

T/HISFA

海南省食品安全协会团体标准

T/HISFA XXXX—2026

食品安全与营养健康食堂（餐厅）评价规范

Evaluation specifications for food safety and nutritional health of
canteens(restaurants)

征求意见稿

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

海南省食品安全协会
海南省营养学会

发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	3
4.1 主体资质	3
4.2 基本要求	3
4.3 主要责任人	3
5 人员与培训	4
5.1 人员要求	4
5.2 人员培训	4
6 原料采购	5
6.1 供货商选择	5
6.2 原料运输	5
6.3 进货查验	5
6.4 入库查验	6
6.5 原料贮存	6
7 加工场所	6
7.1 建筑结构	6
7.2 场所清洁	7
7.3 专用功能间（区域）	7
8 设备设施	9
8.1 供水设施	9
8.2 排水设施	9
8.3 清洗消毒保洁设施	9
8.4 个人卫生设施	10
8.5 照明设施	10
8.6 通风排烟设施	10
8.7 库房及冷冻（藏）设施	10
8.8 加工制作设备设施	11
8.9 废弃物存放容器与设施	11
8.10 有害生物防制设施	11
9 烹饪加工	11
9.1 基本要求	11
9.2 加工制作区域	12
9.3 粗加工制作与切配	12

9.4	成品	13
9.5	食品添加剂	14
9.6	相关产品	14
9.7	食品留样	14
9.8	餐厨废弃物	15
10	供餐服务	15
10.1	餐用具清洗和消毒	15
10.2	营养标识	15
10.3	就餐环境	16
10.4	特殊人群供餐配套	17
10.5	安全管控	17
11	服务宣传	17
11.1	食品安全宣传框架	17
11.2	营养健康宣传	17
11.3	评价公示上墙	17
11.4	创新宣传形式	17
12	评价与改进	18
附录 A (规范性)	餐饮具消毒方法	19
附录 B (规范性)	食品安全评价指标与评分细则	20
附录 C (资料性)	营养健康教育实施指南	22
参考文献		23

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。

本文件由海南省食品安全协会和海南省营养学会共同提出。

本文件由海南省食品安全协会归口。

本文件起草单位：海南省食品安全协会、海南物管集团股份有限公司、海南省营养学会、海南热带海洋学院、海南西部中心医院、文昌椰林阁实业有限公司海天花园酒店、陵水英州海韵壹号海鲜楼。

本文件主要起草人：XXX。

本文件系首次发布。

引 言

为深入贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021），积极响应《健康中国行动（2019-2030年）》中合理膳食行动、《国民营养计划（2017-2030年）》及《中国食物与营养发展纲要（2025—2030年）》的政策要求，推动食堂（餐厅）食品安全与营养健康管理的规范化、标准化发展，特制定本规范。

食品安全是营养健康的基础保障，科学合理的营养配餐与健康管是提升国民膳食质量的关键。当前，我国食堂餐饮服务在营养健康管理方面仍面临诸多挑战，包括营养配餐能力不足、烹饪过程油盐用量缺乏科学控制、从业人员营养知识匮乏等问题，亟需通过标准化手段加以引导和规范。

本规范旨在建立“安全-营养-健康”三级提升机制，强化食品安全与营养健康的协同管理，推动食堂（餐厅）参照国家营养指南优化食谱设计，实施量化烹饪标准，加强从业人员培训与健康教育，促进餐饮服务向更安全、更营养、更健康的方向发展。通过协会、企业及社会力量的共同参与，完善食物与营养标准体系，为国民提供科学、均衡的膳食服务，助力健康中国建设。

食品安全与营养健康食堂（餐厅）评价规范

1 范围

本文件规定了食品安全和营养健康食堂（餐厅）的基本要求、人员与培训、原料采购、加工场所、设备设施、烹饪加工、送餐服务、服务宣传、评价与改进等内容。

本文件适用于各类集中供餐单位的食堂（餐厅）和经营性餐厅，包括但不限于：学校食堂（大中小学、幼儿园）、机关企事业单位食堂、医疗机构食堂、养老机构食堂、部队食堂、餐厅等。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
WS/T 554 学生餐营养指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务场所

与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

3.2

食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒、保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

3.3

清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

3.4

专间

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

3.5

专用操作区

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

3.6

准清洁操作区

指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁消毒区。

3.7

烹饪区

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。

3.8

餐用具保洁区

指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

3.9

一般操作区

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区和食品库房等。

3.10

粗加工制作区

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

3.11

切配区

指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

3.12

餐用具清洗消毒区

指清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

3.13

就餐区

指供消费者就餐的区域。

3.14

辅助区

指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

3.15

中心温度

指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

3.16

冷藏

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

3.17

冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于 -18°C 。

3.18

交叉污染

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

3.19

分离

指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

3.20

分隔

通过设置物理阻断如墙壁、屏障、遮罩等方式进行隔离。

3.21

集中用餐单位

集中用餐单位一般是指机关、企事业单位、学校、工地等机构，为解决其内部职工、学生或者其他内部人员的就餐问题，而集中提供就餐服务的单位。

3.22

日管控

经营期间，食品安全员每日根据《食品安全风险管控清单》进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报本单位食品安全总监或者主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

3.23

周排查

经营期间，食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

3.24

月调度

经营期间，主要负责人每月至少听取1次本单位食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

3.25

餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

3.26

餐饮服务管理

为餐饮服务提供者提供人员、加工制作、经营或者食品安全管理等服务的第三方管理活动。

4 基本要求

4.1 主体资质

- 4.1.1 应具有营业执照（经营范围需包含餐饮服务相关类目）。
- 4.1.2 应依法取得食品经营许可（许可项目应涵盖实际经营业态）。
- 4.1.3 宜通过ISO 9001质量管理体系、ISO 14001环境管理体系、ISO 45001职业健康安全管理体系认证，以及ISO 22000食品安全管理体系认证或HACCP认证。
- 4.1.4 购买食品安全责任险或含有食品安全责任赔偿的相关险种。
- 4.1.5 社会信誉良好，通过国家企业信用信息公示系统网址：<http://www.gsxt.gov.cn> 查询得到的信用信息报告或截图(提供的截图应包含查询日期)的近三年无食品安全事故证明及无重大违法违规记录。

4.2 基本要求

- 4.2.1 应设立与食堂经营规模相适应的组织机构，设置相应的工作岗位，并明确各岗位工作职责。
- 4.2.2 食品原料采购、验收与贮存、加工过程的安全控制、人员健康与卫生、培训及食品安全管理等应符合GB 31654的相关要求。
- 4.2.3 具备与经营规模相适应的：
 - 专业管理人员（每家共享餐厅至少配置1名专职或兼职的食品安全管理员和营养健康管理员，建立并落实集中用餐岗位责任制度）
 - 标准化运营管理制度
- 4.2.4 实行直营管理模式，核心业务（包括食材采购、加工制作、质量管控等）不得对外承包或委托经营。
- 4.2.5 建立持续改进机制：
 - 每季度开展客户满意度调查
 - 半年度的开展服务能力评估
 - 年度实施第三方审计制度

4.3 主要责任人

4.3.1 企业法人

- 4.3.1.1 企业法人代表是食品安全的第一责任人，对本单位的食品安全负法律责任；
- 4.3.1.2 企业法人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议；
- 4.3.1.3 企业法人代表应当分析研判食品安全总监、食品安全员对食品安全事故潜在风险提出的停止相关食品经营活动等建议，并采取处置措施，消除风险隐患。

4.3.2 食品安全总监

4.3.2.1 供餐人数300人以上的单位应当配备食品安全总监。

4.3.2.2 食品安全总监应取得《食品安全管理人员考试合格证明》。

4.3.2.3 食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

——组织拟订食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、成品检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

——组织拟订并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，制止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；

——组织拟订食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

——负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

——接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况。

4.3.3 食品安全管理员

4.3.3.1 配备专职或兼职食品安全管理员；

4.3.3.2 食品安全管理员应取得《食品安全管理人员考试合格证明》；

4.3.3.3 食品安全员对食品安全总监负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

——督促落实食品生产经营过程控制要求；

——检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

——对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

——记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

——配合有关部门调查处理食品安全事故。

5 人员与培训

5.1 人员要求

5.1.1 应身体健康，无传染性疾病，每年到县级及以上医院进行一次健康体检，并具有与从事工种相匹配的身体素质；

5.1.2 应具有初中及以上文化程度；

5.1.3 年龄在18~63 周岁；

5.1.4 遵纪守法，无违法犯罪记录；

5.1.5 经过食品安全与质量知识培训，具备食品安全和质量意识；

5.1.6 具备良好的职业道德和服务意识；

5.1.7 具备岗位所需的技能和知识；

5.1.8 工作行为符合食品安全法律法规要求。

5.2 人员培训

5.2.1 企业应每半年对其从业人员开展一次食品安全培训考核。

5.2.2 应实施入职培训、年度培训与专项培训结合的三级培训体系：

——入职培训（不少于8学时）；

——年度继续教育（不少于16学时）；

——专项技能培训（根据新规要求及时开展）；

——食品安全总监每年参加培训时间不少于40学时，食品安全员每年参加培训时间不少于40学时。

- 5.2.3 培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。
- 5.2.4 培训考核内容为有关餐饮食品安全相关法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。
- 5.2.5 应对培训考核效果及时评估、完善内容、改进方式。
- 5.2.6 从业人员应经食品安全培训考核合格后方可上岗。

6 原料采购

6.1 供货商选择

- 6.1.1 选择的供货者应具有相关合法资质。
- 6.1.2 应建立供货商评价和退出机制，对供货商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商名录，及时更换不符合要求的供货商。鼓励其他餐饮服务提供者建立供货商评价和退出机制。
- 6.1.3 应建立固定的供货渠道，与固定供货商签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货商的管控力度。

6.2 原料运输

- 6.2.1 运输前，应对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。
- 6.2.2 运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。
- 6.2.3 不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

6.3 进货查验

- 6.3.1 采购人员采购时应按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的具体要求，向供应商索取证照和相关购货凭证。
- 6.3.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容；长期定点采购的，餐饮服务提供者应当与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。
- 6.3.3 从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。
- 6.3.4 从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。
- 6.3.5 从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。
- 6.3.6 从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照的复印件、购物凭证和每笔供应清单。
- 6.3.7 从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。
- 6.3.8 实行统一配送经营方式的，可以由餐饮服务企业总部统一查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件，建立采购记录；各门店应当建立并留存日常采购记录；门店自行采购的产品，应当严格落实索证索票、进货查验和采购记录制度。
- 6.3.9 采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

- 6.3.10 批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。
- 6.3.11 采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。
- 6.3.12 应建立采购记录（台账）：采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

6.4 入库查验

6.4.1 外观查验

- 6.4.1.1 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。
- 6.4.1.2 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。
- 6.4.1.3 具有正常的感官性状。
- 6.4.1.4 食品标签标识符合相关要求。
- 6.4.1.5 食品在保质期内。

6.4.2 温度查验

- 6.4.2.1 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。
- 6.4.2.2 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考本规范附录M的相关温度要求。

6.5 原料贮存

- 6.5.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。
- 6.5.2 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。
- 6.5.3 在散装食品（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，宜使用密闭容器贮存。
- 6.5.4 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确及已开封的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性地确定适宜的保存条件（需冷藏冷冻的食品原料建议参照附录M确定保存温度）和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。
- 6.5.5 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。
- 6.5.6 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。
- 6.5.7 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。
- 6.5.8 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

7 加工场所

7.1 建筑结构

7.1.1 基本要求

建筑结构应采用适当耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免有害生物侵入和栖息。

7.1.2 天花板

- 7.1.2.1 天花板的涂覆或装修材料应无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。
- 7.1.2.2 天花板宜距离地面2.5m以上。
- 7.1.2.3 食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板应有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。

7.1.3 墙壁

7.1.3.1 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。

7.1.3.2 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所，下同），应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

7.1.4 门窗

7.1.4.1 食品处理区的门、窗应闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门应能自动关闭。

7.1.4.2 需经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。

7.1.4.3 专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门应能自动关闭。专间的窗户应为封闭式（用于传递食品的除外）。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

7.1.5 地面

7.1.5.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。

7.1.5.2 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

7.1.5.3 就餐区不宜铺设地毯。如铺设地毯，应定期清洁，保持卫生。

7.2 场所清洁

7.2.1 食品处理区清洁

7.2.1.1 定期清洁食品处理区设施、设备。

7.2.1.2 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

7.2.2 就餐区清洁

7.2.2.1 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

7.2.2.2 营业期间，应开启包间等就餐场所的排风装置，包间内无异味。

7.2.3 卫生间清洁

7.2.3.1 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录。

7.2.3.2 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。

7.2.3.3 营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。

7.3 专用功能间（区域）

7.3.1 设置

进行冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作应分别设置相应操作专间；生食水产品还应需设置相应前处理专用操作场所。专间应做到专用房间（区域）、专人制作、专用工用具容器、专用冷藏设施、专用洗手消毒设施。

7.3.2 预进场所

各功能间均应设预进场所，预进场所内应配置非手接触式水龙头和消毒设施，消毒液应定期更换，给排水畅通。功能间内设脚踏式有盖污物容器、悬挂式紫外线杀菌灯、通风排气系统、温度计、工用具洗消等设施。

7.3.3 要求

7.3.3.1 各功能间应无蝇、无蟑螂、无老鼠、无昆虫活动。室内温度保持在25℃以下。

7.3.3.2 各功能间均应班前紫外线灯照射30分钟，进行空气消毒；工具、砧板、容器、抹布、衡器每次使用前进行清洁消毒；砧板做到面、底、边三面保持光洁。

- 7.3.3.3 使用的餐饮具、容器及其他食品包装材料符合食品安全要求。
- 7.3.3.4 加工前应认真检查待配制的成品凉菜,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行加工、销售。
- 7.3.3.5 熟食勤作、勤销,做到当餐制作,当餐用完,当餐(天)未售完熟食应在高于60℃或低于8℃的条件下保存。
- 7.3.3.6 非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品、私人用品不得在专间内存放;不得在专间内进行食品原料加工等与凉菜加工无关的活动。
- 7.3.3.7 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料必须洗净;食品原料未经洗净处理不得带入凉菜间。
- 7.3.3.8 奶油类原料应当低温存放。含奶、蛋的面点制品及烧烤卤熟肉食品烹调后至食用前存放时间超过2小时的食物必须在高于60℃或低于8℃的条件下保存。
- 7.3.3.9 蛋糕胚应在10℃以下专用冰箱中贮存。裱浆和新鲜水果(经清洗消毒)应当当天加工、当天使用。植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在 $3\pm 2^{\circ}\text{C}$;蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕贮存温度不得超过10℃。
- 7.3.3.10 工作人员进入专间前应更换整洁工作衣帽,并将手洗净、消毒,保持个人卫生,工作时戴口罩。

7.3.4 加工制作区域

- 7.3.4.1 下列食品的加工制作应在专间内进行:
- 生食类食品;
 - 裱花蛋糕;
 - 冷食类食品(5.2.3除外)。
- 7.3.4.2 下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行:
- 备餐;
 - 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。
- 7.3.4.3 园区(含托幼机构)食堂的备餐宜在专间内进行。
- 7.3.4.4 各专间、专用操作区应有明显的标识,标明其用途。

7.3.5 粗加工制作区域

- 7.3.5.1 各类餐饮单位应设置专用粗加工间或粗加工区域及设施,其使用面积应与生产供应量相适应。粗加工必须在专用区域内操作。
- 7.3.5.2 粗加工间或粗加工区域地面应易清洗、不吸水、防滑、排水通畅,所用材料应无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉、符合食品安全标准、有利于保证食品安全。
- 7.3.5.3 粗加工场地应设有层架,加工场所防尘、防蝇、防鼠设施齐全并正常使用。加工用工具、容器、设备必须经常清洗,保持清洁,直接接触食品的加工用具、容器必须用前消毒。
- 7.3.5.4 解冻、择洗、切配、加工工艺流程必须合理,各工序必须严格按操作规程和卫生要求进行操作,确保食品不受污染。
- 7.3.5.5 动物性食品与植物性食品应分池清洗,水产品宜在专用水池清洗,并有明显标志。加工肉类、水产品与蔬菜的操作台、用具和容器要分开使用、定位存放,并有明显标志。
- 7.3.5.6 加工前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质迹象、超过保质期或者其他感官性状异常的,不得加工和使用。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时消毒处理。
- 7.3.5.7 加工后食品原料要放入清洁容器内(肉禽、鱼类要用不透水容器),不落地,有保洁、保鲜设施。易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应在规定时间内及时使用或冷藏。
- 7.3.5.8 切配好的半成品应避免污染,与原料分开存放,并分类放在层架上。
- 7.3.5.9 加工后的肉类必须无血、无毛、无污物、无异味;水产品无鳞、无内脏。
- 7.3.5.10 加工后的蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须做到一拣(拣去腐烂的、不能吃的)、二洗、三浸、四切(按需要切型状)。

7.3.6 成品加工专间

- 7.3.6.1 专间内温度不得高于25℃。
- 7.3.6.2 每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。
- 7.3.6.3 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。
- 7.3.6.4 应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。
- 7.3.6.5 及时关闭专间的门和食品传递窗口。
- 7.3.6.6 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去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。
- 7.3.6.7 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。
- 7.3.6.8 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。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。
- 7.3.6.9 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。
- 7.3.6.10 加工制作好的成品宜当餐供应。
- 7.3.6.11 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

7.3.7 烹饪区

- 7.3.7.1 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。
- 7.3.7.2 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。对特殊加工工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工工艺制作成品的食品安全。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求消费提示。
- 7.3.7.3 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装食品调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。
- 7.3.7.4 宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

8 设备设施

8.1 供水设施

- 8.1.1 食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。
- 8.1.2 供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。
- 8.1.3 二次供水设施选址、设计、施工及所用材料，应保证不使饮用水水质受到污染，并有利于清洗和消毒。各类蓄水设施要加强卫生防护，定期清洗和消毒。

8.2 排水设施

- 8.2.1 排水设施应通畅，便于清洁、维护。
- 8.2.2 需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。
- 8.2.3 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。
- 8.2.4 排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

8.3 清洗消毒保洁设施

- 8.3.1 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

8.3.2 食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。

8.3.3 各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

8.3.4 应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

8.4 个人卫生设施

8.4.1 洗手设施

8.4.1.1 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施。

8.4.1.2 洗手池应不透水，易清洁。

8.4.1.3 水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。宜设置热水器，提供温水。

8.4.1.4 洗手设施附近配备洗手液（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。

8.4.1.5 洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

8.4.2 卫生间

8.4.2.1 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。

8.4.2.2 设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷。

8.4.2.3 应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合8.1条款要求。

8.4.2.4 排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

8.4.3 更衣区

8.4.3.1 应与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处。

8.4.3.2 设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。

8.5 照明设施

8.5.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于220lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于110lux。

8.5.2 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。

8.5.3 冷冻（藏）库应使用防爆灯。

8.6 通风排烟设施

8.6.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风排烟设施。

8.6.2 产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。

8.6.3 产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

8.6.4 排气口设有易清洗、耐腐蚀的金属材料制成的篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

8.7 库房及冷冻（藏）设施

8.7.1 根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。

8.7.2 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

8.7.3 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

8.7.4 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（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。

8.7.5 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。

8.7.6 设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

8.8 加工制作设备设施

8.8.1 根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

8.8.2 设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。

8.8.3 设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

8.9 废弃物存放容器与设施

8.9.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。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。

8.9.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，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）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

8.9.3 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

8.10 有害生物防制设施

8.10.1 灭蝇灯

8.10.1.1 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

8.10.1.2 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

8.10.2 鼠类诱捕设施

8.10.2.1 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

8.10.2.2 餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

8.10.3 排水管道出水口

排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

8.10.4 通风口

与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。

8.10.5 防蝇帘及风幕机

8.10.5.1 使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。

8.10.5.2 使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

8.10.5.3 风幕机出风角度与垂直方向向外15°～30°为宜。

9 烹饪加工

9.1 基本要求

9.1.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

9.1.2 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；

b) 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；

c) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；

- d) 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；
- e) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

9.1.3 加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

- a) 使用非食品原料加工制作食品；
- b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；
- c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；
- d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂；
- e) 超范围、超限量使用食品添加剂；
- f) 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
- g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
- h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂；
- i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；
- j) 在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；
- k) 法律法规禁止的其他加工制作行为。

9.1.4 对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作。

9.2 加工制作区域

9.2.1 下列食品的加工制作应在专间内进行：

- a) 生食类食品；
- b) 裱花蛋糕；
- c) 冷食类食品。

9.2.2 下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：

- a) 备餐；
- b) 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；
- c) 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。

9.2.3 园区（含托幼机构）食堂的备餐宜在专间内进行。

9.2.4 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

9.3 粗加工制作与切配

9.3.1 各类餐饮单位应设置专用粗加工间或粗加工区域及设施，其使用面积应与生产供应量相适应。粗加工必须在专用区域内操作。

9.3.2 粗加工间或粗加工区域地面应易清洗、不吸水、防滑、排水通畅，所用材料应无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉、符合食品安全标准、有利于保证食品安全。

9.3.3 粗加工场地应设有层架，加工场所防尘、防蝇、防鼠设施齐全并正常使用。加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器必须用前消毒。

9.3.4 解冻、择洗、切配、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

9.3.5 动物性食品与植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，并有明显标志。加工肉类、水产品与蔬菜的操作台、用具和容器要分开使用、定位存放，并有明显标志。

9.3.6 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象、超过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

9.3.7 加工后食品原料要放入清洁容器内（肉禽、鱼类要用不透水容器），不落地，有保洁、保鲜设施。易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应在规定时间内及时使用或冷藏。

9.3.8 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并分类放在层架上。

9.3.9 加工后的肉类必须无血、无毛、无污物、无异味；水产品无鳞、无内脏。

9.3.10 加工后的蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须做到一拣（拣去腐烂的、不能吃的）、二洗、三浸（必须浸泡半小时）、四切（按需要切形状）。

9.4 成品

9.4.1 专间内加工制作

- 9.4.1.1 专间内温度不得高于25℃。
- 9.4.1.2 每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。
- 9.4.1.3 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。
- 9.4.1.4 应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。
- 9.4.1.5 及时关闭专间的门和食品传递窗口。
- 9.4.1.6 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去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。
- 9.4.1.7 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。
- 9.4.1.8 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。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。
- 9.4.1.9 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。
- 9.4.1.10 加工制作好的成品宜当餐供应。
- 9.4.1.11 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

9.4.2 专用操作区内加工制作

- 9.4.2.1 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。
- 9.4.2.2 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。
- 9.4.2.3 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。
- 9.4.2.4 加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。
- 9.4.2.5 加工制作好的成品应当餐供应。
- 9.4.2.6 现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。
- 9.4.2.7 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

9.4.3 烹饪区内加工制作

9.4.3.1 一般要求

- 9.4.3.1.1 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。
- 9.4.3.1.2 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。对特殊加工工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工工艺制作成品的食品安全。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求消费提示。
- 9.4.3.1.3 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装食品调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。
- 9.4.3.1.4 宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

9.4.3.2 油炸类食品

- 9.4.3.2.1 选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。
- 9.4.3.2.2 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。

9.4.3.2.3 油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期更换用油，保持澄清、去除食物残渣。鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

9.4.3.3 烧烤类食品

9.4.3.3.1 烧烤场所应具有良好的排烟系统。

9.4.3.3.2 烤制食品的温度和时间应能使食品烧熟煮透。

9.4.3.3.3 烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

9.4.3.4 火锅类食品

9.4.3.4.1 不得重复使用火锅底料。

9.4.3.4.2 使用醇基燃料（如酒精等）时，应在无明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。

9.4.3.5 糕点类食品

9.4.3.5.1 使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，严禁使用有荧光增白剂的烘烤纸。

9.4.3.5.2 使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。

9.4.3.6 自制饮品

9.4.3.6.1 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸并冷却后的生活饮用水。

9.4.3.6.2 自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。

9.4.3.6.3 煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上。

9.5 食品添加剂

9.5.1 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

9.5.2 按照GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

9.5.3 专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样，并加锁管理。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。

9.5.4 应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规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有GB 2760“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

9.6 相关产品

9.6.1 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

9.6.2 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

9.6.3 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于13%vol的食品。

9.6.4 不得重复使用一次性用品。

9.7 食品留样

9.7.1 各类食堂（餐厅）宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。

9.7.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，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。

9.7.3 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），或标注与留样记录相对应的标识。

9.7.4 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。

9.8 餐厨废弃物

9.8.1 餐厨废弃物应分类收集，存放在有盖的容器中，做到日产日清。

9.8.2 废弃食用油脂应存放在标有“废弃油脂专用”字样的专用密闭容器内，专人负责管理。

9.8.3 餐厨废弃物应交由有资质的回收单位回收，应与镇街环卫部门或其他有资质的回收处理单位签订收运合同（协议），明确各自的食品安全责任和义务。

9.8.4 不得用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽，不得随意倾倒、排放废弃食用油脂，禁止将餐厨垃圾作为原料生产加工食品。

9.8.5 严禁乱倒乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

10 供餐服务

10.1 餐用具清洗和消毒

10.1.1 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、工具使用前应当按照要求洗净消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。

10.1.2 食（饮）具、用具清洗、消毒必须在专用操作间内进行，间内设有专用的洗、消设施，各类设施必须明显标识用途；设有带盖的废弃物盛放桶；设专人负责，并按附录D填写消毒记录台帐。

10.1.3 食（饮）具、用具清洗必须做到一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。使用的洗涤剂、消毒剂符合国家卫生要求。

10.1.4 食（饮）具、用具使用后应及时洗净消毒，定位存放，保持清洁。已消毒和未消毒的食（饮）具、用具应分开存放。

10.1.5 消毒后的食（饮）具、用具应贮存在专用保洁柜或保洁间内备用，保洁柜或保洁间应有明显标识。保洁柜或保洁间应当定期清洗，保持洁净；无杂物，无蟑螂、老鼠活动的痕迹。保洁柜应带门常闭。保洁柜或保洁间内不得存放其他物品，每天使用前应清洗消毒。

10.1.6 应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。应定时测量有效消毒浓度。所用药物必须符合卫生要求，有批准文号、保质期。

10.1.7 食（饮）具、用具优先采用热力消毒，特别是湿热消毒法。因其材料不能适应热力消毒的才使用化学消毒方法。

10.1.8 采用洗碗机进行清洗消毒的，必须严格按洗碗机出厂说明使用。

10.1.9 消毒后的食（饮）具、用具应符合GB 14934的规定。食（饮）具感官指标必须符合卫生要求：

——物理消毒（包括蒸气等热消毒）：食具必须表面光洁、无油渍、无水渍、无异味；

——化学（药物）消毒：食具表面必须无泡沫、无洗消剂的味道，无不溶性附着物。

10.1.10 一次性餐饮具不得重复使用。食（饮）具、用具应有足够数量周转。

10.1.11 餐饮具消毒方法见附录A。

10.2 营养标识

10.2.1 鼓励实行科学营养配餐，具体要求：

- a) 配备公共营养师或营养指导员参与菜单设计；
- b) 定期发布膳食营养分析报告；
- c) 设置“三减”（减盐、减油、减糖）专窗；
- d) 每季度开展不少于1次营养知识讲座。

10.2.2 基础信息标注

- a) 需明确标注食品名称、净含量/规格
- b) 生产日期及保质期（预包装食品）
- c) 主要食材或配料表（按含量降序排列）

10.2.3 核心营养素

- a) 能量值（千焦/千卡）
 - b) 蛋白质、脂肪（建议区分饱和/不饱和）、碳水化合物含量
 - c) 钠含量（特别控制盐分摄入）
 - d) 膳食纤维（如有强化需注明）
- 10.2.4 特殊标识
- a) 过敏原信息（如含麸质、乳制品等）
 - b) 营养声称（如“低糖”“高钙”需符合GB 28050标准）
 - c) 份量标识（如“每100g”或“每份”）
- 10.2.5 健康提示
- a) 推荐每日营养素参考值百分比（NRV%）
 - b) 特殊人群食用建议（如糖尿病适用）
 - c) 烹饪方式说明（如少油烹饪标识）
- 10.2.6 可视化规范
- a) 采用标准营养标签格式（方框式/表格式）
 - b) 字体清晰可辨（建议 ≥ 5 号字）
 - c) 对比色确保易读性
- 10.2.7 可采用以下方式进行消费提示：
- a) 菜单显著位置标注警示标识；
 - b) 电子点餐系统弹出式提醒；
 - c) 服务人员口头重复确认；
 - d) 外包装张贴食用说明标签。
- 10.2.8 差异化标识应包含：
- a) 辣度分级（微辣/中辣/特辣）；
 - b) 含糖量梯度标识；
 - c) 使用国际通用营养标签体系；
- 10.3 就餐环境**
- 10.3.1 基础卫生条件**
- 10.3.1.1 环境整洁无杂物，地面、墙面、天花板无积尘、霉斑或破损。
- 10.3.1.2 配备防鼠、防虫、防蝇设施（如纱窗、灭蝇灯等），定期消杀并记录。
- 10.3.1.3 垃圾密闭存放、及时清运，垃圾桶远离食品加工及就餐区域。
- 10.3.2 空间布局与设施**
- 10.3.2.1 就餐区与食品加工区分隔明确，避免交叉污染。
- 10.3.2.2 餐桌椅摆放间距合理（建议 ≥ 1 米），保障人员流动畅通。
- 10.3.2.3 通风系统良好，保持空气清新，无油烟或异味滞留。
- 10.3.3 餐厅清洁与消毒**
- 10.3.3.1 餐桌椅、餐具每餐后彻底清洁消毒，留存消毒记录。
- 10.3.3.2 公共区域（如取餐台、扶手等）每日高频次消毒，重点区域标注提示。
- 10.3.4 安全与舒适性**
- 10.3.4.1 照明充足（ ≥ 200 lux），避免眩光；噪音控制在55dB以下。
- 10.3.4.2 配备消防设施及应急通道标识，符合消防安全规范。
- 10.3.4.3 提供洗手设施（含洗手液、干手设备）及醒目提示标识。
- 10.3.5 营养健康引导**
- 10.3.5.1 张贴膳食宝塔图、节约粮食标语等宣传材料。
- 10.3.5.2 设置低盐、低油、低糖等健康餐食专区，并明确标注营养成分。

10.3.6 管理规范

- 10.3.6.1 公示《食品经营许可证》、健康证及当日食材溯源信息。
- 10.3.6.2 建立就餐环境巡查制度，定期开展员工培训与自查整改。

10.4 特殊人群供餐配套

10.4.1 分类管理

- 10.4.1.1 明确特殊人群类型（如婴幼儿、孕妇、老年人、慢性病患者、过敏体质者等），制定差异化的供餐方案。
- 10.4.1.2 设立独立标识或窗口，避免交叉污染与误食风险。

10.4.2 营养适配性

- 10.4.2.1 根据《中国居民膳食指南》及特定人群营养需求设计食谱（如低盐、低糖、高蛋白、无麸质等）。
- 10.4.2.2 提供营养成分公示（如热量、蛋白质、过敏原信息），必要时标注适用人群。

10.5 安全管控

- 10.4.3.1 严格原料筛选（如有机食材、无添加剂食品），设置单独存储与加工区域。
- 10.4.3.2 配备专业营养师或健康顾问，审核菜单并指导烹饪方式（如软食、流质餐）。

10.5.1 服务配套

- 10.4.4.1 提供个性化订餐服务（如线上点选特殊需求选项）。
- 10.4.4.2 定期收集反馈，动态调整供餐方案。

10.5.2 应急与监督

- 10.4.5.1 建立过敏等突发事件的应急处理流程。
- 10.4.5.2 接受第三方机构对特殊餐食的营养与安全抽检。

11 服务宣传

11.1 食品安全宣传框架

- 11.1.1 应建立制度、人员、流程、应急“四位一体”管理体系；
- 11.1.2 建议建立食材溯源公示（建议设置电子追溯屏）；
- 11.1.3 公示每日快检结果（农残/瘦肉精等指标）；
- 11.1.4 接入明厨亮灶系统，实现后厨监控可视化。

11.2 营养健康宣传

- 11.2.1 推行“三色营养标识”系统（红/黄/绿对应营养密度）
- 11.2.2 提供带量食谱分析（标注每份餐食的NRV%）
- 11.2.3 设置特殊人群窗口（低GI/低钠/高蛋白等）
- 11.2.4 鼓励每月发布营养分析报告（蛋白质/膳食纤维等摄入量统计）

11.3 评价公示上墙

- 11.3.1 采用星级评分制（食品安全占60%/营养配置占40%），每月开展自评并公示；
- 11.3.2 建立双公示制度（监管部门评分+消费者满意度）；
- 11.3.3 鼓励引入智能监测设备（如油脂极性组分检测仪数据联网）；
- 11.3.4 鼓励开展季度营养师/营养医师驻场评估。

11.4 创新宣传形式

- 11.4.1 有条件的单位，积极推广AR扫码查看菜品溯源信息；

- 11.4.2 鼓励电子餐盘自动计算营养摄入；
- 11.4.3 鼓励开发食堂营养健康小程序；
- 11.4.4 设置“营养知识问答互动屏”。

12 评价与改进

- 12.1 食堂（餐厅）管理部门应根据工作需要，组织对食堂（餐厅）进行监督检查，包括：
 - a) 神秘顾客抽查；
 - b) 食材飞行检查；
 - c) 后厨视频监控回溯；
 - d) 对供应商专项审计。
- 12.2 食堂（餐厅）管理部门每年至少组织一次满意度调查，也可委托第三方机构进行：
 - a) 样本量不低于日均客流量10%；
 - b) 包含食品安全专项评价；
 - c) 使用标准化调查问卷；
 - d) 数据留存至下次审计。
- 12.3 对于检查发现的问题，或满意度低于80%的餐厅，管理部门应出具书面整改意见，并督促整改：
 - a) 一般问题72小时内整改；
 - b) 严重问题责令停业整顿；
 - c) 整改报告需附整改前后对比证据；
 - d) 建立问题溯源与分析制度。

附录 A
(规范性)
餐饮具消毒方法

A.1 物理消毒

包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

- A.1.1 煮沸、蒸汽消毒保持100℃，10分钟以上。
- A.1.2 红外线消毒一般控制温度119℃以上，保持10分钟以上。
- A.1.3 洗碗机消毒一般控制水温85℃，冲洗消毒40秒以上。

A.2 化学消毒。

主要为使用各种含氯消毒药物消毒。

- A.2.1 使用浓度应含有效氯250mg/L（又称250ppm）以上，餐用具全部浸泡入液体中5分钟以上。
- A.2.2 化学消毒后的餐用具应用净水冲去表面残留的消毒液。

注：学校食堂、大型餐馆和集体用餐配送单位的餐饮具应采取热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。

附录 B
(规范性)
食品安全评价指标与评分细则

一、许可与经营管理							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
1.1 食品经营许可	1	食品经营许可证应合法有效，无涂改、伪造、出租、出借、转让等行为	查看食品经营许可证，许可证无过期、涂改、伪造、出租、出借、转让等行为；出现不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中华人民共和国食品安全法》第三十五条 《食品经营许可证管理办法》第二条、第四条、第二十六条		
1.2 按照许可事项经营	2	严格按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展经营活动，无超范围经营现象	(1)查看食品经营许可证的经营场所、主体业态与实际情况是否一致 (2)对照菜谱、留样样品或现场查看是否有超范围经营现象；出现不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十四条		
1.3 经营管理	3	采用社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、具备相应供餐能力、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位，并与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务	查看招投标相关证明材料，查看供餐单位的食品经营许可证，现场查看是否具备相应供餐能力，查看是否签订合同，合同上是否明确规定双方的权利和义务等；若发现上述任一不符情况，或发现供餐单位不能承担食品安全责任或有不良信用记录，此条均不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十三条 《关于全面加强校外供餐单位食品安全监督管理的紧急通知》（教体卫艺〔2021〕439号）二		
检查结果汇总	1.本表共3项，其中关键项1项，重点项1项，一般项1项；总分值3.5分。 2.经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____						

二、信息公示							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
2.1 许可证公示	4	在食堂（餐厅）就餐区显著位置公示食品经营许可证	查看食堂是否在就餐区显著位置公示食品经营许可证；未公示或公示位置不显著，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《食品经营许可证管理办法》第二十六条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十四条		
2.2 量化等级标识公示	5	在食堂就餐区显著位置公示食品安全量化等级标识、食品安全承诺书、食品安全管理制度	查看食堂是否在就餐区显著位置公示食品安全量化等级标识、食品安全承诺书和食品安全管理制度；每发现一项未公示或公示位置不显著，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.1		
2.3 日常监督检查结果记录表公示	6	在学校食堂就餐区显著位置公示上一次日常监督检查结果记录表	查看食堂是否在就餐区显著位置公示上一次监督检查结果记录表；若未公示或公示位置不显著，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《食品生产经营监督检查管理办法》第三十九条 《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.1		
2.4 健康证明公示	7	在学校食堂就餐区显著位置统一公示学校食堂从业人员的健康证明	现场抽查5-10名从事接触直接入口食品工作的从业人员，确认其健康证明是否在就餐区进行公示；如发现有任何一人健康证明未在就餐区公示，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十七条		
2.5 食品原料、供餐单位（如有）	8	用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源（大宗食品原料品种、供应商等）、供餐单位（如有）等信息	查看食堂是否利用公共信息平台（就餐区公告栏、学校网站、公众号等）公示食品进货来源（大宗食品原料品种、供应商等）和供餐单位（如有）等信息，公示信息不完整或公示信息与实际不符的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十六条		

项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
2.6 投诉举报电话公示	9	在学校食堂就餐区显著位置公布投诉举报电话	查看食堂是否在就餐区显著位置公布投诉举报电话；未公布或公布位置不显著，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》 13.5.3		
检查结果汇总	1. 本表共6项，其中关键项0项，重点项0项，一般项6项；总分值3分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____						
三、互联网+明厨亮灶							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
3.1 明厨亮灶设施配备	10	配备明厨亮灶智能监控设施，智能监控设施监控视角覆盖到食品库房、粗加工区、切配区、烹饪区、面点制作间、备餐间、专间、餐饮具清洗消毒区、留样间等区域	查看食堂是否在检查要点规定的区域配备了明厨亮灶智能监控设施，缺1处及以上，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十三条 《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》(市监食经(2019)68号)第(五)部		
	11	智能监控设施选用不低于200万像素的网络高清红外摄像机，1080P高清，内置储存卡的设备（无内置储存卡的，配备网盘录像机），摄像头安装不高于3.5米，不低于2米	查看学校食堂配备的明厨亮灶智能监控设施是否符合检查要点要求，出现不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
3.1 明厨亮灶设施配备	12	(1) 支持公众通过电脑、手机app、微信小程序等固定或移动端随时点播指定监控点的实时监控图像 (2) 支持监管部门对指定监控点监控图像的实时点播，具备图像显示、抓拍、回放	(1) 验证是否可以通过电脑、手机app、微信小程序等随时点播指定监控点的实时监控图像，若不能，该条不得分 (2) 验证是否具备检查要点表(2)中所述的相关功能，有	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			

		及手动切换、单画面定时切换、全屏多画面切换及双向语音对讲功能	2项及以上不满足，该条不得分				
	13	智能监控设施在线率100%（以舌尖安全网接入数据为准）	以舌尖安全网的接入数据为准，不能实现100%接入的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
3.2 明厨亮灶设施的利用	14	成立明厨亮灶管理小组，明确本单位明厨亮灶管理人员和设施设备运行维护人员	有成立管理小组的证明材料，有对应管理人员及维护人员的规定和职责要求，否则，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
	15	智能监控设施和展示设施处于正常工作状态	现场查看，存在监控设施未开启，或者有非正常工作的摄像头（不显示或者镜头被污染而看不清，或者人为旋转摄像头等）等情形的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《国家市场监督管理总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（国市监食监二〔2018〕32号）第十三条、第十四条		
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
3.1 明厨亮灶设施配备	16	学校要公布明厨亮灶查看方式和渠道，供家长委员会代表查看	能够通过学校公布的信息获取明厨亮灶查看方式和渠道的，该条得满分，否则，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	（市监食经〔2019〕68号）第七部分		
	17	学校负责人和食堂管理人员要通过互联网+明厨亮灶定期（不低于1次/周）随机抽查食堂食品安全状况，及时发现食品安全问题并予以纠正	查看学校负责人和食堂管理人员的抽查及纠正记录，记录不得低于1次/周，且必须完整真实，否则，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》		
	18	建立管理制度：视频技术运行管理制度、视频设备设施日常检查制度、视频技术设备实施定期维护制度、视频技术网络传输检查评估制度	查看相关制度，未按要求建立全部制度的，缺2项及以上的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			

	19	视频信息保存不少于7天	随机抽查2个摄像头，学校可以提供7天内视频回放的，得满分，否则该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	(国市监食监二(2018)32号)第十二条		
检查结果汇总	1. 本表共10个项目，其中关键项0项，重点项2项，一般项8项；总分值6分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____						
四、食品安全管理							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
4.1 食品安全管理机构	20	学校承担学校食堂食品安全主体责任。 (1) 学校自主经营管理的，学校应建立食品安全管理机构，负责本单位的食品安全管理工作 (2) 实行委托经营的，学校和受托经营单位均应设立食品安全管理机构，学校的食品安全管理机构对受托经营单位进行监督管理	查看学校或受托经营单位建立食品安全管理机构的文件资料，能够提供算符合要求，否则，该条不得分 应提供学校餐饮食品安全管理机构对受托经营单位进行监督管理的证明材料，否则，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
	21	学校食品安全管理机构人员应包括学校领导、后勤管理部门负责人和食堂经营管理负责人、专职食品安全管理 人员和负责原料采购、餐饮加工、配送(如涉及)、检验(如涉及)等 食品安全管理全过程的管理岗位人员	查看食品安全管理机构文件 是否包括规定的人员，缺少 学校领导、后勤管理部门和 食堂经营管理负责人、专职 食品安全管理 人员的，该条 不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》 13.7.1		
4.2 食品安全管理人员	22	配备专职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料，明确专职食品安全管理人员食品	现场检查 (1) 专职食品安全管理人员任职文件等证明资料 (2) 专职食品安全管理 人员食品安全责任有关规定 (3) 专职食品安全管理 人员培	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中华人民共和国食品安全法》 第三十三条、第四十四条 GB 31654-2021《食品安全国家 标准餐饮服		

		安全责任，人员每年应经过食品安全知识培训(不少于40小时)，考核合格并具有相应工作能力	训时长证明和考核合格证明以上，任意一项缺少的，或者文件材料与实际现状不符的，该条不得分		务通用卫生规范》 13.1		
4.3 食品安全管理制度	23	建立食品安全管理制度，包括：（1）场所及设施设备清洗消毒制度；（2）餐用具清洗消毒制度；（3）设备设施维修保养校验制度；（4）原料控制要求；（5）食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度；（6）餐饮服务过程控制；（7）从业人员健康管理制度；（8）从业人员培训与考核制度；（9）食品安全自查制度；（10）食品留样制度；（11）消费者投诉处理；（12）食品添加剂使用管理与公示制度；（13）餐厨废弃物处置制度；（14）有害生物防治制度；（15）校外供餐管理制度（从外购餐的）；（16）安全保卫制度；（17）集中用餐信息公开制度等食品安全管理制度；（18）集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度；（19）制定食品安全事故处置方	抽查不少于5个制度，看是否建立，缺少1个及以上的，该条不得分（若食堂反馈在同一制度内有两个制度的相关要求，经确认后，可以不扣分）	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》 13.1 《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十条		

项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
4.3 食品安全管理制度	24	建立与制度配套的管理记录。包括：设施设备清洗消毒维护校验记录、餐饮具清洗消毒记录、进货查验、原料 出入库、食品添加剂使用记录、从业 人员食品安全培训考核记录、从业人 员每日健康检查（晨检）记录、食 品 安全自查记录、餐饮服务加工过程控 制、食品变质或超过保质期或者回收 食品 处置、配送（如涉及）、消 费者 投诉处置、餐厨废弃物 处置和食品留 样、生物防控等相关记录	抽查不少于5个记录进行验 证，看是否建立，缺少1个 及以上的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全 国家 标准餐饮服务通用 卫生规范》13.5 《学校食品安全与营养健 康管 理规定》		
	25	制定自查计划，开展制度自 查、定期自查和专项自查。 制度自查每年至少开展一 次，定期自查每周至少开展 一次，专项自查在获知食品 安全风险信 息后立即开展。 自查应有记录，记录内容应 完整、真实，若发现自查有 效性不足或对发现的问题未 及时整改的，视同未自查	查看是否有食品安全自查计 划，是否 依据自查计划开展 自查，自查频次是 否符合要 求，自查有效性是否充足， 未按规定开展自查或者自查 频次、自 查有效性不足的， 该条不得分；无自 查计划， 但自查频次和有效性等符合 检查要点要求的，可以不扣分	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0 分	GB 31654-2021《食品安 全国家 标准餐饮服务通用 卫生规范》13.2 《餐饮服务食品安全操作 规范》		

项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
4.4 制度落实	26	学校食堂应落实安全保卫制度,采取 措施,禁止非食堂从业人员未经允许 进入食品处理区	查看是否落实安全保卫制 度,是否采取 措施(如上锁 管理、门禁管理等) 禁止非 食堂从业人员未经允许进入 食品处理区,未经允许,非 食堂从业 人员擅自进入食品 处理区的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健 康管 理规定》第四十三条		
	27	学校食堂食品安全应急处置 预案演 练每年不少于1次	以自然年为单位,提供食品 安全应急 处置预案演练记 录,无法提供的,该 条不得 分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0 分			
4.5 食品 安全培训	28	制订食品安全培训考核计划 并落实,从业人员全部注册 并使用豫食考核 APP 进行 学习,并利用豫食考核 APP 每月至少组织一次考核	现场抽查从业人员5人,查 看是否全 部注册并使用豫食 考核 APP 进行学 习和考核, 存在人员未注册或者未按要 求的频次进行考核的,该条 不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0 分	GB 31654-2021《食品安 全国家 标准餐饮服务通用 卫生规范》		
	29	抽查不少于5名从业人员进 行食品 安全知识现场考核 全部合格	抽查不少于5名从业人员进 行食品 安全知识现场考核, 应全部合格(80 分以上), 有1人未合格,该条不得 分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
4.6 人员 健康管理	30	制订从业人员健康检查计划 并落实, 从事切菜、配菜、 烹饪、备餐、餐用 具清洗消 毒等接触直接入口食品工 作的人员应每年进行健康检 查,取得 健康证明后方可上 岗	在切菜、配菜、烹饪、备餐、 餐用具 清洗消毒等接触直接 入口食品工 作的人员中现场 抽查不少于5名员工,查验 其健康证明文件,有1人无法提供健康 证明或提供的健康证明过期的,该条不得 分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安 全国家 标准餐饮服务通用 卫生规范》 11.1		
	31	患有国家卫生健康委规定的 有碍食品 安全疾病(霍乱、细 菌性和阿米巴 性痢疾、伤寒 和副伤寒、病毒性肝炎(甲	现场检查,发现患有有碍食品 安全疾 病的人员从事接触 直接入口食品工 作的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安 全国家 标准餐饮服务通用 卫生规范》 11.1		

		型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病)的人员,不得从事接触直接入口食品的工作				
	32	从业人员每日上岗进行晨检并记录,发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症和皮肤有伤口或者感染的从业人员,应暂停从事接触直接入口食品的工作。待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗	(1)查晨检记录,记录包括当日工作的全部员工,晨检记录缺失2人及以上的,该条不得分(2)现场抽查3-5人,若有患发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症和皮肤有伤口或者感染的人员仍然从事接触直接入口食品工作的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.1	
4.7 人员卫生管理	33	在岗从业人员保持良好个人卫生,加工操作直接入口食品前应当洗手消毒,加工制作过程中,应保持手部清洁,无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形	(1)在直接入口食品加工区洗消处观察(或通过监控回放等观察),若出现未按规定进行洗手消毒的,该条不得分(2)加工过程中,抽查3-5人,若出现手部不清洁,留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.2 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十七条	
	34	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分,工作帽应能将头发全部遮盖住,不得披散头发,避免头发掉落污染食品	抽查3-5人,出现不符合检查要点要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.2	
	35	专间及专用操作区内的从业人员操作时,佩戴清洁的口罩,口罩遮住口鼻,当口罩出现脏污、损坏、异味等情况时,应当及时更换	抽查3-5人,出现不符合检查要点要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.12	
	36	不得在食品加工场所内吸	查食品加工场所,发现有人饮食、吸烟、	<input type="checkbox"/> 符合1分		

		烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为	地面或垃圾桶有烟头、药品、化妆品等行为的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 不符合0分			
检查结果 汇总	1. 本表共17项，其中关键项3项，重点项9项，一般项5项。总分值17.5分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；该专项检查得分为：_____						
五、原料管理							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
5.1 原料 采购管理	37	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	现场查看是否建立供货者评价和退出机制，查看供货者评价记录及合格供应者名录；未建立供货者评价和退出机制、或未按照机制对供货者进行评价、或未建立合格供应者名录、或合格供应者名录信息不完整（随机抽查仓库或现场食品原料）的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》 6.1.2		
	38	学校食堂采购食品及原料遵循安全、健康、符合营养需要的原则，不得采购以下食品、食品添加剂及食品相关产品：（1）超过保质期的食品、食品添加剂；（2）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；（3）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；（4）不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂等相关产品；	查看食堂现场或采购凭证，发现有检查要点中所列的禁止采购的食品、食品添加剂及食品相关产品中任意一种的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十五条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》 5.1.1		

		(5) 其他法律、法规、规章 规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂 和食品相关产品				
5.2原料 运输管理	39	运输车辆或容器保持清洁，防止食品受到污染；运输过程中，做好防尘、防水；食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔；食品包装完整、清洁，防止食品受到污染；运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求	查看运输条件是否符合检查 要点的有关要求，出现任一 不符合，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中华人民共和国食品安全法》 第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家 标准餐饮服务通用卫生规范》 5.2	
5.3 进 货 查验管理	40	按规定对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行进货查验（查验内 容：生产日期、保质期、外观、温度 等），填写进货查验记录，保留购物 或送货凭证、供货者的许可资质证 明、产品合格证明文件等	随机抽查3-5种食品、食品 添加剂和食品相关产品，未 按检查要点的要求进行查验 和记录或未保留相关凭证 的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中华人民共和国食品安全法》 第五十条 《学校食品安全与营养健康管 理规定》第三十三条 GB 31654-2021《食品安 全国家 标准餐饮服务通用卫生规范》 5.1.2、5.3.1、13.5.2	
	41	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，食用农产品的记录和凭证保存 期限不得少于六个月	随机抽查 3-5 种食品、食品添加剂和食品相关产品，查看进货查验记录和相关凭证的保存期限是否满足检查要点要求；发现保存期限不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中华人民共和国食品安全法》 第五十条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十三条 GB 31654-2021《食品安 全国家 标准餐饮服务通用卫生规范》 13.5.4	

项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
5.4原料 贮存管理	42	食品原料、半成品、成品、包装材料等应分隔或分离存放并显著标识，贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当的距离	现场查看，发现有不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.2、4.9.4		
	43	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	现场查看，发现有标识内容不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.4.2 《中华人民共和国食品安全法》第五十四条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条		
	44	按照贮存条件和保质期贮存食品原料，库房中存放的原料贮存条件对温湿度有要求的，应对库房的温湿度进行监控和记录	随机抽查3-5种食品原料，查看其储存条件与标签标识（包括开封后的食品，如蚝油和番茄酱等）要求是否一致，发现有未按要求进行储存，以及未进行温湿度记录（对原料储存条件有温湿度要求），该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.4 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.4.3		
	45	按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品	随机抽查3-5种产品，查看其使用是否符合先进、先出、先用的原则，若发现1种及以上不符合，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.4.4 《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.8		

项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
5.4原料 贮存管理	46	食品原料、半成品、成品、包装材料等应分隔或分离存放并显著标识，贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当的距离	现场查看，发现有不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.2、4.9.4		
	47	杀虫剂、杀鼠剂、清洁剂、消毒剂、醇基燃料等化学品应单独存放并显著标识，不得与食品混存（分开库房存放或分隔放置）	现场查看，发现有不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.6		
5.5食品 添加剂管理使用	48	食品添加剂的品种、使用范围、使用量符合GB2760规定，未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂品种	查看现场和食品添加剂使用记录；发现有亚硝酸盐、或有超范围超限量使用食品添加剂行为等不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中华人民共和国食品安全法》第四十条《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十六条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.5.1、6.5.2		
	49	(1) 食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、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） (2) 公开所使用的食品添加剂名单	查看现场和食品添加剂使用记录，发现食品添加剂使用名单未公开或未按检查要点要求进行记录的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十八条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.7《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.4 《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）一、（二）		

					六条		
5.5食品 添加剂管 理使用	50	用容器盛放开封后的食品添加剂的，应避免开封后的食品添加剂受到污染，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装	用容器盛放开封后食品添加剂的，未按要求进行全部信息标识或未保留原包装而影响追溯的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.5.3		
检查结果 汇总	1. 本表共14项，其中关键项1项，重点项7项，一般项6项；总分值12分。 2. 2.经现场检查，关键项不符合数为____；重点项不符合数为____；一般项不符合数为____；检查得分为：____						
六、场所、设备和设施							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
6.1场所 环境	51	餐饮服务场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外；场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施	通过查看场所平面布局图或现场实地走访（必要时询问），查看距离场所25米内是否有粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源及其他污染源；如有污染源，查看周围是否配备了防护设施，查看防范设施有效性证明材料：（1）不存在污染源或存在污染源并做了有效防护视为符合要求，该条不扣分（2）存在污染源且未作防护，该条不得分（3）存在污染源并做了防护但防护效果不足时，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十九条 《餐饮服务食品安全操作规范》4.1.2 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.1.3		
6.1场所 环境	52	未在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽	询问、现场查看是否存在检查要点中规定的禁止行为，存在任一行为，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.1.5		
6.2场所 布局	53	具有与所经营食品品种、数量、供餐人数相适应的场所	查看是否具有与其经营食品品种、数量、供餐人数相适应的	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十九条		

			场所，不符合要求的，该条不得分				
	54	食品处理区按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染	查看场所及设施或设备布局图，或依据询问及引导的实际使用路线作为现场检查路线，发现存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）各功能区布局未按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局（2）各功能区标志与内部设施及存放物品不一致（3）成品通道与原料通道未分开或未分时段运输（4）成品通道与餐具回收通道未分开	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》4.2.2 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.2.1		
6.2场所布局	55	食品处理区面积、就餐区面积与最大供餐人数符合规范，食堂建筑面积符合规范：（1）食品处理区面积要求：就餐人数≤100人，加工区域和食品库房面积之和不小于30m ² ；100人<就餐人数≤1000人，加工区域和食品库房面积之和在30m ² 的基础上按照服务100人以上每增加1人增加0.3m ² ；就餐人数>1000人，加工区域和食品库房面积之和在300m ² 的基础上按照服务1000人以上每增加1人增加0.2m ² （2）就餐区应依据同时就餐人数确定建筑面积，食堂就餐餐桌凳座位数要求不少于就餐学生人数的1/3，每座最小使用面积不低于	（1）询问食堂最大供餐人数，查看食堂平面布局图，有任一现象不符合检查要点要求的，该条不得分（2）食堂无法提供平面图时，可询问就餐区面积、就餐座位、处理区面积，必要时现场查看预估面积和数量，判断是否符合检查要点要求	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	JGJ64-2017《饮食建筑设计标准》4.1.2、4.1.4 《中国高校标准化学生食堂评估指标体系》第一章第一条《餐饮服务许可审查规范》（国食药监食（2010）236号）第十一条		

		1m ² (3) 就餐区与加工区域面积比为 (1-1.2) :1 (4) 切配区、烹饪区面积之和应不小于食品处理区面积的 50%(全部用半成品烹饪的可适当减少) (5) 凉菜间面积≥食品处理区面积 10%					
6.1场所布局	56	食堂建筑的人流出入口和货流出入口应分开设置	查看布局图或现场查看, 人流、货流未分开设置, 该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	JGJ64-2017《饮食建筑设计标准》3.0.3		
	57	食品处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的, 炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式	现场查看, 存在不符合检查要点的, 该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.2.3		
6.3 建筑结构	58	食品处理区内地面、墙壁、天花板等区域装修材料应无毒、无异味、不易脱落、易于清洁; 粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙; 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落, 在结构上不利于冷凝水垂直下落, 防止有害生物孳生和霉菌繁殖	现场查看墙壁、天花板、地面等是否符合检查要点要求, 存在以下任一不符合现象, 该条不得分: (1) 地面、墙壁、天花板等区域装修材料大面积脱落、破损; (2) 地面、墙壁、天花板等区域装修材料有明显异味或不易清洗; (3) 粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所墙壁未铺设墙裙或者墙裙低于 1.5m; (4) 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板有冷凝水凝集	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.3《餐饮服务许可审查规范》(国食药监食(2010)236号)第十三条		
	59	保持餐饮服务场所环境清洁: 墙壁、天花板、门窗、地面、操作台等应平整、清洁、无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等; 地沟彻底清洗, 无残渣、积水和异味	现场查看墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台等是否有污物、积水、异味、霉斑等, 出现任一不符合现象, 该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.3《餐饮服务食品安全操作规范》4.3		
6.3建筑结构	60	食堂为多层时, 应设置配送车辆无障碍通道和专用货梯	现场查看是否为多层供应: (1) 若每层均独立经营, 该条不扣分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	DB13/T 2432—2016《高等学校学生食堂建设规范》		

		(2)若上下层经营过程存在 功能区混用,现场查看未按 检查要点要求配备相应设 施,该条不得分		4.5		
	61	厨房区域各类加工制作场所的室内 净高应 ≥ 2.5 米;各阴角宜做成曲率 半径为3cm 以上的弧形	是否符合检查要点要 求,任一区域存在净高不符 或阴角不符,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	JGJ64-2017《饮食建筑设计标准》4.3.5、4.3.8 《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.1.2	
	62	采用天然采光、自然通风形式的: (1) 食品处理区加工间天然采光时,其侧 面采光窗洞口面积 \geq 地面面积的 1/6;自然通风的,通风开口面积 \geq 地面面积的 1/10(2)食品库房天然 采光时,窗洞面积 \geq 地面面积的 1/10;自然通风的,通风开口面积 \geq 地面面积的 1/20(3)就餐区侧面采 光窗洞口面积 \geq 该区域地面面积的 1/6;自然通风的,通风开口面积 \geq 该区域地面面积的 1/16	查看平面布局图或现场查看 各区域窗洞、通风开口情况,存在任一不符情况,该条不 得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	JGJ64-2017《饮食建筑设计标准》4.2.2、4.3.7、4.4.3	
6.4供水、排水设施	63	食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)的管道系统应完全分离,防止非食品加工用水逆流至食品 加工用水管道	现场查看是否存在不符合检查要点的情况,出现任一不 符合现象,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.1.3	
	64	排水设施的设计和建造应保证排水畅通,便于清洁、维护;需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度;排水沟应设有可拆卸的盖 板,排水沟内不应设置其他管路;采用管道时,干管管径 ≥ 100 mm,支管 管径 ≥ 75 mm	现场查看,是否存在不符合检查要点的情况,出现任一 不符合现象,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.2.1、4.2.2、4.2.3 JGJ64-2017《饮食建筑设计标准》5.1.6	

	65	食堂含油废水应进行隔油处理，隔油处理设施宜采用成品隔油装置	询问并现场查看，未进行隔油处理，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	JGJ64-2017《饮食建筑设计标准》5.1.7		
6.5更衣区和卫生间	66	设有从业人员专门更衣区，更衣区与食品处理区处于同一建筑物内，且保持清洁	现场查看存在以下不符合现象的，该条不得分：（1）未配备从业人员专用更衣区（2）更衣区和食品处理区不在同一建筑物内（3）更衣区现场卫生较差	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.6.1		
6.5更衣区和卫生间	67	更衣区有足够空间、依据标准要求配备更衣间需要的设备实施（更衣柜、挂钩、衣架等），且运转正常，满足员工使用	现场询问男女员工人数，并查看更衣区配置，存在以下不符合现象的，该条不得分：（1）更衣区内设备设施配置数量与从业人员数量不匹配（2）设备设施不能正常使用	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.3.2		
	68	应分开设置工作服与私人衣物存放区	现场查看存在工服区和私服区未标识区分或工服私服混放的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
	69	卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区	现场查看存在不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.5.1		

	70	卫生间设置符合要求，能够保持清洁：（1）卫生间与外界直接相通的门能自动关闭，与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网（2）应在卫生间出口附近设置洗手设施，洗手设施附近应配备洗手用品、干手设施等（3）应设置冲水式便池，配备便刷（4）排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封；排污口位于餐饮服务场所外（5）卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区	现场查看卫生间设置及卫生情况，不符合检查要点要求的，发现2处及以上不符合的，该条不得	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.5.2、4.5.3、4.5.4《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.2.1、5.4.2.2		
6.6采光照明设施	71	食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽（食品处理区工作面的光照强度不得低于220lux，其他场所的光照强度不宜低于110lux）；食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施；冷冻（藏）库应使用防爆灯	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）食品处理区亮度不满足使用需要的；（2）裸露食品正上方照明设施未安装防护措施的；（3）冷库未使用防爆灯的	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.7《餐饮服务食品安全操作规范》5.5.1、5.5.3		
6.7排风排烟设施	72	食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应保持空气流通；产生油烟的设备上方，配备机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换；产生大量蒸汽的设备、工序上方配备排风排汽装置，避免	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）产生油烟设备上方未配备排风排烟设施或未正常使用的、排风排烟效果不佳的（2）蒸柜上方未配备排风排汽设施或未正常使用的、排风排	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.8.1、4.8.2《餐饮服务食品安全操作规范》5.6.1		

		冷凝水凝集	汽效果不佳的				
	73	排风排烟设施定期清洁,并做好清洁记录;由外部清洁公司进行设备清洁操作的,及时索取并留存清洁公司的资质证件和服务合同,留存每次清洁服务的服务记录现场查看存在以下任一不符合现象,该条不得分:(1)现场查看排风排烟设施卫生清洁状况较差的(2)未能提供清洁记录的(3)未能提供清洁公司资质证件和服务合同的	排风排烟设施定期清洁,并做好清洁记录;由外部清洁公司进行设备清洁操作的,及时索取并留存清洁公司的资质证件和服务合同,留存每次清洁服务的服务记录现场查看存在以下任一不符合现象,该条不得分:(1)现场查看排风排烟设施卫生清洁状况较差的(2)未能提供清洁记录的(3)未能提供清洁公司资质证件和服务合同的	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》5.6.1、15.1.1.3 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》9.2.1		
6.8食品 库房	74	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求,设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施,必要时设置冷冻、冷藏设施	现场查看存在以下任一不符合现象,该条不得分:(1)未按照食品贮存条件设置相应的食品库房或存放场所或设施,未设置冷冻库(柜)、冷藏库(柜)、常温库(2)食堂加工的餐食有使用高危易腐半成品(如炸丸子、烧豆腐、过油肉等)加工制作的,食品加工区未设置冷藏、冷冻库(柜)	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.1		
	75	冷冻、冷藏库(柜)应设有可正确显示内部温度的测温装置,并定期校核	现场抽查不少于2个冷藏或冷冻设施,未设置测温装置或未能提供校核证据的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.5《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条		
	76	库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离,以利于空气流通,避免有害生物藏匿现场	库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离,以利于空气流通,避免有害生物藏匿现场查看	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.4		

		查看库房内贮存物品的设备设施是否离地、离墙设置，未离地离墙或离地、离墙不足10cm的，该条不得分	库房内贮存物品的设备设施是否离地、离墙设置，未离地离墙或离地、离墙不足10cm的，该条不得分				
6.9餐厨废弃物	77	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器，备餐间内配置带盖非手动式餐厨废弃物存放容器，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	现场查看各区域是否按检查要点要求配备餐厨废弃物存放容器，任一区域未配备或配备的容器未加盖或未标识，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.10.1、4.10.2《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）第三十七条		
	78	餐厨废弃物应及时清除，不得溢出存放容器；废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒	现场查看餐厨废弃物的存放情况，溢出存放容器未及时清除的，废弃物存放设施脏污未及时清洁的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》9.3.1、9.3.2		
	79	选择有资质的单位收运餐厨废弃物，索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务，明确餐厨废弃物的流向	现场查看未能提供收运者的资质证明、收运合同的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》11.2.2		
	80	应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息	现场查看台账记录，未能提供记录台账或台账信息记录不全的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》11.2.3		

6.10虫鼠 害防护设 施	81	应根据需要配备适宜的有害生物防治设施，且有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象：（1）食品处理区、就餐区安装粘捕式灭蝇灯；使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品；灭蝇灯安装位置距离地面1.8m -2.0m，距离天花板0.6m -1.2m （2）餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂 （3）食品处理区人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm，防鼠板不低于0.60m （4）使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm；使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道 （5）排水管道出水口安装篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm （6）与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网	（1）查看加工区现场有虫害活动迹象的，该条不得分 （2）查看检查要点规定的防治设施，存在2条及以上不符合的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	T/CPCACN0010-2020《室内灭蝇灯安装规程》4.6GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》10.3 《餐饮服务食品安全操作规范》12.1.4 、 12.2.1.1 、 12.2.2.1 、 12.2.3 、 12.2.4、12.2.5		
	82	有定期除虫灭害记录，虫害防治服务为外部第三方公司提供的，需及时留存服务公司的资质证件、服务人员资格证明及每次除虫灭害服务记录	（1）未建立除虫灭害记录，该条不得分 （2）虫害防治服务由外部第三方公司提供的，未及时留存相关信息的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》13.5.1		

6.11食品处理区设备设施	83	在食品库房(主食库、副食库等),依据标准要求(附表1)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.1《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.3、5.7.5		
	84	在主食加工区,依据标准要求(附表2)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常 结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	在主食加工区,依据标准要求(附表2)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常 结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		
	85	在副食加工区,依据标准要求(附表3)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		
	86	在切配区,依据标准要求(附表4)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		
6.11食品处理区设备设施	87	在烹饪区,依据标准要求(附表5)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		
	88	在备餐间,依据标准要求(附表6)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条《食品药品监管总局关于		

					印发《食品经营许可审查通则(试行)的通知》(食药监食监二〔2015〕228号)第三十七条		
	89	在洗消间,依据标准要求(附表7)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则(试行)的通知》(食药监食监二〔2015〕228号)第四十四条		
	90	在餐用具保洁区,依据标准要求(附表8)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》13.3.2		
	91	在留样间,依据标准要求(附表9)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》13.3.2		
6.11食品处理区设备设施	92	在就餐区,依据标准要求(附表10)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《餐饮服务食品安全操作规范》13.8.2.1		
	93	食品处理区应设置足够数量的洗手设施;洗手设施附近配备洗手液(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;洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置	现场询问员工(尤其是直接接触入口食品的操作岗位的员工)如何洗手,查看现场设备设施的配置,存在以下任一不符合现象,该条不得分:(1)食品处理区未设置洗手设施(2)洗手设施不能正常使用的(3)从业人员专用洗手设施附近未标识洗手方法(4)未配备相应洗手用品(5)排水设施未设置相应防护的	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.1		

	94	设置存放清洁工具的独立隔间、区域或设施；应设清洁工具的清洗水池，其位置不会污染食品（与食品清洗池之间保持 1.0 m 以上的距离），并有明显的区分标识	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）清洁工具未专区存放并有标识区分（2）未设置清洁工具的专用清洗水池（3）清水水池位置不符合检查要点要求的	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》4.2.4 DB43/T2142-2021《学校食堂建设和食品安全管理规范》10.3.5		
6.11食品处理区设备设施	95	专间和专用操作区：（1）专间应为独立隔间，入口处应设置洗手、消毒、更衣设施，且洗手消毒设施为非手动式；（2）专间、专用操作区不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出；（3）专间与其他场所之间的门应能及时关闭；专间设置的食物传递窗应专用，可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准；门、窗闭合严密、无变形、无破损；（4）专间的墙裙应铺设到墙顶，门应坚固、不吸水、易清洗；（5）专间应设立独立的空调设施，专间内温度不得高于 25℃；应定期清洁消毒空调及通风设施；（6）专间内设有与专间面积相适应的空气消毒设施，每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒；使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录；紫外线灯安装数量、安装位置及使用应遵循说明书要求，并做好	现场查看专间或专用操作区设计，存在任一条不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.3.4.3、4.2.4、4.4.3《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.2.2、4.3.3.2、4.3.3.3、5.6.1、7.4.1.1、7.4.1.2《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）第三十七条		

		消毒记录；(7)专间内设有独立的工具清洗消毒设施、专用冷藏设施等					
6.11食品处理区设备设施	96	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养	现场查看设备设施、工器具等是否存在锈渍、腐蚀现象，存在不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则(试行)的通知》(食药监食监二〔2015〕228号)第十条		
	97	定期维护食品加工、贮存等设施、设备，具有设施设备维护记录；和面机、绞肉机、切菜机等无残渣、发霉，无异味	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：(1)未能提供设施设备维护记录；(2)设施设备不能正常运行；(3)有食物残渣、发霉、异味、锈渍等现象的	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》3.1.2、15.1.1.3		
6.12就餐区设计	98	应根据就餐人数及就餐模式，设置相应数量的分餐(售饭)窗口。设置要求如下：(1)按同时段就餐人数50人设一个(2)窗口的间距不宜小于1.10m；台面宽度不宜小于0.50m(3)售饭台面为不锈钢或石材贴面，有保温措施，台上有隔断(4)窗口机数量：窗口机台数与就餐人数比例为1:(100-120)	询问食堂最大供餐人数并现场查看分餐(售饭)窗口设计，存在2条及以上不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中国高校标准化学生食堂评估指标体系》第一章第一条、第三条		
6.12就餐区设计	99	就餐区设计符合规范要求：(1)室内净高不应低于2.60m；设立中央空调或设置夹层的用餐区域时，室内净高不应低于2.4m(2)应有良好的采光、通风，无油烟和蒸汽(3)室内各部分面层均	现场查看就餐区设计，存在2条及以上不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	JGJ64-2017《饮食建筑设计标准》4.2.1		

		应采用不易积垢、易清洁的材料，地面应有良好的防滑性能 (4) 应配备方便师生就餐的餐桌椅、餐厨废弃物容器等设施(5) 应设置餐具回收处，回收通道应与洗消间相通，门应能自动关闭 (6) 应设置洗手设施，洗手台水龙头数量宜按同时最大就餐人数1:20设置					
6.13 检验检测设备	100	学校食堂应配备中心温度计	现场查看，未配备设备或者配备的设备不能正常使用，未能提供中心温度计校验证据的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
	101	学校食堂应配备 ATP 快速检测设备	现场查看未配备设备或者配备的设备不能正常使用，未配备相关检测试剂或配备的试剂超出保质期的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
6.14 其它要求	102	食堂的主要出入口处应具备设置体温检测设备的条件，便于疫情防控期间组织人员单一流向和测温	现场查看员工出入口和食堂就餐人员出入口，有一处未设置体温检测设备或设备不能正常使用的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
	103	在可能存在安全隐患的场所（如：台阶、洗手台、操作区等），应按照 GB 2894 设置安全标志	现场查看场所内台阶、洗手台、操作区等区域均未设置安全标志的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
检查结果 汇总	1. 本表共 53 个项目，其中关键项 0 项，重点项 3 项，一般项 50 项；总分值 28 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____						
七、加工制作过程							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注

7.1食品加工用水	104	食品加工制作用水的水质应符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定，加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水	未按以下要求提供相应证明材料的，该条不得分：（1）使用市政用水的，应保留提供供水缴费凭证（或其他证明材料）（2）使用井水的，每半年提供1次水质检测报告（3）现场有现榨果蔬汁和食用冰的，用水应符合检查要点要求	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《食品安全法中华人民共和国食品安全法》第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.1.2《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.6.1		
7.2食品加工制作	105	不得在食品处理区外加工制作食品、清洗消毒餐用具，接触食品的容器、工具不得直接放置在地面或者接触不洁物	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）接触食品的容器、工具直接放置在地面的（2）未在专用区域清洗消毒餐饮具的（3）在食品处理区外从事加工制作行为	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.1.4		
	106	冷冻（藏）易腐食品从冷库取出或解冻后，应及时加工使用，解冻时合理防护避免受到污染	冷冻（藏）易腐食品从冷库取出或解冻后，当餐未及时加工使用或未做好防护的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.3.2 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.2.1		
	107	食品原料在加工前应洗净；未经清洗的禽蛋在使用前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳；动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）粗加工间未根据需要设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料清洗池或未明显标识用途（2）未按标识用途使用的（3）烹饪区存放未经清洗或未清洗干净的原料	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》中6.2.2《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）第三十一条		
7.2食品加工制作	108	盛放、贮存、加工制作原料、半成品、成品的设施设备及加工工具、容器等区分标识明显、分开放置和使用；用于植物性食品、动物性食品、水产品的加工工	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）加工动物性和植物性、水产品食品原料以及用于半成品、成品的操作台未分开或分开但标识不明显（2）	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十九条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.11.5		

		具、容器等区分标识明显、定位存放；防止食品交叉污染的措施有效	加工动物性和植物性、水产品食品原料以及用于半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐等用具、容器未区分使用或无明显标识的				
	109	需烧熟煮透的食品（重点关注块状食品或有容器存放的液态食品），加工时食品的中心温度应达到70℃以上	现场抽查2种及以上需烧熟煮透的块状食品或有容器存放的液态食品，现场测定中心温度，出现低于70℃的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.3.2		
	110	严禁将回收的食品再次加工销售	现场查看，出现将剩饭、剩菜等回收食品复热后再次销售的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
	111	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放，不得与地面或污垢接触	查看调味料库房、烹饪区等现场，发现盛放容器不洁净或未加盖、直接放置地面或与污垢接触的，出现上述任一不符合的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.3		
7.2食品加工制作	112	专间、专用操作区内有明显标识，在显著位置公示人员操作规范并由明确的专人进行操作；专间和专用操作区内应使用专用的加工工具、设备设施，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁；在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖；不得在专间或专用操作区内从事非清洁操作区的加工制作活动	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）无明显区域标识或未在显著位置公示操作规范、未明确专人操作的（2）工器具及设备设施未专用或不洁净的（3）专间内存放未经清洗的食品原料的（4）存放在专用冷冻或冷藏设备内的食品未进行有效防护（5）从事其他非清洁操作要求的活动	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.4.6《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十八条《餐饮服务食品安全操作规范》中7.2.5、7.4.1、7.4.2		

	11 3	(1) 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(2) 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；加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔；放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时(3) 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用；蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中；打发好的奶油应尽快使用完毕	现场查看，不符合检查要点中要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1		
7.2食品加工制作	11 4	食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变，不宜超过190℃。定期过滤在用油，去除食物残渣。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：(1) 煎炸过程油温超过190℃(2) 现场存放的使用过的有明显食物残渣或者油脂明显有异味、颜色发黑等现象的	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.3.4《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.2.3		
	11 5	烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生	现场查看食品直接接触火焰或者焦糊现象的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.3		

	116	火锅类食品：不得重复使用火锅底料；使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒	现场查看，不符合检查要点中要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.4		
	117	糕点类食品：使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸；使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质	现场查看未能提供烘焙用纸的合格证明或自制蛋液未及时冷藏存放的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.5		
	118	自制饮品：自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品；煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）进货台账记录或加工现场所使用的原料乳非预包装乳制品（2）豆浆煮沸时间不符合要求	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.6		
7.3留样管理	119	高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当进行留样，每个品种留样量不少于125g	现场查看留样是否符合规范，是否符合要求的食品每种都有留样，留样数量是否满足要求，出现任一不符合，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条		
	120	将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，并标注好留样产品信息；在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放48小时以上	现场查看留样容器是否洁净、消毒，是否标识留样信息，留样时间是否满足要求，留样柜是否专用，留样柜温度设置是否符合要求等，发现任一条不符合，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.3		

	12 1	做好留样记录，留样记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员等	现场查看留样记录，未能提供记录或者记录不完善的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条		
检查结果 汇总	1. 本表共 18 个项目，其中关键项 1 项，重点项 3 项，一般项 14 项；总分值 12 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为____；重点项不符合数为____；一般项不符合数为____；检查得分为：_____						
八、餐用具清洗消毒							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
8.1餐用具清洗、消毒、保洁设施	12 2	清洗、消毒、保洁设施放置在专用区域；餐用具清洗、消毒、保洁设备设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成，明显标识标明其用途；应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，结构密闭，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染	查看清洗、消毒、保洁设施的放置位置、材料、标识和使用是否符合要求，发现任一项不符情况，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.3.4《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.1、5.3.4、10.2		
8.1餐用具清洗、消毒、保洁设施	12 3	餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开，采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池	查看餐用具清洗消毒水池的使用和设置是否符合要求，发现任一项不符情况，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）第三十二条《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.2		
8.2餐用具清洗要	12 4	餐用具使用后应及时清洗消毒，加工现场、就餐区等场所不得使用未经清洗消毒的餐用具，不得重复使用一次性餐饮具	现场查看发现任一项不符情况，该条不得分：（1）餐用具是否当餐供应结束后及时清洗消毒，是否存在未经清洗消毒直接使用的	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中华人民共和国食品安全法》第五十六条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫		

求			情况（2）是否重复使用一次性餐饮具		生规范》 9.1.6		
	125	宜沥干、烘干清洗消毒后的餐具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用	查看清洗消毒后餐具的干燥方式是否能保证餐具不受污染，发现任一项不符情况，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》 9.1.3		
	126	从业人员佩戴手套清洗消毒餐具的，接触消毒后的餐具前应更换手套	询问、查看从业人员清洗消毒餐具时佩戴手套情况，存在未更换手套直接接触消毒后餐具或手套不洁净等易引起餐具污染的情况，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》 10.1.4		
8.2餐具清洗要求	127	餐具清洗消毒规范、有效，采用化学消毒的，消毒液使用、配制等符合要求，做好消毒液配置记录和消毒记录	现场查看餐具清洗消毒过程或查看记录，未能提供相关记录或操作不规范的，该条不得分：（1）采用物理方法消毒的，查看操作是否规范，消毒温度、时间是否符合要求（2）采用化学消毒的，消毒操作是否规范，是否在专用消毒池操作；查看消毒液配置记录、消毒记录是否与实际操作一致	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》 10.1.3 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》 9.4.2		
	128	现场随机抽取清洗消毒后的碗、盘等餐具（如有）进行ATP检测，检测值小于100为合格	随机抽查3-5个消毒后餐具进行ATP检测发现一个及以上餐具检测值不符合要求，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分			
8.3集中清洗消毒餐具要求	129	使用集中清洗消毒餐具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内	（1）查看服务单位的营业执照和消毒合格证明文件，未能提供相关证明材料的，该条不得分（2）查看餐具的使用期限，不符合使用要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》 9.1.7		

			(3) 查看餐饮具的包装, 外包装破损数量大于 2 个的, 该条不得分				
检查结果汇总	1. 本表共8项, 其中关键项1项, 重点项3项, 一般项4项; 总分值7分。 2. 经现场检查, 关键项不符合数为____; 重点项不符合数为____; 一般项不符合数为____; 检查得分为: ____						
九、供餐与配送							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
9.1 供餐过程要求	130	(1) 供餐过程中, 应对食品采取有效防护措施, 避免食品受到污染。使用传递设施(如升降笼、食梯、滑道等)的, 应保持传递设施清洁 (2) 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒 (3) 加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求, 使用前应清洗, 必要时消毒 (4) 供餐过程中, 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	现场查看供餐过程, 是否采取防护措施避免食品受到污染, 若未采取防护或防护措施不能避免食品污染, 该条不得	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》7.1、7.2、7.4 《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.5、8.1.6		
	131	垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品, 应及时清洗消毒(一次性用品除外)	现场查看, 出现上述任一不符合的, 该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》8.2.1		
	132	烹饪后的易腐食品, 在食用前, 其中心温度应始终保持在 60℃ 以上	现场检查, 出现易腐食品在售卖时中心温度低于 60℃ 的, 该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分			

9.2配送过程控制 (如有)	13 3	食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求,采用热链工艺配送的,应当在食品烧熟后采取措施,将食品在中心温度60℃以上的条件下分装成盒或直接将食品盛放于密闭保温设备中进行贮存和运输,使食品在食用前的中心温度始终保持在60℃以上。热链工艺(保温方式)配送的食品从烧熟至食用的时间不得超过4小时	(1)查看配送餐食验收记录,存在验收温度或到餐时间不符合要求的,该条不得分(2)未能提供验收记录的,现场抽查3-5份配送餐食进行温度测量,任一餐食温度不符合要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》8.3		
9.2配送过程控制 (如有)	13 4	应使用专用的密闭容器和车辆配送食品,容器材料符合食品安全国家标准或有关规定,容器的内部结构应便于清洁,不得将食品与有毒有害物质混装配送。密闭容器、车辆等应定期清理消毒	现场查看配送容器材质合格证明、配送车辆和容器卫生状况、是否存在与有毒有害物质混运现象、配送车辆清理消毒记录等,发现任一项不符情况,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》8.1《餐饮服务食品安全操作规范》8.3		
检查结果 汇总	1. 本表共5项,其中关键项0项,重点项5项,一般项0项;总分值5分。 2. 2.经现场检查,关键项不符合数为____;重点项不符合数为____;一般项不符合数为____;检查得分为:_____						
十、营养健康要求							
项目	序号	评价要点	考核指南	考核得分	考核依据	考核记录	备注
10.1带量食谱和营养素供给量公示	13 5	学校应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准,针对不同年龄段在校学生营养健康需求,因地制宜引导学生科学营养用餐。制定合理营养配餐计划,采用健康烹饪方法,减少高盐、高糖及高脂食品供应。自由取餐的食堂,应在显著位置公	现场查看学校引导学生科学营养用餐采取的措施,以及是否公布学生餐带量食谱和营养素供给量(采用公告栏、学校网站、公众号等),发现有不符合检查要点要求的,该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十七条《营养健康食堂建设指南》第七条(二)、第七条(三)、第七条(五)		

		布 菜品目录，公布带量食谱和营 养素供 给量；提供套餐或份饭的 单位食堂应 在显著位置公布带 量食谱和营养素 供给量					
10.2开 展宣传教 育	13 6	针对学生开展食品安全与营养健 康 的宣传教育，在全国食品安全 宣传 周、全民营养周、中国学生 营养日、 全国碘缺乏病防治日等 重要时间节 点，开展食品安全知 识普及和宣传教 育活动（每学期 不少于1次）	查看学校开展食品安全知识 普及 和宣传教育活动的相 关 材料，如 照片、签到表等； 一学期开展普 及宣传活动为 0次的，该条不得 分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健 康管 理规定》第十八条		
10.2开展 宣传教育	13 7	将食品安全与营养健康知识纳入 健 康教育教学内容，通过主题班 会、课 外实践等形式向学生开展 经常性宣 传教育活动	查看学校是否将食品安全与 营养 健康知识纳入健康教 育 教学内 容；发现不符合检查 要点要求的， 该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健 康管 理规定》第十八条		
	13 8	学校要结合不同年龄学生的特 点，重 点宣传普及合理膳食理念 和集中就 餐安全知识，提醒学生 常见的食品安 全误区，帮助学生 养成良好个人卫 生 习惯，提升学 生 食品安全意识和健康素养	询问、查看学校是否采取措 施对 学生普及合理膳食理念 和集中就 餐安全知识；发现 不符合检查要 点要求的，该 条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	（市监食经（2019）68号） 三、（八）		
	13 9	鼓励学校食堂在经营场所设立 “营 养 健康角”，摆放测量身 高、体重、血 压等的设备和工具， 并定期维护，张 贴自测自评方 法。在显著位置 摆放《中国居民 膳食指南》和中 国居民膳食宝 塔，张贴、悬挂、 摆放材料或播 放 “减油、减盐、 减糖”等健康饮 食 宣传内容，宣 传 营养健康知识。食 堂 提供自制饮料或甜 品	查看是否按检查要点要求设立 “营 养健康角”，是否 在 显著位置摆放《 中国居民膳食 指南》和中国居 民膳食宝塔， 是否宣传营养 健康饮食内 容，是否标识添 加 糖含量（食堂 提供自制饮料 或甜品）；发 现任一不符合 检查 要点要求的， 该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《营养健康食堂建设指 南》第三 条（五）、第三 条（六）、第 六条（一） 《营养健康餐 厅建设指南》 第六 条（二）		

		时，应当标识添加糖含量					
10.3 营养健康管理	140	配备或聘请有资质的专（兼）营养师、营养师或营养配餐员。定期组织食堂从业人员进行营养健康知识和技能培训，食堂从业人员应重点接受食品安全及营养知识、食物采购、储藏、烹饪以及“三减”等方面的培训，厨师应接受低盐、少油、低糖菜肴制作及营养健康技能培训。每年至少组织一次食堂负责人、营养健康管理、厨师和服务员的岗位能力自我测评和考核	查看是否配备专（兼）营养师、营养师或营养配餐员，查看食堂从业人员的培训考核记录；发现未配备专（兼）营养师、营养师或营养配餐员，或未按规定进行培训考核等不符合检查要点要求的，该条不得分	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十四条 《营养健康餐厅建设指南》第三条（三）、第五条（二）、第五条（三）		
检查结果汇总	1. 本表共6项，总分值6分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____						
十一、加分项							
11.1 食品安全管理体系	141	实行“6S”规范化管理	现场检查，是否实行了6S规范化管理	符合加1分			
	142	通过认证实施HACCP、ISO22000等先进的食品安全管理体系	现场检查，是否提供了食品安全管理体系等认证证书	符合加1分			
	143	学校食堂配备食品快速检测设备，对当天采购的食品原材料进行农残等项目的快速检测，或委托第三方机构进行检测	查看学校食堂若配备了食品快速检测设备，且每天对采购的食品原料进行相应检测，若未配备或未自检，需提供第三方机构的检测报告	符合加1分			
	144	引入第三方机构每学期对学校食堂进行不少于1次的食品安全风险评估，并能够提供风险评估报告	现场查看风险评估报告，报告内容至少应包括（1）资质许可；（2）信息公示；（3）人员管理；（4）原料控制；（5）加工制作过程；	符合加2分			

			(6) 食品添加剂管理；(7) 备餐、供餐与配送；(8) 场所和设备设施清洁维护；(9) 餐饮具清洗消毒；(10) 食品安全管理；(11) 制止餐饮浪费；(12) 明厨亮灶建设与使用；(13) 加工制作过程食品安全污染状况评估等以上内容，缺少 3 项及以上的，不符合加分条件				
	145	学校食堂制定食品检验检测计划，综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，确定检验项目、指标和频次，有效验证加工过程中的控制措施	查看学校食堂是否制定了检测计划，并按照检测计划实施监测	符合加 1 分			
11.2 食品原料采购体系	146	通过河南省学校食堂联采服务平台，实施食堂食品原料规范化采购	抽查 3-5 种联采服务平台涵盖的原料，相关原料均为学校食堂联采服务平台规范化采购的	符合加 1 分			
11.3 食品原料溯源体系	147	采用数字化溯源系统，有完善的食品原料交易、配送、仓储等关键环节供应链溯源体系	抽查 3-5 种产品，相关原料的交易、配送、仓储等环节均可通过溯源系统溯源的	符合加 1 分			
11.4 智慧监管体系	148	学校食堂关键加工区域配备 AI 智能摄像机，对从业人员的违规行为进行智能抓拍，如未戴口罩，未穿工装，抽烟，玩手机等，并将结果实时上传到舌尖安全网平台	通过登录舌尖安全网检查确认	符合加 1 分			
	149	学校食堂配备物联网设备，仓储间、消毒设施、留样设施需要分别备案温湿度、高温消毒、温度监测设备，并支持将监测结果上传到舌尖安全网平台	通过登录舌尖安全网检查确认	符合加 1 分			

检查结果 汇总	1. 本表共9项，总分值10分。 2. 经现场检查，得分为：_____
------------	--

附录 C
(资料性)
食品安全与营养健康设备设施与用品检查指南

C.1 食品库房设备设施及用品用具见表 C.1。

表 C.1 食品库房设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
多层货架	个	1	2	2	必配
单层地架	个	4	6	8	必配
冰箱	台	1	2	2	必配
温湿度计	个	1	1	1	必配
秤	台	1	1	1	选配
运输工具	辆	1	2	3	选配
米面箱	个	按实际需求配置			选配
调料箱	个	按实际需求配置			选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
垃圾桶	个	1	1	1	必配
挡鼠板	个	1	1	1	必配
<p>注 1：该配置为食品库房的最低配置，若存在多个库房时，单个库房应分别符合该表要求（因库房的功能不同，故配备时，以满足库房的工作需要为准）</p> <p>注 2：冰箱数量按四门计算</p> <p>注 3：灭蝇灯安装时，应按蚊蝇侵入路径，每 25 m² 安装一盏，两盏间距不应大于 15m，安装高度在 1.5m-2.2m 范围内；邻近出入口、透光外门窗安装时，应距离 4m 以上</p>					

C.2 主食加工区设备设施及用品用具见表 C, 2

表 C.2 主食加工区设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
操作台	个	1	2	3	必配
刀具	个	2	3	4	必配
砧板	个	2	3	4	必配
刀架	个	1	2	2	必配
砧板架	个	1	2	2	必配
和面机	台	1	1	1	必配
压面机	台	1	1	1	必配
馒头机	台	1	1	1	必配
醒发箱	台	1	1	1	选配
饼盘车	辆	2	3	4	选配
排烟罩	套	1	1	2	必配
排气罩	套	1	2	2	必配
蒸饭车	台	2	3	4	必配
电饼铛	个	2	4	6	必配
电烤箱	台	1	1	1	选配
电炸锅	个	1	1	1	选配
汤 锅	个	1	2	2	选配
多层货架	个	1	2	2	必配
水池	个	1	1	1	必配
洗地机	台	1	1	1	选配
吹地机	台	1	2	2	选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
垃圾桶	个	1	1	1	必配

C.3 副食加工区设备设施及用品用具见表 C.3

表 C.3 副食加工区设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
操作台	个	1	2	3	必配
刀具	个	2	3	4	必配
砧板	个	2	3	4	必配
刀架	个	1	2	2	必配
砧板架	个	1	2	2	必配
洗菜机	台	1	1	1	选配
土豆脱皮机	台	1	1	1	选配
热水器	台	1	1	1	选配
容器	台	按实际需求配置			必配
水池	辆	2	3	4	必配
拖把池	套	1	1	2	选配
洗地机	台	1	2	2	选配
吹地机	台	1	2	2	选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
垃圾桶	个	1	1	1	必配

C.4 切配区设备设施及用品用具见表 C, 4

表 C.4 切配区设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
操作台	个	2	2	3	必配
刀具	个	4	6	8	必配
砧板	个	4	6	8	必配
刀架	个	2	3	4	必配
砧板架	个	2	3	4	必配
绞切肉两用机	台	1	1	1	选配
切菜机	台	1	2	2	选配
打蛋机（器）	台	1	1	1	选配
容器	台	按实际需求配置			必配
多层货架	辆	1	1	1	必配
消毒柜	台	1	1	1	必配
灭蝇灯	个	1	2	3	必配

C.5 烹饪区设备设施及用品用具见表 C, 5

表 C.5 烹饪区设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
操作台	个	1	1	1	必配
排烟罩	套	1	1	2	必配
双头炒灶	个	1	1	2	必配
大锅灶	个	1	1	2	必配
夹层锅	个	1	1	2	必配
电炸锅	个	1	1	1	选配
炉间拚台	个	1	2	3	选配
调料车	辆	1	2	3	选配
中心温度计	个	1	1	1	必配
多层货架	个	1	2	2	必配
水池	个	1	2	2	必配
洗地机	台	1	2	2	选配
吹地机	台	1	2	2	选配
垃圾桶	个	1	1	1	必配

C.6 备餐间设备设施及用品用具见表 C, 6

表 C.6 备餐间设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
售饭台	个	5	10	15	必配
售饭系统	个	10	20	30	学生自取餐模式必配
送餐车	个	1	2	2	必配
保温车	辆	1	2	2	选配
保洁厨	辆	1	2	3	必配
多层货架	个	1	2	2	选配
餐盘、餐碗、调羹	套	500	1000	1500	必配
菜勺、饭夹	套	10	20	30	必配
台式电子秤	台	1	1	1	选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
紫外线消毒灯	个	1.5W/m ²			必配

C.7 洗消间设备设施及用品用具见表 C, 7

表 C.7 洗消间设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
水池	个	4	4	4	必配
洗碗机	台	1	1	2	必配
消毒柜	台	2	3	4	必配
洗消一体机	台	1	1	2	必配
平板车	辆	1	2	2	选配
注 1：消毒柜数量按两开门计算					
注 2：配备消毒一体机的，可不再重复配备其他不必要的设备设施					

C.8 餐用具保洁区设备设施及用品用具见表 C.8

表 C.8 餐用具保洁区设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
保洁柜	个	1	2	3	必配
多层货架	个	1	2	3	选配
餐具保洁箱	个	按实际需求配备			选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
紫外线消毒灯	个	1.5W/m ²			必配
注 1：消毒柜数量按两开门计算					
注 2：配备消毒一体机的，可不再重复配备其他不必要的设备设施					

C.9 留样间（区）设备设施及用品用具见表 C.9

表 C.9 留样间（区）设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
留样柜	个	1	1	≥1	必配

C.10 就餐区域设备设施及用品用具见表 C, 10

表 C.10 就餐区域设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
餐桌椅	套	根据就餐人数配备			必配
残食台	个	1	2	3	必配
饮水机	台	1	1	2	选配
明厨亮灶专用展示设施	台	1	1	≥1	必配
筷子消毒机（车）	个	按实际需求配备			选配
洗手池	个	根据就餐人数 40 人/个的标准配备			必配
干手器	个	根据洗手池分布，适量配备			选配
擦手纸巾盒	个	根据洗手池分布，适量配备			选配
拖把池	套	1	2	3	选配
洗地机	台	1	2	3	选配
吹地机	台	1	2	3	选配
灭蝇灯	个	配备数量不应少于餐厅门，可搭配防蝇帘或风幕使用			必配

C.11 更衣间设备设施及用品用具见表 C, 11

表 C.11 更衣间设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500 人	500 人-1000 人	≥1000 人	
更衣柜（架）	个	按实际需求配备			必配
鞋柜（架）	个	按实际需求配备			必配
座椅	把	按实际需求配备			选配
衣服挂钩	个	按实际需求配备			选配
洗手池	个	1	2	2	必配
干手器	个	根据洗手池分布，适量配备			选配
体温检测仪	个	1	1	1	必配（配备自动测温功能设施的除外）
紫外线消毒灯	个	1.5W/m ²			必配

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
- [2] 中华人民共和国食品安全法实施条例
- [3] 中华人民共和国招标投标法实施条例
- [4] 食品经营许可和备案管理办法（国家市场监督管理总局令第 78 号）
- [5] 学校食品安全与营养健康管理规定(中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第 45 号)
- [6] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告〔2018〕第 12 号）
- [7] 集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第98号）
- [8] 关于进一步加强高等学校学生食堂工作的意见（教发〔2011〕7 号）
- [9] 市场监管总局关于开展学校食堂承包经营企业食品安全专项排查整治行动的通知(国市监食经发〔2023〕54 号)
- [10] 关于印发《餐饮服务营养标识指南》等3项指南的通知(国卫办食品函〔2020〕975号):《餐饮服务营养标识指南》《营养健康食堂建设指南》《营养健康餐厅建设指南》
- [11] 营养与健康学校建设指南(国卫办食品函〔2021〕316号四部委办公厅)
- [12] 国务院食安办等五部门关于进一步加强校园食品安全工作的通知(食安办发〔2024〕16号)
- [13] GB/T 45701-2025 校园配餐服务企业管理指南
- [14] DB 46/T 619-2023 学校食堂委托经营管理规定