

团餐服务良好操作评价规范

(征求意见稿)

2019 – 08 – 18 发布

2019 – 09 – 17 实施

广东省团餐配送行业协会 发布

目 次

前 言..... 1

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 评价要求..... 2

5 评价流程..... 2

6 评价结果..... 3

附录 A（规范性附录）团餐服务（食堂管理类）良好操作评价方案..... 5

附录 B（规范性附录）团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价方案..... 27

附录 C（规范性附录）采购和使用的食品、食品添加剂及食品相关产品要求..... 48

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009的规则起草。

请注意本标准中涉及的所有原始/编译文字表述、标志、图案的版权均属本标准主要起草单位共同所有，其他组织如要转载，需经本标准主要起草单位同意，并注明“信息来源：T/GDGC 001-2019《团餐服务良好操作评价规范》”。

本标准代替 T/GDGC 001-2018《团餐服务良好操作评价规范》。

本标准与 T/GDGC 001-2018相比，主要变化如下：

——修改了标准的结构和表达方式；

——对评价指标进行了调整。

本标准由广东省团餐配送行业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：广东省团餐配送行业协会、广州中味餐饮服务有限公司、广东新又好企业管理有限公司、东莞市鸿骏膳食管理有限公司、广州寅源餐饮服务有限公司、佛山市诚荣餐饮管理服务有限公司。

本标准主要起草人：李莉、曾文杰、陈燕玲、危晓玲、杜统荣、陈翔、谢倩雯。

团餐服务良好操作评价规范

1 范围

本标准规定了团餐服务良好操作评价规范的评价要求、评价流程和评价结果。
本标准适用于提供团餐管理的生产经营单位的团餐服务良好操作评价。

2 规范性引用文件

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

GB/T 19011-2013 管理体系审核指南

GA 654-2006 人员密集场所消防安全管理

DB31/ 2008-2012 食品安全地方标准 中央厨房卫生规范

DB31/ 2024-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范

DBS44/ 008-2017 预包装冷藏、冷冻膳食 生产经营卫生规范

中华人民共和国主席令第二十一号 中华人民共和国食品安全法

中共中央 国务院（2019） 关于深化改革加强食品安全工作的意见

国家市场监督管理总局（2018）12号 餐饮服务食品安全操作规范

卫监督发（2005）260号 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

广东省第十二届人民代表大会常务委员会公告（第61号） 广东省食品安全条例

粤市监规字（2019）2号 关于食品经营许可的实施细则（试行）

粤食药监规（2017）1号 关于食品安全管理员的管理办法

粤食药监局食营（2017）52号 关于企业食堂食品安全管理的规定

粤食药监局食营（2017）53号 关于学校食堂食品安全管理的规定

粤食药监办食营（2017）397号 关于“明厨亮灶”建设规范的指引

中国高校标准化学生食堂评估指标体系

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐

面向团体供应的餐饮服务形式，即向相对固定人群以固定模式批量加工供应餐饮食品。

3.2

团餐服务企业

指根据团体服务对象的要求，以提供集体用餐配送、食堂现场制售或食堂食材配送服务形式的企业。

3.3

单位食堂

提供机关、学校、工厂、医院等企事业单位内部集体性用餐服务的场所，包括但不限于企业食堂、政府食堂、学校食堂、养老托幼机构食堂、医院食堂、建筑工地食堂等各类食堂。

3.4

中央厨房

由餐饮管理或连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的单位。

3.5

集体用餐配送单位

指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

4 评价要求

4.1 评价指标

评价指标包括设备设施及清洁维修保养、食品安全与管理、出品与服务管理、团餐管理公司，指标具体内容请见附录A和附录B。

4.2 评价具体方案

团餐服务（食堂管理类）良好操作评价方案见附录A，团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价方案见附录B。

5 评价流程

5.1 评价准备

5.1.1 确定评价目的

找出问题并改进，提升团餐管理的生产经营单位服务水平。

5.1.2 建立评价机构

由广东省团餐配送行业协会组织建立评价工作委员会，负责组织评审员专业培训及开展团餐服务良好操作等级评价工作等。

5.1.3 建立评价小组

开展组织团餐服务良好操作评价，应当组建专门的评价小组执行具体工作，评价小组成员由团餐管理、食品安全、营养健康等相关人员组成。

5.1.4 确定评价对象

5.1.4.1 评价对象为提供团餐管理的生产经营单位，分为食堂管理类、中央厨房和集体用餐配送单位类两类，评价食堂管理类应由评价小组从评价企业管理的食堂中抽选至少2家B级以上食堂进行综合评价，中央厨房和集体用餐配送单位类应与评价企业为同一法人主体或为评价企业属下投资控股的企业。

5.1.5 选择评价方案

依据评价对象确定评价方案，食堂管理类按照附录A的要求，中央厨房和集体用餐配送单位类按照附录B的要求。

5.2 评价实施

5.2.1 评价小组应客观、公平、公正地依据选择的评价方案里的指标进行逐项评分，并按照对应的评价表进行分数汇总，计算实际达标分数，进而得出级别评价分数。

5.2.2 评价时采用文件调查和现场调查的方式，包括查阅文件和记录、询问工作人员、观察现场、访问顾客等，宜按 GB/T 19011-2013 中第 6 章规定的方法进行。

5.3 形成评价结果

5.3.1 评价结果的内容、形式等见第 6 章。

5.3.2 评价小组应根据级别评价分数及其他信息，分析得出真实、准确的评价结论，并对其进行描述；必要时，可在此基础上提出相关建议，形成评价结果。

5.3.3 评价小组应对评价结果进行包括错误查找、误差分析、合理性验证等在内的质量稽核。

5.3.4 评价活动结束后，评价小组应向评价对象或相关方提供评价结果。

6 评价结果

6.1 内容

6.1.1 评价结果应包含

- a) 评价对象情况；
- b) 评价依据；
- c) 评价方案；
- d) 评价活动过程；
- e) 评价分数及解释；
- f) 评价结论及描述；
- g) 评价时间；
- h) 评价小组情况。

6.1.2 根据评价活动需求与特点，评价结果宜包含：

- a) 针对评价对象、相关方的工作建议；
- b) 评价分数、评价结论、其他内容建议及使用限制。

6.1.3 评价小组宜使用图表等表现形式，直观地反映评价分数、评价结论及其他内容。

6.1.4 评价小组应保护顾客信息，防止泄露丢失；在发生或可能发生泄露、丢失时，应及时采取补救措施。评价小组不可以挪用、出售等形式非法向其他组织或个人提供顾客信息；当评价结果需引用顾客案例或相关内容时，评价小组应视评价结果的公布、使用范围等情况，对其进行脱敏处理。

6.2 形式

6.2.1 评价结果主要应以评价报告的形式呈现；根据需要附件可包括工作建议、工作方案、基础数据、过程文件等。

6.2.2 评价结果应为书面形式。

附录 A
(规范性附录)

团餐服务（食堂管理类）良好操作评价方案

A.1 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价方案

团餐服务（食堂管理类）良好操作评价总表如表A.1所示，具体评价细则如表A.2所示。

表 A.1 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价总表

类别	项目	总分数	实际得分	比例得分	权重%	实际达标分数	级别评价分数对比				
							A+ (最优)	A (优秀)	B (良好)	B- (一般)	C (谨慎)
1	设备设施及清洁维修保养	226			20		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60
2	食品安全与管理	155			35		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60
3	出品与营养服务管理	40			25		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60
4	团餐管理公司	49			20		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60
	汇总评价	470			100		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60

注 1：此评价表最终汇总评价得分由：设备设施及清洁维修保养、食品安全与管理、出品与营养服务管理、团餐管理公司等四项指标组成，按各项“实际达标分数”之和为最终汇总评价得分。

注 2：每项“实际达标分数”按达标比例计分法计算，将“实际得分”和“总分数”进行对比，然后将“比例得分”乘以该项指标的“权重”比例，即为该项指标的“实际达标分数”，计算公式为：实际达标分数=（实际得分÷总分数）×权重比例×100。

注 3：此评价表评价等级分为 A+、A、B、B-、C 五等。评价得分大于等于 90 分为 A+ 等，小于 90 分大于等于 80 分为 A 等，小于 80 分大于等于 70 分为 B 等，小于 70 分大于等于 60 分为 B 等，小于 60 分为 C 等。

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值	评价说明	参考标准、规范性文件
一、设备设施及清洁维修保养（共 76 项，总得分 226 分）							
1、食堂基本设施条件							
场所环境	1	***		选择有给排水条件的地区，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外，加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	500	选择有给排水条件的地区，不得设在易受到污染的区域。	《关于食品经营许可的实施细则（试行）》附件二

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
供电、供水系统	2			配电室设备及供电系统设施完好有效，无故障隐患，无卫生死角。 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。	2	1	0	需定期检查，有检查记录。	
电梯	3			传菜专梯及进出货电梯位置得当，无交叉能有效运行、卫生、安全，定期清洁。	2	1	0	查电梯安全检查、清洁消毒记录。	
消防、环保设施	4			消防、环评设施安全有效，有二次消防验收报告和环评许可。	2	1	0	消防设施需定期检查，有检查记录，提供环评通过报告。	
2、食堂就餐区									
面积	5	**		就餐人数人均面积不小于 0.2 m ² 。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
桌凳	6			完好无污迹，就餐餐桌凳座位数要求不少于就餐人数的三分之一。	2	1	0		中国高校标准化学生食堂评估指标体系
采光照明	7			照明度适中，气氛良好，完好、有效、无污迹。	2	1	0	查验灯具有效性、清洁度。	
地面	8			就餐区不宜铺设地毯，地砖具有耐腐蚀、耐酸碱、耐热、防潮、无毒、防滑等特性，地面保养完好，能及时修补裂痕。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.4.3
就餐区大门	9			餐厅入口有门帘、风帘等防蚊防蝇设施。	2	1	0		
售饭台面	10			高度为 80-90cm 为宜，使用光滑、无毒的材质，中小學生食堂可适度降低。	2	1	0	材质、高度。	中国高校标准化学生食堂评估指标体系
洗手、餐具清洗设施	11			配备供用餐者使用的洗手、洗餐具的设施整洁完好，有效使用。	2	1	0	材质、性能。	
回收设施	12			有餐具回收区、泔水、分类垃圾回收设施，整洁、充分、齐全。	2	1	0		中国高校标准化学生食堂评估指标体系
多功能用途	13			食堂具备休闲娱乐、会议社交、文化宣传等多样化功能。	2	1	0	有音响、投影等视听设备。	

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
空调、通风、供暖设备设施	14			应配备取暖保暖或空调设施，设施运作良好，通风顺畅，整洁有效使用。	2	1	0	有定期清洁记录。	中国高校标准化学生食堂评估指标体系
整体气氛	15			就餐区整洁明亮，气氛突出，功能布局合理，动线清晰不交叉。	2	1	0	气氛、布局、动线、整洁度。	
3、食品处理区									
场所设置	16	***		设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣、清洁工具存放场所等。除清洁工具存放场所外，其它场所均设在室内。	5	0	0	加工操作、贮存场所完备性。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	17	***		进行冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作和学校食堂（含托幼机构）集中分餐，分别设置相应操作专间。生食水产品还需设置相应前处理专用操作区。配送沙拉、凉菜等半成品，现场仅拆封、调味，可在烹调加工场所或备餐、就餐场所进行。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	18	**		糕点类食品、自制饮品制作和除学校食堂外的单位食堂以及集中加工、当场分餐食用的经营者的分餐，分别设置相应的专用操作区。简单调配自制饮料的，可在备餐场所等洁净区专用工作台操作。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	19			原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口，宜分开设置。	2	1	0	原料通道、成品通道、餐饮具回收通道。	
流程布局	20	**		各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，符合出品工艺流程便于操作或比较便于操作。	4	2	1	流程合理布局，原材料进货与出口无折返交叉。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
高度	21			天花板宜距离地面 2.5m 以上。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.1.2
面积	22	**		食堂食品处理区面积与就餐场所面积之比 $\geq 1:3.0$ ，粗加工操作场所面积 $\geq$ 食品处理区面积 15%，全部用半成品烹饪的可适当减少，单位食堂供餐人数 100 人以下食品处理区面积不小于 30 m ² ，100 人以上每增加 1 人增加不少于 0.2 m ² 。	4	2	1	如采购净菜、半成本原材料可适当减少面积。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
墙壁	23	**		墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成，粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料制成的墙裙。	4	2	1	材质、铺设高度、冲洗难度。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
地面	24	***		食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀、防滑。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。	5	0	0	地面材质、等级、维护保养及时。	《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.4.1、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	25			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.4.2
天花	26	*		天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。	2	1	0	天花板材质，整洁无脱落，维修保养及时。	《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.1.1、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	27	*		食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊项（吊项间缝隙应严密封闭）。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
采光照明	28	*		食品处理区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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.5.1、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	29	*		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。	2	1	0	完好、有效、无污迹。	《餐饮服务食品安全操作规范》5.5.2、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
通风排烟系统	30	**		烹调场所配置机械排风和调温装置。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。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。	4	2	1		《餐饮服务食品安全操作规范》5.6.2 和 5.6.3、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	31			排气口设有易清洗、耐腐蚀、不小于 16 目的防止有害生物侵入的网罩。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.6.4

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
排水设施	32	***		粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有给排水系统。排水设施应通畅，便于清洁、维护。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	33			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。	2	1	0		
	34			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。	2	1	0		
门窗	35	**		门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，与外界直接相通的门能自动关闭。食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。	4	2	1	无积尘、无缝隙、维修保养良好。	《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.3.1、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
粗加工间	36	***		粗加工操作场所根据加工品种和规模相应分设动物性食品、植物性食品和水产类食品原料的清洗水池，采用半成品烹饪的可相应减少水池的数量。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	37			宜使用去皮机、绞肉机、锯骨机、清洗机等机械化设备生产。	2	1	0	粗加工设备充分，有效使用，维修保养良好。	
烹调间	38			满足多样化烹调加工需求，设备与供餐人数相适应。应配置生食品（包括配料）、熟制品的操作台或者货架。	2	1	0	熟化加工设备充分，有效使用，维修保养良好。	中国高校标准化学生食堂评估指标体系
	39			鼓励使用高效节能、降废减排等环保节能设备。	2	1	0		
专用操作区	40	***		专用操作区应有明显的标识，标明其用途，与其他食品处理功能区有明显分区。成品存放区域与加工制作区域相对独立。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	41	**		场所内设工用具清洗消毒设施和专用冷藏设施。入口处设置洗手、消毒设施。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
专间	42	***		专间内应有温度计，不高于 25℃，设有独立空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，必须在专间空调风口安装空气净化过滤装置。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
专间	43	**		专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。生食水产品前处理专用操作区与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	44	**		专间墙裙铺设到顶。专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	45			各专间应有明显的标识，标明其用途。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.2.5
备餐间	46			单位食堂的备餐场所可根据实际情况按照专用操作区或专间的要求设置。各级各类学校食堂的备餐场所应当按专间要求设置，不在备餐场所分餐的托幼机构食堂以及部分送餐到教室分餐的中小学食堂除外。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》第二十五条
	47			宜配置快速结算系统。	2	1	0	结算效率高，排队等候不超过15分钟或15人以内。	
	48			备餐间与烹调间之间应设专用供菜通道，大小宜以可通过传递食品的容器为准，通道口设门（窗）。	2	1	0	查验供菜通道清洁度。	
食品贮存场所与设施	49	**		食品与非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）库房分隔，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，设有专用的食品添加剂存放设施，必要时设置冷冻库、冷藏库，冷冻（藏）库设有可正确指示库内温度的温度计。	2	1	0	库房充分性，与供餐人数相适应。	《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.1、5.7.3、5.7.6
	50	***		冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	51	**		食品库房以及其它食品处理场所有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放，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。	4	2	1		《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.5、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
食品贮存场所与设施	52	*		常温库房有良好的通风、防潮及防止有害生物侵入的设施。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.3、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
设备、工具和容器	53			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.8.1
	54	**		接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求并易于清洗消毒。	4	2	1	材质要求。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	55	***		用于盛放原材料、半成品、成品的容器和使用的工具有明显的区分标识，存放区域分开设置。	5	0	0	区分、定位要求。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
清洁、消毒及保洁设施	56	***		配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施并应放置在专用区域；清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要；各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量，采用化学消毒的，至少设有3个专用水池，宜设置4个专用水池，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，消毒池上方加贴消毒方法说明；采用人工清洗热力消毒的，至少设有2个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途；学校食堂餐用具应采取热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。	5	0	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.1-5.3.2、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	57	**		食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工具清洗水池分开专用，并以明显标识标明其用途。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	58	*		设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	59	**		设专供存放消毒后餐用具、工具、容器的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	4	2	1	保洁设施要求。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
洗手设施	60	**		食品处理区内设置足够数量的员工专用洗手消毒设施，有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，附近有洗手消毒方法标识。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	61			洗手池应不透水，易清洁。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。水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 5.4.1.2-5.4.1.3
	62			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 5.4.1.5
防尘、防鼠、防虫设备设施	63	**		与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	64			食品处理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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 12.2.1.1-12.2.1.2
	65	**		与外界相通的排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于 0.6cm 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	66	**		库房的门装有防鼠设施（如设不低于 60cm 的防鼠板或木质门下方以金属包覆）。可自动闭合的密闭非木质门，不需安装防鼠板。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	67			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。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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 12.2.2.1-12.2.2.2
废弃物暂存设备设施	68	*		食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器，废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识，专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	69			在单位食堂外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》11.1.3

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容		评价分值		评价说明	参考标准、规范性文件
4、其他食品安全设备设施									
卫生间	70	***		食品处理区内不得设置厕所。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。出口附近设置洗手、消毒、干手设施。		5	0	0	《餐饮服务食品安全操作规范》 5.4.2.1、《关于食品经营许可的实施细则（试行）》附件二
	71			排风装置、照明、排污管道、冲水排气等设施应符合相关要求；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁。		2	1	0	《餐饮服务食品安全操作规范》 5.4.2.2
更衣场所	72	*		员工更衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处，有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣、洗手设施。500 人以下的单位食堂可不作此要求。		2	1	0	《餐饮服务食品安全操作规范》 5.4.3.1、《关于食品经营许可的实施细则（试行）》附件二
留样设备	73	**		单位食堂应配备留样专用容器和冷藏设施。		4	2	1	有留样专用容器和冷藏设施。 《关于食品经营许可的实施细则（试行）》附件二
明厨亮灶	74	*		应采用“明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。		2	1	0	采取透明式、开放式、视频监控式、参观通道式、组合式、其他形式等六种形式。 《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.5
信息公示栏	75			应在就餐区醒目位置设置信息公示栏，公示以下内容：（1）食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表；（2）食品加工操作人员健康证明；（3）大宗食品的主要原料及其来源；（4）工制作中添加的食品添加剂等。		2	1	0	查食品经营许可证（餐饮服务经营许可证）。 《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.1
	76			公开服务承诺，公示 12331 投诉举报电话或辖区统一的投诉举报电话，设立消费者意见反馈和消费者投诉记录簿。		2	1	0	

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
二、食品安全与管理（共 60 项，总得分 155 分）									
1、食堂组织机构建设									
主体责任	1	***		签署食品安全责任书，明确第一责任、首要责任、直接责任人并予以公示。	5	0	0	主体责任清晰。	《关于企业食堂食品安全管理的规定》第四条、《关于学校食堂食品安全管理的规定》第五条
合同管理	2			对外承包的单位食堂，应签订的承包合同，承包者具有相应食品经营管理许可资质。	2	1	0		
食品安全管理机构	3	**		应建立健全独立的食品安全管理机构，并由经营方、服务方、第三方专业人员代表组成食品安全义务监督机构。	4	2	1	有分管领导、具体层级目标考核。	《关于企业食堂食品安全管理的规定》第十四条、《关于学校食堂食品安全管理的规定》第十七条
2、食堂专业人员配备									
营养配餐人员	4			宜配备专职的公共营养师、注册营养师或营养技师。	2	1	0	查阅资质证书及社保记录。	
食品安全管理员	5	***		供餐人数 3000 人以上的单位食堂应当设置独立的食品安全管理团队，团队负责人应为专职的高级食品安全管理员，并相应配备 1 名以上专职的中级或高级食品安全管理员。供餐人数 500 人以上 3000 人以下的单位食堂应当配备专职的高级或中级食品安全管理员。其它单位食堂根据实际情况，配备相应级别的专职或兼职食品安全管理员。	5	0	0	查阅资质证书及社保记录。	《关于企业食堂食品安全管理的规定》第十四条、《关于学校食堂食品安全管理的规定》第十七条
3、食品安全制度及操作规程建设									
从业人员健康管理	6	***		应建立从业人员健康管理制度。从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。	5	0	0	查阅人员名册、健康证。	《餐饮服务食品安全操作规范》14.1.1、《关于企业食堂食品安全管理的规定》第十六条、《关于学校食堂食品安全管理的规定》第十九条

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
从业人员健康管理	7	***		单位食堂应建立从业人员每日晨检制度，并做好记录。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，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事直接接触入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。	5	0	0	查阅每天晨检记录、与员工座谈确认。	《关于企业食堂食品安全管理的规定》第十七条、《关于学校食堂食品安全管理的规定》第二十条、《餐饮服务食品安全操作规范》14.1.2
从业人员培训管理	8			应建立从业人员培训管理制度。应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训，培训合格后方可上岗。团餐企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，单位食堂应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，抽查考核合格率达到90%以上。	2	1	0	查阅培训记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》14.2、《关于深化改革加强食品安全工作的意见》
从业人员卫生管理	9			应建立从业人员卫生管理制度。 从业人员应保持良好的个人卫生，应符合以下操作要求： （1）不得留长指甲、涂指甲油、不得披散头发，穿戴洁净的工作衣帽，有良好的个人卫生。 （2）从业人员在加工制作食品前，应洗净手部并消毒。加工制作过程中，保持手部清洁，在接触非直接入口食品后、触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后、加工制作不同存在形式的食品前、清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后、咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后应洗净手部并消毒。使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。 （3）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。专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。	2	1	0	查看制度及现场询问工作人员。	《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.2

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
食品安全 管理员管 理	10			应建立食品安全管理员制度。食品安全管理员不得同时在两家或以上食品生产经营单位从事食品安全管理工作。食品安全管理员应当每年至少参加一次由监督管理部门组织的继续教育培训，有继续教育记录。	2	1	0	现场查岗查看继续教育记录。	《关于食品安全管理员的管理办法》
食品安全 自检自查 与报告	11			应建立食品安全自检自查与报告制度。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，并符合以下要求： （1）自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。 （2）对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。 （3）集体食堂应每周至少开展一次自查。 （4）学校、机关、企事业单位的法定代表人或主要负责人应至少每半年参加一次食堂食品安全自查。 （5）食品生产企业自查报告率要达到 90% 以上。	2	1	0	查阅食品安全管理员每日、中央厨房和集体配送单位负责人每月、法定代表人每半年食品安全自查记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》 13.4.1-13.4.2、 《关于深化改革加强食品安全工作的意见》
	12			针对自查评价表中的不符合项，应采取改进措施： （1）获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查，专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。 （2）对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。	2	1	0	查看改进记录。 查看问题食品区是否存放有问题食品。	《餐饮服务食品安全操作规范》 13.4.1-13.4.2
食品添加 剂使用	13	***		建立食品添加剂使用制度，实行五专管理，应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。	5	0	0	查阅食品添加剂使用登记记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》 7.5.1-7.5.4

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
场所及设施设备清洗消毒和维修保养	14	**		应建立场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度。定期维护食品加工、贮存等设施、设备，定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施，餐饮场所、医院、学校等厨房的烟道应至少每季度清洗一次。	4	2	1	查阅设备设施清洗消毒及维护制度和设备设施的维修保养记录、卫生死角位卫生状况、查阅油烟清洗记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》3.1.2、GB 654-2006
留样管理	15	**		应建立留样管理制度。单位食堂提供的每餐次食品成品应当留样。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。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）、留样人等，或者标注与留样记录相对应的标识。	4	2	1	查看制度、留样记录、留样规范性。	《关于企业食堂食品安全管理的规定》第三十八条、《关于学校食堂食品安全管理的规定》第四十三条、《餐饮服务食品安全操作规范》7.9.2-7.9.3
关键环节操作规程	16			建立采购、进货查验、台账记录、索证索票、贮存、烹调温度控制、专间操作、包装、留样、运输、清洗消毒等关键环节操作规程。	2	1	0	验证各个关键环节操作记录规范性与执行效果。	
餐厨废弃物处置管理	17			建立餐厨废弃物处置管理制度和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。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，明确各自的食物安全责任和义务。	2	1	0	查阅餐厨废弃物台账、资质文件、餐厨废弃物处理合同及票据去向。	《餐饮服务食品安全操作规范》11.2.3、11.2.2
投诉处理	18			应建立投诉处理管理制度，建立投诉处理规范性文件。 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。	2	1	0	查阅投诉处理制度文件及投诉处理记录。	

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则(续)

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
食品追溯和产品召回	19			应建立食品追溯制度。 使用追溯信息系统,记录食品原料和生产信息,确保产品从原料采购到产品销售所有环节都可以进行有效追溯。	2	1	0	查看制度。	
食品安全事故处置	20			应当制定食品安全事故处置制度和方案,并将食品安全事故处置方案列入食堂从业人员培训内容,并适时组织开展模拟演练。	2	1	0	查看有无在食堂就餐区张贴事故应急处置程序、应急联系人及联系方式等。	
文件和记录管理	21			单位食堂宜制定文件和记录管理要求,对文件进行有效管理,确保所使用的文件均为有效版本。	2	1	0	应有培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉、餐厨废弃物处置、卫生清洁、食品留样、设施设备维修保养、化学品使用等记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》 15.1.1.1、 15.1.1.3、15.3
	22			制定各项记录表格项目齐全,可操作,并专人定期检查记录内容。	2	1	0	记录表格有执行操作人员和内部检查人员签字。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格,督促落实整改措施。	《餐饮服务食品安全操作规范》 15.1.2 和 15.1.3

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
4、食品安全操作规范									
采购验收	23	**		有原材料质量标准和验收流程标准。 严禁采购和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，参照附录C。	4	2	1	查阅原材料验收管理文件及有关记录、冷链食品验收规范性，查阅有无禁止采购食品。	
	24			采购冷藏冷冻食品应配备与之相适应的物流冷链车辆与设备设施。	2	1	0	现场查看。	
索证索票	25			采购食品应向供应商索证索票，符合以下要求： （1）采购食品应向供应商索取营业执照、食品生产许可证和产品合格证明文件等文件。 （2）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。 （3）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。 （4）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。各项目点能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。	2	1	0	查阅供应商资质文件。	《餐饮服务食品安全操作规范》 6.3.1.1-6.3.1.5
	26			采购以下产品除向供应商索证索票外，还需索取相关证明文件： （1）采购畜禽肉类的，应查验动物产品检疫合格证明。 （2）采购生猪产品应当每批查验其动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明以及非洲猪瘟病毒检测结果（报告），确保购进的生猪产品不带非洲猪瘟病毒。 （3）进口食品应有合格检验检疫证明，有简体中文标签。 （4）大米原料的采购，须索取同一批次的重金属指标的产品检验合格证明。	2	1	0	查阅供应商资质文件及相关产品检疫合格证明。	

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
供应商管理	27			单位食堂应有相对稳定的食品供货商，与供货单位签订含食品安全内容的供货协议。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》6.1.2
	28			单位食堂应建立供货者评价和退出机制，应自行或委托第三方机构定期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	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》6.1.4
食品贮存	29			食品与非食品分区存放。 应分区、分架、分类、离墙离地 10cm 存放食品。	2	1	0	食品库房随意抽样对账，检查账物相符一致性；抽样检查食品是否超过保质期。	《餐饮服务食品安全操作规范》6.4
	30			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。	2	1	0		
	31			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，遵循先进、先出、先用的原则，使用相关产品。 及时清理腐败变质、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。	2	1	0		
	32			及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷藏环境温度的范围应在 0℃~8℃，冷冻温度的范围宜低于-12℃。冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。	2	1	0	现场查验。	《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.5-6.4.7
粗加工及切配操作	33			使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.3.5
	34			冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.3.1-7.3.3

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
用具及容器管理	35			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）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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.1.2（a）
	36			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.1.2（b）
烹调加工	37	***		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，集体食堂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。	5	0	0	配置测温仪及查验记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.2
	38			盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。	2	1	0	现场查验。	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.3
专用操作区操作	39			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.2
	40			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。	2	1	0		
	41			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。	2	1	0		
	42			加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。 加工制作好的成品应当餐供应。	2	1	0		
专间操作	43			专间内应使用专用的工具、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。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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
专间操作	44			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1
	45			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。	2	1	0		
	46			加工操作蔬菜、水果、生食的海产品、裱花蛋糕等产品应符合《餐饮服务食品安全操作规范》，当餐供应，不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。	2	1	0		
	47			中小学校（含特殊教育学校）、托幼机构、中等职业技术学校、技工院校的学生食堂不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕。	2	1	0		《关于学校食堂食品安全管理的规定》第三十二条（五）
备餐及供餐操作	48			单位食堂在分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。	2	1	0	现场查验。	《餐饮服务食品安全操作规范》8.1
	49			在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃~60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按相关要求再加热后方可供餐。	2	1	0		
剩余食品的存放和再次供应	50			供餐后多余的食品应冷藏，且冷藏时间不得超过24小时；水产类、蔬菜类食品不宜隔夜使用；荤菜类食品不宜隔夜使用；医院、养老机构、中小学、特殊教育学校、托幼机构不能使用剩余食品。	2	1	0	现场查验。	《关于企业食堂食品安全管理的规定》第三十五条 《关于学校食堂食品安全管理的规定》第四十条
	51			保存温度高于60℃或低于8℃、存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应在确认没有变质的情况下，经高温彻底加热后方可供应食用。	2	1	0		
	52			不得将剩余食品与新加工食品混合加工后出售。	2	1	0		

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
餐用具清洗消毒保洁操作	53			餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 10.1.1
	54			学校食堂餐饮具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限于因材质或大小原因无法热力消毒的餐饮具。	2	1	0		《关于学校食堂食品安全管理的规定》第二十七条
	55			消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放。	2	1	0	定期检查保洁柜及餐用具的清洁情况。	《餐饮服务食品安全操作规范》 10.2.1-10.2.2
	56			保洁设施内不得存放杂物或私人物品，保洁柜内不得存放其他物品。	2	1	0		
	57	***		热力消毒：采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在100℃，并保持10分钟以上；采用红外线消毒的，温度一般控制在120℃以上，并保持10分钟以上。 化学消毒：使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂），消毒液中的有效氯浓度宜在250mg/L以上，将餐用具全部浸入配置好的消毒液中5分钟以上并用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。 使用二氧化氯消毒剂，消毒液中的有效氯浓度宜在100mg/L~150mg/L，将餐用具全部浸入配置好的消毒液中10~20分钟，并用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。	5	0	0	现场查阅热力消毒的温度、时间以及化学消毒相应的浓度和时间。	《餐饮服务食品安全操作规范》附录J
餐厨废弃物处理	58			餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 11.2.1
食品用水要求	59	***		食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二
	60	***		加工直接入口食品（包括冷食类、生食类食品半成品、自制饮品）的水应经过水净化设施处理或使用直接饮用水。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件二

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
三、出品与营养服务管理（共 20 项，总得分 40 分）									
1、菜点质量									
原材料	1			原材料多样化，以大众化原材料为主制作菜肴。生鲜食材原料新鲜，每天配送。	2	1	0	查阅原材料标准文件，选用肉类、禽类、水产、果蔬等多种原材料。	
2、厨房工艺水平									
流程	2			各工序分工细致、明确，符合标准化工艺流程。	2	1	0		
投料	3			主辅料过称。	2	1	0		
出品监督	4			有厨师长或专门人员监督出品。	2	1	0		
烹调方法	5			烹调方法多样，能按质量要求烹制菜肴。	2	1	0		
3、菜谱与成本管理									
菜谱	6			有菜谱标准，有明确的质量标准、投料标准。	2	1	0	有 30/100/200 道以上菜品标准。	
成本管理	7			菜谱有成本卡或投料卡，成本核算计算无误，项目齐全。 食堂装有水表、电表、气（汽）表，实行定额管理，节能降耗措施到位。	2	1	0	符合食堂管理使用要求，查阅抄表记录。	
4、食堂服务									
出品展示	8			鼓励食堂出品以视频、图片或样品的形式向消费者展示。	2	1	0		
服务规范性	9			营业时间明示，食堂菜品明码实价，定期公布伙食物资价格。	2	1	0		
	10			有消费者参与的伙食民主管理委员会组织，活动有制度、有记录。	2	1	0		
	11			有复称台、意见搜集箱，供进餐者监督。	2	1	0	查验意见记录。	
	12			有食品安全宣传和营养膳食指导服务。	2	1	0	提供营养宣传活动、宣传栏、营养指示等服务。	

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
免费调味品	13			品种齐全，新鲜卫生，方便使用。	2	1	0		
结算	14			提供快速、智能结算服务。	2	1	0		
打包服务	15			提供安全环保的包装材料。	2	1	0		
餐厅环境和温度	16			餐厅干净整洁明亮，温度适宜。	2	1	0		
服务类型	17			能提供自选、接待、自助、套餐、风味小吃等多类型服务。	2	1	0		
满意度	18			满意度调查分别在 60%、70%、80%、90% 以上。	2	1	0	发放满意度调查表 100 份。	
5、营养健康服务									
营养宣传指导	19			营养宣传文件，开展相关营养健康教育活动	2	1	0	查看相关文件、图片资料。	
营养评价	20			建立菜谱营养标准，具备营养素分析评价能力	2	1	0	可提供 10 个套餐以上营养分析评价。	
四、团餐管理公司（共 17 项，总得分 49 分）									
1、企业资质									
准入资质	1	***		第五类食品经营许可，通过国家级、省级以上行政部门颁发的资质准入性要求。	5	0	0	餐饮管理企业类别。	《关于食品经营许可的实施细则（试行）》
荣誉奖项	2			获得国家级、省级以上专业行业协会相适应的荣誉奖项。	2	1	0		
信用等级	3			宜取得第三方专业信用等级评定机构颁发的信用等级评定。	2	1	0		
2、组织建设									
部门架构	4			企业组织架构完善，有独立的食物安全管理部，并配备 2 名以上专职高级食品安全管理员。	2	1	0	查看组织架构图。	
3、企业管理									
体系认证	5			通过并实施 HACCP 体系、GB/T 19001—2015 idt ISO 9001:2015《管理体系 要求》、GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T 28001-2011 idt OHSAS 18001:2007《职业健康安全管理体系 要求》、GB/T 22000-2006 idt ISO 22000:2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》。	4	2	1	通过并实施左示体系 1 个得 1 分、3 个得 2 分、5 个得 4 分。	

表 A.2 团餐服务（食堂管理类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
食品追溯电子台账	6			食品可追溯系统，建立食品采购、配送电子管理台账。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》
食品安全保险	7			鼓励企业购买食品安全保险，包括社会公共责任险及食品安全责任险。	2	1	0		
4、服务业绩									
食品安全示范食堂数量	8			省级以上食品安全示范食堂数量。	4	2	1	3 个以下，3-7 个，7 个以上。	
企业规模	9			经营食堂项目数量。	4	2	1	15 个以下得 1 分，15-30 个得 2 分，30 个以上得 4 分。	
量化等级	10			量化分级 A 级的食堂数量。	4	2	1	A 级得 4 分，B 级得 2 分，C 级得 1 分	
服务范围	11			服务行政区域。	4	2	1	市内得 1 分，省内得 2 分，跨省得 4 分	
供餐能力	12			每天供餐人次（早、中、晚累计）。	4	2	1	5000 人次以下得 1 分，5000-10000 人次得 2 分，10000 人次以上得 4 分。	
5、服务设施									
信息管理系统	13			有订货配送、运营督导、进销存与财务管理系统。	2	1	0		
物流分拣配送中心	14			物流分拣配送中心面积达到 500 m ² 以上。	2	1	0	500 m ² 以下不得分，500 m ² -1000 m ² 得 1 分，1000 m ² 以上得 2 分。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》
冷库	15			高、低温冷库。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》
检验室	16			配置常规检验设备设施。	2	1	0	查看检验室设施配备是否具有快速检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标以及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群的能力。	
监控设施	17			视频实时监控所有门店食品加工关键环节的运作情况。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》
注 1：评价指标共 173 项，带*为监管部门食品经营许可现场核查内容（其中***表示关键项，**为重点项，*为一般项），无*表示行业推荐审查内容。 注 2：合理缺项可自动得分。									

附录 B
(规范性附录)

团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价方案

B.1 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价方案

团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价总表如表B.1所示，具体评价细则如表B.2所示。

表 B.1 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价总表

类别	项目	总分数	实际得分	比例得分	权重%	实际达标分数	级别评价分数对比				
							A+ (最优)	A (优秀)	B (良好)	B- (一般)	C (谨慎)
1	设备设施及清洁维修保养	258			20		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60
2	食品安全与管理	182			35		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60
3	出品与营养服务管理	18			25		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60
4	团餐管理公司	49			20		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60
	汇总评价	507			100		≥ 90	(90, 80]	(80, 70]	(70, 60]	<60
注 1：此评价表最终汇总评价得分由：设备设施及清洁维修保养、食品安全与管理、出品与营养服务管理、团餐管理公司等四项指标组成，按各项“实际达标分数”之和为最终汇总评价得分。 注 2：每项“实际达标分数”按达标比例计分法计算，将“实际得分”和“总分数”进行对比，然后将“比例得分”乘以该项指标的“权重”比例，即为该项指标的“实际达标分数”，计算公式为：实际达标分数=（实际得分÷总分数）×权重比例×100。 注 3：此评价表评价等级分为 A+、A、B、B-、C 五等。评价得分大于等于 90 分为 A+ 等，小于 90 分大于等于 80 分为 A 等，小于 80 分大于等于 70 分为 B 等，小于 70 分大于等于 60 分为 B 等，小于 60 分为 C 等。											

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作细则

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值	评价说明	参考标准、规范性文件
一、设备设施及清洁维修保养（共 75 项，总得分 258 分）							
1、基本设施条件							
场所环境	1	***		选择有给排水条件的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外，并与居民生活区域有一定距离。	500	选择有给排水条件的地区，不得设在易受到污染的区域。	《关于食品经营许可的实施细则（试行）》附件三

表 B.2 团餐服务（中央厨房、集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
供电、供水系统	2			配电室设备及供电系统设施完好有效，无故障隐患，无卫生死角。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。	2	1	0	需定期检查，有检查记录。	
电梯	3			传菜专梯及进出货电梯位置得当，无交叉能有效运行、卫生、安全，定期清洁。	2	1	0	查电梯安全检查、清洁消毒记录、检验报告及标志。	
消防、环保设施	4			消防环评设施安全有效，有二次消防验收报告及环评许可。	2	1	0	消防设施需定期检查，有检查记录，提供环评通过报告。	
2、食品处理区									
场所设置、布局 and 分隔	5	***		设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、食品冷却、食品分装（包装）、待配送食品贮存、餐用具与工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。除清洁工具存放场所外，其它场所均设在室内，且独立隔间。	5	0	0	加工操作、贮存场所完备性。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	6	***		进行冷食类、生食类半成品加工制作以及成品冷却、分装（包装）应分别设置相应的食品加工专间。成品冷却、分装（包装）如使用全封闭的专用设施，可不设专间要求。	5	0	0		
	7	***		糕点类食品、自制饮品制作以及待配送食品贮存，分别设置相应的专用操作区。	5	0	0		
	8	**		各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。	4	2	1	工艺流程合理性，原材料进货与出口无折返交叉。	
场所面积	9	***		食品加工操作和贮存场所面积与加工食品的品种和数量相适应，食品处理区面积 $\geq 300\text{ m}^2$ 。集体用餐配送单位，小于 400 m^2 的，面积与单班最大生产份数之比为1:2.5； $400—800\text{ m}^2$ ，面积与单班最大生产份数之比为1:4；面积大于 800 m^2 的，其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
场所面积	10	***		食品加工操作和贮存场所面积与加工食品的品种和数量相适应，食品处理区面积 $\geq 300\text{ m}^2$ 。集体用餐配送单位，小于 400 m^2 的，面积与单班最大生产份数之比为1:2.5； $400—800\text{ m}^2$ ，面积与单班最大生产份数之比为1:4；面积大于 800 m^2 的，其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	11	**		粗加工操作场所面积 $\geq$ 食品处理区面积的15%，烹饪场所面积 $\geq$ 食品处理区面积的15%，分装（包装）专间面积 $\geq$ 食品处理区面积的10%，清洗消毒场所面积 $\geq$ 食品处理区面积的10%。	4	2	1		
高度	12			烹调场所天花板离地面宜在 3.5m 以上。	2	1	0		
墙壁	13	**		墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有 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。墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。	4	2	1	材质、铺设高度、冲洗难易度。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
地面	14	***		地面用无毒、无异味、不透水、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。	5	0	0	地面材质、等级，维护保养及时。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	15			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。	2	1	0		
门窗	16	**		门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作。与外界直接相通的门能自动关闭。食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。	4	2	1	无积尘、无缝隙、维修保养良好。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
天花	17	**		天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。	4	2	1	天花板材质，整洁无脱落，维修保养及时。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	18			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 4.3.1.3
采光照明	19	*		加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。	2	1	0	完好、有效、无污迹。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
通风排烟系统	20	**		烹调场所配置机械排风和调温装置。 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。 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。	4	2	1		《餐饮服务食品安全操作规范》5.6.2和5.6.3、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	21			排气口设有易清洗、耐腐蚀、不小于16目的防止有害生物侵入的网罩。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.6.4
排水设施	22	***		粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有给排水系统。排水设施应通畅，便于清洁、维护。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	23			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。	2	1	0		
	24			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。	2	1	0		
粗加工间	25	***		粗加工操作场所根据加工品种和规模相应分设动物性食品、植物性食品和水产类食品原料的清洗水池，采用半成品烹饪的可相应减少水池的数量。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	26			宜使用去皮机、绞肉机、锯骨机、清洗机等机械化设备生产。	2	1	0	粗加工设备充分，有效使用，维修保养良好。	
烹调间	27			满足多样化烹调加工需求，设备与供餐人数相适应。应配置生食品（包括配料）、熟制品的操作台或者货架。	2	1	0	熟化加工设备充分，有效使用，维修保养良好。	
	28			鼓励使用高效节能、降废减排等环保节能设备。	2	1	0		
专间	29	***		食品冷却间、分装间等应符合专间要求。	5	0	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.2.1
	30	***		专间内应有温度计，不高于25℃，设有独立空调设施、工用具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。特殊情况只能使用中央空调的，必须在专间空调风口安装空气净化过滤装置。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
专间	31	***		专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	32	**		专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。生食水产品前处理专用操作区与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。	4	2	1		
	33	**		专间墙裙铺设到顶。专间入口处设置具有洗手、消毒、更衣设施。	4	2	1		
	34			各专间应有明显的标识，标明其用途。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.2.5
食品贮存场所与设施	35	**		根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，食品与非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）库房分隔，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，设有专用的食品添加剂存放设施，必要时设置冷冻库、冷藏库，冷冻（藏）库设有可正确指示库内温度的温度计。	4	2	1	库房充分性，与供餐人数相适应。	《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.1
	36	*		冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。	2	1	0		
	37	**		食品库房以及其它食品处理场所有足够数量的食品存放架（柜），确保食品分类、上架（进柜）存放，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。	4	2	1		《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.5 《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	38	*		常温库房有良好的通风、防潮及防止有害生物侵入的设施。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.3、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
设备、工具和容器	39			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.8.1、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
设备、工具和容器	40	***		食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。 应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品分装（包装）设备。	5	0	0		
	41	**		接触食品的设备、工具和容器、包装材料等符合食品安全标准或要求并易于清洗消毒。	4	2	1	材质要求。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三、《餐饮服务食品安全操作规范》5.8.3
	42	***		用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分标识且易于清洗消毒，存放区域分开设置。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	43	*		所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。	2	1	0		
清洁、消毒及保洁设施	44	***		配备能正常运转的餐饮具、工用具的清洗、消毒、保洁设备设施，其大小和数量能满足需要，应放置在专用区域。 各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池。集体用餐配送单位的餐饮具清洗消毒应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	45	**		食品原料清洗，餐用具与接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒，接触非直接入口食品的工具、容器，以及清洁工用具清洗水池，分开专用，并以明显标识标明其用途。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	46	**		设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	47	**		设专供存放消毒后餐用具、工具、容器的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	4	2	1	保洁设施要求。	
洗手设施	48	**		食品处理区内设置足够数量的员工专用洗手消毒设施，有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，附近有洗手消毒方法标识。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	49			洗手池应不透水，易清洁。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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.1.2-5.4.1.3

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
洗手设施	50			洗手池应不透水，易清洁。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。水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 5.4.1.2-5.4.1.3
	51			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 5.4.1.5
防尘、防鼠、防虫设备设施	52	**		与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	53			食品处理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。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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 12.2.1.1-12.2.1.2
	54	**		与外界相通的排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于0.6cm的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	55	**		库房的门装有防鼠设施（如设不低于60cm的防鼠板或木质门下方以金属包覆）。可以自动闭合的密闭非木质门，无需安装防鼠板。	4	2	1		
	56			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。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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 12.2.2.1-12.2.2.2
废弃物暂存设备设施	57	*		食品处理区设存放废弃物或垃圾的带盖容器，废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识，专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	58			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》 11.1.3
3、其他食品安全设备设施									
卫生间	59	***		食品处理区内不得设置卫生间。卫生间出入口不应直对食品处理区。出口附近设置洗手、消毒、干手设施。	5	0	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.2.1、 《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
卫生间	60	***		食品处理区内不得设置卫生间。卫生间出入口不应直对食品处理区。出口附近设置洗手、消毒、干手设施。	5	0	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.2.1、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	61			排风装置、照明、排污管道、冲水排气等设施应符合相关要求；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.2.2-5.4.2.3
更衣场所	62	*		员工更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处，有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣设施。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.3.1、《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
保温复热设备	63			宜配备膳食复热设施（如链式微波炉、加热柜、蒸箱），贮存、配送的保温设施，并与供餐人数相适应。	2	1	0		
标签设备	64			应当配置相应的设备设施，为配送食品的容器（或包装）标注产品信息。	2	1	0	现场查验	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
运输设备	65	***		配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器，车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三、《餐饮服务食品安全操作规范》附录 G 二.2
	66	***		冷藏食品运输车辆配备制冷装置，使运输食品的中心温度保持在 8℃ 以下；加热保温食品运输车辆应使运输食品的中心温度保持在 60℃ 以上。	5	0	0		
食品检验室及检验检测设备	67	***		设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。检验室不得设在食品加工区内，面积不小于 25 m ² ，有独立的排水系统。	5	0	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
	68	***		配备相应的检验设施和检验人员，具有快速检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标以及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群等项目的能力。	5	0	0		
留样设备	69	**		配备留样专用容器和冷藏设施。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
信息化食品追溯系统	70	**		应当建立食品追溯系统，食品采购、配送台帐使用信息化管理。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
配送清单	71	**		制作一式三联以上的产品配送清单（出货单），项目内容包括配送单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人等。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》附件三
明厨亮灶设施	72	*		应采用“明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。	2	1	0	采取透明式、开放式、视频监控式、参观通道式、组合式、其他形式等六种形式。	《餐饮服务食品安全操作规范》 13.7.5
信息公示栏	73			应在醒目位置设置信息公示栏，公示以下内容： （1）食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表。 （2）食品加工操作人员健康证明。 （3）大宗食品的主要原料及其来源。 （4）工制作中添加的食品添加剂等。	2	1	0	查食品经营许可证（餐饮服务经营许可证）。	《餐饮服务食品安全操作规范》 13.7.1
	74			公开服务承诺，公示 12331 投诉举报电话或辖区统一的投诉举报电话，设立消费者意见反馈和消费者投诉记录簿。	2	1	0		
供餐场所	75	***		若需要在供餐场所分餐的集体用餐配送单位，应设立面积满足分餐需要的分餐专用场所，配备膳食加热保温设备设施，手部和工用具清洗消毒设备设施，以及食品留样冰箱等。	5	0	0		DB31/ 2024-2014
二、食品安全与管理（共 66 项，总得分 182 分）									
1、组织机构建设									
主体责任	1	***		签署食品安全责任书，明确第一责任、首要责任、直接责任人并予以公示。	5	0	0	主体责任清晰。	
食品安全管理机构	2	**		应设立与生产能力相适应的食品安全管理机构，负责企业的食品安全管理，建立本单位健全的食品安全管理规章制度，负责生产实施产品全过程的食品安全质量控制，保证产品符合法律、法规和相关标准的要求。 设立由经营方、服务方、第三方专业人员代表组成的食品安全义务监督机构。	4	2	1	有分管领导、具体层级目标考核。 查阅日常检查监督记录。	DB 31/2024—2014
2、专业人员配备									
营养配餐人员	3			宜配备专职的公共营养师、注册营养师或营养师技师。	2	1	0	查阅资质证书及社保记录。	

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
食品安全管理员	4	***		供餐人数为 1000 人以上的中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮管理企业食品经营者应配备专职高级食品安全管理员。	5	0	0	查阅资质证书及社保记录。	《关于食品安全管理员的管理办法》
3、食品安全制度及操作规程建设									
从业人员健康管理	5	***		应建立从业人员健康管理制度。从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。	5	0	0	查阅人员名册、健康证。	《餐饮服务食品安全操作规范》 14.1.1
	6	***		应建立从业人员每日晨检制度，并做好记录。食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。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，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。	5	0	0	查阅每天晨检记录、与员工座谈确认。	《餐饮服务食品安全操作规范》 14.1.2
从业人员培训管理	7			应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，抽查考核合格率要达到 90%以上。	2	1	0	查看培训记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》 14.2、 《关于深化改革加强食品安全工作的意见》
从业人员卫生管理	8			应建立从业人员卫生管理制度。 从业人员应保持良好的个人卫生，应符合以下操作要求： (1) 不得留长指甲、涂指甲油、不得披散头发，穿戴洁净的工作衣帽，有良好的个人卫生。 (2) 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部并消毒。加工制作过程中，保持手部清洁，在接触非直接入口食品后、触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后、加工制作不同存在形式的食品前、清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后、咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后应洗净手部并消毒。使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。 (3) 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。专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。	2	1	0	现场询问从业人员。	《餐饮服务食品安全操作规范》 14.3.1

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
食品安全 管理员管 理	9			应建立食品安全管理员制度。食品安全管理员不得同时在两家或以上食品生产经营单位从事食品安全管理工作。食品安全管理员应当每年至少参加一次由监督管理部门组织的继续教育培训，有继续教育记录。	2	1	0	现场查岗。 查看继续教育记录。	
食品安全 自检自查 与报告	10			应建立食品安全自检自查与报告制度。 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，并符合以下要求： (1)自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。 (2)对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。 (3)中央厨房和集体配送单位应每周至少开展一次自查。 (4)食品生产企业自查报告率要达到 90%以上。	2	1	0	查阅食品安全管理员每日、中央厨房和集体配送单位负责人每月、法定代表人每半年食品安全自查记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》 13.4.1-13.4.2、 《关于深化改革加强食品安全工作的意见》
	11			针对自查评价表中的不符合项，应采取改进措施： (1)获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查，专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。 (2)对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。	2	1	0	查看改进记录。 查看问题食品区是否存放有问题食品。	《餐饮服务食品安全操作规范》 13.4.1-13.4.2
食品添加 剂使用	12	***		建立食品添加剂使用制度，实行五专管理，应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。	5	0	0	查阅食品添加剂使用登记记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》 7.5.1-7.5.4
场所及设 施设备清 洗消毒和 维修保养	13	**		应建立场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度。定期维护食品加工、贮存等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。熟化间的烟道应至少每季度清洗一次。	4	2	1	查阅设施设备清洗消毒及维护制度和设备设施的维修保养记录、卫生死角位卫生状况、油烟清洗记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》 3.1.2、GA 654-2006

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
留样管理	14			应建立留样管理制度。每餐次的食品成品应留样，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。留样容器应标注留样的膳食名称、数量、时间，做好留样记录，留样记录应包括食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等项目。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	1	0		DB 32/003—2014 附录 A、《餐饮服务食品安全操作规范》7.9.2-7.9.3
	15	**		供应学生膳食的集体用餐配送单位，还应在供餐场所对每批次每品种膳食进行留样。	4	2	1		DB 32/003—2014 附录 A、GA 654—2006
关键环节 操作规程	16			建立采购、进货查验、台账记录、索证索票、贮存、烹调温度控制、专间操作、包装、留样、运输、清洗消毒等关键环节操作规程。	2	1	0	验证各个关键环节操作记录规范性与执行效果。	
餐厨废弃物 处置管理	17			建立餐厨废弃物处置管理制度和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。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。	2	1	0	查阅餐厨废弃物台账、查阅餐厨废弃物处理合同、资质文件及票据去向。	《餐饮服务食品安全操作规范》 11.2.3
投诉处理	18			应建立投诉处理管理制度，建立投诉处理规范性文件。 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。	2	1	0	查看制度。	
食品追溯	19			应建立食品追溯制度。 使用追溯信息系统，记录食品原料和生产信息，确保产品从原料采购到产品销售所有环节都可以进行有效追溯。	2	1	0	查看制度。	DB 31/2024—2014

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
食品安全事故处置	20			应当制定食品安全事故、车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气、停水停电等情况造成供餐中断的应急方案，并适时组织开展模拟演练。	2	1	0	查看有无在明显位置张贴事故应急处置程序、应急联系人及联系方式等，并加强对从业人员事故应急报告和处理的宣传。	
文件和记录管理	21			宜制定文件和记录管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。	2	1	0	应有培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉、餐厨废弃物处置、卫生清洁、食品留样、设施设备维修保养、化学品使用等记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》15.3
	22			制定各项记录表格项目齐全，可操作，并专人定期检查记录内容。	2	1	0	记录表格有执行操作人员和内部检查人员签字。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，督促落实整改措施。	《餐饮服务食品安全操作规范》15.1.2 和 15.1.3
	23			进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》15.2.1
4、食品安全操作规范									
采购验收和运输	24	**		有原材料质量标准和验收流程标准。 严禁采购和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，参照附录 C。	4	2	1	查阅原材料验收管理文件及有关记录。	《中华人民共和国食品安全法》、《广东省食品安全条例》、《关于学校食堂食品安全管理的规定》、《关于企业食堂食品安全管理的规定》
	25			采购冷藏冷冻食品应配备与之相适应的物流冷链车辆与设备设施。	2	1	0	现场查看。	

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
索证索票	26			采购食品应向供应商索取索票，符合以下要求： (1) 采购食品应向供应商索取营业执照、食品生产许可证和产品合格证明文件等文件。 (2) 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。 (3) 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。	2	1	0	查阅供应商资质文件	《餐饮服务食品安全操作规范》 6.3.1.1-6.3.1.5
	27			采购以下产品除向供应商索取索票外，还需索取相关证明文件： (1) 采购畜禽肉类的，应查验动物产品检疫合格证明。 (2) 采购生猪产品应当每批查验其动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明以及非洲猪瘟病毒检测结果（报告），确保购进的生猪产品不带非洲猪瘟病毒。 (3) 进口食品应有合格检验检疫证明，有简体中文标签。 (4) 大米原料的采购，须索取同一批次重金属指标的产品检验合格证明。	2	1	0	查阅供应商资质文件	《餐饮服务食品安全操作规范》 6.3.1.6、6.3.1.8
供应商管理	28			应有相对稳定的食品供货商，与供货单位签订含食品安全内容的供货协议。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》6.1.2
	29			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	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》6.1.4
食品贮存	30			食品与非食品分区存放。 应分区、分架、分类、离墙、离地 10cm 存放食品。	2	1	0	食品库房随意抽样对账，检查账物相符一致性；抽样检查食品是否超过保质期。	《餐饮服务食品安全操作规范》6.4
	31			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。	2	1	0		
	32			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，遵循先进、先出、先用的原则，使用相关产品。及时清理腐败变质、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。	2	1	0		
	33			及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷藏环境温度的范围应在 0℃~8℃，冷冻温度的范围宜低于-12℃。冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。	2	1	0	现场查验。	《餐饮服务食品安全操作规范》 6.4.5-6.4.7

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
粗加工及切配操作	34			使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.1.2
	35			冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.3.1-7.3.3
餐用具及容器管理	36			餐用具和保温箱（桶）使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。	2	1	0		《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》7.3.4
	37			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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》7.1.2 (b)
烹调加工	38	***		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。对特殊加工制作工艺，中心温度低于 70℃ 的食品。	5	0	0	配置测温仪及查验记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.2
	39			盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。	2	1	0	现场查验。	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.3
食品冷却	40			冷却操作应符合专间管理要求。	2	1	0		
	41			中央厨房生产的熟制膳食应立即冷却，冷却步骤宜先采用快速冷却机将膳食冷却到 25℃ 及以下，然后放入冷却专间冷却到 8℃ 及以下。定时测量每批冷却后的膳食中心温度，2 小时内膳食中心温度未降到 8℃ 及以下的，不得进入下一道工序使用。	2	1	0	现场查验。	
食品分装	42			分装操作应符合专间管理要求。	2	1	0	现场查验。	DB31/ 2024-2014 附录 A、DB31/ 2008-2012、DBS44/ 008-2017
	43			工作人员分装前应认真检查待分装食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行分装。	2	1	0	现场查验。	

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
食品包装	44			配送的食品应采用密闭包装。	2	1	0		
	45			膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准及相关规定。可重复使用的餐用具和容器在使用前应彻底清洗、消毒和保洁。	2	1	0		DB31/ 2024-2014 附录 A、DB31/ 2008-2012
	46			在贮存、运输、供应中，膳食内包装材料应保护膳食免受污染，防止饭菜外溢。	2	1	0		
	47			在膳食包装操作前，应对投入使用的包装材料标识进行检查，记录包装材料名称、数量及检查人、检查日期等。	2	1	0		
标签管理	48			标签应粘贴在食品容器上的显著位置，标明食品名称、生产单位名称、生产日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件及食用方法等信息。冷藏/冷冻膳食应在标签上标示保存条件和膳食食用前复热至中心温度 70℃ 及以上。	2	1	0		DBS44/ 008-2017
	49			供餐场所的分餐人员应在每批次膳食供应前查验标签。	2	1	0		
热链膳食 保温配送 要求	50	***		生产配送盒饭的集体用餐配送单位，应使盒饭中心温度高于 60℃，将盒饭盛放于密闭的保温箱中保温待运输配送，生产至食用时间应不超过 4 小时。	5	0	0		DB 31/2024—2014
	51	***		生产配送桶饭的集体用餐配送单位，热加工烹饪后的膳食应立即盛放于保温箱(柜)设备中保温贮待运输配送；不立即盛放于保温箱(柜)设备的膳食应采用加热柜等加热设备进行加热保温，使膳食贮存中心温度始终高于 60℃，出厂前再盛放于保温箱(柜)设备中进行运输配送。在供餐点分餐时，应采用加热保温措施，使膳食中心温度保持在 60℃ 以上。生产至食用时间应不超过 4 小时。集体用餐配送单位应测量出厂及供餐场所的膳食中心温度。	5	0	0		DB 31/2024—2014

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
配送品种及配送要求	52	***		应按照核准的生产工艺生产配送膳食，不得生产配送核准工艺以外的膳食品种。	5	0	0		DB 31/2024—2014
	53	***		禁止配送：冷食类食品、生食类食品、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点，但中央厨房以半成品形式配送至门店后现场改刀的烧卤熟肉制品以及现场调制的凉菜、沙拉等冷食类食品除外。	5	0	0	现场查验。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》第三十三条
	54	***		中央厨房仅限于为本餐饮服务单位所属(含加盟)的餐饮门店配送食品成品或半成品。	5	0	0	现场查验。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》第三十五条
成品贮存和运输	55			成品运输工具应当保持清洁，运输车辆及容器应专用，每次运输前应当消毒，防止食品在运输过程中受到污染。	2	1	0		DB 31/2024—2014、 DB31/ 2008-2012
	56			贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。	2	1	0		
	57			采用冷链工艺生产的食品，应根据产品特性在冷藏或冷冻的条件下贮存和运输。	2	1	0		
剩余食品的存放和再次供应	58	***		超过保质期或已配送出厂的膳食均不得回收后再次用于生产加工膳食及销售。	5	0	0		DB 31/2024—2014
餐用具清洗消毒保洁操作	59			餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》10.1.1
	60	***		热力消毒：采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在100℃，并保持10分钟以上；采用红外线消毒的，温度一般控制在120℃以上，并保持10分钟以上； 化学消毒：使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂），消毒液中的有效氯浓度宜在250mg/L以上，将餐用具全部浸入配置好的消毒液中5分钟以上并用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。 使用二氧化氯消毒剂，消毒液中的有效氯浓度宜在100mg/L~150mg/L，将餐用具全部浸入配置好的消毒液中10~20分钟，并用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。	5	0	0	现场查阅热力消毒的温度、时间以及化学消毒相应的浓度和时间。	《餐饮服务食品安全操作规范》附录J

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
餐用具清洗消毒保洁操作	61			消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放。	2	1	0	定期检查保洁柜及餐用具的清洁情况。	《餐饮服务食品安全操作规范》10.2.1-10.2.2
	62			保洁设施内不得存放杂物或私人物品，保洁柜内不得存放其他物品。	2	1	0		
检验检测	63			应制定检验检测计划，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。	2	1	0		《餐饮服务食品安全操作规范》9.1.1
餐厨废弃物处理	64			餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。	2	1	0		
食品用水要求	65	***		食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。	5	0	0		《关于食品经营许可的实施细则（试行）》附件三
视频监控管理	66			监控摄像摄像头安装数量应根据厨房面积大小安装相应数量的摄像头，能清晰监控到食品粗加工区域、烹调区域、面点间、专间（专用操作场所）、洗消间等。	2	1	0		《关于“明厨亮灶”建设规范的指引》
三、出品与营养服务管理（共9项，总得分18分）									
1、加工工艺水平									
流程	1			各工序分工细致、明确，符合标准化工艺流程。	2	1	0		
投料	2			主辅料过称。	2	1	0		
出品监督	3			有厨师长或专门人员监督出品。	2	1	0		
烹调方法	4			烹调方法多样，能按质量要求烹制菜肴。	2	1	0		
2、菜谱与成本管理									
菜谱	5			使用原材料多样化，月菜谱不重复 有菜谱标准，有明确的质量标准、投料标准。	2	1	0	查阅菜谱。	

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值	评价说明	参考标准、规范性文件
成本管理	6			菜谱有成本卡或投料卡，成本核算计算无误，项目齐全。	2 1 0	符合菜品管理使用要求。	
	7			装有水表、电表、气（汽）表，实行定额管理，节能降耗措施到位。	2 1 0	查阅抄表记录。	
3、营养服务							
营养宣传指导	8			营养宣传文件，开展相关营养健康教育活动。	2 1 0	查看相关文件、图片资料。	
营养评价	9			提供带量食谱，建立菜谱营养标准，具备营养素分析评价能力。	2 1 0	可提供 10 个套餐以上营养分析评价。	
四、团餐管理公司（共 17 项，总得分 49 分）							
1、企业资质							
准入资质	1	***		第三类、第五类食品经营许可，通过国家级、省级以上行政部门颁发的资质准入性要求。	5 0 0	餐饮管理企业类别。	《关于食品经营许可的实施细则（试行）》第九条： ①第三类：集体用餐配送单位，中央厨房； ②第五类：餐饮管理企业。
荣誉奖项	2			获得国家级、省级以上专业行业协会相适应的荣誉奖项。	2 1 0		
信用等级	3			宜取得第三方专业信用等级评定机构颁发的信用等级评定。	2 1 0		
二、组织建设							
部门架构	4			企业组织架构完善，有独立的安全管理部门，并配备 2 名以上专职高级食品安全管理员。	2 1 0		
三、企业管理							
体系认证	5			通过并实施 HACCP 体系、GB/T 19001—2015 idt ISO 9001:2015《管理体系 要求》、GB/T 24001—2016 idt ISO 14001:2015《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T 28001—2011 idt OHSAS 18001:2007《职业健康安全管理体系 要求》、GB/T 22000—2006 idt ISO 22000:2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》。	4 2 1	通过并实施左示体系 1 个得 1 分、3 个得 2 分、5 个得 4 分。	
执行情况	6			全面规范、执行到位、持续改进。	2 1 0	验证体系执行过程中审核检查记录。	

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
许可备案	7	**		配送单位的清单、地址、联系方式等信息应当在申请许可时一并提交备案，如发生变更，应在 5 个工作日内报许可审批部门。	4	2	1		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》第三十五条
培训	8			定期组织管理制度培训。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》
食品追溯及电子台账	9			食品可追溯系统，建立食品采购、配送电子管理台账。	2	1	0		《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》第三十四条
食品安全保险	10			鼓励企业购买食品安全保险，包括社会公共责任险及食品安全责任险。	2	1	0		
四、服务业绩									
企业规模	11			配送单位数量。	4	2	1	15 个以下得 1 分，15-30 个得 2 分，30 个以上得 4 分。	
量化等级	12			量化分级等级。	4	2	1	A 级得 4 分，B 级得 2 分，C 级得 1 分	
服务范围	13			服务行政区域。	4	2	1	市内得 1 分，省内得 2 分，跨省得 4 分	
供餐能力	14			单餐供餐人次。	4	2	1	5000 人次以下得 1 分，5000-10000 人次得 2 分，10000 人次以上得 4 分。	
五、其他服务设施									
信息管理系统	15			有订货配送、运营督导、进销存与财务管理系统。	2	1	0		
物流分拣配送中心	16			物流分拣配送中心面积达到 500 m ² 以上。	2	1	0	500 m ² 以下不得分，500 m ² -1000 m ² 得 1 分，1000 m ² 以上得 2 分。	《关于食品经营许可证的实施细则（试行）》

表 B.2 团餐服务（中央厨房和集体用餐配送单位类）良好操作评价细则（续）

项目	序号	重要性	应得分	评价内容	评价分值			评价说明	参考标准、规范性文件
检验室	17			配置常规检验设备设施。.	2	1	0	查看检验室设施配备是否具有快速检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标以及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群的能力。	《关于食品经营许可的实施细则（试行）》第三十七条
注 1：评价指标共 167 项，带*为监管部门食品经营许可现场核查内容（其中***表示关键项，**为重点项，*为一般项），无*表示行业推荐审查内容。 注 2：合理缺项可自动得分。									

附录 C
(规范性附录)

采购和使用的食品、食品添加剂及食品相关产品要求

C.1 采购和使用的食品、食品添加剂及食品相关产品要求

严禁采购和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，具体要求如表C.1所示。

表 C.1 采购和使用的食品、食品添加剂及食品相关产品要求

序号	要求
1	禁止采购腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者其他感官性状异常的食品。
2	禁止采购含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染的食品。
3	禁止采购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	禁止采购、储存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。
5	禁止采购超过保质期或不符合食品标签规定的（预）包装食品。
6	禁止采购没有完整标识的散装油等其他散装食品。
7	禁止违规加工制作四季豆、生鲜黄花菜、发芽发青土豆、霉变红薯、野生菌、来历不明的野菜等高风险食品。
8	禁止采购病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
9	不得使用防腐剂、乳化剂、稳定剂等食品添加剂。
10	禁止学校食堂采购和使用含铝膨松剂、人工着色剂以及含有人工着色剂的肉制品和调味品。
11	严禁加工、食用田螺、小龙虾、河豚、河蚌等高风险水产品。
12	禁止采购国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
13	禁止使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。
14	禁止采购法律、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、食品相关产品。
15	致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品。
16	禁止学校食堂使用非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟食制品。
17	严禁使用非食品原料生产的食品或者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物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。
18	严禁将回收的食品再次加工销售。