

附件2：

總務部現場稽核違約處罰標準

等級划分	等級說明	處罰類型	處罰內容		
★	現場管理輕微缺失	整改無效	限期整改+100		
★★	現場管理一般缺失	整改無效	限期整改+500		
★★★	現場管理嚴重缺失	整改無效	限期整改+1000		
★★★★	對於食品安全有直接影響	整改無效	限期整改+2000		
等級划分	等級說明	處罰類型	處罰內容		
			第一次	第二次	第三次
★★★★★	嚴重違規，影響安全生產	直接處罰	5000 以上或終止合約	5000 以上或終止合約	終止合約
★★★★★★	嚴重違規，引起安全事故	直接處罰	10000 以上或終止合約	20000 以上或終止合約	終止合約

說明：

1. 以上所涉及期限均不得超過一年。
2. 罰扣款項均指人民幣，單位為元。
3. 違規事項在最低處罰標準的基礎上，可根據情節輕重以 100 元為單位加重處罰。
4. 最高標準以不超過合同正本最高標準為限。

總務部現場稽核標準

大類	小類	標準	適用對象	等級划分	內容	範圍	最低處罰等級
編碼	名稱	編碼	名稱	編碼			
A	人	01	人員管理	A0101	編制員工名冊并及時更新，報總務餐服課備案	全部	★★
A	人	01		A0102	所有工作人員必須有身份証、健康証等有效証件	全部	★★
A	人	01		A0103	新進人員須經過至少一天以上培訓方可上崗	全部	★
A	人	01		A0104	需配備專職質檢及客服人員	全部	★★
A	人	01		A0105	廚師經過專業培訓、電工須持有電工証	全部	★★
A	人	01		A0106	通過風淋室、清洗消毒區進入生產區域	DR1&DR2	★
A	人	01		A0107	作業人員按照個人衛生要求著裝，干淨清潔整齊，無佩戴首飾、留有長指甲、胡須，手部塗抹生物指標達標	全部	★
A	人	01		A0108	除廚師試味外不可有飲食行爲	全部	★
A	人	01		A0109	全體佩戴工號牌(或廠牌)；穿著干淨統一的工衣、帽	全部	★
A	人	01		A0110	男不留長發，女發不外露；不戴首飾，不穿高跟鞋、拖鞋		★
A	人	01		A0111	廚房作業及餐廳打餐時，須配戴一次性手套、口罩	全部	★
A	人	01		A0112	裸露皮膚有傷口者，或患有化膿性或者滲出性皮膚病以及其它有礙食品衛生疾病的員工不得進行任何作業	全部	★★★★
A	人	01		A0113	工作區域內不得吸煙，如吸煙可在吸煙區進行	全部	★★
A	人	01		A0114	直接取拿食品不能裸手進行	全部	★
A	人	01		A0115	作業前，入廁后應徹底洗手	全部	★★
A	人	01		A0116	不得與甲方員工發生任何形式的爭執/爭吵	全部	★★
A	人	01		A0117	任何情況下不得出現打架行爲	全部	★★★★
A	人	01		A0118	人員手部未定時消毒(一次/2 小時)或者受污染后未及時更換手套	全部	★
A	人	02	健康管理	A0201	每半年進行一次健康體檢，合格后方可上崗	全部	★★★★
A	人	02		A0202	建立從業人員健康檔案，包括健康証，體檢及辦証管控列表	全部	★★★★
A	人	02		A0203	早晚交接班健康記錄真實完整	全部	★
A	人	02		A0204	工號牌(或廠牌)后須附健康証明復印件	全部	★

A	人	02		A0205	無傳染性疾病	全部	★★★★★
A	人	03	其它	A0301	人員操作過程中不得有野蠻操作的行為如：飛擲器具、蹬踏等	全部	★
A	人	03	其它	A0302	各崗位人員配備充足	全部	★★
B	機	01	生產設備	B0101	保持清潔干淨，表面無鏽斑或其它污物殘留	全部	★
B	機	01		B0102	設備工作正常，并啓動應急措施或有故障時及時維修，以保障正常生產	全部	★★
B	機	01		B0103	接觸食材的接觸面必須及時清洗消毒，表面或死角無污垢	全部	★★
B	機	01		B0104	設備應定點、定位于規定的區域內	全部	★
B	機	01		B0105	與食品制程無關之任何設備(除消防設備外)不可放置於生產區內	全部	★
B	機	01		B0106	做到人走機停/電停/水停/氣關	全部	★★
B	機	02	運輸工具	B0201	保持清潔干淨；表面不得有鏽斑或其它污物殘留	全部	★
B	機	02		B0202	及時清洗，定位存放于規定區域內	全部	★
B	機	02		B0203	接觸食材的接觸面必須及時清洗消毒	全部	★★
B	機	02		B0204	每次運輸前清洗，每餐要進行消毒，不得有菜渣、殘湯等容易引起微生物滋生之污物	全部	★
B	機	02		B0205	廂體嚴密，無殘渣等異物或者虫害可能	全部	★
B	機	03	保潔設備	B0301	保持清潔干淨；表面不得有鏽斑或其它污物殘留	全部	★
B	機	03		B0302	及時清洗，定位存放于規定區域內	全部	★
B	機	03		B0303	設備工作正常，并啓動應急措施或有故障時及時維修，以保障正常生產	全部	★
B	機	04	輔助設備	B0401	保持清潔乾淨;表面不得有鏽斑或其他污物殘留	全部	★
B	機	04		B0402	及時清洗,定位存放於規定的區域內	全部	★
B	機	04		B0403	保持設備正常工作	全部	★
B	機	04		B0405	冷藏低溫庫運作正常無故障溫度：0℃/10℃	全部	★★
B	機	04		B0406	冷凍庫運作正常無故障溫度：-1℃/-20℃	全部	★
B	機	04		B0407	消毒柜、運水煙罩等設備運作正常，并保持清潔無污垢	全部	★
B	機	04		B0408	集氣罩未定時清洗或清洗不徹底	全部	★★
B	機	04		B0409	出入口風幕機、門帘和滅蠅燈要能正常使用	全部	★
B	機	04		B0410	電燈、水管、空調等按節能等相關要求使用	全部	★
B	機	05	其它	B0501	機器設備制定符合衛生安全的 sop(作業程序)，并通過相關單位審核	全部	★

B	機	05		B0502	洗手間大小便器能正常使用	全部	★
B	機	05		B0503	其它相關設備沒有故障，能正常使用	全部	★★
B	機	05		B0504	不得出現長流水、長明燈、爐灶空燒、電梯空轉、不關電視等浪費情形	全部	★★
C	物	01	食材	C0101	不得存放或使用，採購，出售超過保質期或腐敗變質的食材	全部	★★★★★★
C	物	01		C0102	不得採購或加工違禁食材	全部	★★★★★★
C	物	01	食材	C0103	不得採購或加工假冒偽劣食材	全部	★★★★★★
C	物	01		C0104	不得使用腐敗變質、油脂酸敗、霉變、生虫、污穢不潔、混有異物或者其他感官性狀異常的食材	全部	★★★★★★
C	物	01		C0105	不得使用含有毒、有害物質或者被有毒、有害物質污染的食材	全部	★★★★★★
C	物	01		C0106	不得使用含有致病性寄生蟲、生物的，或者生物毒素含量超過國家限定標準的食材	全部	★★★★★★
C	物	01		C0107	不得使用未經食品衛生檢驗或者檢驗不合格的肉類及其制品；無檢驗合格證明的肉類食品	全部	★★★★★★
C	物	01		C0108	不得使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、獸、水產動物等及其制品	全部	★★★★★★
C	物	01		C0109	不得使用容器包裝污穢不潔、嚴重破損或者運輸工具不潔造成污染的食材	全部	★★★★★★
C	物	01		C0110	不得使用摻假、摻雜、偽造，影響營養、衛生的食材	全部	★★★★★★
C	物	01		C0111	不得使用加入非食品用化學物質的或者將非食品當作食品的食材	全部	★★★★★★
C	物	01		C0112	不得使用含有未經國務院衛生行政部門批准使用的添加劑或者農藥殘留超過國家規定允許量的食材	全部	★★★★★★
C	物	01		C0113	不得使用其它不符合食品衛生標準和衛生要求的食材	全部	★★★★★★
C	物	02	食品	C0201	所有供應之主副菜、中點、米面出貨中心溫度應達到 70℃	全部	★★★
C	物	02		C0202	所有供應之主副菜、中點、米面存放中心溫度應達到 60℃	全部	★★★
C	物	02		C0203	所有供應之主副菜、中點、米面打給員工時表面溫度應達到 37℃	全部	★★
C	物	02		C0204	冷凍的熟食品須徹底解凍或加熱溫度須達到 70℃	全部	★★★★
C	物	02		C0205	不得出現生熟/葷素混放	全部	★★
C	物	02		C0206	主/副菜外形良好，不糜爛；顏色正常；無異味；無異物	全部	★★
C	物	02		C0207	配膳後的成品包裝完整，採取加蓋、覆蓋食品保鮮膜等措施	全部	★★
C	物	02		C0208	菜品投料達到菜品提報標準	全部	★★

C	物	02		C0209	中點外形完整，不糜爛，不發干，不發酸	全部	★★★★
C	物	02		C0210	米面：軟硬適中，外形不碎爛，不糜爛，不發干，不發酸，無不良氣味	全部	★★★★
C	物	02		C0211	留樣是否齊全規範	全部	★★★★
C	物	02		C0212	每份樣品重量不少於 200g	全部	★★
C	物	02		C0213	每份樣品要注明日期，封存于冷庫或冰箱冷藏 24 小時，以備檢查之用	全部	★
C	物	03	餐器具	C0301	嚴格按照顏色、形狀、型號管理原則使用工器具	全部	★
C	物	03		C0302	半成品容器具不得藏污納垢，不得有污染食材隱患	全部	★★
C	物	03		C0303	餐具徹底清洗消毒后不得有菜渣油污等，餐具清潔前后分開放置擺放整齊	全部	★★★★
C	物	03		C0304	成品容器內不得有殘渣、油脂等污染食品	全部	★★★★
C	物	03		C0305	刀具、砧板：作業后須統一進行清洗消毒，并按要求存放在指定地點	全部	★★
C	物	03		C0306	抹布：各區域之間分區使用，定位存放，每月統一更換一次	全部	★
C	物	03		C0307	餐盤/勺子/湯碗/面碗不得藏污納垢，清洗干淨	全部	★★★★
C	物	03		C0308	生物指標達標	全部	★★★★★
C	物	03		C0309	餐盤：無殘水，無油漬；不存在交叉污染現象	全部	★★★★
C	物	03		C0310	打餐器具：使用前必須統一進行清洗消毒，并且保存良好，不受污染	全部	★★
C	物	03		C0311	蒸柜、蒸盤、保溫車定期清洗、消毒、保潔，保持干淨清潔	全部	★★
C	物	04	輔助器具	C0401	貨架：定期打掃，表面不得藏污納垢	全部	★
C	物	04		C0402	滌水盛裝用具(包括不鏽鋼和塑膠)內外干爽清潔、無污漬、無油污，不鏽鋼滌水桶、收殘台無損壞，保證正常使用	全部	★
C	物	04		C0403	清潔器具定位擺放，保持清潔	全部	★
C	物	04		C0404	保證溫、濕度計能正常使用	全部	★
C	物	05	化學物品	C0501	應有專人管理，應有領用及使用記錄應完整	全部	★
C	物	05		C0502	化學物品不得與食品混合存放，不得出現在生產現場，且無人管控	全部	★★★★
C	物	05		C0503	洗手液、酒精、消毒液、清潔劑品質合格，供應正常	全部	★
D	法	01	採購	D0101	建立供應商檔案、簽定供貨合同，并保證內容齊全；衛生許可証、營業執照、稅務登記証，食材檢驗檢疫証明，缺一不可	全部	★★★★
D	法	01		D0102	供應商不得有虛假証明材料	全部	★★★★★
D	法	01		D0103	新增食材必須申報，并提供相應樣品，并經審核合格方可進行採購	全部	★★★★★

D	法	01		D0104	新增加供應商時應進行考察并提供考察報告	全部	★★
D	法	01		D0105	須有食材驗收標準並嚴格執行，如實填報食材採購登記表	全部	★★★★
D	法	01		D0106	運輸車輛須符合法規規定衛生要求，需冷藏存儲的原料必須采用冷藏車運輸，同時溫度須-18℃以下	全部	★★
D	法	01		D0107	送貨員要有健康証(外來送貨人員攜健康証備查)，且遵守廚房衛生規定	全部	★★★★
D	法	01		D0108	採購之預包裝食品，標識應至少包括品名，生產日期，保質期，生產廠家、QS 標識	全部	★★★★
D	法	02	貯存	D0201	合格原料不得與化學物品、不合格原材料混放，須有效分隔區域并明確標識	全部	★★
D	法	02		D0202	食品存儲須達到離牆離地 10CM 以上的要求	全部	★
D	法	02	貯存	D0203	冷藏庫溫度：0℃-10℃，冷凍溫度-18℃以下，干料庫存濕度 75%以下	全部	★★
D	法	02		D0204	不同性質的食品(魚和肉，菜和肉，米面制品和調味料等)不得疊放并規定指定區域分隔放置，同時加以標識	全部	★★
D	法	02		D0205	所有存儲或者暫存之食品或者盛裝食品的籃筐不得直接放置於地面，并生熟分開	全部	★★★★
D	法	02		D0206	成品暫存過程中包裝完整，無污染可能	全部	★★★★
D	法	02		D0207	食品應該分類分架存放，并定期檢查，變質和過期食品應及時清除	全部	★★★★
D	法	02		D0208	食材儲存填寫儲存標識卡，遵循先進先出原則	全部	★
D	法	02		D029	出鍋中心溫度達到 70℃，暫存溫度達到 60℃	全部	★★★★
D	法	03	前處理	D0301	食物及容器不得直接接觸地面，膠筐顏色分類使用，避免交叉污染	全部	★★
D	法	03		D0302	刀具、砧板等作業后須統一進行清洗消毒，并按要求存放在指定地點	全部	★★
D	法	03		D0303	凍品解凍后及時加工嚴禁返回冷凍庫再次冷凍存儲使用	全部	★
D	法	03		D0304	魚肉類前處理完畢后，在加工現場常溫存放時間不得超過 1H	全部	★
D	法	03		D0305	熟食半成品進入冷庫，要加蓋或者加蓋食品保鮮膜	全部	★★
D	法	03		D0306	應該對蔬菜進行三槽式清洗	全部	★
D	法	03		D0307	蛋類處理關鍵點：使用前先清洗；使用 80ppm (ppm 濃度單位百萬分之八十)消毒水消毒；以小容器轉入大容器	全部	★★★★
D	法	03		D0308	嚴禁不合格食材流入切配工段，如：綠皮發芽土豆，外殼破損雞蛋，腐爛	全部	★★★★

					變質之食材		
D	法	03		D0309	供應商之藍筐越出粗加工區進入切配或者其它廚房清潔區域內	全部	★
D	法	04	烹飪	D0401	用具嚴格執行顏色管理，食材存放生熟分開，不得放置于地面，做到無交叉污染	全部	★
D	法	04		D0402	烹飪的中心溫度須達到 70℃，暫存溫度須達到 60℃，現場有專人測試并記錄	全部	★★★★
D	法	04		D0403	原料，半成品，成品不得交叉存放，須定點定位放置整齊，并區隔開(貨架或上下分開)	全部	★★★★
D	法	05	專間	D0501	專人操作，操作時需佩戴手套口罩	全部	★
D	法	05		D0502	專用器具，使用前清洗消毒	全部	★★
D	法	05		D0503	作業結束開啓紫外燈進行 30min(分)以上的消毒	全部	★
D	法	05		D0504	涼菜提前備餐不得超過 1H(小時)	全部	★
D	法	06	供餐	D0601	按要求向總務餐服課提供下周菜譜	全部	★★
D	法	06		D0602	售餐器具使用前要經過清洗消毒，或器具受污染后應及時更換	全部	★★★★
D	法	06		D0603	不得供應未經核准之食品，或擅自減少或增加供餐品種	全部	★★★★
D	法	06		D0604	食品供應不得低於食品供應量化標準	全部	★★
D	法	06		D0605	按規定時間開餐、閉餐或收餐	全部	★★
D	法	06		D0606	供餐服務人員態度良好，有爭執時要能理性協商解決	全部	★★
D	法	06		D0607	供餐動線(售票及刷卡動線)秩序維持良好	全部	★
D	法	06		D0608	因自身原因斷餐時間超過 5 分鐘，小於 30 分鐘	全部	★★★★★
D	法	06		D0609	因自身原因斷餐時間超過 30 分鐘	全部	★★★★★★
D	法	07		D0701	有專職人員確認回收食品質量良好后方可重新復熱達到規定要求	全部	★★★★
D	法	07		D0702	剩余主菜、米飯饅頭存放不得超過 6 個小時，保存期間如有異味或變質，須及時處理掉	全部	★★★★★
D	法	07		D0703	除主菜、米飯之外的其它當餐剩餘菜肴、粥及湯類必須立即傾倒	全部	★★★★★
D	法	07		D0704	回收食品不得混合新菜重新烹調	全部	★★★★
D	法	07		D0705	復熱食品及烹飪的中心溫度必須達到 70℃，暫存溫度達 60℃	全部	★★★★
D	法	07		D0706	復熱食物須作記錄，復熱后必須追蹤記錄	全部	★★

D	法	08	清洗	D0801	餐具清洗要經過沖、刷、洗、消毒四個步驟	全部	★★★
D	法	08		D0802	清潔用品擺放整齊并定位，化學用品專柜專人定位管理控制使用	全部	★★
D	法	09	檢驗與測量	D0901	成品衛生指標應符合國家衛生標準	全部	★★★★★
D	法	09		D0902	原料理化、生物指標符合國家衛生標準	全部	★★★★★
D	法	09		D0903	工器具衛生指標符合國家衛生標準	全部	★★★★★
D	法	09		D0904	人員手部衛生符合國家衛生標準	全部	★★★★★
D	法	09		D0905	環境衛生符合國家衛生標準	全部	★★★★★
D	法	10	客戶服務	D1001	服務要著裝規範，禮貌服務	全部	★
D	法	10		D1002	接到員工投訴要在 24H(小時)之內妥善處理，并且準確登記	全部	★★
D	法	10		D1003	開餐期間，現場要時刻有人服務	全部	★★
D	法	10	客戶服務	D1004	對客戶滿意度要進行反饋跟蹤,並且記錄完整準確	全部	★★
D	法	10		D1005	廚房或餐廳大堂臨時舉辦活動時，須全面負責現場 5S 工作	全部	★★
D	法	11	文件管制	D1101	原料採購驗收，CCP(關鍵環節)點監控記錄，烹飪中心溫度記錄，每日衛生檢查，人員健康檔案，教育與培訓情況，食品留樣，投訴情況，處理結果，糾正措施等必須予以記錄	全部	★
D	法	11		D1102	各項記錄均有執行人員和檢查人員簽名	全部	★
D	法	11		D1103	採購驗收表單：產品名稱數量及驗收結果記錄清晰	全部	★
D	法	11		D1104	衛生檢查單：時間人物違規行為記錄清晰	全部	★
D	法	11		D1105	教育訓練記錄：有相關講義存檔；有培訓記錄	全部	★
D	法	11		D1106	異常處理表單：相關責任人簽認；有糾正措施及責任人,完成時間;有高階主管簽核	全部	★★
D	法	11		D1107	財務報表內容不得有弄虛作假現象	全部	★★
D	法	12	其他	D1201	非授權人員進入廚房施行管制	全部	★★★★
D	法	12		D1202	集團臨時性政策要求的配合執行	全部	★★
D	法	12		D1203	對上次稽查提出的改善專案的達成	全部	★★★★
D	法	12		D1204	外圍路面清潔，非吸煙區不得有大量煙頭；嚴禁工作人員著衛生制服在非工作區休息	全部	★★
D	法	12		D1205	不得發生重大安全事故或違規安全作業：如食物中毒、消防安全等	全部	★★★★★★

D	法	12		D1206	不允許有未經餐服課同意到餐廳就餐的外來人員	全部	★
D	法	12		D1207	外來人員在餐廳就餐必須使用一次性餐具(體檢合格者除外)	全部	★
D	法	12		D1208	不允許有應該做到且能夠做到而沒有做到的事發生	全部	★
E	環	01	整體	E0101	及時清理水溝，保證排水順暢，無殘渣、無異味	全部	★
E	環	01		E0102	垃圾要入袋，入桶加蓋，及時清理	全部	★
E	環	01		E0103	售餐區域保持干燥；凍庫房內保持清潔無冰層；干貨庫保持干燥無垃圾；無異味散發	全部	★
E	環	01		E0104	燈罩無破損，做到及時報修，維修期間貼警示標語	全部	★
E	環	01		E0105	保證照明設施正常使用	全部	★
E	環	02	收/出貨區	E0201	運送車輛無污垢垃圾殘渣，無異味	全部	★
E	環	02		E0202	碼頭整體清潔無殘渣、無污垢、無油污、無積水	全部	★
E	環	03	倉庫	E0301	干料庫地板隨時保持干燥清潔，原料擺放整齊，濕度：75%以下	全部	★
E	環	03		E0302	冷庫衛生地面、牆面、頂需保持干淨清潔并定時清潔和消毒	全部	★
E	環	03		E0303	制冷設備表面無冰層覆蓋，制冷效果良好	全部	★
E	環	04	烹飪區	E0401	地板清潔無大量積水，無衛生死角，排水溝清潔無積水，現場有保潔人員	全部	★
E	環	04		E0402	生產后回轉鍋及炒灶保持清潔無菜渣污垢	全部	★
E	環	05	配膳區	E0501	環境溫度實現 25℃ 以下	全部	★★
E	環	05		E0502	作業后：人員離開后未過行紫外線燈 300min(分)以上的消毒或者有人在作業間內時進行消毒	全部	★★
E	環	05		E0503	作業中：地面未保持干燥，無異味	全部	★
E	環	05		E0504	配膳台隨時清潔無油污	全部	★
E	環	06	清洗區	E0601	三槽清洗：未按照 SOP(作業程序)進行	全部	★★★★
E	環	06		E0602	餐具存儲間：作業完畢后，未開啓紫外燈進行 30min(分)以上的消毒或者有人在作業間內時進行消毒	全部	★★
E	環	06		E0603	洗碗機：溫度設置：80℃ 以上，清洗速度按要求設置	全部	★★★★
E	環	06		E0604	烘干室：溫度設置：80℃ 以上	全部	★★★★
E	環	06		E0605	消毒柜：溫度設置：120℃ 以上保持 15min(分)	全部	★★★★
E	環	06		E0606	滌水桶加蓋，外部不得附著污物，無異味	全部	★

E	環	06		E0607	地板清潔無菜渣、無大量積水、排水溝清潔無殘渣	全部	★
E	環	07	牆壁門窗	E0701	日常維護：門窗嚴密無孔隙	全部	★
E	環	07		E0702	作業后：牆壁，門窗表面有贓物粘附	全部	★
E	環	07		E0703	牆壁要干淨整潔，磁磚、防撞條脫落及時維修，無衛生死角無異味	全部	★
E	環	07		E0704	屋頂天花板無塵，無污垢粘附、無滴水	全部	★
E	環	08	洗手間	E0801	排風扇，水龍頭，洗手設施正常使用	全部	★★★
E	環	08		E0802	內部無異味	全部	★
E	環	08		E0803	便槽內無黃色痕跡或污物	全部	★
E	環	09	更衣場所	E0901	水鞋保持清潔，鞋底無殘渣污垢	全部	★
E	環	09		E0902	便鞋與個人衣物整齊放置於更衣柜內	全部	★
E	環	09		E0903	更衣場所衛生良好，無異味,個人衣物整齊放置	全部	★
E	環	10	洗手消毒區	E1001	洗手池、地面、空氣浴室保持干淨清潔	全部	★
E	環	10		E1002	各水龍頭、淋浴室、烘干機不能正常使用而未及時報修者或未采取應急措施者	全部	★
E	環	10		E1003	消毒水濃度：腳部消毒水在 200-250PPm (ppm 濃度單位百萬分之)之間，手部消毒水 50-100PPm (ppm 濃度單位百萬分之)之間	全部	★★★
E	環	11	通風排煙	E1101	運水煙罩作業后：每天擦洗保證無油漬污垢，每周以洗潔精徹底清洗一次保持光潔明亮	全部	★
E	環	11		E1102	排風口網罩，過濾器保持清潔，灶台上的活動油煙濾網每周清洗一次	全部	★
E	環	12	防"四害"	E1201	滅蠅燈開啓使用，并定期清理	全部	★★★
E	環	12		E1202	保證紗窗、PVC 門帘、隔柵、空氣幕無損壞能正常使用	全部	★
E	環	12		E1203	未定期消殺或者未作消殺記錄	全部	★★★
E	環	12		E1204	發現有虫鼠害未組織有效和安全的捕殺活動	全部	★★★★
E	環	13	洗碗房	E1301	設備：表面干淨、無污垢；機器內無殘渣及異物；濾網清潔無殘渣	全部	★
E	環	13		E1302	水池：完成作業后保證潔淨無污物；作業時隨時保潔	全部	★
E	環	13		E1303	牆壁：無塵、無蛛網	全部	★
E	環	13		E1304	操作台：干淨、無污垢	全部	★
E	環	13		E1305	排氣扇及牛角扇：無塵、無蛛網、無油污	全部	★

E	環	13		E1306	門窗及玻璃：干淨、無塵、無污漬、無水漬	全部	★
E	環	13		E1307	下水道：無堵塞、無污垢	全部	★
E	環	13		E1308	地面：無積水、無垃圾	全部	★
E	環	13		E1309	照明器具：無塵、無蛛網、無污漬	全部	★
E	環	14	外圍與其它	E1401	地面及牆面保持干淨清潔	全部	★
E	環	14		E1402	門窗及玻璃保持干淨清潔	全部	★
E	環	14		E1403	烹制區、及蒸制間等清潔區域要按要求消毒	全部	★★
E	環	14		E1404	垃圾桶，垃圾房及暫存間無異味溢出或滋生虫害	全部	★
E	環	14		E1405	存在電線裸露現象,未及時跟催維修；電線表皮油污未進行定期清理	全部	★★★
E	環	14		E1406	廚房灶及蒸箱閥門及煤氣管道有漏氣現象,未及時處理、上報	全部	★★★
E	環	14		E1407	消防通道暢通，消防器材損壞/異常及時報修，保證能正常使用	全部	★

甲方(簽章):

乙方(簽章):

有權人簽署：

有權人簽署：

簽定時間：

簽定時間：