

ICS 67.040

X 00

SFSF

上海市团体标准

T/SFSF XXXX-2018

“放心餐厅” “放心食堂” Guaranteed Restaurant & Canteen

(征求意见稿)

2018 年 XX 月 XX 日发布

2018 年 XX 月 XX 日实施

上海市食品安全工作联合会发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 通用要求.....	3
4.1 实施规范管理.....	3
4.2 实施“明厨亮灶”.....	5
4.3 食品可追溯.....	5
4.4 信息公开透明.....	6
4.5 严格餐饮具清洗消毒.....	6
4.6 环境整洁卫生.....	6
4.7 投诉评议与处置.....	6
5 “放心餐厅”特殊要求.....	6
5.1 信息公开透明的特殊要求.....	7
5.2 严格餐饮具清洗消毒的特殊要求.....	7
5.3 倡导绿色文明消费.....	7
6 “放心学校食堂”特殊要求.....	7
6.1 实施规范管理的特殊要求.....	7
6.2 食品可追溯的特殊要求.....	7
6.3 信息公开透明的特殊要求.....	7
6.4 组织开展自查自纠.....	8
7 “放心职工食堂”特殊要求.....	8
7.1 实施规范管理的特殊要求.....	8
7.2 信息公开透明的特殊要求.....	8
7.3 组织开展自查自纠.....	8
8 “放心医院食堂”特殊要求.....	8
8.1 实施规范管理的特殊要求.....	8
8.2 食品可追溯的特殊要求.....	9
8.3 信息公开透明的特殊要求.....	9
8.4 组织开展自查自纠.....	9
8.5 开展营养和食品安全监测与评估工作.....	9
8.6 普及营养健康和食品安全知识.....	9
附录 A.....	10
附录 B.....	16
附录 C.....	22
附录 D.....	28

前 言

本标准是上海市食品安全工作联合会对上海市公共餐饮服务单位以及学校食堂、职工食堂和医院食堂开展食品安全“放心餐厅”“放心食堂”建设的团体标准。

本标准按 GB/T1.1 和 GB/T20004.1 起草。

本标准由上海市食品安全工作联合会提出。

本标准由上海市食品安全工作联合会归口。

本标准起草单位：

本标准起草人：

本标准于 2018 年 xx 月 xx 日首次发布。

“放心餐厅” “放心食堂”

1 范围

本标准规定了“放心餐厅”“放心食堂”实施规范管理、明厨亮灶、食品可追溯、信息公开透明、严格餐饮具清洗消毒、环境整洁卫生、投诉评议与处置、自查自纠等方面的要求，以及“放心餐厅”倡导绿色文明消费的要求。

本标准中的“放心餐厅”适用于本市各类公共餐饮服务单位，“放心食堂”适用于各级各类学校食堂、单位职工食堂及医院食堂。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

DB31 2015 食品安全地方标准 餐饮服务单位食品安全管理指导原则

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

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

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

《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局（2018 年第 12 号公告）

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

《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》（国卫食品发〔2016〕31 号）

《中国学龄儿童膳食指南（2016）》中国营养学会

《上海市食品安全信息追溯管理办法》 上海市人民政府令（第 33 号）

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

3 术语和定义

GB/T 27306 及《餐饮服务食品安全操作规范》中界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 放心餐厅

符合本标准规范要求，并经市食品药品监管部门审核、命名的公共餐饮服务单位。

3.2 放心食堂

符合本标准规范要求，并经市食品药品监管部门和有关部门审核、命名的单位食堂。

3.2.1 放心学校食堂

符合本标准规范要求，并经市食品药品监管部门和市教育行政部门审核、命名的各级各类学校食堂。

3.2.2 放心职工食堂

符合本标准规范要求，并经市食品药品监管部门和市总工会管理部门审核、命名的单位职工食堂。

3.2.3 放心医院食堂

符合本标准规范要求，并经市食品药品监管部门和市卫生行政部门审核、命名的医疗机构食堂（包括医院职工食堂和营养食堂）。

3.3 餐饮服务

通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品和消费场所及设施的服务活动。

3.3.1 餐饮服务单位

从事餐饮服务活动的单位，包括各类餐饮服务提供者和单位食堂。

3.3.2 高风险餐饮服务单位

从事高风险餐饮服务活动的单位，包括集体用餐配送膳食、大型以上饭店、规模以上连锁餐饮企业。

3.4 危害分析关键控制点

即 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)，对食品安全有显著意义的危害进行分析、识别、评估，并通过评定关键控制点加以控制的食物安全管理体系。

3.5 六 T 实务

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

3.6 明厨亮灶

餐饮服务提供者采用透明、视频等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

3.7 光盘行动

倡导厉行节约，反对铺张浪费，带领大家珍惜粮食、吃光餐盘中的食物的行动。

3.8 集中消毒餐饮具

指具有消毒服务的条件和能力，能够为餐饮服务者提供餐饮具集中消毒服务的机构或单位，按照规范流程进行集中清洗消毒，符合相关卫生标准，并提供给餐饮服务者使用的餐具、饮具。

4 通用要求

“放心餐厅”和“放心食堂”应符合本章的要求。

4.1 实施规范管理

4.1.1 餐饮服务单位的食品安全管理制度齐全，确保食品原料新鲜、加工过程生

熟分开，食品烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

主要食品安全管理制度应包括但不仅限于以下各项：

- a) 食品安全岗位责任制；
- b) 从业人员健康管理制度；
- c) 从业人员培训管理制度；
- d) 加工经营场所清洁制度；
- e) 设施设备清洁、消毒和维修保养制度；
- f) 食品采购索证索票制度；
- g) 食品进货查验和台账记录制度；
- h) 餐厨废弃物处置管理制度；
- i) 食品安全突发事件应急处置方案；
- j) 投诉受理制度等相关制度。

上述制度在贯彻执行及关键环节操作时应当保留与之对应的检查记录。

4.1.2 餐饮服务单位应当实施经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系，并能够保持良好运行。

食品安全管理体系包括 GB/T 27306、DB31 2015、危害分析关键控制点、“六 T 实务”等。

4.1.3 餐饮服务单位负责人、食品安全管理人員和食品从业人員按照《上海市食品从业人員食品安全知識培訓和考核管理辦法》要求，經食品安全培訓考核合格後上崗。

4.1.4 餐饮服务单位在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人員在崗開展現場管理。

4.1.5 严格落实专间的相关卫生制度，并符合下列要求：

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

4.1.5.2 专间内必须设置专人操作，不得在操作期间随意进出专间，造成人流交叉引起的污染；

4.1.5.3 确保操作时专间温度在 25℃以下；

4.1.5.4 使用紫外消毒等方法每次使用前进行空气消毒；

4.1.5.5 使用专间二次更衣室进入专间，进入人员要穿戴专用工作衣、帽，清洗消毒手部。

4.2 实施“明厨亮灶”

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

4.2.2 采用视频展示“明厨亮灶”的，可通过视频直播或录播等方式向社会公众展示，使就餐人员在就餐场所能看到展示的内容。

4.3 食品可追溯

4.3.1 餐饮服务单位应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作，并建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

4.3.2 餐饮服务单位应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》规定，对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。

4.3.3 实行食品原料统一配送的餐饮服务单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。

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

4.3.5 可以自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应当立即停止采购，并向本企业、主要原料和食品供应商所在地的食品药品监督管理或者市场监督管理部门报告。

4.4 信息公开透明

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

4.5 严格餐饮具清洗消毒

4.5.1 餐饮服务单位应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒，消毒后的餐饮具应符合 GB14934 的规定。

4.5.2 餐饮服务单位应配备专用、密闭餐饮具保洁设施，消毒后餐饮具和工用具并在保洁设施内存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

4.6 环境整洁卫生

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

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

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

4.7 投诉评议与处置

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

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

4.8 自查自纠

4.8.1 应实行食品安全企业主要负责人、校长、院长负责制，定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。

4.8.2 应将自查结果及整改情况及时向社会和用餐对象、学校师生及家长公示。

5 “放心餐厅”特殊要求

“放心餐厅”还应符合本章的要求。

5.1 信息公开透明的特殊要求

5.1.1 在食品安全信息公示栏中还应公示营业执照。

5.1.2 在“明厨亮灶”的电子显示屏、网站或 APP 上公示食品安全追溯、废弃油脂收运等信息。

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

5.2 严格餐饮具清洗消毒的特殊要求

若未配备洗碗机或者热力消毒设施的，应使用符合要求的集中消毒餐饮具。

5.3 倡导绿色文明消费

5.3.1 倡导光盘行动和文明用餐，在餐厅显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。

5.3.2 应主动提供公筷、公匙等公用餐具。

5.3.3 倡导外卖外带、剩菜打包使用符合 T/31 SAFCM004 和 T/31 SAFCM005 环保餐盒（袋）。

6 “放心学校食堂”特殊要求

“放心学校食堂”还应符合本章的要求。

6.1 实施规范管理的特殊要求

6.1.1 学校食堂承包服务经营者应依法持有《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《营业执照》，且无食品安全不良信用记录。

6.1.2 学校食堂应采用适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在 60℃ 以上。

6.1.3 学校应根据中国学龄儿童膳食指南（2016）的要求制定食谱。

6.2 食品可追溯的特殊要求

应当通过“学校食品安全信息管理平台”报送相关食品安全信息。

6.3 信息公开透明的特殊要求

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

6.3.2 倡导学校公示主要食品原料的成本。

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

6.4 自查自纠

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

6.4.2 应将自查结果及整改情况及时向学校师生及家长公示。

7 “放心职工食堂”特殊要求

“放心职工食堂”还应符合本章的要求。

7.1 实施规范管理的特殊要求

职工食堂的承包经营者应依法持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《营业执照》，且无食品安全不良信用记录。

7.2 信息公开透明的特殊要求

公示承包经营者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌、主要食品原料的成本。

7.3 自查自纠

7.3.1 应实行食品安全企业主要负责人制，定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。

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

7.3.3 应将食堂自查发现的问题与整改情况应予以公示。

8 “放心医院食堂”特殊要求

“放心医院食堂”还应符合本章的要求。

8.1 实施规范管理的特殊要求

8.1.1 医院食堂若采用承包经营方式，医疗机构应委托持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《工商营业执照》，且无食品安全不良信用记录的

单位承包经营食堂。

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

8.1.3 送餐和送餐车辆应符合以下要求：

8.1.3.1 送餐距离和时间不宜过长，应避免在厕所等可能污染的区域分餐；

8.1.3.2 送餐车辆应具备保温设施，做到专用，保持清洁，每天进行清洗消毒；

8.1.3.3 采用单独份盒饭方式配送的，分装过程必须在备餐间内完成；分装的膳食应采取有效加热保温措施并及时送餐；

8.1.3.4 送餐员必须持有有效健康证上岗。

8.2 食品可追溯的特殊要求

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

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

8.3 信息公开透明的特殊要求

8.3.1 承包经营医院食堂应公示承包者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食品原料供应渠道及品牌。倡导医疗机构公示主要食品原料的成本。

8.3.2 倡导放心医院食堂通过网站或者 APP 等渠道，向就餐人员公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全信息。

8.4 自查自纠

倡导医疗机构组织由医护人员、患者代表等组成的食品安全检查员队伍，定期对食堂开展检查和测评。

8.5 开展营养和食品安全监测与评估工作

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

8.6 普及营养健康和食品安全知识

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

附录 A
(资料性附录)

上海市“放心餐厅”审核评分表

餐厅名称: _____ 所属区: _____

地址: _____ 食品经营许可证号: _____

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

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

编号	内容与基本要求	分值	扣分标准	得分
1、实施 规范管理（35 分）	1.1 食品安全管理制度齐全,确保食品原料新鲜、加工过程生熟分开,食品烧熟煮透。	15	<p>应建立食品安全岗位责任制;从业人员健康管理制度;从业人员培训管理制度;加工经营场所清洁制度;设施设备清洁、消毒和维修保养制度;食品采购索证索票制度;食品进货查验和台账记录制度;关键环节操作规程;餐厨废弃物处置管理制度;食品安全突发事件应急处置方案;投诉受理制度等并有检查记录。</p> <p>●缺1项制度扣1分;缺检查记录扣1分,扣完为止;</p> <p>●发现食品原料不新鲜的扣5分;</p> <p>●发现加工过程中生熟未分开的扣3分;</p> <p>●加工时食品中心温度应低于70℃的扣2分;</p>	
	1.2 实施食品安全管理体系,并能够保持良好运行。	5	<p>食品安全管理体系包括GB/T 27306、DB31 2015、危害分析关键控制点(HACCP)、“六T实务”等。</p> <p>无管理体系扣5分。管理体系保持不良的扣3分;</p>	
	1.3 餐饮服务单位负责人、	5	<p>随机抽查5人(餐饮服务单位负责人、</p>	

		食品安全管理人員和食品從業人員經食品安全培訓考核合格後上崗。		食品安全管理人員必查），未按照《上海市食品從業人員食品安全知識培訓和考核管理辦法》要求通過培訓考核的，發現 1 人扣 2 分，扣完為止；	
	1.4	在營業、食品加工製作及供餐時段，應當有食品安全管理人員在崗開展現場管理。	5	營業、食品加工製作及供餐時段食品安全管理人員不在崗扣 5 分；	
	1.5	嚴格落實專間的相关衛生制度。	5	<ul style="list-style-type: none"> ●專間內的工用具等所有設施設備未實行專間專用的扣 0.5 分；工用具使用後未清洗消毒的扣 0.5 分； ●專間未設置專人操作的扣 0.5 分；操作期間隨意進出專間的扣 0.5 分； ●操作時專間溫度在 25℃ 以上的扣 1 分； ●使用前一天未對專間進行紫外消毒的扣 1 分； ●未使用專間二次更衣室進入專間的扣 0.5 分，進入人員未穿戴專用工作衣、帽或未清洗消毒手部的扣 0.5 分； 	
2、實施“明廚亮灶”(3 分)	2.1	餐飲服務單位應向消費者公開重點區域的食品加工操作過程。	3	未採用電子顯示屏、透明玻璃、矮牆、視頻直播或錄播等方式向消費者公開廚房環境衛生、冷食類食品加工製作、生食類食品加工製作、烹飪和餐飲具清洗消毒等重點區域的食品加工過程的扣 3 分；	
3、食品可追溯 (21	3.1	餐飲服務單位應有穩定的食品原料供應渠道和供應商，開展食品原料	10	●未按照《餐飲服務食品採購索證索票管理規定》要求，開展食品原料的索證索票工作的扣 3 分；	

分)		的索证索票工作，并建立食品进货查验记录制度。		<ul style="list-style-type: none"> ●未建立食品进货查验记录制度的扣 2 分； ●应当如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。（实行食品原料统一配送的单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证等，进行食品进货查验记录。） <p>随机抽查 10 种食品原料，缺 1 项扣 2 分，扣完为止。记录和凭证保存期不满的，扣 3 分；</p>	
	3.2	对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。	6	<p>随机抽查 10 种应溯源食品原料，缺 1 项扣 1 分，扣完为止；</p>	
	3.3	高风险餐饮服务单位、实行统一配送的食堂承包经营单位应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度。	3	<ul style="list-style-type: none"> ●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣 1 分； ●未定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的扣 1 分； ●记录保存期限少于两年的扣 1 分； 	
	3.4	自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。	2	<p>发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣 1 分；未向本企业、主要原料和食品供应商所在地的食品药品监督管理或者市场监督管理部门报告的扣</p>	

				1分;	
4、信息公开透明（8分）	4.1	餐饮服务单位应在餐厅显著位置张贴食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息。	4	餐饮服务单位应当公示食品经营许可证（含餐饮服务许可证）、营业执照、监管动态等级（脸谱）、食品从业人员健康证和食品安全管理人员培训证等信息。 缺1项扣2分，扣完为止；	
	4.2	在“明厨亮灶”的电子显示屏、网站或APP上，公示食品安全追溯、废弃油脂收运等信息。	3	缺1项扣1.5分，扣完为止；	
	4.3	鼓励餐厅重点区域的食物加工操作过程视频信息和其他食品安全信息与监管部门联通，供监管部门实施远程监管。	1	视频信息和其他食品安全信息未与监管部门联通的扣1分；	
5、严格餐饮具清洗消毒（13分）	5.1	配备洗碗机等有效的餐饮具清洗消毒设施，严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒，消毒后的餐饮具应符合GB14934的规定。	5	未配备消毒设施扣5分；	
	5.2	配备专用、密闭餐饮具保洁设施，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施内存放。	3	已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。抽查已清洗消毒餐饮具和工用具，不符合要求的扣3分；	
	5.3	未配备洗碗机或者蒸汽、煮沸等热力消毒设施的，应使用符合要求	5	集中消毒餐饮具不符合要求的扣5分；	

		的集中消毒餐饮具。			
6、环境 整洁卫 生（12 分）	6.1	餐厅通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。	6	通风换气不良扣2分；空调及通风设施未定期清洗消毒扣2分；环境不整洁扣2分；	
	6.2	餐厅附近提供洗手设施，如设置厕所应保持清洁卫生。	3	未设置或者设置不合理扣3分；	
	6.3	餐厅应全面禁烟。	3	在醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话，不设置任何与吸烟有关的器具。 无禁烟标识扣2分；发现烟具的扣2分；发现现场抽烟扣2分，扣完为止；	
7、倡导 绿色文 明消费 （6分）	7.1	倡导“光盘行动”和文明用餐，在餐厅显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容。	2	未见宣传的扣2分；	
	7.2	提供公筷、公匙等公用餐具。	2	未提供的扣2分；	
	7.3	倡导外卖外带、剩菜打包使用环保餐盒。	2	未倡导的扣2分；	
8、投诉 评议与 处置（4 分）	8.1	餐饮服务单位应设置畅通的投诉评议渠道，供消费者投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。	2	投诉评议渠道包括单位网站或APP、意见箱、电话热线等。 未设立投诉渠道扣2分；未开展满意度评议扣2分，扣完为止。	
	8.2	餐饮服务单位应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉	2	处置情况未公示扣2分；	

		人或者公开处置结果。			
9、自查 自纠（4 分）	9.1	应实行食品安全企业主要 负责人负责制，定期 组织开展食品安全自查 并督促整改到位。	2	食品安全企业主要负责人负责制不落实 扣2分；不定期开展自查扣1分；整改 不到位扣1分，扣完为止；	
	9.2	应将自查结果及整改情 况及时向社会和用餐对 象公示。	2	自查结果及整改情况未及时公示扣2分；	
合计					
备注：					
评审人员（签名）			被评审单位（签名）		
评审日期； 年 月			评审日期； 年 月		
日			日		

注：不适用项不得分，总分作相应调整。

附录 B
(资料性附录)

上海市“放心学校食堂”审核评分表

学校名称：_____ 食堂名称：_____ 所属区：_____

地址：_____ 食品经营许可证号：_____ 学校校长：_____

食堂负责人：_____ 食品安全管理员：_____ 联系电话：_____

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

编号	内容与基本要求	分值	扣分标准	得分
1、实施规范管理（38分）	1.1 食品安全管理制度齐全，确保食品原料新鲜、加工过程生熟分开，食品烧熟煮透。学校食堂应采用适宜的加热保温措施，使饭菜温度维持在 60℃ 以上。	12	应建立食品安全岗位责任制；从业人员健康管理制度；从业人员培训管理制度；加工经营场所清洁制度；设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品采购索证索票制度；食品进货查验和台账记录制度；关键环节操作规程；餐厨废弃物处置管理制度；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等并有检查记录。 ●缺 1 项制度扣 1 分；缺检查记录扣 1 分，扣完为止； ●发现食品原料不新鲜的扣 5 分； ●发现加工过程中生熟未分开的扣 3 分； ●加工时食品中心温度应低于 70℃ 的扣 2 分； ●未采用适宜的加热保温措施使饭菜温度维持在 60℃ 以上的扣 3 分；	
	1.2 食堂若为承包经营的，承包经营单位应依法持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《工商营业执照》，且无食品安全不良信用记录。	4	无《食品经营许可证》扣 4 分；无营业执照扣 4 分；超范围经营扣 3 分；有食品安全不良信用记录扣 4 分，扣完为止；	

	1.3	实施食品安全管理体系，并能够保持良好运行。	5	食品安全管理体系包括 GB/T 27306、DB31 2015、危害分析关键控制点（HACCP）、“六 T 实务”等。 无管理体系扣 5 分。管理体系保持不良的扣 3 分；	
	1.4	食堂负责人、食品安全管理人員和食品从业人員经食品安全培训考核合格后上岗。	5	随机抽查 5 人（餐饮服务单位负责人、食品安全管理人員必查），未按照《上海市食品从业人員食品安全知识培训和考核管理办法》要求通过培训考核的，发现 1 人扣 2 分，扣完为止；	
	1.5	在食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人員在岗开展现场管理。	5	营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員不在岗扣 5 分；	
	1.6	严格落实专间的相关卫生制度。	5	<ul style="list-style-type: none"> ●专间内的工用具等所有设施设备未实行专间专用的扣 0.5 分；工用具使用后未清洗消毒的扣 0.5 分； ●专间未设置专人操作的扣 0.5 分；操作期间随意进出专间的扣 0.5 分； ●操作时专间温度在 25℃ 以上的扣 1 分； ●使用前一天未对专间进行紫外消毒的扣 1 分； ●未使用专间二次更衣室进入专间的扣 0.5 分，进入人員未穿戴专用工作衣、帽或未清洗消毒手部的扣 0.5 分； 	
	1.7	学校应根据中国学龄儿童膳食指南（2016）的要求制定食谱。	2	未按要求制定食谱的，扣 2 分；	
2、实施	2.1	餐饮服务单位应向消费者公开重	3	未采用电子显示屏、透明玻璃、矮墙、	

<p>“明厨亮灶” (3分)</p>		<p>点区域的食品加工操作过程。</p>		<p>视频直播或录播等方式向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒等重点区域的食品加工过程的扣3分；</p>	
<p>3、食品可追溯 (25分)</p>	<p>3.1</p>	<p>餐饮服务单位应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，开展食品原料的索证索票工作，并建立食品进货查验记录制度。</p>	<p>10</p>	<p>●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作的扣3分；</p> <p>●未建立食品进货查验记录制度的扣2分；</p> <p>●应当如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。（实行食品原料统一配送的单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证等，进行食品进货查验记录。）</p> <p>随机抽查10种食品原料，缺1项扣2分，扣完为止。记录和凭证保存期不满的，扣3分；</p>	
	<p>3.2</p>	<p>各级各类学校食堂应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》有关规定，通过向本市“学校食品安全信息管理平台”报送相关信息，履行食品和食用农产品信息追溯管理义务。</p>	<p>10</p>	<p>随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止。</p>	

	3.3	高风险餐饮服务单位、实行统一配送的食堂承包经营单位应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度。	3	<ul style="list-style-type: none"> ●未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣1分； ●未定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的扣1分； ●记录保存期限少于两年的扣1分； 	
	3.4	自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。	2	发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣1分；未向本企业、主要原料和食品供应商所在地的食品药品监督管理或者市场监督管理部门报告的扣1分；	
4、信息公开透明（9分）	4.1	在食堂入口处等学生及家长途径位置张贴食品安全信息公示栏。	4	应当公示食品经营许可证、食品安全监管动态等级（脸谱）、食品安全管理人员、食品从业人员健康证和培训证等信息。 缺1项扣2分，扣完为止；	
	4.2	承包经营学校食堂还应公示承包者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食堂食品原料供应渠道及品牌。	3	缺1项扣1.5分，扣完为止；	
	4.3	倡导学校公示主要食品原料的成本	1	未公示扣1分；	
	4.4	倡导学校食堂向学校师生及学生家长公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全相关信息。	1	未公示扣1分；	
5、严格餐饮具清洗消毒	5.1	配备洗碗机等有效的餐饮具清洗消毒设施，严格落实餐饮具和用具的清洗消毒，消毒后的餐饮	3	未配备消毒设施扣3分。	

毒（6分）		具应符合 GB14934 的规定。			
	5.2	配备专用、密闭餐饮具保洁设施，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施内存放。	3	已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。抽查已清洗消毒餐饮具和工用具，不符合要求的扣 3 分；	
6、环境整洁卫生（9分）	6.1	食堂通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。	3	通风换气不良扣 1 分；空调及通风设施未定期清洗消毒扣 1 分；环境不整洁扣 1 分。	
	6.2	食堂附近提供洗手设施，如设置厕所应保持清洁卫生。	3	未设置或者设置不合理扣 3 分。	
	6.3	食堂全面禁烟。	3	在醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话，不设置任何与吸烟有关的器具。 无禁烟标识扣 3 分；发现抽烟扣 3 分，扣完为止。	
7、投诉评议与处置（4分）	7.1	餐饮服务单位应设置畅通的投诉评议渠道，供消费者投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。	2	投诉评议渠道包括单位网站或 APP、意见箱、电话热线等。 未设立投诉渠道扣 2 分；未开展满意度评议扣 2 分，扣完为止。	
	7.2	餐饮服务单位应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。	2	处置情况未公示扣 2 分；	
8、自查自纠（6分）	8.1	实行食品安全校长负责制，定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。	3	食品安全校长负责制不落实扣 3 分；不定期开展自查扣 3 分；整改不到位扣 3 分，扣完为止；	

8.2	倡导学校组织由学校师生及学生家长代表组成的食品安全检查员队伍，定期对食堂开展检查和测评。	1	未组成食品安全检查员队伍的扣 0.5 分；未定期开展检查和测评的扣 0.5 分；	
8.3	自查结果及整改情况应向学校师生及家长公示。	2	自查结果及整改情况未公示扣 2 分；	
合计				
备注：				
评审人员（签名）		被评审单位（签名）		
评审日期； 年 月 日		评审日期； 年 月 日		

注：不适用项不得分，总分作相应调整。

附录 C

(资料性附录)

上海市“放心职工食堂”审核评分表

企事业名称：_____ 食堂名称：_____ 所属区：_____

地址：_____ 食品经营许可证号：_____ 企业负责人：_____

食堂负责人：_____ 食品安全管理员：_____ 联系电话：_____

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

编号	内容与基本要求	分值	扣分标准	得分
1、实施规范管理（40分）	1.1	15	应建立食品安全岗位责任制；从业人员健康管理制度；从业人员培训管理制度；加工经营场所清洁制度；设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品采购索证索票制度；食品进货查验和台账记录制度；关键环节操作规程；餐厨废弃物处置管理制度；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等并有检查记录。 ●缺 1 项制度扣 1 分；缺检查记录扣 1 分，扣完为止； ●发现食品原料不新鲜的扣 5 分； ●发现加工过程中生熟未分开的扣 3 分； ●加工时食品中心温度应低于 70℃的扣 2 分；	
	1.2	5	食品安全管理体系包括 GB/T 27306、DB31 2015、危害分析关键控制点（HACCP）、“六 T 实务”等。 无管理体系扣 5 分。管理体系保持不良	

				的扣 3 分；	
1.3	餐饮服务单位负责人、食品安全管理人員和食品从业人員经食品安全培训考核合格后上岗。	5		随机抽查 5 人（餐饮服务单位负责人、食品安全管理人員必查），未按照《上海市食品从业人員食品安全知识培训和考核管理办法》要求通过培训考核的，发现 1 人扣 2 分，扣完为止；	
1.4	在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人員在岗开展现场管理。	5		营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員不在岗扣 5 分；	
1.5	严格落实专间的相关卫生制度。	5		<ul style="list-style-type: none"> ● 专间内的工用具等所有设施设备未实行专间专用的扣 0.5 分；工用具使用后未清洗消毒的扣 0.5 分； ● 专间未设置专人操作的扣 0.5 分；操作期间随意进出专间的扣 0.5 分； ● 操作时专间温度在 25℃ 以上的扣 1 分； ● 使用前一天未对专间进行紫外消毒的扣 1 分； ● 未使用专间二次更衣室进入专间的扣 0.5 分，进入人員未穿戴专用工作衣、帽或未清洗消毒手部的扣 0.5 分； 	
1.6	职工食堂的承包经营者应依法持有本市《食品经营许可证》（含餐饮服务许可证）和《营业执照》，且无食品安全不良信用记录。	5		无《食品经营许可证》扣 5 分；无营业执照扣 5 分；超范围经营扣 3 分；有食品安全不良信用记录扣 5 分，扣完为止；	

2、实施“明厨亮灶”(3分)	2.1	餐饮服务单位应向消费者公开重点区域的食品加工操作过程。	3	未采用电子显示屏、透明玻璃、矮墙、视频直播或录播等方式向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒等重点区域的食品加工过程的扣3分；	
3、食品可追溯(21分)	3.1	餐饮服务单位应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，开展食品原料的索证索票工作，并建立食品进货查验记录制度。	10	<ul style="list-style-type: none"> ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作的扣3分； ●未建立食品进货查验记录制度的扣2分； ●应当如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。（实行食品原料统一配送的单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证等，进行食品进货查验记录。） <p>随机抽查10种食品原料，缺1项扣2分，扣完为止。记录和凭证保存期不满的，扣3分；</p>	
	3.2	对食品和食用农产品实施信息追溯管理，并向本市“食品安全信息追溯平台”报送相关信息。	6	随机抽查10种应溯源食品原料，缺1项扣1分，扣完为止；	
	3.3	高风险餐饮服务单位、实行	3	●未建立主要原料和食品供应商检查	

		统一配送的食堂承包经营单位应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度。		评价制度的扣 1 分； ●未定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的扣 1 分； ●记录保存期限少于两年的扣 1 分；	
	3.4	自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。	2	发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣 1 分；未向本企业、主要原料和食品供应商所在地的食品药品监督管理或者市场监督管理部门报告的扣 1 分；	
4、信息公开透明(8分)	4.1	餐饮服务单位应在餐厅显著位置张贴食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息。	4	餐饮服务单位应当公示食品经营许可证（含餐饮服务许可证）、营业执照、监管动态等级（脸谱）、食品从业人员健康证和食品安全管理人员培训证等信息。 缺 1 项扣 2 分，扣完为止；	
	4.2	承包经营食堂应公示承包者的食品经营许可证和营业执照等资质证明。	2	缺 1 项扣 1 分，扣完为止；	
	4.3	应公示食堂食品原料供应渠道及品牌、主要食品原料的成本。	2	缺 1 项扣 1 分，扣完为止；	
5、严格餐饮具清洗消毒(8分)	5.1	配备洗碗机等有效的餐饮具清洗消毒设施，严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒，消毒后的餐饮具应符合 GB14934 的规定。	5	未配备消毒设施扣 5 分；	
	5.2	配备专用、密闭餐饮具保洁设施，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施内存放。	3	已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。 抽查已清洗消毒餐饮具和工用具，不符	

				合要求的扣 3 分；	
6、环境 整洁卫 生（10 分）	6.1	食堂通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。	4	通风换气不良扣 2 分；空调及通风设施未定期清洗消毒扣 2 分；环境不整洁扣 2 分；	
	6.2	食堂附近提供洗手设施，如设置厕所应保持清洁卫生。	3	未设置或者设置不合理扣 3 分；	
	6.3	食堂应全面禁烟。	3	在醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话，不设置任何与吸烟有关的器具。 无禁烟标识扣 2 分；发现烟具的扣 2 分；发现现场抽烟扣 2 分，扣完为止；	
7、投诉 评议与 处置（4 分）	7.1	餐饮服务单位应设置畅通的投诉评议渠道，供消费者投诉食品安全问题以及进行食品安全满意度评议。	2	投诉评议渠道包括单位网站或 APP、意见箱、电话热线等。 未设立投诉渠道扣 2 分；未开展满意度评议扣 2 分，扣完为止。	
	7.2	餐饮服务单位应及时妥善处置投诉，做好记录，并将处置结果反馈投诉人或者公开处置结果。	2	处置情况未公示扣 2 分；	
8、自查 自纠（6 分）	8.1	应实行食品安全企业主要负责人负责制，定期组织开展食品安全自查并督促整改到位。	2	食品安全企业主要负责人负责制不落实扣 2 分；不定期开展自查扣 1 分；整改不到位扣 1 分，扣完为止；	

	8.2	应成立由职工代表组成的企事业单位膳食管理委员会或食品安全检查员队伍，定期对食堂开展食品安全检查和评议。	2	未成立企事业单位膳食管理委员会或食品安全检查员队伍扣1分； 未定期对食堂开展食品安全检查和评议的扣1分；	
	8.3	应将自查结果及整改情况及时向社会和用餐对象公示。	2	自查结果及整改情况未及时公示扣2分；	
合计					
备注：					
评审人员（签名）			被评审单位（签名）		
评审日期； 年 月 日			评审日期； 年 月 日		

注：不适用项不得分，总分作相应调整。

附录 D

(资料性附录)

上海市“放心医院食堂”审核评分表

医院名称：_____ 食堂名称：_____ 所属区：_____

地址：_____ 食品经营许可证号：_____ 医院负责人：_____

食堂负责人：_____ 食品安全管理员：_____ 联系电话：_____

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

编号	内容与基本要求	分值	扣分标准	得分
1、实施规范管理（39分）	1.1	15	应建立食品安全岗位责任制；从业人员健康管理制度；从业人员培训管理制度；加工经营场所清洁制度；设施设备清洁、消毒和维修保养制度；食品采购索证索票制度；食品进货查验和台账记录制度；关键环节操作规程；餐厨废弃物处置管理制度；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等并有检查记录。 ●缺1项制度扣1分；缺检查记录扣1分，扣完为止； ●发现食品原料不新鲜的扣5分； ●发现加工过程中生熟未分开的扣3分； ●加工时食品中心温度应低于70℃的扣2分；	
	1.2	2	饭菜温度未维持在60℃以上的扣1分； 食品加工与就餐时间间隔超过2小时的扣1分；	

1.3	实施食品安全管理体系，并能够保持良好运行。	5	<p>食品安全管理体系包括 GB/T 27306、DB31 2015、危害分析关键控制点（HACCP）、“六 T 实务”等。</p> <p>无管理体系扣 5 分。管理体系保持不良的扣 3 分；</p>	
1.4	餐饮服务单位负责人、食品安全管理人員和食品从业人員经食品安全培训考核合格后上岗。	5	<p>随机抽查 5 人（餐饮服务单位负责人、食品安全管理人員必查），未按照《上海市食品从业人員食品安全知识培训和考核管理办法》要求通过培训考核的，发现 1 人扣 2 分，扣完为止；</p>	
1.5	在营业、食品加工制作及供餐时段，应当有食品安全管理人員在岗开展现场管理。	3	<p>营业、食品加工制作及供餐时段食品安全管理人員不在岗扣 3 分；</p>	
1.6	严格落实专间的相关卫生制度。	5	<ul style="list-style-type: none"> ● 专间内的工用具等所有设施设备未实行专间专用的扣 0.5 分；工用具使用后未清洗消毒的扣 0.5 分； ● 专间未设置专人操作的扣 0.5 分；操作期间随意进出专间的扣 0.5 分； ● 操作时专间温度在 25℃ 以上的扣 1 分； ● 使用前一天未对专间进行紫外消毒的扣 1 分； ● 未使用专间二次更衣室进入专间的扣 0.5 分，进入人員未穿戴专用工作衣、帽或未清洗消毒手部的扣 0.5 分； 	
1.7	送餐和送餐车辆应符合要求。	4	<ul style="list-style-type: none"> ● 送餐距离和时间不宜过长，应避免在厕所等可能污染的区域分餐； ● 送餐车辆应具备保温设施，做到 	

				<p>专用，保持清洁，每天进行清洗消毒；</p> <ul style="list-style-type: none"> ●采用单独份盒饭方式配送的，分装过程必须在备餐间内完成； ●分装的膳食应采取有效加热保温措施并及时送餐； ●送餐员必须持有有效健康证上岗； <p>发现一项不符合的扣1分，扣完4分为止；</p>	
2、实施“明厨亮灶”（3分）	2.1	餐饮服务单位应向消费者公开重点区域的食品加工操作过程。	3	<p>未采用电子显示屏、透明玻璃、矮墙、视频直播或录播等方式向消费者公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒等重点区域的食品加工过程的扣3分；</p>	
3、食品可追溯（18分）	3.1	餐饮服务单位应有稳定的食品原料供应渠道和供应商，开展食品原料的索证索票工作，并建立食品进货查验记录制度。	10	<ul style="list-style-type: none"> ●未按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》要求，开展食品原料的索证索票工作的扣3分； ●未建立食品进货查验记录制度的扣2分； ●应当如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。（实行食品原料统一配送的单位，可以由企业总部统一查验供货者的许可证等，进行食品进货查验 	

				记录。) 随机抽查 10 种食品原料，缺 1 项扣 2 分，扣完为止。记录和凭证保存期不满的，扣 3 分；	
	3.2	各级各类医院食堂应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》有关规定，食品原料应使用“上海市安全营养食品供应链平台”系统，且应规范使用“上海市医院食品安全管理系统”报送相关信息。	3	随机抽查 10 种应溯源食品原料，缺 1 项扣 1 分，扣完为止；	
	3.3	高风险餐饮服务单位、实行统一配送的食堂承包经营单位应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度。	3	<ul style="list-style-type: none"> ● 未建立主要原料和食品供应商检查评价制度的扣 1 分； ● 未定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录的扣 1 分； ● 记录保存期限少于两年的扣 1 分； 	
	3.4	自行或者委托第三方对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。	2	发现存在严重食品安全问题后，未立即停止采购的扣 1 分；未向本企业、主要原料和食品供应商所在地的食品药品监督管理或者市场监督管理部门报告的扣 1 分；	
4、信息公开透明(9分)	4.1	在食堂显著位置张贴食品安全信息公示栏。	4	应当公示食品经营许可证、食品安全监管动态等级（脸谱）、食品安全管理人员、食品从业人员健康证和培训证等信息。 缺 1 项扣 2 分，扣完为止；	

	4.2	承包经营医院食堂还应公示承包者的营业执照、食品经营许可证等资质证明以及食堂食品原料供应渠道及品牌。	3	缺1项扣1.5分，扣完为止；	
	4.3	倡导医疗机构公示主要食品原料的成本	1	未公示扣1分；	
	4.4	倡导医院食堂通过网站或者APP等渠道，向就餐人员公示菜谱、食品原料追溯及自检情况、食品加工过程等食品安全信息。	1	未公示扣1分；	
5、严格餐饮具清洗消毒(8分)	5.1	配备洗碗机等有效的餐饮具清洗消毒设施，严格落实餐饮具和工用具的清洗消毒，消毒后的餐饮具应符合GB14934的规定。	5	未配备消毒设施扣5分；	
	5.2	配备专用、密闭餐饮具保洁设施，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施内存放。	3	已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。 抽查已清洗消毒餐饮具和工用具，不符合要求的扣3分；	
6、环境整洁卫生(9分)	6.1	餐厅通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。	3	通风换气不良扣2分；空调及通风设施未定期清洗消毒扣2分；环境不整洁扣2分；	
	6.2	餐厅附近提供洗手设施，如设置厕所应保持清洁卫生。	3	未设置或者设置不合理扣3分；	
	6.3	餐厅应全面禁烟。	3	在醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话，不设置任何与吸烟有关的	

				器具。 无禁烟标识扣 2 分；发现烟具的扣 2 分；发现现场抽烟扣 2 分，扣完为止；	
7、投诉 评议与 处置（4 分）	7.1	医院食堂应设置畅通的投诉 评议渠道，供就餐人员投诉 食品安全问题以及进行食品 安全满意度评议。	2	投诉评议渠道包括单位网站或 APP、意 见箱、电话热线等。 未设立投诉渠道扣 2 分；未开展满意度 评议扣 2 分，扣完为止。	
	7.2	医院食堂应及时妥善处置投 诉，做好记录，并将处置结 果反馈投诉人或者公开处置 结果。	2	处置情况未公示扣 2 分；	
8、自查 自纠（6 分）	8.1	应实行食品安全院长负责 制，定期组织开展食品安 全自查并督促整改到位。	2	食品安全院长负责制不落实扣 2 分；不 定期开展自查扣 1 分；整改不到位扣 1 分，扣完为止；	
	8.2	应将自查结果及整改情况 及时向社会和用餐对象公 示。	2	自查结果及整改情况未及 时公示扣 2 分；	
	8.3	倡导医疗机构组织由医 护人员、患者代表等组 成的食品安全检查员队 伍，定期对食堂开展 检查和测评。	2	未组成食品安全检查员 队伍的扣 1 分； 未定期对食堂开展 检查和测评的扣 1 分；	
9、开展 营养和 食品安 全监测 与评估 工作（2 分）	9.1	定期开展营养和食品安 全监测与评估。	2	根据自身实际情况和《国民 营养计划（2017-2030 年）》 的内容和要求，定期开展 营养和食品安全监测与 评估的扣 2 分；	

10、普及营养健康和食品安全知识（2分）	10.1	开展营养健康和食品安全知识普及工作。	2	根据本市饮食习惯、医院实际和传统营养理念，开展营养健康和食品安全知识普及工作，满足国民营养、食品安全科普宣教要求。 未开展营养健康和食品安全知识普及工作的扣2分。	
合计					
备注：					
评审人员（签名） 评审日期： 年 月 日			被评审单位（签名） 评审日期： 年 月 日		

注：不适用项不得分，总分作相应调整。

