

## 餐饮服务监督检查要点表

检查项目	序号	检查内容
1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。
2. 信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。
3. 从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。
	3.5	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。
	3.6	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。
4. 原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。
	*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在

		有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。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。
5. 加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。
	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。
	*5.8	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。
6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。
7. 备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。

8. 场所和设备设施清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。
9. 餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，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。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。
10. 食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼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。
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测记录。
11. 制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。