

# 深圳市市场监督管理局文件

深市监规〔2019〕11号

## 市市场监管局关于印发《深圳市餐饮服务违法行为记分管理办法（试行）》的通知

各有关单位：

为推动餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，加强对食品加工经营过程的风险防控，按照《深圳经济特区食品安全监督条例》等法律、法规，结合实际风险分级分类，借鉴国内外先进做法，我局制定了《深圳市餐饮服务违法行为记分管理办法（试行）》，经市司法局审核同意，现予印发，请遵照执行。

特此通知。

深圳市市场监督管理局

2019年10月31日



# 深圳市餐饮服务违法行为记分管理办法

## (试行)

**第一条** 为推动餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，加强对食品加工经营过程的风险防控，保障公众餐桌安全，根据《中华人民共和国行政强制法》（以下简称《行政强制法》）《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）《深圳经济特区食品安全监督条例》《市场监督管理行政处罚程序暂行规定》《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律、法规、规章有关规定，结合风险分级分类管理原则，制定本办法。

**第二条** 本办法适用于深圳市食品安全监督管理部门（以下简称食品安全监管部门）对全市持有有效食品经营许可证的餐饮服务提供者实行累积记分的监督管理工作。

本办法所称餐饮服务提供者，含餐馆、饮品店、糕点店、微小餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮服务连锁企业总部、餐饮管理企业和单位食堂。

本办法所称累积记分，是指食品安全监管部门对餐饮服务提供者违反食品安全法律、法规的行为，采取年度累积记分的监督管理措施。

依法需要实施行政强制措施等行政行为的，由食品安全监管部门另依据《食品安全法》《行政强制法》等有关规定执行。

未取得食品经营许可证或许可证过期，从事餐饮服务活动的，由食品安全监管部门依法查处，不适用本办法。

**第三条** 食品安全监管部门对餐饮服务提供者违法行为记分，作为对其进行食品安全分级分类评定等级、实施查封等有关行政行为的依据。

**第四条** 食品安全监管部门按照以下规定进行记分：

（一）以食品安全法律法规为依据，结合食品安全风险评估的严重程度，进行记分，一次记分的分值分别为 5 分、2 分、1 分；

（二）在同一次检查中发现餐饮服务提供者有两种或两种以上违法违规行为，需要记分的，应当分别累积计算；

（三）餐饮服务提供者同一种违法行为涉及检查表两项以上记分标准的，应当按照最高分值的条款记分，不重复记分；

（四）餐饮服务提供者在不同次检查中存在相同或不同种违法行为的，每次均应当记分。

**第五条** 餐饮服务提供者获得食品经营许可证的发证之日起，每 12 个月为一个记分周期。分数的记录日期应当与检查发现违法行为的日期保持一致。

**第六条** 食品安全监管部门依据餐饮服务提供者在年度记分周期内的违法行为实施分级分类评定管理，并按照以下规定降低其评定等级：

（一）本年度记分周期初始，尚未被违法记分的，初始列为甲级；

（二）本年度记分周期内累积记分达到 10 分的，降为乙级；

（三）本年度记分周期内累积记分达到 20 分的，降为丙级；

(四)本年度记分周期内累积记分达到 25 分以上(含 25 分)的,降为丁级。

餐饮服务提供者被降为丁级的,由食品安全监管部门依照《深圳经济特区食品安全监督条例》有关规定对其违法从事经营活动的场所实施查封,并向社会公告。

上一年度记分周期内被降至丁级的餐饮服务提供者,在下一年度记分周期内,食品安全监管部门可视情况对其监管风险等级的评定相应调整一个或二个等级,加强监管。

有关餐饮服务提供者分级分类评定等级的具体办法由市食品安全监管部门另行规定。

**第七条** 食品安全监管人员对餐饮服务提供者实施记分监督检查,可以依法采取现场检查、书面检查、视频监控抓拍违法行为记录、监督抽检等形式。

食品安全监管人员应当按照相应餐饮类型的《深圳市食品安全违法行为记分检查表》(以下简称记分检查表,附件 1-1 至附件 1-4)内容进行检查及评价,每次监督检查原则上应当覆盖记分检查表中的全部项目。

食品安全监管人员在检查餐饮服务提供者时,应当制作记分检查表,并留存图像、影像等有关证据,作为记分依据。记分检查表应当经被餐饮服务提供者核实确认。如有违法记分事项,应同时发放《深圳市食品安全违法行为记分告知书》(以下简称记分告知书,附件 2),告知餐饮服务提供者违法记分情况,并经餐饮服务提供者核实确认。

餐饮服务提供者拒绝在记分检查表、记分告知书上通过签字、盖章或回复等方式确认的，监管人员应当在记分检查表、记分告知书上注明情况，并采取录音、录像等方式记录，必要时可以邀请有关人员作为见证人。

**第八条** 餐饮服务提供者应当将记分检查表放在就餐场所食品安全信息公示栏等醒目位置进行公示，并保持至下次监督检查。

**第九条** 食品安全监管部门依照本办法第六条对餐饮服务提供者违法从事经营活动的场所实施查封措施的，依据《行政强制法》等有关规定进行。

**第十条** 在一个记分周期内，餐饮服务提供者的场所被依法查封后，根据本办法再次达到分值被降为丁级的，依据本办法第五、六条的规定再次执行查封措施。

**第十一条** 餐饮服务提供者用于违法从事经营活动的场所被依法查封后，餐饮服务提供者仍未停止经营的，依据《食品安全法》有关规定进行处罚。

**第十二条** 餐饮服务提供者用于违法从事经营活动的场所被依法查封后，有下列情形之一的，食品安全监管部门应当及时作出解除查封的决定：

- （一）查封的场所与违法行为无关；
- （二）食品安全监管部门对违法行为已经作出处理决定，不再需要查封；
- （三）查封期限已经届满；
- （四）被查封的餐饮服务提供者已经按照要求纠正违法行为的；

(五) 法律法规规定的其他不再需要采取查封措施的情形。

**第十三条** 被查封的餐饮服务提供者认为已经按照要求纠正违法行为的，可以向食品安全监管部门提交以下书面材料，申请解除查封：

(一) 解除查封的申请；

(二) 针对违法记分事项已按监管要求整改的证明材料；

食品安全监管部门对其违法行为整改情况进行核查后，认为餐饮服务提供者已经改正违法行为，不再需要采取查封措施的，食品安全监管部门应当依据《行政强制法》等有关规定及时作出解除查封的决定。

食品安全监管部门可以委托第三方专业机构协助承担查封后专业整改事项的评估和监理，对食品生产经营者的评估不得收费。

**第十四条** 餐饮服务提供者不服食品安全监管部门查封措施的，可依法申请行政复议或提起行政诉讼。

**第十五条** 有下列情形之一的，餐饮服务提供者在一个记分周期内已有的记分予以清除：

(一) 记分周期届满时，累积记分未达到 25 分的；

(二) 累积记分达到 25 分以上（含 25 分），但已对其实施查封等处理的。

**第十六条** 食品安全监管部门的记分监督检查，按照下列要求实施：

(一) 食品安全监管部门依据食品安全风险分级分类管理

有关规定，结合各辖区“双随机，一公开”等监管工作要求，将违法行为记分检查融合入对餐饮服务提供者的日常监督检查工作中。

（二）食品安全监管部门应当组织对被查封期间的餐饮服务提供者进行巡查，依法处理擅自对外营业的违法行为。

（三）食品安全监管人员在实施监督检查时，应依据执法要求进行记录并归档，对餐饮服务提供者的违法行为记分及后处理情况记入其食品安全信息监管档案。

（四）食品安全监管部门应当组织执法人员、餐饮服务提供者及有关行业 and 人员开展对本办法的培训、宣传工作。

（五）食品安全监管部门应对辖区食品安全监管部门和执法机构实施记分管理措施情况进行监督抽查。发现工作人员违反本办法规定实施记分造成不良后果的，依法依规处理。

**第十七条** 食品安全监管部门应当在其官方网站或餐饮管理信息系统等有关信息公示平台上发布食品安全违法行为记分标准，提供记分和查处情况等有关信息，供餐饮服务提供者和消费者查询。

**第十八条** 任何单位和个人有权对食品安全监管人员存在的滥用职权、徇私舞弊等违法违纪行为进行检举、控告。

食品安全监管部门可以组织社会监督员及有关专家参与违法行为记分检查及后处理过程的监督。

**第十九条** 本办法由市市场监督管理局负责解释。

**第二十条** 本办法自 2020 年 1 月 1 日起施行，有效期 3 年。

## 深圳市食品安全违法行为记分检查表

### (普通餐饮单位)

检查类别	序号	违法违规行爲（适用情形）	记分值
一、许可管理	1	实际经营地址、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证不一致，经营条件不再符合食品安全要求未按要求立即整改或上报。	5
二、信息公示	2	未在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表。	1
	3	未按要求采用开放橱窗、透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键环节进行展示。	1
三、制度管理	4	未建立从业人员健康、食品安全自查、进货查验记录、过程控制、投诉处理等相应的食品安全管理制度，未按要求落实自查记录，列入重点监督对象的餐饮单位未进行自查报告备案。	1
	5	未制定食品安全事故处置方案或方案内容不符合要求	1
四、人员管理	6	未按要求配备食品安全管理人员或者委托专业服务机构履行职责，食品安全管理员经监管抽查考核不具备食品安全管理能力或专业知识培训不合格。	5
	7	接触直接入口食品工作的从业人员无有效健康证明或患有有碍食品安全疾病	2
	8	从业人员加工经营食品时未穿戴清洁的工作衣帽、双手不清洁、未保持个人卫生。	1
	9	从业人员未进行食品安全培训。	1
五、环境卫生	10	经营场所卫生未保持清洁：地面、墙壁、天花板和门窗等不洁净，排水沟渠不畅通，废弃物不能及时清理；与污染源未达到规定的距离；食品处理区内设有厕所；有圈养或宰杀活的禽畜类动物。	2
六、原料控制	11	未按规定查验供货者的许可证和检验合格证明，未如实记录有关信息并保存相关购物凭证。	2
	12	原料外包装标识不符合要求。	2
	13	食品原料贮存存在以下情形之一的：（1）未按照外包装标识的条件和食品安全要求贮存食品原料；（2）未分类、离地存放食品原料；（3）有变质或者超过保质期限的食品的食品原料未及时清理；（4）未对贮存的散装食品进行信息标明；（5）食品原料与有毒、有害物品一同贮存、运输。	1

	14	食品加工用水不符合国家 GB 5749《生活饮用水卫生标准》，自备水源未能提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告，接触成品食品的水未经过水净化设施处理或未使用可直接饮用水。	2
	15	存在国家禁止生产经营的以下较严重情形之一的：（1）使用超过保质期、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；（2）生产经营致病性微生物，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；（3）利用新的食品原料生产食品未通过安全性评估。	5
	16	采购或使用不符合食品安全标准的食品原料（除 15 项以外的情形）。	1
七、加工过程	17	未采取有效防护措施避免食品受到污染：（1）食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时未相互分开；（2）用于盛装成品的餐饮容器直接放置地上；（3）食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池（容器）未分开专用；（4）存在污染食品及其加工制作过程的其他情形。	2
	18	食品成品存放的温度和时间不符合规范的要求。	2
	19	超范围、超限量使用食品添加剂。	2
	20	应该食品留样的餐饮单位留样不符合规范要求。	1
	21	专间或专用操作场所存在以下问题之一的：（1）未配备符合许可标准要求的专间或专用操作场所与专用设施；（2）加工制作过程不符合规范要求，存在污染成品食品安全的情形	2
八、场所及设施	22	用于清洗、加工、贮存、陈列、防尘、防蝇、防鼠和防虫、通风、排烟、照明等设施或场所设置不符合实际经营许可需要或不能正常使用；冷藏、热保存设施数量或大小不能满足生熟分开存放，有蟑螂、老鼠等有害生物。	1
	23	盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、设备，无明显标识或未分开使用。	1
	24	食品处理区未设置能正常运转、足够数量的洗手设施（含洗手、干手设施）；专间和专用操作区入口处未设置能正常使用的洗手消毒设施（含洗手、干手、消毒设施）。	2
	25	直接接触食品的容器、工具和包装材料不符合食品安全标准或要求，未保持清洁。	1
九、餐饮具洗消	26	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前未按要求洗净消毒和保洁的；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，未查验其经营资质、索取消毒合格凭证的。	2
十、集体用餐配送、中央厨房	27	集体用餐配送、中央厨房等有关食品运输过程的车辆、贮存、包装或容器、标识、温度、时间、禁止配送品种、检验不符合规范要求。	2

十一、 网络订餐	28	网络供餐未取得“网络经营”许可，未在经营行为主页面公示其食品经营许可证、食品安全量化等级等信息；无保证食品安全的送餐措施或者未委托具备相应运输能力的企业送餐。	2
十二、 其他	29	未遵守控烟要求：（1）警示标识未张贴；（2）未能及时制止在非吸烟区吸烟者。	1

**注：★**以下情形需要当场实施行政强制措施的，由监管部门另依据《食品安全法》、《行政强制法》等有关规定执行。1. 造成食品安全事故、对人体健康造成严重危害的、影响较大的食品安全不良社会影响。2. 存在国家禁止生产经营的以下严重情形之一的：（1）用非食品原料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加工食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（2）食品用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；（3）未按规定进行检疫或者经检疫不合格的肉类或者肉类制品；及其他国家明令禁止生产经营的食品及原料（药品、亚硝酸盐、非允许的河豚鱼品种等）。

## 附件 1-2

## 深圳市食品安全违法行为记分检查表

(微小餐饮)

检查类别	序号	违法违规行为	记分值
一、许可管理	1	实际经营地址、主体业态（加工经营场所面积明显超过 50 m <sup>2</sup> ）、经营项目等事项与食品经营许可证不一致。	5
	2	未设置微小餐饮许可所必须的场所及设施。	2
二、信息公示	3	未在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表信息。	1
	4	未按要求采用开放橱窗、透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键环节进行展示。	1
三、制度管理	5	未制定食品安全自查制度、消费者投诉处理制度或未落实的。	1
四、人员管理	6	未按要求配备食品安全管理人员或者委托专业服务机构履行职责,食品安全管理员经监管抽查考核不具备食品安全管理能力或专业知识培训不合格。	2
	7	接触直接入口食品工作的从业人员无健康证明或患有有碍食品安全疾病，从事加工经营食品时未穿戴清洁的工作衣帽，未保持个人卫生。	2
五、环境卫生	8	场所卫生存在以下情形之一的：（1）未保持经营场所清洁、卫生，地面、墙壁、天花板和门窗等食品加工经营场所有明显的污垢、脱落，排水沟渠不畅通、地面积水；（2）“三防”（防尘、防蝇、防鼠、防虫）设施不齐全，存在蟑螂、虫、鼠害等滋生现象；（3）未设有带盖子的废弃物存放容器，废弃物不能及时清理，未按照要求处理餐厨废弃物。	2
六、原料控制	9	采购的食品、食品添加剂的，未依法进行索证索票和进货查验，没有留存每次购货凭证；由连锁总部统一采购的，各门店未能提供企业总部食品供货商的资质证明、食品合格证明文件等资料、接货清单。	2
	10	原料存在以下不符合要求的情形之一：（1）原料外包装标识不符合要求；（2）未按照外包装标识的条件和食品安全要求贮存；（3）采购使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂；（4）食品原料与有毒、有害物品一同贮存；（5）用水不符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	1
	11	存在国家禁止生产经营的以下较严重情形之一的：（1）使用超过保质期、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；（2）生产经营致病性微生物，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；（3）利用新的食品原料生产食品未通过安全性评估。	5

七、加工过程	12	发现食品存放时存在污染的情形：（1）食品原料、半成品与成品未分开存放，相应工用具或容器能明显区分；（2）用于盛装即食用餐具、已盛装即食食品容器直接放置于地上，未做食品安全防护措施的；（3）食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池（容器）未分开专用；（4）存在污染食品及其加工制作过程的其他情形。	2
	13	食品成品存放的温度和时间不符合规范要求。	2
	14	超范围、超限量使用食品添加剂。	2
八、设施设备	15	直接接触食品的容器、工具和包装材料不符合食品安全标准或要求。	1
	16	食品处理区未按要求设置相应数量的洗手设施（含洗手、干手用品）。	2
九、餐饮具洗消	17	未按要求对餐具、饮具进行清洗、消毒和保洁，购置、使用集中消毒企业供应的餐饮具，未按规定查验其经营资质及索取消毒合格凭证和供货票据。	2
十、网络经营	18	网络供餐未取得“网络经营”许可，未在经营行为主页面公示其食品经营许可证、食品安全量化等级等信息；无保证食品安全的送餐措施或者未委托具备相应运输能力的企业送餐。	2
十一、其他	19	未遵守控烟要求：（1）警示标识未张贴；（2）未能及时制止在非吸烟区吸烟。	1

注：★以下情形需要当场实施行政强制措施的，由监管部门另依据《食品安全法》、《行政强制法》等有关规定执行。1. 造成食品安全事故、对人体健康造成严重危害的、影响较大的食品安全不良社会影响。2. 存在国家禁止生产经营的以下严重情形之一的：（1）用非食品原料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加工食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（2）食品用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；（3）未按规定进行检疫或者经检疫不合格的肉类或者肉类制品；及其他国家明令禁止生产经营的食品及原料（药品、亚硝酸盐、非允许的河豚鱼品种等）。

## 附件 1-3

## 深圳市食品安全违法行为记分检查表

(学校食堂)

检查类别	序号	违法违规行为	记分值
一、许可管理	1	实际经营地址、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证不一致，经营条件不再符合食品安全要求未按要求立即整改或上报。	5
二、信息公示	2	未在经营场所或公共信息平台等方式公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表、学校食堂从业人员的健康证明、备餐人员操作规范、食品进货来源等信息。	1
	3	未按要求采用开放橱窗、透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键环节进行展示。	1
三、制度管理	4	未建立从业人员健康和培训、进货查验记录、过程控制要求、场所及设施设备维修保养、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理、集中用餐岗位责任、中小学和幼儿园集中用餐陪餐制度、投诉处理等相应的食品安全管理制度，未建立师生家长食品安全投诉处理及建议渠道。	1
	5	未制定食品安全事故处置方案或内容不符合要求。	1
	6	自查制度落实不符合要求：(1) 未建立食品安全自查制度；(2) 未开展食品安全自查并记录；(3) 自查报告未定期上报监管部门。	1
四、人员管理	7	未按要求配备食品安全管理人员或者委托专业服务机构履行职责，食品安全管理员经监管抽查考核不具备食品安全管理能力或专业知识培训不合格。	5
	8	接触直接入口食品工作的从业人员无有效健康证明或患有有碍食品安全疾病。	2
	9	从业人员加工经营食品时未穿戴清洁的工作衣帽，加工操作直接入口食品前未按要求洗手消毒，未保持个人卫生。	1
	10	从业人员未进行食品安全培训。	1
五、环境卫生	11	经营场所卫生未保持清洁：地面、墙壁、天花板和门窗等不洁净，排水沟渠不畅通，废弃物不能及时清理，与污染源未达到规定的距离，食品处理区内设有厕所，有圈养或宰杀活的禽畜类动物。	2
	12	未按规定查验供货者的许可证和检验合格证明，未如实记录有关信息并保存相关购物凭证。	5
	13	原料外包装标识不符合要求	2
	14	食品原料贮存不符合要求：未按照外包装标识的条件和食品安全要求贮存	1

六、原料控制		食品原料，未分类、离地存放食品原料，有变质或者超过保质期限的食品的食品原料未及时清理，未对贮存的散装食品进行信息标明，有毒、有害物品与食品原料一同贮存、运输。	
	15	食品加工用水不符合国家规定的 GB 5749《生活饮用水卫生标准》，自备水源未能提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告，接触成品食品的水未经过水净化设施处理或未使用可直接饮用水。	2
	16	存在国家禁止生产经营的以下较严重情形之一的：（1）使用超过保质期、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；（2）生产经营致病性微生物，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；（3）中小学或幼儿园食堂制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，或者加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；（4）采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）（5）利用新的食品原料生产食品未通过安全性评估。	5
	17	采购或使用不符合食品安全标准的食品原料（除 16 项检测不合格以外的情形）。	1
七、加工过程	18	未采取有效防护措施避免食品受到污染：（1）食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时未相互分开；（2）用于盛装成品的餐饮容器直接放置地上；（3）食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池（容器）未分开专用；（4）存在污染食品及其加工制作过程的其他情形。	2
	19	食品成品存放的温度和时间不符合规范的要求。	2
	20	超范围、超限量使用食品添加剂，食品添加剂未做到专柜保存，对有使用限量要求的食品添加剂未能进行称量和记录。	2
	21	食品留样不符合规范要求。	1
	22	专间或专用操作场所存在以下问题：（1）未配备符合许可标准要求的专间或专用操作场所与专用设施；（2）加工制作过程不符合规范要求，存在污染成品食品安全的情形；（3）在显著位置未公示备餐人员操作规范。	2
	23	配餐送到教室等就餐场所的配送过程中的食品存放、运输、分餐操作不符合要求。	2
八、场所及设施	24	未能按照许可要求设置相应加工经营场所，食品处理区未能按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，未能有效避免食品接触有毒物、不洁物（实在无法分设时，未能在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，且未使用无污染的方式覆盖运送成品）。	1
	25	用于清洗、加工、贮存、陈列、防尘、防蝇、防鼠和防虫、通风、排烟、照明等设施设置不符合实际需要或不能正常使用；冷藏、热保存设施数量或大小不能满足生熟分开存放，有蟑螂、老鼠等有害生物。	1

	26	用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等容器、工具，未从形状、材质、颜色或标识上明显区分、未做到分开使用。	1
	27	食品处理区未设置能正常运转、足够数量的洗手设施(含洗手、干手设施)；专间和专用操作区入口处未设置能正常使用的洗手消毒设施。	2
	28	直接接触食品的容器、工具和包装材料不符合食品安全标准或要求，未保持清洁。	1
九、餐饮具清消	29	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前未按要求洗净消毒和保洁的；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，未查验其经营资质、索取消毒合格凭证的。	2
十、采购集中用餐配送或承包食堂	30	校外集体配餐存在以下情形之一的：（1）未建立健全校外供餐管理制度；（2）供餐单位无食品经营许可，未与供餐单位签订供餐合同（或者协议）；（3）未公示供餐单位信息；（4）学校未对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验；（5）食品运输车辆、贮存、包装或容器、标识、温度、时间、禁止配送品种不符合规范要求。	2
	31	承包或者委托经营学校食堂的，未选取有食品经营许可条件的餐饮管理单位，未依法签订合同并落实双方管理责任	2
	32	未按有关规定处理餐厨垃圾	1
十一、其他	33	未遵守控烟要求：（1）警示标识未张贴；（2）未能及时制止在非吸烟区吸烟者；（3）未制止食堂从业人员等人员在在食堂及有关禁止吸烟场所所有吸烟行为	1

注：★以下情形需要当场实施行政强制措施的，由监管部门另依据《食品安全法》、《行政强制法》等有关规定执行。1.造成食品安全事故、对人体健康造成严重危害的、影响较大的食品安全不良社会影响。2.存在国家禁止生产经营的以下严重情形之一的：（1）用非食品原料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加工食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（2）食品用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；（3）未按规定进行检疫或者经检疫不合格的肉类或者肉类制品；及其他国家明令禁止生产经营的食品及原料（药品、亚硝酸盐、非允许的河豚鱼品种等）。

## 附件 1-4

## 深圳市食品安全违法行为记分检查表

(连锁餐饮总部)

检查类别	序号	违法违规行为（适用情形）	记分值
一、许可管理	1	实际经营地址、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证不一致。	5
二、信息公示	2	未在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表信息。	2
三、制度管理	3	未建立健全统一规范的从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品经营过程与控制制度、食品添加剂使用制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、食品召回、废弃油脂处理、投诉处理等保证食品安全的规章制度。	5
	4	未制定食品安全事故处置方案或方案内容不符合要求。	2
	5	未建立有食品安全自查制度，未对各总部及各下属餐饮店的食品安全状况依法进行加工经营过程的风险检查、评价、控制或形成书面记录，未按要求定期上报监管部门。	5
四、人员管理	6	未按要求配备食品安全管理人员或者委托专业服务机构履行职责，食品安全管理员经监管抽查考核不具备食品安全管理能力或专业知识培训不合格。	5
五、原料控制	7	未建立食品安全追溯体系：未详细记录供货方信息、产品采购信息和门店信息，包括供货方许可证照、检验合格证明、地址、联系方式以及配送食品的品种等。未使用一式两联以上的配送清单，分别由总部和门店留存。各店仍不能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。	5
六、场所及设施	8	食品贮存、实验室场所与工具、容器、设施等不符合许可审核标准，或不能正常运行。	2
	9	未配备与配送食品品种、数量相适应的符合要求的封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器	2

附件 2

## 食品安全违法行为记分告知书

深市监（辖区局编码）记分 [年月日]+序号

单位名称：\_\_\_\_\_；负责人：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_；联系手机：\_\_\_\_\_

经查，你（单位）于 年 月 日，存在食品安全违法行为（见深圳市食品安全违法行为记分检查表）。根据《深圳市餐饮服务违法行为记分管理办法（试行）》的规定，本机关对你（单位）的上述违法行为记\_\_\_\_分，若你（单位）本在年度记分周期内被累积记下 25 分及以上的违法行为，本局将会对你违法经营场所依法查封。

如需要查询你（单位）的累积记分情况，可登录我局官网或餐饮管理信息系统等有关信息公示平台上查询。

特此告知。

联系人：

联系电话：

深圳市市场监督管理局××局（盖章）

年 月 日

### 送达回证

送达地点		送达方式	<input type="checkbox"/> 直接送达 <input type="checkbox"/> 留置送达 <input type="checkbox"/> 手机短信 <input type="checkbox"/> 网络直达
收件人签名或 确认邮件	年 月 日 时	见证人签名	年 月 日 时
送达人			
备注			

（备注：本文书一式三份，一份交被处罚人，一份归监管档案，一份承办机构留。）

公开属性：主动公开

---

深圳市市场监督管理局办公室

2019年11月1日印发

---