

# 成都高新区团体供餐食品安全管理规范

## （征求意见稿）

### 第一章 总则

**第一条 【目的宗旨】**为进一步规范团体供餐食品安全管理，全面提升服务质量和食品安全保障水平，根据《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》《四川省食品经营许可管理实施办法》等法律法规及相关政策文件，结合成都高新区实际，特制定本规范。

**第二条 【适用范围】**本规范适用于成都高新区中小学（普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构）学校食堂、养老机构食堂、机关单位食堂、企事业单位食堂等团体供餐单位的管理。

高新区建筑工地、职业院校、高校、商业综合体、大型酒店、园区食堂等团体供餐单位可参照本规范对所设食堂进行规范。

**第三条 【术语定义】**本规范所称“团体供餐”指面向相对固定的人群以相对固定的模式批量提供餐饮食品的服务形式。

本规范所称“团体供餐单位”是指根据团体服务对象的要求，以集中加工配送或现场制作服务为主要加工供应形式的单位。

**第四条 【基本原则】**团体供餐食品安全管理应当遵循属地负责、风险管理、程序合法、公正公开的原则。

### 第二章 团体供餐单位食品安全基本要求

**第五条 【经营资质】**团体供餐单位许可证内容应与营业执照或事业单位法人证书内容一致,经营地址应与许可证核定地址一致,许可证应在有效期限内,经营品种应在许可证核准范围内。

**第六条 【经营场地】**团体供餐单位经营场地应选择与经营的食物相适应的地点,保持该场所环境清洁。不应选择对食物有污染风险,以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

**第七条 【建筑场所与布局】**团体供餐单位建筑场所与布局应符合如下要求:

(一)设计和布局

1.应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应根据食品加工、供应流程合理布局,满足食物卫生操作要求,避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。

2.应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施,其位置应不会污染食物,并与其他区域或设施能够明显区分。

3.食物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。

(二)专间、专用场所设置

食物分装、备餐、待配送食物贮存、包装、冷却、分切等,分别设置相应专间或专用操作场所。

(三)天花板

1.餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

2.食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。

3.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。

#### （四）墙壁

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、防霉、不易脱落、易于清洁。

2.食品处理区内需经常冲洗的场所，在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

#### （五）门窗

1.食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。应采取必要的措施，防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。

2.餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等)，防止有害生物侵入。

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。

#### （六）地面

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，结构应有利于排污和清洗的需要。

2.食品处理区地面应平坦防滑，易于清洁、消毒，有利于防

止积水。

第八条 【设施与设备】团体供餐单位需具备如下设施，并做好定期维护工作：

（一）供水设施

- 1.应能保证水质、水压、水量及其他要求符合食品加工需要。
- 2.食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。
- 3.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。
- 4.自备水源及其供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。

（二）排水设施

- 1.排水设施的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁、维护；应能保证食品加工用水不受污染。
- 2.需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。
- 3.排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路。
- 4.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。
- 5.排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入。

（三）餐用具清洗、消毒和存放设施设备

- 1.餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满

足需要。

2.餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。

3.餐用具清洗、消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，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。

#### （四）洗手设施

1.食品处理区应设置洗手设施。

2.洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

3.专间、专用操作区水龙头应采用非手动式，宜提供温水。

4.洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

5.从业人员专用洗手设施附近的显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

#### （五）卫生间

1.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。

2.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。卫生间的结构、设施与内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合门窗的要求。

3.应在卫生间出口附近设置符合洗手设施的要求。

4.排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭

气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。

#### （六）更衣区

1.应与食品处理区处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处。鼓励有条件的团体供餐单位设立独立的更衣间。

2.更衣设施的数量应当满足需要。设置洗手设施的，应当符合洗手设施的要求。

#### （七）照明设施

1.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。

2.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。

#### （八）通风排烟设施

1.产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。

2.产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

3.与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

#### （九）贮存设施

1.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。

2.同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。

3.库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

4.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。

5.冷冻、冷藏柜(库)应设有可正确显示内部温度的测温装置。

6.清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。

7.应设专柜(位)贮存食品添加剂，标注"食品添加剂"字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

#### (十) 废弃物存放设施

1.应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

2.废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。

#### (十一) 食品容器、工具和设备

1.根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。不应将食品容器、工具和设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。

2.设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。

3.与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。

4.与食品接触的容器、工具和设备与食品接触的表面应光滑，设计和结构上应避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入

食品，并应易于检查和维护。

5.用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。

**第九条 【原料采购与贮存】**团体供餐单位在原料采购与储存方面应符合以下要求：

**（一）原料采购**

1.应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

2.采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

3.鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

**（二）原料运输**

1.根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

2.运输前，应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁，必要时还应进行消毒，防止食品受到污染。

3.运输中，应防止食品包装破损，保持食品包装完整，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

4.食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。



5.不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

### （三）进货查验

1.应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。

2.实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。

3.食品原料必须经过以下验收后方可使用：

（1）具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；

（2）预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；

（3）标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；

（4）食品在保质期内；

（5）食品温度符合食品安全要求。

4.应尽可能缩短冷冻(藏)食品的验收时间，减少其温度变化。

### （四）原料贮存

1.食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。

2.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。

3.贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

4.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。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

5.变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

**第十条 【加工制作】**团体用餐单位加工制作应满足如下要求：

**（一）基本要求**

1.不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。

2.加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

3.加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

4.应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：

（1）用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用；

（2）不在食品处理区内从事可能污染食品的活动；

（3）不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动；

（4）接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

5.不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

**（二）初加工**

1.冷冻(藏)易腐食品从冷柜(库)中取出或者解冻后，应及时加

工使用。

2.食品原料加工前应洗净、未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

3.经过初加工的食品应当做好防护，防止污染、经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。

4.生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

5.生食蔬菜、水果清洗消毒方法参见附录 1。

### （三）烹饪

1.食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

2.需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上；加工时食品的中心温度低于 70℃ 的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施(如延长烹饪时间等)，确保食品安全。

3.应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

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，不符合食品安全要求的煎炸用油应及时更换。

### （四）专间和专用操作区操作

1.中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行(在封闭的自动设备中操作的除外)。

2.除中央厨房和集体用餐配送单位以外的餐饮服务提供者直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应按规定在专间或者专用操作区进行(在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调

配、冲泡、分装除外)。

3.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。

4.进入专间的从业人员和专用操作区内从业人员操作时应按人员卫生和工作服管理的要求穿戴工作衣帽和口罩。

5.专间和专用操作区从业人员加工食品前应按手部清洁卫生的要求清洗消毒手部，加工过程中应适时清洗消毒手部。

6.专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

7.进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。

8.不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

#### (五) 食品添加剂使用

1.使用食品添加剂应在技术上确有必要，并在达到预期效果前提下尽可能降低使用量。如使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定。

2.不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

3.用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、来源、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

4.使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品

添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

5.使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。

#### （六）冷却

1.烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品应及时冷却。

2.可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。

#### （七）再加热

1.烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下存放 2h 以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

2.烹饪后的易腐食品再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至 70℃以上。

3.食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。

**第十一条 【供餐与配送】**团体供餐在供餐、用餐与配送应满足如下要求：

#### （一）供餐

1.分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

2.加工围边、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。

3.烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过 2h；存放时间超过 2h 的，应按再加热的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过 2h 的，应在 60℃以上保存，或按冷却的要求冷却后进行冷藏。

4.供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。  
用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响(如施工、打扫等)。

5 与餐(饮)具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐具托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃。

7.事先摆放在就餐区的餐(饮)具应当避免污染。

## (二) 配送

### 1.基本要求

(1) 根据食品特点选择适宜的配送工具，必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。

(2) 配送的食品应有包装，或者盛装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求，食品容器的内部结构应便于清洁。

(3) 配送前应对配送工具和盛装食品的容器(一次性容器除外)进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。

(4) 食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。

(5) 配送过程中，原料、半成品、成品、食品包装材料等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁，防止交叉污染。

(6) 不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。

### 2.外卖配送

(1) 送餐人员应当保持个人卫生。配送箱(包)应保持清洁，并定期消毒。

(2) 配送过程中，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应分隔，防止直接入口食品污染，并保证食品温度符合食品安全要求。

(3) 鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

### 3.信息标注

(1) 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。

(2) 集体用餐配送单位配送的食品，应在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

(3) 鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

**第十二条 【反食品浪费】**团体供餐不得诱导、误导消费者超量点餐。应当采取下列措施，防止食品浪费：

(一) 建立健全食品采购、储存、加工管理制度，加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容。

(二) 主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐。

(三) 提升餐饮供给质量，按照标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择。

(四) 提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入

菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食。

第十三条 【清洗消毒和维护】团体供餐在清洗消毒方面应满足如下要求：

（一）餐用具卫生

1.餐用具使用后应及时清洗消毒(方法参见附录 2)。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

2.餐用具消毒设备和设施应正常运转。

3.宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。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。

4.消毒后的餐用具应符合 GB 14934 规定。

5.消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

6.不应重复使用一次性餐(饮)具。

7.委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、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。保存期限不应少于消毒餐(饮)具使用期限到期后 6 个月。

（二）设施维护

团体供餐服务场所、设施、设备应定期清洁，必要时消毒，定期维护，出现问题及时维修或者更换。

（三）清洁和消毒

1.使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

2.应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。餐饮服务常



用消毒剂及化学消毒注意事项参见附录 3。

**第十四条 【废弃物管理】**团体供餐在废弃物管理方面应满足如下要求：

- 1.餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。
- 2.废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。
- 3.废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

**第十五条 【有害生物防治】**团体供餐在有害生物防治方面应满足如下要求：

1.应保持餐饮服务场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵人及孳生。

2.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。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。

3.应根据需要配备适宜的有害生物防治设施(如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等)，防止有害生物侵人。

4.如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

5.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，消除污染。

**第十六条 【人员健康与卫生】**团体供餐在食品安全管理方面应满足如下要求：

**(一) 健康管理**

- 1.应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

2.从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接人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。

3.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的人员,不应从事接触直接人口食品的工作。

4.食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查,发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员,应暂停从事接触直接人口食品的工作,待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

## (二) 人员卫生

1.从业人员工作时,应保持良好的个人卫生。

2.从业人员工作时,应穿清洁的工作服。

3.食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油,不应化妆。工作时,佩戴的饰物不应外露;应戴清洁的工作帽,避免头发掉落污染食品。

4.专间和专用操作区内的从业人员操作时,应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

5.从业人员个人用品应集中存放,存放位置应不影响食品安全。

6.进入食品处理区的非从业人员,应符合从业人员卫生要求。

## (三) 手部清洁卫生

1.从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。

2.使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

3.如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，应重新洗手消毒后更换手套。

4.手部清洗、消毒参见附录 4。

#### （四）工作服管理

1.应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。

2.工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁。

3.专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

#### （五）培训

1.团体供餐应建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

2.应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。

3.当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

4.应定期审核和修订培训计划,评估培训效果,并进行检查,以确保培训计划的有效实施。

第十七条 【食品安全管理】团体供餐在食品安全管理方面应满足如下要求:

#### (一) 管理制度和事故处置

1.团体供餐应当按照法律、法规要求和本单位实际,建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度,并制定食品安全突发事件应急处置方案。

2.应配备经食品安全培训,具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。

3.发生食品安全事故的单位,应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等,立即采取封存等控制措施,按规定报告事故发生地相关部门,配合做好调查处置工作,并采取防止事态扩大的相关措施。

#### (二) 食品安全自查

1.应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.自查发现条件不再符合食品安全要求的,应当立即采取整改措施;有发生食品安全事故潜在风险的,应当立即停止食品经营活动,并向所在地食品安全监督管理部门报告。

#### (三) 食品留样

1.团体供餐应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。每个品种的留样量应不少于 125g。

2.留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于 48h。

#### （四）检验

1.团体供餐应制定检验检测计划，应自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。

2.自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪器设备应按期检定。

3.应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，以有效验证加工过程中的控制措施。

#### （五）记录和文件管理

1.团体供餐应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于 6 个月。

2.应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

3.实行统一配送方式经营的餐饮服务企业，由企业总部统一进行食品进货查验记录的，各门店也应对收货情况进行记录。

4.进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

5.鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

**第十八条 【应急处置】**当团体供餐食品安全事故发生时应按照成都高新区食品安全应急预案执行。

**第十九条** 餐饮服务过程中原料采购、加工、包装、供应、配送和餐具、食品容器及工具清洗、消毒等等环节的场所、设施、设备、人员的基本要求和准则等未明确规定的，按照GB 31654有关规定执行。

### 第三章 团体供餐单位食品安全补充要求

**第二十条 【学校食堂】**除遵守团体供餐食品安全基本要求外，学校食堂还应遵守以下要求：

#### （一）公益性原则

学校食堂坚持公益性原则，不得营利。幼儿园和义务教育学校食堂原则上自主经营。确有必要实施其他方式经营的，应当经所属教育行政主管部门或学校行业主管部门同意。

#### （二）人员要求

学校应建立主管校长负责制，并配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。

#### （三）加工制作

学生集体用餐必须当餐加工，不得订购隔餐的剩余食品，不得订购冷荤凉菜食品。

#### （四）采购

1.学校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，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。鼓励其他团体供餐建立供货者评价和退出机制。

2.学校食堂米、面、油、肉类、调味品等大宗食品实行公开招标，集中定点采购，保证购进的食品符合食品安全要求。

3.学校除严禁采购、使用食品安全法明令禁止生产经营的食品及食品相关产品外，还应当遵守以下规定：

（1）禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐等（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；

（2）禁止采购、使用散装食用油、散装食盐；

（3）禁止学校食堂制售冷食类食品（水果除外）、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁、乳及乳制品；

（4）禁止学校食堂加工采购四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、发青发芽土豆等高风险食品。

#### （五）食品安全管理

1.学校食堂“明厨亮灶”覆盖率应达到 100%、“互联网+明厨亮灶”覆盖率应达到规定要求。

2.公立学校食堂食品流通溯源率应达到 100%，民办学校应达到规定要求。

#### （六）订餐管理

1.学校从供餐单位订餐的，应当建立健全校外供餐管理制度，选择取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良

好的供餐单位，并与供餐单位签订合同，明确双方食品安全的权利义务和不合格食品的处理方式。

2.学校应当对供餐单位提供的食品进行查验、留样，并留存记录。

### （七）应急处置

学校应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度，制定食品安全事故处置方案。发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，及时报告区教育部门和区市场监管部门。

**第二十一条 【养老机构食堂】**除遵守团体供餐食品安全基本要求外，养老机构食堂还应遵守以下要求：

#### （一）明厨亮灶

养老机构食堂“互联网+明厨亮灶”覆盖率应达到规定要求。

#### （二）空间布局

养老机构食堂餐厅空间布置应能满足餐车进出、送餐到位服务的需要，并应为护理人员留有分餐、助餐的空间。

2.养老机构食堂餐厅中单人座椅应可移动且牢固稳定，无尖锐棱角，符合老年人安全使用标准，应便于轮椅老年人使用。

#### （三）专区设定

养老机构食堂宜根据老年人的疾病特点及饮食需求，设立专门的特殊膳食配制区，特殊膳食配制区应配备必要的炊事用具、设备、称量工具等，按照相应区域的管理要求进行管理。

## 第四章 监督管理



**第二十二条 【监督检查计划】**区市场监管局应制定团体供餐年度监督检查计划，并按照计划推进团体供餐食品安全监督检查工作。

**第二十三条 【检查人员管理】**区市场监管局应当加强专业化职业化检查员队伍建设，定期对检查人员开展培训与考核，提升检查人员食品安全法律、法规、规章、标准和专业知识等方面的能力和水平。

**第二十四条 【日常监督检查】**区市场监管局应每两年对本行政区域内所有团体供餐至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查，并综合考虑食品类别、单位规模、管理水平、食品安全状况、风险等级、信用档案记录等因素对部分团体供餐实施重点监督检查和增加日常监督检查频次。

实施日常监督检查应当由 2 名以上（含 2 名）监督检查人员参加，检查人员较多的，可以组成检查组。区市场监管局根据需要可以聘请相关领域专业技术人员参加监督检查。

检查人员应当按照本办法规定和检查要点要求（监督检查要点表见附录 5）开展日常监督检查，检查内容应覆盖检查要点全部项目，并现场填写监督检查结果记录表（见附录 6），书面将检查结果反馈给团体供餐。需要进行检验检测的，区市场监管局应当及时告知检验结论。

**第二十五条 【飞行检查】**区市场监管局可以根据工作需要，对通过食品安全抽样检验等发现问题线索的团体供餐实施飞行检查。

实施飞行检查应当由2名以上(含2名)监督检查人员参加,检查人员较多的,可以组成检查组。区市场监管局根据需要可以聘请相关领域专业技术人员参加监督检查。

检查人员应当按照本办法规定和检查要点要求(监督检查要点表见附录5)开展飞行检查,并现场填写监督检查结果记录表(见附录6),书面将检查结果反馈给团体供餐。需要进行检验检测的,区市场监管局应当及时告知检验结论。

**第二十六条 【辅助监管】**区市场监管局可依托社会力量完善团体供餐食品安全监管工作:

#### (一) 人员管理

食品安全辅助监管工作人员分巡查、记录、快检等组,配合区市场监管部门开展日常排查、隐患整改、智能监管等食品安全监管工作。区市场监管局根据辅助监管人员工作内容应建立完善的人员培训和管理制度,对食品安全监管辅助队伍进行专业化培训,培训结束进行岗前考核,考核合格才能上岗。工作中进行期间核查,实行激励机制,确保工作质量的连续性和有效性。

#### (二) 现场指导

1.辅助监管人员在巡查现场发现问题时应从环境卫生、流程规范、人员健康、食材管控等方面开展现场指导,强化团体供餐从业人员的食品安全意识和责任意识。

2.辅助监管人员应通过日常巡检掌握高新区区域各街道团体供餐分布现状、获证情况、经营项目、餐饮类型、网络经营情况、人员管理情况、原料控制情况、餐用具清洗消毒情况等基本信息,并根据相关法律法规的要求,制定各业态现场检查规范化

表格，形成团体供餐相关信息数据库，供监管使用。

### （三）风险分析和安全评估

辅助监管人员应对团体供餐经营现场进行风险识别、描述，确定危害情况和原因，逐步建立食品安全风险动态监测数据库，根据专业化统计分析，生成本地食品安全动态风险分析报告，明确行政区域各街道的风险隐患区域及各业态重要风险隐患点，为市场监管执法工作提供重要的参考评价依据。

**第二十七条 【智慧监管】**区市场监管局应树立数据智能分析理念，重视大数据采集、运用和分析，推进高新区团体供餐的智慧监管工作。

#### （一）数据采集全覆盖

团体供餐食品安全监管信息的采集应包括食品抽检、辅助监管、二方审核、分级评定等重点项目数据、日常监管数据以及社会、网络舆情数据；同时应借助监控设备、移动设备、信息化手段来保障食品安全监管信息的时效性和全面性。

#### （二）信息公示与公众评价

区市场监管局应做好团体供餐监管信息公示，通过“校餐卫士”、“一店一码”等信息化手段，向公众展示团体供餐食品安全基本信息、监管信息和等级评定结果，并开放公众评价、投诉及维权端口。

#### （三）监管可视化

智慧化监管系统应实现监管信息的多模块、全过程可视化，清楚展现食品安全问题发现到处置的各个节点，以及重点热点问题和其变化发展趋势，为市场监管、行业主管部门食品安全决策

部署提供技术支撑。

#### （四）风险监测预警

区市场监管局应构建风险预警模型，利用“互联网+明厨亮灶”视频监控网络布局，对团体供餐后厨违规行为自动识别、抓拍，分类分级预警，及时排除风险隐患；利用监管信息推送系统及时对证照或整改时限即将到期的团体供餐进行风险排查。

第二十八条 **【监督检查结果应用】**注重监督检查结果应用，细化对团体供餐的监督管理：

#### （一）风险等级划分

应根据风险管理的原则，结合团体供餐的食品类别、业态规模、风险控制能力、信用状况、监督检查及辅助监管反馈信息等情况，将团体供餐的风险等级从低到高分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。对风险等级为 D 级的团体供餐实施重点监督检查，并可以根据实际情况对风险等级较高团体供餐增加日常监督检查频次。

#### （二）建立信用档案

1.区市场监管局应将监督检查结果连同团体供餐主体基本信息、社会监督信息以及区市场监管局约谈团体供餐情况和整改情况记入团体供餐食品安全信用档案。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒。

2.团体供餐应当按照食品安全相关法规的要求，按照日管控、周排查、月调度定期开展食品安全情况自查。按照食品风险等级划分，定期向属地市场监管部门提交《食品安全自查报告》，其中：

(1) 被确定为低风险(A级)的团体供餐,每年12月向属地市场监管部门提交《食品安全自查报告》。

(2) 被确定为中、高风险(B、C级)的团体供餐,应分别于每年6月、12月向属地市场监管部门提交《食品安全自查报告》。

(3) 被确定为极高风险(D级)的团体供餐,应分别于每年3月、6月、9月、12月向属地市场监管部门提交《食品安全自查报告》。

### (三) 处置与整改

1.区市场监管局应综合监督检查情况进行判定,确定检查结果,有发生食品安全事故潜在风险的团体供餐应当立即停止生产经营活动。

2.区市场监管局发现团体供餐不符合监督检查要点表一般项目,影响食品安全的,应当依法进行调查处理;情节显著轻微不影响食品安全的,应当场责令其整改。可以当场整改的,检查人员应当对团体供餐采取的整改措施以及整改情况进行记录;需要限期整改的,区市场监管局应当书面提出整改要求和时限,跟踪整改情况并记录整改结果。

3.区市场监管局应对未及时采取有效措施消除食品安全隐患的团体供餐的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

第二十九条 本规范未明确规定的监督检查事权、要点、程序及法律责任,按照《食品生产经营监督检查管理办法》执行。

## 第五章 附则

第三十条 本规范与相关法律法规和规章规定不一致的，以法律法规和规章为准。

第三十一条 本规范由成都高新区市场监督管理局解释。

第三十二条 本规范自 2023 年 X 月 X 日起施行。

## 附件 1

# 生食蔬菜、水果清洗消毒方法

(资料性附录)

### 一、清洗

- 1.使用自来水洗去蔬菜、水果表面的污物和杂质。
- 2.叶菜应将叶子分开清洗，以便洗去较为隐蔽的污物或杂质。
- 3.将清洗后的蔬菜、水果沥干。

### 二、消毒

- 1.选择含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于蔬菜、水果消毒的消毒剂。
- 2.严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。
- 3.将清洗、沥干后的蔬菜、水果完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间严格按照产品说明书要求。
- 4.定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

### 三、浸泡或冲淋

- 1.用洁净饮用水浸泡消毒后的蔬菜、水果。浸泡操作可能影响质量的，可用洁净饮用水冲淋。通过浸泡或冲淋，减少蔬菜、水果表面的消毒剂残留。
- 2.将浸泡或冲淋后的蔬菜、水果沥干。
- 3.尽快使用或放入冷藏库、冰箱中备用。存放时应避免清洗消毒后的蔬菜、水果受到污染。

#### 四、注意事项

- 1.去皮后直接食用的水果可不进行清洗、消毒。
- 2.接触蔬菜、水果的双手和水池、食品容器、工具、设备应事先进行清洗和消毒。
- 3.采用蔬菜、水果清洗机或消毒机的，按设备使用说明操作。



## 附录 2

# 餐用具清洗消毒指南

(资料性附录)

### 一、清洗

(一) 采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

1. 去除餐用具表面的食物残渣；
2. 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；
3. 用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

(二) 采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

### 二、消毒

(一) 物理消毒

1. 采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持 10min 以上。

2. 采用红外消毒柜的，应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜 10min 以上。

3. 采用热力高温消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

4. 必要时，使用温度标签验证餐用具消毒温度。

(二) 化学消毒

1. 选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于餐(饮)具、食品容器、工具和设备的消毒剂。

2. 采用化学消毒的，应按以下步骤进行：

(1) 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液；

(2) 将餐用具完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间应符合产品说明书要求；

(3) 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法，降低餐用具表面的消毒剂残留。

3. 定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

4. 采用热力与化学结合消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

### (三) 保洁

1. 使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染。

2. 及时将消毒后的餐用具放入专用保洁设施或场所内。

## 附录 3

# 餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

## (资料性附录)

### 一、常用消毒剂的适用范围

#### (一) 含氯消毒剂

包括漂白粉、次氯酸钙(漂粉精)、次氯酸钠、二氯异氰尿酸钠(优氯净)、三氯异氰尿酸(强氯精)等,可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果,织物等的消毒。次氯酸钠消毒剂除上述用途外,还可用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时应现用现配。

#### (二) 二氧化氯消毒剂

可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果等的消毒以及生活饮用水的消毒处理。因氧化作用极强,使用时应避免接触油脂,防止加速油脂氧化。二氧化氯消毒剂使用时应现用现配。

#### (三) 过氧化物类消毒剂

主要为过氧化氢、过氧乙酸,适用于一般物体表面,食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],空气等的消毒。

#### (四) 季铵盐类消毒剂

适用于环境与物体表面(包括纤维与织物),食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],手、皮肤等的消毒,不适用于蔬菜、水果的消毒。

#### (五) 乙醇消毒剂

浓度为 70%~80%的乙醇可用于手和皮肤的涂抹消毒,也可

用于物体表面消毒。

## 二、消毒液配制举例

以每片含有效氯 0.25g 的漂粉精片，配制 1L 的有效氯浓度为 250mg/L 的消毒液为例:a)在专用容器中事先标好 1L 的刻度线

5

(一) 在专用容器中加自来水至刻度线 5

(二) 将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中 5

(三) 搅拌至漂粉精片充分溶解。

## 三、化学消毒注意事项

(一) 使用的消毒剂应符合食品安全标准和要求，按照规定的温度等条件贮存，处于保质期内。

(二) 按照消毒剂产品说明书配制消毒液。

(三) 固体消毒剂应充分溶解使用。

(四) 餐用具消毒前应先清洗干净，避免污垢影响消毒效果。

(五) 物体应完全浸没于消毒液中。浸泡时间应按消毒剂产品说明书。

(六) 使用时，定时测量消毒液中有有效成分的浓度。有效成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液。

## 附录 4

# 餐饮服务从业人员洗手消毒方法

(资料性附录)

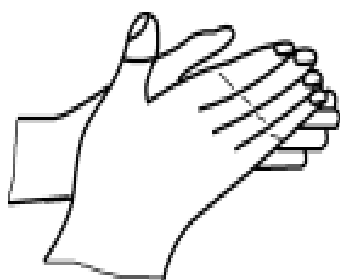
### 一、手部清洗方法

(一) 在流动水下淋湿双手。

(二) 取适量洗手液(或肥皂),均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝。

(三) 认真搓揉双手至少 20 秒,注意清洗双手所有皮肤,包括指尖、指背和指缝。工作服为长袖的应洗到腕部,工作服为短袖的应洗到肘部。具体搓揉步骤为(步骤不分先后):

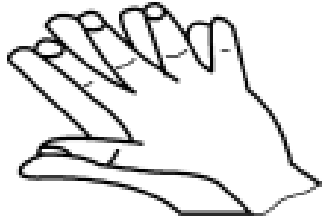
- 1.掌心相对,手指并拢相互揉搓;
- 2.手心对手背沿指缝相互揉搓,交换进行;
- 3.掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓;
- 4.弯曲手指,使指关节在另一手掌心旋转揉搓,交换进行;
- 5.一手握住另一手大拇指旋转揉搓,交换进行;
- 6.将 5 个手指并拢防灾另一手掌心旋转揉搓,交换进行(具体如下图)。



1.掌心相对,手指并拢相互揉搓



2.手心对手背沿指缝相互揉搓



3.掌心相对，双手交叉沿指缝相互揉搓



4.弯曲手指，指关节在掌心旋转揉搓



5.大拇指在掌心旋转揉搓



6.五指并拢，指尖在掌心旋转揉搓

(四) 在流动水下彻底冲净双手；

(五) 关闭水龙头(手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭)；

(六) 用一次性清洁纸巾擦干或干手机吹干双手。

## 二、手部消毒方法

洗净手部后，采用以下方法之一消毒：

方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20~30 秒，用自来水将双手冲净。

方法二：取适量的免洗手消毒剂于掌心，按照手部清洗方法充分搓擦双手 20~30 秒，保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

## 附录 5

# 团体供餐监督检查要点表

(资料性附录)

检查项目：重点项(\*) 19项，一般项 37项，共 56项

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
1.团体供餐资质	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.2	曾开展过日常监督检查的团体供餐,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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2.4	入网团体供餐在线上经营活动主页面公示团体供餐名称、地址、食品经营许可证等信息,公示信息真实,及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3.从业人员健	3.1	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
健康管理	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4.原料控制 (含食品添加剂、食品相关产品)	4.1	随机抽查的团体供餐的食品、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	



检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
		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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4.5	特定团体供餐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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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、食用油。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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团体供餐，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
		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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。特定团体供餐具有设施设备维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
		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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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，特定团体供餐制定加工操作规程。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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
		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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	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，有检验检测结果记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	若地方人民政府指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门,开展此项检查。若地方人民政府未指定市场监督管理部门作为上述工作的职责部门,不开展此项检查。
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
其他需要记录的问题：				

说明：如果检查项目存在合理缺项，该项无需勾选“是”与“否”，并在备注中说明，不计入否项数。

附录 6

## 团体供餐监督检查结果记录表

（资料性附录）

编号：

被检查单位名称		经营地址	
联系人		联系方式	
许可证编号 或备案编号		检查次数	本年度第 次检查
<p>检查内容：</p> <p style="margin-left: 40px;">（市场监督管理部门全称）检查人员根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《反食品浪费法》《未成年人保护法》，以及《团体供餐食品安全管理规范》（试行）等规定，于 年 月 日至 年 月 日，对你单位进行了<input type="checkbox"/>日常监督检查<input type="checkbox"/>飞行检查。本次监督检查依据<input type="checkbox"/>食品销售监督检查要点表<input type="checkbox"/>团体供餐监督检查要点表<input type="checkbox"/>其他：，共检查了（ ）项内容，其中重点项（ ）项，一般项（ ）项。</p>			



检查结果：本次检查发现不符合项（ ）项，其中：

重点项（ ）项，需重点跟踪整改，项目序号及具体内容如下：

一般项（ ）项，项目序号分别是：

结果处理：

此次检查未发现违法违规行为和风险隐患问题；

此次检查发现不符合监督检查要点表一般项目，存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位；

此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，

并做出责令限期整改决定；

此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处。

说明（可附页）：

检查人员（签名）：

检查（执法）证件编号：

年月日

被检查单位意见：

法定代表人或负责人：

年月日（章）

备注：已提醒食品经营者落实《安全生产法》主体责任义务。

# 填表说明

1.编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2.名称：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称。如店铺实际展示名称与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称不一致的，还应以括号加注其实际展示名称。

3.经营地址：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的经营地址。

4.联系人、联系方式：填写法人或者负责人的姓名及联系方式。

5.许可证编号或备案编号：与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的内容一致。食用农产品销售者填写统一社会信用代码。

6.检查次数：填写本次检查属于本年度对食品经营者开展的监督检查的次数。

7.检查内容：正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。

8.检查结果：发现问题的重点项目应逐项填写，并明确填写存在的具体问题。

9.结果处理：几种情形并存的，应当根据不同情形处理要求，同时做出处理。如存在需要调整风险等级情形的，还需及时调整

食品安全风险等级。

10.说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11.本表一式三份，一份反馈食品经营者，一份监管部门留存，一份用于在经营场所醒目位置张贴公开。

说明（附页）：