

DB/T

广东省地方标准

DB44/T XXXX—202X

重大活动食品供应单位食品安全 分类评估通用要求

General requirements for classification and evaluation of food safety
for major food suppliers

（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

重大活动食品供应单位食品安全分类评估通用要求

1 范围

本文件规定了对重大活动食品供应单位进行食品安全评估的目标、原则、对象、内容、人员和程序。

本文件适用于对广东省范围内开展的政治、经济、文化、体育等重大活动涉及到的预包装食品生产企业、食品销售点、接待饭店（酒店）、集体用餐配送单位、食品专仓开展的食品安全现场检查评估，对服务保障重大活动的其他食品供应单位食品安全评估可参考实施。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- 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

重大活动 Emergency drills
具有特定规模和影响的政治、经济、文化、体育以及其他重大活动。

3.2

食品安全评估 Food safety assessment
对重大活动食品供应单位食品安全水平开展的专业技术检查评估，包括开展食品安全现场检查、收集食品安全相关信息、提出辅助食品安全管理的专业技术意见等。

3.3

评估人员 Assessors
对重大活动食品供应单位实施食品安全现场检查评估的人员。
注：评估人员应当具备满足现场评估工作要求的素质和能力，与评估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。

3.4

评估组 Assessors panel
由不少于两名评估人员（3.3）组成的实施现场检查评估的工作组，实行组长负责制。

4 评估目标

针对不同类别的重大活动食品安全保障特点，制定检查评估工作流程和相关技术要求，通过评估，排查食品安全风险，客观评价并指导食品供应单位提升食品安全管理水平，确保重大活动食品安全。

5 评估原则

5.1 客观性

基于实际的食物供应单位食品安全管理能力、风险特征和现场场景，坚持公平、公正、客观、独立的原则，开展评估工作，不受外来因素的影响。

5.2 真实性

评估内容涵盖食物供应单位食品安全相关风险因素，可根据未来可能出现的风险特征，调整相关内容，确保评估结果记录完整、准确、规范。

5.3 保密性

评估人员在评估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，对评估结果、评估过程获得或产生的相关信息、被评估单位的商业秘密、未披露信息或商务信息严格保密。

6 评估对象

申报评估的单位，应满足以下基本要求：

- 具备营业执照或者其他主体资格证明文件；
- 具备合法有效的食品生产许可证或食品经营许可证或仅销售预包装食品备案；
- 近三年未发生重大食品安全事故，无超出许可范围经营或无证经营等现象，无隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的行为。

7 评估内容

7.1 预包装食品生产企业

评估内容包括：食品生产资质、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置以及前次监督或检查发现问题整改情况等 13 方面。具体评估标准按附录 A《预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表》执行。

7.2 食品销售点

评估内容包括：经营资质、食品安全管理机构 and 人员、从业人员管理、经营条件、食品标签等外观质量状况、食品制作过程情况、销售经营过程控制情况、进货查验情况、场所和设备设施清洁维护等 9 方面。具体评估标准按附录 B《食品销售点食品安全现场检查评估表》执行。

7.3 接待饭店（酒店）

评估内容包括：主体资质、制度管理、人员管理、场所设施、食品管理、食品加工、专间管理、清洗消毒、供餐管理、信息管理等 10 方面。具体评估标准按附录 C《接待饭店（酒店）食品安全现场检查评估表》执行。

7.4 集体用餐配送单位

评估内容包括：经营资质、机构管理、制度管理、人员管理、自查自评、经营场所管理、原料管理（含食品添加剂和食品相关产品）、加工制作过程、专间管理、食品留样及检验、食品配送管理、工用具清洗消毒保洁、设施设备的使用与维护等 13 方面。具体评估标准按附录 D《集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表》执行。

7.5 食品专仓

评估内容包括：经营资质、组织机构、方案制度、贮存场所、设备设施、健康管理、进货查验、

检验检测、贮存管理、出库发货等 10 方面。具体评估标准按附录 E《食品专仓食品安全现场检查评估表》执行。

8 评估人员

8.1 基本条件

身体健康，未患有有碍食品安全的疾病；遵纪守法、廉洁公正、诚实守信、爱岗敬业，具有良好的社会公德、职业道德；熟悉食品安全法律法规、标准、技术规范及相关规定，具备评估岗位所需的业务能力和基本素质，正确表达评估要求，客观分析发现的问题，指导评估对象整改提升。并具备食品或食品相关专业本科及以上学历，或具备 3 年以上食品或食品相关专业工作经验。

8.2 工作职责

评估组组长：按程序组织实施现场检查评估工作，分工指导组员完成任务，对工作质量负责；确保评估记录完整、严谨、客观、真实；指挥协调各项现场检查评估保障工作。

评估组组员：按任务分工完成具体的评估工作，确保工作质量；现场记录收集有关检查数据、佐证材料，描述与检查评估情况，及时向组长汇报；协助组长完成其他工作。

9 评估程序

包括评估准备、评估实施和评估结果应用。

9.1 评估准备

实施评估前，围绕评估方案和要求，对评估人员开展统一培训，统一标准，明确评估目的、重点、时间、分工、进度等。准备所需的相关材料和物资，如评估记录表、文具、通信设备、摄像设备、计时设备等。

9.2 评估实施

9.2.1 召开首次会议

根据检查评估方案安排，评估人员提前就位，召开首次会议，介绍评估目的、评估依据、评估内容、评估方式、评估程序等内容。

9.2.2 实施现场评估

评估组依照方案规定的评估内容，采取核查现场、查阅文件、核对记录及询问相关人员等方式实施现场评估，客观、公正记录现场评估中发现的问题和情况。

9.2.3 召开内部会议

评估组对现场评估情况进行内部沟通，对发现问题进行综合评价，形成初步评估意见，填写评估表。

9.2.4 召开末次会议

评估组组长向被评估单位通告评估发现问题情况，检查问题交由评估委托方。

9.3 评估结果应用

9.3.1 评估结果判定标准

现场评估关键项全部符合，一般项符合比例 $\geq 80\%$ ，评估结论为合格；现场评估关键项存在不符合，或者一般项符合比例 $< 80\%$ ，评估结论为整改并复查确认。整改无法于重大活动举办前 1 个月完成或复查仍无法评估合格的，评估结论为建议撤换。

9.3.2 评估结果管理

接受现场评估的重大活动食品供应单位应根据评估中提出的问题，总结分析原因，制订整改措施，落实整改。监管部门根据现场评估结果，结合当地监管实际，合理确定监督检查频次、内容、方式以及其他监管措施。评估机构应对评估过程的文件资料、照片或视频资料进行整理归档，相关

文件资料、照片或视频资料保存期限不少于 3 年。

附 录 A

(资料性)

预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表

预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表见表 A.1。

表 A.1 预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表

被评估单位：_____ 食品类别：_____ 评估人员：_____ 评估日期：_____

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
1. 食品生产资质	*1.1	企业营业执照、食品生产许可证合法有效，许可类别与供应食品品种相匹配。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*1.2	近三年未出现过食品安全相关行政处罚案件，产品生产信用情况良好，未被政府有关部门通报或处罚。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*1.3	企业信用档案中无不良记录；具有积极配合相关部门完成保障任务的较高素质和能力。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*1.4	获得 HACCP 或等效 HACCP 或涵盖 HACCP 系统的认证，且证书在有效期内；具有持续稳定生产合格产品的水平；具备持续的食品安全保障能力和风险防范能力。	☐ 符合 ☐ 不符合	
2. 生产环境条件 (厂区、车间、设施、设备)	2.1	厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*2.2	厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.3	设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.4	卫生间保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.5	有更衣、洗手、干手、消毒等卫生设备设施，满足正常使用。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 A.1 预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
2. 生产环境条件（厂区、车间、设施、设备）	2.6	通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行，存放垃圾、废弃物的设备设施标识清晰，有效防护。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.7	车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存，与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.8	生产设备设施定期维护保养，并有相应的记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.9	监控设备（如压力表、温度计）定期检定或校准、维护，并有相关记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.10	定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.11	准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。有空气净化要求的，应当符合相应要求，并对空气洁净度、压差、换气次数、温度、湿度等进行监测及记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
3. 进货查验	*3.1	查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；供货者无法提供有效合格证明文件的，有检验记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*3.2	进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3.3	建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*T.1	生产特殊食品使用的原料、食品添加剂与注册或备案的技术要求一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
4. 生产过程控制	*4.1	使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*4.2	建立和保存生产投料记录，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*4.3	未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*4.4	未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*4.5	生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*4.6	未发现使用药品生产食品，未发现仅用于保健食品的原料生产保健食品以外的食品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.7	生产记录中的生产工艺和参数与准予食品生产许可时保持一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 A.1 预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
	4.8	建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.9	生产现场未发现人流、物流交叉污染。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.10	未发现待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染。进口冷链食品在专门区域进行脱包，拆除的包装物立即清理并对环境进行消毒。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.11	有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.12	工作人员穿戴工作衣帽，洗手消毒后进入生产车间。生产车间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。（从事生鲜宰杀、分割等特殊岗位的，应穿戴防水围裙、橡胶手套等防护用品）	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.13	食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报告，与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.14	食品添加剂生产使用的原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*T.2	按照经特殊食品注册或备案的产品配方、生产工艺等技术要求组织生产。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*T.3	批生产记录真实、完整、可追溯，批生产记录中的生产工艺和参数等与工艺规程和有关制度要求一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	T.4	原料、食品添加剂实际使用量与注册或备案的配方和批生产记录中的使用量一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	T.5	保健食品原料提取物或原料前处理符合要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 产品检验	5.1	企业自检的，具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器按期检定或校准。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.2	不能自检的，委托有资质的检验机构进行检验。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*5.3	有与生产产品相应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*5.4	建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整，保存期限符合规定要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.5	按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 A.1 预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
	*T.6	对出厂的婴幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品等按照要求批批全项目自行检验，每年对全项目检验能力进行验证。	☐ 符合 ☐ 不符合	
6. 贮存及交付控制	6.1	食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.2	食品添加剂专库或专区贮存，明显标示，专人管理。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.3	不合格品在划定区域存放，具有明显标示。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.4	根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.5	仓库温湿度符合要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*6.6	有出厂记录，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	☐ 符合 ☐ 不符合	
7. 不合格食品管理和食品召回	7.1	建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*7.2	实施不安全食品的召回，召回和处理情况向所在地市场监督管理部门报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.3	有召回计划、公告等相应记录；召回食品有处置记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*7.4	有召回食品无害化处理、销毁等措施，未发现召回食品再次流入市场（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。	☐ 符合 ☐ 不符合	
8. 标签和说明书	*8.1	预包装食品的包装有标签，标签标注的事项完整、真实。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*8.2	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*8.3	未发现转基因食品、辐照食品未按规定标示。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*8.4	食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*8.5	未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 A.1 预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
	*T.7	特殊食品标签、说明书内容与注册或备案的内容要求一致，符合相关法律法规要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
9. 食品安全自查	9.1	建立食品安全自查制度，并定期对食品安全状况进行检查评价。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*9.2	对自查发现食品安全问题，立即采取整改、停止生产等措施，并按规定向所在地市场监督管理部门报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*T.8	定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门提交自查报告，自查发现问题整改率达 100%。	☐ 符合 ☐ 不符合	
10 从业人员管理	*10.1	建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.2	有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*10.3	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.4	企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*10.5	建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明，符合相关规定。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.6	有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
11. 信息记录和追溯	11.1	建立并实施食品安全追溯制度，并有相应记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	11.2	未发现食品安全追溯信息记录不真实、不准确等情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	11.3	建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
12. 食品安全事故处置	12.1	有定期排查食品安全风险隐患的记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	12.2	有食品安全处置方案，并定期检查食品安全防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*12.3	发生食品安全事故的，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，并向事故发生地市场监督管理部门报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 A.1 预包装食品生产企业食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
13. 前次监督或检查发现问题整改情况	13.1	对前次监督检查发现的问题完成整改。	☐ 符合 ☐ 不符合	
其他需要记录的问题：				
注：T 为特殊食品专用检查项目。				

附 录 B

(资料性)

食品销售点食品安全现场检查评估表

食品销售点食品安全现场检查评估表见表 B.1。

表 B.1 食品销售点食品安全现场检查评估表

被评估单位：_____ 评估人员：_____ 评估日期：_____

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
1. 经营资质	1.1	食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表合法有效。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	1.2	实际经营场所、主体业态、经营项目与许可证或备案信息采集表载明内容一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	1.3	在显著位置悬挂、摆放纸质食品经营许可证、备案信息采集表正本或其电子证书。	☐ 符合 ☐ 不符合	
2. 食品安全管理机构 and 人员	2.1	设立专职的食品安全管理员，有食品安全培训考核证明，经培训考核合格。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.2	建立食品安全管理制度。包括 1. 食品安全自查制度；2. 从业人员健康管理制度和培训管理制度；3. 食品安全管理人员制度；4. 经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；5. 进货查验和查验记录制度；6. 食品贮存管理制度；7. 投诉处理管理制度；8. 食品安全突发事件应急处置方案；9. 不合格食品处置制度；10. 供货商管理评价制度以及退出机制；11. 食品召回制度；12. 有害生物防制制度；13. 食品安全信息追溯制度；14. 废弃物处置制度。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.3	对从业人员进行食品安全知识培训和考核，记录完整。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*2.4	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。	☐ 符合 ☐ 不符合	
3. 从事直接入口食品工作人员管理	*3.1	从业人员取得有效健康证明。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*3.2	食品安全管理员每天上岗前对从业人员进行健康状况检查，有健康检查记录、患病调离记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3.3	从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 B.1 食品销售点食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
3. 从事直接入口食品工作人员管理	3.4	穿戴洁净的工作衣帽。专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3.5	专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	☐ 符合 ☐ 不符合	
4. 经营条件	4.1	经营场所环境整洁，与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.2	具有与经营的食品品种、数量相适应的贮存、销售等场所或设备设施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.3	现场制作自制饮品、简单加工制作等设置专用操作场所。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.4	销售场所将食品销售区域与非食品销售区域分类设置区域。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.5	食品销售场所和食品贮存场所与生活区分（隔）开。	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 食品销售过程控制情况	*5.1	食品在保质期内。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*5.2	贮存食品符合要求，定期检查库存食品，食品感官性状正常，及时清理腐败变质或者超过保质期的食品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*5.3	未经营法律法规禁止销售的食品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.4	预包装食品、食品添加剂包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致，包装上有标签，标签标明的内容符合法律、法规以及食品安全标准规定的各类事项。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*5.5	食品的标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*5.6	经营的散装食品，在容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*5.7	在销售场所明显位置或者带包装产品的包装上如实标明食用农产品的名称、产地（具体到县（市、区））、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.8	定期检查食品销售点各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 B.1 食品销售点食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
6. 食品制作过程情况	6.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.3	专用操作区的标识、设施、人员及操作、洗手消毒等符合要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.4	加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。接触直接入口食品的用水，经净化处理或直接使用纯净水或矿泉水。	☐ 符合 ☐ 不符合	
7. 销售经营过程控制情况	*7.1	贮存食品符合要求，定期检查库存食品，及时清理腐败变质或者超过保质期的食品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.2	有特定温度控制要求的食品，贮存、销售过程温度持续符合标识标签要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.3	定期检查食品售卖点各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	☐ 符合 ☐ 不符合	
8. 进货查验情况	*8.1	查验并留存以下随货证明文件：1) 有效的资质证明文件, 包括生产者的食品生产许可证、供应商的食品经营许可证或许可备案等；2) 食用农产品相关合格证明文件(蔬菜水果农贸市场出具的农药残留检验报告，畜禽肉类动物产品检疫合格证明，畜肉类肉制品品质检验合格证明)；3) 预包装食品有包括但不限于一年内由第三方检测机构或监督部门出具的同款产品检测合格报告、本批次产品的出厂检验报告；4) 进口食品管理符合最新规定要求，查验并留存本批次口岸进口食品法定检验机构出具的检验检疫证明；5) 每笔购物或送货凭证。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.2	如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.3	记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于二年（从进货之日起计）。	☐ 符合 ☐ 不符合	
9. 场所和设备设施清洁维护	9.1	保持食品销售点环境清洁，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。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.2	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.3	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.4	卫生间设置位置符合要求，保持清洁。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.5	废弃物的存放及处置符合要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 B.1 食品销售点食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
其他需要记录的问题：				
注： 如涉及对食用农产品销售点进行评估，相关条款不适用时，可在备注记录为“合理缺项”，该项不计入判定条款数量。				

附 录 C

（资料性）

接待饭店（酒店）食品安全现场检查评估表

接待饭店（酒店）食品安全现场检查评估表见表 C.1。

表 C.1 接待饭店（酒店）食品安全现场检查评估表

被评估单位：_____ 评估人员：_____ 评估日期：_____

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
1. 主体资质	*1.1	食品经营许可证合法有效，实际经营场所、主体业态、经营项目等事项与核准内容一致，并公示在醒目位置。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*1.2	近两年内未发生食品安全事故，近两年内未因违反食品安全法等法律法规受到行政处罚的行为。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	1.3	取得有效期内 HACCP 或 ISO22000 等食品安全认证证书，或实施 4D、五常法等食品安全管理模式。	☐ 符合 ☐ 不符合	
2. 制度管理	*2.1	建立食品安全管理组织机构，明确有负责人、专职食品安全管理员、行政总厨、餐饮（或宴会）部、销售（或营业）部、采购查验及仓管等关键岗位人员及岗位职责。（备注：行政总厨负责出品、厨师等，餐饮（或宴会）部负责餐厅、服务员等，销售（或营业）部负责与组委会沟通协调，仓管负责库房管理）	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.2	建立健全的食品安全管理制度，包括：1. 食品安全自查制度；2. 从业人员健康管理制度和培训管理制度；3. 食品安全管理人员制度；4. 加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；5. 进货查验和查验记录制度；6. 食品贮存管理制度；7. 关键环节操作规程；8. 餐厨废弃物处置管理制度；9. 投诉处理管理制度；10. 食品安全突发事件应急处置方案；11. 食品留样管理制度；12. 餐用具清洗消毒制度；13. 食品添加剂使用制度；14. 有害生物防制制度；15. 食品安全信息追溯制度。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*2.3	制订重大活动餐饮服务食品安全实施方案及重大活动保障食品安全应急处置预案。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 C.1 接待饭店（酒店）食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
3. 人员管理	*3.1	设立专职的食品安全管理员，有食品安全培训考核证明，通过食品安全监督抽考。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*3.2	从业人员持有效健康证明。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3.3	食品安全管理员每年开展继续教育培训，有计划开展从业人员食品安全培训、考核。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3.4	落实每日晨检制度，有晨检记录和患病调离记录。从业人员穿戴清洁工作衣帽上岗，按规定戴口罩、手套。保持良好个人卫生，不化妆，双手保持清洁，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物等。现场抽查专间或专区岗位人员手部卫生。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*3.5	专间操作人员进入专间前，更换清洁专用工作衣帽并规范佩戴口罩，操作前严格、规范洗手消毒、操作中适时消毒。专间人员离开专间前脱去工作服。	☐ 符合 ☐ 不符合	
4. 场所设施	4.1	食品处理区均设置在室内，建筑结构、布局流程符合要求，无交叉污染风险。墙壁、地面、天花装修符合要求，排水沟设置合理，场所内无霉变、污渍、脱落痕迹和无明显积水积油或残渣。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*4.2	功能分间、分区合理，各场所面积满足最大规模加工需要。冷食类食品、裱花蛋糕、果蔬拼盘设置专间，备餐、鲜榨果蔬汁和预包装食品的拆封、装盘、调味等或现场调制即食性调味料设置专用操作场所。清洁工具和消毒用品的存放应设置独立存放隔间或区域。更衣场所位置适合、面积足够、设施齐全，设有洗手消毒设施。食品处理区内设置足够数量、符合要求的洗手消毒设施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.3	加工经营场所能有效防范有害生物的侵入和栖息，无圈养、宰杀活的禽畜类动物。排水口、通风口、换气窗网格间距符合要求，门、窗设有防蝇防尘防虫设施，现场无有害生物活动迹象。杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品应存放在固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人规范管理。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.4	接触直接入口食品、制作现榨饮料、食用冰及清洗不削皮的水果等用水，须经过水净化设施处理或使用直接饮用水，保持净水设施运转正常，滤芯及时更换并做好记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.5	食品处理区通风良好，烹饪场所采用机械排风，排气装置和管道应清洁干净。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩或防暴照明设施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.6	配备足够数量的废弃物容器，保持及时加盖，专间内的废弃物容器盖子应为非手动开启式。	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 食品管理	*5.1	实施定点采购，按规定对原料（食品、食品添加剂、食品相关产品（一次性餐具、餐盒、食品用塑料、硅橡胶制品、洗涤剂 and 餐具消毒剂等））索证索票，规范做好采购查验工作。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.2	原料（食品、食品添加剂及食品相关产品）验收包括但不限于下列内容。 1. 查验并留存以下随货证明文件：（1）有效的资质证明文件,包括生产者的食品生产许可证、供应商的食品经	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 C.1 接待饭店（酒店）食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
		营许可证或许可备案等；（2）食用农产品相关合格证明文件（蔬菜水果农贸市场出具的农药残留检验报告，畜禽肉类动物产品检疫合格证明，畜肉类肉制品品质检验合格证明）；（3）预包装食品有包括但不限于一年内由第三方检测机构或监督部门出具的同款产品检测合格报告、本批次产品的出厂检验报告；（4）专间用一次性手套无菌证明；（5）进口食品管理符合最新规定要求，查验并留存本批次口岸进口食品法定检验机构出具的检验检疫证明。2. 原料每笔购物或送货凭证。3. 食品及食用农产品感官性状无异常，包装符合国家相关规定。4. 预包装食品无超过保质期。留存食品及原料、食品添加剂、食品相关产品等产品检验合格报告。无腐败变质迹象或者其他感官性状异常的食品及原料，无超过保质期的食品及原料、食品添加剂、食品相关产品，无其他不符合《食品安全法》等规定的食品。进口食品管理符合最新规定要求。		
	5.3	食品和非食品（食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置，未存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品贮存场所、设备通风良好、清洁、温湿度符合要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.4	预包装食品包装完整、清洁、无破损，外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.5	食品原料贮存分区、分架、分类、离墙离地 10cm 以上。定期检查，遵循先进、先出、先用的原则，及时清理销毁腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料。散装食品（包括自制、拆分、开封等）标明食品的名称、生产（或者拆分、开封）日期或者生产批号、使用期限等内容，使用密闭容器贮存。未经清洗消毒的鲜蛋专用容器存放，放置在原料货架最底层或单独存放。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*5.6	冷藏、冷冻柜（库）无明显积霜，有正确指示的温度计且符合相应的温度范围要求。原料、半成品、成品严格分开放置，半成品或成品采用保鲜膜或餐盒等密封保存；植物性、动物性和水产品分类摆放，食品无堆积、挤压存放现象。冷藏、冷冻保存的自制、拆分、开封食品原料或半成品标注有品名、制作（或拆分、开封）日期、有效期限等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.7	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。按照国家标准规定的使用范围和使用量使用食品添加剂，未采购、贮存和使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）等国家禁止在餐饮业使用的品种。食品添加剂的存放有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样。使用有限量使用要求的食品添加剂，采用精确的计量工具称量，并应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*5.8	对每餐次食品成品所有品种实施留样，留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用留样容器内，放置在专用食品留样冰箱内冷藏存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125 克；在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。留样专用冰箱上锁，标识明显且运转正常；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、留样量、留样时间（月、日、时）、餐（批）次、留样人员等。若品种为预包装食品，按照产品留样制度执行，同批次产品可一次留样。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 C.1 接待饭店（酒店）食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
6. 食品加工	6.1	动物性、植物性、水产品分池清洗，分类切配、存放，清洗、切配工具实施色标管理。加工工具、容器、冰箱、盛放台或架等应按照原料、半成品、成品分开使用，并有明显标识。用于盛装食品的容器及食品未直接放置于地面。禽蛋在使用前对外壳进行清洗，必要时进行消毒。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.2	盛放调味料的容器清洁，使用后及时加盖。预包装调味料标签标注品名、生产日期、保质期和开封日期。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.3	及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品、熟制的半成品或成品，盛放容器上标注食品名称、加工制作日期及时间、食用期限、贮存温度等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*6.4	需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70° C 以上。冷藏、冷冻熟食品食用前应彻底解冻，并经充分再加热。再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。	☐ 符合 ☐ 不符合	
7. 专间管理	*7.1	入口处按要求设立预进间或洗手、消毒、干手设施，设施运转正常。开关非手动式。专间墙裙铺设到顶，无明沟，地漏带水封，专间门能自动关闭。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*7.2	实施“五专”管理，制作冷食类、裱花蛋糕、水果拼盘等在专间操作，操作过程符合要求。裱浆和经清洗消毒的新鲜水果当天加工制作、当天使用。蛋糕胚存放在专用冷冻或冷藏设备中，及时使用。承诺重大活动期间，加工制作好的成品当餐供应，或在专用冷藏设施中规范存储，限期及时使用，使用前经充分再加热。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.3	安装独立空调，专间室内温度控制在 25 度以下。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.4	专间内设有专用冷藏设施，应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.5	专间内设有空气消毒设施、安装水净化设施的水池，规范使用并做好空气消毒记录、水净化器清洗维护记录。废弃物容器盖子为非手动式，垃圾及时清理。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.6	专间专用，无未经清洗处理的食品原料，未存放其它无关的杂物和个人用品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
8. 清洗消毒	8.1	根据经营规模设立相应的清洗消毒间（区），按照餐厨垃圾区、清洗区、消毒区和保洁区分区操作。配备与消毒方式相适应的水池数量，标识明显，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池严格分开。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*8.2	餐具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器采用热力方法有效消毒。采用自动清洗消毒设备的，消毒温度、时间等应满足相关标准要求确保消毒效果。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.3	餐用具保洁设施应有明显标识，定期清洗，保持洁净和密闭。已消毒和未消毒的餐用具分开存放，保洁柜内未存放其他物品。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 C.1 接待饭店（酒店）食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
9. 供餐管理	9.1	菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无腐败变质，不得回收后重复使用。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*9.2	在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。在 8℃~60℃条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，经再加热充分后供餐，有再加热记录。常温状态下，食品在烹饪后至食用的间隔时间未超过 2 小时。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.3	供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。餐梯等传递设施应保持清洁。使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.4	就餐区域设立洗手水池或提供免洗消毒液。就餐过程中，就餐区未从事扫地、施工等引起扬尘的活动。	☐ 符合 ☐ 不符合	
10. 信息管理	10.1	定期开展食品安全自查。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.2	每年度就食品安全召开专题会议和作出要求，近两年内开展过食品安全应急处置演练。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.3	与有资质的病媒生物消杀机构签订消杀合约，定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.4	积极配合监管部门开展食品安全管理工作，近两年市场监管部门日常监督检查中或举报、投诉处理中未查到重大食品安全风险或明显违法行为，近两年食品安全监督抽检无不合格情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.5	餐厨废弃物须由有资质的单位处理，签订合同，并建立处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向等情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.6	在显著位置设置“食品安全信息公示栏”或张贴公示食品经营许可证、人员健康证明、监督投诉电话和食材供货商信息等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.7	配备“互联网+明厨亮灶”相关设施设备	☐ 符合 ☐ 不符合	
其他需要记录的问题：				

附 录 D

(资料性)

集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表

集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表见表 D.1。

表 D.1 集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表

被评估单位：_____ 评估人员：_____ 评估日期：_____

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
1. 经营资质	*1.1	食品经营许可证合法有效，实际经营场所、主体业态、经营项目等事项与核准内容一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	1.2	食品经营许可证、营业执照、日常监督检查结果记录表、投诉举报电话等公示在醒目位置。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	1.3	全面实施 HACCP 或 ISO22000 体系，体系认证在有效期内。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*1.4	具有相应的供餐能力；近两年内未发生过食品安全责任事故，未因违反食品安全法等法律法规受到行政处罚的行为。	☐ 符合 ☐ 不符合	
2. 机构管理	2.1	建立食品安全管理组织机构，岗位人员及职责清晰明确。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.2	配备食品安全总监、专职食品安全管理人员和检验人员。	☐ 符合 ☐ 不符合	
3. 制度管理	*3.1	建立健全并落实各项食品安全管理制度：从业人员健康管理制度和培训考核制度、食品安全管理员制度、食品安全自查自评与报告制度、食品经营过程控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、原料管理制度（包括进货查验记录制度、食品贮存管理制度、原料供货商管理评价制度以及推出机制）、食品召回制度、废弃物处置制度、有害生物防制制度、食品添加剂使用制度、食品留样制度、食品检验制度、食品安全信息追溯制度、餐用具清洗消毒制度、配送车辆管理制度、不合格食品处置制度、关键环节操作规程（包括配送过程、验收等）。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*3.2	有完善的食品安全事故处置方案、消费者投诉处置方案。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 D.1 集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
3. 制度管理	*3.3	制订重大活动餐饮服务食品安全实施方案及重大活动保障食品安全应急处置预案。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3.4	建立表单,记录制作完成、配送到位、用餐前相应的时间和热食中心温度。	☐ 符合 ☐ 不符合	
4. 人员管理	*4.1	主要负责人知晓食品安全责任;食品安全管理员经培训考核合格,能提供相关证明材料。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*4.2	从业人员持有有效健康证明。落实每日晨检制度,有晨检记录和患病调离记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*4.3	从业人员,落实个人防护,正确穿戴工作服、口罩、手套、袖套等防护措施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.4	对从业人员进行专项食品安全培训考核,有培训考核记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.5	现场抽查从业人员的个人卫生。穿戴清洁工作衣帽,双手保持清洁,不化妆,不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物等。专间操作人员进入专间前,更换清洁专用工作衣帽并规范佩戴口罩,操作前严格、规范洗手消毒、操作中适时消毒。专间人员离开专间前脱去工作服。	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 自查自评	5.1	按规定开展自查。自查记录以电子记录形式存档。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.2	对自查中发现的食品安全风险隐患,根据具体情况采取有效措施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
6. 经营场所管理	*6.1	食品处理区按原料进入及贮存、原料处理及切配、加工制作、成品冷却和分装、成品装箱和车辆装载、餐用具清洗消毒保洁的顺序合理布局。加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配,避免超负荷运作。清洁工具和消毒用品的存放应设置独立存放隔间或区域。更衣场所位置适合、面积足够、设施齐全,设有洗手消毒设施。食品处理区内设置足够数量、符合要求的洗手消毒设施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.2	食品经营场所清洁,物品定位、整齐摆放,未在经营场所圈养、宰杀活禽畜类动物;墙壁、天花板、门窗洁净,无脱落、霉斑、蜘蛛网等;地面无破损、积水、油渍、食物残渣等,垃圾及时清理;排水沟通畅、无异味。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.3	加工经营场所能有效防范有害生物的侵入和栖息。排水口、通风口、换气窗网格间距符合要求,门、窗设有防蝇防尘防虫设施,现场无有害生物活动迹象。杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品应存放在固定的场所(或橱柜)并上锁,有明显的警示标识,并有专人规范管理。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.4	烹饪场所配置的排风排气设备,每周表面清理1次,重大活动举办前内部清理1次,有记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 D.1 集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
	6.5	用水符合生活饮用水卫生标准，接触直接入口食品用水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.6	定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。保持卫生间地面、洗手池及台面整洁无积水，卫生间内无异味。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.7	与有资质的病媒生物消杀机构签订消杀合约，定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.8	按垃圾分类要求配备足够数量的废弃物容器，保持及时加盖，专间内的废弃物容器盖子应为非手动开启式。餐厨废弃物须由有资质的单位处理，签订合同，并建立处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向等情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.9	配备“互联网+明厨亮灶”相关设施设备。	☐ 符合 ☐ 不符合	
7. 原料管理 （含食品添加剂和食品相关产品）	*7.1	采购的原料（食品、食品添加剂、食品相关产品）符合国家有关食品安全标准和规定的要求。承诺不采购使用禁用、慎用食品品种（类别）名单中的物质。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*7.2	原料定点采购，签订采购合同时需明确供货企业食品安全责任和义务。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*7.3	原料（食品、食品添加剂及食品相关产品）验收包括但不限于下列内容。 1. 查验并留存以下随货证明文件：1) 有效的资质证明文件,包括生产者的食品生产许可证、供应商的食品经营许可证或许可备案等；2) 食用农产品相关合格证明文件(蔬菜水果农贸市场出具的农药残留检验报告，畜禽肉类动物产品检疫合格证明，畜肉类肉制品品质检验合格证明)；3) 预包装食品有包括但不限于一年内由第三方检测机构或监督部门出具的同款产品检测合格报告、本批次产品的出厂检验报告；4) 专间用一次性手套无菌证明；5) 进口食品管理符合最新规定要求，查验并留存本批次口岸进口食品法定检验机构出具的检验检疫证明。 2. 原料每笔购物或送货凭证。3. 食品及食用农产品感官性状无异常,包装符合国家相关规定。4. 预包装食品无超过保质期。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.4	预包装食品包装完整、清洁、无破损，外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.5	食品和非食品（食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置，未存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品贮存场所、设备通风良好、清洁、温湿度符合要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.6	食品原料贮存分区、分架、分类、离墙离地 10cm 以上。定期检查，遵循先进、先出、先用的原则，及时清理销毁腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料。散装食品（包括自制、拆分、开封等）标明食品的名称、生产（或者拆分、开封）日期或者生产批号、使用期限等内容，使用密闭容器贮存。未经清洗消毒的鲜蛋专用容器存放，放置在原料货架最底层或单独存放。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 D.1 集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
	7.7	冷藏、冷冻柜（库）无明显积霜，有正确指示的温度计且符合相应的温度范围要求。原料、半成品、成品严格分开放置，半成品或成品采用保鲜膜或餐盒等密封保存；植物性、动物性和水产品分类摆放，食品无堆积、挤压存放现象。冷藏、冷冻保存的自制、拆分、开封食品原料或半成品标注有品名、制作（或拆分、开封）日期及时间、食用期限等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
8. 加工制作过程	*8.1	未进行冷食类、生食类、裱花蛋糕类食品等制售。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.2	食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料分池清洗。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.3	使用禽蛋前，清洗禽蛋的外壳，并消毒外壳。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*8.4	食品烹饪时烧熟煮透，中心温度达到 70℃ 以上。油炸食品及时更换新油，并对油炸设备清洁维护。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.5	盛放调味料的容器清洁，使用后加盖存放，并标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.6	成品用消毒后的容器盛装，与原料、半成品分开存放。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.7	及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品，并标注食品名称、加工制作日期及时间、食用期限、贮存温度等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*8.8	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。按照国家标准规定的使用范围和使用量使用食品添加剂，未采购、贮存和使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）等国家禁止在餐饮业使用的品种。食品添加剂的存放有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样。使用限量使用要求的食品添加剂，采用精确的计量工具称量，并应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.9	需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，盛放容器上标注食品名称、加工制作日期及时间、食用期限、贮存温度等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.10	易腐食品熟制后，在 8℃~60℃ 条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。	☐ 符合 ☐ 不符合	
9. 专间管理	9.1	进入专间的入口处设有更衣、洗手、干手、消毒设施，进入专间的门应能够自动关闭。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*9.2	专间内设有空气消毒设施、安装水净化设施的水池、专用冷藏设施，设有独立空调设施。专间内温度不高于 25℃。专间内无明沟，地漏带水封。有空调等设施设备及空气消毒记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.3	专间专用，无未经清洗处理的食品原料，无个人用品及其它无关的杂物。一次性餐盒应脱去外包装后进入专间。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 D.1 集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
10. 食品留样及检验	10.1	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，配备与检验项目（参考项目：食品快速检测，接触直接入口食品工具容器表面和食品成品菌落总数及大肠菌群，中心温度、表面环节清洁度测定等）相适应的检验设施和取得资质的检验人员，检验记录规范、齐全。全年大宗食品原料全品类覆盖检验检测。没有条件设置检验室的，应委托有资质的检验机构代行检验，附有委托合同及检测报告。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.2	对每餐次食品成品所有品种实施留样，留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用留样容器内，放置在专用食品留样冰箱内冷藏存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125 克；在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。留样专用冰箱上锁，标识明显且运转正常；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、留样量、留样时间（月、日、时）、餐（批）次、留样人员等。若品种为预包装食品，按照产品留样制度执行，同批次产品可一次留样。	☐ 符合 ☐ 不符合	
11. 食品配送管理	11.1	食品包装材料符合国家有关食品安全标准和规定的要求；盛装、分送食品的容器不得直接放置于地面；盛装、分送食品的容器或包装表面应标明食品名称、加工制作单位名称及许可证编号、加工制作日期和时间（应精确至分钟；由多种组分组成的，应以最早完成热加工的菜肴或主食计）、食用时限、保存条件和食用方法等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	11.2	配备与配送食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用车辆及专用密闭容器。车辆内配备温度记录装置，安装定位跟踪系统，运输车辆、容器等保持清洁，落实清洗消毒制度。配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*11.3	采用热链工艺的，食品配送前使用微波通道对食品成品进行再加热，配送时应置于保温或加热的设施或容器中，使食品在贮存配送供应过程的中心温度保持在 60℃ 以上；采用冷链工艺的，食品配送时应置于冷藏或冷冻的设施或容器中，使食品在贮存配送供应过程的中心温度保持在 0-8℃ 或-12℃ 以下。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	11.4	应制作规范的产品配送清单，配送清单的项目内容包括配送单位名称、配送对象、配送日期、配送食品品种及规格、配送数量、加工制作日期和时间、发货人、收货人等信息，易腐食品应标明贮藏温度和时间。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*11.5	集体用餐配送的食品从烧熟至食用的时间间隔符合以下要求：烧熟后 2 小时，食品中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用期限为烧熟后 4 小时；烧熟后按照食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，供餐前应要求对食品进行再加热。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	11.6	使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。	☐ 符合 ☐ 不符合	
12. 工用具清洗消毒保洁	12.1	接触直接入口食品的工具、容器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。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 D.1 集体用餐配送单位食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
	*12.2	盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒、存放于专用密闭整洁保洁设施内，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	12.3	未重复使用一次性餐具。	☐ 符合 ☐ 不符合	
13. 设施设备的 使用与维护	13.1	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施定期维护确保运转正常。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	13.2	食品处理区入口处配备有效的洗手消毒设施。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	13.3	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器，专间内废弃物容器盖子为非手动开启式。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*13.4	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*13.5	食品处理区视频监控全覆盖，监控视频信息保存不少于 7 天。	☐ 符合 ☐ 不符合	
其他需要记录的问题：				

附 录 E

(资料性)

食品专仓食品安全现场检查评估表

食品专仓食品安全现场检查评估表见表 E.1。

表 E.1 食品专仓食品安全现场检查评估表

被检查单位：_____		检查人员：_____		
评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
1. 经营资质	*1.1	专仓运营商或其依托的综合性供应企业应当持有合法有效的食品经营许可证或备案证明，实际经营场所、主体业态、经营项目等事项与核准内容一致。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*1.2	经营的食品、食品添加剂、食品相关产品不得超出许可或备案范围。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*1.3	具有相应的储存和配送能力；近两年内未发生过食品安全事故，未因违反食品安全法等法律法规受到行政处罚的行为。	☐ 符合 ☐ 不符合	
2. 组织机构	*2.1	组建食品安全管理团队，明确内部组织机构、部门、人员、岗位及其工作职责。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*2.2	设立专职的食品安全管理员，有食品安全培训考核证明，通过食品安全监督抽查。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	2.3	食品安全管理员每年开展继续教育培训，有计划开展从业人员食品安全培训、考核。现场抽查提问2人。	☐ 符合 ☐ 不符合	
3. 方案制度	3.1	制定专仓食品安全服务保障方案和食品安全事故应急预案。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3.2	建立健全食品安全管理制度，包括1. 食品安全自查制度；2. 从业人员健康管理制度和培训管理制度；3. 食品安全管理人员制度；4. 经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；5. 进货查验和查验记录制度；6. 食品贮存管理制度；7. 关键环节操作规程（包括配送过程、验收等）；8. 配送管理制度；9. 投诉处理管理制度；10. 食品安全突发事件应急处置方案；11. 不合格食品处置制度；12. 供货商管理评价制度以及退出机制；13. 食品召回制度；14. 有害生物防制制度；15. 食品安全信息追溯制度；16. 废弃物处置制度；17. 食品留样制度。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	3.3	制订重大活动储运食品安全实施方案及重大活动保障食品安全应急处置预案。	☐ 符合 ☐ 不符合	
4. 贮存场所	4.1	按照食品运转流程设置查验、卸货、贮存、拣货、发货、办公、检验等功能区域合理布局。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 E.1 食品专仓食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
4. 贮存场所	4.2	在贮存功能区域内，按照食品贮存条件设置阴凉库（25℃以下）、冷藏库（0-4℃）和冷冻库（-18℃以下）（允许误差在±3℃内）。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.3	库内根据实际需要设置待检区、留样区、合格品区、待处置区和暂存区等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.4	清真食品、进口食品、鲜禽蛋、食品添加剂应设专区或专柜单独存放。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	4.5	食品入仓前，专仓应进行严格的清洗消毒。专仓内环境整洁，卫生状况良好，无异味、无水渍。	☐ 符合 ☐ 不符合	
5. 设备设施	5.1	有相应的照明、通风、防潮、防腐、防尘、防霉、防蝇、防鼠、防虫等设施设备以及摆放盛放食品的货架、容器和装卸食品的工具。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.2	冷藏库或冷冻库具备便于监测和控制温度的物联感知设备，并设置可正确指示内部温度的温度计。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	5.3	配备能够满足采购和配送食品需求的专用运输车辆，运输车辆应为全封闭厢式货车。	☐ 符合 ☐ 不符合	
6. 健康管理	*6.1	从业人员持有有效健康证明。落实每日晨检制度，有晨检记录和患病调离记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	6.2	现场抽查从业人员的个人卫生。从业人员应穿戴清洁工作衣帽，双手保持清洁，不化妆，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物等。	☐ 符合 ☐ 不符合	
7. 进货查验	7.1	检查食品色泽、气味、弹性，具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.2	预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致，标签标识完整、清晰，食品在保质期内。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.3	食品温度符合食品安全要求，确保冷冻食品表面温度<-9℃，冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求<+3℃。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.4	查验并留存以下随货证明文件：1) 有效的资质证明文件，包括生产者的食品生产许可证、供应商的食品经营许可证或许可备案等；2) 食用农产品相关合格证明文件（蔬菜水果农贸市场出具的农药残留检验报告，畜禽肉类动物产品检疫合格证明，畜肉类肉制品品质检验合格证明）；3) 预包装食品有包括但不限于一年内由第三方检测机构或监督部门出具的同款产品检测合格报告、本批次产品的出厂检验报告；4) 进口食品管理符合最新规定要求，查验并留存本批次口岸进口食品法定检验机构出具的检验检疫证明；5) 每笔购物或送货凭证。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	7.5	记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于二年（从进货之日起计）。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 E.1 食品专仓食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
	7.6	专仓管理人员应当详细记录入库食品、食品添加剂及食品相关产品的名称、数量、规格、进货日期、生产日期或批号、生产者名称地址及联系方式、供货者名称地址及联系方式、保质期、随货证明文件、入库查验等信息，并做好标识。	☐ 符合 ☐ 不符合	
8. 检验检测	*8.1	进专仓食品批批检测。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	8.2	不合格食品及时处置。	☐ 符合 ☐ 不符合	
9. 贮存管理	9.1	专仓只存储重大活动食品供应商配送的食品、食品添加剂及食品相关产品，严禁将其他食品、非食品与重大活动供餐食品、食品添加剂及食品相关产品混放。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.2	清真食品、进口食品、鲜禽蛋、食品添加剂按要求单独存放，鲜禽蛋宜冷藏贮存，食品添加剂应标注“食品添加剂”字样。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.3	温度、湿度持续符合供应食品、食品添加剂及食品相关产品的贮存条件要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.4	进仓食品按规定的区域分架、分类存放，货架离地、离墙在 10cm 以上，食品码放整齐，无堆积、挤压存放现象。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*9.5	无过期食品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*9.6	定期检查，食品无霉变生虫、无腐败变质等感官性状异常情况。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	*9.7	食品贮存区域内无有毒有害化学品、清洁剂、消毒剂、杀虫剂以及与供应的食品无关的其他物品和私人物品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.8	按要求处置问题食品。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.9	冷库温度记录、食品进出库记录、仓库检查记录、问题食品处置记录、运输记录完整。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.10	冷藏、冷冻库无明显积霜，有正确指示的温度计且符合相应的温度范围要求。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	9.11	散装食品标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，使用密闭容器贮存。	☐ 符合 ☐ 不符合	
10. 出库发货	10.1	遵循“先进先出”的原则，由专仓管理人员对食品进行查验、核对及清点，并做好出仓登记。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.2	发货前履行运输车辆检查、清洁消毒责任。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.3	清真食品使用专用运输车辆。	☐ 符合 ☐ 不符合	

表 E.1 食品专仓食品安全现场检查评估表（续）

评估项目	序号	评估内容	评估结果	备注
	10.4	食品装卸场地清洁卫生，远离有毒、有害场；装卸食品时应防尘、防雨、防晒，食品不得直接落地。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.5	食品添加剂出仓应在专门的食品添加剂台账进行记录。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.6	专仓食品配送实行封签管理。	☐ 符合 ☐ 不符合	
	10.7	制作规范的出仓配送单、食品退货单。	☐ 符合 ☐ 不符合	
其他需要记录的问题：				