

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

利用自动化设备从事餐饮服务操作规范

Operating specification for catering services using automated equipment

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

深圳市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 场所与布局 1

5 设施设备 2

6 加工过程控制 3

7 安全管理 4

8 人员要求、健康与卫生 5

9 培训与考核 5

附录 A（资料性） 利用自动化设备从事餐饮服务相关检查表 7

参考文献 16

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳市市场监督管理局、深圳市分析测试协会、深圳市松鼠快跑食品有限公司、深圳汉食智能科技有限公司、深圳市黑犀牛科技控股有限公司、深圳市机器人协会、深圳市不停科技有限公司、深圳市爱她他智能餐饮技术有限公司、深圳市繁兴科技股份有限公司、深圳美西西餐饮管理有限公司、深圳市恒顺合鑫科技有限公司、深圳市饭博士食品产业科技有限公司。

本文件主要起草人：夏强、张镜如、景强、陈嵩、叶仲明、蔡贤克、徐海成、蔡晓燕、刘奕雯、张芬、欧阳静、杨运花、景永哲、彭丹怡、傅燕群、刘海波、骆洁盈、蒋维、董守正、敬小波、赖亮民、张梓灵。

利用自动化设备从事餐饮服务操作规范

1 范围

本文件规定了在食品加工制作环节利用自动化设备从事餐饮服务的食品经营单位的操作规范,包括场所与布局、设施设备、加工过程控制、安全管理、人员要求、健康与卫生、培训与考核的要求。

本文件适用于在食品加工制作环节利用自动化设备从事餐饮服务的各类餐馆、食堂、饮品店以及利用自动设备制售食品的设备投放者等食品经营单位。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 16798 食品机械安全要求
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

半成品 semi-manufactures

经初步或者部分加工,尚需进一步加工的非直接入口食品。

3.2

加工制作环节 processing and manufacturing process

将原料或半成品通过烹饪、调配或加热等方式制作成成品的过程。

3.3

全自动加工设备 fully automated processing equipment

具备原料或半成品自动选取添加、加工工艺自动控制、设备自动清洗等功能,实现食品加工过程定量化、智能化、自动化管理,加工经营环节无需人工参与的加工设备。

3.4

半自动加工设备 semi automated processing equipment

具备原料或半成品自动选取添加、加工工艺自动控制、设备自动清洗的单一或部分功能,可部分实现食品加工过程的定量化、智能化、自动化管理,其余加工经营环节仍需人工参与的加工设备。

3.5

其他类型加工设备 other types processing equipment

除上述两种类型外，对预制或调配好的、带包装的半成品，以非直接接触的方式实现复热或熟制的自动化设备，包括但不限于加热仓、微波炉等。

4 场所与布局

4.1 选址、建筑内部结构与材料

食品经营单位的选址、建筑内部结构与材料应符合 GB 31654 的规定。

4.2 设计和布局

4.2.1 自动化设备放置区域应设置在室内。

4.2.2 应根据食品加工、工艺流程合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递过程中发生交叉污染。

4.2.3 自动化设备放置区宜与就餐区进行分离，设备放置区应相对独立，防止加工经营过程中的交叉污染。设备的安装位置应合理，便于操作者的操作和监控，安装时应确保设备安装稳固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。连接设备的电源线、燃气管道应妥善布置，避免交叉污染和安全隐患。

4.2.4 食品经营单位仍应根据自动化设备特点在食品经营场所配备相应的功能区。

5 设施设备

5.1 自动化设备

5.1.1 基本要求

5.1.1.1 设备应具备产品合格证明，应符合 GB 16798 的规定。

5.1.1.2 设备与食品接触的表面、管道、容器，应使用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不会与食品发生化学反应或污染食品的材料制作，应符合 GB 4806.7、GB 4806.9、GB 4806.10 及 GB 4806.11 的规定。

5.1.1.3 设备的内部、物料输送管道和连接处不应有滞留物料的凹陷及死角。

5.1.1.4 设备外表面不应有孔洞、缝隙，能有效防止有害生物入侵。

5.1.2 功能要求

5.1.2.1 设备中食品的贮存、烹饪、分装、交付区域应分离，避免交叉污染。

5.1.2.2 设备内贮存易腐半成品物料的，应具备相应的冷冻、冷藏或热藏条件，并具备相适应的温度控制和监测设施。

5.1.2.3 设备同时具备加热和冷藏、冷冻功能的，不同温度功能区应分隔，不产生干扰。

5.1.2.4 设备内贮存餐具的，宜具备密闭保洁设施，防止清洗消毒后的餐具二次污染。

5.1.2.5 全自动加工设备应配备清洗消毒设施及配套程序，半自动加工设备和其他类型加工设备宜配备清洗消毒设施。

5.1.2.6 设备内的物料盒、管道等与食品接触的配件宜设置为可拆卸式，方便彻底清洗操作。

5.1.2.7 设备应配备通风排烟排汽装置并与通风排烟系统直接连通。

注：加工过程不产生油烟的（如饮品制作）对此不作要求。

5.1.2.8 全自动加工设备宜配备智能感应系统，检测物料是否有感官异常或混有异物。

5.1.3 其他要求

5.1.3.1 设备的外观面或可能与人体、人体衣物接触的地方不应有尖角、锐边，外观面转角处宜设置为圆角。

5.1.3.2 设备宜配备防护罩，避免在设备运行时触碰人体。

5.1.3.3 无人参与自动化设备宜配备视频监控，可远程实时查看设备状态，一旦发生故障及时响应。

5.2 其他设施设备

食品经营单位应根据所使用设备的自动化程度配备所需的其他设备设施，如供水设施、排水设施等。供水设施、排水设施、餐用具清洗消毒和存放设施、洗手设施、卫生间、更衣区、照明设施、通风排烟设施、贮存设施、废弃物存放设施以及食品容器、工具和设备应符合 GB 31654 的规定。

6 过程控制

6.1 原料

6.1.1 采购

6.1.1.1 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求。

6.1.1.2 食品经营单位宜按需设立中央厨房，统一配送半成品物料。

6.1.1.3 采购净菜、预制半成品的，供货方应取得相应的经营资质，食品经营单位宜派驻人员或委托第三方实施原料质量把控。

6.1.2 运输、验收、贮存

原料的运输、验收、贮存应符合 GB 31654 的规定。

6.2 预处理

6.2.1 直接采购农产品进行加工的，其清洗、切配等初加工过程应符合 GB 31654 的规定。

6.2.2 采购净菜、预制半成品的，应对其拆包、周转等过程进行规定，所使用的工器具、容器应符合 GB 31654—2021 中 6.1.4 的要求。

6.2.3 对可直接入口物料进行分装操作的，分装过程应严格按照 GB 31654—2021 中 6.4 专间和专用操作区操作的要求执行，防止交叉污染。

6.3 加工制作

6.3.1 食品经营单位应根据设备及产品特点制定作业指导书并明确关键控制环节，制定相应的控制措施，关键控制环节包括但不限于投料、加工温度和时间等。

6.3.2 食品加工制作过程应按照作业指导书开展。

6.3.3 投料时应对物料进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情况的，不应使用。

6.3.4 食品加工制作过程中，应关注设备的运行状态，如遇机械臂“挂料”、管道卡料、锅体干烧、物料外溢等情况应及时处理。

6.3.5 对烹饪后的食品加热时，应符合 GB 31654—2021 中 6.7 再加热的要求。

6.4 物料暂存

- 6.4.1 食品经营单位应根据设备情况制定物料使用和临时贮存的管理制度及规程，根据不同物料的特性规定相适应的贮存条件，对于蚝油、水淀粉、煎炸用油、乳制品等物料应进行特别规定。
- 6.4.2 半成品物料、调味品不应长时间贮存在自动化设备端。
- 6.4.3 食品加工制作过程中，应关注设备内临时贮存物料的余量，物料少于最低限度时应及时补充。
- 6.4.4 食品加工制作过程中，应关注设备内临时贮存物料的效期，物料临近效期应及时关注并处理，当餐或当天未使用完的物料应按要求进行废弃或贮存。
- 6.4.5 无人参与自动化设备的贮存温度监控系统宜与总部相连，方便工作人员及时关注贮存条件及情况。

6.5 供餐

- 6.5.1 供餐前，宜根据成品的特性对食品的盛装容器进行封口、封盖等防护。
- 6.5.2 供餐前，宜对成品进行感官检查。对于带包装的成品，应检查包装是否完好、是否有渗漏等；对于无包装的成品，检查是否存在异物、异味。
- 6.5.3 应使用清洗消毒后的餐用具盛装成品，一次性餐用具不应重复使用。
- 6.5.4 其他供餐要求应符合 GB 31654 的规定。

6.6 清洗、消毒

- 6.6.1 食品经营单位应根据设备特点制定设备和管道的清洗消毒制度和规程，内容应包括不同部位的清洗消毒周期、清洗消毒方式、洗涤剂用量、消毒温度、时间。
- 6.6.2 应定期进行设备清洗消毒并开展消毒效果验证。
- 6.6.3 洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。
- 6.6.4 全自动设备应采用自动清洗消毒方法对设备管道、容器、与食品接触面进行清洗消毒。定期对设备进行全面拆卸清洗消毒。
- 6.6.5 半自动设备宜采用自动清洗消毒方法对设备管道、容器、与食品接触面进行清洗消毒；未采用自动清洗消毒方法的应另外配备清洗消毒设施，采用人工清洗消毒的方法对设备进行彻底清洗设备。
- 6.6.6 其他类型设备宜采用人工清洗消毒的方法对设备内部加热仓等直接或间接接触食品的区域进行彻底清洗消毒。
- 6.6.7 设备长时间停用，使用前应将设备所有与食品接触的表面、管道、容器进行彻底清洗消毒。

6.7 维修、保养

- 6.7.1 食品经营单位应根据设备特点制定设备的维修、保养制度和规程，设备的维修、保养应按照作业指导书开展。
- 6.7.2 应定期检查设备状态，如发现设备接触面腐蚀、脱落、积垢或设备内部产生异味等情况，应立即停止使用设备并按照作业指导书开展维修、清洗等操作。

7 安全管理

7.1 食品安全管理

7.1.1 经营主体责任及资质

7.1.1.1 食品经营单位作为食品安全第一责任人对其生产经营食品的安全负责，应建立健全食品安全管理制度并严格落实，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。

7.1.1.2 食品经营单位应取得食品经营许可证。食品经营单位的经营地址、经营项目应与食品经营许可证一致。

7.1.2 食品安全管理制度和事故处置

7.1.2.1 食品经营单位应建立食品安全自查和巡查、进货查验记录、食品安全追溯、设备投放场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度。

7.1.2.2 食品经营单位为企业的，还应有日管控、周排查、月调度制度等制度。

7.1.2.3 食品经营单位应制定食品安全突发事件应急处置方案。

7.1.3 食品安全自查

食品经营单位应结合检查表开展食品安全自查，及时消除食品安全隐患，《利用自动化设备从事餐饮服务相关检查表》见附录 A。

7.2 安全生产管理

7.2.1 对于可能对设备操作人员或消费者产生安全风险的设备，例如烫伤、机械伤害等，食品经营单位应在设备醒目处张贴安全提示标识。

7.2.2 食品经营单位应制定安全生产事故应急救援预案或现场应急处置方案。

7.2.3 加工经营过程中还应注意防腐蚀、灼烫、机械伤害、触电、高温、噪声、火灾等情况。

7.3 记录和文件管理

7.3.1 食品经营单位应结合安全管理制度做好相关记录并保存。

7.3.2 制定食品安全管理相关记录表格，表格项目齐全。

7.3.3 记录应清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。

7.3.4 进货查验记录和相关凭证的保存期限不应少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年。

8 人员要求、健康与卫生

8.1 人员要求

8.1.1 配备的专职或兼职食品安全管理人员应熟悉食品安全相关法律法规和标准要求。

8.1.2 自动化设备操作人员应熟悉设备基本知识及工艺参数。

8.1.3 采购人员应具备识别原辅料质量和安全特性的基本知识和能力。

8.2 健康管理、人员卫生

食品经营单位的健康管理、人员卫生应符合 GB 31654 的规定。

9 培训与考核

- 9.1 食品经营单位应制定食品安全年度培训计划，提升各岗位从业人员的食品安全风险意识，开展食品安全知识培训并做好培训记录。
- 9.2 应对自动化设备的操作人员进行食品安全培训，培训内容包括但不限于食品加工基础知识、工艺参数、设备清洗消毒、设备维护保养。
- 9.3 应对自动化设备的操作人员进行安全生产培训，培训内容包括但不限于电气使用的基础知识、设备使用时潜在危险、应急处理措施。
- 9.4 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，以确保培训计划的有效实施。
- 9.5 应结合培训内容开展考核，从业人员考核合格后方可上岗。

附 录 A
(资料性)
利用自动化设备从事餐饮服务相关检查表

A.1 食品经营许可类的检查内容见表 A.1。

表A.1 食品经营许可现场核查表（适用于全自动加工设备）

核查内容	序号	检查内容	结果判定
管理制度	1	经营者有食品安全自查和巡查、进货查验记录、食品安全追溯、设备投放场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度文本。经营者为企业的，还应有日管控、周排查、月调度制度等制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	2	经营者需提供自动设备样机用于核查。设备与提交的设备产品合格证明所述一致。直接接触食品及原料的材质符合食品安全国家标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
设备功能	3	设备密闭性能能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	4	设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏功能条件，具有温度控制和监测设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	5	制售设备有清洁、消毒功能，能对食品原料及食品接触容器、管道及其他部位进行有效的清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	6	提供以上功能的验证报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用

A.2 企业食品安全自查的检查内容见表 A.2。

表A.2 企业食品安全自查表（适用于全自动加工设备）

检查项目	序号	检查内容	检查结果
许可管理	1	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
信息公示	2	是否在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
制度管理	4	经营者有食品安全自查和巡查、进货查验记录、食品安全追溯、设备投放场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度文本。经营者为企业的，还应有日管控、周排查、月调度制度等制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	5	是否制定食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
设备功能	6	设备与提交的设备产品合格证明所述一致。直接接触食品及原料的材质符合食品安全国家标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	7	设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	8	设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏功能条件，具有温度控制和监测设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	9	制售设备有清洁、消毒功能，能对食品原料及食品接触容器、管道及其他部位进行有效的清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	10	提供以上功能的验证报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
原料控制 （含食品添加剂）	11	是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，是否如实记录有关信息并保存相关凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	12	原料外包装标识是否符合要求，是否按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，是否及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	13	食品添加剂是否由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	14	是否遵循不用或少用食品添加剂的原则，是否按照要求不使用防腐剂、稳定剂、乳化剂等食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
餐饮具清洗消毒	15	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后是否洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用

A.3 企业食品安全自查的检查内容见表 A.3。

表A.3 企业食品安全自查表（适用于半自动加工设备、其他类型加工设备）

检查项目	序号	检查内容	检查结果
许可管理	1	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
信息公示	2	是否在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
制度管理	4	经营者有食品安全自查和巡查、进货查验记录、食品安全追溯、设备投放场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度文本。经营者为企业的，还应有日管控、周排查、月调度制度等制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	5	是否制定食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
设备功能	6	设备与提交的设备产品合格证明所述一致。直接接触食品及原料的材质符合食品安全国家标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	7	设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏功能条件，具有温度控制和监测设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
人员管理	8	主要负责人是否知晓食品安全责任，是否设有符合要求的食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	9	从事接触直接入口食品工作的从业人员是否持有有效的健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	10	是否开展从业人员食品安全培训并做好记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	11	从业人员是否穿戴清洁的工作衣帽，双手是否清洁，是否保持个人卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
环境卫生	12	食品经营场所是否保持清洁、卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	13	烹饪场所是否配置排风设备，定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	14	用水是否符合生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	15	卫生间是否保持清洁、卫生，定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
原料控制 (含食品添加剂)	16	是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，是否如实记录有关信息并保存相关凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	17	原料外包装标识是否符合要求，是否按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，是否及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用

表 A.3 企业食品安全自查表（适用于半自动加工设备、其他类型加工设备）（续）

检查项目	序号	检查内容	检查结果
	18	食品添加剂是否由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	19	是否遵循不用或少用食品添加剂的原则，是否按照要求不使用防腐剂、稳定剂、乳化剂等食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
加工制作过程	20	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时是否相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	21	制作食品的设施设备及加工工具、容器等是否具有显著标识，按标识区分使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	22	专用操作间内是否由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	23	食品留样是否符合规范。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
设施设备及维护	24	专间内是否配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	25	食品处理区配备是否运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	26	食品处理区是否配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	27	食品加工、贮存、陈列等设施设备的运转是否正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
餐饮具清洗消毒	28	集中消毒餐具、饮具的采购是否符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	29	是否具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	30	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后是否洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用

A.4 食品安全监督的检查内容见表 A.4。

表A.4 食品安全监督的检查表（适用于全自动加工设备）

检查项目	序号	检查内容	检查结果
经营资质	1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
信息公示	3	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
	4	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
	5	餐饮服务企业对相关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
	6	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	7	相关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
设备功能	8	设备与提交的设备产品合格证明所述一致。直接接触食品及原料的材质符合食品安全国家标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	9	设备密闭性能能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	10	设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏功能条件，具有温度控制和监测设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	11	制售设备有清洁、消毒功能，能对食品原料及食品接触容器、管道及其他部位进行有效的清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
原料控制 （含食品 添加剂、 食品相关 产品）	12	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
	13	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
	14	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品按要求进行冷冻（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
	15	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
	16	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用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
加工制作 过程	17	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	18	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工工具区分标识明显、分开放置和使用；防止交叉污染措施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	19	不存在《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	20	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
	21	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
	22	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 <input type="checkbox"/> 不适用

表 A.4 食品安全监督的检查表（适用于全自动加工设备）（续）

检查项目	序号	检查内容	检查结果
加工制作过程	23	学校（含托幼机构）、养老机构、医疗机构、建筑工地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 <input type="checkbox"/> 不适用
	24	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 <input type="checkbox"/> 不适用
餐饮具清洗消毒	25	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
食品安全管理	26	经营者有食品安全自查和巡查、进货查验记录、食品安全追溯、设备投放场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度文本。经营者为企业的，还应有日管控、周排查、月调度制度等制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

A.5 食品安全监督的检查内容见表 A.5。

表A.5 食品安全监督的检查表（适用于半自动加工设备、其他类型加工设备）

检查项目	序号	检查内容	检查结果
经营资质	1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
信息公示	3	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
	4	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
	5	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
	6	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 <input type="checkbox"/> 不适用
从业人员健康管理	7	制定从业人员健康管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	8	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
	9	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	10	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
	11	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
	12	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
设备功能	13	设备与提交的设备产品合格证明所述一致。直接接触食品及原料的材质符合食品安全国家标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	14	设备密闭性应能有效防止鼠、蝇、蟑螂等有害生物侵入。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	15	设备具备经营食品所需的冷藏冷冻或者热藏功能条件，具有温度控制和监测设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	15	制售设备有清洁、消毒功能，能对食品原料及食品接触容器、管道及其他部位进行有效的清洗消毒。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	16	提供以上功能的验证报告。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
原料控制	17	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
	18	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
	19	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品按要求进行冷冻（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
	20	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
	21	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 <input type="checkbox"/> 不适用
	22	在加工间和贮存设施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

表 A.5 食品安全监督的检查表（适用于半自动加工设备、其他类型加工设备）（续）

检查项目	序号	检查内容	检查结果
原料控制	23	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
	24	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用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
加工制作过程	25	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	26	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工工具区分标识明显、分开放置和使用；防止交叉污染措施有效。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	27	不存在《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
	28	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
	29	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
	30	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 <input type="checkbox"/> 不适用
	31	学校（含托幼机构）、养老机构、医疗机构、建筑工地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 <input type="checkbox"/> 不适用
	32	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 <input type="checkbox"/> 不适用
食品添加剂使用	33	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
	34	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
备餐、供餐与配送	35	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
	36	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
	37	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 <input type="checkbox"/> 不适用
	40	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 <input type="checkbox"/> 不适用
场所和设备设施清洁维护	41	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
	42	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
	43	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
	44	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
	45	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
	46	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
	47	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

表 A.5 食品安全监督的检查表（适用于半自动加工设备、其他类型加工设备）（续）

检查项目	序号	检查内容	检查结果
餐饮具清洗消毒	48	餐用具清洗池专用，有明显标识，满足清洗需要。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
	49	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
	50	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
	51	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 <input type="checkbox"/> 不适用
	52	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
食品安全管理	53	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
	54	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（含食品安全总监），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 <input type="checkbox"/> 不适用
	55	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
	56	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 <input type="checkbox"/> 不适用
	57	经营者有食品安全自查和巡查、进货查验记录、食品安全追溯、设备投放场所及设备设施清洗消毒和维修保养、食品及食品原辅料贮存和清洗、变质或超过保质期处置、从业人员健康管理、食品安全事故处置方案以及食品安全风险管控方案等制度文本。经营者为企业的，还应有日管控、周排查、月调度制度等制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

参 考 文 献

- [1] GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - [2] T/GDFSS 0005—2021 机器人餐厅食品安全全链条管控实施规范
-