

2-61:

## 食品安全风险管控清单（餐饮服务企业）

说明：本清单供餐饮服务企业参考使用。企业可以参考本清单并结合实际开展食品安全风险分析，查找确认风险点、科学制定管控措施、合理确定管控频次并明确责任人员，建立符合本企业实际的《食品安全风险管控清单》。

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
许可管理	1.1 许可证过期	食品经营许可证超过有效期。	餐饮服务经营者需要延续依法取得的食品经营许可证有效期的，在该食品经营许可证有效期届满前九十个工作日内至十五个工作日内，向原发证的市场监督管理部门提出申请。	每月	在食品经营许可证有效期内合法经营	
	1.2 超许可经营项目范围经营	超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	1.经营项目发生变化，及时提出变更申请。 2.严格按照食品经营许可证载明的经营项目开展餐饮服务活动。	每日	在食品经营许可证载明的经营项目内开展餐饮服务活动	
	1.3 食品经营许可证载明的事项发生变化，食品经营者未及时申请变更食品经营许可证	1.餐饮服务经营者的主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全的。 2.外设仓库（包括自有和租赁）地址发生变化的。 3.集体用餐配送单位向学校、托幼机构送餐情况发生变化的。	餐饮服务经营者应当在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。	许可条件发生变化时	许可条件变化时及时办理许可变更或报告，不因变化影响食品安全	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	1.4 餐饮服务经营者地址迁移，未重新申请食品经营许可	餐饮服务经营者地址迁移，不在原许可的经营场所从事食品经营活动，未按规定重新申请食品经营许可的，仍继续从事食品经营活动。	按照规定重新申请食品经营许可。	经营地址发生变化时	按照规定及时申请食品经营许可	
	1.5 许可资质未公示	餐饮服务经营者未按规定在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证。	按规定在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证。	每周	按要求悬挂或者摆放，公示许可信息真实	
内部管理	2.1 食品安全管理制度不健全	未建立相关食品安全管理制度或存在制度不完善、内容未及时更新等问题。	依法建立健全食品安全自查制度、食品安全追溯制度、从业人员健康管理制度、食品安全管理人员培训和考核制度、进货查验记录制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、食品贮存管理制度、废弃物处置制度、不合格食品处置制度、食品安全事故处置方案、食品经营过程控制制度以及定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间的制度。制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。中央厨房、集体用餐配送单位以及从事食品经营管理的还应建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。	每月	食品安全管理制度符合法律、法规、规章相关规定要求，具有可操作性	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	2.2 没有定期对本企业的食品安全状况进行检查评价	没有建立食品安全自查制度，或没有定期对本企业的食品安全状况进行检查评价。	定期对本企业的食品安全状况进行检查评价。	每月	定期对本企业的食品安全状况进行检查评价	
	2.3 经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，企业没有采取整改措施	经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，未立即采取整改措施。或有发生食品安全事故潜在风险，未立即停止餐饮服务活动或未及时报告自查发现的潜在风险。	定期对本企业经营情况进行查看，发现存在变化的，判断是否符合食品安全要求，不符合的立即采取措施进行整改。有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止餐饮服务活动，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。	每月	确保餐饮服务过程中不存在食品安全隐患	
	2.4 没有开展日管控	食品安全员没有每日开展日管控。	监督食品安全员每日开展日管控。	每日	每日完成日管控	
	2.5 日管控清单没有涵盖本餐饮服务单位食品安全关键风险点	查找食品安全风险点不全，日管控清单内容没有包含所有食品安全关键风险点。	对本企业食品安全风险点进行排查，核对日管控清单是否包含关键风险点。	每周	日管控清单涵盖本企业所有食品安全风险点	
	2.6 食品安全人员不了解食品安全事故处置方案内容	没有对本企业食品安全人员开展食品安全事故处置方案培训，或考核食品安全事故处置方案相关内容时，食品安全人员不了解、不清楚。	定期对食品安全人员进行食品安全事故处置方案内容培训、考核。	每月	食品安全人员熟练掌握食品安全事故处置方案内容	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	2.7 食品安全事故处置方案内容不合理	食品安全事故处置方案内容存在瑕疵，或者执行时存在漏洞。	发现食品安全事故处置方案存在问题时，及时调整。	每月	食品安全事故处置方案具有可执行性	
人员管理	3.1 从业人员健康证明过期	1.从事接触直接入口食品工作的从业人员，健康证明过期，未按时进行健康体检。 2.每年未进行健康体检。	1.建立并执行食品从业人员健康管理制度。 2.从事切菜、配菜、烹饪、菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员每年进行健康检查、取得健康证明后方可上岗。	每周	健康证明在有效期内	
	3.2 从业人员无有效健康证明	1.聘用无有效健康证明从业人员。 2.新参加和临时参加工作的从业人员，未进行健康体检。	新参加和临时参加工作的从业人员，及时进行健康体检。不聘用无有效健康证明的从业人员。	每周或每次新聘用人员时	从业人员持有健康证明上岗	
	3.3 从业人员有效健康证明未公示或公示信息与实际不符	未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或公示信息与实有从业人员不一致。	公示从事接触直接入口食品工作从业人员的有效健康证明或公示信息与实有人数相符。	每周	如实公示有效健康证明	
	3.4 每日健康检查未落实，患有碍食品安全病症从业人员上岗	1.未建立每日健康检查（晨检）记录。 2.食品安全管理人员每日未对从业人员上岗前的健康状况进行检查。 3.患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业	1.建立每日健康检查（晨检）记录。 2.对从业人员上岗前的健康状况进行检查。 3.每天上岗前进行健康状况检查，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，暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明	每日	落实晨检规定	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
		<p>人员从事接触直接入口食品的工作。</p> <p>4.患有碍食品安全病症的人员，从事接触直接入口食品的工作。</p>	<p>原因并排除有碍食品安全的疾病后重新上岗。</p> <p>4.不安排患有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。</p>			
	3.5 未落实培训考核要求	<p>1.未建立食品安全培训考核制度，未对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。</p> <p>2.安排食品安全培训考核不合格的从业人员上岗。</p> <p>3.特定餐饮服务提供者每半年未对其从业人员进行一次食品安全培训考核。</p> <p>4.其他餐饮服务企业每年未对其从业人员进行一次食品安全培训考核。</p>	<p>1.建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。</p> <p>2.根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。</p> <p>3.当食品安全法律法规标准更新时，及时开展培训。</p> <p>4.从业人员食品安全培训考核合格后方可上岗。</p>	每周	建立食品安全培训考核制度，培训考核合格后上岗	
	3.6 未保持个人卫生	<p>1.从业人员个人卫生保持不好，留长指甲、涂指甲油，佩戴饰物外露。</p> <p>2.食品处理区内的从业人员化妆，未穿戴清洁的工作衣、帽等。</p> <p>3.专间、专用操作区的从业人员未佩戴清洁的口罩。</p> <p>4.从业人员在加工制作食品前未洗手消毒。</p> <p>5.从业人员个人用品未集中存放，存放位置影响食品安全。</p>	<p>1.从业人员保持良好的个人卫生。</p> <p>2.食品处理区内从业人员不留长指甲、涂指甲油，不化妆。佩戴的饰物不外露。穿戴清洁的工作衣、帽，避免头发掉落污染食品。</p> <p>3.专间、专用操作区内的从业人员佩戴清洁的口罩。</p> <p>4.从业人员个人用品集中存放，存放位置不影响食品安全。</p> <p>5.进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。</p>	每日	从业人员保持个人卫生，符合从业人员卫生要求	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	3.7 手部清洗消毒未落实	<p>1.从业人员在加工制作不同存在形式的食品前，清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品后，咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后，使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，未重新洗净手部。</p> <p>2.从事接触直接入口食品工作的从业人员接触非直接入口食品后，触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后，未重新洗净手部并消毒。</p>	<p>1.加工制作食品前、加工过程中，清洗手部并保持清洁。</p> <p>2.从事接触直接入口食品工作的从业人员加工制作食品前洗净手部，进行手部消毒，并保持清洁。</p>	每日	手部清洗消毒符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》	
	3.8 工作服管理不到位	<p>1.从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服未每天清洗更换。</p> <p>2.食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，未更换工作服。</p> <p>3.工作服受到污染后，未及时清洗更换。待清洗的工作服存放在食品处理区。</p> <p>4.专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观无明显区分。</p>	<p>1.应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，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。</p> <p>2.工作服应定期清洗更换，必要时及时更换。操作中保持清洁。</p> <p>3.专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。</p>	每日	穿戴清洁的工作衣帽	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
粗加工	4.1 冷冻食品出库后未按要求解冻	冷冻食品原料反复解冻冷冻，采用热水解冻方法进行解冻或解冻后的食品原料长时间在常温下存放。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.根据需要提供合理计算冷冻（藏）食品出库数量。</li> <li>2.使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料立即使用。</li> <li>3.缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不高于8℃，谁使用谁负责。</li> </ol>	每日	降低食品原料解冻期间的食品安全风险	
	4.2 粗加工场所内污秽不洁	粗加工场所内存在病媒虫害、异味、污染源等，地面、墙壁、门窗、天花板等有霉斑、污垢、积油、积水等情形。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.三防设施齐全，设置合理并正确使用。</li> <li>2.及时清理地面、墙壁、门窗、天花板的霉斑、污垢、积油、积水等。</li> <li>3.粗加工场所内不设置厕所、不得有活禽等污染源。</li> </ol>	每日	保证粗加工场所内干净整洁无异味	
	4.3 食品原料未洗净即使用	食品原料加工前未洗净。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.应按照出品流程和食材清洗流程，对原料进行清洗干净后方可使用。</li> <li>2.使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。</li> </ol>	每日	保证加工前的食品原料经过充分清洗	
	4.4 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器混用	存在盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器未分开使用或未明显区分的现象。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.盛放或加工制作不同类型食品原料的工用具和容器应标记明显，分开使用。</li> <li>2.盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工用具和容器宜分开使用，且使用不同颜色标识便于区分。</li> </ol>	每日	避免出现不同类型食品原料之间交叉污染	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	4.5 生食蔬菜、水果和生食水产品原料未在专用区域或设施内清洗或消毒	生食蔬菜、水果和生食水产品原料未在专用区域或设施内进行清洗或消毒。	需清洗消毒的生食蔬菜、水果、水产品应在专用区域或设施内按照清洗、消毒、浸泡或冲淋的步骤进行操作处理干净后，传递进专间。	每日	降低进入专间的食品原料的食品安全风险	
	4.6 经过粗加工的食品未及时使用或贮存	经过粗加工的食品未做好防护。经过粗加工的高危易腐食品长时间不使用且置于室温下。	1.经过粗加工的食品应当做好防护，防止污染。 2.经过粗加工的高危易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。	每日	避免经过粗加工的食品原料发生变质或受到污染	
采购进货查验	5.1 食品、食品添加剂、食品相关产品随货证明文件查验落实不到位	食品、食品添加剂、食品相关产品的进货查验记录不完整。未完整保存随货证明文件、每笔购物或销售凭证。	1.制定并实施采购控制要求，明确专人负责。 2.建立食品进货查验记录制度，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。 3.采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，留存每笔购物或送货凭证，查验并留存供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。进口食品还应核验入境货物检验检疫证明。	每日	严格执行食品进货查验记录制度，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	5.2 畜禽肉类进货查验证明文件有缺失	采购畜禽肉类的，未查验动物产品检疫合格证明等相关证明文件。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.采购进口畜禽肉类的，查验购货凭证、《入境货物检验检疫证明》。</li> <li>2.采购国产猪肉的，查验购货凭证、《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格证明》、食用农产品《承诺达标合格证》。</li> <li>3.采购国产其他畜禽肉类（猪肉以外）的，查验购货凭证、《动物产品检疫合格证明》、食用农产品《承诺达标合格证》。</li> </ol>	每日	严格执行食品进货查验记录制度，确保所采购的畜禽肉类质量安全	
	5.3 原料质量安全不合格	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.感官性状不正常。</li> <li>2.超过保质期。</li> <li>3.有腐败变质等异常情形。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.对到货物料进行入库查验并做好记录。</li> <li>2.查验预包装食品包装是否完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。</li> <li>3.查验冷冻食品是否有解冻后再次冷冻情形。</li> <li>4.查验食品感官性状是否正常。</li> <li>5.查验食品标签标识是否符合相关要求。</li> <li>6.查验食品是否在保质期内。</li> </ol>	每日	确保所采购的食品原料质量安全	
	5.4 对变质、超过保质期或者回收的食品处置不规范	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.未进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所。</li> <li>2.未及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.设置专用区域或场所存放变质、超过保质期或者回收的食品，并显著标示。</li> <li>2.及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。</li> </ol>	每日	防止使用不合格食品加工制作餐食	
	5.5 对供货者资质审核不严	对供货者的食品安全管理状况不掌握，对食品原料的质量安全风险缺乏管控手段。	1.中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价。将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要	每月	强化对供货者食品安全状况的评价和管控	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			<p>求的供货者。</p> <p>2.中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者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。</p> <p>3.建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。</p> <p>4.根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。</p>			
	5.6 对大宗食品原料质量安全管控不严	大宗食品原料质量安全不合格。	<p>1.中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者制定检验检测计划。</p> <p>2.中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等特定餐饮服务提供者自行或委托具有资质的第三方机构定期对食品原料进行检验检测。</p>	每月	防止出现大宗食品原料质量安全问题	
加工制作	6.1 在专间/专区外加工高风险食品	在专间/专区外加工高风险食品。	<p>1.下列食品的加工制作应在专间内进行：冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售，中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作的除外）。</p> <p>2.下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：</p>	每日	避免食品被污染	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			<p>从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料。</p> <p>3.各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。</p>			
	6.2 解冻食品发生变质	冷冻（藏）食品出库后，未及时加工制作，造成食品变质。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。</li> <li>2.宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。</li> <li>3.应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过8℃。</li> <li>4.及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。</li> </ol>	每日	避免食材腐败变质	
	6.3 加工过程食品受到交叉污染	加工过程中食品受到交叉污染。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.食品原料应洗净后使用。</li> <li>2.盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。</li> <li>3.盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。</li> </ol>	每日	避免交叉污染	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			4.加工生食和熟食的工具、用具、容器等应分开使用。			
	6.4 蛋类造成食品污染	使用禽蛋未清洗、消毒或禽蛋变质造成食品污染。	1.使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。 2.破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。	每日	避免交叉污染	
	6.5 专区内加工制作的食品受到交叉污染	未按要求进行操作，造成食品污染。	1.由专人加工制作，加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩，加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。 2.应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。 3.在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。 4.加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。 5.加工制作好的成品应当餐供应。 6.不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。	每日	避免交叉污染	
	6.6 食品未煮熟煮透	烹饪或再加热食品的温度和时间不足，影响食品安全。	1.需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上，配备食品中心温度计，具有食品中心温度测量记录。 2.对特殊加工工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制	每日	避免致病菌残留	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			作工艺制作成品的食品安全。 3.高危易腐食品熟制后，在 8℃~60℃ 条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。 4.再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。			
	6.7 食品原料过期变质	食品原料过期、变质。	加工制作前应检查食品原料、半成品是否在保质期内，感官性状是否正常。	每日	避免食品原料、半成品腐败变质	
	6.8 调味料过期变质	调味料受到污染、过期变质。	盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期，定期查验。	每日	避免调味品腐败变质	
加工过程—生食海产品	7.1 海产品原料受到污染。制作过程被污染	1.使用海产品原料被重金属、致病性微生物污染和寄生虫感染。 2.原料未能在确保安全条件下储存。 3.加工过程被用具、场所交叉污染。 4.成品储存时间过长，导致腐败变质。	1.把好原料采购进货查验关，必要时索取检验合格证明。 2.加工制作前加强用具和场所的清洗消毒。 3.规范操作，在专间外剔除海产品不可食部分。 4.加工制作好成品应放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔，放在食用冰保存的加工制作后至食用前时间间隔不超过 1 小时。	每日	1.海产品原料新鲜安全、不被致病微生物污染和寄生虫感染。2.避免加工过程发生交叉污染。3.成品贮存不发生腐败变质。	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
加工过程—油炸类食品	8.1 油炸过程油温过高或者油炸用油反复使用。大块食品如鸡腿等不容易炸熟，导致微生物残留	油脂油的酸价、过氧化值、苯并芘等有害物质增加，食物中毒的风险加大。	<ol style="list-style-type: none"> <li>煎炸油需要采购使用比较耐高温、烟点高、不容易氧化、稳定性好的品种，防止煎炸过程产生太多有害物质。</li> <li>加工制作油炸类食品时应注意油温和煎炸用油的使用次数。</li> <li>规定煎炸油的使用期限，有条件单位做好酸价、过氧化值、极性组分等快检。</li> <li>盛装煎炸油的容器应为耐腐蚀、耐高温、易清洁的不锈钢容器。</li> <li>煎炸油感官不良的及时销毁处理，并做好去向登记。</li> <li>煎炸温度与时间足以确保烧熟煮透。</li> <li>煎炸食品时，油温不宜超过 190℃。油量不足时，应及时添加新油。</li> <li>定期拆卸煎炸设备，进行清洁维护。</li> </ol>	每日	尽量减少加工过程产生有害物质，避免大块食品未烧熟煮透	
加工过程—烧烤类食品	9.1 烧烤温度和时间不足，烧烤方式存在问题	烧烤温度过高、时间过长，容易导致烧烤过程产生苯并芘。使用木炭和煤炭烧烤可产生不同种类的可致癌的稠环芳烃，在通风不畅空间内使用木炭和煤炭烧烤可能导致一氧化碳中毒。	<ol style="list-style-type: none"> <li>控制烤制的温度与时间，原则是烤制食品应被烤熟但又不能让食品直接接触火焰或烤制温度过高，避免烤焦肉。熟制食品的中心温度应达到 70℃ 以上，但烤制温度应避免高于 200℃。</li> <li>尽可能少用木炭、煤炉、柴炉、草炉烤制，燃料选用无烟、无污染型的环保燃料。</li> <li>做好脂滴的回收利用，防止滴油入火引</li> </ol>	每日	尽量减少加工过程产生有害物质	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			<p>起燃烧。</p> <p>4.烤制时使用文火，避免火焰与食物直接接触。</p> <p>5.尽量在低温下长时间烤熟、减少油烟。</p> <p>6.最好选用脂类含量较低的原料烤制。</p> <p>7.保持店内通风良好。</p>			
加工过程—火锅类食品	10.1 重复使用火锅底料，使用回收火锅、水煮鱼等菜品油脂，违法添加罂粟壳等	餐饮业禁止添加罂粟壳等非法添加物，重复使用的油脂对人体健康有害。	<p>1.禁止重复使用火锅底料和使用回收火锅、水煮鱼等菜品油脂。</p> <p>2.配备必要的回收设施，做好收运记录等。</p> <p>3.鼓励消费者或内部职工举报。</p>	每日	杜绝重复使用火锅底料、油脂，禁止添加罂粟壳	
加工过程—煎扒类食品	11.1 煎扒温度、时间不足以杀灭微生物	煎扒温度、时间不足，导致微生物不能有效杀灭。	<p>1.食材原料新鲜，进货查验记录齐全。</p> <p>2.解冻食材的时间不宜过长。</p> <p>3.鸡蛋使用前应清洗消毒，双面煎熟。</p>	每日	防止未烧熟煮透的食物被食用	
食品贮存	12.1 食品与非食品未分开贮存，食品库房放置有毒、有害物品	食品及原料易受到有毒有害物质污染。	<p>1.严格执行食品与非食品分开贮存制度。</p> <p>2.发现食品库房和加工区存放非食品或有毒有害物质时，及时整改。</p> <p>3.做好有毒有害物品日常管控工作。</p>	每日	防止出现有毒有害物品污染食品的情况	
	12.2 食品贮存未分类、分架、分区、离墙、离地等，仓库通风排气不足	食品及原料落地靠墙放置，通风排气不足导致食品受潮变质、发霉。容易滋生和藏匿虫害。不同种类的食品易受到交叉污染。	<p>1.严格执行库房管理制度。</p> <p>2.检查食物是否离墙离地，库房通风排气是否正常。</p> <p>3.发现异常及时处置。</p> <p>4..做好食品库房日常管理。</p>	每日	防止出现食品变质和虫害滋生的情况	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	12.3 未定期开展检查与清理,未及時清理变质或者超过保质期等不符合食品安全要求的食品及原料	增加了食品及原料的安全风险,可能对人体造成损害。	1.定期对食品库房进行检查与清理,积极采取电子管理、预先报警、先进先出的措施,防止库存食品及原料过期变质。 2.做好临期食品标识和日常管理工作。	每日	防止使用过期或变质等不符合食品安全要求的食品及原料	
	12.4 散装食品(食用农产品除外)未标识生产日期、限用日期等	增加了食品及原料安全风险,可能对人体造成损害。	1.建立完善食品及原料标识、开封后物料标识制度并有效落实。 2.定期对食品库房进行检查,完善和更新散装食品标签标识,防止库存散装食品及原料过期变质。 3.做好食品库房日常管理。	每日	防止使用过期或变质的散装食品	
	12.5 冷冻(藏)冰箱(柜/库)未按规定将成品、半成品及生熟食分类分开存放,且冷冻(藏)冰箱(柜)维护不到位	食品受到交叉污染。	1.标明各类冷冻(藏)冰箱(柜)用途且维护到位,确保正常运转。冷冻、冷藏柜(库)应有可准确显示内部温度的装置。 2.按要求对食品进行分类存放,强化日常检查。 3.及时销毁处理问题食品。	每日	防止食物出现交叉污染	
	12.6 冷冻(藏)冰箱(柜/库)温度不符合食品存储要求	导致食品腐败变质。	1.按食品保存条件设置冷冻(藏)冰箱(柜/库)的温度。 2.冷藏温度0-8℃,冷冻温度-12℃以下,按要求对食品进行分类存放,日常进行温度检查并做好记录。 3.出现冻货变质等问题,及时销毁处理问题食品。	每日	防止食物出现变质等情况	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
备餐过程	13.1 烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品在常温下存放	易导致微生物繁殖产毒, 引发细菌性食源性疾病。	1.烹饪后至食用前需较长时间(超过2小时)存放的食品必须在高于60℃或低于8℃的条件下存放。 2.再次食用前应加热至中心温度70℃以上。	每日	防止供应的食物发生腐败变质	
	13.2 使用不符合食品安全标准的餐饮具、包装材料和容器盛装直接入口食品	有毒有害餐饮具、包装材料和容器对直接入口食品造成污染。	1.严禁使用不符合食品安全标准的餐饮具、包装材料和容器接触直接入口食品。 2.检查包装材料的合格凭证等情况。 3.一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后, 方可传递进专间。	每日	防止使用非食品级的餐饮具、容器和工具	
食品留样	14.1 留样品种、留样量及留样时间不符合规范要求	留样品种不全, 留样量及留样时间不够, 影响对食品安全事件的调查取证。	1.留样品种齐全。 2.留样量不小于125g。 3.留样时间不少于48小时。	需留样的餐次	确保留样成品的品种、重量及留样时间符合要求	
	14.2 留样容器和冷藏设备卫生状况不符合规范要求	留样容器使用前未清洗消毒、冷藏设备未专用及保持清洁, 易污染留样样品。	1.使用前对留样容器进行清洗消毒。 2.留样冰箱专用, 定期清洁消毒, 不存放与留样食品无关的物品。	需留样的餐次	保持留样容器和专用冷藏设备清洁	
专间使用	15.1 专间或专用操作区混用	凉菜间、生食间、裱花间等专间或专用操作区设置不完善, 未区分使用, 存在混用现象。	1.结合自身经营实际, 合理设置专间或专用操作区。 2.各专间或专用操作区张贴醒目标识, 制定完善管理制度, 明确专间使用规定和岗位负责人及职责。 3.加工期间食品安全管理人员开展现场巡视。	每日	防止专间或专用操作区混用	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	15.2 专间门窗设置不合理	专间门无法自动关闭，窗户设置不合理。	1.专间只设置一扇门，且可自动关闭。 2.专间窗户应为封闭式，通过可开闭的传递窗传递食品，及时关闭传递窗。	每日	规范专间传菜行为，防止交叉污染	
	15.3 专间内有明沟	专间内有明沟，排水地漏敞口，造成环境污染。	1.专间内不得设置明沟。 2.安装防反味式地漏，防止废弃物流入及浊气逸出。	每周	避免专间环境受到污染，降低微生物污染风险	
	15.4 专间从业人员未执行二次更衣规定	专间从业人员进入专间前未二次更衣，未洗手消毒直接进入专间加工操作。	1.按加工品种和岗位要求配备专间专用工作服（衣、帽、发网等）、口罩、手套等，且工作服样式或颜色明显区别于其他工作服。 2.明确专间二次更衣制度要求，严格按照《餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021》相关规定执行，并明确工作期间大小便前须脱掉专间专用工作服，便后需二次更衣并洗手消毒。 3.洗手设施附近配备清洗、消毒用品和干手设施。 4.鼓励有条件餐饮企业采用洗手、消毒、烘手设施与进入专间门禁联动装置。	每日	防止二次更衣、洗手消毒行为不规范	
	15.5 专间工作服不清洁	未定期清洁消毒工作服，易造成交叉污染。	1.明确工作服清洁消毒要求，定期清洗、消毒工作服。 2.配备带有个人专属标识的工作服。 3.预进间设置紫外消毒灯和晾衣架（杆），每日对工作服进行紫外消毒。	每日	避免不清洁工作服造成交叉污染	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	15.6 非专间操作人员未按规范要求进入专间	服务员、传菜员、保洁员等非专间操作人员在加工期间未按规范要求出入专间。	1.完善管理制度，加强人员培训。 2.明确专间负责人，专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。 3.确有需要进入专间的外区人员，严格按照专间要求进行更衣、洗手、消毒后进入专间。	每日	避免人为原因造成交叉污染	
	15.7 专间温度控制不符合要求	专间温度高于 25℃，高危易腐食品存在变质风险。	1.专间醒目位置放置温度计。 2.安装独立空调设施，能有效控制专间内温度不高于 25℃。 3.定期维护、清洗空调设施。	每日	避免因环境温度造成食品发生腐败变质	
	15.8 专间加工操作不规范	专间内加工非即食食品，原料未经预处理或脱包进入专间。	1.完善专间管理制度，加强从业人员培训。 2.明确专间只能进行即食食品分装、加工等操作。 3.非即食的蔬菜、水果、禽蛋、生食的海产品等食品原料清洗处理干净后，再传递进专间。不在专间从事非清洁操作区加工制作活动。 4.预包装食品和一次性餐饮具去除外层包装并保持最小包装清洁后，再传递进专间。	每日	避免食品受到交叉污染	
	15.9 专间工具、容器等与其他功能间混用	专间工具、容器和清洁用具与其他功能间混用。	1.专间配备专用工具、容器和清洁用具，并区分使用，定位存放、不接触非即食食品。 2.专间工具、容器、设备使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。	每日	避免工用具和清洁用具交叉污染	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	15.10 紫外线灯使用不规范，消毒效力不足	紫外线消毒灯消毒时间不合理、维护不规范，灯管超时长使用。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.正确位置安装足够数量的紫外线消毒灯。</li> <li>2.每次使用专间前，开启紫外线灯 30 分钟以上，并做好空气消毒记录。</li> <li>3.对紫外线灯进行编号管理，张贴标识，做好紫外线灯累计使用时间记录。采用倒计时方式记录，倒计时剩余 20 小时的时候及时准备好替换的灯管。倒计时间为 0 或之前更换新的灯管，并开始新的使用时间倒计时。</li> </ol>	每日	避免紫外线消毒灯消毒效力不足	
	15.11 用水不符合要求	需要清洗后食用的即食食品未清洗或清洗用水不符合要求造成食品受到污染。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.安装净水设施，定期更换净水滤芯，并做好记录。</li> <li>2.使用净化水清洗水果等即食食品。</li> </ol>	每周	防止因水质造成食品受到污染	
	15.12 食品存储不规范	需要冷藏（冻）的熟制品未按保存条件存放。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.配备足够数量的专用冷藏（冻）设施。</li> <li>2.需要冷藏的熟制品尽快冷却后再冷藏。</li> <li>3.将食品存放在密闭容器内或使用保鲜膜覆盖，并标注加工时间和保质期，再分类放入冷藏（冻）设施。</li> <li>4.裱花蛋糕、裱浆和水果当天制作、当天使用。蛋糕胚存放在专用冷冻（藏）设施中。打发好的奶油尽快使用完毕。</li> </ol>	每日	避免因存储不当造成食品发生腐败变质	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	15.13 生食海产品加工制作不规范	生食海产品加工制作、存储不规范造成腐败变质或受到微生物污染。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.在专间外剔除海产品的非食用部分，将其洗净后，再传递进专间。</li> <li>2.加工制作时，避免海产品可食用部分受到污染。</li> <li>3.加工制作后，及时将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔，张贴标识。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不超过1小时。</li> </ol>	每日	防止生食类海产品因腐败变质、受到污染造成食源性疾病	
	15.14 熟食品摆放不规范	因加工时间集中、份数较多，熟食品叠盆摆放，造成交叉污染。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.配备足够数量货架或冷藏展示柜。</li> <li>2.宴会酒店可在凉菜间隔壁设置预存间（按照专间管理），用于出餐前临时存放冷食类食品。</li> </ol>	每日	防止因叠放造成直接入口食品受到污染	
餐具洗消毒	16.1 清洗水池混用	导致被清洗的食品受到交叉污染。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.食品处理区内的粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料能分开清洗。</li> <li>2.食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。</li> <li>3.各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。</li> </ol>	每日	清洗水池分开使用，防止发生混用现象	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	16.2 消毒设施 (包括一体化洗碗消毒机) 运转不正常	达不到消毒要求, 微生物超标, 使食品受到污染。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.保证消毒设施设备通电。</li> <li>2.确保消毒设施设备功能正常, 能满足消毒需要。</li> <li>3.采用化学消毒方法的, 应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。</li> <li>4.采用蒸汽、煮沸消毒的, 温度一般控制在 100℃, 并保持 10 分钟以上。</li> <li>5.采用红外线消毒的, 温度一般控制在 120℃以上, 并保持 10 分钟以上。</li> <li>6.一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消毒效果满足 GB 14934 的要求。</li> </ol>	每日	防止因消毒时间、温度等不达标导致餐用具消毒达不到食品安全标准要求	
	16.3 保洁设施设备容量、数量不能满足需求	达不到保洁要求, 消毒后的餐用具存在被污染风险。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施, 标识明显, 易于清洁。</li> <li>2.消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中。</li> <li>3.保洁设施应清洁、专用、密闭。</li> <li>4.使用敞开式的货架存放餐饮具, 应采取防护措施, 确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染。</li> <li>5.按照需求适量增加保洁设施设备。</li> </ol>	每日	防止餐饮具消毒后因保洁不符合要求受到污染。	
	16.4 化学消毒剂使用不规范	使用化学消毒剂消毒后的餐用具表面阴离子合成洗涤剂超标。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.采购符合食品安全要求的化学消毒剂。</li> <li>2.按照消毒剂使用说明书要求配置消毒液。</li> <li>3.按照说明书等要求浸泡餐用具。</li> <li>4.自来水冲洗表面残留消毒液。</li> <li>5.采用化学消毒方法的, 应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。</li> <li>6.定时更换配置好的消毒液, 一般每 4 小时更换一次。</li> </ol>	每日	餐用具清洗消毒符合规定要求。	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	16.5 使用不洁抹布擦干消毒后的餐用具	抹布混用、未消毒，擦拭后导致交叉污染。	1.餐用具洗消后宜沥干、烘干使用。 2.若使用抹布擦干，抹布应专用。 3.抹布清洗消毒后方可使用。	每日	保证餐饮具洁净	
使集中消毒餐具	17.1 使用无经营资质单位集中清洗消毒的餐饮具	导致餐饮具大肠菌群等超标。	1.使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者，应查验、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。保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后6个月。 2.查看餐饮具包装是否破损、是否符合标识要求、是否在使用期限内。集中消毒餐饮具包装上应标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。	每日	使用符合食品安全要求的集中消毒餐饮具	
	17.2 使用未经清洗消毒的餐饮具	未经消毒、重复使用餐饮具，可导致大肠菌群等超标。	1.餐饮具应清洗消毒后使用。 2.餐饮具保持清洁，应符合 GB 14934 规定。表面光洁，不得附着食物残渣等异物，不得有油渍、泡沫、异味。	每日	餐饮具应清洗消毒达到规定要求	
食品添加剂使用	18.1 食品添加剂存放不符合要求	存在误饮误食误用等风险。	1.专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。 2.专人保管食品添加剂。 3.专人领取使用。 4.建立采购、使用、出入库等登记。 5.使用专柜、专位存放，宜上锁。	每日	食品添加剂贮存符合规定	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	18.2 食品添加剂使用不符合要求	超范围、超限量使用。	<p>1.应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。</p> <p>2.按照 GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。</p> <p>3.使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。</p> <p>4.应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB 2760 规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。</p> <p>5.使用有 GB 2760 “最大使用量”规定的食品添加剂，应称量使用。</p>	每日	食品添加剂管理符合专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜存放等要求	
	18.3 违规采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的添加剂	违规采购、贮存、使用亚硝酸盐。	不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	每日	无采购、储存、使用亚硝酸盐	
配送管理	19.1 未使用专用的密闭容器和车辆配送	未使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构不便于清洁。	使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构便于清洁。	每日	使用专用的密闭容器和车辆配送食品	



风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	19.2 配送过程不规范	配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品未使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装不严密，食品易受到污染。	配送过程中，食品与非食品、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，防止食品受到污染。	每日	盛放容器和包装严密，防止食品受到污染	
	19.3 食品温度与配送时间不符合要求	食品的温度和配送时间不符合食品安全要求。	食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。	每日	食品温度与配送时间符合要求	
	19.4 送餐人员和外卖箱（包）未保持清洁卫生	送餐人员未保持个人卫生。外卖箱（包）未保持清洁，未定期消毒。	送餐人员保持个人卫生。配送前对配送工具和盛装食品的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。	每日	保持送餐人员和外卖箱（包）清洁卫生	
	19.5 使用不符合规定的食品配送容器、餐具和包装材料	使用不符合食品安全规定的食品配送容器、餐具和包装材料，食品易受到污染。	1.使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。 2.根据食品特点选择适宜的配送工具，必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。 3.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，食品容器的内部结构应便于清洁。	每日	使用符合规定的食品配送容器、餐具和包装材料	
	19.6 配送高危易腐食品不符合要求	配送高危易腐食品未冷藏配送，未与热食类食品分开存放。	配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。	每日	按规定冷藏配送，并与热食类食品分开存放	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	19.7 网络外卖配送温度和时间不符合要求	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）超过 2 小时的，食品的中心温度未保持在 60℃ 以上（热藏），其食用时限超过烧熟后 4 小时。	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时。	每日	配送符合食品安全规定要求	
	19.8 未落实培训管理要求	网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者未对送餐人员进行食品安全培训和管理，或者送餐单位未对送餐人员进行食品安全培训和管理，未按要求保存培训记录。	网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者对送餐人员进行食品安全培训和管理，或者送餐单位对送餐人员进行食品安全培训和管理，按要求保存培训记录。	每月	落实培训管理要求	
	19.9 使用有毒有害的配送容器	送餐人员未履行使用安全、无害的配送容器等义务。	使用安全、无害的配送容器配送。	每日	使用安全、无毒的配送容器	
	19.10 入网餐饮服务提供者未履行餐饮食品包装义务	入网餐饮服务提供者未履行相应的包装义务，送餐人员直接接触食品，送餐过程中食品易受到污染。	入网餐饮服务提供者应当使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料，并对餐饮食品进行包装，避免送餐人员直接接触食品，确保送餐过程中食品不受污染。	每日	确保食品不受污染	
	19.11 入网餐饮服务提供者配送有特殊要求食品不符合要求	入网餐饮服务提供者配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求的食品，未采取能保证食品安全的保存、配送措施。	入网餐饮服务提供者配送有保鲜、保温、冷藏或者冷冻等特殊要求的食品，采取能保证食品安全的保存、配送措施。	每日	落实配送措施，保证食品安全	
	19.12 将食品与有毒、有害物品混装配送	将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送，存在食品安全风险。	严格落实外卖配送规定，严禁将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。	每日	防止将食品与有毒、有害物品混装配送	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	19.13 中央厨房配送食品无包装或使用密闭容器盛放	配送食品无包装或未使用密闭容器盛放。容器材料不符合食品安全国家标准或有关规定。	食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。	每日	配送食品有包装或使用密闭容器盛放	
	19.14 中央厨房配送食品未标注相关信息	中央厨房配送的食品，未在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。	包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。	每日	信息标注符合规范要求	
	19.15 中央厨房未配备冷藏(冻)配送车	高危易腐食品未采用冷冻(藏)方式配送。	对高危易腐食品采用冷冻(藏)方式配送。	每日	配备冷藏(冻)配送车	
	19.16 集中用餐配送单位配送的食品未使用密闭容器盛放	食品未使用密闭容器盛放。容器材料不符合食品安全国家标准或有关规定。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。</li> <li>2.根据食物特点或配送方式，配备冷藏或保温等设施，冷链配送温度保持在8℃以下，热链配送温度保持在60℃以上。</li> <li>3.配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。</li> </ol>	每日	使用密闭容器盛放食品，容器材料符合规范要求	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	19.17 集中用餐配送单位的食品温度与配送时间不符合要求	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）不符合规范要求。供餐前未按要求对食品进行再加热。	从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求： 1.烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。 2.烧熟后按照高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时。供餐前应按要求对食品进行再加热。	每日	按照保存温度和食用时限配送	
	19.18 集中用餐配送单位配送食品未标注信息	集中用餐配送单位配送食品，未在包装、容器或者配送箱上标注集中用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品未标注保存条件和食用方法。	集体用餐配送单位配送的食品，在包装、容器或者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。	每日	信息标注符合规范要求	
	19.19 网络订餐未如实记录订单信息	网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者未如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址。	网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。	每日	如实记录订单信息	
制止餐饮浪费	20.1 宣传引导和服务不到位	未在就餐场所开展制止餐饮浪费宣传	1.按照《反食品浪费法》要求，根据企业实际情况采取措施防止食品浪费。 2.加强对从业人员反食品浪费知识的学习培训。 3.在就餐场所显著位置或餐桌上播放、摆	每周	避免因提示提醒不到位造成餐饮浪费	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			<p>放、张贴“光盘行动”等宣传提示。</p> <p>4.鼓励企业开展“光盘行动”保证金、优惠奖励活动，激励消费者主动参与光盘行动。</p> <p>5.主动提供公筷、公勺、公夹等公用餐具。</p> <p>6.丰富供餐方式，提供自助式、半自助式、分餐式供餐。对整只、整条、整块等不便拆分的菜品免费提供拆分服务。</p>			
	20.2 诱导、误导消费者超量点餐	提供点餐服务时诱导、误导消费者超量点餐造成食物浪费。	<p>1.加强《反食品浪费法》学习培训，严格要求服务人员不得诱导、误导消费者超量点餐。</p> <p>2.合理设计纸质菜单或电子菜单，将防止食品浪费理念纳入菜单设计，丰富菜品规格、分量设计，给消费者更多的选择，合理搭配菜品数量和分量。</p> <p>3.提供图片式带量菜单，每份菜品标注主要食材及克数，并醒目提示“适量点餐，剩餐打包”。鼓励提供“小份菜”“小份饭”。</p> <p>4.明档展示方式点餐的菜品，对应的菜牌标注主要食材及克数，并醒目提示“适量点餐，剩餐打包”。</p>	每月	避免诱导、误导消费者超量点餐	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	20.3 加工过程控制不到位造成食物浪费	加工方式不合理造成食品原料浪费较多。	1.洗菜时采用挑选、削皮、清洗的方式。 2.合理点缀、装饰菜品，减少大型、大量装饰性原材料的使用。合理利用原材料和边角料，做到物尽其用。	每日	防止因加工方式不合理造成的食物浪费	
	20.4 存储不规范造成的食物浪费	未按保存条件存储食品或存储管理不规范造成食物变质过期造成浪费。	1.加强冷藏（冻）设施设备管理，明确每台设施设备的责任人，专人负责存储食品的标识制作，定期检查整理库存食品。 2.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。 3.鼓励采用信息化手段，建立食品原料预估和仓库智能化管控系统，通过提示和预警，避免因长期储存或条件不符合要求造成的食品原料浪费。	每日	防止因长期储存或条件不符合要求造成的食品原料浪费	
	20.5 提供的打包餐饮具质量不符合要求	打包用的餐饮具质量不符合要求，污染食品造成浪费。	1.主动提醒消费者打包剩余食品，并提供打包服务。 2.加强供应商管理，留存采购的打包用品供应商资质和生产厂家产品合格证明、产品检测报告。打包使用的餐饮具应符合环保要求的餐盒（袋）等，禁止使用不可降解塑料盒（袋）。	每日	避免因打包用具质量问题造成食品污染	
废弃物管理	21.1 餐厨废弃物容器配置	垃圾桶数量不足、垃圾桶无盖，专间和专用操作区没有采用脚踏式、感应式垃圾桶。	1.根据加工需求配备足够的带盖垃圾桶。 2.专间和专用操作区的垃圾桶采用脚踏式或感应式。	每日	确保垃圾桶数量及功能符合食品安全要求。	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
	21.2 餐厨废弃物清理	餐厨废弃物未及时清理，导致污水渗漏、不良气味溢出。	及时清理加工过程中产生的餐厨废弃物。	每餐次	确保垃圾无溢出。	
	21.3 餐厨废弃物处置	餐厨废弃物没有按规定处置，存在废弃油脂重新回流餐桌的风险。	严格按照相关规定，与具备资质的收运公司签订合同，每天登记收运数量。	每日	确保餐厨废弃物合法收运。	
有害生物防制	22.1 在餐饮经营场所内出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物侵入餐饮经营场所或者在经营场所内孳生。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物侵入。</li> <li>2.定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快使用卫生杀虫剂和粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置将其杀灭，并查找和消除其来源途径。</li> <li>3.与外界直接相通的通风口、换气窗外，加装不小于 16 目的防虫筛网或者防蝇帘及风幕机等设施，防止苍蝇、昆虫进入。</li> <li>4.在经营场所安装一定数量灭蝇灯，杀灭进入经营场所内的苍蝇。</li> <li>5.餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。</li> </ol>	每日	杜绝有害生物在加工场所出没	

风险类别	风险点	风险描述	管控措施	管控频次	管控目标	责任人
			<p>6.保持经营场所内外卫生，防止有害生物孳生。</p> <p>7.汤桶等要加盖锅盖，防止老鼠通过汤桶周边设备设施跳入汤桶内部。</p>			
	22.2 在餐饮经营场所外出现老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物	餐饮服务场所周边环境有孳生老鼠、苍蝇、蟑螂等有害生物的场所。	<p>1.周围不应有可导致有害生物大量孳生的场所，应距离污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并定期排查周边有害生物活动迹象。</p> <p>2.有鼠害时，可使用杀鼠剂、设置鼠饵站和鼠饵固定安装的抗干预型鼠饵站。</p> <p>3.有虫害时，使用适宜种类和剂型的卫生杀虫剂。</p>	每日	降低有害生物侵入	
	22.3 杀虫剂和杀鼠剂管理	杀虫剂和杀鼠剂属于有毒有害物质，使用和保存不当污染食品。	<p>1.不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。</p> <p>2.选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证号、农药生产许可证号、农药标准号）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂混配。</p> <p>3.餐饮服务场所内不得使用杀鼠剂。</p>	每日	避免杀虫剂和杀鼠剂污染食品	