



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××.3—202×

重大活动食品安全管理技术规范 第3部分：餐饮服务

Technical specification for food safety management of major events—
Part 3: Catering service

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 III

引言 IV

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 2

5 服务准备 2

6 加工制作 3

7 供餐服务 4

8 餐饮具清洗消毒 5

9 场所卫生和维护 5

10 留样管理..... 5

11 餐饮服务应急管理..... 6

12 信息记录..... 7

13 持续改进..... 7

附录 A（资料性） 重大活动餐饮服务食品安全每日自查表 8

参考文献 13

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。

本文件是 GB/T ××××《重大活动食品安全管理技术规范》的第 3 部分。GB/T ××××已经发布了以下部分：

- 第 1 部分：总则；
- 第 2 部分：食材管理；
- 第 3 部分：餐饮服务。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本文件起草单位：浙江省质量科学研究院、杭州市市场监督管理局、浙江省食品药品检验研究院、浙江省市场监督管理局、中国标准化研究院、辽宁省市场监督管理局、陕西省市场监督管理局、黑龙江省市场监督管理局、湖州市市场监督管理局、金华市市场监督管理局、合肥工业大学、杭州奥体会展文旅集团有限公司。

本文件主要起草人：蒋建平、黄暄桐、吴鹏、陈碧莲、全国栋、龙佳漪、吕晓思、王金超、严正平、付春锋、李琦、应珊婷、刘鹏、王旭东、李斌、李湘江、史琰、厉俊、吴燕君、吴璐璐、纪新瑞、余子英、钟文飞、刘晓明、徐亦萍、魏春梅、赵妮、张波。

引 言

重大活动具有参与主体多、组织结构复杂、社会影响大等特点，食品安全风险因素多重叠加，给主（承）办方、食材供应商、餐饮服务提供者等重大活动相关方的食品安全管理带来了巨大的挑战。因此，有必要研制重大活动食品安全管理技术系列国家标准，在食品安全相关法律法规和食品安全国家标准的框架下，为重大活动食品安全管理提供更细化和具体的操作指引，实现重大活动食品安全管理的高效协同运转和管理效能提高，降低重大活动食品安全风险，有效提升我国食品安全治理的公信力。

GB/T ××××《重大活动食品安全管理技术规范》依据现行相关法律法规、规章、政策以及标准，充分借鉴各地实践做法与经验，系统梳理重大活动食品安全管理的相关方、要素和环节，构建了由总则、食材管理、餐饮服务组成的重大活动食品安全管理标准体系。GB/T ××××各部分间相互协调、配套使用，拟由三个部分构成。

- 第1部分：总则。目的在于为重大活动期间集中用餐的食品安全管理提供基础性、框架性指导，规定了重大活动食品安全管理的总体要求、分级管理、工作职责、应急管理、持续改进等相关要求，是通用性部分。
- 第2部分：食材管理。目的在于围绕重大活动食材供应链的食品安全风险防控，规定了食材的供应商管理、贮存、检验、运输配送、交付、信息记录与追溯等要求，实现重大活动食材源头风险防控和全过程闭环控制与管理。
- 第3部分：餐饮服务。目的在于围绕重大活动餐饮服务全链条的食品安全风险防控，在相关国家标准基础上，结合重大活动特点，对餐饮服务的食品安全管理进行了细化，进一步明确了服务准备环节的要求，更加具体地规定了菜谱制定、加工制作、餐饮服务、留样管理、场所卫生维护、信息记录与持续改进等要求，实现重大活动餐饮服务全过程闭环控制与管理。

本部分聚焦重大活动全场景餐饮服务活动，在相关国家标准的基础上，针对重大活动的特点，对餐饮服务提供者在服务准备、食材管理、加工制作、餐饮服务及应急处置等方面提出更细化、更精准、更严格的要求，实现从事后补救向事前预防、事中控制的转变，为餐饮服务全过程食品安全管理提供技术支撑。

重大活动食品安全管理技术规范

第3部分：餐饮服务

1 范围

本文件规定了重大活动中餐饮服务环节的基本要求、服务准备、加工制作、供餐服务、餐饮具清洗消毒、场所卫生和维护、留样管理、餐饮服务应急管理、信息记录、持续改进等食品安全管理要求。

本文件适用于重大活动期间集中用餐餐饮服务环节的食品安全管理。

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/T 45222 食品安全事故应急演练要求

GB/T ××××.1 重大活动食品安全管理技术规范 第1部分：总则

GB/T ××××.2—202× 重大活动食品安全管理技术规范 第2部分：食材管理

3 术语和定义

GB/T ××××.1 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宴会桌餐 banquet catering

为满足重大活动用餐需求，餐饮服务提供者在就餐地点按预定标准、菜谱和形式现场制作，用餐人员在特定场所进行集体围桌用餐的供餐模式。

3.2

自助餐 buffet

餐饮服务提供者将各类菜品、主食、甜点及饮品集中陈列在特定的餐台上，由用餐人员根据个人喜好和食量，自行取用的供餐模式。

3.3

配送快餐 catering delivery

根据重大活动需求，集体用餐配送单位通过专业的物流配送团队和设备，将制作好的餐食按时、保质、保量地送达指定活动地点，并提供分餐服务的供餐模式。

3.4

茶歇 refreshment break

餐饮服务提供者在重大活动期间为活动场所提供饮品、糕点等非正餐服务的供餐模式。

3.5

专间 specialized room

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

4 基本要求

4.1 应落实重大活动餐饮服务的食品安全主体责任,构建菜谱制定、原辅料采购贮存、食品加工制作、供餐服务、食品留样等全过程管理机制,建立健全进货查验、食品加工制作、餐具洗消、人员健康管理、设施设备维护等与重大活动相关的食品安全管理制度并有效执行。

4.2 应设立食品安全管理机构,配备与本次重大活动食品安全管理相适应的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员,明确岗位职责,并组织餐饮服务从业人员开展食品安全知识培训和考核。

4.3 重大活动举办前应开展一次全面自查;活动期间应开展每日自查、做好记录,对自查中发现的食品安全风险隐患,应采取有效措施及时完成整改。自查项目见附录 A。

4.4 应做好食材供应商资质查验,要求食材供应商做好食材溯源管理。宜在重大活动举办前及时向主(承)办方、属地监管部门报备食材供应商信息。

4.5 对于非集中用餐的重大活动以及重大活动中非集中用餐的情形,应按相关要求对餐饮服务食品安全实施常态化管理。

5 服务准备

5.1 任务承接

餐饮服务提供者接到重大活动集中用餐餐饮服务任务后,应积极与主(承)办方沟通,了解重大活动性质、举办时间、用餐需求等相关情况,并制定重大活动餐饮服务食品安全管理方案。

5.2 任务人员管理

5.2.1 健康管理

活动前,餐饮服务提供者应按相关国家标准及重大活动要求对从业人员健康证明、近期健康状况等情况进行再次确认。必要时,应对从业人员进行传染病筛查。

5.2.2 人员培训

根据重大活动特点,组织食品安全管理人员、从业人员开展食品安全专题培训考核。培训应包括以下内容:

- 重大活动食品安全管理要求;
- 重大活动食品安全工作方案;
- 食品安全操作规范和岗位职责;
- 食品安全事故应急处置等。

5.3 菜谱制定

5.3.1 餐饮服务提供者应根据主(承)办方需求制定相应菜谱,报送主(承)办方审核确认。

5.3.2 应对菜谱主要食材进行分解,备注菜品名称、主要原辅配料、烹饪方式、成品贮存条件、过敏原信息等。

5.4 食材采购管理

5.4.1 食材供应商直接配送食材交付查验

5.4.1.1 餐饮服务提供者应对食材供应商直接配送的食材进行交付查验,包括以下内容。

- a) 文件查验:应核对食材供应商食品合格证明文件(包括检验报告、检疫合格证明、食用农产品承诺达标合格证等)、送货凭证等;食品相关产品应查验供应商产品合格证明等。
- b) 感官查验:应检查食材外观、气味、质地等,不应接收腐败变质、感官异常、包装破损的食材。
- c) 标签查验:应确认预包装食品标签中的食品名称、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证编号等基本信息符合相关标准要求。
- d) 温度查验:宜查验冷冻冷藏运输过程中的温度记录和送达食品的表面温度,不应接收脱冷化冻的食材。

5.4.1.2 对由食材供应商直接配送的食材,餐饮服务提供者应按照 GB/T ××××.2—202× 中第 7 章的要求进行检验。

5.4.2 食材集中管理仓库配送食材交付查验

对于食材集中管理仓库交付的食材,应在 5.4.1.1 的基础上查验运输车辆状况、司机信息、封签或铅封等信息以及出仓证明等文件,形成交付查验记录。

5.4.3 食材贮存管理

5.4.3.1 餐饮服务提供者宜为本次重大活动单独设置食材专用仓库,避免与日常供应食材混用。食材专用仓库应分设食品仓库和非食品仓库,并有明显标识。

5.4.3.2 食材专用仓库内食材贮存要求满足以下基本条件:

- 应根据食材品种、贮存温度等分类分区存放;
- 贮存容器、工器具和设备应清洁、安全无害;
- 环境温湿度应适宜,避免日光暴晒和雨淋;
- 应按“先进先出”原则管理,定期检查食材质量并记录环境数据。

5.4.3.3 建立食品相关产品采购台账,使用前应对食品相关产品进行外观、标识和异嗅检查,不应有过期、感官异常等现象。

5.4.3.4 清洁剂、消毒剂等应加锁单独存放并由专人保管,不应与食品、食品添加剂和食品相关产品等混放。

6 加工制作

6.1 初加工

6.1.1 按照相关国家标准要求对食品原料进行解冻、清洗、消毒等。

6.1.2 初加工过程中,应对植物性食品原料、动物性食品原料和水产品原料分区域解冻、清洗、切配、贮存,使用冷冻食材前应确认完全解冻。宜单独设立禽蛋清洗水池。

6.1.3 宜对初加工所使用的不同类型食材的容器、工具从颜色或标识上区分使用。

6.2 烹饪

6.2.1 食品烹饪温度和时间控制、煎炸过程用油管理等应符合相关国家标准要求。

6.2.2 食品应烧熟煮透,加工制作时中心温度达到 70℃ 以上,宜配备中心温度计测试食品中心温度。

6.2.3 盛放调味料的容器应保持清洁。调味料拆封使用后应加盖存放,宜标注拆封时间和限期使用时间;拆封后需冷藏保存的应及时冷藏,有贮存温度要求的按规定贮存。

6.2.4 菜品用的围边、盘花、雕刻等物品应符合食品安全要求。

6.2.5 应对需要冷冻或冷藏的熟制半成品或成品及时冷却,在盛放容器外表面标注加工制作时间。

6.2.6 重大活动餐饮服务如使用食品添加剂,应符合相关国家标准要求。

6.3 专间及专用操作区操作

6.3.1 冷荤类食品制作、成品分装等应在专间内进行,自制饮品制作、仅制作植物性冷食等应在专间或专用操作区进行。

6.3.2 专间室温不应高于 25℃。专间(专区)应专用,由专人操作,使用专用工具、消毒设备、冷藏设施。

6.3.3 专间或专区内的工作衣帽宜每日进行清洗消毒。

6.3.4 专间内不应存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或其他杂物。

6.3.5 冷荤类食品宜当日制作。需冷冻冷藏保存的食材应使用密闭容器或使用保鲜膜等进行无污染覆盖,并在容器或保鲜膜上标注标识,避免交叉污染。

7 供餐服务

7.1 一般要求

7.1.1 在烹饪后至食用前需要较长时间(超过 2 h)存放的易腐食品,应在高于 60℃或低于 8℃的条件下贮存运输。在 8℃~60℃条件下存放超过 2 h,且未发生感官性状变化的,应按本文件 6.3.1 的要求加热后方可供餐,不应多次反复加热。

7.1.2 供餐过程中,应对备餐食品采取加盖或覆盖保鲜膜等有效防护措施。使用传递设施(如升降笼、食梯、滑道等)的,应保持传递设施清洁。

7.1.3 供餐过程中,应使用清洁的托盘等工具转运成品,从业人员手部不应直接接触食品(预包装食品除外)。

7.2 宴会桌餐

7.2.1 宴会菜肴应按计划有序烹制和备餐,控制成品存放时间。

7.2.2 餐饮具摆台距开餐时间不应超过 2 h,摆台后宜采取覆盖防尘罩等有效防护措施,保持餐饮具清洁。

7.2.3 应采用公筷、公勺等公用餐具用餐,其样式宜与个人用餐有明显区分。

7.3 自助餐

7.3.1 自助餐台应按区域明确划分,做到生熟食品分离、冷热食品分离。取用餐具的区域应独立设置。

7.3.2 宜在供餐区域对食品中的过敏原进行醒目标示。

7.3.3 取餐台上剩余时间较长的食品,应予以撤下并妥善处理。不应将新烹制的食品与取餐台上剩余的食品直接混合放置在同一容器内。

7.3.4 垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应做到一客一换;撤换下的物品应及时清洗消毒。摆放在就餐区的餐饮具应做好污染防护。

7.4 配送快餐

7.4.1 一般要求

7.4.1.1 配送快餐的包装、容器与标注应符合相关国家标准要求。

7.4.1.2 配送单位应建立配送台账,内容包括食品的品种、数量、生产日期及餐(批)次、配送时间、发货地点、收货人名称及联系方式等。

7.4.1.3 集体用餐配送单位的一次性餐饮具使用前应经过脱包消毒处理,遵循“先进先出”原则使用。

已经脱包消毒后当餐次未能使用完的一次性餐饮具,再次使用前应重新消毒。

7.4.2 分餐包装

7.4.2.1 应在专间内使用食品专用密闭包装或容器,对配送食品分餐包装。

7.4.2.2 应在包装、容器或者保温箱上加贴标签,标签内容包括但不限于食品名称、制作时间、保存条件、食用方法、食用时限和企业名称等。

7.4.2.3 宜使用金属探测仪等设备进行异物监测。

7.4.2.4 分餐包装完成后,宜在装车配送前使用再次加热设备对成品进行加热。

7.4.3 配送运输

7.4.3.1 应使用专用的保温箱和车辆配送食品,保温箱和车辆内部应干净卫生、消毒到位。

7.4.3.2 装车时检查保温箱及标签的完整性,根据活动等级和特定需求确定是否对保温箱和车辆使用封条或铅封。

7.4.3.3 车厢在运输过程中保持密闭,食品与非食品、不同贮存温度、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔,盛放容器和包装应严密。食品不应与有毒有害物混装运输。

7.4.4 交接

7.4.4.1 交接场地应清洁卫生,远离有毒、有害以及垃圾集中存放场所。

7.4.4.2 交接双方应核验数量、品种,并检查包装容器的完整性、标识标签、封条等内容,做好交接记录。

7.5 茶歇

7.5.1 茶歇不宜提供自制冷加工糕点、现切水果等易腐食品;确需提供的,从制成到食用时间不应超过2 h。

7.5.2 用于茶歇的现制现售食品、易腐生鲜水果等不应回收使用。

7.5.3 当次活动需回收使用未拆包装的预包装食品,应做好回收记录。使用前应再次进行感官查验,确保包装完整、在有效期内。

8 餐饮具清洗消毒

8.1 餐饮具使用后应及时洗净,再次使用前应按照相关国家标准要求进行消毒。

8.2 按照相关国家标准要求存放消毒后的餐饮具。盛装生食与熟食的餐饮具应分开存放。

9 场所卫生和维护

9.1 食品加工和用餐区域应与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。保持加工经营场所环境和设施设备卫生整洁,垃圾桶密闭加盖,并做到日产日清,做好防蝇、防鼠、防虫、防尘工作。

9.2 根据需要开展环境食品安全监测,包括人员手部表面洁净度、消毒水浓度、专间温度、餐饮具表面洁净度等。

9.3 按照相关国家标准要求管理废弃物。

10 留样管理

10.1 应按照相关国家标准要求,对每餐次供应的食品成品进行全品类留样,每个品种的留样量不少于

125 g,并在 0℃~8℃冷藏条件下存放 48 h 以上,食品留样应标注餐次、留样时间、留样人、到期时间等信息。

10.2 留样盒应经过清洗消毒后使用。留样设备应定期清洁、必要时消毒。

11 餐饮服务应急管理

11.1 餐饮服务食品安全事故应急管理

11.1.1 重大活动期间,餐饮服务提供者发现疑似食品安全事故时,应及时报告主(承)办方和监管部门,立即启动食品安全事故应急预案,配合有关部门开展食品安全事故调查、应急保障和后期处置等工作,并做好相关记录并归档。

11.1.2 餐饮服务提供者采取的应急处置措施应包括但不限于:

- 立即停止使用涉事食材,停止食品生产加工和供餐活动,封存剩余产品,及时召回可疑食品,告知用餐人员停止食用;
- 保护现场,封存可能导致食品安全事故的食品、食品相关产品、设施设备以及工用具等,必要时采取隔离、消杀等措施;
- 如实提供留样样品及相关资料等;
- 及时向主(承)办方、食材供应商报告食材和食品相关产品的需求、库存情况。

11.1.3 食品安全事故应急处置结束后,餐饮服务提供者应全面总结食品安全事故原因、处置过程、影响损失以及经验教训等,完善食品安全应急预案和管理措施。

11.2 餐饮服务食品安全舆情应急管理

11.2.1 发生食品安全舆情事件后,餐饮服务提供者应立即向主(承)办方、监管部门报告,并落实保护现场、留存涉事食材、固定证据等现场控制与管理措施;与食材相关的舆情事件,应立即告知食材供应商或食材集中管理仓库运营商,启动供应链追溯,协同调查。

11.2.2 餐饮服务提供者应立即开展事件内部调查和应急处置,查明舆情发生过程、查清事件原因、查实责任主体。

11.2.3 餐饮服务提供者应根据相关部门要求,配合、协助开展食品安全舆情事件调查、现场核查、信息发布、舆情引导等应急处置工作,及时回应社会关切。

11.2.4 餐饮服务提供者应对食品安全舆情事件暴露的问题进行全面整改,完善食品安全应急预案和管理措施。

11.3 餐饮服务食材供应中断应急管理

11.3.1 餐饮服务提供者应与主(承)办方、食材供应商、食材集中管理仓库运营商建立食材保供信息沟通机制,及时掌握并动态更新食材库存信息,针对食材短缺、食材特殊性需求、食材污染、自然灾害等食材供应中断情况,做好应急准备工作,制定应急预案,确保食材供应。

11.3.2 食材供应中断应急准备工作包括但不限于:

- 设置食材储备供应基地:餐饮服务提供者指导食材供应商提前设置食材储备供应基地;
- 确定食材应急采购渠道:餐饮服务提供者应提前筛选合格食材供应商,经主(承)办方组织审核后作为应急采购渠道;
- 设定食材配送备选路线:餐饮服务提供者和食材供应商应提前设定食材配送备选路线,以应对交通受阻等突发状况。

11.3.3 发生食材供应中断事件时,餐饮服务提供者立即启动应急预案,梳理应急采购食材清单和食材库存情况,及时报告主(承)办方,并同步告知食材供应商、食材集中管理仓库运营商采取食材调配、应急

采购配送等应急处置措施。

11.3.4 餐饮服务提供者配合主(承)办方和监管部门对应急食材进行检验或食品快速检测。

12 信息记录

12.1 餐饮服务提供者宜运用数字化管理系统记录机构和人员、食材供应、食品加工制作和供餐服务等信息,配合实施现场和非现场监管。

12.2 餐饮服务提供者宜在食材贮存、食品加工制作、分餐供餐、清洗消毒等主要场所安装高清摄像头并开展智能自动抓拍,实现主要环节远程监控。

12.3 相关视频信息保存不应少于 14 d,并做好数据安全管理工作。

13 持续改进

餐饮服务提供者应在重大活动餐饮服务结束后进行总结,并对收集的投诉、满意度调查结果等意见进行分析,并采取必要的纠正措施和预防措施,持续改进服务质量。

附 录 A
(资料性)
重大活动餐饮服务食品安全每日自查表

A.1 检查项目设置原则

在相关国家标准要求基础上,根据重大活动人员密集、安全风险高、管理控制标准严的特点,聚焦食材管理、加工制作、专间操作、食品留样、人员健康等重点环节设置检查项目,形成重大活动餐饮服务食品安全每日自查表(见表 A.1),适配一日多频次现场检查的使用场景。

A.2 检查方式

检查方式包括询问了解、查看台账与现场检查。

A.3 检查结果处理

对自查中发现的食品安全风险隐患,采取有效措施及时整改。

表 A.1 重大活动餐饮服务食品安全每日自查表

活动名称			活动日期		
检查日期			检查时段		
餐饮服务提供者			就餐人数		
供餐方式 基本信息	宴会桌餐()自助餐()配送快餐()茶歇()		餐次	早() 中() 晚()	
项目	内容		结果	检查方式	备注
餐饮从业人员健康管理	1	从业人员每日晨检情况正常(如有发现健康状况异常需要离岗,体检合格后重新上岗)	☐ 符合 ☐ 不符合	查看台账	
	2	从业人员按规范要求进行手部清洗消毒	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	3	从业人员无留长指甲、涂指甲油、披散头发、佩戴饰物外露等行为	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	4	按要求穿着清洁的工作服、戴清洁的工作帽	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	5	规范佩戴口罩,遮住口鼻	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	6	从业人员加工食品前洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员,加工食品前进行手部消毒	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	

表 A.1 重大活动餐饮服务食品安全每日自查表 (续)

项目		内容	结果	检查方式	备注
餐饮从业人员健康管理	7	无面对食品打喷嚏、咳嗽,在食品处理区内吸烟、饮食及其他有碍食品安全的行为	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	8	根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服,如工作衣、帽、发网等	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
进货查验	1	进货渠道正规,索证索票齐全	☐ 符合 ☐ 不符合	查看台账	
	2	出入库管理规范,台账记录完备	☐ 符合 ☐ 不符合	查看台账	
	3	食品原辅料、食品相关产品规范查验	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	4	有相关食品溯源信息记录	☐ 符合 ☐ 不符合	查看台账	
食材贮存管理	1	设置重大活动食材专用仓库	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	贮存场所通风整洁,配备防鼠、防蝇、防虫等设施	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	3	食品分区、分架、分类、离墙、离地存放,冷冻(藏)食品贮存温度达到要求	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	4	危化品、杀虫剂、鼠药及其他化学品规范管理,防止误用	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	5	食品添加剂管理专柜(位)存放、专用计量工具称量、专册记录	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	6	建立食品相关产品采购台账	☐ 符合 ☐ 不符合	查看台账	
	7	一次性餐饮具存放在阴凉干燥、干净卫生的场所;清洁剂、消毒剂单独存放	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
菜谱制定	1	菜谱满足主(承)办方要求及食品安全相关要求,不出现无法判断其食材内容和烹饪方式的菜	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	实际供应菜品与菜谱一致	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	

表 A.1 重大活动餐饮服务食品安全每日自查表 (续)

项目	内容		结果	检查方式	备注
食品烹饪	1	食品处理区卫生情况良好,与外界相通处有防鼠、防蝇、防虫等设施	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	动物性食品原料、植物性食品原料、水产品分类清洗、切配,水池、刀具、砧板、容器等不存在混用情况	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	3	冷冻食品(原料)解冻彻底	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	4	未使用感官异常的食品原料或半成品	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	5	成品、半成品、原料分开放置	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	6	烹饪食品烧熟煮透,中心温度不低于 70℃,存放成品的容器在使用之前清洗消毒	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
专间及专用操作区管理	1	专间内温度不高于 25℃	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	专间使用前进行空气、台面、工具、容器等的消毒	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	3	专间从业人员进入专间前规范清洗消毒双手、更换专用工作衣帽、佩戴口罩等	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	4	专间内不存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或其他杂物	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
供餐管理	1	供餐食品专区、专盘存放,送餐路线固定,传餐设施保持清洁	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	餐食出品到供餐完毕不宜超过 2 h,需存放 2 h 以上的餐食,确保存放温度高于 60℃或低于 8℃	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	3	自助餐的食品容器均带盖,盛放热菜的食品容器具有保温或加热功能	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	4	供餐时对食品采取有效防护措施避免食品污染,传餐设施保持清洁、及时消毒	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	5	主动提供公筷、公勺及就餐人员手部消毒设施	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	6	与餐饮具直接接触的垫纸、垫布、餐巾托、口布等保持清洁并一客一换	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	

表 A.1 重大活动餐饮服务食品安全每日自查表 (续)

项目	内容		结果	检查方式	备注
配送管理	1	在专间内使用食品专用密闭包装或容器进行分装	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	在包装、容器或者保温箱上加贴标签	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	3	使用专用的保温箱和车辆配送食品	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	4	车厢在运输过程中保持密闭,食品不与有毒、有害物混装运输	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
食品留样	1	食品留样专人负责、专柜存放	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	留样食品存放于清洗消毒后的密闭专用容器内	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	3	留样品种齐全,每个成品的留样量达到 125 g,留置时间达到 48 h以上,冷藏温度在 0℃~8℃	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
食品留样	4	留样容器上的标签内容清楚完备	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	5	留样记录翔实、完整,品种与当餐次菜谱一致	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
餐饮具消毒	1	餐饮具清洗消毒程序合理、规范,清洗消毒设施运行正常	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	餐饮具清洗消毒水池专用	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	3	已消毒的餐饮具存放在专用保洁设施内	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
场所卫生维护	1	备餐区域清洁,符合要求	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	就餐区域保持整洁并定时消毒	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	3	就餐区域有防尘、防蝇、防微生物污染等食品安全保障措施	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
信息化管理	1	AI 抓拍监测设备正常运行,预警信息及时闭环管理	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	
	2	在食材贮存、食品加工制作、分餐供餐、清洗消毒等关键场所安装高清摄像头,摄像头标识、视角准确	☐ 符合 ☐ 不符合	现场查验	

表 A.1 重大活动餐饮服务食品安全每日自查表（续）

项目	内容		结果	检查方式	备注
应急管理	1	是否针对食品安全事故、食品安全舆情、食材中断供制定应急预案	☐ 符合 ☐ 不符合	查看台账	
检查人：					
审核人：					
注 1：将检查情况、具体问题及相应处理措施在备注栏中列出。 注 2：如供餐形式不包括相应的检查项目，按符合填写。					

参 考 文 献

- [1] 市场监管总局关于进一步加强重大活动食品安全保障的指导意见(国市监食经发〔2021〕75号)
 - [2] 国家食品安全事故应急预案(国务院公报 2011 年第 30 号)
 - [3] 市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知(国市监食监二〔2018〕32 号)
-