

DB/T

广东省地方标准

DB44/T XXXX—202X

# 集体用餐配送单位食品安全综合评价规范

Guidelines for Comprehensive Evaluation of Food Safety in Catering  
Distribution Enterprises

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

广东省市场监督管理局 发布







# 集体用餐配送单位食品安全综合评价规范

## 1 范围

本文件规定了集体用餐配送单位食品安全的评价原则、评价指标、评价实施等方面规范性要求。  
本文件适用于广东省范围内集体用餐配送单位食品安全能力的综合评价。学校食堂、中央厨房可参照使用。

## 2 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**集体用餐配送单位 catering distribution enterprises**  
根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

### 3.2

**评价人员 evaluators**  
实施集体用餐配送单位食品安全能力综合评价的人员，包括食品安全监管人员或专业技术人员等。  
**注：**评价人员应当具备满足现场评价工作要求的素质和能力，与评价对象存在直接利害关系或者其他可能影响评价公正情形的，应当回避。

### 3.3

**评价组 evaluation group**  
由不少于2名的评价人员组成，一般实行组长负责制。

## 4 评价原则

### 4.1 客观性

基于实际的集体用餐配送单位食品安全管理能力、经营风险特征和现场检查场景，坚持公平、公正、客观、独立的原则，开展评价工作，不受外来因素的影响。

### 4.2 真实性

评价内容涵盖集体用餐配送单位食品安全相关风险因素，可根据未来可能出现的经营风险特征，调整相关内容，确保评价结果记录完整、准确、规范。

### 4.3 保密性

评价人员在评价过程中应严格遵守有关法律法规、廉洁纪律、规章制度和工作要求，对评价结果、评价过程获得或产生的相关信息、被检查单位的商业秘密、未披露信息或商务信息严格保密。

## 5 评价指标

根据集体用餐配送单位经营实际，对集体用餐配送单位食品安全管理的总体情况进行评价。评价指标包含 12 部分共计 57 项内容，共 200 分：

- a) 集体用餐配送单位的资质情况（2 项，6 分，其中 1 个否决项）；
- b) 信息公示（4 项，10 分）；
- c) 从业人员健康管理（6 项，18 分）；
- d) 原料控制（8 项，29 分，其中 2 个否决项）；
- e) 加工制作过程（8 项，37 分，其中 2 个否决项）；
- f) 食品添加剂使用管理（2 项，4 分，其中 1 个否决项）；
- g) 供餐与配送（3 项，12 分）；
- h) 场所和设备设施清洁维护（6 项，28 分）；
- i) 餐饮具清洗消毒（5 项，22 分，其中 1 个否决项）；
- j) 食品安全管理（7 项，24 分）；
- k) 制止餐饮浪费（1 项，4 分）；
- l) 鼓励项（5 项，6 分）。

## 6 评价实施

### 6.1 评价准备

根据食品安全评价任务，制定评价工作计划，组建评价组，准备所需的材料和物资。

### 6.2 现场评价

#### 6.2.1 首次会议

评价组进入被评价单位经营场所实施现场评价前，应当召开首次会议。评价组长向被评价单位介绍评价组成员及评价目的、依据、内容、程序、安排和要求等，并代表评价组作出保密承诺和廉洁自律声明。参加首次会议人员包括评价组成员，以及被评价单位的法定代表人（负责人）、相关食品安全管理技术人员和专业技术人员。

#### 6.2.2 实施评价

评价组应当依据附录 A 所列评价项目，采取现场检查、查阅文件、核实材料及询问相关人员等方式实施评价，如实记录情况，客观公正评价。某个评价项目不适用时，在“评价结果”栏目中说明不适用的原因。必要时，评价组可以对被评价单位的食品安全管理技术人员、专业技术人员进行抽查考核。

#### 6.2.3 结果汇总

现场评价结束后，评价组组长应当召集评价人员汇总各自负责的评价情况。评价组应当就评价情况向被评价单位的现场负责人通报，并听取其意见。评价组对评价情况和被评价单位的反馈意见会商后，形成评价结果。

#### 6.2.4 末次会议

评价组应当召开末次会议，由评价组组长宣读评价结果。评价人员及被评价单位法定代表人（负责人）应当签署意见并签名、盖章。

#### 6.2.5 特殊上报原则

评价组现场评价有否决项或发现有食品安全违法违规行为的，应及时报告属地市场监管部门。

### 6.3 评价结果应用

6.3.1 综合评价结果计算

评价现场结束后，以得分率判定评价结果，不适用项目不参与评分，参与评分项目的实际得分占参与评分项目应得总分的百分比作为得分率，得分率计算公式为：

$$\frac{\text{得分}}{200 - \text{不适用项分数}} \times \text{系数} \times 100\%$$

其中，供餐量（以当日单餐最大加工份数计）大于 10000 份（含 10000 份）的集体用餐配送单位，赋予系数 0.95。

根据得分率，将集体用餐配送单位食品安全综合评价结果分为 I、II、III、IV 档。

——I 档：得分率 95%（含 95%）以上，通过食品安全综合评价，食品安全管理能力好。

——II 档：得分率为 85%~95%（含 85%），通过食品安全综合评价，食品安全管理能力较好。

——III 档：得分率为 75%~85%（含 75%），通过食品安全综合评价，食品安全管理能力一般。

——IV 档：得分率为低于 75%，未通过食品安全综合评价，食品安全管理能力差，食品安全风险隐患多。评价有否决项时，判定为 IV 档。

6.3.2 制定监管措施

市场监督管理部门根据集体用餐配送单位食品安全综合评价情况，结合当地监管实际，合理确定企业的监督检查频次、内容、方式以及其他监管措施，作为制订年度监督检查计划的依据。根据集体用餐配送单位食品安全综合评价结果，对较高风险企业的监管力度严于较低风险企业，以实现监管资源的科学配置和有效利用。对食品安全综合评价结果为 III 档的企业，市场监管部门应加强监管，对食品安全综合评价结果为 IV 档的企业，市场监管部门应重点加强监管，根据实际评估是否符合集体用餐配送资质要求。

附 录 A  
(规范性)

集体用餐配送单位食品安全综合评价表

集体用餐配送单位食品安全综合评价表见表 A.1。

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表

| 序号/分值              | 评价内容                                                                                            | 评分标准                                                                                       | 评价结果 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 一、资质情况（2 项，共 6 分）  |                                                                                                 |                                                                                            |      |
| *1.1<br>(否决项)      | 食品经营许可证与经营场所（实体门店）地址一致，食品经营许可证在有效期内。                                                            | 以下情形，为否决项：<br>1. 经营场所（实体门店）地址与经营许可证上的场所地址不一致，或餐饮服务经营者地址迁移，未重新申请食品经营许可。<br>2. 食品经营许可证超过有效期。 |      |
| 1.2<br>(6 分)       | 未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。                                                                              | 超出许可经营项目开展餐饮服务活动，扣 6 分。                                                                    |      |
| 二、信息公示（4 项，共 10 分） |                                                                                                 |                                                                                            |      |
| 2.1<br>(2 分)       | 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。                                                             | 食品经营许可证公示位置不显著，扣 1 分。                                                                      |      |
|                    |                                                                                                 | 未公示食品经营许可证正本或未以电子形式公示，扣 2 分。                                                               |      |
| 2.2<br>(3 分)       | 在经营场所的显著位置公示最近一次监督检查结果记录表、最近一次餐饮服务食品安全自查报告、餐饮服务食品安全管理员信息、使用的食品添加剂名称、大宗食品原料索证索票情况、消费者投诉举报电话联系方式。 | 每发现一项未公示，扣 1 分。                                                                            |      |
| 2.3<br>(2 分)       | 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。                                                                     | 未公示从事接触直接入口食品工作的从业人员有效健康证明，扣 2 分。                                                          |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值               | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                                        | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 评价结果 |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2.4<br>(3分)         | 学生集体用餐配送单位在食品库房、烹饪间、分装间（专间）、餐饮具清洗消毒间、食品留样等关键控制区域实现互联网+视频监控全覆盖，主动接受学校、教育、人力资源社会保障、市场监管等部门的监督。摄像机视频图像存储时间应不少于15个自然日。                                                                                                                                          | 以下情形，一项扣3分：<br>1. 未建立“互联网+明厨亮灶”或监控覆盖区域不全。<br>2. 未将监控实时情况展示给学校。<br>3. 无法查看15天本地视频存储。                                                                                                                                                                                                                                |      |
| 三、从业人员健康管理（6项，共18分） |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |
| 3.1<br>(2分)         | 制定从业人员健康管理制度。                                                                                                                                                                                                                                               | 制度内容不完善，未覆盖健康证明管理要求、每日上岗健康状况检查要求、患有有碍食品安全疾病人员调离岗位要求等内容，扣1分。<br>未制定从业人员健康管理制度，扣2分。                                                                                                                                                                                                                                  |      |
| 3.2<br>(2分)         | 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，从业人员食品安全培训考核合格后方可上岗，做好培训考核记录。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，当食品安全法律法规标准及食品安全管理制度或食品加工操作规程更新时，及时开展培训。定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，确保培训计划的有效实施。对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于40小时。 | 以下情形，一项扣1分：<br>1. 未制定和实施食品安全年度培训计划，未定期审核、修订培训计划和评估培训效果。<br>2. 未按要求每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。<br>3. 食品安全总监、食品安全员每年培训时间未达到40学时。<br>以下情形，一项扣2分：<br>1. 未对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，未做好食品安全知识培训记录。<br>2. 未对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，为做好培训、考核情况记录。<br>3. 未对新上岗人员开展岗前培训。<br>4. 安排食品安全培训考核不合格的从业人员上岗。<br>5. 未建立食品安全培训制度。 |      |
| *3.3<br>(6分)        | 有每日健康检查（晨检）记录。从事切菜、配菜、烹饪、分餐、餐饮具清洗消毒等接触直接入口食品工作的从业人员每年进行健康检查，持有有效的健康证明，未患有霍乱、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或发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症或手部有伤口或感染。                                                                             | 以下情形，一项扣3分：<br>1. 未如实建立每日健康检查（晨检）记录，或记录不全。<br>2. 晨检未记录是否患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或感染或个人卫生状况等内容。<br>3. 从业人员未取得有效健康证明或健康证明过期。<br>4. 未对从业人员上岗前的健康状况或卫生状况进行检查。<br>以下一项，扣6分：                                                                                                                                           |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值       | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 评价结果 |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1. 患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员从事接触直接入口食品的工作。<br>2. 患有碍食品安全病症的从业人员从事接触直接入口食品的工作。                                                                                                                                                                                                                                                  |      |
| 3.4<br>(3分) | 从业人员保持良好的个人卫生。食品处理区内从业人员不留长指甲、涂指甲油，不化妆，佩戴的饰物不外露。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。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。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。出现要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。从业人员个人用品集中存放，存放位置不影响食品安全。 | 以下情形，每发现一人扣1分：<br>1. 从业人员未保持良好个人卫生，留长指甲、涂指甲油，佩戴饰物外露，食品处理区内的从业人员化妆。<br>2. 从业人员使用卫生间、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未洗净手部。<br>3. 从事接触直接入口食品工作的从业人员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，加工食品前，未重新洗净手部并消毒。<br>4. 个人用品未集中存放，存放位置影响食品安全。<br>5. 佩戴手套未事先对手部进行清洗消毒。手套不清洁、存在破损，不符合食品安全要求。出现要求重新洗手消毒的情形时，未重新洗手消毒后更换手套。 |      |
| 3.5<br>(3分) | 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。在岗从业人员穿戴清洁的工作衣、帽，避免头发掉落污染食品。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。专间、专用操作区工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。                                                                                                                                                   | 以下情形，一项扣1分：<br>1. 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，未更换工作服。<br>2. 工作服受到污染后，未及时清洗更换。待清洗的工作服存放在食品处理区内。<br>3. 在岗从业人员未避免头发掉落污染食品。<br>以下情形，一项扣3分：<br>1. 食品处理区内的从业人员未穿戴清洁的工作衣、帽。<br>2. 专间、专用操作区工作服与其他区域工作服，外观无明显区分。<br>3. 未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，必要时未配备口罩、围裙、套袖、手套等。                                                                           |      |
| 3.6<br>(2分) | 专间、专用操作区的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。专间内从业人员离开专间时，按要求脱去专间专用工作服。                                                                                                                                                                                                                               | 以下情形，每发现一人扣1分：<br>1. 专间、专用操作区的从业人员未佩戴清洁的口罩或口罩未遮住口鼻。<br>2. 专间内从业人员离开专间时，未脱去专间专用工作服。                                                                                                                                                                                                                                                      |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值                             | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                          | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 评价结果 |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 四、原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）（8 项，共 29 分） |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |
| 4.1<br>(4 分)                      | 随机抽查的食品、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。严格执行食品进货查验记录制度，确保所采购的食品、食品添加剂、食品相关产品、畜禽肉类、食品原料质量安全。                                                                                                                                                        | 以下情形，每发现一批次，扣 2 分：<br>1. 食品、食品添加剂、食品相关产品无进货查验记录或记录不完整，未如实记录食品的名称、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。<br>2. 未完整留存食品、食品添加剂、食品相关产品合格证明文件、每笔购物或销售凭证。<br>3. 留存的合格证明文件、每笔购物或销售凭证载明的信息与采购食品信息不相符。<br>4. 采购畜禽肉类的，未查验动物产品检疫合格证明等相关证明文件。                                                                                                    |      |
| 4.2<br>(3 分)                      | 食品贮存区不存在食品与非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等除外）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：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；同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识。库房应设通风、防潮设施，保持干燥；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。 | 以下情形，一项扣 1 分：<br>1. 贮存过程中，食品原料、半成品、成品未与墙壁、地面保持适当距离。<br>2. 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，未分设存放区域，或无明显的区分标识。<br>3. 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施无醒目标识。<br>以下情形，一项扣 3 分：<br>1. 食品贮存区内食品与会导致食品污染的非食品混放。<br>2. 食品原料、半成品、成品未分隔或者分离贮存。<br>3. 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质未与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。<br>4. 未按照食品标签要求的保存条件贮存。<br>5. 食品贮存区未设通风、防潮设施，未保持干燥，或温湿度未达到食品贮存要求。 |      |
| *4.3<br>(4 分)                     | 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）设施设有可正确指示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。根据需要合理计算冷冻（藏）食品出库数量，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                                                                                           | 以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品未及时按要求进行冷冻（藏）。<br>2. 冷冻（藏）冰箱（柜/库）未按规定将成品、半成品及生熟食品分类分开存放。<br>3. 测温装置无法正确显示冷冻（藏）设施内部温度，或冷冻（藏）设施                                                                                                                                                                                                        |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值         | 评价内容                                                                                                                                   | 评分标准                                                                                                                                                                                                                     | 评价结果 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|               | 污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料立即使用。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℃。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。                                | 无测温装置。<br>4. 冷冻（藏）设施温度不符合食品存储要求。<br>5. 冷冻食品出库后未按要求解冻，冷冻食品原料反复解冻冷冻，解冻食品时未合理防护受到污染，解冻方法不合理或解冻后的食品原料长时间在常温下存放。<br>6. 解冻食品发生变质，冷冻（藏）食品出库后，未及时加工制作，造成食品变质。                                                                    |      |
| *4.4<br>(否决项) | 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。                                                                                                      | 现场查见存在无标签标识、无法说明来源或其他明令禁止生产经营的物质，为否决项。                                                                                                                                                                                   |      |
| 4.5<br>(4 分)  | 建立原料供货商管理评价制度以及退出机制，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。                                                                                      | 以下情形，一项扣 2 分：<br>1. 供货者评价和退出机制未明确评价标准和退出情形等关键内容。<br>2. 供货者食品安全状况现场评价未覆盖全部大宗食材供货者。<br>以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 未建立供货者评价和退出机制。<br>2. 未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。<br>3. 对供货者的食品安全管理状况不掌握，对食品原料的质量安全风险缺乏管控手段，未及时更换评价不符合要求的供货者。 |      |
| 4.6<br>(6 分)  | 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。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。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。 | 以下情形，一项扣 2 分：<br>1. 食品原料标签标识内容不完整或不清晰。<br>2. 散装食品（食用农产品除外）未标识食品的名称、生产日期或者生产批号、限用日期等内容，或标签信息与实际不符。<br>3. 未按照先进、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。<br>以下情形，一项扣 6 分：<br>1. 食品原料感官性状异常，存在腐败变质、霉变生虫等情况。<br>2. 采购、贮存、使用散装食盐。         |      |
| 4.7<br>(4 分)  | 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。                                                                             | 未提供变质、超过保质期或者回收的食品的无害化处理、销毁记录，扣 2 分。<br>未及时清理变质或者超过保质期等不符合食品安全要求的食品及原料，对变质、超过保质期或者回收的食品未进行显著标示或者单独存放在有                                                                                                                   |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值                 | 评价内容                                                                                                                                                                                         | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                             | 评价结果 |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|                       |                                                                                                                                                                                              | 明确标志的场所，扣 4 分。                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |
| *4.8<br>(4 分/<br>否决项) | 食品加工用水水质符合 GB5749 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。                                                                                                           | 以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 自备水源未提供有资质的检测机构出具的本年度水质检测合格报告。<br>2. 加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水未经过水净化设施处理或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。                                                                                                                                                                 |      |
|                       |                                                                                                                                                                                              | 食品加工用水水质不符合生活饮用水卫生标准，为否决项。                                                                                                                                                                                                                                                       |      |
| 五、加工制作过程（8 项，共 37 分）  |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |
| 5.1<br>(4 分)          | 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。原则上应设置初加工、切配、烹调、主食制作以及餐（饮）具清洗消毒、备餐专间、食品库房、更衣、清洁工用具存放等场所。食品处理区的设计根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品安全操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。不在食品处理区内从事可能污染食品的活动。不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动。 | 以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 食品处理区面积与单次最大供餐量不相适应。<br>2. 各类加工场所、设施设备的配置与其加工制作的食品品种、数量不相适应。<br>3. 食品处理区布局设计不符合加工、供应流程，不满足食品安全操作要求。<br>4. 在食品处理区内从事可能污染食品的活动。<br>5. 在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动。                                                                                                 |      |
| *5.2<br>(6 分)         | 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。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应标记明显，分开使用。防止食品交叉污染的措施有效。接触食品的容器和工具不直接放置在地面上或者接触不洁物。                                                                               | 接触食品的容器和工具直接放置在地面上或者接触不洁物，扣 3 分。<br><br>以下情形，一项扣 6 分：<br>1. 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具无区分标识、未分开放置和使用。<br>2. 动物性、植物性、水产品等食品原料的盛放容器和加工制作工具无区分标识、未分开放置和使用。<br>3. 在食品处理区内从事可能污染食品的活动。<br>4. 在食品处理区外（如卫生间、更衣区、室外等）从事食品加工、餐用具清洗消毒活动。<br>5. 加工过程中食品受到交叉污染。<br>6. 接触食品的容器和工具直接放置在地面上或者接触不洁物。 |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值         | 评价内容                                                                                                         | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 评价结果 |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| *5.3<br>(否决项) | 不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。                                                                                       | 存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为，如以下情形，为否决项：<br>1. 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加工制作食品。<br>2. 使用超过保质期的食品、食品添加剂。<br>3. 超范围、超限量使用食品添加剂。<br>4. 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。<br>5. 使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。<br>6. 使用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。<br>7. 使用其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。 |      |
| 5.4<br>(4分)   | 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。使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。经过初加工的食品应做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或冷藏、冷冻。 | 以下情形，一项扣2分：<br>1. 清洗水池无明显标识。<br>2. 未分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。<br>3. 食品原料、餐用具、清洁工具清洗水池混用。<br>4. 经过初加工的食品未做好防护，或经过初加工的易腐食品未及时使用或冷藏、冷冻。<br>以下情形，一项扣4分：<br>1. 食品原料加工前未洗净。<br>2. 未根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池。<br>3. 使用禽蛋未清洗或禽蛋变质造成食品污染。                                                                                                                        |      |
| 5.5<br>(4分)   | 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。                                                                   | 盛放调味料的容器未保持清洁，或使用后未加盖存放，扣2分。<br>以下情形，一项扣4分：<br>1. 调味料受到污染。<br>2. 油炸过程油温过高或者煎炸用油反复使用，煎炸油的色泽、气味、状态存在异常。                                                                                                                                                                                                                                         |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值          | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 评分标准                                                                                                              | 评价结果 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| *5.6<br>(15 分) | 专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作等符合要求：<br>1. 专间有明显的标识，标明用途。2. 专间设施符合要求：（1）专间与其他场所之间的门能及时关闭。专间设置的食物传递窗专用，可开闭。（2）专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。（3）专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施，有效控制专间内温度不高于 25℃。应定期清洁消毒空调及通风设施等。（4）专间内无明沟，地漏带水封。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。（5）专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式。（6）专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式。<br>2. 专间人员及操作等符合要求：（1）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。非专间操作人员不得擅自进入专间，确有需要进入专间的外区人员，严格按照专间要求进行更衣、洗手、消毒后进入专间。（2）专间从业人员加工食品前，按要求清洗消毒手部，加工过程中适时清洗消毒手部。（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。消毒方法遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。（4）专间内使用专用的食品容器、工具、设备和清洁工具。食品容器、工具使用前进行清洗消毒并保持清洁。（5）预包装食品和一次性餐饮具去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。（6）进入专间的食品应为直接入口食品，避免受到非食品的污染。（7）未在专间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。 | 专间标识、设施不符合要求，每发现一项扣 3 分。                                                                                          |      |
|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 专间人员及操作不符合要求，每发现一项扣 5 分。                                                                                          |      |
|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 在专间/专区外加工高风险食品或未按要求进行操作，造成食品污染，扣 15 分。                                                                            |      |
| 5.7<br>(4 分)   | 对每餐次或批次易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量能满足检验检测需要，且不少于 125g。使用清洁的专用密闭容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间不少于 48h。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），或者标注与留样记录相对应的标识。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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 以下情形，一项扣 2 分：<br>1. 留样记录有误或与实际不符。<br>2. 留样标识信息有误或与实际不符。<br>3. 留样容器无法满足样品留样要求。<br>4. 无温度监控设施。<br>5. 冷藏设备未专用或未保持清洁。 |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值                  | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                            | 评价结果 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 无留样记录或未对每餐次或批次易腐食品成品留样。<br>2. 留样量少于 125g。<br>3. 留样容器使用前未清洗消毒。<br>4. 冷藏设备温度不符合留样要求。<br>5. 留样时间不足 48 小时。                                                                                                                                      |      |
| *5.8<br>(否决项)          | 学生集体用餐配送单位未外购熟食、凉菜，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，未提供冷荤类食品、生食类食品、三明治、凉皮、裱花蛋糕及冷加工糕点等食品。                                                                                                                                                                                                                                 | 学生集体用餐配送单位外购熟食、凉菜，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，提供冷荤类食品、生食类食品、三明治、凉皮、裱花蛋糕及冷加工糕点等食品，为否决项。                                                                                                                                                                         |      |
| 六、食品添加剂使用管理（2 项，共 4 分） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |
| 6.1<br>(4 分)           | 食品添加剂存放、使用、管理符合要求：<br>1. 专柜（岗位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样，食品添加剂与食品、食品相关产品等分开放置。<br>2. 用容器盛放开封后的食品添加剂的，在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。应避免开封后的食品添加剂受到污染。<br>3. 按 GB 2760 的规定使用食品添加剂。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，应记录食品名称、食品数量、加工时间、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。<br>4. 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。 | 以下情形，一项扣 2 分：<br>1. 未专柜（位）贮存食品添加剂，食品添加剂与食品、食品相关产品等混放。<br>2. 存放开封后的食品添加剂盛放容器标签标识信息不全、有误，或未保留原包装。<br>3. 食品添加剂使用记录信息不全或有误。<br><br>以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 无食品添加剂使用记录。<br>2. 未按 GB 2760 的规定使用食品添加剂。<br>3. 使用 GB 2760 有“最大使用量”规定的食品添加剂未采用称量等方式定量使用。<br>4. 开封后的食品添加剂受到污染。 |      |
| *6.2<br>(否决项)          | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）等国家禁止在餐饮业使用的品种。                                                                                                                                                                                                                                                                             | 采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）等国家禁止在餐饮业使用的添加剂，为否决项。                                                                                                                                                                                                                  |      |
| 七、供餐与配送（3 项，共 12 分）    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |
| *7.1<br>(6 分)          | 食品存放温度和时间符合要求：<br>1. 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不                                                                                                                                                                                                                                                                     | 以下情形，一项扣 6 分：<br>1. 食品存放温度或食用时限不符合要求。                                                                                                                                                                                                                           |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值        | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 评价结果 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|              | <p>应超过 2 h；存放时间超过 2h 的，应按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，或按要求冷却后进行冷藏；制作完成后 2h 内食品中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限不应超过制作完成后 4 小时。</p> <p>2. 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。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。食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。</p> <p>3. 学生集体用餐配送单位餐食到校中心温度应达到 60℃以上。</p>                                                                                                                  | 2. 学生集体用餐配送单位餐食到校中心温度未达到 60℃以上。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |
| 7.2<br>(4 分) | <p>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：</p> <p>应使用专用的密闭容器和车辆配送食品。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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。</p> <p>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。</p> <p>不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物质混装配送。</p> | <p>以下情形，一项扣 2 分：</p> <p>配送工具和盛装食品的容器（非接触直接入口食品）清洁不到位，有污渍、油渍、食物残渣、异味等。</p> <p>以下情形，一项扣 4 分：</p> <p>1. 配送工具不符合防雨、防尘要求。</p> <p>2. 配送食品的车辆未专用，与运输有毒有害物品的车辆混用，配送的食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物质混装配送。</p> <p>3. 同一车厢配送的原料、半成品、成品、食品包装材料等未使用容器或独立包装分隔，或分隔不严密、包装不严密。</p> <p>4. 食品包装和容器不符合食品安全相关要求，食品容器的内部结构不便于清洁。</p> <p>5. 食品配送过程的温度等条件不符合食品安全要求。存放食品的车厢或配送箱不具有保温、冷藏或热藏功能。</p> |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值                  | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                | 评价结果 |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 7.3<br>(2分)            | 集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭。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。                                                                                                                                                                                                                                      | 以下情形，一项扣2分：<br>1. 食品的盛放容器未密闭。<br>2. 无配送标识或标注信息不全，包装、容器或者配送箱上标注的加工时间等信息与实际不符。                                                                                                                                                                                                        |      |
| 八、场所和设备设施清洁维护（6项，共28分） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |
| 8.1<br>(4分)            | <p>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：</p> <p>分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。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。</p> <p>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，下同）。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品，并与其他区域或设施能够明显区分。</p> <p>饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。</p> <p>更衣区与食品处理区处于同一建筑内，位于食品处理区入口处附近。</p> | <p>隔间、区域或设施标识与实际功能不符，扣2分。</p> <p>以下情形，一项扣4分：<br/>1. 未按照餐饮服务流程合理布局场所、设施设备、通道及入口。2. 无法分设时，未分时段运送原料、成品、使用后的餐饮具或未使用无污染覆盖等方式运送成品。<br/>3. 未设置存放清洁工具的独立隔间、区域或设施，或设置不足。专用于清洗清洁工具的区域或设施的位置存在污染食品的风险，或与其他区域或设施未能明显区分。<br/>4. 在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。<br/>5. 更衣区与食品处理区处于不同建筑内，或未设置在食品处理区入口处附近。</p> |      |
| 8.2<br>(4分)            | 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。                                                                                                                                                                                                                                                            | 经营场所内存在异味、污染源等，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等有破损、霉斑、积油、积水、污垢等情形，每发现一项，扣1分。                                                                                                                                                                                                            |      |
| *8.3<br>(6分)           | <p>冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施能正常使用，具有设施设备维护记录：</p> <p>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），防止有害生物侵入。地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。餐饮服务场所与外界</p>                                                                                                                                                                     | <p>以下情形，一项扣3分：<br/>1. 冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒等设施配备无法正常使用。<br/>2. 冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒等设施配备不足。<br/>3. 冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施配备未定期维护或维护不到位，无设施设备维护记录或记录不全。</p>                                                                                                              |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值        | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 评分标准                                                                                                                                            | 评价结果 |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|              | <p>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。防鼠板高度不低于60cm，门的缝隙应小于6mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于清洁，具备防止鼠类等有害生物侵入的条件和管理措施。</p> <p>排水设施的设计和建造保证排水畅通，便于清洁、维护。需经常冲洗的场所地面和排水沟有一定的排水坡度。排水沟设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路。</p> <p>食品处理区设置洗手设施。洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等。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。</p> <p>更衣设施的数量满足需要。</p> <p>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。</p> <p>产生油烟的设备、工序上方设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。产生大量蒸汽的设备、工序上方设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。</p> <p>制作场所入口处设置更衣场所、风淋或风幕装置。按需设置换鞋或鞋靴消毒设施以及非手动式洗手、干手和消毒设施。更衣设施的数量应满足要求。</p> | <p>三防设施设备无法正常使用或配备不足，扣6分。</p>                                                                                                                   |      |
| *8.4<br>(6分) | <p>有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。有定期除虫灭害记录。不得在食品处理区存放杀虫剂和杀鼠剂产品。餐饮服务场所内不得使用杀鼠剂。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。有害生物防治过</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>以下情形，一项扣3分：</p> <p>1. 在餐饮经营场所内出现苍蝇、蟑螂等有害生物，或活动迹象（如蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。发现有害生物痕迹的，未追查来源，消除隐患。</p> <p>2. 未提供定期除虫灭害记录。</p> <p>3. 在食品处理区存放杀虫剂和杀鼠剂产品。</p> |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值        | 评价内容                                                                                                                                                                             | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 评价结果 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|              | 程中，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。                                                                                                                       | 以下情形，一项扣 6 分：<br>1. 在餐饮经营场所内出现老鼠或其活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹）。<br>2. 餐饮服务场所内使用杀鼠剂。<br>3. 有害生物防制过程中，未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，未彻底清洁消除污染。                                                                                                                                                                                                           |      |
| 8.5<br>(4 分) | 卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁，不得设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通。设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区。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、窗应符合要求。卫生间出口附近设置符合要求的洗手设施。卫生间的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。 | 未建立定期清洁卫生间制度，扣 2 分。<br><br>以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 卫生间未保持清洁，设置在食品处理区内，或出入口与食品处理区直接连通。<br>2. 卫生间的结构、设施与内部材质不易于清洁；卫生间与外界直接相通的门、窗不符合要求；卫生间出口附近未设置符合要求的洗手设施。<br>3. 卫生间的排污管道未与食品处理区排水管道分开设置，或设有防臭气水封；排污口位于餐饮服务场所内。                                                                                                                                                 |      |
| 8.6<br>(4 分) | 餐厨废弃物的存放及清理符合要求。设置专用废弃物存放设施。食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。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。及时清理加工过程中产生的餐厨废弃物。严格按照相关规定，与具备资质的收运公司签订合同，每天登记收运数量。                | 以下情形，一项扣 1 分：<br>1. 未索取、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）。<br>2. 未建立餐厨废弃物处置台账。<br>3. 废弃物存放容器无盖，或不易于清洁。<br><br>以下情形，一项扣 2 分：<br>1. 废弃物存放容器与食品加工制作区未保持必要的距离，存在污染食品、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）的风险。<br>2. 废弃物存放容器设置数量不足。<br>3. 餐厨废弃物没有按规定处置，存在废弃油脂重新回流餐桌风险。<br>4. 餐厨废弃物未及时清理，导致污水渗漏、不良气味溢出。<br>5. 食品处理区未配备非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器无明显的区分标识。 |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值                 | 评价内容                                                                                                                                                                                                      | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                              | 评价结果 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|                       |                                                                                                                                                                                                           | 6. 未与具备资质的收运公司签订合同。                                                                                                                                                                                                                                               |      |
| 九、餐饮具清洗消毒（5 项，共 22 分） |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |
| 9.1<br>(4 分)          | 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、消毒剂应分别符合《食品安全国家标准 洗涤剂》（GB 14930.1）和《食品安全国家标准 消毒剂》（GB 14930.2）等食品安全国家标准和有关规定，包装标识齐全。                                                                                        | 餐用具清洗水池无标识，或洗涤剂、消毒剂无包装标识或包装标识有破损，扣 2 分。<br>以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 餐用具清洗水池未专用。<br>2. 餐用具清洗水池数量和容量不满足实际需求。<br>3. 使用的洗涤剂、消毒剂超过有效期或不符合食品安全国家标准。                                                                                                                          |      |
| *9.2<br>(6 分)         | 餐用具清洗消毒设施设备的容量和数量应能满足需要。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。使用的洗涤剂、消毒剂分别符合 GB14930.1 和 GB14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。消毒后的餐用具符合 GB14934 规定。            | 未提供餐用具消毒记录，或记录信息不全、有误，扣 2 分。<br>以下情形，一项扣 6 分：<br>1. 餐用具清洗消毒设施设备的容量和数量未能满足需要。<br>2. 消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转不正常。<br>3. 未按照消毒设施操作说明消毒餐用具，存在消毒温度、消毒方式、消毒时间不符合要求。<br>4. 使用的洗涤剂、消毒剂未分别符合 GB14930.1 和 GB14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定；消毒剂配制、使用不符合要求。<br>5. 消毒后的餐用具未符合 GB14934 规定。 |      |
| 9.3<br>(4 分)          | 保洁设施符合相关要求，保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具设备，应存放在保洁设施或场所内，并保持清洁。保洁设施有明显的区分标识，定期清洁。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。使用擦拭巾擦干餐用具的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。 | 以下情形，一项扣 2 分：<br>1. 已清洗消毒的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具未及时存放于密闭洁净的保洁设施内。<br>2. 保洁设施不符合专用、密闭、清洁、有明显区分标识要求。<br>以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 使用非专用或未经清洗消毒的擦拭巾擦干消毒后的餐用具。<br>2. 保洁设施内存放的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具未保持清洁。<br>3. 保洁设施设备容量和数量未能满足需求。                                            |      |
| *9.4<br>(4 分)         | 使用集中清洗消毒餐饮具的，每批次查验、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                                                                                                                                                | 以下情形，一项扣 2 分：<br>1. 餐饮具包装存在破损、标识不符合要求或未在使用期限内。                                                                                                                                                                                                                    |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值             | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 评分标准                                                                                                                                          | 评价结果 |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| /否决项)             | 要求、在使用期限内。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2. 未查验、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。                                                                                                             |      |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 使用无经营资质单位集中清洗消毒的餐饮具，为否决项。                                                                                                                     |      |
| *9.5<br>(4分)      | 未发现使用未经清洗消毒的餐饮具和盛放或接触直接入口食品的容器和工具设备，重复使用一次性餐饮具。                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 使用未经清洗消毒的餐饮具和盛放或接触直接入口食品的容器和工具设备，或重复使用一次性餐饮具，扣4分。                                                                                             |      |
| 十、食品安全管理（7项，共24分） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                               |      |
| 10.1<br>(4分)      | 建立并不断完善食品安全管理制度，依法建立健全原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、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、食品添加剂使用制度、有害生物防制制度、食品安全管理人员培训和考核制度、废弃物处置制度、不合格食品处置、定期清洗消毒空调及通风设施、定期清洁卫生间等保证食品安全的规章制度。制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。制定加工操作规程，设立食品安全管理机构。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。记录内容完整、真实。 | 以下情形，一项扣2分：<br>1. 食品安全管理制度内容未及时更新。<br>2. 制度内容与餐饮服务食品安全实际不相符。                                                                                  |      |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 以下情形，一项扣4分：<br>1. 未建立相关食品安全管理制度。<br>2. 未设立食品安全管理机构。<br>3. 未制定加工操作规程。<br>4. 未建立食品安全风险管控清单。<br>5. 未建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。<br>5. 相关记录内容不完整或不真实。 |      |
| 10.2<br>(4分)      | 按照规定配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应，经食品安全培训，具备食品安全管理能力的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员的岗位职责，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。                                                                                                                                                                                                          | 以下情形，一项扣2分：<br>1. 未制定食品安全管理人员任职文件。<br>2. 未通过任命书、聘书或印发文件等形式明确食品安全总监、食品安全员岗位和工作职责。                                                              |      |
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 以下情形，一项扣4分：<br>1. 食品安全管理人员未经过培训考核上岗。<br>2. 未按要求配备食品安全总监、食品安全员。                                                                                |      |
| *10.3<br>(4分)     | 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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果不符合要求，扣4分。                                                                                                              |      |
| 10.4<br>(2分)      | 有食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 以下情形，一项扣2分：<br>1. 未制定食品安全事故处置方案。                                                                                                              |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值             | 评价内容                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                         | 评价结果 |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2. 未定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况并及时消除事故隐患。                                                                                                                                                                                                                                         |      |
| *10.5<br>(4分)     | 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。                                                                                                                                                                                                             | 以下情形，一项扣2分：<br>1. 食品安全自查记录（包括日管控周排查月调度记录等）内容不全，查找食品安全风险点不全，日管控清单内容没有涵盖本餐饮服务单位食品安全关键风险点。<br>2. 未及时整改自查发现的问题。<br>以下情形，一项扣4分：<br>1. 未建立食品安全自查制度。<br>2. 未定期对本企业的食品安全状况进行检查评价，未提供食品安全自查记录。<br>3. 食品安全员、食品安全总监、企业负责人未按要求开展日管控周排查月调度工作。<br>4. 自查未真实反映管理现状，流于形式。                     |      |
| 10.6<br>(4分)      | 自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、接触直接入口食品的餐用具、餐食成品、加工制作环境进行检验检测，有检验检测结果记录。自行检验的，设置检验室，检验室不得设在食品处理区内，有独立的排水系统。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检验设备和检验人员。检验室具备与所检项目相适应的检验仪器设备，并应按期检定或校准。委托检验的，提供含前述检验项目的委托检验协议，协议检验频次应符合要求。检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。 | 以下情形，一项扣2分：<br>1. 未制定检验检测计划，或实际频次、项目与检验检测计划不符。<br>2. 检测试剂过期或未按要求贮存和使用。<br>3. 农残检测仪等仪器设备未定期检定或校准。<br>4. 自检结果判定错误。<br>以下情形，一项扣4分：<br>1. 未自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、接触直接入口食品的餐用具、餐食成品、加工制作环境进行检验检测。<br>2. 检验室设置在食品加工处理区内。<br>3. 近一年内，监督抽检或风险监测发现大宗食品原料、餐食成品、接触直接入口食品的餐用具不合格或问题的。 |      |
| 10.7<br>(2分)      | 推进危害分析和关键控制点体系或食品安全管理体系等体系建设，保持体系持续、良性运行。                                                                                                                                                                                                                                              | 未通过 HACCP 或 ISO22000 等食品安全管理体系认证的，扣2分。                                                                                                                                                                                                                                       |      |
| 十一、制止餐饮浪费（1项，共4分） |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |

表 A.1 集体用餐配送单位食品安全综合评价表（续）

| 序号/分值                                                                                                                                                                                                                                                | 评价内容                           | 评分标准                                                                                                            | 评价结果 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| *11.1<br>(4 分)                                                                                                                                                                                                                                       | 未发现经营过程中存在严重浪费。                | 以下情形，一项扣 4 分：<br>1. 加工方式不合理造成食品原料严重浪费。<br>2. 未按保存条件存储食品或存储管理不规范造成食物变质过期造成严重浪费。<br>3. 打包用的餐饮具质量不符合要求，污染食品造成严重浪费。 |      |
| 十二、鼓励项（5 项，共 6 分）                                                                                                                                                                                                                                    |                                |                                                                                                                 |      |
| 12.1<br>(2 分)                                                                                                                                                                                                                                        | 加强膳食配送温度控制。                    | 配备微波或蒸汽等设施设备，在热链工艺盒饭分装后，再次对盒饭进行二次加热，使膳食温度均匀，中心温度高于 70℃后，将盒饭盛放于密闭的保温箱（柜）设备中保温运输配送，得 2 分。                         |      |
| 12.2<br>(1 分)                                                                                                                                                                                                                                        | 选择有相关资质的食品安全第三方专业机构进行食品安全状况评价。 | 选择有相关资质的食品安全第三方专业机构及其专业化、职业化的专业技术人员对自身的食品安全状况进行评价，评价结果可以作为市场监督管理部门监督检查的参考，得 1 分。                                |      |
| 12.3<br>(1 分)                                                                                                                                                                                                                                        | 购买食品安全责任保险。                    | 购买食品安全责任保险，发挥保险的他律作用和风险分担机制，得 1 分。                                                                              |      |
| 12.4<br>(1 分)                                                                                                                                                                                                                                        | 加强检测能力建设。                      | 检测项目、指标和频次参照《学生集体用餐配送单位实验室检验检测能力建设指南》，有效验证加工过程中的控制措施，得 1 分。                                                     |      |
| 12.5<br>(1 分)                                                                                                                                                                                                                                        | 开展食品安全管理创新工作。                  | 根据现场实际评价。                                                                                                       |      |
| <p>注 1：根据评分标准，评价内容可依据不符合数量累计扣分，直到该编号内分数扣完为止。如果相同问题重复出现，仅扣一次分。如无该项检查内容时，此项为不适用项。</p> <p>注 2：评价内容包括但不限于评价记录表所列内容，评价组可根据现场实际，对发现的其他问题依据其食品安全风险程度进行评价。</p> <p>注 3：本记录表未表述的，依照《食品安全法》《食品经营许可和备案管理办法》《食品经营许可审查通则》《广东省市场监督管理局食品经营许可和备案实施细则》等相关法律法规规章执行。</p> |                                |                                                                                                                 |      |