|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 餐饮服务餐厅食品安全日管控风险管控清单 | | | |
| **1.基础风险清单** | | | |
| **风险序号** | **风险环节** | **风险子序** | **可能存在风险隐患-因素** |
| 1 | 信息公开透明 | 1.1 | 餐饮服务提供者应在其显著位置(如用餐入口处等)设 置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息， 包 括营业执照、食品经营许可证、监管动态等级(脸谱) 食品从业人员的健康证和食品安全管理人员的培训证 等信息 |
| 1.2 | 鼓励餐饮服务提供者通过适宜的方式公示食品原料进 货、消费者评价、监管部门举报电话等信息；鼓励产生 废弃油脂的餐饮服务提供者通过适宜的方式公示餐厨  废弃油脂回收信息 |
| 1.3 | 鼓励将餐饮服务提供者重点区域的食品加工操作过程 视频信息和其他食品安全信息与辖区食品安全监管部  门联通，供监管部门实施远程监管 |
| 1.4 | 餐饮服务提供者应符合《食品安全法》等国家和本市有 关食品安全法律法规、规章以及GB 31654等技术标准 的要求 |
| 2 | 规范化管理 | 2.1 | 餐饮服务提供者应按照食品经营许可证许可项目依法 经营 |
| 2.2 | 餐饮服务提供者不得生产经营《食品安全法》、《上海市 食品安全条例》和《上海市人民政府关于本市禁止生产 经营食品品种的通告》规定的禁止生产经营的食品、食  品添加剂和食品相关产品 |
| 2.3 | 餐饮服务提供者应按照《关于全面禁止非法野生动物交 易、革除滥食野生动物陋习、切实保障人民群众生命健 康安全的决定》《关于切实做好长江流域禁捕有关工作 的通知》,不得加工经营野生动物、长江非法捕捞渔获  物，并做好相关宣传 |
| 2.4 | 餐饮服务提供者的食品安全管理制度应齐全，并能保证 食品安全。制度在贯彻执行时应当按照有关要求及单位  经营实际保留与之对应的检查记录 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 2.5 | 餐饮服务提供者应配备经食品安全培训且具备食品安 全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员，集体用 餐配送单位、中央厨房、连锁餐饮企业总部及团体膳食 外卖经营者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安 全管理人员。明确餐饮服务提供者负责人、食品安全管  理人员及相关岗位在食品安全管理中负有的职责 |
| 2.6 | 接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取 得健康证明后方可上岗。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。食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检 查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症 及皮肤有伤口或者感染的从业人员应暂停从事接触直 接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的  疾病后方可重新上岗 |
| 2.7 | 食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其人员卫 生、手部清洁卫生和工作服管理要求按照GB 31654的  有关规定执行 |
| 2 | 规范化管理 | 2.8 | 餐饮服务提供者的负责人、食品安全管理人员和食品从 业人员按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和 考核管理办法》要求开展食品安全知识培训并满足培训  学时要求，并经食品安全培训考核合格后上岗 |
| 2.9 | 餐饮服务提供者在营业、食品加工制作及供餐时段，应  当有食品安全管理人员在岗开展现场管理 |
| 2.10 | 餐饮服务提供者的场所、设施、设备应定期维护，保持  状态良好 |
| 2.11 | 初加工过程中应做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、 防护和冷冻(藏)工作，区分使用用于动物性食品、植 物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止待加工的 食品发生交叉污染。初加工的具体要求按照GB 31654  的有关规定执行 |
| 2.12 | 烹饪加工过程应能保证食品安全，需要烧熟煮透的食品 其中心温度应≥70℃,对于食品中心温度<70℃的，应 采取严格控制原料质量安全等措施确保食品安全。应区 分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具，及 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的 食品发生交叉污染。烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品  应及时冷却 |
| 2.13 | 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上，60℃以下的存放 时间不应超过2h;存放时间超过2h,未发生感官性状 变化的，食用前应进行再加热，再加热时，应当将食品  的中心温度迅速加热至≥70℃ |
| 2.14 | 餐饮服务提供者开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食  品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度 |
| 2.15 | 餐饮服务提供者开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的 加工制作，在专间内开展操作的，应符合4.2.15对专 间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专  用操作区的相关卫生制度 |
| 2.16 | 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。 用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响(如施工、  打扫等) |
| 2.17 | 餐饮服务提供者若使用食品添加剂，应建立食品添加剂  使用管理制度，并按照GB 31654的有关规定执行 |
| 2.18 | 中央厨房、集体用餐配送单位、 一次性集体聚餐人数超 过100人的餐饮服务提供者，应建立留样制度和记录， 按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个 品种的留样量≥125g,并使用清洗消毒后的专用密闭容 器储存，在专用冷藏设施中冷藏存放≥48h。在盛放留 样食品的容器上应标注留样信息或与留样记录相对应  的标识，并由专人管理留样食品、记录留样情况。 |
| 2.19 | 餐饮服务提供者应当建立临近保质期食品管理制度，按 照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂  和食品相关产品。食品的临保期应符合规定 |
| 2 | 规范化管理 | 2.20 | 餐饮服务经营者经营中无虚假夸大宣传行为 |
| 2.21 | 集体用餐配送单位和中央厨房应按照GB31654的要求， 自行或委托具有资质的第三方检验机构对食品、加工环  境等进行检验 |
| 2.22 | 餐饮服务经营者在经营区域内销售预包装食品的，食品  包装标签应符合GB 7718的要求 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 2.23 | 设有不得向未成年人销售酒类商品明显的提示标识 |
| 2.24 | 大型及以上餐饮单位、集体用餐配送单位和中央厨房投  保食品安全责任保险 |
| 2.25 | 鼓励餐饮服务提供者实施经监管部门、行业协会、第三 方机构评定的食品安全管理体系及科学的管理方法，或 者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体  系，并能够保持有效运行 |
| 3 | 明厨亮灶 | 3.1 | 餐饮服务提供者应采用透明厨房、视频厨房、互联网+ 明厨亮灶等方式，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 |
| 3.2 | 采用透明厨房的，应确保准确清晰、无死角地向消费者 展示重点区域内容，采用的透明玻璃可视窗或矮墙符合  要求，不得存在遮挡视线的情形 |
| 3.3 | 采用视频厨房的，应确保图像采集设备符合要求，并能 清晰监控重点区域内容。在就餐场所大厅配置符合要求 的显示设备，通过实时播放或回放当日食品加工操作录 像等方式，确保营业期间不少于50%的营业时间播放食  品安全相关内容 |
| 3.4 | 采用互联网+明厨亮灶的，应确保重点区域内容的展示 图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、 网络通畅，并将视频信息上传至相应的管理平台，视频  资料保存不少于7天 |
| 4 | 食品可追溯 | 4.1 | 餐饮服务提供者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。在食品原料的感官性 状、包装、标签标识、食品温度等验收合格后方可使用。 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6个月；没有明确保质期的，保  存期限不得少于2年 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 4.2 | 餐饮服务提供者应按照《上海市食品安全信息追溯管理 办法》和相关公告规定，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。采购进口冷链食品的，应按本市规定做好进口  冷链食品追溯管理工作 |
| 4 | 食品可追溯 | 4.3 | 实行食品原料由公司统一配送的餐饮服务提供者，门店 应做好收货记录；供货者的许可证和食品合格证明文件 可以由企业总部统一查验和记录。门店应能及时查询许 可证和食品合格证明等文件的复印件或凭证 |
| 4.4 | 高风险餐饮服务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2年 |
| 4.5 | 高风险餐饮服务单位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 单位、主要原料和食品供应商所在地的食品安全监督管 理部门报告 |
| 5 | 餐饮具和工用  具清洗消毒 | 5.1 | 餐饮服务提供者应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消 毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前 消毒；对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消 毒。消毒方法可按照GB 31654的有关要求执行。清洗 消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，使用擦拭巾擦 干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。清洗  消毒后的餐饮具和工用具应符合GB14934的规定 |
| 5.2 | 餐饮服务提供者应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保 洁场所，消毒后餐饮具和工用具应在保洁设施或场所内 存放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，  保洁设施或场所应保持清洁 |
| 5.3 | 餐饮堂食服务和餐饮外卖领域不得主动向消费者提供 一次性筷子、调羹等餐具。提供的一次性使用的餐饮具 应符合相应的标准，不得重复使用。禁止使用不可降解 一次性塑料吸管，餐饮堂食服务禁止使用不可降解一次  性塑料餐具 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 5.4 | 事先摆放在就餐区的餐(饮)具应当避免污染 |
|  |  | 5.5 | 未配备消毒设施的，应使用符合要求的集中消毒餐饮 具。委托餐饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务 的，应当查验、留存餐饮具集中消毒服务单位的营业执 照复印件和消毒合格证明，保存期限不应少于消毒餐饮  具使用期限到期后6个月 |
| 6 | 环境整洁卫生 | 6.1 | 餐饮服务提供者应定期清洁食品处理区的设施和设备， 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，排水沟通畅，墙壁 和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。食品 处理区(冷冻库、冷藏库除外)应保持排油烟、排气、  通风良好，无油烟污染 |
| 6.2 | 餐厅、食堂等集中就餐场所应定期清洁空调、排风扇、 地毯等设施或物品，保持通风换气良好，空调、排风扇 洁净，地毯无污渍 |
| 6.3 | 食品与非食品分开存放，保持整洁。食品存放时离地隔 墙，动物性食品、植物性食品和水产品分类分架存放， 食品原料、半成品、成品分开存放，散装食品(食用农 产品除外)宜使用密闭容器贮存，做好标识，冷藏(冻) 食品应有包装或用密闭容器盛装，做好标识，存放时避  免堆积和挤压 |
| 6 | 环境整洁卫生 | 6.4 | 及时清理变质、超过保质期或回收的食品，采取无害化 处理、销毁等措施并记录。因特殊原因无法及时销毁和  无害化处理时，应封存在有显著标识的区域 |
| 6.5 | 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 |
| 6.6 | 餐饮服务提供者应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的 器具。在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一  的禁止吸烟标识和监管电话 |
| 6.7 | 餐饮服务提供者应预防生物虫害侵入，采取安全、有效 措施开展生物虫害防治，具体要求按照GB 31654的有  关规定执行 |
| 6.8 | 产生废弃油脂的餐饮服务提供者应当安装符合要求的 油水分离器，将餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收  运单位收运，留存相应的收运联单或做好相应的记录 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 6.9 | 餐饮服务提供者应将餐厨垃圾放置在带盖的废弃物盛 放容器中，防止不良气味或者污水溢出，并将餐厨垃圾  集中收集处置 |
| 6.10 | 传染病流行期间，餐饮服务提供者应按照DB31/T 1221  要求开展疫情防控管理工作 |
| 7 | 投诉管理 | 7.1 | 餐饮服务提供者应设置畅通的投诉评议渠道，如网站或 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 |
| 7.2 | 餐饮服务提供者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。消费者投诉一  般应在3天内回复 |
| 8 | 自查自纠 | 8.1 | 餐饮服务提供者应落实食品安全主体责任，实行食品安 全单位主要负责人负责制，将确保食品安全作为本单位  重要的政策、承诺或目标 |
| 8.2 | 餐饮服务提供者应自行或者委托第三方专业机构定期  组织开展食品安全自查并督促整改到位 |
| 8.3 | 餐饮服务提供者应及时公布自查结果及整改情况 |
| 8.4 | 鼓励餐饮服务提供者根据自查自纠结果、政府部门检查 结果、第三方机构的评审结果等信息，定期开展食品安  全管理情况评估与问题原因分析，并采取改进措施 |
| 9 | 文明用餐 | 9.1 | 餐饮服务提供者应按照《中华人民共和国反食品浪费 法》要求，根据单位实际情况采取措施防止食品浪费， 并加强对从业人员反食品浪费培训，开展光盘行动和文 明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣 传内容 |
| 9.2 | 鼓励餐饮服务提供者开展“减油、减盐、减糖”行动， 实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣  传，为消费者提供健康营养的餐食 |
| 9 | 文明用餐 | 9.3 | 外卖外带、剩菜打包应使用符合T/31SAFCM 004和T/31 SAFCM 005等环保要求的餐盒(袋)等。禁止使用不可  降解塑料盒(袋) |
| 9.4 | 餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 9.5 | 鼓励餐饮服务经营者按照DB31/T1239的要求，主动提 供公筷、公匙等公用餐具。鼓励餐饮服务经营者按照  DB31/T 1222的要求，向就餐者提供分餐制服务 |
| 10 | 网络餐饮服务 | 10.1 | 餐饮服务经营者提供网络餐饮服务的，应按照《网络餐 饮服务食品安全监督管理办法》相关规定，在网上的餐 饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经  营许可证等相关食品安全信息 |
| 10.2 | 餐饮服务经营者提供网络餐饮服务的，送餐人员应保持 个人卫生，配送箱(包)应保持清洁，并定期消毒，配  送过程应符合GB 31654的要求 |
| 10.3 | 鼓励餐饮服务经营者按照《上海市餐饮外卖食品安全封 签使用管理办法(试行)》开展外卖包装封签，并使用 符合DB31/T1223《一次性食品安全封签管理技术规范》  和其他标准的食安封签 |
| 11 | 集体用餐配送 | 11.1 | 成品运输工具应当保持清洁，运输前应当消毒 |
| 11.2 | 配送的食品应有包装，或者盛装在密闭容器中。食品包 装和容器应符合食品安全相关要求，配送前应对使用的 餐具和容器(一次性容器除外)按照4.5的要求进行清  洁消毒 |
| 11.3 | 烧熟后2h,食品的中心温度保持在60℃以上(热藏) 的，从烧熟到食用时间控制在3h以内。烧熟后食品在 2h内将中心温度降至8℃以下并冷藏保存的，从烧熟到 食用时间控制在24h以内，并在食用前将食品加热至 70℃以上 |
| 11.4 | 配送的食品应在包装、容器或配送箱上标注集体用餐配 送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还  应标注保存条件和食用方法 |
| 12 | 其他 | 12 | 发现的基础类食品安全风险不属于1-11项 |
| 注：原则上发现的基础类食品安全风险均应按照1-11项进行分类，如确有例外情形，应按第12项分类  并详细说明。 | | | |
| **2.动态风险清单** | | | |
| **风险序号** | **风险类型** | **风险子序** | **可能存在的风险隐患因素** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 13 | 监督检查 | 13.1 | 发现不合格项 |
| 14 | 抽检监测 | 14.1 | 发现不安全食品，或潜在不安全食品。 |
| 15 | 部门通报 | 15.1 | 发现不合格项 |
| 16 | 投诉举报 | 16.1 | 发现不安全食品，或潜在不安全食品 |
| 17 | 舆情信息 | 17.1 | 发现不安全食品，或潜在不安全食品 |
| 18 | 其他动态风  险 | 18 | 发现的动态类食品安全风险不属于13-17项 |
| 注：原则上发现的动态类食品安全风险均应按照13-17项进行分类，如确有例外情形，应按第18项  分类并详细说明。 | | | |