

三门峡市人民政府食品安全委员会办公室  
三门峡市教育局 文件  
三门峡市卫生健康委员会  
三门峡市市场监督管理局

三政食安办〔2022〕5号

---

关于宣贯《河南省高校食堂食品安全评价细则》、  
《河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价细则》  
工作的通知

各县(市、区)食安办、教体局、卫生健康委员会、市场监管局、市场监督管理局直属各分局、各高等学校:

为将我省校园食品安全守护行动走深走实,建立健全校园食品安全管理长效机制,进一步推动学校、幼儿园及供餐单位落实食品安全主体责任,省政府食品安全办等四部门联合下发《关于印发〈河南省高校食堂食品安全评价细则〉〈河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价细则〉的通知》(豫

政食安办〔2022〕5号，以下简称《细则》），现就宣贯此项工作，具体安排如下：

## 一、工作目标

在全市推行学校食堂食品安全评价工作，是贯彻市政府关于实施食品安全放心工程建设决策部署，是推进我市校园食品安全长治久安的具体举措，各部门要切实提高思想认识，全面加强组织领导，强化工作落实，推动学校及幼儿园食品安全治理体系和治理能力现代化，保障广大师生“舌尖上的安全”。

《细则》结合学校食堂经营业态、方式、规模、风险等实际情况，对评价项目进行了细化、量化，对有关部门加强学校食堂食品安全监督管理，全方位评价学校食堂食品安全状况，督促学校改善硬件设施、加强日常管理、提升食品安全水平等方面，有更加直观、全面的指导性和操作性。各单位要督促各学校对标对表《河南省高校食堂食品安全评价细则》《河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价细则》，落实食品安全校（园）长负责制，规范食堂硬件设施建设，健全食品安全管理体系，完善并落实食品安全管理制度，推进学校食堂联采服务平台建设，实现“互联网+明厨亮灶”全覆盖，强化食品采购、贮存、加工制作、供餐等全链条风险防控。

## 二、方法步骤

（一）细化方案。各县（市、区）食安办要组织市场监管、

教育和卫健等部门制定具体工作方案,明确阶段性目标、方法步骤、时间安排、责任分工、组织领导等具体工作要求,压实工作责任,迅速形成食安办牵头协调,市场监管、教育和卫健委按各自职能分工负责的工作局面。确保至2022年、2023年、2024年底,各地学校食堂评价达标率要分别达到60%、80%、100%目标任务顺利完成。

(二)动员培训。各县(市、区)市场监管、教育、卫生健康部门要迅速召开由各级各类学校负责人(食品安全管理员)参加的动员大会,全面统一思想,明确任务,掌握方法,压实责任。要加强《评价细则》的培训工作,通过培训各级各类学校食堂的负责人或食品安全管理人员,要使其认识到落实《评价细则》的重要性、必要性,学会如何把《食品安全法》及其实施条例、《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务通用卫生规范》(GB31654-2021)对餐饮服务提供者的具体要求落实到自身活动的全过程,自觉依法规范食品经营行为,并顺利通过评价。各县(市、区)教育部门要采取积极措施,利用多种形式、不同平台,广泛开展学校食堂食品安全评价工作宣传工作,要做到应知尽知,主动引导、广泛动员辖区学校食堂开展食品安全自评工作。

(三)申报评价。全市所有学校对照《细则》对食堂全面进行自查自评,利用暑假时间对硬件设施进行提升改造,完

善各项制度,秋季开学前,进行一次搬家式打扫和全面自查自纠,确保全面达标。9月15日起,向所在地县级教育部门提交自查报告和评价申请。

(四)组织评价。县(市、区)食安办要抽调市场监管、教育、卫生健康部门业务骨干,食品安全专家等组成联合评价组,依据《细则》对学校食堂进行评价,严格按省级文件要求控制达标线。不达标学校食堂根据评价组扣分项及时整改,1个月内整改完成并继续申请评价,直至达标为止。各县(市、区)食安办须在10月15日前完成本年度评价验收并将评价工作开展情况及通过名单报送市政府食安办。由市政府食安办组织相关部门进行抽查复评,复审合格后由省级终评。

(五)公示总结。评价结束后,县(市、区)食安办协调市场监管、教育、卫生健康部门应通过官方网站等途径,将辖区内评价达标的学校食堂向社会公示,接受监督;并督促相关业务部门于应于2022年、2023年、2024年10月底前,向市级业务部门报告本年度评价工作开展情况及具体数据。

### 三、强化结果运用

县(市、区)食安办可结合实际,积极培树先进典型,通过组织召开现场会、观摩会、经验交流会等形式,积极引导学校食堂规范餐饮服务行为。要及时曝光食品安全违法行为及典型案例,切实增强学校食堂和校外供餐单位自觉依法规范餐饮服务行为的紧迫性。对首次评价不达标的学校食堂,应

通报有关单位和部门,由教育部门对学校校长进行约谈;由市场监管部门对学校食堂经营中违法违规行为进行查处。县级二次考评和省市级抽查学校食堂评查结果与年度食品安全考核评优挂钩,按省级要求落实。

联系人及联系方式:

市食安办:张 燕

联系电话:2806663

邮箱:smxsaw@163.com

市教育局:张红宝

联系电话:2816810

邮箱:twz6652@126.com

市卫生健康委:陈士艳

联系电话:2866986

邮箱:smxwsjjdk@163.com

市市场监管局:杨珊珊

联系电话:2810880

邮箱:smxxk1111@163.com

附件:关于印发《河南省高校食堂食品安全评价细则》、

《河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价细则》的

通知



三门峡市人民政府食品安全委员会办公室



三门峡市教育局



三门峡市卫生健康委员会



三门峡市市场监督管理局

2022年8月1日

---

三门峡市人民政府食品安全委员会办公室 2022年8月1日印发

---



河南省人民政府食品安全委员会办公室  
河南省教育厅 文件  
河南省卫生健康委员会  
河南省市场监督管理局

豫政食安办〔2022〕5号

河南省人民政府食品安全委员会办公室  
河南省教育厅 河南省卫生健康委员会  
河南省市场监督管理局关于印发《河南省高校  
食堂食品安全评价细则》《河南省中小学与  
托幼机构食堂食品安全评价细则》的通知

各省辖市、济源示范区、各省直管县（市）食品安全办、教育局、卫生健康委员会、市场监督管理局，各高等学校：

为进一步加强学校食品安全监督管理，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《学校食品安全与营养健康管理

规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）等法律法规规章规范，省政府食品安全办组织省市场监督管理局、教育厅、卫生健康委员会联合制定了《河南省高校食堂食品安全评价细则》《河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价细则》（以下简称《细则》），现印发给你们，并将有关事项通知如下：

## **一、高度重视学校食堂食品安全评价工作**

开展学校食堂食品安全评价工作，是贯彻省政府关于实施食品安全放心工程建设决策部署，落实《河南省市场监管局等5部门关于印发〈河南省校园食品安全守护行动方案（2022-2024年）〉的通知》（豫市监〔2022〕18号，以下简称《方案》）要求的具体举措，对督促落实食品安全校（园）长负责制，规范学校食堂硬件设施建设，健全食品安全管理体系，完善并落实食品安全管理制度，加快推进学校食堂联采服务平台建设，尽快实现“互联网+明厨亮灶”全覆盖，强化食品采购、贮存、加工制作、供餐等全链条风险防控，全面提升我省学校食品安全与营养健康水平具有重要意义。各地各部门要切实提高思想认识，全面加强组织领导，强化工作落实，确保评价工作有序实施。

## **二、认真组织学习和落实《细则》内容**

《细则》结合学校食堂经营业态、方式、规模、风险等实际情况，对评价项目进行了细化、量化，对有关部门加强学校食堂食品安全监督管理，全方位评价学校食堂食品安全状况，督促学



校改善硬件设施、加强日常管理、提升食品安全水平等方面，有更加直观、全面的指导性和操作性。各地食品安全办要组织有关部门加强对《细则》的培训和应用，切实规范评价行为，确保评价工作取得实效。

### 三、严格按照程序开展申报评价工作

1. **学校申报。**学校首先对照《细则》对食堂进行自评，梳理问题并对照整改达标后，向所在地县级教育部门提交自查报告和评价申请。2022年10月底前，所有学校食堂须完成评价申请。对未申请的学校食堂，取消2024年之前所有评优评先资格。

2. **组织评价。**由县（市、区）政府食品安全办抽调市场监管、教育、卫生健康部门业务骨干，食品安全专家等组成联合评价组，依据《细则》对学校食堂进行评价，得分达到90分及以上且第六项（场所、设备和设施）不扣分的，评价结果为达标，否则为不达标。不达标学校食堂根据评价组扣分项及时整改，1个月内整改完成并继续申请评价直至达标为止。

各地食品安全办抽调市场监管、教育、卫生健康部门业务骨干和食品安全专家组成联合评价组，对县（市、区）评价合格的学校食堂进行随机抽查复核，抽查学校食堂数不得低于本市达标学校食堂数的25%。

省政府食品安全办抽调市场监管、教育、卫生健康部门业务骨干和食品安全专家组成联合评价组，对各省辖市、济源示范区政府评价合格的学校食堂进行抽查复核。每个市抽查至少3个县

（市、区），10家学校食堂。

**3. 社会公示。**评价结束后，县（市、区）政府食品安全办和市场监管、教育、卫生健康部门应通过官方网站等途径，将辖区内评价达标的学校食堂向社会公示，接受监督。

**4. 上报结果。**县（市、区）政府食品安全办应于2022年、2023年、2024年10月底前向市级业务部门报告本年度评价工作开展情况及具体数据。省直管县（市）政府食品安全办向所在市级业务部门报告本年度评价工作开展情况及具体数据。

各地食品安全办应于2022年、2023年、2024年11月底前完成抽查复核，并向省级业务部门报告本年度评价工作开展情况及具体数据。各省辖市负责辖区内省直管县（市）抽查复核及上报工作。

#### **四、充分利用评价结果督促食品安全工作提升**

各地食品安全办要制定具体工作方案，明确责任分工，统筹协调市场监管、教育、卫生健康部门，强化沟通配合，认真组织实施评价工作。截至2022年、2023年、2024年底，各地学校食堂评价达标率要分别达到60%、80%、100%。各地学校食堂评价达标工作开展情况将纳入年度食品安全评议考核。

县（市、区）政府食品安全办可结合实际，采取授牌等多种形式对达标学校食堂进行奖励。鼓励以以奖代补的方式，对通过评价的学校食堂，特别是农村地区学校食堂予以适当补贴。对首次评价不达标的学校食堂，应通报有关单位和部门，由教育部门

对学校校长进行约谈；由市场监管部门对学校食堂经营中违法违规行为进行查处。对整改后二次评价仍不达标，取消该学校 2024 年之前所有评优评先资格；学校食堂属于委托经营的，终止委托合同。

市级评价抽查中发现存在学校食堂不达标的，对学校 and 所在县（市、区）人民政府进行通报，取消学校当年度评优资格、所在县（市、区）人民政府当年度食品安全考核评优资格。

省级评价抽查中发现存在学校食堂不达标的，对学校 and 所在省辖市人民政府进行通报，取消学校当年度评优资格、所在省辖市人民政府当年度食品安全考核评优资格。

联系人及联系方式：

省教育厅：张雪媛

电话：0371—69691753

邮箱：zhangxueyuan@jyt.henan.gov.cn

省卫生健康委：邵亚鹏

电话：0371—85961991

邮箱：hnswjwspc@163.com

省市场监管局：杜好斌

电话：0371—65566737

邮箱：shipinchu@163.com

附件：1. 《细则》有关说明

2. 河南省高校食堂食品安全评价结果记录表

3. 河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价结果记录表

河南省人民政府食品安全委员会办公室



河南省教育厅



河南省卫生健康委员会



河南省市场监督管理局



2022年6月9日

# 河南省高校食堂食品安全评价细则

一、许可与经营管理									
项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
1.1 食品经营许可	1	食品经营许可证应合法有效，无涂改、伪造、出租、出借、转让等行为	查看食品经营许可证，许可证无过期、涂改、伪造、出租、出借、转让等行为；出现不符合检查要点要求的，该条不得分	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第三十五条 《食品经营许可证管理办法》第二条、第四条、第二十六条		市场监管部门	
1.2 按照许可事项经营	2	严格按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目开展经营活动，无超范围经营现象	(1) 查看食品经营许可证的经营场所、主体业态与实际情况是否一致 (2) 对照菜谱、留样样品或现场查看是否有超范围经营现象；出现不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十四条		市场监管部门	
1.3 经营管理	3	采用社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、具备相应供餐能力、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位，并与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务	查看招投标相关证明材料，查看供餐单位的食品经营许可证，现场查看是否具备相应供餐能力，查看是否签订合同，合同上是否明确规定双方的权利和义务等；若发现上述任一不符情况，或发现供餐单位不能承担食品安全责任或有不良信用记录的，此条均不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十三条 《关于全面加强校外供餐单位食品安全监督管理的紧急通知》（教体卫艺〔2021〕439 号）二		教育部门	
检查结果汇总	1. 本表共 3 项，其中关键项 1 项，重点项 1 项，一般项 1 项；总分值 3.5 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____								

## 二、信息公示

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
2.1 许可证公示	4	在学校食堂就餐区显著位置公示食品经营许可证	查看食堂是否在就餐区显著位置公示食品经营许可证；未公示或公示位置不显著，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《食品经营许可证管理办法》第二十六条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十四条		市场监管部门	
2.2 量化等级标识等公示	5	在学校食堂就餐区显著位置公示食品安全量化等级标识、食品安全承诺书、食品安全管理制度	查看食堂是否在就餐区显著位置公示食品安全量化等级标识、食品安全承诺书和食品安全管理制度；每发现一项未公示或公示位置不显著，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《关于印发河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6号）第十四条 《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.1		市场监管部门	
2.3 日常监督检查结果记录表公示	6	在学校食堂就餐区显著位置公示上一次日常监督检查结果记录表	查看食堂是否在就餐区显著位置公示上一次监督检查结果记录表；若未公示或公示位置不显著，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《食品生产经营监督检查管理办法》第三十九条《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.1		市场监管部门	
2.4 健康证明公示	7	在学校食堂就餐区显著位置统一公示学校食堂从业人员的健康证明	现场抽查 5-10 名从事直接接触入口食品工作的从业人员，确认其健康证明是否在就餐区进行公示；如发现有任何一人健康证明未在就餐区公示，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十七条		市场监管部门	
2.5 食品原料、供餐单位（如有）公示	8	用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源（大宗食品原料品种、供应商等）、供餐单位（如有）等信息	查看食堂是否利用公共信息平台（就餐区公告栏、学校网站、公众号等）公示食品进货来源（大宗食品原料品种、供应商等）和供餐单位（如有）等信息，公示信息	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十六条		市场监管部门	

			不完整或公示信息与实际不符的，该条不得分						
2.6 投诉举报电话公示	9	在学校食堂就餐区显著位置公布投诉举报电话	查看食堂是否在就餐区显著位置公布投诉举报电话；未公布或公布位置不显著，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》13.5.3		市场监管部门	
检查结果汇总	1. 本表共 6 项，其中关键项 0 项，重点项 0 项，一般项 6 项；总分值 3 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为____；重点项不符合数为____；一般项不符合数为____；检查得分为：_____								
<b>三、互联网+明厨亮灶</b>									
项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
3.1 明厨亮灶设施配备	10	配备明厨亮灶智能监控设施，智能监控设施监控视角覆盖到食品库房、粗加工区、切配区、烹饪区、面点制作间、备餐间、专间、餐饮具清洗消毒区、留样间等区域	查看学校食堂是否在检查要点规定的区域配备了明厨亮灶智能监控设施，缺 1 处及以上，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十三条 《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》（豫食药监餐饮〔2015〕159 号）第六条 《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68 号）第（五）部分		教育部门	

3.1 明厨亮灶设施配备	11	智能监控设施选用不低于 200W 像素的网络高清红外摄像机,1080P 高清,内置储存卡的设备(无内置储存卡的,配备网盘录像机),摄像头安装不高于 3.5 米,不低于 2 米	查看学校食堂配备的明厨亮灶智能监控设施是否符合检查要点要求,出现不符合检查要点要求的,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》(豫食药监餐饮(2015)159号)附件 1		教育部门	
	12	(1)支持公众通过电脑、手机 app、微信小程序等固定或移动端随时点播指定监控点的实时监控图像 (2)支持监管部门对指定监控点监控图像的实时点播,具备图像显示、抓拍、回放及手动切换、单画面定时切换、全屏多画面切换及双向语音对讲功能	(1)验证是否可以通过电脑、手机 app、微信小程序等随时点播指定监控点的实时监控图像,若不能,该条不得分 (2)验证是否具备检查要点表(2)中所述的相关功能,有 2 项及以上不满足,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》(豫食药监餐饮(2015)159号)第九条		教育部门	
	13	智能监控设施在线率 100%(以舌尖安全网接入数据为准)	以舌尖食安网的接入数据为准,不能实现 100%接入的,该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《河南省校园食品安全守护行动方案》(2022-2024)		教育部门	
3.2 明厨亮灶设施的利用	14	成立明厨亮灶管理小组,明确本单位明厨亮灶管理人员和设施设备运行维护人员	有成立管理小组的证明材料,有对应管理人员及维护人员的规定和职责要求,否则,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》(豫食药监餐饮(2015)159号)附件 2		教育部门	
	15	智能监控设施和展示设施处于正常工作状态	现场查看,存在监控设施未开启,或者有非正常工作的摄像头(不显示或者镜头被污染而看不清,或者人为旋转摄像头等)等情形的,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《河南省校园食品安全守护行动方案》(2022-2024) 《国家市场监督管理总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》(国市监食监二(2018)32号)第十三条、第十四条		教育部门	



3.2 明厨亮灶设施的利用	16	学校要公布明厨亮灶查看方式和渠道，供家长委员会代表查看	能够通过学校公布的信息获取明厨亮灶查看方式和渠道的，该条得满分，否则，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《市场监管总局办公厅 教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）第（七）部分		教育部门	
	17	学校负责人和食堂管理人员要通过互联网+明厨亮灶定期（不低于1次/周）随机抽查食堂食品安全状况，及时发现食品安全问题并予以纠正	查看学校负责人和食堂管理人员的抽查及纠正记录，记录不得低于1次/周，且必须完整真实，否则，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《河南省校园食品安全守护行动方案》（2022-2024） 《河南省食品药品监督管理局办公室关于贯彻落实〈餐饮服务食品安全操作规范〉进一步推进餐饮服务提供者食品安全自查自评工作的通知》（豫食药监办餐饮〔2018〕112号）		教育部门	
	18	建立管理制度：视频技术运行管理制度、视频设备设施日常检查制度、视频技术设备实施定期维护制度、视频技术网络传输检查评估制度	查看相关制度，未按要求建立全部制度的，缺2项及以上的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《河南省食品药品监督管理局关于印发河南省餐饮服务明厨亮灶建设指导规范的通知》（豫食药监餐饮〔2015〕159号）第十一条		教育部门	
	19	视频信息保存不少于7天	随机抽查2个摄像头，学校可以提供7天内视频回放的，得满分，否则该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《国家市场监督管理总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（国市监食监二〔2018〕32号）第十二条		教育部门	

检查结果汇总 1. 本表共 10 个项目，其中关键项 0 项，重点项 2 项，一般项 8 项；总分值 6 分。  
 2. 经现场检查，关键项不符合数为\_\_\_\_\_；重点项不符合数为\_\_\_\_\_；一般项不符合数为\_\_\_\_\_；检查得分为：\_\_\_\_\_

#### 四、食品安全管理

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
----	----	------	------	-----	------	------	------	------	----

4.1 食品安全管理机构	20	<p>学校承担学校食堂食品安全主体责任。</p> <p>(1) 学校自主经营管理的, 学校应建立食品安全管理机构, 负责本单位的食品安全管理工作</p> <p>(2) 实行委托经营的, 学校和受托经营单位均应设立食品安全管理机构, 学校的食品安全管理机构对受托经营单位进行监督管理</p>	<p>查看学校或受托经营单位建立食品安全管理机构的文件资料, 能够提供算符合要求, 否则, 该条不得分</p> <p>应提供学校餐饮食品安全管理机构对受托经营单位进行监督管理的证明材料, 否则, 该条不得分</p>	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>《关于印发河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法的通知》(豫政食安办(2015)6号) 第四条、第七条</p>	教育部	
	21	<p>学校食品安全管理机构人员应包括学校领导、后勤管理部门负责人和食堂经营管理负责人、专职食品安全管理机构和负责原料采购、餐饮加工、配送(如涉及)、检验(如涉及)等食品安全管理全过程的管理岗位人员</p>	<p>查看食品安全管理机构文件是否包括规定的人员, 缺少学校领导、后勤管理部门和食堂经营管理负责人、专职食品安全管理机构的, 该条不得分</p>	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>《关于印发河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法的通知》(豫政食安办(2015)6号) 第七条、第二十九条</p>	教育部	
4.2 食品安全管理人员	22	<p>配备专职食品安全管理人员, 留存食品安全管理人员任职文件等证明资料, 明确专职食品安全管理人员食品安全责任, 人员每年应经过食品安全知识培训(不少于 40 小时), 考核合格并具有相应工作能力</p>	<p>现场检查</p> <p>(1) 专职食品安全管理人员任职文件等证明资料</p> <p>(2) 专职食品安全管理人员食品安全责任有关规定</p> <p>(3) 专职食品安全管理人员培训时长证明和考核合格证明</p> <p>以上, 任意一项缺少的, 或者文件材料与实际现状不符的, 该条不得分</p>	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>《中华人民共和国食品安全法》第三十三条、第四十四条</p> <p>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.1</p> <p>《学校食品安全与营养健康管理规定》第十四条、第十五条</p> <p>《关于印发河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法的通知》(豫政食安办(2015)6号) 第三十六条</p>	市场监管部门	

4.3 食品安全管理制度	23	建立食品安全管理制度，包括：（1）场所及设施设备清洗消毒制度；（2）餐用具清洗消毒制度；（3）设备设施维修保养校验制度；（4）原料控制要求；（5）食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度；（6）餐饮服务过程控制；（7）从业人员健康管理制度；（8）从业人员培训与考核制度；（9）食品安全自查制度；（10）食品留样制度；（11）消费者投诉处理；（12）食品添加剂使用管理与公示制度；（13）餐厨废弃物处置制度；（14）有害生物防治制度；（15）校外供餐管理制度（从外购餐的）；（16）安全保卫制度；（17）集中用餐信息公开制度等食品安全管理制度；（18）集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度；（19）制定食品安全事故处置方案	抽查不少于 5 个制度，看是否建立，缺少 1 个及以上的，该条不得分（若食堂反馈在同一制度内有两个制度的相关要求，经确认后，可以不扣分）	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.1 《学校食品安全与营养健康管理规定》第五十条 《关于印发河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6号） 《餐饮服务食品安全操作规范》	市场监管部门
	24	建立与制度配套的管理记录。包括：设施设备清洗消毒维护校验记录、餐饮具清洗消毒记录、进货查验、原料出入库、食品添加剂使用记录、从业人员食品安全培训考核记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录、餐饮服务加工过程控制、食品变质或超过保质期或者回收食品处置、配送（如涉及）、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置和食品留样、生物防控等相关记录	抽查不少于 5 个记录进行验证，看是否建立，缺少 1 个及以上的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.5 《学校食品安全与营养健康管理规定》 《关于印发河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6号） 《餐饮服务食品安全操作规范》	市场监管部门

4.4 制度落实	25	制定自查计划，开展制度自查、定期自查和专项自查。制度自查每年至少开展一次，定期自查每周至少开展一次，专项自查在获知食品安全风险信息后立即开展。自查应有记录，记录内容应完整、真实，若发现自查有效性不足或对发现的问题未及时整改的，视同未自查	查看是否有食品安全自查计划，是否依据自查计划开展自查，自查频次是否符合要求，自查有效性是否充足，未按规定开展自查或者自查频次、自查有效性不足的，该条不得分；无自查计划，但自查频次和有效性等符合检查要点要求的，可以不扣分	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.2 《餐饮服务食品安全操作规范》《河南省食品药品监督管理局办公室关于贯彻落实〈餐饮服务食品安全操作规范〉进一步推进餐饮服务提供者食品安全自查自评工作的通知》（豫食药监办餐饮〔2018〕112号）		市场监管部门	
	26	学校食堂应落实安全保卫制度，采取措施，禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区	查看是否落实安全保卫制度，是否采取措施（如上锁管理、门禁管理等）禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区，未经允许，非食堂从业人员擅自进入食品处理区的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十三条		市场监管部门	
	27	学校食堂食品安全应急处置预案演练每年不少于 1 次	以自然年为单位，提供食品安全应急处置预案演练记录，无法提供的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《河南省食品药品监督管理局办公室关于贯彻落实〈餐饮服务食品安全操作规范〉进一步推进餐饮服务提供者食品安全自查自评工作的通知》（豫食药监办餐饮〔2018〕112号）		市场监管部门	
4.5 食品安全培训	28	制订食品安全培训考核计划并落实，从业人员全部注册并使用豫食考核 APP 进行学习，并利用豫食考核 APP 每月至少组织一次考核	现场抽查从业人员 5 人，查看是否全部注册并使用豫食考核 APP 进行学习和考核，存在人员未注册或者未按要求的频次进行考核的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》12 《河南省校园食品安全守护行动方案》（2022-2024）		市场监管部门	

	29	抽查不少于5名从业人员进行食品安全知识现场考核全部合格	抽查不少于5名从业人员进行食品安全知识现场考核，应全部合格（80分以上），有1人不合格，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《河南省校园食品安全守护行动方案》（2022-2024）		市场监管部门	
4.6 人员健康管理	30	制订从业人员健康检查计划并落实，从事切菜、配菜、烹饪、备餐、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗	在切菜、配菜、烹饪、备餐、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员中现场抽查不少于5名员工，查验其健康证明文件，有1人无法提供健康证明或提供的健康证明过期的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.1		市场监管部门	
	31	患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病(霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病)的人员，不得从事接触直接入口食品的工作	现场检查，发现患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.1		市场监管部门	
	32	从业人员每日上岗进行晨检并记录，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症和皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作。待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗	(1) 查晨检记录，记录包括当日工作的全部员工，晨检记录缺失2人及以上的，该条不得分 (2) 现场抽查3-5人，若有患发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症和皮肤有伤口或者感染的人员仍然从事接触直接入口食品工作的，该条不得分	***	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.1		市场监管部门	

4.7 人员卫生管理	33	在岗从业人员保持良好个人卫生，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，加工制作过程中，应保持手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形	(1) 在直接入口食品加工区洗消处观察（或通过监控回放等观察），若出现未按规定进行洗手消毒的，该条不得分 (2) 加工过程中，抽查 3-5 人，若出现手部不清洁，留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.2 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十七条	市场监管部门	
	34	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分，工作帽应能将头发全部遮盖住，不得披散头发，避免头发掉落污染食品	抽查 3-5 人，出现不符合检查要点要求情形的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.2 《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.1	市场监管部门	
	35	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻，当口罩出现脏污、损坏、异味等情况时，应当及时更换	抽查 3-5 人，出现不符合检查要点要求情形的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.2 《河南省餐饮服务从业人员佩戴口罩指南》	市场监管部门	
	36	不得在食品加工场所内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为	查看食品加工场所，发现有人员饮食、吸烟、地面或垃圾桶有烟头、药品、化妆品等行为的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《关于印发河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6 号）第三十七条	市场监管部门	
检查结果 汇总	1. 本表共 17 项，其中关键项 3 项，重点项 9 项，一般项 5 项。总分值 17.5 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；该专项检查得分为：_____							
<b>五、原料管理</b>								

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
5.1 原料采购管理	37	建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者	现场查看是否建立供货者评价和退出机制，查看供货者评价记录及合格供应者名录；未建立供货者评价和退出机制、或未按照机制对供货者进行评价、或未建立合格供应者名录、或合格供应者名录信息不完整（随机抽查仓库或现场食品原料）的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》6.1.2		市场监管部门	
	38	学校食堂采购食品及原料遵循安全、健康、符合营养需要的原则，不得采购以下食品、食品添加剂及食品相关产品：（1）超过保质期的食品、食品添加剂；（2）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；（3）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；（4）不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂等相关产品；（5）其他法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂和食品相关产品	查看食堂现场或采购凭证，发现有检查要点中所列的禁止采购的食品、食品添加剂及食品相关产品中任意一种的，该条不得分	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第三十四条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十五条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.1.1 《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6号）第十九条		市场监管部门	

5.2 原料运输管理	39	运输车辆或容器保持清洁，防止食品受到污染；运输过程中，做好防尘、防水；食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔；食品包装完整、清洁，防止食品受到污染；运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求	查看运输条件是否符合检查要点的有关要求，出现任一不符合，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.2		市场监管部门	
5.3 进货查验管理	40	按规定对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行进货查验（查验内容：生产日期、保质期、外观、温度等），填写进货查验记录，保留购物或送货凭证、供货者的许可资质证明、产品合格证明文件等	随机抽查 3-5 种食品、食品添加剂和食品相关产品，未按检查要点的要求进行查验和记录或未保留相关凭证的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第五十条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.1.2、5.3.1、13.5.2		市场监管部门	
	41	进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年，食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月	随机抽查 3-5 种食品、食品添加剂和食品相关产品，查看进货查验记录和相关凭证的保存期限是否满足检查要点要求；发现保存期限不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第五十条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.5.4		市场监管部门	
5.4 原料贮存管理	42	食品原料、半成品、成品、包装材料等应分隔或分离存放并显著标识，贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当的距离	现场查看，发现有不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.2、4.9.4		市场监管部门	



5.4 原料 贮存管理	43	散装食品（食用农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容	现场查看，发现有标识内容不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.2 《中华人民共和国食品安全法》第五十四条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条		市场监管 部门	
	44	按照贮存条件和保质期贮存食品原料，库房中存放的原料贮存条件对温湿度有要求的，应对库房的温湿度进行监控和记录	随机抽查 3-5 种食品原料，查看其储存条件与标签标识（包括开封后的食品，如蚝油和番茄酱等）要求是否一致，发现有未按要求进行储存，以及未进行温湿度记录（对原料储存条件有温湿度要求），该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.4 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.3		市场监管 部门	
	45	按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品	随机抽查 3-5 种产品，查看其使用是否符合先进、先出、先用的原则，若发现 1 种及以上不符合，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.4 《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.8		市场监管 部门	
	46	变质、超过保质期或者回收的食品应显著标识或者单独存放在有明确标志的场所，及时清理处置，并按规定进行记录	现场查看，发现有变质、过期或者回收食品，但单独存放在有明确标志的场所，且按规定进行记录的，该条得分；若有变质、过期或回收食品，未单独存放和明确标识、或未按规定进行记录的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第五十四条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.4、5.4.5 《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.8		市场监管 部门	

	47	杀虫剂、杀鼠剂、清洁剂、消毒剂、醇基燃料等化学品应单独存放并显著标识，不得与食品混存（分开库房存放或分隔放置）	现场查看，发现有不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.6		市场监管部门	
5.5 食品添加剂管理使用	48	食品添加剂的品种、使用范围、使用量符合 GB 2760 规定，未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂品种	查看现场和食品添加剂使用记录；发现有亚硝酸盐、或有超范围超限量使用食品添加剂行为等不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《中华人民共和国食品安全法》第四十条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十六条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.5.1、6.5.2		市场监管部门	
	49	（1）食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录（使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息） （2）公开所使用的食品添加剂名单	查看现场和食品添加剂使用记录，发现食品添加剂使用名单未公开或未按检查要点要求进行记录的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十八条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.7 《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.4 《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）一、（二）六条		市场监管部门	
	50	用容器盛放开封后的食品添加剂的，应避免开封后的食品添加剂受到污染，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装	用容器盛放开封后食品添加剂的，未按要求进行全部信息标识或未保留原包装而影响追溯的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.5.3		市场监管部门	

检查结果 汇总	1. 本表共 14 项，其中关键项 1 项，重点项 7 项，一般项 6 项；总分值 12 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____
------------	---

## 六、场所、设备和设施

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
6.1 场所环境	51	餐饮服务场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外；场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施	通过查看场所平面布局图或现场实地走访（必要时询问），查看距离场所 25 米内是否有粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源及其他污染源；如有污染源，查看周围是否配备了防护设施，查看防范设施有效性证明材料： （1）不存在污染源或存在污染源并做了有效防护视为符合要求，该条不扣分 （2）存在污染源且未作防护，该条不得分 （3）存在污染源并做了防护但防护效果不足时，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十九条 《餐饮服务食品安全操作规范》4.1.2 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.1.3		市场监管部门	
	52	未在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽	询问、现场查看是否存在检查要点中规定的禁止行为，存在任一行为，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.1.5		市场监管部门	
6.2 场所布局	53	具有与所经营的食物品种、数量、供餐人数相适应的场所	查看是否具有与其经营的食物品种、数量、供餐人数相适应的场所，不符合要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十九条		市场监管部门	

6.2 场所 布局	54	食品处理区按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染	<p>查看场所及设施或设备布局图，或依据询问及引导的实际使用路线作为现场检查路线，发现存在以下任一不符合现象，该条不得分：</p> <p>(1) 各功能区布局未按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局</p> <p>(2) 各功能区标志与内部设施及存放物品不一致</p> <p>(3) 成品通道与原料通道未分开或未分时段运输</p> <p>(4) 成品通道与餐具回收通道未分开</p>	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>《餐饮服务食品安全操作规范》4.2.2</p> <p>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.2.1</p>	市场监管 部门	
	55	食品处理区面积、就餐区面积与最大供餐人数符合规范，食堂建筑面积符合规范：(1) 食品处理区面积要求：就餐人数≤100 人，加工区域和食品库房面积之和不小于 30m <sup>2</sup> ；100 人<就餐人数≤1000 人，加工区域和食品库房面积之和在 30m <sup>2</sup> 的基础上按照服务 100 人以上每增加 1 人增加 0.3m <sup>2</sup> ；就餐人数>1000 人，加工区域和食品库房面积之和在 300m <sup>2</sup> 的基础上按照服务 1000 人以上每增加 1 人增加 0.2m <sup>2</sup> (2) 就餐区应依据同时就餐人数确定建筑面积，食堂就餐餐桌凳座位数要求不少于就餐学生人数的 1/3，每座最小使用面积不低于	<p>(1) 询问食堂最大供餐人数，查看食堂平面布局图，有任一现象不符合检查要点的，该条不得分(2) 食堂无法提供平面图时，可询问就餐区面积、就餐座位、处理区面积，必要时现场查看预估面积和数量，判断是否符合检查要点要求</p>	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>JGJ 64-2017《饮食建筑设计标准》4.1.2、4.1.4</p> <p>《中国高校标准化学生食堂评估指标体系》第一章第一条</p> <p>《餐饮服务许可审查规范》(国食药监食〔2010〕236 号)第十一条</p>	教育部 门	

6.2 场所 布局		1m <sup>2</sup> (3) 就餐区与加工区域面积比为 (1-1.2):1 (4) 切配区、烹饪区面积之和应不小于食品处理区面积的 50% (全部用半成品烹饪的可适当减少) (5) 凉菜间面积≥食品处理区面积 10%						
	56	食堂建筑的人流出入口和货流出入口应分开设置	查看布局图或现场查看, 人流、货流未分开设置, 该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》3.0.3		市场监管 部门
	57	食品处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的, 炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式	现场查看, 存在不符合检查要点要求的, 该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.2.3		市场监管 部门
6.3 建筑 结构	58	食品处理区内地面、墙壁、天花板等区域装修材料应无毒、无异味、不易脱落、易于清洁; 粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所所有 1.5m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙; 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落, 在结构上不利于冷凝水垂直下落, 防止有害生物孳生和霉菌繁殖	现场查看墙壁、天花板、地面等是否符合检查要点要求, 存在以下任一不符合现象, 该条不得分: (1) 地面、墙壁、天花板等区域装修材料大面积脱落、破损; (2) 地面、墙壁、天花板等区域装修材料有明显异味或不易清洗; (3) 粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所墙壁未铺设墙裙或者墙裙低于 1.5m; (4) 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板有冷凝水凝集	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.3 《餐饮服务许可审查规范》(国食药监食(2010)236号)第十三条		市场监管 部门

6.3 建筑结构	59	保持餐饮服务场所环境清洁：墙壁、天花板、门窗、地面、操作台等应平整、清洁、无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等；地沟彻底清洗，无残渣、积水和异味	现场查看墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台等是否有污物、积水、异味、霉斑等，出现任一不符合现象，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.3 《餐饮服务食品安全操作规范》4.3		市场监管部门	
	60	食堂为多层时，应设置配送车辆无障碍通道和专用货梯	现场查看是否为多层供应： (1) 若每层均独立经营，该条不扣分 (2) 若上下层经营过程存在功能区混用，现场查看未按检查要点要求配备相应设施，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	DB13/T 2432—2016《高等学校学生食堂建设规范》4.5		市场监管部门	
	61	厨房区域各类加工制作场所的室内净高应 $\geq 2.5$ 米；各阴角宜做成曲率半径为 3cm 以上的弧形	询问并现场查看各功能间（区）是否符合检查要点要求，任一区域存在净高不符或阴角不符，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	JGJ 64-2017《饮食建筑设计标准》4.3.5、4.3.8 《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.1.2		教育部门	
	62	采用天然采光、自然通风形式的：(1) 食品处理区加工间天然采光时，其侧面采光窗洞口面积 $\geq$ 地面面积的 1/6；自然通风的，通风开口面积 $\geq$ 地面面积的 1/10 (2) 食品库房天然采光时，窗洞面积 $\geq$ 地面面积的 1/10；自然通风的，通风开口面积 $\geq$ 地面面积的 1/20 (3) 就餐区侧面采光窗洞口面积 $\geq$ 该区域地面面积的 1/6；自然通风的，通风开口面积 $\geq$ 该区域地面面积的 1/16	查看平面布局图或现场查看各区域窗洞、通风开口情况，存在任一不符情况，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	JGJ 64-2017《饮食建筑设计标准》4.2.2、4.3.7、4.4.3		教育部门	

6.4 供水、排水设施	63	食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水、废水、消防用水等）的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道	现场查看是否存在不符合检查要点的情况，出现任一不符合现象，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.1.3		教育部门	
	64	排水设施的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁、维护；需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度；排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路；采用管道时，干管管径≥100mm，支管管径≥75mm	现场查看，是否存在不符合检查要点的情况，出现任一不符合现象，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.2.1、4.2.2、4.2.3 JGJ 64-2017《饮食建筑设计标准》5.1.6		教育部门	
	65	食堂含油废水应进行隔油处理，隔油处理设施宜采用成品隔油装置	询问并现场查看，未进行隔油处理，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	JGJ 64-2017《饮食建筑设计标准》5.1.7		教育部门	
6.5 更衣区和卫生间	66	设有从业人员专门更衣区，更衣区与食品处理区处于同一建筑物内，且保持清洁	现场查看存在以下不符合现象的，该条不得分： （1）未配备从业人员专用更衣区 （2）更衣区和食品处理区不在同一建筑物内 （3）更衣区现场卫生较差	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.6.1		市场监管部门	
	67	更衣区有足够空间、依据标准要求配备更衣间需要的设备实施（更衣柜、挂钩、衣架等），且运转正常，满足员工使用	现场询问男女员工人数，并查看更衣区配置，存在以下不符合现象的，该条不得分： （1）更衣区内设备设施配置数量与从业人员数量不匹配 （2）设备设施不能正常使用	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.3.2		教育部门	

6.5 更衣区和卫生间	68	应分开设置工作服与私人衣物存放区	现场查看存在工服区和私服区未标识区分或工服私服混放的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	DB43/T 2142-2021 《学校食堂建设和食品安全管理规范》 10.1.4		市场监管部门	
	69	卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区	现场查看存在不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 4.5.1		市场监管部门	
	70	<p>卫生间设置符合要求，能够保持清洁：</p> <p>(1) 卫生间与外界直接相通的门能自动关闭，与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网</p> <p>(2) 应在卫生间出口附近设置洗手设施，洗手设施附近应配备洗手用品、干手设施等</p> <p>(3) 应设置冲水式便池，配备便刷</p> <p>(4) 排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封；排污口位于餐饮服务场所外</p> <p>(5) 卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区</p>	现场查看卫生间设置及卫生情况，不符合检查要点要求的，发现 2 处及以上不符合的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 4.5.2、4.5.3、4.5.4 《餐饮服务食品安全操作规范》 5.4.2.1、5.4.2.2		市场监管部门	



6.6 采光照明设施	71	食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽（食品处理区工作面的光照强度不得低于 220lux，其他场所的光照强度不宜低于 110lux）；食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施；冷冻（藏）库应使用防爆灯	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）食品处理区亮度不满足使用需要的；（2）裸露食品正上方照明设施未安装防护措施的；（3）冷库未使用防爆灯的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.7 《餐饮服务食品安全操作规范》5.5.1、5.5.3		教育部门	
6.7 排风排烟设施	72	食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应保持空气流通；产生油烟的设备上方，配备机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换；产生大量蒸汽的设备、工序上方配备排风排汽装置，避免冷凝水凝集	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）产生油烟设备上方未配备排风排烟设施或未正常使用的、排风排烟效果不佳的 （2）蒸柜上方未配备排风排汽设施或未正常使用的、排风排汽效果不佳的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.8.1、4.8.2 《餐饮服务食品安全操作规范》5.6.1		教育部门	
	73	排风排烟设施定期清洁，并做好清洁记录；由外部清洁公司进行设备清洁操作的，及时索取并留存清洁公司的资质证件和服务合同，留存每次清洁服务的服务记录	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）现场查看排风排烟设施卫生清洁状况较差的 （2）未能提供清洁记录的 （3）未能提供清洁公司资质证件和服务合同的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》5.6.1、15.1.1.3 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.2.2		市场监管部门	

6.8 食品 库房	74	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置冷冻、冷藏设施	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）未按照食品贮存条件设置相应的食品库房或存放场所或设施，未设置冷冻库（柜）、冷藏库（柜）、常温库 （2）食堂加工的餐食有使用高危易腐半成品（如炸丸子、烧豆腐、过油肉等）加工制作的，食品加工区未设置冷藏、冷冻库（柜）	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.1		市场监管部门	
	75	冷冻、冷藏库（柜）应设有可正确显示内部温度的测温装置，并定期校核	现场抽查不少于 2 个冷藏或冷冻设施，未设置测温装置或未能提供校核证据的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.5 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条		市场监管部门	
	76	库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿	现场查看库房内贮存物品的设备设施是否离地、离墙设置，未离地离墙或离地、离墙不足 10cm 的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.4		教育部门	
6.9 餐厨 废弃物	77	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器，备餐区内配置带盖非手动式餐厨废弃物存放容器，废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识	现场查看各区域是否按检查要点要求配备餐厨废弃物存放容器，任一区域未配备或配备的容器未加盖或未标识，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.10.1、4.10.2 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228 号）第三十七条		市场监管部门	

6.9 餐厨 废弃物	78	餐厨废弃物应及时清除，不得溢出存放容器；废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒	现场查看餐厨废弃物的存放情况，溢出存放容器未及时清除的，废弃物存放设施脏污未及时清洁的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.3.1、9.3.2		市场监 管部门	
	79	选择有资质的单位收运餐厨废弃物，索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务，明确餐厨废弃物的流向	现场查看未能提供收运者的资质证明、收运合同的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》11.2.2		市场监 管部门	
	80	应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息	现场查看台账记录，未能提供记录台账或台账信息记录不全的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》11.2.3		市场监 管部门	

6.10 虫鼠 害防护设 施	81	<p>应根据需要配备适宜的有害生物防治设施，且有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象：</p> <p>(1) 食品处理区、就餐区安装粘捕式灭蝇灯；使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品；灭蝇灯安装位置距离地面 1.8m-2.0m，距离天花板 0.6m-1.2m</p> <p>(2) 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂</p> <p>(3) 食品处理区人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm，防鼠板不低于 0.60m</p> <p>(4) 使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm；使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道</p> <p>(5) 排水管道出水口安装篦子，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm</p> <p>(6) 与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网</p>	<p>(1) 查看加工区现场有虫害活动迹象的，该条不得分</p> <p>(2) 查看检查要点规定的防治设施，存在 2 条及以上不符合的，该条不得分</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>T/CPCACN 0010-2020《室内灭蝇灯安装规程》 4.6GB</p> <p>31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》10.3 《餐饮服务食品安全操作规范》12.1.4、12.2.1.1、12.2.2.1、12.2.3、12.2.4、12.2.5</p>		教育部	
----------------------	----	---	---	----	---	---	--	-----	--

	82	有定期除虫灭害记录,虫害防治服务为外部第三方公司提供的,需及时留存服务公司的资质证件、服务人员资格证明及每次除虫灭害服务记录	(1)未建立除虫灭害记录,该条不得分 (2)虫害防治服务由外部第三方公司提供的,未及时留存相关信息的,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.5.1		市场监管部门	
6.11 食品处理区设备设施	83	在食品库房(主食库、副食库等),依据标准要求(附表1)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.1《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.3、5.7.5		教育部门	
	84	在主食加工区,依据标准要求(附表2)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		教育部门	
	85	在副食加工区,依据标准要求(附表3)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		教育部门	
	86	在切配区,依据标准要求(附表4)配备满足需要的设备设施,且设备设施运转正常	结合附件要求,根据现场实际情况,必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		教育部门	

6.11 食品处理区设备设施	87	在烹饪区，依据标准要求（附表5）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		教育部门	
	88	在备餐间，依据标准要求（附表6）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）第三十七条		教育部门	
	89	在洗消间，依据标准要求（附表7）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）第四十四条		教育部门	
	90	在餐用具保洁区，依据标准要求（附表8）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）第四十四条		教育部门	
	91	在留样间，依据标准要求（附表9）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.3.2		教育部门	

6.11 食品处理区设备设施	92	在就餐区，依据标准要求（附表 10）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《餐饮服务食品安全操作规范》13.8.2.1		教育部门	
	93	食品处理区应设置足够数量的洗手设施；洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等；从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识；洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置	现场询问员工（尤其是直接接触入口食品的操作岗位的员工）如何洗手，查看现场设备设施的配置，存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）食品处理区未设置洗手设施 （2）洗手设施不能正常使用的 （3）从业人员专用洗手设施附近未标识洗手方法 （4）未配备相应洗手用品 （5）排水设施未设置相应防护的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.1		市场监管部门	
	94	设置存放清洁工具的独立隔间、区域或设施；应设清洁工具的清洗水池，其位置不会污染食品（与食品清洗池之间保持 1.0 m 以上的距离），并有明显的区分标识	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）清洁工具未专区存放并有标识区分 （2）未设置清洁工具的专用清洗水池 （3）清水水池位置不符合检查要点要求的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》4.2.4 DB43/T 2142-2021《学校食堂建设和食品安全管理规范》10.3.5		市场监管部门	

6.11 食品处理区设备设施	95	<p>专间和专用操作区：（1）专间应为独立隔间，入口处应设置洗手、消毒、更衣设施，且洗手消毒设施为非手动式；（2）专间、专用操作区不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出；（3）专间与其他场所之间的门应能及时关闭；专间设置的食物传递窗应专用，可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准；门、窗闭合严密、无变形、无破损；（4）专间的墙裙应铺设到墙顶，门应坚固、不吸水、易清洗；（5）专间应设立独立的空调设施，专间内温度不得高于 25℃；应定期清洁消毒空调及通风设施；（6）专间内设有与专间面积相适应的空气消毒设施，每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒；使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录；紫外线灯安装数量、安装位置及使用应遵循说明书要求，并做好消毒记录；（7）专间内设有独立的工具清洗消毒设施、专用冷藏设施等</p>	<p>现场查看专间或专用操作区设计，存在任一条不符合检查要点要求的，该条不得分</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》  3.3.4.3、4.2.4、4.4.3  《餐饮服务食品安全操作规范》  4.3.2.2、 4.3.3.2、4.3.3.3、  5.6.1、7.4.1.1、7.4.1.2  《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228 号）第三十七条</p>		<p>市场监管部门</p>	
----------------	----	--	---	----	---	--	--	---------------	--



6.11 食品处理区设备设施	96	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养	现场查看设备设施、工器具等是否存在锈渍、腐蚀现象，存在不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）第十条		市场监管部门	
	97	定期维护食品加工、贮存等设施、设备，具有设施设备维护记录；和面机、绞肉机、切菜机等无残渣、发霉，无异味	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分：（1）未能提供设施设备维护记录；（2）设施设备不能正常运行；（3）有食物残渣、发霉、异味、锈渍等现象的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》3.1.2、15.1.1.3		市场监管部门	
6.12 就餐区设计	98	应根据就餐人数及就餐模式，设置相应数量的分餐（售饭）窗口。设置要求如下： （1）按同时段就餐人数 50 人设一个 （2）窗口的间距不宜小于 1.10 m；台面宽度不宜小于 0.50 m （3）售饭台面为不锈钢或石材贴面，有保温措施，台上有隔断 （4）窗口机数量：窗口机台数与就餐人数比例为 1:（100-120）	询问食堂最大供餐人数并现场查看分餐（售饭）窗口设计，存在 2 条及以上不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	DB43/T 2142-2021《学校食堂建设和食品安全管理规范》5.3 《中国高校标准化学生食堂评估指标体系》第一章第一条、第三条		教育部门	

6.12 就餐区设计	99	<p>就餐区设计符合规范要求：</p> <p>(1) 室内净高不应低于 2.60 m；设立中央空调或设置夹层的用餐区域时，室内净高不应低于 2.4m</p> <p>(2) 应有良好的采光、通风，无油烟和蒸汽</p> <p>(3) 室内各部分面层均应采用不易积垢、易清洁的材料，地面应有良好的防滑性能</p> <p>(4) 应配备方便师生就餐的餐桌椅、餐厨废弃物容器等设施</p> <p>(5) 应设置餐具回收处，回收通道应与洗消间相通，门应能自动关闭</p> <p>(6) 应设置洗手设施，洗手台水龙头数量宜按同时最大就餐人数 1:20 设置</p>	现场查看就餐区设计，存在 2 条及以上不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》4.2.1</p> <p>DB43/T 2142-2021《学校食堂建设和食品安全管理规范》5.3</p> <p>DB37/T 4199—2020《中小学校食堂建设与设备配置规范》6.2</p>		教育部门	
6.13 检验检测设备	100	学校食堂应配备中心温度计	现场查看，未配备设备或者配备的设备不能正常使用，未能提供中心温度计校验证据的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	DB43/T 2142-2021《学校食堂建设和食品安全管理规范》11.18.2		市场监管部门	
	101	学校食堂应配备 ATP 快速检测设备	现场查看未配备设备或者配备的设备不能正常使用，未配备相关检测试剂或配备的试剂超出保质期的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	/		市场监管部门	

6.14 其他要求	102	食堂的主要出入口处应具备设置体温检测设备的条件，便于疫情防控期间组织人员单一流向和测温	现场查看员工出入口和食堂就餐人员出入口，有一处未设置体温检测设备或设备未能正常使用的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	DB37/T 4199—2020《中小学校食堂建设与设备配置规范》4.9		市场监管部门	
	103	在可能存在安全隐患的场所（如：台阶、洗手台、操作区等），应按照 GB 2894 设置安全标志	现场查看场所内台阶、洗手台、操作区等区域均未设置安全标志的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	DB37/T 4199—2020《中小学校食堂建设与设备配置规范》4.11		市场监管部门	
检查结果汇总	1. 本表共 53 个项目，其中关键项 0 项，重点项 3 项，一般项 50 项；总分值 28 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____								

## 七、加工制作过程

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
7.1 食品加工用水	104	食品加工制作用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定，加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水	未按以下要求提供相应证明材料的，该条不得分： （1）使用市政用水的，应保留提供供水缴费凭证（或其他证明材料） （2）使用井水的，每半年提供 1 次水质检测报告 （3）现场有现榨果蔬汁和食用冰的，用水应符合检查要点要求	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《食品安全法中华人民共和国食品安全法》第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.1.2 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.6.1		市场监管部门	
7.2 食品加工制作	105	不得在食品处理区外加工制作食品、清洗消毒餐用具，接触食品的容器、工具不得直接放置在地面或者接触不洁物	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）接触食品的容器、工具直接放置在地面的 （2）未在专用区域清洗消毒餐饮具的 （3）在食品处理区外从事加工制作行为的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.1.4		市场监管部门	

7.2 食品 加工制作	106	冷冻（藏）易腐食品从冷库取出或解冻后，应及时加工使用，解冻时合理防护避免受到污染	冷冻（藏）易腐食品从冷库取出或解冻后，当餐未及时加工使用或未做好防护的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.3.2 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.2.1		市场监管部门	
	107	食品原料在加工前应洗净；未经清洗的禽蛋在使用前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳；动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）粗加工间未根据需要设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料清洗池或未明显标识用途 （2）未按标识用途使用的 （3）烹饪区存放未经清洗或未清洗干净的原料	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》中 6.2.2 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228 号）第三十一条		市场监管部门	
	108	盛放、贮存、加工制作原料、半成品、成品的设施设备及加工工具、容器等区分标识明显、分开放置和使用；用于植物性食品、动物性食品、水产品的加工工具、容器等区分标识明显、定位存放；防止食品交叉污染的措施有效	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）加工动物性和植物性、水产品食品原料以及用于半成品、成品的操作台未分开或分开但标识不明显 （2）加工动物性和植物性、水产品食品原料以及用于半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐等用具、容器未区分使用或无明显标识的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十九条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.11.5		市场监管部门	
	109	需烧熟煮透的食品（重点关注块状食品或有容器存放的液态食品），加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上	现场抽查 2 种及以上需烧熟煮透的块状食品或有容器存放的液态食品，现场测定中心温度，出现低于 70℃ 的，该条不得分	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.3.2		市场监管部门	

7.2 食品加工制作	110	严禁将回收的食品再次加工销售	现场查看，出现将剩饭、剩菜等回收食品复热后再次销售的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《关于印发河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6号）第十九条		市场监管部门	
	111	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放，不得与地面或污垢接触	查看调味料库房、烹饪区等现场，发现盛放容器不洁净或未加盖、直接放置地面或与污垢接触的，出现上述任一不符合的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.3		市场监管部门	
	112	专间、专用操作区内有明显标识，在显著位置公示人员操作规范并由明确的专人进行操作；专间和专用操作区内应使用专用的加工工具、设备设施，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁；在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖；不得在专间或专用操作区内从事非清洁操作区的加工制作活动	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）无明显区域标识或未在显著位置公示操作规范、未明确专人操作的 （2）工器具及设备设施未专用或不洁净的 （3）专间内存放未经清洗的食品原料的 （4）存放在专用冷冻或冷藏设备内的食品未进行有效防护 （5）从事其他非清洁操作要求的活动	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.4.6 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十八条 《餐饮服务食品安全操作规范》中7.2.5、7.4.1、7.4.2		市场监管部门	

7.2 食品加工制作	113	(1) 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后,方可传递进专间;预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后,方可传递进专间(2)加工制作生食海产品,应在专间外剔除海产品的非食用部分,并将其洗净后,方可传递进专间;加工制作时,应避免海产品可食用部分受到污染;加工制作后,应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存,或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔;放置在食用冰中保存的,加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时(3)加工制作裱花蛋糕,裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用;蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中;打发好的奶油应尽快使用完毕	现场查看,不符合检查要点中要求的,该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1	市场监管部门	
	114	食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温,应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变,不宜超过190℃。定期过滤在用油,去除食物残渣。煎炸用油不符合食品安全要求的,应及时更换	现场查看存在以下任一不符合现象,该条不得分: (1)煎炸过程油温超过190℃ (2)现场存放的使用过的中有明显食物残渣或者油脂明显有异味、颜色发黑等现象的	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.3.4 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.2.3	市场监管部门	
	115	烤制食品时,应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高,减少有害物质产生	现场查看食品直接接触火焰或者焦糊现象的,该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.3.3	市场监管部门	

7.2 食品加工制作	116	火锅类食品：不得重复使用火锅底料；使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒	现场查看，不符合检查要点中要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》 7.4.3.4		市场监管部门	
	117	糕点类食品：使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸；使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质	现场查看未能提供烘焙用纸的合格证明或自制蛋液未及时冷藏存放的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》 7.4.3.5		市场监管部门	
	118	自制饮品：自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品；煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）进货台账记录或加工现场所使用的原料乳非预包装乳制品 （2）豆浆煮沸时间不符合要求的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》 7.4.3.6		市场监管部门	
7.3 留样管理	119	高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当进行留样，每个品种留样量不少于 125g	现场查看留样是否符合规范，是否符合要求的食品每种都有留样，留样数量是否满足要求，出现任一不符合，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条		市场监管部门	
	120	将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，并标注好留样产品信息；在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放 48 小时以上	现场查看留样容器是否洁净、消毒，是否标识留样信息，留样时间是否满足要求，留样柜是否专用，留样柜温度设置是否符合要求等，发	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 13.3.2		市场监管部门	

			现任一条不符合，该条不得分						
	121	做好留样记录，留样记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员等	现场查看留样记录，未能提供记录或者记录不完善的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条		市场监管部门	

检查结果汇总 1. 本表共 18 个项目，其中关键项 1 项，重点项 3 项，一般项 14 项；总分值 12 分。  
 2. 经现场检查，关键项不符合数为\_\_\_\_；重点项不符合数为\_\_\_\_；一般项不符合数为\_\_\_\_；检查得分为：\_\_\_\_\_

## 八、餐用具清洗消毒

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
8.1 餐用具清洗、消毒、保洁设施	122	清洗、消毒、保洁设施放置在专用区域；餐用具清洗、消毒、保洁设备设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成，明显标识标明其用途；应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，结构密闭，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染	查看清洗、消毒、保洁设施的放置位置、材料、标识和使用是否符合要求，发现任一项不符情况，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.3.4 《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.1、5.3.4、10.2		市场监管部门	
	123	餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开，采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池	查看餐用具清洗消毒水池的使用和设置是否符合要求，发现任一项不符情况，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228 号）第三十二条 《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.2		市场监管部门	



8.2 餐用具清洗要求	124	餐用具使用后应及时清洗消毒，加工现场、就餐区等场所不得使用未经清洗消毒的餐用具，不得重复使用一次性餐饮具	现场查看发现任一项不符情况，该条不得分： (1) 餐用具是否当餐供应结束后及时清洗消毒，是否存在未经清洗消毒直接使用的情况 (2) 是否重复使用一次性餐饮具	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第五十六条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.1.6		市场监管部门	
	125	宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用	查看清洗消毒后餐用具的干燥方式是否能保证餐用具不受污染，发现任一项不符情况，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.1.3		市场监管部门	
	126	从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套	询问、查看从业人员清洗消毒餐用具时佩戴手套情况，存在未更换手套直接接触消毒后餐用具或手套不洁净等易引起餐用具污染的情况，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》10.1.4		市场监管部门	
	127	餐用具清洗消毒规范、有效，采用化学消毒的，消毒液使用、配制等符合要求，做好消毒液配置记录和消毒记录	现场查看餐用具清洗消毒过程或查看记录，未能提供相关记录或操作不规范的，该条不得分： (1) 采用物料方法消毒的，查看操作是否规范，消毒温度、时间是否符合要求 (2) 采用化学消毒的，消毒操作是否规范，是否在专用消毒池操作；查看消毒液配置记录、消毒记录是否与实际操作一致	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》10.1.3 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.4.2		市场监管部门	

	128	现场随机抽取清洗消毒后的碗、盘等餐具（如有）进行 ATP 检测，检测值小于 100 为合格	随机抽查 3-5 个消毒后餐用具进行 ATP 检测发现一个及以上餐用具检测值不符合要求，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	/		市场监管部门	
8.3 集中清洗消毒餐具要求	129	使用集中清洗消毒餐具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内	(1) 查看服务单位的营业执照和消毒合格证明文件，未能提供相关证明材料的，该条不得分 (2) 查看餐饮具的使用期限，不符合使用要求的，该条不得分 (3) 查看餐饮具的包装，外包装破损数量大于 2 个的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.1.7		市场监管部门	
检查结果汇总	1. 本表共 8 项，其中关键项 1 项，重点项 3 项，一般项 4 项；总分值 7 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____								
<b>九、供餐与配送</b>									
项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
9.1 供餐过程要求	130	(1) 供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁 (2) 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒 (3) 加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗，必要时消毒 (4) 供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品	现场查看供餐过程，是否采取防护措施避免食品受到污染，若未采取防护或防护措施不能避免食品污染，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》7.1、7.2、7.4 《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.5、8.1.6		市场监管部门	

	131	垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）	现场查看，出现上述任一不符合的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》8.2.1		市场监管部门	
	132	烹饪后的易腐食品，在食用前，其中心温度应始终保持在60℃以上	现场检查，出现易腐食品在售卖时中心温度低于60℃的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《河南省集体用餐配送单位食品安全监督检查指南》5.3		市场监管部门	
9.2 配送过程控制 (如有)	133	食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求，采用热链工艺配送的，应当在食品烧熟后采取措施，将食品在中心温度60℃以上的条件下分装成盒或直接将食品盛放于密闭保温设备中进行贮存和运输，使食品在食用前的中心温度始终保持在60℃以上。热链工艺（保温方式）配送的食品从烧熟至食用的时间不得超过4小时	(1) 查看配送餐食验收记录，存在验收温度或到餐时间不符合要求的，该条不得分 (2) 未能提供验收记录的，现场抽查3-5份配送餐食进行温度测量，任一餐食温度不符合要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《餐饮服务食品安全操作规范》8.3		市场监管部门	
	134	应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器材料符合食品安全国家标准或有关规定，容器的内部结构应便于清洁，不得将食品与有毒有害物质混装配送。密闭容器、车辆等应定期清理消毒	现场查看配送容器材质合格证明、配送车辆和容器卫生状况、是否存在与有毒有害物质混运现象、配送车辆清理消毒记录等，发现任一项不符情况，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》8.1 《餐饮服务食品安全操作规范》8.3		市场监管部门	
检查结果 汇总	1. 本表共5项，其中关键项0项，重点项5项，一般项0项；总分值5分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____								

## 十、营养健康要求

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
----	----	------	------	-----	------	------	------	------	----

10.1 带量食谱和营养素供给量公示	135	学校应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。制定合理营养配餐计划，采用健康烹饪方法，减少高盐、高糖及高脂食品供应。自由取餐的食堂，应在显著位置公布菜品目录，公布带量食谱和营养素供给量；提供套餐或份饭的单位食堂应在显著位置公布带量食谱和营养素供给量	现场查看学校引导学生科学营养用餐采取的措施，以及是否公布学生餐带量食谱和营养素供给量（采用公告栏、学校网站、公众号等），发现有不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十七条 《营养健康食堂建设指南》第七条（二）、第七条（三）、第七条（五）		卫生健康委员会	
	136	针对学生开展食品安全与营养健康的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展食品安全知识普及和宣传教育活动（每学期不少于1次）	查看学校开展食品安全知识普及和宣传教育活动的相关材料，如照片、签到表等；一学期开展普及宣传活动为0次的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十八条		卫生健康委员会	
10.2 开展宣传教育	137	将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式向学生开展经常性宣传教育活动	查看学校是否将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容；发现不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十八条		卫生健康委员会	
	138	学校要结合不同年龄学生的特点，重点宣传普及合理膳食理念和集中就餐安全知识，提醒学生常见的食品安全误区，帮助学生养成良好个人卫生习惯，提升学生食品安全意识和健康素养	询问、查看学校是否采取措施对学生普及合理膳食理念和集中就餐安全知识；发现不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）三、（八）		卫生健康委员会	

	139	鼓励学校食堂在经营场所设立“营养健康角”，摆放测量身高、体重、血压等的设备和工具，并定期维护，张贴自测自评方法。在显著位置摆放《中国居民膳食指南》和中国居民膳食宝塔，张贴、悬挂、摆放材料或播放“减油、减盐、减糖”等健康饮食宣传内容，宣传营养健康知识。食堂提供自制饮料或甜品时，应当标识添加糖含量	查看是否按检查要点要求设立“营养健康角”，是否在显著位置摆放《中国居民膳食指南》和中国居民膳食宝塔，是否宣传营养健康饮食内容，是否标识添加糖含量（食堂提供自制饮料或甜品）；发现任一不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《营养健康食堂建设指南》第三条（五）、第三条（六）、第六条（一） 《营养健康餐厅建设指南》第六条（二）		卫生健康委员会	
10.3 营养健康管理	140	配备或聘请有资质的专（兼）职营养师、营养指导员或营养配餐员。定期组织食堂从业人员进行营养健康知识和技能培训，食堂从业人员应重点接受食品安全及营养知识、食物采购、储藏、烹饪以及“三减”等方面的培训，厨师应接受低盐、少油、低糖菜肴制作及营养健康技能培训。每年至少组织一次食堂负责人、营养健康管理人员、厨师和服务员的岗位能力自我测评和考核	查看是否配备专（兼）职营养师、营养指导员或营养配餐员，查看食堂从业人员的培训考核记录；发现未配备专（兼）职营养师、营养指导员或营养配餐员，或未按规定进行培训考核等不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十四条 《营养健康餐厅建设指南》第三条（三）、第五条（二）、第五条（三）		卫生健康委员会	
检查结果汇总	1. 本表共6项，其中关键项0项，重点项6项，一般项0项；总分值6分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为____；重点项不符合数为____；一般项不符合数为____；检查得分为：_____								
<b>十一、加分项</b>									
项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
	141	实行“6S”规范化管理	现场检查，是否实行了6S规范化管理	/	符合加1分	/		市场监管部门	

11.1 食品安全管理体系	142	通过认证实施 HACCP、ISO22000 等先进的食品安全管理体系	现场检查，是否提供了食品安全管理体系等认证证书	/	符合加 1 分	/	市场监管部门
	143	学校食堂配备食品快速检测设备，对当天采购的食品原材料进行农残等项目的快速检测，或委托第三方机构进行检测	查看学校食堂若配备了食品快速检测设备，且每天对采购的食品原料进行相应检测，若未配备或未自检，需提供第三方机构的检测报告	/	符合加 1 分	/	市场监管部门
	144	引入第三方机构每学期对学校食堂进行不少于 1 次的食品安全风险评估，并能够提供风险评估报告	现场查看风险评估报告，报告内容至少应包括（1）资质许可；（2）信息公示；（3）人员管理；（4）原料控制；（5）加工制作过程；（6）食品添加剂管理；（7）备餐、就餐与配送；（8）场所和设备设施清洁维护；（9）餐饮具清洗消毒；（10）食品安全管理；（11）制止餐饮浪费；（12）明厨亮灶建设与使用；（13）加工制作过程食品安全污染状况评估等以上内容，缺少 3 项及以上的，不符合加分条件	/	符合加 2 分	/	市场监管部门
	145	学校食堂制定食品检验检测计划，综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，确定检验项目、指标和频次，有效验证加工过程中的控制措施	查看学校食堂是否制定了检测计划，并按照检测计划实施监测	/	符合加 1 分	/	市场监管部门

11.2 食品原料采购体系	146	通过河南省学校食堂联采服务平台，实施食堂食品原料规范化采购	抽查 3-5 种联采服务平台涵盖的原料，相关原料均为学校食堂联采服务平台规范化采购的	/	符合加 1 分	/		市场监管部门	
11.3 食品原料溯源体系	147	采用数字化溯源系统，有完善的食品原料交易、配送、仓储等关键环节供应链溯源体系	抽查 3-5 种产品，相关原料的交易、配送、仓储等环节均可通过溯源系统溯源的	/	符合加 1 分	/		市场监管部门	
11.4 智慧监管体系	148	学校食堂关键加工区域配备 AI 智能摄像机，对从业人员的违规行为进行智能抓拍，如未戴口罩，未穿工装，抽烟，玩手机等，并将结果实时上传到舌尖安全网平台	通过登录舌尖安全网检查确认	/	符合加 1 分	/		市场监管部门	
	149	学校食堂配备物联网设备，仓储间、消毒设施、留样设施需要分别备案温湿度、高温消毒、温度监测设备，并支持将监测结果上传到舌尖安全网平台	通过登录舌尖安全网检查确认	/	符合加 1 分	/		市场监管部门	
检查结果汇总	1. 本表共 9 项，总分值 10 分。 2. 经现场检查，得分为：_____								

附表 1 食品库房设备设施及用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
多层货架	个	1	2	2	必配
单层地架	个	4	6	8	必配
冰箱	台	1	2	2	必配
温湿度计	个	1	1	1	必配
秤	台	1	1	1	选配
运输工具	辆	1	2	3	选配
米面箱	个	按实际需求配置			选配
调料箱	个	按实际需求配置			选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
垃圾桶	个	1	1	1	必配
挡鼠板	个	1	1	1	必配

注 1：该配置为食品库房的最低配置，若存在多个库房时，单个库房应分别符合该表要求（因库房的功能不同，故配备时，以满足库房的工作需要为准）

注 2：冰箱数量按四门计算

注 3：灭蝇灯安装时，应按蚊蝇侵入路径，每 25 m<sup>2</sup> 安装一盏，两盏间距不应大于 15m，安装高度在 1.5m-2.2m 范围内；邻近出入口、透光外门窗安装时，应距离 4m 以上

附表 2 主食加工区设备设施及用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
操作台	个	1	2	3	必配
刀具	个	2	3	4	必配
砧板	个	2	3	4	必配
刀架	个	1	2	2	必配
砧板架	个	1	2	2	必配
和面机	台	1	1	1	必配
压面机	台	1	1	1	必配
馒头机	台	1	1	1	必配
醒发箱	台	1	1	1	选配
饼盘车	辆	2	3	4	选配
排烟罩	套	1	1	2	必配
排气罩	套	1	2	2	必配
蒸饭车	台	2	3	4	必配



电饼铛	个	2	4	6	必配
电烤箱	台	1	1	1	选配
电炸锅	个	1	1	1	选配
汤灶	个	1	2	2	选配
多层货架	个	1	2	2	必配
水池	个	1	1	1	必配
洗地机	台	1	1	1	选配
吹地机	台	1	2	2	选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
垃圾桶	个	1	1	1	必配

附表3 副食加工区设备设施及用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
操作台	个	2	2	2	必配
刀具	个	3	5	6	必配
砧板	个	4	8	10	必配
刀架	个	2	3	3	必配
砧板架	个	3	4	5	必配
洗菜机	台	1	2	2	选配
土豆脱皮机	台	1	1	1	选配
热水器	个	1	1	1	选配
容器	个	按实际需求配置			必配
水池	个	6	7	8	必配
拖把池	个	1	1	1	选配
洗地机	台	1	1	1	选配
吹地机	台	1	2	2	选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
垃圾桶	个	1	1	1	必配

附表4 切配区设备设施及用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
操作台	个	2	2	3	必配
刀具	个	4	6	8	必配
砧板	个	4	6	8	必配
刀架	个	2	3	4	必配

砧板架	个	2	3	4	必配
绞切肉两用机	台	1	1	1	选配
切菜机	台	1	2	2	选配
打蛋机（器）	台	1	1	1	选配
容器	个	按实际需求配置			必配
多层货架	个	1	1	1	必配
消毒柜	台	1	1	1	必配
灭蝇灯	个	1	2	3	必配

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
操作台	个	1	1	1	必配
排烟罩	套	1	1	2	必配
双头炒灶	个	1	1	2	必配
大锅灶	个	1	1	2	必配
夹层锅	个	1	1	2	必配
电炸锅	个	1	1	1	选配
炉间拼台	个	1	2	3	选配
调料车	辆	1	2	3	选配
中心温度计	个	1	1	1	必配
多层货架	个	1	2	2	必配
水池	个	1	2	2	必配
洗地机	台	1	2	2	选配
吹地机	台	1	2	2	选配
垃圾桶	个	1	1	1	选配

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
售饭台	个	5	10	15	必配
售饭系统	个	10	20	30	学生自取餐模式 必配
送餐车	辆	1	2	2	必配
保温车	辆	1	2	2	选配
保洁橱	个	1	2	3	必配
多层货架	个	1	2	2	选配

餐盘、餐碗、调羹	套	500	1000	1500	必配
菜勺、饭夹	套	10	20	30	必配
台式电子秤	台	1	1	1	选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
紫外线消毒灯	个	1.5 W/m <sup>3</sup>			必配

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
水池	个	4	4	4	必配
洗碗机	台	1	1	2	必配
消毒柜	台	2	3	4	必配
洗消一体机	台	1	1	2	必配
平板车	辆	1	2	2	选配

注1：消毒柜数量按两开门计算  
注2：配备消毒一体机的，可不再重复配备其他不必要的设备设施

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
保洁柜	个	1	2	3	必配
多层货架	个	1	2	3	必配
餐具保洁箱	个	按实际需求配备			选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
紫外线消毒灯	个	1.5 W/m <sup>3</sup>			必配

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
留样柜	台	1	1	≥1	必配

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
餐桌椅	套	根据就餐师生人数配备			标配
残食台	个	1	2	3	标配
饮水机	台	1	1	2	选配
明厨亮灶专用展示设施	台	1	1	≥1	标配
筷子消毒机（车）	个	根据就餐师生人数配备			选配
洗手池	个	就餐学生人数 40 人/个的标准配备			标配
干手器	个	根据洗手池分布，适量配备			选配
擦手纸巾盒	个	根据洗手池分布，适量配备			选配
拖把池	个	1	2	3	选配
洗地机	台	1	2	3	选配
吹地机	台	1	2	3	选配
灭蝇灯	个	配备数量不应少于餐厅门，可搭配防蝇帘或风幕使用			标配

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
更衣柜（架）	个	按实际需求配置			标配
鞋柜（架）	个	按实际需求配置			标配
座椅	把	按实际需求配置			选配
衣服挂钩	个	按实际需求配置			选配
洗手池	个	1	2	2	标配
干手器	个	根据洗手池分布，适量配备			选配
体温检测仪	个	1	1	1	标配（配备自动测温功能设施的除外）
紫外线消毒灯	个	1.5 W/m <sup>3</sup>			标配

# 河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价细则

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

1.3 经营管理	4	实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营	确认学校是否是实施营养改善计划的农村义务教育学校，若实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂对外承包或者委托经营，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十三条		教育部门	
	5	采用社会力量承包或者委托经营学校食堂的，应当以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、具备相应供餐能力、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位，并与承包方或者受委托经营方依法签订合同，明确双方在食品安全与营养健康方面的权利和义务	查看招投标相关证明材料，查看供餐单位的食品经营许可证，现场查看是否具备相应供餐能力，查看是否签订合同，合同上是否明确规定双方的权利和义务等；若发现任一不符情况，或发现供餐单位不能承担食品安全责任或有不良信用记录的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十三条 《关于全面加强校外供餐单位食品安全监督管理的紧急通知》（教体卫艺〔2021〕439 号）二		教育部门	
检查结果汇总	1. 本表共 5 项，其中关键项 2 项，重点项 1 项，一般项 2 项；总分值 6 分。2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____								

## 二 信息公示

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
2.1 许可证公示	6	在学校食堂就餐区显著位置公示食品经营许可证	查看食堂是否在就餐区显著位置公示食品经营许可证；未公示或公示位置不显著，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《食品经营许可证管理办法》第二十六条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十四条		市场监管部门	
2.2 量化等级标识等公示	7	在学校食堂就餐区显著位置公示食品安全量化等级标识、食品安全承诺书、食品安全管理制度	查看食堂是否在就餐区显著位置公示食品安全量化等级标识、食品安全承诺书和食品安全管理制度；每发现一	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6 号）第十四条《餐饮服务食品安全操作规范》		市场监管部门	

			项未公示或公示位置不显著，该条不得分			13.7.1			
2.3 日常监督检查结果记录表公示	8	在学校食堂就餐区显著位置公示上一次日常监督检查结果记录表	查看食堂是否在就餐区显著位置公示上一次监督检查结果记录表；若未公示或公示位置不显著，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《食品生产经营监督检查管理办法》第三十九条 《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.1		市场监管部门	
2.4 健康证明公示	9	在学校食堂就餐区显著位置统一公示学校食堂从业人员的健康证明	现场抽查 5-10 名从事接触直接入口食品工作的从业人员，确认其健康证是否在就餐区进行公示；如发现有任何一人健康证明未在就餐区公示，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第二十七条		市场监管部门	
2.5 食品原料、供餐单位（如有）公示	10	用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源（大宗食品原料品种、供应商等）、供餐单位（如有）等信息	查看食堂是否利用公共信息平台（就餐区公告栏、学校网站、公众号等）公示食品进货来源（大宗食品原料品种、供应商等）和供餐单位（如有）等信息，公示信息不完整或公示信息与实际不符的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十六条		市场监管部门	
2.6 投诉举报电话公示	11	在学校食堂就餐区显著位置公布投诉举报电话	查看食堂是否在就餐区显著位置公布投诉举报电话；未公布或公布位置不显著，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》13.5.3		市场监管部门	
检查结果汇总	1. 本表共 6 项，其中关键项 0 项，重点项 0 项，一般项 6 项；总分值 3 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____								

### 三、互联网+明厨亮灶

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
----	----	------	------	-----	------	------	------	------	----

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



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

	21	视频信息保存不少于7天	随机抽查2个摄像头，学校可以提供7天内视频回放的，得满分，否则该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《国家市场监督管理总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（国市监食监二〔2018〕32号）第十二条		教育部门	
检查结果汇总	1. 本表共10个项目，其中关键项0项，重点项2项，一般项8项；总分值6分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为____；重点项不符合数为____；一般项不符合数为____；检查得分为：_____								

#### 四、食品安全管理

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
4.1 食品安全管理机构	22	学校承担学校食堂食品安全主体责任。 （1）学校自主经营管理的，学校应建立食品安全管理机构，负责本单位的食品安全管理工作 （2）实行委托经营的，学校和受托经营单位均应设立食品安全管理机构，学校的食品安全管理机构对受托经营单位进行监督管理	查看学校或受托经营单位建立食品安全管理机构的文件资料，能够提供算符合要求，否则，该条不得分；应提供学校餐饮食品安全管理机构对受托经营单位进行监督管理的证明材料，否则，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6号）第四条、第七条、第二十九条		教育部门	
	23	学校食品安全管理机构人员应包括学校领导、后勤管理部门负责人和食堂经营管理负责人、专职食品安全管理人員和负责原料采购、餐饮加工、配送（如涉及）、检验（如涉及）等食品安全管理全过程的管理岗位人员	查看食品安全管理机构文件是否包括规定的人员，缺少学校领导、后勤管理部门和食堂经营管理负责人、专职食品安全管理人員的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分	《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6号）第七条、第二十九条		教育部门	

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

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

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

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

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

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



5.2 原料运输管理	43	运输车辆或容器保持清洁，防止食品受到污染；运输过程中做好防尘、防水；食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔；食品包装完整、清洁，防止食品受到污染；运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求	查看运输条件是否符合检查要点的有关要求，出现任一不符合，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.2		市场监管部门	
5.3 进货查验管理	44	按规定对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品进行进货查验（查验内容：生产日期、保质期、外观、温度等），填写进货查验记录，保留购物或送货凭证、供货者的许可资质证明、产品合格证明文件等	随机抽查 3-5 种食品、食品添加剂和食品相关产品，未按检查要点的要求进行查验和记录或未保留相关凭证的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第五十条《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.1.2、5.3.1、13.5.2		市场监管部门	
	45	进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年，食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月	随机抽查 3-5 种食品、食品添加剂和食品相关产品，查看进货查验记录和相关凭证的保存期限是否满足检查要点要求；发现保存期限不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第五十条 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》13.5.4		市场监管部门	
5.4 原料贮存管理	46	食品原料、半成品、成品、包装材料等应分隔或分离存放并显著标识，贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当的距离	现场查看，发现有不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十七条 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.2、4.9.4		市场监管部门	

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

	83	选择有资质的单位收运餐厨废弃物，索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务，明确餐厨废弃物的流向	现场查看未能提供收运者的资质证明、收运合同的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》11.2.2		市场监管部门	
	84	应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息	现场查看台账记录，未能提供记录台账或台账信息记录不全的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》11.2.3		市场监管部门	
6.10 虫鼠害防护设施	85	<p>应根据需要配备适宜的有害生物防治设施，且有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象：</p> <p>（1）食品处理区、就餐区安装粘捕式灭蝇灯；使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品；灭蝇灯安装位置距离地面 1.8m-2.0m，距离天花板 0.6m-1.2m</p> <p>（2）餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂</p> <p>（3）食品处理区人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm，防鼠板不低于 0.60m</p> <p>（4）使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm；使用风幕机的，风幕应完整覆</p>	<p>（1）查看加工区现场有虫害活动迹象的，该条不得分</p> <p>（2）查看检查要点规定的防治设施，存在 2 条及以上不符合的，该条不得分</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>T/CPCACN 0010-2020《室内灭蝇灯安装规程》4.6</p> <p>GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》10.3《餐饮服务食品安全操作规范》12.1.4、12.2.1.1、12.2.2.1、12.2.3、12.2.4、12.2.5</p>		教育部门	

6.10 虫鼠害防护设施		盖出入通道 (5) 排水管道出水口安装篦子, 篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm (6) 与外界直接相通的通风口、换气窗外, 应加装不小于 16 目的防虫筛网						
	86	有定期除虫灭害记录, 虫害防治服务为外部第三方公司提供的, 需及时留存服务公司的资质证件、服务人员资格证明及每次除虫灭害服务记录	(1) 未建立除虫灭害记录, 该条不得分 (2) 虫害防治服务由外部第三方公司提供的, 未及时留存相关信息的, 该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.5.1		市场监管部门
6.11 食品处理区设备设施	87	在食品库房(主食库、副食库等), 依据标准要求(附表 1) 配备满足需要的设备设施, 且设备设施运转正常	结合附件要求, 根据现场实际情况, 必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的, 该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.9.1 《餐饮服务食品安全操作规范》5.7.3、5.7.5		教育部门
	88	在主食加工区, 依据标准要求(附表 2) 配备满足需要的设备设施, 且设备设施运转正常	结合附件要求, 根据现场实际情况, 必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的, 该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		教育部门
	89	在副食加工区, 依据标准要求(附表 3) 配备满足需要的设备设施, 且设备设施运转正常	结合附件要求, 根据现场实际情况, 必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的, 该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.11.1		教育部门

6.11 食品处理区设备设施	90	在切配区，依据标准要求（附表4）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 4.11.1		教育部门	
	91	在烹饪区，依据标准要求（附表5）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 4.11.1		教育部门	
	92	在备餐间，依据标准要求（附表6）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》 食药监食监二（2015）228号 第三十七条		教育部门	
	93	在洗消间，依据标准要求（附表7）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》 食药监食监二（2015）228号 第四十四条		教育部门	
	94	在餐用具保洁区，依据标准要求（附表8）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》 食药监食监二（2015）228号 第四十四条		教育部门	

6.11 食品处理区设备设施	95	在留样间，依据标准要求（附表9）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.3.2	教育部门	
	96	在就餐区，依据标准要求（附表10）配备满足需要的设备设施，且设备设施运转正常	结合附件要求，根据现场实际情况，必配设备未配备或者不能满足正常使用要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条 《餐饮服务食品安全操作规范》13.8.2.1	教育部门	
	97	食品处理区应设置足够数量的洗手设施；洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等；从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识；洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置	现场询问员工（尤其是直接接触入口食品的操作岗位的员工）如何洗手，查看现场设备设施的配置，存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）食品处理区未设置洗手设施 （2）洗手设施不能正常使用的 （3）从业人员专用洗手设施附近未标识洗手方法 （4）未配备相应洗手用品 （5）排水设施未设置相应防护的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.1	市场监管部门	
	98	设置存放清洁工具的独立隔间、区域或设施；应设清洁工具的清洗水池，其位置不会污染食品（与食品清洗池之间保持 1.0 m 以上的距离），并有明显的区分标识	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）清洁工具未专区存放并有标识区分 （2）未设置清洁工具的专用清洗水池 （3）清水水池位置不符合检查要点要求的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《餐饮服务食品安全操作规范》4.2.4 DB43/T 2142-2021 《学校食堂建设和食品安全管理规范》10.3.5	市场监管部门	

6.11 食品处理区设备设施	99	<p>专间和专用操作区：（1）专间应为独立隔间，入口处应设置洗手、消毒、更衣设施，且洗手消毒设施为非手动式（2）专间、专用操作区不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出（3）专间与其他场所之间的门应能及时关闭；专间设置的食物传递窗应专用，可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准；门、窗闭合严密、无变形、无破损（4）专间的墙裙应铺设到墙顶，门应坚固、不吸水、易清洗（5）专间应设立独立的空调设施，专间内温度不得高于 25℃；应定期清洁消毒空调及通风设施（6）专间内设有与专间面积相适应的空气消毒设施，每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒；使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录；紫外线灯安装数量、安装位置及使用应遵循说明书要求，并做好消毒记录（7）专间内设有独立的工具清洗消毒设施、专用冷藏设施等</p>	<p>现场查看专间或专用操作区设计，存在任一条不符合检查要点要求的，该条不得分</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》  3.3.4.3、4.2.4、4.4.3  《餐饮服务食品安全操作规范》  4.3.2.2、4.3.3.2、4.3.3.3、5.6.1、  7.4.1.1、7.4.1.2  《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》  食药监食监二（2015）228 号 第三十七条</p>		<p>市场监管部门</p>	
----------------	----	--	---	----	---	--	--	---------------	--



6.11 食品处理区设备设施	100	直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养	现场查看设备设施、工器具等是否存在锈渍、腐蚀现象，存在不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》食药监食监二〔2015〕228号 第十条		市场监管部门	
	101	定期维护食品加工、贮存等设施、设备，具有设施设备维护记录；和面机、绞肉机、切菜机等无残渣、发霉，无异味	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）未能提供设施设备维护记录 （2）设施设备不能正常运行 （3）有食物残渣、发霉、异味、锈渍等现象的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》3.1.2、15.1.1.3		市场监管部门	
6.12 就餐区设计	102	应根据就餐人数及就餐模式，设置相应数量的分餐（售饭）窗口。设置要求如下： （1）按同时段就餐人数 40~50 人设一个 （2）窗口的间距不宜小于 1.10 m；台面宽度不宜小于 0.50 m （3）地面至分餐窗口平台的高度宜为 0.70 m（小学低年级），0.80 m（小学高年级），0.90 m（中学） （4）分餐台应设保温设施 （5）分餐窗口应为玻璃隔断	询问食堂最大供餐人数并现场查看分餐（售饭）窗口设计，存在 2 条及以上不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	DB37/T 4199-2020 《中小学校食堂建设与设备配置规范》6.2		教育部门	

6.12 就餐区设计	103	<p>就餐区设计符合规范要求：（1）室内净高不应低于 2.60 m；设立中央空调或设置夹层的用餐区域时，室内净高不应低于 2.4m；（2）应有良好的采光、通风，无油烟和蒸汽；（3）室内各部分面层均应采用不易积垢、易清洁的材料，地面应有良好的防滑性能；（4）应配备方便师生就餐的餐桌椅、餐厨废弃物容器等设施；（5）应设置餐具回收处，回收通道应与洗消间相通，门应能自动关闭；（6）应设置洗手设施，洗手台水龙头数量宜按同时最大就餐人数 1:20 设置，洗手台尺度应符合下面要求：</p> <table border="0" data-bbox="331 790 757 1082"> <tr> <td>就餐群体</td> <td>洗手台高度 (m)</td> <td>洗手台宽度(m)</td> <td>水龙头间距(m)</td> </tr> <tr> <td>小学低年级学生</td> <td>0.60~0.65</td> <td>0.45~0.50</td> <td>0.60~0.65</td> </tr> <tr> <td>小学高年级学生</td> <td>0.70~0.75</td> <td>0.50~0.55</td> <td>0.65~0.70</td> </tr> <tr> <td>中学生</td> <td>0.80</td> <td>0.60</td> <td>0.70</td> </tr> </table>	就餐群体	洗手台高度 (m)	洗手台宽度(m)	水龙头间距(m)	小学低年级学生	0.60~0.65	0.45~0.50	0.60~0.65	小学高年级学生	0.70~0.75	0.50~0.55	0.65~0.70	中学生	0.80	0.60	0.70	现场查看就餐区设计，存在 2 条及以上不符合检查要点要求的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	<p>JGJ 64-2017 《饮食建筑设计标准》4.2.1  DB37/T 4199-2020 《中小学校食堂建设与设备配置规范》6.2  《关于开展第三轮河南省中小学校食堂等级量化评定工作的通知》教体卫艺〔2012〕1036 号</p>		教育部门	
就餐群体	洗手台高度 (m)	洗手台宽度(m)	水龙头间距(m)																						
小学低年级学生	0.60~0.65	0.45~0.50	0.60~0.65																						
小学高年级学生	0.70~0.75	0.50~0.55	0.65~0.70																						
中学生	0.80	0.60	0.70																						
6.13 检验检测设备	104	学校食堂应配备中心温度计	现场查看，未配备设备或者配备的设备不能正常使用，未能提供中心温度计校验数据的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	DB43/T 2142-2021 《学校食堂建设和食品安全管理规范》11.18.2		市场监管部门																	

	105	学校食堂应配备 ATP 快速检测设备	现场查看未配备设备或者配备的设备不能正常使用，未配备相关检测试剂或配备的试剂超出保质期的，该条不得分	*	□符合 0.5 分 □不符合 0 分	/		市场监管部门	
6.14 其他要求	106	食堂的主要出入口处应具备设置体温检测设备的条件，便于疫情防控期间组织人员单一流向和测温	现场查看员工出入口和食堂就餐人员出入口，有一处未设置体温检测设备或设备未能正常使用的，该条不得分	*	□符合 0.5 分 □不符合 0 分	DB37/T 4199-2020 《中小学校食堂建设与设备配置规范》4.9		市场监管部门	
	107	在可能存在安全隐患的场所（如：台阶、洗手台、操作区等），应按照 GB 2894 设置安全标志	现场查看场所内台阶、洗手台、操作区等区域均未设置安全标志的，该条不得分	*	□符合 0.5 分 □不符合 0 分	DB37/T 4199-2020 《中小学校食堂建设与设备配置规范》4.11		市场监管部门	

检查结果汇总 1. 本表共 53 个项目，其中关键项 0 项，重点项 3 项，一般项 50 项；总分值 28 分。  
2. 经现场检查，关键项不符合数为\_\_\_\_\_；重点项不符合数为\_\_\_\_\_；一般项不符合数为\_\_\_\_\_；检查得分为：\_\_\_\_\_

## 七、加工制作过程

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
7.1 食品加工用水	108	食品加工制作用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定，加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水	未按以下要求提供相应证明材料的，该条不得分： (1) 使用市政用水的，应保留提供供水缴费凭证（或其他证明材料） (2) 使用井水的，每半年提供 1 次水质检测报告 (3) 现场有现榨果蔬汁和食用冰的，用水应符合检查要点要求	*	□符合 0.5 分 □不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第三十三条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.1.2 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.6.1		市场监管部门	

7.2 食品加工制作	109	不得在食品处理区外加工制作食品、清洗消毒餐用具，接触食品的容器、工具不得直接放置在地面或者接触不洁物	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： (1) 接触食品的容器、工具直接放置在地面的 (2) 未在专用区域清洗消毒餐饮具的 (3) 在食品处理区外从事加工制作行为的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.1.4		市场监管部门	
	110	冷冻（藏）易腐食品从冷库取出或解冻后，应及时加工使用，解冻时合理防护避免受到污染	冷冻（藏）易腐食品从冷库取出或解冻后，当餐未及时加工使用或未做好防护的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.3.2 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.2.1		市场监管部门	
	111	食品原料在加工前应洗净；未经清洗的禽蛋在使用前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳；动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： (1) 粗加工间未根据需要设置动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料清洗池或未明显标识用途 (2) 未按标识用途使用的 (3) 烹饪区存放未经清洗或未清洗干净的原料	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合 0分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.2.2 《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》食药监食监二〔2015〕228号 第三十一条		市场监管部门	

7.2 食品加工制作	112	盛放、贮存、加工制作原料、半成品、成品的设施设备及加工工具、容器等区分标识明显、分开放置和使用；用于植物性食品、动物性食品、水产品的加工工具、容器等区分标识明显、定位存放；防止食品交叉污染的措施有效	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： （1）加工动物性和植物性、水产品食品原料以及用于半成品、成品的操作台未分开或分开但标识不明显 （2）加工动物性和植物性、水产品食品原料以及用于半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐等用具、容器未区分使用或无明显标识的	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十九条 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.11.5	市场监管部门	
	113	需烧熟煮透的食品（重点关注块状食品或有容器存放的液态食品），加工时食品的中心温度应达到 70℃以上	现场抽查 2 种及以上需烧熟煮透的块状食品或有容器存放的液态食品，现场测定中心温度，出现低于 70℃的，该条不得分	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.3.2	市场监管部门	
	114	严禁将回收的食品再次加工销售	现场查看，出现将剩饭、剩菜等回收食品复热后再次销售的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《关于印发河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法的通知》（豫政食安办〔2015〕6号）第十九条	市场监管部门	
	115	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放，不得与地面或污垢接触	查看调味料库房、烹饪区等现场，发现盛放容器不洁净或未加盖、直接放置地面或与污垢接触的，出现上述任一不符合的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.1.3	市场监管部门	

7.2 食品加工制作	116	专间、专用操作区内有明显标识，在显著位置公示人员操作规范并由明确的专人进行操作；专间和专用操作区内应使用专用的加工工具、设备设施，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁；蔬菜、水果等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间；预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间	现场查看存在以下任一不符合现象，该条不得分： (1) 无明显区域标识或未在显著位置公示操作规范、未明确专人操作的 (2) 工器具及设备设施未专用或不洁净的 (3) 专间内存放未经清洗的食品原料的 (4) 预包装食品未脱箱或外包装进入专间	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.4.6 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十八条 《餐饮服务食品安全操作规范》7.2.5、7.4.1、7.4.2		市场监管部门	
7.3 留样管理	117	中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克	现场查看留样是否符合规范，是否每个餐次都有留样，留样数量是否满足要求，出现任一不符合，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条		市场监管部门	
	118	将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，并标注好留样产品信息；在专用冷藏设备（留样柜）中冷藏存放 48 小时以上	现场查看留样容器是否洁净、消毒，是否标识留样信息，留样时间是否满足要求，留样柜是否专用，留样柜温度设置是否符合要求等，发现任一条不符合，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.3.2		市场监管部门	
	119	做好留样记录，留样记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员等	现场查看留样记录，未能提供记录或者记录不完善的，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第四十条		市场监管部门	
检查结果汇总	1. 本表共 12 个项目，其中关键项 1 项，重点项 2 项，一般项 9 项；总分值 8.5 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为____；重点项不符合数为____；一般项不符合数为____；检查得分为：_____								

八、餐用具清洗消毒									
项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
8.1 餐用具清洗、消毒、保洁设施	120	清洗、消毒、保洁设施放置在专用区域；餐用具清洗、消毒、保洁设备设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成，明显标识标明其用途；应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，结构密闭，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染	查看清洗、消毒、保洁设施的放置位置、材料、标识和使用是否符合要求，发现任一项不符情况，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.3.4 《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.1、5.3.4、10.2		市场监管部门	
	121	餐用具清洗消毒水池专用，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开，采用化学消毒方法的，应设置接触直接进入食品的工用具的专用消毒水池	查看餐用具清洗消毒水池的使用和设置是否符合要求，发现任一项不符情况，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《食品药品监管总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》（食药监食监二〔2015〕228号）第三十二条 《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.2		市场监管部门	
8.2 餐用具清洗消毒要求	122	餐用具使用后应及时清洗消毒，加工现场、就餐区等场所不得使用未经清洗消毒的餐用具，不得重复使用一次性餐饮具	现场查看发现任一项不符情况，该条不得分： （1）餐用具是否当餐供应结束后及时清洗消毒，是否存在未经清洗消毒直接使用的情况 （2）是否重复使用一次性餐饮具	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《中华人民共和国食品安全法》第五十六条 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.1.6		市场监管部门	
	123	宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用	查看清洗消毒后餐用具的干燥方式是否能保证餐用具不受污染，发现任一项不符情况，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.1.3		市场监管部门	

8.2 餐用具清洗消毒要求	124	从业人员佩戴手套清洗消毒餐具的，接触消毒后的餐具前应更换手套	查看从业人员清洗消毒餐具时佩戴手套情况，存在未更换手套直接接触消毒后餐具或手套不洁净等易引起餐具污染的情况，该条不得分	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》10.1.4		市场监管部门	
	125	餐用具清洗消毒规范、有效，采用化学消毒的，消毒液使用、配制等符合要求，做好消毒液配置记录和消毒记录	现场查看餐用具清洗消毒过程或查看记录，未能提供相关记录或操作不规范的，该条不得分： (1) 采用物料方法消毒的，查看操作是否规范，消毒温度、时间是否符合要求 (2) 采用化学消毒的，消毒操作是否规范，是否在专用消毒池操作；查看消毒液配置记录、消毒记录是否与实际操作一致	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》10.1.3 GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.4.2		市场监管部门	
	126	现场随机抽取清洗消毒后的碗、盘等餐用具（如有）进行 ATP 检测，检测值小于 100 为合格	随机抽查 3-5 个消毒后餐用具进行 ATP 检测发现一个及以上餐用具检测值不符合要求，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	/		市场监管部门	
8.3 集中清洗消毒餐饮具要求	127	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内	(1) 查看服务单位的营业执照和消毒合格证明文件，未能提供相关证明材料的，该条不得分 (2) 查看餐饮具的使用期限，不符合使用要求的，该条不得分 (3) 查看餐饮具的包装，外	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》9.1.7		市场监管部门	



			包装破损数量大于 2 个的， 该条不得分						
检查结果 汇总	1. 本表共 8 项，其中关键项 1 项，重点项 3 项，一般项 4 项；总分值 7 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____								
<b>九、送餐与配送</b>									
项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
9.1 送餐过程要求	128	送餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁	现场查看送餐过程，是否采取防护措施避免食品受到污染，若未采取防护或防护措施不能避免食品污染，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》7.4 《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.5		市场监管部门	
	129	烹饪后的易腐食品，在食用前，其中心温度应始终保持在 60℃ 以上	现场检查，出现易腐食品在售卖时中心温度低于 60℃ 的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	参考河南省集体用餐配送单位食品安全监督检查指南 5.3		市场监管部门	
9.2 配送过程控制（如有）	130	食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求，采用热链工艺配送的，应当在食品烧熟后采取措施，将食品在中心温度 60℃ 以上的条件下分装成盒或直接将食品盛放于密闭保温设备中进行贮存和运输，使食品在食用前的中心温度始终保持在 60℃ 以上。热链工艺（保温方式）配送的食品从烧熟至食用的时间不得超过 4 小时	（1）查看配送餐食验收记录，存在验收温度或到餐时间不符合要求的，该条不得分 （2）未能提供验收记录的，现场抽查 3-5 份配送餐食进行温度测量，任一餐食温度不符合要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《餐饮服务食品安全操作规范》8.3		市场监管部门	

	131	应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器材料符合食品安全国家标准或有关规定，容器的内部结构应便于清洁，不得将食品与有毒有害物品混装配送。密闭容器、车辆等应定期清理消毒	现场查看配送容器材质合格证明、配送车辆和容器卫生状况、是否存在与有毒有害物品混运现象、配送车辆清理消毒记录等，发现任一项不符情况，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》8.1 《餐饮服务食品安全操作规范》8.3		市场监管部门	
检查结果汇总	1. 本表共 4 项，其中关键项 0 项，重点项 4 项，一般项 0 项；总分值 4 分。 2. 经现场检查，关键项不符合数为_____；重点项不符合数为_____；一般项不符合数为_____；检查得分为：_____								
<b>十、营养健康要求</b>									
项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
10.1 带量食谱和营养素供给量公示	132	学校应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。制定合理营养配餐计划，采用健康烹饪方法，减少高盐、高糖及高脂食品供应。自由取餐的食堂，应在显著位置公布菜品目录，公布带量食谱和营养素供给量；提供套餐或份饭的单位食堂应在显著位置公布带量食谱和营养素供给量	现场查看学校引导学生科学营养用餐采取的措施，以及是否公布学生餐带量食谱和营养素供给量（采用公告栏、学校网站、公众号等），发现有不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十七条 《营养健康食堂建设指南》第七条（二）、第七条（三）、第七条（五）		卫生健康委员会	
10.2 开展宣传教育	133	针对学生开展食品安全与营养健康的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展食品安全知识普及和宣传教育活动（每学期不少于 1 次）	查看学校开展食品安全知识普及和宣传教育活动的相关材料，如照片、签到表等；一学期开展普及宣传活动为 0 次的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十八条		卫生健康委员会	

134	将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式向学生开展经常性宣传教育活动	查看学校是否将食品安全与营养健康知识纳入健康教育教学内容；发现不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十八条		卫生健康委员会	
135	中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育	查看、询问学校是否采取措施对学生营养不良、超重肥胖等进行监测、评价和干预；是否采取措施对学生家长进行宣传教育；发现不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十九条		卫生健康委员会	
136	学校要结合不同年龄学生的特点，重点宣传普及合理膳食理念和集中就餐安全知识，提醒学生常见的食品安全误区，帮助学生养成良好个人卫生习惯，提升学生食品安全意识和健康素养	询问、查看学校是否采取措施对学生普及合理膳食理念和集中就餐安全知识；发现不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《市场监管总局办公厅教育部办公厅国家卫生健康委办公厅公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》（市监食经〔2019〕68号）三、（八）		卫生健康委员会	
137	鼓励学校食堂在经营场所设立“营养健康角”，摆放测量身高、体重、血压等的设备和工具，并定期维护，张贴自测自评方法。在显著位置摆放《中国居民膳食指南》和中国居民膳食宝塔，张贴、悬挂、摆放材料或播放“减油、减盐、减糖”等健康饮食宣传内容，宣传营养健康知识。食堂提供自制饮料或甜品时，应当标识添加糖含量	查看是否按检查要点要求设立“营养健康角”，是否在显著位置摆放《中国居民膳食指南》和中国居民膳食宝塔，是否宣传营养健康饮食内容，是否标识添加糖含量（食堂提供自制饮料或甜品）；发现任一不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《营养健康食堂建设指南》第三条（五）、第三条（六）、第六条（一） 《营养健康餐厅建设指南》第六条（二）		卫生健康委员会	

10.3 营养健康管理	138	配备或聘请有资质的专（兼）职营养师、营养指导员或营养配餐员。定期组织食堂从业人员进行营养健康知识和技能培训，食堂从业人员应重点接受食品安全及营养知识、食物采购、储藏、烹饪以及“三减”等方面的培训，厨师应接受低盐、少油、低糖菜肴制作及营养健康技能培训。每年至少组织一次食堂负责人、营养健康管理、厨师和服务员的岗位能力自我测评和考核	查看是否配备专（兼）职营养师、营养指导员或营养配餐员，查看食堂从业人员的培训考核记录；发现未配备专（兼）职营养师、营养指导员或营养配餐员，或未按规定进行培训考核等不符合检查要点要求的，该条不得分	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分	《学校食品安全与营养健康管理规定》第十四条《营养健康餐厅建设指南》第三条（三）、第五条（二）、第五条（三）		卫生健康委员会	
-------------	-----	--	---	----	---	---	--	---------	--

检查结果汇总 1. 本表共 7 项，其中关键项 0 项，重点项 7 项，一般项 0 项；总分值 7 分。  
 2. 经现场检查，关键项不符合数为 \_\_\_\_\_；重点项不符合数为 \_\_\_\_\_；一般项不符合数为 \_\_\_\_\_；检查得分为：\_\_\_\_\_

### 十一、加分项

项目	编号	检查要点	检查指南	重要性	检查得分	检查依据	检查记录	实施部门	备注
11.1 食品安全管理体系	139	实行“6S”规范化管理	现场检查，是否实行了 6S 规范化管理	/	符合加 1 分	/		市场监管部门	
	140	通过认证实施 HACCP、ISO22000 等先进的食品安全管理体系	现场检查，是否提供了食品安全管理体系等认证证书	/	符合加 1 分	/		市场监管部门	

11.1 食品安全管理体系	141	引入第三方机构每学期对学校食堂进行不少于1次的食品安全风险评估，并能够提供风险评估报告	现场查看风险评估报告，报告内容至少应包括（1）资质许可；（2）信息公示；（3）人员管理；（4）原料控制；（5）加工制作过程；（6）食品添加剂管理；（7）备餐、供餐与配送；（8）场所和设备设施清洁维护；（9）餐饮具清洗消毒；（10）食品安全管理；（11）制止餐饮浪费；（12）明厨亮灶建设与使用；（13）加工制作过程食品安全污染状况评估等以上内容，缺少3项及以上的，不符合加分条件	/	符合加2分	/		市场监管部门	
	142	有完善的检验检测体系，食品原料入校前应自检或委托第三方机构进行检验检测	学校配备快检或定量检测实验室，并对食品原料进行检验检测，或者提供上述食品原料入校前委托第三方机构进行检验检测的合同和检测报告	/	符合加1分	/		市场监管部门	
11.2 食品原料采购体系	143	通过学校食堂联采服务平台，实施食堂食品原料规范化采购	抽查3-5种联采服务平台涵盖的原料，相关原料均为学校食堂联采服务平台规范化采购的	/	符合加1分	/		市场监管部门	
11.3 食品溯源体系	144	采用数字化溯源系统，有完善的食品原料交易、配送、仓储等关键环节供应链溯源体系	抽查3-5种产品，相关原料的交易、配送、仓储等环节均可通过溯源系统溯源的	/	符合加1分	/		市场监管部门	

11.4 智慧监管体系	145	学校食堂关键加工区域配备 AI 智能摄像机，对从业人员的违规行为进行智能抓拍，如未戴口罩，未穿工装，抽烟，玩手机等，并将结果实时上传到舌尖安全网平台	通过登录舌尖安全网检查确认	/	符合加 1.5 分	/	市场监管部门
	146	学校食堂配备物联网设备，仓储间、消毒设施、留样设施需要分别备案温湿度、高温消毒、温度监测设备，并支持将监测结果上传到舌尖安全网平台	通过登录舌尖安全网检查确认	/	符合加 1.5 分	/	市场监管部门
检查结果汇总	1. 本表共 8 项，总分值 10 分。 2. 经现场检查，得分为：_____						

附表 1 食品库房设备设施及用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
多层货架	个	1	2	2	必配
单层地架	个	4	6	8	必配
冰箱	台	1	2	2	必配
温湿度计	个	1	1	1	必配
秤	台	1	1	1	选配
运输工具	辆	1	2	3	选配
米面箱	个	按实际需求配置			选配
调料箱	个	按实际需求配置			选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
垃圾桶	个	1	1	1	必配
挡鼠板	个	1	1	1	必配

注 1：该配置为食品库房的最低配置，若存在多个库房时，单个库房应分别符合该表要求（因库房的功能不同，故配备时，以满足库房的工作需要为准）

注 2：冰箱数量按四门计算

注 3：灭蝇灯安装时，应按蚊蝇侵入路径，每 25 m<sup>2</sup> 安装一盏，两盏间距不应大于 15m，安装高度在 1.5m-2.2m 范围内；邻近出入口、透光外门窗安装时，应距离 4m 以上

附表 2 主食加工区设备设施及用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
操作台	个	1	2	3	必配
刀具	个	2	3	4	必配
砧板	个	2	3	4	必配
刀架	个	1	2	2	必配
砧板架	个	1	2	2	必配
和面机	台	1	1	1	必配
压面机	台	1	1	1	必配
馒头机	台	1	1	1	必配
醒发箱	台	1	1	1	选配
饼盘车	辆	2	3	4	选配
排烟罩	套	1	1	2	必配
排气罩	套	1	2	2	必配
蒸饭车	台	2	3	4	必配
电饼铛	个	2	4	6	必配
电烤箱	台	1	1	1	选配

电炸锅	个	1	1	1	选配
汤灶	个	1	2	2	选配
多层货架	个	1	2	2	必配
水池	个	1	1	1	必配
洗地机	台	1	1	1	选配
吹地机	台	1	2	2	选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
垃圾桶	个	1	1	1	必配

附表3 副食加工区设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
操作台	个	2	2	2	必配
刀具	个	3	5	6	必配
砧板	个	4	8	10	必配
刀架	个	2	3	3	必配
砧板架	个	3	4	5	必配
洗菜机	台	1	2	2	选配
土豆脱皮机	台	1	1	1	选配
热水器	个	1	1	1	选配
容器	个	按实际需求配置			必配
水池	个	6	7	8	必配
拖把池	个	1	1	1	选配
洗地机	台	1	1	1	选配
吹地机	台	1	2	2	选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
垃圾桶	个	1	1	1	必配

附表4 切配区设备设施及用品用具

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
操作台	个	2	2	3	必配
刀具	个	4	6	8	必配
砧板	个	4	6	8	必配
刀架	个	2	3	4	必配
砧板架	个	2	3	4	必配
绞切肉两用机	台	1	1	1	选配
切菜机	台	1	2	2	选配
打蛋机（器）	台	1	1	1	选配



容器	个	按实际需求配置			必配
多层货架	个	1	1	1	必配
消毒柜	台	1	1	1	必配
灭蝇灯	个	1	2	3	必配

**附表5 烹饪区设备设施及用品用具**

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
操作台	个	1	1	1	必配
排烟罩	套	1	1	2	必配
双头炒灶	个	1	1	2	必配
大锅灶	个	1	1	2	必配
夹层锅	个	1	1	2	必配
电炸锅	个	1	1	1	选配
炉间拼台	个	1	2	3	选配
调料车	辆	1	2	3	选配
中心温度计	个	1	1	1	必配
多层货架	个	1	2	2	必配
水池	个	1	2	2	必配
洗地机	台	1	2	2	选配
吹地机	台	1	2	2	选配
垃圾桶	个	1	1	1	选配

**附表6 备餐间设备设施及用品用具**

名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
售饭台	个	5	10	15	必配
售饭系统	个	10	20	30	学生自取餐模式 必配
送餐车	辆	1	2	2	必配
保温车	辆	1	2	2	选配
保洁橱	个	1	2	3	必配
多层货架	个	1	2	2	选配
餐盘、餐碗、调羹	套	500	1000	1500	必配
菜勺、饭夹	套	10	20	30	必配
台式电子秤	台	1	1	1	选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
紫外线消毒灯	个	1.5 W/m <sup>3</sup>			必配

附表7 洗消间设备设施及用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
水池	个	4	4	4	必配
洗碗机	台	1	1	2	必配
消毒柜	台	2	3	4	必配
洗消一体机	台	1	1	2	必配
平板车	辆	1	2	2	选配
注1：消毒柜数量按两开门计算					
注2：配备消毒一体机的，可不再重复配备其他不必要的设备设施					

附表8 餐用具保洁区设备设施及用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
保洁柜	个	1	2	3	必配
多层货架	个	1	2	3	必配
餐具保洁箱	个	按实际需求配备			选配
灭蝇灯	个	1	1	1	必配
紫外线消毒灯	个	1.5 W/m <sup>3</sup>			必配

附表9 留样间（区）设备设施用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
留样柜	台	1	1	≥1	必配

附表10 就餐区域设备设施及用品用具					
名称	单位	数量（按就餐人数）			配备要求
		≤500人	500人~1000人	≥1000人	
餐桌椅	套	根据就餐师生人数配备			必配
残食台	个	1	2	3	必配
饮水机	台	1	1	2	选配
明厨亮灶专用展示设施	台	1	1	≥1	必配
筷子消毒机（车）	个	根据就餐师生人数配备			选配

洗手池	个	就餐学生人数 40 人/个的标准 配备			必配
干手器	个	根据洗手池分布, 适量配备			选配
擦手纸巾盒	个	根据洗手池分布, 适量配备			选配
拖把池	个	1	2	3	选配
洗地机	台	1	2	3	选配
吹地机	台	1	2	3	选配
灭蝇灯	个	配备数量不应少于餐厅门, 可 搭配防蝇帘或风幕使用			必配

附表 11 更衣间设备设施及用品用具

名称	单位	数量 (按就餐人数)			配备要求
		≤500 人	500 人~ 1000 人	≥1000 人	
更衣柜 (架)	个	按实际需求配置			必配
鞋柜 (架)	个	按实际需求配置			必配
座椅	把	按实际需求配置			选配
衣服挂钩	个	按实际需求配置			选配
洗手池	个	1	2	2	必配
干手器	个	根据洗手池分布, 适量配备			选配
体温检测仪	个	1	1	1	必配 (配备自动测 温功能设施的除 外)
紫外线消毒灯	个	1.5 W/m <sup>3</sup>			必配

## 附件 1

# 《细则》有关说明

《细则》共 11 部分。

高校食堂分为 52 项 149 条，满分分值为 100 分。其中，市场监管部门相关条款 98 条，满分分值 74.5 分；教育部门相关条款 36 条，满分分值 19.5 分；卫生健康部门相关条款 6 条，满分分值 6 分；加分项 9 项，满分分值 10 分，由验收组专家共同负责评价。

中小学（含托幼机构）食堂分为 52 项 146 条，满分分值为 110 分。其中，市场监管部门相关条款 96 条，满分分值 73 分；教育部门相关条款 35 条，满分分值 20 分；卫生健康部门相关条款 7 条，满分分值 7 分；加分项 8 项，满分分值 10 分，由验收组专家共同负责评价。

评价项目单项分依照食品安全风险大小为关键项、重点项和一般项，结论分为符合与不符合。评价单项实际情况与评价指南内容有部分不符合的，即视为不符合，按 0 分记。被评价单位不涉及的单项可视为合理缺项，应在“汇总表”中备注“不适用”并说明具体原因，计算总分时按原始分计算，不扣分。评价结论汇总在《结果记录表》（见附件 2、3），评价工作完成后应逐项填写评价对象信息、评价项目或要点、总得分数、评价结论等。

## 附件 2

# 河南省高校食堂食品安全评价结果记录表

被评价对象信息	被评价单位名称:	
	地址:	
	食品经营许可证编号:	
	法定代表人(负责人):	电话:
	食品安全管理员姓名:	电话:
评价项目	项目或要点选择(在所选项目上标记)	评价得分
1. 许可与经营管理	1.1(1)、1.2(2)、1.3(3)	
2. 信息公示	2.1(4)、2.2(5)、2.3(6)、2.4(7)、2.5(8)、2.6(9)	
3. 互联网+明厨亮灶	3.1(10、11、12、13)、3.2(14、15、16、17、18、19)	
4. 食品安全管理	4.1(20、21)、4.2(22)、4.3(23、24)、4.4(25、26、27)、4.5(28、29)、4.6(30、31、32)、4.7(33、34、35、36)	
5. 原料管理	5.1(37、38)、5.2(39)、5.3(40、41)、5.4(42、43、44、45、46、47)、5.5(48、49、50)	
6. 场所、设施和设备	6.1(51、52)、6.2(53、54、55、56、57)、6.3(58、59、60、61、62)、6.4(63、64、65)、6.5(66、67、68、69、70)、6.6(71)、6.7(72、73)、6.8(74、75、76)、6.9(77、78、79、80)、6.10(81、82)、6.11(83、84、85、86、87、88、89、90、91、92、93、94、95、96、97)、6.12(98、99)、6.13(100、101)、6.14(102、103)	
7. 加工制作过程	7.1(104)、7.2(105、106、107、108、109、110、111、112、113、114、115、116、117、118)、7.3(119、120、121)	
8. 餐用具清洗消毒	8.1(122、123)、8.2(124、125、126、127、128)、8.3(129)	
9. 供餐与配送	9.1(130、131、132)、9.1(133、134)	
10. 营养健康要求	10.1(135)、10.2(136、137、138、139)、10.3(140)	
11. 加分项	11.1(141、142、143、144、145)、11.2(146)、11.3(147)、11.4(148、149)	
评价结果	得分: _____ 评价结果: _____	

注: 本表一式两份, 一份反馈被评价单位, 一份留存。

被评价单位负责人(签章):

年 月 日

评价人员签名:

年 月 日

### 附件 3

## 河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价结果记录表

被评价单位信息	被评价单位名称:	
	地址:	
	食品经营许可证编号:	
	法定代表人(负责人):	电话:
	食品安全管理员姓名:	电话:
评价项目	项目或要点选择(在所选项目上标记)	评价得分
1. 许可与经营管理	1.1(1)、1.2(2、3)、1.3(4、5)	
2. 信息公示	2.1(6)、2.2(7)、2.3(8)、2.4(9)、2.5(10)、2.6(11)	
3. 互联网+明厨亮灶	3.1(12、13、14、15)、3.2(16、17、18、19、20、21)	
4. 食品安全管理	4.1(22、23)、4.2(24)、4.3(25、26)、4.4(27、28、29、30、31)、4.5(32、33)、4.6(34、35、36)、4.7(37、38、39、40)	
5. 原料管理	5.1(41、42)、5.2(43)、5.3(44、45)、5.4(46、47、48、49、50、51)、5.5(52、53、54)	
6. 场所、设施和设备	6.1(55、56)、6.2(57、58、59、60)、6.3(61、62、63、64、65、66)、6.4(67、68、69)、6.5(70、71、72、73、74)、6.6(75)、6.7(76、77)、6.8(78、79、80)、6.9(81、82、83、84)、6.10(85、86)、6.11(87、88、89、90、91、92、93、94、95、96、97、98、99、100、101、102、101)、6.12(102、103)、6.13(104、105)、6.14(106、107)	
7. 加工制作过程	7.1(108)、7.2(109、110、111、112、113、114、115、116)、7.3(117、118、119)	
8. 餐用具清洗消毒	8.1(120、121)、8.2(122、123、124、125、126)、8.3(127)	
9. 供餐与配送	9.1(128、129)、9.1(130、131)	
10. 营养健康要求	10.1(132)、10.2(133、134、135、136、137)、10.3(138)	
11. 加分项	11.1(139、140、141、142)、11.2(143)、11.3(144)、11.4(145、146)	
评价结果	得分: _____ 评价结果: _____	

注: 本表一式两份, 一份反馈被评价单位, 一份留存。

被评价单位负责人(签章):

年 月 日

评价人员签名:

年 月 日



---

河南省人民政府食品安全委员会办公室

2022年6月9日印发

---