|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.040 |
| CCS  |

|  |
| --- |
|  |

X 01 |

团体标准

T/GZTC XXXX—2021

团餐企业良好操作评级规范

点击此处添加标准名称的英文译名

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

贵州省团餐配送行业协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc85096889)

[1 范围 3](#_Toc85096890)

[2 规范性引用文件 3](#_Toc85096891)

[3 术语和定义 3](#_Toc85096892)

[4 评定方式 3](#_Toc85096893)

[5 申报要求 4](#_Toc85096894)

[6 评定内容 4](#_Toc85096895)

[7 制度管理 4](#_Toc85096896)

[8 人员管理 4](#_Toc85096897)

[9 环境卫生 5](#_Toc85096898)

[10 原料质量检查与储存 5](#_Toc85096899)

[11 粗加工与切配 6](#_Toc85096900)

[12 专间要求 6](#_Toc85096901)

[13 烹饪 6](#_Toc85096902)

[14 餐用具清洗消毒保洁 8](#_Toc85096903)

[15 配送 8](#_Toc85096904)

[16 其他 9](#_Toc85096905)

[附录A（资料性） 贵州省团餐企业良好操作等级评分表 10](#_Toc85096906)

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。

本文件由贵州省团餐配送行业协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

团餐企业良好操作评级规范

* 1. 范围

本文件规定了团餐企业良好操作评级的评定方式、申报要求、毛菜企业评定内容、净菜企业评定内容、热链熟食企业评定内容等。

本文件适用于团餐毛菜、净菜、热链熟食企业良好操作的评级。

* 1. 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

T/GZTC 4 团餐企业配送规程

《餐饮服务食品安全操作规范》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

团餐

面向团体供应的餐饮服务形式，即为相对固定的人群以相对固定的模式批量提供餐饮食品。

食品处理区

贮存、加工制作食品及清洗消毒区域。

* 1. 评定方式
		1. 评定对象

制作毛菜、净菜、热链熟食的团餐企业。

* + 1. 评定组织

由贵州省团餐配送行业协会组织评审专家组进行现场评定，专家组应由5位及以上的专家构成。

* + 1. 评定方法

采用《贵州省团餐企业良好操作等级评分表》（见附录A）进行打分，采取扣分方式进行计算，检查项目总扣分值共计100分。

检查结果为不符合扣该项目分值；“合理缺项”的不扣分；其他不符合食品安全监管规定的情形，需逐一罗列不符合项，每项1分，最高2分。若有评定企业不涉及的检查项目，直接默认为满分。

基础扣分项共81项检查内容，关键项（检查序号中打★号项）33项，52分；一般项48项，48分；鼓励加分项为5项，6分。

检查结果判定方法：①A级：未发现检查的关键项不合格，一般项合格率为≥90%评定为A级；②B级：未发现检查的关键项不合格，80%≤一般项合格率＜90%，评定为B级；③C级：未发现检查的关键项不合格，70%≤一般项合格率＜80%，评定为C级；④不予评级：重点项存在1项及以上不合格，或一般项合格率＜70%，直接不予评级。

存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目/（检查项目数-合理缺项数）×100%。

鼓励加分项给予同级别内星级评定，共计6分；加分≥2分评为★；≥3分评为★★；≥5分评为★★★。

* 1. 申报要求

团餐企业应依法取得食品经营许可，并在有效期内。

食品经营许可证或其信息公示表上的经营地址应与经营场所地址保持一致。

食品经营主体业态应与实际的经营业态一致。

食品经营项目应符合法律法规要求，应涵盖所有现场制作的食品类别，不应超范围经营。

团餐企业需营业一年以上。

因造成食品安全事故，限期整改，并依法受到相应行政处罚的团餐企业， 6个月内不能申报评级。

* 1. 评定内容
		1. 资质
			1. 信息公示

在经营场所醒目位置公示营业执照、食品经营许可证。

公示从业人员有效健康证明、食品安全负责人和管理人员信息。

公示餐饮服务食品安全责任承诺书。

公示行政主管部门上一次日常监督检查结果记录表。

* + - 1. 经营许可

营业执照、食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体地址）、主体业态、经营项目等事项一致。

* 1. 制度管理

设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员；制定食品安全事故处置预案；建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验、索证索票、食品留样、从业人员培训考核、食品配送、食品召回等食品安全相关管理制度。

落实食品安全应急预案、每年开展一次应急演练、每周进行一次食品安全自查，并有详细记录。

落实食品进货查验制度、索证索票和台账记录，并有详细记录。

落实食品安全知识培训考核制度，制定年度食品安全培训计划、食品安全培训考试记录。

落实餐用具清洗消毒制度，洗消场所应符合要求，洗消设施设备应正常运行并定期进行维修保养，且有相关记录。

落实除四害防治及紫外线消毒制度，有除四害防治年度计划及使用国家规定的合理有效消毒方式进行消毒，且有相关记录。

与有合法资质的餐厨废弃物回收者签订餐厨废弃物处置合同或者协议，且建立餐厨废弃物处置登记台账。

应购买食品安全责任险。

建立的制度应符合国家政策法规，制度内容全面具体，可操作性强。

及时随政策的变化修订各项制度，严格执行各项制度，并定期检查各项制度的落实情况，有相关记录文件。

* 1. 人员管理

落实人员健康晨检管理制度，禁止让患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病人员，从事接触直接入口食品的工作。

落实从业人员个人卫生制度，规范穿戴工作衣帽并佩戴口罩；不应留长指甲、不应涂指甲油、不应佩带饰物；保持手部、衣帽整洁；头发不应外露；不应在食品处理区内吸烟或饮食等可能污染食品的行为。

工作人员应在食品安全培训考核、工作职责培训考核等合格后方可上岗。

工作人员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，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。

* 1. 环境卫生
		1. 基本要求

空气中无异味。

食品加工用水符合生活饮用水卫生标准，食品加工场所设置有一定坡度的排水沟、排水出水口有做四害防护措施。

食品处理区天花板、墙壁、地面、门窗采用无毒、无异味、防霉、防水、不易脱落、易于清洁的材料，结构上利于防止冷凝水垂直下落；与外界直接相通的门、窗采取有效措施（如安装空气幕、灭蝇灯、防虫纱窗、防鼠板等）防止有害生物入侵。

食品处理区地面地砖完整无破损，不易藏油污，利于清洗消毒；地面排水流畅无积水。

食品处理区按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，能防止食品在存放操作中产生交叉污染。

食品处理区卫生整洁、无乱堆乱放；食品加工设施设备、工具、用具、容器等定期清洁消毒。

卫生间设置在食品处理区外，设置距离符合要求并定期清扫。

食品处理区配备足够的洗手消毒设施。

设有专用的拖把等清洁工具、用具的清洗池，其位置对食品及其加工制作过程不会造成污染。

* + 1. 餐厨废弃物处置

餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不应溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

应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。

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。

* + 1. 有害生物防治

应保持场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孽生。

有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。有毒有害的化学药品应存放在专门房间内，保障食品安全和人身安全。

应根据需要配备适宜的有害生物防治设施（如诱捕式灭蝇蚊灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板、隔鼠板、防鼠网等），防治有害生物侵入。

如发现有害生物，应尽快将其驱赶或杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁消毒，消除污染。

* 1. 原料质量检查与储存

食品原料采购验收合格，无腐败、变质、污染、超过保质期等情况；无禁用物质或无明确标识、无法说明来源的物质。

预包装食品包装完整、整洁、无破损、内容物与产品标识一致，且按照储存条件贮存。

食品、食品添加剂、食品相关产品标识标签完整、清晰、载明事项符合食品安全标准和要求。

对变质、超过保质期或者召回的食品单独存放在有明确标志的场所或区域，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

使用的食品添加剂设有专柜（位）存放，专柜标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。实行“五专”管理。

库房设置有良好的通风、防潮、防鼠设施，温湿度符合食品储存要求。

使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品按照先进先出先用的原则，无过期或感官异常未及时清理等情形的。

冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的测温装置，设施内部温度符合规定；冷冻（藏）库使用防爆灯。

食品与非食品库房分开设置，食品原料、半成品分隔或分离储存，隔墙离地10cm以上。

散装食品（食用农产品除外）储存位置标明食品名称、生产日期或生产批号、使用期限，使用密闭容器储存。

* 1. 粗加工与切配

设有独立的粗加工和切配区域。

盛裝食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置、分类使用；容器与工具未直接放置地面或接触不洁物。

盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器、水池分开使用，按使用用途加以标识。

按照粗加工要求对切配工用具、容器进行清洗消毒。

粗加工原材料依照食材粗加工特性进行清洗切配。

加工制作流程中宜分别对畜类、禽类、蔬菜类、水产品类、蛋类的水池、加工用具和盛装的容器，进行色标管理，且有明显标识。

* 1. 专间要求

专间内配备与专间面积相适应的空气消毒设施，设有独立的空调设施，专间内温度高于25℃。

分装专间设置专用的成品通道并与人员通道分开使用。

食品的分装在专间内进行。

专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备、清洁工具专用，使用前清洗消毒，保持清洁。

专间入口处设有二次更衣设施，设有独立的非手触式洗手、消毒、干手设施。

在专间或专用操作区不从事可能污染食品的活动。

专间内设专人加工制作。加工制作人员按照专间要求穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。

专间的门能自动关闭，窗户封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口能及时关闭。

各专间按其用途明显标识。

专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。

* 1. 烹饪
		1. 工具容器

盛放调味料的容器表面清洁、加盖存放，调味料未混放同一容器等情况；食品加工制作容器见明显的区分标识，是否及时清理。

用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，有明显区分标识。

餐厨废弃物容器盖子为非手动开启式，及时清理。

* + 1. 照明、通风排烟设施
			1. 照明设施

应有充足的自然采光或人工照明设施，能满足正常工作活动需要，光源不应改变食品的感官颜色。

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。

* + - 1. 通风设施

应保持空气流通，并定期清洁消毒空调及通风设施。

与外界直接相通的排气口设有易清洗、耐腐蚀的防虫筛网。

* + 1. 加工制作

利器应由专人管理，员工使用前需签字才可领用，并在规定时间内归还。

食品加工用水应符合GB 5749的规定。

冷冻（藏）原料出库后，应及时加工制作，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。使用微波解冻方法的，解冻后的原料应被立即加工制作。

应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过8℃。

食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。

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。

加工前，应对热加工过程中需要用到的餐具、厨具、工作台及抹布等进行清洗消毒。

盛调料的容器使用后应加盖存放，宜在预包装调味料标签上标注生产日期、保质期等内容及开封日期。

加工后，将各种炊具、用具、容器洗刷干净，定位存放。

台面、地面每餐后应打扫一次，废弃物桶应及时清理，保持环境清洁。

应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

不应在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程应符合相关要求。

应彻底将食品烧熟煮透，副食加工时中心温度应不低于70℃，主食熟制过程中心温度＞90℃。成品出锅食物中心温度应大于70℃，存放温度、时间应符合相关要求。

应按照要求准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂，不应超范围、超限量使用食品添加剂。

不应采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

宜采取明厨亮照、视频实时监控（视频录像保存时长不低于3个月）等先进模式，

* + 1. 食品留样

应制定留样制度，对加工制作的每餐、每品种成品进行留样，留样设备应为双锁专人管理，食品留样容器定期清洗消毒，留样标签应标注有加工时间、样品名称、留样人、留样量；留样量应不少于150g，留样时间应不低于48小时，留样记录应完整。

留样应做到单品专盒专勺专柜留样。

留样区域应配置有24小时监控设施，监控应运转正常，且可存储和回查最近15天的监控记录内容。

留样冷藏柜应设有正确显示内部温度的测温装置。

* 1. 餐用具清洗消毒保洁
		1. 清洗

清洗消毒保洁设施应能满足生产所需。

餐用具清洗应按照清洗流程进行清洗，应设有专用的餐用具清洗消毒水池，并与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开使用。

清洗消毒人员佩戴手套清洗消毒用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB 14934的规定。

宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

清洗剂、消毒剂的包装上标识应清楚，有产品名称、生产厂名、厂址等信息。

* + 1. 消毒

采用物理消毒的，消毒设备应能正常运转，消毒温度和时间应符合相关要求。

采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度应符合相关要求。

委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应查验留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。

应制定餐具年度送检计划（计划是否是每月一次），委托有资质的第三方检验机构对餐具进行抽样检测的，应取得合格的检验报告。

* + 1. 保洁设施

使用的一次性餐具材质应为可降解和符合食品安全要求的一次性餐饮具。

消毒后的餐饮具应按要求存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，有明显区分标识。

使用敞开式的货架存放餐饮具，应采取防护措施。

餐饮具表面应清洁，无附着食物残渣、油渍、泡沫、异味等情况。

盛放食品及原料的容器和加工制作工具应根据不同用途进行分类管理、定位存放，应有明显标识区分。

应配备存放消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具的专用密闭保洁设备，并定期消毒、检查设备，保证其正常运行。

* 1. 配送
		1. 设施设备

配送前，应对车辆和盛放食品成品的容器（一次性容器除外）进行清洗消毒。

配送食品的包装或容器上应标注中央厨房或集体用餐配送单位的名称、地址、许可证号、联系方式、以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等相关内容。

配送的食品应有包装（如密封塑袋包装）或使用密闭容器（如加盖周转箱）盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

配送前，应对运输车辆进行安全驾驶检查，有相关检查记录。

应使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送食品的车辆与运输应与杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆分开使用。

对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存、运输应配备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，设备能保持有效运行。

配送食品的车辆宜采用对温度有要求的制冷或热链恒温车。

* + 1. 配送条件要求

食品的配送时间、温度应符合相关要求。

应确保货单同行，启动配送前再次确认车记录仪、GPS等设备运正常、车门正常关闭、上锁。

应按照规定行车路线及时间准时出车，正常情况下应按时抵达各送货地点。

应保持车辆平稳。

配送途中不宜随意撕毁封条或开锁。

* + 1. 交接签收要求

交接签收时应按照交接程序，填写相关配餐验收记录。

应由配送人员与客户既定收货人同时测定食品中心温度，不应低于60℃，客户既定收货人按照货单验收确认无误填写签收单。

应与客户协定在指定位置进行留样，留样要求参照T/GZTC 4。

配送人员在交接过程中应佩戴口罩、手套。

宜全程录音录像。

* 1. 其他

宜设有独立检验室，能开展相应项目的检测且符合要求检验记录的；或与有资质的第三方检验检验机构签订委托抽样检验合同或协议的。

宜引入现代化电子管理系统，如电子索证索票检索系统等管理系统的。

附录A
（资料性）
贵州省团餐企业良好操作等级评分表

* 1. 贵州省团餐企业良好操作等级评分表

| **检查点位项目名称** | **项目序号** | **检查项目** | **检查序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** | **得分** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 资质 | 1 | 信息公示(4分) | **★1.1** | 是否在经营场所醒目位置公示营业执照、食品经营许可证。 | 是□否□ | 1 |  |
| **★1.2** | 是否公示从业人员有效健康证明、食品安全负责人和管理人员信息。 | 是□否□ | 1 |  |
| **★1.3** | 是否公示餐饮服务食品安全责任承诺书。 | 是□否□ | 1 |  |
| **★1.4** | 是否公示行政主管部门上一次日常监督检查结果记录表。 | 是□否□ | 1 |  |
| 2 | 经营许可(2分) | **★2.1** | 营业执照、食品经营许可证是否合法有效、与经营场所（实体地址）、主体业态、经营项目等事项是否一致。 | 是□否□ | 2 |  |
| 制度管理 | 3 | 制度落实(14分) | **★3.1** | 是否设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员；是否制定食品安全事故处置预案；是否建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验、索证索票、食品留样、从业人员培训考核、食品配送、食品召回等食品安全相关管理制度。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★3.2** | 是否落实食品安全应急预案、每年开展一次应急演练、每周一次食品安全自查相关制度，是否有记录。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★3.3** | 是否落实食品进货查验制度、索证索票和台账记录；是否有相关记录。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★3.4** | 是否落实食品安全知识培训考核制度，是否制定年度食品安全培训计划、食品安全培训考试记录。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★3.5** | 是否落实餐用具清洗消毒制度，洗消场所是否符合要求，洗消设施设备是否正常运行并定期进行维修保养，是否有相关记录。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★3.6** | 是否落实除四害防治及紫外线消毒制度、是否有除四害防治年度计划及是否使用国家规定的合理有效消毒方式进行消毒并记录。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★3.7** | 是否与有合法资质的餐厨废弃物回收者签订餐厨废弃物处置合同或者协议；是否建立餐厨废弃物处置登记台账。 | 是□否□ | 1 |  |
| **3.8** | 是否购买食品安全责任险。 | 是□否□ | 1 |  |
| 人员 | 4 | 人员管理(4分) | **★4.1** | 是否落实人员健康晨检管理制度，是否让禁止患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病人员，从事接触直接入口食品的工作。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★4.2** | 是否落实从业人员个人卫生制度；是否规范穿戴工作衣帽并佩戴口罩、不得留长指甲、不得涂指甲油、不得佩带饰物、保持手部、衣帽整洁、头发不得外露、不得在食品处理区内吸烟或饮食等可能污染食品的行为。 | 是□否□ | 2 |  |
| 环境卫生 | 5 | 环境卫生(9分) | **★5.1** | 食品加工用水是否符合生活饮用水卫生标准，食品加工场所是否设置有一定坡度的排水沟、排水出水口是否做四害防护措施。 | 是□否□ | 2 |  |
| **5.2** | 食品处理区天花板、墙壁、地面、门窗是否采用无毒、无异味、防霉、防水、不易脱落、易于清洁的材料，结构上利于防止冷凝水垂直下落；与外界直接相通的门、窗是否采取有效措施（如安装空气幕、灭蝇灯、防虫纱窗、防鼠板等）防止有害生物入侵。 | 是□否□ | 1 |  |
| **5.3** | 食品处理区地面地砖是否完整无破损，不易藏油污，利于清洗消毒；地面排水是否流畅无积水。 | 是□否□ | 1 |  |
| **5.4** | 食品处理区是否按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，是否能防止食品在存放操作中产生交叉污染。 | 是□否□ | 1 |  |
| **5.5** | 食品处理区卫生是否整洁、无乱堆乱放；食品加工设施设备、工具、用具、容器等是否定期清洁消毒。 | 是□否□ | 1 |  |
| **5.6** | 卫生间是否设置在食品处理区外，设置距离是否符合要求、环境卫生是否定期清扫。 | 是□否□ | 1 |  |
| **5.7** | 食品处理区是否配备足够的洗手消毒设施。 | 是□否□ | 1 |  |
| **5.8** | 是否设有专用的拖把等清洁工具、用具的清洗池，其位置对食品及其加工制作过程不会造成污染。 | 是□否□ | 1 |  |
| 原材料 | 6 |  原料质量检查(6分) | **★6.1** | 食品原料采购验收是否合格，无腐败、变质、污染、超过保质期等情况；无禁用物质或无明确标识、无法说明来源的物质。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★6.2** | 预包装食品包装是否完整、整洁、无破损、内容物与产品标识一致，是否按照储存条件贮存。 | 是□否□ | 2 |  |
| **6.3** | 食品、食品添加剂、食品相关产品标识标签是否完整、清晰、载明事项符合食品安全标准和要求。 | 是□否□ | 1 |  |
| **6.4** | 对变质、超过保质期或者召回的食品是否单独存放在有明确标志的场所或区域，是否及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。 | 是□否□ | 1 |  |
| 7 | 原料储存(7分) | **★7.1** | 使用的食品添加剂是否设有专柜（位）存放，专柜是否标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上是否标注有使用范围、用量、使用方法等内容。是否实行“五专”管理。 | 是□否□合理缺项□ | 2 |  |
| **7.2** | 库房是否设置有良好的通风、防潮、防鼠设施，温湿度是否符合食品储存要求。 | 是□否□ | 1 |  |
| **7.3** | 使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品是否按照先进先出先用的原则，无过期或感官异常未及时清理等情形的。 | 是□否□ | 1 |  |
| **7.4** | 冷冻（藏）设施是否正常运转，是否有正确显示设施内部温度的测温装置，设施内部温度是否符合规定；冷冻（藏）库是否使用防爆灯。 | 是□否□ | 1 |  |
| **7.5** | 食品与非食品库房是否分开设置，食品原料、半成品是否分隔或分离储存，是否隔墙离地10cm以上。 | 是□否□ | 1 |  |
| **7.6** | 散装食品（食用农产品除外）储存位置是否标明食品名称、生产日期或生产批号、使用期限，是否使用密闭容器储存。 | 是□否□ | 1 |  |
| 粗加工 | 8 | 粗加工与切配(5分) | **8.1** | 是否设有独立的粗加工和切配区域。 | 是□否□ | 1 |  |
| **8.2** | 盛裝食品原料、半成品、成品的容器和工具是否分开放置、分类使用；容器与工具是否未直接放置地面或接触不洁物。 | 是□否□ | 1 |  |
| **8.3** | 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器、水池是否分开使用，是否按使用用途加以标识。 | 是□否□ | 1 |  |
| **8.4** | 是否按照粗加工要求对切配工用具、容器进行清洗消毒。 | 是□否□ | 1 |  |
| **8.5** | 粗加工原材料是否依照食材粗加工特性进行清洗切配。 | 是□否□ | 1 |  |
| 专间 | 9 | 专间要求(11分) | **★9.1** | 专间内是否配备与专间面积相适应的空气消毒设施，是否设有独立的空调设施，专间内温度是否高于25℃。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★9.2** | 分装专间是否设置专用的成品通道并与人员通道分开使用。 | 是□否□ | 1 |  |
| **★9.3** | 食品的分装是否在专间内进行。 | 是□否□ | 1 |  |
| **9.4** | 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备、清洁工具是否专用，使用前是否清洗消毒，保持清洁。 | 是□否□ | 1 |  |
| **9.5** | 专间入口处是否设有二次更衣设施，是否设有独立的非手触式洗手、消毒、干手设施。 | 是□否□ | 1 |  |
| **9.6** | 是否在专间或专用操作区不从事可能污染食品的活动。 | 是□否□ | 1 |  |
| **9.7** | 专间内是否设专人加工制作。加工制作人员是否按照专间要求穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。 | 是□否□ | 1 |  |
| **9.8** | 专间的门是否能自动关闭，窗户是否封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口是否能及时关闭。 | 是□否□ | 1 |  |
| **9.9** | 各专间是否按其用途明显标识。 | 是□否□ | 1 |  |
| **9.10** | 专间内的废弃物容器盖子是否为非手动开启式。 | 是□否□ | 1 |  |
| 烹饪 | 10 | 工具容器(3分) | **10.1** | 盛放调味料的容器是否表面清洁、加盖存放，调味料是否未混放同一容器等情况；食品加工制作容器是否见明显的区分标识，是否及时清理。 | 是□否□ | 1 |  |
| **10.2** | 用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具是否分开使用，是否有明显区分标识。 | 是□否□ | 1 |  |
| **10.3** | 餐厨废弃物容器盖子是否为非手动开启式，是否及时清理。 | 是□否□ | 1 |  |
| 11 | 照明、通风排烟设施(1分) | **11.1** | 是否配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，并定期清洁；使用光源是否不会改变食品的感官颜色。 | 是□否□ | 1 |  |
| 12 | 加工制作(7分) | **★12.1** | 是否在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 | 是□否□ | 2 |  |
| **★12.2** | 油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程是否符合要求。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **12.3** | 成品出锅食物中心温度是否大于70℃，存放温度、时间是否符合要求。 | 是□否□ | 1 |  |
| **★12.4** | 是否按照要求准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂，是否未超范围、超限量使用食品添加剂。 | 是□否□合理缺项□ | 2 |  |
| **★12.5** | 是否采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | 是□否□ | 1 |  |
| 13 | 食品留样(5分) | **★13.1** | 是否制定有留样制度，是否对加工制作的每餐、每品种成品进行留样，留样设备是否双锁专人管理，食品留样容器是否清洗消毒、留样标签是否标注有加工时间、样品名称、留样人、留样量；留样量是否不少于150g，留样时间是否不低于48小时、留样记录或记录是否完整。 | 是□否□ | 2 |  |
| **13.2** | 留样是否做到单品专盒专勺专柜留样。 | 是□否□ | 1 |  |
| **13.3** | 留样区域是否配置有监控设施，监控是否运转正常。 | 是□否□ | 1 |  |
| **13.4** | 留样冷藏柜是否设有正确显示内部温度的测温装置。 | 是□否□ | 1 |  |
| 餐用具清洗消毒保洁 | 14 | 清洗（3分） | **14.1** | 清洗消毒保洁设施是否能满足生产所需。 | 是□否□ | 1 |  |
| **14.2** | 餐用具清洗是否按照清洗流程进行清洗。是否设有专用的餐用具清洗消毒水池，并与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开使用。 | 是□否□ | 1 |  |
| **14.3** | 清洗剂、消毒剂的包装上是否标识清楚有产品名称、生产厂名、厂址等信息。 | 是□否□ | 1 |  |
| 15 | 消毒（4分） | **★15.1** | 采用物理消毒的，消毒设备是否能正常运转，消毒温度和时间是否符合相关要求。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **★15.2** | 采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度是否符合相关要求。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **15.3** | 委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，是否查验留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **15.4** | 是否制定餐具年度送检计划（计划是否是每月一次），是否委托有资质的第三方检验机构对餐具进行抽样检测，是否取得合格的检验报告。 | 是□否□ | 1 |  |
| 16 | 保洁设施（6分） | **★16.1** | 使用一次性餐具材质是否为可降解和符合食品安全要求的一次性餐饮具。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **★16.2** | 消毒后的餐饮具是否按要求存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，是否见明显区分标识。 | 是□否□合理缺项□ | 2 |  |
| **16.3** | 使用敞开式的货架存放餐饮具，是否采取防护措施。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **16.4** | 餐饮具表面是否清洁，无附着食物残渣、油渍、泡沫、异味等情况。 | 是□否□ | 1 |  |
| **16.5** | 盛放食品及原料的容器和加工制作工具是否根据不同用途进行分类管理、定位存放，是否见有明显标识或区分。 | 是□否□ | 1 |  |
| 配送 | 17 | 设施设备（7分） | **★17.1** | 配送前，是否对车辆和盛放食品成品的容器（一次性容器除外）进行清洗消毒。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **★17.2** | 配送食品的包装或容器上是否标注中央厨房或集体用餐配送单位的名称、地址、许可证号、联系方式、以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等相关内容。 | 是□否□合理缺项□ | 2 |  |
| **★17.3** | 配送的食品是否有包装（如密封塑袋包装）或使用密闭容器（如加盖周转箱）盛放。容器材料是否符合食品安全国家标准或有关规定。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **17.4** | 配送前，是否对运输车辆进行安全驾驶检查，是否有相关检查记录。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **17.5** | 是否使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送食品的车辆与运输是否与杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆分开使用。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| **17.6** | 对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存、运输是否配备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，设备是否能保持有效运行。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| 18 | 配送条件要求（1分） | **18.1** | 食品的配送时间、温度是否符合要求。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| 19 | 交接签收要求（1分） | **19.1** | 交接签收时是否按照交接程序，是否填写相关配餐验收记录。 | 是□否□合理缺项□ | 1 |  |
| 鼓励项 | 20 | 加分项（6分） | **20.1** | ①加工制作流程中分别对畜类、禽类、蔬菜类、水产品类、蛋类的水池、加工用具和盛装的容器，进行色标管理，且有明显标识。 | 是□否□ | 1 |  |
| **20.2** | ②采取明厨亮照、视频实时监控（视频录像保存时长不低于3个月的）等先进模式，提高自身食品安全管理能力或水平。 | 是□否□ | 1 |  |
| **20.3** | ③设有独立检验室，能开展相应项目的检测且符合要求检验记录的；或与有资质的第三方检验检验机构签订委托抽样检验合同或协议的。 | 是□否□ | 2 |  |
| **20.4** | ⑤引入现代化电子管理系统，如电子索证索票检索系统等管理系统的。 | 是□否□ | 1 |  |
| **20.5** | ⑥配送食品的车辆采用对温度有要求的制冷或热链恒温车。 | 是□否□ | 1 |  |

