

濮阳市餐饮服务食品安全风险防控参考清单

序号	检查项目	序号	检查内容	检查要求	风险防控频率
1	1. 餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证是否合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	食品经营许可证应在有效期内，许可证发放类别与场所要求应匹配（如：类别有裱花蛋糕场所应符合专间要求等）。	月调度
		1.2	是否超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	不得经营许可证范围以外的食品。	月调度
		2.1	是否在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	应在醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证。	周排查
		2.2	曾接受过日常监督检查的餐饮服务提供者，是否按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	应在醒目位置张贴上次监督检查结果记录表。	周排查
		2.3	是否公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的健康证明。	应在醒目位置公示有效期健康证明。	周排查
2	2. 信息公示	2.4	入网餐饮服务提供者是否在线上经营活动主页面上公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息是否真实，是否及时更新。	入网餐饮服务提供者应在线上经营活动主页面上公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息应真实并及时更新。	周排查

	3.1 是否建立并落实从业人员健康管理制度的。	应制定从业人员健康管理制，并组织实施健康检查。	月调度
	3.2 是否对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训并做好培训记录。	应每年对从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年进行一次培训考核。	月调度
	*3.3 是否落实每日健康检查（晨检）并记录。从事接触直接入口食品工作者是否持有有效的健康证明，是否患有有碍食品安全病症或手部是否有伤口。	应建立落实晨检制度，并有相关晨检记录。	日管控
3	3.4 在岗从业人员是否保持良好个人卫生，手部是否清洁，是否存在留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、戒指、耳环等饰物不得外露。	日管控
	3.5 在岗从业人员是否穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服是否有明显区分。	每名从业人员不得少于两套工作服，以便于清洗更换，尽可能使用白色布料制作。	日管控
	3.6 专间及专用操作区内的从业人员操作时，是否佩戴清洁的口罩并遮住口鼻。	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	日管控

3. 从业人员培训及健康管理

4.1	随机抽查食品、食品添加剂、食品相关产品检查，是否有进货查验记录和合格证明文件。	检查供货商食品经营许可证、营业执照、产品合格证等证明文件。农产品应查验其有效身份证。	日管控
4.2	食品贮存区是否食品与非食品混放，是否存放有毒有害物质；食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	食品贮存区不得食品与非食品混放，不得存放有毒有害物质；贮存食品应做到“隔墙离地”距离墙壁、地面均在10cm以上。	日管控
*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品是否及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品是否原料、半成品、成品混放等；冷冻（藏）设施设是否正确显示内部温度，冷冻（藏）温度是否符合要求。	食品原料应按贮存条件贮存。冷冻（藏）设施不得有荤素、生熟混放现象	日管控
*4.4	现场是否有无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	不得有无品称、生产日期、保质期等三无产品	日管控
4.5	特定餐饮服务提供者是否建立供货者评价和退出机制，是否自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	应定期对供货者进行现场评价，现存供货商均应为判定为合格的供货商。	月调度
4.6	随机抽查加工间和贮存设施内的食品原料感官性状是否异常、食品包装和标签标识是否符合要求。是否采购、贮存、使用不符合食品安全标准的食盐。	食品库房应采用一物一标，严格控制存放时间。（标明产品名称、进货日期、生产日期、保质期等）并执行先进先出。	日管控
4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品是否显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，是否及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	不符合要求的退货食品存放区域应单独设置，并有醒目标记，防止与正常食品混清。	日管控
*4.8	食品加工用水水质是否符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水是否通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水应通过净水设施处理，净水设施的滤芯应定期更换。生活用水应符合食品安全标准。	周排查

5.1	加工场所及设施设备是否与加工制作的食品品种、数量相适应的。	应配备足够的货架，原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识是否明显、是否分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施是否有效。	日管控
*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识是否明显、是否分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施是否有效。	应配备清洗动物性食品、植物性食品、食品添加剂、食品相关产品等。	日管控
*5.3	是否存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	如：食品安全法第三十四条禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品等。	日管控
5.4	食品原料是否洗净后使用。各类水池是否明显标识明用途，是否分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洗的禽蛋使用前是否清洁外壳。	应配备清洗动物性食品、植物性食品和水产品清洗池标并有相关标识标	日管控
5.5	盛放调味料的容器是否保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态是否异常。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程是否符合要求。	炸油直接接触的设备、易清洁、维护。油炸食品前，应尽可能减少食品表面的滤在用油，去除食物残渣。应定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。	日管控
*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员是否符合要求。	专间内应无明沟，地漏带水封；专间的窗户应为封闭式，应设置可开闭式食品专用传递窗口，专间门应采用易清洗、不吸水的坚固材质，应能够自动关闭；专间内应设有独立的空调设施，温度不得高于25℃，应定期检查清洁消毒空调及通风设施并记录；专间使用前，应对专间空气进行消毒并记录。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	日管控
5.7	学校（含托幼机构）、养老机构、医疗机构、建筑工地等集体用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，是否按规定留样。	食品留样应在专用冷藏设备中冷藏48小时以上。每个品种的留样量不少于125g，并有标识标签和留样记录。	日管控
*5.8	中小学、幼儿园食堂是否违规销售冷荤类食品、四季豆类、鲜黄花菜、裱花蛋糕、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。	中小学、幼儿园食堂不得销售冷荤类食品、生食四季豆类、裱花蛋糕、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。	日管控

5. 加工过程

6	6. 食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理是否符合要求。	应使用专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。使用时要如实记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。			日管控
		*6.2	是否采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	餐饮服务提供者不得采购、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾等）			日管控
7	7. 备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花是否符合要求。食品存放温度和时间是否符合要求。	高危易腐食品熟制后，在（8~60）℃条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。注意：不可与生食品一起加热烹调，以防止对其他食品的污染。			日管控
		7.2	是否采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近是否设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的设施。	学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的设施。			日管控
		7.3	是否具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器是否符合要求。食品配送过程是否符合要求。	如果不能做到立即供餐，则必须做到熟食在危险温度带（10~60）℃内存放的时间不超过2小时。如果超过2小时，应使用食品在高于60℃低于10℃的条件下存放。			日管控
		7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放是否符合要求，包装或盛放容器上标注的信息是否符合要求。	食品的盛放容器应密闭，包装或盛放容器上应注明：品称、生产日期、保质期、贮存条件等相关信息。			日管控
		7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器是否密闭，食品容器上标注的信息是否符合要求。				日管控
		7.6	外卖送餐人员是否保持个人卫生、配送箱（包）是否保持清洁。配送箱（包）中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品是否分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	配送直接入口食品（检查从业人员健康证）和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。			日管控

		8. 场所和设备设施清洁维护		8
8.1	是否在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设备布局是否合理。	不得在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设备布局应合理。	曰管控	
8.2	是否保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	应保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等应无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	曰管控	
*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施是否能正常使用。特定餐饮服务提供者是否具有设施设备维护记录。	防鼠、防虫、防蝇要求：食品处理区的门、窗应装配严密，纱窗规格应至少每平方厘米2.5个筛孔，防止苍蝇通过。与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。应使门框缝隙小于6mm。排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅。	曰管控	
*8.4	有害生物防治措施是否有效，是否存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务单位、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂是否有定期除虫灭害记录。	卫生间不得设在食品处理区内，卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。	曰管控	
8.5	卫生间设置位置是否符合要求，是否保持清洁。		曰管控	
8.6	餐厨废弃物的存放及清理是否符合要求。	食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有废弃物容器，废弃物存放容器应配有盖子。	曰管控	

9	9. 餐具清洗消毒	9.1	餐具清洗水池是否专用、标有明显标识、满足清洗需要。使用的洗涤剂是否符合食品安全国家标准，包装标识是否齐全。	餐具清洗水池应专用、标有明显标识、满足清洗需要。使用的洗涤剂应符合食品安全国家标准，且包装标识齐全。	周排查
		*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）是否运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂是否为正规产品，消毒液使用、配制等是否符合要求。	采用物理消毒的，温度应达到消毒温度。采用化学消毒的，使用的消毒剂应为正规产品，消毒液使用、配制等应符合要求，并有相关记录。	周排查
		9.3	保洁设施是否符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具是否保持清洁。	应设专供存放消毒后餐具的保洁设施，已经消毒的应及时放入专用保洁设施中备用。保洁设施结构应密闭易于清洁，并有明显标志，保洁设施内不得存放其他物品，已消毒和未消毒的应分开存放。	日管控
		*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，是否查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装有无破损、标识是否符合要求、是否在使用期限内。	使用集中清洗消毒餐饮具的，应查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装应无破损、标识应符合要求、应在使用期限内。	月调度
		*9.5	是否使用未经清洗消毒的餐饮具、是否重复使用一次性餐饮具。	使用一次性餐饮具的需查验食品相关产品合格证明。	日管控

10	10. 食 品安 全管 理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	1、应建立并落实包括食品安全管理制度、键管理制度、自查制度、晨检制度、餐饮具清洗消毒制度、原材料验收制度、食品贮存管理制度、留样制度、检验制度、设施设备清洗维护制度等制度。	月调度
		10.2	餐饮服务单位、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂是否配备专职或兼职食品安全管理人员，是否留存食品安全管理人员任职文件等证明材料。	2、应留存食品安全管理人员任职文件等证明材料备查。	月调度
		*10.3	是否不定期对食品安全管理人员随机抽查考核食品安全知识，结果是否符合要求。		
		10.4	餐饮服务单位、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本单位各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。	月调度
		*10.5	是否建立并落实食品安全自查制度，是否定期对食品安全状况进行自查并记录，自查频次和内容是否符合相关规定。自查内容是否真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	应建立并落实食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容应符合相关规定。自查内容应真实反映管理现状并及时整改发现的问题。	月调度
		10.6	中央厨房和集体用餐配送单位是否自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，是否有检验检测结果记录。	应留存大宗食品原料检验报告（如：大米、油等）、应留存加工制作环境进行检验检测报告或检验检测结果记录。	月调度

11	11. 制止餐饮浪费	11.1	是否主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	设有食堂的单位应当建立健全食堂用餐管理制度，制定、实施防止食品浪费措施，加强宣传教育，增强反食品浪费意识。检查反对浪费培训记录等相关材料。	月调度
		11.2	是否诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。		
		*11.3	经营过程中是否存在严重浪费。		