

川市监规发〔2024〕13号

**四川省市场监督管理局
关于印发《四川省餐饮服务食品安全风险
分级管理办法》《四川省网络餐饮服务食品
安全监督管理办法》《四川省自动售卖食品
安全监督管理办法》《四川省车厢型餐车
食品安全监督管理办法》的通知**

各市（州）市场监管局：

《四川省餐饮服务食品安全风险分级管理办法》《四川省网络餐饮服务食品安全监督管理办法》《四川省自动售卖食品安全监督管理办法》《四川省车厢型餐车食品安全监督管理办法》已

经省市场监管局 2024 年第 10 次局务会议通过，现印发给你们，
请抓好贯彻落实。

四川省市场监督管理局

2024 年 12 月 31 日

四川省餐饮服务食品安全风险分级管理办法

第一章 总则

第一条 为强化和规范餐饮服务食品安全风险分级管理，根据《中华人民共和国食品安全法》《四川省食品安全条例》《食品经营许可和备案管理办法》等有关法律法规规章的规定，制定本办法。

第二条 本办法所称餐饮服务食品安全风险分级管理，是指市场监督管理部门按照餐饮服务经营主体业态和经营项目、经营规模及食品安全管理能力、设备设施等情况，综合食品安全风险信息与信用状况，动态确定食品安全风险等级，实施差异化监督管理。

餐饮服务食品安全风险分级结果，作为配置监管资源的参考依据，不作为对餐饮服务经营者的信用评价。

第三条 实施餐饮服务食品安全风险分级的食品经营主体分为五类：

第一类：大中型、小型餐饮及除学校食堂之外的集中用餐单位食堂；

第二类：学校、托幼机构食堂；

第三类：中央厨房、集体用餐配送单位；

第四类：餐饮服务连锁管理企业总部、餐饮服务管理企业；

第五类：利用食品自动设备从事制售卖食品的经营者（以下简称自动制售食品），利用车厢型餐车从事食品经营活动的经营者（以下简称车厢型餐车）。

第四条 省市场监督管理局负责制定全省餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范，指导和检查全省餐饮服务食品安全风险分级管理工作。

县级以上市场监督管理部门负责开展本辖区内餐饮服务食品安全风险分级的具体工作。

第五条 餐饮服务经营者应当配合市场监督管理部门的食品安全风险分级管理工作，不得拒绝、逃避或者阻碍。

第六条 餐饮服务食品安全风险分级管理工作应当遵循风险分析、量化评价、动态管理、客观公正的原则。

第二章 风险等级划分

第七条 市场监督管理部门应当结合餐饮服务经营者静态风险因素、动态风险因素确定风险等级，并动态调整。

静态风险因素包括餐饮服务经营者主体业态、经营项目、经营规模及食品安全管理能力、设备设施等；动态风险因素包括市场监督管理部门通过监督检查、监督抽检、行政处罚、责任约谈、消费投诉、案件查处、产品召回等监管记录。

第八条 市场监督管理部门采用百分制评分方法确定风险等级。其中，静态风险因素量化分值为 40 分，动态风险因素量化

分值为 60 分。静态风险、动态风险分值之和为餐饮服务经营者食品安全风险，分值越高食品安全风险越高。

第九条 餐饮服务经营者食品安全风险等级从低到高划分为 A 级、B 级、C 级、D 级四个等级。

第十条 餐饮服务经营者食品安全风险分值为 0—30（含）分的，评定结果为 A 级风险；分值为 30—45（含）分的，评定结果为 B 级风险；分值为 45—60（含）分的，评定结果为 C 级风险；分值 60 分以上的，评定结果为 D 级风险。

第十一条 餐饮服务经营者在等级确定年度内具有下列情形之一的，食品安全风险等级直接确定为 D 级：

- （一）学校食堂（托幼机构）、中央厨房、集中用餐配送单位；
- （二）故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的；
- （三）发生食品安全事故的；
- （四）违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；
- （五）一年内 2 次以上食品监督抽检结果不符合食品安全标准的；
- （六）拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，拒不配合执法人员依法进行案件调查，或者监督检查中发现存在违法行为，责令限期整改，但逾期不予整改或者整改不合格的；
- （七）存在其他影响食品安全的行为的。

第十二条 餐饮服务经营者符合以下情形之一的，可在本办

法第八条餐饮服务经营者食品安全风险分值基础上作如下调整：

（一）食品安全相关工作获得省级以上政府表彰或奖励的，减 10 分，获得市级政府表彰或奖励的，减 8 分，获得县（区）级政府表彰或奖励的，减 5 分；

（二）获得危害分析和关键控制点体系等食品安全管理体系 1 项及以上认证的，减 6 分；

（三）获得质量管理体系 1 项及以上认证的，减 6 分。

第十三条 餐饮服务经营者遵守食品安全法律法规，当年食品安全监督管理记录中未出现本办法第十一条所列情形的，食品经营条件未改变的，下一年度风险等级可不作调整。

第十四条 餐饮服务经营者取得食品经营许可证后即可开展食品安全风险等级评定，并在取得许可证后一个月内完成。

餐饮服务经营者出现本办法第十一条、十二条情形变化的，应在发生变化七个工作日内调整餐饮服务经营者食品安全风险等级。

第三章 分级监管

第十五条 市、县级市场监督管理部门应当依据餐饮服务经营者食品安全风险分级结果，及时排查食品安全风险隐患，在监督检查、监督抽检和风险监测突出监管重点。

第十六条 市、县级市场监督管理部门应当根据餐饮服务经营者食品安全风险分级结果，综合考虑食品季节性风险、监管资源和监管水平等因素，制定年度监督检查计划，合理确定监督检

查频次、监督检查内容、监督检查方式以及其他管理措施。

第十七条 市、县级市场监督管理部门应当根据餐饮服务经营者食品安全风险等级划分结果，对较高风险餐饮服务经营者的监管优先于较低风险餐饮服务经营者的监管，综合运用监督检查方式，实现监管资源的科学配置和有效利用。

第十八条 属地市场监督管理部门应当完成相应监督检查频次。

（一）对食品安全风险等级为 A 的餐饮服务经营者，以“双随机”为主要监督检查方式，两年至少 1 次覆盖全部检查要点的监督检查；

（二）对食品安全风险等级为 B 的餐饮服务经营者，原则上每年至少 1 次覆盖全部检查要点的监督检查；

（三）对食品安全风险等级为 C 的餐饮服务经营者，原则上每年至少监督检查 2 次，其中 1 次为覆盖全部检查要点的监督检查；

（四）对食品安全风险等级为 D 的餐饮服务经营者，原则上每年至少监督检查 3 次，其中 1 次为覆盖全部检查要点的监督检查。

第四章 附 则

第十九条 本办法由四川省市场监督管理局负责解释。

第二十条 本办法自 2025 年 2 月 1 日起施行，有效期 5 年。

- 附件：1. 餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表
2. 大中型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表
3. 小型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表
4. 单位食堂动态风险因素量化分值表
5. 餐饮服务管理企业动态风险因素量化分值表
6. 餐饮服务连锁管理企业总部动态风险因素量化分值表
7. 车厢型餐车动态风险因素量化分值表
8. 自动售卖食品动态风险因素量化分值表
9. 餐饮服务经营者风险等级确定表

附件 1

餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表

评分项（共 40 分）			分值					得分
业态和规模（10 分）	餐饮服务经营者	规模	面积 150m ² 及以下	面积 151m ² ~ 500m ²	面积 501m ² ~ 1000m ²	面积 1001m ² ~ 3000m ²	面积 3001m ² 及以上	
		分值	2 分	4 分	6 分	8 分	10 分	
	自动售卖	规模	设备 1~5 台	设备 6~10 台	设备 11~20 台	设备 20 台以上		
		分值	2 分	4 分	7 分	10 分		
	车厢型餐车	规模	设备 1~2 台	设备 3~5 台	设备 6~8 台	设备 8 台以上		
		分值	2 分	4 分	7 分	10 分		
	餐饮服务连锁企业总部（不包括自制饮品）	规模	门店 1~5 家	门店 6~10 家	门店 11~20 家	门店 20 家以上		
		分值	2 分	4 分	7 分	10 分		
	餐饮服务管理企业	规模	食品安全管理 人员占比 20%以上	食品安全管 理人员占比 15%~20%	食品安全管理 人员占比 15%~10%	食品安全管 理人员占比 10%以下		
		分值	2 分	4 分	7 分	10 分		
	餐饮服务连锁企业总部（自制饮品）	规模	门店 1~200 家	门店 201~500 家	门店 501~800 家	门店 800 家以上		
		分值	2 分	4 分	7 分	10 分		
制作食品的类别和数量（30 分）	冷食类食品制售（8 分）	单品数（4 分）	数量	1~10	11~20	21~40	41 及以上	
		分值	2 分	2.5 分	3 分	4 分		
	含易腐原料（4 分）	数量	1~10	11~15	16~20	21 及以上		
		分值	2 分	2.5 分	3 分	4 分		
	生食类食品制售（8 分）	单品数（8 分）	数量	1~10	11~20	21 及以上		
		分值	4 分	6 分	8 分			
	热食类食品制售（8 分）	单品数（4 分）	数量	1~30	31~100	101~200	201 及以上	
			分值	1 分	2 分	3 分	4 分	
		含易腐原料（4 分）	数量	1~20	21~50	51~80	81 及以上	
			分值	1 分	2 分	3 分	4 分	

评分项（共 40 分）			分值					得分
自制饮品 制售 (4 分)	单品数 (4 分)	数量	1~5	6~10	11~20	21 及以上		
		分值	1 分	2 分	3 分	4 分		
其他类食 品制售 (2 分)	单品数 (2 分)	数量	1~5	6~10	11~20	21 及以上		
		分值	0.5 分	1 分	1.5 分	2 分		
得分总和（40 分）								
<p>备注：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各项评分总和为 40 分。因实际情况存在缺项情形的，该项评分为“0”。 2. 数量单位为个。 3. 单品数是指餐饮服务经营者的最新菜单中所展示的独立销售的食品品种数，不含制作过程中各类食品原料和半成品数量。 4. 具有热食、冷食、生食等多种情形，难以明确归类的食品，可按食品安全风险等级最高情形进行归类。 5. 易腐原料是指蛋白质或碳水化合物含量较高，通常 pH 大于 4.6 且水分活度大于 0.85，需要控制温度和时间以防止腐败变质和细菌生长、繁殖、产毒的食品。如乳、蛋、禽、畜、水产品等动物源性食品（含）及豆制品等。 6. 本表用于主体业态为餐饮服务经营者的风险分级。 								

附件 2

大中型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注	
信息公示区 (3分)	经营 许可	★1	食品经营许可证合法有效，经营地址（实体门店）、经营项目与食品经营许可证一致，无超范围经营行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2		
	信息 公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
原料贮存区 (9.5分)	原料 贮存	3	同一库房（货架）内食品和非食品，分区存放，标识明显，分区分架分类离墙离地（10cm以上）存放食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		4	散装食品（食用农产品除外）贮存位置标明名称、生产日期、使用期限等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		5	冷冻（藏）设施有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		6	库房有通风、防潮装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5		
		7	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1		
		8	食品添加剂拆包后使用容器盛放的标明名称，并保留原包装。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5		
	原料 质量	★9	食品、食品添加剂具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2		
		10	对变质、过期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5		
		11	预包装食品、食品添加剂、食品相关产品外包装标识符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		12	按照外包装标识的条件和要求规范贮存食品、食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
	粗加工区 (2.5分)	粗加 工与 切配	13	各类水池有明显标识标明用途，分类清洗植物性、动物性食品和水产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
			14	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的容器和工用具标示区分、分类管理、分开使用、使用后清洗干净并定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
15			食品原料洗净后使用（使用禽蛋前，清洗禽蛋壳）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
专间 (7.5分)	场所 及设 施设 备	★16	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等具有相应的加工制作专间。(可不在专间加工的情形除外)(若此项检查结果为“否”,则“专间”全项检查结果均为“否”)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	
		17	各专间有明显的标识标明用途并按标识用途使用专间。入口处有洗手、消毒、更衣设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		18	专间的门能自动闭合,窗户为封闭式(用于传递食品的除外),专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		19	专间内无明沟,地漏带水封。墙裙铺设到墙顶。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		20	专间内配备专用的消毒(含空气消毒)、冷藏(冻)、独立的空调等设施。专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		21	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	加工 制作	22	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		23	使用专用的工具、容器、设备,使用前清洗消毒并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		24	未在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。(蔬菜水果等食品原料清洗干净进专间、预包装食品去除外包装保持小包装清洁进专间)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
专用操作区 (4.5分)	场所 及设 施设 备	★25	备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品)、预包装食品的拆封、装盘、调味等具有相应的加工制作专区。(若此项检查结果为“否”,则“专用操作区”全项检查结果均为“否”)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		26	各专区有明显的标识标明用途,并按标识用途使用专区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		27	场所内无明沟,地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	加工 制作	28	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		29	使用专用的工具、容器、设备,使用前进行消毒,使用后洗净并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		30	未在专区内从事非清洁操作区的加工制作活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
烹饪区 (8分)	工具 容器	31	盛放调味料的容器表面清洁,加盖存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		32	植物性、动物性、水产品及原料、半成品、成品的盛放容器和加工制作工具标示区分、分类管理、分开使用、使用后清洗干净并定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
	设施 设备	33	按要求设置机械排风排气及油烟过滤装置，有充足的自然采光或人工照明设施，光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	加工 制作	★34	未在食品中添加药品、添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质（包括亚硝酸盐）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		★35	准确称量有“最大使用量”规定的食品添加剂，未超范围、超限量使用。使用食品添加剂按要求进行专册记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5	
		36	油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等烹饪加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	食品 留样	37	集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐，每餐次食品成品留样。留样设备、容器、时间、重量等符合规定，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	废弃 物 要求	38	餐厨废弃物存放容器配有盖子并及时关闭，与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
餐用具清洗 消毒区 (5分)	清洗	39	具有专用的餐用具清洗消毒水池，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	消毒	★40	采用物理消毒的，消毒温度和时间符合相关要求。采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和专用消毒水池，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
	保洁 要求	★41	餐用具表面光洁，无附着食物残渣等异物，无油渍、泡沫、异味。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		42	消毒后的餐用具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
卫生间 (1分)	场所 布局	43	食品处理区内未设置卫生间。卫生间出入口未直对食品处理区，卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	设施	44	卫生间出口附近设有洗手、干手设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
入网餐饮服务经营者 (4分)	网络 餐饮 服务 要求	★45	入网餐饮服务经营者在经营活动主页面如实公示名称、地址、食品经营许可证等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		46	入网餐饮服务经营者食品经营许可证标注网络经营。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		47	入网餐饮服务经营者在网上如实公示菜品名称和主要原料名称。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		48	在自己的加工操作区内加工食品，未将订单委托其他食品经营者加工制作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		49	使用清洁的食品容器、餐具和包装材料，对餐饮食品进行包装，避免送餐人员直接接触食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		50	对配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品的，采取能保证食品安全的保障措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
		51	第三方平台和自建网站餐饮服务经营者按要求备案，并保存数据和交易信息不少于6个月。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
餐饮服务 综合要求 (10分)	场所 设置	★52	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、贮存、餐饮具清洗消毒等场所，且布局合理，并保持许可条件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
	设施 设备	53	具有与经营的食品品种、数量相适应的餐饮服务设施设备，数量充足、运转正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	环境 卫生	54	餐饮服务场所各区域保持整洁卫生，无异味，无污染源和活禽；地面、墙壁、天花板等无破损、无裂缝、无霉斑、无积水积垢；排水设施通畅，未设置其他管路。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		55	防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求，无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	人员 管理	56	配备专职或兼职食品安全管理人员，具备食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		★57	在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员，持有有效健康证明，无发热、腹泻、咽部炎症、皮肤有伤口或感染等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		58	从业人员保持良好个人卫生，穿戴清洁工作衣帽，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露、手部不洁等情形，未在食品处理区从事可能污染食品的活动。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	用水 安全	59	用水符合生活饮用水标准。接触成品的用水宜加装净水装置，或使用煮沸后冷却的饮用水、预包装瓶（桶）装水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
野生 动物 保护	★60	现场无禁止食用的野生动物及其制品；招牌、菜谱（含网络菜谱）中不含禁止食用的野生动物及其制品的名称、别称、图案；不经营利用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
文件保存区 (5分)	文件 与 记录	★61	建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录等食品安全管理制度以及原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		★62	供货商具有相关合法资质，采购食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票齐全，具有完整的进货查验记录。采购禽畜肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		63	有设施设备清洗维护校验记录、晨检记录、食品安全自查记录（每月一次）、食品安全培训考核记录（每年一次）、餐饮具及工用具消毒记录等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
		64	有餐厨废弃物收运者的资质证明复印件、收运合同及餐厨废弃物处置台账。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		65	使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
加分项（6 分）	餐食 封签	66	入网餐饮服务经营者对外卖食品盛放容器或者包装进行封签。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	明厨 亮灶	67	配合完成属地“互联网+明厨亮灶”统一监管平台建设。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	制止 餐饮 浪费	68	制定并落实制止餐饮浪费制度措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	规范 管理	69	通过 HACCP 等食品安全质量管理体系认证或导入标准化管理体系并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	检验 检测	70	定期自行开展食品检验检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	文明 餐桌	71	推行公筷公勺或分餐制等落实“新文明餐桌”的有关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	食责 险	72	购买专门的食品安全责任保险。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
动态风险值得分总和（60分）						
其他需要记录的问题						
备注	<p>1. 大中型餐饮服务单位是指经营面积在 150 m² 以上的餐饮服务经营者。</p> <p>2. 日常监督和动态风险值评定共 72 项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）14 项，一般项 51 项，加分项 7 项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。</p> <p>3. 结果评定：</p> <p>（1）日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率≥90%；b.基本符合：发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格且 70%≤一般项合格率<90%；c.不符合：发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格，或一般项合格率<70%。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查项目数—合理缺项数）×100%。</p> <p>（2）动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为 60 分。</p> <p>4. 本表仅用于取得有效食品经营许可证，且主体业态为餐饮服务经营者的风险分级。</p>					

附件 3

小型餐饮服务单位动态风险因素量化分值表

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
信息公示 区 (4分)	经营 许可	★1	经营许可证合法有效, 经营地址(实体门店)、经营项目与经营许可证一致, 无超范围经营行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
	信息 公示	2	在经营场所醒目位置公示经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
原料贮存 区 (11.5 分)	原料 贮存	3	食品和非食品, 分区存放, 标识明显, 食品存放分区分架分类离墙离地(10cm 以上)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		4	散装食品(食用农产品除外)贮存位置标明名称、生产日期、使用期限等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		5	冷冻(藏)设施有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置, 内部温度符合规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		6	设有存放食品添加剂的专柜(位), 并标注“食品添加剂”字样。拆包后使用容器盛放, 标明名称, 并保留原包装。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	质量 把控	★7	食品、食品添加剂具有正常的感官性状, 无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		8	预包装食品、食品添加剂、食品相关产品外包装标识符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
9		按照外包装标识的条件和要求规范贮存食品、食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2		
粗加工区 (2.5分)	粗加 工与 切配	10	具有与加工制作相适应的清洗设施、加工用具、容器, 并标识区分使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		11	食品原料洗净后使用(使用禽蛋前, 清洗禽蛋外壳)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
专间 (10分)	场所 及 设施 设备	★12	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等具有相应的加工制作专间。(可不在专间加工的情形除外)。(若此项检查结果为“否”, 则“专间”全项检查结果均为“否”)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
		13	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		14	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏（冻）、独立的空调等设施。专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		15	各专间有明显的标识标明用途并按标识用途使用专间。入口处有洗手、消毒、更衣设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		16	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	加工 制作	17	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		18	使用专用的工具、容器、设备，使用前清洗消毒并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
专用操作 区 (3分)	加工 制作	★19	备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）、预包装食品的拆封、装盘、调味等具有相应的加工制作专区。（若此项检查结果为“否”，则“专用操作区”全项检查结果均为“否”）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		20	使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
烹饪区 (7分)	加工 制作	★21	未在食品中添加药品、添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质（包括亚硝酸盐）。不经营利用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		★22	准确称量有“最大使用量”规定的食品添加剂，未超范围、超限量使用。使用食品添加剂按要求进行专册记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		23	油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等烹饪加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	废弃物 要求	24	餐厨废弃物存放容器配有盖子并及时关闭，与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
餐用具清 洗消毒	清 洗、	25	具有与经营相适应的清洗、消毒和保洁设施设备，且符合使用规范，运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
(3.5分)	消毒、 保洁	26	采用物理消毒的，消毒温度和时间符合相关要求。采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和专用消毒水池，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
入网餐饮服务经营者 (4分)	网络餐饮服务要求	★27	入网餐饮服务经营者食品经营许可证标注网络经营。入网餐饮服务经营者在经营活动主页面如实公示名称、地址、食品经营许可证等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		28	入网餐饮服务经营者在网上如实公示菜品名称和主要原料名称。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
餐饮服务综合要求 (9.5分)	场所及设施设备	29	餐饮服务场所各区域保持整洁卫生，无异味，无污染源和活禽；地面、墙壁、天花板等无破损、无裂缝、无霉斑、无积水积垢。排水设施通畅，未设置其他管路。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		30	防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求，无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
	人员管理	★31	在岗从事接触直接入口食品工作的从业人员，持有有效健康证明，无发热、腹泻、咽部炎症、皮肤有伤口或感染等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		32	从业人员保持良好个人卫生，穿戴清洁工作衣帽，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露、手部不洁等情形，未在食品处理区从事可能污染食品的活动。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
安全用水	33	用水符合生活饮用水标准。接触成品的用水宜加装净水装置，或使用煮沸后冷却的饮用水、预包装瓶（桶）装水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2		
文件保存区 (5分)	文件与记录	★34	供货商具有相关合法资质，采购食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票齐全，具有完整的进货查验记录。采购禽畜肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		35	有餐厨废弃物收运者的资质证明复印件、收运合同及餐厨废弃物处置台账。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		36	使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
加分项 (4分)	餐食 封签	37	入网餐饮服务经营者对外卖食品盛放容器或者包装进行封签。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	明厨 亮灶	38	通过设立玻璃墙(玻璃窗,矮墙等)或通过视频监控、显示方式向消费者公开食品制售过程。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	制止 餐饮 浪费	39	制定并落实制止餐饮浪费制度措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	规范 管理	40	导入标准化管理方案并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	文明 餐桌	41	推行公筷公勺或分餐制等落实“新文明餐桌”的有关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
动态风险值得分总和 (60分)						
其他需要记录的问题						
备注	<p>1. 小型餐饮服务单位是指经营面积在 150 m²以下的餐饮服务经营者。</p> <p>2. 日常监督和动态风险值评定共 41 项检查内容,其中重点项(检查序号中打★号项)9 项,一般项 27 项,加分项 5 项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。</p> <p>3. 结果评定:</p> <p>(1)日常监督:①判定方法:a.符合:未发现检查的重点项存在问题,且一般项合格率$\geq 90\%$; b.基本符合:发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格且 $70\% \leq$一般项合格率$< 90\%$; c.不符合:发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格,或一般项合格率$< 70\%$。②存在合理缺项时,一般项合格率的计算方法为:合格项目数/(检查项目数-合理缺项数)$\times 100\%$。</p> <p>(2)动态风险值评定:采取风险加分方式进行打分,检查结果为“否”的进行风险分数累加,检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分,总分为 60 分。</p> <p>4. 本表仅用于取得有效许可证,且主体业态为餐饮服务经营者的风险分级。</p>					

附件 4

单位食堂动态风险因素量化分值表

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
信息公示区 (4分)	经营 许可	★1	食品经营许可证合法有效,经营地址(实体门店)、经营项目与食品经营许可证一致,无超范围经营行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	信息 公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		3	学校食堂应公示食品原料进货来源、供餐单位、从事直接接触入口食品工作从业人员健康证明等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
原料贮存区 (10.5分)	原料 贮存	4	同一库房(货架)内食品和非食品,分区存放,标识明显;分区分架分类离墙离地(10cm以上)存放食品;	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		5	散装食品(食用农产品除外)贮存位置标明名称、生产日期、使用期限等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	0.5	
		6	冷冻(藏)设施有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置,内部温度符合规定。冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		7	库房有通风、防潮装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		8	设有存放食品添加剂的专柜(位),并标注“食品添加剂”字样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		9	食品添加剂拆包后使用容器盛放的标明名称,并保留原包装。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	0.5	
		★10	中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
	原料 质量	★11	食品、食品添加剂具有正常的感官性状,无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		12	对变质、过期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所,及时进行无害化处理、销毁等,并如实记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		13	预包装食品、食品添加剂、食品相关产品外包装标识符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		14	按照外包装标识的条件和要求规范贮存食品、食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
粗加工区 (2.5分)	粗加工 与切配	15	各类水池有明显标识标明用途，分类清洗植物性、动物性食品和水产品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		16	盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的容器和工用具分类管理、分开使用、使用后清洗干净并定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		17	食品原料洗净后使用（使用禽蛋前，清洗禽蛋外壳）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
专间 (10分)	场所及 设施设 备	★18	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等具有相应的加工制作专间。（可不在专间加工的情形除外）（若此项检查结果为“否”，则“专间”专项检查结果均为“否”）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1.5	
		★19	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		20	各专间有明显的标识标明用途并按标识用途使用。专间入口处有洗手、消毒、更衣设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		21	专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	0.5	
		22	专间内无明沟，地漏带水封。墙裙铺设到墙顶。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		23	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏（冻）、独立的空调等设施。专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
	24	专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1		
	加工 制作	25	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		26	使用专用的工具、容器、设备，使用前清洗消毒并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		27	未在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。（蔬菜水果等食品原料清洗干净进专间、预包装食品去除外包装保持小包装清洁进专间）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
专用操作区 (7分)	场所及 设施设 备	★28	备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品)、预包装食品拆封、装盘、调味等具有相应的加工制作专区。(若此项检查结果为“否”,则“专用操作区”全项检查结果均为“否”)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1.5	
		29	各专区有明显的标识标明用途,并按标识用途使用专区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	0.5	
		30	场所内无明沟,地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
	加工 制作	★31	学校食堂设置专用的备餐间或专用操作区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		32	由专人加工制作、穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		33	使用专用的工具、容器、设备,使用前进行消毒,使用后洗净并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		34	未在专区内从事非清洁操作区的加工制作活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
烹饪区 (8分)	工具 容器	35	盛放调味料的容器表面清洁,加盖存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		36	植物性、动物性、水产品及原料、半成品、成品的盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用、定位存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	设施设备	37	按要求设置机械排风排气及油烟过滤装置,有充足的自然采光或人工照明设施,光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	加工 制作	★38	未在食品中添加药品、添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质(包括亚硝酸盐)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		★39	准确称量有“最大使用量”规定的食品添加剂,未超范围、超限量使用。使用食品添加剂按要求进行专册记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1	
		40	油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等烹饪加工过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
食品 留样	41	学校、养老机构、医疗机构、建筑工地(供餐人数超过100人)等食堂对加工制作的每餐次食品成品进行留样,留样设备、容器、时间、重量等符合规定,并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺 项	1		

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
	废弃物 要求	42	餐厨废弃物存放容器配有盖子并及时关闭，与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
餐用具清洗 消毒区（2.5 分）	清洗	43	具有专用的餐用具清洗消毒水池，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	消毒	★44	采用物理消毒的，消毒温度和时间符合相关要求；采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和专用消毒水池，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
餐用具 保洁区 （2.5分）	保洁 要求	★45	餐饮具表面光洁，无附着食物残渣等异物，无油渍、泡沫、异味。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		46	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
餐饮服务 整体要求 （8.5分）	场所 设置	★47	具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、贮存、餐饮具清洗消毒等场所，且布局合理，并保持许可条件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	设施 设备	48	具有与经营的食品品种、数量相适应的餐饮服务设施设备，数量充足、运转正常，并定期维护、清洗、校验。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	环境 卫生	49	餐饮服务场所各区域保持整洁卫生，无异味，无污染源和活禽；地面、墙壁、天花板等无破损、无裂缝、无霉斑、无积水积垢；排水设施通畅，未设置其他管路。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		50	经营场所防尘、防蝇、防鼠、防虫设施设备符合要求，无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	人员 管理	★51	学校、养老机构、医疗机构食堂配备专职食品安全管理人员，其他单位食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，具备食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		52	从业人员保持良好个人卫生，穿戴清洁工作衣帽，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露、手部不洁等情形，未在食品处理区从事可能污染食品的活动。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作前对手部进行清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	用水 安全	53	用水符合生活饮用水标准。接触成品的用水宜加装净水装置，或使用煮沸后冷却的饮用水、预包装瓶（桶）装水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	野生动 物保护	★54	现场无禁止食用的野生动物及其制品；招牌、菜谱（含网络菜谱）中不含禁止食用的野生动物及其制品的名称、别称、图案；不经营利用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
文件保存区 (4.5分)	文件与记录	★55	建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录等食品安全管理制度以及原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		★56	供货商具有相关合法资质，采购食品、食品添加剂、食品相关产品索证索票齐全，具有完整的进货查验记录。采购禽畜肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5	
		57	有供货者评价和退出机制、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、晨检记录、食品安全自查记录（学校、养老机构、医疗机构食堂每周一次，其他单位食堂每月一次）、食品安全培训考核记录（学校、养老机构、医疗机构食堂半年一次，其他单位食堂每年一次）、餐饮具及工用具消毒记录等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		58	有餐厨废弃物收运者的资质证明复印件、收运合同及餐厨废弃物处置台账。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
加分项（5分）	明厨亮灶	59	配合完成属地“互联网+明厨亮灶”统一监管平台建设。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	制止餐饮浪费	60	制定并落实制止餐饮浪费制度措施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	规范管理	61	建立 HACCP 食品安全质量管理体系认证或导入标准化管理方案并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	检验检测	62	定期自行开展食品检验检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	食责险	63	购买专门的食品安全责任保险。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
动态风险值得分总和（60分）						
其他需要记录的问题						
备注	<p>1. 日常监督和动态风险值评定共 63 项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）16 项，一般项 42 项，加分项 5 项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。</p> <p>2. 结果评定：</p> <p>（1）日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率$\geq 90\%$；b.基本符合：发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格且 $70\% \leq$一般项合格率$< 90\%$；c.不符合：发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格，或一般项合格率$< 70\%$。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查项目数—合理缺项数）$\times 100\%$。</p> <p>（2）动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为 60 分。</p> <p>3. 本表仅用于取得有效食品经营许可证，且主体业态为单位食堂的风险分级。</p>					

附件 5

餐饮服务管理企业动态风险因素量化分值表

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
信息公示 区 (7分)	经营 许可	★1	食品经营许可证合法有效，经营地址、经营项目与食品经营许可证一致，无超范围经营行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
	信息 报告	2	四川省外经营单位在四川内从事食品经营管理活动的，取得在四川省内颁发的食品经营许可证的基础上，并分别向经营者所在区（市）县市场监督管理部门和所在地的省级市场监督管理部门报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
	信息 公示	3	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
信用情况 (5分)	失信 情况	★4	未被列入严重违法失信名单。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	5	
文件保存 区 (48分)	制度 文件 与记 录	★5	与承包的集中用餐单位签订有食品安全责任协议，明确双方的责任和义务。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		6	与承包的集中用餐单位签订有评价和退出机制。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		7	与承包的集中用餐单位共同和原材料供应商签订管理评价制度及退出机制，并有工作记录（结合实际查验）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		8	建立落实日管控、周排查、月调度工作制度，并有工作记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		★9	建立食品安全追溯制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		10	建立从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		11	建立从业人员培训管理制度和考核制度，并有工作记录，年度培训时长不低于40学时；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		★12	建立食品安全突发事件应急处置制度和应急保障供餐措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
	机 构 设 置 文 件	13	食品安全管理机构健全，明确有企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等岗位职责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		★14	专职食品安全总监、专职食品安全员，有书面自我承诺或其他证明文件，证明具备3年以上实体店餐饮服务管理经验，证明文件并与实际人员相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
		15	承包的集中用餐单位，每达到1家符合配备食品安全总监配备规定的，配备1名食品安全总监，有书面自我承诺或其他证明文件，证明具备3年以上实体店餐饮服务管理经验，证明文件与实际人员相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
	管理 公司 巡查 记录 文件	16	落实日管控、周排查、月调度工作制度和机制情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		17	场所与布局保持情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		18	从业人员健康管理落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		19	从业人员培训和考核落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		20	食品安全追溯制度落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		21	原料采购、验收与贮存情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		22	加工过程的食品安全控制情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		23	食品留样制度；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		24	不合格食品处置落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		25	餐厨废弃物处理情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		26	餐饮具消毒保洁落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		27	设施设备安全运行情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		28	有害生物防治落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		29	场所清洗消毒情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		30	环境卫生整洁情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		31	定期清洗消毒空调及通风设施情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	32	食品安全事故处置方案和应急保障供餐措施是否符合实际情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
	33	制止餐饮浪费、禁烟等相关工作落实情况；				
	34	定期清洁卫生间的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1		
	供货 商 资 质	★35	供货商具有相关合法资质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
	分公 司 管 理	36	建立对分公司统一的人员管理、食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
	子公司、绝对控股其他企业的管理	37	建立对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
加分项 (2分)	明厨亮灶	38	建立有“互联网+明厨亮灶”监管平台。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	制止餐饮浪费	39	落实制止餐饮浪费制度措施，食品经营单位已落实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	规范管理	40	通过 HACCP 等食品安全质量管理体系认证或导入标准化管理体系并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	检验检测	41	自行建立或委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境进行定期检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
动态风险值得分总和(60分)						
其他需要记录的问题						
备注	<p>1. 日常监督和动态风险值评定共 41 项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）7 项，一般项 30 项，加分项 4 项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。</p> <p>2. （1）日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率$\geq 90\%$；b.基本符合：发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格且$70\% \leq$一般项合格率$< 90\%$；c.不符合：发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格，或一般项合格率$< 70\%$。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查项目数—合理缺项数）$\times 100\%$。</p> <p>（2）动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为 60 分。</p> <p>3. 本表仅用于取得有效食品经营许可证，且主体业态为餐饮服务管理经营者的风险分级。</p>					

附件 6

餐饮服务连锁管理企业总部动态风险因素量化 分值表

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
信息公示区 (5分)	经营 许可	★1	食品经营许可证合法有效,经营地址、经营项目与食品经营许可证一致,无超范围经营行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
	信息 公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
文件保存区 (55分)	制度 文件 与 记 录	★3	建立有日管控、周排查、月调度制度,并有工作记录;	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		★4	建立有原料供货商管理评价制度以及退出机制,并有工作记录(结合实际查验);	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		5	建立有门店食品安全奖惩制度及退出机制,并有工作记录(结合实际查验);	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		★6	建立有食品安全总监和区域总监食品安全门店巡查制度;	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		7	建立有食品安全管理人员培训和考核管理制度,并有工作记录,年度培训时长不低于40学时;	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	
		8	建立有从业人员健康管理制度;	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		★9	建立有食品安全追溯制度;	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		★10	建立有安全事故处置制度,有年度演练相关印证资料;	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		11	建立有中央厨房管理、配送中心管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	机 构 设 置 文 件	★12	食品安全管理机构健全,明确有企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等岗位职责。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		★13	专职食品安全总监、专职食品安全员,有书面自我承诺或其他证明文件,证明具备3年以上实体店餐饮服务管理经验,证明文件并与实际人员相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		★14	专职或兼职区域总监,总监数与开办门店数之比不小于1:50,有书面自我承诺或其他证明文件,证明具备3年以上实体店餐饮服务管理经验,证明文件并与实际人员相符。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	3	
		15	制定的连锁门店风险管控制度,具备“统一的门店选址,统一的功能布局设计和工艺流程,统一的食品安全设施设备配备,统一的食品安全制度”等规范性要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注	
	门店 巡查 记录 文件	16	落实日管控、周排查、月调度工作制度和机制情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		17	场所与布局保持情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		18	从业人员健康管理落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		19	从业人员培训和考核落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		20	食品安全追溯制度落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		21	原料采购、验收与贮存情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		22	加工过程的食品安全控制情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		23	不合格食品处置落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		24	餐厨废弃物处理情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		25	餐饮具消毒保洁落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		26	设施设备安全运行情况	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		27	有害生物防治落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		28	场所清洗消毒情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		29	环境卫生整洁情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		30	定期清洗消毒空调及通风设施情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
		31	食品安全事故处置方案是否符合实际情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
	32	制止餐饮浪费、禁烟等相关工作落实情况；	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1			
	33	定期清洁卫生间的的情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1			
		供货 商资 质	★34	供货商具有相关合法资质。（统一管理、统一配送的直营店）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		分公 司管 理	35	建立对分公司统一的人员管理、食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		子公 司、绝 对控 股其 他企 业的 管理	36	建立对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
	加分项（6.5 分）	经营 模式	37	全部为直营方式，由总部统一制度管理、统一食材配送等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
		餐食 封签	38	建立有指导入网门店落实对外卖食品盛放容器或者包装进行封签制度，且门店已落实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
		明厨 亮灶	39	建立有“互联网+明厨亮灶”统一监管平台。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
	制止 餐饮 浪费	40	建立有指导门店落实制止餐饮浪费制度措施，且门店已落实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	规范 管理	41	通过 HACCP 等食品安全质量管理体系认证或导入标准化管理体系并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	检验 检测	42	自行建立或委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境进行定期检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	文明 餐桌	43	建立有在门店推行公筷公勺或分餐制等落实“新文明餐桌”的制度措施，且门店已落实。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	食责 险	44	统一为门店购买专门的食品安全责任保险。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	消费 投诉	45	建立有统一的食品安全投诉调解机制和机构。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
动态风险值得分总和（60分）						
其他需要记录的问题						
备注	<p>1. 日常监督和动态风险值评定共 45 项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）9 项，一般项 27 项，加分项 9 项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。</p> <p>2. （1）日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率$\geq 90\%$；b.基本符合：发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格且 $70\% \leq$ 一般项合格率 $< 90\%$；c.不符合：发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格，或一般项合格率 $< 70\%$。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数 /（检查项目数 - 合理缺项数）$\times 100\%$。</p> <p>（2）动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为 60 分。</p> <p>3. 本表仅用于取得有效食品经营许可证，且主体业态为连锁总部经营者的风险分级。</p>					

附件 7

车厢型餐车动态风险因素量化分值表

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
设备选址区 (3.5分)	设备 选址	★1	食品自动售卖设备设置在固定地点，远离粉（灰）尘、有毒有害气体、放射性物质等污染源，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		2	车厢型餐车的布点满足“方便群众，不扰民，不影响安全、交通和市容环境”的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
信息公示及 制度机制区 (4.5分)	信息 公示	3	餐车具有展示《车厢型餐车经营公示卡》的设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
	制度 机制	4	有统一的食物加工流程规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		5	有与经营规模相适应的食品安全管理人员、风险管控清单、食品安全应急预案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		6	有食品安全管理人员培训考核制度、进货查验记录制度、餐车及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、垃圾分类及废弃物处置制度、不合格食品处置制度等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		7	建立有原料供货商管理评价制度以及退出机制。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
车辆要求区 (11.5分)	车辆 要求	★8	餐车符合《道路机动车辆生产企业及产品公告》和机动车国家安全技术标准要求，符合所在地机动车现行排放标准要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		9	餐车的驾驶区与加工售卖区有效隔离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		★10	有独立的净水存储、污水排放等系统，及必要的消防设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		★11	车厢结构采用耐用材料建造，易于清洁消毒和维护，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构设置应避免有害生物侵入和栖息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		12	餐车有统一的外观设计。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		13	餐车有企业自编号，自编号在车体上能清晰识别。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
食品加工场 所及设备设	食品 加工	★14	餐车应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
施要求区 (17分)	场所 及设备 设施要 求	★15	餐车的加工区域按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品(半成品)供应的顺序合理布局,并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		16	根据经营需求配备冷冻(冷藏)、冷(热)加工保温、清洗消毒、饮用水过滤消毒、洗手消毒及加工场所通风降温等设备设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		17	墙壁和天花板无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢、无有害生物隐匿。涂覆或装修材料应无毒、无异味、不吸水、不透水、易清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		18	地面平整、无裂缝、无破损、无积水,铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		19	排水设施保持通畅,能防止废弃物流入及浊气逸出,且便于清洁维护。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		20	配备废弃物存放容器,容器应配有盖子,防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出,防止污染食品、水源、地面、食品接触面。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		★21	餐车食品加工、分装、运输过程中使用的容器、工具、设备,应当安全、无害并保持清洁有明显的区分标识,存放区域分开设置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		22	车厢门(窗)闭合严密、无变形、无破损,与外界直接相通的门或可开(闭)车窗应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		23	配备垃圾分类存储区,各类垃圾存储容器应与食品容器有明显的区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		★24	应设立原料贮存、加工、分装和清洗和消毒等专用场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
食材要求区 (4分)	食材 要求	★25	食材等实行统一配送、检验,食品及原料可追溯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		26	具备自行或者委托食品检验的条件,检验项目包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
水源要求区 (10分)	水源 要求	★27	车厢型餐车食品加工制作用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		★28	食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道,与其他不与食品直接接触的管道分离。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		★29	自备水源及供水设施应符合有关规定,供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		★30	使用的饮用水处理装置应符合国家相关规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
包装物要求 区 (2.5分)	包装 物要 求	31	车厢型餐车使用食品包装材料应符合食品安全标准和环保标准要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		32	车厢内设置专用包装物储存设施，设施应结构密封且易于清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		33	使用一次性容器和餐饮具的，选用符合食品安全要求的材料制成的容器和餐饮具，采用可降解材料制成的容器和餐饮具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
运输要求区 (7分)	运输 要求	34	配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器，运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗、消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		★35	具有防尘防水等分类运输存储设施设备，保证食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）能分隔运输，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		★36	运输食品有温度要求的，配备冷冻、冷藏或保温等设施，保证运输时食品温度符合储存要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
加分项（3 分）	餐食 封签	40	入网餐饮服务经营者对外卖食品盛放容器或者包装进行封签。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	规范 管理	41	导入标准化管理方案并且运行有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	检 验 检 测	42	定期自行开展食品检验检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	制 度 建 立	43	严格建立各项食品安全制度，做好相关台账，一年一本，装订成册。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
动态风险值得分总和（60分）						
其他需要记录的问题						
备注	<p>1.日常监督和动态风险值评定共43项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）15项，一般项24项，加分项4项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。</p> <p>2.结果评定： （1）日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率$\geq 90\%$；b.基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不合格且$70\% \leq$一般项合格率$< 90\%$；c.不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率$< 70\%$。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查项目数-合理缺项数）$\times 100\%$。 （2）动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为60分。</p> <p>3.本表仅用于取得有效食品经营许可证，且主体业态为餐饮服务经营者的风险分级。</p>					

附件 8

自动售卖食品动态风险因素量化分值表

重点检查点位	检查项目	检查序号	检查内容	检查结果	分值	备注
设备选址区 (2分)	设备选址	★1	食品自动售卖设备设置在固定地点, 远离粉(灰)尘、有毒有害气体、放射性物质等污染源, 距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
信息公示区 (1分)	信息公示	2	自动设备醒目位置具有展示食品经营许可、设备编码、经营者联系方式、设备责任人及 12315 投诉举报电话等信息的设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
制度机制区 (2分)	制度机制	3	有与经营规模相适应的食品安全管理人员、风险管控清单、食品安全应急预案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		4	有食品安全管理人员培训考核制度、进货查验记录制度、自动设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
自动设备区 (7.5分)	自动设备	5	自动设备符合 GB 4706.1、GB 4706.72 等电器安全国家标准和要求; 接触食品的部件应符合食品安全标准和要求, 采用不易积垢、易清洁的材料, 构造上无清洁死角。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		6	室外放置的自动设备具有防尘防水并设置适当的遮阳、避雨等装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		★7	自动设备具备必要的密闭性, 能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		8	自动设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件, 具有与制(销)售食品相适应的温度控制和监测设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		9	自动设备加工方式能满足食品和食品包装材料的要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		10	自动设备能向消费者提供销售凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
自动制售设备区 (8分)	自动制售设备	★11	自动制售设备中食品贮存、加工、交付等区域应分离, 避免原料、成品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		12	自动制售设备中使用的食品原料为切配好的半成品或预包装食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		13	自动制售设备中具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施, 用于对与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位要清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		14	与食品接触的部件可拆卸、易清洗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		★15	需要用水的自动设备, 内部具有内嵌式加工用水净化装置或纯净水提供装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
线上管理区 (4分)	线上 管理	16	具有远程视频监控，所有设备在有效监控范围内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		★17	对自动设备数字化实施在线管理，具有临近保质期食品（食品原料）在线预警和过期食品（食品原料）紧急停止销售等功能。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
原料储存区 (6分)	原料 储存	★18	根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，应设置相应的食品库房或者贮存场所、贮存设施以及冷冻、冷藏设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		★19	同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并有明显的区分标识；库房应设通风、防潮设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		★20	冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确指示内部温度的测温装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
自动制售专 用场所设置 区 (15分)	自动 制售 专用 场所 设置	★21	设立原料贮存、分装和加工、清洗和消毒以及直接接触食品部件清洗消毒等专用场所	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		★22	按照原料进入、原料处理、半成品加工、分装的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		★23	用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分标识，存放区域分开设置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		★24	专用场所采用封闭式独立隔间，与其他场所有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		★25	地面采用耐磨、不透水、易清洗的材料铺设，地面平整、无裂缝，需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑，并设有一定坡度的排水沟。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		26	墙壁采用无毒、无异味、不透水、光滑、易清洗、不易积垢的浅色材料构筑。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		27	天花板采用浅色防霉材料涂覆或装修。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		28	门、窗应采用易清洗、不吸水的坚固材料制作，闭合严密、无变形、无破损。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
		29	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		30	排水管道出口安装间距或网眼小于6mm的金属筛子。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
31	专用场所采用封闭式独立隔间，与其他场所有明显区分标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1			

重点检查 点位	检查 项目	检查 序号	检查内容	检查结果	分值	备注
自动制售食 品原料分 装、加工专 用场所区 (6分)	自动 制售 食品 原料 分装、 加工 专用 场所	★32	入口处设通过式更衣室，内设手部清洗水池和更衣设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		★33	场所内设原料分装、加工设施和相应工用具清洁设施，根据食物及原料需求，设能正确显示温度的冷藏设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		★34	分装、加工后可直接入口食品原料的，设有手部、工具和空气消毒设施，场所内无明沟。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
自动制售食 品原料清 洗、消毒的 专用场所区 (3.5分)	自动 制售 食品 原料 清洗、 消毒 的专 用场 所	★35	场所内应与原料品种、数量相适应的原料清洗设施，水池数量、容量与加工食品的数量相适应，并符合分类要求，各类水池以明显标识标明其用途。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
		36	处理可直接入口的食品原料的，还应设原料消毒、漂洗设施，且不得与与接触食品的部件、清洁工具的清洗设施混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
		37	末次漂洗用水的水质符合 GB 5749 的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
自动制售清 洗消毒专 用场所区 (5分)	自动 制售 清洗 消毒 专用 场所	★38	场所内设有与部件规格、数量相适应的清洗设施，且不得与食品原料、清洁工具的清洗、消毒设施混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	3	
		39	影响食品安全的直接接触食品部件应设消毒设施	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
加分项(2 分)	智慧 管理	40	运用智慧管理系统对食材配送、检验、食品及原料溯源、存储等进行自动管理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
	检验 检测	41	定期自行开展食品检验检测。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
动态风险值得分总和(60分)						
其他需要记录的问题						
备注	<p>1. 日常监督和动态风险值评定共 41 项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）18 项，一般项 21 项，加分项 2 项。项目中全部子项目符合要求方能判定该项目合格。</p> <p>2. 结果评定：</p> <p>(1) 日常监督：①判定方法：a.符合：未发现检查的重点项存在问题，且一般项合格率$\geq 90\%$；b.基本符合：发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格且 $70\% \leq$一般项合格率$< 90\%$；c.不符合：发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格，或一般项合格率$< 70\%$。②存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/(检查项目数-合理缺项数)$\times 100\%$。</p> <p>(2) 动态风险值评定：采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为 60 分。</p> <p>3. 本表仅用于取得有效食品经营许可证，且主体业态为餐饮服务经营者的风险分级。</p>					

附件 9

餐饮服务经营者风险等级确定表

(_____ 年度) (编号 _____)

经营者 信息	经营者名称	
	经营者地址	
	营业执照编号或信用代码	
	食品经营许可证编号	
	联系人及联系方式	
	上年度风险等级	
静态风险	静态风险因素量化风险分值	
动态风险	动态风险因素量化风险分值	
经营者 风险等级	风险等级得分 (静态风险+动态风险+通用风险)	
	风险等级	<input type="checkbox"/> °A 级 <input type="checkbox"/> °B 级 <input type="checkbox"/> °C 级 <input type="checkbox"/> °D 级
	是否存在下列情况 (在存在的情况前打“√”) : <input type="checkbox"/> 故意违反食品安全法律法规, 且受到罚款、没收违法所得 (非法财物)、责令停产停业等行政处罚; <input type="checkbox"/> 有 1 次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的; <input type="checkbox"/> 违反食品安全法律法规规定, 造成不良社会影响的; <input type="checkbox"/> 发生食品安全事故的; <input type="checkbox"/> 不按规定进行产品召回或者停止生产经营的; <input type="checkbox"/> 拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查, 或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的; <input type="checkbox"/> 具有法律、法规、规章和市级市场监督管理部门规定的其他可以上调风险等级情形的。(请在备注中说明具体情形) 建议 <input type="checkbox"/> 上调 _____ 个风险等级 <input type="checkbox"/> 不调整风险等级 <input type="checkbox"/> 下调 _____ 个风险等级	
	下一年度风险等级	
备注		
填表人签名: _____		审核人签名: _____
_____ 年 _____ 月 _____ 日		_____ 年 _____ 月 _____ 日

四川省网络餐饮服务食品安全监督管理办法

第一章 总则

第一条 为加强网络餐饮服务食品安全监督管理，规范网络餐饮服务经营行为，保障网络餐饮食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国电子商务法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《四川省食品安全条例》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》《网络交易监督管理办法》《网络食品安全违法行为查处办法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规、规章及有关规定，结合本省实际，制定本办法。

第二条 在本省行政区域内，网络餐饮服务第三方平台提供者及其分支机构（以下简称第三方平台提供者）、通过第三方平台和自建网站提供餐饮服务的餐饮服务提供者（以下简称入网餐饮服务提供者）以及入网服务提供者，利用互联网提供餐饮服务、入网服务及其监督管理，适用本办法。

第三条 第三方平台提供者、入网餐饮服务提供者以及入网服务提供者应当遵循自愿、平等、公平、诚信原则，依法依规利用互联网从事网络餐饮服务活动，承担社会责任，自觉接受监督。

第四条 有关行业协会应当加强行业自律，建立健全网络餐

餐饮服务行业规范和自律机制，引导和督促第三方平台提供者、入网餐饮服务提供者以及入网服务提供者依法依规经营，推动行业诚信建设，宣传网络餐饮服务食品安全知识。鼓励投保食品安全责任保险，保障消费者合法权益。

第五条 鼓励第三方平台提供者将反餐饮浪费相关标准要求嵌入平台经营管理各环节，优化营销规则和协议规则，并在相关 APP、小程序等平台的餐品展示、订单提交、订单完成等页面显著位置提示消费者适量点餐。

入网餐饮服务提供者应加强食品采购、储存、加工、供餐动态管理，提升餐品质量。优化满减凑单机制，不将主食纳入满减优惠展示范围，合理确定品类、数量、分量、起送价格，提供小份餐品供消费者选择，并在相关 APP、小程序等平台页面如实展示餐品分量、规格、建议消费人数及适量点餐等信息。

推广使用一次性食品安全封签，减少配送过程中因污染、损毁等导致的餐饮浪费。

第六条 任何组织或者个人有权向市场监督管理部门举报网络餐饮服务食品安全违法行为，有权了解有关餐饮服务食品安全信息，对网络餐饮服务食品安全工作提出意见和建议。

第二章 网络餐饮服务交易平台提供者

第七条 第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应

当依法办理市场主体登记及与其经营业务相关的经营许可或备案凭证，在其网站首页显著位置持续公示营业执照，以及与经营业务有关的经营许可或备案等身份资质信息，或者上述信息的链接标识。

第八条 住所地在本省的第三方平台提供者，应当在通信主管部门批准后三十个工作日内，向省市场监督管理部门备案。

住所地在本省外的第三方平台提供者，在本省设立分支机构的，应当在设立后三十个工作日内，向分支机构所在地县级市场监督管理部门备案。

通过自建网站提供餐饮服务的餐饮服务提供者，应当在通信主管部门批准后三十个工作日内，向所在地设区的市级或者县级市场监督管理部门备案。

第九条 第三方平台提供者应当设立专门的食物安全管理机构，依法依规配备食物安全管理人人员，定期组织开展食物安全法律法规宣传，每年对食物安全管理人人员进行培训和考核，经培训考核不合格的，不得上岗。培训和考核记录保存期限不得少于两年。

第十条 第三方平台提供者应当建立并执行入网餐饮服务提供者审查登记、食物安全违法行为制止报告、严重违法行为平台服务终止、食物安全事故处置等制度，并在网络平台上公开相关制度。

第十一条 第三方平台提供者应对入网餐饮服务提供者进行实名登记，严格执行入网审查制度，通过与监管部门的许可或者备案信息进行了比、现场核、查等方式，对入网餐饮服务提供者的许可证件或者备案证明进行审查，如实登记入网餐饮服务提供者的名称、地址、法定代表人或者负责人及联系方式等信息，建立入网餐饮服务提供者档案，记录入网餐饮服务提供者基本情况等信息，确保入网信息真实有效，并至少每六个月核验更新一次。

当入网餐饮服务提供者的信息发生变更后，应当在入网餐饮服务提供者提交信息变更请求之日起七个工作日内完成核验和更新公示工作。

第十二条 第三方平台提供者应当按照法律、法规、规章的规定明确入网餐饮服务提供者的准入标准和食品安全责任，与入网餐饮服务提供者签订食品安全协议，明确食品安全主体责任、管理责任以及双方其他责任、权利和义务。

第三方平台提供者应当对入网餐饮服务提供者的经营行为依法进行抽查，规范和监督入网餐饮服务提供者落实食品安全制度，并对平台上经营的食物进行抽样检验。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入网餐饮服务提供者所在地县级市场监督管理部门；发现严重违法行为的，应当立即停止提供网络交易平台服务。

第十三条 第三方平台提供者应当对平台上的餐饮服务行

为及信息进行动态监测检查，并公布检查结果，发现入网餐饮服务提供者存在下列情形之一的，应当立即停止为其提供网络交易平台服务：

（一）未经许可或者未备案从事经营的；

（二）经营禁止生产经营的食品；

（三）列入严重违法失信名单的；

（四）因涉嫌食品安全犯罪被立案侦查或者提起公诉的；

（五）因食品安全相关犯罪被人民法院判处刑罚的；

（六）因食品安全违法行为被公安机关拘留或者给予其他治安管理处罚的；

（七）被市场监督管理部门依法作出吊销许可证、责令停产停业等处罚的；

（八）其他严重违法行为。

第十四条 第三方平台提供者及其分支机构、自建网站餐饮服务提供者应当依法记录网络订单信息，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六个月。

第十五条 第三方平台提供者、自建网站餐饮服务提供者应当建立投诉举报处理制度，公开投诉举报方式，对涉及消费者食品安全的投诉举报及时进行处理，并将投诉处理、违法违规等信息记入入网餐饮服务提供者档案。

第十六条 第三方平台提供者应当建立消费者权益保障体系，发生食品安全纠纷时应当及时调解，督促入网餐饮服务提供者及时赔偿因食品安全问题所导致的消费者损失。第三方平台提供者不能提供入网餐饮服务提供者的真实名称、地址和有效联系方式的，由网络餐饮服务第三方平台提供者赔偿。第三方平台提供者赔偿后，有权向入网餐饮服务提供者追偿。

第十七条 第三方平台提供者应配合市场监督管理部门开展食品安全监督检查、食品安全案件调查处理、食品安全事故处置等工作，依法依规在信息查询、交易数据提取、停止交易服务等方面提供必要的技术支持。

第三方平台提供者应当依法依规分别于每年1月和7月向住所地省级市场监督管理部门报送平台内入网餐饮服务提供者的身份信息。

第十八条 鼓励第三方平台提供者与市场监督管理部门建立开放数据接口等形式的自动化信息报送机制，联合入网餐饮服务提供者利用现代信息技术推进“互联网+明厨亮灶”工作，公示公开食品操作加工过程、餐饮环境卫生状况等，主动接受消费者监督。

第三章 入网餐饮服务提供者

第十九条 入网餐饮服务提供者应当具有实体经营门店，并

依法取得食品经营许可或者备案证，经营项目应当与其许可或者备案项目一致，并按照许可或备案的经营范围从事食品经营，不得超范围经营。

未取得合法资质，无实体门店，实际经营地址、经营项目等与许可或备案证载明不一致的，不得从事网络餐饮服务活动。

第二十条 入网餐饮服务提供者应当自开展网上经营活动之日起十个工作日内向所在地县级市场监督管理部门报告。

食品小经营店从事网络餐饮经营或网络餐饮经营情况发生变化的，应当在从事经营活动或变化后十个工作日内，向原发证的备案管理部门报告。

第二十一条 入网餐饮服务提供者应当依法配备食品安全管理人员，建立健全食品安全隐患排查长效机制，定期开展食品安全自查自纠。

第二十二条 入网餐饮服务提供者应当严格按照食品安全标准、餐饮服务食品安全操作规范等加工制作餐饮食品，并遵守下列要求：

（一）在许可或备案证载明的地址开展经营活动，加工场所应整洁、卫生，加工制作数量应与加工制作条件相适应，不得将订单委托其他食品经营者加工制作；

（二）制定并实施原料控制要求，做好食品原料索证索票和进货查验记录，不得采购不符合食品安全标准的食品及原料，不

得加工使用腐败变质、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；

（三）保证设施、设备运转正常，定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施设备，定期清洗和校验保温、冷藏和冷冻等设施设备；

（四）从业人员符合健康卫生要求；

（五）按照网络订单制作网络销售的餐饮食品，与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致；

（六）应及时分装打包配送，对配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求的食品，应当采取能保证食品安全的保存、配送措施并使用符合安全要求的设备；

（七）在不改变食品性状的前提下，选择合适的食品容器、餐具、包装材料和包装方式，应减少一次性餐饮具的使用，餐饮具不能回收的，宜使用可降解食品容器、餐具和包装材料；

（八）应当使用封签或者一次性封口包装等方式对配送的食品进行封装；

（九）不得经营非法野生动物、长江等禁捕区域非法渔获物，不得销售或者提供法律法规禁止交易及损害国家利益和社会公共利益的餐饮食品；

（十）法律、法规、规章的其他规定。

第二十三条 入网餐饮服务提供者应当按照规定在自建网

站首页显著位置或者第三方平台的经营活主页面醒目位置，公示其营业执照、许可证或者备案证、食品安全风险等级等信息。公示信息应当真实准确、图像清晰，内容发生变更时及时更新。禁止借用、冒用证照及提供虚假信息。

自行终止网络餐饮服务活动的，应当提前三十日在其网站首页或者从事经营活的主页面显著位置，持续公示终止网络餐饮服务公告等有关信息，并采取合理、必要、及时的措施保障消费者和相关经营者的合法权益。

第二十四条 鼓励入网餐饮服务提供者实施“互联网+明厨亮灶”，利用自动识别、智能抓取等信息化手段提升食品安全管理能力，并将食品来源、加工制作过程等进行网上公示，主动接受监管部门和社会监督。鼓励有条件的入网餐饮服务提供者建设标准化食品安全（智能）快检室。

第四章 入网服务提供者

第二十五条 入网服务提供者应当自开展入网服务活动之日起三十日内向所在地县级市场监督管理部门备案。

第二十六条 入网服务提供者应当承担相应的食品安全责任，留存入网餐饮服务提供者的许可或者备案信息等资质证明文件，如实记录并及时更新入网餐饮服务提供者信息，配合市场监督管理部门查处网络餐饮服务食品经营违法行为。

入网服务提供者发现入网餐饮服务提供者有食品安全违法行为的，应当及时制止，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

第五章 配送管理

第二十七条 第三方平台提供者、入网餐饮服务提供者应建立并持续完善配送服务相关制度，加强送餐人员食品安全培训和管理，保证配送服务质量和安全。委托其他送餐单位送餐的，应当委托具备相应食品安全保障能力的主体，建立配送合作商管理制度，加强对委托配送主体的管理和指导，强化监督和考核，建立不合格配送商惩戒和退出机制。送餐单位应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。

网络餐饮服务第三方平台提供者、入网餐饮服务提供者应建立并及时更新送餐人员档案，记录专（兼）职送餐人员姓名、联系方式、食品安全培训考核、上岗工作情况等信息。培训考核记录保存期限不得少于两年。

第二十八条 网络餐饮服务配送食品应当遵守下列规定：

（一）送餐人员应保持个人卫生，使用安全、无害的配送箱（包）等容器，保持容器清洁，并定期清洗消毒；

（二）配送的食品应有封签或者一次性封口包装袋等方式封装，并随附标注制作时间、保质期或者食用时间提示、经营者名称和联系方式等信息的单据；

（三）配送具有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求食品，应当采取保证食品安全的措施；

（四）配送过程中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔，防止直接入口食品污染，并保证食品温度符合食品安全要求；

（五）法律、法规、规章规定的其他要求。

第二十九条 送餐人员配送前应仔细核对食品，检查食品外包装的完整性和清洁度，对包装破损、污染的食品不得配送，对未按照规定封装或者封签、封口损坏的食品，有权拒绝配送。消费者在接收时发现配送的食品未按照规定封装或者封签、封口损坏的，有权拒绝签收。

第三十条 鼓励高等院校、医院、写字楼等网络订餐较集中的场所为设置餐饮配送无接触存取设施提供便利。鼓励推行电子封签和无接触性配送，无接触存取设施应当定期清洁、消毒、维护。

第六章 监督管理

第三十一条 县级以上市场监督管理部门依法依规对本行政区域内网络餐饮服务活动实施监督检查，依法查处违法行为，建立第三方平台提供者、入网餐饮服务提供者、入网服务提供者食品安全信用档案，记录日常监督检查、违法查处、约谈等信用信息。

第三十二条 第三方平台提供者、入网餐饮服务提供者、入网服务提供者存在网络餐饮服务食品安全违法行为的，依据有关法律、法规和规章规定的管辖权限依法进行查处，构成犯罪的，依法移送公安机关。

第三十三条 县级以上市场监督管理部门应当加强跨区域协作配合，建立健全网络餐饮服务食品安全监管机制，完善线索通报、案件移送、信息共享、结果通报等制度，做好调查取证、案件移送、处理结果反馈等工作。

第三十四条 鼓励建立健全骑手义务监督员聘任制度，鼓励消费者、餐饮行业协会、新闻媒体及社会组织参与网络餐饮服务食品安全监督，营造共治氛围。

第三十五条 违反本办法规定，法律、法规、规章对法律责任已有规定的，从其规定。

第七章 附则

第三十六条 本办法由四川省市场监督管理局负责解释。

第三十七条 本办法自 2025 年 2 月 1 日起施行，有效期 5 年。

四川省自动售卖食品安全监督管理办法

第一章 总则

第一条 为规范食品经营者利用食品自动设备从事食品经营（以下简称自动售卖食品）行为，有效防范食品安全风险，根据《中华人民共和国食品安全法》《四川省食品安全条例》《食品经营许可和备案管理办法》等法律法规、规章及有关规定，结合本省实际，制定本办法。

第二条 在本省行政区域内利用食品自动设备从事食品经营活动及其监督管理等适用本办法。

第三条 自动售卖食品是指食品经营者在一个或多个场所，通过放置一台或多台食品自动设备制售卖食品，包括自动销售食品和自动制售食品。

自动设备是指以现金、金融交易卡、移动支付等方式驱动，自动完成食品交付的集成设备，包括自动销售设备和自动制售设备。

自动销售设备仅对食品进行自动销售，不进行加工制作。

自动制售设备对食品进行自动加工制作和自动销售。

第四条 县级以上市场监督管理部门负责本行政区域内自动售卖食品安全监督管理工作。

第二章 许可与备案

第五条 在本省行政区域内利用食品自动设备从事食品经

营，应当依法取得食品经营许可证。以下情形不需要取得食品经营许可。

（一）仅自动销售预包装食品；

（二）已经取得食品生产许可的食品生产者，在其生产加工场所通过自动设备销售其生产的食品；

（三）法律、法规规定的其他不需要取得食品经营许可的情形。

利用食品自动设备仅销售预包装食品的应当报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案。

自动销售食品仅限预包装食品，不得销售散装食品、婴幼儿配方乳粉和特殊医学用途配方食品。

自动制售食品仅限食品安全风险较低的简单加工制作食品，包括鲜榨果汁、咖啡和冰淇淋等品种。不得制售半成品、生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品、非发酵豆制品（即时煮熟饮品除外）以及湿米粉、湿粉类淀粉制品等食品安全风险较高的易腐食品。

第六条 利用食品自动设备从事食品经营的食品经营者申请食品经营许可，按照相关规定向所在地县级市场监督管理部门或者行政审批部门提出申请，并提交下列材料：

（一）食品经营许可申请书。（在目前使用的申请书经营者一栏增加“专/兼营自动销售食品、专/兼营自动制售食品”，此处后台勾选，许可证括号标注）；

(二) 营业执照或者其他主体资格证明文件复印件;

(三) 每种型号的食品自动设备的名称、产品合格证明、数量、食品品种;

(四) 每台设备的具体放置地点、经营食品品种清单等;

(五) 食品自动设备直接接触食品及原料的材质名称及执行标准;

(六) 主要文件公示方法, 包括食品经营许可证、经营者联系方式、投(补)料记录、清洗消毒和维护记录等;

(七) 食品安全风险管控方案(含环节、风险点及防控措施等);

(八) 食品安全规章制度目录清单。

申请人委托代理人办理食品经营许可申请的, 代理人应当提交授权委托书及代理人的身份证明。

申请人所提交的材料, 应当真实、合法、有效, 申请人应当对其提交材料的合法性、真实性、有效性负责。

营业执照或者其他主体资格证明文件能够实现网上核验的, 申请人不需要提供本条第二项规定的材料。

第七条 食品经营者营业执照所在地县级行政审批部门对申请人提交的许可申请材料进行审查, 并对申请材料的实质内容进行现场核查。对符合条件的, 作出准予行政许可的决定, 并自作出决定之日起五个工作日内向申请人颁发食品经营许可证; 对不符合条件的, 应当作出不予许可的决定, 说明理由, 并告知申

请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

第八条 利用自动设备仅销售预包装食品，应当在开展自动设备销售活动之日起五个工作日内向县级以上地方市场监督管理部门提出备案或变更备案申请，并提交下列材料：

（一）未取得备案证明的提交仅销售预包装食品备案信息采集表；已取得备案证明的提交仅销售预包装食品备案信息变更表；

（二）食品自动设备的型号、名称、产品合格证明、数量和食品品种等信息；

（三）经营食品品种清单和仅销售预包装食品备案信息的展示方法，每台设备的具体放置地点；

（四）食品安全风险管控方案（含环节、风险点及防控措施）等食品安全管理制度。

备案人对所提供的备案信息的真实性、完整性负责。

第九条 自动设备放置地点、放置数量、设备设施发生变化的，食品经营者应当自发生变化后十个工作日内向许可或备案机关报告食品自动设备放置地址、数量和食品品种调整情况。

利用自动设备仅销售预包装食品的，自动设备放置地点、放置数量、设备设施等备案信息发生变化的，备案人应当自发生变化后十五个工作日内向原备案的市场监督管理部门进行备案信息更新。

第十条 通过自动设备从事食品经营活动的，取得一个经营

场所的食品经营许可或者进行备案后,即可在本省级行政区域内的其他经营场所开展已取得许可或者备案范围内的经营活动。

利用自动设备从事食品经营的应在主体业态后以括号标注(专/兼营自动制售食品、专/兼营自动销售食品)。

第十一条 通过自动设备从事食品经营活动的省外食品经营者进入本省开展经营活动,应当在开展活动前通过备案平台等方式分别向经营者所在地和自动设备放置地点所在地省级市场监督管理部门报告以下信息:

- (一)营业执照、食品经营许可或备案证明;
- (二)负责人、食品安全管理人员身份证、联系方式等信息;
- (三)食品经营许可或备案证、联系方式的展示方法,每台设备的具体放置地点;
- (四)食品安全风险管控方案等食品安全管理制度。

第十二条 食品经营许可变更、延续、补办、注销及许可受理、审查、决定、许可证管理等按照国家市场监督管理总局《食品经营许可和备案管理办法》办理。

第三章 场所及设备设施要求

第十三条 食品自动设备应设置在固定地点,应远离粉(灰)尘、有毒有害气体、放射性物质等污染源,距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上。室外放置的自动设备还应防尘防水并设置适当的遮阳、避雨等装置。

第十四条 食品经营者应在自动设备醒目位置展示便于消费者直接查看的食品经营许可或备案证、编号、经营者联系方式及设备责任人等信息。

销售保健食品的还应与普通食品有明显分区和提示，并标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。

第十五条 食品自动设备通用要求：

（一）应符合 GB 4706.1、GB 4706.72 等电器安全国家标准和要求；

（二）接触食品的部件应符合食品安全标准和要求，采用不易积垢、易清洁的材料，构造上无清洁死角；

（三）应具备必要的密闭性，能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入；

（四）应具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏条件，具有与制（销）售食品相适应的温度控制和监测设施；

（五）加工方式应满足食品和食品包装材料的要求；

（六）应能向消费者提供销售凭证。

第十六条 从事自动制售食品的食品经营者应根据所使用原料和制售食品特点，设立原料贮存、分装和加工、清洗和消毒以及直接接触食品部件清洗消毒等专用场所，并符合本办法第四章相关要求。

第十七条 食品经营者能对自动设备进行不间断远程视频监控，并确保在有效监控范围内。能对自动设备实施在线管理，

实现临近保质期食品（食品原料）在线预警和过期食品（食品原料）紧急停止销售。

第十八条 利用食品自动设备从事食品经营的，除符合本节要求外，还应符合《食品经营许可审查通则》第二章相应条款的要求。

第四章 自动制售要求

第十九条 自动制售设备应符合下列要求：

（一）自动制售设备中食品贮存、加工、交付等区域应分离，避免原料、成品交叉污染；

（二）应根据制售食品类型和风险，明确原料在自动制售设备中的储存条件及时限等；

（三）制售设备中使用的食品原料应为切配好的半成品或预包装食品；

（四）与原料、成品直接接触的容器、管道及其他部位需要清洗消毒的，应具备内置的自动洗消装置或相应的洗消设备设施；

（五）与食品接触的部件应可拆卸、易清洗；

（六）需要用水的自动设备，内部应具有内嵌式加工用水净化装置或纯净水提供装置，水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）规定。

第二十条 原料贮存、分装和加工、清洗和消毒以及直接接触食品部件清洗消毒等专用场所应符合下列要求：

(一) 采用封闭式独立隔间，与其他场所有明显区分标识；

(二) 建筑材料应坚固耐用、易于维护和保持清洁；

(三) 地面采用耐磨、不透水、易清洗的材料铺设，地面平整、无裂缝，需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑，并设有一定坡度的排水沟；

(四) 墙壁采用无毒、无异味、不透水、光滑、易清洗、不易积垢的浅色材料构筑；

(五) 天花板采用浅色防霉材料涂覆或装修；

(六) 门、窗应采用易清洗、不吸水的坚固材料制作，闭合严密、无变形、无破损。

第二十一条 用于食品原料分装、加工的专用场所，除满足本办法第二十条相关要求外，还应符合下列要求：

(一) 入口处设通过式更衣室，内设手部清洗水池和更衣设施；

(二) 场所内设原料分装、加工设施和相应工用具清洁设施，必要时设冷藏设施；

(三) 分装、加工后可直接入口食品原料的，还应设手部、工具和空气消毒设施，场所内无明沟。

第二十二条 用于食品原料清洗、消毒的专用场所，除满足本办法第二十条相关要求外，还应符合下列要求：

(一) 场所内应设与原料品种、数量相适应的原料清洗设施；

(二) 处理可直接入口的食品原料的，还应设原料消毒、漂

洗设施；

（三）食品原料清洗、消毒、漂洗设施应与接触食品的部件、清洁工具（如：扫帚、拖把、抹布、刷子等）的清洗设施分开；

（四）末次漂洗用水的水质应符合 GB 5749 的规定；

（五）处理后的食品原料应在符合满足本第二十一条相关要求的专用场所内分装后，供自动制售设备使用。

第二十三条 用于自动制售设备中直接接触食品部件清洗消毒的专用场所，除满足本办法第二十条相关要求外，还应符合下列要求：

（一）场所内应设与部件规格、数量相适应的清洗设施；

（二）影响食品安全的直接接触食品部件应设消毒设施；

（三）部件的清洗、消毒设施应与食品原料、清洁工具（如：扫帚、拖把、抹布、刷子等）的清洗、消毒设施分开。

第五章 监督管理

第二十四条 行政审批部门应当建立食品经营许可和备案档案管理制度，将办理食品经营许可和备案的有关材料、发证情况及时归档。

第二十五条 食品经营者跨县（市、区）放置设备的，发证或备案部门应将食品自动设备名称、数量和放置地点清单及时通报设备放置地市场监督管理部门。

第二十六条 自动设备设置点所在地县级市场监督管理部

门应当依法依规对本行政区域内利用食品自动设备从事食品经营活动的食品经营者许可和备案事项、食品安全状况等进行监督检查，检查结果应在经营场所醒目位置张贴公开，并及时通报食品经营者所在地市场监督管理部门。

第二十七条 对存在食品安全违法行为的，依据有关法律、法规和规章规定的管辖权限依法进行查处，构成犯罪的，依法移送公安机关。

第二十八条 食品经营者所在地县级市场监督管理部门应当建立食品安全信用档案，督促履行食品安全主体责任，记录备案登记、日常监督检查、违法查处、约谈等信用信息。

第二十九条 县级以上市场监督管理部门应当加强跨区域协作配合，建立健全食品安全监管机制，完善线索通报、案件移送、信息共享、结果通报等制度，做好调查取证、案件移送、处理结果反馈等工作。

第三十条 违反本办法规定，法律、法规、规章对法律责任已有规定的，从其规定。

第六部分 附则

第三十一条 本办法由四川省市场监督管理局负责解释。

第三十二条 本办法自2025年2月1日起施行，有效期5年。

附件：1. 食品自动设备清单

2. 使用食品自动设备放置清单
3. 食品自动设备放置地点、数量调整清单
4. 食品安全管理制度目录清单

附件 1

食品自动设备清单

序号	设备名称	设备型号	设备数量	经营食品品种	备注

附件 2

使用食品自动设备放置清单

序号	设备名称及型号	设备自编号	具体放置地点	经营食品品种	许可证展示方法	备注

附件 3

食品自动设备放置地点、数量及食品品种 调整清单

日期： 年 月 日

经营者名称				食品经营 许可证号/备 案编号	
经营地址					
填报人				联系电话	
序号	设备名称	数量	具体放置地点	食品品种	备注

注：设备放置地点、数量发生变化的，应填报变化后的信息，并在备注栏注明原报告的信息。

食品安全管理制度目录清单

包括但不限于食品安全自检自查和巡查制度、进货查验制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品及食品原辅料贮存管理制度、食品经营过程与控制制度、变质或超过保质期食品处置制度、从业人员健康管理和培训制度、食品安全管理员制度、日常检查和维修保养制度、废弃物处置制度、食品添加剂使用公示制度（不使用食品添加剂的无需提交）食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等。

四川省车厢型餐车食品安全监督管理办法

第一条 为规范利用车厢型餐车从事食品经营活动，有效防范食品安全风险，根据《中华人民共和国食品安全法》《四川省食品安全条例》《食品经营许可和备案管理办法》等有关规定，结合本省实际，制定本办法。

第二条 在本省行政区域内利用车厢型餐车从事食品经营活动及其监督管理，适用本办法。

本办法所称车厢型餐车是指以符合要求的机动车（含场内专用机动车辆）为载体、在规定的经营区域和时段内提供餐饮服务的车辆。

第三条 从事车厢型餐车经营活动的经营主体，应当具备下列条件：

- （一）取得食品经营许可证；
- （二）有专职或者兼职的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员；
- （三）有符合本《办法》第九条规定的车厢型餐车；
- （四）有统一的餐饮服务食品加工制作的设备设施及流程；
- （五）有相应的食品安全管理制度和食品安全风险管控清单，以及食品安全追溯、食品加工、餐车停放清洗、垃圾分类管理等制度；

(六) 法律法规规定的其他要求。

第四条 从事车厢型餐车经营活动应包括热食类食品制售、冷食类食品制售和自制饮品制售。不得从事生食类食品制售、半成品制售、以及冷食类食品中冷加工糕点和冷荤类食品等高风险食品制售。禁止经营违反法律、法规、规章规定的食品。

第五条 从事车厢型餐车经营活动的经营主体应当在开展经营活动前，向车厢型餐车布点位所在地县级市场监督管理部门报备，并提交以下材料：

(一) 车厢型餐车经营主体（营业执照、食品经营许可证）相关证明材料；

(二) 车厢型餐车经营信息登记表，包括餐车布点位置、经营时间、经营项目和品种、从业人员信息和健康证明、餐车制售区照片等；

(三) 车厢型餐车车辆登记注册证明、驾驶人员身份证明及餐车外观照片等。

车厢型餐车布点位所在地县级市场监督管理部门应当对报备信息进行核实，对符合条件的车厢型餐车发放《车厢型餐车经营公示卡》。

车厢型餐车改造、报废及布点位置、经营项目、餐车车辆登记等发生变化，车厢型餐车经营主体应在变化前十五日内向布点位所在地备案机关市场监督管理部门报告，并变更《车厢型餐车

经营公示卡》信息。

第六条 车厢型餐车经营主体由于自身原因退出经营的，应当提前十五日内向布点位所在地市场监督管理部门报告，并交回相应点位《车厢型餐车经营公示卡》。

存在以下情形之一的，点位所在地市场监督管理部门应收回《车厢型餐车经营公示卡》：

（一）车厢型餐车经营主体存在以欺骗、贿赂等不正当手段取得《车厢型餐车经营公示卡》的；

（二）转让、涂改、出借、出租、套用《车厢型餐车经营公示卡》的；

（三）因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后一年内又实施同一性质的食品安全违法行为，或者因违反食品安全法律、法规受到刑事处罚后又实施食品安全违法行为；

（四）发生食品安全事故或重大食品安全舆情，造成不良社会影响，受到查处的。

第七条 车厢型餐车经营活动应符合下列要求：

（一）车厢型餐车经营主体应当是《车厢型餐车经营公示卡》上写明的经营主体；

（二）车厢型餐车应按照备案的布点位置、经营时间、经营项目及食品品种从事经营活动；

（三）车厢型餐车应悬挂《车厢型餐车经营公示卡》；

（四）车厢型餐车经营主体应对车厢型餐车进行统一外观设计，从业人员统一工作服；

（五）车厢型餐车的经营品种、车辆停放、餐厨垃圾处理、人员培训等实行统一管理；

（六）车厢型餐车经营主体应确保车厢型餐车专车专用；

（七）车厢型餐车食品加工、分装、运输过程中使用的容器、工具、设备应当安全、无害并保持清洁，接触食品的包装材料应当无毒、无害、清洁并符合食品安全标准；

（八）车厢型餐车从业人员应当保持个人卫生，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；

（九）车厢型餐车生产经营的食品不得掺假掺杂、以次充好、以假充真。

第八条 车厢型餐车布点应符合下列要求：

（一）车厢型餐车的布点位主要包括社区、居民小区、商务区、市场、医院、车站、工厂、城市绿道、市政公园等经相关管理部门允许的区域；

（二）车厢型餐车布点场所周边环境清洁，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 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。

第九条 运载车辆及餐车应符合下列要求：

(一) 符合《道路机动车辆生产企业及产品公告》和机动车国家安全技术标准要求或由具备场(厂)内专用机动车辆生产资质企业生产的合格车辆;

(二) 符合所在地机动车现行排放标准要求;

(三) 驾驶区与加工售卖区有效隔离;

(四) 有独立的净水存储、污水排放等系统, 及必要的消防设备;

(五) 配备垃圾分类存储区;

(六) 配备与经营的食物品种、数量相适应的设施设备;

(七) 餐车应有企业自编号, 自编号需在车体上能清晰识别。

第十条 食品加工场所及设备设施要求:

(一) 应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所、设施、设备, 且布局合理。根据经营需求配备冷冻(冷藏)、冷(热)加工保温、清洗消毒、饮用水过滤消毒、洗手消毒及加工场所通风降温等设备设施;

(二) 车厢结构应采用耐用材料建造, 易于清洁消毒和维护, 地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构设计应能避免有害生物侵入和栖息;

(三) 墙壁和天花板无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢、无有害生物隐匿。涂覆或装修材料应无毒、无异味、不吸水、不透水、易清洁;

（四）地面应平整、无裂缝、无破损、无积水，铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀；

（五）车厢门（窗）应闭合严密、无变形、无破损，与外界直接相通的门或可开（闭）车窗应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能关闭；

（六）排水设施应保持通畅，能防止废弃物流入及浊气逸出，且便于清洁维护；

（七）废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面。

第十一条 车厢型餐车食品加工制作用水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）规定。

（一）食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与其他不与食品直接接触的管道分离；

（二）自备水源及供水设施应符合有关规定，供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定；

（三）使用的饮用水处理装置应符合国家相关规定。

第十二条 车厢型餐车使用食品包装材料应符合食品安全标准和环保标准要求。

（一）应设置专用包装物储存设施，设施应结构密封且易于清洁；

（二）使用一次性容器和餐饮具的，应选用符合食品安全要

求的材料制成的容器和餐饮具，应采用可降解材料制成的容器和餐饮具。

第十三条 车厢型餐车运输应符合下列要求：

（一）应配备封闭式专用运输车辆配送，以及专用密闭运输容器。运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗、消毒；

（二）运输前应对运输车辆和容器进行消毒清洁，运输过程中应做好防尘防水等措施，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）应分隔。食品包装应完整、清洁，防止食品受到污染；

（三）运输食品有温度要求的，应配备冷冻冷藏或保温等设施，保证运输时冷冻冷藏温度；

（四）不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

第十四条 车厢型餐车监督管理要求：

（一）车厢型餐车经营主体所在地县级市场监督管理部门应建立车厢型餐车经营主体食品安全信用档案，督促其履行食品安全主体责任，记录备案登记、日常监督检查、违法查处、约谈等信用信息；

（二）车厢型餐车布点位所在地县级市场监督管理部门应当按照年度监督管理计划，制定实施方案并组织开展车厢型餐车监督检查工作；对发生食品安全事故的车厢型餐车经营活动进行重

点监督；

（三）县级以上市场监督管理部门应当加强跨区域协作配合，建立健全食品安全监管机制，做好案件调查取证、移送、处理结果反馈等工作，完善线索通报、案件移送、信息共享、结果通报等制度。

第十五条 违反本办法规定的行为，法律、法规、规章有处罚规定的，依照其规定处理。

第十六条 本办法自 2025 年 2 月 1 日起施行，有效期 5 年。