

# 餐饮服务食品安全监督检查操作指南

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

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
2	原料控制 (含食品添加剂)	201	进货查验	随机抽查食品原料,检查有无进货查验记录和随货证明文件。	(1) 进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、等内容。	餐饮服务企业
					(2) 随货证明文件应按照以下要求查验:  ①从食品生产者采购食品的, 查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件(食品出厂检验合格证或者其他合格证明)等; 采购食品添加剂、食品相关产品的, 查验其营业执照和产品合格证明文件等。  ②从食品销售者(商场、超市、便利店等)采购食品的, 查验其食品经营许可证等; 采购食品添加剂、食品相关产品的, 查验其营业执照等。(可根据购物凭证情况判断)  ③从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的, 查验其有效身份证明。  ④从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的, 查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件。  ⑤从集中交易市场采购食用农产品的, 索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章(或负责人签	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					<p>字)的购货凭证。</p> <p>⑥采购按照规定应当检疫的畜禽肉类,还应查验动物产品检疫合格证明;采购猪肉的,还应查验肉品品质检验合格证明。</p> <p>⑦采购食品、食品添加剂、食品相关产品的,应留存每笔购物或送货凭证。</p> <p>(3)实行统一配送经营方式的,可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件,留存每笔购物或送货凭证。各门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。</p> <p>(4)进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于二年。</p>	
		202	原料贮存	1. 查看食品贮存区是否存在食品与非食品混放情形;是否存放有毒有害物质;食品贮存是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求;食品添加剂存放、使用是否符合要求。	<p>(1)库房或存放场所内应设置足够数量的存放架,分区、分架、分类存放食品,离墙、离地 10cm 以上;同一库房内贮存不同类别的食品和非食品(如食品包装材料等),应分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。根据食品贮存条件,设置相应的食品库房或存放场所。散装食品(食用农产品除外)贮存位置,应标明食品的名称、生产日期或者生</p>	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					产批号、使用期限等内容。  (2) 设置专柜(位)存放食品添加剂,并标注“食品添加剂”字样。	
			2. 查看冷冻(藏)设施中的食品是否存在生熟混放,原料、半成品、成品混放等情形;查看冷冻(藏)温度是否符合要求。		(1) 应配有与供应品种、数量相适应的冷冻(藏)设施,能满足生熟分开存放要求。冷冻(藏)设施应正常运转,有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,设施内部温度符合要求,并应定期除霜、清洁和维护、清洗、校验。  (2) 冷冻(藏)设施存放食品应按原料、半成品、成品分类分架放置,并有区分标识。  (3) 冷冻(藏)库应使用防爆灯。	餐饮服务提供者
			3. 查看是否存放禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。  4. 发现存放无明确标识和无法说明来源的物质,要详细追问其名称、来源和用途。怀疑可能涉嫌非法添加或属于有毒有害物质的,采取临时控制措施,查清物质名称及使用情况。		(1) 禁止在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门 XX 国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。  (2) 餐饮环节食品加工应遵守以下规定:  ①禁止使用非食用物质。  ②禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂。	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					<p>③不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。</p> <p>④不得经营织纹螺、河豚鱼（《关于有条件放开养殖红鳍 XX 鲈和养殖暗纹 XX 鲈加工经营的通知》（农办渔〔2016〕53号）中规定养殖红鳍 XX 鲈和养殖暗纹 XX 鲈预包装食品除外）、罂粟壳等法规明令禁止生产经营的食品。</p> <p>⑤食品不得添加药品，但可以添加按照国务院卫生行政部门 XX 国务院食品安全监督管理部门发布的传统既是食品又是中药材的物质。</p> <p>（3）不得存放无合法标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。</p>	
					<p>（4）中小学、幼儿园食堂不得采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。</p>	特定餐饮服务提供者（中小学和幼儿园食堂）
		203	供货者评价检查	查看是否建立供货者评价和退出机制。	<p>（1）应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。</p> <p>（2）应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。</p>	特定餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
		204	原料检查	1. 随机抽查贮存设施或加工间的食品原料, 查看其感官性状有无异常; 查看食品的包装和标签、标识是否符合要求。	<p>(1) 包装标签和标识检查:</p> <p>①预包装食品包装完整、清洁、无破损, 标识与内容物一致; 标签标明事项符合相关食品安全国家标准要求。</p> <p>②食品添加剂在标签上标注“食品添加剂”字样, 标签标明事项应符合相关食品安全国家标准要求并标注使用范围、用量、使用方法等内容。</p> <p>③进口的预包装食品、食品添加剂应有中文标签。</p> <p>④食品、食品添加剂应在保质期内, 不得有标注虚假生产日期、保质期等情形。</p> <p>(2) 感官检查:</p> <p>食品具有正常的感官性状, 无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况。</p>	餐饮服务提供者
				2. 查看对变质、超过保质期、回收食品采取的措施是否符合要求。	应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所, 及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
		205	食品加工用水检查	<p>1. 查看食品加工用水的水质是否符合相关要求。</p> <p>2. 查看加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水是否安装净水设施、或使用煮沸冷却后的生活饮用水。</p>	<p>(1) 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 《生活饮用水卫生标准》规定。</p> <p>(2) 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用经过水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。</p>	餐饮服务提供者
3	加工制作过程	301	加工制作基本要求	<p>1. 查看是否具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等(如大型聚餐的餐饮服务提供者的专间等是否超出供餐能力)。</p> <p>2. 查看不同类型的食品原料、不同存在形式的食品及其盛放容器和加工制作工具分开存放措施是否有效；防止食品交叉污染措施是否有效。</p> <p>3. 询问、查看是否存在《食品安全法》禁止的加工食品行为。</p>	<p>(1) 应具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。</p> <p>(2) 应采取下列措施，避免食品加工制作过程中受到交叉污染：</p> <p>①不同类型的食品原料（动物性、植物性、水产品等）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、按区分标识分开使用，定位存放。</p> <p>②接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。</p> <p>③食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。</p> <p>④不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工</p>	餐饮服务提供者

项目代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					制作食品、清洗消毒餐饮具。 ⑤餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。  (3) 不得存在《食品安全法》第三十四条规定的禁止情形。	
		302	粗加工与切配	1. 查看食品原料是否洗净后使用。  2. 查看盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器是否分开使用并有明显标识。	(1) 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识，如：颜色、标志、文字等。  (2) 食品原料应洗净后使用。禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。	餐饮服务提供者
		303	烹饪加工	1. 查看盛放调味料的容器是否保持清洁，使用后是否加盖存放。  2. 查看煎炸油的色泽、气味、状态有无异常，询问煎炸油更换周期，必要时对煎炸油进行检测。  3. 查看油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程是否符合要求。	(1) 可使用快检方法检测煎炸油的酸价、极性组分等指标。  (2) 自制饮品加工中，使用现制现售生鲜乳作为原料乳的，必须确保原料安全、加工过程安全。	餐饮服务提供者
		304	专间及专用操	1. 查看专间的标识、设施及人员	(1) 各专间有标明用途的明显标识，如“冷食类食品	餐饮服务提供者



项目 代码	项目	内容 代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
			作区（简称专区）内加工	操作是否符合要求。	<p>专区”、“裱花蛋糕专区”、“生食类食品专区”等。</p> <p>（2）专区设施要求：</p> <p>①专区入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专区门应能够自动关闭。</p> <p>②食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。</p> <p>③专区内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常。</p> <p>④专区内无明沟，地漏带水封。</p> <p>⑤专区内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。</p> <p>⑥专区温度不高于 25℃。</p> <p>（3）操作要求：</p> <p>①专区内应由专人加工制作食品，专区加工人员应更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专区。</p> <p>②生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专区内进行（可不在专区加工的情形除外）。</p>	

代码	项目	内容代码	内容	参考检查方法	相关说明	适用对象
					<p>装等应在专间内进行（使用专用冷却设备的，可在专间外冷却）。</p> <p>④加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。</p> <p>⑤蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。</p>	
					（ ）中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。	特定餐饮服务提供者（中小学和幼儿园食堂）
				2. 查看专区的标识、设施及人员操作是否符合要求。	<p>(1) 各专区有明显的标识标明用途。</p> <p>(2) 场所内无明沟，地漏带水封；设有工具清洗消毒设施和专用冷冻（藏）设施；入口处设置洗手、消毒设施。</p> <p>(3) 下列加工制作既可在专间也可在专区内进行：</p>	餐饮服务提供者

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/117125130045006160>