

食安&QSC稽核表 -2024年8.0版

类别	序号	检查项目	检查内容	分值	检查方法 (包括但不限于)
S项	1.1	员工持有有效的健康证	1、门店从业人员(含大狮兄)无健康证、使用假证或健康证过期	本次成绩直接0分	1.检查在职人员(T加盟检查飞书架构,M加盟检查飞书架构)是否与门店公示健康证信息相符 2.检查健康证是否跨省、假证或过期,是否属于食品\餐饮行业的证件 3.进入操作岗位均属于门店人员都需要健康证
	1.2	原物料在保质期内	1、餐厅发现(包括外租仓库)生产日期过期的食品原物料(包括停售物料)如果原物料没有写清楚到期日期的,食品保质期从生产日期第二天开始计算。		1.以门店订货单与门店余货量判断是否有外租仓库 2.重点检查保质期时间短的物料(如:糖浆、黑胡椒包、已下架物料) 3.检查餐厅角落遗落物料、开封散装物料
	1.3	产品效期正确	1、腌制品、半成品、开封物料出现双效期、效期被更换或延长等(腌制品腌制完成后和半成品解冻时超过2小时打印效期视为延长效期)		1.物料的第二效期与余量是否符合逻辑 2.物料的第二效期是否有重叠或更改痕迹
	1.4	未销售隔夜产品	1、餐厅使用公司规定当日废弃的成品或半成品(双色沙拉、加热后的烤鸭肉、炸制后的半成品、制备饮料、制备的柠檬片、西红柿片、净菜等)(放在台面上即为使用;开封净菜常温存放超30分钟、脱包生菜片/生菜丝/紫甘蓝丝、开封后未张贴效期均需打烊废弃)		1.通过视觉、嗅觉、外观、余量判定是否为隔夜,确认门店是否使用隔夜产品 2.放在台面上即为使用 3.开封净菜常温存放超30分钟、脱包生菜片/生菜丝/紫甘蓝丝、开封后未张贴效期均需打烊废弃
	1.5	使用中的炸油正确管理	1、使用中的油脂酸价达到5,若无法判定或有争议时,以极性组分数值为准,极性组分数值超过27 2、门店不得出现使用废油桶里的废油行为(含废油时使用废油桶里的油冲洗炸锅)		1.使用测油试纸进行酸价测试 2.极性组份测油仪测油:以滤油后,待油温恢复后测的数值为准 3.线上观看门店换油和废油行为,报告中只有文字描述,不放任何图片和视频
	1.6	无严重虫鼠害	1、餐厅(包括外租仓库)出现老鼠活体一只以上(含) 2、餐厅操作区、储存区或大厅区(含洗手间、洗手台)出现3只以上活体蟑螂(含) 3、餐厅厨房操作台面、层架、地面、储物柜出现老鼠粪便		1.检查门店是否有老鼠活动痕迹或活体老鼠,重点关注制冰机顶部、糖浆柜内部、柜台内部、保鲜盒内部、操作区层架 2.检查门店是否有蟑螂活动痕迹,重点关注前台公放底部、糖浆柜内部、擀面台内部、门店潮湿温暖区域、垃圾桶周围
	1.7	未使用落地产品	1、无外包装的食品(如辣翅、手扒鸡等)落地未废弃继续(含物料直接或垫纸皮放地面解冻行为)使用		1.注意门店人员是否有使用落地产品 2.重点关注整袋堡胚放地上操作解冻行为
	1.8	操作中无严重的交叉污染	1、工器具(含拖把、扫把、地沟滤网、地刮刀等)直接在厨房水槽中清洗 2、化学品(清洁剂、消毒剂)出现在食品操作区域,并接触到产品,例如:化学品存放在食品、包装、上方或者化学品存放在食品直接接触台面)(抹布消毒水、仓库未开封化学品除外,食品级化学品除外) 3、制冰机内部出现发霉、苔藓(积垢除外) 4、可乐机出水口发霉(积糖垢除外) 5、使用饮料杯(果汁杯、可乐杯等)盛装化学品 6、食品放置在垃圾桶上,并直接接触垃圾桶;或从垃圾桶中捡食品进行操作行为;或将食品接触工器具或包装材料放置在垃圾桶内		1.检查化学物品、清洁工具是否有定位存放 2.观察制冰机内部(关注死角)是否有出现发霉、苔藓迹象 3.需将可乐机喷头拆下检查是否有发霉 4.检查门店是否使用饮料杯盛装化学品(洗洁精、消毒水等) 5.重点关注打烊门店从垃圾桶捡蔬菜的行为
	1.9	使用中原物料无异常	1、在使用中(开封即为使用)的原料出现腐败变质,霉变情况		1.检查开封物料是否出现腐败变质、霉变情况 2.关注果蔬、分切板烧

	1.10	使用公司认可的原物料	1、餐厅自行采购在公司指定物料清单上的食品原物料（门店可以订到产品物料都不可外购）		1.检查门店物料信息是否与货单匹配
		说明：违反上述任何一项，本次稽核为0分处理，另外按照公司规章制度执行，进行停业整顿			
M项	2.1	健康证管理	1、已离职员工健康证未丢弃，并且在门店出现过期 2、办理完健康证15天后未在门店公示，（电子档需打印公示）	5	1.检查在职人员（T加盟检查飞书架构，M加盟检查飞书架构）健康证是否超过15天未公示 2.关注公示的健康证有没有过期
	2.2	非原物料在保质期内	1、食品操作区及储存区(贴有私人物品标识的储存区除外)出现非运营物料过期的私人物品、药品 2、餐厅出现包材、清洁消毒类化学品过期 3、在使用中的食品物料生产信息破坏无法识别，且门店无法证明具体批次和到期日期	5	1.贴有私人物品标识的储存柜打开观察是否有营运物料，如有检查所有私人物品是否过期 2.检查原物料包装信息是否缺失（重点检查糖浆以及包装信息易脱落产品） 3.清洁消毒类化学品过期：仅指清洁用品和化学用品，文具类用品不做稽核
	2.3	不存放隔夜产品	1、餐厅存放但未使用（在操作台面上即使用）公司规定当日废弃的成品或半成品（双色沙拉、加热后的烤鸭肉、炸制后的半成品、备制饮料、备制的柠檬片、西红柿片、净菜等）（开封净菜常温存放超30分钟、脱包生菜片/生菜丝/紫甘蓝丝、开封后未张贴效期均需打烊废弃）	5	1.通过视觉、嗅觉、外观、余量、门店生意量判定是否为隔夜产品，确认门店是否使用隔夜产品 2.开封净菜常温存放超30分钟、脱包生菜片/生菜丝/紫甘蓝丝、开封后未张贴效期均需打烊废弃
	2.4	使用中的炸油正确管理	1、使用中的油脂酸价达到4，若无法判定或有争议时，以极性组分数值为准，极性组分数值超过22 2、出现炸锅里的炸油混用(补油时加其他油锅里的油、滤油时两口油锅的油同时操作将油混在一起)	5	1、检查门店在补油时，是否出现在油锅里加入其他油锅里的油，未进行添加新油 2、滤油时两口油锅的油同时操作将油混在一起
	2.5	未出现虫鼠害	1、餐厅（包括大厅）出现3只以下活体蟑螂 2、餐厅出现老鼠尸体 3、餐厅的大厅、厨房、仓库区域出现5只以上蟑螂尸体 4、餐厅除厨房操作台面、层架以外区域出现老鼠粪便（冰箱上方、排烟罩顶部，配电箱、仓库等） 5、档口店出现虫鼠害	5	1.检查门店是否有老鼠活动痕迹，重点关注仓库地面、仓库货架、电箱内部、制冷设备顶部、排烟管道顶部、地面缝隙等 2.检查门店是否有蟑螂活动痕迹，重点关注前台功放底部、糖浆柜内部、擀面台内部、门店潮湿温暖区域、垃圾桶周围
	2.6	操作中无交叉污染	1、熟食品（包含净菜、毛菜、即食品等无需加工可直接食用的产品）与生食品（包含白肉、调理品、鸡蛋、堡胚等需要加工后食用的产品）一同存放； 2、接触食品的器具落地，未经清洁消毒直接使用 3、使用接触食品的器具用于清洗厨房地沟及地沟盖 4、使用岗位的抹布清洁垃圾桶或地板 5、其他盛放食品相关原物料的容器用于盛放化学品 6、在有食品的水池内清洗器具、洗手等行为 7、炸鸡区域炸篮手柄、炸炉表面及控温台面出现裹粉渣 8、直接接触食品的物料（如调料包、小食袋、饮料杯等）落地未废弃继续使用 9、化学品(抹布消毒水、未开封的化学品除外)出现在食品操作区域。例如：化学品存放在食品、包材的上方或者化学品存放在食品直接接触台面），同时出现产品操作，但未直接接触到产品 10、有外包装的食品（如使用汉堡盒装好的汉堡等）落地未废弃 11、操作熟品时未佩戴手套，直接裸手接触即食品、熟品（如切配好的果蔬、双色沙拉、堡胚、净菜等） 12、剪刀、食品夹、砧板、菜篮等食品器具接触垃圾桶	5	1.乌梅汁等均属于即食品 2.器具定位存放、专器专用（使用消毒水消毒）
	2.7	原物料储存无异常	1、未开封的原料出现胀包变质现象 2、未清洁的果蔬类出现腐烂发霉	5	1.物料是否出现腐败变质、霉变情况

	2.8	滤水设备管理	1、滤水设备未按照规定周期进行更换（标准：1道、2道6个月，3道12个月，门店需提供更换的证明）	5	1.根据门店营业执照日期推算是否有在滤芯规定周期内进行更换并记录表格（购买记录可做依据）并检查滤芯是否符合标准 2.查看最近一次滤芯更换是否符合标准；
	2.9	使用公司认可的包材、清洁化学品	1、餐厅自行采购所有在公司指定清单上的消毒清洁用品及包材（消毒片、炉净、滤油粉、一次性手套、饮料单杯袋、PVC手套、垃圾袋、塑料打包袋、洗洁精等）	5	1.检查门店是否外购公司指定清单上的消毒用品，进货单可作为依据
人员管理	3.1	人员仪容仪表管理	1、餐厅人员上班期间未正确佩戴口罩，口罩未遮住口鼻 2、餐厅人员未按公司标准着装，工服不干净不整洁。 3、女生头发未盘起，男生头发过肩或遮耳，头发需包在发网或帽子内 4、外部服务人员进入后厨区域未佩戴口罩、帽子	2	1.检查员工操作区内是否有摘口罩行为，口罩佩戴是否遮住口鼻 2.检查员工是否穿着公司统一工服、工帽，下身穿着短裤、破洞裤、脚部露脚趾脚背 3.检查女生头发未盘起，（发网）男生头发过肩或遮耳 4.上班期间，外部人员进入后厨区域是否佩戴口罩、帽子
	3.2	人员卫生管理	1、员工涂指甲油、留长指甲（标准：指甲与指间肉平齐）或指甲中有污垢 2、在岗期间佩戴首饰，如戒指、手链、手镯、手表、耳钉、耳链、项链裸露、耳机 3、员工手部有明显伤口（标准：贴有创可贴的手必须佩戴手套，需使用蓝色创可贴）	1	1.检查门店伙伴是否有佩戴首饰进入操作岗位 2.检查门店手部有明显伤口的伙伴是否有使用蓝色创可贴且佩戴手套 3.检查门店伙伴指甲是否留白或指甲内有污垢
	3.3	员工行为管理	1、后厨上班人员手机固定位置统一存放（不可随身携带），店长、店助、小狮妹（特殊情况除外）三人同时在岗只可使用一部手机，完成线上任务后统一存放 2、穿工作服在餐厅门口吸烟 3、在顾客看得到厨房区域坐着休息或倚靠在厨房操作台面超2分钟 4、在岗员工大声喧哗，嬉戏打闹 5、出现偷吃塔斯汀产品、飞单；偷窃塔斯汀相关物料 6、结束营业后，未将打烊报废物料丢弃至垃圾桶，并将报废物料等带离门店	2	1、通过在岗人员数量进行手机数量检查 2、对人员行为管理进行检查 3、时刻留意门店员工的工作状态，重点关注是否出现坐在台面、倚靠台面、蹂躏台面行为 4、检查打烊后是否有进行报废处理；
	3.4	人员手部清洁消毒管理	1、员工未正确执行洗手消毒（上卫生间、处理垃圾、清洁卫生、收餐盘、接触口罩衣物、接触电子产品、饮食、上岗前）	1	1.检查员工接触污染源后进入操作区是否洗手消毒 2.检查汉堡站员工操作是否佩戴手套
	4.1	制冰机管理	1、制冰机水帘板、内壁、冰满感应器、喷淋管、进水口等位置出现严重积水垢 2、制冰机储水槽底部积水垢、杂质 3、制冰机储水槽内存放其他物料	2	1.检查冰格上方出水口是否积垢，水槽内是否有沉淀物 2.关注制冰机死角问题 3.检查制冰机内是否放置其它物料 4.先拍照，在使用纸巾擦拭确定是清洁不到位
	4.2	饮品设备管理	1、可乐机出水口积垢 2、热饮机出粉口积粉严重，混合漏斗处、出水口积垢（判断前一天未清洁） 3、杯架直接接触杯口处出现积灰 4、打烊清洁可乐机时，可乐机分流嘴是否使用刷子进行刷洗 5、打烊清洁热饮机时，是否将热饮机斟出管和混合漏斗拆下清洗	1	1.检查塔头及喷嘴是否积垢，按照打烊管理sop进行清洁 2.移位检查杯架内壁、内部是否积灰
	4.3	制冷设备管理	1、冰箱密封条出现破损、硬化（达不到密封效果）、积垢、霉变现象 2、冰箱内部冰霜厚度超过2厘米 3、冰箱内部严重积水、积垢且判断为前一天打烊未清洁 4、冰箱边框、合页处严重发霉	2	1.检查门店所有在用冰箱重点关注冰箱门是否能正常关闭.密封条是否正常能够密封，有无零部件生锈.丢失、损坏、层架有无破损.门封条有无损坏.缺失，内壁有无明显结霜.结冰，严重积水.积垢、霉变等
	4.4	汉堡操作区域管理	1、链条烤炉内部出现严重芝麻食物残渣、链条出现严重碳化物 2、汉堡组装台面脏乱（高峰期除外）砧板无污垢、发霉（确认积垢属于正常现象，无法清洁此条不扣分） 3、未使用公司规定的隔热手套，隔热手套长期未清洁更换 4、在使用过程中的食品级的橡胶手套破损	1	1.打开侧门检查内部是否严重积垢、积杂屑 2.检查链条是否存在严重碳化物 3.检查隔热手套是否符合标准，翻手套开内部检查是否长期脏乱未清洁

设备设施

4.5	煎制区域管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、扒炉温度未设定在180℃（若设定温度不在180℃，但实际温度达标此项目合格） 2、扒炉煎制面板干净无严重碳化物（煎制物料前未进行清洁） 3、微波炉内壁未清洁积垢严重（判断前一天打烊未清洁） 4、打烊清洁扒炉时，是否使用炉净进行清洁 5、开铺时，是否按标准进行扒炉开锅 	1	<ol style="list-style-type: none"> 1.检查扒炉温度是否设定在180℃或实际温度达180℃亦可 2.扒炉表面是否有随手清洁，是否积油积碳 3.扒炉是否按标准执行打烊清洁
4.6	炸鸡区域管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、油锅加热管严重积碳，表面有严重的碳垢附着 2、未开启2口以上炸锅，小吃与裹粉类分开炸制（根据培训标准） 3、滤油时，出现未加滤油粉或未使用滤油车滤油 4、打烊后，剩余裹粉未进行筛粉及回收 5、打烊后，裹粉槽未进行清洁 	1	<ol style="list-style-type: none"> 1.检查油锅加热管是否严重积碳，表面是否严重碳垢附着，门店有无使用捞屑网 2.检查滤油时是否有用滤油粉或滤油车滤油
4.7	保温展示柜管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、保温柜温度未设定在60℃-70℃之间（若设定温度不在60℃-70℃，但实际温度达标此项目合格） 2、炸制品、煎制品常温储存超过10分钟未放入保温柜或汤炉 	1	<ol style="list-style-type: none"> 1.检查门店炸制品、煎制品是否常温储存
4.8	清洁工具管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、厨房百洁布、刷子破损存在异物风险或食物残渣 2、地沟清洁工具未及时清洁，出现严重积垢、发霉、异味现象 3、抹布未分色管理，生熟岗位抹布混用、混放 4、抹布未按照消毒流程进行消毒（门店当日未调制抹布消毒水即为未消毒） 5、消毒水浓度不达标（标准配比浓度为100ppm-150ppm） 	1	<ol style="list-style-type: none"> 1.清洁工具定位存放，抹布分色管理、生熟岗位抹布是否混用 2.消毒水是否按比例配置，浓度是否达标（测氯试纸测试浓度），是否定期更换、抹布是否按照消毒流程清洗
4.9	地沟以及隔油池清洁	<ol style="list-style-type: none"> 1、隔油池出现严重垃圾沉淀物，且有腐烂迹象 2、隔油池四壁出现严重积垢、发霉、有严重的异味（判断异味是未及及时清洁导致） 3、地沟盖长期未清洁，出现严重的积垢、发霉 4、高峰期后或打烊未清洁地沟 	1	<ol style="list-style-type: none"> 1.检查隔油池、滤渣池及地漏的排水状况，是否有异味、滤网破损、未及时加盖等情况
5.1	原料储存温度管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、冷冻冰箱内产品出现解冻现象 2、原料贮存条件与原料包装上标识的条件要求不符（如冷藏物料常温存放包括测油试纸） 3、冷藏冷冻储存的食品（进货除外）常温放置10分钟内未放回冷冻、冷藏冰箱 4、净菜到货后，超过30分未放入冷藏冰箱 	2	<ol style="list-style-type: none"> 1.检查冷冻冷藏品是否归类存放 2.冷冻冷藏品存放是否规范 3.冷冻冰箱门口白色区域物料是否出现化冻情况 4.低峰期冷藏/冷冻物料是否及时转入
5.2	原料储存条件管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、原材料储存冰箱内外包装未拆除（如：堡胚未拆泡沫箱、冻品未拆外包装纸箱） 2、腌制品、半成品、开封物料未加盖或冷藏未密封保存 3、门店食品、包材未离墙离地存放(含来货时的暂时存储；二楼木板阁楼除外) 4、原物料未按照先进先出的原则使用 	1	<ol style="list-style-type: none"> 1.检查冰箱（关注角落）内是否有纸箱和泡沫箱 2.关注最小包装产品（黑胡椒粉、小番茄沙司）同容器是否存在多批次产品 3.离墙离地不可以使用纸皮、地砖分隔
5.3	冻品解冻管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、半成品出现浸水（水不流动）、流水、热水解冻 2、白肉类出现浸水（水不流动）、热水解冻 3、物料解冻完成后，未及时转入冷藏冰箱 4、冻货出现反复解冻或复冻 5、解冻堡胚时，是否出现存放在烤炉上进行解冻 6、解冻堡胚时，是否出现面团处于常温通宵解冻 7、其他未按标准的解冻行为 	2	<ol style="list-style-type: none"> 1.检查解冻品相，是否出现复冻或泡水解冻 2.解冻品效期与品相是否相符 3.线上查看是否出现非标准解冻行为（烤炉、常温等）
5.4	腌制品效期管理	<ol style="list-style-type: none"> 1、腌制品制作后未填写效期或效期打印错误 2、腌制品效期超过保质期 3、同类腌制品新原料混入旧原料时，换成新原料效期 <p>注：（腌制品包括所有门店自行腌制的产品）</p>	3	<ol style="list-style-type: none"> 1.检查所有效期是否正确、规范无模糊错误等问题 2.保鲜盒四周旋转查看是否出现效期不规范 3.腌制品效期过期属于效期管理

物料管理

	5.5	半成品效期管理	1、半成品解冻、开封后未填写效期或效期打印错误 2、半成品效期超过保质期 3、同类半成品新原料混入旧原料时，换成新原料效期 注：（半成品包括烤翅、翅尖、培根、菠萝、烤鸭、美生菜、汉堡等）	2	1.检查所有效期使用及书写正确，规范无模糊错误等
	5.6	开封物料效期管理	1、物料开封后未填写效期或效期打印错误 2、物料效期超过保质期 注：（开封物料包括饮料类、酱料类、腌料类）	1	1.检查所有效期使用及书写正确，规范无模糊错误等
操作规范	6.1	门店工器具交叉污染管理	1、剪刀、食品夹、砧板、菜篮、等器具生熟交叉存放或使用 2、食品接触的容器出现霉变，生锈现象 3、未使用脚踏式垃圾桶、脚踏损坏，或未加盖 4、未使用公司统一的食物工器具 5、垃圾桶存放在产品操作及储存区，并污染到产品操作&储存 6、其他可能影响食品安全的交叉污染行为（若出现此项扣分需与门店确认）	1	1.检查门店器具是否定位存放、是否做到专器专用、是否存在交叉污染风险 2.检查门店垃圾桶是否有盖，并保持垃圾桶盖是否存在维护不良的现象（脚踏检查）
	6.2	门店交叉污染管理	1、使用垃圾袋、非食品级袋子盛装食品或放入冰箱内 2、器具手柄接触热品或即食品，如：冰铲直接存放于冰块上，柠檬夹存放于柠檬片上，勺子存放于装有双色沙拉的保鲜盒内 3、员工私人物品（手机、水杯、食品、工服等）出现在工作台、仓库货架与原料混放 4、食品和包装材料储存区域潮湿、脏乱存在交叉污染风险 5、其他可能影响食品安全的交叉污染行为（若出现此项扣分需与门店确认）	1	1.私人物品专区存放，是否出现随意堆放且可能影响食品安全的交叉污染 2.所有非可降解的塑料袋都是非食品级塑料袋
	6.3	门店异物风险管理	1、门店（非私人区域）存放或使用订书机、订书钉 2、制冰机储水槽、储冰槽内出现异物、蚊虫尸体 3、门店各区域发现在使用的（开封即为使用）钢丝类清洁用品（钢丝球、钢丝刷等） 4、冰箱密封条、内部共计出现3只以上的蚊虫尸体 5、食品、装有食品的容器内出现异物 6、其他可能影响食品安全的异物风险行为（若出现此项扣分需与门店确认）	2	1.重点检查三联水槽附件是否有钢丝类用具 2.前台观察包装好的产品是否使用订书机打包 3. 冰箱内层架有无破损、掉落风险
	6.4	物料清洗处理	1、准备使用中的鸡蛋未清洗，鸡蛋表面出现毛发、粪便等异物 2、清洗后的美生菜未清洗干净，出现烂叶、枯叶 3、美生菜清洗时未剥开清洗、未去芯、或清洗后未沥干水分 4、清洗美生菜时未使用专用容器清洗（特殊情况可使用三联水槽清洗但需进行三联水槽清洗消毒）	1	1.检查鸡蛋四周、底部是否有污秽物 2.检查毛菜是否剥开清洗干净，检查是否存在无异物，是否有沥水
虫害管理	7.1	虫害防治	1、餐厅营业期间（冬天低温区域除外）未正常开启风幕机 2、门店未安装2个（含）以上粘捕式灭蝇灯，或门店内出现灭蝇灯不能正常使用 3、灭蝇灯未放置灭蝇纸或粘蝇纸虫害尸体面积超过60% 4、门店出现5只以上(含)活体苍蝇（现场与门店确认超过扣分标准） 5、门店使用或存放鼠药、蟑螂药（胶饵除外）杀虫剂、蚊香等（包括消杀公司） 6、门店结构不符合标准，天花板缝隙大于0.6厘米，厨房内与外界相通的管道孔洞、缝隙等未密封 7、营业期间大门未处于闭门状态（高峰期不超过5分钟,有完好门帘、进货除外）	2	1.灭蝇灯安装在食品操作及储存区域上方时观察是否可能污染物料（建议更换位置） 2.查看仓库角落、货架底部、缝隙、配电箱等是否出现老鼠药、蟑螂药等

化学 品	8.1	化学品存储使用管理	<ul style="list-style-type: none"> 1、化学品未集中存放，放置厨房高于工作台的层架（高于工作台但底下无食品与包材） 2、未开封的化学品和食品包材同层存储且未使用挡板隔离且间隔在15厘米以内 3、食品级化学品（滤油粉）与清洁类化学品一同存放 4、清洁消毒类化学品无生产信息标识 5、自行采购小苏打、碱、洗衣粉、草酸等非门店运营需要的化学品 6、化学品存放在货架上方且下方出现食品或包材 	2	<ul style="list-style-type: none"> 1.清洁化学用品不能和食品级化学品（滤油粉、除垢剂）不能一同存放 2.化学用品专区存放，选择化学用品区不能高于工作台面以及物料上方 3.清洁消毒类化学用品生产信息缺失
文件 记录	9.1	原料进货信息管理	<ul style="list-style-type: none"> 1、门店未执行按照标准填写电子台账或《进货台账登记本》（进货24小时内必须完成） 2、随机抽取门店原材料、未按照实际货品保质期信息填写 3、根据地方要求可使用货单代替《进货台账登记本》但货单上未填写货品保质期信息，需留存3个月内进货单 	1	<ul style="list-style-type: none"> 1.检查台账是否按照要求填写 2.门店台账至少需保存6个月；
	9.2	登记表管理	<ul style="list-style-type: none"> 1、未按照模板登记《制冰机清洁消毒记录表》，按照模板填写完整 2、未按照模板登记《食品安全手册》，按照模板填写完整 	0.5	<ul style="list-style-type: none"> 1.食安手册是否有按要求填写 2.《炸油检测记录表》是否按照要求填写
大厅 环境	10.1	大厅场所卫生	<ul style="list-style-type: none"> 1、大厅随意摆放餐厅原物料、私人物品（若摆放整齐，不影响顾客体验此项不扣分） 2、墙壁、天花板出现蜘蛛网 3、大厅明档玻璃严重积灰、污点、水渍、油渍（站在1.5米距离评判） 4、垃圾桶及垃圾箱严重溢出、严重积垢、有异味 5、大厅奋斗未使用餐饮密封专用奋斗，或积垢有异味 6、空调出风口，新风出风口，风幕机出风口，无积灰 7、大厅地板出现严重积垢与垃圾（高峰期垃圾除外） 	2	<ul style="list-style-type: none"> 1.天花板角落有无蜘蛛网，墙皮是否脱落、发霉 2.垃圾桶判断前一天打烊是否清洁
	10.2	企划物料管理	<ul style="list-style-type: none"> 1、门店电视机播放内容不符合或未播放公司企划内容 2、宣传海报不符合当期企划内容 3、宣传海报出现严重破损、褪色、积灰 4、台卡破损严重，存在安全隐患 5、餐厅未播放公司规定的音乐 	1	<ul style="list-style-type: none"> 1.进门店观察电视机是否打开、播放内容是否正确 2.注意门店是否有播放音乐，播放内容是否符合公司要求
	10.3	大厅洗手间	<ul style="list-style-type: none"> 1、洗手间地面积垢、墙壁、天花板出现蜘蛛网、有严重异味 2、卫生间无卫生纸或使用公司带Logo的餐巾纸 3、洗手台出现严重积垢，镜子出现水渍、积灰（长时间未清洁） 4、烘手机未正常使用，出现积灰、底部接水盒积垢、积污水 	1	<ul style="list-style-type: none"> 主要通过视觉、味觉巡视，仔细检查
	10.4	门店外围卫生	<ul style="list-style-type: none"> 1、外围玻璃积灰、污点、水渍、油渍（站在1.5米距离评判） 2、门头招牌出现蜘蛛网、破损、明显水渍 3、外围地板或台阶出现严重烟头、积水、杂屑 4、外围墙壁建筑、玻璃边框长期未清洁，积垢严重 	1	<ul style="list-style-type: none"> 主要通过视觉巡视，仔细检查
	11.1	柜台场所卫生	<ul style="list-style-type: none"> 1、柜台墙壁、天花板出现破损、积灰、油渍、蜘蛛网 2、柜台台面、储物柜、收银机积灰、积垢、物品摆放杂乱 3、保温柜底下储物柜内物品摆放杂乱，表面严重积垢 4、保温柜表面出现积垢或严重积灰 5、可乐机、咖啡机、糖浆柜表面积垢，物品摆放杂乱 	1	<ul style="list-style-type: none"> 主要通过视觉巡视，仔细检查

厨房环境	11.2	厨房场所卫生	1、厨房墙壁、天花板出现严重积垢、油渍、蜘蛛网 2、厨房地板、设备底部出现积水，杂屑、污垢 3、垃圾桶外围四周与内部出现严重污垢 4、排烟罩四周、隔烟层积油或未安装隔油层 5、厨房内部空调出风口严重积灰积污	1	主要通过视觉巡视，仔细检查
	11.3	厨房设备卫生	1、煎制扒炉四周与底部严重积油，积垢 2、厨房冰箱表面保护膜未去除，表面出现严重积垢 3、电脑版炸锅四周、底部出现严重油渍 4、滤油车四周严重积垢，内部油渣前一天打烊未清理 5、裹粉车底部层架、裹粉槽四壁、台面积垢，低峰期未随手清洁(删除) 6、腌制机四周严重积垢，内部腌制液未清洗干净 7、切片机出现发霉迹象或残留大量食物残渣未清洁	1	主要通过视觉巡视，仔细检查
	11.4	厨房设施卫生	1、切配台面低峰期未清洁、物品摆放杂乱 2、烤炉层架、链条烤炉表面积垢，物品摆放杂乱 3、厨房置物层架积垢，摆放杂乱 4、三联水槽内、水龙头死角积垢，水池下方物品摆放杂乱 5、拖把、地刷、扫把、严重异味、摆放杂乱（可悬挂的门店需悬挂摆放） 6、汉堡擀面台、裹粉台低峰期未随手清洁，内部物品摆放杂乱	1	主要通过视觉、味觉巡视，仔细检查
	11.5	仓库场所卫生	1、原料随意摆放 2、纸皮未拆箱且随意堆放 3、地面出现积水或严重积垢	1	1.核实门店是否有外租仓库，如有也需检查
	11.6	设备保养	1、制冰机滤网及冷凝器积灰 2、冷冻、冷藏、发酵柜冰箱冷凝器积灰且顶部摆放物品	0.5	1.滤网一般在制冰机下方网格挡板内，需用手电筒辅助检查滤网的清洁状况 2.冷冻、冷藏、发酵柜冰箱冷凝器在设备顶部，可手电筒辅助检查
	11.7	消防管理	1、餐厅未配备至少一个灭火器，且灭火器压力值不在绿色范围内 2、厨房插座出现破损现象 3、厨房、仓库出现烟头或发现在厨房抽烟 4、空气开关保护罩破损	1	1.注意有些插座位置较为隐蔽，在扒炉、炸锅后方 2.留意门店是否配备灭火器，压力值是否在绿色范围
	顾客服务	12.1	顾客服务管理	1、顾客进门后未进行欢迎及友善的招呼 2、手机点餐叫号未控制叫号声量且态度恶劣 3、门店未及时收餐盘，顾客起身离开（正常超3分钟，高峰期超过5分钟） 4、出餐时未双手呈递并未表示感谢 5、未在规定的时间内出餐（出现卡餐或顾客或骑手抱怨） 6、柜台是否存在10分钟无人情况	1
产品品质管理	13.1	产品品质管理	1、可乐、雪碧未根据标准添加冰块、柠檬 2、饮料、双色沙拉、腌制品制作未按照正常配比制作 3、汉堡外观，配比、份量不服符合标准 4、成品与半成品超过最佳赏味期 5、使用中堡胚未发酵完整（未完全发酵或发酵太过均扣分） 6、发酵中的堡胚发酵时间未到，提前使用 7、堂食汉堡未遵循现做，超过最佳赏味期15分钟	2	1.除冬天低温区域以外，碳酸饮料均需加冰 2.发酵好的堡胚是否变大、变黄，表面呈现蜂窝状气孔，挤压是否有明显回弹 3.关注薯条的最佳赏味时间15分钟 4.关注堂食汉堡现做，最佳赏味期时间15分钟

<p style="text-align: center;">品质管理</p>	<p style="text-align: center;">13.2</p>	<p style="text-align: center;">产品操作标准管理</p>	<p>1、裹粉操作未按照标准操作或外观不符合标准 2、柠檬、番茄、双色沙拉等产品未使用切片机切片或薄厚不均匀不符合标准 3、产品出现复炸情况 4、腌制产品时未先调配好腌制液，直接将腌制粉倒入腌制机内，使用手动腌制 5、汉堡制作时未按照正常操作标准操作 6、板烧肉未进行改刀再煎制，煎制没有计时、未加盖 7、“堂鲜外快”，堂食汉堡未敞口呈递 8、产品炸制时，未按标准操作 9、产品煎制时，未按标准操作 10、未正确打制可乐，使用转移量杯等容器打制可乐或放置于加热垫上储存</p>	<p style="text-align: center;">2</p>	<p>1.裹粉操作时有无七翻七压七挑 2.炸物表面是否有鳞片 3.检查炸制时是否出现最大量未翻面抖篮、同槽油锅内出现不同时间的同种产品等 4.观察门店是否用量杯打可乐或放置于加热垫上</p>
<p style="text-align: center;">摄像头管理</p>	<p style="text-align: center;">14.1</p>	<p style="text-align: center;">摄像头角度</p>	<p>①摄像头角度需覆盖餐区、收银台、汉堡站、煎制站、炸鸡站、三联水池、仓库(新店)</p>	<p style="text-align: center;">/</p>	<p>1.查看门店餐区、收银台、汉堡站、煎制站、炸鸡站、三联水池、仓库(新店)是否被监控覆盖</p>
	<p style="text-align: center;">14.2</p>	<p style="text-align: center;">在线情况</p>	<p>①摄像头持续或连续离线一周 (> 7天) ②摄像头连续2次稽核都离线，则本次稽核为0分处理</p>	<p style="text-align: center;">/</p>	<p>1.查看门店监控摄像头是否显示已离线</p>