**附件**

**餐饮服务食品安全监督检查操作指南（征求意见稿）**

项目类型的设定：

1检查内容来自法律、法规、部门规章的强制性内容用★表示项目类型。

2检查内容来自规范性文件的强制性内容用▲表示项目类型。

| **检查项目代码** | **检查项目** | **检查内容代码** | **检查内容** | **参考检查方法** | **相关说明** | **适用对象** | **项目**  **类型** | **法律、法规、部门规章、规范性文件** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 食品经营许可及信息公示情况的检查 | 101 | 信息公示 | 1、查看是否公示食品经营许可证，食品经营许可证是否合法有效。 | 应在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。经营场所（实体门店）地址应与许可的场所地址保持一致。许可证应合法有效。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十五条第一款； 2.《食品经营许可管理办法》第二条第一款、第二十六条。 |
| 2、查看是否公示食品进货来源、供餐单位、从业人员健康证明等信息。 | 学校食堂应当公示食品进货来源、供餐单位、从业人员的健康证明等信息。 | 学校食堂 | ★ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第十六条、第二十七条第二款。 |
| 3、已实施量化等级的，查看是否公示餐饮服务食品安全等级标识。 | 已实施量化等级的，应在就餐区醒目位置公示餐饮服务食品安全等级标识。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.1。 |
| 1 | 食品经营许可及信息公示情况的检查 | 102 | 许可事项及其有效性 | 曾开展过检查的，查看是否公示上一次日常监督检查结果记录表。 | 曾开展过检查的，应在就餐区醒目位置公示日常监督检查结果记录表。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十二条第一款。 |
| 2 | 原料控制（含食品添加剂）情况的检查 | 201 | 原料控制管理制度和要求 | 查看原料控制管理制度和要求内容是否健全。 | （1）建立健全原料控制管理制度和要求，内容应包括原料管理制度、供货评价制度、进货查验和索证索票记录和原料贮存、原料质量检查、加工用水等控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂，定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期食品和原料等。 | 餐饮服务企业 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（三）项、第四十四条、第五十四条、第五十五条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》13.3。 |
| （2）应制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。 | 餐饮服务提供者 |
| 2 | 原料控制（含食品添加剂）情况的检查 | 202 | 进货查验和索证索票 | 随机抽查食品库房食品原料，检查有无索证索票和进货查验记录。 | （1）进货查验记录台帐应有相应食品的进货记录，记录项目包括食品的名称、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。 | 餐饮服务企业 | ★ | 1.《食品安全法》第五十三条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》6.3.1、15.2.1。 |
| （2）随货证明文件应按照以下要求查验：  ①从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。  ②从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。  ③从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。  ④从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。  ⑤从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。  ⑥采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。  ⑦采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。  （3）实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。  （4）采购进货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。 | 餐饮服务提供者 |
| 2 | 原料控制（含食品添加剂）情况的检查 | 203 | 原料贮存 | 1、巡视食品贮存区，检查是否存在食品原料与杂物混放情形，是否存放有毒有害物质，原料贮存堆放是否符合分类分架、离地、有标识等要求。食品添加剂存放、使用是否符合要求。 | （1）食品与非食品应分设存放区域。有多个库房的，食品库房与杂物库房应分设。只有单一库房的，食品原料与杂物应分设存放区域，并有明显的区分标识。  （2）库房或存放场所内应设置足够数量的存放架，分区、分架、分类存放食品，离地10cm以上；分隔或分离贮存不同类型的食品原料。根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所。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。  （3）设置专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第五十四条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》5.7、6.4、7.5。 |
| 2、检查冷冻（藏） 设施存放的食品是否分类存放，是否存在原料、半成品、成品混放等问题。检查冷冻（藏）温度是否符合贮存食品温度要求。 | （1）应配有与供应品种数量相适应的冷冻（藏）设施，能满足生熟分开存放。应定期除霜、清洁和维护、清洗、校验，冷冻（藏）设施有温度显示装置，设施正常运转。  （2）冷冻（藏）设施存放食品应按原料、半成品、成品分类分架放置。冷冻（藏）冰箱应按原料、半成品、成品分离放置，并有标识。 |
| 3、检查是否有禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。发现存放有无明确标识和无法说明来源的物质，要详细追问其名称、来源和用途。怀疑可能涉嫌非法添加或属于有毒有害物质的，必要时采取临时控制措施，查清物质名称及使用情况。 | 餐饮环节食品加工禁止使用以下物质：（1）禁止添加使用非食用物质。  （2）禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂。  （3）不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。  （4）不得经营织纹螺、河豚鱼（农办渔〔2016〕53号《关于有条件放开养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》规定养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀预包装产品除外）、罂粟壳等法规明令禁止生产经营的食品。  （5）食品不得添加药品。但可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十四条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》7.5.2。 |
| （6）中小学、幼儿园食堂不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。 | 中小学和幼儿园食堂 | ★ | 《学校食品安与营养健康管理规定》第三十六条。 |
| 2 | 原料控制（含食品添加剂）情况的检查 | 204 | 供货评价检查 | 检查有无供货评价和退出机制制度和记录。 | 应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。 | 特定餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》6.1。 |
| 2 | 原料控制（含食品添加剂）情况的检查 | 205 | 原料质量检查 | 随机抽查库房或加工间的预包装食品、散装食品或原料，检查其外包装和标识是否符合相关要求，检查其感官性状有无异常。重点抽查原料贮存场所角落、底层等可能存在贮存时间较长的原料。如果抽查发现食品原料有严重质量安全问题，需对所有原料进行彻底检查。 | （1）外观查验应符合的要求：  ①预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；标签标明事项符合《预包装食品标签通则》（GB 7718）和《食品安全法》要求。  ②在标签上载明“食品添加剂”字样，标注使用范围、用量、使用方法等内容。  ③进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签。标签、说明书应当符合我国《食品安全法》和相关食品安全国家标准的要求。  ④食品、食品添加剂在保质期内，不得有标注虚假生产日期、保质期限等情形。  （2）食品质量检查：  食品具有正常的感观性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十四条、第六十七条、第六十八条、第九十七条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》7.1、7.5。 |
| 2 | 原料控制（含食品添加剂）情况的检查 | 206 | 食品加工用水检查 | 检查直接入口食品的用水是否安装净水设施；是否使用煮沸冷却后的水。 | 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用经过水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.6.1。 |
| 3 | 加工制作过程的检查 | 301 | 加工制作食品安全管理制度要求 | 查看是否建立并执行食品加工制作安全管理制度。 | 建立健全食品加工制作安全管理制度，保障食品加工过程的安全性。 | 餐饮服务企业 | ★ | 《食品安全法》第四十四条。 |
| 3 | 加工制作过程的检查 | 302 | 加工制作设施设备 | 1、查看加工制作设施、设备、容器、工具等是否混用、混放。  2、查看加工制作设施设备是否存在破损、霉变等情况，采光、通风等设施是否符合要求。 | （1）设备的摆放位置，应便于清洁、减少交叉污染，防止食品碎屑残留。  （2）食品处理区，尤其是加工操作台应有充足的自然采光或人工照明设施，光源不得改变食品的感官颜色。食品处理区应通风良好。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》5.1.1、5.6.1。 |
| 3 | 加工制作过程的检查 | 303 | 加工制作区域的使用 | 1、查看专间设置是否符合要求，查看生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品（植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）除外）是否在专间内加工。  2、查看专间、专用操作区是否与其他场所区分，是否标明如“冷食类食品专间”、“裱花蛋糕专间”等。  3、查看备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等加工以及仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）、对预包装食品拆封、装盘、调味等简单加工即供应和调制供消费者直接食用的调味料是否在专间内或专用操作区内进行，并查看专用操作区设置是否符合要求。 | （1）生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品（植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）除外）的加工应在专间内进行。  （2）各专间、专用操作区有明显的标识标明用途。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条第（七）项；  2.《食品经营许可审查通则（试行）》第三十九条、第四十条、第四十三条第（一）项、；  3.《餐饮服务食品安全操作规范》2.7、7.2；  4.《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十一条；  5.《食品安全法》第一百二十六条第一款第（十三）项。 |
| 4、查看中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装是否在专间内进行。 | 中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行（使用专用冷却设备的除外）。 | 中央厨房和集体用餐配送单位 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》7.2.1。 |
| 3 | 加工制作过程的检查 | 304 | 加工制作基本要求 | 1、查看是否具有粗加工、切配、烹饪、备餐、专间或专用操作区等区域及相应的加工设施设备等。  2、查看食品原料、半成品、成品分开存放措施是否有效，防止食品交叉污染措施是否有效。  3、查看是否存在违反《食品安全法》禁止加工食品的行为。 | （1）食品原料、半成品、成品分开存放措施应当有效到位（如采用色标管理等），对加工制作食品过程中，避免食品受到交叉污染的措施予以验证。  （2）询问仓库管理员、相关岗位厨师、厨师长，对发现有禁止加工食品的处理措施。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条第（八）项；  2.《食品经营许可审查通则（试行）》第三十三条；  3.《食品安全法》第一百二十六条第一款第（十三）项。 |
| （3）学校食堂中，用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工用具（刀具、砧板等）、水池、冷冻（藏）柜、消毒后餐用具保洁柜等应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分。 | 学校食堂 | ★ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十九条。 |
| 3 | 加工制作过程的检查 | 305 | 粗加工与切配 | 1、查看冷冻（藏）库（柜）内食品原料是否有反复解冻、冷冻情形。  2、查看食品原料是否洗净后使用。  3、查看盛放或加工制作动物性、植物性食品、水产品原料的工用具、清洗池是否分开使用并有明显标识。 | （1）冷冻（藏）库（柜）内食品原料的反复解冻、冷冻情形：包装或容器内有较多的冰霜或较大的冰渣、原料本身组织塌软、变形、开裂、粘连、颜色发暗发灰及有异味等。  （2）盛放或加工制作动物性、植物性食品、水产品原料的工用具、清洗池分开使用，并有明显标识，如蔬菜、畜禽肉类、水产类、蛋类的工用具分开使用。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全操作规范》7.3；  2.《食品安全法》第一百二十六条第一款第（十三）项。 |
| 3 | 加工制作过程的检查 | 306 | 烹饪加工 | 1、查看食品烹饪温度和时间是否符合烧熟煮透的要求。（对特殊加工制作工艺、中心温度低于70℃的食品，查看是否符合加工过程安全性要求）。  2、查看盛放调味料的容器是否保持清洁。  3、查看油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程中，是否符合要求。 | （1）必要时使用食品中心温度计，对需要烧熟煮透的食品（如肉、禽、蛋和海产品、汤、煲等）测量中心温度（70℃以上）。  （2）必要时使用测温装置对油炸类食品加工中油温测量，使用快检仪器测量煎炸油的酸价、极性组分等指标。  （3）自制饮品加工中，使用现制现售生鲜乳饮品作为饮品原料乳的，必须确保原料安全、加工过程安全。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3；  2.《食品安全法》第一百二十六条第一款第（十三）项。 |
| 3 | 加工制作过程的检查 | 307 | 专间及专用操作区内加工 | 1、查看现场及菜单，对应在专间内操作的食物品种是否规范设置专间（不需要设置专间的除外）。 | （1）制售冷食类（含烧卤熟肉冷吃、沙拉、寿司等）、裱花蛋糕、生食海产品、中央厨房加工配送配制冷食类和生食类食品的冷却和包装、集体用餐配送单位分装应当设置独立密闭的专间（不需设置专间的除外）；生食海产品还需设置相应前处理专用操作场所（使用半成品的除外）。  （2）进入专间前应设有洗手、消毒、更衣设施，进入专间门应能够自动关闭。  （3）食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。  （4）专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、空调等设施，设施运转正常。  （5）需要直接入口食品的用水，应设置有符合相关规定的水净化设施或设备。  （6）专间内无明沟，地漏带水封。  （7）专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《餐饮服务食品安全操作规范》2.7、7.2；  2.《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十一条。 |
| 2、查看现场及菜单，对应在专用操作场所内加工制作的食物品种是否规范设置专用操作场所；不需在专用操作场所内操作的除外。 | （1）制作糕点类食品、自制饮品制作和单位食堂备餐场所应设置相应的专用操作场所（现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行的情形除外）。  （2）场所内无明沟，地漏带水封；有设工具清洗消毒设施和专用冷冻（藏）设施；入口处设置洗手、消毒设施。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（一）项；  2.《食品经营许可管理办法》第十一条第（一）项； 3.《食品经营许可审查通则（试行）》第三十八条、第四十条、第四十一条、第四十九条；  4.《餐饮服务食品安全操作规范》2.8、7.4.2.6。 |
| 3、查看专间内温度、每次使用前空气消毒作业是否符合要求。  4、查看专间内是否专人加工制作食品，是否更换专用工作衣帽、佩戴口罩进入专间，是否清洗消毒手部。  5、查看专间内人员加工食品行为是否符合要求。  6、查看专用操作区内的食品加工制作是否参照专间内要求执行。 | （1）必要时测量专间内实时室温（低于25℃），予以验证。  （2）重点注意应在专间外剔除生食海产品的非食用部分并洗净，不得存放未清洗处理干净的蔬菜、水果以及未脱去外层包装的预包装食品和一次性餐饮具。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第一百二十六条第一款第（十三）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1、7.4.2。 |
| 3 | 加工制作过程的检查 | 308 | 食品留样 | 查看食品留样是否符合要求。 | 重点关注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，应当按照要求留样。 | 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） | ★ | 1.《食品安全法》第一百二十六条第一款第（十三）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范操作规范》7.9。 |
| 3 | 加工制作过程的检查 | 309 | 食品添加剂管理 | 1、查看食品添加剂存放、使用是否符合要求。  2、查看是否采购、贮存、使用亚硝酸盐。 | （1）重点注意食品添加剂使用记录中，除GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂外，都应当做好记录，有“最大使用量”规定的，应当精准称量使用。  （2）根据食品抽检计划，结合餐饮服务提供者制作食品种类，开展相关项目检测。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十四条第（四）项、第一百二十六条第一款第（十三）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》7.5。 |
| 4 | 备餐、供餐与配送情况的检查 | 401 | 备餐 | 1、查看备餐场所是否符合要求。 | （1）在符合要求的专间或专用操作区内进行备餐操作（包括食品成品的暂时放置、整理、分发）。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》2.8、7.2.3。 |
| （2）学校食堂应设置专用的备餐间或者专用操作区。  （3）在教室分餐的，应当保障分餐场所环境卫生整洁。 | 学校食堂 | ★ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十八条、第四十八条。 |
| 2、查看盛装食品成品的容器和分派菜肴、整理造型的工具（如：菜盘、勺子、菜夹子、筷子）是否符合要求。 | （1）容器、工具应当维护良好，无损坏或部件松脱等现象。  （2）容器、工具使用前应当清洗消毒，工具表面应清洁。  （3）清洗消毒后的容器、工具应当存放在专用保洁设施或场所内备用。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 《食品安全法》第三十三条第（五）项、第五十六条。 |
| （4）备餐容器和工具应与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》7.1.2 a)。 |
| 3、查看和询问放置于餐具内的菜肴围边、盘花等是否符合要求。 | （1）用作菜肴围边、盘花的材料应当符合食品安全要求。  （2）围边、盘花使用前应当清洗消毒。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.2。 |
| 4、查看和询问食品存放温度、时间是否符合要求。 | （1）烹饪至食用超过2小时的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。  （2）8℃～60℃下存放超过2小时，且感官无异常的，应按要求再加热后供餐。  （3）预包装食品供应温度不超过标签标注温度上限的3℃。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.3、8.1.4。 |
| 5、查看备餐人员个人卫生是否符合要求。 | 备餐人员个人卫生应当符合本指南内容代码307的要求。 | 餐饮服务提供者 | / | / |
| 4 | 备餐、供餐与配送情况的检查 | 402 | 供餐 | 1、查看是否采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。 | （1）保持升降笼、食梯、滑道等传递设施清洁。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 《食品安全法》第三十三条第一款第（四）项。 |
| （2）供应非预包装食品的，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》8.1.6。 |
| 2、查看供餐人员（服务员）个人卫生是否符合要求。 | 供餐人员（服务员）个人卫生应当符合本指南内容代码805的要求。 | 餐饮服务提供者 | / | / |
| 3、查看就餐区或者附近有无设置清洗设施。 | 就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。 | 学校食堂 | ★ | 《学校食品安全与营养健康管理规定》第三十条。 |
| 4 | 备餐、供餐与配送情况的检查 | 403 | 食品配送一般要求（含餐饮服务提供者原料运输要求） | 1、查看配送车辆及存放食品的车厢或配送箱（包）是否符合要求。 | （1）配送食品的车辆与运输杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物品的车辆不得混用。  （2）配送高温易腐食品的，存放食品的车厢或配送箱（包）应具有保温、冷藏或热藏功能。  （3）存放食品的车厢或配送箱（包）应清洁。 | 从事食品配送的餐饮服务提供者、网络食品交易第三方平台提供者、餐饮服务提供者原料供货者和其他配送服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（六）项；  2.《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第十四条；  3. 《餐饮服务食品安全操作规范》6.2。 |
| 2、查看与食品直接接触的配送容器是否符合要求。 | （1）配送容器应专用、密闭，能够防止灰尘、雨水等污染，如：加盖的食品周转箱、保温箱等。 | 从事食品配送的餐饮服务提供者、网络食品交易第三方平台提供者、餐饮服务提供者原料供货者和其他配送服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》6.2.1、8.3.1.2。 |
| （2）配送容器内部结构应便于清洁；如：容器内部采用圆弧结构，避免死角，以便于开展清洁。 | 从事食品配送的餐饮服务提供者、网络食品交易第三方平台提供者和其他配送服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.1.2。 |
| （3）配送前，盛放食品成品的容器（一次性的除外）应当清洁、消毒。 | ★ | 《食品安全法》第三十三条第一款第（五）项。 |
| 3、查看食品配送过程是否符合要求。 | （1）车厢和配送箱（包）内应当无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质。 | 从事食品配送的餐饮服务提供者、网络食品交易第三方平台提供者、餐饮服务提供者原料供货者和其他配送服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（六）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》6.2.3。 |
| （2）同一车厢或外卖箱（包）配送的食品与非食品（如：洗涤剂、消毒剂、食品包装材料等非有毒有害物品）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）应分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装应严密。 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（四）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》6.2.1。 |
| （3）高危易腐食品应当采用冷藏或热藏方式配送。 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（六）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》6.2.2。 |
| 4 | 备餐、供餐与配送情况的检查 | 404 | 中央厨房食品配送特殊要求 | 1、查看中央厨房配送过程食品包装或盛放是否符合要求。 | 中央厨房配送的食品应有包装（如：密封塑袋包装）或使用密闭容器（如：加盖周装箱）盛放。 | 中央厨房和其他食品配送服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.2.1。 |
| 2、查看中央厨房配送食品的包装或容器标注信息是否符合要求。 | 中央厨房配送食品的包装或容器上应标注以下信息：  （1）中央厨房信息，包括中央厨房名称、地址、许可证号、联系方式等信息。  （2）配送的食品信息，包括食品名称、加工制作时间、冷冻或冷藏等特殊保存条件、保存期限等信息。  （3）餐饮门店加工要求相关信息。 | 中央厨房和其他食品配送服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.2.2。 |
| 4 | 备餐、供餐与配送情况的检查 | 405 | 集体用餐配送单位食品配送特殊要求 | 查看集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器是否密闭，食品容器上标注的信息是否符合要求。 | （1）集体用餐配送单位配送的食品应使用密闭容器（如：保温箱、保温桶）盛放。  （2）容器上应标注食用时限，冷藏配送的还应标注食用方法（如彻底再加热后食用）。 | 集体用餐配送单位和其他食品配送服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》8.3.3.1、8.3.3.2、8.3.3.3。 |
| 4 | 备餐、供餐与配送情况的检查 | 406 | 餐饮外卖配送特殊要求 | 1、查看送餐人员是否符合要求。 | 送餐人员应当保持个人卫生。 | 从事餐饮外卖配送的餐饮服务提供者、网络餐饮服务第三方平台提供者和其他食品配送服务提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第十四条。 |
| 2、查看需冷藏保存的外卖食品是否低温保存。 | 配送需冷藏保存的冷菜、冷加工糕点、色拉等高危易腐食品，送餐箱（包）中应采取低温保存措施（如：加冰排、冰袋等），配送时还应与热食品分开存放，避免食品温度升高。 | ★ | 《食品安全法》第三十三条第一款第（六）项。 |
| 5 | 餐用具清洗消毒情况的检查 | 501 | 洗消设施设备 | 1、查看和询问餐用具采用何种清洗方式，清洗水池是否专用，是否满足清洗需要。 | 餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的餐用具，其清洗水池应具备与消毒要求相符合的数量。 | 餐饮服务提供者（仅使用一次性餐具的除外） | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（二）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.1、5.3.2、10.1.1、10.1.3。 |
| 2、查看和询问餐用具采用何种消毒方式，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）是否正常运转并能满足消毒需要。 | （1）餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。  （2）采用化学消毒的，要配有含氯消毒剂等消毒剂和水池、水槽或盆等消毒设备设施。  （3）一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。  （4）工用具的消毒也要严格按照各类消毒剂的使用说明进行操作。 | 餐饮服务提供者（仅使用一次性餐具的除外） | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（二）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.1、5.3.2、10.1.1、10.1.3、10.3.2。 |
| 3、查看和询问保洁设施是否清洁、专用、密闭、足够；查看已消毒标识是否清晰。 | （1）消毒后的餐用具依据使用区域的不同必须存放在易于清洁的专用密闭的保洁设施中，确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染，容量和数量应满足加工制作和供餐需要。  （2）使用敞开式的货架则应加装防护罩。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（六）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.4、10.2。 |
| 5 | 餐用具清洗消毒情况的检查 | 502 | 餐用具卫生 | 1、查看和询问清洗消毒方法是否合规。 | （1）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。（2）清洗消毒方法参照《餐饮服务食品安全操作规范》附录J《推荐的餐用具清洗消毒方法》。 | 餐饮服务提供者（仅使用一次性餐具的除外） | ▲ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（五）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》10.1.2、10.1.4。 |
| 2、查看使用的洗涤剂索证、包装标识是否齐全。 | （1）应符合GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和有关规定。  （2）应有合法来源证明文件。  （3）直接接触食品的，要查看包装上的A类或“可直接接触食品”两标识。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（十）项；  2.《食品安全法》第五十八条第一款；  3.《餐饮服务食品安全操作规范》10.3；  4.GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》。 |
| 3、查看使用的消毒剂索证、包装标识是否齐全。 | （1）应符合GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》和有关规定。  （2）应有合法来源证明文件。  （3）产品标签和说明书应符合《消毒产品标签说明书管理规范》的要求。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（十）项；  2.《食品安全法》第五十八条第一款；  3.《餐饮服务食品安全操作规范》10.3；  4.GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》。 |
| 4、查看和询问餐用具清洗消毒后是否全部定位存放在专用的、密闭的、清洁的保洁设施内，保洁设施是否定期清洁；查看待用餐用具是否清洁。 | （1）定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。  （2）消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。物理或化学消毒的食（饮）具应表面光洁，不得有附着物，不得有油浸、泡沫、异味。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（六）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》10.2.3、10.1.6、10.1.5；  3.GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》。 |
| 5、检查是否存在重复使用一次性餐饮具的现象。 | 一次性餐饮具不得重复使用。 | 使用一次性餐具的餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》10.1.7。 |
| 5 | 餐用具清洗消毒情况的检查 | 503 | 集中消毒餐饮具 | 1、查看餐饮具索证（营业执照）索票是否齐全。 | 对集中消毒餐饮具，应索取集中消毒企业营业执照和检测的消毒合格证明。 | 使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（五）项；  2.《食品安全法》第五十八条；  3.GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》；  4. 《食品安全法实施条例》。 |
| 2、查看餐饮具包装是否破损、是否符合标示要求、是否在使用期限内。 | 集中消毒餐饮具包装上应标注生产单位名称、地址、联系方式、消毒日期、使用期限等内容。 |
| 3、查看餐饮具是否清洁。 | 应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。表面光洁，不得有附着物，不得有油浸、泡沫、异味。 |
| 6 | 场所和设施清洁维护情况的检查 | 601 | 场所设置 | 1、现场查看，必要时询问餐饮经营场所建设环境，是否有污染源、活禽； 查看地面、墙面、门窗、天花板等建筑结构是否坚固耐用，易于清洁，需经常冲洗的场所，是否铺设1.5m以上易清洗的墙裙等。 | 设置的加工经营场所与许可相关要求保持一致，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，场所内禁止设立圈养、宰杀畜类动物，食品处理区应设置在室内，建筑结构符合要求。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1. 《食品安全法》第三十三条第一款； 2.《食品经营许可管理办法》第十一条第（一）项； 3.《食品经营许可审查通则（试行）》第八条、第二十七条、第三十条；   4.《餐饮服务食品安全操作规范》4.2.6、4.3。 |
| 2、查看食品处理区流程布局图或现场场所及设施或设备布局情况，或依据询问及引导的实际使用路线作为现场检查路线，查看是否布局合理。 | 食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能避免食品接触有毒物、不洁物。  实在无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（四）项；  2.《食品经营许可管理办法》第十一条第（四）项 ； 3.《食品经营许可审查通则（试行）》第二十八条；  4.《餐饮服务食品安全操作规范》4.2.2、4.2.3。 |
| 6 | 场所和设施清洁维护情况的检查 | 602 | 设施设备 | 1、现场询问员工如何洗手，尤其是直接入口食品的操作岗位，必要时测试洗手或消毒设施是否能正常使用。 | 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施：设置相应的洗手、干手用设施和用品（直接入口食品操作岗位需要另配备人员手部消毒设施），附近应当有洗手消毒方法标识。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款（二）项；  2.《食品经营许可审查通则（试行）》第二十九条；  3.《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.1。 |
| 2、查看加工经营场所所有出入口、窗户、排气扇等设施是否完整、有效；是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。 | （1）食品加工经营区防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求，能防止有害生物入侵。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 《食品安全法》第三十三条第一款第（二）项。 |
| （2）杀虫剂和杀鼠剂不得在食品处理区和就餐场所存放，应避免污染食品或食品用工具。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《食品经营许可管理办法》第十一条第（二）项。 |
| 3、查看特定餐饮服务提供者是否有消杀记录。 | 特定餐饮服务提供者应有落实有害生物消杀的记录（含委托机构提供记录）。 | 特定餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》15.1.1.3。 |
| 4、查看现场食品相关产品（含工具、设备、容器、包装材料等）是否有异味、脱落、脱色、变形等异常情况，必要时查看产品标识、说明书，或产品检测报告，检查添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品是否有盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品。  5、查看食品加工用具、容器是否按照用途进行明显的区分，区分标识是否正确，观察从业人员是否能做到分类使用。 | 食品相关产品应安全、无害，用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工用具、容器，应当有明显的区分标识（使用颜色、材料、形状、文字等）；存放区域分开设置，分开使用。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（六）项、第一百二十六条第一款第（十三）项；  2.《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条第（八）项；  3.《食品经营许可审查通则（试行）》第十条；  4. GB 9685-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》表A.2；  5.GB 4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》食品接触材料及制品等系列食品安全国家标准；  6.《餐饮服务食品安全操作规范》7.6.3、7.7.6。 |
| 6 | 场所和设施清洁维护情况的检查 | 603 | 场所和设施清洁维护 | 1、通过查看或询问冷冻（藏）、保温等设施设备是否能正常使用。 | 食品加工、贮存、陈列等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻（藏）设施。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 《食品安全法》第五十六条。 |
| 2、查看特定餐饮服务提供者的设施设备维护记录。 | 特定餐饮服务提供者应有设施设备清洗维护校验记录。 | 特定餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》15.1.1.3。 |
| 6 | 场所和设施清洁维护情况的检查 | 604 | 场所卫生 | 1、查看墙壁、天花板、门窗、地面、操作台加工用具等是否有霉斑、积油、积水、污垢等。 | 加工经营场所应保持整洁：墙壁、天花板、门窗、食品工用具等设施或设备和场所建材清洁、无破损或脱落等，地面无明显积水、积垢等可能影响食品加工经营安全的情形。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（一）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》4.3、5.3。 |
| 2、查看并询问卫生间设置位置及卫生情况。 | 配卫生间的：  （1）不得设置在食品处理区内。  （2）出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。  （3）清洁卫生、有独立的排风装置、防臭气水封，排污口应位于餐饮服务场所外。  （4）有卫生间清洁记录。 | 配卫生间的餐饮服务提供者 | ▲ | 1.《食品经营许可审查通则（试行）》第三十六条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》5.4.2、15.1.1.1。 |
| 6 | 场所和设施清洁维护情况的检查 | 605 | 餐厨废弃物管理 | 检查并询问餐厨废弃物的存放及清理情况。 | 应设有带盖子的废弃物存放容器，废弃物应及时清理，不得溢出存放容器，并与食品加工制作保持必要的距离，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等），按照相关部门的要求处理餐厨废弃物。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（二）项； 2.《食品经营许可管理办法》第十一条第（二）项；  3.《食品经营许可审查通则（试行）》第二十九条；  4.《餐饮服务食品安全操作规范》11.2、15.1.1.1。 |
| 7 | 食品安全管理情况的检查 | 701 | 设立食品安全管理机构和配备人员 | 1、从不同途径询问了解有无设立食品安全管理机构建立和食品安全管理人员任命等有关证明资料。 | （1）应配备专职或兼职食品安全管理人员，保证食品安全的规章制度。 | 餐饮服务企业 | ★ | 《食品安全法》第四十四条第三款、第三十三条第一款第（三）项。 |
| （2）应配备专职食品安全管理人员。 | 特定餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》13.1.2。 |
| （3）应设立食品安全管理机构。 | 中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部和网络餐饮服务第三方平台提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》13.1.2、13.1.3。 |
| 2、查看有无食品安全事故处置预案。 | 应建立食品安全事故处置预案 | 餐饮服务企业 | ★ | 《食品安全法》第一百零二条第四款。 |
| 7 | 食品安全管理情况的检查 | 702 | 燃料管理 | 查看醇基燃料、生物燃料是否专用容器、专用位置存放，是否有醒目标识，是否加盖，是否存在污染食品风险。醇基燃料是否加入明显颜色显示。 | （1）非食品应分设存入区域，不同区域有明显的区分标识。  （2）甲醇、丙醇等燃料应加入颜色进行警示，并进行严格管理。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 1.《餐饮服务食品安全操作规范》5.7、16.1；  2.原国家食品药品监督管理总局《关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告》（2018年第18号）。 |
| 7 | 食品安全管理情况的检查 | 703 | 食品安全自查 | 1、查看有无食品安全自查制度和是否按计划自查。 | 应建立食品安全自查制度，结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第四十七条；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》13.4.1。 |
| 2、查看有无食品自查记录并查看自查频次和内容是否符合相关规定。  3、查看有无个人卫生方面的检查记录。 | （1）每年至少开展一次制度自查，国家食品安全相关法规文件发生变化时，应及时开展制度自查和修订。  （2）获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》13.4。 |
| （3）在经营过程中应每周至少开展一次定期自查。 | 特定餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》13.4。 |
| （4）应每月开展一次定期自查。 | 特定餐饮服务提供者以外的餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》13.4。 |
| 7 | 食品安全管理情况的检查 | 704 | 检验检测相关要求 | 1、查看有无自行或委托具有资质的第三方机构对食品原料、加工环境的检测制定检验检测计划。 | （1）中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划。  （2）自行或委托具有资质的第三方机构定期对食品原料、加工环境等进行检验检测。 | 中央厨房和集体用餐配送单位 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》9.1。 |
| 2、查看有无检验检测人员培训记录和考核合格证明。 | （3）检验检测人员应经过培训和考核。 | 配备检验检测人员的餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》9.2.2。 |
| 8 | 人员管理情况的检查 | 801 | 人员管理制度要求 | 检查是否制定从业人员健康管理制度。 | 餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度。 | 餐饮服务企业 | ★ | 《食品安全法》第四十五条第一款。 |
| 8 | 人员管理情况的检查 | 802 | 健康证明 | 1、抽查从业人员健康档案，检查健康证明是否在有效期内。  2、抽查在岗从业人员是否取得有效健康证。 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员（包括从事清洁操作区内加工制作、切菜、配菜、烹饪、面点、饮料调配、传菜、餐饮具清洗消毒工作）应取得健康证明，并应每年进行健康检查。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第四十五条、第一百二十六条第一款第（六）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》14.1.1。 |
| 8 | 人员管理情况的检查 | 803 | 健康检查 | 1、查看企业的健康检查要求和记录。  2、检查餐饮服务提供者有无患病或手部有伤口的从业人员从事接触直接入口食品的工作，调离到其他岗位后是否佩戴手套操作。 | （1）食品安全管理人员应具体落实执行每日健康检查要求，有发热、腹泻、咽部炎症、皮肤有伤口或感染等有碍食品安全病症的人员，应暂时离开从事接触直接入口食品工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。  （2）手部有伤口的从业人员，应佩戴一次性手套后，方可从事非接触直接入口食品的工作，从事接触直接入口食品工作的从业人员，手部有伤口，应予调离。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》14.1.2、 14.1.3。 |
| 8 | 人员管理情况的检查 | 804 | 培训考核 | 1、检查餐饮服务企业是否开展食品安全培训，培训内容是否符合要求。  2、抽查询问关键环节操作人员是否掌握食品安全知识。 | （1）餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训。 | 餐饮服务企业 | ★ | 1.《食品安全法》第四十四条第一款；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》14.2。 |
| （2）特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次或以上食品安全培训考核。 | 特定餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》14.2。 |
| 8 | 人员管理情况的检查 | 805 | 人员卫生 | 抽查在岗从业人员，检查个人卫生状况和手部清洁状况。 | （1）食品从业人员应保持个人卫生， 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。  （2）若佩戴饰物，手套、工作帽应将饰物、头发全部遮蔽，不得外露。  （3）从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，加工制作过程中，应保持手部清洁。  （4）从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》，加工制作过程中，应保持手部清洁。  （5）从业人员在手套佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，手套使用过程中，应定时更换。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（八）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.1、14.4.1、 14.4.2、14.4.5、14.3.2.5。 |
| 8 | 人员管理情况的检查 | 806 | 工作衣帽和口罩佩戴 | 1、检查在岗从业人员工作衣帽的穿戴情况并检查工作服是否洁净。 | （1）食品处理区内从业人员应穿戴清洁工作衣帽从事食品加工操作并且头发不应外露。  （2）工作服应定期、及时清洗更换。 | 餐饮服务提供者 | ★ | 1.《食品安全法》第三十三条第一款第（八）项；  2.《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.1.3、14.5.1、14.5.3。 |
| 2、检查清洁操作区和其他食品操作区的从业人员工作服穿着情况。 | 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分，清洁操作区从业人员从事直接入口食品加工制作前，应更换专用工作衣帽。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》14.5.5、 14.5.6。 |
| 3、检查专间及专用操作区在岗从业人员口罩佩戴情况。 | 专间和专用操作区内从事接触直接入口食品工作的从业人员应佩戴口罩，并且口罩应将口鼻遮掩。 | 餐饮服务提供者 | ▲ | 《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.2。 |
| 9 | 网络餐饮服务情况的检查 | 901 | 网络餐饮服务交易第三方平台提供者（简称平台）、自建网站餐饮服务提供者备案情况 | 1、查看监管部门公示的备案信息和通信主管部门批准的相关材料，确定平台是否按照要求进行备案。 | （1）平台应在通信主管部门批准后30个工作日内，向所在地省级食品安全监管部门备案。  （2）平台设立从事网络餐饮服务分支机构的，应当在通信主管部门批准后30个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。 | 网络餐饮服务交易第三方平台提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第五条。 |
| 2、查看监管部门公示的备案信息和通信主管部门批准的相关材料，确定自建网站餐饮服务提供者是否按照要求进行备案。 | 自建网站餐饮服务提供者应当在通信主管部门备案后30个工作日内，向所在地县级食品安全监管部门备案。 | 自建网站餐饮服务提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第五条。 |
| 9 | 网络餐饮服务情况的检查 | 902 | 平台管理制度、机构和人员情况 | 查看平台上公开的信息和平台食品安全管理文件、培训记录是否符合要求。 | （1）平台应当建立入网餐饮服务提供者审查、登记、违法行为制止及报告、严重违法停止平台服务、食品安全事故处置、消费者投诉举报处理等制度，并公开相关制度和投诉举报方式。  （2）平台应当设置专门的食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。  （3）平台应当每年对食品安全管理人员进行培训和考核，记录保存期限不得少于两年。 | 网络餐饮服务交易第三方平台提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第六条、第七条、第十七条。 |
| 9 | 网络餐饮服务情况的检查 | 903 | 平台对入网餐饮服务提供者的审查情况 | 1、查看平台数据库记录的入网审查、入网协议等信息是否符合要求。  2、查看平台上的入网餐饮服务提供者是否取得食品经营许可证。 | （1）平台应当对入网餐饮服务提供者的食品经营许可证进行审查，并登记其名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息。  （2）平台应当与入网餐饮服务提供者签订入网协议，明确双方食品安全管理责任。 | 网络餐饮服务交易第三方平台提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第八条。 |
| 9 | 网络餐饮服务情况的检查 | 904 | 平台公示信息 | 查看平台上公示的信息是否符合要求。 | （1）平台和入网餐饮服务提供者应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的名称、地址、食品经营许可证和量化分级信息，公示信息应当真实。 | 网络餐饮服务交易第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第九条、第十条。 |
| （2）入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示信息应当真实。 | 入网餐饮服务提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第十一条。 |
| 9 | 网络餐饮服务情况的检查 | 905 | 违法行为自查和处置 | 查看平台数据库记录的抽查、监测、报告、停止平台服务等相关信息是否符合要求。 | （1）平台应当对入网餐饮服务提供者的经营行为进行抽查和监测。  （2）平台发现入网餐饮服务提供者存在违法行为的，应当及时制止并立即报告食品安全监管部门；发现严重违法行为的，应当立即停止平台服务。 | 网络餐饮服务交易第三方平台提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第十六条。 |
| 9 | 网络餐饮服务情况的检查 | 906 | 数据保存和交易信息记录 | 查看平台数据库记录的订单信息是否符合要求。 | 平台和自建网站餐饮服务提供者应当如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。 | 网络餐饮服务交易第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第十五条。 |
| 9 | 网络餐饮服务情况的检查 | 907 | 入网餐饮服务提供者加工制作要求 | 1、与餐饮服务提供者加工制作要求一致。 | 入网餐饮服务提供者加工制作要求应当符合本指南项目代码3的要求。 | 入网餐饮服务提供者 | / | / |
| 2、比较入网餐饮服务提供者通过平台和线下实体店提供的食品，以及通过平台订单配送的地址与线下实体店是否一致。 | （1）不得将订单委托其他食品经营者加工制作。  （2）网络销售的餐饮食品应当与实体店销售的质量安全保持一致。 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第十八条。 |
| 9 | 网络餐饮服务情况的检查 | 908 | 送餐人员培训和管理 | 查看送餐人员培训记录是否符合要求。 | 从事配送的餐饮服务提供者、网络餐饮服务第三方平台提供者和其他配送服务提供者应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。培训记录保存期限不得少于两年。 | 从事餐饮外卖配送的餐饮服务提供者、网络餐饮服务第三方平台提供者和其他食品配送服务提供者 | ★ | 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第十三条。 |
| 9 | 网络餐饮服务情况的检查 | 909 | 餐饮外卖配送 | 查看餐饮外卖配送人员、箱（包）、过程等是否符合要求。 | 餐饮外卖配送应当符合本指南内容代码403、406的要求。 | 从事餐饮外卖配送的餐饮服务提供者、网络餐饮服务第三方平台提供者和其他食品配送服务提供者 | / | / |