

本标准已于 2021 年 10 月 27 日在上海市市场监督管理局登记，登记号 T/31915310106G7962021

ICS 号： ICS 67.040

中国标准文献分类号： X 00

团 体 标 准

T/SFSF000001-2021

代替 T/SFSF000001-2019

放心餐厅、放心食堂管理规范

The standard of guaranteed restaurant & canteen management

2021-10-11 发布

2021-12-11 实施

上海市食品安全工作联合会

发布



21101412123105

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 通用要求	4
4.1 信息公开透明	4
4.2 规范化管理	4
4.3 明厨亮灶	7
4.4 食品可追溯	8
4.5 餐饮具和工用具清洗消毒	8
4.6 环境整洁卫生	9
4.7 投诉管理	9
4.8 自查自纠	10
4.9 文明用餐	10
5 放心餐厅的特殊要求	10
5.1 规范化管理	10
5.2 餐饮具清洗消毒	10
5.3 绿色文明用餐	11
5.4 网络餐饮服务	11
5.5 集体用餐配送	11
6 放心学校食堂的特殊要求	12
6.1 规范化管理	12
6.2 明厨亮灶	12
6.3 食品可追溯	12
6.4 信息公开透明	13
6.5 自查自纠	13
7 放心职工食堂的特殊要求	13
7.1 规范化管理	13
7.2 信息公开透明	13
7.3 自查自纠	13
8 养老助餐食堂的特殊要求	13
8.1 规范化管理	13
8.2 信息公开透明	14
9 放心医院食堂的特殊要求	14
9.1 规范化管理	14
9.2 食品可追溯	14

9.3 信息公开透明	15
9.4 自查自纠	15
9.5 营养和食品安全监测与评估	15
9.6 普及营养健康和食品安全知识	15
10 食品安全示范创建	15
10.1 食品经营实体示范店的要求	15
10.2 网络食品经营示范店的要求	15
11 放心餐厅、放心食堂、食品经营实体示范店和网络食品经营示范店的评定	16
11.1 放心餐厅及其实体示范店和网络食品经营示范店的评定	16
11.2 放心学校食堂及其实体示范店的评定	16
11.3 放心职工食堂及其实体示范店的评定	16
11.4 放心养老助餐食堂及其实体示范店的评定	16
11.5 放心医院食堂及其实体示范店的评定	16
附录 A（规范性）上海市“放心餐厅”及其实体示范店和网络食品经营示范店审核评分表	17
附录 B（规范性）上海市“放心学校食堂”及其实体示范店审核评分表	37
附录 C（规范性）上海市“放心职工食堂”及其实体示范店审核评分表	55
附录 D（规范性）上海市“放心养老助餐食堂”及其实体示范店审核评分表	72
附录 E（规范性）上海市“放心医院食堂”及其实体示范店审核评分表	90

前言

本文件参考 GB/T1.1 和 GB/T 20004.1 规则起草。

本文件由上海市食品安全工作联合会提出并组织实施。

本文件由上海市食品安全工作联合会归口。

本文件替代 T/SFSF 000001-2019《放心餐厅、放心食堂管理规范》。与 T/SFSF 000001-2019 相比，主要变化如下：

——修改了标准结构，增加了“引言”，“老年助餐食堂特殊要求”、“食品安全示范创建”和“食品经营实体示范店和网络食品经营示范店的评定”章节，以及“老年助餐食堂”的附录检查表；

——修改了“放心餐厅”和“放心食堂”的定义，删除了“餐饮服务”和“餐饮服务单位”的定义，增加了“社区长者食堂”、“老年助餐点”、“中央厨房”、“团体膳食外卖”“集中消毒餐饮具”、“餐（饮）具集中消毒服务单位”、“临近保质期食品”“食品经营实体示范店”“网络食品经营示范店”的定义；

——修改了附录 A、B、C、D 的检查表；

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

声明：本文件的知识产权归属上海市食品安全工作联合会，未经上海市食品安全工作联合会同意，不得印刷、销售。

本文件起草单位：齐芬（上海）标准技术服务有限公司、上海天祥质量技术服务有限公司、上海市食品安全工作联合会、上海市餐饮烹饪行业协会。

本文件主要起草人：顾俊华、闫雪、徐长宁、甘琪玮。

首批承诺执行单位：上海必胜客有限公司、上海肯德基有限公司、上海杏花楼（集团）股份有限公司、上海龙神餐饮有限公司、上海王家沙餐饮股份有限公司、上海市南电力（集团）有限公司松江分公司（文翔路食堂）、上海银湖酒店有限公司佘山索菲特大酒店。

本文件于 2019 年 1 月 30 日首次发布。

本文件于 2021 年 10 月 11 日第一次修订。

引言

2017年1月，中共上海市委办公厅、上海市人民政府办公厅印发的《上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案》（沪委办发〔2017〕1号）要求从2017年起，上海市开展“放心餐厅”“放心食堂”的创建活动。为配合创建活动的开展，2019年上海市食品安全工作联合会组织制定了《放心餐厅、放心食堂管理规范》（团体标准 T/SFSF 000001-2019）。2019年12月，中共上海市委 上海市人民政府印发《上海市贯彻 中共中央、国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见 的实施方案》的通知（沪委〔2019〕1014号），要求在“放心餐厅”“放心食堂”的基础上，开展上海市食品安全示范创建“百千万工程”，2025年全市将创建100个食品安全示范街（路段、楼宇）、5000家网络食品经营示范店、20000家实体食品经营示范店。根据创建要求，结合国家和本市有关食品安全的法律法规、规章以及食品安全标准的有关规定，上海市食品安全工作联合会对《放心餐厅、放心食堂管理规范》（团体标准 T/SFSF 000001-2019）进行了修订。本文件可作为上海市创建食品安全“放心餐厅”“放心食堂”建设和食品安全示范建设达标和验收的标准。

放心餐厅、放心食堂管理规范

1 范围

本文件规定了放心餐厅和放心食堂的通用要求、特殊要求、食品安全示范创建和评定。

本文件适用于本市各类公共餐饮服务经营者、学校食堂（含托幼机构食堂）、医院食堂、老年助餐食堂以及其他企事业单位职工食堂开展放心餐厅、放心食堂和食品安全示范创建。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 预包装食品标签通则

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB31/T 1221 传染病流行期间餐饮服务单位经营安全操作指南

DB31/T 1222 餐饮服务单位分餐制管理规范

DB31/T 1239 餐饮服务单位公筷公勺服务规范

DB31/ 2015 食品安全地方标准 餐饮服务单位食品安全管理指导原则

T/SFSF 000011 集体用餐食品原料集成采购与仓配卫生规范

T/31 SAFCM 004 餐饮服务（网络）外卖（外带）用纸碗通用技术要求

T/31 SAFCM 005 餐饮服务（网络）外卖（外带）用送餐袋通用技术要求

《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》（2020年2月24日第十三届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过）

《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》（国务院办公厅 国办发明电〔2020〕21号）

《国民营养计划（2017—2030年）》国务院办公厅（国办发〔2017〕60号）

《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局（2018年第12号公告）

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第36号）

《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》国家食品药品监督管理局（国食药监食〔2011〕178号）

《中国学龄儿童膳食指南（2016）》中国营养学会

《上海市食品安全信息追溯管理办法》上海市人民政府令（第33号）

《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》（沪府规〔2018〕24号）

《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》上海市食品药品监督管理局（沪食药监协〔2017〕216号）

《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法（试行）》（沪市监规范〔2020〕13号）

《上海市市场监督管理局关于印发〈上海市酒类商品经营许可和管理办法（试行）〉的通知》（沪市监规范〔2020〕7号）

3 术语和定义

GB 31654、GB/T 27306 以及《餐饮服务食品安全操作规范》中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

放心餐厅

符合本文件要求，经食品安全监管部门审核评估达标的公共餐饮服务单位。

3.2

放心食堂

符合本文件要求，经食品安全监管部门及有关主管部门审核评估达标的单位食堂，包括放心学校食堂、放心职工食堂、放心医院食堂、放心老年助餐食堂。

3.2.1

老年助餐食堂

包括养老机构食堂和社区长者食堂，不包括老年助餐点。

3.2.2

养老机构食堂

政府或者社会举办的、为老年人提供养老和护理服务的养老院、养老护理院等机构开设的食堂。

3.2.3

社区长者食堂

政府或者社会举办的、为社区老年人提供用餐服务的、具有膳食加工、集中就餐或配送的老年助餐服务场所。不包括不具备膳食加工能力，主要作为配送中转和供居民区老年人集中用餐的老年助餐场所。

3.3

高风险餐饮服务单位

从事高风险餐饮服务活动的单位，包括集体用餐配送单位、中央厨房、团体膳食外卖经营者、学校食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、大型及以上饭店、规模以上连锁餐饮服务提供者等。

3.3.1

中央厨房

指由连锁餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送至餐饮服务经营或者集体食堂的食品经营者。

3.3.2

团体膳食外卖

指根据团体膳食用餐者的临时订购需求，在其加工场所集中加工膳食半成品或成品后，集中配送到团体膳食供餐点供应的餐饮经营活动。

3.4

六T实务

餐饮服务单位实施“六个天天”的管理体系，即天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。

3.5

明厨亮灶

餐饮服务提供者采用透明、视频等方式，向消费者展示餐饮服务相关过程的一种形式，包括透明厨房、视频厨房和互联网+明厨亮灶。

3.5.1

透明厨房

餐饮服务提供者采用透明玻璃窗（或玻璃幕墙）、矮墙阻隔等方式，向消费者展示餐饮食品加工制作过程的厨房展现的一种形式。

3.5.2

视频厨房

餐饮服务提供者在餐饮食品加工场所安装摄像设备，通过视频传输技术（无线或有线）和显示屏，使消费者在就餐场所观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现的一种形式。

3.5.3

互联网+明厨亮灶

餐饮服务提供者采用视频监控、系统对接等数据采集手段，通过电子屏幕、互联网等信息展示渠道和方式，向消费者及监管部门展示餐饮食品加工制作过程实时及历史视频信息、食品安全综合信息的一种形式。

3.6

餐（饮）具集中消毒服务单位

对餐饮服务提供者的餐（饮）具进行集中回收、清洗、消毒、烘干、包装、配送的经营者。

3.7

集中消毒餐饮具

由餐（饮）具集中消毒服务单位，按照规范流程进行集中清洗消毒，并提供符合相关食品安全标准和要求的餐具、饮具。

3.8

临近保质期食品

临近食品保质期，但尚未超过食品包装上标明的保质日期的食品（以下简称临保食品）。

3.9

食品经营实体示范店

符合本文件要求，具有行业引领示范的食品安全管理体系制度和食品安全水平，并经食品安全监管部门审核评估达标的餐饮服务线下实体门店和单位食堂。

3.10

网络食品经营示范店

符合本文件要求，具有行业引领示范的食品安全管理体系制度和食品安全水平，并经食品安全监管部门审核评估达标的餐饮服务网络经营门店。

4 通用要求

4.1 信息公开透明

4.1.1 餐饮服务提供者应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息，餐饮服务经营者还应公示营业执照。

4.1.2 鼓励餐饮服务提供者通过适宜的方式公示食品原料进货、消费者评价、监管部门举报电话等信息；鼓励产生废弃油脂的餐饮服务提供者通过适宜的方式公示餐厨废弃油脂回收信息。

4.1.3 鼓励将餐饮服务提供者重点区域的食品加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。

4.2 规范化管理

4.2.1 餐饮服务提供者应符合《食品安全法》等国家和本市有关食品安全法律法规、规章以及GB 31654等技术标准的要求。

4.2.2 餐饮服务提供者应按照食品经营许可证许可项目依法经营。

4.2.3 餐饮服务提供者不得生产经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的公告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。

4.2.4 餐饮服务提供者应按照《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》，不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物，并做好相关宣传。

4.2.5 餐饮服务提供者的食品安全管理制度应齐全，并能保证食品安全。主要食品安全管理制度应包括但不限于以下各项：

- a) 食品安全岗位责任制；
- b) 从业人员健康管理制度；
- c) 从业人员培训管理制度；
- d) 加工经营场所清洁制度；
- e) 设施设备清洁、消毒和维修保养制度；
- f) 食品采购索证索票制度；
- g) 食品进货查验和台账记录制度；
- h) 餐厨废弃物处置管理制度；
- i) 餐用具清洗消毒制度；
- j) 餐饮服务过程控制要求；
- k) 食品安全自查制度；
- l) 原料控制要求；
- m) 食品安全突发事件应急处置方案；
- n) 投诉受理制度等相关制度。

上述制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。

4.2.6 餐饮服务提供者应配备经食品安全培训且具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员，明确餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责。

4.2.7 接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

4.2.8 食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其人员卫生、手部清洁卫生和工作服管理要求按照GB 31654的有关规定执行。

4.2.9 餐饮服务提供者的负责人、食品安全管理人員和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。

4.2.10 餐饮服务提供者在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人員在岗开展现场管理。

4.2.11 餐饮服务提供者的场所、设施、设备应定期维护，保持状态良好。

4.2.12 初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、防护和冷冻（藏）工作，区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止待加工的食品发生交叉污染。初加工的具体要求按照GB 31654的有关规定执行。

4.2.13 烹饪加工过程应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品其中心温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，对于食品中心温度 $< 70^{\circ}\text{C}$ 的，应采取严格控制原料质量安全等措施确保食品安全。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具，及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。

4.2.14 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上， 60°C 以下的存放时间不应超过2h；存放时间超过2h，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

4.2.15 餐饮服务提供者开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度，并符合下列要求：

a) 专间内的工用具等所有设施设备必须专间专用，严格清洗消毒，防止出现物流交叉引起的污染；

b) 专间内必须设置专人操作，由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间；

c) 确保操作时专间温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ；

d) 使用紫外消毒等方法每餐（或每次）使用前进行空气消毒，使用紫外消毒的，应在无人时开启紫外线灯30min以上，或按照消毒设施说明要求开展；

e) 使用专间二次更衣室进入专间，进入人员要穿戴专用工作衣、帽、口罩，配备必要洗手消毒设施并严格清洗消毒手部；

f) 可生食的蔬菜、水果及海产品等应清洗处理干净后方可传递进专间，预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后方可传递进专间，并防止直接入口食品受到污染；

g) 不得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；

h) 及时关闭专间的门和食品传递窗口。

4.2.16 餐饮服务提供者开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作

的，应符合4.2.15对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度，并符合下列要求：

- a) 专区内的工用具、容器、设备应专区专用，严格清洗消毒；
- b) 专区内由专人加工制作，进入专区的人员要穿戴专用工作衣、帽、口罩，在加工制作前严格清洗消毒手部；
- c) 存放在专区内的食品应为直接入口食品，可生食的蔬菜、水果等应清洗处理干净后方可使用，并防止直接入口食品受到污染；
- d) 不得在专区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

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

4.2.18 餐饮服务提供者若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。

4.2.19 学校食堂、老年助餐食堂、医院食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应建立留样制度和记录，按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量 $\geq 125\text{g}$ ，并使用清洗消毒后的专用密闭容器储存，在专用冷藏设施中冷藏存放 $\geq 48\text{h}$ 。在盛放留样食品的容器上应标注留样信息或与留样记录相对应的标识，并由专人管理留样食品、记录留样情况。

4.2.20 餐饮服务提供者应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。食品临保期限的界定应符合如下规定：

- a) 保质期在一年及以上的食品，对应的临保期限不低于期满之日前30天；
- b) 保质期在半年及以上但不足一年的食品，对应的临保期限不低于期满之日前20天；
- c) 保质期在90天及以上但不足半年的食品，对应的临保期限不低于期满之日前15天；
- d) 保质期在30天及以上但不足90天的食品，对应的临保期限不低于期满之日前10天；
- e) 保质期在15天及以上但不足30天的食品，对应的临保期限不低于期满之日前5天；
- f) 保质期在3天以上但不足15天的食品，对应的临保期限不低于期满之日前2天。

注：GB 7718规定可豁免标注保质期的食品以及保质期小于等于3天的食品，可不设临保期限。

4.2.21 鼓励餐饮服务提供者实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学的管理方法，或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系，并能够保持有效运行。食品安全管理体系及科学的管理方法包括GB/T 22000、GB/T 27306、DB31/2015、危害分析关键控制点、“六T实务”等。

4.3 明厨亮灶

4.3.1 餐饮服务提供者应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式，向消费者公开厨房

环境卫生、冷食类和生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食品加工操作过程。

4.3.2 采用透明厨房的，应确保准确清晰、全方位地向消费者展示重点区域内容，采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求，不得存在遮挡视线的情形。

4.3.3 采用视频厨房的，应确保图像采集设备符合要求，并能清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备，通过实时播放或回放当日食品加工操作录像等方式，确保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。

4.3.4 采用互联网+明厨亮灶的，应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅，并将视频信息上传至相应的管理平台，视频资料保存不少于7天。

4.4 食品可追溯

4.4.1 餐饮服务提供者应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

4.4.2 餐饮服务提供者应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》和相关公告规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。采购进口冷链食品的，应按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。

4.4.3 实行食品原料由公司统一配送的餐饮服务提供者，门店应做好收货记录；供货者的许可证和食品合格证明文件可以由企业总部统一查验和记录。门店应能及时查询许可证和食品合格证明等文件的复印件或凭证。

4.4.4 高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于2年。

4.4.5 高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。

4.5 餐饮具和工用具清洗消毒

4.5.1 餐饮服务提供者应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒；对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒。消毒方法可按照GB 31654的有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。清洗消毒后的餐饮具和工用具应符合 GB14934 的规定。

4.5.2 餐饮服务提供者应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具应在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。

4.5.3 餐饮堂食服务和餐饮外卖领域不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。

4.5.4 事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。

4.6 环境整洁卫生

4.6.1 餐饮服务提供者应定期清洁食品处理区的设施和设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，排水沟通畅，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应保持排油烟、排气、通风良好，无油烟污染。

4.6.2 餐厅、食堂等集中就餐场所应定期清洁空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持通风换气良好，空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

4.6.3 食品与非食品分开存放，保持整洁。食品存放时离地隔墙，动物性食品、植物性食品和水产品分类分架存放，食品原料、半成品、成品分开存放，散装食品（食用农产品除外）宜使用密闭容器贮存，做好标识，冷藏（冻）食品应有包装或用密闭容器盛装，做好标识，存放时避免堆积和挤压。

4.6.4 及时清理变质、超过保质期或回收的食品，采取无害化处理、销毁等措施并记录。因特殊原因无法及时销毁和无害化处理时，应封存在有显著标识的区域。

4.6.5 餐厅、食堂等集中就餐场所附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。

4.6.6 餐饮服务提供者应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。

4.6.7 餐饮服务提供者应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。

4.6.8 产生废弃油脂的餐饮服务提供者应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，留存相应的收运联单或做好相应的记录。

4.6.9 餐饮服务提供者应将餐厨垃圾放置在带盖的废弃物盛放容器中，防止不良气味或者污水溢出，并将餐厨垃圾集中收集处置。

4.6.10 传染病流行期间，餐饮服务提供者应按照DB31/T 1221要求开展疫情防控管理工作。

4.7 投诉管理

4.7.1 餐饮服务提供者应设置畅通的投诉评议渠道，如网站或APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。

4.7.2 餐饮服务提供者应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。消费者投诉一般应在3天内回复。

4.8 自查自纠

4.8.1 餐饮服务提供者应落实食品安全主体责任，实行食品安全单位主要负责人、校长、院长负责制，将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。

4.8.2 餐饮服务提供者应自行或者委托第三方专业机构定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。

4.8.3 餐饮服务提供者应及时公布自查结果及整改情况。

4.8.4 餐饮服务提供者的食品安全自查可按照本文件的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 和附录 E 开展。

4.8.5 鼓励餐饮服务提供者根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息，定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析，并采取改进措施。

4.9 文明用餐

4.9.1 餐饮服务提供者应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，根据单位实际情况采取措施防止食品浪费，并加强对从业人员反食品浪费培训，开展光盘行动和文明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。

4.9.2 鼓励餐饮服务提供者开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，为消费者提供健康营养的餐食。

5 放心餐厅的特殊要求

5.1 规范化管理

5.1.1 集体用餐配送单位、中央厨房、连锁餐饮企业总部及团体膳食外卖经营者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

5.1.2 餐饮服务经营者经营中无虚假夸大宣传行为。

5.1.3 集体用餐配送单位和中央厨房应按照GB 31654的要求，自行或委托具有资质的第三方检验机构对食品、加工环境等进行检验。

5.1.4 餐饮服务经营者在经营区域内销售预包装食品，食品包装标签应符合GB 7718的要求。

5.1.5 餐饮服务经营者售卖酒类商品，应取得《酒类商品零售许可证》并按许可经营。不得向未成年人销售酒类商品，并设有明显的提示标识。

5.2 餐饮具清洗消毒

未配备消毒设施的，应使用符合要求的集中消毒餐饮具。委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明，保存期限不应少于消毒餐饮具使用期限到期后6个月。

5.3 绿色文明用餐

5.3.1 外卖外带、剩菜打包应使用符合T/31 SAFCM 004和T/31 SAFCM 005等环保要求的餐盒（袋）等。禁止使用不可降解塑料盒（袋）。

5.3.2 餐饮服务经营者应主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐；

5.3.3 餐饮服务经营者应按照规定标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择；

5.3.4 提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食；

5.3.5 提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。

5.3.6 餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐。

5.3.7 餐饮服务经营者可以通过在菜单上标注食品分量、规格、建议消费人数等方式充实菜单信息，为消费者提供点餐提示，根据消费者需要提供公勺公筷和打包服务。

5.3.8 鼓励餐饮服务经营者按照DB31/T 1239的要求，主动提供公筷、公匙等公用餐具。鼓励餐饮服务经营者按照DB31/T 1222的要求，向就餐者提供分餐制服务。

5.4 网络餐饮服务

5.4.1 餐饮服务经营者提供网络餐饮服务的，应按照《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》相关规定，在网上的餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证等相关食品安全信息。

5.4.2 餐饮服务经营者提供网络餐饮服务的，送餐人员应保持个人卫生，配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒，配送过程应符合GB 31654的要求。

5.4.3 鼓励餐饮服务经营者按照《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法（试行）》开展外卖包装封签，并使用符合DB31/T 1223《一次性食品安全封签管理技术规范》和其他标准的食安封签。

5.5 集体用餐配送

5.5.1 集体用餐配送单位不得配送国家和本市禁止生产经营的食品，以及改刀熟食、裱花蛋糕、生食水产品、色拉等预先拌制的生拌菜。

- 5.5.2 成品运输工具应当保持清洁，运输前应当消毒。
- 5.5.3 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，配送前应对使用的餐具和容器（一次性容器除外）按照4.5的要求进行清洁消毒。
- 5.5.4 烧熟后2h，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，从烧熟到食用时间控制在3h以内。烧熟后食品在2h内将中心温度降至8℃以下并冷藏保存的，从烧熟到食用时间控制在24h以内，并在食用前将食品加热至70℃以上。
- 5.5.5 配送的食品应在包装、容器或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。
- 5.5.6 已配送的食品不得回收后再次用于生产加工。

6 放心学校食堂的特殊要求

6.1 规范化管理

- 6.1.1 学校食堂承包服务提供者和直接为学校食堂供餐的单位应依法持有《食品经营许可证》和《营业执照》，且在信用平台网站上无食品安全不良信用记录。直接为学校食堂供餐的单位还应实施危害分析与关键控制点体系并通过体系认证。
- 6.1.2 学校食堂应配备专职食品安全管理人员。并根据《学校食品安全与营养健康管理规定》的规定，配备专（兼）职营养健康管理专业人员，开展营养健康管理，食品安全与营养健康的宣传教育。
- 6.1.3 学校食堂备餐应在专间内进行，专间内卫生操作过程应符合4.2.15要求。食品烹饪后至食用时间超过2h的，应采用适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在60℃以上。
- 6.1.4 中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜等高风险食品。
- 6.1.5 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录。
- 6.1.6 学校应根据《中国学龄儿童膳食指南（2016）》的要求制定食谱。

6.2 明厨亮灶

- 6.2.1 托幼机构的视频食堂显示设备应安装在方便家长观看的、对外开放场所醒目位置，例如校门口、保安亭外、家长接送孩子的等候室或休息室等。
- 6.2.2 鼓励学校食堂采用“互联网+明厨亮灶”。

6.3 食品可追溯

- 6.3.1 学校食堂应当通过相关信息管理平台报送相关食品安全信息。
- 6.3.2 有条件的学校食堂应对肉、蛋、奶、米面、油等大宗食品原料实行集中定点采购制度。
- 6.3.3 鼓励学校食堂按照T/SFSF000011-2021要求，在“安全营养食品供应链平台”采购食品原

料，实施食品可追溯。

6.4 信息公开透明

6.4.1 公示学校食堂承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食堂食品原料供应渠道及品牌。

6.4.2 鼓励学校食堂通过网站或 APP 等渠道，向学校师生及学生家长公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息。

6.4.3 鼓励学校食堂公示主要食品原料的成本。

6.5 自查自纠

学校组织由学校师生及学生家长代表组成的食品安全检查员队伍，定期对食堂和集中就餐场所开展检查和测评，并将自查结果及整改情况及时向学校师生及家长公示。

7 放心职工食堂的特殊要求

7.1 规范化管理

职工食堂的承包服务提供者应依法持有本市《食品经营许可证》和《营业执照》，且在信用平台网站上无食品安全不良信用记录。

7.2 信息公开透明

公示承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌，倡导公示主要食品原料的成本。

7.3 自查自纠

应成立由职工代表组成的企事业单位膳食管理委员（食品安全管理小组）或者食品安全检查员队伍，定期对食堂开展食品安全检查和评议，并将食堂自查发现的问题与整改情况予以公示。

8 养老助餐食堂的特殊要求

8.1 规范化管理

8.1.1 养老助餐食堂的承包服务提供者应依法持有本市《食品经营许可证》和《营业执照》，且在信用平台网站上无食品安全不良信用记录。

8.1.2 养老助餐食堂应配备专职食品安全管理人员。

8.1.3 养老助餐食堂应有方便老年人进出的无障碍设施，包括无障碍慢坡、通道、防滑脚垫、座厕拉杆、楼梯扶手设备等，并有配套的适合老年人使用的桌椅、用具及空调等设施。在显著位置要有规范的公共标识。

8.1.4 养老助餐食堂应提供品种多样、符合老年人特点和膳食营养的健康安全餐，并采取适宜的

加热保温措施，饭菜温度宜维持在60℃以上；食品加工与就餐时间间隔≤2h。

8.1.5 养老助餐食堂宜设置冰箱（用于膳食留样和膳食存放）、微波炉、洗手水池，供老年人使用。

8.1.6 若提供送餐服务的，送餐过程应符合以下要求：

- a) 送餐距离和时间不宜过长，应避免在厕所等可能污染的区域分餐；
- b) 送餐车辆应具备保温设施，做到专用，保持清洁，每天进行清洗消毒；
- c) 采用单独人份盒饭方式配送的，应在备餐间内分装；分装的膳食应采取有效加热保温措施并及时送餐；
- d) 送餐员必须持有有效健康证。
- e) 膳食外送至供餐点或老年人家中的，向用餐人员开展“不食用隔餐膳食”等宣传。

8.2 信息公开透明

养老助餐食堂应建立每周菜谱、价格的公示机制。

9 放心医院食堂的特殊要求

9.1 规范化管理

9.1.1 医院食堂的承包服务提供者应依法持有本市《食品经营许可证》和《营业执照》，且在信用平台网站上无食品安全不良信用记录。

9.1.2 医院食堂应配备专职食品安全管理人员。

9.1.3 采取适宜的加热保温措施，饭菜温度宜维持在60℃以上；食品加工与就餐时间间隔不超过2h。

9.1.4 送餐过程应符合以下要求：

- a) 送餐距离和时间不宜过长，应远离厕所等可能污染的区域分餐；
- b) 送餐车辆应具备保温设施，做到专用，保持清洁，每天进行清洗消毒；
- c) 采用单独人份盒饭方式配送的，应在备餐间内分装；分装的膳食应采取有效加热保温措施并及时送餐；
- d) 送餐员必须持有有效健康证。

9.2 食品可追溯

9.2.1 医院食堂应确保食品原料来源正规，供应商资质齐全、索证索票资料齐全。鼓励使用“上海市安全营养食品供应链平台”系统采购食品原料。

9.2.2 医院食堂应规范使用“上海市医院食品安全管理系统”报送食品追溯等食品安全相关信息。

9.3 信息公开透明

9.3.1 应公示医院食堂承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌。

9.3.2 可通过网站或者APP等渠道，向就餐人员公示菜谱、食品原料追溯、食品加工过程等食品安全信息。

9.4 自查自纠

医院应组织由医护人员、就餐人员代表等组成的食品安全检查员队伍，定期对食堂开展检查和测评。

9.5 营养和食品安全监测与评估

根据自身实际情况和《国民营养计划（2017—2030年）》的内容和要求，定期开展营养和食品安全监测与评估。

9.6 普及营养健康和食品安全知识

根据本市饮食习惯、医院实际情况和传统食养理念，开展营养健康和食品安全知识普及工作，满足国民营养、食品安全科普宣教需求。

10 食品安全示范创建

10.1 食品经营实体示范店的要求

10.1.1 食品经营实体示范店连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法的行为。

10.1.2 食品经营实体示范店应达到放心餐厅和放心食堂的要求。

10.1.3 食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.2的要求。

10.1.4 食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.3的要求。

10.1.5 食品经营实体示范店的分餐制和公筷公勺要求应符合本文件5.3.8的要求。

10.1.6 按规定配有专（兼）职食品安全管理人员；管理人员参加食品安全培训60学时以上，监督检查考核90分以上。

10.1.7 大型及以上餐饮单位、学校食堂、集体用餐配送单位和中央厨房投保食品安全责任保险，其他餐饮单位鼓励投保食品安全责任保险。

10.1.8 餐饮服务提供者采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。

10.2 网络食品经营示范店的要求

10.2.1 网络食品经营示范店的实体店符合食品经营实体示范店的要求。

10.2.2 网络食品经营示范店网上证照公示应符合本文件5.4.1的要求。

10.2.3 配送食品应按照《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法（试行）》使用食安封签，无超范围配送食品行为；

10.2.4 网络食品经营示范店需实行互联网+明厨亮灶。

11 放心餐厅、放心食堂、食品经营实体示范店和网络食品经营示范店的评定

11.1 放心餐厅及其实体示范店和网络食品经营示范店的评定

放心餐厅及其实体示范店和网络食品经营示范店的审核应按本文件附录A的要求进行。

11.2 放心学校食堂及其实体示范店的评定

放心学校食堂及其实体示范店的审核应按本文件附录B的要求进行。

11.3 放心职工食堂及其实体示范店的评定

放心职工食堂及其实体示范店的审核应按本文件附录C的要求进行。

11.4 放心养老助餐食堂及其实体示范店的评定

放心养老助餐食堂及其实体示范店的审核应按本文件附录D的要求进行。

11.5 放心医院食堂及其实体示范店的评定

放心医院食堂及其实体示范店的审核应按本文件附录E的要求进行。

附录 A
(规范性)

上海市“放心餐厅”及其实体示范店和网络食品经营示范店审核评分表

单位名称: _____ 所属区: _____

地址: _____ 食品经营许可证号: _____

单位法定代表人(负责人): 食品安全管理员: 联系电话:

审核评分标准					
<p>(1) 对该单位进行检查时, 涉及否决项的检查项, 若检查结果有一项为“不符合”, 则直接判定为不合格; 否决项全部合格的, 可按照本表中的一般项及加分项进行检查。</p> <p>(2) 对于一般项的检查, 依据审核评价方法进行评分。各项的扣分和加分适用“扣分扣完为止”“加分加满为止”。</p> <p>(3) 计分原则: 放心评审得分=评审得分/(满分值-不适用分值)*100。 加分项得分: 放心评审得分≥80分, 方可计算加分项。 总得分=放心评审得分+加分项得分。</p> <p>(4) 总得分≥80分, 可推荐授予“放心餐厅”。</p> <p>(5) 总得分≥90分, 可推荐授予“食品经营实体示范店”或“网络食品经营示范店”。</p>					
否决项					
序号	审核评价内容	审核评价结果	备注		
1	本次评审以前连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法行为	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
2	环境整洁卫生(4.6项的得分<9分为不符合)	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
3	不得生产经营毛蚶、泥蚶、魁蚶、炆蚶等水产品; 不得使用非食品原料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
一般项					
项目	序号	内容与基本要求	审核评价方法	满分	现场检查结果
一、信息公开透明(2分)	1	餐饮服务提供者应在其显著位置(如用餐入口处等)设置食品安全信息公示栏, 公示食品安全相关信息, 包括营业执照、食品经营许可证、监管动态等级(脸谱)、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。(4.1.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●未设置食品安全信息公示栏的, 扣1分; 未在显著位置设置的, 扣0.5分; ●应公示的食品安全相关信息不全的, 扣0.5分; ●监管动态等级发现修改、遮蔽、涂抹、损毁的, 扣0.5分。 	1	
	2	鼓励餐饮服务提供者通过适宜的方式公示食品原料进	<ul style="list-style-type: none"> ●鼓励公示的信息, 有缺少的, 扣0.5分。 	0.5	

		货、消费者评价、监管部门举报电话等信息；鼓励产生废弃油脂的餐饮服务提供者通过适宜的方式公示餐厨废弃油脂回收信息。（4.1.2）			
	3	鼓励将餐饮服务提供者重点区域的食品加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。（4.1.3）	●视频信息和其他食品安全信息未与监管部门联通的，扣0.5分。	0.5	
二、规范化管理 (52分)	4	餐饮服务提供者应符合《食品安全法》等国家和本市有关食品安全法律法规、规章以及GB 31654等技术标准的要求。（4.2.1）	除检查表以下所列内容外，餐饮服务提供者还应符合《食品安全法》、GB 31654等食品安全法律法规、规章和技术标准所列的其他要求。 ●发现1项不符合问题扣0.5分。	1	
	5	餐饮服务提供者应按照食品经营许可证许可项目依法经营。（4.2.2, 5.1.5）	●未取得食品经营许可证或食品经营许可证过期，未能提供延续办理证明的，扣5分； ●发现超范围经营冷食、生食、冷加工糕点、网络食品经营超范围配送及未经有效许可销售酒类商品的，扣5分；其他情形扣2分； ●向未成年人销售酒类商品的，扣5分。	5	
	6	餐饮服务提供者不得生产经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的公告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。（4.2.3, 5.5.1, 5.5.6）	●发现包括但不限于下列生产经营违禁食品情形的，扣5分： 1) 贮存或使用变质或超过保质期的食品； 2) 超范围、超限量使用食品添加剂； 3) 食品生产经营中添加药品； 4) 5月1日至10月31日期间，生产经营醉虾、醉蟹、醉蟞、咸蟹； 5) 集体用餐配送单位配送改刀熟食、裱花蛋糕、生食	5	

			水产品、色拉等预先拌制的生拌菜； 6) 集体用餐配送单位将已配送的食品回收后再次用于生产加工； 7) 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。		
7	餐饮服务提供者应按照《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》，不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物，并做好相关宣传。 (4.2.4)		<ul style="list-style-type: none"> ●发现加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物的，扣5分； ●发现经营中带有“野生动物”、“长江野生”等不当宣传字眼的，扣3分。 	5	
8	餐饮服务提供者的食品安全管理制度应齐全，并能保证食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。(4.2.5)		<p>应建立食品安全岗位责任制；从业人员健康管理制度；从业人员培训管理制度；加工经营场所清洁制度；设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品采购索证索票制度；食品进货查验和台账记录制度；餐厨废弃物处置管理制度；餐用具清洗消毒制度；餐饮服务过程控制要求；食品安全自查制度；原料控制要求；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等。</p> <p>小型餐饮单位（指小型饭店、饮品店、甜品站、现制现售，后文同此定义）可向总部查询上述制度。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品安全制度缺1项扣0.5分； ●检查记录缺1项扣0.5分。 	4	
9	餐饮服务提供者应配备经食品安全培训且具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员，集体用餐配送单位、中央厨房、连锁餐饮企业总部及团体膳食外卖经营者应设立食品安全管		<p>可通过食品安全管理网络图或岗位职责说明等形式明确职责。</p> <p>小型餐饮单位可配备总部定期巡查的食品安全管理人员。</p>	2	

		理机构，配备专职食品安全管理人员。明确餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责。（4.2.6，5.1.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●未配备持有A1或A2证食品安全管理人员的，扣2分；应配备专职食品安全管理人员的单位配备兼职食品安全管理人员的，扣1分； ●餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位的食品安全管理职责未明确或明确的岗位不全的，扣0.5分。 		
	10	接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。（4.2.7）	<p>接触直接入口食品工作包括：清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●抽查接触直接入口食品工作的人员，有未取得有效健康证明的，发现一人扣1分，扣完为止； ●存在有碍食品安全疾病或病症的从业人员从事直接入口食品工作的，扣2分。 	2	
	11	食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其个人卫生、手部清洁卫生和工作服管理要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.8）	<ul style="list-style-type: none"> ●抽查在岗从业人员，发现未穿戴清洁的工作衣帽、双手不卫生（如留长指甲、涂指甲油）、化妆、佩带的饰物外露、在食品处理区放置私人物品、地面有烟蒂、厨师直接尝味的，每发现一项扣0.5分，扣完为止。 	2	
	12	餐饮服务提供者的负责人、食品安全管理人员和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。（4.2.9，10.1.6）	<p>负责人、食品安全管理人员参加食品安全培训60学时以上；关键环节操作人员及其他相关从业人员参加食品安全培训40学时以上。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品从业人员培训学时不足的，扣0.5分； ●未取得B证或C证的，扣0.5分； ●食品安全管理人员监督抽查考核不足90分的，扣0.5 	1	

			分。		
13	餐饮服务提供者在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人员在岗开展现场管理。（4.2.10）	小型餐饮单位可以由店长或副店长在岗开展食品安全管理。 ●营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人员不在岗的，扣1分。	1		
14	餐饮服务提供者的场所、设施、设备应定期维护，保持状态良好。（4.2.11）	●清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区的围护设施存在破损的，发现一区扣1分； ●工具或设备损坏、运转不正常的，扣1分。	2		
15	初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、防护和冷冻（藏）工作，区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止待加工的食品发生交叉污染。初加工的具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.12）	初加工应符合但不限于以下要求： 1) 应剔除不可食用部分； 2) 冷冻品采用合适方式（冷藏、冷水或流动水等）解冻； 3) 禽蛋使用前应确保外壳清洁，必要时消毒； 4) 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染，如与未清洗原料分开存放； 5) 不得着地放置或靠近污染源放置食品或食品原料； 6) 易腐食品应及时使用、冷藏或冷冻； 7) 切配动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器应明显区分，不得混用； 8) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应设专区或专用设施清洗处理。 ●以上或其他初加工不符合情况，发现一项扣0.5分，扣完为止。	3		
16	烹饪加工过程应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品其中心温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，对于食品中心温度 $< 70^{\circ}\text{C}$ 的，应	●需要烧熟煮透的食品中心温度未达到 70°C 的，扣3分；	3		

		采取严格控制原料质量安全等措施确保食品安全。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具，及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。（4.2.13）	<ul style="list-style-type: none"> ●对于食品中心温度低于70℃的，发现原料质量不安全且未采取措施消除食品安全危害的，扣3分； ●食品原料、半成品、成品的容器和工具未作区分标识的，扣1分；造成生熟混用的，扣3分； ●煎炸用油不符合食品安全要求，且未及时更换的，扣2分。 ●成品在存放或传递过程中与污染物接触的，扣1分； ●烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品未及时冷却，或冷却过程不符合要求的，扣1分； ●烹饪区内的调味料在落市后未密闭保存的，扣0.5分。 		
	17	烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上，60℃以下的存放时间不应超过2h；存放时间超过2h，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至≥70℃。（4.2.14）	<ul style="list-style-type: none"> ●烹饪后的易腐食品在8℃至60℃条件下存放超过2小时，发生感官性状变化再次使用的，扣1分； ●烹饪后的易腐食品在8℃至60℃条件下存放超过2小时，未发生感官性状变化但未将食品再加热至70℃以上再次使用的，扣1分。 	1	
	18	餐饮服务提供者开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度。（4.2.15）	<ul style="list-style-type: none"> ●未在专间内开展冷食、生食及裱花蛋糕的加工操作的，扣4分； ●专间设置不符合以下要求的，发现一项扣1分： <ol style="list-style-type: none"> 1) 专间设置不得改动（如取消或改装专间的门或传递窗）； 2) 专间不得有排水明沟，设有地漏的应为水封式；废弃物容器为非手动开启式； 3) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具， 	4	

			<p>如净水设备、制冰机等；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●专间内的工用具等所有设施设备未专间专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分；出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等，扣1分； ●专间内未设置专人操作的，扣0.5分；非专间加工制作人员擅自进入专间的，扣0.5分； ●操作时专间温度超过25℃的，扣0.5分； ●未每餐（或每次）使用前进行空气消毒的，扣1分；使用紫外消毒未达30分钟以上，或未按消毒设施说明要求开展消毒的，扣0.5分； ●未通过专间二次更衣室进入专间的，扣0.5分；进入专间的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；专间入口处洗手消毒设施配置不全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），或进入专间人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专间内放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；预包装食品和一次性餐饮具未去除外层包装，或最小包装不清洁的，扣0.5分； ●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的，扣1分； ●操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口未及时关闭的，扣0.5分。 		
--	--	--	---	--	--

	19	<p>餐饮服务提供者开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作的，应符合4.2.15对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度。（4.2.16）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，未在专间或专用操作区内进行的，扣2分； ●专用操作区内开展操作的，其工用具等所有设施设备未专区专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分； ●专用操作区内开展操作的，未设置专人操作的，扣0.5分；进入专区的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；进入专区操作的人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专用操作区内开展操作的，直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；专区内存放有非直接入口食品，蔬菜、水果等未经清洗处理干净即使用的，扣1分； ●专用操作区内开展操作的，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，扣1分。 	2	
	20	<p>供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。（4.2.17）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●供餐过程中食品受到污染的，扣1分；未采取有效防护措施的，扣0.5分； ●用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分。 	1	
	21	<p>餐饮服务提供者若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.18）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●餐饮服务提供者有使用食品添加剂情况的，未建立食品添加剂使用管理制度的，扣1分； ●未专柜或专位存放食品添加剂的，扣0.5分； ●拆包后的添加剂使用容器盛放的，未标注食品添加剂信息或信息不全的扣0.5分；未保留食品添加剂原包 	2	

			<p>装的，扣0.5分；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，未作记录的，扣1分；记录信息不全的扣0.5分； ●使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，未精准称量使用的，扣0.5分；需精准称量使用的称量工具未校准的，扣0.5分。 		
22	<p>中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应建立留样制度和记录，按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量$\geq 125\text{g}$，并使用清洗消毒后的专用密闭容器储存，在专用冷藏设施中冷藏存放$\geq 48\text{h}$。在盛放留样食品的容器上应标注留样信息或与留样记录相对应的标识，并由专人管理留样食品、记录留样情况。（4.2.19）</p>	<p>留样信息包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）。</p> <p>留样记录包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品留样的扣1.5分； ●留样量不足125g，或者留样时间不足48小时的，扣1分； ●留样制度、留样记录、留样标签及其他问题，扣0.5分。 	2		
23	<p>餐饮服务提供者应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。食品的临保期应符合规定。（4.2.20）</p>	<p>临保期具体要求见4.2.20。GB7718规定可豁免标注保质期的食品以及保质期小于等于3天的食品，可不设临保期限。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●餐饮服务提供者未建立临近保质期食品管理制度的，扣0.5分；临近保质期食品未采取管理措施的，扣0.5分； ●食品原料、食品添加剂和食品相关产品未按照先进、先出、先用原则使用的，扣0.5分。 	1		

	24	餐饮服务经营者经营中无虚假夸大宣传行为。(5.1.2)	●发现虚假夸大宣传的,扣0.5分。	0.5	
	25	集体用餐配送单位和中央厨房应按照GB 31654的要求,自行或委托具有资质的第三方检验机构对食品、加工环境等进行检验。(5.1.3)	●未对食品、加工环境等进行检验的,扣0.5分。	0.5	
	26	餐饮服务经营者在经营区域内销售预包装食品的,食品包装标签应符合GB 7718的要求。(5.1.4)	●预包装食品包装不符合GB 7718的要求的,扣0.5分。	0.5	
	27	设有不得向未成年人销售酒类商品明显的提示标识。(5.1.5)	●未设置明显提示标识的,扣0.5分。	0.5	
	28	大型及以上餐饮单位、集体用餐配送单位和中央厨房投保食品安全责任保险。(10.1.7)	●未投保食品安全责任保险的,扣0.5分。	0.5	
	29	鼓励餐饮服务提供者实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学的管理方法,或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系,并能够保持有效运行。(4.2.21)	食品安全管理体系及科学的管理方法包括GB/T 22000、GB/T 27306、DB31/ 2015、危害分析与关键控制点、“六T实务”等。 ●未实施管理体系或科学的管理方法或管理体系保持不良的,扣0.5分。	0.5	
三、明厨亮灶(5分)	30	餐饮服务提供者应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式,向消费者公开厨房环境卫生、冷食类和生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒(使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外)等重点区域的食物加工操作过程。(4.3.1)	●未安装或采取“明厨亮灶”措施的,扣2分; ●“明厨亮灶”展示区域不全的,少一个区域扣1分,扣完为止。	2	
	31	采用透明厨房的,应确保准确清晰、全方位地向消费者展示重点区域内容,采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求,不得存在遮挡视线的情形。(4.3.2)	●存在视线遮挡的,扣1分; ●透明玻璃可视窗或矮墙不符合要求的,扣1分。	1	
	32	采用视频厨房的,应确保图像采集设备符合要求,并能	●图像采集设备不符合要求的,扣1分;	1	

		清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备，通过实时播放或回放当日食品加工操作录像等方式，确保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。（4.3.3）	<ul style="list-style-type: none"> ●不能在就餐时段实时播放食品加工过程信息或回放当日加工操作录像的，扣1分； ●营业期间播放食品安全相关内容低于50%的营业时间的，扣0.5分。 		
	33	采用互联网+明厨亮灶的，应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅，并将视频信息上传至相应的管理平台，视频资料保存≥7天。（4.3.4，10.2.4）	<ul style="list-style-type: none"> ●网络餐饮服务平台无上传的视频信息的，扣1分； ●视频资料保存少于7天的，扣0.5分； ●网络食品经营示范店未实行互联网+明厨亮灶的，扣1分。 	1	
四、食品可追溯（8.5分）	34	餐饮服务提供者应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。（4.4.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●向未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的、超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营的，扣4分； ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料索证索票工作的扣3分；索证索票不齐全的，供应商证照、送货单据、检验检疫证（包括海关检疫）3项抽查发现有缺少或不规范的，1项扣1分； ●未开展食品原料验收工作的扣4分，验收工作不到位的，如入库标签不符合的食品、需冷冻冷藏食品未及时入库等，发现1类问题扣2分； ●随机抽查10种食品原料，1种食品原料无记录的扣1分，扣完为止；验收记录信息不全的扣1分；记录和凭证保存期不满的，扣1分。 	4	
	35	餐饮服务提供者应按照《上海市食品安全信息追溯管理	应溯源食品原料按照《上海市食品安全信息追溯管理品	3	

		办法》和相关公告规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。采购进口冷链食品的，应按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。（4.4.2）	种目录（2015年版）》和《上海市市场监督管理局关于增加上海市食品安全信息追溯管理品种的公告》等确定。 小型餐饮单位鼓励开展追溯管理工作，但该项作不适用处理。 ●随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止； ●发现有进口冷链食品的，未录入至“沪冷链”系统的，扣3分。		
	36	实行食品原料由公司统一配送的餐饮服务提供者，门店应做好收货记录；供货者的许可证和食品合格证明文件可以由企业总部统一查验和记录。门店应能及时查询许可证和食品合格证明等文件的复印件或凭证。（4.4.3）	实行食品原料统一配送的餐饮服务提供者适用。 ●企业总部未查验供货者的许可证和食品合格证明文件的扣0.5分； ●门店不能查询供货者许可证和食品合格证明文件的扣0.2分； ●门店未对收货情况进行记录的扣0.5分。	0.5	
	37	高风险餐饮服务单位应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于2年。（4.4.4）	●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣0.5分； ●未对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的，扣0.2分； ●记录保存期限少于2年的，扣0.2分。	0.5	
	38	高风险餐饮服务单位可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。（4.4.5）	●发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣0.5分； ●未向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告的，扣0.2分。	0.5	

五、餐饮 具和工用 具清洗消 毒（7 分）	39	餐饮服务提供者应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒；对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒。消毒方法可按照GB 31654的有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。清洗消毒后的餐饮具和工用具应符合 GB14934 的规定。（4.5.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●未配备消毒设施且未使用集中消毒餐饮具的，扣3分；消毒设施不能正常运转或使用的，扣1分； ●中型及以上饭店未配备洗碗机的，扣2分； ●适宜使用物理消毒方式的餐饮具和工用具，采用化学方法消毒的，扣0.5分； ●物理和化学消毒方式不规范的，扣1分； ●抽查已清洗消毒的餐饮具、集中消毒的餐饮具（若有）或工用具，发现一件不符合要求的，扣2分，扣完为止；发现有大量水渍的，扣0.5分；使用擦拭巾未专用或清洗消毒的，扣0.5分； ●若使用集中消毒餐饮具的，集中消毒服务单位不符合要求的，扣4分；未留存单位营业执照和消毒合格证明的，扣1分；保存期限不满的，扣0.5分。 	3	
	40	餐饮服务提供者应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具应在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。（4.5.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●未配备餐饮具保洁设施或场所的，扣2分； ●消毒后的餐饮具和工用具未在保洁设施或场所内存放的，扣1分； ●已消毒和未消毒的餐饮具和工用具未分开存放的，或已消毒餐用具受到污染的，扣2分； ●保洁设施不能做到密闭的，扣1分；保洁设施或场所不清洁的，扣1分。 	2	
	41	餐饮堂食服务和餐饮外卖领域不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一	<ul style="list-style-type: none"> ●主动提供一次性餐具的，扣0.5分。 ●提供的一次性餐具不符合标准的，或者重复使用的，扣1分。 	1	

		<p>次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。（4.5.3）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●提供不可降解一次性塑料吸管或不可降解一次性塑料餐具的，扣0.5分。 		
	42	<p>事先摆放在就餐区的餐饮（饮）具应当避免污染。（4.5.4）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●事先摆放在就餐区的餐饮具受到污染的，扣0.5分；未采取避免污染措施的，扣0.2分。 	0.5	
	43	<p>未配备消毒设施的，应使用符合要求的集中消毒餐饮具。委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明，保存期限不应少于消毒餐饮具使用期限到期后6个月。（5.2）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●若使用集中消毒餐饮具的，集中消毒服务单位不符合要求的，扣0.5分；未留存单位营业执照和消毒合格证明的，扣0.2分；保存期限不满的，扣0.2分。 	0.5	
六、环境 整洁卫生 (15分)	44	<p>餐饮服务提供者应定期清洁食品处理区的设施和设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，排水沟通畅，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应保持排油烟、排气、通风良好，无油烟污染。（4.6.1）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●场所围护设施不清洁的，如发现地面垃圾堆积、积水、积灰积垢、发霉、积油腻、排水沟不畅通，发现一项扣1分，扣完为止； ●工具、设备不清洁的，扣1分； ●食品处理区排烟、排气不通畅的，扣1分。 	3	
	45	<p>餐厅、食堂等集中就餐场所应定期清洁空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持通风换气良好，空调、排风扇洁净，地毯无污渍。（4.6.2）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●通风换气不良的，扣0.5分； ●空调、通风设施及地毯未定期清洁或不洁净的，扣0.5分。 	0.5	
	46	<p>食品与非食品分开存放，保持整洁。食品存放时离地隔墙，动物性食品、植物性食品和水产品分类分架存放，食品原料、半成品、成品分开存放，散装食品（食用农产品除外）宜使用密闭容器贮存，做好标识，冷藏（冻）食品应有包装或用密闭容器盛装，做好标识，存放时避免堆积和挤压。（4.6.3）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●动物性食品、植物性食品和水产品未分类分架存放的，扣0.5分；食品原料、半成品、成品未分离或分隔贮存的，扣1分；未离地隔墙存放的，扣1分； ●贮存中不符合食品安全所需的温度或湿度要求的，扣1分； ●食品仓库中贮存有毒、 	3	

			<p>有害物品的，扣2分；食品与非食品（一次性餐具除外）未分开存放的扣1分；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●散装食品（食用农产品除外）无标识的，发现一种扣0.5分，扣至2分封顶；标识不齐全的扣0.5分，未使用密闭容器贮存的扣0.2分； ●冷藏（冻）食品无包装或未采用密闭容器盛装的扣0.2分，易腐食品无期限标识的，扣0.5分，存放时堆积或挤压的，扣0.5分。 		
47	及时清理变质、超过保质期或回收的食品，采取无害化处理、销毁等措施并记录。因特殊原因无法及时销毁和无害化处理时，应封存在有显著标识的区域。（4.6.4）	<ul style="list-style-type: none"> ●变质、超过保质期或回收食品无显著标识或未单独存放在有明确标志的场所的，扣1分；未采取无害化处理、销毁等措施的扣2分；无处理或销毁记录的，扣1分； ●将超过保质期的食品和食品添加剂退回相关食品生产经营企业的，扣2分。 	2		
48	餐厅、食堂等集中就餐场所附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。（4.6.5）	<ul style="list-style-type: none"> ●未设置洗手设施或设置不合理的，扣0.5分； ●餐厅内设置厕所的，未保持清洁的，扣0.5分。 	0.5		
49	餐饮服务提供者应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。（4.6.6）	<ul style="list-style-type: none"> ●无禁烟标识的，扣0.5分； ●发现烟具的，扣0.5分； ●发现现场抽烟，无服务人员制止的，扣1分。 	1		
50	餐饮服务提供者应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.6.7）	<ul style="list-style-type: none"> ●发现生物虫害的，扣3分； ●生物虫害防治措施不全的，如缺少灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等，扣1分； ●场所建筑结构存在孔洞、 	3		

			缝隙等生物虫害侵入途径的，扣0.5分。		
	51	产生废弃油脂的餐饮服务提供者应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，留存相应的收运联单或做好相应的记录。（4.6.8）	<ul style="list-style-type: none"> ●未设置油水分离器的，油水分离器未正常运转的，未设置废弃油专用收集容器的扣0.5分 ●未与正规收运企业签订餐厨废弃垃圾油脂收运处置协议，或未能提供正规收运企业收运单据的扣0.5分。 	1	
	52	餐饮服务提供者应将餐厨垃圾放置在带盖的废弃物盛放容器中，防止不良气味或者污水溢出，并将餐厨垃圾集中收集处置。（4.6.9）	<ul style="list-style-type: none"> ●垃圾桶无盖或溢出未及时清理的，扣0.5分； ●餐厨垃圾未集中收集处置的，扣0.5分。 	0.5	
	53	传染病流行期间，餐饮服务提供者应按照DB31/T 1221要求开展疫情防控管理工作。（4.6.10）	<ul style="list-style-type: none"> ●未建立疫情防控应急预案的，扣0.2分； ●未提供从业人员每日体温测量记录的，或者烹饪区、洗碗区、初加工区从业人员操作时未佩戴口罩的，扣0.2分； ●未公示本单位清洗消毒情况的，扣0.2分。 	0.5	
七、投诉管理（1.5分）	54	餐饮服务提供者应设置畅通的投诉评议渠道，如网站或APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。（4.7.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●未设立投诉渠道的，扣0.5分； ●未开展满意度评议的，扣0.5分。 	1	
	55	餐饮服务提供者应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。消费者投诉一般应在3天内回复。（4.7.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●未见投诉记录的，扣0.2分； ●处置结果未在3天内反馈投诉人或未公示的，扣0.3分。 	0.5	
八、自查自纠（3.5分）	56	餐饮服务提供者应落实食品安全主体责任，实行食品安全单位主要负责人负责制，将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。（4.8.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●食品安全企业主要负责人负责制不落实扣1分； ●无确保食品安全的政策、承诺或目标的，扣0.5分。 	1	
	57	餐饮服务提供者应自行或者委托第三方专业机构定期组	小型餐饮单位开展自查或由总部巡查均可。	1	

		组织开展食品安全自查并督促整改到位。(4.8.2)	<ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品安全自查的扣1分; ●自查发现问题未见整改措施及结果的扣0.5分。 		
	58	餐饮服务提供者应及时公布自查结果及整改情况。(4.8.3)	<ul style="list-style-type: none"> ●自查结果及整改情况未及时公示的扣0.5分。 	0.5	
	59	鼓励餐饮服务提供者根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息,定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析,并采取改进措施。(4.8.5)	<p>至少每年1次对本单位食品安全管理情况进行评估和总结。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品安全管理情况评估分析的扣1分; ●开展食品安全管理情况评估分析,但未保留评估记录、原因分析或改进措施的,扣0.5分。 	1	
九、文明用餐(3分)	60	餐饮服务提供者应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求,根据单位实际情况采取措施防止食品浪费,并加强对从业人员反食品浪费培训,开展光盘行动和文明用餐宣传,在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。(4.9.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.7)	<ul style="list-style-type: none"> ●发现严重食品浪费情形的,扣1.5分。 ●未制定防止食品浪费措施的,如提供小份餐等不同规格选择,扣0.5分; ●未在菜单上标注食品分量、规格、建议消费人数等信息,为消费者提供点餐提示的,扣0.2分;提供团体用餐服务的,未将防止食品浪费理念纳入菜单设计的,扣0.5分; ●提供自助餐服务的,未主动告知消费规则和防止食品浪费要求,提醒消费者适量取餐的,扣0.5分; ●未对从业人员开展反食品浪费培训的,扣0.5分; ●未开展“光盘行动”或防止食品浪费提示提醒的,扣0.5分。 	1.5	
	61	鼓励餐饮服务提供者开展“减油、减盐、减糖”行动,实行科学营养配餐,对就餐人群进行健康营养知识宣传,为消费者提供健康营	<ul style="list-style-type: none"> ●无“减油、减盐、减糖”行动措施的,扣0.5分。 ●未对就餐人员进行健康营养知识宣传的,扣0.5分。 	0.5	

		养的餐食。(4.9.2)			
	62	外卖外带、剩菜打包应使用符合T/31 SAFCM 004和T/31 SAFCM 005等环保要求的餐盒(袋)等。禁止使用不可降解塑料盒(袋)。(5.3.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●未使用环保餐盒(袋)的,扣0.5分; ●使用不可降解塑料盒(袋)的,扣0.5分。 	0.5	
	63	餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐。(5.3.6)	<ul style="list-style-type: none"> ●诱导、误导消费者超量点餐的,扣0.2分。 	0.2	
	64	鼓励餐饮服务经营者按照DB31/T 1239的要求,主动提供公筷、公匙等公用餐具。鼓励餐饮服务经营者按照DB31/T 1222的要求,向就餐者提供分餐制服务。(5.3.8)	<p>饮品店、现制现售不适用。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未提供公筷、公匙等公用餐具的,扣0.3分。 ●未以分派式、位上式、公筷公勺自取式、自助餐式等方式向就餐者提供分餐服务的,扣0.3分; ●提供的分餐服务不规范的,扣0.3分。 	0.3	
十、网络餐饮服务(1.3分)	65	餐饮服务经营者提供网络餐饮服务的,应按照《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》相关规定,在网上的餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证等相关食品安全信息。(5.4.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●网络主页面未公示餐饮服务提供者的食品安全相关信息,缺一项扣0.2分,扣完为止; ●网络主页面公示虚假信息的,扣0.5分。 	0.5	
	66	餐饮服务经营者提供网络餐饮服务的,送餐人员应保持个人卫生,配送箱(包)应保持清洁,并定期消毒,配送过程应符合GB 31654的要求。(5.4.2)	<ul style="list-style-type: none"> ●送餐人员不卫生的,扣0.5分; ●配送箱(包)不清洁、未定期消毒的,扣0.5分; ●条件允许时抽查配送过程,发现直接入口食品与非直接入口食品、需低温保存食品和热食品未分隔的,扣0.5分。 	0.5	

	67	鼓励餐饮服务经营者按照《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法（试行）》开展外卖包装封签，并使用符合DB31/T 1223《一次性食品安全封签管理技术规范》和其他标准的食安封签。（5.4.3）	●外卖包装未使用食安封签的，扣0.3分；外卖包装未标注食用时限的，扣0.2分。	0.3	
十一、集体用餐配送（1.2分）	68	成品运输工具应当保持清洁，运输前应当消毒。（5.5.2）	●运输工具不清洁或运输前未消毒的，扣0.2分。	0.2	
	69	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，配送前应对使用的餐具和容器（一次性容器除外）按照4.5的要求进行清洁消毒。（5.5.3）	配送时使用的餐具和容器消毒不到位的，在序号37内进行扣分。 ●配送的食品无包装，或者未盛装在密闭容器中，扣0.3分。	0.3	
	70	烧熟后2h，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，从烧熟到食用时间控制在3h以内。烧熟后食品在2h内将中心温度降至8℃以下并冷藏保存的，从烧熟到食用时间控制在24h以内，并在食用前将食品加热至70℃以上。（5.5.4）	食品未达到热藏或冷藏条件，超过2h的情形在序号17内扣分。 ●热藏食品超过3小时后仍旧供应的，扣0.5分； ●冷藏食品超过24小时后仍旧供应的，扣0.5分；在24小时内供应，但未在食用前加热至70℃以上的，扣0.2分。	0.5	
	71	配送的食品应在包装、容器或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。（5.5.5）	●配送的食品未在包装、容器或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等信息的，或者标注的信息不全的，扣0.2分。	0.2	
评审得分				100	
放心评审得分					
加分项					
十二、食品经营实	72	食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.2	●实施经监管部门、行业协	6	

体示范店、网络食品经营示范店		的要求。	会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学管理方法，并能提供相应有效证书的加2分； ●食施食品安全管理体系及科学管理方法并取得明显成效（需附材料具体说明），无严重食品安全违规行为的，加4分。		
	73	食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.3的要求。	●采用先进技术实施明厨亮灶，如互联网+明厨亮灶方式的，加2分； ●明厨亮灶采用APP、网上平台等方式，能让消费者能实时通过手机、电脑等远程观看加工过程的，加4分。	4	
	74	食品经营实体示范店的分餐制和公筷公勺要求应符合本文件5.3.8的要求。	●采取创新措施实施分餐制及公筷公勺的，且卓有成效的，加2分。	2	
	75	鼓励餐饮服务单位采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。	●采取创新措施开展反食品浪费工作，并取得实质性成效的（需附材料具体说明），加4分； ●其他有助于提升餐饮服务单位食品安全管理水平的创新示范举措的（需附材料具体说明），每一项加4分。	8	
加分项得分				20	
总得分 (放心评审得分80(含80分)以上,方可计算加分项)					
备注:					
评审人员(签名)			被评审单位(签名)		
评审日期: 年 月 日			评审日期: 年 月 日		
注: 此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。					

附录 B
(规范性)

上海市“放心学校食堂”及其实体示范店审核评分表

食堂名称：所属区：

地址：食品经营许可证号：

食堂负责人：食品安全管理员：_____联系电话：_____

承包企业名称：法定代表人（负责人）：食品经营许可证号：_

审核评分标准						
<p>(1) 对该单位进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“不符合”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可按照本表中的一般项及加分项进行检查。</p> <p>(2) 对于一般项的检查，依据审核评价方法进行评分。各项的扣分和加分适用“扣分扣完为止”“加分加满为止”。</p> <p>(3) 计分原则：放心评审得分=评审得分/(满分值-不适用分值)*100。 加分项得分：放心评审得分≥80分，方可计算加分项。 总得分=放心评审得分+加分项得分。</p> <p>(4) 总得分≥80分，可推荐授予“放心学校食堂”。</p> <p>(5) 总得分≥90分，可推荐授予“食品经营实体示范店”。</p>						
否决项						
序号	审核评价内容		审核评价结果		备注	
1	本次评审以前连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法行为		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
2	环境整洁卫生（4.6项的得分<9分为不符合）		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
3	不得生产经营毛蚶、泥蚶、魁蚶、炆虾等水产品；不得使用非食品原料		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
一般项						
项目	序号	内容与基本要求	审核评价方法		满分	现场检查结果
一、信息公开透明（3分）	1	餐饮服务提供者应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。（4.1.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●未设置食品安全信息公示栏的，扣1分；未在显著位置设置的，扣0.5分； ●应公示的食品安全相关信息不全的，扣0.5分； ●监管动态等级发现修改、遮蔽、涂抹、损毁的，扣0.5分。 		1	
	2	鼓励餐饮服务提供者通过适宜的方式公示食品原料进	<ul style="list-style-type: none"> ●鼓励公示的信息，有缺少的，扣0.5分。 		0.5	

		货、消费者评价、监管部门举报电话等信息；鼓励产生废弃油脂的餐饮服务提供者通过适宜的方式公示餐厨废弃油脂回收信息。（4.1.2）			
	3	鼓励将餐饮服务提供者重点区域的食品加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。（4.1.3）	●视频信息和其他食品安全信息未与监管部门联通的，扣0.5分。	0.5	
	4	公示学校食堂承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食堂食品原料供应渠道及品牌。（6.4.1）	●公示的信息，有缺少的，缺一项扣0.2分。	0.5	
	5	学校食堂应当通过网站或APP等渠道，向学校师生及学生家长公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息。（6.4.2）	●未公示或公示不全的，扣0.1分。	0.3	
	6	鼓励学校食堂公示主要食品原料的成本。（6.4.3）	●未公示的，扣0.2分。	0.2	
二、规范化管理 (54.2分)	7	餐饮服务提供者应符合《食品安全法》等国家和本市有关食品安全法律法规、规章以及GB 31654等技术标准的要求。（4.2.1）	除检查表以下所列内容外，学校食堂还应符合《食品安全法》、GB 31654等食品安全法律法规、规章和技术标准所列的其他要求。 ●发现1项不符合问题扣0.5分。	1	
	8	餐饮服务提供者应按照食品经营许可证许可项目依法经营。（4.2.2）	●未取得食品经营许可证或食品经营许可证过期，未能提供延续办理证明的，扣5分； ●发现超范围经营冷食、生食及冷加工糕点的，扣5分；其他情形扣2分。	5	
	9	餐饮服务提供者不得生产经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的公告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。（4.2.3）	●发现包括但不限于下列生产经营违禁食品情形的，扣5分： 1) 贮存或使用变质或超过保质期的食品； 2) 超范围、超限量使用食品添加剂；	5	

			<p>3) 食品生产经营中添加药品;</p> <p>4) 5月1日至10月31日期间,生产经营醉虾、醉蟹、醉蟛蜞、咸蟹;</p> <p>5) 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。</p>		
10	餐饮服务提供者应按照《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》,不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物,并做好相关宣传。(4.2.4)		<ul style="list-style-type: none"> ●发现加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物的,扣5分; ●发现经营中带有“野生动物”、“长江野生”等不当宣传字眼的,扣3分。 	5	
11	餐饮服务提供者的食品安全管理制度应齐全,并能保证食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。(4.2.5)		<p>应建立食品安全岗位责任制;从业人员健康管理制度;从业人员培训管理制度;加工经营场所清洁制度;设施设备清洁、消毒和维修保养制度;食品采购索证索票制度;食品进货查验和台账记录制度;餐厨废弃物处置管理制度;餐用具清洗消毒制度;餐饮服务过程控制要求;食品安全自查制度;原料控制要求;食品安全突发事件应急处置方案;投诉受理制度等。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品安全制度缺1项扣0.5分; ●检查记录缺1项扣0.5分。 	4	
12	学校食堂应配备经食品安全培训且具备食品安全管理能力的专职食品安全管理人员。明确餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责。(4.2.6, 6.1.2)		<p>可通过食品安全管理网络图或岗位职责说明等形式明确职责。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未配备持有A1证食品安全管理人员的,扣2分; ●餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位的食品安全管理职责未明确或明确的岗位不全的,扣0.5分。 	2	
13	接触直接入口食品工作的人		接触直接入口食品工作包括:	2	

	<p>员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。（4.2.7）</p>	<p>清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●抽查接触直接入口食品工作的人员，有未取得有效健康证明的，发现一人扣1分，扣完为止； ●存在有碍食品安全疾病或病症的从业人员从事直接入口食品工作的，扣2分。 		
14	<p>食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其人员卫生、手部清洁卫生和工作服管理要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.8）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●抽查在岗从业人员，发现未穿戴清洁的工作衣帽、双手不卫生（如留长指甲、涂指甲油）、化妆、佩带的饰物外露、在食品处理区放置私人物品、地面有烟蒂、厨师直接尝味的，每发现一项扣0.5分，扣完为止。 	2	
15	<p>餐饮服务提供者的负责人、食品安全管理人員和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。（4.2.9，10.1.6）</p>	<p>负责人、食品安全管理人員参加食品安全培训60学时以上；关键环节操作人员及其他相关从业人员参加食品安全培训40学时以上。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品从业人员培训学时不足的，扣0.5分； ●未取得B证或C证的，扣0.5分； ●食品安全管理人員监督抽查考核不足90分的，扣0.5分。 	1	
16	<p>餐饮服务提供者在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人員在岗开展现场管理。（4.2.10）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員不在岗的，扣1分。 	1	
17	<p>餐饮服务提供者的场所、设施、设备应定期维护，保持状态良好。（4.2.11）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区的围护设施存在破损的，发现一区扣1分； ●工具或设备损坏、运转不正常的，扣1分。 	2	

18	<p>初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、防护和冷冻（藏）工作，区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止待加工的食品发生交叉污染。初加工的具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.12）</p>	<p>初加工应符合但不限于以下要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 应剔除不可食用部分； 2) 冷冻品采用合适方式（冷藏、冷水或流动水等）解冻； 3) 禽蛋使用前应确保外壳清洁，必要时消毒； 4) 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染，如与未清洗原料分开存放； 5) 不得着地放置或靠近污染源放置食品或食品原料； 6) 易腐食品应及时使用、冷藏或冷冻； 7) 切配动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器应明显区分，不得混用； 8) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应设专区或专用设施清洗处理。 <p>●以上或其他初加工不符合情况，发现一项扣0.5分，扣完为止。</p>	3	
19	<p>烹饪加工过程应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品其中心温度应$\geq 70^{\circ}\text{C}$，对于食品中心温度$< 70^{\circ}\text{C}$的，应采取严格控制原料质量安全等措施确保食品安全。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具，及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。（4.2.13）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●需要烧熟煮透的食品中心温度未达到70°C的，扣3分； ●食品原料、半成品、成品的容器和工具未作区分标识的，扣1分；造成生熟混用的，扣3分； ●煎炸用油不符合食品安全要求，且未及时更换的，扣2分； ●成品在存放或传递过程中与污染物接触的，扣1分； ●烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品未及时冷却，或冷却过程不符合要求的，扣1分； ●烹饪区内的调味料在落市后未密闭保存的，扣0.5分。 	3	

	20	<p>烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上，60℃以下的存放时间不应超过2h；存放时间超过2h，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至$\geq 70^{\circ}\text{C}$。（4.2.14）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●烹饪后的易腐食品在8℃至60℃条件下存放超过2小时，发生感官性状变化再次使用的，扣1分； ●烹饪后的易腐食品在8℃至60℃条件下存放超过2小时，未发生感官性状变化但未将食品再加热至70℃以上再次使用的，扣1分。 	1	
	21	<p>高等学校食堂开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度。学校食堂备餐应在专间内进行。（4.2.15, 6.1.3）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●学校食堂未在专间内进行备餐的，扣4分； ●专间设置不符合以下要求的，发现一项扣1分： <ol style="list-style-type: none"> 1) 专间设置不得改动（如取消或改装专间的门或传递窗）； 2) 专间不得有排水明沟，设有地漏的应为水封式；废弃物容器为非手动开启式； 3) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具； ●专间内的工用具等所有设施设备未专间专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分；出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等，扣1分； ●专间内未设置专人操作的，扣0.5分；非专间加工制作人员擅自进入专间的，扣0.5分； ●操作时专间温度超过25℃的，扣0.5分； ●未每餐（或每次）使用前进行空气消毒的，扣1分；使用紫外消毒未达30min以上，或未按消毒设施说明要求开展消毒的，扣0.5分； ●未通过专间二次更衣室进入专间的，扣0.5分；进入专间的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范 	4	

			<p>的，扣0.5分；专间入口处洗手消毒设施配置不全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），或进入专间人员未清洗消毒手部的，扣0.5分；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●专间内放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；预包装食品和一次性餐饮具未去除外层包装，或最小包装不清洁的，扣0.5分； ●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的，扣1分； ●操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口未及时关闭的，扣0.5分。 	
	22	<p>高等学校食堂开展现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度。（4.2.16）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，未在专间或专用操作区内进行的，扣2分； ●专用操作区内开展操作的，其工用具等所有设施设备未专区专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分； ●专用操作区内开展操作的，未设置专人操作的，扣0.5分；进入专区的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；进入专区操作的人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专用操作区内开展操作的，直接入口食品受到非食品污染的，扣1分；专区内存放有非直接入口食品，蔬菜、水果等未经清洗处理干净即使用的，扣1分； ●专用操作区内开展操作的，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 	2

			活动的，扣1分。		
23	供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。（4.2.17）		<ul style="list-style-type: none"> ●供餐过程中食品受到污染的，扣1分；未采取有效防护措施的，扣0.5分； ●用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分。 	1	
24	餐饮服务提供者若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.18）		<ul style="list-style-type: none"> ●餐饮服务提供者有使用食品添加剂情况的，未建立食品添加剂使用管理制度的，扣1分； ●未专柜或专位存放食品添加剂的，扣0.5分； ●拆包后的添加剂使用容器盛放的，未标注食品添加剂信息或信息不全的扣0.5分；未保留食品添加剂原包装的，扣0.5分； ●使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，未作记录的，扣1分；记录信息不全的扣0.5分； ●使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，未精准称量使用的，扣0.5分；需精准称量使用的称量工具未校准的，扣0.5分。 	2	
25	学校食堂应建立留样制度和记录，按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量≥125g，并使用清洗消毒后的专用密闭容器储存，在专用冷藏设施中冷藏存放≥48h。在盛放留样食品的容器上应标注留样信息或与留样记录相对应的标识，并由专人管理留样食品、记录留样情况。（4.2.19）		<p>留样信息包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）。</p> <p>留样记录包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品留样的扣1.5分； ●留样量不足125g，或者留样时间不足48h的，扣1分； ●留样制度、留样记录、留样标签及其他问题，扣0.5分。 	2	
26	餐饮服务提供者应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂		<p>临保期具体要求见4.2.20。</p> <p>GB7718规定可豁免标注保质期的食品以及保质期小于等于3天的食品，可不设临保期限。</p>	1	

	和食品相关产品。食品的保质期应符合要求。(4.2.20)	<ul style="list-style-type: none"> ●餐饮服务提供者未建立临近保质期食品管理制度的，扣0.5分；临近保质期食品未采取管理措施的，扣0.5分； ●食品原料、食品添加剂和食品相关产品未按照先进、先出、先用原则使用的，扣0.5分。 		
27	学校食堂承包服务提供者和直接为学校食堂供餐的单位应依法持有《食品经营许可证》和《营业执照》，且在信用平台网站上无食品安全不良信用记录。直接为学校食堂供餐的单位还应实施危害分析与关键控制点体系并通过体系认证。(6.1.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●学校食堂承包服务提供者和直接为学校食堂供餐的单位无《食品经营许可证》或《营业执照》的，扣1.5分； ●学校食堂承包服务提供者和直接为学校食堂供餐的单位有食品安全不良信用记录的，扣1.5分； ●直接为学校食堂供餐的单位未提供危害分析与关键控制点体系认证证书的，扣1分。 	1.5	
28	学校食堂应根据《学校食品安全与营养健康管理规定》的规定，配备专（兼）职营养健康管理人，开展营养健康管理和食品安全与营养健康的宣传教育。(6.1.2)	<ul style="list-style-type: none"> ●学校食堂未配备专（兼）职营养健康管理人，开展营养健康管理的，扣0.5分； ●学校食堂未开展食品安全与营养健康宣传的，扣0.2分。 	0.5	
29	膳食烹饪后至食用时间超过2h时的，应采用适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在60℃以上。(6.1.3)	●膳食烹饪后至食用时间超过2h，饭菜温度未维持在60℃及以上的，扣0.5分。	0.5	
30	中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜等高风险食品。(6.1.4)	<p>制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕的，在序号2内评判。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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的，扣1分。 	1	
31	中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录。(6.1.5)	<ul style="list-style-type: none"> ●未建立集中用餐陪餐制度的，扣0.5分； ●未提供陪餐记录的，扣0.2分。 	0.5	
32	学校应根据《中国学龄儿童膳食指南（2016）》的要求制定食谱。(6.1.6)	●未按要求制定食谱的，扣0.2分。	0.2	

	33	学校食堂投保食品安全责任保险。(10.1.7)	●未投保食品安全责任保险的,扣0.5分。	0.5	
	34	鼓励餐饮服务提供者实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学的管理方法,或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系,并能够保持有效运行。(4.2.21)	食品安全管理体系及科学的管理方法包括GB/T 22000、GB/T 27306、DB31/ 2015、危害分析关键控制点、“六T实务”等。 ●未实施管理体系或科学的管理方法或管理体系保持不良的,扣0.5分。	0.5	
三、明厨亮灶(5.3分)	35	餐饮服务提供者应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式,向消费者公开厨房环境卫生、专间操作、烹饪和餐饮具清洗消毒(使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外)等重点区域的食品加工操作过程。鼓励学校食堂采用“互联网+明厨亮灶”。(4.3.1, 6.2.2)	高等学校食堂根据食品经营品种,涉及到冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作的,该区域也应展示。 ●未安装或采取“明厨亮灶”措施的,扣2分;未采用“互联网+明厨亮灶”的,扣0.5分; ●“明厨亮灶”展示区域不全的,少一个区域扣1分,扣完为止。	2	
	36	采用透明厨房的,应确保准确清晰、全方位地向消费者展示重点区域内容,采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求,不得存在遮挡视线的情形。(4.3.2)	●存在视线遮挡的,扣1分; ●透明玻璃可视窗或矮墙不符合要求的,扣1分。	1	
	37	采用视频厨房的,应确保图像采集设备符合要求,并能清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备,通过实时播放或回放当日食品加工操作录像等方式,确保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。(4.3.3)	●图像采集设备不符合要求的,扣1分; ●不能在就餐时段实时播放食品加工过程信息或回放当日加工操作录像的,扣1分; ●营业期间播放食品安全相关内容低于50%的营业时间的,扣0.5分。	1	
	38	采用互联网+明厨亮灶的,应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅,并将视频信息上传至相应的管理平台,视频	●学校食堂的管理平台无上传的视频信息的,扣1分; ●视频资料保存少于7天的,扣0.5分。	1	

		资料保存不少于7天。 (4.3.4)			
	39	托幼机构的视频食堂显示设备应安装在方便家长观看的、对外开放场所醒目位置，例如校门口、保安亭外、家长接送孩子的等候室或休息室等。(6.2.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●显示设备未安装在方便家长观看的、对外开放场所醒目位置的，扣0.3分。 	0.3	
四、食品可追溯(9分)	40	餐饮服务提供者应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。(4.4.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●向未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的、超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营的，扣4分； ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料索证索票工作的扣3分；索证索票不齐全的，供应商证照、送货单据、检验检疫证（包括海关检疫）3项抽查发现有缺少或不规范的，1项扣1分； ●未开展食品原料验收工作的扣4分，验收工作不到位的，如入库标签不符合的食品、需冷冻冷藏食品未及时入库等，发现1类问题扣2分； ●随机抽查10种食品原料，1种食品原料无记录的扣1分，扣完为止；验收记录信息不全的扣1分；记录和凭证保存期不满的，扣1分。 	4	
	41	学校食堂应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》和相关公告规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并应当通过相关信息管理平台报送相关食品安全信息。采购进口冷链食品的，应按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。(4.4.2, 6.3.1)	<p>应溯源食品原料按照《上海市食品安全信息追溯管理品种目录（2015年版）》和《上海市市场监督管理局关于增加上海市食品安全信息追溯管理品种的公告》等确定。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止； ●发现有进口冷链食品的，未录入至“沪冷链”系统的，扣3分。 	3	

	42	实行食品原料由公司统一配送的餐饮服务提供者，学校食堂应做好收货记录；供货者的许可证和食品合格证明文件可以由企业总部统一查验和记录。学校食堂能及时查询许可证和食品合格证明等文件的复印件或凭证。（4.4.3）	实行食品原料统一配送的学校食堂承包服务提供者适用。 ●企业总部未查验供货者的许可证和食品合格证明文件的扣0.5分； ●食堂不能查询供货者许可证和食品合格证明文件的扣0.2分； ●食堂未对收货情况进行记录的扣0.5分。	0.5	
	43	高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于2年。（4.4.4）	●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣0.5分； ●未对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的，扣0.2分； ●记录保存期限少于2年的，扣0.2分。	0.5	
	44	高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。（4.4.5）	●发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣0.5分； ●未向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告的，扣0.2分。	0.5	
	45	有条件的学校食堂应对肉、蛋、奶、米面、油等大宗食品原料实行集中定点采购制度。（6.3.2）	●肉、蛋、奶、米面、油等食品原料未集中定点采购的，扣0.2分。	0.2	
	46	鼓励学校食堂按照T/SFSF000011-2021要求，在“安全营养食品供应链平台”采购食品原料，实施食品可追溯。（6.3.3）	●未在“安全营养食品供应链平台”采购食品原料并实施食品可追溯的，扣0.3分。	0.3	
五、餐饮具和工用具清洗消毒（6.5分）	47	餐饮服务提供者应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒；对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消	●未配备消毒设施且未使用集中消毒餐饮具的，扣3分；消毒设施不能正常运转或使用的，扣1分； ●适宜使用物理消毒方式的餐	3	

		<p>毒。消毒方法可按照 GB 31654 的有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。清洗消毒后的餐饮具和工用具应符合 GB14934 的规定。（4.5.1）</p>	<p>饮具和工用具，采用化学方法消毒的，扣0.5分；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●物理和化学消毒方式不规范的，扣1分； ●抽查已清洗消毒的餐饮具、集中消毒的餐饮具（若有）或工用具，发现一件不符合要求的，扣2分，扣完为止；发现有大量水渍的，扣0.5分；使用擦拭巾未专用或清洗消毒的，扣0.5分； ●若使用集中消毒餐饮具的，集中消毒服务单位不符合要求的，扣4分；未留存单位营业执照和消毒合格证明的，扣1分；保存期限不满的，扣0.5分。 		
48		<p>餐饮服务提供者应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具应在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。（4.5.2）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●未配备餐饮具保洁设施或场所的，扣2分； ●消毒后的餐饮具和工用具未在保洁设施或场所内存放的，扣1分； ●已消毒和未消毒的餐饮具和工用具未分开存放的，或已消毒餐用具受到污染的，扣2分； ●保洁设施不能做到密闭的，扣1分；保洁设施或场所不清洁的，扣1分。 	2	
49		<p>餐饮堂食服务不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。（4.5.3）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●主动提供一次性餐具的，扣0.5分。 ●提供的一次性餐具不符合标准的，或者重复使用的，扣1分。 ●提供不可降解一次性塑料吸管或不可降解一次性塑料餐具的，扣0.5分。 	1	
50		<p>事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。（4.5.4）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●事先摆放在就餐区的餐饮具受到污染的，扣0.5分；未采取避免污染措施的，扣0.2分。 	0.5	

六、环境 整洁卫生 (15分)	51	餐饮服务提供者应定期清洁食品处理区的设施和设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，排水沟通畅，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应保持排油烟、排气、通风良好，无油烟污染。（4.6.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●场所围护设施不清洁的，如发现地面垃圾堆积、积水、积灰积垢、发霉、积油腻、排水沟不通畅，发现一项扣1分，扣完为止； ●工具、设备不清洁的，扣1分； ●食品处理区排烟、排气不通畅的，扣1分。 	3	
	52	餐厅、食堂等集中就餐场所应定期清洁空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持通风换气良好，空调、排风扇洁净，地毯无污渍。（4.6.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●通风换气不良的，扣0.5分； ●空调、通风设施及地毯未定期清洁或不洁净的，扣0.5分。 	0.5	
	53	食品与非食品分开存放，保持整洁。食品存放时离地隔墙，动物性食品、植物性食品和水产品分类分架存放，食品原料、半成品、成品分开存放，散装食品（食用农产品除外）宜使用密闭容器贮存，做好标识，冷藏（冻）食品应有包装或用密闭容器盛装，做好标识，存放时避免堆积和挤压。（4.6.3）	<ul style="list-style-type: none"> ●动物性食品、植物性食品和水产品未分类分架存放的，扣0.5分；食品原料、半成品、成品未分离或分隔贮存的，扣1分；未离地隔墙存放的，扣1分； ●贮存中不符合食品安全所需的温度或湿度要求的，扣1分； ●食品仓库中贮存有毒、有害物品的，扣2分；食品与非食品（一次性餐用具除外）未分开存放的扣1分； ●散装食品（食用农产品除外）无标识的，发现一种扣0.5分，扣至2分封顶；标识不齐全的扣0.5分，未使用密闭容器贮存的扣0.2分； ●冷藏（冻）食品无包装或未采用密闭容器盛装的扣0.2分，易腐食品无期限标识的，扣0.5分，存放时堆积或挤压的，扣0.5分。 	3	
	54	及时清理变质、超过保质期或回收的食品，采取无害化处理、销毁等措施并记录。因特殊原因无法及时销毁和	<ul style="list-style-type: none"> ●变质、超过保质期或回收食品无显著标识或未单独存放在有明确标志的场所的，扣1分；未采取无害化处理、销毁 	2	

	无害化处理时，应封存在有显著标识的区域。（4.6.4）	等措施的扣2分；无处理或销毁记录的，扣1分； ●将超过保质期的食品和食品添加剂退回相关食品生产经营企业的，扣2分。		
55	餐厅、食堂等集中就餐场所附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。（4.6.5）	●未设置洗手设施或设置不合理的，扣0.5分； ●餐厅内设置厕所的，未保持清洁的，扣0.5分。	0.5	
56	餐饮服务提供者应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。（4.6.6）	●无禁烟标识的，扣0.5分； ●发现烟具的，扣0.5分； ●发现现场抽烟，无服务人员制止的，扣1分。	1	
57	餐饮服务提供者应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.6.7）	●发现生物虫害的，扣3分； ●生物虫害防治措施不全的，如缺少灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等，扣1分； ●场所建筑结构存在孔洞、缝隙等生物虫害侵入途径的，扣0.5分。	3	
58	产生废弃油脂的餐饮服务提供者应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，留存相应的收运单或做好相应的记录。（4.6.8）	●未设置油水分离器的，油水分离器未正常运转的，未设置废弃油专用收集容器的扣0.5分 ●未与正规收运企业签订餐厨废弃垃圾油脂收运处置协议，或未能提供正规收运企业收运单据的扣0.5分。	1	
59	餐饮服务提供者应将餐厨垃圾放置在带盖的废弃物盛放容器中，防止不良气味或者污水溢出，并将餐厨垃圾集中收集处置。（4.6.9）	●垃圾桶无盖或溢出未及时清理的，扣0.5分； ●餐厨垃圾未集中收集处置的，扣0.5分。	0.5	
60	传染病流行期间，餐饮服务提供者应按照DB31/T 1221要求开展疫情防控管理工作。（4.6.10）	●未建立疫情防控应急预案的，扣0.2分； ●未提供从业人员每日体温测量记录的，或者烹饪区、洗碗区、初加工区从业人员操作时	0.5	

			未佩戴口罩的，扣0.2分； ●未公示本单位清洗消毒情况的，扣0.2分。		
七、投诉管理（1.5分）	61	餐饮服务提供者应设置畅通的投诉评议渠道，如网站或APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。（4.7.1）	●未设立投诉渠道的，扣0.5分； ●未开展满意度评议的，扣0.5分。	1	
	62	餐饮服务提供者应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。消费者投诉一般应在3天内回复。（4.7.2）	●未见投诉记录的，扣0.2分； ●处置结果未在3天内反馈投诉人或未公示的，扣0.3分。	0.5	
八、自查自纠（3.5分）	63	餐饮服务提供者应落实食品安全主体责任，实行食品安全校长负责制，将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。（4.8.1）	●学校食堂食品安全校长负责制不落实扣1分； ●无确保食品安全的政策、承诺或目标的，扣0.5分。	1	
	64	学校组织由学校师生及学生家长代表组成的食品安全检查员队伍，或者委托第三方专业机构定期对食堂和集中就餐场所开展检查和测评，并督促整改到位。（4.8.2，6.5）	●未开展食品安全自查和评测的，扣1分； ●自查发现问题未见整改措施及结果的扣0.5分。	1	
	65	餐饮服务提供者应及时向学校师生及家长公布自查结果及整改情况。（4.8.3，6.5）	●自查结果及整改情况未及时向学校师生及家长公示的，扣0.5分。	0.5	
	66	鼓励餐饮服务提供者根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息，定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析，并采取改进措施。（4.8.5）	至少每年1次对本单位食品安全管理情况进行评估和总结。 ●未开展食品安全管理情况评估分析的扣1分； ●开展食品安全管理情况评估分析，但未保留评估记录、原因分析或改进措施的，扣0.5分。	1	
九、文明用餐（2分）	67	餐饮服务提供者应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，根据单位实际情况采取措施防止食品浪费，并加强对从业人员反食品浪费培训，开展光盘行动和文	●发现严重食品浪费情形的，扣1.5分。 ●未制定防止食品浪费措施的，扣1分；	1.5	

		明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。（4.9.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●未对从业人员开展反食品浪费培训的，扣0.5分； ●未开展“光盘行动”或文明用餐宣传的，扣0.5分。 		
	68	鼓励餐饮服务提供者开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，为消费者提供健康营养的餐食。（4.9.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●无“减油、减盐、减糖”行动措施的，扣0.5分； ●未对就餐人员进行健康营养知识宣传的，扣0.5分。 	0.5	
评审得分				100	
放心评审得分					
加分项					
十、食品经营实体示范店	69	食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.2的要求。	<ul style="list-style-type: none"> ●实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学管理方法，并能提供相应有效证书的加2分； ●实施食品安全管理体系及科学管理方法并取得明显成效（需附材料具体说明），无严重食品安全违规行为的，加4分。 	6	
	70	食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.3的要求。	<ul style="list-style-type: none"> ●采用先进技术实施明厨亮灶，如互联网+明厨亮灶方式的，加2分； ●明厨亮灶采用APP、网上平台等方式，能让消费者能实时通过手机、电脑等远程观看加工过程的，加4分。 	4	
	71	鼓励餐饮服务单位采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。	<ul style="list-style-type: none"> ●采取创新措施开展反食品浪费工作，并取得实质性成效的（需附材料具体说明），加5分； ●其他有助于提升餐饮服务单位食品安全管理水平的创新示范举措的（需附材料具体说明），每一项加5分。 	10	

加分项得分		20	
总得分 (放心评审得分80(含80分)以上,方可计算加分项)			
备注:			
评审人员(签名)		被评审单位(签名)	
评审日期: 年 月 日		评审日期: 年 月 日	
注:此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。			

附录 C
(规范性)

上海市“放心职工食堂”及其实体示范店审核评分表

食堂名称：所属区：

地址：食品经营许可证号：

食堂负责人：食品安全管理员：_____联系电话：_____

承包企业名称：法定代表人（负责人）：食品经营许可证号：_____

审核评分标准						
<p>(1) 对该单位进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“不符合”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可按照本表中的一般项及加分项进行检查。</p> <p>(2) 对于一般项的检查，依据审核评价方法进行评分。各项的扣分和加分适用“扣分扣完为止”“加分加满为止”。</p> <p>(3) 计分原则：放心评审得分=评审得分/(满分值-不适用分值)*100。 加分项得分：放心评审得分≥80分，方可计算加分项。 总得分=放心评审得分+加分项得分。</p> <p>(4) 总得分≥80分，可推荐授予“放心职工食堂”。</p> <p>(5) 总得分≥90分，可推荐授予“食品经营实体示范店”。</p>						
否决项						
序号	审核评价内容		审核评价结果		备注	
1	本次评审以前连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法行为		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
2	环境整洁卫生（4.6项的得分<9分为不符合）		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
3	不得生产经营毛蚶、泥蚶、魁蚶、炆虾等水产品；不得使用非食品原料		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
一般项						
项目	序号	内容与基本要求	审核评价方法		满分	现场检查结果
一、信息公开透明（4分）	1	餐饮服务提供者应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括营业执照、食品经营许可证、监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。（4.1.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●未设置食品安全信息公示栏的，扣1分；未在显著位置设置的，扣0.5分； ●应公示的食品安全相关信息不全的，扣0.5分； ●监管动态等级发现修改、遮蔽、涂抹、损毁的，扣0.5分。 		1	

	2	鼓励餐饮服务提供者通过适宜的方式公示食品原料进货、消费者评价、监管部门举报电话等信息；鼓励产生废弃油脂的餐饮服务提供者通过适宜的方式公示餐厨废弃油脂回收信息。（4.1.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●鼓励公示的信息，有缺少的，扣0.5分。 	0.5	
	3	鼓励将餐饮服务提供者重点区域的食品加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。（4.1.3）	<ul style="list-style-type: none"> ●视频信息和其他食品安全信息未与监管部门联通的，扣0.5分。 	0.5	
	4	公示承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌，倡导公示主要食品原料的成本。（7.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●未公示营业执照和食品经营许可证的，缺一项扣1分； ●未公示食品原料供应渠道及品牌的，扣0.5分； ●未公示主要食品原料成本的，扣0.5分。 	2	
二、规范化管理（53分）	5	餐饮服务提供者应符合《食品安全法》等国家和本市有关食品安全法律法规、规章以及GB 31654等技术标准的要求。（4.2.1）	<p>除检查表以下所列内容外，职工食堂还应符合《食品安全法》、GB 31654等食品安全法律法规、规章和技术标准所列的其他要求。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●发现1项不符合问题扣0.5分。 	1	
	6	餐饮服务提供者应按照食品经营许可证许可项目依法经营。（4.2.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●未取得食品经营许可证或食品经营许可证过期，未能提供延续办理证明的，扣5分； ●发现超范围经营冷食、生食及冷加工糕点的，扣5分；其他情形扣2分。 	5	

7	餐饮服务提供者不得生产经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的公告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。（4.2.3）	<ul style="list-style-type: none"> ●发现包括但不限于下列生产经营违禁食品情形的，扣5分； 1) 贮存或使用变质或超过保质期的食品； 2) 超范围、超限量使用食品添加剂； 3) 食品生产经营中添加药品； 4) 5月1日至10月31日期间，生产经营醉虾、醉蟹、醉蟞、咸蟹； 5) 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	
8	餐饮服务提供者应按照《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》，不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物，并做好相关宣传。（4.2.4）	<ul style="list-style-type: none"> ●发现加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物的，扣5分； ●发现经营中带有“野生动物”、“长江野生”等不当宣传字眼的，扣3分。 	5	
9	餐饮服务提供者的食品安全管理制度应齐全，并能保证食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。（4.2.5）	<p>应建立食品安全岗位责任制；从业人员健康管理制度；从业人员培训管理制度；加工经营场所清洁制度；设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品采购索证索票制度；食品进货查验和台账记录制度；餐厨废弃物处置管理制度；餐用具清洗消毒制度；餐饮服务过程控制要求；食品安全自查制度；原料控制要求；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品安全制度缺1项扣0.5分； ●检查记录缺1项扣0.5分。 	4	
10	餐饮服务提供者应配备经食品安全培训且具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员，明确餐饮	<p>可通过食品安全管理网络图或岗位职责说明等形式明确职责。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未配备持有A1或A2证食品安 	2	

	服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责。(4.2.6)	全管理人员的,扣2分; ●餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位的食品安全管理职责未明确或明确的岗位不全的,扣0.5分。		
11	接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查,取得健康证明后方可上岗。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查,发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员应暂停从事接触直接入口食品的工作,待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。(4.2.7)	接触直接入口食品工作包括:清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒。 ●抽查接触直接入口食品工作的人员,有未取得有效健康证明的,发现一人扣1分,扣完为止; ●存在有碍食品安全疾病或病症的从业人员从事直接入口食品工作的,扣2分。	2	
12	食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生,其其人员卫生、手部清洁卫生和工作服管理要求按照GB 31654的有关规定执行。(4.2.8)	●抽查在岗从业人员,发现未穿戴清洁的工作衣帽、双手不卫生(如留长指甲、涂指甲油)、化妆、佩带的饰物外露、在食品处理区放置私人物品、地面有烟蒂、厨师直接尝味的,每发现一项扣0.5分,扣完为止。	2	
13	餐饮服务提供者的负责人、食品安全管理人员和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求,并经食品安全培训考核合格后上岗。(4.2.9, 10.1.6)	负责人、食品安全管理人员参加食品安全培训60学时以上;关键环节操作人员及其他相关从业人员参加食品安全培训40学时以上。 ●食品从业人员培训学时不足的,扣0.5分; ●未取得B证或C证的,扣1分; ●食品安全管理人员监督检查考核不足90分的,扣1分。	2	
14	餐饮服务提供者在营业、食品加工制作及供餐时段,应当有食品安全管理人员在岗开展现场管理。(4.2.10)	●营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人员不在岗的,扣1分。	1	
15	餐饮服务提供者的场所、设施、设备应定期维护,保持	●清洁操作区、准清洁操作	2	

		状态良好。(4.2.11)	<p>区、一般操作区的围护设施存在破损的,发现一区扣1分;</p> <ul style="list-style-type: none"> ●工具或设备损坏、运转不正常的,扣1分。 		
16		<p>初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、防护和冷冻(藏)工作,区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器,防止待加工的食品发生交叉污染。初加工的具体要求按照GB 31654的有关规定执行。(4.2.12)</p>	<p>初加工应符合但不限于以下要求:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 应剔除不可食用部分; 2) 冷冻品采用合适方式(冷藏、冷水或流动水等)解冻; 3) 禽蛋使用前应确保外壳清洁,必要时消毒; 4) 经过初加工的食品应当做好防护,防止污染,如与未清洗原料分开存放; 5) 不得着地放置或靠近污染源放置食品或食品原料; 6) 易腐食品应及时使用、冷藏或冷冻; 7) 切配动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器应明显区分,不得混用; 8) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应设专区或专用设施清洗处理。 <ul style="list-style-type: none"> ●以上或其他初加工不符合情况,发现一项扣0.5分,扣完为止。 	3	
17		<p>烹饪加工过程应能保证食品安全,需要烧熟煮透的食品其中心温度应达到$\geq 70^{\circ}\text{C}$,对于食品中心温度$< 70^{\circ}\text{C}$的,应采取严格控制原料质量安全等措施确保食品安全。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具,及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油,防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品应及时冷却。(4.2.13)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●需要烧熟煮透的食品中心温度未达到70°C的,扣3分; ●食品原料、半成品、成品的容器和工具未作区分标识的,扣1分;造成生熟混用的,扣3分; ●煎炸用油不符合食品安全要求,且未及时更换的,扣2分; ●成品在存放或传递过程中与污染物接触的,扣1分; ●烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品未及时冷却,或冷却过程不符合要求的,扣1分; ●烹饪区内的调味料在落市后未密闭保存的,扣0.5分。 	3	

	18	<p>烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上，60℃以下的存放时间不应超过2h；存放时间超过2h，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至$\geq 70^{\circ}\text{C}$。（4.2.14）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●烹饪后的易腐食品在8℃至60℃条件下存放超过2h的，发生感官性状变化或未经再加热至70℃以上，而再次使用的，扣1分。 	1	
	19	<p>餐饮服务提供者开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度。（4.2.15）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●未在专间内开展冷食、生食及裱花蛋糕的加工操作的，扣4分； ●专间设置不符合以下要求的，发现一项扣1分： <ol style="list-style-type: none"> 1) 专间设置不得改动（如取消或改装专间的门或传递窗）； 2) 专间不得有排水明沟，设有地漏的应为水封式；废弃物容器为非手动开启式； 3) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具，如净水设备、制冰机等； ●专间内的工用具等所有设施设备未专间专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分；出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等，扣1分； ●专间内未设置专人操作的，扣0.5分；非专间加工制作人员擅自进入专间的，扣0.5分； ●操作时专间温度超过25℃的，扣0.5分； ●未每餐（或每次）使用前进行空气消毒的，扣1分；使用紫外消毒未达30min以上，或未按消毒设施说明要求开展消毒的，扣0.5分； ●未通过专间二次更衣室进入专间的，扣0.5分；进入专间的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；专间入口处洗手消毒设施配置不全（清洗、消毒用品 	4	

			<p>和干手用品、更衣设施等），或进入专间人员未清洗消毒手部的，扣0.5分；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●专间内放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；预包装食品和一次性餐饮具未去除外层包装，或最小包装不清洁的，扣0.5分； ●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的，扣1分； ●操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口未及时关闭的，扣0.5分。 		
	20	<p>餐饮服务提供者开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作的，应符合4.2.15对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度。（4.2.16）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，未在专间或专用操作区内进行的，扣2分； ●专用操作区内开展操作的，其工用具等所有设施设备未专区专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分； ●专用操作区内开展操作的，未设置专人操作的，扣0.5分；进入专区的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；进入专区操作的人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专用操作区内开展操作的，直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；专区内存放有非直接入口食品，蔬菜、水果等未经清洗处理干净即使用的，扣1分； ●专用操作区内开展操作的，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的，扣1分。 	2	
	21	<p>供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●供餐过程中食品受到污染 	1	

		染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。（4.2.17）	的，扣1分；未采取有效防护措施的，扣0.5分； ●用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分。		
22		餐饮服务提供者若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.18）	<ul style="list-style-type: none"> ●餐饮服务提供者有使用食品添加剂情况的，未建立食品添加剂使用管理制度的，扣1分； ●未专柜或专位存放食品添加剂的，扣0.5分； ●拆包后的添加剂使用容器盛放的，未标注食品添加剂信息或信息不全的扣0.5分；未保留食品添加剂原包装的，扣0.5分； ●使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，未作记录的，扣1分；记录信息不全的扣0.5分； ●使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，未精准称量使用的，扣0.5分；需精准称量使用的称量工具未校准的，扣0.5分。 	2	
23		建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂应建立留样制度和记录，按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量 $\geq 125\text{g}$ ，并使用清洗消毒后的专用密闭容器储存，在专用冷藏设施中冷藏存放 $\geq 48\text{h}$ 。在盛放留样食品的容器上应标注留样信息或与留样记录相对应的标识，并由专人管理留样食品、记录留样情况。（4.2.19）	<p>留样信息包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）。</p> <p>留样记录包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员。</p> <p>根据风险，需要留样的职工食堂按此要求评判。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品留样的扣1.5分； ●留样量不足125g，或者留样时间不足48h的，扣1分； ●留样制度、留样记录、留样标签及其他问题，扣0.5分。 	2	
24		餐饮服务提供者应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。食品的临保期应符合要求。	<p>临保期具体要求见4.2.20。GB7718规定可豁免标注保质期的食品以及保质期小于等于3天的食品，可不设临保期限。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●餐饮服务提供者未建立临近保质期食品管理制度的，扣0.5 	1	

	(4.2.20)	分；临近保质期食品未采取管理措施的，扣0.5分； ●食品原料、食品添加剂和食品相关产品未按照先进、先出、先用原则使用的，扣0.5分。		
	25	职工食堂的承包服务提供者应依法持有本市《食品经营许可证》和《营业执照》，且在信用平台网站上无食品安全不良信用记录。(7.1)	职工食堂开展承包服务适用。 ●职工食堂承包服务提供者无《食品经营许可证》或《营业执照》的，一项扣1分，扣完为止； ●职工食堂承包服务提供者有食品安全不良信用记录的，扣2分。	2.5
	26	鼓励餐饮服务提供者实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学的管理方法，或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系，并能够保持有效运行。(4.2.21)	食品安全管理体系及科学的管理方法包括GB/T 22000、GB/T 27306、DB31/2015、危害分析关键控制点、“六T实务”等。 ●未实施管理体系或科学的管理方法或管理体系保持不良的，扣0.5分。	0.5
三、明厨亮灶(5分)	27	餐饮服务提供者应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式，向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒(使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外)等重点区域的食品加工操作过程。(4.3.1)	●未安装或采取“明厨亮灶”措施的，扣2分； ●“明厨亮灶”展示区域不全的，少一个区域扣1分，扣完为止。	2
	28	采用透明厨房的，应确保准确清晰、无死角地向消费者展示重点区域内容，采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求，不得存在遮挡视线的情形。(4.3.2)	●存在视线遮挡的，扣1分； ●透明玻璃可视窗或矮墙不符合要求的，扣1分。	1
	29	采用视频厨房的，应确保图像采集设备符合要求，并能清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备，通过实时播放或回放当日食品加工操作录	●图像采集设备不符合要求的，扣1分； ●不能在就餐时段实时播放食品加工过程信息或回放当日加工操作录像的，扣1分；	1

		像等方式，确保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。（4.3.3）	●营业期间播放食品安全相关内容低于50%的营业时间的，扣0.5分。		
	30	采用互联网+明厨亮灶的，应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅，并将视频信息上传至相应的管理平台，视频资料保存不少于7天。（4.3.4）	●管理平台无上传的视频信息的，扣1分； ●视频资料保存少于7天的，扣0.5分。	1	
四、食品可追溯（8.5分）	31	餐饮服务提供者应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。（4.4.1）	●向未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的、超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营的，扣4分； ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料索证索票工作的扣3分；索证索票不齐全的，供应商证照、送货单据、检验检疫证（包括海关检疫）3项抽查发现有缺少或不规范的，1项扣1分； ●未开展食品原料验收工作的扣4分，验收工作不到位的，如入库标签不符合的食品、需冷冻冷藏食品未及时入库等，发现1类问题扣2分； ●随机抽查10种食品原料，1种食品原料无记录的扣1分，扣完为止；验收记录信息不全的扣1分；记录和凭证保存期不满的，扣1分。	4	
	32	餐饮服务提供者应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》和相关公告规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。采购进口冷链食品的，应按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。	应溯源食品原料按照《上海市食品安全信息追溯管理品种目录（2015年版）》和《上海市市场监督管理局关于增加上海市食品安全信息追溯管理品种的公告》等确定。 ●随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止；	3	

		(4.4.2)	<ul style="list-style-type: none"> ●发现有进口冷链食品的，未录入至“沪冷链”系统的，扣3分。 		
	33	实行食品原料由公司统一配送的餐饮服务提供者，食堂应做好收货记录；供货者的许可证和食品合格证明文件可以由企业总部统一查验和记录。食堂应能及时查询许可证和食品合格证明等文件的复印件或凭证。(4.4.3)	<p>实行食品原料统一配送的职工食堂承包服务提供者适用。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●企业总部未查验供货者的许可证和食品合格证明文件的扣0.5分； ●食堂不能查询供货者许可证和食品合格证明文件的扣0.2分； ●食堂未对收货情况进行记录的扣0.5分。 	0.5	
	34	高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于2年。(4.4.4)	<ul style="list-style-type: none"> ●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣0.5分； ●未对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的，扣0.2分； ●记录保存期限少于2年的，扣0.2分。 	0.5	
	35	高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。(4.4.5)	<ul style="list-style-type: none"> ●发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣0.5分； ●未向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告的，扣0.2分。 	0.5	
五、餐饮具和工用具清洗消毒(7分)	36	餐饮服务提供者应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒；对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒。消毒方法可按照GB 31654的有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。清洗	<ul style="list-style-type: none"> ●未配备消毒设施且未使用集中消毒餐饮具的，扣3分；消毒设施不能正常运转或使用的，扣1分； ●中型及以上饭店未配备洗碗机的，扣2分； ●适宜使用物理消毒方式的餐饮具和工用具，采用化学方法消毒的，扣0.5分； ●物理和化学消毒方式不规范 	3	

		消毒后的餐饮具和工用具应符合 GB14934 的规定。 (4.5.1)	的,扣1分; ●抽查已清洗消毒的餐饮具、集中消毒的餐饮具(若有)或工用具,发现一件不符合要求的,扣2分,扣完为止;发现有大量水渍的,扣0.5分;使用擦拭巾未专用或清洗消毒的,扣0.5分; ●若使用集中消毒餐饮具的,集中消毒服务单位不符合要求的,扣4分;未留存单位营业执照和消毒合格证明的,扣1分;保存期限不满的,扣0.5分。		
	37	餐饮服务提供者应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所,消毒后餐饮具和工用具应在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放,保洁设施或场所应保持清洁。(4.5.2)	●未配备餐饮具保洁设施或场所的,扣2分; ●消毒后的餐饮具和工用具未在保洁设施或场所内存放的,扣1分; ●已消毒和未消毒的餐饮具和工用具未分开存放的,或已消毒餐用具受到污染的,扣2分; ●保洁设施不能做到密闭的,扣1分;保洁设施或场所不清洁的,扣1分。	2	
	38	餐饮堂食服务不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准,不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管,餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。(4.5.3)	●主动提供一次性餐具的,扣0.5分。 ●提供的一次性餐具不符合标准的,或者重复使用的,扣1分。 ●提供不可降解一次性塑料吸管或不可降解一次性塑料餐具的,扣0.5分。	1	
	39	事先摆放在就餐区的餐(饮)具应当避免污染。(4.5.4)	●事先摆放在就餐区的餐饮具受到污染的,扣1分;未采取避免污染措施的,扣0.5分。	1	
六、环境整洁卫生 (15分)	40	餐饮服务提供者应定期清洁食品处理区的设施和设备,保持地面无垃圾、无积水、无油渍,排水沟通畅,墙壁和门窗无污渍、无灰尘,天花板无霉斑、无灰尘。食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)应保持排油烟、排气、	●场所围护设施不清洁的,如发现地面垃圾堆积、积水、积灰积垢、发霉、积油腻、排水沟不通畅,发现一项扣1分,扣完为止; ●工具、设备不清洁的,扣1分;	3	

		通风良好，无油烟污染。 (4.6.1)	●食品处理区排烟、排气不畅通的，扣1分。		
41		餐厅、食堂等集中就餐场所应定期清洁空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持通风换气良好，空调、排风扇洁净，地毯无污渍。 (4.6.2)	●通风换气不良的，扣0.5分； ●空调、通风设施及地毯未定期清洁或不洁净的，扣0.5分。	0.5	
42		食品与非食品分开存放，保持整洁。食品存放时离地隔墙，动物性食品、植物性食品和水产品分类分架存放，食品原料、半成品、成品分开存放，散装食品（食用农产品除外）宜使用密闭容器贮存，做好标识，冷藏（冻）食品应有包装或用密闭容器盛装，做好标识，存放时避免堆积和挤压。 (4.6.3)	●动物性食品、植物性食品和水产品未分类分架存放的，扣0.5分；食品原料、半成品、成品未分离或分隔贮存的，扣1分；未离地隔墙存放的，扣1分； ●贮存中不符合食品安全所需的温度或湿度要求的，扣1分。 ●食品仓库中贮存有毒、有害物品的，扣2分；食品与非食品（一次性餐用具除外）未分开存放的扣1分； ●散装食品（食用农产品除外）无标识的，发现一种扣0.5分，扣至2分封顶；标识不齐全的扣0.5分，未使用密闭容器贮存的扣0.2分； ●冷藏（冻）食品无包装或未采用密闭容器盛装的扣0.2分，易腐食品无期限标识的，扣0.5分，存放时堆积或挤压的，扣0.5分。	3	
43		及时清理变质、超过保质期或回收的食品，采取无害化处理、销毁等措施并记录。因特殊原因无法及时销毁和无害化处理时，应封存在有显著标识的区域。（4.6.4）	●变质、超过保质期或回收食品无显著标识或未单独存放在有明确标志的场所的，扣1分；未采取无害化处理、销毁等措施的扣2分；无处理或销毁记录的，扣1分； ●将超过保质期的食品 and 食品添加剂退回相关食品生产经营企业的，扣2分。	2	
44		餐厅、食堂等集中就餐场所附近应当提供洗手设施。设	●未设置洗手设施或设置不合	0.5	

		置厕所的，应保持清洁卫生。（4.6.5）	理的，扣0.5分； ●餐厅内设置厕所的，未保持清洁的，扣0.5分。		
	45	餐饮服务提供者应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。（4.6.6）	●无禁烟标识的，扣0.5分； ●发现烟具的，扣0.5分； ●发现现场抽烟，无服务人员制止的，扣1分。	1	
	46	餐饮服务提供者应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.6.7）	●发现生物虫害的，扣3分； ●生物虫害防治措施不全的，如缺少灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等，扣1分； ●场所建筑结构存在孔洞、缝隙等生物虫害侵入途径的，扣0.5分。	3	
	47	产生废弃油脂的餐饮服务提供者应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，留存相应的收运联单或做好相应的记录。（4.6.8）	●未设置油水分离器的，油水分离器未正常运转的，未设置废弃油专用收集容器的扣0.5分 ●未与正规收运企业签订餐厨废弃垃圾油脂收运处置协议，或未能提供正规收运企业收运单据的扣0.5分。	1	
	48	餐饮服务提供者应将餐厨垃圾放置在带盖的废弃物盛放容器中，防止不良气味或者污水溢出，并将餐厨垃圾集中收集处置。（4.6.9）	●垃圾桶无盖或溢出未及时清理的，扣0.5分； ●餐厨垃圾未集中收集处置的，扣0.5分。	0.5	
	49	传染病流行期间，餐饮服务提供者应按照DB31/T 1221要求开展疫情防控管理工作。（4.6.10）	●未建立疫情防控应急预案的，扣0.2分； ●未提供从业人员每日体温测量记录的，或者烹饪区、洗碗区、初加工区从业人员操作时未佩戴口罩的，扣0.2分； ●未公示本单位清洗消毒情况的，扣0.2分。	0.5	
七、投诉管理（1.5分）	50	餐饮服务提供者应设置畅通的投诉评议渠道，如网站或APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评	●未设立投诉渠道的，扣0.5分； ●未开展满意度评议的，扣0.5分。	1	

		议。(4.7.1)			
	51	餐饮服务提供者应及时妥善处置投诉,做好记录,并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。消费者投诉一般应在3天内回复。(4.7.2)	<ul style="list-style-type: none"> ●未见投诉记录的,扣0.2分; ●处置结果未在3天内反馈投诉人或未公示的,扣0.3分。 	0.5	
八、自查自纠(4分)	52	餐饮服务提供者应落实食品安全主体责任,实行食品安全单位主要负责人负责制,将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。(4.8.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●食堂食品安全企业主要负责人负责制不落实扣1.5分; ●无确保食品安全的政策、承诺或目标的,扣1分。 	1.5	
	53	应成立由职工代表组成的企事业单位膳食管理委员(食品安全管理小组)或者食品安全检查员队伍,或者委托第三方专业机构定期对食堂开展食品安全检查和评议,并督促整改到位。(4.8.2, 7.3)	<ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品安全自查和评议的,扣1分; ●自查发现问题未见整改措施及结果的扣0.5分。 	1	
	54	餐饮服务提供者应及时公布自查发现的问题、自查结果及整改情况。(4.8.3, 7.3)	<ul style="list-style-type: none"> ●自查问题、结果及整改情况未及时公示的,扣0.5分。 	0.5	
	55	鼓励餐饮服务提供者根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息,定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析,并采取改进措施。(4.8.5)	<p>至少每年1次对本单位食品安全管理情况进行评估和总结。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品安全管理情况评估分析的扣1分; ●开展食品安全管理情况评估分析,但未保留评估记录、原因分析或改进措施的,扣0.5分。 	1	
	56	餐饮服务提供者应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求,根据单位实际情况采取措施防止食品浪费,并加强对从业人员反食品浪费培训,开展光盘行动和文明用餐宣传,在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。(4.9.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●发现严重食品浪费情形的,扣1.5分; ●未制定防止食品浪费措施的,扣1分; ●未对从业人员开展反食品浪费培训的,扣0.5分; ●未开展“光盘行动”或文明用餐宣传的,扣0.5分。 	1.5	
九、文明用餐(2分)					

	57	鼓励餐饮服务提供者开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，为消费者提供健康营养的餐食。（4.9.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●无“减油、减盐、减糖”行动措施的，扣0.5分； ●未对就餐人员进行健康营养知识宣传的，扣0.5分。 	0.5	
评审得分				100	
放心评审得分					
加分项					
十、食品经营实体示范店	58	食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.2的要求。	<ul style="list-style-type: none"> ●实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学管理方法，并能提供相应有效证书的加2分； ●实施食品安全管理体系及科学管理方法并取得明显成效（需附材料具体说明），无严重食品安全违规行为的，加4分。 	6	
	59	食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.3的要求。	<ul style="list-style-type: none"> ●采用先进技术实施明厨亮灶，如互联网+明厨亮灶方式的，加2分； ●明厨亮灶采用APP、网上平台等方式，能让消费者能实时通过手机、电脑等远程观看加工过程的，加4分。 	4	
	60	鼓励餐饮服务单位采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。	<ul style="list-style-type: none"> ●采取创新措施开展反食品浪费工作，并取得实质性成效的（需附材料具体说明），加5分； ●其他有助于提升餐饮服务单位食品安全管理水平的创新示范举措的（需附材料具体说明），每一项加5分。 	10	
加分项得分				20	
总得分 (放心评审得分80(含80分)以上,方可计算加分项)					

备注：	
评审人员（签名） 评审日期： 年 月 日	被评审单位（签名） 评审日期： 年 月 日
注：此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。	

附录 D
(规范性)

上海市“放心养老助餐食堂”及其实体示范店审核评分表

食堂名称：所属区：

地址：食品经营许可证号：

食堂负责人：食品安全管理员：_____联系电话：_____

承包企业名称：法定代表人（负责人）：_____食品经营许可证号：_____

审核评分标准						
<p>(1) 对该单位进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“不符合”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可按照本表中的一般项及加分项进行检查。</p> <p>(2) 对于一般项的检查，依据审核评价方法进行评分。各项的扣分和加分适用“扣分扣完为止”“加分加满为止”。</p> <p>(3) 计分原则：放心评审得分=评审得分/(满分值-不适用分值)*100。 加分项得分：放心评审得分≥80分，方可计算加分项。 总得分=放心评审得分+加分项得分。</p> <p>(4) 总得分≥80分，可推荐授予“放心养老助餐食堂”。</p> <p>(5) 总得分≥90分，可推荐授予“食品经营实体示范店”。</p>						
否决项						
序号	审核评价内容		审核评价结果		备注	
1	本次评审以前连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法行为		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
2	环境整洁卫生（4.6项的得分<9分为不符合）		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
3	不得生产经营毛蚶、泥蚶、魁蚶、炆虾等水产品；不得使用非食品原料		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
一般项						
项目	序号	内容与基本要求	审核评价方法		满分	现场检查结果
一、信息公开透明（3.5分）	1	餐饮服务提供者应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。（4.1.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●未设置食品安全信息公示栏的，扣1分；未在显著位置设置的，扣0.5分； ●应公示的食品安全相关信息不全的，扣0.5分； ●监管动态等级发现修改、遮蔽、涂抹、损毁的，扣0.5分； ●食堂承包服务者未公示营 		2	

			业执照或食品经营许可证的，一项扣0.5分。		
	2	鼓励餐饮服务提供者通过适宜的方式公示食品原料进货、消费者评价、监管部门举报电话等信息；鼓励产生废弃油脂的餐饮服务提供者通过适宜的方式公示餐厨废弃油脂回收信息。（4.1.2）	●鼓励公示的信息，有缺少的，扣0.5分。	0.5	
	3	鼓励将餐饮服务提供者重点区域的食品加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。（4.1.3）	●视频信息和其他食品安全信息未与监管部门联通的，扣0.5分。	0.5	
	4	养老助餐食堂应建立每周菜谱、价格的公示机制。（8.2）	●未建立每周菜谱、价格公示机制的，扣0.5分。	0.5	
二、规范化管理（54.5分）	5	餐饮服务提供者应符合《食品安全法》等国家和本市有关食品安全法律法规、规章以及GB 31654等技术标准的要求。（4.2.1）	除检查表以下所列内容外，医院食堂还应符合《食品安全法》、GB 31654等食品安全法律法规、规章和技术标准所列的其他要求。 ●发现1项不符合问题扣0.5分。	1	
	6	餐饮服务提供者应按照食品经营许可证许可项目依法经营。（4.2.2）	●未取得食品经营许可证或食品经营许可证过期，未能提供延续办理证明的，扣5分； ●发现超范围经营冷食、生食及冷加工糕点的，扣5分；其他情形扣2分。	5	
	7	餐饮服务提供者不得生产经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。（4.2.3）	●发现包括但不限于下列生产经营违禁食品情形的，扣5分： 1) 贮存或使用变质或超过保质期的食品； 2) 超范围、超限量使用食品添加剂； 3) 食品生产经营中添加药品； 4) 5月1日至10月31日期间，生产经营醉虾、醉蟹、醉蟛蜞、咸蟹；	5	

			5) 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。		
8	餐饮服务提供者应按照《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》，不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物，并做好相关宣传。（4.2.4）		<ul style="list-style-type: none"> ●发现加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物的，扣5分； ●发现经营中带有“野生动物”、“长江野生”等不当宣传字眼的，扣3分。 	5	
9	餐饮服务提供者的食品安全管理制度应齐全，并能保证食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。（4.2.5）		<p>应建立食品安全岗位责任制；从业人员健康管理制度；从业人员培训管理制度；加工经营场所清洁制度；设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品采购索证索票制度；食品进货查验和台账记录制度；餐厨废弃物处置管理制度；餐用具清洗消毒制度；餐饮服务过程控制要求；食品安全自查制度；原料控制要求；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品安全制度缺1项扣0.5分； ●检查记录缺1项扣0.5分。 	4	
10	养老助餐食堂应配备经食品安全培训且具备食品安全管理能力的专职食品安全管理人员。明确餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责。（4.2.6，8.1.2）		<p>可通过食品安全管理网络图或岗位职责说明等形式明确职责。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未配备持有A1证食品安全管理人员的，扣2分； ●餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位的食品安全管理职责未明确或明确的岗位不全的，扣0.5分。 	2	
11	接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品		<p>接触直接入口食品工作包括：清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●抽查接触直接入口食品工 	2	

		从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。（4.2.7）	作的人员，有未取得有效健康证明的，发现一人扣1分，扣完为止； ●存在有碍食品安全疾病或病症的从业人员从事直接入口食品工作的，扣2分。		
12		食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其其人员卫生、手部清洁卫生和工作服管理要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.8）	●抽查在岗从业人员，发现未穿戴清洁的工作衣帽、双手不卫生（如留长指甲、涂指甲油）、化妆、佩带的饰物外露、在食品处理区放置私人物品、地面有烟蒂、厨师直接尝味的，每发现一项扣0.5分，扣完为止。	2	
13		餐饮服务提供者的负责人、食品安全管理人員和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。（4.2.9，10.1.6）	负责人、食品安全管理人員参加食品安全培训60学时以上；关键环节操作人员及其他相关从业人员参加食品安全培训40学时以上。 ●食品从业人员培训学时不足的，扣0.5分； ●未取得B证或C证的，扣0.5分； ●食品安全管理人員监督抽查考核不足90分的，扣0.5分。	1	
14		餐饮服务提供者在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人員在岗开展现场管理。（4.2.10）	●营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員不在岗的，扣1分。	1	
15		餐饮服务提供者的场所、设施、设备应定期维护，保持状态良好。（4.2.11）	●清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区的围护设施存在破损的，发现一区扣1分； ●工具或设备损坏、运转不正常的，扣1分。	2	
16		初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、保护和冷冻（藏）工作，区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止待加工的食品发生交	初加工应符合但不限于以下要求： 1) 应剔除不可食用部分； 2) 冷冻品采用合适方式（冷藏、冷水或流动水等）解冻；	3	

	<p>交叉污染。初加工的具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.12）</p>	<p>3) 禽蛋使用前应确保外壳清洁，必要时消毒；</p> <p>4) 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染，如与未清洗原料分开存放；</p> <p>5) 不得着地放置或靠近污染源放置食品或食品原料；</p> <p>6) 易腐食品应及时使用、冷藏或冷冻；</p> <p>7) 切配动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器应明显区分，不得混用；</p> <p>8) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应设专区或专用设施清洗处理。</p> <p>●以上或其他初加工不符合情况，发现一项扣0.5分，扣完为止。</p>		
17	<p>烹饪加工过程应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品其中中心温度应达到$\geq 70^{\circ}\text{C}$，对于食品中心温度$< 70^{\circ}\text{C}$的，应采取严格控制原料质量安全等措施确保食品安全。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具，及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。（4.2.13）</p>	<p>●需要烧熟煮透的食品中心温度未达到70°C的，扣3分；</p> <p>●食品原料、半成品、成品的容器和工具未作区分标识的，扣1分；造成生熟混用的，扣3分；</p> <p>●煎炸用油不符合食品安全要求，且未及时更换的，扣2分；</p> <p>●成品在存放或传递过程中与污染物接触的，扣1分；</p> <p>●烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品未及时冷却，或冷却过程不符合要求的，扣1分；</p> <p>●烹饪区内的调味料在落市后未密闭保存的，扣0.5分。</p>	3	
18	<p>烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上，60°C以下的存放时间不应超过2h；存放时间超过2h，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至$\geq 70^{\circ}\text{C}$。（4.2.14）</p>	<p>●烹饪后的易腐食品在8°C至60°C条件下存放超过2h的，发生感官性状变化或未经再加热至70°C以上，而再次使用的，扣1分。</p>	1	

	19	<p>餐饮服务提供者开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度。（4.2.15）</p>	<p>老年助餐食堂备餐在专间内开展的，应符合专间要求。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未在专间内开展冷食、生食及裱花蛋糕的加工操作的，扣4分； ●专间设置不符合以下要求的，发现一项扣1分： <ol style="list-style-type: none"> 1) 专间设置不得改动（如取消或改装专间的门或传递窗）； 2) 专间不得有排水明沟，设有地漏的应为水封式；废弃物容器为非手动开启式； 3) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具，如净水设备、制冰机等； ●专间内的工用具等所有设施设备未专间专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分；出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等，扣1分； ●专间内未设置专人操作的，扣0.5分；非专间加工制作人员擅自进入专间的，扣0.5分； ●操作时专间温度超过25℃的，扣0.5分； ●未每餐（或每次）使用前进行空气消毒的，扣1分；使用紫外消毒未达30min以上，或未按消毒设施说明要求开展消毒的，扣0.5分； ●未通过专间二次更衣室进入专间的，扣0.5分；进入专间的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；专间入口处洗手消毒设施配置不全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），或进入专间人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； 	4	
--	----	---	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> ●专间内放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；预包装食品和一次性餐饮具未去除外层包装，或最小包装不清洁的，扣0.5分； ●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的，扣1分； ●操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口未及时关闭的，扣0.5分。 		
20	餐饮服务提供者开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作的，应符合4.2.15对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度。（4.2.16）	<ul style="list-style-type: none"> ●备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，未在专间或专用操作区内进行的，扣2分； ●专用操作区内开展操作的，其工用具等所有设施设备未专区专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分； ●专用操作区内开展操作的，未设置专人操作的，扣0.5分；进入专区的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；进入专区操作的人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专用操作区内开展操作的，直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；专区内存放有非直接入口食品，蔬菜、水果等未经清洗处理干净即使用的，扣1分； ●专用操作区内开展操作的，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的，扣1分。 	2		
21	供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘	<ul style="list-style-type: none"> ●供餐过程中食品受到污染的，扣1分；未采取有效防护 	1		

		活动的影响（如施工、打扫等）。（4.2.17）	措施的，扣0.5分； ●用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分。		
22		餐饮服务提供者若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.18）	<ul style="list-style-type: none"> ●餐饮服务提供者有使用食品添加剂情况的，未建立食品添加剂使用管理制度的，扣1分； ●未专柜或专位存放食品添加剂的，扣0.5分； ●拆包后的添加剂使用容器盛放的，未标注食品添加剂信息或信息不全的扣0.5分；未保留食品添加剂原包装的，扣0.5分； ●使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，未作记录的，扣1分；记录信息不全的扣0.5分； ●使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，未精准称量使用的，扣0.5分；需精准称量使用的称量工具未校准的，扣0.5分。 	2	
23		养老助餐食堂应建立留样制度和记录，按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量 $\geq 125\text{g}$ ，并使用清洗消毒后的专用密闭容器储存，在专用冷藏设施中冷藏存放 $\geq 48\text{h}$ 。在盛放留样食品的容器上应标注留样信息或与留样记录相对应的标识，并由专人管理留样食品、记录留样情况。（4.2.19）	<p>留样信息包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）。</p> <p>留样记录包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品留样的扣1.5分； ●留样量不足125g，或者留样时间不足48h的，扣1分； ●留样制度、留样记录、留样标签及其他问题，扣0.5分。 	2	
24		餐饮服务提供者应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。食品的临保期应符合	临保期具体要求见4.2.20。GB7718规定可豁免标注保质期的食品以及保质期小于等于3天的食品，可不设临保期限。	1	

		要求。(4.2.20)	<ul style="list-style-type: none"> ●餐饮服务提供者未建立临近保质期食品管理制度的,扣0.5分;临近保质期食品未采取管理措施的,扣0.5分; ●食品原料、食品添加剂和食品相关产品未按照先进、先出、先用原则使用的,扣0.5分。 		
	25	养老助餐食堂的承包服务提供者应依法持有本市《食品经营许可证》和《营业执照》,且在信用平台网站上无食品安全不良信用记录。(8.1.1)	<p>养老助餐食堂开展承包服务适用。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●养老助餐食堂承包服务提供者无《食品经营许可证》或《营业执照》的,扣1.5分; ●养老助餐食堂承包服务提供者有食品安全不良信用记录的,扣1.5分。 	1.5	
	26	养老助餐食堂应有方便老年人进出的无障碍设施,包括无障碍慢坡、通道、防滑脚垫、座厕拉杆、楼梯扶手设备等,并有配套的适合老年人使用的桌椅、用具及空调等设施。在显著位置要有规范的公共标识。(8.1.3)	<ul style="list-style-type: none"> ●养老助餐食堂缺少方便老年人进出的无障碍设施的,扣0.5分; ●养老助餐食堂未配套适合老年人使用的设施的,扣0.5分; ●在显著位置无规范的公共标识的,扣0.2分。 	0.5	
	27	养老助餐食堂应提供品种多样、符合老年人特点和膳食营养的健康安全餐,并采取适宜的加热保温措施,饭菜温度宜维持在60℃以上;食品加工与就餐时间间隔≤2h。(8.1.4)	<ul style="list-style-type: none"> ●养老助餐食堂未提供符合老年人特点和膳食营养的健康安全餐的,扣0.5分; ●食品加工与就餐时间间隔超过2h的,扣0.5分; ●饭菜温度未到60℃以上的,扣0.5分。 	0.5	
	28	养老助餐食堂宜设置冰箱(用于膳食留样和膳食存放)、微波炉、洗手水池,供老年人使用。(8.1.5)	<ul style="list-style-type: none"> ●冰箱、微波炉、洗手水池未设置的,缺一项扣0.2分,扣完为止。 	0.5	
	29	送餐过程应符合相应要求。(8.1.6)	<ul style="list-style-type: none"> ●在厕所等可能污染的区域分餐的,扣1分; ●送餐车辆未具备保温设施 	2	

			<p>的,扣1分;未保持清洁,每天进行清洗消毒的,扣0.5分;</p> <ul style="list-style-type: none"> ●采用单独人份盒饭方式配送的,未在备餐间内分装的,扣0.5分;分装的膳食未采取有效加热保温措施并及时送餐的,扣0.5分; ●送餐员未持有有效健康证的,扣1分; ●膳食外送至供餐点或老年人人家中的,未向用餐人员开展“不食用隔餐膳食”等宣传的,扣0.5分。 		
	30	鼓励餐饮服务提供者实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学的管理方法,或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系,并能够保持有效运行。(4.2.21)	<p>食品安全管理体系及科学的管理方法包括GB/T 22000、GB/T 27306、DB31/ 2015、危害分析关键控制点、“六T 实务”等。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未实施管理体系或科学的管理方法或管理体系保持不良的,扣0.5分。 	0.5	
三、明厨亮灶(5分)	31	餐饮服务提供者应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式,向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒(使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外)等重点区域的食物加工操作过程。(4.3.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●未安装或采取“明厨亮灶”措施的,扣2分; ●“明厨亮灶”展示区域不全的,少一个区域扣1分,扣完为止。 	2	
	32	采用透明厨房的,应确保准确清晰、无死角地向消费者展示重点区域内容,采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求,不得存在遮挡视线的情形。(4.3.2)	<ul style="list-style-type: none"> ●存在视线遮挡的,扣1分; ●透明玻璃可视窗或矮墙不符合要求的,扣1分。 	1	
	33	采用视频厨房的,应确保图像采集设备符合要求,并能清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备,通过实时播放或回放当日食品加工操作录像等方式,确	<ul style="list-style-type: none"> ●图像采集设备不符合要求的,扣1分; ●不能在就餐时段实时播放食品加工过程信息或回放当日加工操作录像的,扣1分; 	1	

		保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。(4.3.3)	<ul style="list-style-type: none"> ●营业期间播放食品安全相关内容低于50%的营业时间的,扣0.5分。 		
	34	采用互联网+明厨亮灶的,应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅,并将视频信息上传至相应的管理平台,视频资料保存不少于7天。(4.3.4)	<ul style="list-style-type: none"> ●管理平台无上传的视频信息的,扣1分; ●视频资料保存少于7天的,扣0.5分。 	1	
四、食品可追溯(8.5分)	35	餐饮服务提供者应有稳定的食品原料供应渠道和供应商,按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求,开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。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,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于2年。(4.4.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●向未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的、超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营的,扣4分; ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求,开展食品原料索证索票工作的扣3分;索证索票不齐全的,供应商证照、送货单据、检验检疫证(包括海关检疫)3项抽查发现有缺少或不规范的,1项扣1分; ●未开展食品原料验收工作的扣4分,验收工作不到位的,如入库标签不符合的食品、需冷冻冷藏食品未及时入库等,发现1类问题扣2分; ●随机抽查10种食品原料,1种食品原料无记录的扣1分,扣完为止;验收记录信息不全的扣1分;记录和凭证保存期不满的,扣1分。 	4	
	36	餐饮服务提供者应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》和相关公告规定,对食品和食用农产品实施信息追溯管理,并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。采购进口冷链食品的,应按本市规定做好进口冷链食品追溯管	应溯源食品原料按照《上海市食品安全信息追溯管理品种目录(2015年版)》和《上海市市场监督管理局关于增加上海市食品安全信息追溯管理品种的公告》等确定。	3	

		理工作。（4.4.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止； ●发现有进口冷链食品的，未录入至“沪冷链”系统的，扣3分。 		
	37	实行食品原料由公司统一配送的餐饮服务提供者，食堂应做好收货记录；供货者的许可证和食品合格证明文件可以由企业总部统一查验和记录。食堂应能及时查询许可证和食品合格证明等文件的复印件或凭证。（4.4.3）	<p>实行食品原料统一配送的医院食堂承包服务提供者适用。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●企业总部未查验供货者的许可证和食品合格证明文件的扣0.5分； ●食堂不能查询供货者许可证和食品合格证明文件的扣0.2分； ●食堂未对收货情况进行记录的扣0.5分。 	0.5	
	38	高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于2年。（4.4.4）	<ul style="list-style-type: none"> ●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣0.5分； ●未对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的，扣0.2分； ●记录保存期限少于2年的，扣0.2分。 	0.5	
	39	高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。（4.4.5）	<ul style="list-style-type: none"> ●发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣0.5分； ●未向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告的，扣0.2分。 	0.5	
五、餐饮具和工用具清洗消毒（6.5分）	40	餐饮服务提供者应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒；对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒。消毒方法可按照GB 31654的有关要求执	<ul style="list-style-type: none"> ●未配备消毒设施且未使用集中消毒餐饮具的，扣3分；消毒设施不能正常运转或使用的，扣1分； ●中型及以上饭店未配备洗碗机的，扣2分； 	3	

		行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。清洗消毒后的餐饮具和工用具应符合 GB14934 的规定。（4.5.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●适宜使用物理消毒方式的餐饮具和工用具，采用化学方法消毒的，扣0.5分； ●物理和化学消毒方式不规范的，扣1分； ●抽查已清洗消毒的餐饮具、集中消毒的餐饮具（若有）或工用具，发现一件不符合要求的，扣2分，扣完为止；发现有大量水渍的，扣0.5分；使用擦拭巾未专用或清洗消毒的，扣0.5分； ●若使用集中消毒餐饮具的，集中消毒服务单位不符合要求的，扣4分；未留存单位营业执照和消毒合格证明的，扣1分；保存期限不满的，扣0.5分。 		
	41	餐饮服务提供者应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具应在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。（4.5.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●未配备餐饮具保洁设施或场所的，扣2分； ●消毒后的餐饮具和工用具未在保洁设施或场所内存放的，扣1分； ●已消毒和未消毒的餐饮具和工用具未分开存放的，或已消毒餐用具受到污染的，扣2分； ●保洁设施不能做到密闭的，扣1分；保洁设施或场所不清洁的，扣1分。 	2	
	42	餐饮堂食服务不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。（4.5.3）	<ul style="list-style-type: none"> ●主动提供一次性餐具的，扣0.5分。 ●提供的一次性餐具不符合标准的，或者重复使用的，扣1分。 ●提供不可降解一次性塑料吸管或不可降解一次性塑料餐具的，扣0.5分。 	1	
	43	事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。（4.5.4）	<ul style="list-style-type: none"> ●事先摆放在就餐区的餐饮具受到污染的，扣0.5分；未采取避免污染措施的，扣0.2分。 	0.5	

六、环境 整洁卫生 (15分)	44	餐饮服务提供者应定期清洁食品处理区的设施和设备,保持地面无垃圾、无积水、无油渍,排水沟通畅,墙壁和门窗无污渍、无灰尘,天花板无霉斑、无灰尘。食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)应保持排油烟、排气、通风良好,无油烟污染。(4.6.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●场所围护设施不清洁的,如发现地面垃圾堆积、积水、积灰积垢、发霉、积油腻、排水沟不通畅,发现一项扣1分,扣完为止; ●工具、设备不清洁的,扣1分; ●食品处理区排烟、排气不通畅的,扣1分。 	3	
	45	餐厅、食堂等集中就餐场所应定期清洁空调、排风扇、地毯等设施或物品,保持通风换气良好,空调、排风扇洁净,地毯无污渍。(4.6.2)	<ul style="list-style-type: none"> ●通风换气不良的,扣0.5分; ●空调、通风设施及地毯未定期清洁或不洁净的,扣0.5分。 	0.5	
	46	食品与非食品分开存放,保持整洁。食品存放时离地隔墙,动物性食品、植物性食品和水产品分类分架存放,食品原料、半成品、成品分开存放,散装食品(食用农产品除外)宜使用密闭容器贮存,做好标识,冷藏(冻)食品应有包装或用密闭容器盛装,做好标识,存放时避免堆积和挤压。(4.6.3)	<ul style="list-style-type: none"> ●动物性食品、植物性食品和水产品未分类分架存放的,扣0.5分;食品原料、半成品、成品未分离或分隔贮存的,扣1分;未离地隔墙存放的,扣1分; ●贮存中不符合食品安全所需的温度或湿度要求的,扣1分; ●食品仓库中贮存有毒、有害物品的,扣2分;食品与非食品(一次性餐具除外)未分开存放的扣1分; ●散装食品(食用农产品除外)无标识的,发现一种扣0.5分,扣至2分封顶;标识不齐全的扣0.5分,未使用密闭容器贮存的扣0.2分; ●冷藏(冻)食品无包装或未采用密闭容器盛装的扣0.2分,易腐食品无期限标识的,扣0.5分,存放时堆积或挤压的,扣0.5分。 	3	
	47	及时清理变质、超过保质期或回收的食品,采取无害化处理、销毁等措施并记录。因特	<ul style="list-style-type: none"> ●变质、超过保质期或回收食品无显著标识或未单独存放在有明确标志的场所的, 	2	

	殊原因无法及时销毁和无害化处理时，应封存在有显著标识的区域。（4.6.4）	扣1分；未采取无害化处理、销毁等措施的扣2分；无处理或销毁记录的，扣1分； ●将超过保质期的食品和食品添加剂退回相关食品生产经营企业的，扣2分。		
48	餐厅、食堂等集中就餐场所附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。（4.6.5）	●未设置洗手设施或设置不合理的，扣0.5分； ●餐厅内设置厕所的，未保持清洁的，扣0.5分。	0.5	
49	餐饮服务提供者应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。（4.6.6）	●无禁烟标识的，扣0.5分； ●发现烟具的，扣0.5分； ●发现现场抽烟，无服务人员制止的，扣1分。	1	
50	餐饮服务提供者应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.6.7）	●发现生物虫害的，扣3分； ●生物虫害防治措施不全的，如缺少灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等，扣1分； ●场所建筑结构存在孔洞、缝隙等生物虫害侵入途径的，扣0.5分。	3	
51	产生废弃油脂的餐饮服务提供者应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，留存相应的收运联单或做好相应的记录。（4.6.8）	●未设置油水分离器的，油水分离器未正常运转的，未设置废弃油专用收集容器的扣0.5分 ●未与正规收运企业签订餐厨废弃垃圾油脂收运处置协议，或未能提供正规收运企业收运单据的扣0.5分。	1	
52	餐饮服务提供者应将餐厨垃圾放置在带盖的废弃物盛放容器中，防止不良气味或者污水溢出，并将餐厨垃圾集中收集处置。（4.6.9）	●垃圾桶无盖或溢出未及时清理的，扣0.5分； ●餐厨垃圾未集中收集处置的，扣0.5分。	0.5	
53	传染病流行期间，餐饮服务提供者应按照DB31/T 1221要求开展疫情防控管理工作。（4.6.10）	●未建立疫情防控应急预案的，扣0.2分； ●未提供从业人员每日体温测量记录的，或者烹饪区、	0.5	

			洗碗区、初加工区从业人员操作时未佩戴口罩的，扣0.2分； ●未公示本单位清洗消毒情况的，扣0.2分。		
七、投诉管理（1.5分）	54	餐饮服务提供者应设置畅通的投诉评议渠道，如网站或APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。（4.7.1）	●未设立投诉渠道的，扣0.5分； ●未开展满意度评议的，扣0.5分。	1	
	55	餐饮服务提供者应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。消费者投诉一般应在3天内回复。（4.7.2）	●未见投诉记录的，扣0.2分； ●处置结果未在3天内反馈投诉人或未公示的，扣0.3分。	0.5	
八、自查自纠（3.5分）	56	餐饮服务提供者应落实食品安全主体责任，实行食品安全院长负责制，将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。（4.8.1）	●食堂食品安全企业主要负责人负责制不落实扣1分； ●无确保食品安全的政策、承诺或目标的，扣0.5分。	1	
	57	餐饮服务提供者应自行或者委托第三方专业机构定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。（4.8.2）	●未开展食品安全自查和评议的，扣1分； ●自查发现问题未见整改措施及结果的扣0.5分。	1	
	58	餐饮服务提供者应及时公布自查结果及整改情况。（4.8.3）	●自查结果及整改情况未及时公示的，扣0.5分。	0.5	
	59	鼓励餐饮服务提供者根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息，定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析，并采取改进措施。（4.8.5）	至少每年1次对本单位食品安全管理情况进行评估和总结。 ●未开展食品安全管理情况评估分析的扣1分； ●开展食品安全管理情况评估分析，但未保留评估记录、原因分析或改进措施的，扣0.5分。	1	
九、文明用餐（2分）	60	餐饮服务提供者应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，根据单位实际情况采取措施防止食品浪费，并加强对从业人员反食品浪费培训，开展光盘行动和文明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆	●发现严重食品浪费情形的，扣1.5分； ●未制定防止食品浪费措施的，扣1分； ●未对从业人员开展反食品浪费培训的，扣0.5分；	1.5	

		放相关宣传内容。(4.9.1)	●未开展“光盘行动”或文明用餐宣传的,扣0.5分。		
	61	鼓励餐饮服务提供者开展“减油、减盐、减糖”行动,实行科学营养配餐,对就餐人群进行健康营养知识宣传,为消费者提供健康营养的餐食。(4.9.2)	●无“减油、减盐、减糖”行动措施的,扣0.5分; ●未对就餐人员进行健康营养知识宣传的,扣0.5分。	0.5	
评审得分				100	
放心评审得分					
加分项					
十、食品经营实体示范店	62	食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.1的要求。	●实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学管理方法,并能提供相应有效证书的加2分; ●实施食品安全管理体系及科学管理方法并取得明显成效(需附材料具体说明),无严重食品安全违规行为的,加4分。	6	
	63	食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.2的要求。	●采用先进技术实施明厨亮灶,如互联网+明厨亮灶方式的,加2分; ●明厨亮灶采用APP、网上平台等方式,能让消费者能实时通过手机、电脑等远程观看加工过程的,加4分。	4	
	64	鼓励餐饮服务单位采取创新举措,使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。	●采取创新措施开展反食品浪费工作,并取得实质性成效的(需附材料具体说明),加5分; ●其他有助于提升餐饮服务单位食品安全管理水平的创新示范举措的(需附材料具体说明),每一项加5分。	10	

加分项得分		20	
总得分 (放心评审得分80(含80分)以上,方可计算加分项)			
备注:			
评审人员(签名)		被评审单位(签名)	
评审日期: 年 月 日		评审日期: 年 月 日	
注: 此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。			

附录 E
(规范性)

上海市“放心医院食堂”及其实体示范店审核评分表

食堂名称：所属区：

地址：食品经营许可证号：

食堂负责人：食品安全管理员：_____联系电话：_____

承包企业名称：法定代表人（负责人）：_____食品经营许可证号：_____

审核评分标准					
<p>(1) 对该单位进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“不符合”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可按照本表中的一般项及加分项进行检查。</p> <p>(2) 对于一般项的检查，依据审核评价方法进行评分。各项的扣分和加分适用“扣分扣完为止”“加分加满为止”。</p> <p>(3) 计分原则：放心评审得分=评审得分/(满分值-不适用分值)*100。 加分项得分：放心评审得分≥80分，方可计算加分项。 总得分=放心评审得分+加分项得分。</p> <p>(4) 总得分≥80分，可推荐授予“放心医院食堂”。</p> <p>(5) 总得分≥90分，可推荐授予“食品经营实体示范店”。</p>					
否决项					
序号	审核评价内容		审核评价结果	备注	
1	本次评审以前连续两年未发生食物中毒等食品安全事故以及无严重违反食品安全法行为		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
2	环境整洁卫生（4.6项的得分<9分为不符合）		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
3	不得生产经营毛蚶、泥蚶、魁蚶、炆蚶等水产品；不得使用非食品原料		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
一般项					
项目	序号	内容与基本要求	审核评价方法	满分	现场检查结果
一、信息公开透明（3分）	1	餐饮服务提供者应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。（4.1.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●未设置食品安全信息公示栏的，扣1分；未在显著位置设置的，扣0.5分； ●应公示的食品安全相关信息不全的，扣0.5分； ●监管动态等级发现修改、遮蔽、涂抹、损毁的，扣0.5分。 	1	
	2	鼓励餐饮服务提供者通过适宜的方式公示食品原料进货、消费者评价、监管部门举报电话	<ul style="list-style-type: none"> ●鼓励公示的信息，有缺少的，扣0.5分。 	0.5	

		等信息；鼓励产生废弃油脂的餐饮服务提供者通过适宜的方式公示餐厨废弃油脂回收信息。（4.1.2）			
	3	鼓励将餐饮服务提供者重点区域的食品加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。（4.1.3）	●视频信息和其他食品安全信息未与监管部门联通的，扣0.5分。	0.5	
	4	应公示医院食堂承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌。（9.3.1）	●公示的信息，有缺少的，缺一项扣0.2分。	0.5	
	5	可通过网站或者APP等渠道，向就餐人员公示菜谱、食品原料追溯、食品加工过程等食品安全信息。（9.3.2）	●公示的信息，有缺少的，缺一项扣0.2分。	0.5	
二、规范化管理（54分）	6	餐饮服务提供者应符合《食品安全法》等国家和本市有关食品安全法律法规、规章以及GB 31654等技术标准的要求。（4.2.1）	除检查表以下所列内容外，医院食堂还应符合《食品安全法》、GB 31654等食品安全法律法规、规章和技术标准所列的其他要求。 ●发现1项不符合问题扣0.5分。	1	
	7	餐饮服务提供者应按照食品经营许可证许可项目依法经营。（4.2.2）	●未取得食品经营许可证或食品经营许可证过期，未能提供延续办理证明的，扣5分； ●发现超范围经营冷食、生食及冷加工糕点的，扣5分；其他情形扣2分。	5	
	8	餐饮服务提供者不得生产经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。（4.2.3）	●发现包括但不限于下列生产经营违禁食品情形的，扣5分： 1) 贮存或使用变质或超过保质期的食品； 2) 超范围、超限量使用食品添加剂； 3) 食品生产经营中添加药品； 4) 5月1日至10月31日期间，生产经营醉虾、醉蟹、醉蟞、咸蟹；	5	

			5) 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。		
9	餐饮服务提供者应按照《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》，不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物，并做好相关宣传。（4.2.4）		<ul style="list-style-type: none"> ●发现加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物的，扣5分； ●发现经营中带有“野生动物”、“长江野生”等不当宣传字眼的，扣3分。 	5	
10	餐饮服务提供者的食品安全管理制度应齐全，并能保证食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。（4.2.5）		<p>应建立食品安全岗位责任制；从业人员健康管理制度；从业人员培训管理制度；加工经营场所清洁制度；设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品采购索证索票制度；食品进货查验和台账记录制度；餐厨废弃物处置管理制度；餐用具清洗消毒制度；餐饮服务过程控制要求；食品安全自查制度；原料控制要求；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品安全制度缺1项扣0.5分； ●检查记录缺1项扣0.5分。 	4	
11	医院食堂应配备经食品安全培训且具备食品安全管理能力的专职食品安全管理人员。明确餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责。（4.2.6, 9.1.2）		<p>可通过食品安全管理网络图或岗位职责说明等形式明确职责。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未配备持有A1证食品安全管理人员的，扣2分； ●餐饮服务提供者负责人、食品安全管理人员及相关岗位的食品安全管理职责未明确或明确的岗位不全的，扣0.5分。 	2	
12	接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品		<p>接触直接入口食品工作包括：清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●抽查接触直接入口食品工 	2	

	从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。（4.2.7）	作的人员，有未取得有效健康证明的，发现一人扣1分，扣完为止； ●存在有碍食品安全疾病或病症的从业人员从事直接入口食品工作的，扣2分。		
13	食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其其人员卫生、手部清洁卫生和工作服管理要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.8）	●抽查在岗从业人员，发现未穿戴清洁的工作衣帽、双手不卫生（如留长指甲、涂指甲油）、化妆、佩带的饰物外露、在食品处理区放置私人物品、地面有烟蒂、厨师直接尝味的，每发现一项扣0.5分，扣完为止。	2	
14	餐饮服务提供者的负责人、食品安全管理人員和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。（4.2.9，10.1.6）	负责人、食品安全管理人員参加食品安全培训60学时以上；关键环节操作人员及其他相关从业人员参加食品安全培训40学时以上。 ●食品从业人员培训学时不足的，扣0.5分； ●未取得B证或C证的，扣1分； ●食品安全管理人員监督抽查考核不足90分的，扣0.5分。	1.5	
15	餐饮服务提供者在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人員在岗开展现场管理。（4.2.10）	●营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員不在岗的，扣1分。	1	
16	餐饮服务提供者的场所、设施、设备应定期维护，保持状态良好。（4.2.11）	●清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区的围护设施存在破损的，发现一区扣1分； ●工具或设备损坏、运转不正常的，扣1分。	2	
17	初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、保护和冷冻（藏）工作，区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止待加工的食品发生交	初加工应符合但不限于以下要求： 1) 应剔除不可食用部分； 2) 冷冻品采用合适方式（冷藏、冷水或流动水等）解冻；	3	

		<p>交叉污染。初加工的具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.12）</p>	<p>3) 禽蛋使用前应确保外壳清洁，必要时消毒；</p> <p>4) 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染，如与未清洗原料分开存放；</p> <p>5) 不得着地放置或靠近污染源放置食品或食品原料；</p> <p>6) 易腐食品应及时使用、冷藏或冷冻；</p> <p>7) 切配动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器应明显区分，不得混用；</p> <p>8) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应设专区或专用设施清洗处理。</p> <p>●以上或其他初加工不符合情况，发现一项扣0.5分，扣完为止。</p>		
18		<p>烹饪加工过程应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品其中中心温度应达到$\geq 70^{\circ}\text{C}$，对于食品中心温度$< 70^{\circ}\text{C}$的，应采取严格控制原料质量安全等措施确保食品安全。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具，及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。（4.2.13）</p>	<p>●需要烧熟煮透的食品中心温度未达到70°C的，扣3分；</p> <p>●食品原料、半成品、成品的容器和工具未作区分标识的，扣1分；造成生熟混用的，扣3分；</p> <p>●煎炸用油不符合食品安全要求，且未及时更换的，扣2分；</p> <p>●成品在存放或传递过程中与污染物接触的，扣1分；</p> <p>●烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品未及时冷却，或冷却过程不符合要求的，扣1分；</p> <p>●烹饪区内的调味料在落后未密闭保存的，扣0.5分。</p>	3	
19		<p>烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上，60°C以下的存放时间不应超过2h；存放时间超过2h，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，再加热</p>	<p>●烹饪后的易腐食品在8°C至60°C条件下存放超过2h的，发生感官性状变化或未经再加热至70°C以上，而再次使</p>	1	

		时，应当将食品的中心温度迅速加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。（4.2.14）	用的，扣1分。		
	20	餐饮服务提供者开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度。（4.2.15）	<ul style="list-style-type: none"> ●未在专间内开展冷食、生食及裱花蛋糕的加工操作的，扣4分； ●专间设置不符合以下要求的，发现一项扣1分： <ol style="list-style-type: none"> 1) 专间设置不得改动（如取消或改装专间的门或传递窗）； 2) 专间不得有排水明沟，设有地漏的应为水封式；废弃物容器为非手动开启式； 3) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具，如净水设备、制冰机等； ●专间内的工用具等所有设施设备未专间专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分；出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等，扣1分； ●专间内未设置专人操作的，扣0.5分；非专间加工制作人员擅自进入专间的，扣0.5分； ●操作时专间温度超过25°C的，扣0.5分； ●未每餐（或每次）使用前进行空气消毒的，扣1分；使用紫外消毒未达30min以上，或未按消毒设施说明要求开展消毒的，扣0.5分； ●未通过专间二次更衣室进入专间的，扣0.5分；进入专间的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；专间入口处洗手消毒设施配置不全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），或进入专间人员未清洗消毒手部 	4	

			<p>的，扣0.5分；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●专间内放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；预包装食品和一次性餐饮具未去除外层包装，或最小包装不清洁的，扣0.5分； ●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的，扣1分； ●操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口未及时关闭的，扣0.5分。 		
	21	<p>餐饮服务提供者开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作的，应符合4.2.15对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度。（4.2.16）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，未在专间或专用操作区内进行的，扣2分； ●专用操作区内开展操作的，其工用具等所有设施设备未专区专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分； ●专用操作区内开展操作的，未设置专人操作的，扣0.5分；进入专区的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；进入专区操作的人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专用操作区内开展操作的，直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；专区内存放有非直接入口食品，蔬菜、水果等未经清洗处理干净即使用的，扣1分； ●专用操作区内开展操作的，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的，扣1分； 	2	

22	<p>供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。（4.2.17）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●供餐过程中食品受到污染的，扣1分；未采取有效防护措施的，扣0.5分； ●用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分。 	1	
23	<p>餐饮服务提供者若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。（4.2.18）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●餐饮服务提供者有使用食品添加剂情况的，未建立食品添加剂使用管理制度的，扣1分； ●未专柜或专位存放食品添加剂的，扣0.5分； ●拆包后的添加剂使用容器盛放的，未标注食品添加剂信息或信息不全的扣0.5分；未保留食品添加剂原包装的，扣0.5分； ●使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，未作记录的，扣1分；记录信息不全的扣0.5分； ●使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，未精准称量使用的，扣0.5分；需精准称量使用的称量工具未校准的，扣0.5分。 	2	
24	<p>医院食堂应建立留样制度和记录，按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量$\geq 125\text{g}$，并使用清洗消毒后的专用密闭容器储存，在专用冷藏设施中冷藏存放$\geq 48\text{h}$。在盛放留样食品的容器上应标注留样信息或与留样记录相对应的标识，并由专人管理留样食品、记录留样情况。（4.2.19）</p>	<p>留样信息包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）。</p> <p>留样记录包括：留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品留样的扣1.5分； ●留样量不足125g，或者留样时间不足48h的，扣1分； ●留样制度、留样记录、留样标签及其他问题，扣0.5分。 	2	
25	<p>餐饮服务提供者应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食</p>	<p>临保期具体要求见4.2.20。GB7718规定可豁免标注保质期的食品以及保质期小于等</p>	1	

		品原料、使用添加剂和食品相关产品。食品的临保质期应符合要求。（4.2.20）	于3天的食品，可不设临保质期。 ●餐饮服务提供者未建立临近保质期食品管理制度的，扣0.5分；临近保质期食品未采取管理措施的，扣0.5分； ●食品原料、食品添加剂和食品相关产品未按照先进、先出、先用原则使用的，扣0.5分。		
26		医院食堂的承包服务提供者应依法持有本市《食品经营许可证》和《营业执照》，且在信用平台网站上无食品安全不良信用记录。（9.1.1）	医院食堂开展承包服务适用。 ●医院食堂承包服务提供者无《食品经营许可证》或《营业执照》的，扣1.5分； ●医院食堂承包服务提供者有食品安全不良信用记录的，扣1.5分。	1.5	
27		采取适宜的加热保温措施，饭菜温度宜维持在60℃以上；食品加工与就餐时间间隔不超过2h。（9.1.3）	●食品加工与就餐时间间隔超过2h的，扣0.5分； ●饭菜温度未到60℃以上的，扣0.5分。	0.5	
28		送餐过程应符合相应要求。（9.1.4）	●在厕所等可能污染的区域分餐的，扣1分； ●送餐车辆未具备保温设施的，扣1分；未保持清洁，每天进行清洗消毒的，扣0.5分； ●采用单独人份盒饭方式配送的，未在备餐间内分装的，扣0.5分；分装的膳食未采取有效加热保温措施并及时送餐的，扣0.5分； ●送餐员未持有有效健康证的，扣1分。	2	
29		鼓励餐饮服务提供者实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学的管理方法，或者企业自行建立的、在行业内普遍认同	食品安全管理体系及科学的管理方法包括GB/T 22000、GB/T 27306、DB31/ 2015、危害分析关键控制点、“六T实务”等。	0.5	

		的先进管理体系，并能够保持有效运行。（4.2.21）	<ul style="list-style-type: none"> ●未实施管理体系或科学的管理方法或管理体系保持不良的，扣0.5分。 		
三、明厨亮灶（5分）	30	餐饮服务提供者应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式，向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食物加工操作过程。（4.3.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●未安装或采取“明厨亮灶”措施的，扣2分； ●“明厨亮灶”展示区域不全的，少一个区域扣1分，扣完为止。 	2	
	31	采用透明厨房的，应确保准确清晰、无死角地向消费者展示重点区域内容，采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求，不得存在遮挡视线的情形。（4.3.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●存在视线遮挡的，扣1分； ●透明玻璃可视窗或矮墙不符合要求的，扣1分。 	1	
	32	采用视频厨房的，应确保图像采集设备符合要求，并能清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备，通过实时播放或回放当日食品加工操作录像等方式，确保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。（4.3.3）	<ul style="list-style-type: none"> ●图像采集设备不符合要求的，扣1分； ●不能在就餐时段实时播放食品加工过程信息或回放当日加工操作录像的，扣1分； ●营业期间播放食品安全相关内容低于50%的营业时间的，扣0.5分。 	1	
	33	采用互联网+明厨亮灶的，应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅，并将视频信息上传至相应的管理平台，视频资料保存不少于7天。（4.3.4）	<ul style="list-style-type: none"> ●管理平台无上传的视频信息的，扣1分； ●视频资料保存少于7天的，扣0.5分。 	1	
四、食品可追溯（8.5分）	34	餐饮服务提供者应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，确保食品原料来源正规，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作，确保供应商资质齐全、索证索票资料齐全。鼓励使用“上海市安全营	<ul style="list-style-type: none"> ●向未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的、超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营的，扣4分； 	4	

		<p>养食品供应链平台”系统采购食品原料。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。（4.4.1, 9.2.1）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料索证索票工作的扣3分；索证索票不齐全的，供应商证照、送货单据、检验检疫证（包括海关检疫）3项抽查发现有缺少或不规范的，1项扣1分； ●未开展食品原料验收工作的扣4分，验收工作不到位的，如入库标签不符合的食品、需冷冻冷藏食品未及时入库等，发现1类问题扣2分； ●随机抽查10种食品原料，1种食品原料无记录的扣1分，扣完为止；验收记录信息不全的扣1分；记录和凭证保存期不满的，扣1分； ●未使用“上海市安全营养食品供应链平台”系统采购食品原料的，扣0.5分。 		
	35	<p>各级各类医院食堂应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》和相关公告规定，规范使用“上海市医院食品安全管理系统”报送食品追溯等食品安全相关信息。采购进口冷链食品的，应按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。（4.4.2, 9.2.2）</p>	<p>应溯源食品原料按照《上海市食品安全信息追溯管理品种目录（2015年版）》和《上海市市场监督管理局关于增加上海市食品安全信息追溯管理品种的公告》等确定。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止； ●发现有进口冷链食品的，未录入至“沪冷链”系统的，扣3分。 	3	
	36	<p>实行食品原料由公司统一配送的餐饮服务提供者，食堂应做好收货记录；供货者的许可证和食品合格证明文件可以由企业总部统一查验和记录。食堂应能及时查询许可证和食品合格证明等文件的复印件或凭证。（4.4.3）</p>	<p>实行食品原料统一配送的医院食堂承包服务提供者适用。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●企业总部未查验供货者的许可证和食品合格证明文件的扣0.5分； ●食堂不能查询供货者许可 	0.5	

			证和食品合格证明文件的扣0.2分； ●食堂未对收货情况进行记录的扣0.5分。		
	37	高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于2年。（4.4.4）	●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣0.5分； ●未对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的，扣0.2分； ●记录保存期限少于2年的，扣0.2分。	0.5	
	38	高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。（4.4.5）	●发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣0.5分； ●未向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告的，扣0.2分。	0.5	
五、餐饮具和工用具清洗消毒（6.5分）	39	餐饮服务提供者应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒；对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒。消毒方法可按照GB 31654的有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。清洗消毒后的餐饮具和工用具应符合 GB14934 的规定。（4.5.1）	●未配备消毒设施且未使用集中消毒餐饮具的，扣3分；消毒设施不能正常运转或使用的，扣1分； ●中型及以上饭店未配备洗碗机的，扣2分； ●适宜使用物理消毒方式的餐饮具和工用具，采用化学方法消毒的，扣0.5分； ●物理和化学消毒方式不规范的，扣1分； ●抽查已清洗消毒的餐饮具、集中消毒的餐饮具（若有）或工用具，发现一件不符合要求的，扣2分，扣完为止；发现有大量水渍的，扣0.5分；使用擦拭巾未专用或清洗消毒的，扣0.5分；	3	

			<ul style="list-style-type: none"> ●若使用集中消毒餐饮具的，集中消毒服务单位不符合要求的，扣4分；未留存单位营业执照和消毒合格证明的，扣1分；保存期限不满的，扣0.5分。 		
40	餐饮服务提供者应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具应在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。（4.5.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●未配备餐饮具保洁设施或场所的，扣2分； ●消毒后的餐饮具和工用具未在保洁设施或场所内存放的，扣1分； ●已消毒和未消毒的餐饮具和工用具未分开存放的，或已消毒餐用具受到污染的，扣2分； ●保洁设施不能做到密闭的，扣1分；保洁设施或场所不清洁的，扣1分。 	2		
41	餐饮堂食服务不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。（4.5.3）	<ul style="list-style-type: none"> ●主动提供一次性餐具的，扣0.5分。 ●提供的一次性餐具不符合标准的，或者重复使用的，扣1分。 ●提供不可降解一次性塑料吸管或不可降解一次性塑料餐具的，扣0.5分。 	1		
42	事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。（4.5.4）	<ul style="list-style-type: none"> ●事先摆放在就餐区的餐饮具受到污染的，扣0.5分；未采取避免污染措施的，扣0.2分。 	0.5		

六、环境 整洁卫生 (15分)	43	餐饮服务提供者应定期清洁食品处理区的设施和设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，排水沟通畅，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应保持排油烟、排气、通风良好，无油烟污染。（4.6.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●场所围护设施不清洁的，如发现地面垃圾堆积、积水、积灰积垢、发霉、积油腻、排水沟不通畅，发现一项扣1分，扣完为止； ●工具、设备不清洁的，扣1分； ●食品处理区排烟、排气不通畅的，扣1分。 	3	
	44	餐厅、食堂等集中就餐场所应定期清洁空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持通风换气良好，空调、排风扇洁净，地毯无污渍。（4.6.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●通风换气不良的，扣0.5分； ●空调、通风设施及地毯未定期清洁或不洁净的，扣0.5分。 	0.5	
	45	食品与非食品分开存放，保持整洁。食品存放时离地隔墙，动物性食品、植物性食品和水产品分类分架存放，食品原料、半成品、成品分开存放，散装食品（食用农产品除外）宜使用密闭容器贮存，做好标识，冷藏（冻）食品应有包装或用密闭容器盛装，做好标识，存放时避免堆积和挤压。（4.6.3）	<ul style="list-style-type: none"> ●动物性食品、植物性食品和水产品未分类分架存放的，扣0.5分；食品原料、半成品、成品未分离或分隔贮存的，扣1分；未离地隔墙存放的，扣1分； ●贮存中不符合食品安全所需的温度或湿度要求的，扣1分； ●食品仓库中贮存有毒、有害物品的，扣2分；食品与非食品（一次性餐具除外）未分开存放的扣1分； ●散装食品（食用农产品除外）无标识的，发现一种扣0.5分，扣至2分封顶；标识不齐全的扣0.5分，未使用密闭容器贮存的扣0.2分； ●冷藏（冻）食品无包装或未采用密闭容器盛装的扣0.2分，易腐食品无期限标识的，扣0.5分，存放时堆积或挤压的，扣0.5分。 	3	
	46	及时清理变质、超过保质期或回收的食品，采取无害化处理	<ul style="list-style-type: none"> ●变质、超过保质期或回收食品无显著标识或未单独存 	2	

	理、销毁等措施并记录。因特殊原因无法及时销毁和无害化处理时，应封存在有显著标识的区域。（4.6.4）	放在有明确标志的场所的，扣1分；未采取无害化处理、销毁等措施的扣2分；无处理或销毁记录的，扣1分； ●将超过保质期的食品和食品添加剂退回相关食品生产经营企业的，扣2分。		
47	餐厅、食堂等集中就餐场所附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。（4.6.5）	●未设置洗手设施或设置不合理的，扣0.5分； ●餐厅内设置厕所的，未保持清洁的，扣0.5分。	0.5	
48	餐饮服务提供者应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。（4.6.6）	●无禁烟标识的，扣0.5分； ●发现烟具的，扣0.5分； ●发现现场抽烟，无服务人员制止的，扣1分。	1	
49	餐饮服务提供者应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.6.7）	●发现生物虫害的，扣3分； ●生物虫害防治措施不全的，如缺少灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等，扣1分； ●场所建筑结构存在孔洞、缝隙等生物虫害侵入途径的，扣0.5分。	3	
50	产生废弃油脂的餐饮服务提供者应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，留存相应的收运联单或做好相应的记录。（4.6.8）	●未设置油水分离器的，油水分离器未正常运转的，未设置废弃油专用收集容器的扣0.5分 ●未与正规收运企业签订餐厨废弃垃圾油脂收运处置协议，或未能提供正规收运企业收运单据的扣0.5分。	1	
51	餐饮服务提供者应将餐厨垃圾放置在带盖的废弃物盛放容器中，防止不良气味或者污水溢出，并将餐厨垃圾集中收集处置。（4.6.9）	●垃圾桶无盖或溢出未及时清理的，扣0.5分； ●餐厨垃圾未集中收集处置的，扣0.5分。	0.5	
52	传染病流行期间，餐饮服务提供者应按照DB31/T 1221要求开展疫情防控管理工作。	●未建立疫情防控应急预案的，扣0.2分；	0.5	

		(4.6.10)	<ul style="list-style-type: none"> ●未提供从业人员每日体温测量记录的,或者烹饪区、洗碗区、初加工区从业人员操作时未佩戴口罩的,扣0.2分; ●未公示本单位清洗消毒情况的,扣0.2分。 		
七、投诉管理 (1.5分)	53	餐饮服务提供者应设置畅通的投诉评议渠道,如网站或APP、意见箱、电话热线等,供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。(4.7.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●未设立投诉渠道的,扣0.5分; ●未开展满意度评议的,扣0.5分。 	1	
	54	餐饮服务提供者应及时妥善处置投诉,做好记录,并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。消费者投诉一般应在3天内回复。(4.7.2)	<ul style="list-style-type: none"> ●未见投诉记录的,扣0.2分; ●处置结果未在3天内反馈投诉人或未公示的,扣0.3分。 	0.5	
八、自查自纠 (3.5分)	55	餐饮服务提供者应落实食品安全主体责任,实行食品安全院长负责制,将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。(4.8.1)	<ul style="list-style-type: none"> ●食堂食品安全企业主要负责人负责制不落实扣1分; ●无确保食品安全的政策、承诺或目标的,扣0.5分。 	1	
	56	医院应组织由医护人员、患者代表等组成的食品安全检查员队伍,或者委托第三方专业机构定期对食堂开展食品安全检查和测评,并督促整改到位。(4.8.2, 9.4)	<ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品安全自查和评议的,扣1分; ●自查发现问题未见整改措施及结果的扣0.5分。 	1	
	57	餐饮服务提供者应及时公布自查结果及整改情况。(4.8.3)	<ul style="list-style-type: none"> ●自查结果及整改情况未及时公示的,扣0.5分。 	0.5	
	58	鼓励餐饮服务提供者根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息,定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析,并采取改进措施。(4.8.5)	<p>至少每年1次对本单位食品安全管理情况进行评估和总结。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未开展食品安全管理情况评估分析的扣1分; ●开展食品安全管理情况评估分析,但未保留评估记录、原因分析或改进措施的,扣0.5分。 	1	

九、文明用餐（2分）	59	餐饮服务提供者应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，根据单位实际情况采取措施防止食品浪费，并加强对从业人员反食品浪费培训，开展光盘行动和文明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。（4.9.1）	<ul style="list-style-type: none"> ●发现严重食品浪费情形的，扣1.5分； ●未制定防止食品浪费措施的，扣1分； ●未对从业人员开展反食品浪费培训的，扣0.5分； ●未开展“光盘行动”或文明用餐宣传的，扣0.5分。 	1.5	
	60	鼓励餐饮服务提供者开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，为消费者提供健康营养的餐食。（4.9.2）	<ul style="list-style-type: none"> ●无“减油、减盐、减糖”行动措施的，扣0.5分； ●未对就餐人员进行健康营养知识宣传的，扣0.5分。 	0.5	
十、营养和食品安全监测与评估（0.5分）	61	根据自身实际情况和《国民营养计划（2017—2030年）》的内容和要求，定期开展营养和食品安全监测与评估。（9.5）	<ul style="list-style-type: none"> ●未定期开展营养和食品安全检测与评估的，扣0.5分。 	0.5	
十一、普及营养健康和食品安全知识（0.5分）	62	根据本市饮食习惯、医院实际情况和传统食养理念，开展营养健康和食品安全知识普及工作，满足国民营养、食品安全科普宣教需求。（9.6）	<ul style="list-style-type: none"> ●未开展营养健康和食品安全知识普及工作的，扣0.5分。 	0.5	
评审得分				100	
放心评审得分					
加分项					
十二、食品经营实体示范店	63	食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.1的要求。	<ul style="list-style-type: none"> ●实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学管理方法，并能提供相应有效证书的加2分； ●实施食品安全管理体系及科学管理方法并取得明显成效（需附材料具体说明），无严重食品安全违规行为的，加4分。 	6	
	64	食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.2的要求。	<ul style="list-style-type: none"> ●采用先进技术实施明厨亮灶，如互联网+明厨亮灶方式的，加2分； 	4	

			<ul style="list-style-type: none"> ●明厨亮灶采用APP、网上平台等方式，能让消费者能实时通过手机、电脑等远程观看加工过程的，加4分。 		
	65	鼓励餐饮服务单位采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。	<ul style="list-style-type: none"> ●采取创新措施开展反食品浪费工作，并取得实质性成效的（需附材料具体说明），加5分； ●其他有助于提升餐饮服务单位食品安全管理水平的创新示范举措的（需附材料具体说明），每一项加5分。 	10	
加分项得分				20	
总得分 (放心评审得分80(含80分)以上,方可计算加分项)					
备注:					
评审人员(签名)			被评审单位(签名)		
评审日期: 年 月 日			评审日期: 年 月 日		
注: 此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。					