**上海高校食堂“六** **T** **”实务现场管理评估检查内容和评分标准（2024）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **检查内容** | **标准分** | **得分** |
| 个人卫生 | 持证上岗（有效健康证、上岗证），衣冠整洁、不外露长发、不涂指甲油、不留长指甲、不戴首饰、戴口罩符合卫生要求，落实实名晨检制度，上岗前洗手消毒。 | 5 |  |
| 六T知识 | 熟知“六T”要点（天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进）每项。 | 3 |  |
| 标识图表 | 标识、标签、图标张贴整齐规范、内容符合要求，无脱落、翘起、受潮、损坏。 | 2 |  |
| 信息公示 | 按照要求公示餐饮服务许可、从业人员信息、三级管理架构、食品添加剂、《食品安全责任承诺书》等信息。 | 2 |  |
| 视觉管理 | 1、加工生、熟食品和荤素食品的刀、砧板、操作台等工、用具有区别标识，加工区域分开；  2、常用毛巾、抹布分色及悬挂与标识相符（标识上墙）；  3、采用化学消毒方法的应有药物与水相配比的（容器）刻度线，且配比符合消毒要求（配方上墙）；  4、仓库内食品分类摆放整齐并有先进先出标识（有生产日期及保质期登记卡），主食存放隔墙离地，仓库通、排风设施完善有效；  5、冰箱（库）内外整洁、无残存物、积水无明显积霜，冰箱（库）温度显示正常；  6、各类设备设施安放整齐，操作台面上摆放的工、用具有对应标记；  7、废弃油脂存放有专用容器和标识。 | 15 |  |
| 地面干燥 | 1、水池、开水炉等存水容器、大小灶下水管、空调排水管等无漏水现象；  2、拖把、扫把悬挂处下方有接水措施；  3、清洗后食材搬运和存放有防滴水的小推车和存放架；  4、厨房工作场地保持干燥，其中备餐间地面干燥，操作间、点心间等处地面无明显水迹，洗菜间、洗碗间等处地面无明显积水；  5、就餐区域桌椅清洁，环境整洁，通风明亮，地面不湿滑；  6、厨房（备餐间）地沟、地漏设置符合要求。 | 10 |  |
| 规范存放 | 1. 清洗和未清洗食材使用不同的盛器区分存放（标识上墙）； 2. 各类容器，工、用具，厨具等分类规范存放（标识上墙）；   3、冷库内食品储存规范整齐、冰箱内无叠放，冷库、冰箱存放与标识相符；  4、各类食品（调料）盒整洁、加盖，摆放整齐；  5、各类小推车摆放对标到位、整齐清洁；  6、各类碗、盆、盘等容器摆放整齐、整洁对标；  7、各类清洁工（用）具规范集中放置；  8、个人物品存放规范。 | 15 |  |
| 安全卫生 | 1、厨房阴沟明沟无沉积物、无异味；炉灶灶面、脱排油烟机、等处无油腻污垢，工作场地地面整洁、无污物、不粘鞋；  2、工作台面、容器工具、机械设备整洁干净，厨房及周边环境干净整洁。  3、墙面、天花板整洁无污物，垃圾分类规范，食品加工区垃圾桶有盖、整洁。（建议脚踏式）  4、二次更衣间设置和二次更衣、洗手消毒规范有效；  5、有厨房门禁系统且食堂技防设施完备，符合市教委《食堂安全防范技术标准》；  6、消防设施设备按要求配备，定期检测、完好，逃生指示灯、应急灯、逃生通道标识等规范有效；  7、各类机械设备有相对应的操作规程并上墙，刀具上锁；  8、各类病媒生物的预防控制设施齐全，措施落实到位。  9、燃气管道敷设规范，燃气泄露报警装置定期保养、检测。 | 15 |  |
| 清洗消毒 | 各类消毒设施设备齐全（含紫外线灯），各类消毒规范、符合要求，厨房及备餐间内容器、厨具等当餐消毒、消毒后餐厨具规范保洁存放。 | 15 |  |
| 食品质量 | 食品烧熟煮透、质量新鲜，无过期、霉变、腐烂、异味等情况，制作过程符合食品卫生要求，无改刀菜、凉拌菜等集体食堂明令禁止的食品。 | 10 |  |
| 台账记录 | 严格落实“日管控、周排查、月调度”并有相关检查及台账记录，食品添加剂落实“五专”管理，各类食品经营证照齐全，各项台账记录完整，有“六T”工作检查记录。 | 8 |  |

注：1.制度落实情况：食品安全三级管理制度。

2.各类证照：餐饮服务（食品流通）许可证、营业执照（三证合一）、农药残留报告和检验检疫证、豆制品送货单等证明。

3.台帐记录：采购和验收记录、食品添加剂领用和使用记录、各类消毒记录（含餐厨具洗消、紫外线消毒等）、

食品留样记录、剩菜管理记录、晨检记录、餐厨垃圾和废弃油脂处置记录、病媒生物预防控制相关记录等。