

福建厦门泉州漳州莆田福州三明宁德南平龙岩绿色餐饮服务认证餐饮企业现场管理评价（六T）招投标资质申报

产品名称	福建厦门泉州漳州莆田福州三明宁德南平龙岩绿色餐饮服务认证餐饮企业现场管理评价（六T）招投标资质申报
公司名称	福建省鑫鼎汇企业服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	厦门思明区银河大厦1907；集美区软件园三期A01-803；泉州市丰泽区农机大厦602；龙岩新罗区，漳州芗城区
联系电话	13306039715 15259245875

产品详情

福建厦门泉州漳州莆田福州三明宁德南平龙岩绿色餐饮服务认证餐饮企业现场管理评价（六T）招投标资质申报

一、餐饮企业现场管理评价认证依据的标准

1、GB/T33497-2017餐饮企业质量管理规范；

2、SB/T 10580-2011餐饮业现场管理规范。

二、餐饮企业现场管理评价认证中，通常从以下几个方面检查餐饮企业现场管理评价认证审核过程的实施情况：

一）、查标识

1.到仓库检查物品的标识样式，标识上记录的物品种类，是否与物品一致；

2.检查物品保护是否完好无损；

3.检查物品摆放的要求和状态。

餐饮业可以从以下几个方面设置标志：

从安全警示标志来看，可以小心滑倒.小心烫手.禁止用水扑灭油火等；

在指示标识方面，可以有安全出口.男女卫生间(卫生间).楼层号.包间门牌等；

从现场状态标识来看，可以有消毒.未消毒.待消毒.成品.半成品.生食.熟食等。

二)、查搬运

1.询问部门主管物品搬运的注意事项，并举例。

2.检查是用什么工具搬运，是否安全无污染。

三)、查储存

1.检查是否制定了相关规程要求，是否严格按照规程要求执行。

2.防止原材料过期.变质，储存环境是否符合要求。采取了哪些防虫措施？.防蝇.防蟑螂.防鼠。

3.货物采购是否有保管台账，出库.仓储情况是否得到控制，控制项目有哪些。

4.货物储存是否有检查台账，如何制定定期检查时间间隔，是否考虑货物采购的保质期，以便及时发现和处理变质。

四)、查包装.交付

1.餐饮包装的使用材料.分类是否起到保护作用，如餐盒.塑料袋.送餐包装箱等是否符合食品安全要求。

2.加工厂做的馒头.糕点销售时，包装用的外部使用材料是否标有食用期和保质期。

3.为保证产品*终交付时的质量，采取了哪些措施，在交付过程中人员着装.是否有相应的交付时间控制规定。

五)、检查产品保护确认

从采购源头到加工过程再到生产，每一道工序都需要做好产品保护。现场需要跟踪检查是否落实到位，*终获取第一手资料。