

总务处食品安全工作简报

2019年第四期（总第8期）

复旦大学总务处餐饮管理办公室编

2019年第四季度刊

本期目录：

【检测结果】

- 一、食品安全委托第三方检测结果通报
- 二、食品安全检测实验室检测结果通报

【文件学习】

- 一、中华人民共和国国务院令（第721号）公布修订后的《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- 二、市场监管总局办公厅关于印发《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》的通知

【检测结果】

食品安全委托第三方检测结果通报

2019年第四季度，食品安全委托第三方检测覆盖张江食堂、江湾食堂、南区食堂、南区教工食堂，共检测样品37个，检测项目数222项，其中不合格项目数0项，检测合格率100.00%，现将检测结果通报如下：

2019年10月 第三方检测结果（张江食堂）

序号	食材种类	样品名称	报告编号	检测结果	采样餐厅名称	检验项目	
1	餐具	餐盘	W01906124366	合格	张江一楼大餐厅	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	
2	餐具	筷子	W01906124365	合格			
3	即食食品环节表面	刀具	W01906124364	合格		专间	大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008
4	即食食品环节表面	砧板	W01906124363	合格			
5	餐具	餐盘	W01906124368	合格	张江清真	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	
6	餐具	筷子	W01906124367	合格			
7	餐具	餐盘	W01906124370	合格	张江二楼大餐厅	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	
8	餐具	筷子	W01906124369	合格			

2019 年 11 月 第三方检测结果（江湾食堂、南区教工食堂）

序号	食材种类	样品名称	报告编号	检测结果	采样餐厅名称	检验项目	
1	生产用水	生产用水	W01906126005	合格	江湾一楼大餐厅	总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以 N 计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚硝酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总 α 放射性、总 β 放射性 判定依据：GB 5749-2006	
2	餐具	餐盘	W01906126007	合格			大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016
3	餐具	筷子	W01906126006	合格			
4	餐具	餐盘	W01906126009	合格	江湾二楼大餐厅	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	
5	餐具	筷子	W01906126008	合格			
6	餐具	餐盘	W01906126011	合格	江湾清真餐厅	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016	
7	餐具	筷子	W01906126010	合格			
9	即食食品环节表面	刀具	W01906126012	合格	江湾三楼花园餐厅	冷菜间 大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	
10	即食食品环节表面	专间人员手	W01906126013	合格			
11	餐具	餐盘	W01906126015	合格			
12	餐具	筷子	W01906126014	合格			

13	生产用水	生产用水	W01906126016	合格	教工食堂	总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐（以N计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、甲醛、亚硝酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度、耗氧量、挥发酚类、阴离子合成洗涤剂、总α放射性、总β放射性 判定依据：GB 5749-2006
----	------	------	--------------	----	------	---

2019年12月 第三方检测结果（南区食堂、南区教工食堂）

序号	食材种类	样品名称	报告编号	检测结果	采样餐厅名称	检验项目
1	生产用水	生产用水	W01906129004	合格	南区食堂	检验项目：全套 判定依据：GB 5749-2006
2	即食食品环节表面	刀具	W01906129005	合格	南区 一楼 大餐厅	专间 大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008
3	即食食品环节表面	砧板	W01906129006	合格		
4	即食食品环节表面	专间人员手	W01906129007	合格		
5	餐具	筷子	W01906129008	合格		
6	餐具	餐盘	W01906129009	合格		大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016
7	餐具	筷子	W01906129010	合格	南区 春晖	大肠菌群、沙门氏菌 判定依据：GB 14934-2016
8	餐具	餐盘	W01906129011	合格		
9	餐具	筷子	W01906129012	合格	南区	大肠菌群、沙门氏菌

				格	二楼 大餐厅		判定依据：GB 14934-2016	
10	餐具	餐盘	W01906129013	合格				
11	餐具	筷子	W01906129014	合格	南区 清真		大肠菌群、沙门氏菌	
12	餐具	餐盘	W01906129015	合格			判定依据：GB 14934-2016	
13	即食食品环节表面	刀具	W01906129016	合格	教工 食堂	专间	大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、菌落总数、霉菌 判定依据：DB31/410-2008	
14	即食食品环节表面	砧板	W01906129017	合格				
15	即食食品环节表面	专间人员手	W01906129018	合格				
16	餐具	筷子	W01906129019	合格				大肠菌群、沙门氏菌
17	餐具	餐盘	W01906129020	合格				判定依据：GB 14934-2016

食品安全检测实验室检测结果通报

2019年第四季度，食品安全检测实验室检测样品51个，检测项目数57个，检测合格率98.25%，现将检测结果通报如下：

检测日期	所属食堂	样品名称	检测项目	检测结果	判定
2019-10-10	本部一楼	花生	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019-10-10	本部一楼	糯米	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019-10-10	本部一楼	大米 1	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019-10-10	本部一楼	大米 2	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019-10-10	本部一楼	小米	黄曲霉毒素 B1	阴性	合格
2019-10-23	江湾一楼	筷子	ATP	187	合格
2019-10-23	江湾二楼	筷子	ATP	0	合格
2019-10-23	江湾二楼	餐盘	ATP	18	合格
2019-10-23	江湾三楼	筷子勺子	ATP	276	合格
2019-10-23	江湾三楼	餐盘	ATP	12	合格
2019-10-23	江湾三楼	专间刀	ATP	162	合格
2019-10-23	江湾一楼	煎炸油	温度	176℃	合格
2019-10-23	江湾一楼	煎炸油	极性组分	23.8%	合格
2019-10-25	枫林一楼	筷子	ATP	169	合格
2019-10-28	南区教工	筷子	ATP	298	合格
2019-10-29	枫林风味	筷子	ATP	0	合格
2019-11-02	南区一楼	筷子	ATP	20	合格
2019-11-02	南区一楼	餐盘	ATP	10	合格
2019-11-08	江湾一楼	筷子	ATP	0	合格

2019-11-19	枫林一楼	餐盘	ATP	0	合格
2019-11-19	枫林二楼	筷子	ATP	17	合格
2019-11-21	张江二楼	筷子	ATP	265	合格
2019-11-25	本部一楼	筷子	ATP	175	合格
2019-11-25	本部一楼	煎炸油	温度	169℃	合格
2019-11-25	本部一楼	煎炸油	极性组分	19.8%	合格
2019-11-25	本部清真	筷子	ATP	27	合格
2019-12-5	本部一楼	红烧肉	中心温度	92.5℃	合格
2019-12-5	本部一楼	大排	中心温度	89.2℃	合格
2019-12-5	本部一楼	鸡块	中心温度	88.2℃	合格
2019-12-5	本部一楼	麻婆豆腐	中心温度	91.8℃	合格
2019-12-5	本部一楼	土豆丝	中心温度	76.7℃	合格
2019-12-13	枫林西园餐厅	筷子	ATP	55	合格
2019-12-13	枫林学生餐厅	筷子	ATP	0	合格
2019-12-13	枫林学生餐厅	勺子	ATP	202	合格
2019-12-13	枫林学生餐厅	餐盘	ATP	24	合格
2019-12-13	枫林学生餐厅	煎炸油	温度	135℃	合格
2019-12-13	枫林学生餐厅	煎炸油	极性组分	23.6%	合格
2019-12-13	枫林西园餐厅	煎炸油	温度	97℃	合格
2019-12-13	枫林西园餐厅	煎炸油	极性组分	19.5%	合格
2019-12-18	张江食堂二楼	鱼粉汤留 样菜	菌落总数	9.99*10 ⁴ CF U/g	合格
2019-12-18	张江食堂二楼	鱼粉汤留 样菜	大肠菌群	0	合格

2019-12-18	张江食堂二楼	鱼粉汤留样菜	沙门氏菌	< 1.66*10 ² CF	不合格
2019-12-18	张江食堂二楼	鱼粉汤留样菜	金黄色葡萄球菌	1.91	合格
2019-12-21	南区教工	勺子	ATP	0	合格
2019-12-21	南区教工	筷子	ATP	0	合格
2019-12-21	南区教工	餐盘	ATP	73	合格
2019-12-21	本部二楼	筷子	ATP	30	合格
2019-12-21	本部二楼	勺子	ATP	0	合格
2019-12-21	本部二楼	餐盘	ATP	0	合格
2019-12-21	本部清真	筷子	ATP	126	合格
2019-12-21	本部清真	餐盘	ATP	3	合格
2019-12-22	本部清真	筷子	ATP	0	合格
2019-12-22	本部清真	餐盘	ATP	0	合格
2019-12-22	本部二楼	筷子	ATP	0	合格
2019-12-22	本部二楼	餐盘	ATP	0	合格
2019-12-22	本部二楼	勺子	ATP	11	合格

样品超标原因及后期整改措施：

留样菜沙门氏菌超标，检测样品为三天前的留样菜，时间较久，可能存在细菌的滋生。后期，将规范各餐厅的留样工作，包括留样盒的要求、留样菜的重量、留样时间及贮存条件等。

【文件学习】

中华人民共和国国务院令

第 721 号

《中华人民共和国食品安全法实施条例》已经 2019 年 3 月 26 日国务院第 42 次常务会议修订通过,现将修订后的《中华人民共和国食品安全法实施条例》公布,自 2019 年 12 月 1 日起施行。

总理 李克强

2019 年 10 月 11 日

附件一：《中华人民共和国食品安全法实施条例》

市场监管总局办公厅关于印发《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》的通知

市监食经〔2019〕65号

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为进一步提升餐饮服务食品安全监管的规范化精准化信息化水平，根据《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《国务院关于加强和规范事中事后监管的指导意见》，市场监管总局制定了《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》（以下简称《指南》），现予印发。有关要求通知如下：

一、结合实际制定检查表单。省级市场监管部门要尽快梳理地方法律法规规定，以餐饮服务食品安全监督检查操作指南总表（附件1）为基础，制定本地区餐饮服务食品安全监督检查项目清单，并实行项目清单动态调整机制，提升监管的规范化水平。同时，可参考附件2、3、4三个监督检查参考要点表，结合本地区实际，根据餐饮服务提供者经营业态、经营方式、规模大小及风险高低、出现问题多少、影响程度大小、受处罚轻重等因素，对餐饮服务提供者科学分类，针对不同类型餐饮服务提供者明确相应的监管重点，从本地

区餐饮服务食品安全监督检查项目清单中选取相应的检查项目，制定分类检查要点表，提升监管的精准化水平。

二、加强对《指南》运用工作的指导。省级市场监管部门制定的分类检查要点表，既可作为《食品生产经营日常监督检查管理办法》中的餐饮服务日常监督检查要点表，也可作为《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》中的餐饮服务动态风险评价表。各地要实现餐饮服务食品安全监管领域检查表单的统一。省级市场监管部门要指导市县两级依据《食品生产经营日常监督检查管理办法》《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》要求，做好餐饮服务食品安全监督检查工作。

三、逐步实现检查表单电子化。一是建立餐饮服务提供者基础信息库，对餐饮服务提供者进行分类，对不同类型餐饮服务提供者进行标签式标注。二是建立检查表单数据库，对不同类型餐饮服务提供者检查表单进行标签式标注。三是保持餐饮服务提供者基础信息库和检查表单数据库的主体标签相对应，在实际开展检查时，对不同类型的餐饮服务提供者，根据标签直接调取相应的检查要点表开展检查。四是将检查表单的使用与移动执法终端结合，在移动执法终端加载餐饮服务提供者基础信息库、检查表单数据库，监管人员根据实际检查对象的类型调取相应的检查要点表，通过勾选检查项目完成现场检查，并将检查结果直接归集到餐饮服务

提供者基础信息库中，实现监督检查信息实时上传、流转、归集、存储，提升监管的信息化水平。

四、强化日常监管工作的培训。省级市场监管部门要指导市县两级按照学用结合的原则，通过专题培训、现场交流、实地教学等多种形式，使监管人员熟练掌握本地区餐饮服务食品安全监督检查项目清单和分类检查要点表的相关内容，尤其要注重一线监管人员的实践培训，使一线监管人员熟练掌握检查要点和检查方法。要加快推动日常监督检查信息化建设并加强培训，使监管人员熟练掌握移动执法终端等执法工具的使用，切实提升餐饮服务食品安全监督检查水平。

市场监管总局办公厅

2019年11月22日

附件二：餐饮服务食品安全监督检查操作指南（总表）

附件三：餐饮服务食品安全监督检查参考要点表（学校食堂）

审核：王珏

编辑：吴樱樱

抄送：校内学生食堂、招待餐厅、咖啡厅的经营单位，食堂物业公司



索引号：000014349/2019-00119

发文机关：国务院

标题：中华人民共和国食品安全法实施条例

发文字号：国令第721号

主题词：

主题分类：市场监管、安全生产监管\食品药品监管

成文日期：2019年10月11日

发布日期：2019年10月31日

中华人民共和国国务院令

第721号

《中华人民共和国食品安全法实施条例》已经2019年3月26日国务院第42次常务会议修订通过，现将修订后的《中华人民共和国食品安全法实施条例》公布，自2019年12月1日起施行。

总 理 李 克 强

2019年10月11日

中华人民共和国食品安全法实施条例

(2009年7月20日中华人民共和国国务院令第五57号公布)

根据2016年2月6日《国务院关于修改部分行政法规的决定》

修订 2019年3月26日国务院第42次常务会议修订通过)

第一章 总 则

第一条 根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法），制定本条例。

第二条 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效措施预防和控制食品安全风险，保证食品安全。

第三条 国务院食品安全委员会负责分析食品安全形势，研究部署、统筹指导食品安全工作，提出食品安全监督管理的重大政策措施，督促落实食品安全监督管理责任。县级以上地方人民政府食品安全委员会按照本级人民政府规定的职责开展工作。

第四条 县级以上人民政府建立统一权威的食品安全监督管理体制，加强食品安全监督管理能力建设。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门应当依法履行职责，加强协调配合，做好食品安全监督管理工作。

乡镇人民政府和街道办事处应当支持、协助县级人民政府食品安全监督管理部门及其派出机构依法开展食品安全监督管理工作。

第五条 国家将食品安全知识纳入国民素质教育内容，普及食品安全科学常识和法律知识，提高全社会的食品安全意识。

第二章 食品安全风险监测和评估

第六条 县级以上人民政府卫生行政部门会同同级食品安全监督管理等部门建立食品安全风险监测会商机制，汇总、分析风险监测数据，研判食品安全风险，形成食品安全风险监测分析报告，报本级人民政府；县级以上地方人民政府卫生行政部门还应当将食品安全风险监测分析报告同时报上一级人民政府卫生行政部门。食品安全风险监测会商的具体办法由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理等部门制定。

第七条 食品安全风险监测结果表明存在食品安全隐患，食品安全监督管理等部门经进一步调查确认有必要通知相关食品生产经营者的，应当及时通知。

相关报道

李克强签署国务院令 公布修订后的《中华人民共和国食品安全法实施条例》

解读

强化安全监管·落实主体责任
·严惩违法行为——司法部、国家市场监督管理总局负责人就《中华人民共和国食品安全法实施条例》答记者问

国务院政策例行吹风会

国务院政策例行吹风会介绍筑牢制度基础，提高食品安全治理水平有关情况

接到通知的食品生产经营者应当立即进行自查，发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当依照食品安全法第六十三条的规定停止生产、经营，实施食品召回，并报告相关情况。

第八条 国务院卫生行政、食品安全监督管理等部门发现需要对农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等进行安全性评估的，应当向国务院农业行政部门提出安全性评估建议。国务院农业行政部门应当及时组织评估，并向国务院有关部门通报评估结果。

第九条 国务院食品安全监督管理部门和其他有关部门建立食品安全风险信息交流机制，明确食品安全风险信息交流的内容、程序和要求。

第三章 食品安全标准

第十条 国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理、农业行政等部门制定食品安全国家标准规划及其年度实施计划。国务院卫生行政部门应当在其网站上公布食品安全国家标准规划及其年度实施计划的草案，公开征求意见。

第十一条 省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门依照食品安全法第二十九条的规定制定食品安全地方标准，应当公开征求意见。省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当自食品安全地方标准公布之日起30个工作日内，将地方标准报国务院卫生行政部门备案。国务院卫生行政部门发现备案的食品安全地方标准违反法律、法规或者食品安全国家标准的，应当及时予以纠正。

食品安全地方标准依法废止的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当及时在其网站上公布废止情况。

第十二条 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等特殊食品不属于地方特色食品，不得对其制定食品安全地方标准。

第十三条 食品安全标准公布后，食品生产经营者可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并公开提前实施情况。

第十四条 食品生产企业不得制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企​​业标准。食品生产企业制定食品安全指标严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准的，应当报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

食品生产企业制定企业标准的，应当公开，供公众免费查阅。

第四章 食品生产经营

第十五条 食品生产经营许可的有效期为5年。

食品生产经营者的生产经营条件发生变化，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；需要重新办理许可手续的，应当依法办理。

第十六条 国务院卫生行政部门应当及时公布新的食品原料、食品添加剂新品种和食品相关产品新品种目录以及所适用的食品安全国家标准。

对按照传统既是食品又是中药材的物质目录，国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门应当及时更新。

第十七条 国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门明确食品安全全程追溯基本要求，指导食品生产经营者通过信息化手段建立、完善食品安全追溯体系。

食品安全监督管理等部门应当将婴幼儿配方食品等针对特定人群的食品以及其他食品安全风险较高或者销售量大的食品的食品追溯体系建设作为监督检查的重点。

第十八条 食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。

第十九条 食品生产经营企业的主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责，建立并落实本企业的食品安全责任制，加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查等工作。食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

第二十条 食品生产经营企业应当加强对食品安全管理人员的培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督检查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

第二十一条 食品、食品添加剂生产经营者委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，并对其生产行为进行监督，对委托生

产的食品、食品添加剂的安全负责。受托方应当依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行生产，对生产行为负责，并接受委托方的监督。

第二十二条 食品生产经营者不得在食品生产、加工场所贮存依照本条例第六十三条规定制定的名录中的物质。

第二十三条 对食品进行辐照加工，应当遵守食品安全国家标准，并按照食品安全国家标准的要求对辐照加工食品进行检验和标注。

第二十四条 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。

第二十五条 食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输食品。受托方应当保证食品贮存、运输条件符合食品安全的要求，加强食品贮存、运输过程管理。

接受食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当如实记录委托方和收货方的名称、地址、联系方式等内容。记录保存期限不得少于贮存、运输结束后2年。

非食品生产经营者从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的，应当自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门备案。

第二十六条 餐饮服务提供者委托餐具饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐具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。保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后6个月。

第二十七条 餐具饮具集中消毒服务单位应当建立餐具饮具出厂检验记录制度，如实记录出厂餐具饮具的数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方名称、地址、联系方式等内容。出厂检验记录保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后6个月。消毒后的餐具饮具应当在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。

第二十八条 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当执行原料控制、餐具饮具清洗消毒、食品留样等制度，并依照食品安全法第四十七条的规定定期开展食堂食品安全自查。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当依法取得食品经营许可，并对食堂的食品安全负责。集中用餐单位应当督促承包方落实食品安全管理制度，承担管理责任。

第二十九条 食品生产经营者应当对变质、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，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

食品安全法所称回收食品，是指已经售出，因违反法律、法规、食品安全标准或者超过保质期等原因，被召回或者退回的食品，不包括依照食品安全法第六十三条第三款的规定可以继续销售的食品。

第三十条 县级以上地方人民政府根据需要建设必要的食品无害化处理和销毁设施。食品生产经营者可以按照规定使用政府建设的设施对食品进行无害化处理或者予以销毁。

第三十一条 食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者应当在市场开业或者展销会举办前向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

第三十二条 网络食品交易第三方平台提供者应当妥善保存入网食品经营者的登记信息和交易信息。县级以上人民政府食品安全监督管理部门开展食品安全监督检查、食品安全案件调查处理、食品安全事故处置确需了解有关信息的，经其负责人批准，可以要求网络食品交易第三方平台提供者提供，网络食品交易第三方平台提供者应当按照要求提供。县级以上人民政府食品安全监督管理部门及其工作人员对网络食品交易第三方平台提供者提供的信息依法负有保密义务。

第三十三条 生产经营转基因食品应当显著标示，标示办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政部门制定。

第三十四条 禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。食品安全监督管理部门发现虚假宣传行为的，应当依法及时处理。

第三十五条 保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的，生产企业应当具备相应的原料前处理能力。

第三十六条 特殊医学用途配方食品生产企业应当按照食品安全国家标准规定的检验项目对出厂产品实施逐批检验。

特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品应当通过医疗机构或者药品零售企业向消费者销售。医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的，不需要取得食品经营许可，但是应当遵守食品安全法和本条例关于食品销售的规定。

第三十七条 特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品广告按照处方药广告管理，其他类别的特殊医学用途配方食品广告按照非处方药广告管理。

第三十八条 对保健食品之外的其他食品，不得声称具有保健功能。

对添加食品安全国家标准规定的选择性添加物质的婴幼儿配方食品，不得以选择性添加物质命名。

第三十九条 特殊食品的标签、说明书内容应当与注册或者备案的标签、说明书一致。销售特殊食品，应当核对食品标签、说明书内容是否与注册或者备案的标签、说明书一致，不一致的不得销售。省级以上人民政府食品安全监督管理部门应当在其网站上公布注册或者备案的特殊食品的标签、说明书。

特殊食品不得与普通食品或者药品混放销售。

第五章 食品检验

第四十条 对食品进行抽样检验，应当按照食品安全标准、注册或者备案的特殊食品的产品技术要求以及国家有关规定确定的检验项目和检验方法进行。

第四十一条 对可能掺杂掺假的食品，按照现有食品安全标准规定的检验项目和检验方法以及依照食品安全法第一百一十一条和本条例第六十三条规定制定的检验项目和检验方法无法检验的，国务院食品安全监督管理部门可以制定补充检验项目和检验方法，用于对食品的抽样检验、食品安全案件调查处理和食品安全事故处置。

第四十二条 依照食品安全法第八十八条的规定申请复检的，申请人应当向复检机构先行支付复检费用。复检结论表明食品不合格的，复检费用由复检申请人承担；复检结论表明食品合格的，复检费用由实施抽样检验的食品安全监督管理部门承担。

复检机构无正当理由不得拒绝承担复检任务。

第四十三条 任何单位和个人不得发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息，不得利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定，欺骗、误导消费者。

第六章 食品进出口

第四十四条 进口商进口食品、食品添加剂，应当按照规定向出入境检验检疫机构报检，如实申报产品相关信息，并随附法律、行政法规规定的合格证明材料。

第四十五条 进口食品运达口岸后，应当存放在出入境检验检疫机构指定或者认可的场所；需要移动的，应当按照出入境检验检疫机构的要求采取必要的安全防护措施。大宗散装进口食品应当在卸货口岸进行检验。

第四十六条 国家出入境检验检疫部门根据风险管理需要，可以对部分食品实行指定口岸进口。

第四十七条 国务院卫生行政部门依照食品安全法第九十三条的规定对境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商提交的相关国家（地区）标准或者国际标准进行审查，认为符合食品安全要求的，决定暂予适用并予以公布；暂予适用的标准公布前，不得进口尚无食品安全国家标准的食品。

食品安全国家标准中通用标准已经涵盖的食品不属于食品安全法第九十三条规定的尚无食品安全国家标准的食品。

第四十八条 进口商应当建立境外出口商、境外生产企业审核制度，重点审核境外出口商、境外生产企业制定和执行食品安全风险控制措施的情况以及向我国出口的食品是否符合食品安全法、本条例和其他有关法律、行政法规的规定以及食品安全国家标准的要求。

第四十九条 进口商依照食品安全法第九十四条第三款的规定召回进口食品的，应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门和所在地出入境检验检疫机构报告。

第五十条 国家出入境检验检疫部门发现已经注册的境外食品生产企业不再符合注册要求的，应当责令其在规定期限内整改，整改期间暂停进口其生产的食品；经整改仍不符合注册要求的，国家出入境检验检疫部门应当撤销境外食品生产企业注册并公告。

第五十一条 对通过我国良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的境外生产企业，认证机构应当依法实施跟踪调查。对不再符合认证要求的企业，认证机构应当依法撤销认证并向社会公布。

第五十二条 境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品、食品添加剂、食品相关产品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时进行风险预警，并可以对相关的食品、食品添加剂、食品相关产品采取下列控制措施：

（一）退货或者销毁处理；

- （二）有条件地限制进口；
- （三）暂停或者禁止进口。

第五十三条 出口食品、食品添加剂的生产企业应当保证其出口食品、食品添加剂符合进口国家（地区）的标准或者合同要求；我国缔结或者参加的国际条约、协定有要求的，还应当符合国际条约、协定的要求。

第七章 食品安全事故处置

第五十四条 食品安全事故按照国家食品安全事故应急预案实行分级管理。县级以上人民政府食品安全监督管理部门会同同级有关部门负责食品安全事故调查处理。

县级以上人民政府应当根据实际情况及时修改、完善食品安全事故应急预案。

第五十五条 县级以上人民政府应当完善食品安全事故应急管理机制，改善应急装备，做好应急物资储备和应急队伍建设，加强应急培训、演练。

第五十六条 发生食品安全事故的单位应当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。

第五十七条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门接到食品安全事故报告后，应当立即会同同级卫生行政、农业行政等部门依照食品安全法第一百零五条的规定进行调查处理。食品安全监督管理部门应当对事故单位封存的食品及原料、工具、设备、设施等予以保护，需要封存而事故单位尚未封存的应当直接封存或者责令事故单位立即封存，并通知疾病预防控制机构对与事故有关的因素开展流行病学调查。

疾病预防控制机构应当在调查结束后向同级食品安全监督管理、卫生行政部门同时提交流行病学调查报告。

任何单位和个人不得拒绝、阻挠疾病预防控制机构开展流行病学调查。有关部门应当对疾病预防控制机构开展流行病学调查予以协助。

第五十八条 国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政、农业行政等部门定期对全国食品安全事故情况进行分析，完善食品安全监督管理措施，预防和减少事故的发生。

第八章 监督管理

第五十九条 设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门根据监督管理工作需要，可以对由下级人民政府食品安全监督管理部门负责日常监督管理的食品生产经营者实施随机监督检查，也可以组织下级人民政府食品安全监督管理部门对食品生产经营者实施异地监督检查。

设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门认为必要的，可以直接调查处理下级人民政府食品安全监督管理部门管辖的食品安全违法案件，也可以指定其他下级人民政府食品安全监督管理部门调查处理。

第六十条 国家建立食品安全检查员制度，依托现有资源加强职业化检查员队伍建设，强化考核培训，提高检查员专业化水平。

第六十一条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照食品安全法第一百一十条的规定实施查封、扣押措施，查封、扣押的期限不得超过30日；情况复杂的，经实施查封、扣押措施的食品安全监督管理部门负责人批准，可以延长，延长期限不得超过45日。

第六十二条 网络食品交易第三方平台多次出现入网食品经营者违法经营或者入网食品经营者的违法经营行为造成严重后果的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对网络食品交易第三方平台提供者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

第六十三条 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根据食源性疾病信息、食品安全风险监测信息和监督管理信息等，对发现的添加或者可能添加到食品中的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质，制定名录及检测方法并予以公布。

第六十四条 县级以上地方人民政府卫生行政部门应当对餐具饮具集中消毒服务单位进行监督检查，发现不符合法律、法规、国家相关标准以及相关卫生规范等要求的，应当及时调查处理。监督检查的结果应当向社会公布。

第六十五条 国家实行食品安全违法行为举报奖励制度，对查证属实的举报，给予举报人奖励。举报人举报所在企业食品安全重大违法犯罪行为的，应当加大奖励力度。有关部门应当对举报人的信息予以保密，保护举报人的合法权益。食品安全违法行为举报奖励办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院财政等有关部门制定。

食品安全违法行为举报奖励资金纳入各级人民政府预算。

第六十六条 国务院食品安全监督管理部门应当会同国务院有关部门建立守信联合激励和失信联合惩戒机制，结合食品生产经营者信用档案，建立严重违法生产经营者黑名单制度，将食品安全信用状况与准入、融资、信贷、征信等相衔接，及时向社会公布。

第九章 法律责任

第六十七条 有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规定的情节严重情形：

- （一）违法行为涉及的产品货值金额2万元以上或者违法行为持续时间3个月以上；
- （二）造成食源性疾病并出现死亡病例，或者造成30人以上食源性疾病但未出现死亡病例；
- （三）故意提供虚假信息或者隐瞒真实情况；
- （四）拒绝、逃避监督检查；
- （五）因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后1年内又实施同一性质的食品安全违法行为，或者因违反食品安全法律、法规受到刑事处罚后又实施食品安全违法行为；
- （六）其他情节严重的情形。

对情节严重的违法行为处以罚款时，应当依法从重从严。

第六十八条 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十五条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚：

- （一）在食品生产、加工场所贮存依照本条例第六十三条规定制定的名录中的物质；
- （二）生产经营的保健食品之外的食品的标签、说明书声称具有保健功能；
- （三）以食品安全国家标准规定的选择性添加物质命名婴幼儿配方食品；
- （四）生产经营的特殊食品的标签、说明书内容与注册或者备案的标签、说明书不一致。

第六十九条 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚：

- （一）接受食品生产经营者委托贮存、运输食品，未按照规定记录保存信息；
- （二）餐饮服务提供者未查验、留存餐具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；
- （三）食品生产经营者未按照规定对变质、超过保质期或者回收的食品进行标示或者存放，或者未及时对上述食品采取无害化处理、销毁等措施并如实记录；
- （四）医疗机构和药品零售企业之外的单位或者个人向消费者销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品；
- （五）将特殊食品与普通食品或者药品混放销售。

第七十条 除食品安全法第一百二十五条第一款、第一百二十六条规定的情形外，食品生产经营者的生产经营行为不符合食品安全法第三十三条第一款第五项、第七项至第十项的规定，或者不符合有关食品生产经营过程要求的食品安全国家标准的，依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚。

第七十一条 餐具饮具集中消毒服务单位未按照规定建立并遵守出厂检验记录制度的，由县级以上人民政府卫生行政部门依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚。

第七十二条 从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的非食品生产经营者，食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者，未按照规定备案或者报告的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处1万元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，并处5万元以上20万元以下罚款。

第七十三条 利用会议、讲座、健康咨询等方式对食品进行虚假宣传的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令消除影响，有违法所得的，没收违法所得；情节严重的，依照食品安全法第一百四十条第五款的规定进行处罚；属于单位违法的，还应当依照本条例第七十五条的规定对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予处罚。

第七十四条 食品生产经营者生产经营的食品符合食品安全标准但不符合食品所标注的企业标准规定的食品安全指标的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，并责令食品经营者停止经营该食品，责令食品生产企业改正；拒不停止经营或者改正的，没收不符合企业标准规定的食品安全指标的食品，货值金额不足1万元的，并处1万元以上5万元以下罚款，货值金额1万元以上的，并处货值金额5倍以上10倍以下罚款。

第七十五条 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

属于食品安全法第一百二十五条第二款规定情形的，不适用前款规定。

第七十六条 食品生产经营者依照食品安全法第六十三条第一款、第二款的规定停止生产、经营，实施食品召回，或者采取其他有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以从轻或者减轻处罚。

第七十七条 县级以上地方人民政府食品安全监督管理等部门对有食品安全法第一百二十三条规定的违法情形且情节严重，可能需要行政拘留的，应当及时将案件及有关材料移送同级公安机关。公安机关认为需要补充材料的，食品安全监督管理等部门应当及时提供。公安机关经审查认为不符合行政拘留条件的，应当及时将案件及有关材料退回移送的食品安全监督管理等部门。

第七十八条 公安机关对发现的食品安全违法行为，经审查没有犯罪事实或者立案侦查后认为不需要追究刑事责任，但依法应当予以行政拘留的，应当及时作出行政拘留的处罚决定；不需要予以行政拘留但依法应当追究其他行政责任的，应当及时将案件及有关材料移送同级食品安全监督管理等部门。

第七十九条 复检机构无正当理由拒绝承担复检任务的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，无正当理由1年内2次拒绝承担复检任务的，由国务院有关部门撤销其复检机构资质并向社会公布。

第八十条 发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息，或者利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定，欺骗、误导消费者的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，有违法所得的，没收违法所得，并处10万元以上50万元以下罚款；拒不改正的，处50万元以上100万元以下罚款；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

第八十一条 食品安全监督管理部门依照食品安全法、本条例对违法单位或者个人处以30万元以上罚款的，由设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门决定。罚款具体处罚权限由国务院食品安全监督管理部门规定。

第八十二条 阻碍食品安全监督管理等部门工作人员依法执行职务，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

第八十三条 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门发现单位或者个人违反食品安全法第一百二十条第一款规定，编造、散布虚假食品安全信息，涉嫌构成违反治安管理行为的，应当将相关情况通报同级公安机关。

第八十四条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门及其工作人员违法向他人提供网络食品交易第三方平台提供者提供的信息的，依照食品安全法第一百四十五条的规定给予处分。

第八十五条 违反本条例规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第十章 附 则

第八十六条 本条例自2019年12月1日起施行。

扫一扫在手机打开当前页



附件二：

餐饮服务食品安全监督检查操作指南

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
1	食品经营许可及信息公示	101	许可事项及其有效性	1. 查看食品经营许可证是否合法有效、与经营场所（实体门店）地址是否一致，将菜单对照食品经营许可证上的经营项目，查看是否有超范围经营现象。	食品经营许可证应合法有效，在有效期内，无超范围经营现象；经营场所（实体门店）地址应与经营许可证上的场所地址保持一致。	餐饮服务提供者
				2. 是否公示食品经营许可证。	应在经营场所（如就餐区）醒目位置公示食品经营许可证。	餐饮服务提供者
		102	信息公示	1. 查看曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者的公示栏，是否公示上一次检查结果记录表。	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，应在就餐区等醒目位置公示上一次日常监督检查结果记录表。	餐饮服务提供者
				2. 查看是否公示从事接触直接入口食品从业人员的健康证明。	应当在学校食堂显著位置统一公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的健康证明。	特定餐饮服务提供者（学校食堂）

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
2	原料控制 (含食品添加剂)	201	进货查验	随机抽查食品原料,检查有无进货查验记录和随货证明文件。	(1) 进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。	餐饮服务企业
					(2) 随货证明文件应按照以下要求查验: ①从食品生产者采购食品的, 查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件(食品出厂检验合格证或者其他合格证明)等; 采购食品添加剂、食品相关产品的, 查验其营业执照和产品合格证明文件等。 ②从食品销售者(商场、超市、便利店等)采购食品的, 查验其食品经营许可证等; 采购食品添加剂、食品相关产品的, 查验其营业执照等。(可根据购物凭证情况判断) ③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。 ④从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的, 查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件。 ⑤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。 ⑥采购按照规定应当检疫的畜禽肉类, 还应查验动物产品检疫合格证明; 采购猪肉的, 还应查验肉品品质检验合格证明。 ⑦采购食品、食品添加剂、食品相关产品的, 应留存每笔购物或送货凭证。 (3) 实行统一配送经营方式的, 可由企业总部统	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					<p>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。各门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。</p> <p>(4) 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。</p>	
		202	原料贮存	<p>1. 查看食品贮存区是否存在食品与非食品混放情形；是否存放有毒有害物质；食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求；食品添加剂存放、使用是否符合要求。</p>	<p>(1) 库房或存放场所内应设置足够数量的存放架，分区、分架、分类存放食品，离墙、离地 10cm 以上；同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（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。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所。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。</p> <p>(2) 设置专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。</p>	餐饮服务提供者
				<p>2. 查看冷冻（藏）设施中的食品是否存在生熟混放，原料、半成品、成品混放等情形；查看冷冻（藏）温度是否符合要求。</p>	<p>(1) 应配有与供应品种、数量相适应的冷冻（藏）设施，能满足生熟分开存放要求。冷冻（藏）设施应正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合要求，并应定期除霜、清洁和维护、清洗、校验。</p> <p>(2) 冷冻（藏）设施存放食品应按原料、半成品、成品分类分架放置，并有区分标识。</p> <p>(3) 冷冻（藏）库应使用防爆灯。</p>	餐饮服务提供者
				<p>3. 查看是否存放禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。</p>	<p>(1) 禁止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</p>	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
				4. 发现存放无明确标识和无法说明来源的物质, 要详细追问其名称、来源和用途。怀疑可能涉嫌非法添加或属于有毒有害物质的, 采取临时控制措施, 查清物质名称及使用情况。	<p>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。</p> <p>(2) 餐饮环节食品加工应遵守以下规定:</p> <p>①禁止使用非食用物质。</p> <p>②禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂。</p> <p>③不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。</p> <p>④不得经营织纹螺、河豚鱼(《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》(农办渔〔2016〕53号)中规定养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀预包装产品除外)、罂粟壳等法规明令禁止生产经营的食品。</p> <p>⑤食品不得添加药品, 但可以添加按照国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门发布的传统既是食品又是中药材的物质。</p> <p>(3) 不得存放无合法标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。</p> <p>(4) 中小学、幼儿园食堂不得采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。</p>	
		203	供货者评价检查	查看是否建立供货者评价和退出机制。	<p>(1) 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。</p> <p>(2) 应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。</p>	特定餐饮服务提供者(中小学和幼儿园食堂)
		204	原料检查	1. 随机抽查贮存设施或加工间的食品原料, 查看其感官性状有无异	<p>(1) 包装标签和标识检查:</p> <p>①预包装食品的包装完整、清洁、无破损, 标识</p>	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
				常；查看食品的包装和标签、标识是否符合要求。	与内容物一致；标签标明事项符合相关食品安全国家标准要求。 ②食品添加剂在标签上标注“食品添加剂”字样，标签标明事项应符合相关食品安全国家标准要求并标注使用范围、用量、使用方法等内容。 ③进口的预包装食品、食品添加剂应有中文标签。 ④食品、食品添加剂应在保质期内，不得有标注虚假生产日期、保质期等情形。 (2) 感官检查： 食品具有正常的感观性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况。	
				2. 查看对变质、超过保质期、回收食品采取的措施是否符合要求。	应当对变质、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，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	餐饮服务提供者
		205	食品加工用水检查	1. 查看食品加工用水的水质是否符合相关要求。 2. 查看加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水是否安装净水设施、或使用煮沸冷却后的生活饮用水。	(1) 食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。 (2) 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用经过水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。	餐饮服务提供者
3	加工制作过程	301	加工制作基本要求	1. 查看是否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(如大型聚餐的餐饮服务提供者的专间等是否超出供餐能力)。	(1) 应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。 (2) 应采取下列措施，避免食品加工制作过程中受到交叉污染： ①不同类型的食品原料(动物性、植物性、水产	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
				<p>2. 查看不同类型的食品原料、不同存在形式的食品及其盛放容器和加工制作工具分开存放措施是否有效；防止食品交叉污染措施是否有效。</p> <p>3. 询问、查看是否存在《食品安全法》禁止的加工食品行为。</p>	<p>品等)、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、按区分标识分开使用，定位存放。</p> <p>②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。</p> <p>③食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。</p> <p>④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。</p> <p>⑤餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。</p> <p>（3）不得存在《食品安全法》第三十四条规定的禁止情形。</p>	
		302	粗加工与切配	<p>1. 查看食品原料是否洗净后使用。</p> <p>2. 查看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是否分开使用并有明显标识。</p>	<p>（1）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分开使用，并有明显区分标识，如：颜色、标志、文字等。</p> <p>（2）食品原料应洗净后使用。禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。</p>	餐饮服务提供者
		303	烹饪加工	<p>1. 查看盛放调味料的容器是否保持清洁，使用后是否加盖存放。</p> <p>2. 查看煎炸油的色泽、气味、状态有无异常，询问煎炸油更换周期，必要时对煎炸油进行检测。</p> <p>3. 查看油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程是否符合要求。</p>	<p>（1）可使用快检方法检测煎炸油的酸价、极性组分等指标。</p> <p>（2）自制饮品加工中，使用现制现售生鲜乳作为原料乳的，必须确保原料安全、加工过程安全。</p>	餐饮服务提供者
		304	专间及专用操作区（简称专	<p>1. 查看专间的标识、设施及人员操作是否符合要求。</p>	<p>（1）各专间有标明用途的明显标识，如“冷食类食品专间”、“裱花蛋糕专间”、“生食类食品专间”等。</p>	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
			区) 内加工		<p>(2) 专间设施要求:</p> <p>①专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施, 专间门应能够自动关闭。</p> <p>②食品传递窗为开闭式, 其他窗为封闭式。</p> <p>③专间内应设空气消毒(紫外线、臭氧等)、冷冻(藏)、独立的空调等设施, 设施运转正常。</p> <p>④专间内无明沟, 地漏带水封。</p> <p>⑤专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。</p> <p>⑥专间温度不高于 25℃。</p> <p>(3) 操作要求:</p> <p>①专间内应由专人加工制作食品, 专间加工人员应更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。</p> <p>②生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专间内进行(可不在专间加工的情形除外)。</p> <p>③中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行(使用专用冷却设备的, 可在专间外冷却)。</p> <p>④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。</p> <p>⑤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。</p>	

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					(4) 中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。	特定餐饮服务提供者(中小学和幼儿园食堂)
				2. 查看专区的标识、设施及人员操作是否符合要求。	(1) 各专区有明显的标识标明用途。 (2) 场所内无明沟, 地漏带水封; 设有工具清洗消毒设施和专用冷冻(藏)设施; 入口处设置洗手、消毒设施。 (3) 下列加工制作既可在专间也可在专区内进行: ①备餐。 ②现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作。 ③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。 (4) 现调、冲泡、分装饮品可不在专区内进行。	餐饮服务提供者
		305	食品留样	查看食品留样是否符合要求。	(1) 每餐次的食品成品应留样, 按品种分别盛放于专用密闭容器内, 存放于专用冷藏设备中 48 小时以上。每个品种留样量应不少于 125g。 (2) 留样容器应标注留样名称、留样时间(月、日、时), 或者标注与留样记录相对应的标识。 (3) 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。	特定餐饮服务提供者(学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位)、建筑工地食堂(供餐人数超过 100 人)和餐饮服务提供者(集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐)

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
		306	食品添加剂管理	1. 查看食品添加剂存放、使用是否符合要求。 2. 查看是否采购、贮存、使用亚硝酸盐。 3. 对加工制作面制品的餐饮服务提供者，查看含铝添加剂使用是否符合要求。	(1) 依据 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》及相关国家公告规定使用食品添加剂，不得超范围、超限量使用食品添加剂。应专账记录食品添加剂的使用情况，包括食品添加剂的名称、添加量、添加的食品品种、操作人员等内容。有“最大使用量”规定的食品添加剂应精准称量和记录。 (2) 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 (3) 应使用专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。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。	餐饮服务提供者
4	备餐、供餐与配送	401	备餐	1. 查看备餐场所是否符合要求。	(1) 在符合要求的专间或专区内进行备餐操作（包括食品成品的暂时放置、整理、分发）。 (2) 学校食堂应设置专用的备餐间或者专区，制定并在显著位置公示人员操作规范。	餐饮服务提供者 特定餐饮服务提供者（学校食堂）
				2. 查看盛装食品成品的容器和分派菜肴、整理造型的工具（如：菜盘、勺子、菜夹子、筷子）是否符合要求。	(1) 容器、工具应当维护良好，无损坏或部件松动等现象。 (2) 容器、工具使用前应当清洗消毒，表面应清洁。 (3) 清洗消毒后的容器、工具应当存放在专用保洁设施或场所内备用。	餐饮服务提供者
					(4) 备餐容器和工具应与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。	餐饮服务提供者
				3. 查看和询问放置于餐具内的菜肴围边、盘花等是否符合要求。	(1) 用作菜肴围边、盘花的材料应当符合食品安全要求。	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					(2) 围边、盘花使用前应当清洗消毒。	
				4. 查看和询问食品存放温度、时间是否符合要求。	(1) 烹饪完毕至食用超过 2 小时的高危易腐食品, 应在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放。 (2) 高危易腐食品在 8℃~60℃ 下存放超过 2 小时, 且感官无异常的, 应按要求再加热至中心温度 70℃ 以上后供餐。 (3) 预包装食品供应时温度不超过标签标注温度上限的 3℃。	餐饮服务提供者
				5. 查看备餐人员个人卫生是否符合要求。	备餐人员个人卫生应当符合本指南中 804 人员卫生、805 工作衣帽和佩戴口罩的规定。	餐饮服务提供者
		402	供餐	1. 查看是否采取有效措施, 防止供餐过程中食品受到污染。	(1) 升降笼、食梯、滑道等传递设施应保持清洁。 (2) 供应非预包装食品, 应使用清洁的托盘等工具, 避免从业人员的的手部直接接触食品。	餐饮服务提供者
				2. 查看供餐人员(服务员)个人卫生是否符合要求。	供餐人员(服务员)个人卫生应当符合本指南中 804 人员卫生的规定。	餐饮服务提供者
				3. 查看就餐区或者附近是否设置清洗设施。	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。	特定餐饮服务提供者(学校食堂)
		403	食品配送一般要求(含餐饮服务提供者原料运输要求)	1. 查看是否具备符合贮存、运输要求的设施设备。	贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品, 应当具备保温、冷藏或者冷冻等设施设备, 并保持有效运行。	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者
				2. 查看配送车辆及存放食品的车厢或配送箱(包)是否符合要求。	(1) 配送食品的车辆与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆不得混用。 (2) 配送高危易腐食品的, 存放食品的车厢或配送箱(包)应具有保温、冷藏或热藏功能。 (3) 存放食品的车厢或配送箱(包)应清洁。	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
				3. 查看与食品直接接触的配送容器是否符合要求。	<p>(1) 配送容器应专用、密闭，能够防止灰尘、雨水等污染，如：加盖的食品周转箱、保温箱等。</p> <p>(2) 配送容器内部结构应便于清洁，如：容器内部采用圆弧结构，避免死角，以便于开展清洁。</p> <p>(3) 配送前，盛放食品成品的容器（一次性的除外）应当清洁、消毒。</p>	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者
				4. 查看食品配送过程是否符合要求。	<p>(1) 车厢和配送箱（包）内应当无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质。</p> <p>(2) 同一车厢或外卖箱（包）配送的食品与非食品（如：洗涤剂、消毒剂、食品包装材料等物品）、不同存在形式的食品应分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装应严密。</p> <p>(3) 运输食品的温度和湿度应符合食品安全相关要求。</p>	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者
		404	中央厨房食品配送特殊要求	1. 查看中央厨房配送过程食品包装或盛放是否符合要求。	中央厨房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。	特定餐饮服务提供者（中央厨房）
				2. 查看中央厨房配送食品的包装或容器标注信息是否符合要求。	<p>中央厨房配送食品的包装或容器上应标注以下信息：</p> <p>(1) 中央厨房信息，包括中央厨房名称、地址、许可证号、联系方式等信息。</p> <p>(2) 配送的食品信息，包括食品名称、加工制作时间、冷冻或冷藏等特殊保存条件、保存期限等信息。</p> <p>(3) 餐饮门店加工制作要求等信息。</p>	特定餐饮服务提供者（中央厨房）

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
		405	集体用餐配送单位食品配送特殊要求	查看集体用餐配送单位配送过程中,食品的盛放容器是否密闭,食品容器上标注的信息是否符合要求。	(1)集体用餐配送单位配送的食品应使用密闭容器(如:保温箱、保温桶)盛放。 (2)容器上应标注食用时限,冷藏配送的还应标注食用方法(如彻底再加热后食用)。	特定餐饮服务提供者(集体用餐配送单位)
		406	餐饮外卖配送特殊要求	1. 查看送餐人员是否符合要求。	送餐人员应当保持个人卫生,穿着清洁工作服。	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者
				2. 查看需冷藏保存的外卖食品是否低温保存。	配送需要冷藏保存的冷菜、冷加工糕点、色拉等高危易腐食品,配送箱(包)中应采取低温保存措施(如:加冰排、冰袋等),配送时还应与热食品分开存放,避免食品温度升高。	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者
5	餐用具清洗消毒	501	清洗	1. 查看和询问餐用具采用何种清洗方式,清洗水池是否专用,是否标有明显标识,是否满足清洗需要。	餐用具清洗消毒水池应专用,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。采用化学消毒的餐用具,其清洗水池应具备与消毒要求相符合的数量。	餐饮服务提供者
				2. 查看使用的洗涤剂包装标识是否齐全。 3. 查看和询问餐用具采用何种消毒方式。	(1)洗涤剂包装标识应包括产品名称、生产厂名和厂址等内容。 (2)直接接触食品的,要查看包装上的A类或“可直接接触食品”标识。 (3)餐饮具消毒一般采用物理消毒和化学消毒两种方式。	餐饮服务提供者
		502	物理消毒	查看其消毒设施(包括一体化洗碗消毒机)是否正常运转并能满足消毒需要。	(1)物理消毒设备(如自动消毒碗柜等)应能正常运转。 (2)一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					毒效果满足 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的要求。	
		503	化学消毒	查看使用的消毒剂包装标识及配比说明,询问从业人员配制等具体操作方法,必要时进行消毒液浓度检测。	应配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备。	餐饮服务提供者
		504	特定区域自行消毒	在包间、吧台等区域进行餐饮具清洗消毒的餐饮服务提供者,查看其是否按要求进行清洗消毒。	在包间、吧台等区域进行餐饮具清洗消毒的餐饮服务提供者,应符合本指南中 501 清洗、502 物理消毒、503 化学消毒的要求。	餐饮服务提供者
		505	保洁	1. 查看和询问保洁设施是否符合相关要求。	(1) 消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中。 (2) 保洁设施应清洁、专用、密闭,有明显区分标识。 (3) 使用敞开式的货架存放餐饮具,应采取防护措施,确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染。	餐饮服务提供者
				2. 查看餐饮具是否清洁。	应符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》的规定。表面光洁,不得附着食物残渣等异物,不得有油渍、泡沫、异味。	餐饮服务提供者
		506	集中清洗消毒	1. 查看餐饮具索证(营业执照)索票是否齐全。	使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者,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。保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月。	餐饮服务提供者
				2. 查看餐饮具包装是否破损、是否符合标识要求、是否在使用期限内。	集中消毒餐饮具包装上应标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。	餐饮服务提供者
		507	一次性餐饮具	查看是否存在重复使用一次性餐饮具的现象。	一次性餐饮具不得重复使用。	餐饮服务提供者
6	场所和设施清洁维护	601	场所设置	1. 现场查看(必要时询问)餐饮经营场所建设环境,是否有污染	设置的加工经营场所与许可要求保持一致,与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离,	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
	护			源、活禽；查看粗加工、切配、烹饪和餐具清洗等需经常冲洗场所的地面、墙面、门窗、天花板等建筑结构是否坚固耐用，易于清洁。	场所内禁止圈养、宰杀畜类动物，食品处理区应设置在室内，建筑结构符合要求。	
				2. 查看场所及设施或设备布局情况，或依据询问及引导的实际使用路线作为现场检查路线，查看布局是否合理。	(1) 食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能避免食品接触有毒物、不洁物。 (2) 实在无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。	餐饮服务提供者
		602	设施设备	1. 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，必要时测试洗手或消毒设施是否能正常使用。	食品处理区应设置足够数量的洗手设施，其附近配备洗手液（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。	餐饮服务提供者
		2. 查看加工经营场所所有出入口、窗户、排气扇等设施是否完整、有效；是否存在有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。	(1) 食品加工经营区防尘、防蝇、防鼠、防虫设施应符合要求，能防止有害生物入侵。 (2) 杀虫剂和杀鼠剂不得存放在食品处理区和就餐场所，应避免污染食品或食品用工具。	餐饮服务提供者		
		3. 查看特定餐饮服务提供者是否有杀虫剂和杀鼠剂的使用记录。	杀虫剂和杀鼠剂使用记录，包括受委托机构提供的记录。	特定餐饮服务提供者		
4. 现场查看食品相关产品是否符合相关要求，必要时查看产品标识、说明书，或产品检测报告。	工具、设备、容器、包装材料等应安全、无害，应无异味、脱落、脱色、变形等异常情况。	餐饮服务提供者				

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
		603	场所和设施清洁维护	1. 查看或询问冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风等设施设备是否能正常使用。	（1）食品加工、贮存、陈列、采光等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻（藏）设施。 （2）食品处理区，尤其是加工操作台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。食品处理区应通风良好。	餐饮服务提供者
				2. 查看特定餐饮服务提供者的设施设备维护记录。	特定餐饮服务提供者应有设施设备清洗维护校验记录。	特定餐饮服务提供者
		604	场所卫生	1. 查看墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否有破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	加工经营场所应保持整洁：墙壁、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备应清洁，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形。	餐饮服务提供者
				2. 查看并询问卫生间设置位置及卫生情况。	卫生间应当符合以下要求： （1）不得设置在食品处理区内；出入口不应直对食品处理区；与外界直接相通的门能自动关闭。 （2）出口附近应当设置洗手、干手设施。 （3）有独立的排风装置、防臭装置，排污口应位于餐饮服务场所外。 （4）应及时清洁，并有清洁记录。	餐饮服务提供者
		605	餐厨废弃物管理	查看并询问餐厨废弃物的存放及清理情况。	（1）应设有带盖子的废弃物存放容器，与食品加工制作容器应有明显的区分标识。 （2）废弃物应及时清理，不得溢出存放容器。 （3）与食品加工制作保持必要的距离，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）。 （4）按照相关部门的要求处理餐厨废弃物。	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
7	食品安全管理	701	设立食品安全管理机构，配备人员	1. 从不同途径询问了解是否建立食品安全管理机构；是否留存食品安全管理人员任职文件等有关证明材料。 2. 抽查考核食品安全管理人员是否掌握食品安全知识并询问其履职情况。	(1) 应配备专职或兼职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训和考核，掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。	餐饮服务企业
					(2) 应配备专职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训，考核合格并具有相应工作能力。	特定餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者
					(3) 应设立食品安全管理机构。	特定餐饮服务提供者 (中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部)和网络餐饮服务第三方平台提供者
					(4) 应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。	餐饮服务企业
					(5) 集中用餐单位食堂应当执行原料控制、餐饮具清洗消毒、食品留样等制度，督促承包方落实食品安全管理制度，承担管理责任。	集中用餐单位食堂
					(6) 学校食堂应建立健全并落实食品安全管理制度，按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐厨具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度。	特定餐饮服务提供者(学校食堂)

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
				3. 查看有无食品安全事故处置预案。	应建立食品安全事故处置预案。	餐饮服务企业
		702	食品安全自查	1. 查看有无食品安全自查制度；是否按计划自查。	应建立食品安全自查制度，结合经营实际，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，并应如实记录。	餐饮服务提供者
				2. 查看有无食品安全自查记录并查看自查频次和内容是否符合相关规定；自查内容是否真实反映管理现状，了解发现问题的整改情况。	(1) 每年至少开展一次制度自查，国家食品安全相关法规文件发生变化时，应及时开展制度自查并修订。 (2) 获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。	餐饮服务提供者
					(3) 在经营过程中应每周至少开展一次定期自查。	特定餐饮服务提供者
					(4) 应每月开展一次定期自查。	特定餐饮服务提供者以外的餐饮服务提供者
		703	检验检测相关要求	1. 查看是否自行或委托具有资质的第三方机构对大宗食品原料、加工环境进行检测，制定检验检测计划。	(1) 制定检验检测计划。 (2) 自行或委托具有资质的第三方机构定期对食品原料、加工环境等进行检验检测。	特定餐饮服务提供者(中央厨房和集体用餐配送单位)
				2. 查看有无检验检测人员培训和考核记录。	检验检测人员应经过培训和考核。	餐饮服务提供者
		704	食品安全追溯	查看是否建立食品安全追溯体系。	应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验等信息，保证食品可追溯。	餐饮服务提供者
8	人员管理	801	人员管理制度	查看是否制定从业人员健康管理	应建立从业人员健康管理制度。	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
			要求	制度。		
		802	人员健康管理	1. 抽查从业人员健康档案，查看健康证明是否在有效期内。 2. 抽查在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员是否取得有效健康证明。	从事接触直接入口食品工作（包括从事清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、面点、饮料调配、传菜、餐饮具清洗消毒工作）的从业人员应取得健康证明，并应每年进行健康检查。	餐饮服务提供者
				3. 查看每日健康检查（晨检）记录。 4. 查看有无患有碍食品安全病症或手部有伤口的从业人员从事接触直接入口食品的工作。	（1）食品安全管理人员应对从业人员组织开展每日健康检查，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，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后方可重新上岗。 （2）手部有伤口的从业人员，应佩戴一次性手套后，方可从事非接触直接入口食品的工作。	餐饮服务提供者
		803	培训考核	1. 查看餐饮服务企业是否开展食品安全培训考核。 2. 随机监督抽查考核食品安全管理人员是否掌握食品安全知识。	（1）餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核。 （2）培训内容应符合食品安全要求。 （3）随机对食品安全管理人员进行监督抽查考核。	餐饮服务企业
					（4）特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核。	特定餐饮服务提供者
		804	人员卫生	抽查在岗从业人员，查看个人卫生状况和手部清洁状况。	（1）食品从业人员应保持个人卫生，从业人员不得留长指甲、涂指甲油。 （2）从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，加工制作过程中，应保持手部清洁。	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					<p>(3) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗应符合相关要求，加工制作过程中，应保持手部清洁。</p> <p>(4) 从业人员在手套佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，手套使用过程中，应定时更换。</p>	
		805	工作衣帽和佩戴口罩	1. 查看在岗从业人员工作衣帽的穿戴情况及工作服是否洁净。	<p>(1) 食品处理区内从业人员应穿戴清洁工作衣帽从事食品加工操作，头发和佩戴饰物不应外露。</p> <p>(2) 工作服应定期、及时清洗和更换。</p>	餐饮服务提供者
				2. 查看清洁操作区和其他操作区的从业人员工作服有无明显区分。	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，清洁操作区从业人员从事直接入口食品加工制作前，应更换专用工作衣帽。	餐饮服务提供者
				3. 查看专间及专区在岗从业人员口罩佩戴情况是否符合要求。	<p>(1) 专间加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。</p> <p>(2) 专区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：</p> <p>① 现榨果蔬汁加工制作。</p> <p>② 果蔬拼盘加工制作。</p> <p>③ 仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）。</p> <p>④ 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。</p>	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					⑤调制供消费者直接食用的调味料。 ⑥备餐。	
9	网络餐饮服务	901	网络餐饮服务第三方平台提供者（简称平台）、自建网站餐饮服务提供者备案	1. 查看监管部门的备案信息和通信主管部门批准的相关材料，确定平台是否按照要求进行备案。	（1）平台应在通信主管部门批准后30个工作日内，向所在地省级食品安全监管部门备案。 （2）平台设立从事网络餐饮服务分支机构的，应当在设立后30个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。 自建网站餐饮服务提供者应当在通信主管部门备案后30个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。	网络餐饮服务第三方平台提供者
				2. 查看监管部门的备案信息和通信主管部门批准的相关材料，确定自建网站餐饮服务提供者是否按照要求进行备案。		
		902	平台管理制度、机构和人员	查看平台上公开的信息和平台食品安全管理文件、培训记录是否符合要求。	（1）平台应当建立并执行入网餐饮服务提供者审查登记、违法行为制止及报告、严重违法停止平台服务、食品安全事故处置、消费者投诉举报处理等制度，并公开相关制度和投诉举报方式。 （2）平台应当妥善保存入网餐饮服务提供者的登记信息和交易信息。 （3）平台应当设置专门的食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。 （4）平台应当每年对食品安全管理人员进行培训和考核，记录保存期限不得少于两年。	网络餐饮服务第三方平台提供者
		903	平台对入网餐饮服务提供者的审查	1. 查看平台数据库记录的入网审查、入网协议等信息是否符合要求。 2. 采用线上线下检查相结合的方式，抽查看平台上的入网餐饮服务	（1）平台应当对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查，并登记其名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息。 （2）平台应当与入网餐饮服务提供者签订入网协议，明确双方食品安全管理责任。	网络餐饮服务第三方平台提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
				提供者是否取得食品经营许可证。		
		904	平台信息公示	查看平台上公示的信息是否符合要求。	(1) 平台和入网餐饮服务提供者应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的名称、地址、食品经营许可证，公示信息应当真实。 (2) 入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示信息应当真实。	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者 餐饮服务提供者
		905	平台对入网餐饮服务提供者违法行为自查和处置	查看平台数据库记录的抽查、监测、报告、停止平台服务等相关信息是否符合要求。	(1) 平台应当对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测。 (2) 平台发现入网餐饮服务提供者存在违法行为，应当及时制止并立即报告食品安全监管部门；发现无证、假证、套证、超范围经营等违法行为的，应当立即停止平台相关服务。	网络餐饮服务第三方平台提供者
		906	数据保存和交易信息记录	查看平台数据库记录的订单信息是否符合要求。	平台和自建网站餐饮服务提供者应当如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者
		907	入网餐饮服务提供者要求	查看平台配送订单的餐饮服务提供者地址与线下实体店是否一致。	不得将订单委托其他食品经营者加工制作。	餐饮服务提供者
		908	送餐人员培训和管理	查看送餐人员培训记录是否符合要求。	餐饮服务提供者、网络餐饮服务第三方平台提供者应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。培训记录保存期限不得少于两年。	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者
		909	餐饮外卖配送	查看餐饮外卖配送人员、箱(包)、过程等是否符合要求。	餐饮外卖配送应当符合本指南中403食品配送一般要求(含餐饮服务提供者原料运输要求)、406餐饮外卖配送特殊要求。	餐饮服务提供者和网络餐饮服务第三方平台提供者

适用对象范围说明

餐饮服务提供者：包括社会餐饮服务经营者、单位食堂、中央厨房和集体用餐配送单位等。

餐饮服务企业：指具有《企业法人营业执照》的餐饮服务提供者。

特定餐饮服务提供者：包括学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。

集中用餐单位食堂：包括学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、建筑工地食堂等。

附件三：

餐饮服务食品安全监督检查参考要点表（学校食堂）

推荐的重点检查点位	项目序号	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	备注
信息公示区	1	信息公示	101	在就餐区等经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			102	公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	2	食品经营许可	201	食品经营许可证合法有效，实际经营地址、许可项目等事项与食品经营许可证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
原料贮存区	3	原料贮存	301	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等)，分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			302	冷冻(藏)设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			303	设有存放食品添加剂的专柜(位)，并标注“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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			304	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4	原料质量检查	401	食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			402	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，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
粗加工区	5	场所卫生	501	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6	粗加工与切配	601	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分开，使用并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
专间	7	场所布局	701	各专间有标明用途的明显标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			702	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式(用于传递食品的除外)，专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8	设施设备	801	专间内设有空气消毒、冷冻(藏)、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	人员	901	专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	10	加工制作	1001	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11	废弃物要求	1101	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
专用操作区	12	加工制作	1201	在专用操作区内进行预包装食品拆封、装盘、调味等加工制作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1202	设置专用的备餐间或者备餐操作区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1203	制定并在显著位置公示加工制作规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	人员	1301	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
烹饪区	14	工具容器	1401	盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1402	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，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15	防尘、防有害生物设施	1501	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	16	照明、通风排烟设施	1601	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17	加工制作	1701	未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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1702	油炸类食品、烧烤类食品、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	
			1703	未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			1704	未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	18	食品留样	1801	对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	19	废弃物要求	1901	餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20	人员卫生	2001	从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
就餐区	21	场所卫生	2101	就餐场所卫生清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2102	从业人员未有在食堂内吸烟等行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	22	设施	2201	根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2202	就餐区或就餐区附近设有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	

餐用具清洗消毒区	23	清洗	2301	具有专用的餐用具清洗消毒水池，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2302	洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂家名和厂址等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	24	消毒	2401	采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2402	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符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐用具保洁区	25	保洁设施	2501	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2502	使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
文件保存区	26	文件与记录	2601	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2602	采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
			2603	有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查(晨检)记录、食品安全自查记录(每周一次)、从业人员食品安全培训考核记录(每半年一次)等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	