

上海市闵行区标准化指导性技术文件

DB31112/Z 046—2022

食品摊贩管理规范

Specification for food vendors management

2022-11-15 发布

2022-11-15 实施

上海市闵行区市场监督管理局

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
3.1 食品摊贩	1
3.2 主办方	2
4 职责	2
4.1 食品摊贩	2
4.2 主办方	2
4.3 部门协作	2
5 信息登记	2
5.1 备案登记	2
5.2 备案变更	3
6 主办方管理要求	3
6.1 主办方管理责任	3
6.2 “七个统一”管理模式	3
7 食品摊贩管理要求	6
7.1 信息公示	6
7.2 食品从业人员	7
7.3 食品工器具	7
7.4 操作要求	7
7.5 环境卫生	9
8 评价与退出	9
8.1 检查评价	9
8.2 退出机制	9
9 应急管理	10
附录 A（规范性）上海市食品摊贩食品经营信息登记表	11
附录 B（规范性）食品安全责任承诺书	13
附录 C（规范性）上海市食品摊贩临时经营公示卡	14
附录 D（规范性）食品摊贩食品安全检查表评价项目	15
参考文献	19

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本文件附录A是规范性附录。

本文件附录B是规范性附录。

本文件附录C是规范性附录。

本文件附录D是规范性附录。

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。

本文件由上海市闵行区食品药品安全委员会办公室提出归口并组织实施。

本文件起草单位：上海市闵行区七宝镇食品药品安全委员会办公室、上海市闵行区市场监督管理局七宝市场监管所、上海市质量和标准化研究院、品测（上海）检测科技有限公司。

本文件主要起草人：洪伟、潘鸿、樊要强、许雪莲、高琪丽、张正敏、鲍俊竹。

食品摊贩管理规范

1 范围

本文件规定了食品摊贩管理规范中的术语和定义、职责、信息登记、主办方管理要求、食品摊贩管理要求、评价与退出、应急管理。

本文件适用于食品摊贩的食品安全管理。

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 2760 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 31621 食品经营过程卫生规范

DB31 2015-2013 餐饮服务单位食品安全管理指导原则

3 术语和定义

DB31 2015-2013 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品摊贩

临时占用道路、在集中交易市场或固定店铺及其他公共场所临时区域设摊，在固定时段内从事食品流通或者餐饮服务的食品经营者。

3.2

主办方

食品摊贩集聚区域内食品经营活动的举办者，即发起经营活动的单位或个人。

4 职责

4.1 食品摊贩

食品摊贩应当在区政府划定的临时区域（点）和固定时段，按照登记的食品经营范围，从事食品经营活动，并对其经营食品的安全负责。

4.2 主办方

主办方应依照食品安全法律、法规、规章和食品安全标准，制定适用的管理制度，对食品摊贩进行统一管理，保证食品安全和市容环境整洁，承担社会责任，接受社会监督。

4.3 部门协作

街镇食品药品安全委员会办公室（以下简称街镇食药安办）牵头负责本辖区食品摊贩的信息登记和管理工作，市场监管部门、街镇城管部门、绿化市容部门、政府投资促进部门等，根据《上海市食品经营管理办法》的有关规定建立协同监管机制，做好食品摊贩的监督管理工作。

5. 信息登记

5.1 备案登记

备案登记应按下列流程：

a) 主办方提供食品摊贩的下列信息，向镇食安办提出申请备案登记；

——食品摊贩经营信息登记表，具体要求应符合附录 A；

——户籍或本市居住证明、摊主身份证件以及从事直接入口食品工作的食品从业人员有效健康证明；

——在划定的临时区域(点)、规定的时段，从事经登记的食品经营活动的书面承诺；

——食品安全责任承诺书，具体要求应符合附录 B。

b) 政府投资促进部门考虑避免油烟、噪声、光污染等综合因素，划定食品摊贩的经营区域和时段；

c) 街镇城管部门对设摊场地进行审批；

d) 街镇食药安办核发食品摊贩备案公示卡(应符合附录 C)，并将有关信息通报市场监管、城管执法、绿化市容等部门实施监管。

5.2 备案变更

主办方如需变更登记信息及《上海市食品摊贩临时经营公示卡》记载的食品摊贩信息登记申请人的住址、联系电话、经营范围、经营品种、食品从业人员等信息的，应当向属地政府提出申请办理登记变更手续。

6 主办方管理要求

6.1 主办方管理责任

主办方应落实管理责任，推行“七个统一”即统一店招店牌、统一信息公示、统一原料管控、统一区域粗加工、统一受理处置消费投诉、统一废弃物处置、统一投保食品安全责任险的管理模式。

6.2 “七个统一”管理模式

6.2.1 统一店招店牌

主办方应为食品摊贩制作统一样式的摊位、店招、店牌，打造整洁有序的外部形象。

6.2.2 统一信息公示

主办方应为食品摊贩制发食品安全信息公示栏，将经营户的公示卡、管理制度、从业人员资质、动态评级等内容进行公示，接受消费者监督。

6.2.3 统一原料管控

主办方应把好食品“原料关”，保证食品来源正规可追溯。

6.2.3.1 采购食品的进货查验

应按照 GB 31621、DB31 2015 的规定，对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品以及集中消毒企业提供的餐饮具等开展索证索票、进货查验工作。

食品、食品添加剂及食品相关产品应符合下列要求：

——食品、食品添加剂及相关产品具有该品种应有的色泽、形态、滋味和气味，无馊味、酸味、哈喇味等异味；外表及内部均无肉眼可见杂质；

——预包装食品包装应完好，符合 GB 7718 的要求；

——从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等；

——从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等；

——从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明；

——从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件；

——从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证；

——采购畜禽肉类等原料，应索取动物检验检疫合格证明，采购猪肉应另索取肉品品质检验合格证明；

——采购进口食品，应索取进口商品检验检疫证；采购进口冷链食品，应另索取消毒证明、新冠病毒核酸检测证明）；

——记录或保留所采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的每笔购货或送货票据凭证，保存期限不得少于 30 日。

6.2.3.2 禁止经营的食物

禁止生产经营的食品包括：

- a) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；
- b) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；
- c) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；
- d) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；
- e) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
- f) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
- g) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
- h) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
- i) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；
- g) 无标签的预包装食品、食品添加剂；
- k) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；
- l) 禁止食品摊贩经营生食水产品、生鱼片、凉拌菜、色拉等生食类食品和不经加热处理的改刀熟食，以及现榨饮料、现制乳制品和裱花蛋糕；
- m) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

6.2.3.3 采购食品的贮存

采购食品的贮存要求包括：

- a) 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品；
- b) 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存；
- c) 按照食品贮存条件和保质期贮存；

d) 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化；

e) 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。定期检查食品保质期，如有临近保质期食品，应单独区域存放，并尽快使用。

6.2.4 统一区域粗加工

主办方应提供专门区域供食品摊贩进行粗加工，解决加工场地小的问题。确保区域内设施设备维护良好，并保持清洁卫生。

6.2.5 统一受理处置消费投诉

主办方应设立消费者维权点，设置专人接待消费者投诉，及时妥善处置消费纠纷，对发现的食品安全问题要及时报告监管部门。

6.2.6 统一废弃物处置

主办方应与有资质的单位签订餐厨垃圾、餐厨废弃油脂收运协议，专人负责定时、定点归集。配备足够数量的带盖废弃物容器，且清晰标识，确保废弃物分类存放，防止不良气味溢出以及虫害孳生。

6.2.7 统一投保食品安全责任险

主办方应组织食品摊贩经营者统一购买食品安全责任险。

7 食品摊贩管理要求

7.1 信息公示

在经营场所醒目位置公示《上海市食品摊贩临时经营公示卡》及食品从业人员健康证明。

7.2 食品从业人员

7.2.1 从业人员条件

食品摊贩食品从业人员应当符合以下要求：

a) 持有有效健康证明；

b) 定期或不定期参加食品安全培训；

c) 保持个人卫生、着装清洁、保持手部卫生、佩戴护发帽和口罩、接触直接入口食品时佩戴手套，不留长指甲、涂指甲油、佩带外露饰物；

d) 不得将私人物品带入食品处理区；不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

7.2.2 从业人员限制

食品摊贩经营者不应聘用患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，从事接触直接入口食品的工作。

7.3 食品工器具

直接接触食品的工器具（工具、容器和餐饮具等）应符合以下要求：

- a) 使用无毒、无害、清洁的食品包装材料、容器和售货工具；
- b) 生、熟制品用具分开；
- c) 不同用途的工用具、容器应严格区分；
- d) 用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染；
- e) 工用具维护良好并保持清洁。

7.4 操作要求

7.4.1 餐饮服务提供

7.4.1.1 粗加工切配

粗加工切配应符合以下要求：

a) 所用原料具有该品种应有的色泽、形态、滋味和气味，无馊味、酸味、哈喇味等异味，外表及内部均无肉眼可见杂质。食品原料应洗净后使用；

b) 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。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。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℃；

c) 盛放或加工制作动物性食品、植物性食品、水产品及蛋类原料的工具和容器应分开使用；

d) 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。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。

7.4.1.2 烹饪加工

烹饪加工操作应符合以下要求：

a) 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。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。对特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全；

b) 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；

c) 制定煎炸油的更换周期，确保其色泽、气味、状态无异常，定期过滤在用油，去除食物残渣；

d) 食品添加剂应符合GB 2760要求，无滥用、超量使用；

e) 开封后食品的保存期限：乳制品开封后应冷藏并当天使用；罐头食品开封后应冷藏并当天或者次日使用；固体食品开封后根据原预包装食品贮存条件冷藏或者干燥保存。

7.4.1.3 清洗消毒

清洗消毒应符合以下要求：

a) 清洗用水应当符合GB 5749，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害，防止对食品造成污染；

b) 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒，宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外；

c) 提供符合食品安全标准和要求的餐具、饮具，不主动提供限制使用的一次性餐具。

7.4.2 食品销售

7.4.2.1 标签、说明书和广告

食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。食品和食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识。

食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。

7.4.2.2 预包装食品

确保食品包装完好，标签标识应符合GB 7718要求。

7.4.2.3 散装食品

散装食品的经营应符合以下要求：

a) 食品经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容；

b) 售卖散装直接入口食品的，配有防尘、防蝇等设施，并由专人使用清洁的专用售货工具拿取。

7.5 环境卫生

食品经营环境卫生应符合以下要求：

a) 经营环境、操作区、工器具等保持整洁，物品摆放有序；

b) 餐厨垃圾和餐厨废弃油脂应存放在专用加盖或者密闭容器中，不得污染周边环境，垃圾分类存放。

8 评价与退出

8.1 检查评价

8.1.1 主办方的检查评价

按照附录 D 对主办方进行评价，“必备项”全部符合且“基本项”“加分项”得分合计 ≥ 30 分的为合格。

8.1.2 食品摊贩的检查评价

按照附录D对食品摊贩进行评价，“必备项”全部符合且“基本项”“加分项”得分合计 ≥ 63 分的为良好（笑脸）；“必备项”全部符合且“基本项”“加分项”得分合计在56分（含）-63分的为一般（平脸）；“必备项”全部符合且“基本项”“加分项”得分合计 < 56 分的为较差（哭脸）或“必备项”有不符合的为较差（哭脸）。

8.2 退出机制

8.2.1 食品摊贩的退出

根据《上海市食品安全条例》相关规定予以注销登记的，《上海市食品摊贩经营管理办法》规定予以收回公示卡的，以及不服从主办方管理的，按照合同约定予以退出。

8.2.2 主办方的退出

对于不落实管理责任的主办方，属地政府收回场地审批。

9 应急管理

发生疑似食物中毒等食品安全事故时，主办方和食品摊贩应立即向辖区市场监管部门和卫生健康管理部门报告，并配合相关部门开展调查及应急处置。

附 录 A
(规范性)

上海市食品摊贩食品经营信息登记表

A1 表 A.1、A.2 规定了上海市食品摊贩食品经营信息登记表。

表 A.1 上海市食品摊贩食品经营信息登记表（正面）

登记号	上海市食品摊贩食品经营信息登记表			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 100%;"> 申请人照片 (两寸彩照) </div>
申请人姓名		身份证号码		
住址		联系电话		
摊位性质	<input type="checkbox"/> 个人 <input type="checkbox"/> 单位 (单位名称: _____)			
本次登记属于	<input type="checkbox"/> 首次登记 <input type="checkbox"/> 变更登记			
登 记 事 项	经营品种	<input type="checkbox"/> 销售预包装食品 <input type="checkbox"/> 销售散装食品 <input type="checkbox"/> 干点 <input type="checkbox"/> 湿点 <input type="checkbox"/> 其他 (请注明_____)		
	经营地点			
	经营时间			
	食品从业人员	人员总数 _____ 人	体检人员数 _____ 人	
	原料采购	<input type="checkbox"/> 集中统一配送 <input type="checkbox"/> 自行分散采购		
	主要设施设备	<input type="checkbox"/> 冰箱/冰柜 <input type="checkbox"/> 清洗设施设备 <input type="checkbox"/> 食品防污染设施 <input type="checkbox"/> 其他 (请注明_____)		
提交的文件、证明	<input type="checkbox"/> 户籍或本市居住证明 (复印件) <input type="checkbox"/> 摊主有效的身份证明 (复印件) <input type="checkbox"/> 食品从业人员有效的健康证明 (复印件) <input type="checkbox"/> 其他 (_____)。			
填表日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日				

表 A.2 上海市食品摊贩食品经营信息登记表（反面）

填写要求

1. 在填表前，申请人应当认真学习《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《上海市实施〈中华人民共和国食品安全法〉办法》、《上海市食品摊贩食品安全暂行管理办法》，并确知其享有的权利和应承担的义务。
2. 填表要实事求是，不得弄虚作假。
3. 手工填写表格或签字时应使用黑色或蓝黑色钢笔或签字笔。表中带有“□”的选择项目，请在所选择项目前的“□”中打“√”。选择“其他”项目时，请在后面的括弧中注明具体内容。
4. 提交的文件、证明为复印件的，应当使用 A4 纸，注明“与原件一致”并有摊主签名。
5. 本登记表一式两份，一份申请人留存，一份乡、镇人民政府或者街道办事处留存。

附录 B
(规范性)

食品安全责任承诺书

B1 表 B 给出了食品安全责任承诺的要求。

表 B 食品安全责任承诺书

<p style="text-align: center;">食品安全责任承诺书</p> <p>为保障广大消费者的食品安全，确保本摊位食品安全，我郑重承诺：</p> <p>一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《上海市实施〈中华人民共和国食品安全法〉办法》、《上海市食品摊贩食品安全暂行管理办法》等法律、法规的规定，履行食品安全第一责任人的责任和义务，对所经营的食品安全负责。</p> <p>二、保证从业人员持有有效健康证明上岗，不患有法律规定的有碍食品安全的疾病，做好从业人员个人卫生，认真执行每日卫生检查制度。</p> <p>三、保证具备食品安全的卫生设施和环境条件、杜绝食物中毒和食源性疾病的发生。</p> <p>四、保证采购食品原料和食品包装材料进行索证索票，做好验收记录，建立食品购销台账，符合国家和本市相关食品安全要求和标准。</p> <p>五、自觉接受社会和舆论的监督、主动接受监管部门对本摊位的食品安全监督检查，积极配合监管部门监管食品安全工作，不断提高法律意识和诚信意识，做到合法经营、诚信经营。</p> <p>六、服从市政公共改建，对调整或取消食品摊贩临时区域（点）的，不享受相关补偿的权利。</p> <p style="text-align: right;">承诺人签字：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>
--

附录 B
(规范性)

上海市食品摊贩临时经营公示卡

C1 表 C 规定了上海市食品摊贩临时经营公示卡。

表 C 上海市食品摊贩临时经营公示卡

上海市食品摊贩临时经营公示卡		摊主照片 (两寸彩照)
食品摊贩登字[****]第**-***-*****号		
摊主姓名:		
经营地址:		
经营摊位:		
经营时间:		
经营品种:		
主要设施设备:		
有效期限:	年 月 日至 年 月 日	
		登记机关: (章)
		发卡时间: 年 月 日

附 录 C
(规范性)

食品摊贩食品安全检查表评价项目

D1 表 D 给出了食品摊贩食品安全检查的评价项目。

表 D 食品摊贩食品安全检查表评价项目

一、必备项				
评价项目	条款号	评价内容	评价结果	
法规要求	F1	不得经营生食水产品、生鱼片、凉拌菜、色拉等生食类食品 and 不经加热处理的改刀熟食，以及现榨饮料、现制乳制品和裱花蛋糕以及不符合法律、法规、规章或者食品安全标准规定的其他食品以及市人民政府禁止在本市生产经营的食品	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合
	F2	不存在以欺骗、贿赂等不正当手段取得《上海市食品摊贩临时经营公示卡》，不存在转让、涂改、出借、出租《上海市食品摊贩临时经营公示卡》的情形	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合
	F3	按照《上海市食品摊贩临时经营公示卡》所核定的事项从事经营活动，且符合与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合
	F4	禁止食品摊贩在距离幼儿园、中小学校门口一百米范围内设摊经营	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合
	F5	无造成食品安全事故或重大社会影响的情形，3个月内未受到过行政处罚	<input type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 不符合
二、基本项				
A. 主办方				
评价项目	条款号	评价内容	满分值	得分
A1. 店招店牌	A1.1	是否为食品摊贩制作统一样式的摊位、店招、店牌，1个摊位不符合扣1分，扣完为止	3	
A2. 信息公示	A2.1	是否在经营场所醒目位置公示《上海市食品摊贩临时经营公示卡》	2	
	A2.2	是否公示食品从业人员健康证明	2	
	A2.3	是否为食品摊贩制发了食品安全信息公示栏，将经营户的公示卡、管理制度、从业人员资质、动态评级等内容进行公示，接受消费者监督	1	
A3. 物料管控	A3.1	记录或保留所采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的票据凭证，保存期限不得少于30日(注：针对进口冷链食品，除进口商品检验检疫证外，另还应索取消毒证明、新冠病毒核酸检测证明)现场抽查，1种原料不符合扣3分，扣完为止	6	

	A3.2	采购的畜禽等原料索取检疫合格证明，猪肉另索取肉品质合格证明，1种原料不符合扣3分，扣完为止	6	
A4. 区域设施	A4.1	摊位是否与公共厕所、污水池、垃圾场（站）等污染源直径距离在25米以上	1	
	A4.2	是否为食品摊贩提供专门的粗加工区域	2	
A4. 区域设施	A4.3	需要在现场对食品或者工具、容器进行清洗的，是否配备具有给排水条件的清洁设施或者设备，污水排放是否不影响周边环境	2	
A5. 投诉处置	A5.1	是否设立消费维权点（1分）；是否设置专人接待消费者投诉（1分）	2	
	A5.2	是否能妥善处理消费者投诉（2分）；对发现的食品安全问题是否及时报告监管部门（2分）	4	
A6. 废弃物处置	A6.1	是否与有资质的单位签订餐厨垃圾、餐厨废弃油脂收运协议，专人负责定时、定点归集	1	
	A6.2	废弃物集中存放区配备足够数量的带盖废弃物容器，且清晰标识，确保废弃物分类存放，防止不良气味溢出以及虫害孳生。	2	
A7. 食品安全责任险	A7.1	是否组织食品摊贩经营者统一购买食品安全责任险	1	
小计			35	
B. 食品摊贩				
评价项目	条款号	评价内容	满分值	得分
B1. 人员管理	B1.1	食品从业人员是否取得健康证明，查看其随申码是否显示为绿码（发现有未取得健康证人员或过期的，或随申码不为“绿码”的全部扣分）	2	
	B1.2	食品从业人员是否参加食品安全培训	2	
	B1.3	食品从业人员是否保持个人卫生、着装清洁、将手洗净、佩戴护发帽、口罩、不佩戴外露手饰，接触直接入口食品时是否佩戴手套	3	
	B1.4	不得将私人物品带入食品处理区（2分），不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为（2分）	4	
B2. 食品贮存	B2.1	食品贮存条件符合要求（包括温度、环境条件、离地隔墙等，发现1项不符合扣2分，扣完为止）	4	
	B2.2	原料、半成品及成品分开存放	2	
	B2.3	食品与有毒物品、化学品、个人物品等其他易对食品造成污染的物品分开存放	2	
B3. 粗加工与切配	B3.1	所用原料具有该品种应有的色泽、形态、滋味和气味，无馊味、酸味、哈喇味等异味，外表及内部均无肉眼可	4	

		见杂质（2分），食品原料应洗净后使用（2分）		
	B3.2	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℃	3	
	B3.3	使用禽蛋前，是否清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳（1分）。破蛋后是否单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放（1分）	2	
	B3.4	盛放或加工制作动物性食品、植物性食品、水产品及蛋类原料的工具和容器是否分开使用	2	
B4. 烹饪加工	B4.1	生、熟制品用具是否有明显的区分（1分），是否区分使用（1分），用于盛装食品的容器不得直接放置于地面（2分）	4	
	B4.2	加工时食品中心温度应不低于70℃	3	
	B4.3	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	1	
	B4.4	煎炸油的色泽、气味、状态异常，询问煎炸油更换周期，是否定期过滤在用油，去除食物残渣	1	
	B4.5	食品添加剂使用是否符合GB2760要求，有无滥用、超量使用	2	
	B4.6	乳制品开封后是否冷藏并当天使用（1分）；罐头食品开封后是否冷藏并当天或者次日使用（1分）；固体食品开封后是否根据原预包装食品贮存条件冷藏或者干燥保存（1分）	3	
B5. 清洗消毒	B5.1	用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害，防止对食品造成污染	1	
	B5.2	餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前是否消毒	3	
	B5.3	提供符合食品安全标准和要求的餐具、饮具，不主动提供限制使用的一次性餐具	1	
B6. 食品销售	B6.1	售卖散装直接入口食品的，是否配有防尘、防蝇等设施（2分），是否由专人使用清洁的专用售货工具拿取（2分）	4	
	B6.2	散装食品的销售容器或销售牌上应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容	2	
	B6.3	售卖预包装食品的，包装是否完好无破损，标识是否清晰	1	
	B6.4	未使用医疗用语宣传食品、酒类；未使用“国家级”等绝对化描述；保健食品之外的其他食品，未以任何形式、	2	

		在任何载体明示或暗示保健功能		
	B6.5	宣称无公害、绿色食品、有机食品的商品是否有相应标识及证明	1	
B7. 环境 卫生	B7.1	经营环境、操作区、工器具等保持整洁（发现1处扣2分，扣完为止，如物品摆放杂乱、地面脏乱、台面不清洁、油污严重等）	4	
	B7.2	餐厨垃圾和餐厨废弃油脂是否存放在专用加盖或者密闭容器中，不得污染周边环境（1分），垃圾分类存放（1分）	2	
小计			65	
三、加分项				
评价项目	条款号	评价内容	满分值	得分
特色先进 管理	J1	自建系统或委托网络食品交易第三方平台提供者开展“线上订购、线下自取”等便民业务	3	
	J2	为消费者提供食品安全追溯查询路径，可进行现场食品安全信息追溯	2	
小计			5	
合计			105	
评价说明				
<p>（1）本评价表包含“必备项”、“基本项—主办方/食品摊贩”和“加分项”三部分，检查时均应根据实际情况进行相应填写；</p> <p>（2）对主办方进行检查时，“必备项”全部符合且“基本项”“加分项”得分合计≥ 30分的为合格；</p> <p>（3）对食品摊贩进行检查时，“必备项”全部符合且“基本项”“加分项”得分合计≥ 63分的为良好（笑脸）；“必备项”全部符合且“基本项”“加分项”得分合计在56分（含）-63分的为一般（平脸）；“必备项”全部符合且“基本项”“加分项”得分合计< 56分的为较差（哭脸）或“必备项”有不符合的为较差（哭脸）。</p>				

参 考 文 献

[1] 餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

[2] 上海市食品摊贩经营管理办法（沪府办规〔2020〕16号）
