

ICS号：ICS67.040  
中国标准文献分类号：X00

# 团 体 标 准

T/SFSF000002-2021

## 守信超市管理规范

The Standard of Trustworthy Supermarket Management  
(征求意见稿)

2021-XX-XX发布

2021-XX-XX实施

上海市食品安全工作联合会发布



## 目次

前    言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 通用要求.....	3
4.1 信息公开透明.....	3
4.2 规范化管理.....	4
4.3 投诉管理.....	8
5 标准超市和大卖场的特殊要求.....	8
5.1 亮证经营.....	8
5.2 食用农产品快速检测.....	9
5.3 规范化管理.....	9
6 现场制售特殊要求.....	9
6.1 简单加热、包装冷藏膳食复热分装操作要求.....	10
6.2 现制现售操作要求.....	10
7 食品安全示范店特殊要求.....	14
7.1 食安知识考核.....	14
7.2 引领示范作用.....	14
8 守信超市和食品经营示范店审核评定.....	14
8.1 便利店审核评定.....	14
8.2 标准超市审核评定.....	14
8.3 大卖场审核评定.....	14
附录 A 便利店审核评价表.....	15
附录 B 标准超市审核评价表.....	22
附录 C 大卖场审核评价表.....	30
附录 D 现场制售审核评价表.....	38

## 前　　言

本文件根据中共上海市委办公厅，上海市人民政府办公厅印发的《上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案》（沪委办发〔2017〕1号）的要求，在“守信超市管理规范”（2019版）建设标准的基础上制定，并结合“国家食品安全示范城市”及“上海市食品安全百千万示范工程”创建要求进行了修订，是上海市食品安全工作联合会对本市便利店、标准超市和大卖场开展食品安全守信超市建设和食品安全示范建设的团体标准。

本文件参考 GB/T1.1 和 GB/T 20004.1-2016 规则起草。

本文件由上海市食品安全工作联合会提出并组织实施。

本文件由上海市食品安全工作联合会归口。

本文件替代 T/SFSF 000002-2019 《守信超市管理规范》。与 T/SFSF 000002-2019 相比，主要变化如下：

- 修改了标准结构，将标准超市和大卖场的特殊要求与大卖场的特殊要求进行了整合；
- 删除了专间、散装食品、食用农产品、易腐食品的定义，增加了食品安全示范店的定义；
- 将第4章守信便利店、标准超市和大卖场通用要求的架构进行了调整；
- 增加了现场制售专间和专用操作区域设施要求及其操作要求；
- 增加了第7章食品安全示范店特殊要求；
- 新增现场制售内容的附录检查表。

本文件起草单位：英格尔检测技术服务（上海）有限公司、通标标准技术服务（上海）有限公司、上海市食品安全工作联合会。

本文件主要起草人：姚海燕、张莹、王雪、姜培珍、张瀚云。

首批承诺执行单位名称：联华超市股份有限公司、上海世纪联华超市发展有限公司、上海联华超级市场发展有限公司、上海联华快客便利有限公司、上海便利蜂商贸有限公司、上海绿地优鲜投资控股有限公司。

本文件于2019年1月28日首次发布。

本文件于2021年X月X日第一次修订。

# 守信超市管理规范

## 1 范围

本文件规定了便利店、标准超市、大卖场建设食品安全守信超市有关的信息公开透明、规范化管理、妥善处置投诉、现场制售等要求。

本文件适用于食品安全守信便利店、守信标准超市和守信大卖场等食品经营者。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB31/ 2027 食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范

关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定  
(2020年2月24日第十三届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过)

关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知（国务院办公厅 国办发明电〔2020〕21号）

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监管总局2018年第12号公告）

国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知（国卫食品发〔2016〕31号）

上海市食品安全条例（2017年1月20日上海市第十四届人民代表大会第五次会议审议通过）

上海市食品安全信息追溯管理办法（上海市人民政府令第33号）

上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告（上海市人民政府 沪府规〔2018〕24号）

上海市食品经营许可管理实施办法（上海市市场监管局 沪市监规〔2019〕1号）

上海市食品销售者食品安全主体责任指南（试行）（上海市市场监管局 沪市监食经〔2020〕539号）

### 3 术语和定义

GB 31654、《上海市食品安全条例》《上海市食品经营许可管理实施办法》《餐饮服务食品安全操作规范》中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 守信超市

符合本文件要求，并经食品安全监管部门审核评估达标的便利店、标准超市、大卖场。

#### 3.2

##### 食品安全示范店

符合本文件要求，具有行业引领示范的食品安全管理体系制度和食品安全水平，并经食品安全监管部门审核评估达标的便利店、标准超市、大卖场。

#### 3.3

##### 便利店

以食品、日用小百货为主，以开架自选为主，现场可以含有对预制食品进行简单加热，如关东煮、茶叶蛋、馒头等，满足顾客便利性需求为主要目的零售业态。实际营业面积一般在 100 m<sup>2</sup>–200 m<sup>2</sup>。

#### 3.4

##### 标准超市

开架售货，集中收款，以经营预包装及散装食品、食用农产品、日用小百货为主，现场可以有对预制食品进行简单加热，可含食品现场加工行为，满足社区消费者日常生活需要的零售业态，实际营业面积一般在 200 m<sup>2</sup>–4000 m<sup>2</sup>。

#### 3.5

##### 大卖场

实际营业面积一般在 4000 m<sup>2</sup>以上，设停车场，品种齐全，以经营预包装及散装食品、食用农产品、百货、家电等为主，满足顾客一次性购齐的零售业态。

#### 3.6

##### 现场制售

在超市的加工区域内进行食品加工操作的过程，包括切割、榨汁、腌制、熟制（或蒸、烤、炸、烙等）加工等操作过程。

3. 7

### 现场制售食品

在超市的加工区域内，对食品进行切割、榨汁、腌制、熟制（或蒸、烤、炸、烙等）加工后，可以直接食用的食品，或消费者购买后不需要清洗直接加工的食品。包括各种熟食、面包、点心、冷菜、凉菜、切割果蔬、现榨果蔬汁、调理半成品等。

3. 8

### 高风险食品

高风险食品包括婴幼儿配方食品、保健食品、特殊医学用途配方食品、乳制品、肉制品、生食水产品、即食蔬菜、冷冻饮品、食用植物油、预包装冷链膳食、现场加工的即食食品、及相关部门规定的其他高风险食品。

3. 9

### 临近保质期食品

临近食品保质期，但尚未超过食品包装上标明的保质日期的食品（以下简称临保食品）。

3. 10

### 不安全食品

有证据证明对人体健康已经造成或可能造成危害的食品，包括：

- a) 已经诱发食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害甚至死亡的食品；
- b) 可能引发食品污染、食源性疾病或对人体健康造成危害的食品；
- c) 含有对特定人群可能引发健康危害的成份而在食品标签和说明书上未予以标识，或标识不全、不明确的食品；
- d) 有关法律、法规规定的其他不安全食品。

## 4 通用要求

### 4. 1 信息公开透明

#### 4. 1. 1 亮证经营

- 4. 1. 1. 1 在超市显著位置设置食品安全信息公示栏。

4.1.1.2 在信息公示栏中，需公示食品经营许可证和营业执照；全部食品经营人员的健康检查证明；门店负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明；监管动态等级；在经营场所醒目位置张贴放心食品超市自我承诺，承诺内容可参考《上海市食品销售者食品安全主体责任指南（试行）》的规定。仅销售食用农产品和预包装食品的，可不公示食品经营许可证。

4.1.1.3 经营肉类的，应公示有效的肉类检验检疫合格证。

4.1.1.4 经营豆制品的，应公示有效的豆制品送货单。

4.1.1.5 经营散装熟食的，应公示有效的散装熟食送货单。

4.1.1.6 上述公示内容应设置在消费者容易获取的位置，如顾客收银台等。如采用电子屏滚动播放监管信息的，电子屏广告内容不得超过30%。

#### 4.1.2 食品安全信息可追溯

4.1.2.1 建立食品安全信息追溯制度，内容包含但不限于上传信息核对、上传项目、上传负责人、上传期限。

4.1.2.2 门店应提供追溯信息查询终端供消费者查询，或提供追溯码供消费者手机查询经营食品和食用农产品的来源信息。

4.1.2.3 对规定实施追溯的食品、食用农产品实施信息追溯管理，并向本市食品安全信息追溯平台报送相关信息。

4.1.2.4 当食品冷链物流关系到公共卫生事件时，应及时根据有关部门要求执行。

#### 4.2 规范化管理

##### 4.2.1 食品安全管理制度

应根据《上海市食品经营许可管理办法》的规定建立食品安全相关制度，保证食品安全。主要食品安全管理制度应包括但不限于以下各项：

- a) 从业人员健康管理制度和培训管理制度；
- b) 食品安全管理制度；
- c) 食品安全自检自查与报告制度；
- d) 食品经营过程与控制制度；
- f) 场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度；

- g) 进货查验和查验记录制度;
- h) 主要食品和食用农产品安全信息追溯制度;
- i) 食品安全信息公示制度;
- j) 废弃物处置制度;
- k) 食品安全突发事件应急处置方案;
- l) 经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度;
- m) 食品贮存、运输（包括有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的全程温度、湿度控制）管理制度;
- n) 临近保质期食品集中陈列和消费提示制度。

#### 4.2.2 临保食品管理

4.2.2.1 应设立临保食品的常温、冷藏或冷冻销售专区或专柜，集中陈列出售临保食品。

4.2.2.2 食品临保期限的界定应符合表1的规定。

**表1 食品临保期限的界定**

食品类别	临保期限（天）
保质期在一年以上的食品	≥ 30
保质期在半年以上不足一年的食品	≥ 20
保质期在 90 天以上不足半年的食品	≥ 15
保质期在 30 天以上不足 90 天的食品	≥ 10
保质期在 16 天以上不足 30 天的食品	≥ 5
保质期在 3 天以上少于 15 天的食品	≥ 2

注1：临保期限是指临近食品保质期的期限。  
注2：GB 7718 规定可豁免标注保质期的食品以及保质期小于3天的食品，不设临保期限。

4.2.2.3 应向消费者作出醒目的“临近保质期食品”提示。

4.2.2.4 鼓励食品经营者采用打折促销、赠送、捐赠、员工福利等方式处理临保食品，减少食品的浪费。

#### 4.2.3 过期食品管理

4.2.3.1 应建立过期食品销毁制度，内容包括但不限于销毁执行人、销毁方式、销毁食品信息、销毁记录、记录保存期限。

4.2.3.2 应对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，记录对超过保质期食品的处置结果，记录保留不少于2年。

4.2.3.3 不得将超过保质期的食品和食品添加剂退回供应商。

#### 4.2.4 散装食品管理

4.2.4.1 散装食品不应着地堆放。

4.2.4.2 应保留原散装食品的外包装标签，直至食品销售完毕。

4.2.4.3 散装直接入口食品应设置隔离设施，由专人使用清洁的专用售货工具（如专用夹取工具）提供销售服务。

4.2.4.4 设立散装食品销售专区或者专柜。

4.2.4.5 不同批次的散装食品不应混装销售。鼓励使用相关设施或者设备防止不同批次的散装食品混装。

4.2.4.6 散装食品的销售容器或者销售牌上应标明食品名称、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等。若散装食品经分装后销售的，分装后食品保质期不得长于原包装上的保质期，且分装食品标签应标明上述信息内容。

#### 4.2.5 特殊食品管理

4.2.5.1 应设立保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品等特殊食品销售专柜或专区，并设置明显的提示牌，注明“\*\*\*\*销售专区（或专柜）”字样。提示牌为绿底白字，字体为黑体，字体大小可根据设立的专柜或专区的空间大小而定。

4.2.5.2 保健食品经营场所应标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”的提示信息。

#### 4.2.6 冷、热链食品管理

4.2.6.1 应配备与经营食品储存条件相适应的冷藏和冷冻柜以及加热保温设施。冷藏温度应为0℃～10℃；冷冻温度宜低于-12℃；加热保温柜应≥60℃，并做好温度监控记录。

4.2.6.2 贮存、运输、陈列和销售有特殊温度控制要求的食品和食用农产品，应当保持冷链或者热链全程受控，以保证食品和食用农产品安全所需的温度特殊要求。冷藏商品脱离冷链的时间不超过 20 分钟，冷冻商品脱离冷链的时间不超过 30 分钟，热熟食脱离热链不超过 4 小时。

#### 4.2.7 禁止生产经营食品管理

4.2.7.1 应按照经营许可范围依法经营，禁止生产经营国家和本市禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。应符合《中华人民共和国食品安全法》《食用农产品市场销售质量安全管理方法》《上海市食品安全条例》《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》《关于全面禁止非法野生动物交易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健康安全的决定》《关于切实做好长江流域禁捕有关工作的通知》等法律法规要求。

4.2.7.2 接监管部门通报等发现存在不安全食品的，经营者应及时落实下架停售、召回等措施，记录下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果等，记录和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。

#### 4.2.8 进货查验管理

4.2.8.1 应收集和保留所有供应商的合规经营证件（明）及产品合格证明文件；应收集和保留进口食品的合格证明材料。及时更新过期的证件与文件。

4.2.8.2 应实施食品、食品添加剂进货查验记录制度，如实记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和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 2 年。

4.2.8.3 应实施食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于 6 个月。

#### 4.2.9 从业人员要求

4.2.9.1 食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗，食品安全管理人员培训每年应达到 60 学时，从业人员每年应达到 40 学时。

4.2.9.2 应配备专职或兼职食品安全管理人员，应了解岗位职责和工作内容。

4.2.9.3 从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明，不得患有《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》规定的有碍食品安全的疾病，并每日做好晨检工作。

4.2.9.4 食品从业人员应保持良好个人卫生，穿戴清洁的工作服、工作帽，将头发梳理整齐并置于帽内，不留长指甲、不涂指甲油、不化妆、不抹香水、不戴耳环、戒指等外露饰物。

#### 4.2.10 环境卫生要求

4.2.10.1 食品与非食品应尽量分开陈列，禁止食品与有毒有害物品混合陈列。

4.2.10.2 食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等应定期清洁保持整洁，做到无食物残渣残留，无飞虫，隔板和角落无污渍，无私人物品等。

4.2.10.3 应有必要的防鼠、防蝇、防蟑等措施，不得有明显鼠患。

4.2.10.4 洗涤剂、消毒剂和除害药物等化学品应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具分开存放。

### 4.3 投诉管理

#### 4.3.1 畅通投诉渠道

经营者应畅通消费者食品安全投诉渠道，设立投诉电话或者消费者服务台，建立消费者食品安全投诉处理机制，由专人接待消费者投诉，做好消费者投诉和处置记录。

#### 4.3.2 妥善处理消费者投诉

经营者及时妥善处理消费者投诉，对确认存在食品安全隐患的，应实施先行赔偿机制。消费者投诉一般应在3天内回复。

## 5 标准超市和大卖场的特殊要求

### 5.1 亮证经营

5.1.1 大卖场应公示快速检测结果等食品安全信息。

5.1.2 大卖场的食品进货验收监控视频、高风险食品贮存监控视频、食品现场加工监控视频、快速检测监控视频及过期和不合格食品销毁监控视频应做到全覆盖且公示。

## 5.2 食用农产品快速检测

5.2.1 应设立食用农产品快速检测室，配备专用检测设备和具有相关能力的检测人员（不售卖食用农产品或由总部统一配送并检测的除外），每日对经营的食用农产品食品进行快速抽检。

5.2.2 应建立食用农产品快速检测制度，根据经营食品的特性及风险等级确定检测项目、检测频率。蔬菜应在每次收货时抽样检测农药残留；销售散装猪肉、牛肉、羊肉的应开展瘦肉精快速检测，每周抽样检测3次或以上瘦肉精，并覆盖不同供应商。

5.2.3 检测记录应保留不少于2年。

## 5.3 规范化管理

### 5.3.1 从业人员要求

5.3.1.1 食品安全管理人员需穿戴区别于其他员工的工作服或标志。大卖场应配备专职食品安全管理员，保留每日巡查记录。

5.3.1.2 企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员应建立食品安全培训档案，内容包含但不限于受培训人姓名、培训时长、培训内容、培训考核方式、培训评价等。

5.3.1.3 应建立从事直接入口食品工作的食品从业人员的健康档案，内容包含但不限于姓名、性别、年龄、身份证号等。

### 5.3.2 环境卫生要求

5.3.2.1 食品收货区域地面、天花板、灭蝇灯、接收的容器、运输车辆、接收工具应定期清洁，保持干净无破损。

5.3.2.2 大卖场食品储存、收货、加工区域应做好卫生巡检记录。

### 5.3.3 冷热链食品管理（大卖场）

5.3.3.1 冷藏冷冻商品在接收前对产品中心温度和运输车辆车厢温度进行检测，并记录检测结果。

5.3.3.2 冷藏冷冻商品贮存仓库、陈列柜和热熟食展示柜都有功能正常的温度显示器。温度满足产品要求，定时做好冷藏冷冻库（柜）和热展示柜的温度监控记录。

## 6 现场制售特殊要求

现场制售包括简单加热、包装冷藏膳食复热分装、现制现售操作。

## 6.1 简单加热、包装冷藏膳食复热分装操作要求

6.1.1 关东煮，包装冷藏膳食等简单加热食品在加热后需暂存的，应在热食展示柜内暂存销售。热食展示柜的温度应 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，并做好温度监控记录。

6.1.2 接触直接入口食品的从业人员应穿戴口罩、工作衣帽及手套，有下列情形时应用清洗和消毒双手：

- a) 开始工作前；
- b) 处理食物前；
- c) 上厕所后；
- d) 处理生食物后；
- e) 处理弄污的设备或饮食用具后；
- f) 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；
- g) 处理动物或废物后；
- h) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。

6.1.3 食品采取有效隔离措施，避免食品受到污染。

6.1.4 与食品直接接触的设施、设备、工器具保持清洁。

6.1.5 包装冷藏膳食加热后需分装、摆盘、调制调味等处理操作的，需在专用操作区域内进行，应符合 6.2.4、6.2.5 的规定。加热时，食品的中心温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，并在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 条件下保温。

## 6.2 现制现售操作要求

### 6.2.1 食品原料可追溯

6.2.1.1 应实施供应商管理制度，建立供应商评估档案。供应商应经过相关负责人审核和批准，并定期对供应商进行评估；对高风险产品的供应商实施现场评估。原料索证索票应符合 4.2.8 条款的要求。

6.2.1.2 原料应来自合格供应商。

### 6.2.2 分区加工要求

6.2.2.1 现场制售食品的，应按照 GB 31654、DB31/ 2027、《餐饮服务食品安全操作规范》及上海市食品经营许可管理相关规定的要求设置加工场所，如粗加工区、食品加工区、熟食专间、冷加工糕点间、裱花专间等。

6.2.2.2 除 6.2.2.3 规定的食品外，生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等加工制作应在专间内进行。冷加工制作以易腐食品为主要原料的即食食品除裱花蛋糕外，冷加工芝士蛋糕、慕斯蛋糕、提拉米苏也应在专间内操作。

6.2.2.3 下列食品的加工制作应在专用操作区（或在专间内）进行：

- a) 饮品的现场调配、冲泡、分装；
- b) 熟食和菜肴的备餐；
- c) 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；
- d) 仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；
- e) 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；
- f) 调制供消费者直接食用的调味料；
- g) 其他即食食品经解冻、拆封、摆盘、调制调味等操作方式处理；
- h) 冷加工制作含少量易腐食品成分的即食食品（如奶油夹心面包、泡芙、三明治、寿司）。

### 6.2.3 专间和专用操作区设施要求

6.2.3.1 专间为独立隔间，墙裙铺设到顶，通向外界的门应能自动关闭，设置单向的物流通道。

6.2.3.2 专间应有独立的空调设施，室温不高于 25℃，配备温度显示装置。

6.2.3.3 专间入口处应设置预进间，配备更衣设施、洗手消毒设施，干手设施，张贴洗手消毒流程图。消毒水浓度符合要求并定时更换，有更换记录。

6.2.3.4 专间、专用操作区的水龙头应为非手动式。

6.2.3.5 直接接触食品的用水应安装净水设施或使用包装饮用水。

6.2.3.6 不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。

#### 6.2.4 专间和专用操作区操作要求

6.2.4.1 每餐或每班使用前对操作台面和专间空气进行消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上。

6.2.4.2 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩，并符合 6.1.2 的要求。

6.2.4.3 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。

6.2.4.4 应使用专用冷藏或冷冻设施，存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

6.2.4.5 不得在专间和专用操作区内从事非清洁操作区的加工制作活动。

6.2.4.6 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。专间内不得存放非即食食品和非专间使用的物品。

6.2.4.7 专用操作区加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用，必要时，还应消毒后加工。

#### 6.2.5 工用具与容器的要求

6.2.5.1 接触原料、半成品、成品的盛器和工用具，以及动物食品、植物性食品、水产品的盛器和工用具应无破损并有明显区分，有区分示意图，在指定区域存放。

6.2.5.2 食品加工区域使用的清洗水池有功能标识，清洁盛器和工用具有专用的清洁水池，清洗后的清洁工具指定区域离地吊挂，并保持干净。

6.2.5.3 接触直接入口的容器和工用具应严格清洗消毒，应符合 GB 14934 要求，定期开展 ATP 快检测试，检测值应≤100RLU，并妥善保存防止污染。

#### 6.2.6 食品加工区域环境卫生要求

6.2.6.1 垃圾桶应指定位置放置，与贮存区、工作台至少间隔 20cm 以上，带盖且非手动式，清洁无损坏。

6.2.6.2 应使用塑料仓板，不使用木质仓板，塑料仓板保持清洁，无破损。

6.2.6.3 地磅、电子秤应保持干净，应张贴有效的检定合格证。

6.2.6.4 地面、天花板、货架、排风口、油烟机、门窗等应保持清洁无破损。

#### 6.2.7 食品添加剂管理要求

6.2.7.1 建立食品添加剂使用管理制度，食品添加剂应有专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

6.2.7.2 食品添加剂的使用量与使用范围应符合 GB2760 的规定，并如实记录领用、使用情况。

6.2.7.3 计量食品添加剂的电子秤等应定期做好检定，保留有效的检定证明。

## 6.2.8 食品的温度与时间控制

6.2.8.1 鱼肉等动物食品、块状食品、有容器存放的液体食品的熟制加工的中心温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，切开食品中心部位不得有血水。

6.2.8.2 烹饪后的易腐食品在  $10^{\circ}\text{C}$  以上、 $60^{\circ}\text{C}$  以下存放时间不应超过 2h。

6.2.8.3 冷冻原料应冷藏或流水解冻，应在指定的食品解冻水槽中使用常温流动水解冻，所有解冻产品需被水淹没。冷冻食品应规定解冻时间与解冻后的保存条件和使用期限。

## 6.2.9 开封后食品原料的使用期限

预包装食品（原料）开封后应及时使用，不得超过原保质期限。除原包装标签已有规定的使用期限除外，应根据原料特性和保存条件，制定各类预包装食品开封后的使用期限。一般应符合下列要求：

- a) 乳制品开封后应冷藏，并当天内使用；
- b) 罐头食品开封后应冷藏，并当天或次日内使用；
- c) 固体食品开封后应根据原预包装食品储存条件，冷藏或者干燥保存；
- d) 其他冷藏食品原料开封后应冷藏，并在保质期限内使用；
- e) 冷冻食品原料应采用符合食品安全要求的方法解冻，解冻后在冷藏条件下贮存，并在保质期限内使用。

## 6.2.10 半成品保质期

应根据食品特性、加工条件、保存条件制定自行加工半成品的储存条件和保质期。

## 6.2.11 自制食品的标签、保质期和储存

6.2.11.1 现场生产加工的包装食品以及现场分装或包装的食品应张贴标签。

6.2.11.2 标签上应标注食品品名、制作日期、保质期以及生产加工单位名称、地址和联系方式；对保存条件和食用方式有特殊要求的，也应在标签上注明。

6.2.11.3 现场生产加工食品应按标签标注的储存条件下储存和销售。

**6.2.11.4** 张贴标签后的食品不得再更改生产日期与保质期,也不得以加贴形式覆盖原来的生产日期与保质期。

**6.2.11.5** 分装食品的保质期不得长于原包装上的保质期。

## 7 食品安全示范店特殊要求

### 7.1 食安知识考核

食品安全示范店的负责人、食品安全管理人员食品安全监督抽查考核 90 分以上。

### 7.2 引领示范作用

建立具有行业引领示范的食品安全管理体系制度,保持较高的食品安全水平。

## 8 守信超市和食品经营示范店审核评定

### 8.1 便利店审核评定

守信便利店审核评定应按照本文件附录 A 要求进行。涉及现场制售的,应同时按照附录 D 要求进行。

### 8.2 标准超市审核评定

守信标准超市审核评定应按照本文件附录 B 要求进行。涉及现场制售的,应同时按照附录 D 要求进行。

### 8.3 大卖场审核评定

守信大卖场审核评定应按照本文件附录 C 和附录 D 要求进行。

## 附录 A

(规范性)

## 便利店审核评价表

单位名称				单位地址	
所属区			食品经营许可证号	经营项目 (以正本为准)	
法定代表人 (负责人)			食品安全管理员	联系电话	

## 审核评价标准

- (1) 评审组对便利店进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可进行附录 A、附录 D(适用时)中的一般项检查。
- (2) 计分原则：得分=合计分值/(满分值-不适用分值)\*100(以附录 A、附录 D 合计计分)。
- (3) 得分 80 分(含 80 分)以上，择优推荐授予“守信便利店”。
- (4) 得分 90 分(含 90 分)以上，且门店负责人、食品安全管理人员食品安全监督抽查考核 90 分以上，择优推荐授予“食品安全示范店”。

## 否决项

序号	审核评价内容	审核评价结果	备注
1	是否按许可的方式及范围从事食品经营活动	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	不存在销售过期食品的现象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	不存在经营国家和本市禁止生产经营的食品现象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	现场检查未发现老鼠或有明显老鼠活动现象(比如鼠粪等)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	提出正式申请创建日期以前连续 2 年监督抽检未发现该标超因管理不善造成的销售不合格食品问题	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

## 一般项

审核评价项目	审核评价材料	条款号	审核评价方法	满分	得分	现场审核结果备注

1. 信息公开透明（22分）						
1.1 亮证经营 (10分)	食品经营许可证、营业执照、健康证、负责人和食品安全管理人员培训证明、肉品检验检疫证、豆制品送货单、熟食送货单	1.1.1	未在超市显著位置设置食品安全信息公示栏的，扣1分	1		
		1.1.2	在信息公示栏中，未公示食品经营许可证和营业执照扣1分；未公示全部食品经营人员的健康检查证明（原件、复印件或者电子版），少1人扣1分；未公示门店负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明（原件、复印件或者电子版），扣1分；未公示监管动态等级，扣1分；未在经营场所醒目位置张贴放心食品自我承诺，扣1分  *备注：仅销售食用农产品和预包装食品的，可不公示食品经营许可证	5		
		1.1.3	经营肉类、豆制品、散装熟食的，应公示相应有效的肉类检验检疫合格证、豆制品送货单、散装熟食送货单，少公示1项扣1分	3		
		1.1.4	要求：以上公示的内容需放置于消费者容易获取的位置、且醒目如收银台等，如采用电子滚动屏播放的，广告内容不得超过30%；  ●不符合扣1分	1		
1.2 食品安全信息追溯制度 (12分)	食品安全信息追溯制度、本市食品安全信息追溯平台、可查询的来源信息	1.2.1	要求：设立食品安全信息追溯制度（制度包含但不限于上传信息核对、上传项目、上传负责人、上传期限）。  ●不能提供制度，扣2分；制度不齐全，扣1分	2		
		1.2.2	要求：9大类20个品项需上传至上海市食品安全信息追溯平台( <a href="http://www.shfda.org">www.shfda.org</a> )  ●抽查4个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少1个扣2分，扣完为止；  ●不能提供现场查询的扣2分	8		
		1.2.3	要求：进口冷冻冷藏畜禽肉、水产品应报送至进口冷链食品信息追溯管理平台：  ●至少各抽查1个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少1个扣2分，扣完为止	2		
2. 规范化管理（80分）						

2.1 食品安全管理制度 (3分)	食品安全相关制度以及执行记录	2.1.1	<p>要求：建立食品安全管理制度，包括但不限于：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、主要食品和食用农产品安全信息追溯制度、食品安全信息公示制度、废弃物处置制度；食品安全突发事件应急处置方案、经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度、食品贮存、运输（包括有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的全程温度、湿度控制）管理制度、临近保质期食品集中陈列和消费提示制度。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●缺1项扣分，扣完为止</li> </ul>	3		
2.2 临近保质期食品管 理(10分)	查看现场相关陈列的标识	2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>●未建立临近保质期食品提示制度扣1分；</li> <li>●未设置临保食品陈列区（柜）扣6分（常温2分，冷藏2分，冷冻2分）；</li> <li>●临保食品未放入专区（柜）的，每件扣2分，扣完为止</li> </ul>	8		
		2.2.2	未向消费者作出醒目的“临近保质期食品”提示，扣2分	2		
2.3 过期食品管理 (8分)	过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录	2.3.1	<p>要求：建立过期食品销毁制度。</p> <p>未建立过期食品销毁登记制度（制度包含但不限于销毁执行人，销毁方式，销毁产品信息，销毁记录方式，记录保存期限）的扣2分</p>	2		
		2.3.2	<p>要求：按规定对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，总分3分，扣完为止。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●随机抽取往期销毁记录（含影像），未保留记录（影像资料），每项扣1分；</li> <li>●记录显示，对超保食物的处理，未采取染色、毁形，每项扣1分；</li> <li>●销毁记录不全，或保留期限低于2年，每项扣1分</li> </ul>	3		
		2.3.3	过期的食品和食品添加剂退回供应商的，扣3分	3		

2.4 散装 食品 管理 (12分)	查看现场	2.4.1	●着地堆放的扣2分	2		
		2.4.2	●直至食品销售完毕前，原标签丢失的扣2分	2		
		2.4.3	●散装直接入口食品未设置隔离设施的，每项次扣1分； ●散装直接入口食品销售未由专人使用清洁的专用售货工具的，每项次扣1分	2		
		2.4.4	●未设立散装食品销售专区或者专柜的，扣2分	2		
		2.4.5	●发现不同批次散装食品混装的，扣2分	2		
		2.4.6	散装食品的销售容器或销售牌上应标明食品品名、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等。散装食品经分装后销售的，分装后食品保质期不得长于原包装上的保质期，且分装食品标签应标明上述信息内容；现场抽查2种产品：  ●无标识，每种扣1分； ●标识不全，每种扣1分，扣完为止； ●分装后食品保质期长于原包装上的保质期的，扣1分	2		
		2.5.1	●保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品未设专区或专柜，且无明显提示牌注明“****销售专区（或专柜）”字样的，每项次扣1分； ●提示牌格式（绿底白字，字体为黑体）不符合要求的，扣1分	4		
2.5 特殊 食品 管理 (6分)	保健食品、婴幼 儿配方食品、特 殊医学用途配 方食品专柜及 提示牌	2.5.2	●保健食品经营场所未标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”提示信息的，扣2分	2		
		2.6.1	要求：冷藏、冷冻和热链设备温度应符合相应要求。  ●冷藏不符合0℃~10℃的，每项次扣2分； ●冷冻不符合≤-12℃的，每项次扣2分； ●加热保温柜不符合≥60℃的，每项次扣2分； ●无温度监控记录扣1分	7		
			食品储存销售的温度与食品外包装上标明储存温度不符的，扣2分		2	

		2.6.3	运输有特殊温度控制要求的食品和食用农产品的要求： ●冷藏商品脱离冷链超过 20 分钟、冷冻商品脱离冷链超过 30 分钟、热熟食脱离热链 4 小时后未报损的，不符合扣 1 分	1		
2.7 禁止 生产 经营 食品 管理 (2 分)	禁止生产经营 不安全食品	2.7.1	要求：接监管部门通报等发现存在不安全食品的，及时落实下架停售、召回等措施。 ●未能及时执行的扣 2 分； ●执行但无记录（包括但不限于下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果）扣 1 分	2		
2.8 进货 查验 管理 (5 分)	索证索票及进 货查验记录	2.8.1	要求：收集和保留所有供应商的合规经营证件（明）及产品合格证明文件。 ●未索取和搜集供应商合法证件和产品合格证明文件的，扣 2 分； ●未能及时更新过期的证件与文件的，扣 1 分	2		
		2.8.2	要求：实施食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。食品、食品添加剂如实记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。食用农产品如实记录名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。 ●未能提供进货查验记录，扣 2 分； ●进货查验记录信息不全，缺 1 项扣 1 分	2		
		2.8.3	记录和凭证保存期限：食品、食品添加剂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 2 年；食用农产品不得少于 6 个月。 ●不符合扣 1 分	1		

2.9 从业 人员 要求 (16 分)	人员培训、健康及个人卫生管理	2.9.1	<p>要求：企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●企业负责人、食品安全管理人员培训每年未达到60学时的，每人扣3分；</li> <li>●从业人员每年未达到40学时，每人扣2分</li> </ul>	5		
		2.9.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>●未配备专职或兼职食品安全管理人员的，扣3分；</li> <li>●食品安全管理员不了解岗位职责和工作内容的，扣1分</li> </ul>	4		
		2.9.3	<p>要求：从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●患有有碍食品安全的疾病的，每人扣3分；</li> <li>●未开展每日做好晨检工作，每次扣2分</li> </ul>	5		
		2.9.4	<p>要求：食品从业人员应保持良好个人卫生。出现以下现象，发现1人次扣1分：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未穿戴清洁的工作服、工作帽，将头发梳理整齐并置于帽内，不留长指甲、不涂指甲油、不化妆、不抹香水、不戴耳环、戒指等外露饰物</li> </ul>	2		
2.10 环境 卫生 要求 (8 分)	查看现场	2.10.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品与非食品应尽量分开陈列，食品与有毒有害物品混合陈列的，每项次扣1分</li> </ul>	2		
		2.10.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等未定期清洁保持整洁的，每项次扣1分；</li> <li>●有食物残渣残留、飞虫，隔板和角落有污渍、私人物品的，每项次扣1分</li> </ul>	2		
		2.10.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>●无必要的防鼠、防蝇、防蟑等措施的，扣2分</li> </ul>	2		
		2.10.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>●洗涤剂、消毒剂和除害药物等化学品应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具分开存放。不符合扣2分</li> </ul>	2		
<b>3. 妥善处置投诉 (8 分)</b>						

3.1 畅通消费者食品安全投诉渠道（8分）	建立投诉处理制度及执行记录	3.1.1	要求：畅通消费者食品安全投诉渠道。 ●未设立投诉电话或者消费者服务台的扣1分； ●未建立投诉处理机制的扣1分； ●未设置专人接待消费者投诉的扣1分； ●未做好投诉和处置记录的，扣1分	3			
		3.1.2	●未能妥善处理消费者投诉的，扣1分； ●存在食品安全隐患，未先行赔付的扣2分；	3			
		3.1.3	●消费者投诉未在3天回复的，每项次扣2分	2			
		合计		110			
得分							
审核评价人员（签名）			参评单位（签名）				
日期： 年 月 日			日期： 年 月 日				
注：不适用项不得分，总分作相应调整。此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。							

## 附录 B

## (规范性)

标准超市审核评价表

单位名称				单位地址	
所属区		食品经营许可证号		经营项目 (以正本为准)	
法定代表人 (负责人)		食品安全管理员		联系电话	

## 审核评价标准

- (1) 评审组对标准超市进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可进行附录 B、附录 D(适用时) 中的一般项检查。
- (2) 计分原则：得分=合计分值/(满分值-不适用分值)\*100 (以附录 B、附录 D 合计计分)。
- (3) 得分 80 分(含 80 分)以上，择优推荐授予“守信标准超市”。
- (4) 得分 90 分(含 90 分)以上，且门店负责人、食品安全管理人员食品安全监督抽查考核 90 分以上，择优推荐授予“食品安全示范店”。

## 否决项

序号	审核评价内容	审核评价结果	备注
1	是否按许可的方式及范围从事食品经营活动	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	不存在销售过期食品的现象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	不存在经营国家和本市禁止生产经营的食品现象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	现场检查未发现老鼠或有明显老鼠活动现象(比如鼠粪等)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	提出正式申请创建日期以前连续 2 年监督抽检未发现该标超因管理不善造成的销售不合格食品问题	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

## 一般项

审核评价项目	审核评价材料	条款号	审核评价方法	满 分	得 分	现场审评结果备注

1. 信息公开透明（25分）						
1.1 亮证经营（10分）	食品经营许可证、营业执照、健康证、负责人和食品安全管理人员培训证明、肉品检验检疫证、豆制品送货单、熟食送货单	1. 1. 1	未在超市显著位置设置食品安全信息公示栏的，扣1分	1		
		1. 1. 2	在信息公示栏中，未公示食品经营许可证和营业执照扣1分；未公示全部食品经营人员的健康检查证明（原件、复印件或者电子版），少1人扣1分；未公示门店负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明（原件、复印件或者电子版），扣1分；未公示监管动态等级，扣1分；未在经营场所醒目位置张贴放心食品自我承诺，扣1分 *备注：仅销售食用农产品和预包装食品的，可不公示食品经营许可证	5		
		1. 1. 3	经营肉类、豆制品、散装熟食的，应公示相应有效的肉类检验检疫合格证、豆制品送货单、散装熟食送货单，少公示1项扣1分	3		
		1. 1. 4	要求：以上公示的内容需放置于消费者容易获取的位置、且醒目如收银台等，如采用电子滚动屏播放的，广告内容不得超过30%； ●不符合扣1分	1		
1.2 食品安全信息可追溯（12分）	食品安全信息追溯制度、本市食品安全信息追溯平台、可查询的来源信息	1. 2. 1	要求：设立食品安全信息追溯制度（制度包含但不限于上传信息核对、上传项目、上传负责人、上传期限）。 ●不能提供制度，扣2分；制度不齐全，扣1分	2		
		1. 2. 2	要求：9大类20个品项需上传至上海市食品安全信息追溯平台（ <a href="http://www.shfda.org">www.shfda.org</a> ） ●抽查4个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少1个扣2分，扣完为止； ●不能提供现场查询的扣2分	8		
		1. 2. 3	要求：进口冷冻冷藏畜禽肉、水产品应报送至进口冷链食品信息追溯管理平台： ●至少各抽查1个品种，核实是否将信息准确输入至平台，少1个扣1分，扣完为止	2		

1. 3 食用农产品快速检测（3分）	食用农产品和高风险食品快速检测制度、快检室及配备和抽检记录	1. 3. 1	<p>无食用农产品和高风险食品快速检测制度扣 1 分；          出现以下情况扣 1 分：          ●未设立快速检测室；          ●有设立但未配备专用设备和/或检测人员；          ●未设立快检室，且未能提供委托有资质检测机构进行检测的协议；          出现以下情况扣 1 分：          ●其中检测设备配备不全；（必须具备能覆盖所经营的农产品及高风险食品的检测项目）；          ●检测人员无培训证明；          ●检测频率不符合规定；          ●无检测记录和/或记录保留低于 2 年；          注：不售卖食用农产品或由总部统仓统一配送并检测的，门店可不设立快检室及配备相关设备和检测人员</p>	3	
-----------------------	-------------------------------	---------	---	---	--

**2. 规范化管理（92 分）**

2. 1 食品安全管理制度（3分）	食品安全相关制度以及执行记录	2. 1. 1	<p>要求：建立食品安全管理制度，包括但不限于：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、主要食品和食用农产品安全信息追溯制度、食品安全信息公示制度、废弃物处置制度；食品安全突发事件应急处置方案、经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度、食品贮存、运输（包括有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的全程温度、湿度控制）管理制度、临近保质期食品集中陈列和消费提示制度。          ●缺 1 项扣分，扣完为止</p>	3	
2. 2 临近保质期食品	查看现场相关陈列的标识	2. 2. 1	<p>●未设置临保食品陈列区（柜）扣 6 分（常温 2 分，冷藏 2 分，冷冻 2 分）；          ●临保食品未放入专区（柜）的，每件扣 2 分，扣完为止</p>	8	

管理 (10分)		2. 2. 2	未向消费者作出醒目的“临近保质期食品”提示，扣2分	2		
2. 3 过期食品管理制度、超过保质期的食品处置记录 (8分)	过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录	2. 3. 1	要求：建立过期食品销毁制度。 建立过期食品销毁登记制度（制度包含但不限于销毁执行人，销毁方式，销毁产品信息，销毁记录方式，记录保存期限）； ●未建立制度扣2分，内容不全扣1分	2		
		2. 3. 2	要求：按规定对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置，总分3分，扣完为止。 ●随机抽取往期销毁记录（含影像），未保留记录，扣1分； ●记录显示，对超保食物的处理，未采取染色、毁形，扣1分； ●销毁记录不全，或保留期限低于2年，扣1分	3		
		2. 3. 3	过期的食品和食品添加剂退回供应商的，扣3分	3		
2. 4 散装食品管理 (17分)	查看现场	2. 4. 1	●着地堆放的，扣2分	2		
		2. 4. 2	●直至食品销售完毕前，原标签丢失的，扣3分	3		
		2. 4. 3	●散装直接入口食品未设置隔离设施的，每项次扣2分； ●散装直接入口食品销售未由专人使用清洁的专用售货工具的，每项次扣2分	4		
		2. 4. 4	●未设立散装食品销售专区或者专柜的扣2分	2		
		2. 4. 5	●发现不同批次散装食品混装扣2分	2		
		2. 4. 6	散装食品的销售容器或销售牌上应标明食品品名、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等。散装食品经分装后销售的，分装后食品保质期不得长于原包装上的保质期，且分装食品标签应标明上述信息内容；现场抽查2种产品： ●无标识，每种扣2分； ●标识不全，每种扣1分，扣完为止； ●分装后食品保质期长于原包装上的保	4		

			质期的，扣 1 分			
2.5 特殊食品安全管理（6分）	保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品专柜及提示牌	2.5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品未设专区或专柜，且无明显提示牌注明“****销售专区（或专柜）”字样的，每项次扣 1 分；</li> <li>● 提示牌格式为绿底白字，字体为黑体，不符合扣 1 分</li> </ul>	4		
		2.5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 保健食品经营场所未标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”提示信息的，扣 2 分</li> </ul>	2		
2.6 冷热链食品安全管理（12分）	设备设施温度显示、运输车辆温度监控、冷冻/藏库温度监控记录	2.6.1	<p>要求：冷藏、冷冻和热链设备温度应符合相应要求。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 冷藏不符合 <math>0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}</math> 的，每项次扣 2 分；</li> <li>● 冷冻不符合 <math>\leq -12^{\circ}\text{C}</math> 的，每项次扣 2 分；</li> <li>● 加热保温柜不符合 <math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math> 的，每项次扣 1 分；</li> <li>● 无温度监控记录或记录不全的扣 1 分</li> </ul>	7		
		2.6.2	食品陈列、销售和贮存的温度与食品外包装上标明储存温度不符的，扣 3 分	3		
		2.6.3	<p>运输有特殊温度控制要求的食品和食用农产品的要求：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 冷藏商品脱离冷链超过 20 分钟、冷冻商品脱离冷链超过 30 分钟、热熟食脱离热链 4 小时后未报损的，不符合扣 2 分</li> </ul>	2		
2.7 禁止生产经营食品安全管理（2分）	禁止生产经营不安全食品	2.7.1	<p>要求：接监管部门通报等发现存在不安全食品的，及时落实下架停售、召回等措施。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 未能及时执行的扣 2 分；</li> <li>● 执行但无记录（包括但不限于下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果）扣 1 分；</li> <li>● 记录保留期限低于 2 年的，扣 1 分</li> </ul>	2		

2.8 进货查验管理（5分）	索证索票及进货查验记录	2.8.1	<p>要求：收集和保留所有供应商的合规经营证件（明）及产品合格证明文件。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未索取和搜集供应商合法证件和产品合格证明文件的，扣2分；</li> <li>●未能及时更新过期的证件与文件的，扣1分</li> </ul>	2		
		2.8.2	<p>要求：实施食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。食品、食品添加剂如实记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。食用农产品如实记录名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未能提供进货查验记录，扣2分；</li> <li>●进货查验记录信息不全，缺1项扣1分</li> </ul>			
		2.8.3	<p>记录和凭证保存期限：食品、食品添加剂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2年；食用农产品不得少于6个月。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●不符合扣1分</li> </ul>		1	
2.9 从业人员要求（20分）	人员培训、健康及个人卫生管理	2.9.1	<p>要求：企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●企业负责人、食品安全管理人员培训每年未达到60学时的，扣3分；</li> <li>●从业人员每年未达到40学时，每人扣2分；</li> <li>●未建立食品安全培训档案的，扣1分</li> </ul>	5		
		2.9.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>●未配备专职或兼职食品安全管理人员的扣3分；</li> <li>●食品安全管理员不了解岗位职责和工作内容的扣1分；</li> <li>●食品安全管理人员未穿戴区别于其他员工的工作服或标志扣1分</li> </ul>		5	

		2.9.3	<p>要求：从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●患有有碍食品安全的疾病的，扣 3 分；</li> <li>●未开展每日晨检工作，扣 2 分；</li> <li>●未建立从事直接入口食品工作的食品从业人员健康档案（内容包含但不限于姓名、性别、年龄、身份证号等），扣 1 分</li> </ul>	6		
		2.9.4	<p>要求：食品从业人员应保持良好个人卫生。出现以下现象，发现 1 人次扣 1 分：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未穿戴清洁的工作服、工作帽，将头发梳理整齐并置于帽内，不留长指甲、不涂指甲油、不化妆、不抹香水、不戴耳环、戒指等外露饰物</li> </ul>	4		
2.10 环境卫生 要求 (9分)	查看现场	2.10.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品与非食品应分开陈列，食品与有毒有害物品混合陈列的，每项次扣 1 分</li> </ul>	2		
		2.10.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等未定期清洁保持整洁的，每项次扣 1 分；</li> <li>●食品收货区域地面、天花板、灭蝇灯、接收的容器、运输车辆、接收工具等未定期清洁保持整洁无破损的，每项次扣 1 分；</li> <li>●有食物残渣残留、飞虫，隔板和角落有污渍、私人物品的，每项次扣 1 分</li> </ul>	3		
		2.10.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>●无必要的防鼠、防蝇、防蟑等措施的，扣 2 分</li> </ul>	2		
		2.10.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>●洗涤剂、消毒剂和除害药物等化学品应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具分开存放。不符合扣 2 分</li> </ul>	2		
<b>3. 妥善处置投诉 (8 分)</b>						
3.1 畅通消费者食品安全	建立投诉处理制度及执行记录	3.1.1	<p>要求：畅通消费者食品安全投诉渠道。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未设立投诉电话或者消费者服务台的扣 1 分；</li> <li>●未建立投诉处理机制的扣 1 分；</li> <li>●未设置专人接待消费者投诉的扣 1 分；</li> </ul>	3		

投诉 渠道 (8 分)		●未做好投诉和处置记录的，扣1分			
	3.1.2	●未能妥善处理消费者投诉的，扣1分； ●存在食品安全隐患，未先行赔付的扣2分	3		
	3.1.3	●消费者投诉未在3天回复的，扣2分	2		
合计			125		
得分					
审核评价人员（签名）			参评单位（签名）		
日期： 年 月 日			日期： 年 月 日		
注：不适用项不得分，总分作相应调整。此规范性附录分值可根据有关部门要求进行调整。					

## 附录 C

(规范性)

大卖场审核评价表

单位名称				单位地址	
所属区			食品经营许可证号	经营项目（以正本为准）	
法定代表人 (负责人)			食品安全管理员	联系电话	

## 审核评价标准

- (1) 评审组对大卖场进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，可进行附录 C、附录 D(适用时)中的一般项检查。
- (2) 计分原则：得分=合计分值/(满分值-不适用分值)\*100 (以附录 C、附录 D 合计计分)。
- (3) 得分 80 分(含 80 分)以上，择优推荐授予“守信大卖场”。
- (4) 得分 90 分(含 90 分)以上，且门店负责人、食品安全管理人员食品安全监督抽查考核 90 分以上，择优推荐授予“食品安全示范店”。

## 否决项

序号	审核评价内容	审核评价结果	备注
1	是否按许可的方式及范围从事食品经营活动	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2	不存在销售过期食品的现象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3	不存在经营国家和本市禁止生产经营的食品以及违规使用食品添加剂的现象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
4	现场检查未发现老鼠或有明显老鼠活动现象(比如鼠粪等)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5	提出正式申请创建日期以前连续2年监督抽检未发现该大卖场因管理不善造成的销售不合格食品问题	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

## 一般项

审核评价项目	审核评价材料	条款号	审核评价方法	满分	得分	现场审评结果备注

1. 信息公开透明（30分）						
1.1 亮证经营（15分）	食品经营许可证、营业执照、健康证、负责人和食品安全管理人员培训证明、肉品检验检疫证、豆制品送货单、熟食送货单	1.1.1	未在超市显著位置设置食品安全信息公示栏的，扣1分	1		
		1.1.2	在信息公示栏中，未公示食品经营许可证和营业执照扣1分；未公示全部食品经营人员的健康检查证明（原件、复印件或者电子版），少1人扣1分；未公示门店负责人和食品安全管理员的照片、姓名、培训证明（原件、复印件或者电子版），扣1分；未公示监管动态等级，扣1分；未在经营场所醒目位置张贴放心食品自我承诺，扣1分 *备注：仅销售食用农产品和预包装食品的，可不公示食品经营许可证	6		
		1.1.3	经营肉类、豆制品、散装熟食的，应公示相应的肉类检验检疫合格证、豆制品送货单、散装熟食送货单，少公示1项扣1分	3		
		1.1.4	未公示快检记录、过期食品销毁记录等食品安全监管信息的，扣1分	1		
		1.1.5	食品进货验收、高风险食品贮存、食品现制现售、快速检测、过期和不合格食品销毁监控视频未做到全覆盖且公示的，每项扣1分，扣完3分为止	3		
		1.1.6	要求：以上公示的内容需放置于消费者容易获取的位置、且醒目如收银台等，如采用电子滚动屏播放的，广告内容不得超过30%； ●不符合扣1分	1		
1.2 食品安全信息追溯（12分）	食品安全信息追溯制度、本市食品安全信息追溯平台、可查询的来源信息	1.2.1	要求：设立食品安全信息追溯制度（制度包含但不限于上传信息核对、上传项目、上传负责人、上传期限）。 ●不能提供制度，扣2分；制度不齐全，扣1分	2		
		1.2.2	要求：9大类20个品项需上传至上海市食品安全信息追溯平台（www.shfda.org） ●抽查4个品项，核实是否将信息上传至平台，少1个扣2分，扣完为止； ●不能提供现场查询的，扣2分	8		
		1.2.3	要求：进口冷冻冷藏畜禽肉、水产品应报送至进口冷链食品信息追溯管理平台： ●各抽查1个品种，核实是否将信息准确输入	2		

			至平台，少 1 个扣 1 分，扣完为止		
1. 3 食用农产品快速检测（3分）	食用农产品快速检测制度、快检室及配备、快检记录	1. 3. 1	<p>无食用农产品和高风险食品快速检测制度扣 1 分；</p> <p>出现以下情况扣 1 分：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 未设立快速检测室；</li> <li>● 有设立但未配备专用设备和/或检测人员；</li> <li>● 未设立快检室，且未能提供委托有资质检测机构进行检测的协议；</li> </ul> <p>出现以下情况扣 1 分：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 其中检测设备配备不全；（必须具备能覆盖所经营的农产品及高风险食品的检测项目）；</li> <li>● 检测人员无培训证明；</li> <li>● 检测频率不符合规定；</li> <li>● 无检测记录和/或记录保留低于 2 年；</li> </ul> <p>注：不售卖食用农产品或由总部统一配送并检测的，门店可不设立快检室及配备相关设备和检测人员</p>	3	

## 2. 规范化管理（102 分）

2. 1 食品安全管理制度（3分）	食品安全相关制度以及执行记录	2. 1. 1	<p>要求：建立食品安全管理制度，包括但不限于：从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、主要食品和食用农产品安全信息追溯制度、食品安全信息公示制度、废弃物处置制度；食品安全突发事件应急处置方案、经营过程中销售、存储、收货、加工区域卫生管理制度、食品贮存、运输（包括有特殊温度、湿度控制要求的食品和食用农产品的全程温度、湿度控制）管理制度、临近保质期食品集中陈列和消费提示制度。</p> <p>● 缺 1 项扣分，扣完为止</p>	3	
2. 2 临近保质期食品管理制度（10分）	查看现场相关陈列的标识	2. 2. 1	<p>● 未设置临保食品陈列区（柜）扣 6 分（常温 2 分，冷藏 2 分，冷冻 2 分）；</p> <p>● 临保食品未放入专区（柜）的，每件扣 2 分，扣完为止</p>	8	
		2. 2. 2	未向消费者作出醒目的“临近保质期食品”提示，扣 2 分	2	

2.3过期食品管理(8分)	过期食品销毁登记制度、超过保质期的食品处置记录	2.3.1	要求:建立过期食品销毁制度。 建立过期食品销毁登记制度(制度包含但不限于销毁执行人,销毁方式,销毁产品信息,销毁记录方式,记录保存期限) ●未建立制度扣2分,内容不全扣1分	2		
		2.3.2	要求:按规定对超过保质期的食品进行染色、毁形等处置,总分3分,扣完为止。 ●随机抽取往期销毁记录(含影像),未保留记录,扣1分; ●记录显示,对超保食物的处理,未采取染色、毁形,扣1分; ●销毁记录不全,或保留期限低于2年,扣1分	3		
		2.3.3	过期的食品和食品添加剂退回供应商的,扣3分	3		
2.4散装食品管理(17分)	查看现场	2.4.1	●着地堆放的,扣2分	2		
		2.4.2	●直至食品销售完毕前,原标签丢失的,扣3分	3		
		2.4.3	●散装直接入口食品未设置隔离设施的,每项次扣2分; ●散装直接入口食品销售未由专人使用清洁的专用售货工具的,每项次扣2分	4		
		2.4.4	●未设立散装食品销售专区或专柜的,扣2分	2		
		2.4.5	●发现不同批次散装食品混装的,扣2分	2		
		2.4.6	散装食品的销售容器或销售牌上应标明食品品名、配料、生产者名称、地址、联系方式、生产日期或批号、保质期和/或保存方法等。散装食品经分装后销售的,分装后食品保质期不得长于原包装上的保质期,且分装食品标签应标明上述信息内容;现场抽查2种产品: ●无标识,每种扣2分; ●标识不全,每种扣1分,扣完为止; ●分装后食品保质期长于原包装上的保质期的,扣1分	4		
2.5特殊食品管理(6分)	保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品专柜及提示牌	2.5.1	●保健食品、婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品未设专区或专柜,且无明显提示牌注明“****销售专区(或专柜)”字样的,每项次扣1分; ●提示牌格式为绿底白字,字体为黑体,不符	4		

			合扣 1 分			
		2. 5. 2	●保健食品经营场所未标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”提示信息的，扣 2 分	2		
2. 6 冷、热 链食 品管 理(15 分)	设备设施温度 显示、运输车辆 温度监控、冷冻 /藏库温度监控 记录	2. 6. 1	要求：冷藏、冷冻和热链设备温度应符合相应要求。 ●冷藏不符合 0℃~10℃的，扣 2 分； ●冷冻不符合-12℃的，扣 2 分； ●加热保温柜不符合≥60℃的，扣 2 分	6		
		2. 6. 2	陈列、销售和贮存有特殊温度控制要求的食品 和食用农产品 ●现场无温度显示器，扣 2 分； ●无温度监控记录或记录不全的，扣 1 分	3		
		2. 6. 3	食品陈列、销售和贮存的温度与食品外包装上 标明储存温度不符的，扣 3 分	3		
		2. 6. 4	运输有特殊温度控制要求的食品和食用农产 品的要求： ●不能提供全程温度监控记录扣 1 分； ●冷藏商品脱离冷链超过 20 分钟、冷冻商品 脱离冷链超过 30 分钟、热熟食脱离热链 4 小 时后未报损的，扣 2 分； ●收货过程中无产品中心温度及运输车辆温 度记录，扣 2 分	5		
2. 7 禁 止生 产经 营食 品管 理(2 分)	禁止生产经营 不安全食品	2. 7. 1	要求：接监管部门通报等发现存在不安全食品的，及时落实下架停售、召回等措施。 ●未能及时执行的扣 2 分； ●执行但无记录(包括但不限于下架召回食品的品名、批次、数量、原因、结果)扣 1 分； ●记录保留期限低于 2 年的，扣 1 分	2		
2. 8 进 货查 验管 理(5 分)	索证索票及进 货查验记录	2. 8. 1	要求：收集和保留所有供应商的合规经营证件 (明)及产品合格证明文件。对进口冷链食品， 应收集和保留进口食品的检验检疫证明、通关 证明、消毒证明、新冠病毒核酸检测证明。 ●未索取和搜集供应商合法证件和产品合格 证明文件的，扣 2 分； ●未能及时更新过期的证件与文件的，扣 1 分	2		

		2.8.2	<p>要求：实施食品、食品添加剂、食用农产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。食品、食品添加剂如实记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。食用农产品如实记录名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未能提供进货查验记录，扣2分；</li> <li>●进货查验记录信息不全，缺1项扣1分</li> </ul>	2		
		2.8.3	<p>记录和凭证保存期限：食品、食品添加剂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2年；食用农产品不得少于6个月。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●不符合扣1分</li> </ul>	1		
2.9从业人员要求(24分)	人员培训、健康及个人卫生管理	2.9.1	<p>要求：企业负责人、食品安全管理人员和食品从业人员应按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求，经食品安全培训考核合格后上岗。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●企业负责人、食品安全管理人员培训每年未达到60学时的，扣3分；</li> <li>●从业人员每年未达到40学时，扣2分；</li> <li>●未建立食品安全培训档案的，扣1分</li> </ul>	6		
		2.9.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>●未配备专职食品安全管理人员的扣3分；</li> <li>●食品安全管理员不了解岗位职责和工作内容的扣1分；</li> <li>●专职安全食品管理人员未穿戴区别于其他员工的工作服或标志扣1分</li> </ul>	5		
		2.9.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>●专职食品安全管理员未保留每日巡查记录的扣2分；</li> <li>●记录不全的扣1分</li> </ul>	2		
		2.9.4	<p>要求：从事接触直接入口食品工作的食品经营人员应持有有效健康检查合格证明。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●患有有碍食品安全的疾病的，扣3分；</li> <li>●未开展每日晨检工作，扣2分；</li> <li>●未建立从事直接入口食品工作的食品从业人员健康档案(内容包含但不限于姓名、性别、年龄、身份证号等)，扣1分</li> </ul>	6		

		2.9.5	要求：食品从业人员应保持良好个人卫生。出现以下现象，发现1人次扣1分，扣完为止： ●未穿戴清洁的工作服、工作帽，将头发梳理整齐并置于帽内，不留长指甲、不涂指甲油、不化妆、不抹香水、不戴耳环、戒指等外露饰物；	5		
2.10 环境卫生 要求 (10 分)	查看现场	2.10.1	●食品与非食品应尽量分开陈列，食品与有毒有害物品混合陈列的，每项次扣1分	2		
		2.10.2	●食品销售和贮存区域地面、冷藏柜、冷冻柜、热柜、货架、天花板、照明灯、电子秤等未定期清洁保持整洁的，扣1分； ●食品收货区域地面、天花板、灭蝇灯、接收的容器、运输车辆、接收工具等未定期清洁保持整洁无破损的，扣1分； ●有食物残渣残留、飞虫，隔板和角落有污渍、私人物品的，扣1分； ●不能提供食品储存、收货、加工区域卫生巡检记录的或记录不全的，扣1分	4		
		2.10.3	●不必要的防鼠、防蝇、防蟑等措施的，扣2分	2		
		2.10.4	●洗涤剂、消毒剂和除害药物等化学品应有标签，易识别，并在指定区域存放，应与食品及食品用盛器和工用具分开存放。不符合扣2分	2		
<b>3.妥善处置投诉（8分）</b>						
3.1畅 通消 费者 食品 安全 投诉 渠道 (8 分)	建立投诉处理制度及执行记录	3.1.1	要求：畅通消费者食品安全投诉渠道。 ●未设立投诉电话或者消费者服务台的扣1分； ●未建立投诉处理机制的扣1分； ●未设置专人接待消费者投诉的扣1分； ●未做好投诉和处置记录的，扣1分	3		
		3.1.2	●未能妥善处理消费者投诉的，扣1分； ●存在食品安全隐患，未先行赔付的扣2分	3		
		3.1.3	●消费者投诉未在3天回复的，扣2分	2		
<b>合计</b>					140	

得分		
审核评价人员（签名）	参评单位（签名）	
日期： 年 月 日	日期： 年 月 日	
注：不适用项不得分，总分作相应调整。此资料性附录分值可根据有关部门要求进行调整。		

## 附录 D

(规范性)

现场制售审核评价表

审核评价项目	审核评价材料	条款号	审核评价方法	满分	得分	现场审 评结果 备注
<b>4. 现场制售特殊要求</b>						
4.1 简单加热操作要求(10分)	现场查看	4.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>●需暂存的简单加热食品（如关东煮、包装冷藏膳食等）未放置在热食展示柜内销售的，扣2分；</li> <li>●热食展示柜的温度未达到≥60℃的，扣1分；</li> <li>●无温度监控记录或记录不全的，扣1分</li> </ul>	4		
		4.1.2	<p>接触直接入口食品的从业人员应穿戴口罩、工作衣帽及手套，有下列情形时应用清洗和消毒双手：开始工作前；处理食物前；上厕所后；处理生食物后；处理弄污的设备或饮食用具后；咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；处理动物或废物后；触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。</p> <p>1人不符扣1分，扣完为止</p>	2		
		4.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>●直接入口食品未设置隔离设施的，扣1分；</li> <li>●与食品直接接触的设施、设备、工器具未保持清洁的，扣1分</li> </ul>	2		
		4.1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>●包装冷藏膳食再加热时，食品的中心温度未达到≥70℃，扣1分</li> <li>●未在≥60℃条件下保温的，扣1分</li> </ul>	2		
小计：					10	
4.2 现制现售操作要求(50分)	供应商管理制度、档案	4.2.1	<p>食品原料可追溯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未建立供应商管理制度的扣1分；</li> <li>●未建立供应商管理档案或档案有缺失扣1分；</li> <li>●未定期对供应商进行评估的，扣1分；</li> <li>●未对高风险产品的供应商进行现场评估的，扣1分；</li> </ul>	4		

	现场查看	4. 2. 2	<p>分区加工的要求</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未能根据相关规定合理设置加工场所，如粗加工区、食品加工区、熟食专间、冷加工糕点间、裱花专间等，扣 1 分；</li> <li>●未按规定在相应区域内操作的，扣 2 分；</li> </ul>	3	
	现场查看	4. 2. 3	<p>专间和专用操作区要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 每餐或每班使用前对操作台面和专间空气进行消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上。</li> <li>2) 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩，并符合接触直接入口从业人员卫生要求。</li> <li>3) 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。</li> <li>4) 应使用专用冷藏或冷冻设施，存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。</li> <li>5) 不得在专间和专用操作区内从事非清洁操作区的加工制作活动。</li> <li>6) 直接接触食品的用水应安装净水设施或使用包装饮用水。</li> <li>7) 加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。</li> <li>8) 不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。</li> </ol> <p>以上每项不符合扣 1 分</p>	8	
	现场查看	4. 2. 4	<p>专间特殊要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 专间为独立隔间，墙裙铺设到顶，通向外界的门应能自动关闭，设置单向的物流通道。</li> <li>2) 专间应有独立的空调设施，室温不高于 25℃，配备温度显示装置。</li> <li>3) 专间入口处应设置预进间，配备更衣设施、洗手消毒设施，干手设施，张贴洗手消毒流程图。</li> <li>4) 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。专间内不得存放非即食食品和非专间使用的物品。</li> </ol> <p>以上每项不符合扣 1 分</p>	4	

	现场加工用器具	4. 2. 5	<p>工用具与容器的要求</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●用于原料, 半成品, 成品的工器具, 以及动物性食品, 植物性食品, 水产品的工器具明显区分; 张贴器具区分示意图或在指定区域存放;</li> <li>●工器具无破损, 保持清洁;</li> <li>●清洗水池有功能标识;</li> <li>●清洁盛器和工用具有专用的清洁水池, 清洗后的清洁工具在指定区域离地吊挂;</li> <li>●用 ATP 快检测试接触直接入口的工器具和容器、专间员工手部, 检测值应≤100RLU;</li> </ul> <p>以上每项不符合扣 1 分</p>	5	
	现场环境	4. 2. 6	<p>加工区域环境卫生要求</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●垃圾桶为带盖非手动式, 应放置于指定位置且清洁无损坏;</li> <li>●应使用塑料仓板且清洁无破损;</li> <li>●地磅、电子秤未张贴除检定合格证外其它标签;</li> <li>●地面、天花板、货架、排风口、油烟机、门窗等清洁无损坏;</li> </ul> <p>以上每项不符合扣 1 分</p>	4	
	食品添加剂管理档案	4. 2. 7	<p>食品添加剂管理要求</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●未建立食品添加剂使用管理制度, 扣 1 分</li> <li>●未落实专人采购, 专人保管, 专人领用, 专人登记, 专柜保存, 扣 1 分;</li> <li>●无食品添加剂使用范围及使用量的标准及记录, 扣 1 分;</li> <li>●无计量食品添加剂的电子秤等有效检定证明, 扣 1 分;</li> </ul>	4	
	现场查看	4. 2. 8	<p>食品的温度与时间控制</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●加工鱼肉等动物食品, 块状食品、有容器存放的液体食品的中心温度&lt;70℃或切开食品, 发现中心部位有血水, 扣 1 分;</li> <li>●存放时间大于 2 小时的食品, 未置于≤10℃或≥60℃存放, 扣 1 分;</li> <li>●冷冻原料未通过冷藏、流水解冻或未被水淹没的扣 1 分; 冷冻食品未规定解冻时间的, 扣 1 分; 未规定解冻后保存条件和使用期限的, 扣 1 分;</li> </ul>	5	

	现场查看	4.2.9	开封食品后的使用期限 ●除原包装标签已有规定的使用期限外，未根据原料特性和保存条件制定各类预包装食品开封后的使用期限的，扣1分； ●乳制品开封后应冷藏，并当天24h内使用，不符合的扣1分； ●罐头食品开封后应冷藏，并当天或次日48h内使用；不符合的扣1分； ●固体食品开封后未根据原预包装食品储存条件冷藏或者干燥保存的，扣1分	4		
	现场查看	4.2.10	半成品保质期 ●未根据食品特性、加工条件、保存条件制定自行加工半成品的储存条件和保质期的，扣1分	1		
	现制现售、现场分装或包装食品标签	4.2.11	自制食品的标签与保质期 ●现制现售食品、现场分装或者包装食品未按要求张贴标签的，扣2分； ●现制现售食品、现场分装或者包装食品张贴有标签但标签内容缺失，扣1分； ●现制现售食品存放销售条件与标签要求不符，扣1分； ●现场发现修改标签的，扣2分； ●现场分装或包装食品的标签标明保质期长于产品原包装保质期，扣2分	8		
	小计：			50		
	合计：			60		
注：1) “简单加热”操作需满足4.1.1、4.1.2、4.1.3的要求； 2) “包装冷藏膳食”加热后需分装、摆盘、调制调味等处理操作的需满足4.1、4.2.2、4.2.3的要求						