
餐饮服务食品安全监督量化分级管理指南（试行）

餐饮服务食品安全关系到广大公众身体健康和生命安全。为不断提高全社会的餐饮服务食品安全意识，促进餐饮服务经营者加强食品安全自身管理能力，提高食品安全保障能力，有效控制餐饮服务食品安全事故的发生，国家食品药品监督管理局在全国范围内继续推行餐饮服务食品安全监督量化分级管理（以下简称量化分级管理）。为在全省建立科学合理的食品安全管理信誉评价体系，依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》，特制订《餐饮服务食品安全监督量化分级管理指南（试行）》，并在全省餐饮服务单位进行推广。

一、总体目标

强化餐饮服务经营者作为餐饮服务食品安全第一责任人的意识，提高餐饮服务单位的管理水平；合理配置餐饮服务食品安全监督资源，提高餐饮服务食品安全监督效能和管理水平；提高餐饮服务食品安全保障能力，确保公众身体健康和生命安全。

二、实施原则

（一）监管并重。

将餐饮服务许可审查情况与日常监督结果有机结合，不断促进餐饮服务单位提高自身食品安全管理信誉等级，防止餐饮服务食品安全事故发生。

（二）量化评价。

根据法律、法规和规范的要求，应用风险性评估理论，按风险高低分为关键项（※）、10分项、5分项、2分项四个档次的指标进行量化评价，做到餐饮服务食品安全监督工作标准化。

（三）动态监管。

餐饮服务单位的食品安全管理信誉等级随着餐饮服务单位管理

状况的变化而升降，按等级确定日常监管频次，实施动态管理。

（四）公开透明。

将餐饮服务单位的信誉等级公开，便于社会监督。

（五）鼓励创新。

各地餐饮服务食品安全监管部门可结合本地实际，充实、细化、完善量化分级管理内容，修改后的内容报省食品药品监督管理局备案。

三、实施方法

依据相关法律法规分别制定《餐饮服务许可审查量化评分表》、《餐饮服务食品安全日常监督量化评分表》（见附表），依据量化评分表分别对餐饮服务许可审查和日常监督进行量化评价。评价得分为总分的85%以上，为良好；评价得分为总分的60-85%，为一般；评价得分低于总分的60%或有关键项不符合要求，为差。

（一）许可审查的量化评价

使用《餐饮服务许可审查量化评分表》对餐饮服务食品经营场所的安全条件、安全防护设施和从业人员健康培训状况等方面进行现场审查，分别做出三级评价结论（良好、一般和差）。餐饮服务许可审查结论为差的，不予许可。

（二）日常监督的量化评价

许可证发放后，每年度使用《餐饮服务食品安全日常监督量化评分表》对餐饮服务单位的建筑与布局、安全管理制度落实情况、安全状况、从业人员个人卫生、加工销售过程食品安全等方面进行量化评价，做出良好、一般或差的检查结论。

监管人员现场填写《餐饮服务食品安全日常监督量化评分表》后，可不再另行制作现场检查笔录，对违法加工销售行为的查处应按照国家执法程序进行。

（三）信誉等级和监管频次的确定

通过综合许可审查的评价结论和日常监督的量化评分结果，确定A、B、C三级信誉等级。

1. 许可审查和日常监督量化评价均为良好的，为A级；

2. 许可审查和日常监督量化评价一个为良好，另一个为一般的，为 B 级；

3. 许可审查和日常监督量化评价均为一般的，为 C 级；

对餐饮服务经营单位的监督频次依据其食品安全信誉等级按照下表进行确定。

食品安全管 理信誉等级	餐饮服务许可 审查评价结论	食品安全日常 监督评价结论	监督频次
A	良好	良好	不少于 4 次/年
B	一般	良好	不少于 8 次/年
	良好	一般	
C	一般	一般	不少于 12 次/年

此外，造成餐饮服务食品安全事故的，直接降为 C 级，12 个月内不予重新评定等级。许可审查评价为良好或一般，日常监督管理量化评价结论为差，责令限期整改；违反法律规定的，依法查处。

附表：

1. 餐饮服务许可审查量化评分表
2. 餐饮服务食品安全日常监督量化评分表
3. 小吃店类餐饮服务许可审查量化评分表
4. 小吃店类餐饮服务食品安全日常监督量化评分表
5. 快餐店类餐饮服务许可审查量化评分表
6. 快餐店类餐饮服务食品安全日常监督量化评分表

附表 1

餐馆（食堂）类餐饮服务许可审查量化评分表

被检查单位：_____负责人：_____结论：良好，一般，差

单位地址：_____联系电话：_____

基本情况：加工经营场所面积：_____M²申报最大供餐人数：_____人

就餐场所面积：_____M²食品处理区总面积：_____M²

类别	子类别	审 查 内 容	分 值	得 分	小 计
食 品 安 全 管 理 (25 分)	管理组织 机构人员 (5分)	设置食品安全管理职责部门	5		
		配备专/兼职食品安全管理员	※		
	证件	从业人员持有有效的健康合格证明及培训记录	※		
	管理制度 (10 分)	有健全的安全生产管理制度和岗位责任制	10		
	索证索票 制度(10分)	查验索取并存留相关许可证资质证明和产品合格证明，采购记录、采购清单	10		
选址		选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	※		
场所设置、布局、分 隔和面积（55 分）		设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内。	※		
		粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、特大型餐馆餐用具保洁为独立隔间的场所。	5		
		进行凉菜配制、裱花操作和食堂备餐，分别设置相应操作专间。	※		
		制作现榨果蔬汁和水果拼盘及加工生食海产品，设置相应的专用操作场所。	10		
		各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	10		
		用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	※		
		食品处理区面积与就餐场所面积之比，以及最大供餐人数符合《餐饮服务食品安全操作规范》等要求。	10		
		切配烹饪场所面积≥食品处理区面积 50%(全部用半成品烹饪的可适当减少)。	5		

场所设置、布局、分隔和面积（55 分）	凉菜间面积≥食品处理区面积 10%。	10		
	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离 25m 以上）。	5		
食品处理区地面与排水（10 分）	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	※		
	地面和排水沟有排水坡度。	5		
	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	5		
食品处理区墙壁、门窗（22 分）	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	10		
	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	10		
	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。	2		
食品处理区天花板（17 分）	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	10		
	清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶。	5		
	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。	2		
洗手消毒设施（17 分）	食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。	10		
	洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。	2		
	洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	5		
餐用具清洗消毒保洁设施（15 分）	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	※		
	各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。	※		
	餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	※		
	餐用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。	5		
	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	10		

餐用具清洗消毒保洁设施（15分）	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	※		
食品原料、清洁工具清洗水池（20分）	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品3类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	10		
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	10		
设备、工具和容器（17分）	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	10		
	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	5		
	所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。	2		
通风排烟设施（15分）	烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	10		
	排气口装有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。	5		
采光照明设施（5分）	加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	5		
废弃物暂存设施（7分）	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	2		
	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	5		
库房和食品贮存场所（17分）	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设。	10		
	冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。	※		
	除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	5		
	冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。	2		
专间（20分）	专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。	10		
	专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	10		
	专间内设符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求的空调设施、空气消毒设施、工具清洗消毒设施；凉菜间、裱花间设专用冷藏设施。	※		
	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第6项的规定。	※		
更衣室（5分）	更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明。	5		

厕所（5分）	厕所不设在食品处理区。	※		
	厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。	5		
合计 272分				

- 注： a. ※是关键监督项目，如有一项不符合要求，则评为差。
- b.10分、5分、2分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定；如果不符合要求，该项不得分。
- c.可以有合理缺项，但需标化。标化分=实得的分数除以该单位应得的最高总分×100。
- d.结论：标化分85%以上为良好，60%—85%为一般，60%以下为差。
- e.表中所列《规范》是指《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

应得分：_____ 检查时间：_____年__月__日__时

实得分：_____

标化分：_____ 评价机构：_____

企业陪同检查人：_____ 监督员：_____

附表 2

餐馆（食堂）类餐饮业食品安全日常监督量化评分表

被检查单位：_____结论：良好、一般、差
地址：_____电话：_____

类别	子类别	不合格项目	扣分值	得分	小计
证件 (5 分)	餐饮服务许可证 (5 分)	伪造、涂改、出借餐饮服务许可证	不予评级		
		过期或超许可范围经营			
		未亮证经营	5		
食品安全管理 (45 分)	管理制度 (10 分)	安全管理制度的不落实	10		
	索证索票制度 (10 分)	查验索取并存留相关许可证资质证明和产品合格证明，采购记录、采购清单	10		
	组织机构 (5 分)	无专职或兼职食品安全管理人员	5		
	从业人员个人卫生 (20 分)	从业人员无有效的健康合格证明及培训记录	10		
		在岗从业人员患有《规范》所列有碍食品安全的疾患	5		
		在岗从业人员有不良卫生习惯	5		
	场所设置、布局、分隔和面积 (55 分)		设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内。	※	
		粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、特大型餐馆餐用具保洁为独立隔间的场所。	5		
		进行凉菜配制、裱花操作和食堂备餐，分别设置相应操作专间。	※		
		制作现榨果蔬汁和水果拼盘及加工生食海产品，设置相应的专用操作场所。	10		
		各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	10		
		用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	※		
		食品处理区面积与就餐场所面积之比，以及最大供餐人数符合《餐饮服务食品安全操作规范》等要求。	10		
		切配烹饪场所面积≥食品处理区面积 50%（全部用半成品烹饪的可适当减少）。	5		

隔和面积（55 分）	凉菜间面积≥食品处理区面积 10%。	10		
	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离 25m 以上）。	5		
食品处理区地面与排水（10 分）	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	※		
	地面和排水沟有排水坡度。	5		
	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	5		
食品处理区墙壁、门窗（22 分）	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	10		
	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	10		
	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹调等场所如设门，采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。	2		
食品处理区天花板（17 分）	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	10		
	清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶。	5		
	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。	2		
洗手消毒设施（17 分）	食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。	10		
	洗手池的材质为不透水材料，结构易于清洗。	2		
	洗手消毒设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	5		
餐用具清洗消毒保洁设施（15 分）	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	※		
	各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。	※		
	餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	※		
	餐用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。	5		

洁设施（15 分）	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	10		
	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	※		
食品原料、清洁工具清洗水池（20 分）	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	10		
	设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。	10		
设备、工具和容器（17 分）	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。	10		
	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	5		
	所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。	2		
通风排烟设施（15 分）	烹调场所采用机械排风。产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	10		
	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	5		
采光照明设施（5 分）	加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。	5		
废弃物暂存设施（7 分）	食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。	2		
	废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。	5		
库房和食品贮存场所（17 分）	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。	10		
	冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。	※		
	除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。	5		
	冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。	2		
专间（20 分）	专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间墙裙铺设到顶。	10		
	专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	10		
	专间内设符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求的空调设施、空气消毒设施、工具清洗消毒设施；凉菜间、裱花间设专用冷藏设施。	※		

20 分)	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间，洗手消毒设施符合本表第 6 项的规定。	※		
更衣室（5 分）	更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明。	5		
厕所（5 分）	厕所不设在食品处理区。	※		
	厕所采用水冲式，地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。	5		
合计 297 分				

注： a. ※是关键监督项目，如有一项不符合要求，则评为差。
b.10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定；如果不符合要求，该项不得分。
c. 可以有合理缺项，但需标化。标化分=实得的分数除以该单位应得的最高总分×100。
d. 结论：标化分 85%以上为良好，60%—85%为一般，60%以下为差。
e. 表中所列《规范》是指《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

应得分： _____

检查时间： _____年__月__日__时

实得分： _____

标化分： _____

评价机构： _____

企业陪同检查人： _____

监督员： _____

小吃店类餐饮服务许可审查量化评分表

被检查单位：_____ 经营者：_____ 结论：良好，一般，差

单位地址：_____ 联系电话：_____

申请许可项目：_____

类别	审 查 内 容	分值	得分	小计
食 品 安 全 管 理 (5 分)	经营者经食品安全知识培训并考核合格	※		
	从业人员持有有效的健康合格证明及培训记录	※		
	有安全管理制度，查验索取并存留相关许可证资质证明和产品合格证明，采购记录、采购清单	5		
选 址	选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。	※		
场所设置、 布局、分 隔和面积 (25 分)	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。各场所均设在室内。	※		
	进行凉菜配制、裱花操作和食堂备餐，分别设置相应操作专间。制作现榨果蔬汁和水果拼盘及加工生食海产品，设置相应的专用操作场所。	※		
	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	10		
	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	※		
	食品处理区面积与就餐场所面积之比，以及最大就餐人数符合《餐饮服务食品安全操作规范》等要求。	10		
	切配烹饪场所面积≥食品处理区面积 50%（全部用半成品烹饪的可适当减少）。	5		
	凉菜间面积≥食品处理区面积 10%。	※		
食 品 处 理 区 地 面、墙 壁、天花 板、门窗与 排水 (45 分)	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。	10		
	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm的金属隔栅或网罩。	5		
	墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。	10		
	门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且防锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。	10		
	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	10		

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/107106126035006156>