|  |
| --- |
| 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。 |