

# 重庆市市场监督管理局

渝市监发〔2022〕71号

---

## 重庆市市场监督管理局 关于餐饮服务食品安全监督检查指导意见

各区县局：

为贯彻落实《食品生产经营监督检查管理办法》(国家市场监督管理总局令第49号)和《市场监管总局办公厅关于印发食品生产经营监督检查有关表格的通知》(市监食生发〔2022〕18号)要求，有序开展餐饮服务食品安全监督检查活动，督促各类餐饮服务提供者有效落实食品安全主体责任，推进餐饮服务食品安全监督检查规范化、信息化、智慧化，经市局2022年度第10次局长办公会审议同意，现提出以下指导意见。

## 一、摸清底数分级分类到人

各区县局要通过许可系统、食品安全智慧监管系统等信息化渠道对辖区各类餐饮服务提供者进行全面摸排，及时依法注销经营有效期届满或主体资格依法终止而未按规定注销食品经营许可的“死户”“空户”；对存续经营的餐饮服务提供者许可业态和实际经营状况的线上线下信息是否一致进行认真核实，及时纠错，实现业态准、情况清、底数明、不漏不缺，在此基础上合理分配辖区监管网格。在餐饮服务提供者首次办理经营许可时，要对该市场主体所属辖区的监管网格（乡镇或街道，社区或村）进行仔细标注。乡镇（街道）食品安全监管机构要在智慧监管系统中对监管网格内对应的基层监管人员、村社食品安全协管员进行动态管理，实现餐饮服务提供者与基层监管人员、村社食品安全协管员一一对应，做到监管责任精确到人，实现餐饮服务日常监督检查“有人、有岗、有责”。

各基层监管人员要根据风险管理的原则，对新开办的餐饮服务提供者在30个工作日内开展风险等级评定，同时指导其注册使用“重庆阳光食品”APP开展食品安全自查。各区县局要根据当年餐饮服务提供者日常监督检查、监督抽检、违法行为查处、食品安全事故应对或获得区县级以上部门奖励、通过食品安全体系认证等情况，对其下一年度风险等级进行动态调整。鼓励有条件的区县局聘请第三方机构参与风险等级评定工作。

## 二、明确监督检查要点

我市餐饮服务食品安全监督检查内容主要包括餐饮服务提供者资质及公示、从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管理、供餐备餐与配送、场所和设备设施清洁维护、餐饮具清洗消毒、食品安全管理和制止餐饮浪费等方面，细化为《重庆市餐饮服务食品安全监督检查要点表》(见附件1)共72项。其中，重点检查项21项；一般检查项51项。根据餐饮业态风险程度和关键控制环节不同，对各类餐饮服务提供者监督检查要点进行了分类，中型以上餐饮服务经营者推荐检查要点57项，小微型餐饮服务经营者推荐检查要点21项，学校食堂推荐检查要点50项，养老机构食堂和医疗机构食堂推荐检查要点31项，一般企事业单位食堂和建筑工地食堂推荐检查要点16项，中央厨房推荐检查要点55项，集体用餐配送单位推荐检查要点57项，食品自动制售经营者检查要点25项，餐饮摊贩和家庭宴席服务经营者分别推荐检查9项和10项。为提高监督检查效率，各类餐饮服务提供者食品安全监督检查要点表已通过“重庆市市场监督管理局食品安全监管”APP(以下简称监管APP)进行了自动匹配，监督检查人员在现场检查中搜索餐饮服务提供者具体名称即可开展检查。

## 三、规范监督检查类型

我市餐饮服务食品安全监督检查分为现场检查 and 远程检查。

其中，现场检查包括日常检查、飞行检查、体系检查 3 类。市场监管部门组织现场检查时，应当由 2 名以上（含 2 名）监督检查人员参加，根据需要可以聘请相关领域专业技术人员参与，检查人员要遵循“回避原则”；具体检查方法包括现场核查、资料审查、现场询问等。监督检查人员要当场出示有效执法证件或市场监督管理部门出具的检查任务书；佩戴执法记录仪全程拍摄检查情况，必要时收集或者复印相关合同、票据、账簿以及其他有关资料。检查均需通过监管 APP 进行。

（一）日常检查。由网格内的监管人员按照年度监督检查计划开展的现场检查，也包括由市场监管所或区县局确定的监管人员因重大活动保障、专项整治、投诉举报处置、突发事件应对等开展的专项检查。

（二）飞行检查。因监管工作需要以及问题线索等，对餐饮服务提供者依法开展的不预先告知的监督检查。飞行检查由区县局根据实际在辖区内实施，市局也可根据工作需要组织业务处室人员及市级餐饮服务食品安全检查员队伍实施。飞行检查次数纳入餐饮服务提供者风险等级检查频次。

（三）体系检查。由市局或区县局根据工作需要组织食品安全监管人员和认证认可监管人员实施，重点以风险防控为导向，对取得食品安全体系认证资格的学校食堂、集体宴席接待单位、中央厨房、集体用餐配送单位等质量管理体系执行情况，依法开

展的系统性随机监督检查。该类检查纳入该餐饮服务提供者风险等级检查频次。

（四）远程检查。“重庆阳光食品”APP将自动记录餐饮服务提供者是否开展每日晨检、是否按时自检自查、是否定期培训考核、是否及时整改“互联网+明厨亮灶”智能识别的违规行为等食品安全自查工作情况，并自动推送给食品安全管理人員和基层监管人員，监管人員督促餐饮服务提供者及时整改完毕或予以立案查处，形成闭环管理。市局和各区县局要利用市局“智慧食品安全监管服务平台”PC端，定期查看“可视化分析”中的“餐饮安全”栏目，及时掌握通过大数据分析或智能识别等科技手段发现的现场检查或自查的高频不合格项、食品经营许可证或从业人員健康证到期、加工过程违规、“三防”设施不完善等面上风险隐患，不定期开展风险预警和调度餐饮食品安全监管工作。基层监管人員要通过监管APP定期查看“线上远程监管”栏目，及时掌握网格内的餐饮服务提供者未按规定未按时限整改的点上食品安全问题，第一时间通过电话、微信等方式提出整改意见。要充分做好远程监管与现场监管的衔接，对于经首次提醒后未整改或整改不到位的，要启动现场检查，并由区县局组织对该经营者法定代表人或主要負責人进行责任约谈。

为充分贯彻落实以“双随机、一公开”监管为基本手段、以重点监管为补充的工作要求，日常检查、飞行检查及体系检查均

可按照一定比例通过“双随机”形式进行，即随机抽取检查人员和被检查单位生成检查任务予以执行。对同一餐饮服务提供者，上级监管部门已经开展监督检查的，下级监管部门原则上三个月内不再重复检查已检查的项目，但涉嫌违法或者存在明显食品安全隐患等情形的除外。所有以“双随机”形式开展的检查均纳入该餐饮服务提供者风险等级检查频次。

#### **四、确定监督检查重点和频次**

（一）检查重点。各区县局要对辖区内餐饮服务提供者强化风险研判和风险预警，按照“四见四化四有”要求细化检查对象，尤其对重点时段、重点区域、重点行业、重点对象、重点环节、重点岗位、重点品种、重点事项进行重点检查。检查人员在开展监督检查时，可以对被检查单位专兼职食品安全管理员随机进行抽查考核并公布考核情况，抽查考核不合格的，应当督促限期整改并及时安排补考；可以根据需要依照食品安全抽样检验管理规定，对被检查单位生产经营的原料、半成品、成品等进行抽样检验。

对于无证无照经营的餐饮服务提供者，一经发现应及时依法查处。

（二）检查频次。各区县局应当每年对本行政区域的持证餐饮服务提供者进行全覆盖的监督检查，并以风险分级为基础，根据餐饮服务提供者不同风险等级确定相应监督检查频次，即 A 级

和 B 级风险每年至少开展 1 次日常监督检查,且 A 级每两年至少开展 1 次全项目检查、B 级每年至少开展 1 次全项目检查; C 级风险每年至少开展 3 次日常监督检查,且每年至少开展 2 次全项目检查; D 级风险每年至少开展 4 次日常监督检查,且每年至少开展 3 次全项目检查。学校及校园周边餐饮服务提供者应按照 D 级风险进行频次检查;养老机构食堂、特大型餐饮单位、中央厨房、集体用餐配送单位、食品自动制售经营者等高风险业态,应按照 C 级风险以上进行频次检查。

## 五、监督检查结果的处理

(一)及时公示。检查人员现场检查结束后,监管 APP 自动生成《重庆餐饮服务食品安全监督检查结果记录表》(见附件 2),待被检查单位法定代表人或者其授权委托人电子签名后,由检查人员立即将记录表推送回被检查单位,根据需要可以另制书面检查结果记录表。记录表应张贴在经营场所醒目位置并保持至下次监督检查,或通过“重庆阳光食品”APP、“一店一码”或“山城有信”平台等渠道公开。

(二)分类处理。监管 APP 将对检查结果自动提示分类处置意见,检查人员应根据意见完善后续处置程序;有食品安全事故潜在风险的,应当立即责令其停止生产经营活动。

1. 责令当场改正。检查中发现餐饮服务提供者不符合监督检查要点表有关项目,如“未在经营场所的显著位置悬挂或者摆放

食品经营许可证正本”等一般项目存在轻微风险隐患、不涉及违法行为且可当场改正的，应责令其当场整改到位；对于“需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品未及时按要求进行冷冻（藏）”等关键项目存在轻微风险隐患且能当场改正的，应责令其当场整改到位。

2. 实施简易程序。检查中发现餐饮服务提供者不符合监督检查要点表有关项目，如“餐饮服务企业未对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训并做好培训记录”等一般项目存在轻微违法违规行为且无法当场整改的；如“冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备无法正常使用”等关键项目存在轻微违法违规行为且无法当场整改的，系统将自动生成限期责令整改通知书，并做出给予警告的决定。属地网格监管人员应当对整改情况进行跟踪检查。

3. 建议立案查处。检查中发现餐饮服务提供者不符合监督检查要点表有关项目，如涉嫌存在“食品经营许可证无效、与经营场所（实体门店）地址不一致”等违法违规行为的，系统将自动推送案源以便后期立案查处。对于餐饮服务提供者多次出现同一违法违规行为的，系统将主动提示相关信息，各区县局应依法从严处置。查处情况将计入餐饮服务提供者食品安全信用档案。

附件：1. 重庆市餐饮服务食品安全监督检查要点表

2. 重庆市餐饮服务食品安全监督检查结果记录表



(此页无正文)

重庆市市场监督管理局

2022年7月19日

(此件公开发布)

附件 1

## 重庆市餐饮服务食品安全监督检查要点表

各业态推荐检查项目

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注	风险分值	大型及以上餐饮	中型餐饮	小微餐饮	学校食堂	养老机构、医院食堂	其他食堂	中央厨房	集体用餐配送单位	食品自动制售经营者	餐饮摊贩	一条龙	
1.餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证（备案证）合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	否定项		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。销售特殊食品的，许可证应标注相应项目。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
2.信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1	1	1	1	1	1					
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1			1	1		1	1				
	2.4	入网餐饮服务提供者在线上经营活动主页面公示餐饮服务提供者名称、地址、食品经营许可证等信息，公示信息真实，及时更新。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				1	1									

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注	风险分值	大型及以上餐饮	中型餐饮	小型餐饮	学校食堂	养老机构、医院食堂	其他食堂	中央厨房	集体用餐配送单位	食品自制经营者	餐饮摊贩	一条龙
	2.5	实施“明厨亮灶”，展示食品加工过程。(不计入风险评分，只作为工作统计)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		/	1	1	1	1	1	1	1	1			
3.从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1	1		1	1	1		
	3.2	餐饮服务企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1			1	1	1		
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1		1			1	1	1		
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1		1			1	1			
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1					1	1			
	3.7	学校食堂应当建立安全保卫制度,禁止非食堂从业人员未经允许进入食品处理区。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否							1						
4.原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1		1	1		1	1	1		
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注	风险分值	大型及以上餐饮	中型餐饮	小型餐饮	学校食堂	养老机构、医院食堂	其他食堂	中央厨房	集体用餐配送单位	食品自制经营者	餐饮摊贩	一条龙	
	*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1	1		1	1	1			
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	4.5	特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1			1			1	1				
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1	1	1	1	1	1	1	1			
	4.7	对变质、超过保质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	1	1		1			1	1	1			
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1		1	1		1	1				
	4.9	经营的保健食品有“蓝帽子”标志且标识齐全，无声称疾病预防、治疗以及虚假、夸大宣传内容等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1										

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注	风险分值	大型及以上餐饮	中型餐饮	小型餐饮	学校食堂	养老机构、医院食堂	其他食堂	中央厨房	集体用餐配送单位	食品自制经营者	餐饮摊贩	一条龙	
5.加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		3	1	1	1	1	1	1	1	1				
	5.1.1	中央厨房和集体用餐配送单位按照生产经营的食品类别、品种分别设置原料进入、原料处理、加工制作单一流向加工流程及相应加工间，防止不同原料、品种交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否									1	1				
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1		1	1		1	1	1			
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1			1	1				
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。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符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1			1	1				
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		9	1	1		1	1		1	1				
	5.6.1	专间设置在清洁操作区，是独立的隔间，地上无明沟。专间的门能自动闭合，设置可开闭的窗口传递食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1					1	1				

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注	风险分值	大型及以上餐饮	中型餐饮	小型餐饮	学校食堂	养老机构、医院食堂	其他食堂	中央厨房	集体用餐配送单位	食品自动制售经营者	餐饮摊贩	一条龙
	5.6.2	专间设备独立的空调，温度不高于 25℃；设置紫外线灯等空气消毒设施,专用洗手消毒设施；设置专用的冷藏设施。废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1					1	1			
	5.6.3	专间的工具容器专用。专间存放食品为可直接入口食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1					1	1			
	5.6.4	专间内由专人加工制作，加工人员穿戴专用工作衣帽、佩戴口罩。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1					1	1			
	5.6.5	在专用操作区内从事备餐、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）及预包装食品拆封、装盘、调味等加工制作。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1					1	1			
	5.7	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的餐饮服务提供者，按规定留样。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1	1	1	1	1			
	*5.8	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，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2				1							
	5.9	集中用餐供餐单位食品应当餐加工，需要熟制的食品应烧熟煮透。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						1	1			1			

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注	风险分值	大型及以上餐饮	中型餐饮	小型餐饮	学校食堂	养老机构、医院食堂	其他食堂	中央厨房	集体用餐配送单位	食品自动制售经营者	餐饮摊贩	一条龙		
6.食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。使用食品添加剂确有必要，无超范围超剂量使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		3	1	1		1			1	1	1				
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
7.备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1		1	1		1	1		1			
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1		1			1	1				1	
	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求。食品配送过程符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1						1	1					
	7.4	中央厨房配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否										1					
	7.5	集体用餐配送单位配送过程中，食品的盛放容器密闭，食品容器上标注的信息符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否											1				
	7.6	外卖送餐人员保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）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分隔放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否					1	1									
	7.7	供应保健食品应设置专架并醒目提示。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否				1	1										

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注	风险分值	大型及以上餐饮	中型餐饮	小型餐饮	学校食堂	养老机构、医院食堂	其他食堂	中央厨房	集体用餐配送单位	食品自动制售经营者	餐饮摊贩	一条龙	
8.场所和设备设施清洁维护	8.1	未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽；场所及设施设备布局合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1			1	1				
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1		1				1	1	1		
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。特定餐饮服务提供者具有设施设备维护记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1	1	1	1			1	1	1		
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有定期除虫灭害记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1	1		1	1				
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1			1									
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1		1	1			1	1			
9.餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1			1	1	1			
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	



检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注	风险分值	大型及以上餐饮	中型餐饮	小型餐饮	学校食堂	养老机构、医院食堂	其他食堂	中央厨房	集体用餐配送单位	食品自动制售经营者	餐饮摊贩	一条龙	
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1		1			1	1	1			
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否					1	1					1		1	
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1	1	1			1	1			1	1
	9.6	消毒后的餐饮具表面光洁，无油渍、残渣、异味，符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1		1			1	1				
10.食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者设立食品安全管理机构。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		2	1	1		1	1		1	1				
	10.2	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1		1	1		1	1				
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		1	1	1	1	1	1	1	1	1				
	10.4	餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂有食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		3	1	1		1	1		1	1				

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注	风险分值	大型及以上餐饮	中型餐饮	小型餐饮	学校食堂	养老机构、医院食堂	其他食堂	中央厨房	集体用餐配送单位	食品自制售经营者	餐饮摊贩	一条龙
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			1	1	1	1	1	1	1	1	1		1
	10.6	中央厨房和集体用餐配送单位自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否									1	1			
	10.7	学校食堂建立并落实食品安全岗位责任制，中小学幼儿园食堂建立集中用餐陪餐制度，有陪餐记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否						1							
11.制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		/	1	1		1							
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		/	1	1									
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		/	1	1									
12.食品自动制售经营者设备管理	12.1	放置自动售货设备的经营场所环境整洁，与污染源保持合理距离	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否											1		
	*12.2	设施完好密闭，无缺失、损坏，有效防范有害生物。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否											1		
	*12.3	摆放地址及型号是否与许可记载一致	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否											1		
其他需要记录的问题：																

说明：1. 动态风险分值以每一项未达到要求予以扣分作为得分，或按一定比例扣分作为得分。缺项不得分。

2. 明厨亮灶仅作为工作统计使用。制止餐饮浪费不涉及食品安全，不纳入风险分级计分。

3. 各业态推荐检查项目中标示为“1”的，是应检查项目。

## 附件 2

# 重庆市餐饮服务食品安全监督检查结果记录表

编号：

被检查单位名称		经营地址	
联系人		联系方式	
许可证编号或 备案编号		检查次数	本年度第 次检查
<p><b>检查内容：</b>            (市场监督管理部门全称) 检查人员_____根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《反食品浪费法》《未成年人保护法》，以及《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于____年__月__日至____年__月__日，对你单位进行了<input type="checkbox"/>日常监督检查 <input type="checkbox"/>飞行检查 <input type="checkbox"/>双随机检查 <input type="checkbox"/>体系检查。本次监督检查依据《重庆市餐饮服务食品安全监督检查要点表》共检查了( )项内容，其中重点项( )项，一般项( )项。</p>			
<p><b>检查结果：</b>本次检查发现不符合项( )项，其中：            重点项( )项，需重点跟踪整改，项目序号及具体内容如下：             一般项( )项，项目序号分别是：</p>			
<p><b>结果处理：</b>  <input type="checkbox"/>此次检查未发现违法违规行为和风险隐患问题；  <input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表一般项目，存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位；  <input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，并做出责令限期整改决定；  <input type="checkbox"/>此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处。</p>			
<p><b>说明(可附页)：</b></p>			
<p>检查人员(签名)：            检查(执法)证件编号：_____年 月 日</p>		<p>被检查单位意见：            法定代表人或负责人：_____年 月 日(章)</p>	

**备注：**已提醒食品经营者严格落实《安全生产法》主体责任义务，如自建房屋质量安全、特种设备使用安全和购买合格的灶具等，以及严格落实疫情防控主体责任。

## 填表说明

1. 编号：由四位年度号+1位要点表序号+六位流水号组成，如 2022-1-000001。生产、销售、餐饮服务各环节对应的要点表序号分别为“1、2、3”。

2. 名称：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称。如店铺实际展示名称与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上的食品经营者名称不一致的，还应以括号加注其实际展示名称。

3. 经营地址：填写食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的经营地址。

4. 联系人、联系方式：填写法人或者负责人的姓名及联系方式。

5. 许可证编号或备案编号：与食品经营许可证（或仅销售预包装食品备案信息采集表）上载明的内容一致。食用农产品销售者填写统一社会信用代码。

6. 检查次数：填写本次检查属于本年度对食品经营者开展的监督检查的次数。

7. 检查内容：正确勾选采用的监督检查方式与依据的检查要点表。每次检查，日常监督检查、体系检查应当覆盖全部检查项目，飞行检查可以针对问题线索确定部分项目进行检查。体系检

查也可依据市场监管总局或省级市场监管部门制定的相关体系检查要点表或指南。

8. 检查结果：发现问题的重点项目应逐项填写，并明确填写存在的具体问题。

9. 结果处理：几种情形并存的，应当根据不同情形处理要求，同时做出处理。如存在需要调整风险等级情形的，还需及时调整食品安全风险等级。

10. 说明：对发现问题及处置措施进行详细描述，可附页。

11. 本表一式三份，一份反馈食品经营者，一份监管部门留存，一份用于在经营场所醒目位置张贴公开。

重庆市市场监督管理局办公室

2022年7月19日印发

---

---