

濟源廠區總務餐飲/食安管理標準(2024A版)

等級劃分	等級說明	處罰類型	處罰內容 (RMB)		
			第一次	第二次	第三次
*	輕微缺失	整改		限期整改	
**	一般缺失	整改		限期整改	
**	一般缺失(影響工作正常開展)	直接處罰		處罰 500(并要求限期整改)	
**	一般缺失 (涉及安全)	直接處罰		處罰 500(若限期內未整改處罰 1000)	
**	嚴重違規 (影響工作開展, 未影響安全)	直接處罰	500 (並要求限期整改)	1000 (並要求限期整改)	2000 以上或終止合約
**	嚴重違規 (影響安全生產)	直接處罰	1000 (並要求限期整改)	2000 (並要求限期整改)	5000 以上或終止合約
**	嚴重違規 (影響安全, 未引起安全事故)	直接處罰	2000 (並要求限期整改)	5000 (並要求限期整改)	10000 以上或終止合約
**	嚴重違規, 引起安全事故	直接處罰	事故較小 5000 以上或終止合約	事故較大 10000 以上或終止合約	10000 以上或終止合約

說明:

- 1. 本管理標準依據 2024 年餐飲服務合約進行洗項修訂;
- 2. 以上所涉及期限均不得超過一年;
- 3. 罰扣款項均指人民幣(RMB), 單位為元,包商在規定時間內未回覆整改單/罰扣單,視同拒簽,加倍處罰;
- 4. 每月 5 日前匯總罰款金額,交由總務餐飲結報時從餐費中扣除。

核准:

甘武 7/6/24

審核:

甘武 7/6

承辦:

單新 7/6/24



濟源廠區總務餐飲/食安管理標準細則（廚房/餐廳）

NO.	分類	名稱	編號	標準要求	嚴重等級
1	健康	健康管理	R0101	所有工作人員必須有身份證或其它有效身份證明	**
2			R0102	從業人員必須經過健康檢查及培訓，合格後方可持健康證上崗	***
3			R0103	從業人員不得通過偽造身份證或健康證上崗	***
4			R0104	建立從業人員健康檔案及管控清單，定期（每週）更新一次	**
5			R0105	患有傷寒、痢疾、化膿性或渗出性皮肤病以及其它有礙食品安全的員工不得進行任何與食品相關作業	***
6			R0106	每班班前進行個人健康檢查，若有異常須形成相關記錄，並及時上報管理單位	**
7			R0201	作業人員按照個人衛生要求著裝，工作帽等不得污損，每年更換一次，每人兩套	**
8			R0202	禁止佩戴首飾，留長指甲、蓄鬍鬚，男不留長髮，女發不外露，不穿高跟鞋、拖鞋及露腳面或腳趾的鞋	**
9			R0203	塗點房、售餐間、大廳動線人員作業期間應嚴格佩戴口罩，避免對食品造成污染	**
10			R0204	作業人員必須經過更衣、洗手、消毒後方可進入生產區域	**
11	衛生	管理	R0205	除廚師口味外加工區域不得有飲食行為，工作區域內不得吸煙，如吸煙必須在吸煙區進行	**
12			R0206	廚師及電工除持證外須經過食安、機電、消防培訓後方可上崗，重要或特殊設備需提供特種設備上崗證，其餘人員（現場主管、技師、收銀員、洗滌房領班、清潔領班）亦須培訓考核合格後方可上崗	***
13			R0207	取拿直接入口之食品時不得裸手進行，必須佩戴一次性手套	**
14			R0208	取拿已消毒好之打餐器具及餐盤器具不得裸手進行，必須佩戴一次性手套	**
15			R0209	作業前、入庫後以及其它可能污染食品行為時應先徹底洗手	**
16			R0301	各崗位人員配備充足	**
17	其他	管理	R0302	工作配合，服從管理，不得與甲方員工發生爭執/爭吵	***
18			R0303	包商人員任何情況下不得出現打架、肢體衝突等行為	***
19			R0304	禁止用接觸食品之器具(如鑊鏟等)清除地面或下水道等污漬	**
20			R0305	人員操作過程中不得有野蠻操作之行為(如：飛擲器具、踢踏等)	**
21			R0306	設備作業過程中操作人員不得離開作業現場，不得擅自脫離無人管控之情形	**
22			R0307	管理單位組織之教育訓練，包商人員應積極參加，自始至終不得低於80%	**
23			R0401	需求資料提交不及時連續三次	**
24			R0402	提交資料不准確率大於10%小於20%	**
25			R0403	提交資料不准確率大於20%	**
26			R0404	餐廳及外圍環境及安全，經提醒拒不改善或不提出有效對策的	***
27	生產	設備	J0101	切菜機、打皮機等加工設備制定符合衛生安全的SOP，並通過相關責任單位審核（脫落部分需及時張貼）	**
28			J0102	作業過程中保持設備清潔乾淨，食品接觸面不得有銹斑或其它污垢殘留	***
29			J0103	確保設備工作正常，有故障時做好標示並及時維修，以保障正常生產	**



濟源廠區總務餐飲/食安管理標準細則（廚房/餐廳）

標準要求

NO.	分類	名稱	編碼	標準要求	嚴重等級
30	機	生產設備	J0104	作業完成後設備必須及時清洗，必要時進行消毒，做到無殘渣、無死角、無污垢	**
31			J0105	設備需定點定位存放於規定的區域內，設備責任到人管理，且需由專人操作	**
32			J0106	與食品制程無關之任何設備(除消防設備外)或需要報廢之設備不可放置于生產區域內	*
33	運輸工具	運輸工具	J0201	作業過程中保持清潔乾淨；食材及成品餐具接觸面不得有銹斑或其他有可能污染的污物殘留	**
34			J0202	作業完成後及時清洗，並定位存放於規定的區域內	**
35			J0203	垃圾運輸工具與食材、餐具運輸工具需分開	**
36	運輸車輛	運輸車輛	J0301	成品運輸車輛廂體嚴密，內需包不銹鋼材質，避免生銹；車況保持良好，車輛外部保持美觀，有湯水油污收集設施	**
37			J0302	成品運輸車輛必須專用，不得與人、原物料、半成品及其他有可能污染食材之物品同車運輸	**
38			J0303	成品運輸車每次運輸前清洗，每餐消毒，不得有菜渣、殘湯等容易引起微生物滋生之污物殘留	**
39	機	保潔設備	J0304	成品運輸過程中車箱需密閉	**
40			J0305	普通運輸車輛車內保持清潔，車況保持良好，車輛外部保持美觀	**
41			J0401	垃圾桶、掃把等清潔用具需定位存放，保持乾淨，不得滋生蟲害	**
42	機	保潔設備	J0402	使用完後及時清洗，定位存放於規定的區域內	**
43			J0403	垃圾桶使用過程中應及時加蓋，填裝過滿（超過50%）時應及時傾倒處理，不得長期堆放（超過8h）	**
44			J0404	清潔用具必須專用（盥面、桌面層架與地溝地面所用掃把需明確顏色區分），與食材加工使用之用具嚴格分開，不得共用	**
45	輔助設施設備	輔助設施設備	J0501	工作臺、層架等保持清潔乾淨；表面不得有鏽斑或其他有可能污染食材的污物殘留	**
46			J0502	消防栓、電器開關、插座等需定期保養，保持乾燥清潔，禁止直接用水沖洗	**
47			J0503	保潔設施應保證正常工作，及時開啟(開餐前30min)	**
48	輔助設施設備	輔助設施設備	J0504	已配製消毒液、洗手液需及時補充，保證正常供應	**
49			J0505	煙罩、抽油煙機等設備運作正常並保持清潔無污垢，無雜物，油污收集盒保持清潔，不得有積垢	**
50			J0506	出入口風幕機和滅蠅燈、門簾、防鼠設施需保障正常開啟使用	**
51	機	機電消防	J0507	水、電、氣等需按前能相關要求使用	**
52			J0508	其它相關設備無故障，可正常使用	*
53			J0601	每週一次燃氣氣密性檢測，并形成記錄	**
54	機	機電消防	J0602	油煙管道每季度清潔一次，並出具檢測報告交至餐飲負責人	**
55			J0603	油煙排放每年檢測一次，並出具合格檢測報告	**
56			J0604	燃氣探頭校準每年檢測一次，並出具合格檢測報告	**
57	機	機電消防	J0605	餐厅所有滅火器消火栓每月點檢一次，餐厅后厨区域失效或過期未及時更換	**
58			J0606	應急燈和疏散指示牌需正常使用，無損壞	**
59			J0607	配電箱規範接電，標示清楚，並定期點檢	**

濟源廠區總務餐飲/食安管理標準細則 (廚房/餐廳)

No.	分類	名稱	編碼	標準要求	嚴重等級
60			J0609	對本餐廳使用範圍內燃氣管道等進行日常點檢、巡檢及維護	☆☆
61			J0610	對本區域電器設備進行點檢、保養、維修及管理, 保障設備安全運行 (需配備有資質的特種作業人員)	☆☆☆
62	機	機	J0611	組織開展消防法規、安全技能的學習與宣教 (記錄存檔備查)	☆☆
63	電	電	J0612	指定消防安全責任人、消防安全管理人 (參加政府或集團消防培訓人員) 及明確工作職責	☆☆☆
64	消	消	J0613	建立應急救援预案, 每半年至少進行一次事項應急救援演練	☆☆☆
65			J0614	操作人員不得隨意更改操作規程, 嚴禁違章操作、設備帶故障運行, 用電、燃氣設備一旦開始運行, 操作人員離開必須斷電。	☆☆☆☆
66			W0101	不得採購富士康明令禁止使用之食材 (包含植物性、動物性、海產品、其他)	☆☆☆☆
67			W0102	不得存放富士康明令禁止使用之食材 (包含植物性、動物性、海產品、其他)	☆☆☆☆
68			W0103	不得使用富士康明令禁止使用之食材 (包含植物性、動物性、海產品、其他)	☆☆☆☆
69			W0104	不得採購不符合食品衛生安全要求之食材 (三無產品、過期產品、變質產品等)	☆☆☆☆
70			W0105	不得存放不符合食品衛生安全要求之食材 (三無產品、過期產品、變質產品等)	☆☆☆☆
71			W0106	不得使用不符合食品衛生安全要求之食材 (三無產品、過期產品、變質產品等)	☆☆☆☆
72	物	食	W0107	定量包裝食材之包裝應完整, 符合食品標籤之要求	☆☆
73			W0108	不得存放、使用包裝容器污穢不潔、嚴重破損或因運輸工具不潔造成二次污染的食材	☆☆☆☆
74			W0109	不得使用未經批准使用的食品添加劑	☆☆☆☆
75			W0110	不得使用含有非食品或化學物質的食品, 不得將非食品物質添加到食品中	☆☆☆☆
76			W0111	不得採購及使用病禽、病畜等不合格食材	☆☆☆☆
77			W0112	不得採購使用油米油或假冒偽劣調味品	☆☆☆☆
78			W0201	未加蓋之半成品不得堆放、不得將已清洗食材與未清洗食材混放	☆☆☆
79			W0202	食材不得與非食材物品混放 (如個人物品、垃圾袋、刀具等)	☆☆☆
80			W0203	已清洗食材必須嚴格按規範防護 (紗網防護、加蓋防護、保鮮膜防護等)	☆☆☆
81			W0204	已清洗食材/半成品內不得出現異物 (頭髮、塑料、蟲子等)	☆☆☆
82			W0205	食材膠筐盛裝容量不得超過80%, 食材清洗池內盛裝容量不得超過50%	☆☆☆
83			W0206	漂淨食材暫存區不得出現腐敗變質、黴變、異味等感官性狀異常之食材	☆☆☆
84	物	食	W0207	所有供應之主/副菜、中點、米麵出鍋時中心溫度應達到70℃以上	☆☆☆
85			W0208	所有供應之主/副菜、中點、米麵存放時中心溫度應達到60℃以上	☆☆☆
86			W0209	所有供應之主/副菜、中點、米麵供應給員工食用時表面溫度應達到37℃以上	☆☆☆
87			W0210	冷凍的熱食品須徹底解凍, 並復熱 (加熱溫度須達到80℃) 後方可供食用	☆☆☆
88			W0211	主/副菜外形良好、不糜爛、顏色正常	☆☆☆
89			W0212	配膳後的成品應包裝完整, 採取加蓋或覆蓋食品保鮮膜措施進行防護	☆☆☆
90			W0213	菜品中不得出現異物 (如蟲子、蒼蠅、頭髮、樹葉等), 每週累計超過兩次	☆☆☆

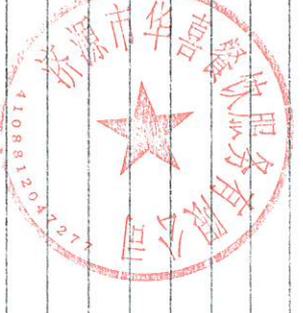


標準要求

No.	分類	名稱	編碼	標準要求	嚴重等級
120	物	化學物品	W0601	化學品應定點定位存放，標示明確，領用及使用記錄應完整	☆☆☆
121			W0602	化學物品不得與食品混合存放，不得出現在生產現場無人管轄	☆☆☆
122			W0603	洗手液、酒精、消毒液、清潔劑品質合格，相關供應單位及生產單位須具備相關資質，且供應正常	☆☆☆
123	法	採購驗收	F0101	建立供應商檔案，並保證內容齊全（許可證<生產、經營>、營業執照、稅務登記證，官方有效檢驗(檢疫)證明)	☆☆☆☆
124			F0102	供應商不得提供虛假證明材料，採購人員需認真鑒別	☆☆☆☆
125			F0103	新增食材必須向甲方管理單位申報，並經審核通過後方可採購、使用	☆☆☆☆
126			F0104	須按食材驗收標準嚴格執行，如實填報食材採購登記表	☆☆☆☆
127			F0105	運輸車輛須符合法規規定的衛生要求，運輸時保持車輛清潔	☆☆
128	採購驗收		F0106	送貨員須持健康證作業，健康證複印件存放于廚房現場管控，進入廚房區域應嚴格遵守廚房相關管理規定	☆☆
129			F0107	採購之預包裝食品，包裝需符合食品標籤規範（品名、生產廠家、生產地址、生產日期、保質期、貯存條件等）	☆☆☆
130	法	貯存	F0201	食品與非食品分區（區）存放，不得混放	☆☆☆
131			F0202	食品存儲須達到離牆離地10CM以上	☆☆
132			F0203	冷藏庫運作正常無故障，溫度範圍：0℃~10℃，以4℃左右貯存最佳	☆☆
133	法	貯存	F0204	冷凍庫運作正常無故障，溫度範圍：-1℃~-20℃，以-10~-18℃貯存最佳	☆☆
134			F0205	幹料庫保持通風，濕度控制75%以下，溫度宜控制在25℃左右，如不達標需加裝控濕除濕裝置	☆☆
135			F0206	不同性質的食品（魚和肉、菜和肉、米麵製品和調味料等）不得混放，需劃分指定區域分隔放置，同時加以標識	☆☆☆
136	法	貯存	F0207	所有存儲或者暫存之食品或者盛裝食品的膠筐不得直接放置於地面，並生熟分開，執行顏色管理，不得出現生熟混放之情形（如：成品與原材料混放、生肉與熟肉混放等）	☆☆☆
137			F0208	不合格食材或食品與合格食材或食品不得混放，並有效區分，做好異常食材禁用標識	☆☆☆☆
138			F0209	成品暫存過程中包裝完整，可採取加蓋或覆蓋保鮮膜，做到無污染	☆☆☆
139	貯存		F0210	食材應該分類分架存放，並定期檢查，變質和過期食品應及時清除，不得放置於現場	☆☆☆☆
140			F0211	進箱先進先出原則，做好安全庫存量	☆☆☆
141			F0212	預包裝食材、散裝食材使用完畢後不得敞口放置，應即時用朔料繩進行密封，避免異物混入	☆☆☆
142	法	前處理	F0301	食物及盛裝食物的容器不得直接接觸地面，膠筐執行分類顏色使用，避免交叉污染	☆☆☆
143			F0302	刀具、砧板等作業後需統一進行清洗消毒，並按要索存放在指定地點，刀具需上鎖管控	☆☆☆
144			F0303	凍品解凍（應採用流水解凍）後及時加工使用，不得在生產現場存放超過1h	☆☆☆
145			F0304	魚、肉類前處理完畢後，在加工現場常溫存放時間不得超過1h	☆☆☆
146			F0305	熟食半成品進入冷庫，要加蓋或加蓋食品保鮮膜，要做好區隔防護	☆☆☆
147	法	前處理	F0306	對蔬菜執行挑揀后清洗，葉菜類必須進行三槽式清洗，必要時進行熱水浸泡	☆☆☆
148			F0307	蛋類使用前先挑揀、清洗、必要時需消毒	☆☆☆
149			F0308	打蛋過程必須以小容器轉入大容器	☆☆☆

濟源廠區總務餐飲/食安管理標準細則 (廚房/餐廳)

No.	分類	名稱	編碼	標準要求	嚴重等級
150	前處理		F0309	嚴禁不合格食材流入切配之後加工段，如：綠皮蠶豆上豆，腐爛變質之食材	☆☆☆☆
151			F0310	應將食材應分區域加工，避免交叉污染	☆☆☆☆
152			F0311	供應商之周轉筒嚴禁進入切配之後區域，挑揀切配之食材不得使用供應商提供之盛裝	☆☆☆☆
153	法		F0401	用具嚴格執行顏色管理，食材存放生熟分開，不得直接放置於地面，做到無交叉污染	☆☆☆☆
154			F0402	中心溫度計保持良好，需每半月進行比對一次，異常之溫度計及時維護或更換	☆☆
155			F0403	每鍋測試中心溫度並記錄	☆☆☆☆
156	烹飪		F0404	常規中心溫度需達到75℃以上，素類中心溫度需達到70℃以上，複熱之食品中心溫度80℃以上	☆☆☆☆
157			F0405	原料、半成品、成品不得交叉疊放，須定點定位放置整齊，並進行有效風罩(貨架或上下分開)	☆☆☆☆
158			F0501	配膳區作業完成後需清潔乾淨，並在配膳前半小時執行紫外線空氣消毒	☆☆☆☆
159	配膳		F0502	配膳區工作人員必須按照要求更衣並佩戴帽子口罩，並執行洗手消毒後方可從事配膳工作	☆☆☆☆
160			F0503	配膳工具必須經過消毒，並保持清潔，受到污染需及時更換	☆☆☆☆
161			F0504	經過配膳區後的成品、食品包裝需完整，優先採用加蓋之模式	☆☆☆☆
162	法		F0505	暫存溫度要達到60℃	☆☆☆☆
163			F0601	專人跟車，封簽管制，並形成記錄	☆☆
164			F0602	運輸車輛必須車況良好	☆☆
165	運輸		F0603	成品運輸車輛必須專用，不得與原料及半成品等混裝	☆☆☆☆
166			F0604	運輸車輛必須保持清潔，每次運輸前清洗、消毒乾淨	☆☆
167			F0605	運輸車輛必須符合法律要求(年審證、交納險、司機執照、行駛證等在有效期內)	☆☆☆☆
168			F0606	有門封的出貨碼頭配餐車輛要車廂靠向門封處，嚴禁採用尾板直接搭在碼頭上出貨	☆☆☆☆
169			F0701	按要求向總務提供下周菜單，不得供應未經核准之食品	☆☆☆☆
170			F0702	供應品項及價格需嚴格按簽核BOM表標準執行，不得私自調換品項及更改藥品價格	☆☆☆☆
171	供餐		F0703	按規定時間開餐或收餐(特殊情況須報備現場主管)	☆☆☆☆
172			F0704	供餐服務人員態度良好，有爭執時能理性協商解決，不得在現場爭吵和打架	☆☆☆☆
173			F0705	外來人員(非富士康員工)至餐廳就餐須使用一次消毒餐具	☆☆☆☆
174	法		F0706	供餐動線(售票及刷卡動線)秩序維持良好	☆☆
175			F0707	餐盤所有剩餘食品30min必須退回調理間或廚房專人管控，餐盤現場嚴禁存放	☆☆☆☆
176			F0708	因自身原因斷餐時間超過5分鐘，小於30分鐘	☆☆☆☆
177	複熱		F0709	因自身原因斷餐時間超過30分鐘	☆☆☆☆
178			F0801	各加工點有專職人員確認回收食品品質，確認品質良好後方可重新加熱	☆☆☆☆
179			F0802	剩餘主菜從烹調後至複熱存放不得超過6個小時，且嚴禁在保質期內進行	☆☆☆☆



濟源廠區總務餐飲/食安管理標準細則 (廚房/餐廳)

標準要求

No.	分類	名稱	編碼	標準要求	嚴重等級		
180	複熱		F0803	米飯保質期不超過6小時，中心溫度若超過60℃時可延長至7小時，複熱售賣必須在保質期內進行	☆☆☆☆		
181			F0804	營養剩餘蔬菜、紫菜、自選綠食品、中點、湯類類嚴格按照《成品退回處理規範》進行處理，不得開餐加工	☆☆☆☆		
182			F0805	保存期間如有異味或變質，須及時拋棄處理	☆☆☆☆		
183			F0806	回收食品再加工、復熱時，必須單獨作業，不得混雜重新烹調	☆☆☆☆		
184			F0807	複熱食品中心溫度必須達到80℃，復熱後之暫存溫度達60℃以上	☆☆☆☆		
185	清洗		F0808	複熱食物必須優先使用，不得在餐廳存放過久	☆☆☆☆		
186			F0809	複熱食物須作記錄，複熱後必須做追蹤記錄	☆☆☆☆		
187			F0901	餐具清洗要經過沖、刷、洗、消毒四個步驟	☆☆☆☆		
188			F0902	清潔用品擺放整齊並定位，化學用品“專櫃、專人、上鎖”管理控制使用	☆☆☆☆		
189			F1001	直接入口之食品微生物超標（輕微）	☆☆☆☆		
190			F1002	直接入口之食品微生物超標（一般）	☆☆☆☆		
191			F1003	直接入口之食品微生物超標（嚴重）	☆☆☆☆		
192			F1004	蔬菜包商自檢合格、食安復檢超標	☆☆☆☆		
193			檢測驗數		F1005	蔬菜包商未自檢，復檢殘殘超標但未使用	☆☆☆☆
194					F1006	農殘超標蔬菜未及時進行處理	☆☆☆☆
195	F1007	潔淨餐具（微生物指標）合格率90%以上			☆☆☆☆		
196	F1008	潔淨餐具（微生物指標）合格率80%-90%			☆☆		
197	F1009	潔淨餐具（微生物指標）合格率60%-80%			☆☆☆☆		
198	F1010	潔淨餐具（微生物指標）合格率低於60%或檢出致病菌			☆☆☆☆		
199	F1011	容器具（微生物指標）合格率90%以上			☆☆		
200	F1012	容器具（微生物指標）合格率80%-90%			☆☆		
201	檢測驗數		F1013	容器具（微生物指標）合格率60%-80%	☆☆☆☆		
202			F1014	容器具（微生物指標）合格率低於60%或檢出致病菌	☆☆☆☆		
203			F1015	食品包裝材料需符合國家相關標準	☆☆☆☆		
204			F1016	食材/原料理化、微生物指標符合國家相關標準	☆☆☆☆		
205			F1017	人員手部衛生符合國家衛生標準	☆☆☆☆		
206			F1018	環境衛生符合國家衛生標準	☆☆☆☆		
207			F1101	服務要素裝規範、禮貌服務、微笑服務	☆☆		
208	客戶服務		F1102	接到員工投訴要在24h之內妥善處理，並準確登記	☆☆		
209			F1103	開餐期間，現場要時刻有人服務、保持桌面、地面衛生良好	☆☆		
210			F1104	對客戶服務滿意度要進行及時回饋跟蹤，並且記錄完整準確	☆☆		



濟源廠區總務餐飲/食安管理標準細則 (廚房/餐廳)

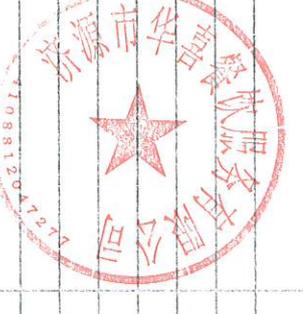
標準要求

NO.	分類	名稱	編碼	標準要求	品質等級
211	客戶服務	廚房或餐廳大堂臨時舉辦活動時,須全面負責現場5S工作	F1105	建立甲方之管控要求資料夾,並做好培訓及交接工作	☆☆
212			F1201	與客戶採購驗收, CCP點檢後管理記錄, 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, 糾正措施等相關管理措施必須按照要求執行, 形成記錄並妥善保管	☆☆
213	文件管制	各項記錄均有執行人員和檢查人員簽名	F1202	各項記錄均有執行人員和檢查人員簽名	☆☆
214			F1203	原料採購驗收台帳記錄需認真、及時、真實填寫	☆☆
215			F1204	CCP點檢後清單需按照要求進行檢核並經過相關主管審核	☆☆
216			F1205	教育訓練記錄要有相關訓練存檔、簽到表、考核等相關記錄存檔	☆☆
217			F1206	異常處理記錄須有相關責任人簽字確認, 有糾正改善措施及責任人, 完成時間, 有高階主管簽核	☆☆
218	文件管制	財務報表內容不得有弄虛作假現象	F1207	退回食品處理記錄要有退回食物之名稱數量, 感官判定結果, 粒流送檢轉運等信需完整填寫	☆☆
219			F1208	所有記錄表單必須按時記錄, 保證真實, 不得弄虛作假, 並妥善保存2年以上	☆☆
220			F1209	所有紀錄表單必須按時記錄, 保證真實, 不得弄虛作假, 並妥善保存2年以上	☆☆
221	其他	對非授權人員進入生產加工區域實行管制, 並形成記錄	F1210	對非授權人員進入生產加工區域實行管制, 並形成記錄	☆☆
222			F1301	週邊靜面清潔, 非吸煙區不得有煙頭; 嚴禁工作人員著工作制服在非工作區休息	☆☆
223			F1302	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	☆☆☆☆
224			F1303	本廠區稽核單位稽核一般缺失	☆☆
225			F1304	本廠區稽核單位稽核一般缺失限期未整改	☆☆
226	內外稽核	本廠區稽核單位稽核嚴重缺失	F1401	本廠區稽核單位稽核嚴重缺失	☆☆
227			F1402	本廠區稽核單位稽核嚴重缺失	☆☆
228			F1403	本廠區稽核單位稽核嚴重缺失	☆☆
229			F1404	本廠區稽核單位稽核嚴重缺失限期未整改	☆☆
230	整體環境	及時清理下水管道, 保證排水順暢, 無殘渣、無異味	F1405	外部稽核單位 (SEB/中央消防等) 稽核缺失	☆☆☆☆
231			H0101	垃圾要入袋, 並及時清理, 垃圾桶加蓋放置	☆☆
232			H0102	配膳區保持乾燥	☆☆
233	環境	無異味	H0103	無異味	☆☆
234			H0104	無異味	☆☆
235	環境	無異味	H0105	無異味	☆☆
236			H0106	無異味	☆☆
237			H0107	無異味	☆☆
238	環境	無異味	H0108	無異味	☆☆
239			H0109	無異味	☆☆
240	環境	無異味	H0109	無異味	☆☆



標準要求

NO.	分類	名稱	編號	標準要求	嚴重等級
241	車輛碼頭		H0201	運送車輛無污垢垃圾、殘渣油污，無異味	☆☆
242			H0202	碼頭整體清潔無殘渣、無污垢、無油污、無積水	☆☆
243			H0203	碼頭棧橋門非作業時段應保持密閉，不得處於長時間開啟狀態	☆☆
244	棧橋		H0301	倉庫地面、牆面、幫架、吊頂應隨時保持清潔、乾燥，定時清潔和消毒	☆☆
245			H0302	庫內原料擺放整齊，離地離牆存放	☆☆
246			H0303	製冷設備表面無冰層覆蓋，製冷效果良好	☆☆
247	前處理區		H0401	作業完成後及時清掃、保持地面、牆壁、天花等乾淨整潔	☆☆
248			H0402	作業過程中保持加工場所有序執行，保持現場5S良好，地板清潔，無大量積水，無衛生死角，排水溝清潔無大量殘渣	☆☆
249	烹飪區		H0403	作業完成後保持設備等清潔乾淨整潔	☆☆
250			H0501	作業過程中保持現場5S良好，地板清潔，無大量積水，無衛生死角，排水溝清潔無大量殘渣，現場有蟲(兼)鼠害人員	☆☆
251			H0502	作業完成後保持廚房設備清潔、地面、牆面、天花等清潔	☆☆
252	配膳區		H0503	生產後灶台保持清潔，無菜渣污垢	☆☆
253			H0601	環境溫度實現25°C以下	☆☆
254			H0602	作業後:作業區或牆面、地面、天花等進行清潔，人員離開後進行紫外燈30min以上消毒或者無人在作業間內時開啟消毒設施進行消毒	☆☆
255	環		H0603	作業中:地面保持乾燥，無異味，蓋面乾淨整潔	☆☆
256			H0604	配膳台隨時清潔，無油污	☆☆
257			H0701	採用手洗之單位需嚴格按照規程流程進行清洗，作業完成後保持水池乾淨清潔	☆☆
258	環		H0703	餐具保潔間作業完畢後，開啟紫外燈進行30min以上消毒或者無人在作業間內時開啟消毒設施進行消毒	☆☆
259			H0705	保潔櫃須保持乾淨整潔，每天用消毒水擦拭消毒	☆☆
260			H0706	消毒櫃:溫度設置120°C以上保持15min	☆☆
261	清洗區		H0707	消毒櫃內外應保持乾淨整潔，做到無污漬、無殘留	☆☆
262			H0708	滲水桶加蓋，外部不得附着污物，無異味	☆☆
263			H0709	地板清潔無菜渣、無大量積水、排水溝清潔無殘渣	☆☆
264	牆壁門窗		H0801	日常維護門窗嚴密無孔眼	☆☆
265			H0802	作業後牆壁、門窗表面無臟物粘附	☆☆
266			H0803	牆壁要乾淨整潔，無衛生死角無異味	☆☆
267	窗		H0804	窗頂天花無灰塵、蜘蛛網，無污垢粘附，無滲水、無霉變	☆☆
268			H0901	保潔紗窗、PVC門簾、隔柵、空氣幕無損壞可正常使用，且能正常運行	☆☆
269			H0902	生產加工區域不得有蟲害滋生	☆☆
270	四害防治		H0903	倉庫須配備防四害設施(PVC、粘鼠板、捕鼠籠等)，需對人體無毒無害	☆☆
271			H0904	定期組織消杀，並形成消殺記錄	☆☆



濟源廠區總務餐飲/食安管理標準細則 (廚房/餐廳)

NO.	分類	名稱	編碼	標準要求	嚴重等級
272	清洗 機房	環	HI001	設備表面乾淨、無污垢；機器內無殘渣及異物；總管清潔無殘渣	☆☆☆
273			HI002	水池完成作業後保證潔淨無污物；作業過程中隨時清潔	☆☆☆
274			HI003	牆壁無塵、無蛛網、無積垢	☆☆☆
275			HI004	操作臺乾淨、整潔、無污垢	☆☆☆
276			HI005	排氣扇及生角扇無塵、無蛛網、無油污	☆☆
277			HI006	門窗及玻璃乾淨、無塵、無污漬、無水漬	☆☆
278			HI007	下水道無堵塞、無污垢	☆☆
279			HI008	地面無積水、無垃圾	☆☆
280			HI009	照明器具無塵、無蛛網、無污漬	☆☆
281			HI010	天花保持良好、無剝落、無蛛網、無脫管	☆☆
282	HI101	地面及牆面保持乾淨清潔	☆☆		
283	HI102	門窗及玻璃保持乾淨清潔	☆☆		
284	HI103	配膳間內作業後應進行紫外線空氣消毒	☆☆		
285	HI104	垃圾箱、垃圾房及暫存間無異味及蟲害滋生	☆☆		
286	HI105	各區域下水道隔柵板過網焊接固定良好，無葉渣、廢渣流入隔油池內	☆☆		

備註：上述為最新簽訂之管理標準，自簽核完成之日起正式執行。

會簽經包商

譽興

皖園

華喜



核准：

甘其 7/6/24

審核：

7/6/24

承辦：

7/6/24

iPEBG 事業群

■一般 □急件 □特急件
 ■普通 □機密 □極機密

聯絡單

總頁次：5

呈核：顏廠區長

發文單位：iPEG 華中周邊管理處濟源廠區周邊

會審單位：/

發文字號：[專案]2024-019

受文單位：濟源廠區各餐飲廠商

發文日期：2024-07-04

主旨：關於濟源廠區餐飲廠商評比機制(修訂)案

一、背景說明

為促進餐飲廠商“同臺競技，攜手共進”的良性競爭環境，同時激勵餐飲廠商改善，優化餐飲服務，為同仁提供健康、營養、美味、多樣的餐品，特規劃此案。

二、適用範圍

濟源廠區餐飲廠商

三、專案運作

以“強化管理、競爭汰換、提升服務”為目標，助力廠區餐飲服務良性發展，擬採用“定期稽核、每月考評、每季匯總、獎優罰劣”制度，對餐飲廠商及其所屬檔口進行考評，按照月度考評成績、排名進行獎勵、懲罰、汰換，具體說明如下：

3.1 餐廳檔口考評

檔口考評得分=就餐率*40%+稽核*40%+食安檢測*20%

類別	項目	權重	具體內容
考評內容	就餐率	40%	滿分 100：a.每日就餐率為正常工作日中餐就餐人次（匯總統計每個檔口廠牌刷卡+掃碼支付）/當日廠區白班出勤人數（以人資提供報表為準），月度就餐率取每日就餐率平均值； b.依照上月就餐率設定本月考評標準，大於或等於上月得滿分，低於上月每 0.1%扣 1 分；
	稽核	40%	滿分 100：以《濟源廠區餐飲管理稽查評分表》結果為準； 包含餐監會稽核及內部稽核、外部稽核，每次稽核扣分分值累計計算，每月結算得分為本項考評結果；
	食安檢測	20%	滿分 100：月度內檢合格率 100%得 100 分，低於 100%得 0 分；
獎懲制度	一個月		月度評比排名前三名檔口發放紅旗，以表嘉獎；後三名檔口次月需開展惠利員工福利活動，活動預算分別不得低於 RMB 1,500 元、RMB 1,000 元、RMB 500 元；
	三個月		每三個月綜合考評倒數第一名檔口資源汰換（若綜合考評≥85 分則無需汰換）。

3.2 餐飲廠商考評

廠商考評得分=檔口考評*75%+改善惠工*15%+滿意度*10%-違規扣分

類別	項目	權重	具體內容
考評內容	檔口考評	75%	滿分 100：依據 3.1 檔口考評，取廠商所屬檔口考評得分平均值；
	改善惠工	15%	1.廠商每月月初提報當月環境/菜品改善、普惠活動計劃及金額，總務評審方案可行性； 2.實際投入金額佔上月營業額比例最高者本項得滿分，第二、三名按與第一名之投入比例比值計算得分；
	滿意度	10%	滿分 100：滿意度得分=員工餐廳滿意度得分*70%+特色經營點滿意度得分*30%； 滿意度 80%得 70 分，每增加 1%，加 2 分；滿意度 < 80%，得 0 分；滿意度 ≥ 95%得 100 分；
	違規扣分	無上限	廠商違規扣分包含以下內容： 1.開立罰款單；2.78585 投訴平臺；3.外部缺失（警情/巡防/工業安全/綜合部/客戶稽核等）； 扣分標準： 一般缺失（影響工作正常開展）扣 1 分；一般缺失（涉及安全）扣 2 分；嚴重缺失（影響工作開展，未影響安全）扣 3 分；嚴重缺失（影響安全生產）扣 4 分；嚴重違規（影響安全，未引起安全事故）扣 5 分；嚴重違規（引起安全事故）扣 10 分；
獎懲制度	一個月		依據月度考評得分對餐飲廠商進行星級評定：三星：a ≥ 85，二星：85 > a ≥ 70（罰扣 RMB 2,500 元），一星：a < 70 分（罰扣 RMB 5,000 元）；
	三個月		連續三個月廠商考評得分均低於 70 分，罰款 RMB 20,000 元（含 3 個月內每月罰扣）。

3.3 一票否決

若出現以下任一情況，我司具有一票否決權，取消項目經營權或終止合約：

- 採購/使用國家明令禁止使用之食材；出售嚴重變質、有毒食品；採購/使用病禽等食材；使用黑市出售之泔水油；
- 因食材、成品品質異常引發食物中毒；
- 因違規操作發生重大事故並造成重大財產損失及人員傷亡；
- 餐飲廠商因其內部人員管理或與二級供貨商產生糾紛，嚴重影響正常供餐等其他惡性事件。

四、相關要求及說明

- 考評產生之罰扣從月度餐費結算中直接扣除；
- 考評秉承公開、公平、公正的原則，據評分標準進行評分，不得弄虛作假；
- 各餐飲廠商需積極配合，提升餐廳經營效果。

五、相關附件

附件 1：《濟源廠區餐飲廠商檔口考評匯總表》

附件 2：《濟源廠區餐飲廠商考評呈報表》

附件 3：《濟源廠區餐飲管理稽查評分表》

核准：

齊明偉
7/8.2024

審核：

黃其
7/4/24

承辦：

張金
7/8

*年*月份濟源區餐飲商檔口考評匯總表

包商	檔口	就餐占比得分 (40%)			最終考評分B (b>0·得滿分; b<0 ·每少0.1%減1分)	餐監會稽核 (40%) 得分值 (c)	食安檢測 (20%) 得分值 (d)	總得分 (b*40%+c*40% +d*20%)	排名	檔口均值得分 (e)	備註
		上月就餐率 (a1)	本月就餐率 (a2)	提升值 (a2-a1)							
華喜	稱重自選										
	沙縣小吃										
	絕味水煮										
	精美小炒										
	中原麵食										
	中式早餐										
	商務餐廳										
	城市快餐										
	早晚餐										
	量販										
	豫源食記										
	特色美食										
皖園	泡泡雞										
	手工水餃										
	家有好面										
	面掌櫃										
	自選 (富樂園)										
	早晚餐 (富樂園)										
	麵食 (富樂園)										
	D區/管區										
	自選										
	稱重										
	滷味天										
	譽興	自營套餐									
老北京炸醬麵											
川味美											
大唐烤肉											
麻辣燙											
刀削麵											
燴面											
手工餃子											
商務餐廳											



*年*月份濟源區餐飲廠商考評呈報表

廠商	檔口考核得分A (檔口得分均值*0.75)		配合度15% (B)	滿意度C(10%)				減分項 (D)	合計分值 (A+B+C-D)	評定星級	排名	廠商確認		
	檔口名稱	檔口得分		最終得分A	員工餐廳 (C1)(70%)		特色經營點 (C2)(30%)						滿意度得分 (C=(C1*70%+C2*30%)*0.1)	
					滿意度	得分	滿意度							得分
華壽	稱重自選													
	沙縣小吃													
	絕味水煮													
	精美小炒													
	中原麵食													
	中式早餐													
	商務餐廳													
	城市快餐													
	早晚餐													
	量販													
皖園	豫源食記													
	特色美食													
	泡泡雞													
	手工水餃													
	家有好面													
	面掌櫃													
	自選(富樂園)													
	早晚餐(富樂園)													
	麵食(富樂園)													
	D區/管區													
譽興	自選													
	稱量													
	滷味天													
	自營套餐													
	老北京炸醬麵													
	川味美													
	大唐烤肉													
	麻辣燙													
	刀削麵													
	燻面													
手工餃子														
商務餐廳														

備註：一般缺失(影響工作正常開展)扣1分；一般缺失(涉及安全)扣2分；嚴重缺失(影響工作開展·未影響安全)扣3分；嚴重缺失(影響安全生產)扣4分；嚴重違規(影響安全·未引起安全事故)扣5分；嚴重違規(引起安全事故)扣10分。

核准：

審核：

承辦：

餐監會聯合稽核評比表

廠商名稱：

稽核區域 (檔口)：

檢查時間：

總分：

序號	分類	小類	分值	實施標準	得分	扣分描述	
1	日常管理	人員管理	2	作業人員按照個人衛生要求著裝，工作衣帽乾淨整潔，無佩戴首飾，不留長指甲、蓄胡須，頭髮不外露 (每名員工兩套以上工作服)、佩戴一次性口罩及手套			
2			1	員工上崗前須經培訓并辦理健康證件，并及時更新健康證			
3		檔口衛生	2	燈箱明亮、無灰塵、無油污，售賣品項鮮明、價格公示清晰			
4			2	檔口前無垃圾、無雜物，檔口內物品擺放整齊，地面潔淨、無油污、無污漬			
5			2	玻璃明亮、無油污、無污漬、無灰塵、無破損			
6			2	供餐設備表面潔淨、無污垢、無殘渣，無故障			
7			2	操作臺物品及柜面卡機、筷子、湯勺擺放整齊，定位線張貼規範			
8			公共設施	2	定期維護，保持門窗嚴密，作業後牆壁門窗表面不應有髒物殘留		
9		2		空調乾淨、無塵，正常開啟；滅蠅燈無塵、無殘留蚊蠅，正常開啟			
10		2		消防器材、收銀台、標示牌、隔離帶乾淨、無污，定點定位存放，擺放整齊			
11		1	未投入使用或需報廢的設備應及時清理，不得放置於現場售賣區域				
12		餐廳衛生	2	地面平整，無水漬、污漬，無剩菜、剩飯、紙屑等垃圾，餐桌擺放整齊			
13			2	外側走廊地面乾淨，無油漬、黑污、雜物等			
14		餐品供應	5	各項售賣的品項足量供應，不得出現斷餐情況			
15			3	保證餐品品質良好，主料、總重達標			
16			1	等待取餐時間合理，無人員堆積現象、秩序良好			
17	3		不得加工/存放過期、腐敗變質、發黴的食材				
18	食安管理	食材存放	1	食材存放筐需嚴格按照顏色分類管理，避免交叉污染			
19			2	食材盛器清洗乾淨，不得藏污納垢，不得有污染食材之隱患			
20			2	所有食材不得放置於地面，須存放貨架，規範擺放，不得疊放混放			
21			2	半成品/成品存放必須增添防護蓋或保鮮膜進行封存			
22	2	留樣品種齊全規範，重量不少於150g；每份樣品信息要完整且與菜譜等相互一致，封存用專用留樣冰箱或冷藏庫內冷藏48小時，留樣夠48小時后4小時內傾倒					
23	餐品留樣	2	1	現場餐品抽檢90%以上無明顯污漬、食物殘渣等			
24			1	洗碗房保持整潔，無長期未清理污漬			
25	餐具清洗	1	3	不得有殘渣、油脂等汗物，應保潔合理，存放及使用過程中不應被污染			
26			2	成品/半成品容器具保持清潔衛生，定點定位存放并做有清晰標識			
27	2	貨架、棧板定期清洗，不得藏汗納垢					
28	輔助器具	2	2	清潔用品表面衛生整潔，整齊存放			
29			2	垃圾桶加蓋，表面衛生整潔、無異味，定點存放，周邊無垃圾			
30	清潔用品	2	2	后廚區域內物品、貨架、成器具、5S工具，要求定點定位存放			
31			1	所有定點定位標示不能遮擋機電箱、滅火器等應急設備；破損標示及時更換處理			
32	標示定位	3	3	食品安全CCP檢核清單需如實填寫，真實有效，並經現場責任主管簽字確認			
33			2	記錄表單按照表格要求填寫清晰、明瞭、真實、有效			
34	3	現場不得有蟲害滋生或者鼠跡出現					
35	機電消防	文件管制	3	2	配電箱禁止接觸地面，箱體與箱門之間嚴禁跨接		
36				2	潮濕地面配電箱，進、出線口密封，選用防水電箱及防水插座		
37				1	電箱內加裝內防護板，防止觸電及電弧灼傷		
38				1	電箱四周一米之內不能存放任何物品，表面及內部衛生整潔		
39				3	現場不得出現灶台、蒸箱開啟卻無人在崗情況		
40				3	責任區域內設備運轉正常，無零部件缺失、無異響，且配備獨立漏電保護裝置		
41		設備	2	2	責任區域內配電線路保持完好，線路均有穿管防護，無線頭裸露等狀況		
42				3	責任區域內配電箱5S達標、且防火封堵完好，內部線路鋪設有序		
43		2	責任區域內插座、開關均保持正常，無燒黑、鬆動等現象				
44		配電箱	2	2	責任區域內插座、開關均保持正常，無燒黑、鬆動等現象		
45				2	水電氣正常開關，無浪費現象		
46		開關/插座	2	2	水電氣正常開關，無浪費現象		
47				3	責任區域內消防設施設備符合法規要求，且定點定位，并按時點檢		
48		節能	2	2	滅火器瓶體完好，壓力、保險栓正常，無生銹現象、滅火器消火栓定點定位擺放		
49	1			消火栓水帶、水槍、外體玻璃完好無損，內、外部衛生清理整潔			
49	2			服務人員可熟練使用基礎消防器材如滅火器等			
49	2	機電及消防設施應設置責任卡及操作規範，需每月按時點檢					

食品安全目标责任书

为确保富士康_____厂区各餐厅厨房食品卫生安全，维护广大职工饮食健康，我代表_____

向_____市场监督管理局及富士康总务餐饮郑重承诺：严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关法律，确保制售符合食品卫生和营养健康搭配的食品。

1. 认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》及其《实施条例》等法律法规，严格管理，规范行为，保障全体员工身体健康。
2. 按规定取得《餐饮服务许可证》，合法经营。健全组织机制，配置专（兼）职食品安全人员。建立健全食品安全管理制度及岗位责任制度与责任追究制，并对执行情况进行监督检查；制定切实可行的群体性食物中毒突发事件的应急处理预案，保证在事故发生时能够科学、有序的处理；将食品安全工作纳入企业日常管理，全面落实食品安全的各项法律法规。
3. 严把食品原料采购关，从合法渠道采购，并做好疫情期冷链食品管理。不采购、不储存、不使用腐败变质、有毒有害、来历不明的食品原料、食品添加剂及食品；不采购和使用病死的禽畜肉，严格执行食品及原材料采购索证验收管理制度，建立食品采购索证索票台账。
4. 食品用具、容器做到生熟食存放分开使用并有明显标识，防止交叉污染，严格落实餐用具清洗消毒操作规范。
5. 食品制作过程规范并符合食品安全要求，杜绝不良行为。按照《食品添加剂使用卫生标准》的规定使用食品添加剂，不超范围、不超剂量、不超频次使用食品添加剂，不使用非食品原料或非食品用添加剂，不购买、不存放、不使用亚硝酸盐。
6. 加强对本公司餐饮服务工作人员的管理。严格落实健康体检及“五病”调离制度，定期组织本公司员工学习食品安全有关制度、规定及食品加工常识，并做好记录。建立本公司食品安全管理档案。
7. 接受和配合监管部门对本单位的食品安全进行监督检查，如实报告有关情况，并对提出的整改意见认真落实。

如完不成上述目标，且造成重大食品安全事故，我司愿承担全部责任。

承诺餐饮厂商名称：

承诺人姓名：

承诺人身份证号：

日期：

机电消防安全目标责任书

为确保富士康____厂区餐厅机电消防安全，维护富士康集团及其广大干部职工的人身、财产安全，我代表_____向_____消防大队及富士康总务餐饮郑重承诺：严格执行

《中华人民共和国消防法》等国家及地方相关消防安全法律法规，确保富士康人员及财产安全。

1. 认真贯彻落实《中华人民共和国消防法》及富士康总务餐饮制定的各项安全管理要求，切实履行安全责任，规范安全管理，避免安全事故发生。
2. 常抓安全教育，定期组织员工参与消防演习，严格加强火灾防范、机电设备操作安全、消防器材使用及安全逃生自救知识培训，并定期组织测试，确保人员安全意识不断提升。
3. 加强经营区域内用电/燃气等设施安全隐患排查，确保各区域电气安全使用，杜绝违规操作，落实区域责任制度，安全管控责任到人。
4. 加强各餐厅区域内用电/燃气等设施安全隐患排查，确保各项消防安全设施完好，标识清晰，定期排查安全出口及逃生通道使用状况，确保各区域安全出口畅通，安全通道无占用，
5. 定期组织防火安全联合大检查，协助富士康总务及工业安全部门排查安全隐患，积极配合隐患整改，及时消除安全隐患，发现重大问题及时报告。
6. 接受和配合国家消防安全监管部门对本单位的消防安全落实情况进行检测/整改，如实上报有关情况，并对提出的整改意见及方案认真落实执行。

如完不成上述目标，造成富士康厂区重大机电/消防安全事故的，我司愿承担全部安全责任。

承诺餐饮包商单位名称：

承诺人姓名：

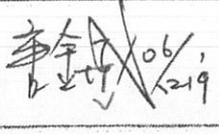
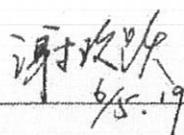
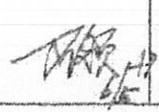
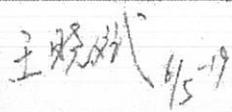
承诺人身份证号：

日期：

系統名稱: 總務管理系統	文件名稱: 餐具清潔管理規範	適用範圍: 加工區/鶴壁/濟源/蘭考	文件編號: HB-ZW-001
			頁次 1 OF 6 版次 A

CAA-iPEBG 產品群

餐具清潔管理規範

核准	會審	審核	制訂	制訂單位
 李金 06/12/19	 謝政 6/5.19	 王曉 6/5-19	 王曉 6/5-19	鶴壁廠區總務部 餐飲服務課



H5000031-2025/12/29 14:00:50

系統名稱： 總務管理系統	文件名稱： 餐具清潔管理規範	適用範圍： 加工區/鶴壁/濟源/蘭考	文件編號： HB-ZW-001
		頁次	2 OF 6
		版次	A

目錄

一、 餐具清潔規範目的.....	3
二、 適用範圍.....	3
三、 合作及管控模式.....	3
四、 流程及細則.....	3
4.1 餐具清潔服務流程.....	3
4.2 餐具清洗作業標準.....	4
4.3 管控標準.....	4
五、 实施及修订.....	5
六、 相关附件.....	6



系統名稱： 總務管理系統	文件名稱： 餐具清潔管理規範	適用範圍： 加工區/鶴壁/濟源/蘭考	文件編號： HB-ZW-001
		頁次	3 OF 6
		版次	A

一、餐具清潔規範目的

為保障安全、衛生之用餐環境，規避因餐具衛生問題帶來隱患，規範各廠區餐廳餐具清潔服務標準，制訂本規範。

二、適用範圍

CAA-iPEBG 產品群各廠區員工餐廳之餐飲服務廠商、餐具清潔廠商。

三、合作及管控模式

- 3.1 富士康（以下稱甲方）將廠區內餐飲供應服務及相關配套工作外包給餐飲服務廠商（以下稱餐包商），餐包商可根據自身經營狀況，自行選擇質優價廉之餐具清潔廠商（以下稱洗消商）。
- 3.2 洗消商以洗滌甲方人員使用過之餐具（餐盤、湯碗、湯勺、面碗、托盤、筷子等）為主，甲方人員應先將餐具送至餐具回收處，洗消商按照甲方要求和標準清洗、消毒後分類運送至餐廳大堂指定區域。非上述範圍之炊廚、配膳用具清洗、消毒依餐包商和洗消商自行另案約定處理。
- 3.3 洗消商視為餐包商之服務商，甲方依據相關合約與管理規範有權就洗消商之日常管理、服務及工作流程進行稽核與督導，甲方對此提出之改善要求與建議，餐包商應組織洗消商人員按要​​求做出對應整改與改善；若整改無效，甲方可針對問題情況進行罰款處置。
- 3.4 餐包商與洗消商自行簽訂合約，並對付款條件及賬期進行詳細約定，甲方有權對餐包商付款時效進行跟進並及時採取有效措施以保證洗消服務之持續性。
- 3.5 依據餐包商與洗消商之合約，甲方對洗消商之罰款作業以及能源費用採取餐包商分攤轉嫁模式，因涉及合作模式切換，允許各廠區暫時採取三方協議，費用由甲方代扣模式進行合作，後續全體採用餐包商分攤轉嫁模式。
- 3.6 餐包商可根據經營狀況及洗消商表現，在征得甲方同意的前提下，依法與洗消商續約或終止合約，更換洗消商，在洗消商更換過程中，餐包商應採取有效措施，保證甲方人員正常就餐。

四、流程及細則

4.1 餐具清潔服務流程

- 4.1.1 洗消商入駐：餐包商與洗消商達成合作協議並征得甲方同意後方可入駐廠區提供服務。甲方提供餐具洗消所需之場地及市政水電接口，洗消商在征得甲方同意前提下對場地進行必要改造；洗消商依甲方標準提供餐具（餐盤、湯碗、湯勺、面碗、托盤、筷子等）並負責後續增補更新。及時安排洗消服務之工作人員並向甲方備案員工名冊，接受甲方管理。
- 4.1.2 餐具投放：開餐前洗消商將消毒之餐具使用白色消毒布罩進行密封送至甲方指定位置，並在開餐期間控制現場餐具存放量以保障合理供餐。
- 4.1.3 餐具供應標準：洗消商需保證可用之不低於每天正常就餐人數（以同期出勤及就餐人數，甲方提供數據為準）1.3 倍之餐具為保障。各品類餐具投放明細如下：

品類 \ 餐具		分格餐盤	面碗	湯碗	筷子	勺子
標準餐	自選/稱重動線	1	/	1	1	1



系統名稱：	文件名稱：	適用範圍：	文件編號：			
總務管理系統	餐具清潔管理規範	加工區/鶴壁/濟源/蘭考	HB-ZW-001		頁次	A
			4	OF 6	版次	

面食檔口	/	1	1	1	/
特色餐檔口	由餐包商提出需求，甲方審核，洗消商提供				
備註：以上未列明之品類或相關改動由餐包商提出要求，甲方審核確定后，洗消商提供。					

- 4.1.4 餐具回收与清洁：甲方员工就餐后将使用餐具投放至餐具回收口，洗消商工作人员将餐具分类，进行去渣、浸泡、机洗、高温消毒、自检、复检工序后上架备开餐使用。
- 4.1.5 應急餐具管理：洗消商需採取包括但不限於預留專門備用餐具或一次性餐具等措施以保障洗碗機故障等異常事件之處理。
- 4.1.6 洗消商更換與退場：餐包商與洗消商之合約到期，雙方無續約意願或雙方任意一方在另一方同意的前提下提前終止合約，需提前兩個月書面通知甲方并征得甲方同意。無論合約是否存續，洗消商需提供正常服務直至新的洗消商正常投入服務。

4.2 餐具清洗作業標準

4.2.1 餐具消毒衛生標準

4.2.1.1 感官指標

餐具應表面光潔，不得有附著物，不得有油漬、泡沫、異味。

4.2.1.2 微生物限量

微生物限量應符合下表規定：

項目		指標
大腸菌群	發酵法/ (/50 cm ²)	不得檢出
	紙片法/ (/50 cm ²)	不得檢出
沙門氏菌 (/50 cm ²)		不得檢出

每半年提供不少於一次縣/區級以上檢測機構送檢報告。

4.2.1.3 其他要求

所用洗滌劑、消毒劑符合國標 GB 14930.1、GB 14930.2 的規定。洗消商需向甲方提供洗滌劑/消毒劑產品檢驗合格報告以備查驗。

4.2.2 餐具衛生要求

4.2.2.1 餐具使用後應及時洗淨，定位存放，保持清潔。

4.2.2.2 餐具使用前應洗淨並消毒。

4.2.2.3 應定期檢查消毒設備、設施是否處於良好狀態。採用化學消毒的應定時測量有效消毒濃度。

4.2.2.4 消毒後餐具應符合 GB14934-2016《食品安全國家標準消毒餐（飲）具》規定。

4.2.2.5 不得重複使用一次性餐具。

4.2.2.6 已消毒和未消毒的餐具應分開存放。

4.3 管控標準

4.3.1 餐具驗收標準

分類	定義	標準	備註
----	----	----	----



系統名稱： 總務管理系統	文件名稱： 餐具清潔管理規範	適用範圍： 加工區/鶴壁/濟源/蘭考	文件編號： HB-ZW-001
		頁次	5 OF 6
		版次	A

頑固性污垢	附著在餐具表面的不能用平時清洗方法除去的殘留物，但可以用除洗潔精外的化學物質通過高溫、強力擦拭等手段除去	面積≤1CM ²	
殘渣	肉眼可見的，立體有形的飯、菜等食品殘留物	不得有	
油污	油漬附著在餐具表面形成的污漬	不得有	
食材不良	因餐具材質本身原因，導致餐具表面有鏽跡、斑痕、黑點等不可清洗的印跡	不得有	
變形	形狀因擠壓等外力情況或其他同類餐具不一樣，影響到使用安全和清洗不便	不得沒底、沒沿、變形	
水	餐具表面有水漬	面積≤1CM ²	
其它	光亮度不夠，有明細壓痕，有上面兩種以上缺陷但都沒有超過標準	不得有	

4.3.2 餐具清洗作業流程

序號	作業流程	流程圖	注意事項	備註
1	作業前準備	<pre> graph TD A[準備] --> B[去渣] B --> C[浸泡] C --> D[機洗] D --> E[高溫消毒] E --> F[自檢] F --> G[複檢] G --> H[上架] </pre>	1. 1. 檢查水電、機械是否正常 1. 2. 檢查洗潔精、乾燥劑是否備好 1. 3. 檢查通風、燈光是否正常 1. 4. 備好餐盤運輸車輛，並檢查其是否清潔	
2	預習去渣		2. 用含 0.2% 的清潔精清洗去污	
3	餐具浸泡		3. 將仍有殘渣的餐具用洗潔精濃度為 0.2% 的水浸泡餐具，浸泡時間視餐具污垢程度	
4	清洗		4. 1. 放入餐具時不得重疊 4. 2. 按照所清洗不同的餐具設置相應轉速	
5	高溫消毒		5. 餐具表面熱風溫度需達 120° C	
6	自檢		6. 檢查餐具清潔情況，要求全檢，每個餐盤、湯碗目測乾淨後予以收拾整齊	
7	複檢		7. 品管員抽查餐具是否乾淨	
8	上架		8. 1. 餐具應由面朝下放置 8. 2. 湯碗應由面上放置	

4.3.3 洗消現場管理標準 (见附件)

五、實施及修訂

5.1 本規範由鶴壁廠區制訂，會審四地同步提升專案總務職能段 leader，由鶴壁廠區周邊唐金城處長核准后公示供四地共用，後續修訂時由修訂廠區參照該流程辦理；



系統名稱： 總務管理系統	文件名稱： 餐具清潔管理規範	適用範圍： 加工區/鶴壁/濟源/蘭考	文件編號： HB-ZW-001
			頁次 6 OF 6 版次 A

5.2 為保證規範與時俱進、高效運作，每年年末對本規範進行檢討，并進行必要之修訂或廢止。

六、相關附件

- 6.1 附件一：《洗消現場管理標準》
- 6.2 附件二：《現場稽核處罰標準》
- 6.3 附件三：《餐具清潔抽樣記錄表》
- 6.4 附件四：《餐具清潔限期整改單》
- 6.5 附件五：《餐具清潔處罰通知單》
- 6.6 附件六：《洗碗機故障應急預案》

