

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 018—2021

餐饮单位食品安全管理规范

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

宁夏食品安全协会 发布

前 言

本文件按照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。

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。

本文件由银川市市场监督管理局兴庆区分局提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：银川市市场监督管理局兴庆区分局、宁夏承诺管理有限公司、嵯州市恒远餐饮管理有限公司、宁夏中快餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：李国荣、白涛、张慧玲、赵立云、李希涵、周滚生。

餐饮单位食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮单位现代管理模式建设的基本要求、厨房管理、从业人员卫生建康及教育培训、食品安全制度及过程控制记录、食品原材料及相关产品采购验收、食品安全封签、公用餐具及文明用餐。

本文件适用于餐饮服务单位厨房建设和食品安全管理。

本文件同时适用于机关食堂、学校幼儿园食堂、校外就餐休息中心等。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求

3 术语和定义

3.1

色标管理

依据用途将加工用具、清洁工具等，通过不同颜色的材质、装饰和标识等予以明显区分，减少交叉污染的一种管理方式。例如：“红色”标识畜禽肉类加工用具、“绿色”标识蔬果类加工用具、“蓝色”标识水产类加工用具、“白色”标识面制品加工用具等。

3.2

划线定位管理

设施设备定位存放、张贴责任卡，并通过标线固定位置，便于员工使用后及时归位，保持后厨食品处理区环境整洁的管理方式。

3.3 壁挂式管理

依照用途将食品加工用具悬挂在食品加工处理区的固定位置或专用容器内，张贴标签标识，方便从业人员取用收纳的管理方式。

4 基本要求

4.1 应严格遵守运营中所涉及的节能、环保、卫生、防疫、安全等法律、法规和标准的要求。

4.2 厨房应设置在室内，环境整洁，标示明显。应安全卫生、干净明亮、通风良好。内部布局便于清洁。

4.3 厨房供水设备设施安全可靠，水质符合 GB 5749 的要求。

- 4.4 应设置消防设施及安全通道，有标识并明示使用方法。标识应符合 GB 13495.1 的规定。
- 4.5 应按卫生规范制定清洁责任分区图、清洁计划表。应设置防蝇、防鼠、防虫、防尘及处理垃圾的设施。
- 4.6 制作凉菜、冷加工糕点、生食海（水）产品等直接入口食品应分别设有相应的专间，并采取有效措施，防止食品在存放和加工过程中受到污染。短时间存放成品的备餐场所应按照专间要求执行。
- 4.7 食品加工处理区和就餐区面积应满足供餐量的需要。厨房设计应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。
- 4.8 应统一员工工作服和仪表仪容标准，有标准图示。员工水杯、饭碗等个人物品应集中存放。员工应按规程操作。
- 4.9 每年应对员工提供食品安全相关教育和培训并保留教育培训记录。

5 厨房管理

5.1 综合要求

- 5.1.1 加工场所和加工过程按单一流线布置，贯彻“生进熟出、单一流向、洁污分流”的原则。
- 5.1.2 成品通道、出口和原料通道、入口，洁净餐具入口、回收餐具出口应分开设置。
- 5.1.3 人流物流通道应分开设置。操作人员应“定人、定岗、定责”。
- 5.1.4 应有粗加工间、切配烹饪间、凉菜等特定食品加工专间、清洗消毒等专用场所。厨房功能分区示例参见图 A.1。

5.2 粗加工间（区）

- 5.2.1 粗加工间是从事食品原材料清洗、拣选，畜禽、水产品去除内脏、清洗的场所。食品原料入口与净菜输出口不得为同一通道。地面与墙壁表面应平整，上下水设施配备齐全，排水通畅，污水排放应符合 GB 8978 的规定。
- 5.2.2 清洗水池的容量、数量应满足生产经营需要，且有明显标识加以区分。未清洗的原料与已清洗的原料应存放在不同的货架上。
- 5.2.3 需要冷藏或冷冻的食品原材料应放置在具有冷藏或冷冻功能的设备中。应定期对设备设施进行清洁、维护保养，并做好相应的记录，记录参见表 B.4。
- 5.2.4 用于粗加工的工具应采用“壁挂式”管理，参见图 A.6，并做好标识说明。每次用后均应清洁消毒。
- 5.2.5 抹布按用途采用色标管理，并采用“壁挂式”管理，参见图 A.7。不同区域内使用的拖把应采用色标管理，参见图 A.3，用后应在专用水池清洗，定点放置。

5.3 切配间（区）

- 5.3.1 切配间（区）是对粗加工后的食品原料进行切块、切丝、腌制等预处理的场所。
- 5.3.2 切配间（区）所用工器具应实行色标管理，参见图 A.2，用后应及时清洗、消毒，采用“壁挂式”或摆放在固定保洁柜内。
- 5.3.3 冷藏、冷冻柜内的食品原料按照“荤”、“素”分区存放，不得叠落混放。冷藏、冷冻柜外应张贴食品原料存储分布图和设备责任人卡。

5.4 烹饪间（区）

- 5.4.1 烹饪间（区）用于对食品原材料及半成品采取蒸、煮、炒、炖、炸、烤等方式制作成成品的场所。操作台、冷藏冷冻柜、调料柜等设备应分区划线定位。所用物料用品、餐具用具等定点存放，每天清理。
- 5.4.2 冷藏冷冻柜内的原料、半成品及成品应分区且配备袋盖透明保鲜盒存放，并将分布图张贴于冰箱门上。存量不得超过二天的用量。
- 5.4.3 所有食品原料及加工器具不得落地存放。自制半成品应注明生产日期和存放期限。
- 5.4.4 使用食品添加剂的，应设置食品添加剂存放专柜，专柜上锁并由专人管理，称量器具的精度应满足食品添加剂称量范围的要求。食品添加剂的使用品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定，并应有使用记录，记录参见表 B.6。
- 5.4.5 炉灶的燃气阀、水阀开关应有方向指引。排油烟罩、灶具、灶面应定期清理，保持清洁。
- 5.4.6 烹饪间（区）天花板应光洁完整。地沟缝隙按照《餐饮服务操作规范》要求，直径不得大于 10 mm。
- 5.4.7 通风设施完好且定期清洗消毒，纱窗完整易于拆洗。防蝇、防尘设施配备齐全。

5.5 面点加工间（区）

- 5.5.1 面点加工过程中所使用的食品添加剂应严格按 GB 2760 规定的使用范围和使用量执行，不得超范围和超量使用。应设置食品添加剂存放专柜，专柜上锁并由专人管理，配备专用的称量器具，称量器具的精度应满足称量范围的需要。应规范领用登记和记录，记录参见表 B.6。
- 5.5.2 面点加工用具用后应及时清理，并采用壁挂式存放，参见图 A.5。

5.6 特殊加工间（区）

- 5.6.1 特殊加工间（区）主要包括凉菜加工、冷加工糕点、冷食类食品制作，是对空气洁净度要求最高的区域。应配备独立空调等控温装置，并配有测温装置。室内下水道不得有明沟。
- 5.6.2 室内应配有紫外线消毒设施。
- 5.6.3 入口处应设有二次更衣间，洗手池水龙头应采用非手动式开关。
- 5.6.4 未经预处理的食品原料不得进入特殊加工间（区）。食品原料应按要求贮存在相应的温度条件下，并在规定存放期限内使用。

5.7 特殊业态

5.7.1 烧烤类

应安装油烟净化装置，使用电烤炉或清洁煤炭等清洁能源。烧烤炉、冷藏冷冻柜、操作台和调料架等设备摆放应“划线定位”，参见图A.4，食品加工用具应采用“色标管理”和“壁挂式管理”。烧烤过程中应严格控制时间和温度，降低由高温产生的有害物质。烧烤签用后应彻底清洗消毒，宜选用不锈钢等易于清洁消毒的材质。清洁不彻底的烤签不得反复使用。

5.7.2 自助餐类

自助餐类中的凉菜加工、冷加工糕点、冷食类食品制作均应在特殊加工间（区）内完成。自助餐区内食品加工设备应“划线定位”，参见图A.4。加工工具采用“壁挂式管理”和“色标管理”，消毒餐具在开餐前1 h内摆放。应确保热食类食品的中心温度不低于70℃。冷食类食品应通过冷藏设施或采用食用冰降温方式进行温度控制。防蝇、防尘设施齐全，保持环境整洁。

5.7.3 火锅、麻辣汤类

在加工过程中严禁使用罂粟壳等非法添加物，食品添加剂的使用应严格执行GB 2760的规定。应配备油水分离器，餐厨垃圾的回收处理应与有资质的企业签订《餐厨垃圾回收协议》，禁止非法回收利用废弃食用油脂。

5.7.4 现榨饮料类

水果、蔬菜应新鲜、无腐烂变质，农药残留等并应符合相关食品安全标准要求。应配有专用果蔬清洗水池或清洗容器，不得与其他食品加工用水池混用，应设立果蔬切配专区。制作人员应佩戴口罩、发帽和一次性手套。

5.8 食品留样

5.8.1 应按《餐饮服务操作规范》的要求进行留样，留样柜应加锁、冷藏保存。专门用于盛放留样食品的容器应采用密闭透明易于清洁的材质，容器外应标明食品名称、餐次、留样时间。

5.8.2 做好留样记录,记录参见表 B.5。做到“专人管理、专柜存放、规范记录”。

5.9 餐饮具清洗消毒间（区）

5.9.1 餐饮具清洗消毒间应按流程布局，进、出分流，避免交叉污染。墙裙采用瓷砖或耐腐蚀耐潮湿材料，天花板应完整且有一定的倾斜度，以利于蒸汽与冷凝水的回落。

5.9.2 采用化学消毒的，水池应不少于三个。水池数量不足的应配备专用清洗、消毒容器。

5.9.3 餐饮具应按品种或用途分类存放于保洁柜内，并标有分布图，餐饮具保洁柜应密闭且不得混放其他物品。

5.9.4 餐饮具清洗消毒应符合 GB 14934 的要求。餐饮具清洗消毒记录参见表 B.7。

5.10 库房

5.10.1 根据生产加工需要食品库房与非食品库房应分开设置。

5.10.2 库房内应有满足经营规模需要的货架，货架应离地 15cm，离墙 10cm。

5.10.3 所用物品均应划线定位、分类存放，并有清楚的标签。

5.10.4 散装物品应用透明食品级保鲜盒盛装，瓶、罐装物品应去掉纸箱摆放，每种物品应确保在保质期内使用。

5.10.5 冷冻、冷藏库房及特殊用途的库房应满足温湿度要求，并配备温湿度计。

5.10.6 消毒剂、除虫害剂等化学物品应有专间（区）存放，专人负责。

5.10.7 原材料应索证齐全，建立食品安全追溯制度。

5.10.8 原材料按需采购，设置最高与最低贮存量，遵从先进先出原则，按需领用，杜绝浪费。

5.10.9 出入库登记完善。

6 从业人员卫生建康及教育培训

6.1 从业人员应穿戴整洁的工作服，不得佩戴手表、手镯、手链、戒指、耳环等饰品。不得留长指甲、涂指甲油。食品加工区的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖。

6.2 从事现制果蔬汁饮料、果蔬拼盘、冷食品制作、对预包装食品拆封装盘、调制即食调味料、备餐、分餐的人员均应佩戴口罩和一次性食品加工用手套。

6.3 严格落实晨检制度，晨检不符合要求的人员应调整岗位或调休，晨检记录参见表 B.1。

6.4 员工个人物品应定点集中存放,参见图 A.8，不得与食品加工用具混放。

6.5 应制定培训计划，按规定组织从业人员培训教育，定期开展考核测试。从业人员每年培训学时应符合法律法规的规定。培训及考核资料应及时归档，培训记录参见表 B. 2。

7 食品安全制度及过程控制记录

7.1 结合餐饮服务生产经营实际，制定食品安全管理制度并做好过程控制。食品安全制度包括：食品安全应急预案、食品安全留样制度、餐饮具清洗消毒制度、从业人员健康晨检制度、食品原材料采购验收制度、设施设备维护保养制度、食品添加剂管理制度、食品安全自查制度等。

7.2 食品安全管理制度和关键环节操作规程应悬挂在相对应的食品处理区，定期对食品安全管理制度进行审核修订。

7.3 从业人员应严格按照规定从事食品生产加工，如实做好加工过程控制记录。

7.4 应按规定定期开展食品安全自查，并做好自查记录，记录参见表 B. 8。

7.5 生产加工过程中应加强设备设施的维护保养，并做好维护保养记录，记录参见表 B. 4。

8 食品原材料及相关产品采购验收

8.1 所采购的食品原材料应新鲜、无腐败变质，应符合相关食品安全国家标准的规定。

8.2 食品相关产品包括：加工用具、容器、餐饮具、一次性餐盒、塑料袋等直接接触食品的工器具及容器，材质应符合 GB4806.1 等国家规定的规定，优先选用可降解材料。

8.3 所有采购物品入库前均应加强采购进货查验，规范索证索票管理，做好进货查验记录，记录参见表 B. 3。

9 食品安全封签

为防止外卖食品在运输过程中遭受人为开启或意外损坏等影响食品安全的行为发生。应采用一次性封口产品对外卖食品的包装进行封签，使拆启或损坏后无法恢复原状，并提醒消费者“封签破损，请勿接收”。封签材料应符合GB4806.1等国家标准要求。

10 公用餐具及文明用餐

10.1 就餐过程中两人以上人员在同一器皿中盛取食物，应使用不与口腔直接接触的公用餐具。公用餐具应通过颜色、形状及材质进行区分。

10.2 就餐时相互间应保持一定距离，取餐时应勤拿少取，杜绝浪费。就餐区应在醒目位置通过张贴宣传画或摆放桌签等形式，积极开展“文明用餐、节约粮食”等文明用餐宣传。

附录 A
(资料性附录)
示意图

A.1 厨房功能分区示意图

见图A.1。

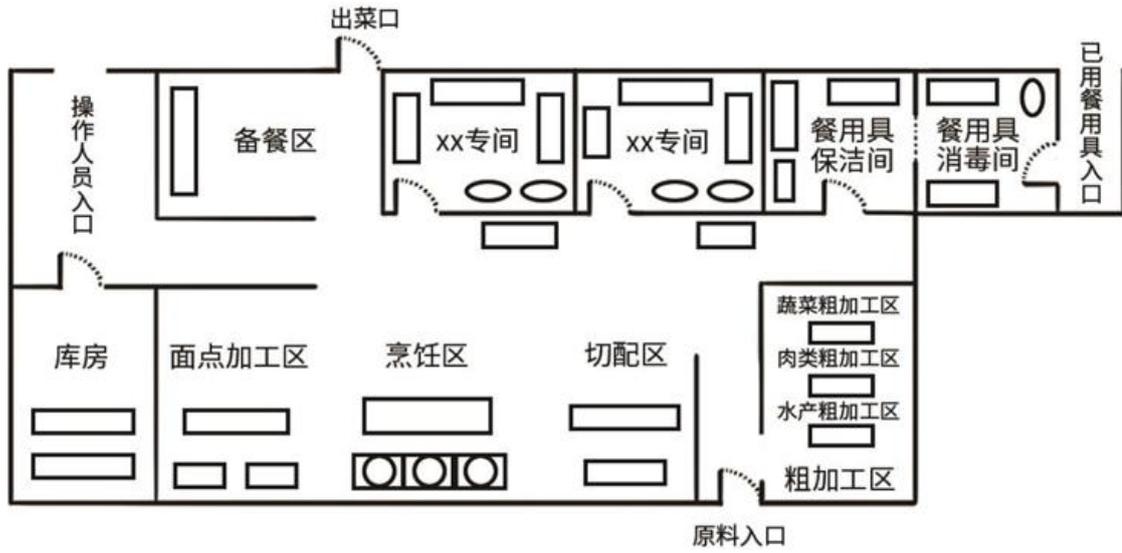


图 A.1 厨房功能分区示意图

A.2 食品加工用具色标管理示意图

见图A.2



色标说明：

黄色——禽肉类用具

蓝色——水产品类用具

绿色——蔬菜、水果类用具

红色——畜禽类用具

图 A.2 食品加工用具色标管理示意图

A.3 清洁用具色标管理示意图

见图A.3。



色标说明：

红色——卫生间用清洁用具

蓝色——准清洁区用清洁用具

黄色——一般作业区用清洁用具

绿色——清洁区用清洁用具

图 A.3 清洁用具色标管理示意图

A.4 划线定位管理示意图

见图A.4。



图 A.4 划线定位管理示意图

A.5 食品工具用具壁挂式管理示意图

A.5.1 面点工具存放示意图

见图A.5。



图 A.5 面点工具存放示意图

A. 5. 2 粗加工工具存放示意图

A. 5. 2. 1 粗加工前处理工具

见图A. 6。



图 A. 6 粗加工前处理工具存放示意图

A. 5. 2. 2 粗加工普通工具

见图A. 7。



图 A. 7 粗加工普通工具存放示意图

A.6 个人物品定点集中管理示意图

见图A.8。



a) 水杯存放图



b) 通信工具存放

图 A.8 个人物品定点集中管理示意图

附录 B
(资料性附录)
记录表格

B.1 从业人员卫生要求**B.1.1 要求**

B.1.1.1 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时应穿清洁工作服、佩戴发帽，不得戴手表、手镯、手链、戒指、耳环等饰物。

B.1.1.2 食品处理区内的从业人员不宜化妆，工作帽应能将头发全部遮盖住。

B.1.1.3 专间及现制果蔬汁及果蔬盘制作、冷食类食品加工制作、对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工后即供食的、调制即食调味品、备餐、分餐的人员均应佩戴清洁的口罩。

B.1.2 晨检

按表B.1规定项目进行晨检，并记录。

表 A.1 晨检记录

序号	姓名	检查内容	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
		1、健康证：现场可出示，并在有效期范围内； 2、健康状况：体温正常，无发热、腹泻、皮肤伤口、咽炎等； 3、个人卫生：着装规范、带发帽、未佩戴首饰、指甲长度等符合要求；	符合要求 <input type="checkbox"/> 现场整改 <input type="checkbox"/> 调 岗 <input type="checkbox"/> 调 休 <input type="checkbox"/>	符合要求 <input type="checkbox"/> 现场整改 <input type="checkbox"/> 调 岗 <input type="checkbox"/> 调 休 <input type="checkbox"/>	符合要求 <input type="checkbox"/> 现场整改 <input type="checkbox"/> 调 岗 <input type="checkbox"/> 调 休 <input type="checkbox"/>	符合要求 <input type="checkbox"/> 现场整改 <input type="checkbox"/> 调 岗 <input type="checkbox"/> 调 休 <input type="checkbox"/>	符合要求 <input type="checkbox"/> 现场整改 <input type="checkbox"/> 调 岗 <input type="checkbox"/> 调 休 <input type="checkbox"/>	符合要求 <input type="checkbox"/> 现场整改 <input type="checkbox"/> 调 岗 <input type="checkbox"/> 调 休 <input type="checkbox"/>	符合要求 <input type="checkbox"/> 现场整改 <input type="checkbox"/> 调 岗 <input type="checkbox"/> 调 休 <input type="checkbox"/>

B.2 从业人员培训记录

从业人员应按规定定期培训，培训记录见表B.2。

表 A.2 从业人员培训记录

序号	培训日期	培训内容	培训方式	授课人	参训人员 签字	考核方式	考核结果	备注
						<input type="checkbox"/> 现场提问 <input type="checkbox"/> 试卷考核 <input type="checkbox"/> 实操考核		
						<input type="checkbox"/> 现场提问 <input type="checkbox"/> 试卷考核 <input type="checkbox"/> 实操考核		
						<input type="checkbox"/> 现场提问 <input type="checkbox"/> 试卷考核 <input type="checkbox"/> 实操考核		
						<input type="checkbox"/> 现场提问 <input type="checkbox"/> 试卷考核 <input type="checkbox"/> 实操考核		
						<input type="checkbox"/> 现场提问 <input type="checkbox"/> 试卷考核 <input type="checkbox"/> 实操考核		

B.3 进货查验

进货应按规定项目进行查验，并按表B.3记录。

表 A.3 _____ 表 B.3 进货查验记录

序号	购进日期	品名	规格	数量	生产日期 /生产批号	保质期	生产厂家	供货商信息			验收人
								单位名称	经营地址	联系电话	
	年 月 日										
	年 月 日										
	年 月 日										
	年 月 日										
	年 月 日										
	年 月 日										
	年 月 日										

B.4 设施设备维护保养

主要生产设施、设备应按规定进行维护保养，并按表B.4记录。

表 A.4 设施设备维护保养记录

序号	日期	设施设备名称	存放位置(编号)	维护保养内容	维护保养人	维护保养结果	备注

B.5 食品留样

供餐后每餐均应按要求的留样，并按表B.5记录。

表 A.5 食品留样记录

序号	餐次	食品名称	留样时间	留样量 (g)	留样人	留样处理时间	处理人	留样要求
1	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		1、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），每餐次的食品成品应留样。 2、在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。 3、在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。 4、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。
2	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		
3	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		
4	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		
5	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		
6	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		
7	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		
8	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		
9	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		
10	早餐 午餐 晚餐		月 日 时			月 日 时		

B.6 食品添加剂使用记录

食品添加使用时应按表B.6登记记录。

表 A.6 食品添加剂使用记录

序号	使用日期	食品添加剂名称	生产日期	使用量 (g)	制作食品名称	制作食品量	使用人	备注

B.7 餐饮具清洗消毒记录

餐饮具清洗消毒应按表B.7进行记录。

表 A.7 餐饮具清洗消毒记录

日期	品名	数量	采用方法	操作人员	消毒方法
月 日 时					(一) 物理消毒 1. 采用蒸汽、煮沸消毒的, 温度应控制在 100℃ 以上, 并保持 10 分钟以上; 2. 采用红外线消毒的, 温度应控制在 120℃ 以上, 并保持 10 分钟以上; 3. 采用洗碗机消毒的, 消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。 (二) 化学消毒 主要为使用各种含氯消毒剂(餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录 K) 消毒, 在确保消毒效果的前提下, 可以采用其他消毒剂和参数。 方法之一: 使用含氯消毒剂(不包括二氧化氯消毒剂)的消毒方法: 1. 严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液, 消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上; 2. 将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上; 3. 用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。 方法之二: 使用二氧化氯消毒剂的消毒方法: 1. 严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液, 消毒液中的有效氯浓度宜在 100mg/L~150mg/L; 2. 将餐用具全部浸入配置好的消毒液中 10~20 分钟; 3. 用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。
月 日 时					
月 日 时					
月 日 时					
月 日 时					
月 日 时					
月 日 时					
月 日 时					

B.8 食品安全自查

供餐单位应定期按规定进行食品安全自查，并按表B.8做好记录。

表 A.8 食品安全自查记录

第 页共 页

检查日期： 年 月 日		检查人员： _____	
检查项目	检查内容	存在问题	复查整改情况
许可证	有无食品经营许可证，是否在有效期内且规范悬挂		
	实际经营项目与许可范围是否相符，是否存在超范围经营现象		
组织、机构制度建设	是否建立了食品安全管理机构，明确食品安全第一责任人		
	是否配备专职兼职食品安全管理人员，并明确其职责		
	食品安全制度是否修订完善，各岗位职责是否明确，是否建立有相应的奖惩措施		
	是否定期召开专题会议安排本单位食品安全管理工作		
环境卫生	食品处理区是否保持良好卫生环境、并能保持现场清洁		
	“三防”措施是否健全，墙面、房顶有无脱落，地面、台面是否存在卫生死角		
	是否具有足够的通风和排烟装置并能正常运转		
	是否与旱厕、垃圾站等污染源保持一定的距离（25米以上）		
健康管理	是否建立了从业人员健康管理制度和健康档案		
	从业人员健康合格证明是否真实有效		
	从业人员工作衣、帽、口罩等是否干净整洁		
	晨检制度落实是否到位，从事直接入口食品的工作人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整工作岗位		

表 B.8 食品安全自查记录（续）

第 页共 页

检查日期： 年 月 日		检查人员： _____	
检查项目	检查内容	存在问题	复查整改情况
落实索证 索票制度	查看供货商资质是否齐全，有无加盖供货商红印章		
	采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，进货验收台账登记是否及时，记录是否完整，是否按要求存档备查		
落实索证 索票制度	进货凭证索票是否齐全，肉品“两证、两章”是否齐全，粘贴是否整齐，保管是否完好		
	库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求		
	是否存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品		
饮水安全	饮用水是否来自管网供水		
设施、设备	冷藏柜、冷冻柜、留样柜、洗手水笼头等设备运转是否正常，数量是否能满足实际需求		
清洗消毒	是否配备有效洗涤消毒设施，且数量满足实际需要		
	是否具有餐饮具专用保洁设施，且数量满足实际需要		
	消毒池（盆）是否与其它水池混用		
	清洁消毒人员是否掌握基本消毒知识		
	餐饮具、用具消毒效果是否符合相关要求		
	洗涤和消杀用品是否设置专门的区域贮存并妥善保管		

表 B.8 食品安全自查记录（续）

第 页共 页

检查日期： 年 月 日		检查人员： _____	
检查项目	检查内容	存在问题	复查整改情况
食品加工制作管理	食品贮存（冷藏）、加工过程、加工工具、清洗水池等是否做到荤素、生熟分开，是否存在交叉污染		
	盛装食品半成品、成品的器皿是否从形状或颜色上进行区分		
	食品处理区是否保持干净整洁，物品摆放是否整齐有序		
	从业人员操作是否符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求		
	各功能间是否存在混放、混用的情形。专间管理是否符合规定		
	贮存食品原料的场所是否存放有毒、有害物品及个人生活物品情况		
	留样品种是否齐全，留样管理是否规范，		
	餐厨垃圾处理是否及时，是否给师生提供隔餐食品		
使用食品添加剂情况	食品添加剂使用是否符合相关标准，是否落实“四专”和“一准确”要求（四专：专柜存放、专人使用、专账购进记录、专用使用记录，称量准确）		

参 考 文 献

- [1] GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - [2] SB/T 10580—2011 餐饮业现场管理规范
 - [3] 国家市场监管总局《餐饮服务食品安全操作规范》
-