

# 辽宁省市场监督管理局办公室文件

辽市监办发〔2020〕83号

---

## 辽宁省市场监督管理局办公室 关于印发食品经营安全日常监督检查表的通知

各市、沈抚示范区市场监督管理局：

为进一步做好食品销售、餐饮服务食品安全监管工作，省局制定了《食品销售日常监督检查表》《餐饮服务食品安全日常监督检查表》（以下简称《监督检查表》），现予印发。有关事项通知如下：

一、《监督检查表》以有关法律、法规、规章、标准、规范性文件等规定为依据，列出了食品销售单位及餐饮服务单位食品安全监督检查的主要事项和相关要求。《监督检查表》对应的法律法规标准等相关规定修改的，以修改后的规定为准。

二、本通知施行前，省局公布的有关食品销售、餐饮服务食品安全监督检查的规定与本通知规定不一致的，以本通知的规定为准。

三、本通知自 2020 年 10 月 15 日起施行，全省食品销售及餐饮服务食品安全监督检查要按照本通知规定的《监督检查表》执行，原有相关表格废止。

附件：1. 食品销售日常监督检查表

2. 餐饮服务食品安全日常监督检查表



(此件公开发布)

附件 1

## 食品销售日常监督检查表

### 告知页

被检查单位: \_\_\_\_\_ 检查地点: \_\_\_\_\_

告知事项:

我们是\_\_\_\_\_市场监督管理局(所)检查人员,现出示  
 执法证件。依法对你(单位)进行日常监督检查,请予配合。监督检查  
 人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的,你(单位)有权  
 拒绝检查。

依照法律规定,你(单位)对执法人员有权申请回避。

问:你(单位)是否申请回避?

答: \_\_\_\_\_

被检查单位签字:

年 月 日

### 食品销售静态风险因素量化分值表

评分项(共 40 分)	参考分值					评分
食品经营场所 面积(m <sup>2</sup> ) (5分)	200 以下	201-1000	1001-2000	2001-3000	3000 以上	
	1 分	2 分	3 分	4 分	5 分	
经营种类 (30 分)	预包装食品 (不含冷 藏冷冻食 品)	特殊食品	食用农产品(不 含冷藏冷冻食 用农产品)	冷藏冷冻预 包装食品、食 用农产品; 散 装食品	现场制售 食品	
	5 分	10 分	15 分	20 分	30 分	
经营类别 (5 分)	零售		批发		批发兼零售;网络销售	
	1 分		3 分		5 分	
静态风险因素量化分值						

- 注: 1. 食品经营场所面积为同一经营地址内食品销售、贮存场所的面积总和;  
 2. 具有多种经营种类的,按照风险等级最高的分数进行计算,如既有预包装食品又有现场制  
 售食品的,按 30 分计;  
 3. 本表仅用于取得有效食品经营许可证,且主体业态为食品销售经营者风险等级;  
 4. 本表一式两份,一份反馈企业,一份留存。

# 食品销售（动态风险）日常监督检查表

检查项目	序号	检查类型				检查内容	分值	扣分
		食品销售单位	食用农产品销售单位	集中交易市场开办者	食品贮存服务提供者			
许可管理	1	√			√	检查食品经营许可（备案）事项	3	
信息公示	2	√	√	√	√	检查食品经营许可证、上一次监督检查结果记录表等公示情况	2	
制度建设	3	√	√	√		检查食品安全制度建设情况	2	
	4			√		检查入场销售者建档和签订协议情况	-	
人员管理	5	√	√	√		检查食品安全培训考核情况，抽查考核食品安全管理人员食品安全知识	2	
	6	√				检查从业人员健康和个人卫生情况	2	
安全自查	7	√	√	√		检查食品安全自查情况	2	
进货查验	*8	√	√	√	√	检查食品供货者的资质和产品合格证明	3	
	*9	√	√		√	检查进货查验记录情况	3	
销售过程控制	10	√	√	√	√	检查经营场所环境和布局，设施设备运行情况	2	
	*11	√	√		√	检查禁止销售的食品和食用农产品	3	
	*12	√	√		√	检查冷藏冷冻食品、食用农产品的设施	3	
	*13	√	√			检查散装食品、食用农产品	3	
	14	√	√			检查食品、食用农产品批发企业的销售记录	2	
	15			√		检查批发市场的销售凭证	-	
	*16	√	√			检查食品、食用农产品的标签标识和说明书	3	
	*17	√				检查按警示标志要求销售的食品	3	
	18			√		检查食用农产品检测情况	-	
	19	√				检查特殊食品专区专柜设置及消费提示情况	2	
贮存过程控制	20	√				检查销售过程中食品广告宣传情况	2	
	*21	√	√		√	检查食品贮存情况	3	
	22	√			√	检查定期测温记录情况	2	
现场制售过程控制	23	√			√	检查冷藏冷冻食品追溯体系建设	2	
	24	√				检查食品操作区域清洁卫生情况	2	
	25	√				检查餐厨用具清洗消毒情况	2	
召回销毁过程控制	*26	√				检查食品添加剂使用情况、食品加工用水情况	3	
	27	√	√			检查食品召回处置情况	2	
	28	√	√			检查不安全食品处置情况	2	
合计	类型：食品销售单位 <input type="checkbox"/> 食用农产品销售单位 <input type="checkbox"/> 集中交易市场开办者 <input type="checkbox"/> 食品贮存服务提供者 <input type="checkbox"/> 不合格___项，*项不合格___项。 静态分___，动态分___。							

注：1. 用圈划出不符合要求的检查内容对应的序号，对发现的问题填写在结果记录表说明；合理缺项记为“—”。

2. 本表仅对食品销售开展风险等级评定，各项评分总和为60分，动态分=扣分合计。
3. 食品销售单位、食用农产品销售单位均包括个体和企业。
4. 食品贮存服务提供者为从事冷藏冷冻食品贮存业务的非食品生产经营者（依据国家总局2020年第10号公告）。
5. 检查内容涉及多项内容的，由检查人员根据实际情况确定扣分分值。
6. \*号标注为重点项，√号为对应检查类型应当按照检查内容检查。
7. 《食品销售日常监督检查表》一式两份，一份反馈企业，一份留存。

# 辽宁省 市 区市场监督管理局 食品生产经营日常监督检查结果记录表

编号：

<b>名称</b>				<b>联系人</b>			
<b>经营地址</b>				<b>联系方式</b>			
<b>许可证号</b>				<b>检查次数</b>	本年度第__次检查		
<b>检查内容：</b>							
<p style="text-align: center;">_____检查人员_____，执法证件            编号_____、_____，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施            条例、《食品生产经营日常监督检查管理办法》的规定，于_____年___月___日对            你单位进行了监督检查。</p>							
<b>发现 问题</b>	重点项	共_____项，项目序号分别是：8、9、11、12、13、16、17、21、26。					
	一般项	共_____项，项目序号分别是：1、2、3、4、5、6、7、10、14、15、18、 19、20、22、23、24、25、27、28。					
<b>检查 结果</b>	风险等级	<input type="checkbox"/> A (≤30分)	<input type="checkbox"/> B (≤40分)	<input type="checkbox"/> C (≤50分)	<input type="checkbox"/> D (>50分)		
	日常监督	<input type="checkbox"/> 符合（未见问题）		<input type="checkbox"/> 基本符合（不合格≤4项且*项<1）		<input type="checkbox"/> 不符合	
<b>结果 处理</b>	本次检查	<input type="checkbox"/> 1. 通过（日常检查结果符合的） <input type="checkbox"/> 2. 书面限期整改，限___日内改正。 <input type="checkbox"/> 责令改正通知书 <input type="checkbox"/> 3. 立即停止经营（日常检查结果不符合且有发生食品安全事故潜在风险的）					
	年度检查 频次	根据检查结果确定检查频次： <input type="checkbox"/> D、（3-4次） <input type="checkbox"/> C、（2-3次） B、（1-2次） <input type="checkbox"/> A、（1次）					
<b>说明（可附页）：</b>							
被检查单位签字：				执法人员签字：			
年 月 日（章）				年 月 日			

注：《日常监督检查结果记录表》一式三份，一份用于现场公示，一份反馈企业，一份留存。

# 食品销售日常监督检查要点表

序号	检查项目	检查要点
1	检查食品经营许可（备案）事项	<b>查看：</b> 1.食品经营许可证合法有效。2.食品贮存服务提供者备案凭证。
2	检查食品经营许可证、上一次监督检查结果记录表等公示情况	<b>查看：</b> 1.在显著位置公示许可证、备案凭证、上一次日常监督检查记录；2.食品安全管理制度、食品安全管理人员、食用农产品抽样检验结果及不合格食用农产品处理结果、投诉举报电话等信息；3.从事现场制售活动是否公示食品加工制作配料。
3	检查食品安全制度建设情况	<b>查看：</b> 建立食品安全制度，包括从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、进货查验记录制度、不合格食品处置制度、食品召回记录制度、食品销售记录制度、现场制售食品配料公示制度、食品安全事故处置方案、冷藏冷冻食品全程温度记录制度、食用农产品进货查验记录制度、食用农产品销售记录制度。
4	检查入场销售者建档和签订协议情况	<b>查看：</b> 1.入场销售者档案。2.批发市场开办者与入场销售者签订的安全协议。
5	检查食品安全培训考核情况，抽查考核食品安全管理人员食品安全知识。	<b>查看：</b> 1.配备专职或兼职的食品安全管理人员；2.食品安全管理人员应当参加培训，经企业考核具备食品安全管理能力；3.开展食品安全培训并建立记录。 <b>抽查：</b> 对食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。
6	检查从业人员健康和个人卫生情况	<b>查看：</b> 1.从事接触直接入口食品工作的人员是否取得有效健康证明；2.从业人员是否保持卫生，穿戴清洁的工作衣、帽。
7	检查食品安全自查情况	<b>查看：</b> 1.按照制度要求定期对食品安全状况进行自查及记录情况。2.对入场销售者环境、条件和农产品质量安全的检查记录。
*8	检查食品供货者的资质和产品合格证明	<b>查看：</b> 1.查验供货者、入场销售者、贮存委托方的合法资质；2.查验食品出厂检验合格证或其他合格证明；3.检验检疫合格证明。
*9	检查进货查验记录情况	<b>查看：</b> 1.食品（食用农产品）进货查验记录。2.特殊食品的注册或备案证书。3.冷藏冷冻食品贮存记录。
10	检查经营场所环境和布局，设施设备运行情况	<b>查看：</b> 1.食品与非食品是否分开设置，生食区和熟食区是否分开，待加工食品区与直接入口食品区是否分开，水产品与其他食品经营区是否分开；2.是否按食用农产品类别实行分区销售；3.根据经营规模设置满足食品（食用农产品）安全要求的设备或者设施并有效运行；4.直接入口的食品使用无毒、清洁的包装材料和容器。
*11	检查禁止销售的食品和食用农产品	<b>查看：</b> 1.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；2.标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品；3.无标签的预包装食品；4.国家为防病等特殊需要明令禁止销售的食品、食用农产品以及其他禁止销售的食品、食用农产品；5.特定全营养配方

		食品（医疗机构、药品零售企业除外）。
*12	检查冷藏冷冻食品、食用农产品的设施	<b>查看：</b> 1.销售有温度控制要求的食品，是否配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备设施；2.设备设施是否有效运行；3.冷藏冷冻食品全程温度记录。
*13	检查散装食品、食用农产品	<b>查看：</b> 1.在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容；2.散装食品放置于明显的区域或采用隔离措施，生鲜畜禽、水产品与散装直接入口食品有一定距离的物理隔离；3.直接入口的散装食品有防尘防蝇等设施；4.直接接触食品的工具、容器和包装材料等符合食品安全标准；5.未包装的食用农产品是否在摊位公布相关信息。
14	检查食品、食用农产品批发企业的销售记录	<b>查看：</b> 1.食品、食用农产品销售记录；2.特定全营养配方食品销售记录。
15	检查批发市场的销售凭证	<b>查看：</b> 是否印制统一格式的销售凭证或电子凭证，并督促入场销售者规范使用。
*16	检查食品、食用农产品的标签标识和说明书	<b>查看：</b> 1.食品的标签标识是否符合食品安全法相关规定；2.是否有虚假内容，是否涉及疾病预防、治疗功能；3.普通食品是否声称具有保健功能；4.进口食品有中文标签、说明书，标签、说明书符合我国法律、行政法规的规定、标准和要求；5.转基因食品按规定显著标示；6.现场制售食品是否按规定标明名称、制售日期或保质期等内容。7.特殊食品标签、说明书与注册或备案内容一致，并符合国家相关规定要求。
*17	检查按警示标志要求销售的食物	<b>查看：</b> 按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售食品。
18	检查食用农产品检测情况	<b>查看：</b> 批发市场是否配备检验设备和检验人员或委托具有资质的检验机构开展抽样检验或者快速检测。
19	检查特殊食品专区专柜设置及消费提示情况	<b>查看：</b> 1.是否设置专区、专柜销售特殊食品，是否与其他商品混放销售；2.是否设置提示牌，注明“**专柜（专区）”；3.是否标注特殊食品消费提示信息，如“保健食品不是药物，不能替代药物治疗疾病”。
20	检查销售过程中食品广告宣传情况	<b>查看：</b> 1.销售过程中是否存在宣称疾病预防、治疗功能情况。2.保健食品、特医食品广告是否取得批准文件，内容与产品注册证书或备案凭证是否一致；3.是否利用会议、讲座、健康咨询等方式对特殊食品进行虚假宣传；4.是否在营业场所及周边发放、张贴、悬挂、播放虚假或误导消费者的宣传资料（音像）。
*21	检查食品贮存情况	<b>查看：</b> 1.隔墙离地 10 厘米以上；2.食品与非食品、生食与熟食有适当的分隔措施；3.及时清理变质或者超过保质期的食品；4.贮存散装食品是否按照规定标注相关内容；5.现场制售的原料、半成品和成品盛放、贮存时是否分开。
22	检查定期测温记录情况	<b>查看：</b> 冷藏冷冻食品定期测温记录。
23	检查冷藏冷冻食品追溯	<b>查看：</b> 食品贮存服务提供者、食品销售单位是否使用冷藏冷冻食品安全追

	体系建设	溯系统。
24	检查食品操作区域清洁卫生情况	<b>查看：</b> 操作区域卫生清洁情况。
25	检查餐厨用具清洗消毒情况	<b>查看：</b> 餐厨用具是否按照规范进行清洗消毒。
*26	检查食品添加剂使用情况，食品加工用水情况	<b>查看：</b> 1.食品添加剂是否由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录； 2.食品加工用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定、加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。
27	检查食品召回处置情况	<b>查看：</b> 1.不安全食品召回记录； 2.召回公告张贴位置是否醒目； 3.对采取补救措施重新上市的食品是否明示补救措施。
28	检查不安全食品处置情况	<b>查看：</b> 1.对不安全食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所； 2.不安全食品停止经营和处置记录。

## 附件 2

# 餐饮服务食品安全日常监督检查表

### 告知页

被检查单位：\_\_\_\_\_ 检查地点：\_\_\_\_\_

告知事项：

我们是\_\_\_\_\_市场监督管理局（所）检查人员，现出示执法证件。依法对你（单位）进行日常监督检查，请予配合。监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件与其身份不符的，你（单位）有权拒绝检查。

依照法律规定，你（单位）有权申请回避。

问：你（单位）是否申请回避？

答：\_\_\_\_\_

被检查单位签字：

年 月 日

### 餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表

业态规模分值表（10分）					制售食品类别数量分值表（30分）				
餐饮店面积（m <sup>2</sup> ）	≤150	~500	~3000	≥3001	制售单品数（个）	≤10	~20	~30	≥31
学校、托幼机关等单位食堂供餐人数	≤50	~300	~500	≥501	热食类食品分值	1	2	3	4
					冷食类食品分值	2	4	6	8
集体用餐配送单位供餐人数	≤50	~100	~300	≥301	生食类食品分值	4	6	7	8
中央厨房配送门店数（个）	≤5	~10	~20	≥21	糕点类食品分值	3	4	5	6
业态规模分值	4	6	8	10	自制饮品分值	1	2	3	4
业态规模实际分值					类别数量实际分值				
餐饮服务提供者静态风险因素量化分值									

备注：1.各项评分和为40分。因实际存在缺项情形的，该项评分为“0”。静态分=业态分+各类别项总分。类别项目单位数量为“个”。

2.单品数是指餐饮服务提供者的最新菜单中所展示的独立销售的食品品种数，不含制作过程中各类食品原料和半成品数量；无菜单的餐饮服务提供者，食堂按每周各类菜品总数、餐饮服务单位按展示的菜品照片确定单品数。

3.具体热食、冷食、生食食品等多种情形，难以明确归类的食品，可按食品安全风险等级最高的情形进行归类。

4.本表一式两份，一份反馈企业，一份留存。

## 餐饮服务食品安全（动态风险）日常监督检查表

检查项目	序号	检查类型					检查内容	分值	扣分
		大型	中型	小型	食堂	中集			
许可管理	*1	✓	✓	✓	✓	✓	检查食品经营许可事项	3	
信息公示	2	✓	✓	✓	✓	✓	检查食品经营许可证、学校食堂从业人员健康证明、上一次监督检查结果记录表在经营场所醒目位置公示情况	6	
制度建设	3	✓	✓		✓	✓	检查食品安全制度建设情况	3	
人员管理	*4	✓	✓	✓	✓	✓	检查除小型单位外的晨检记录；抽查从业人员健康和个人卫生情况	6	
	5	✓			✓	✓	检查食品安全培训情况，抽查考核食品安全管理人员食品安全知识	4	
场所和设施维护	6	✓	✓	✓	✓	✓	检查原料进入、粗加工、切配、半成品制作、成品制作、备餐、供餐等流程情况	5	
	7	✓	✓	✓	✓	✓	检查加工经营场所环境卫生；设施设备完整有效性；洗手消毒设施配备情况	5	
	8	✓	✓	✓	✓	✓	检查卫生间设置及卫生情况	3	
	9	✓	✓	✓	✓	✓	检查餐厨废弃物存放及处置情况	3	
原料管控	10	✓	✓	✓	✓	✓	抽查食品原料进货查验记录和随货证明文件	4	
	11	✓	✓	✓	✓	✓	检查食品原料、食品添加剂及贮存情况	5	
	12				✓	✓	检查供货者评价和退出机制建立情况	2	
	13	✓	✓	✓	✓	✓	检查食品加工用水、煎炸食品用油情况	4	
	*14	✓	✓	✓	✓	✓	检查禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质情况	8	
加工过程	15	✓	✓	✓	✓	✓	检查动物性、植物性、水产品等食品原料、工用具和容器专用、分类情况	5	
	16					✓	检查集配检验检测情况，配送过程食品包装、容器标注信息及盛放容器情况	3	
	17	✓	✓		✓	✓	检查专间、专区标识、设施、设备及人员操作情况	5	
	18	✓			✓	✓	检查食品备餐、供餐情况	4	
	19	✓	✓	✓	✓	✓	检查食品添加剂使用情况	4	
	20	✓			✓	✓	检查食品半成品及成品等配送、贮存、运输设施、设备及车辆、车箱、配送箱情况	4	
	21	✓			✓	✓	检查食品留样情况	4	
清洗消毒	*22	✓	✓	✓	✓	✓	检查餐用具清洗消毒保洁情况	6	
	23	✓	✓	✓		✓	检查集中清洗消毒或一次性餐饮具情况	2	
网络餐饮	24	✓	✓	✓			检查入网餐饮提供者和外卖器具是否符合规定	2	
	25						检查第三方平台执行情况	-	-
合计	类型：大型 <input type="checkbox"/> ，中型 <input type="checkbox"/> ，小型 <input type="checkbox"/> ，食堂 <input type="checkbox"/> ，中集 <input type="checkbox"/> ；不合格___项，*项不合格___项。 静态分___，动态分___。								

注：1. 用圈线划出不符合要求的内容；合理缺项记为“—”。

2. 评定风险等级时，各项评分总和为 100 分。动态分=总扣分，动态分>60 时记为 60 分。

3. 大型为营业面积在 500 平方米以上；中型为营业面积在 500 平方米以下、150 平方米以上；小型（包括小型餐饮服务单位和小餐饮）为营业面积在 150 平方米以下。

4. 食堂为学校（含托幼机构）、机关、企事业单位、养老机构、建筑工地食堂。

5. 中集为中央厨房和集体用餐配送单位。

6. 检查内容涉及多项内容的，由检查人员根据实际情况确定扣分值。

7. 《餐饮服务食品安全（动态风险）日常监督检查表》一式两份，一份反馈企业，一份留存。

# 辽宁省 市 区市场监督管理局 食品生产经营日常监督检查结果记录表

编号：

名称		联系人	
经营地址		联系方式	
许可证号		检查次数	本年度第__次检查
<b>检查内容：</b> _____检查人员_____，执法证件编号_____、 _____，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营日常 监督检查管理办法》的规定，于____年__月__日对你单位进行了监督检查。			
<b>发现问题</b>	重点项	共____项，项目序号分别是：1、4、14、22。	
	一般项	共____项，项目序号分别是：2、3、5、6、7、8、9、10、11、12、13、15、16、17、18、19、20、21、23、24、25。	
<b>检查结果</b>	风险等级	大型 <input type="checkbox"/> A (≤30分) <input type="checkbox"/> B (≤45分) <input type="checkbox"/> C (≤60分) <input type="checkbox"/> D (>60分)	中型 <input type="checkbox"/> A (≤30分) <input type="checkbox"/> B (≤45分) <input type="checkbox"/> C (≤60分) <input type="checkbox"/> D (>60分)
	日常监督	<input type="checkbox"/> 符合（未见问题）	<input type="checkbox"/> 基本符合（不合格≤10项且*项≤1） <input type="checkbox"/> 不符合
<b>结果处理</b>	本次检查	<input type="checkbox"/> 1. 通过（日常检查结果符合的） <input type="checkbox"/> 2. 书面限期整改，限__日内改正。 <input type="checkbox"/> 责令改正通知书 <input type="checkbox"/> 3. 立即停止经营（日常检查结果不符合且有发生食品安全事故潜在风险的）	
	年度检查频次	根据检查结果确定检查频次： <input type="checkbox"/> D (3-4次) <input type="checkbox"/> C (2-3次) <input type="checkbox"/> B (1-2次) <input type="checkbox"/> A (1次)	
<b>说明（可附页）：</b> _____ _____			
被检查单位签字：  _____ _____年 月 日（章）		执法人员签字：  _____ _____年 月 日	

注：《日常监督检查结果记录表》一式三份，一份用于现场公示，一份反馈企业，一份留存。

# 餐饮服务食品安全日常监督检查要点表

序号	检查内容	检查要点
*1	检查食品经营许可事项	<b>查看:</b> 1. 食品经营许可证应合法有效。2. 无超过许可经营范围的情形。3. 从事网络订餐的, 需标注网络经营事项。
2	检查食品经营许可证、学校食堂从业人员健康证明、上一次监督检查结果记录表在经营场所醒目位置公示情况	<b>查看:</b> 在经营场所醒目位置(如就餐区)公示食品经营许可证或小餐饮经营许可证、学校食堂从事接触直接入口食品工作人员的健康证明、上一次检查结果记录表, 无撕毁、涂改日常监督检查结果记录表行为
3	检查食品安全制度建设情况	<b>查看:</b> 1. 从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、食品安全事故处置方案等制度。2. 食品安全管理组织机构设立材料, 专兼职食品安全管理人员配备情况。3. 食品安全自查项目和记录等情况。4. 对食品安全制度的适用性, 每年至少开展一次自查。学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业对其经营过程, 应每周至少开展一次自查; 其他餐饮服务提供者对其经营过程, 应每月至少开展一次自查。
*4	检查除小型单位外的晨检记录, 抽查从业人员健康和个人卫生情况	<b>查看:</b> 1. 除小型单位外的晨检记录; 抽查从业人员健康证明。2. 对患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员, 暂停从事接触直接入口食品等工作情况。3. 人员是否留长指甲、涂指甲油等。4. 在加工制作食品前, 是否洗净手部, 加工制作过程中, 穿戴清洁工作衣帽并佩戴口罩, 头发和佩戴饰物不得外露。5. 清洁操作区及专间与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。6. 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前, 应脱掉工作服。
5	检查食品安全培训情况, 抽查考核食品安全管理人员食品安全知识	<b>查看:</b> 1. 食品安全知识培训情况, 抽查食品安全知识掌握情况。2. 学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业(每半年进行一次或以上)食品安全培训考核情况; 其他单位(每年至少进行一次)食品安全培训考核情况。
6	检查原料进入、粗加工、切配、半成品制作、成品制作、备餐、供餐等流程情况	<b>查看:</b> 1. 食品处理区应设置在室内, 应按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局, 并能避免交叉污染等。2. 设置的加工经营场所面积、条件、规模等应与许可及实际供餐情况保持一致。3. 经营场所内严禁饲养和宰杀禽、畜等动物。
7	检查加工经营场所环境卫生; 设施设备完整有效性; 洗手消毒设施	<b>查看:</b> 1. 墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否清洁、无破损、霉斑、积油、积水、污垢等现象。2. 加工经营场所出入口、窗户、排气扇等设施是否完整、有效。3. 是否存在有害生物活动迹象(如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹, 蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹), 防尘、防蝇、防

	配备情况	鼠、防虫设施是否符合要求。4. 食品处理区和就餐场所是否存在存放杀虫剂和杀鼠剂等有毒、有害物质。5. 食品加工、贮存、陈列、采光、通风排烟等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻（藏）设施。食品处理区是否有充足的自然采光或人工照明设施，光源是否改变食品的感官颜色。6. 查看工具、设备管理、容器、包装材料等是否安全、无害。7. 食品处理区是否设置足够数量的洗手、消毒设施，是否有洗手方法标识等。
8	检查卫生间设置及卫生情况	<b>查看：</b> 1. 食品处理区内是否有卫生间。2. 卫生间出口附近是否设置洗手、干手设施。3. 卫生间是否有独立的排风装置装置。
9	检查餐厨废弃物存放及处置情况	<b>查看：</b> 1. 废弃物存放容器是否带盖子。2. 废弃物是否及时清理，有无溢出存放容器现象。3. 食品加工制作是否与废弃物存放区保持一定的距离，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。4. 按照相关部门的要求处置餐厨废弃物。
10	抽查食品原料进货查验记录和随货证明文件	<b>抽查：</b> 1. 进货记录（食品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供者名称、地址、联系方式等）内容真实有效。2. 进货证明材料。①从食品生产者采购食品的，索取并留存其食品生产许可证和产品合格证明文件复印件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，索取并留存其营业执照和产品合格证明文件复印件等。②从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，索取并留存其食品经营许可证复印件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，索取并留存其营业执照复印件等。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，索取并留存其社会信用代码和产品合格证明文件复印件。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（或负责人签字）的购货凭证。⑥采购畜禽肉类的，还应索取并留存动物产品检疫合格证明复印件；采购猪肉的，还应索取并留存肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟病毒核酸阴性检测报告复印件；采购进口食品的还应当索取并留存入境货物检验检疫证明等相关证明材料复印件。⑦实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一索取并留存供货者的相关资质证明及产品合格证明文件复印件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。⑧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。3. 进货查验记录和相关凭证是否保存期限不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限是否少于二年。
11	检查食品原料、食品添加剂及贮存情况	<b>查看：</b> 1. 食品库房或贮存区域。①是否设置足够数量的存放架，分区、分架、分类存放食品并有明显的区分标识，离墙、离地 10cm 以上。②是否根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所。③散装食品（食用农产品除外）是否标明贮存食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。④是否设置专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。⑤盛放调味料的容器是否保持清洁，使用后是否加盖密封保存。2. 冷藏、冷冻设施（库）。①是否正常运转。是否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，是否定期除霜、清洁和

		维护、清洗、校验。②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冷库是否使用防爆灯。3. 包装标签和标识。①预包装食品及食品添加剂的包装是否完整、清洁、无破损，标识与内容物是否一致。②标签标明事项是否符合相关食品安全国家标准《预包装食品标签通则》《预包装食品营养标签通则》《食品添加剂标识通则》。③进口的预包装食品、食品添加剂是否有中文标签。④食品、食品添加剂是否在保质期内。4. 看食品是否具有正常的感观性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况。5. 查看变质、超过保质期或者回收的食品是否进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，是否及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。
12	检查供货者评价和退出机制建立情况	<b>查看：</b> 1. 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。2. 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。
13	检查食品加工用水、煎炸食品用油情况	<b>查看：</b> 1. 是否使用自来水，未使用自来水的是否有水质检测报告。2. 加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。3. 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（使用快检方法检测煎炸油的酸价、极性组分等指标）对煎炸油进行检测。
*14	检查禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质情况	<b>查看：</b> 1. 是否存放无明确标识和无法说明来源的物质，如发现要详细追问其名称、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。2. 查看是否有禁止使用非食用物质。①禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂。②禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐。③禁止经营织纹螺、河豚鱼（《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》（农办渔〔2016〕53号）中规定养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工企业产品除外）、罂粟壳、野生动物及其制品等法规明令禁止生产经营的食品。④禁止食品中添加药品，但可以添加按照国务院卫生行政部门会同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。⑤禁止使用无合法标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。⑥中小学、幼儿园食堂（或者学生集体用餐配送单位）不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
15	检查动物性、植物性、水产品等食品原料、工具和容器专用、分类情况	<b>查看：</b> 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）是否分开存放；其盛放容器和加工制作工具是否分类管理、按区分标识（如：颜色、标志、文字等）分开使用，定位存放。2. 接触食品的容器和工具是否直接放置在地面上或者接触不洁物。3. 食品处理区内是否从事可能污染食品的活动。4. 是否在辅助区（如卫生间、更衣区、就餐区等）内加工制作食品、清洗消毒餐具。5. 食品

		原料是否洗净后使用。6. 禽蛋使用前是否清洁外壳，必要时消毒处理。
16	检查集配检验检测情况，配送过程食品包装、容器标注信息及盛放容器情况	<b>查看：</b> 1. 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、加工环境等进行检验检测，可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。2. 检验检测人员是否经过培训和考核。3. 中央厨房配送的食品是否有包装（如：密封塑料袋包装）或使用密闭容器（如：加盖周转箱）盛放，容器材料是否符合食品安全国家标准或有关规定；包装或容器上是否标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。4. 集体用餐配送单位配送的食品是否使用密闭容器（如：保温箱、保温桶）盛放；容器上是否标注食用时限，冷藏配送的是否标注食用方法（如彻底再加热后食用等）。
17	检查专间、专区标识、设施、设备及人员操作情况	<b>查看：</b> 1. 各专区、专用操作区是否有明显的标识标明用途，如“冷食类食品专间”“裱花蛋糕专间”“生食类食品专间”“备餐专区”等。2. 生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工是否在专间内进行（可在专区加工的情形除外）。3. 中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等是否在专间内进行（使用专用冷却设备的，可在专间外冷却）。4. 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料；备餐；加工经营场所面积 150 平方米以下的餐饮服务单位制售生食类食品的，既可在专间也可在专用操作区内进行。5. 专间入口处是否设有洗手、消毒、更衣设施，专间门是否能够自动关闭。6. 专间食品传递窗是否为开闭式，其他窗为封闭式。7. 专间内是否设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立空调等设施，设施运转是否正常。8. 专间内是否有明沟，地漏是否带水封。9. 专间内的废弃物容器是否有盖子，是否为非手动开启式。10. 专间温度是否高于 25℃。11. 专间内是否由专人加工制作食品，专间内加工人员是否更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。12. 蔬菜、水果、生食的海产品（应在专间外剔除海产品的非食用部分）等食品原料是否清洗处理干净后，传递进专间。13. 食品和一次性餐饮具是否去除外层包装并保持最小包装清洁后，传递进专间。
18	检查食品备餐、送餐情况	<b>查看：</b> 1. 送餐使用的升降笼、食梯、滑道等传递设施是否保持清洁。2. 供应非预包装食品，是否使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品。3. 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、饮具的用水设施。4. 备餐操作场所是否符合专间或专区要求（包括食品成品的暂时放置、整理、分发）。5. 学校食堂是否设置专用的备餐间或者专区。6. 备餐容器、工具是否维护良好，使用前是否清洗消毒，表面清洁，无损坏或部件松脱等现象。7. 清洗消毒后的容器、工具是否存放在专用保洁设施或场所内备用。8. 备餐容器和工具是否与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。9. 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的

		条件下存放。在 8℃~60℃条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，应按要求再加热后方可供餐。10. 预包装食品供应时温度是否超过标签标注的温度+3℃。11. 用作菜肴围边、盘花的材料是否使用前清洗消毒。
19	检查食品添加剂使用情况	<b>查看：</b> 1. 食品添加剂是否超范围、超限量使用。2. 是否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，GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应配备计量工具并精准称量使用。3. 食品添加剂使用是否专柜（位）存放，并标注“食品添加剂”字样。4. 使用容器盛放拆包后的食品添加剂，是否在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。
20	检查食品配送、贮存、运输设施、设备及车辆、车箱、配送箱情况	<b>查看：</b> 1. 配送食品的车辆与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆是否混用。2. 配送容器是否专用、密闭，清洁能够防止灰尘、雨水等污染，如：加盖的食品周转箱、保温箱等。3. 配送容器内部结构是否便于清洁，如：容器内部采用圆弧结构，避免死角，以便于开展清洁。4. 配送前，盛放食品成品的容器（一次性的除外）是否清洁、消毒。5. 车厢和配送箱（包）内是否无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质。6. 查看同一车厢或外卖箱（包）配送的食品与非食品（如：洗涤剂、消毒剂、食品包装材料等物品）、不同存在形式的食品是否分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装是否严密。7. 查看配送食品的温度和时间是否符合食品安全相关要求。
21	检查食品留样情况	<b>查看：</b> 1. 每餐次的食品成品是否留样，是否按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放于专用冷藏（0~8℃）设备中 48 小时以上。2. 重大活动保障留样冷藏设备是否专用、专人负责、上锁保管。3. 每个品种留样量是否不少于 125g。4. 留样容器是否标注留样名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。5. 是否由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。
*22	检查餐用具清洗、消毒、保洁情况	<b>查看：</b> 1. 餐用具采用何种清洗方式（洗碗机或水池），餐用具清洗水池应专用，与食品原料、清洁用具清洗水池分开。2. 餐用具采用何种消毒方式，自动消毒碗柜消毒的应连接电源，正常运转。采用化学消毒的，要配有含氯消毒剂等消毒剂和水池或消毒桶等消毒设备设施。消毒设施设备容积是否足以容纳成品容器。使用一体化洗碗机的要查看是否具有消毒功能，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足要求。3. 使用的洗涤剂和消毒剂是否具有合法来源、是否在保质期。4. 餐用具清洗消毒后是否全部存放在保洁设施内；保洁设施是否专用、密闭、清洁；消毒后的餐用具是否清洁。餐用具消毒时侧放或倒放。

23	检查集中清洗消毒或一次性餐饮具情况	<b>查看：</b> 1. 餐饮具索证（营业执照）索票是否齐全。2. 餐饮具包装是否破损、是否在使用期限内。3. 是否存在重复使用一次性餐饮具的情形。
24	检查入网餐饮提供者和外卖器具是否符合规定	<b>查看：</b> 入网餐饮服务提供者在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示信息真实性。 <b>查看：</b> 1. 外卖箱（包）是否专用、密闭，清洁能够防止灰尘、雨水等污染等。2. 外卖箱（包）内部结构是否便于清洁。3. 配送前，盛放食品成品的容器是否清洁，并符合食品安全要求。
25	检查第三方平台执行情况	一、第三方平台是否按照要求备案，网络餐饮服务第三方平台提供者自建网站餐饮服务提供者审查、备案、管理制度及机构人员；查看平台配送订单与餐饮服务提供者实体店地址一致。 <b>查看：</b> 1. 监管部门的备案信息和通信主管部门批准的相关材料，确定自建网站餐饮服务提供者是否按照要求进行备案。自建网站餐饮服务提供者应当在通信主管部门备案后 30 个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。2. 从事网络餐饮服务分支机构是否在 30 个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。3. 平台是否建立并执行入网餐饮服务提供者审查登记、违法行为制止及报告、严重违法是否停止平台服务、食品安全事故处置、消费者投诉举报处理等制度，是否公开相关制度和投诉举报方式。4. 平台是否妥善保存入网餐饮服务提供者的登记信息和交易信息。5. 平台是否设置专门的食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。平台是否每年对食品安全管理人员进行培训和考核，记录保存期限是否不少于两年。 二、检查第三方平台公开的信息与备案内容相符；对入网餐饮服务提供者的审查。 <b>查看：</b> 1. 平台是否对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查，是否登记其名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息。2. 平台上的入网餐饮服务提供者是否取得食品经营许可证。3. 平台是否与入网餐饮服务提供者签订入网协议，明确双方食品安全管理责任。4. 平台和入网餐饮服务提供者是否在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的名称、地址、食品经营许可证，公示信息应当真实。5. 平台是否对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测。6. 平台发现入网餐饮服务提供者存在违法行为，是否及时制止并立即报告食品安全监管部门；如发现无证、假证、套证、超范围经营等违法行为的，是否立即停止平台相关服务。7. 平台和自建网站餐饮服务提供者是否如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址信息等，是否保存时间不少于 6 个月。8. 订单是否委托其他食品经营者加工制作。

