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 查看食品加工用水的水质是否符合相关要求。 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。 | <ol style="list-style-type: none"> (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。 (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。 | 餐饮服务提供者 |
| 3 | 加工制作过程 | 301 | 加工制作基本要求 | <ol style="list-style-type: none"> 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)。 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。 3. 询问、查看是否存在《食品安全法》禁止的加工食品行为。 | <ol style="list-style-type: none"> (1)应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。 (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: <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 ③食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。 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。 ⑤餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。 (3)不得存在《食品安全法》第三十四条规定的禁止情形。 | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|--------|------|--------|---|---|---------|
| 3 | 加工制作过程 | 302 | 粗加工与切配 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 查看食品原料是否洗净后使用。 2. 查看盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器是否分开使用并有明显标识。 | <p>(1)盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用,并有明显区分标识,如:颜色、标志、文字等。</p> <p>(2)食品原料应洗净后使用。禽蛋使用前应清洁外壳,必要时消毒。</p> | 餐饮服务提供者 |
| | | 303 | 烹饪加工 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 查看盛放调味料的容器是否保持清洁,使用后是否加盖存放。 2. 查看煎炸油的色泽、气味、状态有无异常,询问煎炸油更换周期,必要时对煎炸油进行检测。 3. 查看油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程是否符合要求。 | <p>(1)可使用快检方法检测煎炸油的酸价、极性组分等指标。</p> <p>(2)自制饮品加工中,使用现制现售生鲜乳作为原料乳的,必须确保原料安全、加工过程安全。</p> | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|--------|------|-------------------|---------------------------|---|---------|
| 3 | 加工制作过程 | 304 | 专间及专用操作区(简称专区)内加工 | 1. 查看专间的标识、设施及人员操作是否符合要求。 | <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> | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|--------|------|-------------------|---------------------------|---|---|
| 3 | 加工制作过程 | 304 | 专间及专用操作区(简称专区)内加工 | 1. 查看专间的标识、设施及人员操作是否符合要求。 | (4)中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。 | 特定餐饮服务提供者(中小学和幼儿园食堂) |
| | | | | 2. 查看专区的标识、设施及人员操作是否符合要求。 | (1)各专区有明显的标识标明用途。 (2)场所内无明沟,地漏带水封;设有工具清洗消毒设施和专用冷冻(藏)设施;入口处设置洗手、消毒设施。 (3)下列加工制作既可在专间也可在专区内进行: ①备餐。 ②现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作。 ③仅加工制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品);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。 (4)现调、冲泡、分装饮品可不在专区内进行。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 305 | 食品留样 | 查看食品留样是否符合要求。 | (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。 (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。 (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。 | 特定餐饮服务提供者(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)、建筑工地食堂(供餐人数超过100人)和餐饮服务提供者(集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐) |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|----------|--|---------|--|--|-----------------|
| 3 | 加工制作过程 | 306 | 食品添加剂管理 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | <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> | 餐饮服务提供者 |
| 4 | 备餐、送餐与配送 | 401 | 备餐 | 1. 查看备餐场所是否符合要求。 | (1)在符合要求的专间或专区内进行备餐操作(包括食品成品的暂时放置、整理、分发)。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | | (2)学校食堂应设置专用的备餐间或者专区,制定并在显著位置公示人员操作规范。 | 特定餐饮服务提供者(学校食堂) |
| | | | | 2. 查看盛装食品成品的容器和分派菜肴、整理造型的工具(如:菜盘、勺子、菜夹子、筷子)是否符合要求。 | <p>(1)容器、工具应当维护良好,无损坏或部件松脱等现象。</p> <p>(2)容器、工具使用前应当清洗消毒,表面应清洁。</p> <p>(3)清洗消毒后的容器、工具应当存放在专用保洁设施或场所内备用。</p> | 餐饮服务提供者 |
| | | (4)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。 | 餐饮服务提供者 | | | |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|----------|------|----|--------------------------------|---|-----------------|
| 4 | 备餐、供餐与配送 | 401 | 备餐 | 3. 查看和询问放置于餐具内的菜肴围边、盘花等是否符合要求。 | (1) 用作菜肴围边、盘花的材料应当符合食品安全要求。 (2) 围边、盘花使用前应当清洗消毒。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 4. 查看和询问食品存放温度、时间是否符合要求。 | (1) 烹饪完毕至食用超过2小时的高危易腐食品,应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。 (2) 高危易腐食品在8℃~60℃下存放超过2小时,且感官无异常的,应按要求再加热至中心温度70℃以上后供餐。 (3) 预包装食品供应时温度不超过标签标注温度上限的3℃。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 5. 查看备餐人员个人卫生是否符合要求。 | 备餐人员个人卫生应当符合本指南中804人员卫生、805工作衣帽和佩戴口罩的规定。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 402 | 供餐 | 1. 查看是否采取有效措施,防止供餐过程中食品受到污染。 | (1) 升降笼、食梯、滑道等传递设施应保持清洁。 (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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 2. 查看供餐人员(服务员)个人卫生是否符合要求。 | 供餐人员(服务员)个人卫生应当符合本指南中804人员卫生的规定。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 3. 查看就餐区或者附近是否设置清洗设施。 | 就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。 | 特定餐饮服务提供者(学校食堂) |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|----------|------|--------------------------|---------------------------------|--|------------------------|
| 4 | 备餐、供餐与配送 | 403 | 食品配送一般要求(含餐饮服务提供者原料运输要求) | 1. 查看是否具备符合贮存、运输要求的设施设备。 | 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。 | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | | | 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。 | (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。 (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。 (3)存放食品的车厢或配送箱(包)应清洁。 | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | | | 3. 查看与食品直接接触的配送容器是否符合要求。 | (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。 (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。 (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。 | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|----------|------|--------------------------|--------------------------------|---|------------------------|
| 4 | 备餐、供餐与配送 | 403 | 食品配送一般要求(含餐饮服务提供者原料运输要求) | 4. 查看食品配送过程是否符合要求。 | <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> | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | 404 | 中央厨房食品配送特殊要求 | 1. 查看中央厨房配送过程食品包装或盛放是否符合要求。 | 中央厨房配送的食品应有包装(如:密封塑料袋包装)或使用密闭容器(如:加盖周转箱)盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。 | 特定餐饮服务提供者(中央厨房) |
| | | | | 2. 查看中央厨房配送食品的包装或容器标注信息是否符合要求。 | <p>中央厨房配送食品的包装或容器上应标注以下信息:</p> <p>(1)中央厨房信息,包括中央厨房名称、地址、许可证号、联系方式等信息。</p> <p>(2)配送的食品信息,包括食品名称、加工制作时间、冷冻或冷藏等特殊保存条件、保存期限等信息。</p> <p>(3)餐饮门店加工制作要求等信息。</p> | |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|----------|------|------------------|---|--|------------------------|
| 4 | 备餐、送餐与配送 | 405 | 集体用餐配送单位食品配送特殊要求 | 查看集体用餐配送单位配送过程中,食品的盛放容器是否密闭,食品容器上标注的信息是否符合要求。 | (1)集体用餐配送单位配送的食品应使用密闭容器(如:保温箱、保温桶)盛放。 (2)容器上应标注食用时限,冷藏配送的还应标注食用方法(如彻底再加热后食用)。 | 特定餐饮服务提供者(集体用餐配送单位) |
| | | 406 | 餐饮外卖配送特殊要求 | 1. 查看送餐人员是否符合要求。 | 送餐人员应当保持个人卫生,穿着清洁工作服。 | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | | | 2. 查看需冷藏保存的外卖食品是否低温保存。 | 配送需要冷藏保存的冷菜、冷加工糕点、色拉等高危易腐食品,配送箱(包)中应采取低温保存措施(如:加冰排、冰袋等),配送时还应与热食品分开存放,避免食品温度升高。 | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| 5 | 餐用具清洗消毒 | 501 | 清洗 | 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。 | 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 2. 查看使用的洗涤剂包装标识是否齐全。 3. 查看和询问餐用具采用何种消毒方式。 | (1)洗涤剂包装标识应包括产品名称、生产厂名和厂址等内容。 (2)直接接触食品的,要查看包装上的A类或“可直接接触食品”标识。 (3)餐饮具消毒一般采用物理消毒和化学消毒两种方式。 | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|---------|------|----------|---|---|---------|
| 5 | 餐用具清洗消毒 | 502 | 物理消毒 | 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。 | (1)物理消毒设备(如自动消毒碗柜等)应能正常运转。 (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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 503 | 化学消毒 | 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。 | 应配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 504 | 特定区域自行消毒 | 在包间、吧台等区域进行餐饮具清洗消毒的餐饮服务提供者,查看其是否按要求进行清洗消毒。 | 在包间、吧台等区域进行餐饮具清洗消毒的餐饮服务提供者,应符合本指南中501清洗、502物理消毒、503化学消毒的要求。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 505 | 保洁 | 1. 查看和询问保洁设施是否符合相关要求。 | (1)消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中。 (2)保洁设施应清洁、专用、密闭,有明显区分标识。 (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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 2. 查看餐饮具是否清洁。 | 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。 | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|-----------|------|--------|---|---|---------|
| 5 | 餐用具清洗消毒 | 506 | 集中清洗消毒 | 1. 查看餐饮具索证(营业执照)索票是否齐全。 | 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 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。 | 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 507 | 一次性餐饮具 | 查看是否存在重复使用一次性餐饮具的现象。 | 一次性餐饮具不得重复使用。 | 餐饮服务提供者 |
| 6 | 场所和设施清洁维护 | 601 | 场所设置 | 1. 现场查看(必要时询问)餐饮经营场所建设环境,是否有污染源、活禽;查看粗加工、切配、烹饪和餐具清洗等需经常冲洗场所的地面、墙面、门窗、天花板等建筑结构是否坚固耐用,易于清洁。 | 设置的加工经营场所与许可要求保持一致,与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离,场所内禁止圈养、宰杀畜类动物,食品处理区应设置在室内,建筑结构符合要求。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 2. 查看场所及设施或设备布局情况,或依据询问及引导的实际使用路线作为现场检查路线,查看布局是否合理。 | (1)食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局,并能避免食品接触有毒物、不洁物。 (2)实在无法分设时,应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者使用无污染的方式覆盖运送成品。 | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|-----------|------|-----------|---|--|-----------|
| 6 | 场所和设施清洁维护 | 602 | 设施设备 | 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 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)。 | (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。 (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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 3. 查看特定餐饮服务提供者是否有杀虫剂和杀鼠剂的使用记录。 | 杀虫剂和杀鼠剂使用记录,包括受委托机构提供的记录。 | 特定餐饮服务提供者 |
| | | | | 4. 现场查看食品相关产品是否符合相关要求,必要时查看产品标识、说明书,或产品检测报告。 | 工具、设备、容器、包装材料等应安全、无害,应无异味、脱落、脱色、变形等异常情况。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 603 | 场所和设施清洁维护 | 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 2. 查看特定餐饮服务提供者的设施设备维护记录。 | 特定餐饮服务提供者应有设施设备清洗维护校验记录。 | 特定餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|-----------|------|----------|--|--|---------|
| 6 | 场所和设施清洁维护 | 604 | 场所卫生 | 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。 | 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 2. 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 605 | 餐厨废弃物的管理 | 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。 | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|----------------|------|-----------------|---|---|--|
| 7 | 食 品 安 全 管 理 | 701 | 设立食品安全管理机构,配备人员 | 1. 从不同途径询问了解是否建立食品安全管理机构;是否留存食品安全管理人员任职文件等有关证明资料。 2. 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。 | (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。 | 餐饮服务企业 |
| | | | | | (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。 | 特定餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | | | | (3)应设立食品安全管理机构。 | 特定餐饮服务提供者(中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部)和网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | | | | (4)应建立健全食品安全管理制度,明确各岗位的食品安全责任,强化过程管理。 | 餐饮服务企业 |
| | | | | | (5)集中用餐单位食堂应当执行原料控制、餐饮具清洗消毒、食品留样等制度,督促承包方落实食品安全管理制度,承担管理责任。 | 集中用餐单位食堂 |
| | | | | | (6)学校食堂应建立健全并落实食品安全管理制度,按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度。 | 特定餐饮服务提供者(学校食堂) |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|--------|-----------------|--|---|---|--------------------------|
| 7 | 食品安全管理 | 701 | 设立食品安全管理机构,配备人员 | 3. 查看有无食品安全事故处置预案。 | 应建立食品安全事故处置预案。 | 餐饮服务企业 |
| | | 702 | 食品安全自查 | 1. 查看有无食品安全自查制度;是否按计划自查。 | 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 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。 | (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。 (2)获知食品安全风险信息后,应立即开展专项自查。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | | (3)在经营过程中应每周至少开展一次定期自查。 | 特定餐饮服务提供者 |
| | | | | | (4)应每月开展一次定期自查。 | 特定餐饮服务提供者以外的餐饮服务提供者 |
| | | 703 | 检验检测相关要求 | 1. 查看是否自行或委托具有资质的第三方机构对大宗食品原料、加工环境进行检测,制定检验检测计划。 | (1)制定检验检测计划。 (2)自行或委托具有资质的第三方机构定期对食品原料、加工环境等进行检验检测。 | 特定餐饮服务提供者(中央厨房和集体用餐配送单位) |
| | | | | 2. 查看有无检验检测人员培训和考核记录。 | 检验检测人员应经过培训和考核。 | 餐饮服务提供者 |
| 704 | 食品安全追溯 | 查看是否建立食品安全追溯体系。 | 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。 | 餐饮服务提供者 | | |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|------|------|----------|---|--|---------------------|
| 8 | 人员管理 | 801 | 人员管理制度要求 | 查看是否制定从业人员健康管理制度。 | 应建立从业人员健康管理制度。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 802 | 人员健康管理 | 1. 抽查从业人员健康档案,查看健康证明是否在有效期内。 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。 | 从事接触直接入口食品工作(包括从事清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、面点、饮料调配、传菜、餐饮具清洗消毒工作)的从业人员应取得健康证明,并应每年进行健康检查。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 3. 查看每日健康检查(晨检)记录。 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。 | (1)食品安全管理人员应对从业人员组织开展每日健康检查,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,应暂停从事接触直接入口食品的工作,待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后方可重新上岗。 (2)手部有伤口的从业人员,应佩戴一次性手套后,方可从事非接触直接入口食品的工作。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 803 | 培训考核 | 1. 查看餐饮服务企业是否开展食品安全培训考核。 2. 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。 | (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。 | 餐饮服务企业 特定餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|------|------|-----------|---------------------------------|--|---------|
| 8 | 人员管理 | 804 | 人员卫生 | 抽查在岗从业人员,查看个人卫生状况和手部清洁状况。 | (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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 805 | 工作衣帽和佩戴口罩 | 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。 | (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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 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。 | 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。 | 餐饮服务提供者 |
| | | | | 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。 | (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)专区从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩: 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。 ⑤调制供消费者直接食用的调味料。 ⑥备餐。 | 餐饮服务提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|--------|------|------------------------------------|---|--|----------------|
| 9 | 网络餐饮服务 | 901 | 网络餐饮服务第三方平台提供者(简称平台)、自建网站餐饮服务提供者备案 | 1. 查看监管部门的备案信息和通信主管部门批准的相关材料,确定平台是否按照要求进行备案。 | (1)平台应在通信主管部门批准后30个工作日内,向所在地省级食品安全监管部门备案。 (2)平台设立从事网络餐饮服务分支机构的,应当在设立后30个工作日内,向所在地县级食品安全监管部门备案。 | 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备案 | 2. 查看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通信主管部门备案后30个工作日内,向所在地县级食品安全监管部门备案。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 902 | 平台管理制度、机构和人员 | 查看平台上公开的信息和平台食品安全管理文件、培训记录是否符合要求。 | (1)平台应当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,并公开相关制度和投诉举报方式。 (2)平台应当妥善保存入网餐饮服务提供者的登记信息和交易信息。 (3)平台应当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。 (4)平台应当每年对食品安全管理人员进行培训和考核,记录保存期限不得少于两年。 | 网络餐饮服务第三方平台提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|--------|------|-----------------------|--|---|------------------------|
| 9 | 网络餐饮服务 | 903 | 平台对入网餐饮服务提供者的审查 | 1. 查看平台数据库记录的入网审查、入网协议等信息是否符合要求。 2. 采用线上线下检查相结合的方式,抽查看平台上的入网餐饮服务提供者是否取得食品经营许可证。 | (1)平台应当对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查,并登记其名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息。 (2)平台应当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。 | 网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | 904 | 平台信息公示 | 查看平台上公示的信息是否符合要求。 | (1)平台和入网餐饮服务提供者应当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。 | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | | | | (2)入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称,公示信息应当真实。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 905 | 平台对入网餐饮服务提供者违法行为自查和处置 | 查看平台数据库记录的抽查、监测、报告、停止平台服务等相关信息是否符合要求。 | (1)平台应当对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测。 (2)平台发现入网餐饮服务提供者存在违法行为,应当及时制止并立即报告食品安全监管部门;发现无证、假证、套证、超范围经营等违法行为的,应当立即停止平台相关服务。 | 网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | 906 | 数据保存和交易信息记录 | 查看平台数据库记录的订单信息是否符合要求。 | 平台和自建网站餐饮服务提供者应当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,信息保存时间不得少于6个月。 | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |

| 项目代码 | 项目 | 内容代码 | 内容 | 参考检查方法 | 相关说明 | 适用对象 |
|------|--------|------|-------------|-------------------------------|---|------------------------|
| 9 | 网络餐饮服务 | 907 | 入网餐饮服务提供者要求 | 查看平台配送订单的餐饮服务提供者地址与线下实体店是否一致。 | 不得将订单委托其他食品经营者加工制作。 | 餐饮服务提供者 |
| | | 908 | 送餐人员培训和管理 | 查看送餐人员培训记录是否符合要求。 | 餐饮服务提供者、网络餐饮服务第三方平台提供者应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。培训记录保存期限不得少于两年。 | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |
| | | 909 | 餐饮外卖配送 | 查看餐饮外卖配送人员、箱(包)、过程等是否符合要求。 | 餐饮外卖配送应当符合本指南中403食品配送一般要求(含餐饮服务提供者原料运输要求)、406餐饮外卖配送特殊要求。 | 餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 |

适用对象范围说明

餐饮服务提供者:包括社会餐饮服务经营者、单位食堂、中央厨房和集体用餐配送单位等。

餐饮服务企业:指具有《企业法人营业执照》的餐饮服务提供者。

特定餐饮服务提供者:包括学校(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、连锁餐饮企业等。

集中用餐单位食堂:包括学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、建筑工地食堂等。

附件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)

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|--------|---|--|---|----|
| 信息公示区 | 1 | 信息公示 | 101 | 在吧台、就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 2 | 食品经营许可 | 201 | 食品经营许可证合法有效,经营地址(实体门店)、经营项目与食品经营许可证一致。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 原料贮存区 | 3 | 原料贮存 | 301 | 同一库房内贮存不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等),分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 302 | 冷冻(藏)设施正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 303 | 设有存放食品添加剂的专柜(位),并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 4 | 原料质量检查 | 401 | 食品具有正常的感官性状,无超过保质期、无腐败变质等异常情形。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 402 | | | 对变质、超过保质期或者回收的食品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。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|--------|------|--|---|----|
| 粗加工区 | 5 | 场所卫生 | 501 | 场所内无污染源和活禽,地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 6 | 粗加工与切配 | 601 | 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用,并有明显区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 专间 | 7 | 场所布局 | 701 | 各专间有标明用途的明显标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 702 | 专间的门能自动闭合,窗户为封闭式(用于传递食品的除外),专间的门和食品传递窗口及时关闭。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 8 | 设施设备 | 801 | 专间内设有空气消毒、冷冻(藏)、独立的空调等设施,专间内温度不高于25℃。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 9 | 人员 | 901 | 专间内由专人加工制作。加工制作人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 10 | 加工制作 | 1001 | 生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等的加工在专间内进行(可不在专间加工的情形除外)。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 11 | 废弃物要求 | 1101 | 专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 专用操作区 | 12 | 加工制作 | 1201 | 在专用操作区内从事备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品)及预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 13 | 人员 | 1301 | 加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩,加工制作前严格清洗消毒手部。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|------------|------|---|---|----|
| 烹饪区 | 14 | 工具容器 | 1401 | 盛放调味料的容器表面清洁, 加盖存放。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1402 | 用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用, 并有明显区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 15 | 防尘、防有害生物设施 | 1501 | 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 16 | 照明、通风排烟设施 | 1601 | 配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施, 定期清洁, 光源不改变食品的感官颜色。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 17 | 加工制作 | 1701 | 未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1702 | 油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1703 | 未超范围、超限量使用食品添加剂, 准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1704 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 18 | 食品留样 | 1801 | 集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐, 每餐次食品成品留样, 每个品种留样量不少于125克, 并有留样记录。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 19 | 废弃物要求 | 1901 | 餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识, 并及时清理, 餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 20 | 人员卫生 | 2001 | 从事接触直接入口食品的工作的从业人员, 加工制作食品前对手部进行清洗消毒。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|------|------|--|---|----|
| 就餐区 | 21 | 场所卫生 | 2101 | 就餐场所卫生清洁。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2102 | 预包装食品供应温度不超过标签标注温度上限的3℃。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 22 | 设施 | 2201 | 根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施,场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 餐用具清洗消毒区 | 23 | 清洗 | 2301 | 具有专用的餐用具清洗消毒水池,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。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2302 | 洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 24 | 消毒 | 2401 | 采用物理消毒的,消毒设备正常运转,消毒温度和时间符合相关要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2402 | 采用化学消毒的,配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备,消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 餐用具保洁区 | 25 | 保洁设施 | 2501 | 消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中,并有明显区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2502 | 使用敞开式的货架存放餐饮具,采取防护措施。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 卫生间 | 26 | 场所布局 | 2601 | 食品处理区内未设置卫生间。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 27 | 设施 | 2701 | 卫生间出口附近设有洗手、干手设施。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|-------|--------|-------|--|---|---|
| 配送 | 28 | 设施设备 | 2801 | 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品,具备保温、冷藏或者冷冻等设施设备,并保持有效运行。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2802 | 使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送食品的车辆未与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆混用。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2803 | 配送前,清洗消毒盛放食品成品的容器(一次性容器除外)。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 29 | 配送条件要求 | 2901 | 食品的配送温度和湿度符合食品安全要求。高危易腐食品采取低温保存措施。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 30 | 人员卫生 | 3001 | 送餐人员个人卫生良好。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 文件保存区 | 31 | 文件与记录 | 3101 | 具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
| 3102 | | | | 采购畜禽肉类的,还具有动物产品检疫合格证明;采购猪肉的,还具有肉品品质检验合格证明。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 3103 | | | | 使用集中消毒餐饮具的,具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 3104 | | | | 有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查(晨检)记录、食品安全自查记录(每月一次)、从业人员食品安全培训考核记录(每年一次)等。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

附件3

餐饮服务食品安全监督检查参考要点表

(学校食堂)

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|--------|------|---|---|----|
| 信息公示区 | 1 | 信息公示 | 101 | 在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 102 | 公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 2 | 食品经营许可 | 201 | 食品经营许可证合法有效,实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 原料贮存区 | 3 | 原料贮存 | 301 | 同一库房内贮存不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等),分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 302 | 冷冻(藏)设施正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 303 | 设有存放食品添加剂的专柜(位),并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 304 | 中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 4 | 原料质量检查 | 401 | 食品具有正常的感官性状,无超过保质期、无腐败变质等异常情形。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 402 | 对变质、超过保质期或者回收的食品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。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|--------|------|--|---|----|
| 粗加工区 | 5 | 场所卫生 | 501 | 场所内无污染源和活禽,地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 6 | 粗加工与切配 | 601 | 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开,使用并有明显区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 专间 | 7 | 场所布局 | 701 | 各专间有标明用途的明显标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 702 | 专间的门能自动闭合,窗户为封闭式(用于传递食品的除外),专间的门和食品传递窗口及时关闭。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 8 | 设施设备 | 801 | 专间内设有空气消毒、冷冻(藏)、独立的空调等设施,专间内温度不高于25℃。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 9 | 人员 | 901 | 专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 10 | 加工制作 | 1001 | 中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 11 | 废弃物要求 | 1101 | 专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 专用操作区 | 12 | 加工制作 | 1201 | 在专用操作区内进行预包装食品拆封、装盘、调味等加工制作。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1202 | 设置专用的备餐间或者备餐操作区。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1203 | 制定并在显著位置公示加工制作规范。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 13 | 人员 | 1301 | 加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩,加工制作前严格清洗消毒手部。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|------------|------|---|---|----|
| 烹饪区 | 14 | 工具容器 | 1401 | 盛放调味料的容器表面清洁, 加盖存放。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1402 | 用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用, 并有明显区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 15 | 防尘、防有害生物设施 | 1501 | 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备, 能够出具有害生物消杀记录。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 16 | 照明、通风排烟设施 | 1601 | 配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施, 定期清洁, 光源不改变食品的感官颜色。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 17 | 加工制作 | 1701 | 未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1702 | 油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1703 | 未超范围、超限量使用食品添加剂, 准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1704 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 18 | 食品留样 | 1801 | 对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样, 每个品种留样量不少于125克, 并有留样记录。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 19 | 废弃物要求 | 1901 | 餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识, 并及时清理, 餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 20 | 人员卫生 | 2001 | 从事接触直接入口食品的工作的从业人员, 加工制作食品前对手部进行清洗消毒。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|------|------|--|---|----|
| 就餐区 | 21 | 场所卫生 | 2101 | 就餐场所卫生清洁。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2102 | 从业人员未有在食堂内吸烟等行为。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 22 | 设施 | 2201 | 根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施,场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2202 | 就餐区或就餐区附近设有供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 餐用具清洗消毒区 | 23 | 清洗 | 2301 | 具有专用的餐用具清洗消毒水池,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。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2302 | 洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 24 | 消毒 | 2401 | 采用物理消毒的,消毒设备能正常运转,消毒温度和时间符合相关要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2402 | 采用化学消毒的,配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备,消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 餐用具保洁区 | 25 | 保洁设施 | 2501 | 消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中,并有明显区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2502 | 使用敞开式的货架存放餐饮具,采取防护措施。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|-------|------|---|---|----|
| 文件保存区 | 26 | 文件与记录 | 2601 | 具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2602 | 采购畜禽肉类的,还具有动物产品检疫合格证明;采购猪肉的,还具有肉品品质检验合格证明。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2603 | 有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查(晨检)记录、食品安全自查记录(每周一次)、从业人员食品安全培训考核记录(每半年一次)等。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

附件 4

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)

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|--------|---|--|---|----|
| 信息公示区 | 1 | 信息公示 | 101 | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 2 | 食品经营许可 | 201 | 食品经营许可证合法有效,经营地址、许可项目与食品经营许可证一致。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 原料贮存区 | 3 | 原料贮存 | 301 | 同一库房内贮存不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等),分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 302 | 冷冻(藏)设施正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 303 | 设有存放食品添加剂的专柜(位),并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 4 | 原料质量检查 | 401 | 食品具有正常的感官性状,无超过保质期、无腐败变质等异常情形。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 402 | | | 对变质、超过保质期或者回收的食品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。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|------------|------|--|---|----|
| 粗加工区 | 5 | 场所卫生 | 501 | 场所内无污染源和活禽,地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 6 | 粗加工与切配 | 601 | 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用,并有明显区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 专间烹饪区 | 7 | 场所布局 | 701 | 各专间有标明用途的明显标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 702 | 专间的门能自动闭合,窗户为封闭式(用于传递食品的除外),专间的门和食品传递窗口及时关闭。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 8 | 设施设备 | 801 | 专间内设有空气消毒、冷冻(藏)、独立的空调等设施,专间内温度不高于25℃。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 9 | 人员 | 901 | 专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 10 | 加工制作 | 1001 | 生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等的加工在专间内进行(可不在专间加工的情形除外)。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1002 | 食品的冷却、分装等在专间内进行。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 11 | 废弃物要求 | 1101 | 专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 12 | 工具容器 | 1201 | 盛放调味料的容器表面清洁,加盖存放。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1202 | 用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用,并有明显区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 13 | 防尘、防有害生物设施 | 1301 | 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备,能够出具有害生物消杀记录。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|------------|------|---|---|----|
| | 14 | 照明、通风、排烟设施 | 1401 | 配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施,定期清洁,光源不改变食品的感官颜色。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 15 | 加工制作 | 1501 | 未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1502 | 油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1503 | 未超范围、超限量使用食品添加剂,准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1504 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 16 | 食品留样 | 1601 | 对加工制作的每餐次食品成品进行留样,每个品种留样量不少于125克,并有留样记录。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 17 | 人员卫生 | 1701 | 从事接触直接入口食品的工作的从业人员,加工制作食品前对手部进行清洗消毒。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 餐用具清洗消毒区 | 18 | 清洗 | 1801 | 具有专用的餐用具清洗消毒水池,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。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1802 | 洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 19 | 消毒 | 1901 | 采用物理消毒的,消毒设备正常运转,消毒温度和时间符合相关要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 1902 | 采用化学消毒的,配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备,消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|--------|------|---|---|----|
| 餐用具保洁区 | 20 | 保洁设施 | 2001 | 消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中,并有明显区分标识。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2002 | 使用敞开式的货架存放餐饮具,采取防护措施。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| 配送 | 21 | 设施设备 | 2101 | 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品,具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施,并保持有效运行。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2102 | 使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送食品的车辆未与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆混用。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2103 | 配送前,清洗消毒盛放食品成品的容器(一次性容器除外)。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2104 | 中央厨房配送的食品应有包装(如密封塑袋包装)或使用密闭容器(如加盖周转箱)盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2105 | 中央厨房配送食品的包装或容器上标注有中央厨房的名称、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。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2106 | 集体用餐配送单位配送的食品有包装或使用密闭容器盛放,容器上标注食用时限和食用方法。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 22 | 配送条件要求 | 2201 | 食品的配送温度和湿度符合食品安全要求。高危易腐食品采取低温保存措施。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | 23 | 人员卫生 | 2301 | 配送人员个人卫生良好。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

| 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
|-----------|------|-------|------|---|---|----|
| 文件保存区 | 24 | 文件与记录 | 2401 | 具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2402 | 采购畜禽肉类的,还具有动物产品检疫合格证明;采购猪肉的,还具有肉品品质检验合格证明。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2403 | 有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查(晨检)记录、食品安全自查记录(每周一次)、从业人员食品安全培训考核记录(每半年一次)等。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2404 | 设立食品安全管理机构,配备专职食品安全管理人员。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |
| | | | 2405 | 具有检验检测计划,定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。能够出具检验检测报告或记录。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | |

