

# 河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价细则

| 一 许可与经营管理    |    |                                         |                                                                                                                 |     |                                                                     |                                                   |      |        |    |
|--------------|----|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------|--------|----|
| 项目           | 编号 | 检查要点                                    | 检查指南                                                                                                            | 重要性 | 检查得分                                                                | 检查依据                                              | 检查记录 | 实施部门   | 备注 |
| 1.1 食品经营许可   | 1  | 食品经营许可证应合法有效，无涂改、伪造、出租、出借、转让等行为         | 查看食品经营许可证，许可证无过期、涂改、伪造、出租、出借、转让等行为；出现不符合检查要点要求的，该条不得分                                                           | *** | <input type="checkbox"/> 符合 2 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《中华人民共和国食品安全法》第三十五条<br>《食品经营许可证管理办法》第二条、第四条、第二十六条 |      | 市场监管部门 |    |
| 1.2 按照许可事项经营 | 2  | 严格按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展经营活动，无超范围经营现象 | (1) 查看食品经营许可证的经营场所、主体业态与实际情况是否一致<br>(2) 对照菜谱、留样样品或现场查看是否有超范围经营现象；出现不符合检查要点要求的，该条不得分                             | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十四条                            |      | 市场监管部门 |    |
|              | 3  | 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           | 查看食堂菜谱、留样样品及现场，查看是否有冷荤类食品（指一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的动物性和水产类食品，如熟食卤味等）、生食类食品（一般特指生食水产品）、裱花蛋糕类食品；出现不符合检查要点要求的，该条不得分 | *** | <input type="checkbox"/> 符合 2 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十六条                            |      | 市场监管部门 |    |

|               |                                                                                                             |                                                                                                                                      |                                                                                                                  |     |                                          |                                                                         |      |        |    |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------|--------|----|
| 1.3 经营管理      | 4                                                                                                           | 实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营                                                                                                      | 确认学校是否是实施营养改善计划的农村义务教育学校，若实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂对外承包或者委托经营，该条不得分                                                    | *   | <div>□符合 0.5 分</div> <div>□不符合 0 分</div> | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十三条                                                  |      | 教育部门   |    |
|               | 5                                                                                                           | 采用社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、具备相应供餐能力、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位，并与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务 | 查看招投标相关证明材料，查看供餐单位的食品经营许可证，现场查看是否具备相应供餐能力，查看是否签订合同，合同上是否明确规定双方的权利和义务等；若发现任一不符情况，或发现供餐单位不能承担食品安全责任或有不良信用记录的，该条不得分 | *   | <div>□符合 0.5 分</div> <div>□不符合 0 分</div> | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十三条<br>《关于全面加强校外供餐单位食品安全监督管理的紧急通知》（教体卫艺〔2021〕439 号）二 |      | 教育部门   |    |
| 检查结果汇总        | 1. 本表共 5 项，其中关键项 2 项，重点项 1 项，一般项 2 项；总分值 6 分。2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____ |                                                                                                                                      |                                                                                                                  |     |                                          |                                                                         |      |        |    |
| 二 信息公示        |                                                                                                             |                                                                                                                                      |                                                                                                                  |     |                                          |                                                                         |      |        |    |
| 项目            | 编号                                                                                                          | 检查要点                                                                                                                                 | 检查指南                                                                                                             | 重要性 | 检查得分                                     | 检查依据                                                                    | 检查记录 | 实施部门   | 备注 |
| 2.1 许可证公示     | 6                                                                                                           | 在学校食堂就餐区显著位置公示食品经营许可证                                                                                                                | 查看食堂是否在就餐区显著位置公示食品经营许可证；未公示或公示位置不显著，该条不得分                                                                        | *   | <div>□符合 0.5 分</div> <div>□不符合 0 分</div> | 《食品经营许可证管理办法》第二十六条<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十四条                            |      | 市场监管部门 |    |
| 2.2 量化等级标识等公示 | 7                                                                                                           | 在学校食堂就餐区显著位置公示食品安全量化等级标识、食品安全承诺书、食品安全管理制度                                                                                            | 查看食堂是否在就餐区显著位置公示食品安全量化等级标识、食品安全承诺书和食品安全管理制度；每发现一                                                                 | *   | <div>□符合 0.5 分</div> <div>□不符合 0 分</div> | 《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6 号）第十四条<br>《餐饮服务食品安全操作规范》    |      | 市场监管部门 |    |

|                     |                                                                                                                 |                                                      |                                                                                              |     |                                                                                        |                                                 |      |        |    |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------|--------|----|
|                     |                                                                                                                 |                                                      | 项未公示或公示位置不显著，该条不得分                                                                           |     |                                                                                        | 13. 7. 1                                        |      |        |    |
| 2.3 日常监督检查结果记录表公示   | 8                                                                                                               | 在学校食堂就餐区显著位置公示上一次日常监督检查结果记录表                         | 查看食堂是否在就餐区显著位置公示上一次监督检查结果记录表；若未公示或公示位置不显著，该条不得分                                              | *   | <div><input type="checkbox"/>符合 0.5 分</div> <div><input type="checkbox"/>不符合 0 分</div> | 《食品生产经营监督检查管理办法》第三十九条<br>《餐饮服务食品安全操作规范》13. 7. 1 |      | 市场监管部门 |    |
| 2.4 健康证明公示          | 9                                                                                                               | 在学校食堂就餐区显著位置统一公示学校食堂从业人员的健康证明                        | 现场抽查 5-10 名从事接触直接入口食品工作的从业人员，确认其健康证是否在就餐区进行公示；如发现有任何一人健康证明未在就餐区公示，该条不得分                      | *   | <div><input type="checkbox"/>符合 0.5 分</div> <div><input type="checkbox"/>不符合 0 分</div> | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十七条                          |      | 市场监管部门 |    |
| 2.5 食品原料、供餐单位（如有）公示 | 10                                                                                                              | 用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源（大宗食品原料品种、供应商等）、供餐单位（如有）等信息 | 查看食堂是否利用公共信息平台（就餐区公告栏、学校网站、公众号等）公示食品进货来源（大宗食品原料品种、供应商等）和供餐单位（如有）等信息，公示信息不完整或公示信息与实际不符的，该条不得分 | *   | <div><input type="checkbox"/>符合 0.5 分</div> <div><input type="checkbox"/>不符合 0 分</div> | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第十六条                           |      | 市场监管部门 |    |
| 2.6 投诉举报电话公示        | 11                                                                                                              | 在学校食堂就餐区显著位置公布投诉举报电话                                 | 查看食堂是否在就餐区显著位置公布投诉举报电话；未公布或公布位置不显著，该条不得分                                                     | *   | <div><input type="checkbox"/>符合 0.5 分</div> <div><input type="checkbox"/>不符合 0 分</div> | 《餐饮服务食品安全操作规范》13. 5. 3                          |      | 市场监管部门 |    |
| 检查结果汇总              | 1. 本表共 6 项，其中关键项 0 项，重点项 0 项，一般项 6 项；总分值 3 分。<br>2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____ |                                                      |                                                                                              |     |                                                                                        |                                                 |      |        |    |
| 三、互联网+明厨亮灶          |                                                                                                                 |                                                      |                                                                                              |     |                                                                                        |                                                 |      |        |    |
| 项目                  | 编号                                                                                                              | 检查要点                                                 | 检查指南                                                                                         | 重要性 | 检查得分                                                                                   | 检查依据                                            | 检查记录 | 实施部门   | 备注 |

|              |    |                                                                                                                       |                                                                                                   |    |                                                                   |                                                                                                                                                                        |  |      |  |
|--------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|--|
| 3.1 明厨亮灶设施配备 | 12 | 配备明厨亮灶智能监控设施，智能监控设施监控视角覆盖到食品库房、粗加工区、切配区、烹饪区、面点制作间、备餐间、专间、餐饮具清洗消毒区、留样间等区域                                              | 查看学校食堂是否在检查要点规定的区域配备了明厨亮灶智能监控设施，缺1处及以上，该条不得分                                                      | ** | <input type="checkbox"/> 符合1分<br><input type="checkbox"/> 不符合0分   | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十三条<br>《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》（豫食药监餐饮〔2015〕159号）第六条<br>《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）第（五）部分 |  | 教育部门 |  |
|              | 13 | 智能监控设施选用不低于200W像素的网络高清红外摄像机，1080P高清，内置储存卡的设备（无内置储存卡的，配备网盘录像机），摄像头安装不高于3.5米，不低于2米                                      | 查看学校食堂配备的明厨亮灶智能监控设施是否符合检查要点要求，出现不符合检查要点要求的，该条不得分                                                  | *  | <input type="checkbox"/> 符合0.5分<br><input type="checkbox"/> 不符合0分 | 《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》（豫食药监餐饮〔2015〕159号）附件1                                                                                                            |  | 教育部门 |  |
|              | 14 | （1）支持公众通过电脑、手机app、微信小程序等固定或移动端随时点播指定监控点的实时监控图像<br>（2）支持监管部门对指定监控点监控图像的实时点播，具备图像显示、抓拍、回放及手动切换、单画面定时切换、全屏多画面切换及双向语音对讲功能 | （1）验证是否可以通过电脑、手机app、微信小程序等随时点播指定监控点的实时监控图像，若不能，该条不得分<br>（2）验证是否具备检查要点表（2）中所述的相关功能，有2项及以上不满足，该条不得分 | *  | <input type="checkbox"/> 符合0.5分<br><input type="checkbox"/> 不符合0分 | 《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》（豫食药监餐饮〔2015〕159号）第九条                                                                                                            |  | 教育部门 |  |
|              | 15 | 智能监控设施在线率100%（以舌尖安全网接入数据为准）                                                                                           | 以舌尖食安网的接入数据为准，不能实现100%接入的，该条不得分                                                                   | ** | <input type="checkbox"/> 符合1分<br><input type="checkbox"/> 不符合0分   | 《河南省校园食品安全守护行动方案》（2022-2024）                                                                                                                                           |  | 教育部门 |  |

|               |    |                                                                  |                                                                  |   |                                                                       |                                                                                                                    |  |              |  |
|---------------|----|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|--|
| 3.2 明厨亮灶设施的利用 | 16 | 成立明厨亮灶管理小组，明确本单位明厨亮灶管理人员和设施设备运行维护人员                              | 有成立管理小组的证明材料，有对应管理人员及维护人员的规定和职责要求，否则，该条不得分                       | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》（豫食药监餐饮〔2015〕159 号）附件 2                                                      |  | 教育<br>部<br>门 |  |
|               | 17 | 智能监控设施和展示设施处于正常工作状态                                              | 现场查看，存在监控设施未开启，或者有非正常工作的摄像头（不显示或者镜头被污染而看不清，或者人为旋转摄像头等）等情形的，该条不得分 | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《河南省校园食品安全守护行动方案》（2022-2024）<br>《国家市场监督管理总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（国市监食监二〔2018〕32 号）第十三条、第十四条                       |  | 教育<br>部<br>门 |  |
|               | 18 | 学校要公布明厨亮灶查看方式和渠道，供家长委员会代表查看                                      | 能够通过学校公布的信息获取明厨亮灶查看方式和渠道的，该条得满分，否则，该条不得分                         | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68 号） 第（七）部分                                    |  | 教育<br>部<br>门 |  |
|               | 19 | 学校负责人和食堂管理人员要通过互联网+明厨亮灶定期（不低于 1 次/周）随机抽查食堂食品安全状况，及时发现食品安全问题并予以纠正 | 查看学校负责人和食堂管理人员的抽查及纠正记录，记录不得低于 1 次/周，且必须完整真实，否则，该条不得分             | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《河南省校园食品安全守护行动方案》（2022-2024）<br>《河南省食品药品监督管理局办公室关于贯彻落实〈餐饮服务食品安全操作规范〉进一步推进餐饮服务提供者食品安全自查自评工作的通知》（豫食药监办餐饮〔2018〕112 号） |  | 教育<br>部<br>门 |  |
|               | 20 | 建立管理制度：视频技术运行管理制度、视频设备设施日常检查制度、视频技术设备实施定期维护制度、视频技术网络传输检查评估制度     | 查看相关制度，未按要求建立全部制度的，缺 2 项及以上的，该条不得分                               | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》（豫食药监餐饮〔2015〕159 号）第十一条                                                      |  | 教育<br>部<br>门 |  |

|                      |                                                                                                                    |                                                                                                                             |                                                                                          |     |                                                                                        |                                                             |          |          |    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------|----------|----|
|                      | 21                                                                                                                 | 视频信息保存不少于 7 天                                                                                                               | 随机抽查 2 个摄像头，学校可以提供 7 天内视频回放的，得满分，否则该条不得分                                                 | *   | <div><input type="checkbox"/>符合 0.5 分</div> <div><input type="checkbox"/>不符合 0 分</div> | 《国家市场监督管理总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（国市监食监二〔2018〕32 号）第十二条     |          | 教育部<br>门 |    |
| 检查结果<br>汇总           | 1. 本表共 10 个项目，其中关键项 0 项，重点项 2 项，一般项 8 项；总分值 6 分。<br>2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____ |                                                                                                                             |                                                                                          |     |                                                                                        |                                                             |          |          |    |
| 四、食品安全管理             |                                                                                                                    |                                                                                                                             |                                                                                          |     |                                                                                        |                                                             |          |          |    |
| 项目                   | 编号                                                                                                                 | 检查要点                                                                                                                        | 检查指南                                                                                     | 重要性 | 检查得分                                                                                   | 检查依据                                                        | 检查<br>记录 | 实施部<br>门 | 备注 |
| 4.1 食品<br>安全管理<br>机构 | 22                                                                                                                 | 学校承担学校食堂食品安全主体责任。<br>（1）学校自主经营管理的，学校应建立食品安全管理机构，负责本单位的食品安全管理工作<br>（2）实行委托经营的，学校和受托经营单位均应设立食品安全管理机构，学校的食品安全管理机构对受托经营单位进行监督管理 | 查看学校或受托经营单位建立食品安全管理机构的文件资料，能够提供算符合要求，否则，该条不得分；应提供学校餐饮食品安全管理机构对受托经营单位进行监督管理的证明材料，否则，该条不得分 | *   | <div><input type="checkbox"/>符合 0.5 分</div> <div><input type="checkbox"/>不符合 0 分</div> | 《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6 号）第四条、第七条、第二十九条 |          | 教育部<br>门 |    |
|                      | 23                                                                                                                 | 学校食品安全管理机构人员应包括学校领导、后勤管理部门负责人和食堂经营管理负责人、专职食品安全管理人員和负责原料采购、餐饮加工、配送（如涉及）、检验（如涉及）等食品安全管理全过程的管理岗位人員                             | 查看食品安全管理机构文件是否包括规定的人员，缺少学校领导、后勤管理部门和食堂经营管理负责人、专职食品安全管理人員的，该条不得分                          | *   | <div><input type="checkbox"/>符合 0.5 分</div> <div><input type="checkbox"/>不符合 0 分</div> | 《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6 号）第七条、第二十九条     |          | 教育部<br>门 |    |

|                  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                            |     |                                                                     |                                                                                                                                                             |  |            |  |
|------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|--|
| 4.2 食品安全管理<br>人员 | 24 | 配备专职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料，明确专职食品安全管理人员食品安全责任，人员每年应经过食品安全知识培训（不少于 40 小时），考核合格并具有相应工作能力                                                                                                                                                                                                                                    | 现场检查<br>（1）专职食品安全管理人员任职文件等证明资料<br>（2）专职食品安全管理人员食品安全责任有关规定<br>（3）专职食品安全管理人员培训时长证明和考核合格证明<br>以上，任意一项缺少的，或者文件材料与实际现状不符的，该条不得分 | *** | <input type="checkbox"/> 符合 2 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《中华人民共和国食品安全法》第三十三条、第四十四条<br>GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 13.1<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》 第十四条、第十五条<br>《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6 号）第三十六条 |  | 市场监管<br>部门 |  |
| 4.3 食品安全管理<br>制度 | 25 | 建立食品安全管理制度，包括：（1）场所及设施设备清洗消毒制度；（2）餐用具清洗消毒制度；（3）设施设备维修保养校验制度；（4）原料控制要求；（5）食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度；（6）餐饮服务过程控制；（7）从业人员健康管理制度；（8）从业人员培训与考核制度；（9）食品安全自查制度；（10）食品留样制度；（11）消费者投诉处理；（12）食品添加剂使用管理与公示制度；（13）餐厨废弃物处置制度；（14）有害生物防治制度；（15）分餐管理制度（需要现场分餐的）；（16）校外供餐管理制度（从外购餐的）；（17）集中用餐陪餐制度；（18）安全保卫制度；（19）集中用餐信息公开制度等食品安全管理制度；（20）集中用餐食品安全 | 抽查不少于 5 个制度，看是否建立，缺少 1 个及以上的，该条不得分（若食堂反馈在同一制度内有两个制度的相关要求，经确认后，可以不扣分）                                                       | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 13.1<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》 第五十条等<br>《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6 号）<br>《餐饮服务食品安全操作规范》                     |  | 市场监管<br>部门 |  |

|              |    |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                               |     |                                                                       |                                                                                                                                              |  |        |  |
|--------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--|
| 4.3 食品安全管理制度 |    | 应急管理和突发事件报告制度；(21) 制定食品安全事故处置方案                                                                                                                                                    |                                                                                                               |     |                                                                       |                                                                                                                                              |  |        |  |
|              | 26 | 建立与制度配套的管理记录，包括：设施设备清洗消毒维护校验记录、餐饮具清洗消毒记录、进货查验、原料出入库、食品添加剂使用记录、从业人员食品安全培训考核记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录、餐饮服务加工过程控制、食品变质或超过保质期或者回收食品处置、配送（如涉及）、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置和食品留样、生物防控、集中用餐陪餐等相关记录 | 抽查不少于 5 个记录进行验证，看是否建立，缺少 1 个及以上的，该条不得分                                                                        | *   | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.5 《学校食品安全与营养健康管理规定》<br>《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6 号）<br>《餐饮服务食品安全操作规范》                |  | 市场监管部门 |  |
| 4.4 制度落实     | 27 | 制定自查计划，开展制度自查、定期自查和专项自查。制度自查每年至少开展一次，定期自查每周至少开展一次，专项自查在获知食品安全风险信息后立即开展。自查应有记录，记录内容应完整、真实，若发现自查有效性不足或对发现的问题未及时整改的，视同未自查                                                             | 查看是否有食品安全自查计划，是否依据自查计划开展自查，自查频次是否符合要求，自查有效性是否充足，未按规定开展自查或者自查频次、自查有效性不足的，该条不得分；无自查计划，但自查频次和有效性等符合检查要点要求的，可以不扣分 | *** | <input type="checkbox"/> 符合 2 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.2 《餐饮服务食品安全操作规范》<br>《河南省食品药品监督管理局办公室关于贯彻落实〈餐饮服务食品安全操作规范〉进一步推进餐饮服务提供者食品安全自查自评工作的通知》（豫食药监办餐饮〔2018〕112 号） |  | 市场监管部门 |  |

|          |    |                                                           |                                                                                   |    |                                                                       |                                                                                                                                             |  |        |  |
|----------|----|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--|
| 4.4 制度落实 | 28 | 中小学、幼儿园应落实学校相关负责人陪餐制度和陪餐计划，公布陪餐人员名单，明确陪餐要求，每餐进行陪餐，并做好陪餐记录 | 查看是否制定陪餐计划，是否公布陪餐人员名单（人员需为学校相关负责人），是否明确陪餐要求，是否每餐进行陪餐，是否做了陪餐记录，任一项要求不符合，该条不得分      | *  | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第十三条<br>《河南省校园食品安全守护行动方案》（2022-2024）11 条<br>《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68 号）第（二）部分 |  | 市场监管部门 |  |
|          | 29 | 有现场分餐情形的，应当落实分餐管理制度，在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁                   | 查看是否依据分餐管理制度有关要求的分餐；涉及在教室分餐的，前往分餐现场查看分餐环境是否卫生整洁，不符合要求的，该条不得分                      | ** | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十八条                                                                                                                      |  | 市场监管部门 |  |
|          | 30 | 学校食堂应落实安全保卫制度，采取措施，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区                   | 查看是否落实安全保卫制度，是否采取措施（如上锁管理、门禁管理等）禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区，未经允许，非食堂从业人员擅自进入食品处理区的，该条不得分 | *  | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十三条                                                                                                                      |  | 市场监管部门 |  |
|          | 31 | 学校食堂食品安全应急处置预案演练每年不少于 1 次                                 | 以自然年为单位，提供食品安全应急处置预案演练记录，无法提供的，该条不得分                                              | *  | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《河南省食品药品监督管理局办公室关于贯彻落实〈餐饮服务食品安全操作规范〉进一步推进餐饮服务提供者食品安全自查自评工作的通知》（豫食药监办餐饮〔2018〕112 号）                                                          |  | 市场监管部门 |  |

|            |    |                                                                                                 |                                                                                                                      |     |                                                                       |                                                                      |  |        |  |
|------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--|--------|--|
| 4.5 食品安全培训 | 32 | 制订食品安全培训考核计划并落实，从业人员全部注册并使用豫食考核 APP 进行学习，并利用豫食考核 APP 每月至少组织一次考核                                 | 现场抽查从业人员 5 人，查看是否全部注册并使用豫食考核 APP 进行学习和考核，存在人员未注册或者未按要求的频次进行考核的，该条不得分                                                 | *   | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》12<br>《河南省校园食品安全守护行动方案》（2022-2024） |  | 市场监管部门 |  |
|            | 33 | 抽查不少于 5 名从业人员进行食品安全知识现场考核全部合格                                                                   | 抽查不少于 5 名从业人员进行食品安全知识现场考核，应全部合格（80 分以上），有 1 人未合格，该条不得分                                                               | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | 《河南省校园食品安全守护行动方案》（2022-2024）                                         |  | 市场监管部门 |  |
| 4.6 人员健康管理 | 34 | 制订从业人员健康检查计划并落实，从事切菜、配菜、烹饪、备餐、餐用具清洗消毒等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                        | 在切菜、配菜、烹饪、备餐、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员中现场抽查不少于 5 名员工，查验其健康证明文件，有 1 人无法提供健康证明或提供的健康证明过期的，该条不得分                            | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.1                               |  | 市场监管部门 |  |
|            | 35 | 患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病(霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病)的人员，不得从事接触直接入口食品的工作   | 现场检查，发现患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作的，该条不得分                                                                              | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 11.1                              |  | 市场监管部门 |  |
|            | 36 | 从业人员每日上岗进行晨检并记录，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症和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 | （1）查晨检记录，记录包括当日工作的全部员工，晨检记录缺失 2 人及以上的，该条不得分<br>（2）现场抽查 3-5 人，若有患发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症和皮肤有伤口或者感染的人员仍然从事接触直接入口食品工作的，该条不得分 | *** | <input type="checkbox"/> 符合 2 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 11.1                              |  | 市场监管部门 |  |

|            |                                                                                                                        |                                                                             |                                                                                                           |     |                                                                     |                                                                  |      |        |    |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------|--------|----|
| 4.7 人员卫生管理 | 37                                                                                                                     | 在岗从业人员保持良好个人卫生，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，加工制作过程中，应保持手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形         | （1）在直接入口食品加工区洗消处观察（或通过监控回放等观察），若出现未按规定进行洗手消毒的，该条不得分<br>（2）加工过程中，抽查 3-5 人，若出现手部不清洁，留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形，该条不得分 | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》 11.2<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十七条 |      | 市场监管部门 |    |
|            | 38                                                                                                                     | 在岗从业人员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有明显区分，工作帽应能将头发全部遮盖住，不得披散头发，避免头发掉落污染食品 | 抽查 3-5 人，出现不符合检查要点要求情形的，该条不得分                                                                             | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.2<br>《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.1    |      | 市场监管部门 |    |
|            | 39                                                                                                                     | 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，当口罩出现脏污、损坏、异味等情况时，应当及时更换                   | 抽查 3-5 人，出现不符合检查要点要求情形的，该条不得分                                                                             | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.2<br>《河南省餐饮服务从业人员佩戴口罩指南》     |      | 市场监管部门 |    |
|            | 40                                                                                                                     | 不得在食品加工场所内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为                                               | 查看食品加工场所，发现有人人员饮食、吸烟、地面或垃圾桶有烟头、药品、化妆品等行为的，该条不得分                                                           | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6 号）第三十七条              |      | 市场监管部门 |    |
| 检查结果汇总     | 1. 本表共 19 项，其中关键项 3 项，重点项 9 项，一般项 7 项。总分值 18.5 分。<br>2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；该专项检查得分为：_____ |                                                                             |                                                                                                           |     |                                                                     |                                                                  |      |        |    |
| 五 原料管理     |                                                                                                                        |                                                                             |                                                                                                           |     |                                                                     |                                                                  |      |        |    |
| 项目         | 编号                                                                                                                     | 检查要点                                                                        | 检查指南                                                                                                      | 重要性 | 检查得分                                                                | 检查依据                                                             | 检查记录 | 实施部门   | 备注 |

|                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                   |     |                                                                     |                                                                                                                                                     |  |            |  |
|----------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|--|
| 5.1 原料<br>采购管理 | 41 | 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                                                                                                                                                                                                                | 现场查看是否建立供货者评价和退出机制，查看供货者评价记录及合格供应者名录；未建立供货者评价和退出机制、或未按照机制对供货者进行评价、或未建立合格供应者名录、或合格供应者名录信息不完整（随机抽查仓库或现场食品原料）的，该条不得分 | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《餐饮服务食品安全操作规范》<br>6.1.2                                                                                                                             |  | 市场监<br>管部门 |  |
|                | 42 | 学校食堂采购食品及原料遵循安全、健康、符合营养需要的原则，不得采购以下食品、食品添加剂及食品相关产品：<br>（1）超过保质期的食品、食品添加剂<br>（2）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂<br>（3）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品<br>（4）四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽发青土豆、霉变红薯、来历不明的野菜等高风险食品<br>（5）其他法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂和食品相关产品 | 查看食堂现场或采购凭证，发现有检查要点中所列的禁止采购的食品、食品添加剂及食品相关产品中任意一种的，该条不得分                                                           | *** | <input type="checkbox"/> 符合 2 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《中华人民共和国食品安全法》第三十四条<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十五条、第三十六条<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.1.1<br>《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6号）第十九条 |  | 市场监<br>管部门 |  |

|            |    |                                                                                                                    |                                                                               |    |                                                                       |                                                                                                  |  |        |  |
|------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--|
| 5.2 原料运输管理 | 43 | 运输车辆或容器保持清洁，防止食品受到污染；运输过程中做好防尘、防水；食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔；食品包装完整、清洁，防止食品受到污染；运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求 | 查看运输条件是否符合检查要点的有关要求，出现任一不符合，该条不得分                                             | *  | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《中华人民共和国食品安全法》第三十三条<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.2                                     |  | 市场监管部门 |  |
| 5.3 进货查验管理 | 44 | 按规定对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行进货查验（查验内容：生产日期、保质期、外观、温度等），填写进货查验记录，保留购物或送货凭证、供货者的许可资质证明、产品合格证明文件等                         | 随机抽查 3-5 种食品、食品添加剂和食品相关产品，未按检查要点的要求进行查验和记录或未保留相关凭证的，该条不得分                     | ** | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | 《中华人民共和国食品安全法》第五十条《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十三条<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.1.2、5.3.1、13.5.2 |  | 市场监管部门 |  |
|            | 45 | 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，食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月                                           | 随机抽查 3-5 种食品、食品添加剂和食品相关产品，查看进货查验记录和相关凭证的保存期限是否满足检查要点要求；发现保存期限不符合检查要点要求的，该条不得分 | *  | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《中华人民共和国食品安全法》第五十条<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十三条<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.5.4         |  | 市场监管部门 |  |
| 5.4 原料贮存管理 | 46 | 食品原料、半成品、成品、包装材料等应分隔或分离存放并显著标识，贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当的距离                                                                | 现场查看，发现有不符合检查要点要求的，该条不得分                                                      | ** | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.2、4.9.4                          |  | 市场监管部门 |  |

|  |    |                                                       |                                                                                                  |    |                                                                       |                                                                                                                       |  |        |  |
|--|----|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--|
|  | 47 | 散装食品（食用农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容          | 现场查看，发现有标识内容不符合检查要点要求的，该条不得分                                                                     | *  | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.2<br>《中华人民共和国食品安全法》第五十四条<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条                              |  | 市场监管部门 |  |
|  | 48 | 按照贮存条件和保质期贮存食品原料，库房中存放的原料贮存条件对温湿度有要求的，应对库房的温湿度进行监控和记录 | 随机抽查 3-5 种食品原料，查看其储存条件与标签标识（包括开封后的食品，如蚝油和番茄酱等）要求是否一致，发现有未按要求进行储存，以及未进行温湿度记录（对原料储存条件有温湿度要求），该条不得分 | ** | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | 《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.4<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.3                                                        |  | 市场监管部门 |  |
|  | 49 | 按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品                     | 随机抽查 3-5 种产品，查看其使用是否符合先进、先出、先用的原则，若发现 1 种及以上不符合，该条不得分                                            | *  | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.4<br>《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.8                                                        |  | 市场监管部门 |  |
|  | 50 | 变质、超过保质期或者回收的食品应显著标识或者单独存放在有明确标志的场所，及时清理处置，并按规定进行记录   | 现场查看，发现有变质、过期或者回收食品，但单独存放在有明确标志的场所，且按规定进行记录的，该条得分；若有变质、过期或回收食品，未单独存放和明确标识、或未按规定进行记录的，该条不得分       | *  | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《中华人民共和国食品安全法》第五十四条<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.4、5.4.5<br>《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.8 |  | 市场监管部门 |  |

|               |                                                                                                                   |                                                                                                             |                                                           |    |                                                                       |                                                                                                                                                                             |  |        |  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--|
|               | 51                                                                                                                | 杀虫剂、杀鼠剂、清洁剂、消毒剂、醇基燃料等化学品应单独存放并显著标识，不得与食品混存（分开库房存放或分隔放置）                                                     | 现场查看，发现有不符合检查要点要求的，该条不得分                                  | ** | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.6                                                                                                                                     |  | 市场监管部门 |  |
| 5.5 食品添加剂管理使用 | 52                                                                                                                | 食品添加剂的品种、使用范围、使用量符合 GB 2760 规定，未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂品种                                             | 查看现场和食品添加剂使用记录；发现有亚硝酸盐、或有超范围超限量使用食品添加剂行为等不符合检查要点要求的，该条不得分 | ** | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | 《中华人民共和国食品安全法》第四十条<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十六条<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.5.1、6.5.2                                                                               |  | 市场监管部门 |  |
|               | 53                                                                                                                | （1）食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录（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）<br>（2）公开所使用的食品添加剂名单 | 查看现场和食品添加剂使用记录，发现食品添加剂使用名单未公开或未按检查要点要求进行记录的，该条不得分         | ** | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十八条<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.7<br>《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.4<br>《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68 号）一、（二）六条 |  | 市场监管部门 |  |
|               | 54                                                                                                                | 用容器盛放开封后的食品添加剂的，应避免开封后的食品添加剂受到污染，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装                                         | 用容器盛放开封后食品添加剂的，未按要求进行全部信息标识或未保留原包装而影响追溯的，该条不得分            | *  | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.5.3                                                                                                                                     |  | 市场监管部门 |  |
| 检查结果汇总        | 1. 本表共 14 项，其中关键项 1 项，重点项 7 项，一般项 6 项；总分值 12 分。<br>2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____ |                                                                                                             |                                                           |    |                                                                       |                                                                                                                                                                             |  |        |  |

| 六、场所、设备和设施 |    |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                      |     |                                                                       |                                                                                          |      |        |    |
|------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|----|
| 项目         | 编号 | 检查要点                                                                                                                               | 检查指南                                                                                                                                                                                                 | 重要性 | 检查得分                                                                  | 检查依据                                                                                     | 检查记录 | 实施部门   | 备注 |
| 6.1 场所环境   | 55 | 餐饮服务场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外；场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施 | 通过查看场所平面布局图或现场实地走访（必要时询问），查看距离场所 25 米内是否有粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源及其他污染源；如有污染源，查看周围是否配备了防护设施，查看防范设施有效性证明材料：<br>（1）不存在污染源或存在污染源并做了有效防护视为符合要求，该条不扣分<br>（2）存在污染源且未作防护，该条不得分<br>（3）存在污染源并做了防护但防护效果不足时，该条不得分 | **  | <input type="checkbox"/> 符合 1 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分   | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十九条<br>《餐饮服务食品安全操作规范》4.1.2<br>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.1.3 |      | 市场监管部门 |    |
|            | 56 | 未在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽                                                                                                                | 询问、现场查看是否存在检查要点中规定的禁止行为，存在任一行为，该条不得分                                                                                                                                                                 | *   | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.1.5                                                 |      | 市场监管部门 |    |
| 6.2 场所布局   | 57 | 具有与所经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所                                                                                                          | 查看是否具有与其经营的食品品种、数量、供餐人数相适应的场所，不符合要求的，该条不得分                                                                                                                                                           | *   | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十九条                                                                   |      | 市场监管部门 |    |

|              |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                    |   |                                                                       |                                                                                                                                                      |  |            |  |
|--------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|--|
| 6.2 场所<br>布局 | 58 | 食品处理区按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 查看场所及设施或设备布局图，或依据询问及引导的实际使用路线作为现场检查路线，发现存在以下任一不符合现象，该条不得分：<br>（1）各功能区布局未按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局<br>（2）各功能区标志与内部设施及存放物品不一致<br>（3）成品通道与原料通道未分开或未分时段运输<br>（4）成品通道与餐具回收通道未分开 | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《餐饮服务食品安全操作规范》4.2.2<br>GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.2.1                                                                                      |  | 市场监管<br>部门 |  |
|              | 59 | 食品处理区面积、就餐区面积与最大供餐人数符合规范：（1）食品处理区面积要求：就餐人数≤100 人，加工区域和食品库房面积之和≥30m <sup>2</sup> ；100 人<就餐人数≤1000 人，加工区域和食品库房面积之和在 30m <sup>2</sup> 的基础上按照服务 100 人以上每增加 1 人增加 0.3m <sup>2</sup> ；就餐人数>1000 人，加工区域和食品库房面积之和在 300m <sup>2</sup> 的基础上按照服务 1000 人以上每增加 1 人增加 0.2m <sup>2</sup> （2）就餐区应依据同时就餐人数确定建筑面积，就餐座位数≥就餐人数的 1/3 配置，每座最小使用面积≥1m <sup>2</sup> （3）食品处理区与就餐区的建筑面积比例宜为 4:6 | （1）询问食堂最大供餐人数，查看食堂平面布局图，有任一现象不符合检查要点要求的，该条不得分<br>（2）食堂无法提供平面图时，可询问就餐区面积、就餐座位、处理区面积，必要时现场查看预估面积和数量，判断是否符合检查要点要求                                                                     | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》4.1.2、4.1.4<br>建标〔2002〕102 号《城市普通中小学校 校舍建设标准》<br>DB37/T 4199-2020 《中小学校食堂建设与设备配置规范》6.2.5<br>《餐饮服务许可审查规范》（国食药监食〔2010〕236 号）第十一条 |  | 教育部<br>门   |  |

|              |    |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                             |   |                                                                       |                                                                            |  |            |  |
|--------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--|------------|--|
| 6.2 场所<br>布局 |    | (4) 切配区、烹饪区面积之和 $\geq$ 食品处理区面积的 50% (全部用半成品烹饪的可适当减少)                                                                                                              |                                                                                                                                                                                             |   |                                                                       |                                                                            |  |            |  |
|              | 60 | 食堂建筑的人流出入口和货流出入口应分开设置                                                                                                                                             | 查看布局图或现场查看, 人流、货流未分开设置, 该条不得分                                                                                                                                                               | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》3.0.3                                                |  | 市场监管<br>部门 |  |
|              | 61 | 食品处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的, 炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式                                                                                                                             | 现场查看, 存在不符合检查要点要求的, 该条不得分                                                                                                                                                                   | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.2.3                                   |  | 市场监管<br>部门 |  |
| 6.3 建筑<br>结构 | 62 | 食品处理区内地面、墙壁、天花板等区域装修材料应无毒、无异味、不易脱落、易于清洁; 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; 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落, 在结构上不利于冷凝水垂直下落, 防止有害生物孳生和霉菌繁殖 | 现场查看墙壁、天花板、地面等是否符合检查要点要求, 存在以下任一不符合现象, 该条不得分: (1) 地面、墙壁、天花板等区域装修材料大面积脱落、破损; (2) 地面、墙壁、天花板等区域装修材料有明显异味或不易清洗; (3) 粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所墙壁未铺设墙裙或者墙裙低于 1.5m; (4) 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板有冷凝水凝集 | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.3<br>《餐饮服务许可审查规范》国食药监食〔2010〕236 号第十三条 |  | 市场监管<br>部门 |  |

|          |    |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |   |                                                                       |                                                             |  |        |  |
|----------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|--------|--|
| 6.3 建筑结构 | 63 | 保持餐饮服务场所环境清洁；墙壁、天花板、门窗、地面、操作台等应平整、清洁、无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等；地沟彻底清洗，无残渣、积水和异味                                                                                                                                                                       | 现场查看墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台等是否有污物、积水、异味、霉斑等，出现任一不符合现象，该条不得分                           | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.3<br>《餐饮服务食品安全操作规范》4.3 |  | 市场监管部门 |  |
|          | 64 | 食堂为多层时，应设置配送车辆无障碍通道和专用货梯                                                                                                                                                                                                                         | 现场查看是否为多层供应：<br>(1) 若每层均独立经营，该条不扣分<br>(2) 若上下层经营过程存在功能区混用，现场查看未按检查要点要求配备相应设施，该条不得分 | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | DB37/T 4199-2020 《中小学校食堂建设与设备配置规范》4.6                       |  | 市场监管部门 |  |
|          | 65 | 厨房区域各类加工制作场所的室内净高应 $\geq 2.5$ 米；各阴角宜做成曲率半径为 3cm 以上的弧形                                                                                                                                                                                            | 询问并现场查看各功能间（区）是否符合检查要点要求，任一区域存在净高不符或阴角不符，该条不得分                                     | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》4.3.5、4.3.8<br>《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.1.2  |  | 教育部门   |  |
|          | 66 | 采用天然采光、自然通风形式的：<br>(1) 食品处理区加工间天然采光时，其侧面采光窗洞口面积 $\geq$ 地面面积的 1/6；自然通风的，通风开口面积 $\geq$ 地面面积的 1/10<br>(2) 食品库房天然采光时，窗洞面积 $\geq$ 地面面积的 1/10；自然通风的，通风开口面积 $\geq$ 地面面积的 1/20<br>(3) 就餐区侧面采光窗洞口面积 $\geq$ 该区域地面面积的 1/6；自然通风的，通风开口面积 $\geq$ 该区域地面面积的 1/16 | 查看平面布局图或现场查看各区域窗洞、通风开口情况，存在任一不符情况，该条不得分                                            | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》4.2.2、4.3.7、4.4.3                     |  | 教育部门   |  |

|             |    |                                                                                                                                     |                                                                                     |   |                                                                       |                                                                                     |  |        |  |
|-------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--|
| 6.4 供水、排水设施 | 67 | 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水、废水、消防用水等）的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道                                                               | 现场查看是否存在不符合检查要点的情况，出现任一不符合现象，该条不得分                                                  | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.1.3                                            |  | 教育部门   |  |
|             | 68 | 排水设施的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁、维护；需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度；排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路；采用管道时，干管管径 $\geq 100\text{mm}$ ，支管管径 $\geq 75\text{mm}$ | 现场查看，是否存在不符合检查要点的情况，出现任一不符合现象，该条不得分                                                 | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.2.1、4.2.2、4.2.3<br>JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》5.1.6 |  | 教育部门   |  |
|             | 69 | 食堂含油废水应进行隔油处理，隔油处理设施宜采用成品隔油装置                                                                                                       | 询问并现场查看，未进行隔油处理，该条不得分                                                               | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》5.1.7                                                         |  | 教育部门   |  |
| 6.5 更衣区和卫生间 | 70 | 设有从业人员专门更衣区，更衣区与食品处理区处于同一建筑物内，且保持清洁                                                                                                 | 现场查看存在以下不符合现象的，该条不得分：<br>（1）未配备从业人员专用更衣区<br>（2）更衣区和食品处理区不在同一建筑物内<br>（3）更衣区现场卫生较差    | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.6.1                                            |  | 市场监管部门 |  |
|             | 71 | 更衣区有足够空间，依据标准要求（附表 11）配备更衣间需要的设备实施（更衣柜、挂钩、衣架等），且运转正常，满足员工使用                                                                         | 现场询问男女员工人数，并查看更衣区配置，存在以下不符合现象的，该条不得分：<br>（1）更衣区内设备设施配置数量与从业人员数量不匹配<br>（2）设备设施不能正常使用 | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.3.2                                                               |  | 教育部门   |  |

|             |    |                                                                                                                                                                                                                      |                                               |   |                                                                       |                                                                                       |  |        |  |
|-------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--|
| 6.5 更衣区和卫生间 | 72 | 应分开设置工作服与私人衣物存放区                                                                                                                                                                                                     | 现场查看存在工服区和私服区未标识区分或工服私服混放的，该条不得分              | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | DB43/T 2142-2021 《学校食堂建设和食品安全管理规范》10.1.4                                              |  | 市场监管部门 |  |
|             | 73 | 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区                                                                                                                                                                               | 现场查看存在不符合检查要点要求的，该条不得分                        | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.5.1                                              |  | 市场监管部门 |  |
|             | 74 | 卫生间设置符合要求，能够保持清洁：<br>（1）卫生间与外界直接相通的门能自动关闭，与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网<br>（2）应在卫生间出口附近设置洗手设施，洗手设施附近应配备洗手用品、干手设施等<br>（3）应设置冲水式便池，配备便刷<br>（4）排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封；排污口位于餐饮服务场所外<br>（5）卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区 | 现场查看卫生间设置及卫生情况，不符合检查要点要求的，发现 2 处及以上不符合的，该条不得分 | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.5.2、4.5.3、4.5.4<br>《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.2.1、5.4.2.2 |  | 市场监管部门 |  |

|                |    |                                                                                                                                                       |                                                                                                      |   |                                                                       |                                                                               |  |            |  |
|----------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|------------|--|
| 6.6 采光<br>照明设施 | 75 | 食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽（食品处理区工作面的光照强度不得低于 220lux，其他场所的光照强度不宜低于 110lux）；食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施；冷冻（藏）库应使用防爆灯 | 现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：<br>（1）食品处理区亮度不满足使用需要的<br>（2）裸露食品正上方照明设施未安装防护措施的<br>（3）冷库未使用防爆灯的               | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》<br>4.7<br>《餐饮服务食品安全操作规范》<br>5.5.1、5.5.3   |  | 教育部<br>门   |  |
| 6.7 排风<br>排烟设施 | 76 | 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应保持空气流通；产生油烟的设备上方，配备机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换；产生大量蒸汽的设备、工序上方配备排风排汽装置，避免冷凝水凝集                                                             | 现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：<br>（1）产生油烟设备上方未配备排风排烟设施或未正常使用的、排风排烟效果不佳的<br>（2）蒸柜上方未配备排风排汽设施或未正常使用的、排风排汽效果不佳的 | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》<br>4.8.1、4.8.2<br>《餐饮服务食品安全操作规范》<br>5.6.1 |  | 教育部<br>门   |  |
|                | 77 | 排风排烟设施定期清洁，并做好清洁记录；由外部清洁公司进行设备清洁操作的，及时索取并留存清洁公司的资质证件和服务合同，留存每次清洁服务的服务记录                                                                               | 现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：<br>（1）现场查看排风排烟设施卫生清洁状况较差的<br>（2）未能提供清洁记录的<br>（3）未能提供清洁公司资质证件和服务合同的            | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | 《餐饮服务食品安全操作规范》<br>5.6.1、15.1.1.3<br>GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.2.2  |  | 市场监<br>管部门 |  |

|               |    |                                                                     |                                                                                                                                            |   |                                                                       |                                                                                                    |  |        |  |
|---------------|----|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|--|
| 6.8 食品<br>库房  | 78 | 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置冷冻、冷藏设施               | 现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：<br>（1）未按照食品贮存条件设置相应的食品库房或存放场所或设施，未设置冷冻库（柜）、冷藏库（柜）、常温库<br>（2）食堂加工的餐食有使用高危易腐半成品（如炸丸子、烧豆腐、过油肉等）加工制作的，食品加工区未设置冷藏、冷冻库（柜） | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.1                                                           |  | 市场监管部门 |  |
|               | 79 | 冷冻、冷藏库（柜）应设有可正确显示内部温度的测温装置，并定期校核                                    | 现场抽查不少于 2 个冷藏或冷冻设施，未设置测温装置或未能提供校核证据的，该条不得分                                                                                                 | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.5<br>《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条                                  |  | 市场监管部门 |  |
|               | 80 | 库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿                             | 现场查看库房内贮存物品的设备设施是否离地、离墙设置，未离地离墙或离地、离墙不足 10cm 的，该条不得分                                                                                       | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.4                                                           |  | 教育部门   |  |
| 6.9 餐厨<br>废弃物 | 81 | 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器，备餐间内配置带盖非手动式餐厨废弃物存放容器，废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识 | 现场查看各区域是否按检查要点要求配备餐厨废弃物存放容器，任一区域未配备或配备的容器未加盖或未标识，该条不得分                                                                                     | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.10<br>《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228 号）第三十七条 |  | 市场监管部门 |  |
|               | 82 | 餐厨废弃物应及时清除，不得溢出存放容器；废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒                              | 现场查看餐厨废弃物的存放情况，溢出存放容器未及时清除的，废弃物存放设施脏污未及时清洁的，该条不得分                                                                                          | * | <input type="checkbox"/> 符合 0.5 分<br><input type="checkbox"/> 不符合 0 分 | GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.3.1、9.3.2                                                     |  | 市场监管部门 |  |

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/437052123122006163>