上海市市场监督管理局文件

沪市监规范〔2022〕23号

上海市市场监督管理局关于印发《上海市餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法》的通知

各区市场监管局，临港新片区市场监管局，市局执法总队、机场分局：

《上海市餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法》已经2022年11月21日市市场监管局局长办公会审议通过，现印发给你们，请遵照执行。

上海市市场监督管理局

2022年11月30日

（此件公开发布）

上海市餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法

第一条（目的和依据）

为加强对餐饮服务活动的事中事后监管，规范监督检查行为，强化风险管理，提高监管效能，督促餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，根据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》《食品生产经营监督检查管理办法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》等法律法规及相关规定，结合本市实际，制定本办法。

第二条（定义）

餐饮服务食品安全监督量化分级管理（以下简称“量化分级”）是指本市市场监管部门根据餐饮服务食品安全风险因素，对监督检查项目和内容进行科学量化，根据检查结果对餐饮服务提供者的食品安全状况进行评价和公示，并根据量化分级结果确定监管重点、方式和频次的风险分级管理制度。

第三条（适用范围）

本市对持有有效食品经营许可证且主体业态为餐饮服务经营者或者单位食堂等餐饮服务提供者以及经临时备案的小型餐饮服务提供者，实施量化分级管理。

第四条（工作原则）

本市市场监管部门应当坚持“属地负责、全面覆盖、风险管

理、公开透明”的原则，按照本办法规定的评定标准和程序对餐饮服务提供者开展量化分级监督检查，并将量化分级结果及时向社会公示，确保监督检查公开、公平和公正。

本市市场监管部门应当在全覆盖的基础上，根据量化分级结果调整监管重点与监管频次，合理配置监管资源，提高监管效能和水平。

餐饮服务提供者应当落实食品安全主体责任，加强食品安全管理，提高餐饮服务食品安全等级。

第五条（量化等级划分）

餐饮服务食品安全监督量化等级分为动态等级和年度等级两种。

动态等级是指本市市场监管部门根据每次监督检查结果，对餐饮服务提供者食品安全管理状况作出的评价。动态等级分为“良好”“一般”“较差”三个等级，分别用“笑脸”“平脸”和“哭脸”三个脸谱图形表示。

年度等级是指本市市场监管部门对餐饮服务提供者一个统计年度内食品安全监督检查结果的综合评价。年度等级分为“良好”“一般”“较差”“差”四个等级，分别用字母A、B、C、D表示。

第六条（评定标准）

市市场监管局根据法律、法规、规章、食品安全标准以及市场监管总局制定的国家食品生产经营监督检查要点表，结合实际制定《餐饮服务食品安全监督检查表》（附件1，以下简称《监督

检查表》），明确监督检查的主要内容。按照风险管理的原则，检查项目含一般项目和关键项目。

本市市场监管部门应当按照《监督检查表》对餐饮服务提供者进行监督检查。检查结果与动态等级评定结果记录在《上海市食品经营监督检查结果记录表》（附件 2，以下简称《结果记录表》）上，并由被检查人和检查人员共同签字确认。

第七条（量化监督检查分类）

本市市场监管部门对餐饮服务提供者开展的量化监督检查分为日常监督检查、飞行检查以及体系检查。

（一）日常监督检查，是指本市市场监管部门按照年度监督检查计划，对本行政区域内餐饮服务提供者开展的常规性检查，应当覆盖《监督检查表》的全部检查项目。

（二）飞行检查，是指本市市场监管部门根据监督管理工作需要以及问题线索等，对餐饮服务提供者开展的不预先告知的监督检查，可以针对问题线索确定部分项目进行检查。

（三）体系检查，是指本市市场监管部门以风险防控为导向，对大型餐饮服务企业（含中央厨房、集体用餐配送单位）等的质量管理体系执行情况开展的系统性监督检查，应当覆盖《监督检查表》的全部检查项目。

第八条（等级评定规则）

（一）动态等级的评定规则：

本市市场监管部门采用《监督检查表》监督检查后，按以下

规则评定餐饮服务提供者的动态等级。

动态等级	关键项目不符合（项）	一般项目不符合（项）
良好（笑脸）	0	≤3
一般（平脸）	0	4—6
	1	0—3
较差（哭脸）	0	≥7
	1	≥4
	≥2	任意项

（二）年度等级的评定规则：

本市市场监管部门综合餐饮服务提供者一个统计年度内历次动态等级评定结果并结合案件处罚等监管情况，按以下规则评定年度等级。

年度等级	年检查次数	哭脸（次）	平脸（次）
良好（A级）	1次	/	/
	2—4次	0	≤1
	≥5次	0	≤2
一般（B级）	1次	/	1
	2—4次	0	≥2
		1	任意
	≥5次	0	≥3
		1	≥1
		2	任意
较差（C级）	1次	1	/
	2—4次	≥2	任意
	≥5次	≥3	任意
差（D级）	1. 发生食物中毒，未被吊销许可证或者注销临时备案； 2. 受到责令停产停业行政处罚，未被吊销许可证或者注销临时备案。		

对新取得《食品经营许可证》或者《便民饮食临时备案公示卡》的餐饮服务提供者，区市场监管部门应当于发放《食品经营许可证》或者《便民饮食临时备案公示卡》后1个月内进行第一次量化分级监督检查，并评定动态等级。

第九条（等级公布）

区市场监管部门应当在餐饮服务提供者获得《食品经营许可证》或者《便民饮食临时备案公示卡》后至第一次监督检查前，向其发放“上海市食品安全监督信息公示牌”。

本市市场监管部门应当在监督检查当天或者违法事实认定后的15个工作日内,将餐饮服务提供者动态等级评定结果及评定日期张贴于公示牌上。检查结果对消费者有重要影响的，餐饮服务提供者应当按照规定在餐饮服务经营场所醒目位置张贴或者公开展示《结果记录表》，并保持至下次监督检查。有条件的可通过二维码、电子屏幕等信息化形式向消费者展示《结果记录表》。

本市市场监管部门应当在监督检查后的15个工作日内，将《监督检查表》《结果记录表》内容录入“移动监管系统”，纳入餐饮服务提供者的食品安全信用管理。

“移动监管系统”内餐饮服务提供者的动态等级与市市场监管局政务外网公示信息同步，供公众实时查询。

第十条（等级公示的管理）

“上海市食品安全监督信息公示牌”的样式由市市场监管局统一制定。公示牌应当摆放、悬挂、张贴在餐饮服务提供者经营

场所的显著位置。

餐饮服务提供者撕毁、涂改动态等级脸谱标志或者《结果记录表》、未保持动态等级脸谱标志或者《结果记录表》至下次监督检查、未按照规定在显著位置张贴或者公开展示相关《结果记录表》又未张贴二维码等形式供消费者扫描查询最近一次监督检查信息的，由市场监管部门依法处理。

第十一条（量化分级结果应用）

本市市场监管部门应当依据餐饮服务提供者的动态等级或者年度等级评定结果调整日常监督检查和双随机监督检查的重点、方式和频次。对年度等级评定为“良好”的单位可适当降低监管频次；对年度等级评定为“较差”“差”的单位应当提高监管频次。

第十二条（实施时间）

本办法自2022年12月1日起施行，有效期至2027年11月30日。

附件：1. 餐饮服务食品安全监督检查表

2. 上海市食品经营监督检查结果记录表

附件 1

上海市（_____）区市场监督管理局
餐饮服务食品安全监督检查表

被检查单位：_____ 地址：_____

法定代表人（负责人或业主）：_____ 电话（传真）：_____

主体业态：_____ 经营项目：_____

店招名称：_____ 许可证编号：_____

检查人员：_____

检查时间：_____年___月___日 至 _____年___月___日 本年度第____次检查

检查分类：□日常检查 □飞行检查 □体系检查

我们是_____局监督检查人员，现出示 □执法证件 □检查任务书。我们依法对你单位进行监督检查，请予配合。依照法律规定，监督检查人员少于两人或者所出示的执法证件（或检查任务书）与其身份不符的，你单位有权拒绝检查；对于监督检查人员与你单位之前存在直接利害关系或者其他可能影响检查公正情形的，你单位有权当场申请回避。

检查项目	序号	检查内容	检查结果
1．经营资质	*1.1【许可资质】	食品经营许可证或备案证明等资质合法有效，与经营场所（实体门店）地址一致。	□是 □否 □不适用
	1.2【经营范围】	未超出食品经营许可证或备案证明载明的经营项目从事餐饮服务活动。	□是 □否 □不适用
2．信息公示	2.1【亮证经营】	在显著位置公示许可证正本、备案证明或电子形式公示。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。	□是 □否 □不适用
	2.2【监督公示】	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。	□是 □否 □不适用
3．健康管理	*3.1【健康制度】	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。	□是 □否 □不适用
	3.2【个人卫生】	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。	□是 □否 □不适用

检查项目	序号	检查内容	检查结果
4．原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	4.1【评价机制】	特定餐饮服务提供者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。	□是 □否 □不适用
	4.2【票证追溯】	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。	□是 □否 □不适用
	4.3【贮存场所】	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。	□是 □否 □不适用
	*4.4【冷藏冷冻】	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。	□是 □否 □不适用
	*4.5【违禁食品】	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。	□是 □否 □不适用
	4.6【食品处置】	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。	□是 □否 □不适用
	*4.7【加工用水】	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。	□是 □否 □不适用
5．过程控制	*5.1【容器工用具】	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。	□是 □否 □不适用
	*5.2【加工规范】	各类食品加工过程符合规范；无法律、法规禁止的行为；中小学、幼儿园食堂未制售高风险食品。	□是 □否 □不适用
	*5.3【专间设施】	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。	□是 □否 □不适用
	*5.4【专间操作】	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。	□是 □否 □不适用
	5.5【食品留样】	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。	□是 □否 □不适用

检查项目	序号	检查内容	检查结果
6. 食品添加剂管理	*6.1【食品添加剂】	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。	□是 □否 □不适用
7. 备餐、供餐与配送	*7.1【食品存放】	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。	□是 □否 □不适用
	7.2【防污染措施】	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校食堂就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者使用的用水设施。	□是 □否 □不适用
	7.3【运输工具】	具有符合贮存、运输要求的设施设备，且符合卫生要求。	□是 □否 □不适用
	7.4【标签标识】	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	□是 □否 □不适用
	7.5【配送过程】	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。	□是 □否 □不适用
8. 场所和设备设施清洁维护	8.1【场所布局】	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。	□是 □否 □不适用
	8.2【环境卫生】	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。	□是 □否 □不适用
	*8.3【设施设备】	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。	□是 □否 □不适用
	*8.4【防害措施】	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。	□是 □否 □不适用
9. 餐饮具清洗消毒	9.1【清洗保洁】	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。	□是 □否 □不适用
	*9.2【消毒规范】	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。	□是 □否 □不适用

检查项目	序号	检查内容	检查结果
10. 食品安全管理	10.1【管理制度】	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。特定餐饮服务提供者制定加工操作规程。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。	□是 □否 □不适用
	10.2【机构人员】	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。	□是 □否 □不适用
	*10.3【知识培训】	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。	□是 □否 □不适用
	10.4【企业自检】	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，有检验检测结果记录。	□是 □否 □不适用
11. 其他管理	11.1【明厨亮灶】	中型及以上饭店、学校食堂、供餐人数500人以上机关企事业单位食堂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。	□是 □否 □不适用
	11.2【控烟执行】	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。	□是 □否 □不适用
	11.3【制止餐饮浪费】	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。	□是 □否 □不适用
	11.4【酒类管理】	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；中小学、幼儿园食堂未设置酒销售点。	□是 □否 □不适用
	11.5【公筷公勺】	餐饮服务单位应当提供公筷公勺服务	□是 □否 □不适用

备注：1. 带*项目为关键项目；

2. 检查结果在对应的方框内✓；

3. 日常检查和体系检查为全项目检查；

4. 已提醒经营者落实《安全生产法》主体责任义务。

<table>
<tr><td>序号</td><td colspan="3">现场检查不符合项目具体内容</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="7">等级评定</td><td>结论</td><td>关键项目不符合（项）</td><td>一般项目不符合（项）</td></tr>
<tr><td>良好</td><td>0</td><td>≤3</td></tr>
<tr><td rowspan="2">一般</td><td>0</td><td>4—6</td></tr>
<tr><td>1</td><td>0—3</td></tr>
<tr><td rowspan="3">较差</td><td>0</td><td>≥7</td></tr>
<tr><td>1</td><td>≥4</td></tr>
<tr><td>≥2</td><td>任意项</td></tr>
<tr><td>检查结果</td><td colspan="3">共 39 项，检查（　）项，不适用（　）项；关键项不符合（　）项，一般项不符合（　）项；
结论（划✓）：☐良好、☐一般、☐较差</td></tr>
<tr><td>处理意见</td><td colspan="3">☐正常　☐责令整改　☐简易处罚　☐拟立案查处
☐其他</td></tr>
</table>

被检查单位签字或签章:　　检查人员签字:

_____　　_____

_____年____月____日　　_____年____月____日

附件 2

上海市食品经营监督检查结果记录表

编号:

被检查单位名称		经营地址	
联 系 人		联系方式	
许可证编号或 备案编号		检查次数	本年度第　　次检查

检查内容:

（市场监督管理部门全称）检查人员_____根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《反食品浪费法》《未成年人保护法》，以及《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于_____年___月___日至_____年___月___日，对你单位进行了□日常监督检查 □飞行检查 □体系检查。本次监督检查依据□食品销售监督检查要点表□ 餐饮服务监督检查要点表 □其他: _____，共检查了（　　）项内容，其中重点项（　　）项，一般项（　　）项。

检查结果：□良好、□一般、□较差。本次检查发现不符合项（　　）项，其中:
重点项（　　）项，需重点跟踪整改，项目序号及具体内容如下:

一般项（　　）项，项目序号分别是:

结果处理:

□此次检查未发现违法违规行为和风险隐患问题;
□此次检查发现不符合监督检查要点表一般项目，存在轻微风险隐患，不涉及违法行为，责令当场改正，且已整改到位;
□此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，存在轻微违法违规行为，实施简易程序行政处罚，并做出责令限期整改决定;
□此次检查发现不符合监督检查要点表相关项目，涉嫌违法违规，建议立案查处。

说明（可附页）:

检查人员（签名）: 检查（执法）证件编号: 年　月　日	被检查单位意见: 法定代表人或负责人: 年　月　日（章）

备注: 已提醒食品经营者落实《安全生产法》主体责任义务。

上海市市场监督管理局办公室　　2022年11月30日印发