

上海市餐饮业合规经营手册 (试行)



上海市餐饮烹饪行业协会

2024 年 12 月

目录

CONTENTS

第一篇：

餐饮业合规经营自查要点	1
-------------------	---

第二篇：

餐饮业合规经营三十问	27
------------------	----

餐饮业合规经营自查要点

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
1. 食品安全（市场监管部门）	现场检查	1.1 经营资质	1.1.1 食品经营许可证等资质合法有效，与经营场所（实体门店）地址一致。	1. 食品经营许可证合法有效： ①食品生产经营许可证的有效期为 5 年。 ②食品经营许可证载明的主体业态、经营项目等许可事项发生变化，食品经营者按照规定申请变更。 2. 经营场所（实体门店）地址与经营许可证上的场所地址一致： ①食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，依法分别取得食品经营许可证或者进行备案。 ②食品经营者地址迁移，不在原许可的经营场所从事食品经营活动。
			1.1.2 未超出食品经营许可证载明的经营项目从事餐饮服务活动。	不存在超范围经营现象，仅有热食类食品制售许可项目不得从事冷食类、生食类、自制饮品类制售项目。
		1.2 健康管理	1.2.1 制定从业人员健康管理制度，有每日晨检记录，从业人员持有有效健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	1. 食品安全管理人员每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查，检查从业人员是否患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤是否有伤口或感染，并有相应记录。 2. 从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员持有有效的健康证明；未患有碍食品安全病症（霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病）；手部无伤口。 3. 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1.2.2 从业人员穿戴洁净工作衣帽，手部卫生，无饰物外露，专间及专用操作区工作服有明显区分，佩戴清洁口罩并遮住口鼻。	1. 食品处理区内从业人员无留长指甲、涂指甲油、化妆等情形。 2. 工作时，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物未外露；佩戴清洁的工作帽。 3. 清洁操作区（专间及专用操作区）与其他操作区从业人员的工作服有明显的颜色或标识区分 4. 专间的从业人员佩戴清洁的口罩。 5. 专用操作区内从事下列活动的从业人员佩戴清洁的口罩： ①现榨果蔬汁加工制作。 ②果蔬拼盘加工制作。 ③加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）。 ④对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的。 ⑤调制供消费者直接食用的调味料。 ⑥备餐。
		1.3 原料控制	1.3.1 中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业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。	中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂以及从事食品经营管理的建立原料供货商管理评价制度以及退出机制，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，及时更换不符合要求的供货者。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1. 3. 2 随机抽查原料有进货查验记录和合格证明文件。按规定品种录入食品安全信息追溯平台。	1. 进货查验记录包括食品的名称、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。 2. 合格证明文件按照以下要求查验： ①从食品生产者采购食品的，查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件（食品出厂检验合格证或者其他合格证明）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。 ②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（可根据购物凭证情况判断）。 ③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。 ④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，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件。 ⑤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。 ⑥采购按照规定应当检疫的畜禽肉类，查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，查验肉品品质检验合格证明。 ⑦采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，留存每笔购物或送货凭证。 3. 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。 4. 进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。 5. 集体用餐配送单位、中央厨房、中型以上饭店及连锁餐饮企业将规定的 11 大类 44 个品种食品和食用农产品相关信息上传至上海市食品安全信息追溯平台。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1.3.3 食品贮存区食品与非食品不混放，无有毒有害物质；食品分类分架、离地离墙、包装标签标识符合要求；随机抽查原料感官性状无异常。	1. 食品与有毒、有害物品未一同贮存；清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施有醒目标识，并与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。 2. 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。贮存过程中，与墙壁、地面保持适当距离（离墙、离地 10 cm 以上）。 3. 散装食品（食用农产品除外）贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。 4. 贮存设施或加工间的食品原料具有正常的感官性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况。
			1.3.4 冷藏（冻）原料、半成品、成品按标识温度要求存放且不混放；冷冻（藏）设施温度符合要求，有外显式温度仪。	1. 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。 2. 冷冻（藏）设施存放食品按原料、半成品、成品分类分架放置，并有区分标识。 3. 冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合要求。
			1.3.5 未存在无标签标识、无法说明来源、未检疫或检疫不合格、过期食品、病死或死因不明畜禽和水产、有毒动植物、散装食盐等其他违禁食品。	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及下列禁止生产经营的物质： ①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。 ②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。 ③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。 ④超范围、超限量使用食品添加剂的食品。 ⑤营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。 ⑥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。 ⑦病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 ⑧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。 ⑨被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。 ⑩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。 ⑪无标签的预包装食品、食品添加剂。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
				⑫国家和本市为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品，如鲜活或者野生河豚鱼、织纹螺等。 ⑬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。
			1.3.6 对变质、超保质期或者回收的食品进行显著标示或单独存放明确标志场所，及时无害化处理、销毁、如实记录。	变质、超过保质期或者回收的食品具有显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，无害化处理或销毁及时，并有相应记录。
			1.3.7 水质符合生活饮用水卫生标准。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。	食品加工用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。
		1.4 过程控制	1.4.1 加工场所及设施设备配置符合要求；原料、半成品、成品及其盛放容器和工用具区分标识明显、保持清洁、分开放置和使用；各类水池有明显标识区分使用。	1. 食品经营者具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所： ①从事冷荤类食品制售、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），分别设置相应的专间。 ②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，设置专间或专用操作区。 2. 根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。 3. 不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品及水产品原料）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、定位存放。 4. 采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染： ①接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。 ②食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。 ③不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。 5. 食品处理区内的操作场所根据制作品种和规模设置食品原料清洗水池等设施设备，并有明显的区分标识，动物性食品原料、植物性食品原料及水产品原料分别设置清洗水池。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1.4.2 各类食品加工过程符合规范；无法律、法规禁止的行为。	1. 盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。 2. 煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时可使用快检方法检测煎炸油的酸价、极性组分等指标。 3. 油炸类食品加工过程要求： ①选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。 ②与炸油直接接触的设备、工具内表面为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。 ③油炸食品前，尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。油量不足时，及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。 4. 烧烤类食品加工过程要求： ①烧烤场所具有良好的排烟系统。 ②烤制食品的温度和时间能使食品被烤熟。 ③烤制食品时，避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。 5. 火锅类食品加工过程要求： ①不得重复使用火锅底料。 ②使用醇基燃料（如酒精等）时，在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，通风良好，防止一氧化碳中毒。 6. 糕点类食品加工过程要求： ①使用烘焙包装用纸时，考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不使用有荧光增白剂的烘烤纸。 ②使用自制蛋液的，冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。 7. 自制饮品加工过程要求： ①加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。 ②自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。 ③煮沸生豆浆时，将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。 ④自制饮品加工中，使用现制现售生鲜乳作为原料乳的，必须确保原料安全、加工过程安全。 8. 加工制作食品过程中，不存在下列行为：

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
				①使用非食品原料加工制作食品。 ②在食品中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的物质。 ③使用回收食品作为原料，再次加工制作食品。 ④使用超过保质期的食品、食品添加剂。 ⑤超范围、超限量使用食品添加剂。 ⑥使用腐败变质、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。 ⑦使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。 ⑧使用无标签的预包装食品、食品添加剂。 ⑨使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）。 ⑩在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）。 ⑪法律法规禁止的其他加工制作行为。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1.4.3 专间及专用操作区布局、流程符合要求，专间内设有空气消毒、工用具消毒、手部消毒等设施。	1. 专间及专用操作区的标识要求： 各专间及专区有标明用途的明显标识。 2. 专间及专用操作区的设施要求： （1）专间： ①专间内无明沟，地漏带水封。设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间的墙裙铺设到墙顶。专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门坚固、不吸水、易清洗，能自动关闭。专间内外运送食品的窗口专用，大小以可通过运送食品的容器为准。 ②专间内设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子为非手动开启式。 ③专间入口处设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头采用非手动开启式。 ④专间加工人员更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间，加工过程中适时清洗消毒手部。 ⑤专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具专用。食品容器、工具使用前清洗消毒并保持清洁。 （2）专区： ①与其他场所相对独立，专区专用，设立专用的食品容器、工用具、设备和清洁工具。 ②专用操作区内无明沟，地漏带水封。 ③必要时，设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。 ④入口处设置洗手、干手、消毒设施或用品，水龙头采用非手动开启式。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1.4.4 专间温度控制在 25℃ 以下，专人操作，专间内食品存放按要求控制备餐时间、有防污染措施、食品专用冰箱内无原料、半成品和不洁食品。	专间及专用操作区的操作要求： ①从事冷荤类食品制售、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），分别设置相应的专间。 ②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，设置专间或专用操作区。 ③除中央厨房和集体用餐配送单位以外的餐饮服务提供者直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作按规定在专间或者专用操作区进行（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）。 ④，专间加工人员更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间，加工过程中适时清洗消毒手部。 ⑤不在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。 ⑥专间温度不高于 25℃。 ⑦专间内由专人加工制作食品，进入专间和存放在专用操作区的食品为直接入口食品，避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。 ⑧每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。
			1.4.5 按标准规定需留样的经营者，应配备留样专用冰箱、专用容器，对每餐次或批次易腐食品成品进行留样，每个品种不少于 125g，留样时间不少于 48 小时。	1. 留样食品使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间不少于 48 h。每个品种留样量不少于 125 g。 2. 留样容器标注留样名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。 3. 由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
		1.5 食品添加剂管理	1.5.1 食品添加剂存放、使用和管理符合要求；无亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	1. 食品添加剂存放要求： 使用专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，在盛放容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装。 2. 食品添加剂使用要求： 依据 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》及相关国家公告规定使用食品添加剂，不得超范围、超限量使用食品添加剂。 3. 食品添加剂管理要求： 专账记录食品添加剂的使用情况，包括食品添加剂的名称、添加量、添加的食品品种、操作人员等内容。有“最大使用量”规定的食品添加剂精准称量和记录。 4. 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）等国家禁止在餐饮业使用的品种。
		1.6 备餐、 送餐与配送	1.6.1 备餐场所符合要求，食品存放温度和时间符合要求。盛放容器和工用具、菜肴围边和盘花符合要求。	1. 备餐场所要求： 在符合要求的专间或专区内进行备餐操作（包括食品成品的暂时放置、整理、分发）。 2. 食品存放温度和时间要求： 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不超过 2 h；存放时间超过 2 h 的，按要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过 2 h 的，在 60℃以上保存，或按要求冷却后进行冷藏。 3. 容器和工具要求： 容器、工具维护良好，无损坏或部件松脱等现象；使用前清洗消毒，表面清洁；清洗消毒后的容器、工具存放在专用保洁设施或场所内备用；备餐容器和工具与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。 4. 菜肴围边和盘花要求： 用作菜肴围边、盘花的材料符合食品安全要求；围边、盘花使用前清洗消毒。
			1.6.2 采取有效措施，防止送餐过程中食品受到污染。	送餐过程中，对食品采取有效防护措施： ①使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，保持传递设施清洁。 ②送餐过程中，使用清洁的托盘等工具。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1.6.3 具有符合贮存、运输要求的设施设备，且符合卫生要求。	1. 配送车辆及存放食品的车厢或配送箱（包）要求： ① 配送食品的车辆与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆未混用。 ② 配送高危易腐食品的，存放食品的车厢或配送箱（包）具有保温、冷藏或热藏功能。 ③ 存放食品的车厢或配送箱（包）保持清洁。 2. 与食品直接接触的配送容器要求： ① 配送容器专用、密闭，能够防止灰尘、雨水等污染，如：加盖的食品周转箱、保温箱等。 ② 配送容器内部结构便于清洁，如：容器内部采用圆弧结构，避免死角，以便于开展清洁。 ③ 配送前，盛放食品成品的容器（一次性的除外）清洁、消毒。 3. 食品配送过程要求： ① 车厢和配送箱（包）内无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质。 ② 同一车厢或外卖箱（包）配送的食品与非食品（如：洗涤剂、消毒剂、食品包装材料等物品）、不同存在形式的食品分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装严密。 ③ 运输食品的温度和湿度符合食品安全相关要求。
			1.6.4 中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮外卖食品包装容器的标签标识信息符合要求	1. 食品有包装或使用密闭容器盛放。容器材料符合食品安全国家标准或有关规定。 2. 包装或容器上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。 3. 容器上标注食用时限和食用方法。
			1.6.5 中央厨房、集体用餐配送单位、团体膳食外卖、餐饮外卖食品配送时间和中心温度符合要求。配送人员和设施设备符合要求。	1. 配送过程中，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，并保证食品温度符合食品安全要求。 2. 送餐人员保持个人卫生。外卖箱（包）保持清洁，并定期消毒。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
		1.7 场所和设备设施清洁维护	1.7.1 经营场所无饲养、暂养和宰杀畜禽；有相适应的加工场所和设施设备，且布局合理；卫生间位置符合要求并保持清洁。	1. 饲养和宰杀畜禽等动物的区域，位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。 2. 食品处理区按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能避免食品接触有毒物、不洁物。 3. 卫生间设置位置要求： 卫生间未设置在食品处理区内，卫生间出入口未与食品处理区直接连通。 4. 卫生间保持清洁： ① 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。 ② 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。 ③ 营业期间，开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。
			1.7.2 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，餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	1. 餐饮经营场所环境保持清洁，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。 2. 餐厨废弃物的存放及清理要求： ① 废弃物存放容器带盖子，与食品加工制作容器有明显的区分标识。 ② 与食品加工制作保持必要的距离，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。 ③ 废弃物及时清理，不得溢出存放容器。 ④ 按照相关部门的要求处理餐厨废弃物。
			1.7.3 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。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业具有设施设备维护记录。	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。
			1.7.4 建筑结构完好，配备有害生物防治有效措施，无明显有害生物活动迹象。	1. 有害生物防治措施有效，安装灭蝇灯、防蝇纱网、防蝇帘或风幕机、鼠类诱捕设施、通往外界出口处金属网罩等 2. 不存在明显的有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。 3. 场所建筑结构不存在存在孔洞、缝隙等生物虫害侵入途径。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1.8.1 清洗水池专用，有明显标识。洗涤剂符合食品安全国家标准。保洁设施符合相关要求，存放的餐饮具保持清洁。	1. 餐用具清洗水池使用不透水材料（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。 2. 洗涤剂要求： ① 洗涤剂包装标识包括产品名称、生产厂名和厂址等内容。 ② 直接接触食品的，要查看包装上的 A 类或“可直接接触食品”标识。 3. 保洁设施要求： ① 设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。 ② 保洁设施正常运转，有明显的区分标识。 ③ 保洁设施采用不易积垢、易于清洁的材料制成，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，定期清洁保洁设施，防止餐用具受到污染。
		1.8 餐饮具清洗消毒	1.8.2 物理消毒的设施运转正常并能满足消毒需要，化学消毒使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求，集中消毒的餐饮具包装、标识符合要求，查验、留存其执照证明和消毒合格证明。无未经清洗消毒的餐饮具、重复使用的一次性餐饮具。	1. 物理消毒要求： ① 物理消毒设备（如自动消毒碗柜等）能正常运转。 ② 一体化洗碗机的消毒温度、时间等确保消毒效果满足 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的要求。 2. 化学消毒要求： ① 使用的洗涤剂、消毒剂分别符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。 ② 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。 3. 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，相关文件保存期限不少于消毒餐（饮）具使用期限到期后 6 个月。 4. 餐饮具包装无破损，包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。 5. 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。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
		1.9 食品安全管理	1.9.1 餐饮服务企业建立健全食品安全管理制度，对日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患进行整改。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业制定加工操作规程。建立食品安全自查制度，按要求定期开展自查评价，并如实记录。	1. 餐饮服务企业建立下列制度： ①从业人员健康管理制度。 ②食品安全管理人员培训和考核制度。 ③食品安全自查制度。 ④食品进货查验记录制度。 ⑤原料控制要求。 ⑥过程控制要求。 ⑦食品安全事故处置方案等食品安全管理制度。 ⑧食品贮存管理制度。 ⑨废弃物处置制度。 ⑩不合格食品处置制度。 2. 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。 3. 餐饮服务企业建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，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。 ①建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也予以记录，实行零风险报告。 ②建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。 ③建立食品安全月调度制度。企业主要负责人每月至少听取 1 次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。 4. 自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1.9.2 按规定设立食品安全管理机构，配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，制定食品安全突发事件应急处置预案。	1. 食品安全管理人员配备要求： ①依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。 ②中央厨房、集体用餐配送单位、集中用餐单位食堂、网络餐饮服务第三方平台提供者等配备专职食品安全管理人员。 ③在依法配备食品安全员，制定《食品安全员守则》的基础上，大中型餐饮服务企业、用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂、以及用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位，配备食品安全总监，制定《食品安全总监职责》。 2. 记录并存档主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的设立、调整情况，《食品安全总监职责》《食品安全员守则》以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况。 3. 食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员具备下列食品安全管理能力： ①掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准。 ②具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识。 ③熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求。 ④参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核。 ⑤其他应当具备的食品安全管理能力。 4. 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。
			1.9.3 有从业人员食品安全知识培训记录；随机抽查食品安全管理人员，考核结果符合要求。	1. 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： ①餐饮服务企业每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。 ②培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。 ③培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。 ④从业人员在食品安全培训考核合格后上岗。 ⑤食品安全相关的法律法规标准更新时，及时开展培训。 2. 定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			1.9.4 中央厨房、集体用餐配送单位自行或委托第三方机构定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测，有检验检测记录。	1. 中央厨房、集体用餐配送单位具备自行或者委托食品检验的条件。 2. 自行检验的，设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员，检验检测人员经过培训与考核；不具备自行检验能力的，提交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。 3. 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。
		1.10 其他管理	1.10.1 中型及以上饭店应当采用电子显示屏、透明玻璃墙等方式，公开烹饪、专间、餐用具清洗消毒等加工操作过程。	采用电子显示屏、透明玻璃墙、互联网+明厨亮灶等方式，向消费者公开厨房环境卫生、冷食类和生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等重点区域的食物加工操作过程。
			1.10.2 落实劝阻吸烟人员或者组织劝阻吸烟的志愿者；在醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话；不设置任何与吸烟有关的器具；对吸烟者进行劝阻。	1. 餐饮服务提供者应全面禁烟，不设置任何与吸烟有关的器具。 2. 在餐厅、食堂等集中就餐场所醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话。 3. 对吸烟者进行劝阻。
			1.10.3 有防止食品浪费提示；未发现诱导消费者超量点餐造成明显浪费的行为；未发现经营过程中存在严重浪费。	1. 主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐。 2. 提供自助餐服务的，主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。 3. 可以通过在菜单上标注食品分量、规格、建议消费人数等方式充实菜单信息，为消费者提供点餐提示，根据消费者需要提供公勺公筷和打包服务。 4. 可以对参与“光盘行动”的消费者给予奖励；也可以对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用，收费标准明示。 5. 不得诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。 6. 经营过程中不得存在严重浪费。
			1.10.4 取得酒类经营许可项目；显著位置设置不向未成年出售酒类标志。	1. 经营酒类商品，取得酒类经营许可项目。 2. 经营酒类商品，显著位置设有不得向未成年人销售酒类商品明显的提示标识。
			1.10.5 餐饮服务单位应当提供公筷公勺服务。	鼓励餐饮服务经营者按照 DB31/T 1239 的要求，主动提供公筷、公匙等公用餐具。鼓励餐饮服务经营者按照 DB31/T 1222 的要求，向就餐者提供分餐制服务。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
	非现场检查	1.11 信息公示	1.10.6 餐饮服务单位落实互联网+明厨亮灶工作要求,摄像头覆盖食品加工操作关键环节,且经营期间设备稳定在线。	采用互联网+明厨亮灶的,应确保重点区域内容的展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅,并将视频信息上传至相应的管理平台,视频资料保存≥7天。
			1.11.1 在显著位置公示许可证正本或电子形式公示。入网经营者在线上按要求公示单位名称、地址、许可证等信息。	1.经营场所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。 2.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,更新及时。
			1.11.2 按要求公示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。公示从业人员有效健康证明。	1.曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者,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。 2.公示从事接触直接入口食品工作(清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒)的从业人员(包括新参加和临时参加工作的从业人员)的有效健康证明。
2.特种设备安全 (市场监管部门)	现场检查	2.1 电梯	2.1.1 设备按要求办理使用登记并将使用标志置于设备的显著位置;安全注意事项和警示标志置于易于为乘客注意的显著位置。	1.设备按要求办理使用登记并将使用标志置于设备的显著位置。 2.安全注意事项和警示标志置于易于为乘客注意的显著位置。
			2.1.2 设备在检验有效期内。	设备在检验有效期内。
			2.1.3 电梯轿厢内设置的紧急报警装置有效,联系畅通;轿厢门防夹保护装置有效;自动扶梯和自动人行道急停开关有效,且有清晰的永久性标识;自动扶梯围裙板上的防夹装置完整;自动扶梯和自动人行道出入口处梳齿板完好;在与楼板交叉处以及各交叉设置的自动扶梯或者自动人行道之间,按要求装设防护挡板(扶手带外缘与任何障碍物之间距离大于等于400mm的除外)。	1.电梯轿厢内设置的紧急报警装置有效,联系畅通。 2.轿厢门防夹保护装置有效。 3.自动扶梯和自动人行道急停开关有效,且有清晰的永久性标识。 4.自动扶梯围裙板上的防夹装置完整。 5.自动扶梯和自动人行道出入口处梳齿板完好。 6.在与楼板交叉处以及各交叉设置的自动扶梯或者自动人行道之间,按要求装设防护挡板(扶手带外缘与任何障碍物之间距离大于等于400mm的除外)。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			2.1.4 抽查呼梯、选层、楼层指示等显示信号系统功能有效，指示正确。	抽查呼梯、选层、楼层指示等显示信号系统功能有效，指示正确。
			2.1.5 签订维保合同并在有效期内；有维保记录，并经安全管理人员确认。	1. 签订维保合同并在有效期内。 2. 有维保记录，并经安全管理人员确认。
	非现场检查	2.2 特种设备安全管理	2.2.1 所抽查设备办理使用登记；所抽查设备在检验有效期内；按要求建立设备档案且档案齐全；所抽查设备按要求进行经常性维护保养或者定期自行检查并有记录；有设备故障、异常情况处理记录；有事故隐患排查和整治记录。	1. 抽查设备办理使用登记。 2. 抽查设备在检验有效期内。 3. 按要求建立设备档案且档案齐全。 4. 抽查设备按要求进行经常性维护保养或者定期自行检查并有记录。 5. 有设备故障、异常情况处理记录。 6. 有事故隐患排查和整治记录。
			2.2.2 安全管理人员和作业人员证件在有效期内，项目符合要求并办理聘用手续；有特种设备作业人员培训考核记录。	1. 安全管理人员和作业人员证件在有效期内，项目符合要求并办理聘用手续。 2. 有特种设备作业人员培训考核记录。
			2.2.3 按规定设置安全管理机构或配备专兼职安全管理人员，并书面任命安全责任人；建立并实施安全管理制度和操作规程；制定事故应急（专项）预案并有演练记录。	1. 按规定设置安全管理机构或配备专兼职安全管理人员，并书面任命安全责任人。 2. 建立并实施安全管理制度和操作规程；制定事故应急（专项）预案并有演练记录。
			2.2.4 书面任命安全总监和安全员，开展培训并经考核合格；制定《特种设备安全风险管控清单》《特种设备安全总监职责》《特种设备安全员守则》等制度文件；建立并落实日管控、周排查、月	1. 书面任命安全总监和安全员，开展培训并经考核合格。 2. 制定《特种设备安全风险管控清单》《特种设备安全总监职责》《特种设备安全员守则》等制度文件。 3. 建立并落实日管控、周排查、月

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			调度等工作机制。	
3. 消防安全 (消防救援部门)	非现场检查	3.1 消防行政许可	3.1.1 依法通过投入使用、营业前消防安全检查	经营面积 300 平方米以上的餐饮场所，依法通过投入使用、营业前消防安全检查，且现场与合格证明材料载明的信息一致。
	现场检查	3.2 消防安全管理	3.2.1 制定符合本单位实际的消防安全管理制度和保障消防安全的操作规程。	1. 单位落实逐级消防安全责任制和岗位消防安全责任制，明确逐级和岗位消防安全职责，确定各级、各岗位的消防安全责任人。 2. 与其他单位共同使用同一建筑或者本场所实行承包、租赁或者委托经营管理时，应当在订立的书面合同中明确各方的消防安全工作的权利、义务和违约责任。对涉及的共用区域、共用消防设施实行统一管理。承包、承租或者受委托经营管理方，在其使用、管理范围内履行消防安全职责。 3. 根据《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》（公安部令第 61 号）等有关规定，制定符合本单位实际的消防安全管理制度和保障消防安全的操作规程。 4. 相关人员熟悉与本岗位相关的消防安全管理制度和操作规程内容，并履行岗位职责。 5. 相关工作记录完善。 6. 建筑面积大于 2000 平方米的餐饮场所应设微型消防站。
			3.2.2 制定符合本单位实际的灭火和应急疏散预案。	1. 单位根据建筑规模、员工人数、使用性质、火灾危险性、消防安全重点部位等实际情况，结合《社会单位灭火和应急疏散预案编制及实施导则》（GB/T40248-2021）等有关规定，制定符合本单位实际的灭火和应急疏散预案。 2. 相关人员熟悉灭火和应急疏散预案，确保每名员工熟知预案内容，掌握自身职责。
			3.2.3 定期组织员工消防安全培训。	1. 单位应定期组织开展消防安全宣传教育和培训：餐饮场所作为公众聚集场所，对员工的消防安全培训应当至少每半年进行一次，对新上岗员工或进入新岗位的员工进行上岗前的消防安全培训，单位的消防安全责任人、消防安全管理人、专兼职消防管理人员、消防控制室的值班操作人员等应当接受消防安全专门培训。 2. 单位员工消防安全培训内容包括有关消防法规、消防安全制度和保障消防安全的操作规程、本单位、本岗位的火灾危险性和防火措施、有关消防设施的性能、灭火器材的使用方法、报火警、扑救初起火灾以及自救逃生的知识和技能以及括组织、引导在场群众疏散的知识和技能等。 3. 相关人员应熟悉培训内容，消防器材实操熟练，知晓本岗位火灾风险。 4. 相关培训应有记录，包含时间、地点、内容等要素。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			3.2.4 确定消防安全管理人。	1. 若场所为消防安全重点单位，依法应当确定消防安全管理人，并向消防部门备案。 2. 消防安全责任人和管理人应当依法履行消防安全职责。 3. 通过现场检查和材料查阅，能够佐证消防安全管理人依法履行消防安全职责，组织落实相关消防安全管理工作。 4. 消防安全管理人知晓本场所火灾风险。
			3.2.5 定期开展防火检查、巡查。	1. 单位按照规定频次定期开展防火检查、巡查：1) 防火检查：至少每月进行一次防火检查。2) 防火巡查：消防安全重点单位应当进行每日防火巡查；其他单位可以根据需要组织防火巡查；餐饮场所作为公众聚集场所，在营业期间的防火巡查应当至少每二小时一次，营业结束时应当对营业现场进行检查。 2. 防火检查记录符合《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》（公安部令第61号）第二十六条等规定；防火巡查记录符合《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》（公安部令第61号）第二十五条等规定。 3. 自查在账火灾隐患问题整改符合《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》（公安部令第61号）第五章火灾隐患整改等规定。 4. 单位防火巡查人员，了解掌握工作职责和本场所火灾风险。
			3.2.6 消防设施、器材、消防安全标志定期组织维修保养。	1. 单位应当自行或者委托自行或者委托消防技术服务机构，按照国家标准、行业标准对建筑消防设施进行维护保养、检测，确保建筑消防设施完好、有效。火灾自动报警系统、固定灭火系统和防烟排烟系统等技术性能较高的建筑消防设施应当由符合国家规定条件的单位进行检测，并形成书面结论文件。 2. 维护保养应当按照《建筑消防设施的维护管理》（GB25201-2010）等规定，制定消防设施、器材、消防安全标志维护保养计划，按照维护保养周期开展维保。建筑消防设施每年至少检测一次。 3. 维护保养工作开展情况留有相关记录材料。 4. 建筑消防设施检测报告中发现的问题已整改或整改中。
			3.2.7 定期组织开展消防演练。	1. 单位按照灭火和应急疏散预案要求，定期组织开展演练。消防安全重点单位每半年至少组织一次，火灾高危单位每季度至少组织一次，其他单位每年至少组织一次。 2. 消防演练记录材料详实能够佐证活动有效开展。 3. 相关人员熟悉灭火和应急疏散预案，确保每名员工熟知预案内容，掌握自身职责。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			3.2.8 建立消防档案。	1. 场所应当建立消防档案，消防档案包括消防安全基本情况、消防安全管理情况、灭火和应急疏散预案等，其种类、内容、要素符合《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》（公安部令第 61 号）第四十一条、第四十二条、第四十三条、第四十四条等有关规定，各类消防档案具体内容（包括图表）详实，能够全面反映消防工作的基本情况，并根据变化及时更新和完善。 2. 场所若为消防安全重点单位，还应参照《重点单位消防安全管理要求》制作档案。
			3.2.9 确定消防重点部位。	1. 将容易发生火灾、一旦发生火灾可能严重危及人身和财产安全以及对消防安全有重大影响的部位确定为消防安全重点部位，并在消防档案中予以建立归档明。 2. 消防安全重点部位明确了消防安全管理的责任部门和责任人。 3. 消防安全重点部位明显位置张贴有消防安全重点部位标志标识。 4. 消防安全重点部位列入防火巡查范围，作为定期检查的重点，严格管理。
			3.2.10 确定承担灭火和组织疏散任务人员。	1. 单位根据《中华人民共和国消防法》《上海市消防条例》《上海市社会消防组织管理规定》（市政府令第 2 号）等有关规定，组建微型消防站等多种形式的消防组织，配备必要的灭火救援装备和通讯器材。属于消防安全重点单位的，应当建立单位微型消防站。 2. 单位灭火和应急疏散预案中，对承担灭火和组织疏散任务的人员予以确定，明确其具体职责任务。 3. 相关人员掌握单位基本情况、灭火和应急疏散预案、消防安全重点部位及消防设施器材设置，并熟悉消防设施器材的使用。
		3.3 建筑防火	3.3.1 生产、储存、经营其他物品的场所与居住场所设置在同一建筑物内，符合要求。	1. 餐饮场所的经营、储存区域不应设置居住场所。 2. 餐饮场所与居住场所设置在同一建筑物内，其平面布置、防火分隔措施、辅助疏散设施、自动灭火和火灾自动报警、火源控制、内装修材料等应当符合《建筑防火通用规范》（GB55037-2022）、《住宿与生产储存经营合用场所消防安全技术要求》（XF703-2007）等消防技术标准有关规定。
			3.3.2 人员密集场所外墙、门窗上未设置影响逃生、灭火救援的障碍物。	餐饮场所外墙、门窗上不应设置广告牌、栅栏、格栅等影响逃生、灭火救援的障碍物。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			3.3.3 防火分区及防火分隔符合要求。	1. 餐饮场所防火分区设置应当与消防竣工验收合格的图纸防火分区保持一致。 2. 餐饮场所位于高层建筑,其防火分区的建筑面积不应大于 1500m ² ;位于耐火等级为一、二级的单、多层建筑,其防火分区的建筑面积不应大于 2500m ² ;位于耐火等级为三级的单、多层建筑,其防火分区的建筑面积不应大于 1200m ² ;位于耐火等级为四级的单、多层建筑,其防火分区的建筑面积不应大于 600m ² ;位于地下或半地下建筑(室)防火分区的建筑面积不应大于 500m ² 。建筑内设置自动灭火系统时,可按上述规定增加 1.0 倍;局部设置时,防火分区的增加面积可按该局部面积的 1.0 倍计算。 3. 防火分区之间应采用防火墙分隔,确有困难,可采用防火卷帘等防火分隔设施分隔。 4. 餐饮场所的厨房用采用防火门、防火窗、耐火极限不低于 2.00h 的防火隔墙和耐火极限不低于 1.00h 的楼板与其他场所分开。
			3.3.4 人员密集场所装修材料符合要求。	1. 餐饮场所根据所在建筑的情况(单层、多层建筑,高层建筑,地下建筑),对顶棚、墙面、地面隔断以及固定家具、装饰织物等有具体耐火等级要求。 2. 疏散走道和安全出口的顶棚、墙面不应采用影响人员安全疏散的镜面反光材料。 3. 疏散楼梯间及前室等的顶棚、墙面和地面内部装修材料的燃烧性能均为 A 级。
		3.4 安全疏散	3.4.1 疏散通道按要求设置,且不存在占用、堵塞、封闭或妨碍行为。	1. 餐饮场所的疏散出口数量、位置和宽度,楼梯间的形式和宽度应符合标准。 2. 疏散出口门、室外疏散楼梯的净宽度不应小于 0.8m。 3. 餐饮场所疏散出口、疏散走道、疏散楼梯不应存在占用、堵塞、封闭或存在妨碍安全疏散的行为。
			3.4.2 安全出口按要求设置,且不存在占用、堵塞、封闭或妨碍行为。	1. 餐饮场所的安全出口的数量、位置和宽度应符合标准。 2. 餐饮场所的安全出口不应存在占用、堵塞、封闭或存在妨碍安全疏散行为。
			3.4.3 应急照明按要求设置,且保持完好有效。	1. 餐饮场所内设置的应急照明器材,设置的数量、位置符合标准。 2. 餐饮场所的的应急照明最低水平照度不低于 3lx。 3. 餐饮场所内应急照明应确保完好有效。
			3.4.4 疏散指示标志按要求设置,且保持完好有效。	1. 餐饮场所内应设置疏散指示标志,设置的位置、数量应符合标准。 2. 餐饮场所设置的疏散指示标志应确保完好有效。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
		3.5 消防控制室	3.5.1 消防控制室按要求设置。	1. 餐饮场所（或所在建筑）按规范要求设置消防控制室。 2. 消防控制室的平面设置及内部设备应符合规范要求。 3. 餐饮场所（或所在建筑）是否有承担建筑消防设施管理责任的单位（以下统称管理单位）。 4. 管理单位应当在消防控制室醒目位置，公示消防安全责任人、消防安全管理人、值班操作人员信息。 5. 消防技术服务机构应当在消防控制室醒目位置公示单位名称、项目负责人、从业人员、维护保养期限和范围等信息。 （备注：上述内容仅限于独立设置的餐饮场所内自动消防设施需要设置消防控制室的情况。如局部设置的餐饮场所，或其所在建筑设有消防控制室的情况下，对餐饮场所开展检查时，此项可勾选不涉及）
			3.5.2 值班操作人员应持证上岗，并有值班记录。	1. 设有消防控制室的，应当实行每日 24 小时值班制度，且每班人员不少于 2 人。 2. 消防控制室值班操作人员应当具备相应的消防职业资格并持证上岗。 3. 值班记录应填写日常值班情况、防火巡查检查情况和火灾隐患整改记录等，并由相关人员签字。
			3.5.3 消防联动控制设备运行正常	报警联动控制器及相关消防联动设备应处于自动控制状态。
		3.6 消防设施器材	3.6.1 火灾自动报警系统按要求设置，并保持完好有效。包括探测器、手动报警器等。	1. 餐饮场所厨房、就餐区域设置符合要求的报警探测器、可燃气体探测器。 2. 火灾报警控制器和手动报警按钮应保持完好有效。
			3.6.2 室内消火栓按要求配置，并保持完好有效。	室内消火栓压力正常，标志明显、组件完整，无圈占、遮挡、埋压情况。
			3.6.3 自动灭火系统按要求设置，并保持完好有效。	1. 餐厅建筑面积大于 1000m ² 的餐馆或食堂，其烹饪操作间的排油烟罩及烹饪部位应设置自动灭火装置，并应在燃气或燃油管道上设置与自动灭火装置联动的自动切断装置。 2. 喷头的设置应符合规范要求，不得存在损坏、涂料喷涂和遮挡等影响其正常使用的情形。 3. 自动喷水灭火系统末端试水装置的设置位置和压力符合要求。
			3.6.4 防火门按要求设置，并保持完好。	1. 防火门外观完好、配件齐全，门向疏散方向开启，常开式防火门能联动、手动关闭。 2. 常闭防火门应在明显位置设置“保持防火门关闭”等提示标识。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
			3.6.5 防火卷帘按要求设置，并保持完好。	1. 防火卷帘外观完好，手动升降功能正常。 2. 两侧不应堆放物品或设置障碍物。
			3.6.6 防排烟设施按要求设置，并保持完好。	防排烟设施组件及其功能符合规范要求，并保持完好有效。
			3.6.7 灭火器按要求配置，并保持完好。	灭火器的类型、规格、灭火级别、压力和配置数量应符合配置设计的要求。 1. 灭火器应设置在位置明显和便于取用的地点。 2. 灭火器的摆放应稳固，有醒目的图文使用提示标识。
		3.7 其他消防安全管理	3.7.1 电器产品的线路定期维护、检测。	1. 电器产品的线路有定期维护、检测的记录。 2. 不应存在随意乱接电线、线路未穿管保护、违规使用大功率电气等情况。
			3.7.2 燃气用具的管路定期维护、检测。	1. 燃气用具应当选用合格产品，定期维护和检测。 2. 集烟罩、排油烟管道等集排油设施应定期清洗并有记录。
			3.7.5 按规定生产、储存、使用易燃易爆危险品。	1. 设置在地下、半地下室的餐饮场所严禁使用瓶装液化石油气。 2. 位于高层建筑内的餐饮场所，使用可燃气体燃料时，应当采用管道供气，不应使用瓶装液化石油气。 3. 在可能泄露散发可燃气体或蒸气的场所，应当设置可燃气体检测报警装置。
4. 消防安全（公安派出所）	现场检查	4.1 日常消防监督检查（非重点单位）	4.1.1 消防车通道、疏散通道、安全出口畅通，室内消火栓、疏散指示标志、应急照明、灭火器完好有效。	消防车通道、疏散通道、安全出口畅通，室内消火栓、疏散指示标志、应急照明、灭火器完好有效。
			4.1.2 生产、储存、经营易燃易爆危险品的场所不应与居住场所设置在同一建筑物内。	生产、储存、经营易燃易爆危险品的场所不应与居住场所设置在同一建筑物内。
			4.1.3 制定消防安全制度。	制定消防安全制度。
			4.1.4 组织防火检查、消防安全宣传教育培训、灭火和应急疏散演练。	组织防火检查、消防安全宣传教育培训、灭火和应急疏散演练。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
	非现场检查	4.2 日常消防监督检查（设有建筑消防设施的非重点单位）	4.2.1 对建筑消防设施定期组织维修保养。	对建筑消防设施定期组织维修保养。
5. 市容环境卫生（绿化市容部门）	现场检查	5.1 生活垃圾管理（绿化市容部门）	5.1.1 按照本市相关规定设置生活垃圾分类收集容器并分类收集。	1.按照上海市生活垃圾分类标准设置分类收集容器，规范张贴标识。 2.容器点位设置合理，杜绝污染食品、水源等，投放完及时加盖。 3.生活垃圾及时驳运清理，不得满溢。
			5.1.2 将需要驳运的生活垃圾，分类驳运至生活垃圾收集运输交付点。	1.驳运过程中全程注意分类，使用对应类别的驳运机具。 2.不得将不同类别生活垃圾混合驳运。 3.生活垃圾驳运至指定交付点，不得随意倾倒。
			5.1.3 餐饮服务、单位供餐等活动中产生的餐厨垃圾单独投放至餐厨垃圾收集容器。	餐厨垃圾分类收集。
	非现场检查	5.2 餐厨废弃油脂管理（绿化市容部门）	5.2.1 产生单位应当在每年向所在地区绿化市容部门申报本年度餐厨废弃油脂的种类和产生量。	产生餐厨废弃油脂的单位，每年向属地管理部门申报餐厨废弃油脂产生情况。
			5.2.2 设置专门的餐厨废弃油脂收集容器和符合要求的油水分离装置，餐厨废弃油脂单独收集。	产生餐厨废弃油脂的单位，设置专门的餐厨废弃油脂收集容器和符合要求的油水分离装置，餐厨废弃油脂单独收集。
			5.2.3 餐厨废弃油脂定向交由绿化市容部门确定的收运单位收运，签订收运合同，建立记录台账。 可通过保存联单记录或采用管理部门认可的电子联单的方式，达到与建立记录台账同等作用。	1.与属地对应的餐厨废弃油脂收运单位签约。 2.定向交付餐厨废弃油脂，不得擅自交付其他单位和个人收运。 3.保存收运记录。

检查部门	检查方法	检查事项	检查要点	经营者自查说明
6. 市容环境卫生 (城管执法部门)	现场检查	6.1 生活垃圾分类	6.1.1 管理责任人是否按照要求设置收集容器、设施。	管理责任人按照要求设置收集容器、设施。
			6.1.2 是否将生活垃圾分别投放至相应收集容器。	将生活垃圾分别投放至相应收集容器。
			6.1.3 管理责任人是否分类驳运生活垃圾。	管理责任人分类驳运生活垃圾。
		6.2 餐厨垃圾	6.2.1 产生单位是否申报年度餐厨垃圾的种类和产生量。	产生单位申报年度餐厨垃圾的种类和产生量。
			6.2.2 是否将餐厨垃圾作为禽畜饲料或者提供给规定以外单位、个人收运或处置。	不得将餐厨垃圾作为禽畜饲料或者提供给规定以外单位、个人收运或处置。
			6.2.3 是否设置餐厨垃圾收集容器并保持容器完好、正常使用。	设置餐厨垃圾收集容器并保持容器完好、正常使用。
		6.3 餐厨废弃油脂	6.3.1 是否将餐厨废弃油脂提供、放任给收运单位以外的其他单位和个人收运。	不得将餐厨废弃油脂提供、放任给收运单位以外的其他单位和个人收运。
			6.3.2 产生单位是否按照要求建立记录台账。	产生单位按照要求建立记录台账。

餐饮业合规经营三十问

序号	业态	分类	问题名称	参考答案	关联法律法规
1	全部	基础问题	如何申请《食品经营许可证》？	1.先行取得营业执照等合法主体资格。如果申办单位食堂，也可以以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人。 2.登陆一网通办（ https://zwdt.sh.gov.cn/govPortals/index.do ），搜索食品经营许可，办理食品经营许可相关业务。 3.携带申请材料到各区政务服务窗口提交申请。	《食品经营许可和备案管理办法》
2	全部	基础问题	餐饮门店许可证到期了，如何办理延续手续？	1.许可证到期需要延续的，应当在该食品经营许可有效期届满前 90 个工作日内至 15 个工作日期间，向原发证的区市场监管部门提出申请。 2.提交食品经营许可延续申请书、纸质食品经营许可证正本、副本等。	《食品经营许可和备案管理办法》
3	全部	基础问题	餐饮门店经营项目发生变化或者重新装修改造，是否需要办理手续？	1.如果食品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，应当在变化后 10 个工作日内向原发证的区市场监管部门报告。 2.如果是经营场所地址发生变化的，应当重新申请食品经营许可。	《食品经营许可和备案管理办法》
4	全部	基础问题	如何预防常见植物性食物中毒？	1.对于有毒菌引起的食物中毒。禁止采摘、购买、加工制作不明品种的野生菌。 2.对于四季豆引起的食物中毒。烹饪时先将四季豆放入开水中烫煮 10 分钟以上再炒，每次烹饪量不得过大，烹饪时使四季豆均匀受热。 3.对于豆浆引起的食物中毒。将生豆浆加热至 80℃时，会有许多泡沫上涌，出现“假沸”现象。应将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸 5 分钟以上，可彻底破坏豆浆中的胰蛋白酶抑制物。 4.对于发芽马铃薯（土豆）引起的食物中毒。将马铃薯（土豆）贮存在低温、无阳光直射的地方，避免马铃薯生芽。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》

序号	业态	分类	问题名称	参考答案	关联法律法规
5	全部	基础问题	如何预防细菌性食物中毒？	1.避免污染。主要指避免烧熟后的食品受到病原菌污染。如避免熟制后的食品与生的食品原料接触；保持餐饮服务场所、设施、设备、加工制作台面、容器、工具等清洁；消灭鼠类、虫害等有害生物，避免其接触食品。 2.控制温度。采取适当的温度控制措施，杀灭食品中的病原菌或控制病原菌生长繁殖。如烧熟食品时，使食品的中心温度达到 70℃ 以上；贮存熟制食品时，将食品的中心温度保持在 60℃ 以上热藏或在 8℃ 以下冷藏（或冷冻）。 3.控制时间。尽量缩短食品的存放时间。如当餐加工制作食品后当餐食用完；尽快使用完食品原料、半成品。 4.清洗和消毒。如清洗所有接触食品的物品；清洗消毒接触直接入口食品的工具、容器等物品；清洗消毒生吃的蔬菜、水果。 5.控制加工制作量。食品加工制作量应与加工制作条件相适应。食品加工制作量超过加工制作场所、设施、设备和从业人员的承受能力时，加工制作行为较难符合食品安全要求，易使食品受到污染，引起食物中毒。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
6	全部	基础问题	餐饮门店从业人员如何进行知识培训？	餐厅从业人员，包括餐厅负责人、食品安全总监和食品安全员等食品安全管理人员、关键岗位操作人员等。餐厅负责人及食品安全管理人员岗期间每 12 个月接受食品安全知识集中培训应当不少于 60 小时，其他从业人员在岗期间每 12 个月应当不少于 40 小时。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
7	全部	高频问题	餐饮门店现制饮料是否应该张贴标签标识？标签标识应包含哪些内容？	除堂食外，餐饮门店要在食品盛放容器或者包装表面标明加工制作时间、保质期或食用期限等内容。对保存条件和食用方式有特殊要求的，应在标签标识上注明。	《DB31/2007-2023 食品安全地方标准 现制饮料》
8	全部	高频问题	餐饮门店具备什么条件可以售卖凉菜？	餐饮门店需取得有效《食品经营许可证》，加工制作酱牛肉、白斩鸡、卤鹅等冷荤凉菜或凉拌豆腐、凉拌豆腐皮等豆制品，许可证的经营项目须包含“冷食类食品制售（含冷荤类食品制售）”；经营拍黄瓜、大拌菜等植物性凉菜，许可证的经营项目须包含“冷食类食品制售（含冷荤类食品制售）”或“冷食类食品制售（简单制售）”；经营三文鱼刺身等生制水产品，许可证的经营项目须包含“生食类食品制售”。	《食品经营许可和备案管理办法》

序号	业态	分类	问题名称	参考答案	关联法律法规
9	全部	高频问题	餐饮门店加工用水有什么要求？	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。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
10	全部	高频问题	餐饮门店对餐用具如何消毒？	餐用具消毒方法分为物理消毒和化学消毒，推荐使用物理消毒方法。物理消毒一般采用蒸汽或煮沸消毒、红外线消毒、洗碗机消毒等。化学消毒主要是使用各种含氯消毒剂消毒。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
11	全部	高频问题	餐饮门店采取化学消毒有哪些注意事项？	1.要严格按照去残渣-清洗-消毒液浸泡-清水冲洗的流程来操作。 2.不得使用温水和热水配置含氯消毒液。 3.将餐用具全部浸入配置好的消毒液中，并达到该消毒液标明的消毒时间。 4.用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
12	全部	高频问题	哪些餐饮单位需要食品留样？	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂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人的餐饮服务提供者，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于48小时。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
13	全部	高频问题	餐饮门店的员工健康证明有什么要求？	切菜、配菜、烹饪、传菜、清洗消毒等直接接触入口食品工作人员应取得健康证明。有碍食品安全疾病的人员不应从事接触直接入口食品的工作。患有发热、腹泻、严重咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后才能重新上岗。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》

序号	业态	分类	问题名称	参考答案	关联法律法规
14	全部	高频问题	餐饮门店的个人卫生有什么要求？	要保持良好的个人卫生，工作时穿清洁的工作服；厨房里的员工不留长指甲，不化妆，工作时饰物不外露；专间、专用操作区（如做冷菜、榨果汁等）的从业人员佩戴清洁口罩；从业人员个人用品在不影响食品安全的位置集中存放。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
15	全部	高频问题	餐饮门店各类水池使用有什么要求？	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。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。严格按照各种水池标识使用，不得混用。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
16	全部	高频问题	餐饮门店环境卫生有什么要求？	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，餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
17	全部	高频问题	餐饮门店怎么做好防鼠防蝇等病媒生物防制工作？	主要包括防止虫害侵入及孳生、优先使用物理方法、有害生物防治设施，发现有害生物尽快杀灭、追查来源、消除隐患，化学药剂应在专门设施存放、避免污染食品和环境，不慎污染彻底清洁以消除污染等。也可以委托第三方机构定期开展防制工作。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》
18	提供外卖服务	高频问题	餐饮门店提供外卖在网站上的信息公示有哪些要求？	提供外卖的餐饮门店要在第三方平台或者自建交易网站的首页显著位置或者经营活动主页面醒目位置，公示营业执照、食品经营许可证或小型餐饮服务提供者临时备案证、食品安全量化分级管理等信息。相关信息应当完整、真实、清晰，发生变化的应当及时更新。公示的信息应与其实体店经营地址、经营项目、店招等信息一致，不得进行虚假或者引人误解的商业宣传，欺骗、误导消费者。	《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》

序号	业态	分类	问题名称	参考答案	关联法律法规
19	全部	特殊规定	制作卤料时，餐饮门店是否可使用亚硝酸盐？	不能使用。根据《国家食品药品监督管理总局关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告》（2018 年第 18 号），禁止餐饮服务提供者采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	《国家食品药品监督管理总局关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告》（2018 年第 18 号） 《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》
20	全部	特殊规定	餐饮门店能否加工销售醉虾、醉蟹？	不可以。按照《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》规定，餐饮店禁止自行加工经营“醉制水产品”。餐饮店可以采购带有 SC 标志的醉制水产品，如醉虾、醉蟹等，进行销售。	《上海市人民政府关于本市禁止生产经营食品品种的通告》
21	全部	特殊规定	餐饮门店能否加工制作鲜活或者野生河豚鱼销售给顾客？	餐饮门店不得加工制作鲜活或者野生河豚鱼。按照《关于有条件开放养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》（农办渔〔2016〕53 号）规定，养殖河鲀加工企业应当按照河鲀加工技术要求去除有毒部位和河豚毒素，河鲀可食部位（皮和肉可带骨）经检验合格后附检验合格证方可出厂。	《关于有条件开放养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀加工经营的通知》（农办渔〔2016〕53 号）
22	全部	特殊规定	餐饮门店销售酒类商品或者自制含酒精的饮料应该取得什么资质？	餐饮门店销售酒类商品应取得含酒类商品销售项目的食品经营许可证，自制含酒精的饮料应取得含自制饮品制售（含乙醇饮料制售）项目的食品经营许可证。	《上海市酒类商品产销管理条例》
23	全部	特殊规定	餐饮门店如何落实禁烟工作？	在醒目位置设置统一的禁止吸烟标识和监管电话；不设置任何与吸烟有关的器具；对吸烟者进行劝阻。	《上海市公共场所控制吸烟条例》
24	企业	特殊规定	根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的要求，餐饮服务企业在日常管理上主要有哪些要求？	依法配备食品安全总监、食品安全员，制定风险管控清单，开展“日管控、周排查、月调度”工作：食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，食品安全总监或者食品安全员每周至少组织 1 次风险隐患排查，形成《每周食品安全排查治理报告》，企业主要负责人每月至少听取 1 次食品安全总监管理工作情况汇报，形成《每月食品安全调度会议纪要》。	《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》

序号	业态	分类	问题名称	参考答案	关联法律法规
25	全部	特殊规定	餐饮门店在制止餐饮浪费上有哪些要求？	根据单位实际情况采取措施防止食品浪费。如主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐，根据消费者需要提供公勺公筷和打包服务。	《中华人民共和国反食品浪费法》
26	产生餐厨废弃油脂的餐饮单位	基础问题	餐饮单位如何处理餐厨废弃油脂？	1.产生餐厨废弃油脂的餐饮单位应每年向属地绿化市容部门申报产生餐厨废弃油脂的情况。 2.与属地管理部门确定的收运单位签约，并定向交由该收运单位处理。 3.餐饮单位不得将餐厨废弃油脂交由其他个人、单位擅自处理。	《上海市餐厨废弃油脂处理管理办法》
27	全部	基础问题	餐饮单位如何开展生活垃圾分类？	1.本市生活垃圾按照可回收物、有害垃圾、湿垃圾和干垃圾进行分类。 2.不同的场所按照产生生活垃圾的类型合理设置分类投放容器，如：后厨一般设置湿垃圾、干垃圾容器；大厅等公共区域设置可回收物、干垃圾容器；生活垃圾集中交付点设置可回收物、有害垃圾、湿垃圾和干垃圾容器。 3.分类容器按照《生活垃圾分类标志管理规范 DB31-T 1127-2021》规范张贴分类标识。	《上海市生活垃圾管理条例》
28	全部	基础问题	餐饮单位应配备哪些常见的消防设备？	1.餐饮场所、单位食堂应在烹饪操作间灶台附近配置灭火器、灭火毯，定期进行维护保养，保持完好有效，并要求员工熟悉使用方法，灶台动火不能离人，必须做到营业结束后，火熄、电断、气关。 2.对于建筑面积大于 1000 平米的餐馆或食堂，要在烹饪操作间的排油烟罩及烹饪部位设置自动灭火装置，在燃气或燃油管道上设置与自动灭火装置联动的自动切断装置。	《中华人民共和国消防法》《上海市消防条例》

序号	业态	分类	问题名称	参考答案	关联法律法规
29	全部	基础问题	餐饮单位日常消防安全管理工作有哪些？	1.组织员工消防培训：组织员工进行上岗前消防安全培训，针对油锅火灾、油烟管道火灾、燃气火灾等制定具体预案，并组织演练。 2.电器线路常检查：对单位的电气线路、电源插座、用电设备进行全面检查，是否存在线路老化、插座松动、金属导线裸露等情况，发现问题，及时维修。 3.加强用火、用气安全管理：餐饮场所、单位食堂要进一步加强燃气存储、使用等环节以及用电安全管理，要加强对单位厨房燃气管道、阀门、接口、软管等进行检查，确保燃气不泄漏，坚决杜绝违规使用液化气钢瓶生火。 4.定期清理厨房油烟管道：定期对厨房油烟管道进行清理，防止油脂附着在管道内壁，遇到明火引发火灾，餐饮场所、单位食堂提高油烟管道清洗频次，餐饮场所集烟罩和烟道入口处1米范围内，应当每日进行清洗，排油烟管道每60日至少清洗1次。 5.六、每日防火巡查除隐患：做好每日防火巡查，餐饮场所、单位食堂至少每2小时进行1次防火巡查，在营业开始前和结束后进行全面检查，确保消防设施器材完整好用，营业期间不准锁闭安全出口，不占用、堵塞消防通道，保证通道畅通，及时填写巡查记录，消除安全隐患。	《中华人民共和国消防法》《上海市消防条例》
30	全部	基础问题	餐饮单位使用电梯等特种设备要注意哪些内容？	1.加强风险意识，增强管理，建立健全“日管控、周排查、月调度”的工作机制； 2.注重培训，明确职责等方面的管理内容； 3.就安全生产及安全管理进行用工培训，尤其针对餐饮企业中：锅炉、压力容器、内置电梯传菜机械设备等的使用培训及安全防护要求，必要时让员工统一进行安全教育留痕培训记录，同时签署责任承诺书；操作人员持证上岗； 4.建立完整特种设备使用台账及设备档案；注意特种设备检验有效期； 5.定期维护，注意设备故障处理记录的书面留痕。	《中华人民共和国特种设备安全法》 《特种设备生产单位落实质量安全主体责任监督管理规定》 《特种设备使用单位落实使用安全主体责任监督管理规定》