

ICS号：ICS 67.040

中国标准文献分类号：X 00

团体标准

T/SFSF000001-2021

放心餐厅、放心食堂管理规范

The Standard of Guaranteed Restaurant & Canteen 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.....	III
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	4
4.1 实施规范管理.....	4
4.2 实施“明厨亮灶”	6
4.3 食品可追溯	7
4.4 信息公开透明.....	7
4.5 严格餐饮具和工用具清洗消毒.....	7
4.6 环境整洁卫生.....	8
4.7 投诉评议与处置.....	8
4.8 自查自纠	8
4.9 绿色文明用餐.....	9
4.10 放心餐厅和放心食堂评定.....	9
5 放心餐厅的特殊要求.....	9
5.1 实施规范管理的特殊要求.....	9
5.2 信息公开透明的特殊要求.....	9
5.3 严格餐饮具清洗消毒的特殊要求.....	10
5.4 绿色文明用餐的特殊要求.....	10
5.5 网络餐饮服务的特殊要求.....	10
6 放心学校食堂的特殊要求.....	10
6.1 实施规范管理的特殊要求.....	10
6.2 实施明厨亮灶的特殊要求.....	11
6.3 食品可追溯的特殊要求.....	11
6.4 信息公开透明的特殊要求.....	11
6.5 自查自纠的特殊要求.....	11
7 放心职工食堂的特殊要求.....	11
7.1 实施规范管理的特殊要求.....	11
7.2 信息公开透明的特殊要求.....	12
7.3 自查自纠的特殊要求.....	12
7.4 养老机构食堂特殊要求.....	12
8 放心医院食堂的特殊要求.....	12

8.1 实施规范管理的特殊要求.....	12
8.2 食品可追溯的特殊要求.....	13
8.3 信息公开透明的特殊要求.....	13
8.4 自查自纠的特殊要求.....	13
8.5 开展营养和食品安全监测与评估工作.....	13
8.6 普及营养健康和食品安全知识.....	13
9 食品安全示范创建.....	13
9.1 食品经营实体示范店的要求.....	13
9.2 网络食品经营示范店的要求.....	14
10 食品经营实体示范店和网络食品经营示范店的评定.....	14
10.1 放心餐厅及其实体示范店和网络食品经营示范店的评定.....	14
10.2 放心学校食堂及其实体示范店的评定.....	14
10.3 放心职工食堂及其实体示范店的评定.....	14
10.4 放心医院食堂及其实体示范店的评定.....	14
附录 A（资料性）	15
附录 B（资料性）	33
附录 C（资料性）	49
附录 D（资料性）	66

前 言

本文件根据国家、地方食品安全法律法规和规章，以及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，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，本文件可作为创建食品安全放心餐厅、放心食堂建设和食品安全示范建设的标准。

本文件按 GB/T1.1 和 GB/T20004.1 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。

本文件起草单位：齐芬（上海）标准技术服务有限公司、上海天祥质量技术服务有限公司、上海市食品安全工作联合会、上海市餐饮烹饪行业协会。

本文件起草人：顾俊华、闫雪、徐长宁、甘琪玮。

首批承诺执行单位：上海必胜客有限公司、上海肯德基有限公司、上海杏花楼（集团）股份有限公司、上海龙神餐饮有限公司、上海王家沙餐饮股份有限公司、上海市南电力（集团）有限公司松江分公司（文翔路食堂）、上海银湖酒店有限公司佘山索菲特大酒店。

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。

放心餐厅、放心食堂管理规范

1 范围

本文件规定了放心餐厅、放心食堂的术语和定义、通用要求、放心餐厅的特殊要求、放心学校食堂的特殊要求、放心职工食堂的特殊要求、放心医院食堂的特殊要求和食品安全示范创建。

本文件中的放心餐厅适用于本市各类公共餐饮服务单位，放心食堂适用于各级各类学校食堂、职工食堂及医院食堂。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 预包装食品标签通则

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB31/ 2015 食品安全地方标准 餐饮服务单位食品安全管理指导原则

DB31/T 1221 传染病流行期间餐饮服务单位经营安全操作指南

DB31/T 1222 餐饮服务单位分餐制管理规范

DB31/T 1239 餐饮服务单位公筷公勺服务规范

T/31 SAFCM 004 团体标准 餐饮服务（网络）外卖（外带）用纸碗通用技术要求

T/31 SAFCM 005 团体标准 餐饮服务（网络）外卖（外带）用送餐袋通用技术要求

《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）

《国民营养计划（2017—2030年）》国务院办公厅（国办发〔2017〕60号）

《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局（2018年第12号公告）

《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第36号）

《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号）

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》国家食品药品监管局（国食药监食〔2011〕178号）

《中国学龄儿童膳食指南（2016）》中国营养学会

《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》（沪府规〔2018〕24号）

《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》上海市食品药品监督管理局（沪食药监协〔2017〕216 号）

《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法（试行）》（沪市监规范〔2020〕13号）

3 术语和定义

GB 31654、GB/T 27306 以及《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

放心餐厅

符合本文件要求，经食品安全监管部门审核评估达标的公共餐饮服务单位。

3.2

放心食堂

符合本文件要求，经食品安全监管部门及有关主管部门审核评估达标的单位食堂，包括放心学校食堂、放心职工食堂和放心医院食堂。

3.3

高风险餐饮服务单位

从事高风险餐饮服务活动的单位，包括集体用餐配送单位、中央厨房、团体膳食外卖单位（含为大型活动配餐的单位）、学校食堂、大型以上饭店、规模以上连锁餐饮服务提供者等。

3.4

六T实务

餐饮服务单位实施“六个天天”的管理体系，即天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。

3.5

明厨亮灶

餐饮服务提供者采用透明、视频等方式，向消费者展示餐饮服务相关过程的一种形式，包括透明厨房、视频厨房和互联网+明厨亮灶。

3.5.1

透明厨房

餐饮服务提供者采用透明玻璃窗（或玻璃幕墙）、矮墙阻隔等方式，向消费者展示餐饮食品加工

制作过程的厨房展现的一种形式。

3.5.2

视频厨房

餐饮服务提供者在餐饮食品加工场所安装摄像设备，通过视频传输技术（无线或有线）和显示屏，使消费者在就餐场所观看餐饮食品加工制作过程的厨房展现的一种形式。

3.5.3

互联网+明厨亮灶

餐饮服务提供者采用视频监控、系统对接等数据采集手段，通过电子屏幕、互联网等信息展示渠道和方式，向消费者及监管部门展示餐饮食品加工制作过程实时及历史视频信息、食品安全综合信息的一种形式。

3.6

光盘行动

倡导厉行节约，反对铺张浪费，带动消费者珍惜粮食、吃光餐盘中的食物的行动。

3.7

集中消毒餐饮具

由餐（饮）具集中消毒服务单位，按照规范流程进行集中清洗消毒，并提供符合相关食品安全标准和要求的餐具、饮具。

3.7.1

餐（饮）具集中消毒服务单位

对餐饮服务提供者的餐（饮）具进行集中回收、清洗、消毒、烘干、包装、配送的经营者。

3.8

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）。临保食品一般是指保质期在一年以上的、对应不低于期满之前30天的食品；保质期在半年以上不足一年的、对应不低于期满之日前20天的食品；保质期在90天以上不足半年的、对应不低于期满之日前15天的食品；保质期在30天以上不足90天的、对应不低于期满之日前10天的食品；保质期在16天以上不足30天的、对应不低于期满之日前5天的食品；保质期在3天以上少于15天的、对应不低于期满之日前2天的食品。

3.9

食品经营实体示范店

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餐饮服务线下实体门店。

3.10

网络食品经营示范店

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餐饮服务网络经营门店。

4 通用要求

4.1 实施规范管理

4.1.1 放心餐厅和放心食堂应符合GB 31654，以及国家和本市有关食品安全法律法规、规章和技术标准的要求。

4.1.2 放心餐厅和放心食堂应按照食品经营许可证许可范围依法经营。

4.1.3 放心餐厅和放心食堂不应加工经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。

4.1.4 放心餐厅和放心食堂应按照《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》的要求，不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物，并做好相关宣传。

4.1.5 鼓励餐饮服务单位实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法，或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系，并能够保持良好运行。食品安全管理体系及良好管理方法包括DB31/2015、GB/T 27306、危害分析关键控制点、“六T实务”等。

4.1.6 餐饮服务单位的食品安全管理制度齐全，保证食品安全。主要食品安全管理制度应包括但不仅限于以下各项：

- a) 食品安全岗位责任制；
- b) 从业人员健康管理制度；
- c) 从业人员培训管理制度；
- d) 加工经营场所清洁制度；
- e) 设施设备清洁、消毒和维修保养制度；
- f) 食品采购索证索票制度；
- g) 食品进货查验和台账记录制度；
- h) 餐厨废弃物处置管理制度；
- i) 餐用具清洗消毒制度；
- j) 餐饮服务过程控制要求；

- k) 食品安全自查制度;
- l) 原料控制要求;
- m) 食品安全突发事件应急处置方案;
- n) 投诉受理制度等相关制度。

上述制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。

4.1.7 餐饮服务单位应配备经食品安全培训, 具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员, 明确餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责。

4.1.8 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。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查, 发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及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。

4.1.9 食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生, 其工作衣帽、手部、个人用品及饰品的卫生要求按照GB 31654的有关规定执行。

4.1.10 餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求, 并经食品安全培训考核合格后上岗。

4.1.11 餐饮服务单位在营业、食品加工制作及供餐时段, 应当有食品安全管理人员在岗开展现场管理。

4.1.12 初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、防护和冷冻(藏)工作, 区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器, 防止待加工的食品发生交叉污染, 具体要求按照GB 31654的有关规定执行。

4.1.13 烹饪加工过程应能保证食品安全, 需要烧熟煮透的食品其中心温度应达到70℃以上, 对于食品中心温度低于70℃的, 应采取严格控制原料质量安全等措施确保食品安全。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具, 及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油, 防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品应及时冷却。

4.1.14 烹饪后的易腐食品, 在冷藏温度以上, 60℃以下的存放时间不应超过2小时; 存放时间超过2小时, 未发生感官性状变化的, 食用前应进行再加热, 再加热时, 应当将食品的中心温度迅速加热至70℃以上。

4.1.15 餐饮服务单位开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的, 应严格落实专间的相关卫生制度, 并符合下列要求:

- a) 专间内的工用具等所有设施设备必须专间专用, 严格清洗消毒, 防止出现物流交叉引起的污染;

- b) 专间内必须设置专人操作，由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间；
- c) 确保操作时专间温度在 25℃以下；
- d) 使用紫外消毒等方法每餐（或每次）使用前进行空气消毒，使用紫外消毒的，应在无人时开启紫外线灯30分钟以上，或按照消毒设施说明要求开展；
- e) 使用专间二次更衣室进入专间，进入人员要穿戴专用工作衣、帽、口罩，配备必要洗手消毒设施并严格清洗消毒手部；
- f) 可生食的蔬菜、水果及海产品等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，并防止直接入口食品受到污染；
- g) 不得在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动；
- h) 及时关闭专间的门和食品传递窗口。

4.1.16 餐饮服务单位开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作的，应符合4.1.15对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度，并符合下列要求：

- a) 专区内的工用具、容器、设备应专区专用，严格清洗消毒；
- b) 专区内由专人加工制作，进入专区的人员要穿戴专用工作衣、帽、口罩，在加工制作前严格清洗消毒手部；
- c) 存放在专区内的食品应为直接入口食品，可生食的蔬菜、水果等应清洗处理干净后方可使用，并防止直接入口食品受到污染；
- d) 不得在专区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

4.1.17 餐饮服务单位若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。

4.2 实施明厨亮灶

4.2.1 餐饮服务单位应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式，向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食品加工操作过程。

4.2.2 采用透明厨房的，应确保准确清晰、无死角地向消费者展示重点区域内容，采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求，不得存在遮挡视线的情形。

4.2.3 采用视频厨房的，应确保图像采集设备符合要求，并能清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备，通过实时播放或回放当日食品加工操作录像等方式，确保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。

4.2.4 采用互联网+明厨亮灶的，应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅，并将视频信息上传至相应的管理平台，视频资料保存不少于7天。

4.3 食品可追溯

4.3.1 餐饮服务单位应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、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，保存期限不得少于二年。

4.3.2 餐饮服务单位应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和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，按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。

4.3.3 实行食品原料统一配送的餐饮服务单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。门店应能及时查询许可证和食品合格证明等文件，并对门店收货情况进行记录。

4.3.4 高风险餐饮服务单位以及实行统一配送的食堂承包服务提供者应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于二年。

4.3.5 高风险餐饮服务单位可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。

4.3.6 餐饮服务单位应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。

4.3.7 食品原料、半成品、成品的贮存要求，散装食品的标识要求，变质、超过保质期或回收食品的处理要求，按照GB 31654的有关规定执行。

4.4 信息公开透明

4.4.1 餐饮服务单位应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、食品安全监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。

4.4.2 鼓励餐饮服务单位通过明厨亮灶方式公示餐厨废弃油脂回收信息、食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等信息。

4.5 严格餐饮具和工用具清洗消毒

4.5.1 餐饮服务单位应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒，对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒，物理和化学消毒方式按

照GB 31654的有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，并应符合 GB14934 的规定。

4.5.2 餐饮服务单位应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。

4.5.3 餐饮堂食服务和餐饮外卖领域不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。

4.5.4 事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。

4.6 环境整洁卫生

4.6.1 餐厅、食堂等集中就餐场所应通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。

4.6.2 餐厅、食堂等集中就餐场所附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。

4.6.3 餐饮服务单位应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。

4.6.4 餐饮服务单位应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。

4.6.5 餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换，并定期清洁，必要时消毒。

4.6.6 餐饮服务单位应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，根据实际情况留存相应的收运联单或做好相应的记录。

4.6.7 餐饮服务单位应将餐厨垃圾集中收集处置。

4.6.8 传染病流行期间，鼓励餐饮服务单位按照DB31/T 1221要求开展疫情防控管理工作。

4.7 投诉评议与处置

4.7.1 餐饮服务单位应设置畅通的投诉评议渠道，如单位网站或 APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。

4.7.2 餐饮服务单位应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。

4.8 自查自纠

4.8.1 餐饮服务单位应落实食品安全主体责任，实行食品安全单位主要负责人、校长、院长负责制，将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。

4.8.2 餐饮服务单位应自行或者委托第三方专业机构定期组织开展食品安全自查并督促整改到

位。

4.8.3 餐饮服务单位应及时公布自查结果及整改情况。

4.8.4 放心餐厅、放心食堂的食品安全自查可按照本文件的附录 A、附录 B、附录C 和附录D 开展。

4.8.5 鼓励餐饮服务单位根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息，定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析，并采取改进措施。

4.9 绿色文明用餐

4.9.1 餐饮服务单位应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，开展光盘行动和文明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。

4.9.2 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

4.9.3 鼓励餐饮服务单位开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，为消费者提供健康营养的餐食。

4.10 放心餐厅和放心食堂评定

4.10.1 放心餐厅的审核评定应按本文件附录 A 开展。

4.10.2 放心食堂的审核评定应按本文件附录 B、附录 C 和附录 D 开展。

5 放心餐厅的特殊要求

5.1 实施规范管理的特殊要求

5.1.1 集体用餐配送单位、中央厨房、连锁餐饮企业总部及团体膳食外卖单位应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

5.1.2 餐饮服务单位经营中无虚假夸大宣传行为。

5.1.3 中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应建立留样制度和记录，并按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，留样要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行。

5.1.4 集体用餐配送单位和中央厨房应按照GB 31654的要求，自行或委托具有资质的第三方检验机构对食品、加工环境等进行检验。

5.1.5 餐饮服务单位在经营区域内销售自有品牌的食品，食品包装应符合GB 7718的要求，并且设有专门销售临近保质期食品的区域，并有显著标识。

5.2 信息公开透明的特殊要求

5.2.1 在食品安全信息公示栏中还应公示营业执照。

5.2.2 鼓励将餐厅重点区域的食物加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。

5.3 严格餐饮具清洗消毒的特殊要求

未配备洗碗机或者热力消毒设施的，应使用符合要求的集中消毒餐饮具。委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明，保存期限不应少于消毒餐饮具使用期限到期后6个月。

5.4 绿色文明用餐的特殊要求

5.4.1 外卖外带、剩菜打包应使用符合T/31 SAFCM 004和T/31 SAFCM 005等环保要求的餐盒（袋）等。禁止使用不可降解塑料盒（袋）。

5.4.2 餐饮服务单位应通过提供小份餐等不同规格选择、在菜单上标注食品分量、规格、建议消费人数等方式引导消费者按需适量点餐。

5.4.3 鼓励餐饮服务单位按照DB31/T 1239的要求，主动提供公筷、公匙等公用餐具。

5.4.4 鼓励餐饮服务单位按照DB31/T 1222的要求，向就餐者提供分餐制服务。

5.5 网络餐饮服务的特殊要求

5.5.1 餐饮服务单位提供网络餐饮服务的，应按照《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》相关规定，在网上的餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证等相关食品安全信息。

5.5.2 餐饮服务单位提供网络餐饮服务的，送餐人员应保持个人卫生，配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒，配送过程应符合GB 31654的要求。鼓励餐饮服务单位按照《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法（试行）》开展外卖包装封签。

6 放心学校食堂的特殊要求（含托幼机构食堂）

6.1 实施规范管理的特殊要求

6.1.1 学校食堂承包服务提供者应依法持有《食品经营许可证》和《营业执照》，且无食品安全不良信用记录。

6.1.2 学校食堂应配备专职食品安全管理人员。并根据《学校食品安全与营养健康管理规定》的规定，配备专（兼）职营养健康管理人，开展营养健康管理，开展食品安全与营养健康的宣传教育。

6.1.3 学校食堂备餐应在专间内进行，专间内卫生操作过程应符合4.1.15要求。膳食烹饪后至食

用时间超过2h的，应采用适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在 60℃以上。

6.1.4 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，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。

6.1.5 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录。

6.1.6 学校（含托幼机构）食堂应建立留样制度和记录，并按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，留样要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行。

6.1.7 学校应根据《中国学龄儿童膳食指南（2016）》的要求制定食谱。

6.2 实施“明厨亮灶”的特殊要求

6.2.1 学校食堂应采用“互联网+明厨亮灶”。

6.2.2 托幼机构的视频食堂显示设备应安装在方便家长观看的、对外开放场所醒目位置，例如校门口、保安亭外、家长接送孩子的等候室或休息室等。

6.3 食品可追溯的特殊要求

6.3.1 应当通过“学校食品安全信息管理平台”报送相关食品安全信息。

6.3.2 以肉蛋奶、米面油等食品原料为重点，实行大宗食品集中定点采购制度。

6.4 信息公开透明的特殊要求

6.4.1 公示学校食堂承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食堂食品原料供应渠道及品牌。

6.4.2 倡导学校公示主要食品原料的成本。

6.4.3 学校食堂应当通过网站或 APP 等渠道，向学校师生及学生家长公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息。

6.5 自查自纠的特殊要求

6.5.1 学校组织由学校师生及学生家长代表组成的食品安全检查员队伍，定期对食堂和集中就餐场所开展检查和测评。

6.5.2 应将自查结果及整改情况及时向学校师生及家长公示。

7 放心职工食堂的特殊要求

7.1 实施规范管理的特殊要求

职工食堂的承包服务提供者应依法持有本市《食品经营许可证》和《营业执照》，且无食品安全不良信用记录。

7.2 信息公开透明的特殊要求

公示承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌，倡导公示主要食品原料的成本。

7.3 自查自纠的特殊要求

7.3.1 应成立由职工代表组成的企事业单位膳食管理委员（食品安全管理小组）或者食品安全检查员队伍，定期对食堂开展食品安全检查和评议。

7.3.2 应将食堂自查发现的问题与整改情况予以公示。

7.4 养老机构食堂特殊要求

7.4.1 养老机构食堂应配备专职食品安全管理人员。

7.4.2 采取适宜的加热保温措施，饭菜温度宜维持在 60℃ 以上；食品加工与就餐时间间隔不超过 2h。

7.4.3 若食堂存在送餐服务的，送餐和送餐车辆应符合以下要求：

- a) 送餐距离和时间不宜过长，应避免在厕所等可能污染的区域分餐；
- b) 送餐车辆应具备保温设施，做到专用，保持清洁，每天进行清洗消毒；
- c) 采用单独人份盒饭方式配送的，应在备餐间内分装；分装的膳食应采取有效加热保温措施并及时送餐；
- d) 送餐员必须持有有效健康证上岗。

7.4.4 养老机构食堂应建立留样制度和记录，并按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，留样要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行。

8 放心医院食堂的特殊要求

8.1 实施规范管理的特殊要求

8.1.1 医院食堂的承包服务提供者应依法持有本市《食品经营许可证》和《营业执照》，且无食品安全不良信用记录。

8.1.2 医院食堂应配备专职食品安全管理人员。

8.1.3 采取适宜的加热保温措施，饭菜温度宜维持在 60℃ 以上；食品加工与就餐时间间隔不超过 2 小时。

8.1.4 送餐和送餐车辆应符合以下要求：

- a) 送餐距离和时间不宜过长，应避免在厕所等可能污染的区域分餐；
- b) 送餐车辆应具备保温设施，做到专用，保持清洁，每天进行清洗消毒；
- c) 采用单独人份盒饭方式配送的，应在备餐间内分装；分装的膳食应采取有效加热保温措施

并及时送餐；

d) 送餐员必须持有有效健康证上岗。

8.1.5 医疗机构食堂应建立留样制度和记录，并按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，留样要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行。

8.2 食品可追溯的特殊要求

8.2.1 食品原料应使用“上海市安全营养食品供应链平台”系统，确保食品原料来源正规，供应商资质齐全、索证索票资料齐全。

8.2.2 应规范使用“上海市医院食品安全管理系统”报送食品追溯等食品安全相关信息。

8.3 信息公开透明的特殊要求

8.3.1 应公示医院食堂承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌。

8.3.2 可通过网站或者 APP 等渠道，向就餐人员公示菜谱、食品原料追溯、食品加工过程等食品安全信息。

8.4 自查自纠的特殊要求

医院应组织由医护人员、患者代表等组成的食品安全检查员队伍，定期对食堂开展检查和测评。

8.5 营养和食品安全监测与评估

根据自身实际情况和《国民营养计划（2017—2030年）》的内容和要求，定期开展营养和食品安全监测与评估。

8.6 普及营养健康和食品安全知识

根据本市饮食习惯、医院实际和传统食养理念，开展营养健康和食品安全知识普及工作，满足国民营养、食品安全科普宣教需求。

9 食品安全示范创建

9.1 食品经营实体示范店的要求

9.1.1 食品经营实体示范店连续两年未发生食物中毒事件和食品安全严重违法行为。

9.1.2 食品经营实体示范店应达到放心餐厅和放心食堂的要求。放心餐厅和放心食堂按本文件4.10的要求开展评定。

9.1.3 食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.1的要求。

9.1.4 食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.2的要求。

9.1.5 食品经营实体示范店的分餐制和公筷公勺要求应符合本文件5.4.3和5.4.4的要求。

9.1.6 按规定配有专（兼）职食品安全管理人员；管理人员参加食品安全培训60学时以上，监督检查考核90分以上。

9.1.7 大型以上餐饮单位、学校食堂、集体用餐配送单位和中央厨房投保食品安全责任保险，其他餐饮单位鼓励投保食品安全责任保险。

9.1.8 鼓励餐饮服务单位采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。

9.2 网络食品经营示范店的要求

9.2.1 网络食品经营示范店的实体店符合食品经营实体示范店的要求。

9.2.2 网络食品经营示范店网上证照公示应符合本文件5.5.1的要求。

9.2.3 配送食品使用食安封签，鼓励按照《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法（试行）》使用食安封签，无超范围配送食品行为；

9.2.4 网上平台逐步提供厨房视频监控视频。

10 食品经营实体示范店和网络食品经营示范店的评定

10.1 放心餐厅及其实体示范店和网络食品经营示范店的评定

放心餐厅及其实体示范店和网络食品经营示范店的审核应按本文件附录 A的要求进行。

10.2 放心学校食堂及其实体示范店的评定

放心学校食堂及其实体示范店的审核应按本文件附录B的要求进行。

10.3 放心职工食堂及其实体示范店的评定

放心职工食堂及其实体示范店的审核应按本文件附录C的要求进行。

10.4 放心医院食堂及其实体示范店的评定

放心医院食堂及其实体示范店的审核应按本文件附录D的要求进行。

附录 A
(资料性)

上海市“放心餐厅”及其实体示范店和网络食品经营示范店审核评分表

餐厅名称: _____ 所属区: _____

地址: _____ 食品经营许可证号: _____

餐厅负责人: _____ 食品安全管理员: _____ 联系电话: _____

连锁经营企业名称: _____ 法定代表人: _____ 食品经营许可证号: _____

审核评分标准					
(1) 评审组对社会公共餐饮单位进行检查时, 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, 一般项和加分项的检查结果方才有效。 (2) 对于一般项的检查, 评审组依据审核评价方法进行评分。各项的扣分适用“扣分扣完为止”原则, 即该项扣分超过满分的, 不再继续扣分。 (3) 根据单位实际, 检查项不适用的, 该项不得分也不扣分, 且总分作相应调整。 (4) 一般项满分100分, 得分80分(含80分)以上, 向相关单位推荐为“放心餐厅”。 (5) 达到“放心餐厅”推荐标准的, 则加分项得分有效。加分项适用“加分加满为止”原则, 即该项加分超过满分的, 不再继续加分。 (6) 加分得分达到15分及以上的, 向相关单位推荐为“食品安全实体示范店”或“网络食品经营示范店”。					
否决项					
序号	审核评价内容		审核评价结果	备注	
1	连续两年未发生食物中毒事件和食品安全严重违法行为;		☐ 是 ☐ 否		
一般项					
项目	序号	内容与基本要求	审核评价方法	满分	现场检查结果
一、实施规范管理(49分)	1	放心餐厅应符合GB 31654, 以及国家和本市有关食品安全法律法规、规章和技术标准的要求。(4.1.1)	除检查表以下所列内容外, 餐饮服务单位还应符合GB 31654等食品安全法律法规、规章和技术标准所列的其他要求。 ●发现1项不符合问题扣0.5分;	1	
	2	放心餐厅应按照食品经营许可证许可范围依法经营。(4.1.2)	●未取得食品经营许可证或食品经营许可证过期, 未能提供延续办理证明的, 扣5分; ●发现超范围经营冷食、生食及冷加工糕点的, 扣5分; 其他情形扣2分;	5	

	3	放心餐厅不应加工经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。（4.1.3）	●发现如超过保质期食品等生产经营违禁食品情形的，扣5分；	5	
	4	放心餐厅应按照《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》的要求，不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物，并做好相关宣传。（4.1.4）	●发现加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物的，扣5分； ●发现经营中带有“野生动物”、“长江野生”等不当宣传字眼的，扣3分；	5	
	5	鼓励餐饮服务单位实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法，或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系，并能够保持良好运行。（4.1.5）	食品安全管理体系及良好管理方法包括DB31/ 2015、GB/T 27306、危害分析关键控制点、“六T实务”等。 ●未实施管理体系或良好管理方法的扣3分； ●管理体系保持不良的扣2分；	3	
	6	餐饮服务单位的食品安全管理制度齐全，保证食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。（4.1.6）	应建立食品安全岗位责任制；从业人员健康管理制度；从业人员培训管理制度；加工经营场所清洁制度；设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品采购索证索票制度；食品进货查验和台账记录制度；餐厨废弃物处置管理制度；餐用具清洗消毒制度；餐饮服务过程控制要求；食品安全自查制度；原料控制要求；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等。 小型餐饮服务单位可向总部查询上述制度。 ●食品安全制度缺1项扣0.5分；	4	

			●检查记录缺1项扣0.5分；		
7	餐饮服务单位应配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员，集体用餐配送单位、中央厨房、连锁餐饮企业总部及团体膳食外卖单位应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。明确餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责。（4.1.7，5.1.1）	可通过食品安全管理网络图或岗位职责说明等形式明确职责。 小型餐饮单位（指小型饭店、饮品店、甜品站、现制现售，后文同此定义）可配备总部定期巡查的食品安全管理人员。 ●未配备持有A1或A2证食品安全管理人员的，扣2分；应配备专职食品安全管理人员的单位配备兼职食品安全管理人员的，扣1分； ●未明确餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员及相关岗位职责的扣0.5分；明确的岗位职责不全的扣0.5分；	2		
8	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。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及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。（4.1.8）	接触直接入口食品工作包括：清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒。 ●抽查接触直接入口食品工作的人员，有未取得有效健康证明的，发现一人扣1分，扣完为止； ●存在有碍食品安全疾病或病症的从业人员从事直接入口食品工作的，扣2分；	2		
9	食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其工作衣帽、手部、个人用品及饰品的卫生要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.1.9）	●抽查在岗从业人员，发现未穿戴清洁的工作衣帽、双手不卫生（如留长指甲、涂指甲油）、化妆、佩带的饰物外露、在食品处理区放置私人物品、地面有烟蒂、厨师直接尝味的，每发现一项扣0.5分，扣完为止；	2		

	10	餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。（4.1.10）	负责人、食品安全管理人员参加食品安全培训60学时以上；关键环节操作人员及其他相关从业人员参加食品安全培训40学时以上。 ●食品从业人员培训学时不足的，扣0.5分； ●未取得B证或C证的，扣0.5分；	1	
	11	餐饮服务单位在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人员在岗开展现场管理。（4.1.11）	小型餐饮单位可以由店长或副店长在岗开展食品安全管理。 ●营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人员不在岗的，扣1分。	1	
	12	初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、防护和冷冻（藏）工作，区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止待加工的食品发生交叉污染，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.1.12）	初加工应符合以下要求： 1) 应剔除不可食用部分； 2) 冷冻品采用合适方式（冷藏、冷水或流动水等）解冻； 3) 禽蛋使用前应确保外壳清洁，必要时消毒； 4) 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染，如与未清洗原料分开存放； 5) 不得着地放置或靠近污染源放置食品或食品原料； 6) 易腐食品应及时使用、冷藏或冷冻； 7) 切配动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器应明显区分，不得混用； 8) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应设专区或专用设施清洗处理。 ●以上发现一项不符合，扣0.5分，扣完为止；	3	
	13	烹饪加工过程应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品其中心温度应达到70℃以上，对于食品中心温度低于70℃的，应采取严格控制原料质量安全等措施确保食品	●需要烧熟煮透的食品中心温度未达到70℃的，扣3分； ●对于食品中心温度低于70℃的，发现原料质量不安全且未采取措施消除食品安全危害的，扣3分； ●食品原料、半成品、成品的容器和	3	

		安全。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具，及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。（4.1.13）	工具未作区分标识的，扣1分；造成生熟混用的，扣3分； ●煎炸用油不符合食品安全要求，且未及时更换的，扣2分； ●成品在存放或传递过程中与污染物接触的，扣1分； ●烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品未及时冷却，或冷却过程不符合要求的，扣1分； ●烹饪区内的调味料在落市后未密闭保存的，扣0.5分；		
	14	烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上，60℃以下的存放时间不应超过2小时；存放时间超过2小时，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至70℃以上。（4.1.14）	●烹饪后的易腐食品在8℃至60℃条件下存放超过2小时的，发生感官性状变化或未经再加热至70℃以上，而再次使用的，扣1分；	1	
	15	餐饮服务单位开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度。（4.1.15）	●未在专间内开展冷食、生食及裱花蛋糕的加工操作的，扣4分； ●专间设置不符合以下要求的，发现一项扣1分： 1) 专间设置不得改动（如取消或改装专间的门或传递窗）； 2) 专间不得有排水明沟，设有地漏的应为水封式；废弃物容器为非手动开启式； 3) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具，如净水设备、制冰机等； ●专间内的工用具等所有设施设备未专间专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分；出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等，扣1分； ●专间内未设置专人操作的，扣0.5分；非专间加工制作人员擅自进入专间的，扣0.5分；	4	

		●操作时专间温度超过25℃的，扣0.5分； ●未每餐（或每次）使用前进行空气消毒的，扣1分；使用紫外消毒未达30分钟以上，或未按消毒设施说明要求开展消毒的，扣0.5分； ●未通过专间二次更衣室进入专间的，扣0.5分；进入专间的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；专间入口处洗手消毒设施配置不全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），或进入专间人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专间内放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；预包装食品和一次性餐饮具未去除外层包装，或最小包装不清洁的，扣0.5分； ●在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动的，扣1分； ●操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口未及时关闭的，扣0.5分；		
16	餐饮服务单位开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作的，应符合4.1.15对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度。（4.1.16）	●备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，未在专间或专用操作区内进行的，扣2分； ●专用操作区内开展操作的，其工用具等所有设施设备未专区专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分； ●专用操作区内开展操作的，未设置专人操作的，扣0.5分；进入专区的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；进入专区操作的人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专用操作区内开展操作的，直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；专区内存放有非直接入口食品，蔬	2	

			菜、水果等未经清洗处理干净即使用的，扣1分； ●专用操作区内开展操作的，在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动的，扣1分；		
17	餐饮服务单位若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照 GB 31654 的有关规定执行。（4.1.17）	●餐饮单位有使用食品添加剂情况的，未建立食品添加剂使用管理制度的，扣1分； ●未专柜或专位存放食品添加剂的，扣0.5分； ●拆包后的添加剂使用容器盛放的，未标注食品添加剂信息或信息不全的扣0.5分；未保留食品添加剂原包装的，扣0.5分； ●使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，未作记录的，扣1分；记录信息不全的扣0.5分； ●使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，未精准称量使用的，扣0.5分；需精准称量使用的称量工具未校准的，扣0.5分；	2		
18	餐饮服务单位经营中无虚假夸大宣传行为。（5.1.2）	●发现虚假夸大宣传的，扣0.5分；	0.5		
19	中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应建立留样制度和记录，并按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，留样要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行。（5.1.3）	留样要求：留样应盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，每个品种的留样量不少于125g，留样标签可溯源留样食品名称、留样时间，由专人管理留样，并做好留样记录。 ●未开展食品留样的扣1.5分； ●留样量不足125g，或者留样时间不足48小时的，扣1分； ●留样制度、留样记录、留样标签及其他问题，扣0.5分；	1.5		
20	集体用餐配送单位和中央厨房应按照 GB 31654的要求，自行或委托具有资质的第三方检验机构对食品、加工环境等进行检	●未对食品、加工环境等进行检验的，扣0.5分；	0.5		

		验。（5.1.4）			
	21	餐饮服务单位在经营区域内销售自有品牌的食品，食品包装应符合GB 7718的要求，并且设有专门销售临近保质期食品的区域，并有显著标识。（5.1.5）	●食品包装不符合GB 7718的要求的，扣0.5分； ●未设置临保食品专区或无显著标识的，扣0.5分；	0.5	
二、实施明厨亮灶（5分）	22	餐饮服务单位应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式，向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食物加工操作过程。（4.2.1）	●未安装或采取“明厨亮灶”措施的，扣2分； ●“明厨亮灶”展示区域不全的，少一个区域扣1分，扣完为止；	2	
	23	采用透明厨房的，应确保准确清晰、无死角地向消费者展示重点区域内容，采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求，不得存在遮挡视线的情形。（4.2.2）	●存在视线遮挡的，扣1分； ●透明玻璃可视窗或矮墙不符合要求的，扣1分；	1	
	24	采用视频厨房的，应确保图像采集设备符合要求，并能清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备，通过实时播放或回放当日食品加工操作录像等方式，确保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。（4.2.3）	●图像采集设备不符合要求的，扣1分； ●不能在就餐时段实时播放食品加工过程信息或回放当日加工操作录像的，扣1分； ●营业期间播放食品安全相关内容低于50%的营业时间的，扣0.5分；	1	
	25	采用互联网+明厨亮灶的，应确保重点区域	●网络餐饮服务平台无上传的视频信息的，扣1分；	1	

		内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅，并将视频信息上传至相应的管理平台，视频资料保存不少于7天。（4.2.4）	●视频资料保存少于7天的，扣0.5分；		
三、食品可追溯（12.5分）	26	餐饮服务单位应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、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，保存期限不得少于二年。（4.3.1）	●向未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的、超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营的，扣4分； ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料索证索票工作的扣3分；索证索票不齐全的，供应商证照、送货单据、检验检疫证（包括海关检疫）3项抽查发现有缺少或不规范的，1项扣1分； ●未开展食品原料验收工作的扣4分，验收工作不到位的，如入库标签不符合的食品、需冷冻冷藏食品未及时入库等，发现1类问题扣2分； ●随机抽查10种食品原料，1种食品原料无记录的扣1分，扣完为止；验收记录信息不全的扣1分；记录和凭证保存期不满的，扣1分；	4	
	27	餐饮服务单位应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和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，按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。（4.3.2）	应溯源食品原料按照《上海市食品安全信息追溯管理品种目录（2015年版）》确定。 小型餐饮单位鼓励开展追溯管理工作，但该项作不适用处理。 ●随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止； ●发现有进口冷链食品的，未录入至“沪冷链”系统的，扣3分；	3	
	28	实行食品原料统一配送的餐饮服务单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件	实行食品原料统一配送的餐饮服务单位适用。 ●企业总部未查验供货者的许可证和食品合格证明文件的扣0.5分；	0.5	

		件，进行食品进货查验记录。门店应能及时查询许可证和食品合格证明等文件，并对门店收货情况进行记录。（4.3.3）	●门店不能查询供货者许可证和食品合格证明文件的扣0.2分； ●门店未对收货情况进行记录的扣0.5分；		
	29	高风险餐饮服务单位应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于二年。（4.3.4）	●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣0.5分； ●未对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的，扣0.2分； ●记录保存期限少于二年的，扣0.2分；	0.5	
	30	高风险餐饮服务单位可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。（4.3.5）	●发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣0.5分； ●未向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告的，扣0.2分。	0.5	
	31	餐饮服务单位应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。（4.3.6）	●餐饮服务单位未建立临近保质期食品管理制度的，扣0.5分； ●食品原料、食品添加剂和食品相关产品未按照先进、先出、先用原则使用的，扣0.5分；	1	
	32	食品原料、半成品、成品的贮存要求，散装食品的标识要求，变质、超过保质期或回收食品的处理要求，按照GB 31654的有关规定执行。（4.3.7）	●食品原料、半成品、成品未分离或分隔贮存的，未离地隔墙存放的，扣1分； ●贮存中不符合食品安全所需的温度或湿度要求的，扣1分； ●食品仓库中贮存有毒、有害物品的，扣2分； ●散装食品（食用农产品除外）无标识的，发现一种扣0.5分，扣完为止；标识不齐全的扣0.5分；	3	

			●易腐食品未限期使用的，扣1分； ●变质、超过保质期或回收食品无显著标识或未单独存放在有明确标志的场所的，扣1分；未采取无害化处理、销毁等措施的扣4分；无处理或销毁记录的，扣1分； ●将超过保质期的食品 and 食品添加剂退回相关食品生产经营企业的，扣4分；		
四、信息公开透明 (2分)	33	餐饮服务单位应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括营业执照、食品经营许可证、食品安全监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。（4.4.1，5.2.1）	●未设置食品安全信息公示栏的，扣1分；未在显著位置设置的，扣0.5分； ●应公示的食品安全相关信息不全的，缺一项扣0.5分，扣完为止；	1	
	34	鼓励餐饮服务单位通过明厨亮灶方式公示餐厨废弃油脂回收信息、食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等信息。（4.4.2）	●鼓励公示的信息，有缺少的，扣0.5分；	0.5	
	35	鼓励将餐厅重点区域的食品加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。（5.2.2）	●视频信息和其他食品安全信息未与监管部门联通的，扣0.5分；	0.5	
五、严格餐饮具和工用具清洗消毒 (7分)	36	餐饮服务单位应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒，对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒，物理和化学消毒方式按照GB 31654的	●未配备消毒设施且未使用集中消毒餐饮具的，扣3分；消毒设施不能正常运转或使用的，扣1分； ●中型及以上饭店未配备洗碗机的，扣2分； ●适宜使用物理消毒方式的餐饮具和工用具，采用化学方法消毒的，扣0.5分；	3	

		有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，并应符合 GB14934 的规定。（4.5.1）	●物理和化学消毒方式不规范的，扣1分； ●抽查已清洗消毒的餐饮具、集中消毒的餐饮具（若有）或工用具，发现一件不符合要求的，扣2分，扣完为止；发现有大量水渍的，扣0.5分； ●若使用集中消毒餐饮具的，集中消毒服务单位不符合要求的，扣4分；未留存单位营业执照和消毒合格证明的，扣1分；保存期限不满的，扣0.5分；		
	37	餐饮服务单位应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。（4.5.2）	●未配备餐饮具保洁设施或场所的，扣2分； ●消毒后的餐饮具和工用具未在保洁设施或场所内存放的，扣1分； ●已消毒和未消毒的餐饮具和工用具未分开存放的，或已消毒餐用具受到污染的，扣2分； ●保洁设施不能做到密闭的，扣1分；保洁设施或场所不清洁的，扣1分；	2	
	38	餐饮堂食服务和餐饮外卖领域不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。（4.5.3）	●主动提供一次性餐具的，扣0.2分。 ●提供的一次性餐具不符合标准的，或者重复使用的，扣0.5分。 ●提供不可降解一次性塑料吸管或不可降解一次性塑料餐具的，扣0.2分。	0.5	
	39	事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。（4.5.4）	●事先摆放在就餐区的餐饮具受到污染的，扣0.5分；未采取避免污染措施的，扣0.2分；	0.5	
	40	未配备洗碗机或者热力消毒设施的，应使用符合要求的集中消毒餐饮具。委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务	●若使用集中消毒餐饮具的，集中消毒服务单位不符合要求的，扣1分；未留存单位营业执照和消毒合格证明的，扣0.5分；保存期限不满的，扣0.2分；	1	

		的，应当查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明，保存期限不应少于消毒餐饮具使用期限到期后6个月。（5.3）			
六、环境 整洁卫生 (10.5 分)	41	餐厅、食堂等集中就餐场所应通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。（4.6.1）	●通风换气不良的，扣0.5分； ●空调及通风设施未定期清洗消毒的，扣0.5分；	0.5	
	42	餐厅、食堂等集中就餐场所附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。（4.6.2）	●未设置洗手设施或设置不合理的，扣0.5分； ●餐厅内设置厕所的，未保持清洁的，扣0.5分；	0.5	
	43	餐饮服务单位应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。（4.6.3）	●无禁烟标识的，扣0.5分； ●发现烟具的，扣0.5分； ●发现现场抽烟，无服务人员制止的，扣0.5分；	0.5	
	44	餐饮服务单位应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.6.4）	●发现生物虫害的，扣3分； ●生物虫害防治措施不全的，如缺少灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等，扣1分； ●场所建筑结构存在孔洞、缝隙等生物虫害侵入途径的，扣0.5分；	3	
	45	餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换，并定期清洁，必要时消毒。（4.6.5）	餐饮服务单位应保持围护设施及加工操作的工具和设备状态良好，并保持清洁。 ●场所围护设施存在破损的，扣1分； ●场所围护设施不清洁的，如发现积水、积灰积垢、发霉、积油腻、垃圾桶无盖或溢出未及时清理的，发现一项扣1分，扣完为止； ●工具或设备损坏、运转不正常的，扣1分；	4	

			●工具、设备不清洁的，扣1分；		
	46	餐饮服务单位应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，根据实际情况留存相应的收运联单或做好相应的记录。（4.6.6）	●未设置油水分离器的，油水分离器未正常运转的，未设置废弃油专用收集容器的扣0.5分 ●未与正规收运企业签订餐厨废弃垃圾油脂收运处置协议，或未能提供正规收运企业收运单据的扣0.5分；	1	
	47	餐饮服务单位应将餐厨垃圾集中收集处置。（4.6.7）	●餐厨垃圾未集中收集处置的，扣0.5分	0.5	
	48	传染病流行期间，鼓励餐饮服务单位按照DB31/T 1221要求开展疫情防控管理工作。（4.6.8）	●未建立疫情防控应急预案的，扣0.2分； ●未提供从业人员每日体温测量记录的，或者烹饪区、洗碗区、初加工区从业人员操作时未佩戴口罩的，扣0.2分； ●未公示本单位清洗消毒情况的，扣0.2分；	0.5	
七、投诉 评议与处 置（1.5 分）	49	餐饮服务单位应设置畅通的投诉评议渠道，如单位网站或APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。（4.7.1）	●未设立投诉渠道的，扣0.5分； ●未开展满意度评议的，扣0.5分；	1	
	50	餐饮服务单位应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。（4.7.2）	●未见投诉记录的，扣0.2分； ●处置结果未反馈投诉人或未公示的，扣0.2分；	0.5	
八、自查 自纠（4.5 分）	51	餐饮服务单位应落实食品安全主体责任，实行食品安全单位主要负责人、校长、院长负责制，将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。（4.8.1）	●食品安全企业主要负责人负责制不落实扣2分； ●无确保食品安全的政策、承诺或目标的，扣1分；	2	
	52	餐饮服务单位应自行或者委托第三方专业	小型餐饮单位开展自查或由总部巡查均可。	1	

		机构定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。（4.8.2）	●未开展食品安全自查的扣1分； ●自查发现问题未见整改措施及结果的扣0.5分；		
	53	餐饮服务单位应及时公布自查结果及整改情况。（4.8.3）	●自查结果及整改情况未及时公示的扣0.5分；	0.5	
	54	鼓励餐饮服务单位根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息，定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析，并采取改进措施。（4.8.5）	至少每年1次对本单位食品安全管理情况进行评估。 ●未开展食品安全管理情况评估分析的扣1分； ●开展食品安全管理情况评估分析，但未保留评估记录、原因分析或改进措施的，扣0.5分；	1	
九、绿色文明用餐（6分）	55	餐饮服务单位应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，开展光盘行动和文明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。（4.9.1）	●发现严重食品浪费情形的，扣1.5分。 ●未开展“光盘行动”或文明用餐宣传的，扣1分。	1.5	
	56	供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。（4.9.2）	●供餐过程中食品受到污染的，扣1分；未采取有效防护措施的，扣0.5分； ●用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分。	1	
	57	鼓励餐饮服务单位开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，为消费者提供健康营养的餐食。（4.9.3）	●无“减油、减盐、减糖”行动措施的，扣0.5分。 ●未对就餐人员进行健康营养知识宣传的，扣0.5分。	0.5	
	58	鼓励餐饮服务单位按照 DB31/T 1239 的要求，主动提供公筷、公匙等公用餐具。（5.4.3）	●未提供公筷、公匙等公用餐具的，扣0.5分。	0.5	
	59	鼓励餐饮服务单位按照 DB31/T 1222 的要求，向就餐者提供分	饮品店、现制现售不适用。 ●未以分派式、位上式、公筷公勺自	1	

		餐制服务。（5.4.4）	取式、自助餐式等方式向就餐者提供分餐服务的，扣0.5分； ●提供的分餐服务不规范的，扣0.5分；		
	60	外卖外带、剩菜打包使用符合环保要求的餐盒（袋），如符合T/31 SAFCM004和T/31 SAFCM005 环保餐盒（袋）等。餐饮服务单位禁止使用不可降解塑料购物袋。（5.4.1）	●未使用环保餐盒（袋）的，扣0.5分； ●使用不可降解塑料购物袋的，扣0.5分。	1	
	61	餐饮服务单位应通过提供小份餐等不同规格选择、在菜单上标注食品分量、规格、建议消费人数等方式引导消费者按需适量点餐。（5.4.2）	●未采取引导消费者按需适量点餐措施的，扣0.5分。	0.5	
十、网络餐饮服务（2分）	62	餐饮服务单位提供网络餐饮服务的，应按照国家《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》相关规定，在网上的餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证等相关食品安全信息。（5.5.1）	●网络主页面未公示餐饮服务提供者的食品安全相关信息，缺一项扣0.5分，扣完为止； ●网络主页面公示虚假信息的，扣1分；	1	
	63	餐饮服务单位提供网络餐饮服务的，送餐人员应保持个人卫生，配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒，配送过程应符合GB 31654的要求。鼓励餐饮服务单位按照《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法（试行）》开展外卖包装封签。（5.5.2）	●送餐人员不卫生的，扣0.5分； ●配送箱（包）不清洁、未定期消毒的，扣0.5分； ●条件允许时抽查配送过程，发现直接入口食品与非直接入口食品、需低温保存食品和热食品未分隔的，扣1分； ●外卖包装未使用食安封签的，扣0.5分；外卖包装未标注食用时限的，扣0.5分；	1	
加分项					
十一、食品经营实体示范店	64	食品经营实体示范店应达到放心餐厅	●放心餐厅得分率达到80-85分；加2	8	

		的要求。	分； ●放心餐厅得分率达到86-90分；加4分； ●放心餐厅得分率达到91-95分；加6分； ●放心餐厅得分率达到96分及以上；加8分；		
	65	食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.1.5的要求。	●实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法并取得明显成效的，加2分；	2	
	66	食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.2的要求。	●实施明厨亮灶的；加1分； ●展示区域齐全的；加1分； ●信息展示内容齐全的；加1分；	3	
	67	食品经营实体示范店的分餐制和公筷公勺要求应符合本文件5.4.1和5.4.2的要求。	●实施分餐制或提供了公筷公勺的；加1分；	1	
	68	按规定配有专（兼）职食品安全管理人员；管理人员参加食品安全培训60学时以上，监督检查考核90分以上。	●配有专（兼）职食品安全管理员的；加0.5分； ●管理人员年度食品安全培训达到60学时以上的；加0.5分； ●管理人员监督检查考核90-95分的，加1分；96-100分的，加2分；	3	
	69	大型以上餐饮单位、学校食堂、集体用餐配送单位和中央厨房投保食品安全责任保险，其他餐饮单位鼓励投保食品安全责任保险。	●投保食品安全责任保险的；加1分； ●鼓励投保单位投保的；加1分；	2	
	70	鼓励餐饮服务单位采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。	●在食品安全管理体系及良好管理方法上有创新示范举措的，加2分； ●在明厨亮灶展示上有创新示范举措的，加1分； ●在分餐制及公筷公勺提供上有创新示范举措的，加1分； ●其他有助于提升餐饮服务单位食品	5	

			安全管理水平的创新示范举措的，加2分；		
十二、网络食品经营示范店	71	网络食品经营示范店的实体店符合食品经营实体示范店的要求。	●食品经营实体示范店得分达到15-19分；加10分； ●食品经营实体示范店得分达到20-24分；加13分；	13	
	72	网络食品经营示范店网上证照公示应符合本文件5.5.1的要求。	●网络食品经营单位网上证照公示齐全的；加1分； ●网络食品经营单位网上额外公示其他食品安全信息的；一项加1分；	3	
	73	配送食品使用食安封签，鼓励按照《上海市餐饮外卖食品安全封签使用管理办法（试行）》使用食安封签，无超范围配送食品行为。	●使用食安封签的；加1分； ●食安封签标注食品安全提示的；加1分； ●超范围配送食品的，该项不加分；	2	
	74	网上平台逐步提供厨房视频监控视频。	●网上平台提供厨房监控视频的；加1分；	1	
合计					
备注：					
评审人员（签名）			被评审单位（签名）		
评审日期： 年 月 日			评审日期： 年 月 日		

注：此资料性附录的分值可根据有关部门要求进行调整。

附录 B
(资料性)

上海市“放心学校食堂”及其实体示范店审核评分表

学校名称: _____ 食堂名称: _____ 所属区: _____

地址: _____ 食品经营许可证号: _____ 学校校长: _____

食堂负责人: _____ 食品安全管理员: _____ 联系电话: _____

承包企业名称: _____ 法定代表人: _____ 食品经营许可证号: _____

审核评分标准					
(1) 评审组对社会公共餐饮单位进行检查时, 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, 一般项和加分项的检查结果方才有效。 (2) 对于一般项的检查, 评审组依据审核评价方法进行评分。各项的扣分适用“扣分扣完为止”原则, 即该项扣分超过满分的, 不再继续扣分。 (3) 根据单位实际, 检查项不适用的, 该项不得分也不扣分, 且总分作相应调整。 (4) 一般项满分100分, 得分80分(含80分)以上, 向相关单位推荐为“放心学校食堂”。 (5) 达到“放心学校食堂”推荐标准的, 则加分项得分有效。加分项适用“加分加满为止”原则, 即该项加分超过满分的, 不再继续加分。 (6) 加分得分达到15分及以上的, 向相关单位推荐为“食品安全实体示范店”。					
否决项					
序号	审核评价内容		审核评价结果	备注	
1	连续两年未发生食物中毒事件和食品安全严重违法行为;		☐ 是 ☐ 否		
一般项					
项目	序号	内容与基本要求	审核评价方法	满分	现场检查结果
一、实施规范管理 (54.5分)	1	放心学校食堂应符合GB 31654, 以及国家和本市有关食品安全法律法规、规章和技术标准的要求。(4.1.1)	除检查表以下所列内容外, 餐饮服务单位还应符合GB 31654等食品安全法律法规、规章和技术标准所列的其他要求。 ●发现1项不符合问题扣0.5分;	1	
	2	放心学校食堂应按照食品经营许可证许可范围依法经营。(4.1.2)	●未取得食品经营许可证或食品经营许可证过期, 未能提供延续办理证明的, 扣5分; ●发现超范围经营冷食、生食及冷加工糕点的, 扣5分; 其他情形扣2分;	5	
	3	放心学校食堂不应加工经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和	●发现如超过保质期食品等生产经营违禁食品情形的, 扣5	5	

		《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。 (4.1.3)	分;		
	4	放心学校食堂应按照《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》的要求,不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物,并做好相关宣传。 (4.1.4)	●发现加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物的,扣5分; ●发现经营中带有“野生动物”、“长江野生”等不当宣传字眼的,扣3分;	5	
	5	鼓励餐饮服务单位实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法,或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系,并能够保持良好运行。(4.1.5)	食品安全管理体系及良好管理方法包括DB31/ 2015、GB/T 27306、危害分析关键控制点、“六T实务”等。 ●未实施管理体系或良好管理方法的扣3分; ●管理体系保持不良的扣2分;	3	
	6	餐饮服务单位的食品安全管理制度齐全,保证食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。(4.1.6)	应建立食品安全岗位责任制;从业人员健康管理制度;从业人员培训管理制度;加工经营场所清洁制度;设施设备清洁、消毒和维修保养制度;食品采购索证索票制度;食品进货查验和台账记录制度;餐厨废弃物处置管理制度;餐用具清洗消毒制度;餐饮服务过程控制要求;食品安全自查制度;原料控制要求;食品安全突发事件应急处置方案;投诉受理制度等。 ●食品安全制度缺1项扣0.5分; ●检查记录缺1项扣0.5分;	4	
	7	学校食堂应配备经食品安全培训的,具备食品安全管理能力的专职食品安全管理人员。明确餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安	可通过食品安全管理网络图或岗位职责说明等形式明确职责。 ●未配备持有A1证食品安全管理人员的,扣2分;	2	

		全管理中负有的职责。 (4.1.7, 6.1.2)	●未明确餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员及相关岗位职责的扣0.5分；明确的岗位职责不全的扣0.5分；		
8		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。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及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。(4.1.8)	接触直接入口食品工作包括：清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒。 ●抽查接触直接入口食品工作的人员，有未取得有效健康证明的，发现一人扣1分，扣完为止； ●存在有碍食品安全疾病或病症的从业人员从事直接入口食品工作的，扣2分；	2	
9		食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其工作衣帽、手部、个人用品及饰品的卫生要求按照GB 31654的有关规定执行。(4.1.9)	●抽查在岗从业人员，发现未穿戴清洁的工作衣帽、双手不卫生（如留长指甲、涂指甲油）、化妆、佩带的饰物外露、在食品处理区放置私人物品、地面有烟蒂、厨师直接尝味的，每发现一项扣0.5分，扣完为止；	2	
10		餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。(4.1.10)	负责人、食品安全管理人员参加食品安全培训60学时以上；关键环节操作人员及其他相关从业人员参加食品安全培训40学时以上。 ●食品从业人员培训学时不足的，扣0.5分； ●未取得B证或C证的，扣0.5分；	1	
11		餐饮服务单位在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人员在岗开展现场管理。(4.1.11)	●营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人员不在岗的，扣1分。	1	
12		初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、	初加工应符合以下要求： 4) 应剔除不可食用部分；	3	

	清洁、防护和冷冻（藏）工作，区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止待加工的食品发生交叉污染，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.1.12）	5) 冷冻品采用合适方式（冷藏、冷水或流动水等）解冻； 6) 禽蛋使用前应确保外壳清洁，必要时消毒； 4) 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染，如与未清洗原料分开存放； 5) 不得着地放置或靠近污染源放置食品或食品原料； 6) 易腐食品应及时使用、冷藏或冷冻； 7) 切配动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器应明显区分，不得混用； 8) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应设专区或专用设施清洗处理。 ●以上发现一项不符合，扣0.5分，扣完为止；		
13	烹饪加工过程应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品其中心温度应达到70℃以上。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具，及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。（4.1.13）	●需要烧熟煮透的食品中心温度未达到70℃的，扣3分； ●食品原料、半成品、成品的容器和工具未作区分标识的，扣1分；造成生熟混用的，扣3分； ●煎炸用油不符合食品安全要求，且未及时更换的，扣2分； ●成品在存放或传递过程中与污染物接触的，扣1分； ●烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品未及时冷却，或冷却过程不符合要求的，扣1分； ●烹饪区内的调味料在落市后未密闭保存的，扣0.5分；	3	
14	烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上，60℃以下的存放时间不应超过2小时；存放时间超过2小时，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至70℃以上。	●烹饪后的易腐食品在8℃至60℃条件下存放超过2小时的，发生感官性状变化或未经再加热至70℃以上，而再次使用的，扣1分；	1	

	(4.1.14)			
15	餐饮服务单位若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。（4.1.17）	●餐饮单位有使用食品添加剂情况的，未建立食品添加剂使用管理制度的，扣1分； ●未专柜或专位存放食品添加剂的，扣0.5分； ●拆包后的添加剂使用容器盛放的，未标注食品添加剂信息或信息不全的扣0.5分；未保留食品添加剂原包装的，扣0.5分； ●使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，未作记录的，扣1分；记录信息不全的扣0.5分； ●使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，未精准称量使用的，扣0.5分；需精准称量使用的称量工具未校准的，扣0.5分；	2	
16	学校食堂承包服务提供者应依法持有《食品经营许可证》和《营业执照》，且无食品安全不良信用记录。（6.1.1）	学校食堂开展承包服务适用。 ●学校食堂承包服务提供者无《食品经营许可证》，扣2分；无《营业执照》，扣2分； ●学校食堂承包服务提供者有食品安全不良信用记录的，扣2分；	3	
17	学校食堂应根据《学校食品安全与营养健康管理规定》的规定，配备专（兼）职营养健康管理人 员，开展营养健康管理，开展食品安全与营养健康的宣传教育。（6.1.2）	●学校食堂为配备专（兼）职营养健康管理人 员，开展营养健康管理的，扣1分； ●学校食堂未开展食品安全与营养健康宣传的，扣0.5分；	1	
18	学校食堂备餐应在专间内进行，专间卫生符合4.1.15要求。膳食烹饪后至食用时间超过2h时的，应采用适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在60℃以上。（6.1.3）	大学食堂涉及冷食、生食及裱花蛋糕的加工操作的，专间要求在该项评判。 ●学校食堂未在专间内进行备餐的，扣4分； ●专间设置不符合以下要求的，发现一项扣1分：	4	

			1) 专间设置不得改动（如取消或改装专间的门或传递窗）； 2) 专间不得有排水明沟，设有地漏的应为水封式；废弃物容器为非手动开启式； 3) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具； ●专间内的工用具等所有设施设备未专间专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分；出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等，扣1分； ●专间内未设置专人操作的，扣0.5分；非专间加工制作人员擅自进入专间的，扣0.5分； ●操作时专间温度超过25℃的，扣0.5分； ●未每餐（或每次）使用前进行空气消毒的，扣1分；使用紫外消毒未达30分钟以上，或未按消毒设施说明要求开展消毒的，扣0.5分； ●未通过专间二次更衣室进入专间的，扣0.5分；进入专间的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；专间入口处洗手消毒设施配置不全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），或进入专间人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专间内放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；预包装食品和一次性餐饮具未去除外层包装，或最小包装不清洁的，扣0.5分； ●在专间内从事应在其他食品		
--	--	--	--	--	--

			处理区进行或者可能污染食品的活动的，扣1分； ●操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口未及时关闭的，扣0.5分； ●膳食烹饪后至食用时间超过2h，饭菜温度未维持在 60℃ 及以上的，扣1分；		
	19	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，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。（6.1.4）	制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕的，在序号2内评判。 ●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的，扣3分；	3	
	20	中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录。（6.1.5）	●未建立集中用餐陪餐制度的，扣0.5分； ●未提供陪餐记录的，扣0.5分；	1	
	21	学校（含托幼机构）食堂应建立留样制度和记录，并按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，留样要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行。（6.1.6）	留样要求：留样应盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，每个品种的留样量不少于125g，留样标签可溯源留样食品名称、留样时间，由专人管理留样，并做好留样记录。 ●未开展食品留样的扣1.5分； ●留样量不足125g，或者留样时间不足48小时的，扣1分； ●留样制度、留样记录、留样标签及其他问题，扣0.5分；	1.5	
	22	学校应根据《中国学龄儿童膳食指南（2016）》的要求制定食谱。（6.1.7）	●未按要求制定食谱的，扣1分；	1	
二、实施明厨亮灶（3.5分）	23	学校食堂应采用互联网+明厨亮灶的方式，向消费者公开厨房环境卫生、专间操作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域食品加工操作过程。（4.2.1，	●未安装或采取“互联网+明厨亮灶”措施的，扣2分； ●“明厨亮灶”展示区域不全的，少一个区域扣1分，扣完为止；	2	

三、食品可追溯(13分)		6.2.1)			
	24	采用互联网+明厨亮灶的,应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅,并将视频信息上传至相应的管理平台,视频资料保存不少于7天。(4.2.4)	●网络餐饮服务平台无上传的视频信息的,扣1分; ●视频资料保存少于7天的,扣0.5分;	1	
	25	托幼机构的视频食堂显示设备应安装在方便家长观看的、对外开放场所醒目位置,例如校门口、保安亭外、家长接送孩子的等候室或休息室等。(6.2.2)	●显示设备未安装在方便家长观看的、对外开放场所醒目位置的,扣0.5分;	0.5	
	26	餐饮服务单位应有稳定的食品原料供应渠道和供应商,按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求,开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、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,保存期限不得少于二年。(4.3.1)	●向未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的、超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营的,扣4分; ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求,开展食品原料索证索票工作的扣3分;索证索票不齐全的,供应商证照、送货单据、检验检疫证(包括海关检疫)3项抽查发现有缺少或不规范的,1项扣1分; ●未开展食品原料验收工作的扣4分,验收工作不到位的,如入库标签不符合的食品、需冷冻冷藏食品未及时入库等,发现1类问题扣2分; ●随机抽查10种食品原料,1种食品原料无记录的扣1分,扣完为止;验收记录信息不全的扣1分;记录和凭证保存期不满的,扣1分;	4	
	27	餐饮服务单位应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定,对食品和食用农产品实施信息追溯	应溯源食品原料按照《上海市食品安全信息追溯管理品种目录(2015年版)》确定。 ●随机抽查10种应溯源食品原	3	

		管理，并向本市“学校食品安全信息管理平台”报送相关信息，按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。（4.3.2，6.3.1）	料，缺1项扣1分，扣完为止； ●发现有进口冷链食品的，未录入至“沪冷链”系统的，扣3分；		
	28	实行食品原料统一配送的餐饮服务单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。门店应能及时查询许可证和食品合格证明等文件，并对门店收货情况进行记录。（4.3.3）	实行食品原料统一配送的学校食堂承包服务提供者适用。 ●企业总部未查验供货者的许可证和食品合格证明文件的扣0.5分； ●食堂不能查询供货者许可证和食品合格证明文件的扣0.2分； ●食堂未对收货情况进行记录的扣0.5分；	0.5	
	29	高风险餐饮服务单位应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于二年。（4.3.4）	实行学校食堂承包服务的可由服务提供者开展。 ●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣0.5分； ●未对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的，扣0.2分； ●记录保存期限少于二年的，扣0.2分；	0.5	
	30	高风险餐饮服务单位可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。（4.3.5）	●发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣0.5分； ●未向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告的，扣0.2分。	0.5	
	31	餐饮服务单位应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。（4.3.6）	●餐饮服务单位未建立临近保质期食品管理制度的，扣0.5分； ●食品原料、食品添加剂和食品相关产品未按照先进、先出、先用原则使用的，扣0.5分；	1	

四、信息公开透明 (3.5分)	32	食品原料、半成品、成品的贮存要求，散装食品的标识要求，变质、超过保质期或回收食品的处理要求，按照GB 31654的有关规定执行。（4.3.7）	●食品原料、半成品、成品未分离或分隔贮存的，未离地隔墙存放的，扣1分； ●贮存中不符合食品安全所需的温度或湿度要求的，扣1分； ●食品仓库中贮存有毒、有害物品的，扣2分； ●散装食品（食用农产品除外）无标识的，发现一种扣0.5分，扣完为止；标识不齐全的扣0.5分； ●易腐食品未限期使用的，扣1分； ●变质、超过保质期或回收食品无显著标识或未单独存放在有明确标志的场所的，扣1分；未采取无害化处理、销毁等措施的扣4分；无处理或销毁记录的，扣1分； ●将超过保质期的食品和食品添加剂退回相关食品生产经营企业的，扣4分；	3	
	33	以肉蛋奶、米面油等食品原料为重点，实行大宗食品集中定点采购制度。（6.3.2）	●肉蛋奶、米面油等食品原料未集中定点采购的，扣0.5分；	0.5	
	34	餐饮服务单位应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、食品安全监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。（4.4.1）	●未设置食品安全信息公示栏的，扣1分；未在显著位置设置的，扣0.5分； ●应公示的食品安全相关信息不全的，缺一项扣0.5分，扣完为止；	1	
	35	鼓励餐饮服务单位通过明厨亮灶方式公示餐厨废弃油脂回收信息、食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等信息。（4.4.2）	●鼓励公示的信息，有缺少的，扣0.5分；	0.5	

	36	公示学校食堂承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食堂食品原料供应渠道及品牌。（6.4.1）	●公示的信息，有缺少的，缺一项扣0.5分；	1	
	37	倡导学校公示主要食品原料的成本。（6.4.2）	●未公示的，扣0.5分；	0.5	
	38	学校食堂应当通过网站或APP等渠道，向学校师生及学生家长公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息。（6.4.3）	●未公示的，扣0.5分；	0.5	
五、严格餐饮具和工用具清洗消毒（6分）	39	餐饮服务单位应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒，对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒，物理和化学消毒方式按照GB 31654的有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，并应符合GB14934的规定。（4.5.1）	●未配备消毒设施且未使用集中消毒餐饮具的，扣3分；消毒设施不能正常运转或使用的，扣1分； ●适宜使用物理消毒方式的餐饮具和工用具，采用化学方法消毒的，扣0.5分； ●物理和化学消毒方式不规范的，扣1分； ●抽查已清洗消毒的餐饮具、集中消毒的餐饮具（若有）或工用具，发现一件不符合要求的，扣2分，扣完为止；发现有大量水渍的，扣0.5分； ●若使用集中消毒餐饮具的，集中消毒服务单位不符合要求的，扣4分；未留存单位营业执照和消毒合格证明的，扣1分；保存期限不满的，扣0.5分；	3	
	40	餐饮服务单位应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。（4.5.2）	●未配备餐饮具保洁设施或场所的，扣2分； ●消毒后的餐饮具和工用具未在保洁设施或场所内存放的，扣1分； ●已消毒和未消毒的餐饮具和工用具未分开存放的，或已消毒餐用具受到污染的，扣2分； ●保洁设施不能做到密闭的，	2	

			扣1分；保洁设施或场所不清洁的，扣1分；		
	41	餐饮堂食服务不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。（4.5.3）	●主动提供一次性餐具的，扣0.2分。 ●提供的一次性餐具不符合标准的，或者重复使用的，扣0.5分。 ●提供不可降解一次性塑料吸管或不可降解一次性塑料餐具的，扣0.2分。	0.5	
	42	事先摆放在就餐区的餐饮（饮）具应当避免污染。（4.5.4）	●事先摆放在就餐区的餐饮具受到污染的，扣0.5分；未采取避免污染措施的，扣0.2分；	0.5	
六、环境 整洁卫生 (10.5 分)	43	食堂应通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。（4.6.1）	●通风换气不良的，扣0.5分； ●空调及通风设施未定期清洗消毒的，扣0.5分；	0.5	
	44	食堂附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。（4.6.2）	●未设置洗手设施或设置不合理的，扣0.5分； ●餐厅内设置厕所的，未保持清洁的，扣0.5分；	0.5	
	45	餐饮服务单位应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在食堂醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。（4.6.3）	●无禁烟标识的，扣0.5分； ●发现烟具的，扣0.5分； ●发现现场抽烟，无服务人员制止的，扣0.5分；	0.5	
	46	餐饮服务单位应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.6.4）	●发现生物虫害的，扣3分； ●生物虫害防治措施不全的，如缺少灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等，扣1分； ●场所建筑结构存在孔洞、缝隙等生物虫害侵入途径的，扣0.5分；	3	
	47	餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换，并定期清洁，必要时消毒。（4.6.5）	●餐饮服务单位应保持围护设施及加工操作的工具和设备状态良好，并保持清洁。 ●场所围护设施存在破损的，扣1分；	4	

			●场所围护设施不清洁的，如发现积水、积灰积垢、发霉、积油腻、垃圾桶无盖或溢出未及时清理的，发现一项扣1分，扣完为止； ●工具或设备损坏、运转不正常的，扣1分； ●工具、设备不清洁的，扣1分；		
	48	餐饮服务单位应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，根据实际情况留存相应的收运联单或做好相应的记录。（4.6.6）	●未设置油水分离器的，油水分离器未正常运转的，未设置废弃油专用收集容器的扣0.5分 ●未与正规收运企业签订餐厨废弃垃圾油脂收运处置协议，或未能提供正规收运企业收运单据的扣0.5分；	1	
	49	餐饮服务单位应将餐厨垃圾集中收集处置。（4.6.7）	●餐厨垃圾未集中收集处置的，扣0.5分	0.5	
	50	传染病流行期间，鼓励餐饮服务单位按照DB31/T1221要求开展疫情防控工作。（4.6.8）	●未建立疫情防控应急预案的，扣0.2分； ●未提供从业人员每日体温测量记录的，或者烹饪区、洗碗区、初加工区从业人员操作时未佩戴口罩的，扣0.2分； ●未公示本单位清洗消毒情况的，扣0.2分；	0.5	
七、投诉 评议与处 置（1.5 分）	51	餐饮服务单位应设置畅通的投诉评议渠道，如单位网站或APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。（4.7.1）	●未设立投诉渠道的，扣0.5分； ●未开展满意度评议的，扣0.5分；	1	
	52	餐饮服务单位应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。（4.7.2）	●未见投诉记录的，扣0.2分； ●处置结果未反馈投诉人或未公示的，扣0.2分；	0.5	
八、自查 自纠（4.5 分）	53	餐饮服务单位应落实食品安全主体责任，实行校长负责制，将确保食品安全	●学校食堂食品安全校长负责制不落实扣2分；	2	

		作为本单位重要的政策、承诺或目标。（4.8.1）	●无确保食品安全的政策、承诺或目标的，扣1分；		
	54	学校组织由学校师生及学生家长代表组成的食品安全检查员队伍，或者委托第三方专业机构定期对食堂和集中就餐场所开展检查和测评，并督促整改到位。（4.8.2，6.5.1）	●未开展食品安全自查和评测的，扣1分； ●自查发现问题未见整改措施及结果的扣0.5分；	1	
	55	餐饮服务单位应及时向学校师生及家长公布自查结果及整改情况。（4.8.3，6.5.2）	●自查结果及整改情况未及时向学校师生及家长公示的，扣0.5分；	0.5	
	56	鼓励餐饮服务单位根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息，定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析，并采取改进措施。（4.8.5）	至少每年1次对本单位食品安全管理情况进行评估。 ●未开展食品安全管理情况评估分析的扣1分； ●开展食品安全管理情况评估分析，但未保留评估记录、原因分析或改进措施的，扣0.5分；	1	
九、绿色文明用餐 (3分)	57	餐饮服务单位应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，开展光盘行动和文明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。（4.9.1）	●发现严重食品浪费情形的，扣1.5分。 ●未开展“光盘行动”或文明用餐宣传的，扣1分。	1.5	
	58	供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。（4.9.2）	●供餐过程中食品受到污染的，扣1分；未采取有效防护措施的，扣0.5分； ●用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分。	1	
	59	鼓励餐饮服务单位开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，为消费者提供健康营养的餐食。（4.9.3）	●无“减油、减盐、减糖”行动措施的，扣0.5分。	0.5	
加分项					
十、食品经营实体	60	食品经营实体示范店应达到放心学校食堂的要求。	●放心学校食堂得分率达到80-85分；加2分；	8	

示范店			●放心学校食堂得分率达到86-90分；加4分； ●放心学校食堂得分率达到91-95分；加6分； ●放心学校食堂得分率达到96分及以上；加8分；		
	61	食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.1.5的要求。	●实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法并取得明显成效的，加2分；	2	
	62	食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.2的要求。	●实施明厨亮灶的；加1分； ●展示区域齐全的；加1分； ●信息展示内容齐全的；加1分；	3	
	63	食品经营实体示范店的分餐制和公筷公勺要求应符合本文件5.4.1和5.4.2的要求。	●实施分餐制或提供了公筷公勺的；加1分；	1	
	64	按规定配有专（兼）职食品安全管理人员；管理人员参加食品安全培训60学时以上，监督抽查考核90分以上。	●配有专（兼）职食品安全管理员的；加0.5分； ●管理人员年度食品安全培训达到60学时以上的；加0.5分； ●管理人员监督抽查考核90-95分的，加1分；96-100分的，加2分；	3	
	65	大型以上餐饮单位、学校食堂、集体用餐配送单位和中央厨房投保食品安全责任保险，其他餐饮单位鼓励投保食品安全责任保险。	●投保食品安全责任保险的；加1分； ●鼓励投保单位投保的；加1分；	2	
	66	鼓励餐饮服务单位采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。	●在食品安全管理体系及良好管理方法上有创新示范举措的，加2分； ●在明厨亮灶展示上有创新示范举措的，加1分； ●在分餐制及公筷公勺提	5	

			供上有创新示范举措的， 加1分； ●其他有助于提升餐饮服务 单位食品安全管理书评 的创新示范举措的，加2 分；		
合计					
备注：					
评审人员（签名）			被评审单位（签名）		
评审日期： 年 月 日			评审日期： 年 月 日		

注：此资料性附录的分值可根据有关部门要求进行调整。

附录 C
(资料性附录)

上海市“放心职工食堂”及其实体示范店审核评分表

企事业名称: _____ 食堂名称: _____ 所属区: _____

地址: _____ 食品经营许可证号: _____ 企业负责人: _____

食堂负责人: _____ 食品安全管理员: _____ 联系电话: _____

承包企业名称: _____ 法定代表人: _____ 食品经营许可证号: _____

审核评分标准					
(1) 评审组对社会公共餐饮单位进行检查时, 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, 一般项和加分项的检查结果方才有效。 (2) 对于一般项的检查, 评审组依据审核评价方法进行评分。各项的扣分适用“扣分扣完为止”原则, 即该项扣分超过满分的, 不再继续扣分。 (3) 根据单位实际, 检查项不适用的, 该项不得分也不扣分, 且总分作相应调整。 (4) 一般项满分100分, 得分80分(含80分)以上, 向相关单位推荐为“放心职工食堂”。 (5) 达到“放心职工食堂”推荐标准的, 则加分项得分有效。加分项适用“加分加满为止”原则, 即该项加分超过满分的, 不再继续加分。 (6) 加分得分达到15分及以上的, 向相关单位推荐为“食品安全实体示范店”。					
否决项					
序号	审核评价内容	审核评价结果	备注		
1	连续两年未发生食物中毒事件和食品安全严重违法行为;	☐ 是 ☐ 否			
一般项					
项目	序号	内容与基本要求	审核评价方法	满分	现场检查结果
一、实施规范管理 (48分)	1	放心职工食堂应符合GB 31654, 以及国家和本市有关食品安全法律法规、规章和技术标准的要求。(4.1.1)	除检查表以下所列内容外, 餐饮服务单位还应符合GB 31654等食品安全法律法规、规章和技术标准所列的其他要求。 ●发现1项不符合问题扣0.5分;	1	
	2	放心职工食堂应按照食品经营许可证许可范围依法经营。(4.1.2)	●未取得食品经营许可证或食品经营许可证过期, 未能提供延续办理证明的, 扣5分; ●发现超范围经营冷食、生食及冷加工糕点的, 扣5分; 其他情形扣2分;	5	
	3	放心职工食堂不应加工经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和	●发现如超过保质期食品等生产经营违禁食品情形的, 扣5	5	

		《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。 (4.1.3)	分;		
	4	放心职工食堂应按照《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》的要求,不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物,并做好相关宣传。 (4.1.4)	●发现加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物的,扣5分; ●发现经营中带有“野生动物”、“长江野生”等不当宣传字眼的,扣3分;	5	
	5	鼓励餐饮服务单位实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法,或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系,并能够保持良好运行。(4.1.5)	食品安全管理体系及良好管理方法包括DB31/ 2015、GB/T 27306、危害分析关键控制点、“六T实务”等。 ●未实施管理体系或良好管理方法的扣3分; ●管理体系保持不良的扣2分;	3	
	6	餐饮服务单位的食品安全管理制度齐全,保证食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。(4.1.6)	应建立食品安全岗位责任制;从业人员健康管理制度;从业人员培训管理制度;加工经营场所清洁制度;设施设备清洁、消毒和维修保养制度;食品采购索证索票制度;食品进货查验和台账记录制度;餐厨废弃物处置管理制度;餐用具清洗消毒制度;餐饮服务过程控制要求;食品安全自查制度;原料控制要求;食品安全突发事件应急处置方案;投诉受理制度等。 ●食品安全制度缺1项扣0.5分; ●检查记录缺1项扣0.5分;	4	
	7	餐饮服务单位应配备经食品安全培训,具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员,养老机构食堂应配备专职食品安全管理人员,明确餐	可通过食品安全管理网络图或岗位职责说明等形式明确职责。 ●未配备持有A1或A2证食品安全管理人员的,扣2分;应配	2	

		餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责。（4.1.7，7.4.1）	备专职食品安全管理人员的单位配备兼职食品安全管理人员的，扣1分； ●未明确餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员及相关岗位职责的扣0.5分；明确的岗位职责不全的扣0.5分；		
8		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。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及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。（4.1.8）	接触直接入口食品工作包括：清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒。 ●抽查接触直接入口食品工作的人员，有未取得有效健康证明的，发现一人扣1分，扣完为止； ●存在有碍食品安全疾病或病症的从业人员从事直接入口食品工作的，扣2分；	2	
9		食品从业人员工作时应保持良好个人卫生，其工作衣帽、手部、个人用品及饰品的卫生要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.1.9）	●抽查在岗从业人员，发现未穿戴清洁的工作衣帽、双手不卫生（如留长指甲、涂指甲油）、化妆、佩带的饰物外露、在食品处理区放置私人物品、地面有烟蒂、厨师直接尝味的，每发现一项扣0.5分，扣完为止；	2	
10		餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。（4.1.10）	负责人、食品安全管理人员参加食品安全培训60学时以上；关键环节操作人员及其他相关从业人员参加食品安全培训40学时以上。 ●食品从业人员培训学时不足的，扣0.5分； ●未取得B证或C证的，扣0.5分；	1	
11		餐饮服务单位在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人员在岗开展现场管理。（4.1.11）	●营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人员不在岗的，扣1分。	1	

	12	初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、防护和冷冻（藏）工作，区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止待加工的食品发生交叉污染，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.1.12）	初加工应符合以下要求： 1) 应剔除不可食用部分； 2) 冷冻品采用合适方式（冷藏、冷水或流动水等）解冻； 3) 禽蛋使用前应确保外壳清洁，必要时消毒； 4) 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染，如与未清洗原料分开存放； 5) 不得着地放置或靠近污染源放置食品或食品原料； 6) 易腐食品应及时使用、冷藏或冷冻； 7) 切配动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器应明显区分，不得混用； 8) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应设专区或专用设施清洗处理。 ●以上发现一项不符合，扣0.5分，扣完为止；	3	
	13	烹饪加工过程应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品其中心温度应达到70℃以上。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具，及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。（4.1.13）	●需要烧熟煮透的食品中心温度未达到70℃的，扣3分； ●食品原料、半成品、成品的容器和工具未作区分标识的，扣1分；造成生熟混用的，扣3分； ●煎炸用油不符合食品安全要求，且未及时更换的，扣2分； ●成品在存放或传递过程中与污染物接触的，扣1分； ●烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品未及时冷却，或冷却过程不符合要求的，扣1分； ●烹饪区内的调味料在落市后未密闭保存的，扣0.5分；	3	
	14	烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上，60℃以下的存放时间不应超过2小时；存放时间超过2小时，未发生感官性状变化的，食用	●烹饪后的易腐食品在8℃至60℃条件下存放超过2小时的，发生感官性状变化或未经再加热至70℃以上，而再次使用的，扣1分；	1	

		前应进行再加热，再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至70℃以上。 (4.1.14)			
15		餐饮服务单位开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度。 (4.1.15)	●未在专间内开展冷食、生食及裱花蛋糕的加工操作的，扣4分； ●专间设置不符合以下要求的，发现一项扣1分： 1) 专间设置不得改动（如取消或改装专间的门或传递窗）； 2) 专间不得有排水明沟，设有地漏的应为水封式；废弃物容器为非手动开启式； 3) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具，如净水设备、制冰机等； ●专间内的工用具等所有设施设备未专间专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分；出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等，扣1分； ●专间内未设置专人操作的，扣0.5分；非专间加工制作人员擅自进入专间的，扣0.5分； ●操作时专间温度超过25℃的，扣0.5分； ●未每餐（或每次）使用前进行空气消毒的，扣1分；使用紫外消毒未达30分钟以上，或未按消毒设施说明要求开展消毒的，扣0.5分； ●未通过专间二次更衣室进入专间的，扣0.5分；进入专间的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；专间入口处洗手消毒设施配置不全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），或进入专间人员未清	4	

			洗消毒手部的，扣0.5分； ●专间内放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；预包装食品和一次性餐饮具未去除外层包装，或最小包装不清洁的，扣0.5分； ●在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动的，扣1分； ●操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口未及时关闭的，扣0.5分；		
	16	餐饮服务单位开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作的，应符合4.1.15对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度。（4.1.16）	●备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，未在专间或专用操作区内进行的，扣2分； ●专用操作区内开展操作的，其工用具等所有设施设备未专区专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分； ●专用操作区内开展操作的，未设置专人操作的，扣0.5分；进入专区的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；进入专区操作的人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专用操作区内开展操作的，直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；专区内存放有非直接入口食品，蔬菜、水果等未经清洗处理干净即使用的，扣1分； ●专用操作区内开展操作的，在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动的，扣1分；	2	
	17	餐饮服务单位若使用食品添加剂，应建立食品添加	●餐饮单位有使用食品添加剂	2	

		剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。（4.1.17）	情况的，未建立食品添加剂使用管理制度的，扣1分； ●未专柜或专位存放食品添加剂的，扣0.5分； ●拆包后的添加剂使用容器盛放的，未标注食品添加剂信息或信息不全的扣0.5分；未保留食品添加剂原包装的，扣0.5分； ●使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，未作记录的，扣1分；记录信息不全的扣0.5分； ●使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，未精准称量使用的，扣0.5分；需精准称量使用的称量工具未校准的，扣0.5分；		
	18	职工食堂承包服务提供者应依法持有《食品经营许可证》和《营业执照》，且无食品安全不良信用记录。（7.1）	职工食堂开展承包服务适用。 ●职工食堂承包服务提供者无《食品经营许可证》，扣2分；无《营业执照》，扣2分； ●职工食堂承包服务提供者有食品安全不良信用记录的，扣2分；	2	
二、实施明厨亮灶（5分）	19	餐饮服务单位应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式，向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食品加工操作过程。（4.2.1）	●未安装或采取“明厨亮灶”措施的，扣2分； ●“明厨亮灶”展示区域不全的，少一个区域扣1分，扣完为止；	2	
	20	采用透明厨房的，应确保准确清晰、无死角地向消费者展示重点区域内容，采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求，不得存在遮挡视线的情形。	●存在视线遮挡的，扣1分； ●透明玻璃可视窗或矮墙不符合要求的，扣1分；	1	

		(4.2.2)			
	21	采用视频厨房的，应确保图像采集设备符合要求，并能清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备，通过实时播放或回放当日食品加工操作录像等方式，确保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。（4.2.3）	●图像采集设备不符合要求的，扣1分； ●不能在就餐时段实时播放食品加工过程信息或回放当日加工操作录像的，扣1分； ●营业期间播放食品安全相关内容低于50%的营业时间的，扣0.5分；	1	
	22	采用互联网+明厨亮灶的，应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅，并将视频信息上传至相应的管理平台，视频资料保存不少于7天。（4.2.4）	●网络餐饮服务平台无上传的视频信息的，扣1分； ●视频资料保存少于7天的，扣0.5分；	1	
三、食品可追溯（12.5分）	23	餐饮服务单位应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、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，保存期限不得少于二年。（4.3.1）	●向未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的、超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营的，扣4分； ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料索证索票工作的扣3分；索证索票不齐全的，供应商证照、送货单据、检验检疫证（包括海关检疫）3项抽查发现有缺少或不规范的，1项扣1分； ●未开展食品原料验收工作的扣4分，验收工作不到位的，如入库标签不符合的食品、需冷冻冷藏食品未及时入库等，发现1类问题扣2分； ●随机抽查10种食品原料，1种食品原料无记录的扣1分，扣完为止；验收记录信息不全的扣1分；记录和凭证保存期不满的，扣1分；	4	

	24	餐饮服务单位应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和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，按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。（4.3.2）	应溯源食品原料按照《上海市食品安全信息追溯管理品种目录（2015年版）》确定。 ●随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止； ●发现有进口冷链食品的，未录入至“沪冷链”系统的，扣3分；	3	
	25	实行食品原料统一配送的餐饮服务单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。门店应能及时查询许可证和食品合格证明等文件，并对门店收货情况进行记录。（4.3.3）	实行食品原料统一配送的职工食堂承包服务提供者适用。 ●企业总部未查验供货者的许可证和食品合格证明文件的扣0.5分； ●食堂不能查询供货者许可证和食品合格证明文件的扣0.2分； ●食堂未对收货情况进行记录的扣0.5分；	0.5	
	26	高风险餐饮服务单位应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于二年。（4.3.4）	实行职工食堂承包服务的可由服务提供者开展。 ●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣0.5分； ●未对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的，扣0.2分； ●记录保存期限少于二年的，扣0.2分；	0.5	
	27	高风险餐饮服务单位可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。（4.3.5）	●发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣0.5分； ●未向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告的，扣0.2分。	0.5	
	28	餐饮服务单位应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。	●餐饮服务单位未建立临近保质期食品管理制度的，扣0.5分； ●食品原料、食品添加剂和食	1	

四、信息公开透明 (3.5分)		(4.3.6)	品相关产品未按照先进、先出、先用原则使用的，扣0.5分；		
	29	食品原料、半成品、成品的贮存要求，散装食品的标识要求，变质、超过保质期或回收食品的处理要求，按照GB 31654的有关规定执行。(4.3.7)	●食品原料、半成品、成品未分离或分隔贮存的，未离地隔墙存放的，扣1分； ●贮存中不符合食品安全所需的温度或湿度要求的，扣1分； ●食品仓库中贮存有毒、有害物品的，扣2分； ●散装食品（食用农产品除外）无标识的，发现一种扣0.5分，扣完为止；标识不齐全的扣0.5分； ●易腐食品未限期使用的，扣1分； ●变质、超过保质期或回收食品无显著标识或未单独存放在有明确标志的场所的，扣1分；未采取无害化处理、销毁等措施的扣4分；无处理或销毁记录的，扣1分； ●将超过保质期的食品 and 食品添加剂退回相关食品生产经营企业的，扣4分；	3	
	30	餐饮服务单位应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、食品安全监管动态等级（脸谱）、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。(4.4.1)	●未设置食品安全信息公示栏的，扣1分；未在显著位置设置的，扣0.5分； ●应公示的食品安全相关信息不全的，缺一项扣0.5分，扣完为止；	1	
	31	鼓励餐饮服务单位通过明厨亮灶方式公示餐厨废弃油脂回收信息、食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等信息。(4.4.2)	●鼓励公示的信息，有缺少的，扣0.5分；	0.5	
	32	公示承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证	●未公示营业执照和食品经营	2	

		等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌，倡导公示主要食品原料的成本。（7.2）	许可证的，缺一项扣1分； ●未公示食品原料供应渠道及品牌的，扣0.5分； ●未公示主要食品原料成本的，扣0.5分；		
五、严格餐饮具和工用具清洗消毒（6分）	33	餐饮服务单位应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒，对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒，物理和化学消毒方式按照GB 31654的有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，并应符合GB14934 的规定。（4.5.1）	●未配备消毒设施且未使用集中消毒餐饮具的，扣3分；消毒设施不能正常运转或使用的，扣1分； ●中型及以上饭店未配备洗碗机的，扣2分； ●适宜使用物理消毒方式的餐饮具和工用具，采用化学方法消毒的，扣0.5分； ●物理和化学消毒方式不规范的，扣1分； ●抽查已清洗消毒的餐饮具、集中消毒的餐饮具（若有）或工用具，发现一件不符合要求的，扣2分，扣完为止；发现有大量水渍的，扣0.5分； ●若使用集中消毒餐饮具的，集中消毒服务单位不符合要求的，扣4分；未留存单位营业执照和消毒合格证明的，扣1分；保存期限不满的，扣0.5分；	3	
	34	餐饮服务单位应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。（4.5.2）	●未配备餐饮具保洁设施或场所的，扣2分； ●消毒后的餐饮具和工用具未在保洁设施或场所内存放的，扣1分； ●已消毒和未消毒的餐饮具和工用具未分开存放的，或已消毒餐用具受到污染的，扣2分； ●保洁设施不能做到密闭的，扣1分；保洁设施或场所不清洁的，扣1分；	2	
	35	餐饮堂食服务不得主动向消费者提供一次性筷子、	●主动提供一次性餐具的，扣0.2分。	0.5	

六、环境 整洁卫生 (10.5 分)		调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。（4.5.3）	●提供的一次性餐具不符合标准的，或者重复使用的，扣0.5分。 ●提供不可降解一次性塑料吸管或不可降解一次性塑料餐具的，扣0.2分。		
	36	事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。（4.5.4）	●事先摆放在就餐区的餐饮具受到污染的，扣0.5分；未采取避免污染措施的，扣0.2分；	0.5	
	37	食堂应通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。（4.6.1）	●通风换气不良的，扣0.5分； ●空调及通风设施未定期清洗消毒的，扣0.5分；	0.5	
	38	食堂附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。（4.6.2）	●未设置洗手设施或设置不合理的，扣0.5分； ●餐厅内设置厕所的，未保持清洁的，扣0.5分；	0.5	
	39	餐饮服务单位应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在食堂醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。（4.6.3）	●无禁烟标识的，扣0.5分； ●发现烟具的，扣0.5分； ●发现现场抽烟，无服务人员制止的，扣0.5分；	0.5	
	40	餐饮服务单位应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.6.4）	●发现生物虫害的，扣3分； ●生物虫害防治措施不全的，如缺少灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等，扣1分； ●场所建筑结构存在孔洞、缝隙等生物虫害侵入途径的，扣0.5分；	3	
	41	餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换，并定期清洁，必要时消毒。（4.6.5）	餐饮服务单位应保持围护设施及加工操作的工具和设备状态良好，并保持清洁。 ●场所围护设施存在破损的，扣1分； ●场所围护设施不清洁的，如发现积水、积灰积垢、发霉、积油腻、垃圾桶无盖或溢出未及时清理的，发现一项扣1	4	

			分，扣完为止； ●工具或设备损坏、运转不正常的，扣1分； ●工具、设备不清洁的，扣1分；		
	42	餐饮服务单位应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，根据实际情况留存相应的收运联单或做好相应的记录。（4.6.6）	●未设置油水分离器的，油水分离器未正常运转的，未设置废弃油专用收集容器的扣0.5分 ●未与正规收运企业签订餐厨废弃垃圾油脂收运处置协议，或未能提供正规收运企业收运单据的扣0.5分；	1	
	43	餐饮服务单位应将餐厨垃圾集中收集处置。（4.6.7）	●餐厨垃圾未集中收集处置的，扣0.5分	0.5	
	44	传染病流行期间，鼓励餐饮服务单位按照DB31/T 1221要求开展疫情防控工作。（4.6.8）	●未建立疫情防控应急预案的，扣0.2分； ●未提供从业人员每日体温测量记录的，或者烹饪区、洗碗区、初加工区从业人员操作时未佩戴口罩的，扣0.2分； ●未公示本单位清洗消毒情况的，扣0.2分；	0.5	
七、投诉 评议与处 置（1.5 分）	45	餐饮服务单位应设置畅通的投诉评议渠道，如单位网站或APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。（4.7.1）	●未设立投诉渠道的，扣0.5分； ●未开展满意度评议的，扣0.5分；	1	
	46	餐饮服务单位应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。（4.7.2）	●未见投诉记录的，扣0.2分； ●处置结果未反馈投诉人或未公示的，扣0.2分；	0.5	
八、自查 自纠（4.5 分）	47	餐饮服务单位应落实食品安全主体责任，实行企业主要负责人负责制，将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。（4.8.1）	●食堂食品安全企业主要负责人负责制不落实扣2分； ●无确保食品安全的政策、承诺或目标的，扣1分；	2	

	48	应成立由职工代表组成的企事业单位膳食管理委员（食品安全管理小组）或者食品安全检查员队伍，或者委托第三方专业机构定期对食堂开展食品安全检查和评议，并督促整改到位。（4.8.2，7.3.1）	●未开展食品安全自查和评议的，扣1分； ●自查发现问题未见整改措施及结果的扣0.5分；	1	
	49	餐饮服务单位应及时公布自查发现的问题、自查结果及整改情况。（4.8.3，7.3.2）	●自查问题、结果及整改情况未及时公示的，扣0.5分；	0.5	
	50	鼓励餐饮服务单位根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息，定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析，并采取改进措施。（4.8.5）	至少每年1次对本单位食品安全管理情况进行评估。 ●未开展食品安全管理情况评估分析的扣1分； ●开展食品安全管理情况评估分析，但未保留评估记录、原因分析或改进措施的，扣0.5分；	1	
九、绿色文明用餐（3分）	51	餐饮服务单位应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，开展光盘行动和文明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关内容。（4.9.1）	●发现严重食品浪费情形的，扣1.5分； ●未开展“光盘行动”或文明用餐宣传的，扣1分；	1.5	
	52	供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。（4.9.2）	●供餐过程中食品受到污染的，扣1分；未采取有效防护措施的，扣0.5分； ●用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分；	1	
	53	鼓励餐饮服务单位开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，为消费者提供健康营养的餐食。（4.9.3）	●无“减油、减盐、减糖”行动措施的，扣0.5分； ●未对就餐人员进行健康营养知识宣传的，扣0.5分；	0.5	
十、养老机构食堂（5.5分）	54	采取适宜的加热保温措施，饭菜温度宜维持在60℃以上；食品加工与就餐时间间隔不超过2h。（7.4.2）	●食品加工与就餐时间间隔超过2h的，扣1分； ●饭菜温度未到60℃以上的，扣0.5分；	1	

	55	若食堂存在送餐服务的，送餐和送餐车辆应符合要求。（7.4.3）	●在厕所等可能污染的区域分餐的，扣1分； ●送餐车辆未具备保温设施的，扣1分；未保持清洁，每天进行清洗消毒的，扣0.5分； ●采用单独人份盒饭方式配送的，未在备餐间内分装的，扣1分；分装的膳食未采取有效加热保温措施并及时送餐的，扣1分； ●送餐员未持有有效健康证上岗的，扣1分；	3	
	56	养老机构食堂应建立留样制度和记录，并按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，留样要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行。（7.4.4）	留样要求：留样应盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，每个品种的留样量不少于125g，留样标签可溯源留样食品名称、留样时间，由专人管理留样，并做好留样记录。 根据风险，需要留样的职工食堂按此要求评判。 ●未开展食品留样的扣1.5分； ●留样量不足125g，或者留样时间不足48小时的，扣1分； ●留样制度、留样记录、留样标签及其他问题，扣0.5分；	1.5	
加分项					
十、食品经营实体示范店	57	食品经营实体示范店应达到放心职工食堂的要求。	●放心职工食堂得分率达到80-85分；加2分； ●放心职工食堂得分率达到86-90分；加4分； ●放心职工食堂得分率达到91-95分；加6分； ●放心职工食堂得分率达到96分及以上；加8分；	8	
	58	食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.1.5的要求。	●实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法并	2	

			取得明显成效的，加2分；		
59	食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.2的要求。	●实施明厨亮灶的；加1分； ●展示区域齐全的；加1分； ●信息展示内容齐全的；加1分；	3		
60	食品经营实体示范店的分餐制和公筷公勺要求应符合本文件5.4.1和5.4.2的要求。	●实施分餐制或提供了公筷公勺的；加1分；	1		
61	按规定配有专（兼）职食品安全管理人员；管理人员参加食品安全培训60学时以上，监督检查考核90分以上。	●配有专（兼）职食品安全管理人员的；加0.5分； ●管理人员年度食品安全培训达到60学时以上的；加0.5分； ●管理人员监督检查考核90-95分的，加1分；96-100分的，加2分；	3		
62	大型以上餐饮单位、学校食堂、集体用餐配送单位和中央厨房投保食品安全责任保险，其他餐饮单位鼓励投保食品安全责任保险。	●投保食品安全责任保险的；加1分； ●鼓励投保单位投保的；加1分；	2		
63	鼓励餐饮服务单位采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。	●在食品安全管理体系及良好管理方法上有创新示范举措的，加2分； ●在明厨亮灶展示上有创新示范举措的，加1分； ●在分餐制及公筷公勺提供上有创新示范举措的，加1分； ●其他有助于提升餐饮服务单位食品安全管理书评的创新示范举措的，加2分；	5		
合计					
备注：					

附录 D
(资料性)

上海市“放心医院食堂”及其实体示范店审核评分表

医院名称: _____ 食堂名称: _____ 所属区: _____

地址: _____ 食品经营许可证号: _____ 医院负责人: _____

食堂负责人: _____ 食品安全管理员: _____ 联系电话: _____

承包企业名称: _____ 法定代表人: _____ 食品经营许可证号: _____

审核评分标准					
(1) 评审组对社会公共餐饮单位进行检查时, 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, 一般项和加分项的检查结果方才有效。 (2) 对于一般项的检查, 评审组依据审核评价方法进行评分。各项的扣分适用“扣分扣完为止”原则, 即该项扣分超过满分的, 不再继续扣分。 (3) 根据单位实际, 检查项不适用的, 该项不得分也不扣分, 且总分作相应调整。 (4) 一般项满分100分, 得分80分(含80分)以上, 向相关单位推荐为“放心医院食堂”。 (5) 达到“放心医院食堂”推荐标准的, 则加分项得分有效。加分项适用“加分加满为止”原则, 即该项加分超过满分的, 不再继续加分。 (6) 加分得分达到15分及以上的, 向相关单位推荐为“食品安全实体示范店”。					
否决项					
序号	审核评价内容		审核评价结果	备注	
1	连续两年未发生食物中毒事件和食品安全严重违法行为;		☐ 是 ☐ 否		
一般项					
项目	序号	内容与基本要求	审核评价方法	满分	现场检查结果
一、实施规范管理(52分)	1	放心医院食堂应符合GB 31654, 以及国家和本市有关食品安全法律法规、规章和技术标准的要求。(4.1.1)	除检查表以下所列内容外, 餐饮服务单位还应符合GB 31654等食品安全法律法规、规章和技术标准所列的其他要求。 ●发现1项不符合问题扣0.5分;	1	
	2	放心医院食堂应按照食品经营许可证许可范围依法经营。(4.1.2)	●未取得食品经营许可证或食品经营许可证过期, 未能提供延续办理证明的, 扣5分; ●发现超范围经营冷食、生食及冷加工糕点的, 扣5分; 其他情形扣2分;	5	
	3	放心医院食堂不应加工经营《食品安全法》、《上海市食品安全条例》和《上海市人民政	●发现如超过保质期食品等生产经营违禁食品情形的, 扣5分;	5	

		府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。（4.1.3）			
	4	放心医院食堂应按照《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》的要求，不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物，并做好相关宣传。（4.1.4）	●发现加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获物的，扣5分； ●发现经营中带有“野生动物”、“长江野生”等不当宣传字眼的，扣3分；	5	
	5	鼓励餐饮服务单位实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法，或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系，并能够保持良好运行。（4.1.5）	食品安全管理体系及良好管理方法包括 DB31/ 2015 、 GB/T 27306、危害分析关键控制点、“六 T 实务”等。 ●未实施管理体系或良好管理方法的扣3分； ●管理体系保持不良的扣2分；	3	
	6	餐饮服务单位的食品安全管理制度齐全，保证食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位经营实际保留与之对应的检查记录。（4.1.6）	应建立食品安全岗位责任制；从业人员健康管理制度；从业人员培训管理制度；加工经营场所清洁制度；设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品采购索证索票制度；食品进货查验和台账记录制度；餐厨废弃物处置管理制度；餐用具清洗消毒制度；餐饮服务过程控制要求；食品安全自查制度；原料控制要求；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等。 ●食品安全制度缺1项扣0.5分； ●检查记录缺1项扣0.5分；	4	
	7	医院食堂应配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职食品安全管理人员。明确餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员及相关岗位在食品安全管理中	可通过食品安全管理网络图或岗位职责说明等形式明确职责。 ●未配备持有A1证食品安全管理人员的，扣2分； ●未明确餐饮服务单位负责人、食	2	

		负有的职责。 (4.1.7, 8.1.2)	品安全管理人员及相关岗位职责的扣0.5分；明确的岗位职责不全的扣0.5分；		
8		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。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及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。 (4.1.8)	接触直接入口食品工作包括：清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒。 ●抽查接触直接入口食品工作的人员，有未取得有效健康证明的，发现一人扣1分，扣完为止； ●存在有碍食品安全疾病或病症的从业人员从事直接入口食品工作的，扣2分；	2	
9		食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其工作衣帽、手部、个人用品及饰品的卫生要求按照GB 31654的有关规定执行。(4.1.9)	●抽查在岗从业人员，发现未穿戴清洁的工作衣帽、双手不卫生（如留长指甲、涂指甲油）、化妆、佩带的饰物外露、在食品处理区放置私人物品、地面有烟蒂、厨师直接尝味的，每发现一项扣0.5分，扣完为止；	2	
10		餐饮服务单位负责人、食品安全管理人员和食品从业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗。(4.1.10)	负责人、食品安全管理人员参加食品安全培训60学时以上；关键环节操作人员及其他相关从业人员参加食品安全培训40学时以上。 ●食品从业人员培训学时不足的，扣0.5分； ●未取得B证或C证的，扣0.5分；	1	
11		餐饮服务单位在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人员在岗开展现场管理。(4.1.11)	●营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人员不在岗的，扣1分。	1	
12		初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、防护和冷冻	初加工应符合以下要求： 4) 应剔除不可食用部分；	3	

		(藏)工作, 区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器, 防止待加工的食品发生交叉污染, 具体要求按照GB 31654 的 有 关 规 定 执 行。(4.1.12)	5) 冷冻品采用合适方式(冷藏、冷水或流动水等)解冻; 6) 禽蛋使用前应确保外壳清洁, 必要时消毒; 4) 经过初加工的食品应当做好防护, 防止污染, 如与未清洗原料分开存放; 5) 不得着地放置或靠近污染源放置食品或食品原料; 6) 易腐食品应及时使用、冷藏或冷冻; 7) 切配动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器应明显区分, 不得混用; 8) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应设专区或专用设施清洗处理。 ●以上发现一项不符合, 扣0.5分, 扣完为止;		
	13	烹饪加工过程应能保证食品安全, 需要烧熟煮透的食品其中心温度应达到70℃以上。应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具, 及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油, 防止烹饪后的食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品应及时冷却。(4.1.13)	●需要烧熟煮透的食品中心温度未达到70℃的, 扣3分; ●食品原料、半成品、成品的容器和工具未作区分标识的, 扣1分; 造成生熟混用的, 扣3分; ●煎炸用油不符合食品安全要求, 且未及时更换的, 扣2分; ●成品在存放或传递过程中与污染物接触的, 扣1分; ●烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品未及时冷却, 或冷却过程不符合要求的, 扣1分; ●烹饪区内的调味料在落市后未密闭保存的, 扣0.5分;	3	
	14	烹饪后的易腐食品, 在冷藏温度以上, 60℃以下的存放时间不应超过2小时; 存放时间超过2小时, 未发生感官性状变化的, 食用前应进行再加热, 再加热时, 应当将食品的中心温度迅速加热至70℃以上。(4.1.14)	●烹饪后的易腐食品在8℃至60℃条件下存放超过2小时的, 发生感官性状变化或未经再加热至70℃以上, 而再次使用的, 扣1分;	1	

	15	餐饮服务单位开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度。（4.1.15）	●未在专间内开展冷食、生食及裱花蛋糕的加工操作的，扣4分； ●专间设置不符合以下要求的，发现一项扣1分： 1) 专间设置不得改动（如取消或改装专间的门或传递窗）； 2) 专间不得有排水明沟，设有地漏的应为水封式；废弃物容器为非手动开启式； 3) 专间内配置与加工操作品种相适应的设施或工具，如净水设备、制冰机等； ●专间内的工用具等所有设施设备未专间专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分；出现物流交叉污染的，如食品未从传递窗传递等，扣1分； ●专间内未设置专人操作的，扣0.5分；非专间加工制作人员擅自进入专间的，扣0.5分； ●操作时专间温度超过25℃的，扣0.5分； ●未每餐（或每次）使用前进行空气消毒的，扣1分；使用紫外消毒未达30分钟以上，或未按消毒设施说明要求开展消毒的，扣0.5分； ●未通过专间二次更衣室进入专间的，扣0.5分；进入专间的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；专间入口处洗手消毒设施配置不全（清洗、消毒用品和干手用品、更衣设施等），或进入专间人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专间内放有非直接入口食品、未经清洗处理干净的蔬菜、水果及生食的海产品等，或直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；预包装食品和一次性餐饮具未去除外层包装，或最小包装不清洁的，扣0.5分；	4
--	----	--	--	---

			●在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动的，扣1分； ●操作或空气消毒过程中专间的门和食品传递窗口未及时关闭的，扣0.5分；		
	16	餐饮服务单位开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作的，应符合4.1.15对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度。（4.1.16）	●备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，未在专间或专用操作区内进行的，扣2分； ●专用操作区内开展操作的，其工用具等所有设施设备未专区专用的，扣0.5分；工用具消毒液浓度不合格的，扣0.5分；工用具使用后不消毒的扣1分； ●专用操作区内开展操作的，未设置专人操作的，扣0.5分；进入专区的人员未穿戴专用工作衣、帽、口罩的，或穿戴不规范的，扣0.5分；进入专区操作的人员未清洗消毒手部的，扣0.5分； ●专用操作区内开展操作的，直接入口食品受到非食品污染的，扣2分；专区内存放有非直接入口食品，蔬菜、水果等未经清洗处理干净即使用的，扣1分； ●专用操作区内开展操作的，在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动的，扣1分；	2	
	17	餐饮服务单位若使用食品添加剂，应建立食品添加剂使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行。（4.1.17）	●餐饮单位有使用食品添加剂情况的，未建立食品添加剂使用管理制度的，扣1分； ●未专柜或专位存放食品添加剂的，扣0.5分； ●拆包后的添加剂使用容器盛放的，未标注食品添加剂信息或信息不全的扣0.5分；未保留食品添加剂原包装的，扣0.5分； ●使用GB2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂，未作记录的，扣1分；记录信息不全的扣0.5分；	2	

			●使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，未精准称量使用的，扣0.5分；需精准称量使用的称量工具未校准的，扣0.5分；		
	18	医院食堂的承包服务提供者应依法持有本市《食品经营许可证》和《营业执照》，且无食品安全不良信用记录。（8.1.1）	医院食堂开展承包服务适用。 ●职工食堂承包服务提供者无《食品经营许可证》，扣2分；无《营业执照》，扣2分； ●职工食堂承包服务提供者有食品安全不良信用记录的，扣2分；	2	
	19	采取适宜的加热保温措施，饭菜温度宜维持在60℃以上；食品加工与就餐时间间隔不超过2小时。（8.1.3）	●食品加工与就餐时间间隔超过2h的，扣0.5分； ●饭菜温度未到60℃以上的，扣0.2分；	0.5	
	20	送餐和送餐车辆应符合要求。（8.1.4）	●在厕所等可能污染的区域分餐的，扣1分； ●送餐车辆未具备保温设施的，扣1分；未保持清洁，每天进行清洗消毒的，扣0.5分； ●采用单独人份盒饭方式配送的，未在备餐间内分装的，扣0.5分；分装的膳食未采取有效加热保温措施并及时送餐的，扣0.5分； ●送餐员未持有有效健康证上岗的，扣1分；	2	
	21	医疗机构食堂应建立留样制度和记录，并按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，留样要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行。（8.1.5）	留样要求：留样应盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，每个品种的留样量不少于125g，留样标签可溯源留样食品名称、留样时间，由专人管理留样，并做好留样记录。 ●未开展食品留样的扣1.5分； ●留样量不足125g，或者留样时间不足48小时的，扣1分； ●留样制度、留样记录、留样标签及其他问题，扣0.5分；	1.5	
二、实施明厨亮灶（5分）	22	餐饮服务单位应采用透明厨房、视频厨房、互联网+明厨亮灶等方式，向消费者公开厨房	●未安装或采取“明厨亮灶”措施的，扣2分； ●“明厨亮灶”展示区域不全的，	2	

		环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食品加工操作过程。（4.2.1）	少一个区域扣1分，扣完为止；		
	23	采用透明厨房的，应确保准确清晰、无死角地向消费者展示重点区域内容，采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合要求，不得存在遮挡视线的情形。（4.2.2）	●存在视线遮挡的，扣1分； ●透明玻璃可视窗或矮墙不符合要求的，扣1分；	1	
	24	采用视频厨房的，应确保图像采集设备符合要求，并能清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求的显示设备，通过实时播放或回放当日食品加工操作录像等方式，确保营业期间不少于50%的营业时间播放食品安全相关内容。（4.2.3）	●图像采集设备不符合要求的，扣1分； ●不能在就餐时段实时播放食品加工过程信息或回放当日加工操作录像的，扣1分； ●营业期间播放食品安全相关内容低于50%的营业时间的，扣0.5分；	1	
	25	采用互联网+明厨亮灶的，应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅，并将视频信息上传至相应的管理平台，视频资料保存不少于7天。（4.2.4）	●网络餐饮服务平台无上传的视频信息的，扣1分； ●视频资料保存少于7天的，扣0.5分；	1	
三、食品可追溯（12.5分）	26	餐饮服务单位应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作。在食品原料的感官性状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生	●向未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的、超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营的，扣4分； ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料索证索票工作的扣3分；索证索票不齐全的，供应商证照、送货单据、检验检疫证（包括海关	4	

		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，保存期限不得少于二年。（4.3.1）	检疫）3项抽查发现有缺少或不规范的，1项扣1分； ●未开展食品原料验收工作的扣4分，验收工作不到位的，如入库标签不符合的食品、需冷冻冷藏食品未及时入库等，发现1类问题扣2分； ●随机抽查10种食品原料，1种食品原料无记录的扣1分，扣完为止；验收记录信息不全的扣1分；记录和凭证保存期不满的，扣1分；		
	27	各级各类医院食堂应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，食品原料应使用“上海市安全营养食品供应链平台”系统，且应规范使用“上海市医院食品安全管理系统”报送相关信息，按本市规定做好进口冷链食品追溯管理工作。（4.3.2，8.2.1, 8.2.2）	应溯源食品原料按照《上海市食品安全信息追溯管理品种目录（2015年版）》确定。 ●随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止； ●发现有进口冷链食品的，未录入至“沪冷链”系统的，扣3分；	3	
	28	实行食品原料统一配送的餐饮服务单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。门店应及时查询许可证和食品合格证明等文件，并对门店收货情况进行记录。（4.3.3）	实行食品原料统一配送的职工食堂承包服务提供者适用。 ●企业总部未查验供货者的许可证和食品合格证明文件的扣0.5分； ●食堂不能查询供货者许可证和食品合格证明文件的扣0.2分； ●食堂未对收货情况进行记录的扣0.5分；	0.5	
	29	高风险餐饮服务单位应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。记录保存期限不得少于二年。（4.3.4）	实行医院食堂承包服务的可由服务提供者开展。 ●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣0.5分； ●未对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的，扣0.2分； ●记录保存期限少于二年的，扣0.2分；	0.5	

	30	高风险餐饮服务单位可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告。（4.3.5）	●发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣0.5分； ●未向本单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管理部门报告的，扣0.2分。	0.5	
	31	餐饮服务单位应当建立临近保质期食品管理制度，按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。（4.3.6）	●餐饮服务单位未建立临近保质期食品管理制度的，扣0.5分； ●食品原料、食品添加剂和食品相关产品未按照先进、先出、先用原则使用的，扣0.5分；	1	
	32	食品原料、半成品、成品的贮存要求，散装食品的标识要求，变质、超过保质期或回收食品的处理要求，按照GB 31654的有关规定执行。（4.3.7）	●食品原料、半成品、成品未分离或分隔贮存的，未离地隔墙存放的，扣1分； ●贮存中不符合食品安全所需的温度或湿度要求的，扣1分； ●食品仓库中贮存有毒、有害物品的，扣2分； ●散装食品（食用农产品除外）无标识的，发现一种扣0.5分，扣完为止；标识不齐全的扣0.5分； ●易腐食品未限期使用的，扣1分； ●变质、超过保质期或回收食品无显著标识或未单独存放在有明确标志的场所的，扣1分；未采取无害化处理、销毁等措施的扣4分；无处理或销毁记录的，扣1分； ●将超过保质期的食品 and 食品添加剂退回相关食品生产经营企业的，扣4分；	3	
	33	餐饮服务单位应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、食品安全监管动态等级（脸	●未设置食品安全信息公示栏的，扣1分；未在显著位置设置的，扣0.5分； ●应公示的食品安全相关信息不全的，缺一项扣0.5分，扣完为止；	1	
四、信息公开透明（4分）					

		谱)、食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证等信息。 (4.4.1)			
	34	鼓励餐饮服务单位通过明厨亮灶方式公示餐厨废弃油脂回收信息、食品原料进货信息、消费者评价信息、监管部门举报电话等信息。 (4.4.2)	●鼓励公示的信息,有缺少的,扣0.5分;	0.5	
	35	应公示医院食堂承包服务提供者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌。 (8.3.1)	●未公示营业执照和食品经营许可证的,缺一项扣1分; ●未公示食品原料供应渠道及品牌的,扣0.5分;	2	
	36	可通过网站或者APP等渠道,向就餐人员公示菜谱、食品原料追溯、食品加工过程等食品安全信息。 (8.3.2)	●未公示的,扣0.5分;	0.5	
五、严格餐饮具和工用具清洗消毒(6分)	37	餐饮服务单位应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式,严格落实餐饮具和工用具使用后清洗,使用前消毒,对不适宜物理消毒的工用具,可采取化学方法消毒,物理和化学消毒方式按照GB 31654的有关要求执行。清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干,并应符合GB14934的规定。 (4.5.1)	●未配备消毒设施且未使用集中消毒餐饮具的,扣3分;消毒设施不能正常运转或使用的,扣1分; ●中型及以上饭店未配备洗碗机的,扣2分; ●适宜使用物理消毒方式的餐饮具和工用具,采用化学方法消毒的,扣0.5分; ●物理和化学消毒方式不规范的,扣1分; ●抽查已清洗消毒的餐饮具、集中消毒的餐饮具(若有)或工用具,发现一件不符合要求的,扣2分,扣完为止;发现有大量水渍的,扣0.5分; ●若使用集中消毒餐饮具的,集中消毒服务单位不符合要求的,扣4分;未留存单位营业执照和消毒合格证明的,扣1分;保存期限不满的,扣0.5分;	3	

	38	餐饮服务单位应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施或场所内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。（4.5.2）	●未配备餐饮具保洁设施或场所的，扣2分； ●消毒后的餐饮具和工用具未在保洁设施或场所内存放的，扣1分； ●已消毒和未消毒的餐饮具和工用具未分开存放的，或已消毒餐用具受到污染的，扣2分； ●保洁设施不能做到密闭的，扣1分；保洁设施或场所不清洁的，扣1分；	2	
	39	餐饮堂食服务不得主动向消费者提供一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次性塑料餐具。（4.5.3）	●主动提供一次性餐具的，扣0.2分。 ●提供的一次性餐具不符合标准的，或者重复使用的，扣0.5分。 ●提供不可降解一次性塑料吸管或不可降解一次性塑料餐具的，扣0.2分。	0.5	
	40	事先摆放在就餐区的餐饮（饮）具应当避免污染。（4.5.4）	●事先摆放在就餐区的餐饮具受到污染的，扣0.5分；未采取避免污染措施的，扣0.2分；	0.5	
	41	食堂应通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。（4.6.1）	●通风换气不良的，扣0.5分； ●空调及通风设施未定期清洗消毒的，扣0.5分；	0.5	
六、环境 整洁卫生 (10.5 分)	42	食堂附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。（4.6.2）	●未设置洗手设施或设置不合理的，扣0.5分； ●餐厅内设置厕所的，未保持清洁的，扣0.5分；	0.5	
	43	餐饮服务单位应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。在食堂醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。（4.6.3）	●无禁烟标识的，扣0.5分； ●发现烟具的，扣0.5分； ●发现现场抽烟，无服务人员制止的，扣0.5分；	0.5	
	44	餐饮服务单位应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有关规定执行。（4.6.4）	●发现生物虫害的，扣3分； ●生物虫害防治措施不全的，如缺少灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等，扣1分；	3	

			●场所建筑结构存在孔洞、缝隙等生物虫害侵入途径的，扣0.5分；		
	45	餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换，并定期清洁，必要时消毒。（4.6.5）	餐饮服务单位应保持围护设施及加工操作的工具和设备状态良好，并保持清洁。 ●场所围护设施存在破损的，扣1分； ●场所围护设施不清洁的，如发现积水、积灰积垢、发霉、积油腻、垃圾桶无盖或溢出未及时清理的，发现一项扣1分，扣完为止； ●工具或设备损坏、运转不正常的，扣1分； ●工具、设备不清洁的，扣1分；	4	
	46	餐饮服务单位应当安装符合要求的油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，根据实际情况留存相应的收运联单或做好相应的记录。（4.6.6）	●未设置油水分离器的，油水分离器未正常运转的，未设置废弃油专用收集容器的扣0.5分 ●未与正规收运企业签订餐厨废弃垃圾油脂收运处置协议，或未能提供正规收运企业收运单据的扣0.5分；	1	
	47	餐饮服务单位应将餐厨垃圾集中收集处置。（4.6.7）	●餐厨垃圾未集中收集处置的，扣0.5分	0.5	
	48	传染病流行期间，鼓励餐饮服务单位按照DB31/T 1221要求开展疫情防控管理工作。（4.6.8）	●未建立疫情防控应急预案的，扣0.2分； ●未提供从业人员每日体温测量记录的，或者烹饪区、洗碗区、初加工区从业人员操作时未佩戴口罩的，扣0.2分； ●未公示本单位清洗消毒情况的，扣0.2分；	0.5	
七、投诉 评议与处 置（1.5 分）	49	餐饮服务单位应设置畅通的投诉评议渠道，如单位网站或APP、意见箱、电话热线等，供公众投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。（4.7.1）	●未设立投诉渠道的，扣0.5分； ●未开展满意度评议的，扣0.5分；	1	
	50	餐饮服务单位应及时妥善处置投诉，做好记	●未见投诉记录的，扣0.2分；	0.5	

		录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。（4.7.2）	●处置结果未反馈投诉人或未公示的，扣0.2分；		
八、自查 自纠（4.5 分）	51	餐饮服务单位应落实食品安全主体责任，实行企业主要负责人负责制，将确保食品安全作为本单位重要的政策、承诺或目标。（4.8.1）	●食堂食品安全企业主要负责人负责制不落实扣2分； ●无确保食品安全的政策、承诺或目标的，扣1分；	2	
	52	医院应组织由医护人员、患者代表等组成的食品安全检查员队伍，或者委托第三方专业机构定期对食堂开展食品安全检查和测评，并督促整改到位。（4.8.2，8.4）	●未开展食品安全自查和评议的，扣1分； ●自查发现问题未见整改措施及结果的扣0.5分；	1	
	53	餐饮服务单位应及时公布自查结果及整改情况。（4.8.3）	●自查结果及整改情况未及时公示的，扣0.5分；	0.5	
	54	鼓励餐饮服务单位根据自查自纠结果、政府部门检查结果、第三方机构的评审结果等信息，定期开展食品安全管理情况评估与问题原因分析，并采取改进措施。（4.8.5）	至少每年1次对本单位食品安全管理情况进行评估。 ●未开展食品安全管理情况评估分析的扣1分； ●开展食品安全管理情况评估分析，但未保留评估记录、原因分析或改进措施的，扣0.5分；	1	
九、绿色 文明用餐 （3分）	55	餐饮服务单位应按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，开展光盘行动和文明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。（4.9.1）	●发现严重食品浪费情形的，扣1.5分； ●未开展“光盘行动”或文明用餐宣传的，扣1分；	1.5	
	56	供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。（4.9.2）	●供餐过程中食品受到污染的，扣1分；未采取有效防护措施的，扣0.5分； ●用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分；	1	
	57	鼓励餐饮服务单位开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，为消	●无“减油、减盐、减糖”行动措施的，扣0.5分；	0.5	

		费者提供健康营养的餐食。（4.9.3）			
十、开展营养和食品安全监测与评估工作（0.5分）	58	根据自身实际情况和《国民营养计划（2017—2030年）》的内容和要求，定期开展营养和食品安全监测与评估。（8.5）	●未定期开展营养和食品安全检测与评估的，扣0.5分；	0.5	
十一、普及营养健康和食品安全知识（0.5分）	59	根据本市饮食习惯、医院实际和传统食养理念，开展营养健康和食品安全知识普及工作，满足国民营养、食品安全科普宣教需求。（8.6）	●未开展营养健康和食品安全知识普及工作的，扣0.5分；	0.5	
加分项					
十二、食品经营实体示范店	60	食品经营实体示范店应达到放心医院食堂的要求。	●放心医院食堂得分率达到80-85分；加2分； ●放心医院食堂得分率达到86-90分；加4分； ●放心医院食堂得分率达到91-95分；加6分； ●放心医院食堂得分率达到96分及以上；加8分；	8	
	61	食品经营实体示范店的规范化管理要求应符合本文件4.1.5的要求。	●实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及良好管理方法并取得明显成效的，加2分；	2	
	62	食品经营实体示范店的明厨亮灶要求应符合本文件4.2的要求。	●实施明厨亮灶的；加1分； ●展示区域齐全的；加1分； ●信息展示内容齐全的；加1分；	3	
	63	食品经营实体示范店的分餐制和公筷公勺要求应符合本文件5.4.1和5.4.2的要求。	●实施分餐制或提供了公筷公勺的；加1分；	1	
	64	按规定配有专（兼）职食品安全管理人员；管理人员参加食品安全培训60学时以上，监督检查考核90分以上。	●配有专（兼）职食品安全管理员的；加0.5分； ●管理人员年度食品安全培训达到60学时以上的；加0.5分； ●管理人员监督检查考核90-95分	3	

			的，加1分；96-100分的，加2分；		
	65	大型以上餐饮单位、学校食堂、集体用餐配送单位和中央厨房投保食品安全责任保险，其他餐饮单位鼓励投保食品安全责任保险。	●投保食品安全责任保险的；加1分； ●鼓励投保单位投保的；加1分；	2	
	66	鼓励餐饮服务单位采取创新举措，使食品安全管理机制和管理水平具有引领示范效应。	●在食品安全管理体系及良好管理方法上有创新示范举措的，加2分； ●在明厨亮灶展示上有创新示范举措的，加1分； ●在分餐制及公筷公勺提供上有创新示范举措的，加1分； ●其他有助于提升餐饮服务单位食品安全管理书评的创新示范举措的，加2分；	5	
合计					
备注：					
评审人员（签名）			被评审单位（签名）		
评审日期： 年 月 日			评审日期： 年 月 日		

注：此资料性附录的分值可根据有关部门要求进行调整。