ICS 67.120.20
CCS X18

T/CCFA

中 国 连 锁 经 营 团 体 标 准

T/CCFAGS 0xx—2022

现制茶饮
门店食品安全自查指引

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2022.09）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中国连锁经营协会　　发 布

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国连锁经营协会现制茶饮委员会提出。

本文件由中国连锁经营协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本标准为首次发布。

现制茶饮门店食品安全自查指引

1 范围

本文件规定了制售现制茶饮餐饮服务门店进行食品安全自查的内容及自查的方法。
本文件适用于从事制售现制茶饮的餐饮服务门店。

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/T 21733 《茶饮料》
T/CCFAGS 027—2021 《现制茶饮术语和分类》
GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶饮 tea beverage

茶汤
以茶叶、茶叶水提取液或其浓缩液、茶粉等为原料，经加工制成的，保持原茶汁应有风味的液体饮品，可添加少量的食糖和（或）甜味剂。

3.2 现制茶饮

现制茶饮料
现制茶饮品
现场加工制作，现场销售，供消费者直接饮（食）用的茶汤及其制品。

4 自查的内容及方法

检查项目	序号	检查内容	参考检查方法	相关说明	法律、法规、部门规章、规范性文件	检查结果
1.餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致。	**现场查看** 1.查看食品经营许可证地址与实际经营地址是否一致。 2.查看食品经营许可证有效期是否在范围内。		《食品安全法》第三十五条 《食品经营许可管理办法》第二条、第四条、第四章	□是 □否
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。	**现场查看** 查看实际经营是否在食品经营许可证范围内。			□是 □否
2.信息公示	2.1	在经营场所的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。	**现场查看** 查看门店是否在醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证。	若门店采用明厨亮灶等电子公示的方式公示也可接受。	《食品经营许可管理规范》第二十六条	□是 □否

	2.2	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，按规定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。	**现场查看** 1.查看门店是否在醒目位置张贴或公示政府监督检查的记录。 2.查看门店是否在醒目位置张贴或公示食品安全等级标识。	1.若门店未取得政府部门食品安全等级标识，或还未接受政府的监督检查，此条不适用。 2.若门店采用电子屏公示的方式也可接受。	《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.1	□是 □否
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的员工的有效健康证明。	**现场查看** 1.查看门店是否对在岗人员的健康证进行了公示。 2.查看公示的健康证是否是有效的。	1.允许门店采用公示健康证统计表的形式公示员工健康证信息。 2.门店采用电子屏公示的方式也可接受。		□是 □否
	2.4	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，及时更新。	**现场查看** 查看门店外卖服务平台上的食品经营许可证等信息是否公示，且内容真实有效。	若门店无外卖活动，此条不适用。	《餐饮服务食品安全操作规范》13.7.2	□是 □否
3.从业人员健康管理	3.1	制定人员健康管理制度。	**现场查看，询问** 查看门店是否制定了人员健康管理制度并按制度执行。	制度应包括对门店内在岗人员的健康管理要求。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》11.1.1	□是 □否
	3.2	餐饮服务企业对各岗位人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。	**现场查看，询问** 1.查看门店是否建立了食品安全培训制度和计划。 2.查看门店是否按照食品安全培训计划执行培训，并保持了记录。 3.查看门店是否对培训的内容进行了考核并保持记录。	1.食品安全培训的方式有讲课、岗边带教、视频学习等，门店选择合适的方式。 2.关注培训的时间是否能够满足当地政府要求。 3.培训计划、培训内容和培训记录及考评记录均可为电子版本，鼓励企业实现全线上培训管理。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》12	□是 □否
	*3.3	有每日健康检查(晨检)记录。从事接触直接入口食品工作的人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。	**现场查看，询问** 1.查看门店内在岗人员是否取得有效的健康证明 2.查看门店是否对所有的在岗人员进行了每日健康检查。 3.查看门店内员工手部是否有伤口，有伤口员工是否使用了颜色鲜明的创可贴包扎并佩戴一次性手套。	1.对于临时工、兼职人员、试工人员，均应关注其健康证明是否有效。 2.某些门店会有早晚班，晚班人员的健康记录也应检查登记。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》11.1.3/11.1.4	□是 □否
	3.4	在岗人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。 在岗人员会正确洗手，会在加工食品前、手部受污染前应有正确的洗手过程。	**现场查看** 1.查看门店在岗员工手部是否清洁，未留长指甲（平视指甲不超过指尖2毫米）、未涂指甲油、无外露饰物。 2.查看门店在岗员工是否在加工食品前，手部受污染时进行洗手过程。 3.查看门店在岗人员是否会洗手。	1.抽查在岗员工洗手过程，是否能够按照流程完成洗手。 3.门店可以根据情况制定洗手频次，制定后需按频次要求进行洗手	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》11.2.3/11.3	□是 □否

	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。	**现场查看** 1.查看门店在岗人员工服衣帽是否清洁。 2.查看门店是否有采取措施避免头发掉落。 3.设有专间的门店查看员工进入专间是否有专用工服。		GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》11.2.1/11.2.2/11.2.3/11.4.3	□是 □否
	3.6	在岗人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻；佩戴手套，手套无破损，脏污时及时更换。	**现场查看** 1.查看在岗人员操作过程中是否佩戴口罩，且口罩遮住口鼻。 2.查看在岗人员佩戴手套情况，手套及时更换，使用过程无交叉污染风险、无破损。	关注疫情防控要求，目前是全员佩戴口罩	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》11.2.4 《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.2	□是 □否
4.原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	4.1	随机抽查的餐饮服务提供者的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。	**现场查看** 1.查看门店验收记录，是否包含了门店在用的食品、食品添加剂、食品相关产品。 2.查看门店内的食品、食品添加剂、食品相关产品是否有合格证明文件。若涉及到总部统一管理的文件，门店应知晓如何快速联系总部相关人员并快速查找。	1.每次自查应至少抽查食品、食品添加剂、食品相关产品各3-5个。 2.若门店有低温产品的收货，验收记录中还应包含了低温产品的温度验收记录。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》5.3	□是 □否
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	**现场查看，询问** 1.查看门店内是否存在食品与非食品混放情形。 2.查看门店内是否存放有毒有害物质。 3.查看食品贮存的原则是否符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	1.非食品包括但不限于食品包装材料、化学品、工器具等。 2.当出现食品或非食品在同一库房、同一货架存放时，主要查看其是否对区域进行了区分并做了明确标示。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》5.4.1	□是 □否
	*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。	**现场查看，必要时测试** 1.查看门店低温产品是否按照温度要求存放。 2.查看门店冷藏冷冻设施中的产品存放是否存在原料、半成品、成品混放等情形。 3.查看门店冷藏冷冻设施的是否有温度显示装置且有效。	1.冷藏 0-8℃，冷冻≤-12℃，企业可根据其产品特性，调整适合企业的严于规范的冷藏冷冻储存标准。 2.低温产品温度存放过程按照产品包装上温度要求或企业根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》4.9/5.4.3 《餐饮服务食品安全操作规范》2.19/2.20	□是 □否
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	**现场查看，询问** 1.查看门店内是否有禁止生产经营的物质。 2.查看门店内应有标签产品是否均有标签标识，且标签标识信息清晰。	1.应加贴标签产品包括但不限于经清加工后的果蔬产品，开封后的预包装食品，散装物料，自制的半成品或成品，进口产品对应的中文	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》5.1.1/5.3.3	□是 □否

				标签，转移包装或拆包产品。 2.若门店设立了第二保质期要求，门店在使用过程中应符合其第二保质期的规定。		
	4.5	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食盐。	**现场查看，询问** 1.查看门店加工间和贮存设施内食品，是否有感官性状异常（水果等未做处理的农产品除外）、食品包装和标签标识不符合要求情况。 2.查看门店是否采购、贮存、使用散装食盐。	自查过程中应对所有食品进行全面的查看。	《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.4/ 7.1.3	□是 □否
	4.6	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	**现场查看，询问** 1.查看门店是否有不合格品回收区域/容器，且有明确的标示。 2.查看门店对不合格品是否进行了有效的处理、销毁，并保持了记录。	不合格产品可能是变质食品、超过保质期食品、不符合食品安全要求的食品、不符合企业要求的食品。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》5.4.5	□是 □否
	*4.7	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现制茶饮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。	**现场查看，询问** 1.查看门店内水过滤系统滤芯、紫外灯（若有）更换状况，查看更换记录，更换频次/状态符合要求； 2. 查看门店的水过滤系统运作情况是否正常。	水过滤系统大致由粗滤、碳滤、砂滤、精滤以及紫外杀菌等步骤。粗滤应根据实际用水量及滤芯的附着的杂质情况进行更换，精滤、UV灯的更换频次可根据设备说明书要求更换，以保证水质符合要求。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》4.1.2 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.3.6.1	□是 □否
5.加工制作过程	5.1	加工制作过程中不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。	**现场查看，询问** 1.查看门店加工制作中是否有法律、法规禁止的行为，包括但不限于: a) 使用非食品原料加工制作食品; b）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; c）使用回收食品作为原料，再次加工制作食品; d）使用超过保质期的食品、食品添加剂; e）超范围、超限量使用食品添加剂; f）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;		《食品安全法》第三十四条、第三十八条 GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》 6.1.1，6.1.2 《餐饮服务食品安全操作规范》7.1.3	□是 □否

			g）使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂; h）使用无标签的预包装食品、食品添加剂; i）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）; j）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）			
	5.2	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的设施设备等。	**现场查看，询问** 1.查看门店配备了的设施、设备是否正常运行。 2.查看门店未正常运行的设施设备是否进行了报修处理。 3.查看门店对于门店不适用的待处理的设施设备是否进行了有效处理。		《食品经营许可管理办法》中第十一条第二款;《食品安全法》第三十三条第二款	□是 □否
	5.3	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	**现场查看，询问** 1.查看门店的容器是否用明显的区分标准。 2.查看门店的容器使用过程中是否有交叉污染风险。		GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》6.1.4	□是 □否
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途。	**现场查看，询问** 1.查看门店对需清洗消毒的原料进行了清洗消毒后使用。 2.查看门店是否对各类水池进行了功能标识区分并有明确标识。		GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》6.2.2/6.2.4要求	□是 □否
	5.5	盛放食品的容器保持清洁，加盖存放。自制饮品等加工过程符合要求。	**现场查看，询问** 1.查看门店盛装食品的容器是否保持清洁。 2.查看门店食品储存过程中是否有防护措施。 3.查看门店在饮品制作过程中各过程是否符合要求：冷冻食品按标准正确解冻，不得反复解冻、冷冻	饮品制作过程如原料解冻，冷却等过程。	《食品安全法》第三十三条第五款 餐饮服务食品安全操作规范7.4.1.7/7.4.2.3	□是 □否
	5.6	专间标识、设施、人员及操作符合要求。	**现场查看，询问** 1.查看门店专间是否按要求配备了设施（空调、紫外灯等）。 2.查看门店专间内操作的人员是否按要求执行了更衣、佩戴口罩、洗手消毒等过程。	门店无专间此条不适用	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》6.4.4/6.4.5	□是 □否
6.食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。	**现场查看，询问，计算** 1.查看门店的食品添加剂存放是否符合要求，专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。 2.查看门店的食品添加剂是否符合要求，无超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	1.使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。按照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》6.5	□是 □否

			3.门店对有限量要求的食品添加剂是否进行了使用记录的填写，填写内容是否包含了食品名称、食品数量、加工时间（添加时间）以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人（操作人员）等信息，填写内容是否真实有效。	范围、使用量使用食品添加剂，不得超范围、超限量使用食品添加剂。 2.遵循先进、先出、先用原则，使用食品添加剂。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品添加剂。 3.应符合地方法律法规或食品安全标准规定的相关内容		
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	**现场查看，询问** 查看门店是否存在采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在现制茶饮行业使用的食品添加剂。			□是 □否
7.供餐	7.1	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。	**现场查看，询问** 查看门店是否采取有效措施，防止茶饮供应过程中食品受到污染。 2.查看门店在就餐区是否避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。		GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》7.4/7.5/7.6	□是 □否
	7.2	外卖送餐人员（自配送）保持个人卫生、配送箱（包）保持清洁。配送箱（包）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放置，并保证食品温度符合食品安全要求。	**现场查看，询问** 1.查看门店是否按照外卖操作要求打包，包装密闭、完整地交给外卖员。 2.查看门店是否对外卖送餐（自配送）人员个人卫生，配送箱状态进行检查。	1.门店外卖管理，要查看是否按要求打包。 2. 鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。若当地标准对外卖包装标签有强制要求，应按当地标准执行。 3.鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》8.2	□是 □否
8.场所和设备设施清洁维护	8.1	场所及设施设备布局合理。	**现场查看** 查看门店场所及设施或设备布局是否合理，能否满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工中发生交叉污染。	食品处理区的设计应根据食品加工、供应流程 合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》3.2	□是 □否
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，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。	**现场查看** 1.查看门店各加工间环境是否保持清洁。 2.查看门店墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等是否保持无破损、无霉斑、无积油、无积水、无污垢等情况。		GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》3.3	□是 □否

	*8.3	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。	**现场查看，必要时测量** 1.查看门店冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风等设施设备是否能正常使用。 2.查看门店食品处理区内裸露食品正上方的照明设施是否为安全型照明设施或者安装了防爆灯罩。 3.查看门店食品处理区的洗手消毒设施是否齐全。		GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》4.4/4.7/4.8/4.9	□是 □否
	*8.4	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。	**现场查看，询问** 1.查看门店加工经营场所所有出入口、窗户、排气扇等设施是否完整、能有效防治虫鼠害入侵； 2.查看门店是否配备灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等防控设施且有效。 3.查看门店是否存在明显的有害生物活动迹象（如鼠粪、活（死）鼠、鼠咬痕等鼠迹，活蟑、蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹）。 4. 查看门店是否有存放杀虫剂和杀鼠剂的情况。 5.查看门店是否能提供定期、有效的除虫灭害记录。	1.地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵人和栖息。 2.餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等），防止有害生物侵入。 3.应根据需要配备适宜的有害生物防治设施。如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等，防止有害生物侵入。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》10	□是 □否
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。	**现场查看，询问** 1.查看门店内的卫生间设置是否符合要求。 2.查看门店内卫生间的清洁情况。	门店未设置卫生间此条不适用。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》4.5	□是 □否
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。	**现场查看，询问** 1.查看门店是否配备了专门的容器存放废弃物。 2.查看门店废弃物存放容器是否保持清洁，不使用时是否保持密闭状态。 3.查看门店废弃物处理（垃圾分类）是否符合当地政府要求。		GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》4.10	□是 □否
9.餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	**现场查看，询问** 1.查看门店的清洗水池是否专用且有明确的功能标识。 2.查看清洗消毒使用的化学用品包装标识是否齐全。		GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》9.4.1/9.4.2/9.1.1/9.1.2	□是 □否
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	**现场查看，询问，必要时测量** 1.使用物理消毒时，自查门店清洗消毒用的设施设备运行是否正常。 2.采用化学消毒的，自查门店消毒液浓度是否符合要求，自查门店是否配备了浓度验证用试纸，对其浓度进行验证。			□是 □否

	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	**现场查看，询问** 1.查看门店内的保洁设施配备是否能正常运行并保持清洁状态。 2.查看门店内清洗消毒后的餐饮具是否保持清洁状态。	全部使用一次性餐饮具的，此条款不适用	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》4.3.4/9.1.5	□是 □否
	*9.4	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。	**现场查看，询问** 1.查看门店是否存在使用未清洗消毒用餐饮具情况。 2.查看门店是否存在重复使用一次性餐饮具情况。		GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》9.1.6	□是 □否
10.食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，连锁餐饮企业总部设立食品安全管理机构。	**现场查看，询问** 查看门店是否建立了食品安全制度，制度内容是否齐全，制度内容包括但不限于：原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。	门店可不留存纸质的制度，但门店应有渠道快速查询。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》13.1.1	□是 □否
	10.2	餐饮服务企业配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。	**现场查看，询问** 1.查看门店是否配备专职/兼职的食品安全管理员。 2.查看门店配备的食品安全管理员是否有任职文件及培训证明。	注意符合当地政府的证书要求。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》13.1.2	□是 □否
	*10.3	随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	**现场查看，询问** 询问食品安全管理人员食品安全知识，是否能符合要求。必要时可选择合适的方式进行考核。			□是 □否
	*10.4	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。	**现场查看，询问** 1.查看门店是否建立了自查制度并按制度内容进行自查管理。 2.查看门店是否对自查的内容进行了整改和跟进。	门店可不留存纸质的制度，但门店应有渠道快速查询。	GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》13.2	□是 □否
11.制止餐饮浪费	11.1	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒。	**现场查看，询问** 查看门店是否有防止食品浪费提示信息。	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。	《中华人民共和国反食品浪费法》第七条	□是 □否
	11.2	未发现诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费。	**现场查看，询问** 查看门店员工是否有诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的情况。			□是 □否
	*11.3	未发现经营过程中存在严重浪费。	**现场查看，询问** 查看门店的经营过程中是否存在严重浪费。			□是 □否

5 附录

附录 A 企业自查报告模板

附录 B 规范标签标示和告知消费者信息

附录 C 规范设施设备，特别关注冰块、直饮水的管理

附录 A. 企业自查报告模板

企业应定期对自查发现的内容进行原因分析和整改跟踪，并保持记录。企业对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

一、自查概述

总体情况
内容： 简述自查总体情况 1、主要亮点 2、主要不符合 例如为了更好的落实质量安全主体责任的要求，我司按照自查表的内容，从餐饮服务提供者资质、信息公示、从业人员健康管理、原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）、加工制作过程、食品添加剂使用管理、销售与展示、场所和设备设施清洁维护、餐饮具清洗消毒、食品安全管理、制止餐饮浪费等 11 个方面，逐条进行自查。本次自查共检查了（）项内容；其中： 重点项（）项，项目序号分别是（），发现问题（）项； 一般项（）项，项目序号分别是（），发现问题（）项； 说明：自查表格中标注了*的为重点项，未标注的为一般项。

二、各自查要点情况

1.餐饮服务提供者资质
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施

自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
2.信息公示		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施		
自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
3.从业人员健康管理		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施		
自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
4.原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施		
自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
照片		
5.加工制作过程		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施		

自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
6.食品添加剂使用管理		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施		
自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
7.供餐		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施		
自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
8.场所和设备设施清洁维护		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施		
自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
9.餐饮具清洗消毒		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险		

3、原因分析与整改措施		
自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
10.食品安全管理		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施		
自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		
11.制止餐饮浪费		
简述自查情况： 1、整体情况概述 2、发现问题/风险 3、原因分析与整改措施		
自查发现问题事实（可以以照片、视频和文字描述等形式呈现），以不符合问题事实为主。		

三、改进方向

根据自查结果制定改进措施

附录 B. 规范标签标示和告知消费者信息

1.标签标识

1.1 非出品产品标签

1.1.1 非出品产品主要指门店在储存、加工过程中使用的原料、半成品、开封预包装食品、解冻食品、冷却食品等不直接提供给消费者的产品，不包含未经处理的食用农产品。

1.1.2非出品产品应有清晰标识（标明产品名称、生产日期，保质期），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、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

1.1.3 非出品产品加贴的标签内容应正确，开封物料根据现制茶饮企业制定的产品二次保质期规范进行标签的张贴，二次保质期信息不超过原始保质期。开封后的产品效期，包装上有明确要求的，应遵循其包装要求。

1.1.4 不可在同一食品上张贴相同用途的不同日期的标签，标注的日期应足以控制食品的先进先出及有效保质期，日期标示不得擅自更换、补贴或篡改。

1.2 出品产品标签

1.2.1出品产品指直接提供给消费者的产品。

1.2.2 鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。若当地标准对外卖包装标签有强制要求，应按当地标准执行。

1.2.3 鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

2.告知消费者信息

2.1公示

2.1.1 将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。

2.1.2 入网网络餐饮服务第三方平台的餐饮服务经营者，则应在网上公示餐饮门店的名称、地址、餐饮服务食品安全等级信息、食品经营许可证、公示产品名称和主要原料名称。

2.1.3 宜在菜单上或门店展示区，公示产品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。

2.2消费提示

2.2.1 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。

2.2.2 宜在菜单或门店展示区对产品可选冰量、额外加糖程度、冷、热饮进行标示提示。

2.2.3 宜在线上菜单、线下门店菜单或者门店展示区标示注意事项、不适宜人群和食用限量等信息进行提示或由服务人员提示说明。

附录 C. 规范设施设备，特别关注冰块、直饮水的管理

1.概要

根据食品安全法及相关法规标准，均要求食品生产经营用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准；对于加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、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。

现制茶饮行业用水的场景包括：原料清洗用水；工器具清洗用水；加热设备用水（开水机、蒸汽机、烤箱等）；冲煮用水（茶汤冲泡、预制基底等）；生饮水（冰块、直饮龙头）等。若直接使用市政管道用水（简称自来水）用于食品生产经营，常见问题有杂质颗粒、余氯（消毒剂）、囊包、原生动物、藻类、细菌、病毒、钙镁离子、和其它有害金属粒子，目前行业内一般借助净水设施设备对其进行控制管理。

2.一般需要配置的净水设施设备及其日常管理

2.1 净水设备/滤芯

2.1.1 常见的净水设备/滤芯的组合应用

针对自来水中的常见问题，常见的净水设备/滤芯按功能性分类进行匹配：

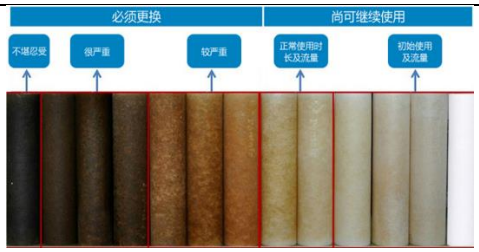
自来水中有害物质	直径范围	常温水中危害	煮沸后危害	可使用的净水设备/滤芯类型
杂质颗粒	＞60 微米	颗粒悬浮物	颗粒悬浮物	前置预过滤器、pp 棉滤芯、活性炭滤芯
余氯	纳米级，非常小	特有氯臭味	特有氯臭味	活性炭滤芯、渗透膜（RO）滤芯
囊包、原生动物、藻类	＞0.7 微米	臭味、异味、致病	-	活性炭滤芯、超滤膜（UF）滤芯、渗透膜（RO）滤芯、紫外线消毒灯
细菌、病毒	＞0.006 微米	致病	-	超滤膜（UF）滤芯、渗透膜（RO）滤芯、紫外线消毒灯
钙，镁离子	纳米级，非常小	苦味	苦味、水垢	渗透膜（RO）滤芯、阻垢滤芯、软水机
其它有害金属粒子	纳米级，非常小	微量粒子等	微量粒子等	渗透膜（RO）滤芯

2.1.2 净水设备/滤芯的维护

企业应依据滤芯使用寿命（制造商规定的）、原水水质、用水量大小等因素制定滤芯更换周期和注意事项，及时的更换滤芯，确保净水设备正常运转，防止用水过程二次污染。

2.1.2.1 净水设备/滤芯更换的建议周期

原则上企业应根据其使用的净水设备说明进行滤芯的更换，但当出现滤芯异常或未到更换期限但必须更换时，也应更换滤芯。

常见的净水设备/滤芯更换周期列表		
净水设备/滤芯类型	更换周期	参考说明
PP 棉滤芯	3-6 个月	
活性炭滤芯	6-12 个月	-
超滤膜（UF）滤芯	8-12 个月	-
渗透膜(RO)滤芯	12-24 个月	-
阻垢滤芯	3-6 个月	-
紫外线灯管	10000 小时 （大约 12 个月）	出现故障时，及时维修处理

2.1.2.2 净水设备/滤芯的更换周期的监控

通过对滤芯更换时间的记录进行监控，可以采用记录表格的形式也可采用电子记录的方式，企业选择合适的方式即可。

2.2 制冰机

2.2.1 制冰机的配置

选择制冰机时，企业应结合其店铺大小、财务资金、卫生安全、所需冰型，选购出符合企业需求制冰量及款式的制冰机。

2.2.2 制冰机的维护和保养

2.2.2.1 制冰机的保养

1）制冰机的安装环境要适宜。

2）制冰机用水要符合国家饮用水标准。

3）水垢应及时清理。

4）制冰机部件的清洁。

5）制冰机不使用时，应保持清洁，存放在通风干燥、无腐蚀气体的地方，避免露天存放。

2.2.2.2 制冰机的维修

1）应每月对制冰机进行检查，检查包括：运转是否有异常响动；冷凝风扇电机有否振动；进水管、蓄水槽等是否有水垢、异物；进水过滤器是否清洁；储冰箱中的排污下水口是否通畅；储冰箱盖板是否密封等。

2）如发现 1）条的异常情况应及时维修或更换配件。

2.2.3 制冰机的清洗消毒

2.2.3.1 制定清洗消毒计划

1）确定清洗消毒周期

企业根据其运营情况，用冰量情况，当地的水质情况，制定清洗消毒周期，清洗消毒周期有日常清洁和深度清洁。

日常清洁为日清洁，其清洁的内容一般包括制冰机外表面制冰机配套冰铲。深度清洁一般有月清洁、季度清洁，清洁的内容一般包括制冰机的内部清洁（如储冰槽、水回路、冷凝器等）、配件的清洁。

2）确定清洗消毒的工具

一般可能使用的清洗消毒工具有：抹布、毛刷、盛接容器（盛装冰铲等）、螺丝刀（拆卸制冰机）。

3）确定清洗消毒化学用品

使用到的清洗消毒化学品有：洗涤剂，水垢剂、消毒剂。

洗涤剂、消毒剂宜采用制冰机专用的洗涤剂、消毒剂，应分别符合 GB14930.1 和 GB14930.2 的规定。

洗涤剂、消毒剂的使用过程（比例的配置、操作注意事项）应严格按照使用说明进行操作。

2.2.3.2 清洗消毒实施过程注意事项

1）清洗消毒过程中所涉及的工具均需保持干净整洁，避免造成交叉污染及异物掉落风险。

2）进行深度清洁如水回路、储冰槽的清洁时，清洁前需将储冰槽内部冰块完全铲出，严禁使用热水、温水融冰，避免造成储冰槽内的保温板遇高温从而变形后，失去保温作用。

3）清洗消毒过程中使用的洗涤剂、除垢剂、消毒剂应严格按照配置比例使用，避免因浓度过低造成效果不能实现或浓度过高，损坏制冰机部件表面涂层。

4）制冰机开机运作所掉落的冰块，需全部铲出并废弃，不可使用。若设备有不同要求参照设备要求操作。

2.2.3.3 制冰机清洗消毒过程的监控

1）企业制定制冰机清洗消毒记录，记录内容包括但不限于清洗消毒的时间、制冰机部位、人员签字，若企业包含了多台制冰机，可做好位置说明或采用编号登记。

2）每次完成制冰机的清洗消毒时应进行记录。

3）制冰机清洗消毒记录保存不少于 6 个月。

2.2.4 制冰机日常使用

2.2.4.1 制冰机日常使用注意事项

1）制冰机在每次使用之前，检查是否在正常运转、冰块是否充足，制冰形状是否满足需求。

2）制冰机在正常使用时，不可关闭制冰机，应保持开启状态。

3）制冰机在使用过程中，不可在其中冷却食品及容器。

4）进行铲冰操作时，操作人员应注意手部是否干净，是否进行了清洁消毒或采取了措施（佩戴一次性手套、涂抹免洗消毒凝胶等）避免交叉污染；注意冰铲是否干净、无污渍，不会间接污染冰块。

5）完成铲冰操作后，制冰机盖板应保持覆盖状态，防止异物掉落，污染冰块；冰铲进行了有效的存放，不直接放入制冰机内冰面上。

6）制冰机内已铲出的冰块不可重新放入储冰槽。

3.现制茶饮行业用水（含制冰）的验证及验证计划

企业采取净水系统对水进行良好的控制，为了对其维护使用情况进行良好的验证，有条件时也可以对水、冰使用进行检测的方式验证。

验证的周期根据企业的需要确定，制定验证计划，至少每年应进行一次验证。

企业可以自己检测或委托专业的第三方机构进行检测，水的检测项目参照《GB 5749 生活饮用水卫生标准》。