

餐饮稽核违规处罚标准

版本：2025年

等级划分	等级说明	处罚标准 (RMB)			
		处罚类型	第一次	第二次	第三次及以上
★	轻微缺失	整改	限期整改		
★★	一般缺失	整改+处罚	限期整改		500 (并要求限期整改)
★★★	较严重缺失	整改+处罚	整改	500 (并要求限期整改)	1000 (并要求限期整改)
★★★★	严重违规	直接处罚	500 (并要求限期整改)	1000 (并要求限期整改)	2000 (并要求限期整改)
★★★★★	重大违规事故 (影响安全 , 未引起安全事故)	直接处罚	1000 (并要求限期整改)	2000 (并要求限期整改)	5000以上或终止合约
★★★★★	重大违规事故 (引起安全事故)	直接处罚	事故较小5000以上或终止合约	事故较小10000以上或终止合约	终止合约

- 说明：
- 1.本管理标准依据餐饮服务合约进行细项修订；
 - 2.处罚/奖励金额为RMB，单位为元；星级累计次数以“月”为周期；
 - 3.关于单据签核期限不得超过3个工作日，否则视同拒签，双倍处罚；
 - 4.关于限期整改时间不得超过3-7个工作日，特殊原因须提前申报报备，经同意后可延期；
 - 5.所有限期整改及罚款类亦可依实际供餐状况调整为停业整顿，具体依餐饮管理单位相关决议为准。

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
1	人	健康管理	A001	所有工作人员必须有身份证或其它有效身份证明，不得通过伪造身份证或健康证上岗	★★
2	人	健康管理	A002	餐饮从业人员必须经过健康检查，持合格健康证方可上岗	★★
3	人	健康管理	A003	建立员工花名册及内部组织架构，并及时更新	★★
4	人	健康管理	A004	建立从业人员健康档案及管控清单，并及时更新	★★
5	人	健康管理	A005	患有伤寒、痢疾、化脓性或渗出性皮肤病以及其它有碍食品安全疾病的员工禁止进行任何接触食品相关作业	★★★★
6	人	健康管理	A006	每班班前进行个人健康检查，若有异常须形成相关记录，并及时上报管理单位	★★
7	人	健康管理	A007	健康证逾期未办理或者无证上岗，依人次累计处理	★★★★
8	人	健康管理	A008	餐饮从业人员必须符合餐饮相关法规要求，规范用工	★★★★
9	人	规范管理	A009	员工需经过岗前培训，业务熟练方可上岗（未经岗前培训上岗，业务不熟练出现异常事件，直接处理） 厨师及电工除持证外，须经过食安、机电、消防培训后方可上岗；重要或特殊设备需提供特种设备操作上岗证	★★★★
10	人	规范管理	A010	从业人员禁止在餐厅任何区域内抽烟（餐厅为禁烟区，禁止吸烟），餐厅外围抽烟需到厂区划定的吸烟区，严禁在非吸烟区吸烟	★★★★
11	人	规范管理	A011	从业人员禁止在餐厅及厂区任何区域内出现不文明现象（随地吐痰、乱扔垃圾、衣衫不整、追逐打闹等）	★★★★
12	人	规范管理	A012	从业人员禁止佩戴首饰、留长指甲、留胡须；男不留长发，女发不外露，不穿高跟鞋、拖鞋及露脚面或脚趾的鞋	★★★★
13	人	规范管理	A013	除厨师试味外加工区域不得有饮食行为，工作区域内不得存放个人物品	★★
14	人	规范管理	A014	作业人员按照个人卫生要求着装，穿戴干净整洁之工作衣帽，每年更换一次，每人两套	★★
15	人	规范管理	A015	直接接触成品或洁净餐具人员必须着装规范，防护到位；作业前、入厕后以及其它可能污染食品行为时应先彻底洗手后方可作业	★★
16	人	规范管理	A016	餐饮商人员严禁语言威胁、顶撞、指桑骂槐、摔砸等过激不配合甲方工作人员现象	★★★★★
17	人	规范管理	A017	餐饮商人员严禁过激行为：动手拉扯、推搡、碰撞、殴打甲方工作人员等行为	★★★★★
18	人	规范管理	A018	包商内部人员须遵守园区规定及国家法律法规，保障甲方声誉不受影响	★★★★★
19	人	规范管理	A019	餐饮商内部管理有序，积极向上，禁止出现打架斗殴、坑蒙拐骗、有损道德伦理/形象、违法乱纪等行为	★★★★★
20	人	规范管理	A020	送餐服务人员态度良好，有争执时能理性协商解决，禁止和员工在现场发生口角或肢体行为	★★★★
21	人	规范管理	A021	人员操作过程中不得有野蛮操作的行为（如：飞掷器具、蹬踏等）	★★★★
22	人	规范管理	A022	与我司合作之餐饮服务商禁止任用“厂区在职和黑名单员工”人员	★★★★
23	人	规范管理	A023	对已开出整改单异常事项，整改后复查未按要求整改到位	★★★★
24	人	规范管理	A024	工作配合，服从管理（甲方多次合理要求整改仍执行不到位）	★★★★
25	人	规范管理	A025	售卖品项严禁出现“缺斤少两、以次充好、拒收现金、拒绝刷卡、多刷/错刷金额”等损坏员工利益现象	★★★★
26	人	规范管理	A026	取拿直接入口之食品时不得裸手进行，必须佩戴一次性手套	★★
27	人	规范管理	A027	取拿已消毒好之打餐器具及餐厅餐具不得裸手进行，必须佩戴一次性手套	★★
28	人	规范管理	A028	禁止用接触食品之器具（如锅铲等）清除地面或下水道等污渍）	★★★★
29	人	规范管理	A029	设备作业过程中操作人员不得离开作业现场，不得出现设备无人管控之情形	★★★★
30	人	规范管理	A030	管理单位组织之教育训练，包商人员应积极参加，出勤率不得低于90%	★★★★
31	机	设备设施	B001	加工设备制定并张贴符合卫生安全的SOP，并通过相关责任单位审核（脱落部分需及时张贴）	★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
32	机	设备设施	B002	设备需定点定位存放于规定的区域内，设备责任到人管理，且需专人操作	★★
33	机	设备设施	B003	作业完成后设备、菜盘、灶具、汤锅等须及时清洗，必要时进行消毒，做到无残渣、无死角、无污垢；新设备/厨具等使用前清除防锈膜	★★
34	机	设备设施	B004	确保设备工作正常，故障时做好标识并及时维修，保障正常生产；需报废之设备不可放置于生产区域内	★★
35	机	设备设施	B005	爱护公共设施，严禁故意损坏（门窗、门锁、电梯、餐桌凳、花圃、水电开关等），严禁私自动用公共设施	★★★★
36	机	设备设施	B006	所有设备严禁带病作业，功能故障且无备用设备时档口停业维修，设备功能正常后方可启用复工	★★
				a.设备仪表不显示、显示错误、冰箱柜等密封条老化不密封、门档密封条缺失等不影响设备主要功能的（留样柜温度显示除外） b.设备功能故障、安全防护板/罩缺失、留样柜温度仪表故障灯需立即停用，涉及冰箱类的需对内存放物品进行清空移转	★★★★
37	机	设备设施	B007	新增/更换设备设施，改造线路、道路等工程事项，须提前2天报备及办理相关手续审批后方可施工	★★★★★
38	机	设备设施	B008	泔水回收区设施设备干净明亮、无异味 餐具回收及时，无餐余堆积；泔水桶当餐清理干净，定期彻底清洗，保持清洁无异味，适当储存，确保有序正常使用	★★
39	机	设备设施	B009	餐具架、餐具车、餐具筐、筷子消毒机等清洁干净、无油污	★★
40	机	设备设施	B010	洗碗机须保持正常使用，高温、危险等部位标识清晰，依据SOP流程安全操作与保养	★★★★
41	机	运输	B011	运输车辆必须符合法律要求（年审证、交强险、司机驾照、行驶证等在有效期内）	★★★★
42	机	运输	B012	所有餐厅内使用运载工具(如：小推车、乌龟车、展架车等)，须保持整洁、无油污	★★★★
43	机	运输	B013	垃圾/泔水运输工具车辆与食材、餐具运输车/工具，标识明确，分类使用	★★★★
44	机	运输	B014	食材及成品餐具接触面，禁止有锈斑或其他有可能污染的污物残留	★★
45	机	运输	B015	成品运输车厢体严密，内需包不锈钢材质或做其他防护，避免生锈；车况保持良好、车辆外部保持美观	★★★★
46	机	运输	B016	成品运输车辆必须专用，不得与人、原物料、半成品及其他有可能污染食材之物品同车运输	★★★★
47	机	运输	B017	成品运输车每次运输前清洗与消毒，不得有菜渣、残汤等容易引起微生物滋生之污物残留	★★★★
48	机	运输	B018	成品运输过程中车箱需专人跟车，封签管制，并形成记录	★★★★
49	机	辅助设施	B019	工作台（和面工作台必须用不锈钢挡板防护）、层架等保持清洁干净，表面禁止有锈斑或其他有可能污染食材的污物残留	★★
50	机	辅助设施	B020	禁止故意损坏、挪动、调整、遮挡监控设备	★★★★
51	机	辅助设施	B021	冬季保温设施(保温台配备低液位、防干烧装置)正常工作，餐后更换	★★★★
52	机	辅助设施	B022	保温台等设施应保证正常工作，开餐期间正常开启(开餐前30min)	★★
53	机	辅助设施	B023	出入口风幕机、PVC门帘、防鼠设施（挡鼠板、驱鼠器等）灭蝇灯、四害设施等，需保障正常开启使用	★★
54	机	辅助设施	B024	其他相关设备设施（如后厨门禁系统、监控投屏，地下室下水系统等）无故障，正常点检，保持功能正常使用	★
55	机	保洁设备	B025	垃圾桶、扫把等清洁用具需定位存放，保持干净，不得滋生虫害	★★
56	机	保洁设备	B026	使用完后及时清洗，定期消毒，定位存放于规定的区域内，并责任到人	★★
57	机	保洁设备	B027	垃圾桶使用过程中应及时加盖，填装遍满（超过50%）时应及时倾倒处理；不得长期堆放（超过8H）	★★
58	机	保洁设备	B028	清洁用具必须专用（台面、桌面层架与地沟地面所用扫把完全颜色区分），与食材加工使用之用具严格分开，禁止混用	★★★★
59	机	洗碗机	B029	需制定并张贴设备操作SOP，并严格按照SOP执行	★
60	机	洗碗机	B030	洗碗机使用后及时对挡水布、出入口、浸泡池进行清洗，保持清洁	★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
61	机	洗碗机	B031	洗碗机工作正常，能启动应急措施或有故障能及时维修，以保证正常运转	★★
62	机	洗碗机	B032	洗碗机温度设置80℃以上，清洗速度按照要求设置，不得随意调动	★★★
63	机	洗碗机	B033	洗碗机正常运行温度点检，确保主洗、吹干、烘干的温度达到标准要求	★★
64	机	消毒柜	B034	消毒柜能够正常使用，并保持干净，内部不得有油污和积垢；做到无污渍、无残留、无锈蚀	★★
65	机	消毒柜	B035	消毒柜：温度设置120℃以上保持15min	★★★
66	机	消毒柜	B036	消毒柜内只能放筷子/勺子/餐具/厨具等，其他无关物品一律不允许放置	★★★
67	机	消毒柜	B037	消毒柜旁不得放置其他杂物，保持周围环境清洁	★★
68	物	辅助器具	C001	抹布、钢丝球等各区域之间分区使用，保持干净，并定位存放，定期更新	★★
69	物	辅助器具	C002	不锈钢栈板、不锈钢层架、不锈钢工作台作业后及时清理表面污垢	★★
70	物	辅助器具	C003	塑料栈板：定期打扫，保持清洁，不得藏污纳垢	★
71	物	辅助器具	C004	货架（层架）：定期打扫，表面不得藏污纳垢	★
72	物	辅助器具	C005	稍水盛装用具(包括不锈钢和塑料两种)内外保持清洁、无污渍、无油污；不锈钢溯水桶无损坏且要有横梁，保证正常使用	★
73	物	辅助器具	C006	清洁器具定点定位摆放，破损后及时更新，保持清洁、不得造成虫害滋生	★
74	物	辅助器具	C007	制作面点用辅助器具（擀面杖等）应定点定位，放于专用工具盒内，不得与食材混放	★★
75	物	辅助器具	C008	笼布、罩布等食材接触之辅助用具应每日清洁，保持干净卫生，且定点定位存放	★★
76	物	辅助器具	C009	计量设施（称、温湿度计、中心温度计）等定期校准，确保精确正常使用；有异常及时维护或更换	★★
77	物	辅助器具	C010	调料盒需加盖，且表面无脏污，严禁使用就餐餐具盛装食材、调料	★★
78	物	餐器具	C011	食材盛装筐/容器、刀具、抹布等，按照颜色分类管理，及时清洁消毒，保持干净整洁，避免交叉污染	★★★
79	物	餐器具	C012	餐器具使用完毕后，及时清洁消毒，禁止有菜渣、油污等污物残留	★★★
80	物	餐器具	C013	餐器具清洁前后需分开放置、摆放整齐、避免交叉污染（打餐勺倒扣、整齐放置消毒柜内、彻底消毒）	★★★
81	物	餐器具	C014	洁净餐具（感官检查）合格率80%-90%，进行挑选	★
82	物	餐器具	C015	洁净餐具（感官检查）合格率60%-80%，该架子车餐具退回清洗，再抽查同批其他车架之餐具	★★
83	物	餐器具	C016	洁净餐具（感官检查）合格率60%以下，全部退回重新清洗	★★★
84	物	餐器具	C017	餐具摆放整齐（筷头一致）、防护到位（餐盘、面碗、汤碗等餐具防护到位）避免二次交叉污染	★★
85	物	餐器具	C018	餐器具内/外表面应保持干净整洁，不得有污渍残留，不得有污染食材之隐患	★★
86	物	餐器具	C019	餐具定期盘点，餐具备用量必须满足就餐需求（按照最大供餐量*1.3配备），确保餐具正常使用，不影响就餐	★★★
87	物	餐器具	C020	餐盘、勺子、汤碗、面碗等直接接触成品之餐器具必须清洗消毒，确保感官性良好	★★★★
88	物	餐器具	C021	打餐器具（打菜勺、打菜夹）使用前必须清洗消毒，并且保存良好，取拿过程不受污染，严禁在就餐动线清洗、存放	★★★
89	物	餐器具	C022	蒸柜、蒸盘、保温车等定期清洗、消毒、保洁，并保持干净清洁、无油污	★★
90	物	餐器具	C023	新餐具进入需提供合格证明及报告，餐具改款及材料变化需送至餐饮管理单位审定	★★★
91	物	餐器具	C024	餐具外形保持良好，不变形，不缺角，不起毛边；不符合要求之餐具应及时挑出报废，不得上线	★★
92	物	餐器具	C025	餐具应清洁干净并保洁合理，上线之餐具感官合格，无残水、无油污、无残渣、无异味、无破损等	★★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
93	物	餐器具	C026	洁净餐具开餐前防护好并存放于指定的餐具暂存区；当餐未使用完之餐具，存放时需用防护罩遮盖或收回至消毒柜内存放	★★
94	物	餐器具	C027	如有异常（如设备故障、停水停电等）不能按时保障餐具供应，必须立即上报现场主管	★★★
95	物	餐器具	C028	洁净餐具之盖布使用过程保持干净整洁，不得有油污和积垢	★★
96	物	餐器具	C029	餐具架子保持干净整洁，车轮性能保持良好	★★
97	物	餐器具	C030	盛装干净餐具之胶筐必须专用，外形良好，不破损，不破裂	★★
98	物	食材	C031	禁止使用国家及富士康明令禁止食材： 1.禁止使用病禽、病畜、腐烂、变质、过期食材 2.禁止出售变质、有毒食品 3.禁止使用黑市出售的泔水油 出现任一现象富士康有权立即终止合约并处罚金50000元，如导致食物中毒或其他严重后果须赔偿相关费用并承担法律责任	★★★★★
99	物	食材	C032	禁止采购过期大宗食材及干货调味料	★★★★
100	物	食材	C033	新增食材必须提报，并经审核合格方可进行采购，必要时还需现场考察	★★★
101	物	食材	C034	定期对主食、干货调料库、档口进行盘点、检查，并及时清理异常食材（无过期、变质、腐烂等现象）	★★★★
102	物	食材	C035	不得采购富士康明令禁止使用之食材（包含植物性、动物性、海产品、其他）	★★★★
103	物	食材	C036	不得存放富士康明令禁止使用之食材（包含植物性、动物性、海产品、其他）	★★★★
104	物	食材	C037	不得使用富士康明令禁止使用之食材（包含植物性、动物性、海产品、其他）	★★★★★
105	物	食材	C038	不得采购不符合食品卫生安全要求之食材（三无产品、过期产品、变质产品等）	★★★
106	物	食材	C039	不得存放不符合食品卫生安全要求之食材（三无产品、过期产品、变质产品等）	★★★★
107	物	食材	C040	不得使用不符合食品卫生安全要求之食材（三无产品、过期产品、变质产品等）	★★★★★
108	物	食材	C041	不得存放、使用包装容器污秽不洁、严重破损或因运输工具不洁造成二次污染的食材	★★★★
109	物	食材	C042	不得使用未经批准使用的食品添加剂	★★★★★
110	物	食材	C043	不得使用含有非食品或化学物质食品，不得将非食品物质添加到食品中使用	★★★★★
111	物	食材	C044	不得采购及使用病禽、病畜等不合格食材	★★★★★
112	物	食材	C045	不得采购使用泔水油或假冒伪劣调味品	★★★★★
113	法	食品留样	D001	留样过程规范操作，留样人着装完整、口罩、一次性手套，留样器具/工具干净卫生，避免污染	★★★
114	法	食品留样	D002	留样样品与当餐实际供应品项、数量一致	★★
115	法	食品留样	D003	每份样品重量不少于125g，以个为单位的样品需至少留2个以上	★★★
116	法	食品留样	D004	留样标签需注明样品名称、留样日期、时间、餐别、留样人等信息（复热菜品，需注明复热字样），留样记录完整清晰，与标签信息一致	★★★
117	法	食品留样	D005	留样柜运作正常无故障，温度范围为0℃~10℃，以4℃左右贮存最佳，不得出现结冰现象	★★
118	法	食品留样	D006	留样样品需封存于专用之留样专用柜内冷藏48小时，过期留样及时清理，其他地方禁止存放	★★
119	法	采购验收	D007	建立供货商档案，并保证资料齐全真实（营业执照/许可证/检验报告等）	★★★
120	法	采购验收	D008	供货商不得提供虚假证明材料，采购人员需认真鉴别	★★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
121	法	采购验收	D009	须按食材验收标准严格执行，如实填报食材采购验收记录表和进出货台账，记录清晰明确，包含但不限于品牌、数量、单价、总价、日期	★★★
122	法	采购验收	D010	运输车辆须符合法规规定的卫生要求，运输时保持车辆清洁	★★★
123	法	采购验收	D011	送货员要有健康证，健康证复印件存放于厨房现场管控，进入后厨区域需严格遵守厨房相关管理规定	★★★
124	法	采购验收	D012	采购之预包装食品，包装需符合食品标签规范（品名、生产厂家、生产地址、生产日期、保质期、贮存条件等）	★★★
125	法	贮存	D013	食品与非食品分库（区）存放，张贴标识，禁止混放、交叉叠放	★★★
126	法	贮存	D014	食材存储须达到离墙、离地10cm以上	★★★
127	法	贮存	D015	冷藏库运作正常无故障，温度范围为0℃~10℃，以4℃左右贮存最佳	★★★
128	法	贮存	D016	冷冻库运作正常无故障，温度范围为-1℃~-20℃，以-10℃~-18℃左右贮存最佳	★★★
129	法	贮存	D017	冰箱张贴生熟分开标识，冰箱温控显示正常	★★★
130	法	贮存	D018	干料库保持通风，湿度控制75%以下，温度宜控制于25℃左右，如不达标需加装控温除湿装置	★★★
131	法	贮存	D019	不同性质的食品（鱼和肉，菜和肉，米面制品和调味料等）不得叠放，需划分指定区域分隔放置，同时加以标识	★★★
132	法	贮存	D020	所有存储或暂存之食品或盛装食品的胶筐不得直接放置于地面，并生熟分开，执行颜色管理，不得出现生熟混放之情形（如：成品与原材料混放、生肉与熟肉混放等）	★★★
133	法	贮存	D021	不合格食材/食品与合格食材/食品不得混放，并有效区分，做好异常食材禁用标识	★★★★
134	法	贮存	D022	成品暂存过程中包装完整，可采取加盖或覆盖保鲜膜，做到无污染	★★★
135	法	贮存	D023	食材应该分类分架存放，遵循先进先出原则，并定期检查，做好安全库存量	★★★
136	法	贮存	D024	食材暂存区不得出现腐败、变质、微变、异味等感官性状异常之食材	★★★
137	法	贮存	D025	变质和过期食品应及时清除，不得放置于现场	★★★★★
138	法	贮存	D026	预包装食材、散装食材使用完毕后不得敞口放置，应及时用捆扎绳进行密封，避免异物混入	★★★
139	法	前处理	D027	食物及盛装食物的容器不得直接接触地面，胶筐执行分类颜色使用，避免交叉污染	★★★
140	法	前处理	D028	刀具、砧板等作业后需统一进行清洗消毒，并按要求存放在指定地点；刀具需上锁管控，砧板荤素分开，标识明确，倒立放置	★★
141	法	前处理	D029	冻品解冻后，及时加工使用，不得在生产现场存放超过1H	★★
142	法	前处理	D030	鱼、肉类前处理完毕后，在加工现场常温存放时间不得超过1H	★★
143	法	前处理	D031	熟食/半成品进入冷库（冰箱），要加盖或食品保鲜膜，并做好区隔防护	★★
144	法	前处理	D032	应对蔬菜执行挑拣后清洗，叶菜类必须进行三槽式清洗，必要时进行盐水浸泡	★★
145	法	前处理	D033	蛋类使用前先挑拣、清洗、必要时需消毒；打蛋时须打至小容器再转移至大容器	★★
146	法	前处理	D034	荤素食材应分区域加工，避免交叉污染	★★★
147	法	前处理	D035	土豆、冬瓜、南瓜等削皮食材必须削皮处理干净后使用，禁止带皮出现在成品内	★★★
148	法	前处理	D036	荤类食材（猪肉、鸡肉、鸭肉等）毛发必须处理干净，禁止带毛食品流进员工餐盘	★★★
149	法	前处理	D037	供货商菜筐严禁从收货区、粗加工区进入切配之后区域，挑拣切配后食材不得使用供货商菜筐盛装	★★
150	法	烹饪	D038	荤类中心温度需达到75℃以上，素类中心温度需达到70℃以上，复热之食品中心温度80℃以上	★★★★
151	法	烹饪	D039	原料、半成品、成品不得交叉叠放，须定点定位放置整齐，并进行有效区隔（货架或上下分开）	★★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
152	法	烹饪	D040	烹饪食材时必须彻底清理食材包装，严禁夹带塑料袋等易污染食品之原包装进行烹饪	★★★★
153	法	烹饪	D041	各类餐具盛装食材、调料时可使用层架叠放，严禁餐具带食材、调料多层叠放	★★
154	法	烹饪	D042	生熟分开、食品类与非食品类分开，运输、储存过程中加盖或保鲜膜，避免交叉污染	★★
155	法	烹饪	D043	配膳区作业完成后需清洁干净，并在餐后进行紫外线消毒并形成记录	★★★★
156	法	烹饪	D044	配膳区工作人员必须按照要求更衣佩戴帽子口罩，并执行洗手消毒后方可从事配膳工作	★★★★
157	法	烹饪	D045	配膳后的成品应包装完整，采取加盖或覆盖食品保鲜膜措施进行防护	★★★★
158	法	烹饪	D046	成品暂存温度须达到60℃以上	★★★★★
159	法	供餐品质	D047	按要求向总务提供下周菜谱，不得供应未经核准之食品，或擅自减少或增加供应品种，更新菜品明确标识，禁用违规食材	★★★★
160	法	供餐品质	D048	供应品项及价格需严格按签核菜谱执行，不得私自调换品项及更改菜品价格	★★★★
161	法	供餐品质	D049	按规定时间开餐或收餐（特殊情况须报备现场主管）	★★★★
162	法	供餐品质	D050	送餐服务人员态度良好，有争执时能理性协商解决，不得在现场争吵和打架	★★
163	法	供餐品质	D051	送餐动线（售票及刷卡动线）秩序维持良好	★★
164	法	供餐品质	D052	当餐所有剩余餐品30min必须退回调理间或厨房专人管控，餐厅现场严禁存放	★★★★
165	法	供餐品质	D053	因自身原因断餐时间超过5分钟，小于30分钟	★★★★
166	法	供餐品质	D054	因自身原因断餐时间超过30分钟	★★★★★
167	法	供餐品质	D055	供应菜品与菜谱一一对应，如有更换须经餐饮管理人员确认，菜品更换率禁止大于20%，且主料不得更换，不得出现低价位菜更换为高价位	★★
168	法	供餐品质	D056	现场面食须经高温后售卖，不允许过冷水自来水或直接售卖凉面	★★★★
169	法	供餐品质	D057	送餐食品禁止引发食物中毒（经检测因食物质量异常导致3人及以上群体性呕吐、腹泻等），除依规处罚外并停业处理	★★★★★
170	法	供餐品质	D058	售卖品项有异味或变质： 操作不当导致变质、异味（成品二次使用、食材变质、加工操作失误/食材混用等）以上情况餐前稽核发现，下架记录并三星级违规处理； 售卖至员工餐盘中被发现，直接四星级违规处理	★★★★ ★★★★★
171	法	供餐品质	D059	送餐异常（断品、断餐）： a.3个以下品项断供，未影响正常送餐，予以书面整改 b.3-5个品项断供，未影响正常送餐但造成员工抱怨者，予以书面警告处理，累计处罚 c.5-10个品项断供，未及时疏导员工至其他档口就餐，造成员工排队时间较长，且抱怨较大，直接依规处理 d.超过10个以上品项断供，未及时疏导员工至其他档口就餐，造成员工抱怨极大，给餐饮带来严重影响，直接以断餐处理	★ ★★ ★★★ ★★★★
172	法	供餐品质	D060	档口因自身原因（人力突增，人为不可控因素除外）断餐超过15分钟，且造成严重影响	★★★★
173	法	供餐品质	D061	餐具单品项断供0~3min 餐具单品项断供3~10min 餐具单品项断供10min以上	★★ ★★★ ★★★★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
174	法	供餐品质	D062	餐具整体断供0~3min 餐具整体断供3~10min 餐具整体断供10min以上	★★★ ★★★★ ★★★★★
175	法	供餐品质	D063	未加盖之半成品不得叠放、不得将已清洗食材与未清洗食材混放	★★★
176	法	供餐品质	D064	食材不得与非食材物品混放（如个人物品、垃圾袋、刀具等）	★★★
177	法	供餐品质	D065	已清洗食材必须严格按规范防护（纱网防护、加盖防护、保鲜膜防护等）	★★★
178	法	供餐品质	D066	已清洗食材/半成品内不得出现异物(头发、塑料、虫子等)	★★★
179	法	供餐品质	D067	食材胶筐盛装容量不得超过80%，食材清洗池内盛装容量不得超过50%	★★
180	法	供餐品质	D068	冷冻的熟食品须彻底解冻，并复热（加热温度须达到80℃）后方可供食用	★★★
181	法	供餐品质	D069	主/副菜外形良好、不糜烂、颜色正常、无异味、无异物	★★★
182	法	供餐品质	D070	菜品中不得出现异物（如虫子、苍蝇、蚊子、头发、树叶、钢丝球等）	★★★
183	法	供餐品质	D071	菜品中不得出现影响食品安全的异物（如蟑螂、蜘蛛、蚯蚓、蜗牛、烟头、编织袋或小块塑料袋、石状颗粒或沙粒等严重异物）	★★★★
184	法	供餐品质	D072	菜品中不得出现影响食品安全的异物（如玻璃、铁丝/铁钉、老鼠等重大异物）	★★★★★
185	法	供餐品质	D073	不得出售严重异味、变质、有毒、有害食品	★★★★★
186	法	供餐品质	D074	其它一切危及饮食安全并造成严重事故后果之情形	★★★★★
187	法	供餐品质	D075	自制西点应在保质期（保质期1天）内尽快售卖，不得隔天	★★★
188	法	供餐品质	D076	中点/米面：软硬适中，外形不糜烂，不发干，不发酸，无不良气味	★★★★
189	法	复热	D077	各加工点有专职人员确认回收食品品质，确认品质良好后方可重新复热	★★★
190	法	复热	D078	剩余主菜不得隔餐复热使用（从烹调至复热6个小时为参考），复熟必须在保质期内进行	★★★
191	法	复热	D079	米饭保质期不超过6小时，中心温度若超过60℃时可延长至7小时，复热售卖必须在保质期内进行	★★★
192	法	复热	D080	当餐剩余餐品，收餐后1小时内处理完毕，荤菜防护放入冷藏柜，素菜倾倒，填写退回记录	★★★
193	法	复热	D081	保存期间如有异味或变质，须及时扔掉处理	★★★★
194	法	复热	D082	回收食品再加工、复熟时，必须单独做菜，不得混合新菜重新烹制	★★★
195	法	复热	D083	复热食品中心温度必须达到80℃，复热后之暂存温度达60℃以上	★★★
196	法	清洗	D084	餐具清洗要经过冲、刷、洗、消毒四个步骤，所使用洗洁精、消毒液须为食品用洗洁精和消毒液，持有资质证明	★★★
197	法	清洗	D085	开餐前需有专人对餐盘、筷子、筷子进行挑拣，不得有水渍、污垢、饭菜残留、破损等情形	★★★
198	法	清洗	D086	洗碗机内池水及浸泡水池每餐至少更换一次清水	★★
199	法	清洗	D087	收餐后当餐剩余之餐具应及时加盖罩布，并退回保洁间内进行保洁，不得存放于餐厅无人管控，受到污染之餐具需重新清洗消毒	★★★
200	法	清洗	D088	洗碗机设备处于运转状态时，必须有作业人员在场	★★★
201	法	检验	D089	政府随机抽检食材或成品、餐器具等，抽检项目合格	★★★
202	法	检验	D090	食材、成品、餐器具等依排配计划委托第三方检测机构检测（年度检、季度检），检测项目合格	★★★
203	法	服务	D091	接到员工投诉要在24H之内妥善处理，并准确登记	★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
204	法	服务	D092	开餐期间，现场要时刻有人服务、保持桌面、地面卫生良好	★★
205	法	服务	D093	厨房或餐厅大大堂临时举办活动时，须全面负责现场5S工作	★★
206	法	服务	D094	客服及档口人员着装规范、礼貌热情服务	★★
207	法	服务	D095	客服人员不得无故脱岗，暂时离开时需放置“暂时离开”标识牌，并放置联系方式	★★
208	法	服务	D096	工作期间禁止从事非工作相关，以及对正常工作开展造成影响的事宜（如捡垃圾、聚众聊天、玩手机影响工作等）	★★
209	法	服务	D097	开餐期间，大厅区域要有保洁服务：保持桌面、地面卫生良好	★★
210	法	服务	D098	开餐期间，泔水回收区人员服务不断档，且不得出现餐具堆积	★★
211	法	服务	D099	对客户服务满意度问题、餐饮服务二维码等反馈问题及时回馈跟踪，并且记录完整准确	★★
212	法	服务	D100	配合甲方满意度调查，不得强制、诱导、协迫调查对象给好评，或调查对象不能如实填写意见	★★★★
213	法	服务	D101	对于员工投诉要及时妥善处理，并准确登记，禁止与员工发生冲突	★★
214	法	服务	D102	处理员工投诉需严格按照投诉处理标准执行，禁止擅自更改处理标准（如：十倍赔偿金，赠与大额餐券等）	★★★★
215	法	服务	D103	重要活动（祭祀、聚餐等）或特殊供餐（送餐、客户就餐、签单就餐、活动就餐等）禁止出现任何异常	★★★★★
216	法	收银	D104	未提申请，禁止私自更换卡机、禁止人为破坏卡机	★★★★
217	法	收银	D105	刷卡数据及时更新下载（收餐后及时连接网在线传数据）；出现跨两期结算一台/期处罚500元，依次类推	★★★★
218	法	收银	D106	所有档口及品牌店须统一收款码范本并粘贴在指定位置，不得擅自更改或移动	★★
219	法	超市水吧	D107	超市、水吧在售品项必须证件齐全（营业执照、食品生产/服务许可证、第三方检验报告等）	★★★★
220	法	超市水吧	D108	超市、水吧所有在售品项均需明码标价，售卖商品/产品符合餐饮要求，严禁售卖过期、变质、三无饮料食品	★★★★
221	法	超市水吧	D109	水吧仅限售卖预包装食品（不含酒水）；严禁售卖除预包装食品饮品外之其他项（如：香烟、槟榔等）	★★★★
222	法	硬件设施	D110	餐厅宣传广告类张贴、档口门头（含电视屏）内容，体现公司宣传元素/风格，制式统一，申报审批	★★★★★
223	法	硬件设施	D111	餐厅硬件设施定期盘点维护（责任区域），专项改善、维修项目按时完成，维持原始风格设计，爱护餐厅公共设施	★★★★★
224	法	硬件设施	D112	餐桌椅摆放整齐，定期盘点责任区域内桌椅在用状况，损坏设施及时修复，修复期间做提示标识	★★★★
225	法	档案管理	D113	建立甲方之管控要求资料夹，并做好培训及交接工作	★★★★
226	法	档案管理	D114	制定食物中毒应急预案，每半年开展一次食物中毒应急实战演练	★★★★
227	法	档案管理	D115	教育训练记录：要有相关讲义存档、签到表、考核等相关记录存档	★★
228	法	档案管理	D116	异常处理记录：有相关责任人签字确认；有纠正改善措施及责任人，完成时间，有高阶主管签核	★★
229	法	档案管理	D117	退回食品处理记录：要有退回食物之名称数量，感官判定结果，复热送往餐厅等信息需完整填写	★★★★
230	法	档案管理	D118	财务表内容不得有弄虚作假现象	★★
231	法	档案管理	D119	所有记录表单、档案必须清晰明了、真实有效，且妥善存档	★★
232	法	档案管理	D120	甲方要求提报数据限期、规范完成，教育训练记录，食材台账等定期更新点检	★★★★
233	环	环境卫生	E001	设备：表面干净、无污垢，机器内无残渣及异物；滤网清洁无残渣	★★★★
234	环	环境卫生	E002	水池：完成作业后保证洁净无污物；作业过程中随时保洁	★★★★
235	环	环境卫生	E003	墙壁：要干净整洁、无灰尘、无蜘蛛网、无积垢、无异味	★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
236	环	环境卫生	E004	操作台：干净、整洁、无污垢	★★
237	环	环境卫生	E005	排气扇及牛角扇：无灰尘、无蜘蛛网、无油污	★
238	环	环境卫生	E006	门窗及玻璃：严密且保持干净整洁、明亮、无灰尘、无污渍、无水渍	★
239	环	环境卫生	E007	下水道：无堵塞、无污垢	★
240	环	环境卫生	E008	地面：无积水、无垃圾	★
241	环	环境卫生	E009	照明器具：无灰尘、无蜘蛛网、无污渍	★
242	环	环境卫生	E010	屋顶天花板天花板：保持良好、无积垢、无水滴、无发霉、无蜘蛛网、无脱落、无缺失等现象	★★
243	环	环境卫生	E011	排水沟滤网≤6mm拦渣网焊丝，且日常保洁、清理管道壁残渣、盖板内脏污等，保持内部干净无污垢，水流畅通无堵塞、无蚊虫滋生等	★★
244	环	环境卫生	E012	回收动线：作业后保证清洁无污物，无杂物，作业时随时保持清洁	★★
245	环	环境卫生	E013	能源管理：不得出现长明灯、长流水现象	★★
246	环	环境卫生	E014	餐厅内、外无特殊申请不得擅自张贴广告或其他非制式标语	★★
247	环	环境卫生	E015	作业完成后，后厨门（入口门、操作间门等）处于常闭状态	★★
248	环	环境卫生	E016	大厅垃圾桶每餐更换垃圾袋，打包后投放至垃圾房垃圾桶内	★★
249	环	环境卫生	E017	后厨垃圾要入袋，并及时清理，垃圾桶加盖放置	★★
250	环	环境卫生	E018	后厨垃圾分类打包送至垃圾房；剩饭菜泔水类垃圾倒入泔水桶，严禁打包进入垃圾房	★★★★
251	环	环境卫生	E019	餐桌椅每月至少一次卫生彻底清洁，餐后桌椅及时清洁，保持干净整齐	★★★★
252	环	环境卫生	E020	大厅地面卫生保持干净整洁，每餐及时清洁，保持卫生干净整洁	★★★★
253	环	环境卫生	E021	隔油池、污水井正常、安全运行，预防冒水、堵塞等发生，异常及时处理，禁止出现影响通行、正常就餐的情况	★★★★★
254	环	环境卫生	E022	后厨下水道盖板不得缺失，不得有发生盖板破损、连接不严密等致蚊虫滋生，排污口需安装配备防虫滤网	★★
255	环	环境卫生	E023	外围绿化及排水沟每月至少清洁一次，保持干净、无污垢、无残渣	★
256	环	环境卫生	E024	生产加工区域禁止滋生虫害，大厅及后厨定期消杀，并形成消杀记录	★★
257	环	环境卫生	E025	垃圾房（干、湿分离、纸皮整齐迭放）干净、整齐、无异味	★★
258	环	环境卫生	E026	洗碗机房及泔水回收间：无异味、臭味，卫生干净整洁	★★
259	环	环境卫生	E027	码头整体清洁无残渣、无污垢、无油污、无积水	★
260	环	环境卫生	E028	码头卷帘门非作业时段应保持密闭，不得处于长时间开启状态	★★
261	消防	日常管理	F001	禁止出现被消防职能部门稽核：一般隐患缺失	★★
262	消防	日常管理	F002	禁止出现被消防职能部门稽核：较大隐患缺失	★★★★
263	消防	日常管理	F003	禁止出现被消防职能部门稽核：严重隐患缺失	★★★★★
264	消防	日常管理	F004	禁止出现被消防职能部门稽核：特别严重隐患缺失	★★★★★
265	消防	日常管理	F005	餐厅照明灯具等用电设施/设备，损坏及时维修更换，不得擅自改变原始设计，更换不同型号配件/耗材	★★★★
266	消防	日常管理	F006	餐饮商全员落实全员安全教育训练：培训（一次/月）、消防演习（一次/半年）	★★★★★
267	消防	日常管理	F007	餐厅/厨房改造必须提出施工申请，动火/登高施工须向甲方安全管理部门申请，依流程申办审批	★★★★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
268	消防	日常管理	F008	施工/维护作业不可私自改变设计方案及施工工艺、改动餐厅布局、违建隔间，严格遵守集团相关施工规定	★★★★
269	消防	日常管理	F009	施工作业现场须采取相应安全防护措施，有专人安全监护，特种设备/登高/动火施工人员应持有特种作业相关证件及保险	★★★★
270	消防	日常管理	F010	水、电、气设备（油锅、保温台、汤炉、电磁炉、油炸设备等）加温操作过程中，须有人员在位看护，禁止离岗	★★★★
271	消防	日常管理	F011	餐厅/厨房水、电、气设备停用，或临时停水电气时，及时关闭开关，立即巡查，杜绝安全隐患	★★★★
272	消防	日常管理	F012	禁止出现调表接线、私接线路等盗用公司水、电、气等能源	★★★★★
273	消防	电气设施	F013	包商应建立完善的电气线路使用布置图及电气设备数据文件，及时更新存档备查	★★★★
274	消防	电气设施	F014	禁止私自增加/更改线路、线管之排配布局、设备安全防护及改造设备原始功能、私拉乱接等	★★★★
275	消防	电气设施	F015	配电箱/电源插座等符合国家安全标准要求，接驳安装规范合理、完好，孔洞使用防火材料封堵，控制箱内或接线盒内禁止有积水	★★★★
276	消防	电气设施	F016	配电箱内组件与设备配置，应符合国家安全标准要求，接驳安装规范合理（线径、开关容量、设备功率不匹配等），禁止超负荷运行	★★★★
277	消防	电气设施	F017	配电箱或盒内元件、电源线接驳安装规范完好，箱体设备跨接地线，并有效接地（指示灯、仪表、箱体、隔弧片、转换开关等）	★★★★
278	消防	电气设施	F018	配电箱、电气设备摆放规范、设备标号、标识须清晰明确，接线端子按国标规范接驳，并定期点检、保养、无故障	★★★★
279	消防	电气设施	F019	电器设备须“一机、一箱、一闸、一漏电保护”，漏电保护开关有效，接驳安装规范合理，电源线无碳化变色或烧焦、元器件烧坏等	★★★★
280	消防	电气设施	F020	配电箱及电器设备编号、有明显使用及警示标识；禁止在配电箱及大功率用电设备附近（周围1米范围内）堆积杂物	★★
281	消防	电气设施	F021	用电设备做好相关安全防护（如：保温台、煮汤炉等低液位保护、和面机、压面机设备运行部分安全联动部、防护罩等）	★★★★
282	消防	电气设施	F022	电气连接点温度超过105℃，塑料绝缘导线（PVC）运行温度超过50℃，塑料绝缘导线（XLPE材质）运行温度超过70℃	★★★★
283	消防	电气设施	F023	电气连接点温度超过125℃，塑料绝缘导线（PVC）运行温度超过60℃，塑料绝缘导线（XLPE材质）运行温度超过80℃	★★★★
284	消防	电气设施	F024	易燃易爆粉尘场所电柜（箱）内各电气连接点及开关存在较多积尘、油污，整改无效	★★★★
285	消防	电气设施	F025	禁止设备带病作业，或因设备未及时检修导致人员意外伤害等事故	★★★★★
286	消防	电气设施	F026	配电柜内组件、电源线及接线端子应每周进行一次点检及清洁保养，及时排除隐患并完成点检记录	★★★★
287	消防	电气设施	F027	电气设备设施（照明灯、电源插座、UPS电源及配线等）符合国家安全标准，规范正常使用、无故障，所有电气设施做好防水措施	★★★★
288	消防	电气设施	F028	电器设备须规范安全操作，现场张贴操作规范，维修时须切断设备电源并悬挂“设备维修中、禁止合闸、联系人”等提示标识	★★★★
289	消防	电气设施	F029	设备停用或闲置设备须内外彻底清洁，张贴停用标识并将设备拆除电源(裸露线头包扎防护好)，如长期不用需清离餐厅	★★★★
290	消防	电气设施	F030	不得随意更改操作规程，严禁违章操作，设备带故障运行	★★★★
291	消防	电气设施	F031	配电箱内不准放置任何杂物，定期检测（每月一次）漏电保护开关	★★
292	消防	电气设施	F032	电器开关、插座等表面不得有油污及水渍；开关盒或插座防水盖禁止出现损坏、脱落、缺失等情况	★★
293	消防	电气设施	F033	设备及开关需接地线作业，线路需离地设置	★★
294	消防	电气设施	F034	用电设备发生故障，要立即通知专业电工维修，不得私自无证操作及违章作业	★★
295	消防	燃气设施	F035	燃气设施须按时点检、每周抽查测漏，疏于管理出现泄漏，浓度大于爆炸下限>25%LEL依规追责	★★★★
296	消防	燃气设施	F036	燃气使用时，点火棒规范点火，禁止使用打火机、纸皮点火等违规行为	★★★★
297	消防	燃气设施	F037	使用燃气设备，不得开气过大火力过猛（肉眼观测火苗四射，超出锅/灶1尺高），导致烟道出口冒火或背板烧黑变形等	★★★★
298	消防	燃气设施	F038	作业人员依规范操作燃气灶，作业后燃气阀门（主阀、副、火种开关）应及时关闭	★★★★
299	消防	燃气设施	F039	燃气使用场所禁止存放易燃易爆物品（如：煤气罐、纸皮）	★★★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
300	消防	燃气设施	F040	燃气安全报警器、燃气自闭装置需保持正常开启状态	★★★★
301	消防	燃气设施	F041	燃气管道保持无脱漆、无油污、定期刷漆保养，保持干净整洁	★★
302	消防	燃气设施	F042	禁止出现燃气设备操作不当导致周边设施损坏现象	★★★★
303	消防	燃气设施	F043	燃气/液化石油气设备阀门、手柄、燃气软管、点火棒及其他零部件保持完好	★★★★
304	消防	消防设施	F044	消防设施（灭火器、灭火毯、手动报警器、消火栓、应急灯、疏散指示牌等）配备充足，无缺失或损坏，无随意移动、遮挡，无放杂物	★★
305	消防	消防设施	F045	消防设施（灭火器、消火栓）需每月15日前点检、保养，点检信息正确无遗漏，点检卡完整	★★
306	消防	消防设施	F046	消防设施设备等需定期保养，保持干燥清洁，禁止直接用水冲洗	★★
307	消防	消防设施	F047	消防通道保持畅通，开餐状态消防门禁止关闭或上锁	★★★★
308	消防	消防设施	F048	消防设施保持通电，禁止无故切断消防设施电源，禁止私自使用消防水	★★★★
309	消防	消防设施	F049	禁止人为导致厨房消防火灾报警系统误报、误启动、损坏，（含灭火器、消火栓、温感、自动灭火装置等）且未及时修复	★★★★
310	消防	消防设施	F050	消防设施投入使用后，任何单位、个人禁止擅自拆卸、圈占、挪用、停用、阻挡	★★★★
311	消防	消防设施	F051	不得改动任何消防设施、设备、不得堵塞安全出口及消防疏散通道	★★
312	消防	油烟净化	F052	作业人员炒菜期间未开启运水烟罩及抽风机，或抽风设施运行异常导致油烟严重，CO超标	★★
313	消防	油烟净化	F053	厨房油烟罩表面至少每周清洗一次，干净无油污积存；每季度进行专业清洗，并联合工安/工务等相关部门验收合格，并形成保养报告	★★
314	消防	油烟净化	F054	抽油烟机等设备运作正常，并保持清洁无污垢，无杂物；接油盒保持清洁，不得有积垢；档口正常生产时油烟排风机开启时抽排风	★★
315	消防	油烟净化	F055	活性炭环保吸附箱定期进行维保，管道接口不得出现漏油、缝隙等异常情况	★★
316	消防	油烟净化	F056	禁止无故拖延或不执行油烟净化器、管道清洗保养	★★★★
317	消防	油烟净化	F057	抽油烟系统应定期由专业厂商维护保养，并保持该设备功能正常使用（离子净化器、风机柜、油烟管道等），保养报告留档备查	★★★★★
318	消防	安全事故	F058	禁止线路出现电火花或短路，开关损烧（未造成火灾事故）	★★★★★
319	消防	安全事故	F059	禁止出现因电、气、特种设备等带病/违规作业导致1人及以上伤亡事故	★★★★★
320	消防	安全事故	F060	不得发生重大安全事故或违规安全作业：如食物中毒、消防安全等	★★★★★
321	消防	安全事故	F061	发生火灾影响范围或造成人员伤亡及财产损失任一项，未影响安全生产：过火面积小于1m²，无人员伤亡或财产损失500元以下	★★★★★
322	消防	安全事故	F062	发生火灾影响范围或造成人员伤亡及财产损失任一项，影响安全生产：过火面积大于1m²，1人以上受伤或财产损失500元以上	★★★★★
323	其他		G001	第三方（包含但不限于政府职能机构、客户、公司内部非餐饮单位等）稽核，如有违规项目与此次奖惩标准相符的，则在原标准上加1个★级处理	★★ ★★★★ ★★★★★ ★★★★★
324	其他		G002	集团临时性政策要求需配合执行	★★
325	其他		G003	水、电、气使用符合公司节能环保要求	★★
326	其他		G004	各项稽核检查改善按照要求、限期完成	★★
327	其他		G005	泔水厂商进入厨房区域需严格执行相关标准要求	★★
328	其他		G006	禁止非授权人员或非餐饮工作人员进入生产加工区域	★★★★
329	其他		G007	周边路面清洁，非吸烟区不得有烟头；严禁工作人员着工作制服在非工作区休息	★★★★

餐饮稽核违规处罚标准

序号	类别	名称	编码	标准要求	星级
330		其他	G008	禁止出现其他违反国家法律法规以及集团规定的问题等	★★★★★
331		其他	G009	餐厅洗消商、物业、食材供货商、泔水商等发生异常，须追究餐餐饮商监管不力责任	★★★★★
332		其他	G010	监控投屏中被员工投诉违规操作，依实际违规项目处罚，造成严重影响者升级处罚	/

备注：上述为最新修订之管理标准，自核准之日起正式执行。

稽核人员：

包商（签字/盖章）：