ICS 03.120.10
CCS A 00

TB

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 018S—2022

餐饮服务食品安全过程管理规范

Process management practice for food safety during catering service

全国团体标准信息平台

2022-03-11 发布　　2022－04-01 实施

宁夏食品安全协会　　发布

全国团体标准信息平台

目　　次

前言 III
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　基本要求 1
5　厨房管理 2
6　库房管理 4
7　从业人员卫生健康及教育培训 4
8　食品安全制度及过程控制记录 5
9　食品添加剂、食品原料及食品相关产品采购验收 5
10　外卖食品安全管理 5
11　公用餐具使用及文明用餐 5
12　公共卫生防疫管理 5
附录A（资料性附录）　示意图 7
附录B（资料性附录）　记录表格 17
参考文献 27

图A.1　厨房功能分区示意图 7
图A.2　粗加工前处理工具存放示意图 7
图A.3　面点工具存放示意图 8
图A.4　拖把分类管理示意图 8
图A.5　清洁抹布存放示意图 9
图A.6　切配工用具色标管理示意图 9
图A.7　刀具、砧板消毒保洁柜示意图 10
图A.8　砧板立式存放、刀具固定容器存放示意图 10
图A.9　食品原料存储示意图 11
图A.10　冷藏冷冻柜内食品原料存储示意图 11
图A.11　食品原料存储分布示意图 12
图A.12　烹饪间设施设备划线定位管理示意图 12
图A.13　面点间设施设备划线定位管理示意图 13

图 A.14　烧烤间设施设备划线定位管理示意图.....13
图 A.15　食品留样示意图 14
图 A.16　食品原料分区存放示意图 14
图 A.17　食品原料与非食品原料分区存放示意图.....15
图 A.18　食品原料标签示意图 15
图 A.19　员工水杯存放示意图 16
图 A.20　通讯工具存放示意图 16

表 B.1　食品添加剂使用记录表 17
表 B.2　食品留样记录表 18
表 B.3　餐用具清洗消毒记录表 19
表 B.4　从业人员晨检记录表 20
表 B.5　从业人员培训记录表 21
表 B.6　设施设备维护保养记录表 22
表 B.7　进货查验记录表 23
表 B.8　食品安全自查记录表 24
表 B.8　（续） 25
表 B.8　（续） 26

全国团体标准信息平台

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由银川市市场监督管理局兴庆区分局提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：银川市市场监督管理局兴庆区分局、陕西师范大学中俄食品与健康科学国际联合研究中心、宁夏承诺管理有限公司、嵊州市恒远餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：李国荣，白涛，张华峰，张慧玲，赵立云，李希涵。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

餐饮服务食品安全过程管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务食品安全过程管理的基本要求、厨房管理、库房管理、从业人员卫生健康及教育培训、食品安全制度及过程控制记录、食品添加剂、食品原料及食品相关产品采购验收、外卖食品安全管理、公用餐具使用及文明用餐、公共卫生防疫管理。

本文件适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事各类餐饮服务活动的食品安全过程管理。

2 规范性引用文件

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

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

色标管理 color management

依据用途将加工用具、清洁工具、容器具等，通过不同颜色的材质、装饰和标识等予以明显区分的一种管理方式

3.2

划线定位管理 line positioning management

设施设备、物品等定位存放，通过标线固定位置，便于从业人员使用后及时归位的一种管理方式。

3.3

壁挂式管理 wall-mounted management

依照用途将食品加工用具悬挂在食品加工处理区的固定位置或专用容器内，张贴标签标识，方便从业人员取用收纳的一种管理方式。

4 基本要求

4.1　应严格遵守运营中所涉及的节能、环保、卫生、防疫、安全等法律、法规和标准的要求。
4.2　厨房食品加工处理区面积与实际经营需求相适应，应设置在室内，布局合理并符合消防要求，符合“明厨亮灶”要求，配备满足经营需要的设施设备，安全卫生、通风良好、环境整洁。
4.3　厨房用水应符合 GB 5749 的要求。
4.4　应配备满足实际经营需要的防蝇、防鼠、防虫、防尘和处理垃圾的设施。
4.5　制作冷食类食品、生食类食品、冷加工糕点等直接入口食品应分别设有相应的专间（区），并采取有效措施，防止食品在存放和加工过程中受到污染。短时间存放成品的备餐场所应按照专间（区）要求执行。
4.6　从业人员应做到着装统一，仪表仪容标准规范，水杯、餐具、通讯设备等个人物品应集中存放。应按操作规程加工食品。

5　厨房管理

5.1　综合要求

5.1.1　加工场所和加工过程按单一流线布置，贯彻“生进熟出、单一流向、洁污分流”的原则。
5.1.2　成品通道、出口和原料通道、入口，洁净餐具入口、回收餐具出口应分开设置，或分时段运输。
5.1.3　人流物流通道应分开设置。操作人员应“定人、定岗、定责”。
5.1.4　应设置粗加工间（区）、切配间（区）、烹饪间（区）、清洗消毒间（区）等。厨房功能分区示意图，参见图 A.1。
5.1.5　食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，称量器具的精度应满足食品添加剂称量范围的要求，应有使用记录，记录参见表 B.1。应设置食品添加剂存放专柜，并由专人管理。

5.2　粗加工间（区）

5.2.1　粗加工间(区）是从事食品原料清洗、拣选，畜禽、水产品去除内脏、清洗的场所。地面与墙壁表面应平整，上下水设施配备齐全，排水通畅，污水排放应符合 GB 8978 的规定。
5.2.2　清洗水池的容量、数量应满足生产经营需要，且有明显区分标识。未清洗的食品原料与已清洗的食品原料应分区存放。
5.2.3　需要冷藏或冷冻的食品原料应放置在具有冷藏或冷冻功能的设备中。用于粗加工的工具应定点定位存放或采用壁挂式管理，参见图 A.2，并做好标识说明。每次使用后均应清洁消毒。
5.2.4　不同区域使用的拖把应分类管理，参见图 A.4，用后应在专用水池清洗，定点放置。抹布应按照用途实行色标管理和壁挂式管理，参见图 A.5。

5.3　切配间（区）

5.3.1　切配间（区）是对粗加工后的食品原料进行切块、切丝、腌制等预处理的场所。切配工用具应实行色标管理，参见图 A.6，用后应及时清洗、消毒，采用壁挂式管理或摆放在固定消毒保洁柜内，参见图 A.7。砧板应立式存放，参见图 A.8。
5.3.2　食品原料应按照荤、素分区存放，不得叠落混放，做好防蝇防尘措施，参见图 A.9。冷藏、冷冻柜外应张贴食品原料存储分布图和设备责任人卡,参见图 A.11。

5.4　烹饪间（区）

5.4.1　烹饪间（区）用于对食品原料及半成品采取蒸、煮、炒、炖、炸等方式制作成品的场所。操作台、冷藏冷冻柜、调料柜等设备应划线定位,参见图 A.12。加工用具及物料用品等应定点存放或采用壁挂式管理，每天清洁。

5.4.2　冷藏冷冻柜内的食品原料、半成品及成品应分区且存放于带盖食品级容器内，并张贴分布图，参见图 A.10。存量不应超过 2 天的用量。

5.4.3　所有食品原料及加工器具不应落地存放。自制半成品应注明生产日期和存放期限。

5.4.4　排油烟罩、灶具、灶面应定期清洁。

5.4.5　烹饪间（区）天花板应光洁完整。地沟缝隙应符合相关规定。

5.4.6　通风设施完好且定期清洁。

5.5　面点加工间（区）

5.5.1　面点间（区）划线定位示意图参见图 A.13。

5.5.2　面点加工用具使用后应及时清理，定点定位存放或采用壁挂式管理，参见图 A.3。

5.5.3　成品面点应专区存放，防止污染。

5.6　专间（区）

5.6.1　专间（区）对空气洁净度要求较高，主要用于包括冷食类食品、生食类食品、冷加工糕点等的制作。应配备空调等控温设备和测温设施。室内下水道不应有明沟。配备带盖且非手动开启式垃圾桶。

5.6.2　应配有紫外线消毒设施。

5.6.3　入口处应设有二次更衣间（区），洗手池水龙头应采用非手动式开关。

5.6.4　下列情形可在专用操作区内进行，具体包括：仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供食用的；调制供消费者直接食用的调味料等。

5.6.5　未经预处理的食品原料不应进入专间（区）。待加工原料应按要求贮存在相应的温度条件下，并在规定存放期限内使用。

5.7　特殊业态

5.7.1　烧烤类

应安装油烟净化装置，使用清洁能源作为燃料，烧烤炉、冷藏冷冻柜、操作台和调料架等设备摆放应划线定位,参见图A.14，食品加工用具应采用色标管理，定点定位存放或采用壁挂式管理。烧烤过程中应严格控制时间和温度，降低有害物质的生成。烧烤签可采用不锈钢、竹制和木制等材质。不锈钢烤签使用前后应清洗干净。竹签、木签及清洗不彻底的不锈钢烤签不应反复使用。

5.7.2　自助餐

冷加工糕点、冷食类食品、生食类食品制作均应在专间（区）内完成。食品加工设备应划线定位，加工工具采用色标管理，定点定位存放或采用壁挂式管理，消毒餐具在开餐前1小时内摆放。供餐过程中应确保热食类食品的中心温度不低于60 ℃。冷食类食品应通过冷藏设施或采用食用冰降温方式进行温度控制。

5.7.3　火锅类

在加工过程中不应使用非食用物质，不应滥用食品添加剂。应配备油水分离器，餐厨垃圾的回收处理应与有资质的企业签订《餐厨垃圾回收协议》，不得非法回收利用废弃食用油脂。

5.7.4 现榨饮料类

水果、蔬菜应新鲜、无腐烂变质，农药残留应符合食品安全标准。应配有专用果蔬清洗水池或容器。应设立果蔬切配专区，加工用具使用后应及时清洗消毒。从业人员应佩戴口罩、发帽和一次性食品级手套。

5.8 食品留样

5.8.1 应按 GB 31654 的要求进行留样,留样存放参见图 A.15。
5.8.2 做好留样记录,记录参见表 B.2。做到“专人管理、专柜存放、规范记录”。

5.9 餐用具清洗消毒间（区）

5.9.1 餐用具清洗消毒间（区）应布局合理，墙裙采用瓷砖或耐腐蚀耐潮湿材料。已清洁和未清洁的餐用具应区分通道或分时段运输。
5.9.2 优先采用物理方法消毒。采用化学消毒的，水池应不少于三个。水池数量不足的应配备专用清洗、消毒容器。
5.9.3 已清洁的餐用具应按品种或用途分类存放于保洁柜内，不应与其他物品混放。餐用具保洁柜应密闭防尘。
5.9.4 餐用具清洗消毒应符合 GB 14934 的要求。做好餐用具清洗消毒记录，参见表 B.3。

6 库房管理

6.1 食品库房与非食品库房应分隔设置。不满足要求的，应分设食品原料存放区域和非食品原料存放区域，并张贴明显的区分标识。
6.2 库房内应配备满足经营需要的货架，货架离地离墙不小于 10cm。
6.3 散装食品、食用农产品及香辛料等应使用食品级容器密闭储存,参见图 A.16。
6.4 设施设备应划线定位，物品应分类存放，并张贴标签,参见图 A.17 和图 A.18。
6.5 冷冻、冷藏库房及特殊用途的库房应满足温湿度要求，并配备温湿度计。
6.6 洗涤剂、环境消毒剂、除虫鼠害剂等化学物品应设存储专间（区），不应存放在食品处理区和就餐场所，并由专人管理。
6.7 食品原料应索证索票齐全，建立食品安全追溯制度。
6.8 食品原料应按需采购，遵从先进先出原则，按需领用。
6.9 出入库登记完善。

7 从业人员卫生健康及教育培训

7.1 从业人员着装应干净整洁，不得佩戴手表、手镯、手链、戒指、耳环等饰品。不得留长指甲、涂指甲油。食品加工区的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖，工作服应以白色、浅色系列为主。
7.2 从事切菜、配菜、烹饪、分餐、传菜等接触直接入口食品工作和餐用具清洗消毒的从业人员应每年进行健康体检，取得健康合格证明后方可上岗。严格落实晨检制度，患有碍食品安全疾病的不应从事接触直接入口食品工作，晨检记录参见表 B.4。
7.3 从事接触直接入口食品工作的从业人员应佩戴口罩，必要时应佩戴一次性手套。
7.4 从业人员个人物品应定点集中存放,参见图 A.19 和图 A.20，不得与食品加工用具混放。

7.5 应制定从业人员培训计划，按规定组织教育培训，定期开展考核测试。从业人员每年培训学时应符合法律法规的规定。培训及考核资料应及时归档，培训记录参见表 B.5。

8 食品安全制度及过程控制记录

8.1 结合餐饮服务经营实际，制定食品安全管理制度并做好过程控制。食品安全制度包括：食品安全突发事件应急处置预案、食品留样制度、餐用具清洗消毒制度、从业人员健康管理和培训制度、食品原料采购验收制度、设施设备维护保养制度、食品添加剂管理制度、食品安全自查制度等。
8.2 食品安全管理制度和关键环节操作规程应张贴在相对应的食品处理区，定期对食品安全管理制度进行审核修订。
8.3 从业人员应严格按照规定从事食品加工，如实做好加工过程控制记录。
8.4 应加强设备设施的维护保养，并做好维护保养记录，记录参见表 B.6。
8.5 应定期开展食品安全自查，并做好自查记录，记录参见表 B.8。

9 食品添加剂、食品原料及食品相关产品采购验收

9.1 所采购的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
9.2 所采购的食品原料应新鲜、质量安全，理化指标和微生物指标符合食品安全国家标准的规定。
9.3 直接接触食品的包装材料、工具设备及容器，应符合 GB 4806.1 的规定，优先选用可降解材料。洗涤剂和消毒剂等符合食品相关产品质量要求。
9.4 所有采购物品入库前均应进行进货查验，索证索票，做好进货查验记录，记录参见表 B.7。

10 外卖食品安全管理

10.1 入网餐饮服务提供者应履行入网审查义务，加强入网餐饮服务单位管理和信息公示，加强对送餐人员的食品安全培训和管理，如实登记网络订餐订单信息，履行法律法规规定的其他义务。
10.2 入网餐饮服务单位加工制作餐饮食品应当符合法律、法规和食品安全国家标准的要求。鼓励采用一次性封口产品对外卖食品的包装进行封签，拆启或损坏后无法恢复原状，并提醒消费者“封签破损，请勿接收”。封签材料应符合 GB 4806.1 等国家标准要求。
10.3 外卖食品配送人员个人卫生应符合 GB 1654 的要求，保障配送容器安全卫生，并定期进行清洗消毒。

11 公用餐具使用及文明用餐

11.1 就餐过程中两人以上在同一器皿中盛取食物的，应使用不与口腔直接接触的公用餐具。公用餐具应通过颜色、形状及材质进行区分。
11.2 应在就餐区醒目位置通过张贴宣传画或摆放宣传桌签等形式，引导消费者勤拿少取，文明用餐、节约粮食。

12 公共卫生防疫管理

12.1　配备必要的测温、消毒等防疫物资，确保产品质量符合要求且数量充足，设置专用存储区域存放，履行进货查验，并对领用和使用情况进行如实登记。按照防疫要求，定期对环境、加工场所和容器具表面进行清洗消毒。

12.2　餐位应保持一定距离，保持单向就餐布局或增设物理隔离。控制同一时间段就餐人数。

12.3　从业人员应加强晨检测温和手部清洗消毒。专人负责督促顾客及送餐人员执行进店测温和查验健康码等，如实记录测温和查验情况。发现异常情况，及时向相关部门报告，并协助配合临时隔离管控或就医等。

12.4　外卖食品应采取“无接触配送”，设置对外取餐区、台或取餐窗口（非取餐时关闭），引导取餐人员佩戴口罩，保持安全距离排队取餐。最外层包装应采用透明、易清洁消毒的材质，封签应标明出餐时间。

12.5　送餐人员应加强个人卫生管理，规范佩戴口罩，必要时穿戴防护服，定期对手部、餐品周转保温箱和其他相关设施设备进行清洗消毒，取餐送餐时要保持安全距离。订餐平台应加强送餐人员的培训管理。

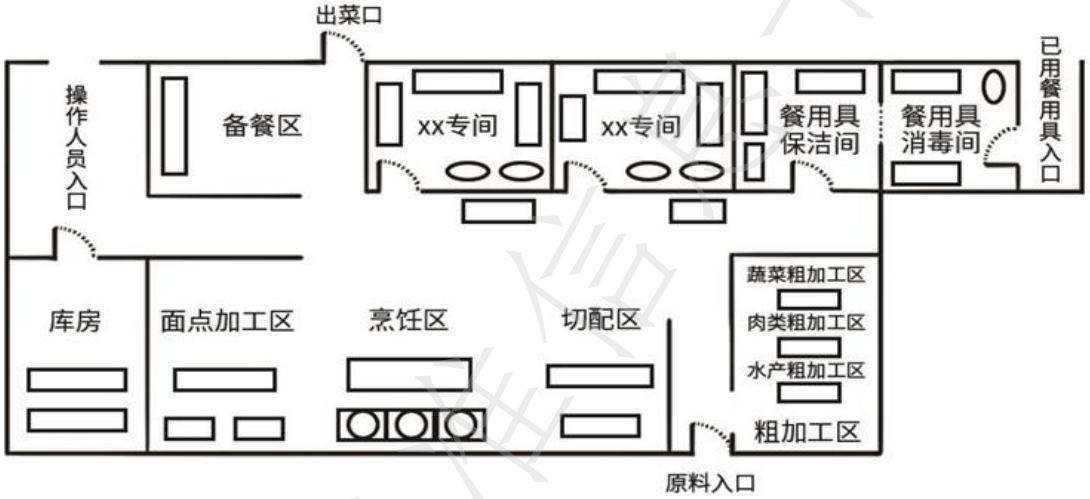
12.6　执行政府部门公共卫生防疫管理的相关规定。

全国团体标准信息平台

附　录　A
（资料性附录）
示意图

A.1　厨房功能分区示意图

见图A.1。

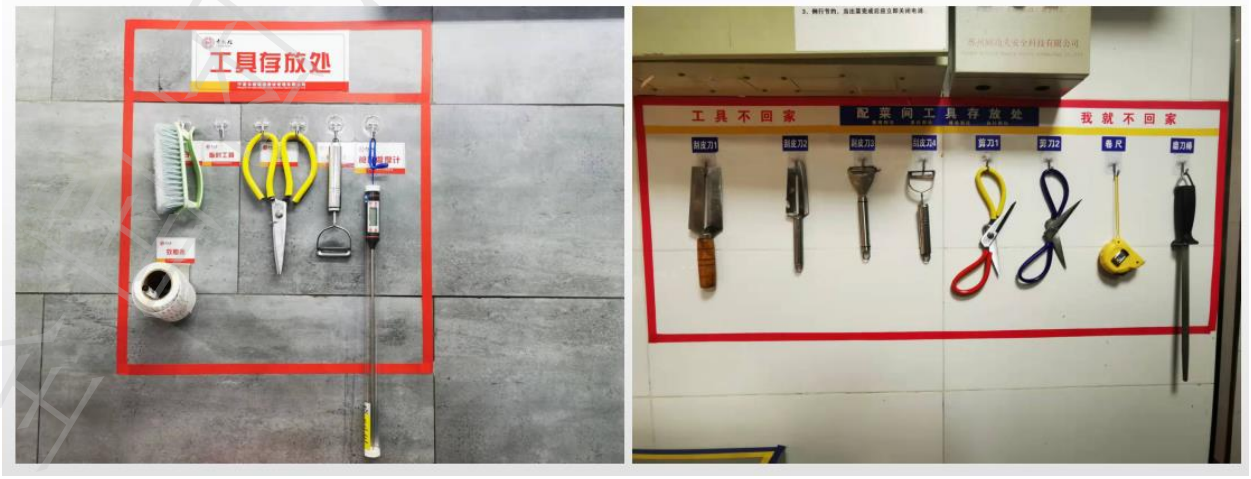


图A.1　厨房功能分区示意图

A.2　食品加工用具壁挂式管理示意图

A.2.1　粗加工前处理工具存放示意图

见图A.2。



图A.2　粗加工前处理工具存放示意图

A.2.2　面点工具存放示意图

见图A.3。

图A.3　面点工具存放示意图

A.3　清洁用具色标管理示意图

A.3.1　拖把分类管理示意图

见图A.4。

图A.4　拖把分类管理示意图

A.3.2　清洁抹布存放示意图

见图A.5。

图A.5　清洁抹布存放示意图

A.4　切配工用具色标管理及存放示意图

A.4.1　切配工用具色标管理示意图

见图A.6。

图A.6　切配工用具色标管理示意图

A.4.2　切配工用具存放示意图

A.4.2.1　刀具、砧板消毒保洁柜示意图

见图A.7。

图A.7　刀具、砧板消毒保洁柜示意图

A.4.2.2　砧板立式存放、刀具固定容器存放示意图

见图A.8。

图A.8　砧板立式存放、刀具固定容器存放示意图

A.5　食品原料存储示意图

A.5.1　食品原料存储示意图

见图A.9。

图A.9　食品原料存储示意图

A.5.2　冷藏冷冻柜内食品原料存储示意图

见图A.10。

图A.10　冷藏冷冻柜内食品原料存储示意图

A.5.3　食品原料存储分布示意图

见图A.11。

图A.11　食品原料存储分布示意图

A.6　划线定位管理示意图

A.6.1　烹饪间设施设备划线定位管理示意图

见图A.12。

图A.12　烹饪间设施设备划线定位管理示意图

A.6.2　面点间设施设备划线定位管理示意图

见图A.13。

图A.13　面点间设施设备划线定位管理示意图

A.6.3　烧烤间设施设备划线定位管理示意图

见A.14。

图A.14　烧烤间设施设备划线定位管理示意图

A.7　食品留样示意图

见图A.15。

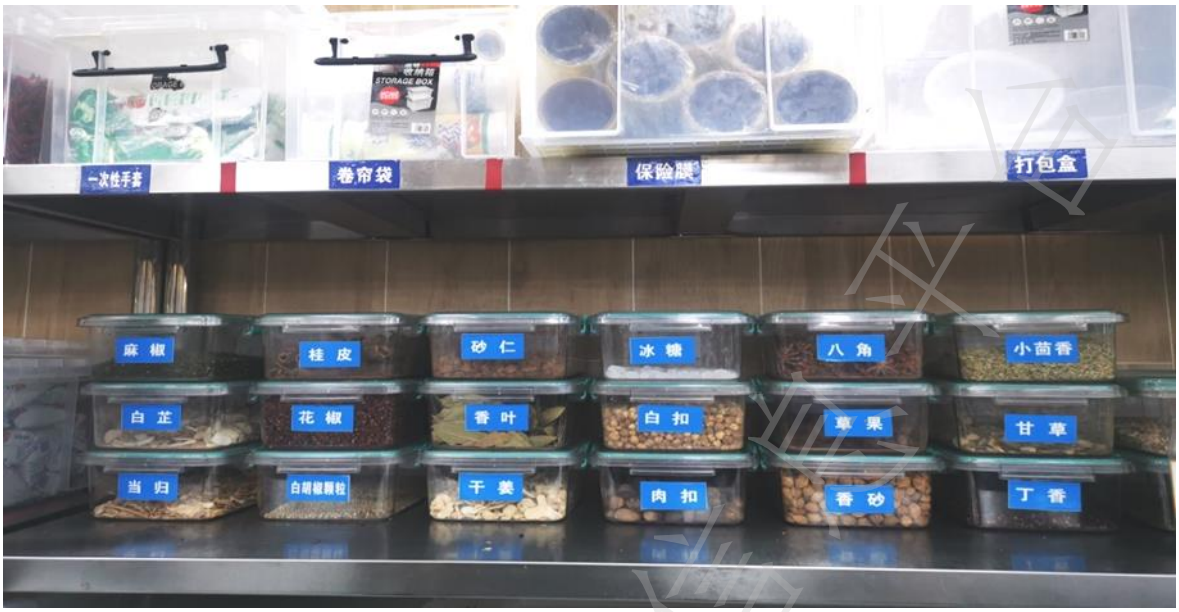
图A.15　食品留样示意图

A.8　库房内食品原料存放示意图

A.8.1　食品原料与非食品原料分区存放示意图

见图A.16和A.17。

图A.16　食品原料分区存放示意图



图A.17　食品原料与非食品原料分区存放示意图

A.8.2　食品原料标签示意图

见图A.18。

图A.18　食品原料标签示意图

A.9　个人物品定点集中管理示意图

见图A.19和A.20。

图A.19　员工水杯存放示意图

图A.20　通信工具存放示意图

附 录 B
（资料性附录）
记录表格

B.1 食品添加剂使用记录

应规范使用食品添加剂，并按表B.1记录。

表B.1 食品添加剂使用记录表

序号	使用日期	食品添加剂名称	生产日期	保质期	使用量（g）	食品名称	制作量（kg）	使用人	备注

B.2　食品留样记录

应按规定进行食品留样，并按表B.2记录。

表B.2　食品留样记录表

序号	餐 次	食品名称	留样时间	留样量（g）	留样人	留样处理时间	处理人	留样要求
			月　日　时			月　日　时		1、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。 2、在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。 3、在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。 4、应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。
			月　日　时			月　日　时		
			月　日　时			月　日　时		
			月　日　时			月　日　时		
			月　日　时			月　日　时		
			月　日　时			月　日　时		
			月　日　时			月　日　时		
			月　日　时			月　日　时		

B.3　餐用具清洗消毒记录

餐用具清洗消毒应符合要求，并按表B.3记录。

表B.3　餐用具清洗消毒记录表

日　期	品　名	数　量	采用方法	操作人员	消毒方法
月　日　时					（一）物理消毒 1.采用蒸汽、煮沸消毒的，温度应控制在100℃以上，并保持10分钟以上； 2.采用红外线消毒的，温度应控制在120℃以上，并保持10分钟以上； 3.采用洗碗机消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。 （二）化学消毒 主要为使用各种含氯消毒剂（餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录K）消毒，在确保消毒效果的前提下，可以采用其他消毒剂和参数。 方法之一： 使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法： 1.严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在250mg/L以上； 2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中5分钟以上； 3.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。 方法之二： 使用二氧化氯消毒剂的消毒方法： 1.严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在100mg/L～150mg/L； 2.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中10～20分钟； 3.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。
月　日　时					
月　日　时					
月　日　时					
月　日　时					
月　日　时					
月　日　时					
月　日　时					

B.4　从业人员晨检记录

应按规定落实从业人员晨检制度，并按表B.4记录。

表B.4　从业人员晨检记录表

序号	姓名	检查内容	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
		1、健康证：现场可出示，并在有效期范围内； 2、健康状况:体温正常，无发热、腹泻、皮肤伤口、咽炎等； 3、个人卫生：着装规范、带发帽、未佩戴首饰、未涂指甲油、指甲长度符合要求等；	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗□ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □
		1、健康证：现场可出示，并在有效期范围内； 2、健康状况:体温正常，无发热、腹泻、皮肤伤口、咽炎等； 3、个人卫生：着装规范、带发帽、未佩戴首饰、未涂指甲油、指甲长度符合要求等；	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗□ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □
		1、健康证：现场可出示，并在有效期范围内； 2、健康状况:体温正常，无发热、腹泻、皮肤伤口、咽炎等； 3、个人卫生：着装规范、带发帽、未佩戴首饰、未涂指甲油、指甲长度符合要求等；	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗□ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □	符合要求 □ 现场整改 □ 调　岗 □ 调　休 □

B.5　从业人员培训记录

应按规定定期对从业人员进行培训，并按表B.5记录。

表B.5　从业人员培训记录表

序号	培训日期	培训内容	培训方式	授课人	参训人员 签　　字	考核方式	考核结果	备注
						□现场提问 □试卷考核 □实操考核		
						□现场提问 □试卷考核 □实操考核		
						□现场提问 □试卷考核 □实操考核		
						□现场提问 □试卷考核 □实操考核		
						□现场提问 □试卷考核 □实操考核		

B.6　设施设备维护保养记录

应按规定维护保养设施、设备，并按表B.6记录。

表B.6　设施设备维护保养记录表

序　号	日　期	设施设备名称	存放位置（编号）	维护保养内容	维护保养人	维护保养结果	备注

B.7　进货查验

应按规定落实进货查验制度，并按表B.7记录。

表B.7　进货查验记录表

序号	购进日期	品名	规格	数量	生产日期/生产批号	保质期	生产厂家	供货商信息			验收人
								单位名称	经营地址	联系电话	
	年　月　日										
	年　月　日										
	年　月　日										
	年　月　日										
	年　月　日										
	年　月　日										
	年　月　日										

B.8　食品安全自查

应按规定定期开展食品安全自查，并按表B.8记录。

表B.8　食品安全自查记录表

第　　页共　　页

检查日期：　　年　　月　　日		检查人员：_____	
检查项目	**检查内容**	**存在问题**	**复查整改情况**
许可证	有无食品经营许可证，是否在有效期内且规范悬挂		
	实际经营项目与许可范围是否相符，是否存在超范围经营现象		
组织机构 制度建设	食品安全管理机构是否健全，且明确食品安全第一责任人		
	是否配备专职兼职食品安全管理人员，并明确其职责		
	食品安全制度是否修订完善，各岗位职责是否明确		
	是否定期召开专题会议安排本单位食品安全管理工作		
环境卫生	食品处理区是否保持良好卫生环境、并能保持现场清洁		
	“三防”措施是否健全，墙面、房顶有无脱落，地面、台面是否存在卫生死角		
	是否具有足够的通风和排烟装置并能正常运转		

表 B.8 （续）

检查日期：　　年　　月　　日		检查人员：_____	
检查项目	**检查内容**	**存在问题**	**复查整改情况**
健康管理	从业人员健康管理制度和健康档案是否健全		
	从业人员健康合格证明是否真实有效		
	从业人员工作衣、帽、口罩等是否干净整洁		
	晨检制度落实是否到位，从事直接入口食品的从业人员患有有碍食品安全疾病时，是否及时将其调整工作岗位		
索证索票 **进货查验**	查看供货商资质是否齐全，进口冷链食品是否规范备案		
	采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品是否验收，进货查验台账登记是否及时，记录是否完整，是否按要求存档备查		
	进货凭证索票是否齐全，肉品“两证、两章”是否齐全，粘贴是否整齐，保管是否完好		
	库存食品是否在保质期内，原料贮存是否符合管理要求		
	是否存在国家禁止使用或来源不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品		
设施设备	冷藏柜、冷冻柜、留样柜、洗手水笼头等设备运转是否正常，数量是否能满足实际需求		

表 B.8 （续）

检查日期：　　年　　月　　日		检查人员：_____	
检查项目	**检查内容**	**存在问题**	**复查整改情况**
餐用具清洗消毒	清洗消毒设施是否正常运行，且数量满足实际需要		
	清洗消毒后的餐用具是否存放于专用保洁设施		
	餐用具清洗消毒池（盆）是否与其它水池（盆）混用		
	相关从业人员是否掌握必备的清洗消毒知识		
	餐用具消毒效果是否符合相关要求		
	洗涤和消杀用品是否设置专门的区域贮存并妥善保管		
食品加工制作管理	食品贮存、加工工具是否做到荤素、生熟分开，加工过程、清洗水池等是否存在交叉污染		
	食品处理区是否保持干净整洁，物品摆放是否整齐有序		
	从业人员个人卫生和操作行为是否符合要求		
	贮存食品原料的场所是否存放有毒、有害物品及个人生活物品情况		
	留样品种是否齐全，留样管理是否规范		
食品添加剂管理	食品添加剂使用是否符合相关标准，是否落实专柜存放、专人管理、购进和使用记录规范和称量准确等要求		

参 考 文 献

[1] SB/T 10580—2011 餐饮业现场管理规范
[2] 国家市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（2018 年 第 12 号）

全国团体标准信息平台