

ICS 03.120.20
X 00

SZDB/Z

深圳市标准化指导性技术文件

SZDB/Z 256—2017

餐饮业食品安全管理规范

Food safety management specification for catering

2017 - 08 - 09 发布

2017 - 09 - 01 实施

深圳市市场监督管理局

发布

目 次

前 言.....	III
引 言.....	IV
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	3
4.1 许可管理.....	3
4.2 管理机构及人员管理.....	3
4.3 基础设施.....	5
4.4 接受社会监督.....	7
5 过程控制.....	7
5.1 采购验收.....	7
5.2 储存.....	8
5.3 粗加工.....	8
5.4 烹调加工.....	8
5.5 专间操作.....	9
5.6 饮用水要求.....	9
5.7 食品添加剂管理.....	9
5.8 餐饮具清洗消毒保洁.....	9
5.9 餐饮配送.....	9
5.10 备餐及送餐.....	9
5.11 食品留样.....	9
5.12 餐厨垃圾管理.....	9
6 风险管理.....	9
6.1 危害分析与控制措施.....	9
6.2 防控食品安全事件.....	10
6.3 食品安全事件应对.....	10
6.4 不合格食品.....	11
6.5 预防食物过敏.....	11
6.6 食品广告要求.....	11
6.7 消费者投诉.....	11
7 沟通.....	12
7.1 外部沟通.....	12
7.2 内部沟通.....	12
8 评价改进.....	12
8.1 评价.....	12
8.2 改进.....	12

附录 A（资料性附录）餐饮业食品安全管理规范评估表.....	14
附录 B（资料性附录）餐饮业高风险食品类别防控参照表.....	25
附录 C（资料性附录）现场标识指引.....	28
附录 D（资料性附录）中国致敏原成分标示要求.....	29
附录 E（资料性附录）致敏原提示标签示例.....	30
附录 F（资料性附录）深圳市餐饮单位食品安全管理档案目录.....	31
参考文献.....	33

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2009规定的格式编写。

本文件由深圳市食品药品监督管理局提出并归口。

本文件主要起草单位：深圳市食品药品监督管理局、深圳市标准技术研究院、中国质量认证中心深圳分中心。

本文件主要起草人：黄晓战、华艳萍、陈建民、王大为、周鹏、戚菲、刘敏、谭志伟、连鑫、吴尚光、古志华、珠娜、秦立新。

本文件为首次制定。

引 言

本文件从我市餐饮单位食品安全管理存在问题入手，根据餐饮业特点，结合监管要求，针对我市餐饮单位，提出适用于我市餐饮业的食品安全管理规范。

本文件是基于现有先进管理体系基本原理与国内监管要求制定，方便一般餐饮业从业人员理解与实施。根据食品安全风险防控的HACCP理念，针对餐饮业加工过程、高风险的食品类别和餐饮业不同类型等实际情况，评估及确定风险点，对餐饮单位进行管理规范。

餐饮业食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了深圳市餐饮单位实施餐饮业食品安全管理规范的要求，包括基本要求、过程控制、风险管理、沟通、评价改进。

本文件适用于深圳市辖区范围内许可经营的餐饮单位，包括各类餐馆、食堂、糕点店、饮品店、集体用餐配送单位和中央厨房、微小餐饮等餐饮单位。

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/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南

GB/T 22000 食品安全管理体系 适用于食品链中各类组织的要求

GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求

3 术语和定义

3.1

餐饮服务 catering service

通过即时制作加工、商业销售、服务性劳动等手段，并向消费者提供食品、消费场所及设施的食品加工、销售和消费服务活动。

3.2

体系 system

相互关联或相互作用的一组要素。

3.3

管理体系 management system

建立方针和目标并实现这些目标的体系。

3.4

食品安全 food safety

食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

3.5

持续改进 continuous improvement

增强满足要求的能力的循环活动。

3.6

交叉污染 cross contamination

食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设备、设施之间生物或化学污染物相互转移的过程。

3.7

食品危害(食品安全危害) food safety hazard

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理因素或食品存在状况。

3.8

食品安全事故 food safety incidents

食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

3.9

食物中毒 food poisoning

患者所进食食物被细菌或细菌毒素污染，或食物含有毒素而引起的急性中毒性疾病。根据病因不同可有不同的临床表现。

3.10

食源性疾病 foodborne diseases

食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括食物中毒。

3.11

生食类食品 raw food

一般特指生食水产品。

3.12

生食海产品 raw seafood

不经过加热处理即供食用的生长于海洋的鱼类、贝壳类、头足类等水产品。

3.13

冷食类食品 cold dish

一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。

3.14

热食类食品 hot food

食品原料经粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸等烹饪工艺制作，在一定热度状态下食用的即食食品，含火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等。

3.15

糕点类食品 pastry

以粮、糖、油、蛋、奶等为主要原料经焙烤等工艺现场加工而成的食品，含裱花蛋糕等。

3.16

裱花蛋糕 cake

以粮、糖、油、蛋为主要原料经焙烤加工而成的糕点胚，在其表面裱以奶油等制成的食品。

3.17

自制饮品 homemade drinks

经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。

3.18

食品 food

各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

3.19

原料 raw material

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料。

3.20

半成品 precooked food

食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

3.21

成品 cooked food

经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

3.22

中心温度 central temperature

块状或有容器存放的液态食品或食品原料中心部位的温度。

3.23

冷藏 refrigeration

将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0℃~10℃之间。

3.24

冷冻 freezing

将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在-20℃~-1℃之间。

3.25

从业人员 employee

餐饮单位中从事食品采购、保存、加工、送餐服务以及食品安全管理工作的人员，包括临时和试用人员。

4 基本要求

4.1 许可管理

4.1.1 应持有餐饮服务许可证或经营许可证方可经营，并在就餐场所明显处悬挂有关许可证件及食品安全量化等级公示，符合《食品经营许可证管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）相关规定。

4.1.2 禁止超出许可范围制售食品。冷食、生食、裱花蛋糕等项目应有特殊许可方可提供。

4.1.3 通过网络经营的，应当依法取得许可，并在其经营活动的网络主页面显著位置公示其食品许可和食品安全量化等级等证明，相关信息应当清晰，容易辨识，并遵守网络经营的有关规定。

4.1.4 在餐饮服务中提供自酿酒的经营者应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。在餐饮服务中自酿酒不得使用压力容器，自酿酒只限于在本门店销售，不得在本门店外销售。

4.2 管理机构及人员管理

4.2.1 食品安全管理组织机构职责与要求

4.2.1.1 食品安全管理组织机构应包括法定代表人（负责人）、食品安全管理员、内部审核员、厨房负责人、原料采购负责人和楼面（销售）、人员培训等食品安全管理全过程的岗位负责人。

4.2.1.2 机构与人员的设置应权责一致、结构合理。

4.2.1.3 其他要求应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第八条、第九条进行管理。

4.2.2 主要管理人员职责与要求

4.2.2.1 法人及负责人

法人是食品安全的第一责任人；法人或负责人应制定落实食品安全管理制度、法律职责、食品安全风险内部自查与防控；应授予食品安全管理员相应的职权，不得干涉和阻挠其履职；应掌握餐饮业管理基本知识；应建立健全食品安全管理员在职培训、工作考核制度，落实责任到人和员工奖罚管理制度；应主动安排和资助从业人员进行食品安全知识培训及继续教育；应负责组织落实监管部门的监管意见和整改要求。

4.2.2.2 食品安全管理员

4.2.2.2.1 配备要求

应掌握相应的餐饮服务食品安全管理知识，具有2年以上的工作实践经验。经培训考核合格，按要求参加继续教育培训。应配备不少于2名食品安全管理员。

4.2.2.2.2 食品安全管理员职责

- a) 按要求制定本单位食品安全管理制度等相关管理措施，对执行情况进行监督检查，有落实记录。按规定建立食品安全管理档案。
- b) 组织落实从业人员食品安全知识培训、健康管理、原料索证等各项食品安全管理制度，并建立相关记录、档案。
- c) 检查食品生产经营过程的食品安全状况，对检查中发现不符合法规制度的行为及时制止并提出整改意见，保存检查记录。
- d) 保证其他有关食品安全的管理工作。

4.2.2.3 内部审核员职责

熟悉本文件应用要求，宜由食品安全管理员兼任内部审核员。

4.2.3 一般从业人员要求

4.2.3.1 能力要求

应熟悉食品安全相关知识，具备岗位食品安全规范操作和风险控制的能力，自觉遵守相关法规。

4.2.3.2 人员健康要求

4.2.3.2.1 餐饮从业人员应持有健康证上岗。患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事处理直接入口食品的工作，处理直接入口食品包括烹调、专间、成品分餐、三明治和汉堡包的最后程序制作、水果切配、饮品制作、送餐服务等。

4.2.3.2.2 每天上岗前，应进行从业人员健康检查并记录，发现有发热、腹泻、皮肤伤口感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开处理直接入口食品的工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

4.2.3.2.3 其他要求应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第十一条从业人员健康管理要求进行控制。

4.2.3.3 个人卫生要求

4.2.3.3.1 加工经营食品时，应穿戴清洁工作衣帽，头发整齐置于帽后；处理直接入口食品的工作人员（热制烹调厨师除外）另需要戴口罩方能进行加工、分发食品。

4.2.3.3.2 应严格按照规范洗手，操作时应保持手部清洁。工作人员操作前、便后以及进行与食品无关的其他活动后应洗手。处理直接入口食品的操作人员，应洗手并消毒。戴一次性手套前应先进行手部清洁。

4.2.3.3.3 操作无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具或配备专用手套。不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。

4.2.3.3.4 从业人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物，不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰，穿工作服入厕及其他有碍食品安全的行为。

4.2.3.3.5 其他要求应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第十二条从业人员个人卫生要求、第十三条从业人员工作服管理要求进行控制。

4.2.3.4 岗位自律要求

从业人员应养成良好的操作自律习惯，对其负责的操作岗位能及时进行清洁、整理，各功能间内无多余物品，操作工用具和清洁用具能及时清洗、归位，能按照操作规范及标识要求自律执行。

4.2.3.5 人员培训

4.2.3.5.1 食品安全管理人员应制定培训及考核计划，组织从业人员（含新参加和临时人员）开展培训并考核，经考核合格后，方可上岗。

4.2.3.5.2 从业人员应学习有关食品安全法律、法规、规章、标准、食品安全知识、食品安全事故应急、职业道德，以及媒体有关报道，熟练掌握岗位食品安全知识及要求，并建立培训考核档案，记录培训时间、培训内容、参加人员等有关信息。

4.2.3.5.3 其他要求应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第十四条人员培训要求进行控制。

4.3 基础设施

4.3.1 场所环境

场所选址及建筑结构、布局、场所设置等要求应按照《食品经营许可证审查通则（试用）》（食药监食监二[2015]228号）和《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第十五条、第十六条、第十七条进行管理控制，应满足附录A的评价内容。

4.3.2 设施设备

4.3.2.1 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应符合食品安全标准或要求。厨房主要设施应使用不锈钢等牢固不易脱落材质，易于清洁、防止脱落、防止霉变。设施耐用，不易破损。

4.3.2.2 从业人员个人物品（茶具、毛巾）应集中摆放、统一存放于指定位置。

4.3.2.3 应采用标签标识管理，防止交叉污染。所有设施均应具有标识或可识别的设备铭牌，用于原料、半成品、成品存放容器和用具，且宜采用不同颜色或不同形状或不同材质进行明显区分管理，参见附录C。所有物品均应定位存放，有容器储存或位置摆放，并且存放位置和摆放区域均应有标识，清洁有序、方便操作，标识内容齐全（责任人、工作职责等）。标识应醒目清晰，制作标识、标签的材料牢固、不宜脱落或破损，规格和样式统一、齐整。

4.3.2.4 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同类别食品和物品应区分存放区域，不同区域应有明显标识。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置应能使贮存的食物及物品距离墙壁、地面均在10cm以上。

4.3.2.5 食品仓库内有良好通风、防潮设施，必要时设置空调。食品分类存放，通风防潮，无过期变质、标识不合格的食品。仓库温度不宜超过25℃，除电子显示器外，应另设置仓库温度显示计。

4.3.2.6 根据加工类别设肉类、蔬菜、水产等食品原料清洗水池，有条件的设置禽蛋类清洗水池，数量与加工食品种类相适应，每个水池设独立水龙头及排水管道，内径（长×宽×深）≥50×50×40 cm，有明显标识（浸菜池、洗菜池、洗肉池、水产清洗池等）。不同类型的水池应有隔断。

4.3.2.7 应分设蔬菜、肉类、水产食品原料切配台，刀具、砧板等用具及容器应分开并有明显标识。切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

4.3.2.8 对于仅主要使用半成品的，可以适当减少有关设施。

4.3.2.9 烹调间炉具上方应有排风、排烟和净化设施，过滤器应便于清洗更换。设有半成品、配料、成品操作台及食品用具存放柜，应做到标识明显、分开使用。清洁用具悬挂。

4.3.2.10 食品处理区内应当设置相应数量的员工洗手设施（含清洗、消毒、干手设施和用品），员工洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。食品处理区应设置相应数量的可闭合垃圾筒，宜用自动闭合式。

4.3.3 各加工场所的硬件要求

4.3.3.1 专间

4.3.3.1.1 制作冷食类、生食类食品和裱花类糕点应当分开设立专间。生食海产品应设置前处理专用场所及相应设施，最好与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。进入专间的入口处应设有预进设施：配有更衣、洗手、消毒设施（采用感应、脚踏等非手动式水龙头），进入专间的门应能够自动关闭（安装自动闭合的弹簧门或闭门器）。

4.3.3.1.2 专间不应设置两个以上（含两个）的门，窗户应为封闭式（传递食品用的除外），应分设有可开闭的食品传递窗及售食窗口，大小以可通过传递食品的容器为基准。

4.3.3.1.3 专间内应设紫外线消毒灯、流动水池、工具消毒设施。直接接触冷食类食品、生食类食品的用水应经过加装水净化设施处理或使用直接饮用水，设专用冷藏设施。紫外线灯按1.5 W/m³设置，应有反光罩，专间内紫外线灯应分布均匀，悬挂于距离地面2 m以内高度。专间内温度不高于25℃，应设有独立空调设施（幼儿园食堂可除外）；如果同时使用中央空调的，中央空调风口只能设置向上抽风，不能送风进入专间。如特殊情况下只能使用中央空调的，应在出风口设置空气净化设施。

4.3.3.1.4 专间内墙裙用瓷砖或防脱落易清洁材料铺设至顶部；屋顶若为不平整结构或有管道通过应吊顶，天花板用防霉涂料覆涂；专间内不能有明沟，地漏带水封；专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

4.3.3.2 糕点间

4.3.3.2.1 糕点专间依次应分设糕点制作区、烘烤区、凉冻区。如需分装，应另设分装间和成品销售间，分装间的设置按专间要求进行。

4.3.3.2.2 糕点制作区内应分别设置和面区、工具清洗区，对应的区域设置专用的原料清洗水池、工具清洗水池、蛋清洗水池和相应操作台，设置专用冷藏设施和工具保洁柜。

4.3.3.2.3 糕点烘烤箱上方安装排烟气设施，烘烤间内应贴浅色瓷砖到顶，烘烤间排水设置暗渠。

4.3.3.2.4 糕点凉冻区内设置密闭式凉冻纱柜，如屋顶若为不平整结构或有管道通过应吊顶。不应有明沟，地漏带水封。

4.3.3.2.5 糕点成品销售间（若有）应紧挨糕点烘烤加工间旁设置，在烘烤间与销售场所之间设可关闭的传递窗作为物流口。

4.3.3.2.6 糕点全部使用半成品进行烤制的不需设原料仓及糕点制作间。

4.3.3.3 饮品间

4.3.3.3.1 饮品间应无明沟，地漏带水封。设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。入口处设置洗手、消毒设施。

4.3.3.3.2 直接接触成品的用水，应经过加装水净化设施处理或使用直接饮用水。

4.3.3.4 烧卤熟肉

4.3.3.4.1 烧卤熟肉应设专用操作区，依次分设原料加工区（间）、烘卤区（间）、成品凉冻区（间）或凉冻柜，成品销售如有切配应按专间要求设置。

4.3.3.4.2 原料加工间内设原料粗加工区、腌制处理区，与其相对应的区域应配置与加工规模相适应的专用食品清洗水池和工具清洗水池、冷藏设备、风干纱门柜、操作台、辅料存放柜等。

4.3.3.4.3 成品凉冻区（间）设密闭式凉冻纱柜。屋顶若为不平整结构或有管道通过应吊顶，不应有明沟，地漏带水封。

4.4 接受社会监督

4.4.1 明厨亮灶

4.4.1.1 通过透明玻璃窗（或玻璃幕墙）、开放式隔断矮墙、橱窗、监控视频显示、APP、设置参观活动等方式，将餐饮服务关键区域及有关环节对消费者进行展示。展示画面应当清晰，符合有关规范建设的要求。关键区域包括：食品烹调、专间、粗加工、面点间等食品操作间，餐具清洗消毒间、食品原料验收、仓库等。

4.4.1.2 开放式厨房食品烹调场所与就餐场所之间应有操作台或其它物理隔离设施；就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设防蝇防尘设施，宜设空气幕；食品原料粗加工、餐具清洗消毒场所应与就餐场所物理隔断。

4.4.2 信息公示

将餐饮单位的食品原材料采购信息、从业人员健康情况、食品添加剂使用、食品安全检查及检测、投诉电话等管理信息和食品安全知识宣传等内容，在屏幕上或公示区（栏）内向消费者公开。

5 过程控制

5.1 采购验收

5.1.1 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应当查验、索取并留存供货者的许可证照、产品合格证明等文件和每笔供货清单，按照采购品种、进货时间先后顺序建立采购记录，并保存相关凭证。记录、票据的保存期限不得少于食品保质期满后六个月。其他餐饮服务者提供的相关采购记录、凭证的保存期限不得少于三个月。

5.1.2 购置、使用集中消毒服务单位供应的餐具、饮具的，应当索取并留存集中消毒服务单位的资质证明与餐具、饮具消毒合格证明、每笔采购清单。相关证明和采购清单的保存期限不得少于三个月。

5.1.3 实行统一配送经营方式的连锁食品经营企业,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。各门店应当留存日常采购记录,并能查看以上资料。门店自行采购的产品,应当严格落实索证索票、进货查验和采购记录制度。

5.1.4 索证索票应实现餐桌上的食品可追溯到生产厂家。索取的复印件均需加盖供应商的公章,并能清楚查看有关信息。

5.1.5 采购入库前,应当查验所购产品索证、包装标识、品质、品种,均应符合食品安全法律等有关规定。不符合以上规定的禁止采购和使用。

5.1.6 采购需冷藏或冷冻的食品时,应冷链运输。收货时应查验冷链运输食品的温度是否符合要求,查看食品品质有无变质等异常情况,收货后及时入库。

5.1.7 应当建立采购记录(台账),宜建立电子记录。采购记录(台账)应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。如每笔送货清单信息齐全的,可不再重新登记记录。

5.1.8 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的要求,依据新《中华人民共和国食品安全法》(中华人民共和国主席令第21号)第五十三条、六十条、九十二条的要求和一百二十四、一百二十五、一百三十六条的罚则最新规定、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》(国食药监食[2011]178号)等法规要求。

5.1.9 采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》(国食药监食[2011]178号)的要求。

5.2 储存

5.2.1 食品仓库内不得存放有毒、有害物品(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人生活用品。有毒、有害物品存放,应有固定的场所(厨柜)并上锁,有明显的警示标识,并有专人保管。

5.2.2 散装食品应盛装于密封容器内,并在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容(由供应商提供)。

5.2.3 有足够数量的冰箱(柜),能满足生熟分开存放的要求,并有明显标识(原料、半成品、成品、留样);成品与待加工生品不得在同一冰室内存放,不得将食品堆积、挤压存放。冷藏或冷冻的半成品和成品须用保鲜膜或餐盒等密封保存,防止交叉污染。

5.2.4 需保存较长时间的、容易腐败的原料应冷藏或冷冻保存,运输、解冻、供应等整个环节应保持在食品安全的温度下,临时取用不应在常温条件下存放太久。冷藏与冷冻食品的冷库或冰箱温度应定期进行监测。按食品标签存放温度要求进行储存。

5.3 粗加工

5.3.1 不宜将解冻过的食品再进行冷冻,冰箱解冻的食品宜在48 h内使用,微波解冻的食品宜在解冻结束后立即使用,流水解冻的食品宜在解冻后4 h内使用。拆除外包装的解冻食品应保留好标签,在食品附近宜注明解冻时间和保质期限(马上烹调加工的食品除外)。

5.3.2 其他要求应依据《餐饮服务食品安全操作规范》(国食药监食[2011]395号)第二十一条粗加工与切配要求进行操作。

5.4 烹调加工

5.4.1 烹调加工操作过程应符合要求,食品烧熟煮透,避免生熟混放。

5.4.2 用于盛装食品的容器不应直接放置于地面,以防止食品受到污染。

5.4.3 除烹调时间外,当餐使用的半成品、调味品等食品配料,应密封保存,专区存放。更换容器暂时存放的食品应做好标签密封存放,醒目标注,标注品名和暂时存放的时间。需要开盖后冷藏或冷冻

储存的调味料开盖后应按要求保存。操作台所使用烹调用品在下班前进行检查、清洗，有感官异常的，或超过安全期限的，应及时清理。每天进行清理检查。

5.5 专间操作

5.5.1 专间内不得存放非直接入口食品（如生的肉类），供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入专间。专间应专用，不应存放其它无关的杂物。制作好的凉菜应尽量当餐用完，剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻。

5.5.2 专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

5.6 饮用水要求

5.6.1 生活饮用水使用市政用水（非市政用水需提供近期水质检验报告）。

5.6.2 直接接触食用冰、净菜、不需要去皮的即食水果、果汁等成品的用水，应经过加装水净化设施处理或使用直接饮用水，使用净化设施的须提供检验合格报告（一年内）。

5.7 食品添加剂管理

应依据《广东省食品安全条例》（广东省第十二届人民代表大会常务委员会公告第61号）第二十九条的基本要求对食品添加剂管理进行控制。

5.8 餐饮具清洗消毒保洁

5.8.1 应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第三十二条餐饮具清洗消毒保洁要求进行控制。

5.8.2 消毒、保洁间排水设置暗渠。

5.9 餐饮配送

5.9.1 集体用餐食品配送应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第三十三条集体用餐食品分装及配送要求进行控制。

5.9.2 一次性饭盒包装材料应符合国家有关食品安全标准和规定的要求。

5.10 备餐及供餐

应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第二十三条备餐及供餐要求进行操作。

5.11 食品留样

应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第三十六条食品留样要求进行操作。

5.12 餐厨垃圾管理

应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第三十九条餐厨废弃物处置要求进行管理。

6 风险管理

6.1 危害分析与控制措施

在食品加工经营过程中实施危害分析，查找并控制可能出现的危害，以确保食品安全。按以下步骤进行操作。

6.1.1 危害分析

找出原料及加工过程中可能存在的食品安全危害，可利用绘制的流程图，找出与各个步骤有关的食品安全危害，可参见附录 B。

6.1.2 建立控制措施及其标准

根据制作流程中每个步骤所列出的问题，制定相应预防措施，并建立其监控标准。

6.1.3 建立监控程序

6.1.3.1 监控程序必须能有效地辨认在食品加工经营过程中出现的操作偏差（偏离监控标准），以便能即时作出纠偏行动保障食品安全。应尽量采用简单的监控方法，例如测量烹煮时的温度和时间、查看食品的食用期限、查看用具和设施表面的清洁情况、查验购入的食品材料等。

6.1.3.2 应就监控食品安全的程序制定简易清晰的工作指引，以便员工遵从。

6.1.4 建立纠偏程序

假如监控结果显示运作偏离标准，应立刻采取纠偏行动。如有受影响食品可按 6.4 不合格食品处理。

6.1.5 验证

应定期（例如每月一次）系统地进行检查工作，以验证食品安全计划是否有效。可设计适用的检查清单，帮助确定需要改善的工作程序。此外，由于工作程序和所加工的食品发生变化，应最少每年检查食品安全计划一次，以确保计划仍然适用。

6.1.6 保存记录

应将各监控结果记录，以验证所采用的控制措施是否足够及有效。

6.2 防控食品安全事件

6.2.1 日常食物中毒的预防

预防常见食源性疾病和常见食物中毒的方法和关键点应依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）附件 4 中预防食物中毒的基本方法进行控制。

6.2.2 大型聚餐及重大活动接待

6.2.2.1 大型聚餐及重大活动接待应依据《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》（国食药监食[2011]67号）中第三章的要求进行控制，依法承担餐饮服务食品安全责任，保证食品安全。

6.2.2.2 应禁止使用外购的散装直接入口熟食制品及监管部门在食谱审查时认定不适宜提供的食品。

6.3 食品安全事件应对

6.3.1 应识别和确定单位内部潜在的食品安全事故或紧急情况，预先制定食品安全应急预案。对来自外部沟通的有关食品安全预警及时作出响应配合，以减少可能发生食品安全危害的影响。

6.3.2 应定期组织开展食品安全应急演练，以检验其有效性，并对日常管理中有关食品安全应急预案

的实施情况进行记录。

6.3.3 发生食品安全事故应立即停止售卖可疑食品和停止使用可疑原料；应按方案立刻报告食品安全监督管理部门，报告内容包括中毒发生时间、主要症状、人数等。如怀疑事故与投毒有关，亦应向辖区公安部门报告；保护好现场，保留可疑食品、原料、食物残渣、使用过的食品加工用具等，以待食品安全有关部门进行调查和检测，待调查结束后方可按要求清洗。

6.4 不合格食品

6.4.1 常见不合格食品的判定

- a) 采购原料过期、腐败变质等感官异常；
- b) 自制食品超过要求的安全保存时间。具体时间见《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）第三十三条；
- c) 经检验不合格的产品；
- d) 其他有碍食品安全的食品。

6.4.2 不合格食品的追溯

6.4.2.1 应建立从原料供应、食品加工制作到消费者全过程的追溯程序。

6.4.2.2 应建立并保持原料采购验收记录、关键过程加工操作记录、上岗前人员健康检查记录、检验记录及其他必要的记录。

6.4.3 不合格食品处理

6.4.3.1 撤回

6.4.3.1.1 应建立相应的产品撤回管理制度，包括撤回食品的处理措施。确保发现食品安全问题时能迅速撤回问题食品及适当处理。

6.4.3.1.2 在加工或供餐环节发现可能存在食品安全问题时，包括顾客投诉的可疑食品，应立刻撤回将供应或已供应的食品。有问题食品留样后按照6.4.3.2条销毁处理。如涉及供应商提供原料有问题的，应保存样品进行溯源追查处理。

6.4.3.2 销毁

应破坏原包装及性状，进行销毁，并做好记录，有相关人员签名。

6.5 预防食物过敏

6.5.1 应遵照 GB 7718 中关于致敏物质标示的有关要求，餐饮单位宜对加工过程中可能带入致敏原的食品或其制品，尤其是对不易识别原料成分的菜品，在出售菜品附近位置加以提示。不易识别的菜品是指多种食材混合的调味品、饮料及煲汤等多种不易识别原料烹制的菜品。

6.5.2 致敏原提示应在菜品附近，应用立式卡片或在菜单中集中提示，且便于查看。

6.5.3 致敏原查找参照附录 D，标签样式参见附录 E。

6.6 食品广告要求

食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。餐饮单位对食品广告内容的真实性、合法性负责。

6.7 消费者投诉

6.7.1 应建立消费者投诉制度。

6.7.2 消费者投诉处理，有可疑不合格食品按 6.4 处理。

7 沟通交流

7.1 外部沟通交流

应设置专人负责对有关单位或人员及时开展沟通、协调工作，获知有关食品安全的信息，尤其是已知或可疑食品安全风险的。保证本单位食品安全管理工作的有效运行。需要沟通的对象有：供货商、顾客或消费者、主管部门、对本单位食品安全管理或食品安全体系可能产生影响的其他单位或人员。沟通的内容作为对本文件应用改进的主要指标之一。

7.2 内部沟通交流

应建立单位内部食品安全管理机构和各有关岗位人员的沟通机制，及时传达和控制有关食品安全信息。需要沟通的内容包括：法律法规等要求及监管情况、现场检查发现的问题及改进情况、媒体舆情有关报导、食品安全知识与培训、关键风险点防控知识、餐饮服务重大活动、加工经营场所变化、新食品品种或新服务项目、管理人员变动、从业人员更换等有关食品安全的信息。

8 评价改进

8.1 评价

8.1.1 现场检查

应依据本文件附录A的餐饮业食品安全管理规范评估表，检查餐饮单位食品加工经营过程，对本文件中第5章至第7章内容进行现场检查，检查规范落实情况，并给予评估，具体评估指标遵照附录A。

8.1.2 资料检查

8.1.2.1 依据附录A对有关资料证明及记录进行检查。

8.1.2.2 应进行档案归类管理，检查时应迅速提供文件供检查，可参见附录F进行管理和准备。

8.1.2.3 标准落实情况记录及时更新。

8.1.3 审核结果评价

8.1.3.1 由符合要求的评定机构，对餐饮单位进行评估，依据本文件附录A。

8.1.3.2 附录A中每项内容如存在未按规范落实或落实不到位的，视为该项不合格。评估表共112项，其中关键项43项，重点项53项，一般项16项。***表示关键项，**为重点项，*为一般项；关键项允许不符合数为0项，重点项和一般项不符合总数 ≤ 10 项，其中重点项不符合数 ≤ 2 项。

8.1.3.3 依据评价结果进行综合评估，对存在不合格情况按照8.2条内容进行改进。

8.2 改进

8.2.1 需要改进的情形

- 有关法律法规发生变化；
- 评价过程中发现不符合要求；
- 食物加工经营品种发生较大变化；

- 品种与经营规模与原有危害分析不相适应；
- 其他予以改进的情形。

8.2.2 纠正措施

- 8.2.2.1 应查找需要改进的原因。
- 8.2.2.2 及时组织有关人员的岗位培训。
- 8.2.2.3 及时修订原有风险点、并修改有关操作规程。
- 8.2.2.4 及时对新改进的措施进行更新。

8.2.3 持续改进

- 8.2.3.1 应持续改进本单位内部管理体系的适宜性、充分性和有效性。
- 8.2.3.2 通过对内部审核、沟通信息和评价结果分析等，确定是否存在持续改进的需求或机会。

附 录 A
(资料性附录)
餐饮业食品安全管理规范评估表

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
4 基本要求	4.1 许可管理	应持有餐饮服务许可证或经营许可证方可经营，并在就餐场所明显处悬挂有关许可证件及食品安全量化等级公示。符合《食品经营许可证管理办法》相关规定。	1	***			
		禁止超出许可范围制售食品。冷食、生食、裱花蛋糕等项目须有特殊许可方可提供。	2	***			
		通过网络经营的，依法取得许可，并在其经营活动的网络主页面显著位置公示其食品许可和食品安全量化等级等证明，相关信息应当画面清晰，容易辨识。并遵守网络经营的有关规定。	3	**			
		在餐饮服务中提供自酿酒的经营者应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。在餐饮服务中自酿酒不得使用压力容器，自酿酒只限于在本门店销售，不得在本门店外销售。	4	**			
	4.2 管理机构及人员管理	建立食品安全管理机构，食品安全管理机构应包括法定代表人（负责人）、食品安全管理员、本文件内部审核员、厨房负责人、原料采购负责人和楼面（销售）、人员培训等食品安全管理全过程的岗位负责人。	5	***			
		机构与人员的设置应权责一致、结构合理。	6	**			
		法人或负责人应制定落实食品安全管理制度、法律职责、食品安全风险内部自查与防控；应授予食品安全管理员相应的职权，不得干涉和阻挠其履职；应掌握餐饮业管理基本知识；应建立健全食品安全管理员在职培训、工作考核制度，落实责任到人和员工奖惩管理制度；应主动安排和资助从业人员进行食品安全知识培训及继续教育；应负责组织落实监管部门的监管意见和整改要求。	7	***			
		食品安全管理员应掌握相应的餐饮服务食品安全管理知识，具有 2 年以上的工作实践经验。经培训考核合格，按要求参加继续教育培训。应配备不少于 2 名食品安全管理员。	8	**			

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
		食品安全管理员按要求制定本单位食品安全管理制度等相关管理措施，对执行情况进行监督检查，有落实记录；按规定建立食品安全管理档案。组织落实从业人员食品安全知识培训、健康管理、原料索证等各项食品安全管理制度，并建立相关记录、档案。检查食品生产经营过程的食品安全状况，对检查中发现不符合要求的行为及时制止并提出处理意见，保存检查记录；保证其他有关食品安全的管理工作。	9	***			
		内部审核员熟悉本文件应用要求，需经培训合格，宜由食品安全管理员兼任内部审核员。	10	**			
		餐饮从业人员应持有健康证上岗。患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事处理直接入口食品的工作，处理直接入口食品包括烹调、专间、成品分餐、三明治和汉堡包的最后程序制作、水果切配、饮品制作、供餐服务等。	11	***			
		餐饮从业人员每天上岗前，应进行从业人员健康检查并记录，发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开接触直接入口食品工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。	12	**			
		加工经营食品时，应穿戴清洁工作衣帽，头发整齐置于帽后；处理直接入口食品的工作人员（热制烹调厨师除外）另需要戴口罩方能进行加工、分发食品。	13	**			
		应严格按照规范洗手，操作时应保持手部清洁。工作人员操作前、便后以及进行与食品无关的其他活动后应洗手。接触直接入口食品的操作人员，应洗手并消毒。戴一次性手套前应先进行手部的清洁。	14	***			
		操作无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具或配备专用手套。不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随处乱放。	15	**			
		从业人员不得留过长头发、长指甲、涂指甲油、戴戒指、耳环等饰物，不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。	16	*			
		从业人员应养成良好的操作自律习惯，对负责的操作岗位能及时进行清洁、整理，各功能间内无多余物品，操作工用具和清洁用具能及时清洗、归位，能按照操作规范及标识要求自律执行。	17	**			
		食品安全管理人员应制定培训及考核计划，组织从业人员（含新参加和临时人员）开展培训考核，经考核合格后，方可上岗。	18	***			

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
		从业人员应学习有关食品安全法律、法规、规章、标准、食品安全知识、食品安全事故应急及职业道德，以及媒体有关报道，熟练掌握岗位食品安全知识及要求，并建立培训考核档案，记录培训时间、培训内容、参加人员等有关信息。	19	***			
		距离污水池、垃圾场、非水冲式厕所等污染源 25 m 以上。墙壁、天花板、门窗、地面等场所设施无霉变、污渍、脱落，地面有防滑的材料铺设，且平整、无裂缝、无积水及残渣。	20	**			
		有与许可范围相适应的粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所及食品库房、更衣室、清洁工具存放等场所；提供冷食、生食、裱花蛋糕和配餐间，必须按专间要求设置操作专间。	21	***			
		食品处理区均应设置在室内。加工场所与生活区严格分开，按原料、半成品、成品的顺序予以布局，紧密衔接，为生进熟出的单一流向，回收餐具入口，出菜与餐具回收通道分开。	22	**			
		墙壁和天花板应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料。加工操作场所有 1.5 m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。	23	**			
		地面和排水沟有排水坡度，排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。设排水沟，有隔渣栅，内壁易清洁，排水口设置网眼小于 6 mm 的防鼠类金属网罩，排水通畅。	24	**			
		加工与用餐场所（所有出入口）的门、窗装配严密，能防止虫害进入；设纱门、纱窗、门帘、空气幕等能有效防尘防鼠防虫害设施；在加工经营区目测范围内无蟑螂、苍蝇、老鼠及其它排泄物。	25	**			
		更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，宜为独立隔间且处于食品处理区入口处。	26	*			
		接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应符合食品安全标准或要求。厨房主要设施应使用不锈钢等牢固不易脱落材质，易于清洁、防止脱落、防止霉变。设施耐用，不易破损。	27	**			
		从业人员个人物品（茶具、毛巾）应集中摆放、统一存放于指定位置。	28	*			
		采用标签标识管理，防止交叉污染。所有设施均应具有标识或可识别的设备铭牌，用于原料、半成品、成品存放容器和用具，且宜采用不同颜色或不同形状或不同材质进行明显区分管理，参见附录 C。	29	***			
		所有物品均应定位存放，有容器储存或位置摆放，并且存放位置和摆放区域均应有标识，清洁有序、方便操作，标识内容齐全（责任人、工作职责等）。	30	**			
	4.3 基础设施						

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
		标识应醒目清晰，制作标识、标签的材料牢固、不宜脱落或破损，规格和样式统一、齐整。	31	**			
		食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同类别食品和物品应区分存放区域，不同区域应有明显标识。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置应能使贮存的食物及物品距离墙壁、地面均在 10cm 以上。	32	**			
		食品仓库内有良好通风、防潮设施，必要时设置空调。食品分类存放，通风防潮，无过期变质、标识不合格的食品。仓库温度不宜超过 25℃，除电子显示器外，应另设置仓库温度显示计。	33	**			
		根据加工类别设肉类、蔬菜、水产等食品原料清洗水池，有条件的设置禽蛋类清洗水池，数量与加工食品种类相适应，每个水池设独立水龙头及排水管道，内径（长×宽×深）≥50×50×40 cm，有明显标识（浸菜池、洗菜池、洗肉池、水产清洗池等）。不同种类的水池应有隔断。	34	***			
		应分设蔬菜、肉类、水产食品原料切配台，刀具、砧板等用具及容器应分开并有明显标识。切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放。对于仅主要使用半成品的，可以适当减少有关设施。	35	**			
		烹调间炉具上方应有排风、排烟和净化设施，过滤器应便于清洗更换。设有半成品、配料、成品操作台及食品用具存放柜，应做到标识明显、分开使用。清洁用具悬挂。	36	**			
		食品处理区内应当设置相应数量的员工洗手设施（含清洗、消毒、干手设施和用品），员工洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。食品处理区应设置相应数量的可闭合垃圾筒，宜用自动闭合式。	37	***			
		制作冷食类、生食类食品和裱花类糕点应当分开设立专间。生食海产品应设置前处理专用场所及相应设施，最好与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。进入专间的入口处应设有预进设施：配有更衣、洗手、消毒设施（采用感应、脚踏等非手动式水龙头），进入专间的门应能够自动关闭（安装自动闭合的弹簧门或闭门器）。	38	***			
		专间不应设置两个以上（含两个）的门，窗户应为封闭式（传递食品用的除外），应分设有可开闭的食品传递窗及售食窗口，大小以可通过传送食品的容器为基准。	39	***			

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
		专间内应设紫外线消毒灯、流动水池、工具消毒设施。直接接触冷食类食品、生食类食品的用水应经过加装水净化设施处理或使用直接饮用水，设专用冷藏设施。紫外线灯按1.5 W/m ³ 设置，应有反光罩，专间内紫外线灯应分布均匀，悬挂于距离地面2 m以内高度。专间内温度不高于25℃，应设有独立空调设施（幼儿园食堂可除外）；如果同时使用中央空调的，中央空调风口只能设置向上抽风，不能送风进入专间。如特殊情况下只能使用中央空调的，应在出风口设置空气净化设施。	40	***			
		专间内墙裙用瓷砖或防脱落易清洁材料铺设至顶部；屋顶若为不平整结构或有管道通过应吊顶，天花板用防霉涂料覆涂；专间内不能有明沟，地漏带水封；专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	41	***			
		糕点专间依次应分设糕点制作区、烘烤区、凉冻区。如需分装，应另设分装间和成品销售间，分装间的设置按专间要求进行。	42	**			
		糕点制作区内应分别设置和面区、工具清洗区，对应的区域设置专用的原料清洗水池、工具清洗水池、蛋清洗水池和相应操作台，设置专用冷藏设施和工具保洁柜。	43	*			
		糕点烤箱上方安装排烟气设施，烘烤间内应贴浅色瓷片到顶，烘烤间排水设置暗渠。	44	*			
		糕点凉冻区内设置密闭式凉冻纱柜，如屋顶若为不平整结构或有管道通过应吊顶。不应有明沟，地漏带水封。	45	*			
		糕点成品销售间（若有）应紧挨糕点烘烤加工间旁设置，在烘烤间与销售场所之间设可关闭的传递窗作为物流口。	46	*			
		糕点全部使用半成品进行烤制的不需设原料仓及糕点制作间。	47	*			
		饮品间应无明沟，地漏带水封。设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。入口处设置洗手、消毒设施。	48	**			
		直接接触成品的用水，应经过加装水净化设施处理或使用直接饮用水。	49	**			
		烧烤卤肉应设专用操作区，依次分设原料加工区（间）、烘卤区（间）、成品凉冻区（间）或凉冻柜，成品销售如有切配应按专间要求设置。	50	**			
		原料加工间内设原料粗加工区、腌制处理区，与其相对应的区域应配置与加工规模相适应的专用食品清洗水池和工具清洗水池、冷藏设备、风干纱门柜、操作台、辅料存放柜等。	51	*			

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
5 过程控制	4.4 接受社会监督	成品凉冻区（间）设密闭式凉冻纱柜。屋顶若为不平整结构或有管道通过应吊顶，不应有明沟，地漏带水封。	52	*			
		通过透明玻璃窗（或玻璃幕墙）、开放式隔断矮墙、橱窗、监控视频显示、APP、设置参观活动等方式，将餐饮服务关键区域及有关环节均对消费者进行展示。展示画面应当清晰，符合有关规范建设的要求。关键区域包括：食品烹调、专间、粗加工、面点间等食品操作间，餐具清洗消毒间、食品原料验收、仓库等。	53	***			
		开放式厨房食品烹调场所与就餐场所之间应有操作台或其它物理隔离设施；就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设防蝇防尘设施，宜设空气幕；食品原料粗加工、餐具清洗消毒场所应与就餐场所物理隔断。	54	***			
		将餐饮单位的食品原材料采购信息、从业人员健康情况、食品添加剂使用、食品安全检查及检测、投诉电话等管理信息和食品安全知识宣传等内容，在屏幕上或公示区（栏）内向消费者公开。	55	***			
	5.1 采购验收	餐饮单位采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应当查验、索取并留存供货者的许可证照、产品合格证明等文件和每笔供货清单，按照采购品种、进货时间先后顺序建立采购记录，并保存相关凭证。记录、票据的保存期限不得少于食品保质期满后六个月。其他餐饮服务者提供的相关采购记录、凭证的保存期限不得少于三个月。	56	***			
		餐饮单位购置、使用集中消毒服务单位供应的餐具、饮具的，应当索取并留存集中消毒服务单位的资质证明与餐具、饮具消毒合格证明、每笔采购清单。相关证明和采购清单的保存期限不得少于三个月。	57	**			
		实行统一配送经营方式的连锁食品经营企业，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。各门店应当留存日常采购记录，并能查看以上资料。门店自行采购的产品，应当严格落实索证索票、进货查验和采购记录制度。	58	***			
	索证索票应实现餐桌上的食品可追溯到生产厂家。索取的复印件均需加盖供应商的公章，并能清楚查看有关信息。	59	**				
	采购入库前，应当查验所购产品索证、包装标识、品质、品种均应符合食品安全法律等有关规定。不符合以上规定的禁止采购和使用。	60	***				
	采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输。收货时应查验冷链运输食品的温度是否符合要求，查看食品品质有无变质等异常情况，收货后及时入库。	61	**				

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
		应当建立采购记录（台账），宜建立电子记录。采购记录（台账）应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。如每笔送货清单信息齐全的，可不再重新登记记录。	62	***			
		采购的食品、食品添加剂、食品相关产品应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，依据新《国食品安全法》第五十三条、六十条、九十二条的要求和一百二十四、一百二十五、一百三十六等法规要求。	63	***			
		采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食[2011]178号）的要求。	64	**			
	5.2 储存	食品仓库内不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。有毒、有害物品存放，应有固定的场所（或厨柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管。	65	***			
		散装食品应盛装于密封容器内，并在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容（由供应商提供）。	66	**			
		有足够数量的冰箱（柜），能满足生熟分开存放的要求，并有明显标识（原料、半成品、成品、留样）；成品与待加工生品不得在同一冰室内存放，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏或冷冻的半成品和成品须用保鲜膜或餐盒等密封保存，防止交叉污染。	67	**			
		需保存较长时间的、容易腐败的原料应冷藏或冷冻保存，运输、解冻、供应等整个环节应保持在食品安全的温度下，临时取用不应在常温条件下存放太久。冷藏与冷冻食品的冷库或冰箱温度应定期进行监测。按食品标签存放温度要求进行储存。	68	**			
	5.3 粗加工	不宜将解冻过的食品再进行冷冻，冰箱解冻的食品宜在 48 h 内使用，微波解冻的食品宜在解冻结束后立即使用，流水解冻的食品宜在解冻后 4 h 内使用。拆除外包装的解冻食品应保留好标签，在食品附近宜注明解冻时间和保质期限（马上烹调加工的食品除外）。	69	**			
	5.4 烹调加	烹调加工操作过程符合要求，食品烧熟煮透，避免生熟混放。	70	***			
		用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。	71	*			

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
工		除烹调时间外，当餐使用的半成品、调味品等食品配料，应密封保存，专区存放。更换容器暂时存放的食品应做好标签密封存放，醒目标注，标注品名和暂时存放的时间。需要开盖后冷藏或冷冻储存的调味料开盖后应按要求保存。操作台所使用烹调用品在下班前进行检查、清洗，有感官异常的，或超过安全期限的，应及时清理。每天进行清理检查。	72	**			
	5.5 专间操作	专间内不得存放非直接入口食品（如生的肉类），供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入专间。专间应专用，不应存放其它无关的杂物。制作好的凉菜应尽量当餐用完，剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻。	73	***			
		专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。	74	***			
	5.6 饮用水要求	生活饮用水使用市政用水（非市政用水需提供近期水质检验报告）。	75	***			
		直接接触食用冰、净菜、不需要去皮的即食水果、果汁等成品的用水，应经过加装水净化设施处理或使用直接饮用水，使用净化设施的须提供检验合格报告（一年内）。	76	***			
	5.7 食品添加剂管理	餐饮单位使用食品添加剂应当确保安全无害，遵循不用或者少用的原则，在技术上确有必要时方可使用，不得超范围、超限量使用食品添加剂，且不得使用防腐剂、乳化剂、稳定剂等食品添加剂。	77	***			
		餐饮单位应当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，妥善保管，并建立使用台账。	78	***			
	5.8 餐饮具清洗消毒保洁	餐饮具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放；消毒后的餐饮具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。餐饮具保洁设施应定期清洗，保持洁净，保洁柜内不得存放其他物品。抽检结果合格。消毒、保洁间排水设置暗渠。	79	**			
	5.9 餐饮配	盛装、分送集体用餐的容器不得直接放置于地面，容器表面应标明加工单位、生产日期及时间、保质期，必要时标注保存条件和食用方法。	80	*			

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
	送	食品成品常温下存放时间不超 2 h，在 60 ℃以上条件下可存放 4 h，在冷藏（0-10 ℃）条件下可存放 24 h，未见成品抽检检测结果异常。集体用餐配送单位应配备盛装、分送集体用餐的专用密闭容器，运送集体用餐的车辆应为专用封闭式；如远程，车内宜设置符合条件的热藏（60 ℃以上）或冷藏设备（10 ℃以下），并要求使用前达到 60 ℃以上。车辆内部的结构应平整，并便于清洁。每次运输食品前应进行清洗消毒，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。	81	***			
		一次性饭盒包装材料应符合国家有关食品安全标准和规定的要求。	82	**			
		盒饭包装上的标签应标明加工单位、生产日期及时间、保质期。	83	**			
	5.10 备餐及 送餐	供应前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。	84	***			
		操作时应避免食品受到污染，分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。	85	**			
		用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。	86	*			
		在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 h）存放的食品应当在高于 60 ℃或低于 10 ℃的条件下存放。	87	***			
	5.11 食品留 样	学校食堂（含托幼机构食堂）、超过100人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房，重大活动餐饮服务和超过100人的一次性聚餐，每餐次的食品成品应留样。	88	***			
		留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 h 以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 100 g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。	89	***			
	5.12 餐厨垃 圾管理	餐饮单位应建立餐厨废弃物处置管理制度，将餐厨废弃物分类，专区放置，做到日产日清。	90	**			
		餐厨废弃物应由经相关部门许可的餐厨废弃物特许经营企业处理，签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件。	91	**			
		餐饮单位应建立餐厨废弃物处置台账，每天记录餐厨废弃物收运情况。	92	**			
	6 风 险防	6.1 危害分	根据制作流程中每个步骤所列出的问题，制定相应预防措施，并建立其监控标准。	93	**		
应就监控食品安全的程序制定简易清晰的工作指引，以便员工遵从。			94	**			

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
控	析与控制措施	应定期（例如每月一次）有系统地进行检查工作，以验证食品安全计划是否有效。可设计适用的检查清单，帮助确定需要改善的工作程序。此外，由于工作程序和所加工的食品发生变化，亦须最少每年检讨食品安全计划一次，以确保计划仍然恰当。	95	**			
		应将各监控结果记录，以助检讨所采用的控制措施是否足够及有效。	96	**			
	6.2 防控食品安全事件	大型聚餐及重大活动接待须依法承担餐饮服务食品安全责任，保证食品安全。严禁超出本单位供餐能力或超范围供餐。	97	***			
		大型聚餐及重大活动接待应与餐饮服务食品安全监管部门签订责任承诺书。	98	**			
		应禁止使用外购的散装直接入口熟食制品及监管部门在食谱审查时认定不适宜提供的食品。	99	**			
		大型聚餐及重大活动接待应当建立食品安全工作管理小组，制定食品安全实施方案和食品安全事故应急处置方案，并将方案及时报送食品安全监管部门和主办单位。	100	**			
		大型聚餐及重大活动接待应当制定食谱，并经餐饮服务食品安全监管部门审核；实施原料采购控制要求，确定合格供应商，加强采购检验，落实索证索票、进货查验和台账登记制度，确保所购食品、食品添加剂和食品相关产品符合食品安全标准。	101	***			
	6.3 食品安全事件应对	应识别和确定单位内部潜在的食品安全事故或紧急情况，预先制定食品安全应急预案。对来自外部沟通的有关食品安全预警及时作出响应配合，以减少食品可能发生安全危害的影响。	102	*			
		应定期组织开展食品安全应急演练，以检验其有效性，并对日常管理中有关食品安全应急预案的实施情况进行记录。	103	*			
	6.4 不合格食品	应建立并保持如下记录：原料采购验收记录、关键过程加工操作记录、人员健康检查记录、检验记录、其他必要的记录。	104	*			
		应建立相应的产品撤回管理制度，包括撤回食品的处理措施。确保发现食品安全问题时能迅速撤回问题食品及适当处理。	105	**			
		在加工或供餐环节发现可能存在食品安全问题时，包括顾客投诉的可疑食品，应立刻撤回将供应或已供应的食品。有问题食品留样后按照 6.4.3.2 条销毁处理。如涉及供应商提供原料有问题的，应保存样品进行溯源追查处理。	106	**			

评价项目	评价内容	评价方法	编号	重要性	结果判定		
					符合	不符合	不适用
		销毁时应破坏原包装及性状，进行销毁，并做好记录，有相关人员签名。	107	**			
	6.5 预防食物过敏	应遵照 GB 7718 中关于致敏物质标示的有关要求，餐饮单位宜对加工过程中可能带入致敏原的食品或其制品，尤其是对不易识别原料成分的菜品，在出售菜品附近位置加以提示。致敏原提示应在菜品附近，应用立式卡片或在菜单中集中提示，且便于查看。标签样式参见附录 E。	108	**			
	6.6 食品广告要求	食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。餐饮单位对食品广告内容的真实性、合法性负责。	109	***			
	6.7 消费者投诉	应建立消费者投诉制度。消费者投诉处理，有可疑不合格食品按 6.4 处理。	110	***			
8 评价	8.1 评价	应按要求进行档案归类管理，参见附录 F 进行管理和准备。	111	***			
		标准落实情况记录及时更新。	112	**			
<p style="text-align: center;">评价结果：评价项目总数____项，不符合项目总数____项，其中关键项____项，重点项____项，一般项____项。</p> <p style="text-align: center;">检查意见</p> <p>评价人员_____、_____根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规和本文件评定的有关规定，对该单位的食品经营场所进行了现场检查， 检查意见如下：</p> <p><input type="checkbox"/>通过 现场检查符合要求。 <input type="checkbox"/>限期整改 对照检查内容和评价标准限期进行整改完善。 <input type="checkbox"/>不予通过 退回整改后再行申请。</p> <p>评价人员签字：_____、_____ 餐饮单位负责人签字：_____ 年 月 日 时</p>							

附 录 B
(资料性附录)

餐饮业高风险食品类别防控参照表

B.1 微生物风险

食品类别	污染媒介	污染原因	预防方法
凉菜 (包括冷菜、冷荤、烧卤熟食)	细菌 (常见细菌如沙门氏菌、痢疾杆菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、蜡样芽胞杆菌、大肠埃希氏菌、单核细胞增生斯特菌等) 病毒 (常见病毒如诺如病毒、甲肝病毒)	1. 生熟交叉污染 2. 食物贮存不当 3. 食物未烧熟煮透 4. 未彻底翻热 5. 过早配制食物 6. 从业人员带菌污染食物 7. 使用未经巴氏消毒的蛋浆 8. 从业人员洗手操作不规范	选购原料 1. 向可靠和高誉良好的供货商购买原料和食品。 2. 不应采购可能有食用安全问题的原料和食品。 处理食品 1. 从业人员应保持个人卫生，勤洗手。 2. 彻底煮熟煮透（中心温度不低于 70℃）。 3. 有潜在危害的食物经煮熟后，如供食用前须冷藏贮存，应采用下列冷却方法，再放入冰箱： (i) 先在 2 h 或更短时间内，食物的温度从 60℃ 降至 20℃； (ii) 在其后 4 h 内，食物的温度从 20℃ 降至 4℃。 4. 适当保护食品，避免生熟交叉污染。 5. 从业人员若有或怀疑有碍食品安全的疾病，不应处理食物。 6. 食品烹煮前彻底解冻。 7. 鸡蛋外壳需经清洗方可使用，未清洗鸡蛋不宜放入烹调间。
糕点 裱花蛋糕			贮存食品 1. 控制加工量，剩余食品应弃掉； 2. “热食热存”（60℃ 以上）、“冷食冷存”（10℃ 以下），熟制高风险食品如存放在 10℃ 至 60℃ 之间的温度应小于 2 h。 4. 食品和食材冷藏温度 0℃~10℃。 5. 食品和食材冷冻温度 -20℃~-1℃。
生食水产品	细菌 (常见细菌如沙门氏菌、痢疾杆菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、大肠埃希氏菌、蜡样芽	1. 食物来源受污染 2. 食物贮存不当 3. 从业人员带菌污染食品	1. 生食水产品来源不受污染和适合生食用途。 2. 贮存温度和陈列时间要适当（贮存食品温度如上）。 3. 妥善贮存，以防交叉污染。 4. 禁止提供生食的淡水鱼或生食的禽肉、蛋类。
鱼生寿司			
生食淡水鱼			

	胞杆菌、单核细胞增生斯特菌等) 病毒 (常见病毒如诺如病毒、甲肝病毒) 寄生虫 (生食淡水鱼可能含旋毛虫、肺吸虫、肝吸虫)		
--	---	--	--

B.2 化学性风险

食品类别	污染媒介	源头	预防方法
添加亚硝酸盐食品	亚硝酸盐	非法添加或误用亚硝酸盐	餐饮业场所禁止贮存或使用亚硝酸盐。
含瘦肉精肉类	瘦肉精	受污染的猪肉或内脏	向持有许可及信誉良好的供货商购买猪肉或猪肉。
农药污染食品	农药	受农药污染蔬菜	<ol style="list-style-type: none"> 1. 向持有许可及信誉良好的供货商购买蔬菜。 2. 蔬菜粗加工时以食品洗涤剂溶液浸泡 30 min 后再冲净, 烹饪前再经烫泡 1 min, 可有效去除蔬菜表面的大部分农药。

B.3 生物毒素风险

食品类别	致病媒介	源头	预防方法
河豚鱼、毒蘑菇、发芽马铃薯	动物和植物天然毒素	含有的天然毒害物质不能在加工过程中去除	<ol style="list-style-type: none"> 1. 禁止使用河豚鱼(含干制品)、毒蘑菇、发芽马铃薯等含有毒有害物质的食品; 2. 加强对有毒食物的认识。
豆浆、四季豆	植物天然毒素	食物中含有的天然毒素未能在烹煮过程中除去	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豆浆彻底加热煮透, 煮沸后再以文火维持煮沸 5 min 左右。应注意豆浆加热至 80 °C 时, 会有许多泡沫上浮, 出现“假沸”现象。 2. 将四季豆煮熟焖透; 把四季豆两头和豆荚摘掉, 烹调时先将四季豆放入开水中烫煮 10 分钟以上再炒, 使四季豆外观失去原有的生绿色。 3. 加强对有毒食物的认识。
珊瑚鱼类	雪卡毒素	含雪卡毒素的鱼类(通常在珊瑚礁觅食及栖息的鱼类较易含有雪卡毒素)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 向信誉良好及持有许可的供应商购买来自安全水域或养殖区的鱼类。 2. 避免在 3-4 月份(生殖期)进食珊瑚鱼, 避免进食 1.5 公斤以上的珊瑚鱼。

			3、珊瑚鱼的卵、肝脏、肠脏须彻底清理弃置。
青皮红肉类海鱼	组胺	海产鱼类中的青皮红肉鱼,如鲐鱼(俗称鲐巴鱼、池鱼)、金枪鱼、鲣鱼、秋刀鱼、鲭鱼、沙丁鱼体内组氨酸含量较高,当这类鱼贮存不当,鱼不新鲜时,细菌会把鱼类中组氨酸转变成组胺,当组胺积蓄到一定量时,进食后便使人产生过敏。组胺中毒也与人的过敏体质有关。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 向信誉良好及持有许可的供应商购买鱼类;验货时应禁止购入不新鲜或腐败的鱼类,或者未使用符合要求的冷链温度运输的; 2. 在贮存、解冻及处理过程中尽量将此类鱼保持在低温状态,并避免在常温下解冻或存放时间过长; 3. 有过敏性疾病的患者,尽量避免食用这类鱼。
双壳贝类水产(例如蚝、蚬、蚌、扇贝、带子等)	贝类毒素	受藻毒素污染的贝类水产	<ol style="list-style-type: none"> 1. 向信誉良好及持有许可的供应商购买贝类水产。 2. 内脏、生殖腺和卵彻底清理弃置。

B.4 物理性风险

食品类别	污染媒介	源头	预防方法
所有食品	<p>异物</p> <p>(包括玻璃和瓷器碎片、金属物质、碎石、烟蒂、昆虫及其残肢、头发等)</p>	<p>破损玻璃和磁器餐具或含金属用具、虫鼠污染、从业员抽烟、原材料污染或食品被故意放入异物、从业人员衣帽穿戴不规范致使头发等异物脱落</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 向信誉良好及持有许可的供应商购买原料和食品,要做好原料管理及验收。 2. 任何加工前应认真检查待加工食品有否含有或混有异物,尤其是深色酱料等不易观察的原料。 3. 破损食物器皿要弃置,厨房电灯有防爆灯罩,天花墙壁和用具维修妥善,刷锅用具应牢固,避免脱落入食品中。 4. 有效防治虫鼠。 5. 从业员禁止在食品操作区、其他操作区及处理食物时吸烟,加强食物安全意识。 6. 从业人员规范着装,不戴首饰,帽子应严格罩住头发,口罩应罩住口鼻。

附 录 C
(资料性附录)
现场标识指引

颜色		应用范围						说明
		工用具	容器	抹布	手套	区域	警示线区	
红色		加工待清洗原料刀具、砧板等工用具	盛放待清洗原料容器	粗加工区(间)抹布	清洗餐用具专用手套	收货区(间)	原料操作台、存放区、地面墙角区、炉灶、需尽快使用的材料	可采用食品级彩色塑料刀柄和砧板,也可用彩色绝缘胶布包裹刀柄或砧板周围固定上相应的颜色。
黄色		加工生蔬菜、肉类、水产品刀具、砧板等工用具	盛放生蔬菜、肉类、水产品容器	切配间、操作间保洁区(间)抹布	切生食品手套	蔬菜、肉类、水产品加工区(间)	蔬菜、肉类、水产品半成品、工用具、操作台、存放区等区域	除盛放熟食品外,其它容器可采用食品级彩色塑料容器,如果使用不锈钢容器,可用彩色绝缘胶布包裹容器周围或固定上相应的颜色。
绿色		加工熟食刀具、砧板等工用具	盛放熟食容器	专间保洁区(间)、前厅抹布	切熟食品透明手套	熟食加工区(间)含专间	操作台:成品存放区、新入库材料	

附 录 D
(资料性附录)
中国致敏原成分标示要求

序号	致敏原成分
1	含麸质谷类（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、荞麦等）
2	鱼类及鱼类制品（如鲑鱼、比目鱼或鳕鱼）
3	贝类、甲壳类动物及制品（如蟹、龙虾或虾）
4	蛋类及蛋类制品（如蛋黄酱、蛋卷）
5	花生及花生制品（如花生酱、花生块、花生粉、混合坚果精练的花生油及其衍生物氢化油等）
6	大豆及大豆制品、其他豆类（如豌豆、蚕豆等）
7	奶类及奶类制品（如乳糖、黄油、乳酪、酪蛋白、干酪、凝乳、乳清、麦乳精、奶油、含蛋白质的人造黄油、奶油巧克力、冰淇淋、奶油冻、牛轧糖、布丁）
8	坚果及坚果制品（如巴西果仁、核桃、杏仁等）

附录 E
(资料性附录)
致敏原提示标签示例

<p>菜品名称:</p> <p>可能含有的致敏原:</p>

图 E.1 致敏原提示标签

附录 F

(资料性附录)

深圳市餐饮单位食品安全管理档案目录

F.1 制度建设

- F.1.1 资质证明：餐饮服务许可证、营业执照（事业单位应为组织机构代码证）复印件。
- F.1.2 食品加工经营场所设计图纸。
- F.1.3 食品安全管理组织机构、单位基本情况介绍。
- F.1.4 食品安全管理员责任状、培训合格证明。
- F.1.5 本单位食品安全事故应急预案。
- F.1.6 管理制度(1~18 为集体食堂必备, 1~10 为其它餐饮单位必备, 11~19 依许可使用范围准备)。

表 F.1 管理制度

1	关键风险点防控制度	8	食品仓储管理制度	15	专间食品安全管理制度
2	食品安全综合检查管理制度	9	食品用设备设施管理制度	16	食品留样制度
3	预防食品安全事故制度	10	投诉管理制度	17	餐厨垃圾管理制度
4	本单位食品安全事故处置预案	11	粗加工管理制度	18	餐厅卫生管理制度
5	从业人员健康及卫生管理制度	12	烹调加工管理制度	19	面食糕点制作管理制度
6	从业人员食品安全知识培训制度	13	餐饮具清洗消毒保洁管理制度		
7	食品采购索证验收管理制度	14	食品添加剂使用管理制度		

注1：专间包括备餐间、冷荤凉菜间、裱花间、沙律间、生食水产品、集体用餐分装间，可综合使用第 14 项；面点、糕点制作可综合使用第 19 项。

注2：各餐饮单位参照本目录，依据实际许可需要建立健全各项管理制度。

注3：需使用的管理制度应悬挂张贴在食品加工经营相应的功能区内，使用我局统一下发的版本，并宜装裱加框以保护页面；同时应保存文字版的资料，以备内部培训学习和查验。加工经营面积≤150m²的单位，因空间所限可张贴综合使用《小型餐饮单位食品安全管理制度》，但文字版的各项制度应按以上要求建立健全。

F.2 员工管理

员工健康管理一览表（花名册）、健康证复印件、食品安全知识培训内容、记录等。

F.3 信息反馈

量化检查表、现场检查笔录、监督意见书等监管记录、餐具等产品抽检记录、奖罚情况（监管部门的奖罚记录）、下发通知、文件、就餐人员意见反馈。

F.4 质量控制

F.4.1 按深圳市《食品采购索证验收管理制度》的要求保存索证、索票，统一记录格式详见《食品采购索证资料一览表》模版。

F.4.2 台账记录：如实记录采购产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据可不用另记台账，保存期限不得少于原料使用后的3个月。统一记录格式详见《食品进货索证和台账登记本》模版。

F.4.3 管理记录：食品安全综合自查记录、食品留样记录、专间消毒记录、餐具消毒保洁记录、员工健康证及健康检查记录、培训记录、食品添加剂使用记录等，可详见有关模版。

注：要求使用文件夹（40~100页标准型便利资料册）按时间和分类别整理成册，注意及时更新，以备查。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令第21号）
 - [2] 《食品经营许可证管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）
 - [3] 《食品经营许可证审查通则（试用）》（食药监食监二[2015]228号）
 - [4] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食[2011]395号）
 - [5] 《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》（国食药监食[2011]67号）
 - [6] 《广东省食品安全条例》（广东省第十二届人民代表大会常务委员会公告第61号）
 - [7] 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食[2011]178号）
 - [8] 《深圳市餐饮单位“明厨亮灶”建设指引》（深圳市食品药品监督管理局2015年5月）
 - [9] 《深圳市餐饮服务食品安全示范工程创建工作指引》（深圳市食品药品监督管理局2016年9月）
 - [10] 《香港食物卫生守则》（香港食物环境卫生署2007年11月）
-