

业经营单位食品采购与进货验收台账)。

从固定供货基地或供货商采购食品并签订采购供应合同的,应留存每笔供货清单,可不再重新登记台帐。

与食品索证有关的资料应按产品品种、进货时间先后次序有序整理,妥善保存备查。

第九条 餐饮业经营者需妥善保管索证的相关资料和验收记录,不得涂改、伪造,其保存期限不得少于食品使用完毕后 6 个月。

第十条 各级卫生行政部门应当加强对餐饮业经营者食品索证情况的监督检查;对违反本规定的行为按照《中华人民共和国食品卫生法》、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》和有关规定予以处罚。

第十一条 本规定用语定义如下:

索证:是指餐饮业经营者在采购食品时,查验产品是否符合相关卫生法规或标准要求,查验供货产品合格证明并索取购物凭证的行为。

购物凭证:是指能够满足食品溯源所需要的有效凭证,包括发票、收据、供货清单、信誉卡等。

第十二条 本规定由卫生部负责解释。

第十三条 本规定自发布之日起施行。

附件

餐饮业经营者食品采购与进货验收台账(格式)

单位或部门名称:

进货时间	食品名称	规格	数量	供货商	供货商 联系方式	食品与购物证明 是否一致	验收人

卫生部文件

卫监督发[2007]298 号

卫生部关于印发《食品卫生监督量化分级管理指南(2007 年版)》的通知

各省、自治区、直辖市卫生厅局,新疆生产建设兵团卫生局:

为不断提高食品卫生监督管理水平,我部组织修订了《食品卫生监督量化分级管理指南(2007 年版)》。现印发给你们,请遵照执行。

中华人民共和国卫生部
二〇〇七年十二月十三日

食品卫生监督量化分级管理指南

(2007 年版)

食品卫生关系到每个人的健康。为不断提高全社会的食品卫生意识,促进食品生产者、流通单位和餐饮业经营者加强食品卫生自身管理,减少食源性疾病的发生,在全国建立起一个科学合理的卫生信誉度评价体系非常必要。根据世界卫生组织和国际上普遍采取的风险性分析理论,依据有关法律法规,卫生部在全国建立并实施食品卫生监督量化分级管理制度(以下简称量化分级制度),旨在调动食品生产经营者、消费者和卫生监督部门三方面的积极性,不断提高全国食品卫生水平。

一、总体目标

提高企业的自身管理水平,强化食品生产经营者作为食品安全第一责任人的意识;合理配置卫生监督资源,提高食品卫生监督水平和效能;促进政务公开,保障消费者的知情权和选择权;提高食品卫生整体水平,减少食源性疾病的发生。

二、实施原则

(一) 监管并重。

将卫生许可审查情况与日常卫生监督结果有机结合,不断促进食品生产经营者提高自身卫生信誉度等级,防止食物中毒事故发生。

(二) 量化评价。

根据法律、法规和规范的要求,应用风险性评估理论,按风险度高低分为关键项目()、10 分项、5 分项、2 分项四个档次的指标进行量化评价,做到卫生监督工作标准化。

(三) 动态监管。

食品生产经营单位的卫生信誉度等级随着食品生产经营单位卫生水平的变化而升降,同时也动态调整日常监督的频次。

(四) 公开透明。

将食品生产经营单位的信誉度等级向社会公示,使消费者在知情的前提下做出消费选择,有利于接受社会监督。

(五) 鼓励进步。

省级卫生行政部门可结合本地实际,增设、调整或细化卫生监督频次和量化评分表项目,但对关键项目的调整不得低于本指南的要求。增设、调整或修订的内容、背景及实施效果评估应报卫生部卫生监督局备案。

县级以上地方卫生行政部门可依据本省、自治区、直辖市《食品卫生许可证发放管理办法》,逐步提高各类食品卫生许可条件或要求。

三、实施方法

依据有关法律法规和卫生部《食品卫生许可证管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》及各类食品企业卫生规范(良好生产规范)的要求,分别制定卫生许可审查量化评分表和日常卫生监督量化评分表(见附表),依据量化评分表分别对卫生许可审查和日常卫生监督进行量化评价。评价得分为总分的 85 % 以上者,评为良好;得分为总分的 60 - 85 % 者,评为一般;得分低于总分的 60 % 或有关键项目不符合要求者,评为差。

(一) 卫生许可审查的量化评价。

使用《卫生许可审查量化评分表》对食品生产经营场所的卫生条件、卫生防护设施和从业人员健康卫生状况等方面进行现场卫生审查,分别做出良好、一般和差的评价结论。卫生许可审查结论为差的,依法不予许可。

(二) 日常卫生监督的量化评价。

发放卫生许可证后,每年度使用《日常卫生监督量化评分表》对食品生产经营单位的建筑与布局、卫生管理制度落实情况、卫生状况、从业人员个人卫生、生产经营过程卫生等方面进行量化评价,做出良好、一般或差的检查结论。

卫生监督员实施卫生监督的规范及程序需按卫生部公布的《全国卫生监督机构工作规范》进行。卫生监督员现场填写《日常卫生监督量化评分表》后,可不再另行制作现场检查笔录,但对于违法生产经营行为的查处应严格按照相关执法程序进行。

(三) 卫生信誉度等级和卫生监督频次的确定。

综合卫生许可审查和日常卫生监督管理的量化评分结果,确定食品生产经营单位的卫生信誉度等级。卫生信誉度等级按以下情况分为 A、B、C 三级:

1. 卫生许可审查和日常卫生监督管理量化评价结论均为良好的,评为 A 级;
2. 卫生许可审查和日常卫生监督管理量化评价结论一个为良好,另一个为一般的,评为 B 级;
3. 卫生许可审查和日常卫生监督管理量化评价结论均为一般的,评为 C 级;

4. 卫生许可审查评价结论为良好或一般,但日常卫生监督管理量化评价结论为差,则责令限期整改,并依法处理。造成食物中毒事故的,直接降为 C 级,12 个月内不予重新评定等级。
对食品生产经营单位的监督频次依据其卫生信誉度等级依照下表进行确定。

卫生许可审查 评价结论	日常卫生监督 评价结论	卫生信誉度 等级	监督频次
良好	良好	A	不少于 1 次/年
一般	良好	B	不少于 2 次/年
良好	一般		
一般	一般	C	不少于 3 次/年

附表：

- 1-1. 餐饮业卫生许可审查量化评分表(2007 年版)
- 1-2. 餐饮业日常卫生监督量化评分表(2007 年版)
- 1-3. 小吃店类餐饮业卫生许可审查量化评分表(2007 年版)
- 1-4. 小吃店类餐饮业日常卫生监督量化评分表(2007 年版)
- 1-5. 快餐店类餐饮业卫生许可审查量化评分表(2007 年版)
- 1-6. 快餐店类餐饮业日常卫生监督量化评分表(2007 年版)
- 2-1. 食品经营单位卫生许可审查量化评分表(2007 年版)
- 2-2. 食品经营单位日常卫生监督量化评分表(2007 年版)
- 3-1. 食品生产企业卫生许可审查量化评分表(2007 年版)
- 3-2. 食品生产企业日常卫生监督量化评分表(2007 年版)

附表 1-1

餐饮业卫生许可审查量化评分表(2007 年版)

被检查单位：_____负责人：_____结论：良好,一般,差
单位地址：_____联系电话：_____
基本情况：加工经营场所面积：_____M²申报最大供餐人数：_____人
就餐场所面积：_____M²食品处理区总面积：_____M²

类别	子类别	审 查 内 容	分值	得分	小计
卫生管理 (15 分)	管理组织机构	设置卫生管理职能部门	5		
	人员(5 分)	配备专/兼职食品卫生管理员			
	证件	从业人员持有有效的健康合格证明及培训记录			
	制度(10 分)	有健全的卫生管理制度和岗位责任制	10		
选址		远离垃圾场(站)等污染源 25 米以上			
		有给排水条件,加工用水水质符合《生活饮用水卫生标准》			
建筑与 布局 (56 分)	建筑材料 与结构 (9 分)	食品处理区厨房地面应平整、不渗水。易潮湿场所应易于清洗、防滑,并有一定坡度	2		
		食品处理区墙壁采用浅色、不渗水材料覆涂,食品处理区有 1.5 米以上的墙裙,专间铺设到顶	5		
		食品处理区天花板应选用光洁、不吸水的浅色材料涂覆或装修。水蒸汽较多的场所,其天花板结构应能减少凝结水滴落	2		
	流程布局 (5 分)	食品处理区设置在室内,按原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局			
		成品通道与原料通道、餐具回收通道分开设置	5		
		生熟食品的存放场所无交叉污染			

续表

类别	子类别	审 查 内 容	分值	得分	小计
建筑与 布局 (56 分)	面积 (10 分)	食品处理区的面积与就餐场所面积、供应的最大就餐人数、加工和供应品种及数量相适应			
		食品处理区与就餐场所面积之比符合《规范》规定	10		
	粗加工操作场所 (5 分)	分别设动物性食品原料和植物性食品原料的洗涤池,并有明显标识			
		加工动物性食品原料和植物性食品原料的操作台、用具、容器分开,并有明显标识	5		
	烹调场所 (10 分)	使用对食品无污染的炉灶	5		
		设有足够的操作台,能满足生熟分开的要求	5		
	洗消场所 (5 分)	充足、有效的清洗消毒设施(采用化学消毒的,至少设 3 个专用水池)			
		餐具采用热力消毒	5		
	餐用具保洁(5 分)	充足、有效的餐用具保洁设施,并有明显标识	5		
	就餐场所 (7 分)	有充足的、供用餐者使用的专用洗手设施	2		
		有符合要求的餐具保洁设施	5		
食品贮存 (17 分)	原料库 (15 分)	设有专用的食品存放场所	10		
		库房内设足够的物品存放架,有通风防潮设施	5		
	热藏、冷藏(冻) 设施(2 分)	有相应的、足够数量的热藏、冷藏(冷冻)设施,满足生熟分开存放的要求			
		热藏、冷冻(藏)库有温度监测装置	2		
辅助卫生 设施 (20 分)	“三防”设施	加工经营场所内设有符合《规范》要求的防尘防鼠防虫害设施			
	更衣场所 (7 分)	设从业人员更衣室(场所),并与加工经营场所处于同一建筑物内	5		
		设有更衣柜、洗手设施	2		
	卫生间 (7 分)	厕所设在食品处理区外、且为水冲式			
		其门口与食品加工间不直接相通	5		
		设有洗手设施	2		
	其它卫生要求 (6 分)	有相应的采光、照明和通风排烟设施,符合《规范》要求,有专用的清洁工具清洗池	2		
		按有关规定管理废弃油脂	2		
		可能产生废弃物的场所应设置密闭的废弃物盛放容器	2		
专间要求 (6 分)		为独立隔间			
		入口处设预进间(加工经营场所 500 m ² 以上的餐馆和食堂)			
		设有更衣、洗手、消毒设施			
		设有符合要求的空气消毒设施、空调设施(备餐间除外)			
		设有相应容量的专用冷藏设施(备餐间除外)			
		设专用加工工具			
		采用非手动式的水龙头	2		
		设有能够开合的食品传递窗	2		
烧烤间要求 (14 分)		地面采用带水封的地漏排水(不得设置明沟)	2		
		分设出入口	2		
		依次设腌制区(间)、烧烤卤制区(间)和晾凉区(间)	10		
		有烧烤用具专用清洗、存放设施	2		
合计	128 分				

注 :a. 是关键监督项目 ,如有一项不符合要求 ,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定 ;如果不符合要求 ,该项不得分。
c. 可以有合理缺项 ,但需标化。标化分 = 实得的分数除以该单位应得的最高总分 ×100。
d. 结论 :标化分 85 %以上为良好 ,60 % ~ 85 %为一般 ,60 %以下为差。
e. 表中所列《规范》是指《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

应得分 :_____

实得分 :_____

标化分 :_____

企业陪同检查人 :_____

检查时间 :_____年____月____日____时

监督员 :_____

附表 1-2

餐饮业日常卫生监督量化评分表(2007 年版)

被检查单位：_____结论：良好、一般、差

地址：_____电话：_____

类别		子类别	不合格项目	扣分值	得分	小计
证件 (5 分)	卫生许可证 (5 分)	伪造、涂改、出借卫生许可证	不予评级			
		过期或超许可范围经营				
		未亮证经营				
卫生管理 (35 分)	制度(10 分)	卫生管理制度的不落实	10			
	组织机构(5 分)	无专职或兼职卫生管理人员	5			
	从业人员 个人卫生(20 分)	从业人员无有效的健康合格证明及培训记录	10			
		在岗从业人员患有《规范》所列有碍食品卫生的疾患	5			
		在岗从业人员有不良卫生习惯	5			
建筑与布局		有擅自更改已核定的面积、设施与布局或使用功能等现象				
环境卫生 (11 分)		加工经营场所环境不整洁	5			
		墙壁、天花板、门窗不洁,存在表面材料脱落、发霉等现象	2			
		未按规定处理废弃油脂	2			
		废弃物存放容器或场所不密闭、外观不洁	2			
设施、设备与 加工用具卫生(10 分)		防蝇、防鼠、防尘等卫生防护设施不足或无效	5			
		使用非食品用容器或包装材料,加工用设施、设备、用具不洁	5			
原料采购与 贮存卫生 (27 分)	采购贮存 (17 分)	采购、经营国家禁止生产经营的食品及原料	5			
		批量采购主要食品及原料未索证,或无购货凭证,无登记,无验收记录				
		食品库房脏乱,与非食品混放	2			
		食品库房内存放有毒有害物品				
		存放过期或腐败变质的食品及原料	10			
	热藏、冷藏(冻) (10 分)	热藏、冷藏(冷冻)设施等维护不良,不清洁,保藏温度不符合要求	5			
		冷藏(冷冻)设施正常运转时,原料、半成品、成品堆积、挤压或混放	5			
加工操作卫生 (77 分)	一般要求 (27 分)	粗加工过程中动物性食品与植物性食品未分开	5			
		成品、半成品、原料的加工、存放存在交叉污染	10			
		餐具、食品或已盛装食品的容器直接置于地上	2			
		烹调后的熟食品存放不符合卫生要求	5			
		食品添加剂的使用不符合卫生要求	5			
	餐饮具卫生 (25 分)	餐饮具、容器未经彻底清洗、消毒	10			
		重复使用一次性餐具	5			
		保洁不符合卫生要求	5			
		使用的洗涤剂、消毒剂不符合卫生要求,消毒过程不符合操作规程要求	5			
	专间卫生 (25 分)	更衣、洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施等未能正常运转	10			
		五专(专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施)不符合要求	10			
		专间内温度大于 25 (备餐间除外)	5			
	165 分					

注：a. 是关键监督项目,如有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定;如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 实得的分数除以该单位应得的最高总分 ×100。
d. 结论:标化分 85 %以上为良好,60 %~ 85 %为一般,60 %以下为差。
e. 表中所列《规范》是指《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

应得分：_____检查时间：_____年____月____日____时

实得分：_____

标化分：_____

企业陪同检查人：_____监督员：_____

附表 1-3

小吃店类餐饮业卫生许可审查量化评分表(2007 年版)

被检查单位：_____ 经营者：_____ 结论：良好，一般，差
单位地址：_____ 联系电话：_____

申请许可项目：_____

类别	子类别	审 查 内 容	分值	得分	小计
卫生管理 (5 分)	经营者经卫生知识培训并考核合格				
	从业人员持有有效的健康合格证明及培训记录				
	有卫生管理制度		5		
选址		远离暴露垃圾场(站)等污染源 25 米以上			
		有给排水条件,加工用水水质符合《生活饮用水卫生标准》			
建筑与布局 (56 分)	建筑材料与结构 (14 分)	食品处理区的主体建筑材料应易清洗、不吸水	5		
		食品处理区地面应平整、不渗水	2		
		食品处理区墙壁有 1.5 米以上的墙裙	5		
		食品处理区天花板应平整、防霉、不滴水	2		
	布局与设施 (7 分)	食品处理区设置在室内,分别设置专用的原料粗加工、切配烹饪、餐用具清洗消毒场所(或区域),各功能场所无交叉			
		原料粗加工、餐用具清洗消毒、切配烹饪场所为独立隔间	5		
		主要的设施、设备为不锈钢材质	2		
	面积(5 分)	食品处理区的面积与申请许可的项目、供应品种及数量相适应			
		切配烹饪场所面积 ≥8 m ²	5		
	粗加工场所(10 分)	分别设动物性食品原料和植物性食品原料的洗涤池,并有明显标识	10		
	烹调场所 (10 分)	使用对食品无污染的炉灶	5		
		设有足够的操作台,能满足生熟分开的要求	5		
	餐用具洗消毒保洁场所 (10 分)	分别设专用、充足、有效的清洗、消毒设施(采用化学消毒的,至少设 3 个专用水池)			
		充足、有效的餐用具保洁设施	5		
		餐具采用热力消毒	5		
食品贮存 (5 分)	原料存放场所(5 分)	食品原料与有毒有害物品分开存放,并有明显标识	5		
	冷冻(藏)设施	有足够、有效的冰箱等冷藏(冷冻)设施,能满足生熟食品分开存放的要求			
辅助卫生设施 (14 分)	“三防”设施(10 分)	加工经营场所内设有防尘防鼠防虫害设施	10		
	其它卫生要求 (4 分)	有相应的采光、照明和通风排烟设施,符合《规范》要求	2		
		可能产生废弃物的场所应设置密闭的废弃物盛放容器	2		
合计	80 分				

注：a. 是关键监督项目,如有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定;如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高总分 ×100。
d. 结论:标化分 85 %以上为良好,60 %~ 85 %为一般,60 %以下为差。
e. 表中所列《规范》是指《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。如设专间,则按餐饮业量化评分表中专间要求设置。

应得分：_____ 检查时间：_____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时
实得分：_____

标化分：_____

被检查单位陪同人：_____ 监督员：_____

附表 1-4

小吃店类餐饮业日常卫生监督量化评分表(2007 年版)

被检查单位：_____结论：良好、一般、差

地址：_____电话：_____

类别		子类别	不合格项目	扣分值	得分	小计
证件 (5 分)	卫生许可证 (5 分)	1. 伪造、涂改、出借卫生许可证	不予评级	5		
		2. 过期或超许可范围经营				
		未亮证经营				
卫生管理 (22 分)	制度(5 分)	卫生管理制度不落实	5			
	从业人员个人卫生 (17 分)	从业人员无有效的健康合格证明及培训记录	10			
		在岗从业人员患有《规范》所列的有碍食品卫生的疾患	5			
		在岗从业人员个人卫生不良	2			
建筑与布局		有擅自更改已核定的面积、设施与布局或使用功能等现象				
环境卫生(17 分)		加工经营场所环境不整洁	10			
		地面、墙壁、天花板、门窗不洁,存在表面材料脱落、发霉及积水等现象	5			
		废弃物存放容器不密闭、外观不洁	2			
设施、设备与加工用具卫生 (10 分)		“三防”设施损坏或无效	5			
		使用非食品用容器或包装材料,加工设施、设备、用具不洁	5			
原料采购与 贮存卫生 (25 分)	采购贮存 (15 分)	采购、加工经营国家禁止生产经营的食品及原料				
		采购的食品及原料无购货凭据,无登记	10			
		食品贮存不当(如与有毒有害物品混放,直接放置地面等)	5			
	冷藏(冻) (10 分)	冰箱(柜)除霜、清洁等维护不良,温度不符合要求	5			
		冷藏、冷冻设施正常运转时,原料、半成品、成品堆积、挤压或混放	5			
加工操作卫生 (52 分)	一般要求(27 分)	粗加工过程中动物性食品与植物性食品未分开	5			
		成品、半成品、原料的加工、存放存在交叉污染	10			
		餐具或已盛装食品的容器直接置于地上	2			
		加工过程中食品存放不符合要求	5			
		食品添加剂的使用不符合卫生要求	5			
	餐饮具卫生 (25 分)	餐饮具、容器未经彻底清洗、消毒	10			
		重复使用一次性餐具	5			
		保洁不符合卫生要求	5			
		使用的洗涤剂、消毒剂不符合卫生要求,消毒过程不符合操作规程要求	5			
	131 分					

注:a. 是关键监督项目,如有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定;如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高总分 ×100。
d. 结论:标化分 85 %以上为良好,60 %~ 85 %为一般,60 %以下为差。
e. 表中所列《规范》是指《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。如设专间,则按餐饮业量化评分表中专间要求设置。

应得分：_____

实得分：_____

标化分：_____

陪同检查人：_____

检查时间：_____年____月____日____时

监督员：_____

附表 1-5

快餐类餐饮业卫生许可审查量化评分表(2007 年版)

被检查单位：_____ 负责人：_____ 结论：良好，一般，差

单位地址：_____ 联系电话：_____

基本情况：加工经营场所面积：_____M² 申报最大供餐人数：_____人

就餐场所面积：_____M² 食品处理区总面积：_____M²

类别	子类别	审 查 内 容	分值	得分	小计	
卫生管理 (15 分)	管理组织机构人员 (5 分)	设置卫生管理职能部门;连锁经营单位可在区域总部或公司设置 , 配备专职食品卫生管理员	5			
		各分店、餐厅配备专/兼职食品卫生管理员				
	证件	从业人员持有有效的健康合格证明及培训记录				
	制度(10 分)	有健全的卫生管理制度和岗位责任制	10			
选址		远离污染源,距离垃圾场(站)等污染源 25 米以上				
		有给排水条件,加工用水水质符合《生活饮用水卫生标准》				
建筑与布局 (56 分)	建筑材料与结构 (14 分)	食品处理区厨房地面应平整、不渗水。易潮湿场所应易于清洗、防 滑,并有一定坡度	2			
		食品处理区墙壁采用浅色、不渗水材料覆涂,食品处理区有 1.5 米 以上的墙裙,专间铺设到顶	5			
		食品处理区天花板应选用光洁、不吸水的浅色材料涂覆或装修。水 蒸汽较多的场所,其天花板结构应能减少凝结水滴落	2			
		设置备餐专间或备餐专区(符合清洁作业区要求)。	5			
	流程布局 (10 分)	食品处理区设置在室内,按原料进入、原料处理、半成品加工、成品 供应的流程合理布局				
		生熟食品处理的各功能区域分开设置,不能造成交叉污染				
		成品通道与原料通道、餐具回收通道分开设置	5			
		负责向各分店统一配送食品原料的,应当设置与配送原料种类和数 量相适应的原料分装间或区域。	5			
	面积 (5 分)	食品处理区的面积与加工和供应品种及数量相适应。				
		食品处理区与就餐场所面积之比符合《规范》规定	5			
	粗加工操作场所 (5 分)	分别设动物性食品原料和植物性食品原料的洗涤池,并有明显标识				
		加工动物性食品原料和植物性食品原料的操作台、用具、容器分开, 并有明显标示	5			
	烹调场所 (10 分)	使用对食品无污染的炉灶	5			
		设有足够的操作台,能满足生熟分开的要求。	5			
	洗消场所 (5 分)	充足、有效的清洗消毒设施(采用化学消毒的,至少设 3 个专用水 池)				
		餐具采用热力消毒	5			
	餐用具保洁(5 分)	充足、有效的餐用具专用保洁设施,并有明显标志	5			
	就餐场所(2 分)	有充足的、供用餐者使用的专用洗手设施	2			
食品贮存、 配送 (24 分)	贮存场所 (15 分)	设有专用的食品存放场所	10			
		设足够的物品存放架,有通风防潮设施	5			
	冷冻(藏) 设施 (2 分)	有足够数量的冰箱等冷藏(冷冻)设备,满足原料、半成品、成品分 开存放的要求				
		冷冻(藏)设施(冰箱、冰柜、冷库、冷藏车等)有温度监测显示装置	2			
	配送(7 分)	食品原料及食品运输配备符合温度要求的专用车	5			
使用符合食品卫生要求的密闭容器		2				
备餐、供餐(17 分)		应有与供应品种相适应的冷藏、热保存设施	5			
		冷藏设施应有温度显示装置	2			
		自助餐的或无备餐专间的快餐店,其就餐场所门、窗有防蝇防尘 设施。	10			
辅助卫生设施 (25 分)	“三防”设施	加工经营场所内设有符合《规范》要求的防尘防鼠防虫害设施				
	洗手设施(2 分)	在进入食品处理区前,有洗手设施	2			
	更衣场所 (7 分)	设有从业人员更衣室(场所),并与加工经营场所处于同一建筑物内	5			
		设有更衣设施	2			

续表

类别	子类别	审 查 内 容	分值	得分	小计
辅助卫生设施 (25 分)	卫生间 (7 分)	厕所设在食品处理区外、为水冲式			
		厕所门不得直接开向食品处理区	5		
		设有洗手设施	2		
	其它卫生要求 (9 分)	有相应的采光、照明和通风排烟设施,符合《规范》要求,有专用的清洁工具清洗池	2		
		按有关规定管理废弃油脂	5		
		可能产生废弃物的场所应设置密闭的废弃物盛放容器	2		
专间要求 (10 分)		为独立隔间			
		入口处设预进间(加工经营场所 500 m ² 以上的)			
		设有更衣、洗手、消毒设施			
		设专用工具清洗消毒设施			
		设有空气消毒设施、空调设施			
		设有相应容量的专用冷藏设施	2		
		设专用加工工具	2		
		采用非手动式的水龙头	2		
		设有能够开合的食品传送窗	2		
		地面不得设置明沟,应采用带水封的地漏排水	2		
总分	147 分				

- 注:a. 是关键监督项目,如有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定;如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 实得的分数除以该单位应得的最高总分 ×100。
d. 结论:标化分 85 %以上为良好,60 %~ 85 %为一般,60 %以下为差。
e. 表中所列《规范》是指《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。
f. 对于统一配送的、无需现场制作的成品凉菜,不纳入专间管理。

应得分:_____

实得分:_____

标化分:_____

企业陪同检查人:_____

检查时间:_____年____月____日____时

监督员:_____

附表 1-6

快餐类餐饮业日常卫生监督量化评分表(2007 年版)

被检查单位:_____结论:良好、一般、差

地址:_____电话:_____

类别	子类别	不合格项目	扣分值	得分	小计
证件 (5 分)	卫生许可证	伪造、涂改、出借卫生许可证	不予评级		
		过期或超许可范围经营			
		未亮证经营	5		
卫生管理 (35 分)	制度(10 分)	卫生管理制度的不落实	10		
	组织机构(5 分)	无专职或兼职卫生管理人员	5		
	从业人员个人卫生 (20 分)	从业人员无有效的健康合格证明及培训记录	10		
		在岗从业人员患有《规范》所列有碍食品卫生的疾患	5		
		在岗从业人员个人卫生不良	5		
建筑与布局		有擅自更改已核定的面积、设施与布局或使用功能等现象			
环境卫生 (19 分)		加工经营场所环境不整洁	10		
		食品处理区和就餐场所的墙壁、天花板、门窗不洁,存在脱落、发霉等现象	2		
		未按规定处理废弃油脂	5		
		废弃物存放容器或场所不密闭、外观不洁	2		
设施、设备与加工 用具卫生(10 分)		防蝇、防鼠、防尘等卫生防护设施无效	5		
		使用非食品用容器或包装材料,食品加工用设施、设备、用具不洁	5		

续表

类别		子类别	不合格项目	扣分值	得分	小计
原料采购、贮存与配送卫生 (60 分)		采购贮存 (25 分)	采购国家禁止生产经营的食品及原料			
			批量采购主要食品及原料未索证,或无购货凭证,无登记,无验收记录	5		
			接收统一配送的、有温度要求的食品或原料时,不进行温度检查。	5		
			食品贮存场所脏乱,未按要求分类分架、离地离墙存放,与可能污染食品的非食品混放。	5		
			食品库房内存放有毒有害物品			
			不合格食品及原料未单独存放,未加醒目标识	10		
		冷藏(冻) (15 分)	冷藏(冻)设施除霜、清洁等维护不良,温度达不到要求	10		
			原料、半成品、成品未分区存放。	5		
		配送(20 分)	向其他快餐店统一配送的专用运输工具的温度达不到要求	5		
			向其他快餐店统一配送的运输工具、容器清洁维护不良	5		
			向其他快餐店统一配送时未使用符合食品卫生要求的密闭容器	5		
向其他快餐店统一配送的食品,未标识生产单位、品名、生产日期、保质期等内容。	5					
备餐、供餐卫生(15 分)		操作不符合卫生要求。	5			
		热保存或冷保藏设施不能正常运转	5			
		烹调后的成品在 10 ~ 60 之间,放置超过 2 小时以上。	5			
加工操作卫生 (74 分)		一般要求 (19 分)	使用腐败变质或者其他感官异常的食品进行加工			
			食品添加剂使用不符合卫生要求	2		
			粗加工过程中动物性食品与植物性食品未分开	5		
			成品、半成品、原料的加工、存放、工具、容器等存在交叉污染	10		
			食品或已盛装食品的容器直接置于地上	2		
		餐用具卫生 (30 分)	餐用具、容器未经彻底清洗、消毒	10		
			重复使用一次性餐饮具	10		
			已消毒的与未消毒的未分开存放,保洁柜内存放其他物品	5		
			使用的洗涤剂、消毒剂不符合卫生要求,消毒过程不符合操作规程要求	5		
		专间卫生 (25 分)	更衣、洗手消毒设施、空气消毒设施、空调设施、冷藏设施等未能正常运转	10		
			五专(专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施)不符合要求	10		
专间内温度大于 25	5					
总分	218 分					

注 :a. 是关键监督项目 ,如有一项不符合要求 ,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定 ;如果不符合要求 ,该项不得分。
c. 可以有合理缺项 ,但需标化。标化分 = 实得的分数除以该单位应得的最高总分 ×100。
d. 结论 :标化分 85 %以上为良好 ,60 % ~ 85 %为一般 ,60 %以下为差。
e. 表中所列《规范》是指《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。
f. 对于统一配送的、无需现场制作的成品凉菜 ,不纳入专间管理。

应得分 :_____

实得分 :_____

标化分 :_____

企业陪同检查人 :_____

检查时间 :_____年____月____日____时

监督员 :_____

附表 2-1

食品经营单位卫生许可审查量化评分表(2007 年版)

被检查单位：

结论：良好，一般，差

环节	项目	审 查 内 容	分值	得分	小计
卫生管理 (15 分)	制度(10 分)	有健全的卫生管理制度和岗位责任制	10		
	人员(5 分)	设有食品卫生管理机构和组织结构,配有食品卫生管理人员	5		
	证件	从业人员持有有效的健康证并经卫生知识培训合格			
建筑与布局 (12 分)	选址	必须远离污染源,距离暴露垃圾堆(场)、坑式厕所、粪池 25 米以上,环境整洁			
	面积	与生产经营的产品品种、数量相适应的场所			
	建筑材料 (12 分)	地面以耐磨防滑、不渗水、易清洗材料铺设	5		
		墙壁采用浅色、无毒、不渗水材料覆涂	5		
		天花板用防霉涂料覆涂	2		
	布局	综合性商场(店)必须划定食品经营区域(专柜) 生动物性食品必须设专柜销售			
食品贮存 (19 分)	采购	索取检验合格证或化验单			
		有验收制度			
	食品库 (17 分)	食品存放设专门区域,不得与有毒有害物品同库存放	10		
		设隔离地面的平台和层架	5		
		有机械通风设施	2		
	冷藏设施 (2 分)	有足够数量的冰箱(柜) 满足生熟分开存放的要求 冷藏库(冰箱)有温度显示装置	2		
卫生设施 (40 分)	三防设施 (10 分)	未使用空调的场所,应配备纱门、纱窗或者塑料门帘			
		木门下端装有金属防鼠板	5		
		下水道出口处有金属隔栅	5		
	更衣室(场所) (10 分)	设从业人员更衣室(场所)、更衣柜	5		
		设有洗手消毒设施	5		
	卫生间 (15 分)	卫生间不能设置于经营场所内	5		
		厕所为水冲式	5		
		设有洗手设施	5		
	废弃物存放 (7 分)	各场所设置密闭的废弃物盛放容器	2		
		按规定管理废弃的食用油脂	5		
专间要求 (12 分)	加工用水	水源充足,水质符合国家《生活饮用水卫生标准》、二次供水有完善的水源卫生防护设施			
	熟肉制品制作间	符合《肉与肉制品卫生管理办法》和《熟肉制品厂卫生规范》的规定			
	熟肉制品销售间 (6 分)	入口处设预进间	2		
		设更衣及洗手、消毒设施			
		配备有充足有效的空气消毒装置			
		配备有空调(或降温设施)、食品冷藏设施			
		配备专用工具			
		采用非手动式的水龙头	2		
		设有能够开合的食品输送窗	2		
	裱花间 (6 分)	入口处设预进间	2		
		设更衣及洗手、消毒设施			
		配备有充足有效的空气消毒装置			
		配备有空调、食品冷藏设施			
		配备专用工具			
		采用非手动式的水龙头	2		
		设有能够开合的食品输送窗	2		
合计					

注:a. 是关键监督项目,如果有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的,如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高分数 ×100。

应得分：_____

检查时间：_____年____月____日____时

标化分：_____

陪同检查人：_____

监督员：_____

附表 2-2

食品经营单位经常性卫生监督量化评分表(2007 年版)

被检查单位：_____ 结论：良好，一般，差

监督环节	监督项目	审查内容	扣分值	得分	小计
卫生许可证	期限	超出有效期	—	不予 评定等级	
	项目	超出许可经营范围			
	真伪	伪造、涂改、出借卫生许可证			
卫生管理 (30 分)	制度(5 分)	卫生管理制度不落实	5		
	人员(5 分)	无专职或兼职卫生管理人员	5		
	体检培训 (20 分)	从业人员无有效的体检培训合格证	5		
		从业人员患有有碍食品卫生的疾病	5		
		从业人员有不良卫生习惯	5		
		从业人员不掌握基本卫生知识	5		
建筑与布局		擅自更改已核定的面积、设施与布局			
食品采购 与贮存的卫生 (42 分)	采购 (20 分)	不符合食品卫生标准的食品	10		
		无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品	5		
		无索证,无验收记录	5		
	库房 (12 分)	食品库房脏乱,与非食品混放	2		
		存放有毒有害物品			
		存有超过保质期或腐败变质食品	10		
	冷藏设施 (10 分)	冷藏冷冻设备不能正常运转	5		
		生熟混放	5		
环境卫生与卫生设施 (17 分)		经营场所内外环境不整洁	2		
		防蝇、防鼠、防尘设施无效	2		
		废弃物盛放容器不密闭、外观不洁	2		
		未按规定管理废弃的食用油脂	5		
		墙壁、天花板不洁,脱落	2		
		加工用设施、设备、工具不洁	2		
		洗手消毒设备运转不正常	2		
食品经营过程 的卫生 (60 分)	定型包装食品 (20 分)	标签不合格、包装不完整	5		
		超过保质期	5		
		普通食品宣传疗效	5		
		保健食品标签不符合《保健食品管理办法》的规定	5		
	非定型包装食品 一般要求 (40 分)	盛放容器及工具不清洁	5		
		需冷藏、冷冻售卖的食品未达到保存温度	5		
		售卖时不使用工具	5		
		使用非食品级包装材料	5		
		食品腐败、变质,感官不符合卫生要求	10		
		直接入口食品无密闭容器售卖、使用工具容器未清洗消毒、生熟食品 的容器工具混用	5		
		畜、禽肉无检疫证明	5		
		未割除腺体、售卖病畜肉、变质肉、注水肉			
		售卖河豚鱼及死亡的黄鳝、甲鱼、河蟹等			
加工过程的 卫生(60 分)	专间要求 (每间 20 分,共 60 分)	凉菜、裱花蛋糕制作: 五专(专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手 设施)不符合要求	10		
		消毒措施不落实	5		
		加工间温度高于 25	5		
		熟肉制作: 制作过程中有生熟交叉现象	10		
		辅料、调味品不符合卫生要求	5		
		食品添加剂的使用不符合使用卫生标准	5		
合计					

注：a. 是关键监督项目,如果有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的,如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高分数 ×100。

得分：_____ 检查时间：_____年____月____日____时

标化分：_____

陪同检查人：_____ 监督员：_____

附表 3-1

食品生产企业卫生许可审查量化评分表(2007 年版)

被检查单位：_____结论：良好，一般，差

环节	项目	审查内容	分值	得分	小计
卫生管理 (15 分)	制度(10 分)	有健全的卫生管理制度和岗位责任制	10		
	人员(5 分)	设有食品卫生管理机构和组织结构,配有食品卫生管理人员	5		
	证件	从业人员持有有效的健康证并经卫生知识培训合格			
选址 (15 分)		地势平坦,干燥,易于排水	10		
		周围无粉尘、有害气体、放射性等污染源,无昆虫孳生地			
		环境整洁,卫生状况良好	5		
		水源供应充足,水质符合《生活饮用水卫生标准》等要求			
布局与设计 (31 分)		布局合理,划分生产区和生活区,生产区应在生活区的上风向			
		建筑物、设备布局与工艺流程三者衔接合理,能满足生产工艺和产品卫生要求			
		各工序应连续进行,内外包装分开,原料、半成品与成品应能防止交叉污染	10		
		厂区道路通畅,应采用便于清洁的混凝土、沥青及其他硬质材料铺设	5		
		厂房之间、厂房与外缘公路应保持一定距离,符合各类食品厂卫生规范	5		
		给排水系统应能满足生产需要,污水排放必须符合国家标准	2		
		废弃物存放设施应密闭,远离生产车间	2		
		设置密闭的废弃食用油脂盛放容器,按规定管理废弃食用油脂	5		
		应设置与生产相适应的原料库、成品库及冷藏库			
		锅炉烟囱和粉尘排放应符合 GB 3841 的规定,锅炉房应位于生产区下风向	2		
设施与设备卫生 (34 分)		生产车间人均占地面积(不包括设备占位) ≥1.5 平方米,高度符合生产需要			
		车间洁净级别能满足产品加工工艺的卫生要求,没有净化的内包装车间应设置足够并有效的空气消毒设施			
		车间地面应防水、防滑、易清洗消毒,有 1~2 %的坡度并设有排水处	5		
		墙壁应防水、防潮、易冲洗消毒,有 2 米以上墙裙	5		
		天花板应防水、防霉、隔热,表面涂层不易脱落	5		
		门、窗严密,有防蝇、防尘、防鼠设施,防护门为双向弹簧门,位置合理	5		
		生产车间、仓库通风良好	2		
		生产车间有充足的自然采光或人工照明,采光系数不低于标准	2		
		位于工作台、食品和原料上方的照明设备应加防护罩	5		
		有能满足生产工艺和卫生要求的生产设备			
		凡接触食品的设备、管道、工具必须符合卫生要求			
运输工具和各种容器应符合卫生要求	5				
卫生设施 (10 分)		设男女更衣室,面积与员工人数相适应,并配有足够的衣柜和鞋柜(架)	5		
		厕所为水冲式,位于生产车间以外	5		
		内包装车间与直接入口食品生产车间入口处应设有更衣、洗手消毒的预进间,直接入口食品生产车间入口处应设泡鞋池或鞋底洁净设施			
检验设施与能力 (20 分)		配备经专业培训,获得检验资格的检验员	5		
		配备相应检测仪器、设备与设施	5		
		保证每批产品经检验合格后出厂,并有检验记录			
		建立了完善的质量控制体系,能对产品生产的全过程进行有效的质量控制	10		
合计					

注:a. 是关键监督项目,如果有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的,如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高分数 ×100。

得分：_____检查时间：_____年____月____日____时
标化分：_____监督员：_____
陪同检查人：_____

附表 3-2

食品生产企业经常性卫生监督量化评分表(2007 年版)

被检查单位：结论：(良好,一般,差)

监督环节	监督项目	审查内容	扣分值	得分	小计
卫生许可证	期限	超出有效期	—	不予 评定等级	
	范围	超出许可经营范围			
	真伪	伪造、涂改、出借卫生许可证			
卫生管理 (30 分)	制度(5 分)	卫生管理制度不落实	5		
	人员(5 分)	无专职或兼职卫生管理人员	5		
	体检培训 (20 分)	从业人员无有效的体检培训合格证	5		
		从业人员患有碍食品卫生的疾病	5		
		从业人员有不良卫生习惯	5		
		从业人员不掌握基本卫生知识	5		
建筑与布局		擅自更改已核定的面积、设施与布局			
原料采购与 贮存的卫生 (45 分)	采购 (20 分)	食品原辅料不符合卫生要求	10		
		食品原辅料未索证	5		
		无专人负责、无详细验收记录	5		
	库房 (15 分)	原料、辅料、成品未分库存放	5		
		存放有毒有害物品			
		存有超过保质期或腐败变质食品原料	10		
	贮存条件 (10 分)	冷藏冷冻设备不能正常运转	5		
		贮存条件(温度、湿度)不当	5		
环境卫生 (20 分)	生产场所环境不整洁		2		
	防蝇、防鼠、防尘设施无效		2		
	废弃物盛放容器不密闭、外观不洁		2		
	未按规定处理废弃油脂等		5		
	墙壁、墙裙、天花板不洁、脱落		2		
	加工用设施、设备、工具不洁		2		
	净化间的洁净度不符合要求		5		
生产过程的卫生 (40 分)	不按配方投料、无专人负责、无记录				
	各种工艺参数无专人记录、无记录		5		
	生产过程前后工序交叉污染		10		
	生产设备、工具及容器清洗消毒不落实		10		
	生产场所存放与生产无关的物品		5		
	生产用水不符合卫生标准		10		
卫生设施 (15 分)	更衣室不洁		5		
	洗手消毒措施不落实或设施无效		10		
食品及其卫生检验 (25 分)	食品标签不符合标准规定		5		
	食品未经检验出厂;食品检验不合格出厂				
	食品含有有毒有害物质				
	检验仪器设备不能正常运转		5		
	检验记录保存不完整		5		
	食品留样制度不落实		5		
合计					

注:a. 是关键监督项目,如果有一项不符合要求,则评为差。
b. 10 分、5 分、2 分是按风险大小及对人体健康危害程度大小而定的,如果不符合要求,该项不得分。
c. 可以有合理缺项,但需标化。标化分 = 所得的分数除以该单位应得的最高分数 ×100。

得分：_____

检查时间：_____年____月____日____时

标化分：_____

陪同检查人：_____

监督员：_____