

北京市农业综合执法总队 职工食堂管理服务项目合同

合同编号： BJNYZFZD2025069

甲方：北京市农业综合执法总队 乙方：北京明帝餐饮管理有限公司

单位负责人：付鹏

法定代表人：张卓荣

地址：北京市海淀区北太平庄

地址：北京市东城区南竹杆胡同2号

15号院

银河SOHO写字楼A座10806

综合保障项目(北京市农业综合执法总队机构运转)餐饮服务采购项目
(2026年度)经公开招标,北京明帝餐饮管理有限公司(乙方)为中标人。

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律法规规定,甲、乙双方本着公平自愿的原则,签署本合同。

一、服务内容和范围

乙方根据招标文件向甲方北京市农业综合执法总队职工食堂提供餐饮服务,保证职工用餐需求。

1.服务对象:甲方工作人员及特定情形下外来参加会议人员。

2.服务范围:为甲方工作人员提供工作日的早餐和午餐服务;为甲方值、带班人员提供工作日的晚餐、周末以及法定节假日全天的就

餐服务。按要求为甲方外来参加会议人员提供工作用餐服务。

3.服务地点：北京市农业综合执法总队职工食堂。

4.服务期限：2026年1月1日至2026年12月31日。

二、费用结算

1.合同金额：食堂管理社会化项目合同金额为人民币131.995896万元，大写：壹佰叁拾壹万玖仟玖佰伍拾捌元玖角陆分。其中综合管理费用为人民币51.08988万元，大写：伍拾壹万零捌佰玖拾捌元捌角。食材费为人民币80.906016万元，大写：捌拾万玖仟零陆拾元壹角陆分。合同金额包括综合管理费及食材费、人工费、税费等全部费用，合同履行期间，乙方不得以任何理由再向甲方要求支付任何其他费用。在合同执行过程中，如遇到国家或北京市最低工资标准和社保缴费基数政策性调整，本年度综合管理费用不变。

2.自付金额：甲方员工每日就餐早餐刷卡1元、午餐刷卡2元的费用为自付金额，单独统计结算，此费用用于本合同服务期内为员工改善伙食购买食材，乙方就甲方自付金额单独建立收入、支出台账并需按照甲方要求进行备案说明。

三、付款方式

1.本合同的付款方式为：

a.甲方按季度支付乙方综合管理费。甲方每季度向乙方支付综合管理费为人民币12.77247万元，大写：壹拾贰万柒仟柒佰贰拾肆元柒角。甲方应在收到足额发票后的15日内支付乙方的综合管理费。

b.甲方按月支付乙方食材费，具体计费方式为根据上一个月的实际用餐人数进行结算，公式为：用餐人数×餐标（餐标不低于38元/人·天。早餐员工刷卡1元、午餐员工刷卡2元，早餐、午餐员工刷卡费用单独统计结算）。乙方需于次月5日前完成上月就餐情况统计，并报送甲方。甲方确认后，应于收到食材费用发票的15个工作日内完成费用支付。

四、甲方权利义务

1.甲方有权对乙方的经营管理，包括食堂人员、营养搭配、菜肴制作、食品卫生、环境卫生、服务质量、设施设备等进行服务监督管理，发现问题有权要求乙方进行整改。

2.甲方有权要求乙方提供符合合同约定的食堂工作人员，有权要求乙方调换不符合甲方要求的餐厅服务人员，调换时间不超过7天。经过3次调换，仍不符合合同约定或者要求的，甲方有权解除本合同且不承担违约责任。

3.甲方负责食堂水、电、供暖、冰箱、冷柜、空调等必要设备的免费正常供给。负责食堂厨房房屋、设备设施的维修，但因乙方原因损坏的除外。

4.甲方应向乙方提供配套用房，无偿为派驻的服务人员提供宿舍。

5.甲方应向乙方介绍本单位安全有关制度、规定和要求，并对单位职工进行安全教育，积极配合食堂的安全管理。

五、乙方权利义务

1.乙方负责食堂的具体事物管理，包括人员培训、安全管理、食材采购、食品卫生保障、菜肴搭配制作、设施设备维护等。并接受甲方就上述方面的监督和检查，对甲方提出的意见及时整改。

2.乙方应科学合理配备工作人员，所聘用人员应符合餐饮服务从业要求，所聘用人员应具有健康证，并向甲方提供相关证明材料的复印件。乙方更换人员需提前7日通知甲方。乙方应在合同履行之日起，向甲方提供人员管理制度、岗位职责、职业资格证书等文件的复印件。

3.乙方应与食堂工作人员签订劳动合同，缴纳各项社会保险，食堂工作人员发生工伤或其他非甲方原因导致的人身伤害的，应由乙方负责处理，与甲方无关。食堂工作人员须穿戴统一的工作服上岗，遵守礼仪和职业道德要求。

4.乙方负责食堂内的安全卫生，加强用电、用火的安全管理工作，责任到人，根据安全需要，开展防火演练，非甲方原因造成的安全事故由乙方负责。

5.乙方负责厨房设备的安全使用与保洁，定期清洗烟道等设备，设备设施专人管理、定期清洗消毒，记录完整。发现问题及时向甲方报修，并做好记录。因乙方问题造成的设备丢失或者人为因素致使设备损坏的，乙方应照价赔偿。

6.乙方负责清洗烟道费用以及洗碗液购买费用。

7.乙方未经甲方同意不得擅自改变甲方提供的设施设备用途，不

得改变或破坏食堂结构。

8.乙方应严格按照卫生防疫部门和甲方认可的厨房操作流程，进行饭菜加工及其它副食品制作，确保饭菜和副食品的数量和品质。

9.乙方负责食堂的食品卫生工作，严格遵守国家和北京市有关环境和卫生标准，严禁供应腐烂变质食品，保持饭菜新鲜卫生。因食品不符合卫生标准或用具清洗消毒不规范引发的食物中毒事件皆由乙方负责。

10.乙方应保持食堂餐厅和后厨的整洁。操作台、水池、饭台等要随用随擦，要保持无污垢、无杂物，餐具、厨具及炊事机械设备无油渍、摆放整齐，仓库物品摆放有序，标签分明。

11.乙方负责全部食材的采购，食材供应商应具备相关资质，食堂所用米、面、肉、奶、油等主要食材和调料必须为正规渠道购买并符合国家标准，保证所采购原材料安全、优质、新鲜。所用食材和调料品牌及供应商应提前与甲方沟通，经甲方同意后报甲方备案。

12.乙方应向甲方提前制定下周食谱，并按照甲方意见及时调整菜谱，做到每周菜谱不重复，荤素搭配合理，符合营养要求。

13. 食谱基本标准为：

工作日：早餐至少保证 5 种主食、3 种流食、4 种小菜；午餐至少保证凉菜 2 种、荤菜 3 种、素菜 3 种、主食 4 种、小吃 1 种、汤粥各 1 种、水果 1 种、酸奶 1 种。

值班人员晚餐为荤素菜各 2 种，主食 1 种；或者面食、特色小吃

等。

周末及节假日：荤素菜各 2 种，主食 1 种；或者面食、特色小吃等。

14.乙方要根据季节、假日等情况，及时调整饭菜品种、花样，丰富菜品。

15.乙方应对所供应的食品做好留样工作，样品留存时间不得少于 48 小时。

16.乙方严格执行国家和地方的食品卫生法规，并具有在有效期内的《食品经营许可证》，乙方应在食堂悬挂营业执照、卫生许可证等运营证件，公示本周菜谱。

17.乙方应积极配合甲方落实北京市关于帮扶、节能减排等工作要求，严格遵守北京市反食品浪费的规定，节约资源，节约粮食，反对浪费。

18.乙方对甲方提供的员工宿舍、餐厨具、餐桌椅等设施应用于为甲方服务。乙方应要求员工遵守甲方各项管理规定，做好安全用电、防火防盗工作，防止出现安全事故，如发生生产安全事故、工伤等，由乙方承担全部责任，由此给甲方造成损失的，乙方还应向甲方承担赔偿责任。如出现物品丢失或损坏（自然损坏除外），应负责照价赔偿或修复。对员工宿舍内非甲方原因造成的安全事故负全部责任。

19.乙方需在 10 月份之前完成 832 平台采购额度。

六、违约责任

1.甲方逾期付款的违约责任。因甲方原因而未按照合同约定的时间付清食堂服务费用的，每逾期1日，按欠付金额的0.02%向乙方支付违约金。逾期支付超过30天，乙方有权解除本合同。因乙方未及时提供结算票据等原因导致延迟支付的，不受此限。

2.乙方未按本协议要求提供服务，具有下列情形之一的，甲方有权解除本协议。甲方解除本协议的，乙方应向甲方支付本合同总金额【20%】的违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，甲方有权向乙方继续追偿：

(1)因乙方食品质量问题，单次造成甲方就餐人员3人以上(含3人)食物中毒或肠道疾病的，或者在协议约定的服务期限内累计出现两次以上的；

(2)乙方违规操作、不按照甲方要求或者本协议约定采购原材料；

(3)乙方连续三个月餐厅满意率一直未达到80%或饭菜满意率连续两次低于70%的，甲方提出警告整改，乙方未能及时整改或整改后仍未能达标的；

(4)乙方或乙方员工不按照本协议约定向甲方提供相关文件或提供虚假、失效的相关文件的；

(5)本协议期间，乙方所持有的《营业执照》《食品经营许可证》未按时年检，或者被吊销、注销导致不符合本协议约定的履行条件的；

(6)乙方拒不替换甲方要求调换的工作人员的；

(7)乙方因故意或过失导致甲方提供的场地、设施设备损毁，或

造成甲方人员及其他人等人身、财产损害，或因乙方违反相关法律法规导致甲方被政府监管部门处罚，或对甲方造成任何其他损害的；

(8) 乙方工作人员在餐厅及甲方工作单位内从事违规、违法行为的或乙方工作人员犯罪或违反治安管理处罚法给甲方造成影响的；

(9) 乙方违反本协议约定的任何义务，甲方向乙方发送通知要求乙方依约履行，乙方在甲方通知指定的期限内未按本协议约定履行义务的。

甲方依据法律和本协议约定解除本协议的，乙方应无条件配合甲方在甲方要求的时间内做好交接或撤离工作。

3. 开饭时间延迟 20 分钟，每发生一次，乙方应向甲方支付违约金 500 元，该违约金甲方有权从应付的费用中扣除。

4. 除上述违约情形外，如乙方违反本合同约定的任何义务，甲方通知乙方按照本合同约定履行，乙方拒不在甲方通知指定期限内按照本合同约定履行的，甲方有权解除本合同，乙方应向甲方支付本合同总金额【20%】的违约金，前述违约金不足以弥补甲方损失的，甲方有权向乙方继续追偿。

5. 如甲方遇到财政国库支付受限，支付期限顺延，甲方不承担违约责任。甲方每次付款前乙方应开具符合甲方要求的发票，否则甲方有权暂不付款且不承担任何违约责任。

七、廉政条款

(一) 甲方承诺，在双方合作过程中，相关工作人员严格遵守廉

洁自律有关规定，不利用职权和职务上的便利谋取不正当利益。

（二）乙方应按照有关法律法规和程序开展合作，提供服务，并做到：

1、不得以任何理由向甲方及其工作人员赠送礼金、有价证券、礼品及回扣、好处费、感谢费等。

2、不得以任何理由为甲方工作人员及相关人员报销应由个人支付的费用。

3、不得为甲方工作人员亲属、朋友等安排工作或与其发生借贷利益关系。

4、不得以任何理由邀请或组织甲方相关人员参加宴请、健身、娱乐、旅游等活动。

5、不得与甲方工作人员及其亲属开办的公司等商业实体发生商贸交易行为。

6、不得向甲方工作人员承诺在合同履行完毕前后兑现任何利益承诺。

（三）如甲方工作人员向乙方或相关企业与人员要求、索取或收受任何贿赂及其他不正当利益，乙方应拒绝并向甲方检举投诉，一经查实，甲方将对相关人员进行严肃处理并维护乙方合法权益。

如发现乙方及其工作人员存在上述行为，甲方有权终止合同，违约责任由乙方承担。

甲方将向上级部门报告和反馈有关情况，今后将不再进行合作；

涉嫌犯罪的，依法处理。

八、合同生效和终止

1.本合同经甲方单位负责人或授权代表人和乙方法定代表人或授权代表人签字、盖单位公章后生效。

2.因不可抗力致使本合同无法继续履行时，双方可协商本合同终止。

3.甲乙双方协商一致，达成共识，可以解除本合同。

4.合同期满时，是否续签或终止合同，甲乙双方均应提前 30 天书面通知对方。

5.本协议未尽事宜，由双方另行协商后签订补充协议。

6.本合同附件 1《职工食堂管理服务细则》；附件 2《食堂服务安全协议》与本合同具有同等法律效力。本合同一式肆份，双方各执贰份。

九、争议解决方式及其他

1.因本合同发生争议的，双方应及时协商解决。经协商不成的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2.甲、乙双方确认其在本合同中所列通讯信息真实、正确，地址系双方接收通知以及将来发生诉讼时法院送达司法文书的地址。任何一方变更通讯信息的，应在变更前 3 日内书面通知相对方，变更通讯信息一方未依约通知相对方的，相对方按照本合同所列通讯信息发出通知，无论变更一方是否收到，通知发出当日视为已送达，由此产生的一切

责任由变更通讯方式一方承担。

附件 1：职工食堂管理服务细则

附件 2：食堂服务安全协议

甲方：北京市农业综合执法总队(公章)

单位负责人：

电话：

签订日期：2025 年 12 月 26 日

乙方：北京明帝餐饮管理有限公司(公章)

法定代表人：

电话：

签订日期：2025 年 12 月 26 日



附件 1:

《职工食堂管理服务细则》

一、服务要求:

1.乙方应每周制定科学合理的不同菜谱,保证一周内不出现两次以上完全相同品种菜肴;根据季节及工作需要调整就餐菜式,根据特殊时令、节日推出传统饮食,弘扬传统文化,保障优质送餐服务;提前一周将餐厅菜谱交甲方审核,严格按照已审定的菜谱加工制作,不得擅自更改,并严格按照菜谱订购食材,不得随意改变品类;如因特殊情况需调整菜谱的,应提前请示甲方,经批准后执行。

2.保障菜品荤素搭配,主食粗细搭配,科学营养配餐;随时对就餐人员的口味进行调查,调整菜式口味以满足就餐人员的需求和变化,清真食品加工要严格按照相关要求加工制作,保障不同人员多样化用餐需求。

3.菜肴质量新鲜,营养搭配合理,注重色、香、味、形。同时根据就餐情况,合理调整菜量,杜绝浪费。

4.按规定准时开餐,每餐所供食品在开餐前 10 分钟布置完毕;如需变动开餐时间,提出要求的一方,应提前通知对方。

二、技术要求

(一) 配备人员要求

1.根据甲方就餐需求,乙方配备工作人员不低于 6 人,具体工种分配由乙方安排,但需全面确保甲方送餐保障以及随时做好保障甲方

临时性会议和培训活动供餐。服务团队中须配备厨师长1人，除负责日常管理外，还需与甲方业务对接。除厨师长外，厨师不少于1人。

2.乙方派驻人员要求：

(1) 身体健康，无皮肤病及传染病，所有服务人员均需提供正规医疗机构出具的健康检查证明。

(2) 具有良好的社会记录，无任何犯罪记录及案底、思想稳定。

(3) 具有良好的防火意识，需经过初级的消防培训，全面掌握消防“四个能力”，能够熟练使用配置的消防器材。政治可靠、爱岗敬业，自觉遵守甲方各项规章制度。

3.厨师长负责餐厅的全面管理工作，要求有良好的职业素养和组织协调管理能力，能够保质保量地完成甲方委托的各项工作。熟知和自觉贯彻执行国家及本市有关食品卫生安全的法律法规。对餐厅及厨房的清洁卫生、成本核算、成本控制、安全等履行管理职责。建立和健全服务团队各项规章制度，制定培训大纲，落实奖惩制度。掌握服务团队人员的出勤情况，对违反劳动纪律人员提出处理意见。

(二) 餐饮管理要求

1.乙方能够依照国家法律、法规及餐饮、卫生主管部门的管理条例规定以及北京市有关食品管理行业的要求，对本项目范围内工作，包括食品卫生、防疫、饭菜质量、安全、保洁服务及节能环保方面等拥有配套的管理制度和规范体系，并自觉接受甲方的管理、监督和检查。

2.乙方必须遵守甲方食堂各项管理规定及各项规章制度；对现场提出的问题在限期内及时给予解决；

3.乙方应有定期对食堂运行、服务情况进行检查的机制和措施，主要项目有：

(1) 食品的加工制作情况和过程；

(2) 餐厅卫生情况：包括餐厅、厨房、库房、冷库、餐具炊具灶具、食堂设备等以及员工个人卫生情况；

(3) 检查厨师的操作水平、业务能力以及制作流程。

(4) 检查食品卫生、供餐质量和服务质量；

(5) 检查能源消耗情况和节能措施落实情况；

4.乙方须对采购食材从严把关，对问题食材进行更换。

5.乙方需不定期更换不同风味的菜肴和面点，每周和每个培训班次更新菜谱，适时增添节令、时令品种，保证甲方就餐满意率达到90%以上。乙方根据成本核算及品种需求确定食谱，最终使用食谱须由甲方确认。

6.乙方派驻人员如违反有关要求和甲方规定的，甲方有权提出疑议并申请调换；在没有正当原因的情况下，乙方不得随意更换派驻人员，如必须更换，需提前通知甲方管理人员，并征得同意，才能办理；乙方派驻人员在不足定额或不满足甲方用餐需求的情况下，必须及时补齐或增加人员配备，确保食堂的正常运转。

7.乙方人员须爱护使用厨房设备、设施以及甲方提供的其他各项

设施，防止因使用不当造成的损坏(正常磨损除外)。

8.乙方应向甲方提交岗位编制情况明细表，保证向食堂提供高水平的专业服务。

9.乙方应确保食堂社会化运行的整体安全，并指定专人负责安全（安全员），自行负责监督雇佣人员的安全生产事宜，乙方雇佣人员因自身过错、意外事件遭受的财产或人身损害均由乙方自行承担。

10.乙方在供餐中应保证食品卫生，如因食品质量或在加工过程中由责任造成的中毒事故，并经当地的卫生防疫部门确定，原因是乙方所造成的，由乙方承担全部法律责任和赔偿责任。

11.乙方对餐厅及后厨的卫生做到每日整体清理，对餐具做到每日消毒等，确保卫生水平达标；厨房垃圾要做到“日产日清”，不得积压，保证环境清洁，按食堂指定的通道运送货物（包括垃圾），并保证运输通道的清洁。

12.乙方负责人应按照甲方要求认真做好餐厅成本核算工作。

13.按照市场监督管理局检查内容，应建立操作流程，设置食品留样环节以及设置食品安全管理员，并健全配套管理制度和食品安全事故防范措施，并做到制度上墙。

（三）原材料管理要求

1.食品原料进货台账健全，落实索证索票制度即各种食材票证齐全有效，原件或复印件留存并登记造册，各厂商要留有证照复印件存档。

- 2.食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。
- 3.各种食材必须符合国家卫生标准。
- 4.各种米面粮油等必须为正规品牌采购。
- 5.各种菜品（含时令菜）须采购当日（尤其叶菜类）或不得超过三日，不得采购腐烂菜品。
- 6.鸡鸭鱼肉（含冷冻）及蛋类必须新鲜，进货要提供检疫证明凭证和相关票据等，至少留存到合同期截止。
- 7.严禁从个体经营单位进货。

附件 2:

食堂服务安全协议

甲方:北京市农业综合执法总队

乙方:北京明帝餐饮管理有限公司

为进一步明确食堂服务期间的安全管理责任,经甲乙双方平等协商,签订此安全协议。具体如下:

一、甲方的责任和义务

(一)甲方应向乙方提供配套用房,无偿为派驻的服务人员提供宿舍。

(二)甲方应向乙方介绍本单位安全有关制度、规定和要求,并对单位职工进行安全教育,积极配合食堂的安全管理。

二、乙方的责任和义务

(一)乙方应明确为甲方提供餐饮服务期间安全责任人。安全责任人应为乙方法人代表或者其委托的食堂管理负责人。

(二)乙方应有健全的安全管理制度各工种的安全操作规程,执证上岗制度,制定各级安全生产岗位责任制及定期安全检查制度、安全教育制度等。

(三)乙方必须对本单位员工进行安全生产制度及安全技术

知识教育，增强法制观念，提高职工的安全意识和自我保护能力，督促职工自觉遵守安全生产法规、制度及规定。

（四）乙方与其派遣到甲方工作的员工签署劳动合同，并负责办理社会保险(包含工伤保险)及人身意外伤害保险。乙方员工在工作期间发生工伤事故或造成甲方/第三方人身及财产损害的，乙方承担相应的法律责任，按照事故调查组的调查结果赔偿损失。

（五）乙方必须定期组织员工进行身体检查，凡患作业禁忌症、生理缺陷或者不宜从事实际作业人员，一律不得进入甲方作业，否则由此引起的后果由乙方负责。乙方要向甲方提供所属员工的体检材料、基本信息等，供甲方存档备查。

（六）乙方食堂工作人员应严格按照设施设备操作要求进行加工操作，做好厨房厨具的维护保养，保证正常使用。每日定时巡查基础设施设备，做好防火防盗等安全工作。

（七）乙方食堂工作人员下班前要对食堂的水、电、气、门窗等进行安全检查，防止安全事故发生。非食堂管理人员和工作人员不得进入食品加工操作间。

（八）乙方严格遵守《中华人民共和国食品安全法》规定，严格执行食品卫生及各项制度，把好质量关，确保餐厅卫生安全，做好防火、消毒和安全用电等工作，防止传染病和食品中毒事故的发生。

（九）乙方对食堂用具每天要进行一次消毒，对厨房肉类、

菜类等食品及刀、案、抹布等用具摆放合理，对食堂储存的食品要经常查看，防止腐烂变质。做好食堂卫生管理工作，定期彻底打扫卫生，做到不留死角，物品摆放有序，整洁干净。

（十）乙方食堂员工必须了解各种炊事器具和设备、设施的性能和使用方法，否则不得使用。所有电源开关不准用湿手开启，以防触电事故发生。电动炊事器具、设备要经常检查，在通风、干燥处放置。食堂操作间严禁闲人进入，以确保安全。每日下班时必须保证人走电断，以防火灾发生。每日下班时必须检查餐厅所有门窗，所有电源是否关闭，以确保总队财物安全。

（十一）乙方负责对食堂消防设施设备定期检测，保障其安全运行，定期对重点部位安全巡查，一旦发现安全隐患应及时整改，不得推诿、敷衍、拖延，如果由此产生不良后果，应承担全部责任。由此给甲方造成损失的，乙方还应向甲方承担赔偿责任。

（十二）在食堂服务期间的个人防护用品由乙方自行解决。甲方有权督促食堂工作人员戴好防护用品。乙方购买使用的劳防用品质量必须符合国家或行业标准。

（十三）乙方应严格遵守安全用水、用电、用气的相关规定，严格遵守所有设施设备的操作规程，因乙方违章操作对人身、物品或设施设备造成伤害或损害，由乙方承担全部责任，由此给甲方造成损失的，乙方还应向甲方承担赔偿责任。

（十四）乙方需严格按照食堂安全风险管控清单（见附件）

开展安全工作。

三、违约责任

(一) 因甲方过失、过错或履职不到位造成人员伤亡或财产损失的安全事故的，甲方承担相应的责任。

(二) 因乙方过失、过错人或乙方派遣人员履职不到位造成人员伤亡或财产损失的安全事故的，乙方承担相应经济责任，依法承担其他责任。

本协议在签订北京市农业综合执法总队职工食堂管理服务项目的同时生效，服务项目合同终止时随之终止。

附件

食堂安全风险管控清单

一、设备安全

风险源	风险点	预防措施	备注（备案待查）	记录名称
大锅（20千瓦）、 双孔灶（15千瓦）、 地灶（15千瓦）、 烤箱（13千瓦）	1.线路短路	1.定期检修避免进水、电线发热（绝缘层 $\geq 250^{\circ}\text{C}$ 发生自燃）	每餐完毕操作人员关闭电源，每天下班前厨师长负责全面安全检查；物业每季度检修，厨师长配合	日安全检查记录
	2.长期过载运行	2.加工完毕及时关闭电源		
	3.干烧	3.工作过程不离人；严格操作规程		
	4.漏电	4.检修，工作中随时观察		

压面机	1.压伤	1.专心操作；严格操作规程	每餐完毕操作人员关闭电源，每 天下班前厨师长负责全面安全检 查；物业每季度检修，厨师长配 合
	2.漏电	2.定期检修避免线路破损	
刀具	1.切伤	1.规范使用过程，注意操作 规范	工作中巡视；每天下班前厨师长 负责检查
	2.打架斗殴	2.班后上锁；定位存放；加 强培训教育；拨打110报警	
冰箱冰柜	1.漏电	1.定期检修清理避免线路破 损	每天使用随时发现问题，及时报 修
	2.不制冷	2.定期检修；工作中随时检 查	
蒸箱	1.漏电	1.定期检修避免线路破损	每天使用随时发现问题，及时报

	2.高温烫伤	2.侧面开门，增设防护用具	修；配置加厚隔热手套	
--	--------	---------------	------------	--

二、人员安全

风险源	风险点	预防措施	备注（备案待查）	记录名称
日常健康	1.发烧	1.晨检测量体温	每天工作前厨师长询问检查	个人健康及卫生晨检表
	2.咳嗽、黄疸	2.晨检及工作中观察		
	3.拉肚子	3.日常观察及员工及时上报；有效隔离		
	4.心脏病、血压高	4.常备药物；体检		
职业健康	1.无健康证明	1.每年体检不少于一次；随时抽查健康证明；完善健康	餐饮服务食品安全操作规范	员工健康档案

		统计表			
	2.五病（痢疾、伤寒、化脓性皮肤病、病毒性肝炎、活动期肺结核）	2.每日晨检	备案健康证明	个人健康及卫生晨检表	
工作纪律	1.打架	1.员工素质培训；员工沟通化解矛盾；思想教育；报警	公司督导组、厨师长对员工培训和沟通；每月不少于一次，员工有培训记录	培训记录	
	2.偷盗、黄赌毒	2.守法教育			
社会记录	品行不良人员	提供无犯罪证明	备案		

三、消防安全

风险源	风险点	预防措施	备注（备案待查）	记录名称
消防器材（灭火毯、灭火器、防毒面具）	1.消防器材破损	1.随时检查及时更换	每季度物业检查，厨师配合；	新员工培训记录
	2.消防器材数量不足	2.补足器材		
	3.找不到消防器材	3.固定位置存放，每人知晓	厨师长或部门负责人告知新员工	
	4.不会使用	4.教育培训；实操演练	公司培训平台课程可以随时学习；每年演练不少于一次	
逃生标志、应急灯、通道	1.标志损坏或故障、缺失	1.对逃生标志、通道进行测试检查，	每季度物业检查，厨师配合；工作中随时检查随时上报；每年演练不少于一次	
	2.被杂物占用、通道被锁	2.通道不堆放杂物、不上锁；演练火情逃生		

电器着火	1.线路老化破损	1.定期检查；及时更换	每季度物业检查，厨师配合； 厨师长督促检查	培训记录
	2.超负荷运转	2.避免长时间超负荷使用大功率电器		
油锅着火	1.灶火过大；油温过高	1.根据需求选择适当的油温与火力	厨师长或代班人员随时督促检查；每年演练不少于一次	培训记录
	2.忘记照看	2.油锅不离人，使用时全程看护		
	3.锅内油量过满	3.煎炸时油量不得超过容积的 2/3		
油烟机、油烟道	大量油渍油垢	定期清理烟机和烟道	依据北京市餐饮经营单位安全生产规定，每 60 日清理一次	烟道清洗记录

四、食品安全

风险源	风险点	预防措施	备注（备案待查）	记录名称
禽畜肉等动物性食品验收	1.生物:劣质/腐败肉致病菌引入	1.采购正规企业的产品；以保温车运输；检查冻品及鲜品的温度和外观；索取证书及检验报告；根据使用情况对供方进行评价；对供方进行现场审核	每次收货索取证书及检验报告， 每月备案	
	2.化学：兽药及农药残留毒素	2.不采购高风险食品；验收一年内第三方检测报告		
	3.物理:金属、塑料袋等异物	3.加强收货外观检查		
蔬菜类验收	1.生物：腐烂的蔬	1.严格外观检查	每次收货索取证书及检验报告，	

	<p>菜合致病菌或毒素</p>	<p>2.化学:农药残留</p>	<p>2.不采购高风险蔬菜-发芽土豆、鲜黄花等;农药检测;合格供方;索证等</p>	<p>每月备案</p>	
	<p>3.物理:石子,金属等异物</p>	<p>3.物理:添加剂,药残,黄曲霉毒素</p>	<p>3.摘菜和清洗环节严格操作环节</p>	<p>每次收货索取证书及检验报告,每月备案</p>	
<p>米面粮食类食品</p>	<p>1.生物:致病菌</p>	<p>3.物理:杂质</p>	<p>1.制定采购控制程序,产品从合格供方采购,索证验证</p> <p>2.查验第三方检测报告</p>	<p>每月备案</p>	
		<p>3.充分淘米洗米</p>	<p>厨师长随时检查</p>		

食用油验收	1.生物：致病菌污染	拒收无检验合格证明的食用油；从合格供应商采购；索取索票；每年第三方检验报告。	每次收货索取证书及检验报告， 每月备案
	2.化学：过氧化值、黄曲霉毒素B1、溶剂残留等。		
蛋类验收	1.生物：致病菌	1.清洗外壳后打蛋；热加工可杀灭病原体；少进勤进	每次收货索取证书及检验报告， 每月备案
	2.化学：激素残留	2.每年第三方型式检验。提供致敏物质菜谱进行公示	
	3.物理：粪便、尘土	3.收货拒收	

<p>入库存放</p>	<p>生物：致病菌，腐败菌增值交叉污染</p>	<p>先进先出；控制冷冻温度低于-12℃；冷藏温度控制在0℃-8℃；放置于库房干燥地方；隔墙离地存放；分类分架存放；一个月内设置为临期食品尽快使用；设置“待处置区”为退换货专存区。</p>	<p>使用人员拿取货物时查验物品质量，并按要求分类分架分区码放；厨师长每月检查存放物品的质量</p>	<p>运营店质量检查表（自查表）或电子自查报告</p>
<p>洗涤/浸泡</p>	<p>生物：致病菌污染</p>	<p>控制水的安全；控制个人卫生；彻底清洗干净，无异物；后续热加工过程可去除致病菌</p>	<p>加工人员严格落实；厨师长随时检查；</p>	

摘菜分切	1.生物：致病菌污染	1.严格加工环节摘削干净，无异物；控制环境卫生和工器具卫生；后续热加工过程烧熟炖透去除致病菌	加工人员严格落实；厨师长随时检查；	
	2.物理：金属屑、石头等有害杂物	2.严格挑选		
热加工	1.生物：致病菌污染	1.控制菜品出锅中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	加工人员随时监测	
食品添加剂	1.化学：添加剂超范围超量	每次使用计量秤重	加工人员随时监测	食品添加剂记录
成品品尝	物理：异物	1.人员穿戴规范，防止落入异物；出餐检查	厨师长负责每餐出餐品尝	

食品留样	1.生物:致病菌引 入	出餐前留存; 密闭冷存	前厅服务员每餐留全样	食品留样记录
就餐	1.生物: 致病菌污 染	1.控制出锅后至就餐时间和 温度: 热食类配餐时间不超 过 10 分钟。60℃以上, 从出 品到食用不超过两小时。冷 食类少拌勤做, 现制现食, 制成后 25℃以下储存, 出品 到上餐不超过 10 分钟。从出 品到食用不超过两小时。	就餐时间已经可以控制	
餐(厨)具清洗	2.物理: 异物 1.生物: 致病菌	2.就餐人员卫生 1.后续有消毒工序可以灭菌	建议就餐人员带一次性手套打餐 洗消人员工作中控制; 厨师长随	餐(厨)具消毒

	时检查	记录
餐(厨)具消毒	<p>2.控制餐具清洗残渣油渍，使用消毒液或洗涤剂后有冲洗操作</p> <p>3.餐具清洗后仔细检查</p> <p>红外热风消毒控制在 120℃ 保持至少 10 分钟；洗碗机 85℃ 以上至少 5 分钟</p>	
餐(厨)具存放	<p>1.生物：致病菌</p> <p>2.物理：异物</p>	<p>1.控制餐具储存环境卫生；餐具洁净存放</p> <p>2.密闭防护</p>

