

陕西省市场监督管理局文件

陕市监发〔2023〕600号

陕西省市场监督管理局 关于印发《陕西省集中用餐单位食堂 标准化体系建设评价细则》（试行）的通知

各设区市、韩城市、杨凌示范区市场监管局：

为巩固提升集中用餐单位食品安全问题专项治理行动成果，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《餐饮服务食品安全操作规范》《学校食品安全与营养健康管理规定》《反食品浪费法》等法律法规，省局制定了《陕西省集中用餐单位食堂标准化体系建设评价细则》（附件1）（以下简称《评价细则》），现印发给你们，并将有关事项通知如下。

一、《评价细则》说明

《评价细则》结合集中用餐单位食堂经营业态、方式、规模、

风险等实际情况，对评价项目进行了细化、量化，对全方位评价集中用餐单位食堂食品安全状况，督促加强日常管理、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。

细则共 11 部分，总计 110 分（含加分项 10 分）。评价项目单项结论分为符合与不符合，如各审查条款中存在分项时，各分项均符合则该条款评价结论为符合，存在任一小项不符合，则该条款评价结论为不符合（如：编号 1 条款，分项（1）、（2）审查结果均符合要求，则该条款结论为符合，如存在任一分项审查结果不符合，则该条款结论为不符合）。被评价单位不涉及的项目可视为合理缺项，应在“评价记录”栏中标注“不适用”并说明具体原因，计算总分时不予扣分。评价结论汇总在《评价细则汇总表》（附件 2）中，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。

二、评定程序

集中用餐单位食堂标准化体系建设评价工作应按照以下程序进行：

1. 资格审核。集中用餐单位食堂营业执照、食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致，无超范围经营现象，未被纳入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单的，方可进行申报。

2. 企业申报。资格审核通过的集中用餐单位对照《评价细则》进行自查，梳理问题并对标整改，整改完毕且自查达标后，向县

区市场监管局提交自查报告和验收申请。

3. 现场验收。县区市场监管局汇总辖区申报企业材料，报送至市局，市局接到申请材料后，抽调业务骨干进行现场核查，依据《评价细则》逐项进行打分，得分达到90分及以上的，评价结果为达标，验收通过后将相关情况报送省局。

4. 组织复核。省局组织对各地评价达标的集中用餐单位食堂进行复核，复核不达标的，相关集中用餐单位食堂应及时整改问题，并继续申请验收至达标为止。

5. 社会公示。省局通过官网、新闻媒体等渠道，将复核后符合要求的集中用餐单位食堂向社会进行公示。

三、工作要求

开展集中用餐单位食堂标准化体系建设工作，是巩固提升国家市场监督管理总局等部门印发的《集中用餐单位食品安全问题专项治理行动工作方案》工作成果的具体举措，对全面提高学校、医院、养老院、机关等集中用餐单位食堂经营管理水平，规范硬件设施建设，健全食品安全管理体系，完善并落实管理制度，强化食品采购、贮存、加工制作、供餐等全环节风险防控，推进实施智慧管理，促进社会共治，具有重要意义。

各级市场监管部门要高度重视，认真组织实施，2024年第一季度前，每个地市（区）要完成首批10家集中用餐单位食堂标准化体系建设评价工作，形成示范带动作用，鼓励引导辖区更多集中用餐单位食堂开展标准化体系建设，此项工作开展情况将

作为 2024 年省级食品安全工作评议考核重要内容。各地对在实施过程中发现的问题，要及时向省局进行反馈。省局将适时联合相关部门对各地工作开展情况进行督导调研。

- 附件：1.《陕西省集中用餐单位食堂标准化体系建设评价细则》
2.《陕西省集中用餐单位食堂标准化体系建设评价结果汇总表》



附件 1

陕西省集中用餐单位食堂标准化体系建设评价细则

一、经营管理						
项目	编号	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
1.1 经营管理	1	采用社会力量承包或者委托经营集中用餐单位食堂的： （1）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，不存在转包、分包等行为； （2）集中用餐单位应当制定承包经营企业的评价和退出管理要求，加强对承包方的监督，定期考核评价，及时更换不符合要求的承包经营企业	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
检查结果汇总	1. 本表共 1 项，其中关键项 0 项，重点项 1 项，一般项 0 项；总分值 1 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、互联网+明厨亮灶						
项目	编号	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
2.1 明厨亮灶设施的	2	配备“互联网+明厨亮灶”智能监控设施	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

配备	3	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、备餐间、专间、餐饮具清洗消毒区、留样间等区域	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
2.2 明厨亮灶设施的管理	4	智能监控设施和展示设施处于正常工作状态	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	5	视频信息保存不少于7天	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
检查结果汇总	<p>1. 本表共4个项目，其中关键项0项，重点项3项，一般项1项；总分值3.5分。</p> <p>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：_____</p>					
三、食品安全管理						
项目	编号	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
3.1 食品安全主体责任落实	6	(1) 设立食品安全管理机构，配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员； (2) 将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况，《食品安全总监职责》《食品安全员守则》以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查	***	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	7	(1) 将食品安全工作纳入年度重点工作任务； (2) 企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立并落实食品安全主体责任的长效机制；食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助企业主要负责人做好食品安全管理工作	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		

	8	(1) 制定年度培训计划； (2) 对从业人员进行食品安全知识培训； (3) 对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核； (4) 培训、考核情况有相关记录存档备查	***	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	9	基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，并做好每日食品安全检查记录、每周食品安全排查治理报告、每月食品安全调度会议纪要，存档备查	***	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
3.2 食品安全管理制度的建立及落实	10	建立食品安全管理制度和方案，包括： (1) 原料控制要求 (2) 餐用具清洗消毒制度 (3) 餐饮服务过程控制要求 (4) 从业人员健康管理制度 (5) 从业人员培训考核制度 (6) 食品安全自查制度 (7) 食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验和记录制度 (8) 食品留样制度 (9) 场所及设施设备清洗消毒制度 (10) 食品安全信息追溯制度 (11) 消费者投诉处理制度 (12) 供应商管理制度 (13) 设施设备维修保养校验制度 (14) 食品添加剂使用管理制度 (15) 有害生物防治制度 (16) 食品安全事故处置方案 学校食堂还需额外制定以下管理制度： (1) 分餐管理制度（需要现场分餐的） (2) 校外供餐管理制度（从外购餐的） (3) 集中用餐陪餐制度（中小学和幼儿园） (4) 安全保卫制度 (5) 集中用餐信息公开制度 (6) 集中用餐食品安全应急管理和突发事件报告制度 制度的有效性、适用性等符合要求，并如实记录。	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		

	11	中小学、幼儿园每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	12	制定自查计划，开展制度自查、定期自查和专项自查，并做好相关记录。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	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	13	定期开展食品安全突发事件应急处置、防控知识及技能宣传和培训，每年至少开展一次食品安全突发事件应急演练	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
检查结果汇总	<p>1. 本表共8项，其中关键项3项，重点项5项，一般项0项。总分值11分。</p> <p>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：_____</p>					
四、从业人员健康及卫生管理						
4.1 人员健康管理	14	从业人员每日上岗前进行晨检，患有有碍食品安全疾病的人员，不从事直接接触入口食品的工作；对患有发热、咽部炎症或者皮肤有伤口等的，应查明病因	***	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
4.2 人员卫生管理	15	（1）在岗从业人员规范穿戴洁净的工作衣帽，手部保持清洁，无饰物外露、化妆等情形； （2）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，操作时佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		

	16	(1) 从业人员个人物品应集中存放，存放位置应不影响食品安全； (2) 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	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
检查结果汇总	1. 本表共 3 项，其中关键项 1 项，重点项 2 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_____；该专项检查得分为：_____					
五、原料管理						
项目	编号	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
5.1 原料采购管理	17	(1) 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，将依法取得许可资质、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； (2) 自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	18	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： (一) 超过保质期的食品、食品添加剂； (二) 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； (三) 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； (四) 中小学、幼儿园食堂不得采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆高风险食品； (五) 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、食品相关产品	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

5.2 原料运输管理	19	运输车辆或容器保持清洁，运输过程食品贮存环境及贮存条件符合食品安全管理要求，不应将食品与有毒、有害物质混装运输，防止食品受到污染的措施有效	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
5.3 进货查验管理	20	(1) 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、索证索票，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，并做好进货查验记录； (2) 实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录；门店应能及时查询，并对收货情况进行记录	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	21	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	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
5.4 原料贮存管理	22	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	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	23	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	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	24	按照贮存条件和保质期贮存食品原料，需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）	***	<input type="checkbox"/> 符合2分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	25	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	*	<input type="checkbox"/> 符合0.5分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		

	26	(1) 现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质； (2) 在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	27	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	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	28	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	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	29	不得将食品与有毒、有害物品一同贮存	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
5.5 食品添加剂管理	30	(1) 食品添加剂应当专人专柜（位）保管，并标注“食品添加剂”字样； (2) 用容器盛放开封后的食品添加剂的，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	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	31	(1) 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； (2) 食品添加剂的品种、使用范围、使用量符合 GB 2760 规定； (3) 使用 GB 2760 规定有最大使用量规定的食品添加剂，应精准称量使用	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	32	使用 GB 2760 规定有使用限量的食品添加剂，应记录食品品种、食品数量、加工时间、使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

检查结果汇总	<p>1. 本表共 16 项，其中关键项 4 项，重点项 9 项，一般项 3 项；总分值 18.5 分。</p> <p>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：_____</p>
--------	--

六、场所、设备和设施

项目	编号	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
6.1 场所环境	33	<p>(1) 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；餐饮服务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> <p>(2) 餐饮服务场所建筑内部结构应平整、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</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
6.2 场所布局	34	<p>具有与所经营的食物品种、数量、就餐人数相适应的场所，且设计布局合理：</p> <p>(1) 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> <p>(2) 原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口分开设置；无法分设时，应采取有效措施防止交叉污染</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	35	<p>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区域或者设施，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</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

6.3 食品处理区建筑结构	36	<p>(1) 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，专间墙裙铺设到顶；</p> <p>(2) 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；</p> <p>(3) 建筑结构能够有效防止虫鼠害等有害生物侵入和栖息，门窗应闭合严密，防鼠板、通风口、下水道出入口、暖气管与外界相通的墙壁缝隙等符合规定</p>	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
6.4 食品处理区设备设施	37	具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	38	<p>(1) 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；</p> <p>(2) 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于 20% 的食品</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	39	<p>(1) 定期维护、清洗、消毒食品加工、贮存、陈列、转运等设施、设备，和面机、绞肉机、切菜机等无残渣、发霉，无异味；</p> <p>(2) 具有设施设备维护记录</p>	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
6.5 贮存设施	40	<p>(1) 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识；</p> <p>(2) 冷冻、冷藏库（柜）应设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求；</p> <p>(3) 保温设施及冷藏冷冻设施应当定期清洗、校验（适用于学校食堂）</p>	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

6.6 供水 排水设施	41	(1) 食品加工用水与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象； (2) 自备水源及其供水设施应符合有关规定	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
	42	(1) 排水设施应通畅，便于清洁、维护； (2) 需经常冲洗的场所地面和排水沟有一定的排水坡度； (3) 排水沟设有可拆卸的盖板，排水沟内未设置其他管路； (4) 专间、专用操作区无明沟，设置的地漏带有水封	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
6.7 更衣 区和卫 生间	43	(1) 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，保持清洁，并配备满足使用需要的更衣设施； (2) 卫生间设置位置、内部配置设施等符合要求，并能够保持清洁	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
6.8 采光 照明设 施	44	(1) 食品处理区照明设施光泽和亮度不应改变食品的感官色泽； (2) 裸露食品正上方照明设施使用防护罩； (3) 冷冻（藏）库使用防爆灯	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
6.9 排 风排 烟 设施	45	(1) 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； (2) 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； (3) 排风排烟设施定期清洁	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
6.10 餐 厨废 弃 物	46	(1) 食品处理区配备带盖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； (2) 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； (3) 餐厨废弃物及时清除，不得溢出存放容器； (4) 废弃物存放设施及时清洁，必要时消毒	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		

	47	<p>(1) 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，明确各自的安全责任和义务；</p> <p>(2) 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</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
6.11 有害生物防治	48	<p>根据需要配备适宜的有害生物防治设施，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) 灭蝇灯类型、悬挂位置及防蝇帘、风幕机、挡鼠板等设施设备符合规定；</p> <p>(2) 食品处理区内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂；炖煮、卤制食品容器配备防鼠网罩临时防护设备，周边1米内不存在便于鼠类通过的设施设备；食堂外配置食饵站等灭鼠设施；</p> <p>(3) 排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm；</p> <p>(4) 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>(5) 不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品，设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责；</p> <p>并按照规定记录定期除虫灭害情况</p>	***	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		
6.12 洗手设施	49	<p>食品处理区应设置足够数量的洗手设施，配备相应洗手、消毒、干手设施，并粘贴洗手方法标识</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合1分 <input type="checkbox"/> 不符合0分		

6.13 专间、专用操作区设施	50	专间和专用操作区有明显标识，在显著位置公示人员操作规范，并配置以下设施： (1) 专间为独立隔间，入口处设置非手动式洗手、消毒设施，及更衣设施； (2) 专间与其他场所之间的门能及时关闭，设置的食物传递窗专用、可关闭； (3) 专间设立独立的空调设施并定期清洁消毒，专间内温度不得高于 25℃； (4) 专间设置独立的空气消毒设施； (5) 专间和专用操作区内加工工具、设备设施专用	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
检查结果汇总	1. 本表共 18 个项目，其中关键项 4 项，重点项 13 项，一般项 1 项；总分值 21.5 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：_____					
七、加工制作过程						
项目	编号	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
7.1 食品加工用水	51	(1) 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，每半年需经具有检验资质的相关机构检测验证； (2) 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	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
7.2 基本要求	52	食品处理区严格按照各加工间（区）使用功能进行相关加工操作，避免食品在加工过程中受到污染	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

	53	用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	54	(1) 严禁将回收的食品再次加工销售； (2) 严禁使用非食用物质或相关法律法规规定的禁止生产经营的食品进行食物加工制作	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
7.3 初加工	55	(1) 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； (2) 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染； (3) 经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	56	(1) 食品原料在加工前应洗净； (2) 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	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	57	(1) 动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗； (2) 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
7.4 烹饪	58	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	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	59	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

	60	<p>烹饪加工制作符合规范要求：</p> <p>(1) 食品煎炸用油及煎炸过程油温符合规范要求；</p> <p>(2) 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；</p> <p>(3) 火锅类食品不得重复使用火锅底料；</p> <p>(4) 使用符合食品安全要求的烘焙包装用纸；使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质；</p> <p>(5) 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</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
7.5 专间、专用操作区操作	61	<p>(1) 集中用餐单位的食堂直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应按规定在专间或者专用操作区进行(在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外)；</p> <p>(2) 专间内每餐或每班使用前，对操作台面和专间空气进行消毒；使用紫外线灯消毒的，做好记录；</p> <p>(3) 专间和专用操作区内使用的容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁</p>	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	62	<p>专间、专用操作区内由明确的专人进行操作，且加工操作符合规范：</p> <p>(1) 蔬菜、水果等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间；</p> <p>(2) 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；</p> <p>(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</p>	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
7.6 冷却	63	<p>烹饪后需冷藏的易腐食品，食物烧熟后需在清洁操作区内立即冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间</p>	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

7.7 再加热	64	烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间超过 2h 的，食用前应再加热	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	65	再加热前，应对食品进行感官查验： (1) 未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热，使食品的中心温度迅速加热至 70℃ 以上； (2) 感官性状发生变化的，应当废弃，不可再加热后供食用	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
7.8 留样管理	66	食品留样符合规范： (1) 中小学及托幼机构每餐次的食品成品应留样； (2) 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；其他加工食品对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样； (3) 养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样； (4) 每个品种留样量不少于 125g	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	67	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	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	68	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	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
检查结果汇总	1. 本表共 18 个项目，其中关键项 6 项，重点项 10 项，一般项 2 项；总分值 23 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	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
8.1 餐用具清洗、消毒、保洁设施	69	(1) 餐用具清洗、消毒、保洁设施放置在专用区域，容量和数量满足使用需要，且运转正常； (2) 设备设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成	*	<input type="checkbox"/> 符合 0.5 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	70	(1) 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，并以明显标识标明其用途； (2) 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	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	71	(1) 存放消毒后餐用具的专用保洁设施或场所，标识明显，保持清洁； (2) 消毒后餐用具应存放在专用保洁设施或场所内	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
8.2 餐用具清洗消毒要求	72	(1) 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； (2) 不得重复使用一次性餐饮具	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	73	(1) 餐用具清洗消毒规范、有效； (2) 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	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

8.3 集中清洗消毒餐饮具要求	74	使用集中清洗消毒餐饮具的： (1) 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； (2) 餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
检查结果汇总	1. 本表共 6 项，其中关键项 3 项，重点项 2 项，一般项 1 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：_____					
九、供餐						
项目	编号	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
9.1 供餐过程要求	75	(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；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； (2) 供餐过程中，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	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	76	(1) 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过 2h； (2) 烹饪完毕至食用时间需超过 2h 的，应在 60℃以上保存，或按要求冷却后进行冷藏食用前按要求再加热，或者废弃	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	77	有现场分餐情形的，应当落实分餐管理制度，保障分餐环境卫生整洁	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

检查结果汇总	1. 本表共 3 项，其中关键项 2 项，重点项 1 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、制止餐饮浪费

项目	编号	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
10.1 制止餐饮浪费	78	通过在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识等形式，主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，引导用餐人员按需适量点餐	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	79	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费	**	<input type="checkbox"/> 符合 1 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		
	80	未发现经营过程中存在严重浪费	***	<input type="checkbox"/> 符合 2 分 <input type="checkbox"/> 不符合 0 分		

检查结果汇总	1. 本表共 3 项，其中关键项 1 项，重点项 2 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：_____
--------	--

十一、加分项

项目	编号	评价要点	重要性	评价得分	评价记录	备注
11.1 食	81	实行“4D”或“5常”或“6S”等规范化管理	/	符合加 1 分		

品安全管理体 系	82	通过认证实施 HACCP 或 ISO22000 等先进的食品安全管理体系	/	符合加 1 分		
	83	通过校园食品安全风险管控体系自愿性认证	/	符合加 1 分		
	84	引入第三方机构每年对食堂进行不少于 1 次的食品安全风险评估，并能够提供风险评估报告	/	符合加 1 分		
	85	有完善的检验检测体系，对食品原料入库前自检或委托第三方机构进行检验检测，并综合考虑食品品种、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	/	符合加 1 分		
	86	食堂配备 ATP 快速检测设备及相关检测试剂，定期对消毒后餐饮具及其他食品接触表面的清洁效果进行监测及验证	/	符合加 1 分		
11.2 食 品原料 采购体 系	87	实施食堂大宗食品原料规范化采购	/	符合加 1 分		
11.3 食 品溯源 体系	88	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	/	符合加 1 分		
11.4 智 慧监管 体系	89	食堂关键加工区域（操作间、备餐间）配备 AI 智能摄像机，能够运用“互联网+明厨亮灶”设备对从业人员的违规行为（如未戴口罩，未穿工装，抽烟，玩手机等）以及鼠类等有害生物进行智能抓拍，并将结果实时上传到管理平台	/	符合加 1 分		
	90	食堂配备物联网设备，库房、消毒设施、留样设施需要分别配备温湿度、高温消毒、温度监测设备，并支持将监测结果上传到管理平台	/	符合加 1 分		

检查结果 果汇总	1. 本表共 10 项，总分值 10 分。 2. 经现场检查，得分为：_____
-------------	---

附件 2

陕西省集中用餐单位食堂标准化体系建设评价结果汇总表

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. 经营管理	1.1（1）	
2. 互联网+明厨亮灶	2.1（2、3）、2.2（4、5）	
3. 食品安全管理	3.1（6、7、8、9）、3.2（10、11、12、13）	
4. 从业人员健康及卫生管理	4.1（14）、4.2（15、16）	
5. 原料管理	5.1（17、18）、5.2（19）、5.3（20、21）、5.4（22、23、24、25、26、27、28、29）、5.5（30、31、32）	
6. 场所、设施和设备	6.1（33）、6.2（34、35）、6.3（36）、6.4（37、38、39）、6.5（40）、6.6（41、42）、6.7（43）、6.8（44）、6.9（45）、6.10（46、47）、6.11（48）、6.12（49）、6.13（50）	
7. 加工制作过程	7.1（51）、7.2（52、53、54）、7.3（55、56、57）、7.4（58、59、60）、7.5（61、63）、7.6（63）、7.7（64、65）、7.8（66、67、68）	
8. 餐用具清洗消毒	8.1（69、70、71）、8.2（72、73）、8.3（74）	
9. 供餐	9.1（75、76、77）	
10. 制止餐饮浪费	10.1（78、79、80）	
11. 加分项	11.1（81、82、83、84、85、86）、11.2（87）、11.3（88）、11.4（89、90）	
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）：

评价人员签名：

年 月 日
年 月 日

