门店食品安全检查表v9.0

检查规则：
1. 关键项：每项扣 5 分，分数计算从 80 开始；条款标注“(S)”的内容
2. 重点项：每项扣 5 分，分数计算从 100 开始；条款标注“(M)”的内容
3. 一般项：每项扣 2 分，分数计算从 100 开始。
4. 轻微项：每项扣 1 分，分数计算从 100 开始；条款标注“(L)”的内容
5. 其他项：第 11 部分内容，为推进其他部门协同整改项目，需要追踪整改。
6. 第 12 部分内容，为门店稽核管理程序相关要求
（条款号以"0"结尾的不是扣分项，是检查项目说明）

条款号	条款内容	检查方法（包括但不限于）	常见问题点（包括但不限于）
	1、文件记录		
1.1.0	**门店应按照法规及当地监管部门要求办理相关证照，且证照在有效期内，并按监管部门要求进行公示**		
1.1.1(S)	(S)保存有营业执照、食品经营许可证/卫生许可证及当地监管部门要求办理的其它证照，且证照均在有效期内，不得无证经营	检查门店证照，查看其有效期，是否真实有效	1.现场无法提供要求的证照（非特殊门店） 2.证照过期，且无法提供报备记录的
1.1.2	营业执照及食品经营许可证/卫生许可证应按监管部门要求进行公示	查看门店证照（当地政府部门认可的原件或复印件）是否按要求悬挂公示 备注： 仅评价门店悬挂有公示栏的	1.未悬挂在顾客可见区（如放在后区/仓库的） 2.公示栏内未放置证照的
1.2.0	**员工持有有效的健康证明**		
1.2.1(S)	(S)员工应持有有效的健康证明	1.检查门店保存的在职员工健康证信息是否在有效期内，信息是否符合要求 2.核对门店现场的员工是否能提供健康证 备注： 1.无健康证、跨地域健康证、假证或过期、行业类别不是食品/餐饮等都视为无效（部分城市或地区如有特殊要求以当地监管部门要求为准） 2.部分城市或地区有特殊要求，以当地政府部门为准	1.适用地域不符合 2.行业类别不符合 3.未在有效期内 4.核实确认为假证
1.3.0	**监管部门检查或抽检时，门店按标准要求报备，并作改善行动**		
1.3.1	门店留存本年度政府监督部门检查报告，针对检查报告中不符合项，门店须采取改善行动或沟通相关责任部门；禁止开封监管部门封存的样品或抽样留样，报备的品项及数量与监管部门封样/抽样单据一致	1.询问员工并查看公示栏，如有，查看报告留存及不符合项改善情况 备注： 改善行动或相关责任部门的沟通需在 3 天内发起 2.询问及查看门店是否有监管部门要求封存或者留存的样品，如有需检查样品封存或留存状态，有无开封痕迹，信息与监管部门单据是否一致	1.门店未留存本年度政府检查报告 2.门店对本年度政府检查报告中的不符合项未在 3 天内进行相应的改善行动 3.未按监管部门要求封存或留存样品不完整 4.报备品项、数量与监管部门单据不一致
1.4.0	**定期完成虫害防治检查并保存记录**		
1.4.1	门店应可提供虫鼠害布点清单及消杀作业单，现场布置的虫鼠害控制点数量及位置应与虫鼠害布点清单保持一致	1.检查门店最近 1 个月的消杀记录 2.查询门店的虫鼠害布点清单 3.检查现场的监控设施与布点清单对应情况	1.门店无法提供虫鼠害布点清单 2.清单显示的监控设施缺失 3.清单显示的监控设施与实际粘板不符 4.消杀记录缺失
	2、员工健康与个人卫生		
2.1.0	**员工无传染病症状或裸露伤口**		
2.1.1(M)	(M)员工有以下传染病症状时不应工作，包括（但不仅限于）： -持续性咳嗽、打喷嚏、流鼻涕、发烧 -呕吐、腹泻 -黄疸等病毒性肝炎症状 -脸上、颈部、头部、手臂等有化脓性或渗出性伤口，且无法覆盖	观察门店在岗员工的健康状况，有无异常表现（如：精神萎靡、持续打喷嚏、搓鼻涕、挠痒、频繁上厕所、脸色/眼球发黄等），外露皮肤有无化脓或渗出性伤口	1.员工外露皮肤有可见化脓性/渗出性皮肤病/流血等症状 2.员工有不停咳嗽和打喷嚏、流鼻涕等现象 3.员工有呕吐/腹泻现象 4.员工有黄疸症状（脸色发黄或眼球发黄等）
2.2.0	**员工着装整齐、个人卫生良好**		
2.2.1(M)	(M)员工在食品操作区域内禁止佩戴饰品或戴假睫毛	检查门店所有员工首饰及装饰品佩戴情况 备注： 饰品包括但不仅限于手表、戒指、手链、项链、假指甲、耳钉、装饰性发夹（含装饰功能配件）等	门店员工存在以下饰品： 1.手部：假指甲、戒指、手链、手表、手镯等 2.脖子：项链（未外露的除外） 3.耳朵：耳钉、耳环等

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
			4.眼睛：假睫毛、双眼皮贴等 5.头发：装饰性发夹，包括带无连接功能饰品的发绳等
2.2.2	胡须、毛发按规定修剪整齐，妆容符合运营标准；手和指甲干净，不得涂指甲油，留长指甲等	1.检查门店所有员工手和指甲情况 备注： 指甲标准：平视无可见指甲突出，长度不超过手指边缘 0.3 厘米 2.检查门店所有员工胡须及头发修剪情况	1.涂指甲油（包括无色透明指甲油） 2.指甲缝、指甲表面不洁 3.指甲过长（指甲超过手指边缘 0.3cm 且平视突出） 4.手部有明显脏污 5.胡须、毛发未修剪整齐 6.中长发未扎起或盘起
2.2.3	员工着装符合运营标准要求，着装干净、无异味，无其它可能导致产品污染的隐患	检查门店所有员工是否按要求着装，着装是否洁净，表面完整无易脱落物质	1.未按标准要求着装 2.着装表面不洁净 3.着装表面有易脱落纽扣、工服破损等
2.2.4	食品操作区内或进行食品接触操作时禁止吃东西、喝饮料、嚼口香糖、吸烟等	观察食品操作区内或进行食品接触操作时的员工行为及现场迹象 备注： 如为工作需要的除外	发现食品操作区内或进行食品接触操作的伙伴有以下操作或痕迹： 1.吃东西 2.喝饮料 3.嚼口香糖/台面等沾口香糖 4. 吧台、仓库吸烟或发现烟灰、烟头等迹象
2.2.5	个人物品或员工饮料存放在指定区域或容器内，不得使用或存放玻璃、瓷器等易碎材质的个人物品	观察门店员工饮品、水杯及个人物品的存放情况以及材质情况	1.水杯未集中摆放 2.水杯与待售饮品混放 3.有玻璃、陶瓷等易碎材质的个人物品 4.个人物品无明确定位，随意摆放
2.3.0	**备有一次性手套、亮色创可贴，并按规定使用**		
2.3.1(M)	(M)员工手部、手腕有伤口的须使用创可贴进行覆盖，若进行食品接触操作须戴一次性手套	检查门店所有员工手部/手腕部是否有伤口及伤口处理情况 备注： 1.食品接触操作包括产品验收到打包奉客全过程以及清洗、物料整理等可能接触到包装材料（食品接触）、加工器具/设备、食品接触面清洁工具的操作 2.因干燥导致的皮肤开裂且无出血症状的除外	1.手部/手腕部表面有伤口无任何处理（包括已结痂伤口） 2.手部/手腕部贴有创可贴未佩戴一次性手套进行食品操作 3.手部/手腕部表面有伤口戴有一次性手套但未贴创可贴（伤口已结痂的除外）
2.3.2	门店备有一次性手套；门店需储备及使用亮色创可贴	询问并检查门店一次性手套及创可贴存放处	1.门店无一次性手套、创可贴提供 2.提供的创可贴颜色不符 3.使用非亮色创可贴
2.3.3(M)	(M)不得裸手拿取无包装食品，拿取时应戴一次性手套或使用合适的工具	观察现场门店员工拿取无包装食品操作	1.未戴一次性手套或未使用工具拿取无包装食品
2.4.0	**员工按规定洗手，且洗手时间及方式正确**		
2.4.1(M)	(M)员工在上岗前、接触污染物后须进行洗手消毒，才能进行食品相关操作	观察员工在操作过程中是否及时洗手 备注： 污染物接触如清理垃圾、化学品以及其它脏的物品、咳嗽、打喷嚏或捏鼻子，上卫生间等	员工在以下情形未经洗手消毒而直接进行食品操作： 1.开始工作前 2.用完洗手间后 3.接触脸、鼻子、头发 4.处理完脏的东西或垃圾、化学品后（配置好的消毒水或消毒抹布除外） 5.休息后返回工作岗位时 6.因咳嗽、打喷嚏用手遮掩后
2.4.2	门店严格按照洗手消毒流程执行洗手操作	观察正在洗手的员工是否按洗手消毒流程操作，或抽查一名员工进行洗手消毒流程演示	1.搓洗不足 20 秒 2.搓洗不到位，未搓洗到手背和前臂（腕和肘之间） 3.未使用洗手液进行洗手 4.未使用洁净的纸巾将手擦干
2.4.3	有上下水门店应配备洗手消毒相关设施，设施表面清洁，维护良好，满足洗手要求；无上下水门店，须有免洗消毒液	检查门店洗手相关设施是否配备齐全、保持清洁且维护良好 备注： 1.洗手设施包括洗手池、洗手液、擦手纸或干手器、洗手液分配器、洗手消毒标识等 2.上下水门店应有指定洗手池，无上下水门店应有手部免洗消毒液	1.门店未张贴洗手消毒标识 2.洗手消毒标识不正确 3.洗手液分配器里无洗手液可用 4.洗手池附近无擦手纸或干手器可用 5.洗手液分配器进液口/出液口附近生锈/脏污 6.擦手纸盒体生锈/脏污

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
			7.洗手液分配器/擦手纸盒破损
	3.认可的货物来源		
3.1.0	**门店使用的主要物品均为瑞幸咖啡认可**	**如因特殊原因需留存或使用非瑞幸认可物品，应可提供总部有效报备记录**	
3.1.1(S)	(S)使用/存储瑞幸认可的食品、包装材料（食品接触）、消毒粉/片等消毒化学品	检查门店食品、包装材料（食品接触）、化学品（具有消毒功能），确认是否为统一配送或瑞幸认可自采的食品、包装材料（食品接触）、化学品（具有消毒功能）	门店内发现： 1.非瑞幸认可的食品 2.非瑞幸认可的食品接触包装材料（如：杯子、杯盖、杯塞、防回流塞、吸管、叉勺等） 3.非瑞幸认可的消毒用化学品（如：消毒粉/片、手部消毒液/凝胶、84 消毒液、酒精等具有消毒功能的化学品）
3.1.2(M)	(M)使用/存储瑞幸认可的设备、食品相关工器具、一次性手套、保鲜膜、自封袋、封口贴、水过滤系统、其他化学品等	检查门店设备、工器具、一次性手套、保鲜膜、自封袋、封口贴、水过滤系统、其他化学品等，确认是否为统一配送或瑞幸认可自采	门店内发现： 1. 非瑞幸认可的设备 2. 非瑞幸认可的食品接触器具 3. 非瑞幸认可的一次性手套、保鲜膜、自封袋、封口贴 4. 非瑞幸认可的水过滤系统 5.非瑞幸认可的非消毒功能化学品（如：洗手液、多用途清洁剂、空气清新剂、除锈剂、除胶剂、玻璃水、通渠粉等）
3.1.3	使用/存储瑞幸认可或统一配送的工器具、品牌相关的物料等其他物品	检查门店物品，确认是否为统一配送或瑞幸认可的自采物品	门店内发现： 1.非瑞幸认可的非食品接触器具 2.非瑞幸认可的手提袋、杯套、奉客餐巾纸等 3.非瑞幸认可的如分色抹布等清洁用品 4.非瑞幸认可的擦手纸
	4、防止交叉污染		
4.1.0	**食品和包装材料正确保存，药物应在指定位置存放**		
4.1.1	食品和包装材料禁止储存在潮湿、溅水、脏污等易污染区域；禁止与清洁工具、废弃物、维修工具等非食品接触物品混放	观察门店台面、柜体内部及后区所有食品和包装材料的储存环境是否清洁，是否置于易被污染的区域 备注： 常见脏污区域如：水池/污水管下、滴水处等易污染区域	1.食品/包装材料存放在带有滤渣池、隔油池的柜体中 2.置于水池边的食品、包装材料有被溅水的现象 3.食品/包装材料与非食品接触物品混放
4.1.2	食品和包装材料离地储存距离不得小于 10cm	观察门店食品和包装材料是否有落地存放的问题，并对目测离地距离最小的食品和包装材料进行测量 提示： 1.存放食品、包装材料的整理箱也需要满足离地 10cm 的要求 2.柜体存放的除外	1.离地不足 10cm
4.1.3	食品添加剂须放置在带有完整产品标签的包装内，放置位置须粘贴“食品添加剂”标识	检查门店食品添加剂的存放情况 备注： 常用食品添加剂：气弹	1.添加剂未存放在原包装内 2.放置处未粘贴“食品添加剂”标识 3.添加剂标签不全
4.1.4	医用药品应放置在专用药箱中	检查门店的专用医药箱，观察门店制作区及后区是否有散落的医用药品(包括个人药品) 备注： 存放在员工物品区的医用药品除外。	1.医用药品未存放在专用药箱/柜内 2.门店无专用药箱
4.2.0	**食品加工器具按标准存放、维护良好**		
4.2.1	食品接触工器具存放在清洁的、不易污染的环境中或容器内，不得有大量积水，不得与非食品接触工器具混放	1.检查门店制作区所有的食品接触工器具存放 2.检查制作区内所有待用的工器具存放环境或容器是否清洁 提示： 1. 非食品接触工器具如：办公用品、清洁工具、维修工具等 2. 闲置的食品接触工器具除外 3.存放容器内积水（清水）的，以铺满容器底层为准	1.食品接触工器具与非食品接触工器具混放在同一容器（如整理箱）内 2.货架或柜体内的食品接触工器具与非食品接触工器具紧挨放置 3.存放所有待用工器具的容器内有积水、浑浊液体或容器内壁有污渍、食品残渣等污染物 4.待用工器具存在已被溅水污染现象（现象为准）

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
4.2.2	食品接触工器具及其食品接触面维护良好，不影响正常使用，无食品安全风险	检查吧台上所有待用和正在使用的工器具食品接触面维护情况 提示： 以现象为准，看是否影响正常使用，是否存在食品安全风险	1.剪刀、奶缸、吧勺、食品夹等金属类工器具食品接触面有生锈、严重破损的现象 2.裱花嘴、冰铲、吧台垫等塑料类工器具食品接触面有裂缝、破损、起皮的现象 3.shot 杯等玻璃类工器具有裂缝、破损缺失的现象
4.3.0	**食品操作中有交叉污染现象**		
4.3.1(S)	(S)食品操作中不得有任何已发生交叉污染或严重隐患的现象	检查所有的食品储存或制作相关设备、器具内壁情况，检查所有的食品状态。 备注： 1.以食品及包装材料（食品接触）已受到不洁物污染的客观现象及存在交叉污染严重隐患作为判罚点 2.已停用设备或器具除外，“停用”状态按运营标准判断	1.食品及包装材料（食品接触）已受到污物、污水及化学品等不洁物污染 2.食品接触工器具及设备食品相关壁面的任何位置有霉变迹象（包括制冰机、咖啡机、储冰槽等） 3.死虫与食品容器内壁、工器具与食品接触的部位，或与设备的食品接触面直接接触 4.化学品容器盛放食品 5.制冰机、软水机等设备内部存在污水倒流现象 6.饮品杯、杯盖、杯塞、回流塞、封口贴、保鲜膜等包装材料食品接触面有虫害尸体 7.软水机内的软水盐或水里发现虫害尸体
4.3.2	存放有原料的容器、设备，在未使用时须将容器、设备密封或加盖防护；容器未做防护不得直接叠加放置	检查门店使用份数盒或分装瓶等容器存放的原料防护情况	1.台面酱料架上待用原料敞口放置 2.装有粉料或酱料的份数盒无防护叠放 3.待用的撒粉瓶、挤酱瓶未盖盖 4.咖啡机、软水机的防护盖板未保持关闭状态（正常使用临时打开除外）
4.3.3	转运冰块时应按标准进行操作，须佩戴一次性手套及帽子	观察门店取冰和转运冰块的操作	1.运冰时未佩戴帽子及一次性手套（台下制冰机除外） 2.运冰前未重新洗手 3.运冰桶及冰铲使用前未用粉色抹布擦拭消毒
4.3.4	台面待用原料需储存良好，不得有受潮结块现象	检查所有份数盒中保存的原料，翻动原料观察	
4.3.5	食品接触工器具的手柄不可全部掉入原料盛装容器内，并接触到食品	检查制冰机、储冰槽、份数盒内等工具的存放状态	1.冰铲置于冰块中，且手柄与冰块直接接触 2.原料勺手柄处与份数盒中原料直接接触
4.3.6	已开封的食品、包装材料(食品接触)需要按标准封口防护；已开封食品需储存在密闭容器内或密闭的柜体内	1.检查门店所有开封食品和包装材料（食品接触）的封口情况 2.检查开封食品是否保存在密闭环境 提示： 柜体不密闭的判定标准-柜体无背板或有大面积孔洞	1.开封食品和包装材料未封口 2.开封食品保存在非密闭环境 3.开封食品未按运营标准封口，封口裸露
4.3.7	食品和包装材料的包装表面清洁，不会造成带入性污染风险	检查门店所有食品和包装材料表面的清洁情况	1.开封或未开封食品和包装材料表面有污渍 2.杯塞表面有污渍
4.3.8	不同原料不得出现相互混入现象，包括原料间直接混入或定量勺混用引入等	检查操作台上所有在用的原料是否存在其他原料混入的情况	1.保存原料的容器中混入其他品项的原料 2.盛放原料的容器内壁粘有其他品项的原料
4.3.9	一次性手套摘下后不能重复使用；一次性手套接触到非食品接触面等受污染现象后需及时更换	观察门店一次性手套的使用，如轻食打包、运冰等	1.手套摘下后又套上使用 2.手套接触到非食品接触面(如把手、抹布等)或受到其他污染后未更换
4.4.0	**防止异物掉入食品**		
4.4.1(S)	(S)奉客食品不得有混入异物的现象，制作奉客食品的原料不得有混入严重性异物的现象	1.检查奉客食品（如：饮品、轻食等）是否有异物混入的现象； 2.检查制作奉客食品的原料（包括：粉料、糖浆	1.奉客饮品、轻食中发现异物； 2.严重性异物混入或与粉料、糖浆、果酱、奶盖预调液等原料接触

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
		等）是否有严重性异物混入的现象 备注： 严重性异物：金属、玻璃、硬质塑料、石头、木头、首饰、虫害及其痕迹（如：苍蝇、鼠粪）、创可贴、一次性手套、指甲等	3.原料与虫害尸体/活体接触
4.4.2(M)	(M)制作奉客食品的原料不得有混入一般性异物的现象及严重异物隐患	1.检查制作奉客食品的原料（包括：粉料、预调液等）是否有一般性异物混入的现象 2.检查制作奉客食品的包装材料（包括：杯子等）是否有异物混入的现象 3.检查门店区域内是否有钢丝类清洁用品，食品操作台面是否有玻璃碎片、碎瓷片、散落的订书钉、裸露的药品等 备注： 一般性异物：毛发类、纺织纤维类、塑料薄膜、纸质或木质碎屑等	1.门店食品操作台上、食品的存储环境内（如：冰箱内，柜体内等）有玻璃碎片、碎瓷片、散落的订书钉、裸露的药品等 2.门店各区域发现钢丝类清洁用品 3.咖啡机奶仓内纸屑与原料接触 4.一般性异物混入或与粉料、糖浆、果酱、奶盖预调液等原料接触 5.杯子、杯盖等食品接触面发现异物（如是虫害尸体，记录在 4.3.1）
4.4.3	发现存在异物污染产品的隐患	检查工器具或食品及包装材料的存放环境，设备中可能造成异物带入的位置 备注： 设备本身构造相关问题除外	1.定量勺、冰铲等器具的标签出现严重起皮破损的情况 2.工器具、开封食品、包装材料保存环境中有碎料或保鲜膜碎片 3.制冰机、储冰槽内壁有未清理干净的保护膜碎屑 4.咖啡机出品口附近、开水机出水口附近有抹布丝残留 5.杯塞份数盒内异物
4.4.4	食品操作区域及后区不得有未经防潮防霉处理的木质垫板及器具或清洁工具；不得有玻璃/陶瓷等易碎材质器具	重点检查门店后区库房离地架，柜体内隔油池、滤渣池、管道离地垫以及所有加工器具及清洁工具材质 备注： 1.木质材料：咖啡搅拌棒除外 2.玻璃/陶瓷等材质：公司订购的除外	1.门店使用木质离地架或离地垫 2.清洁工具为木质手柄 3.玻璃/陶瓷材质器具（非公司订购）
	5.清洁与卫生		
5.1.0	**清洁消毒流程按要求执行，清洁工具合理使用**		
5.1.1(M)	(M)门店须提供消毒化学品；非食品区域抹布禁止被用于食品操作区	检查/询问/确认门店是否有消毒粉；观察门店抹布的使用操作 提示： 1.抹布分色要求参考运营标准 2.使用擦手纸擦拭时同样需要关注区分擦拭区域	1.门店无可使用的消毒粉 2.抹布未进行分色 3.粉边抹布擦拭绿色抹布/蓝色抹布使用区域后，未对粉边抹布进行清洗消毒或废弃 4.绿色抹布/蓝色抹布用于粉色抹布使用区域（擦手纸擦拭非食品区域后擦拭食品操作区）
5.1.2	洗手池、清洗池、冲洗池及消毒池的标签应按门店相关标准标识正确，并按门店运营标准正确使用	观察门店水池类型，确认门店水池定位情况及使用是否符合运营标准	1.定位不符合运营标准 2.无定位标识 3.未按运营标准使用 4.标签模糊
5.1.3(M)	(M)门店按标准配置消毒水，消毒水的浓度与标准不符	使用测氯试纸检测消毒水浓度	1.浓度不足 2.浓度超标
5.1.4	能提供清洁消毒用品、工具及设施，并保持洁净，维护良好；拖把桶积留脏水应及时清除，不得用于盛装垃圾或食品接触工器具等	检查/询问/确认门店是否有抹布、手套、拖把、扫把、拖把桶、分配器、喷壶等日常清洁必备的工具和清洁剂，工具是否保持清洁且维护良好 备注： 常见清洁消毒用品包括消毒液分配器、喷瓶、百洁布、清洁试剂、拖把、拖把桶等	1.无扫把、拖把、抹布等必备清洁工具 2.无多功能清洁剂等必备清洁剂 3.水车、拖把桶积脏水，存放垃圾或食品接触工器具 4.清洁工器具或设施表面脏污 5.清洁工器具或设施有维护不良 6.五加仑分配器、消毒喷瓶缺失
5.1.5	工器具及设备设施的清洗消毒按照标准流程操作	检查工器具、设备、设施的清洗消毒流程是否符合标准	1.清洗消毒流程顺序错误（不符合洗、冲、消、冲流程） 2.清洗消毒步骤遗漏、浸泡时长不足等 3.清洁剂配比错误 4.使用错误的清洁剂
5.1.6	待用抹布应正确保存在抹布盒中，无明显脏污，不得有混放及未经消毒使用的现象；抹布浸泡盒内的消毒液及抹布	1.观察待用抹布的使用及储存情况 2.观察门店抹布浸泡盒的保存情况	1.不同颜色的抹布盒混用 2.粉边抹布直接置于台面上

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
	应清洁、无脏污或浑浊现象，浸泡盒中抹布应完全浸泡于消毒液中；抹布应按照标准，分色使用		3.抹布存放盒无相应标识或混用 4.抹布未经消毒使用 5.蓝色抹布被用于绿色抹布区域、绿色抹布用于蓝色区域后未进行相应处理 6.消毒中的抹布未完全浸没在消毒水中 7.抹布浸泡盒内抹布表面脏污 8.浸泡抹布的消毒水浑浊、有残渣 9.抹布浸泡盒未做标识或浸泡盒混用
5.1.7	单屏机/定时器的提醒功能运转正常，且门店按规定进行操作	观察门店单屏机或定时器提醒后是否完成相应操作 备注： 门店5分钟内应完成相应动作，如遇高峰期，应在产品制作完成后及时洗手	1.抹布浸泡盒更换提醒后未进行更换 2.台面抹布更换提醒后未进行更换 3.洗手消毒提醒后未进行洗手
5.2.0	**设备及食品加工器具清洁良好，无积尘、积垢现象**	提示： 结合清洁频率要求及现场运营状态，考量表面清洁度情况	
5.2.1	工器具表面清洁良好，无食物残渣、积垢现象等	检查吧台内所有工器具（含吧台垫）的清洁情况，重点观察工器具部件连接处、拐角、螺纹等不易清洁区域 备注： 冰铲存在轻微的新鲜食物残渣情况的除外	1.制作区所有的工器具有陈旧积垢或污渍 2.吧勺、剪刀、奶缸等器具表面有食物残渣残留 3.杯塞份数盒卫生问题
5.2.2	储存用设备清洁良好，没有食物残渣或积尘	检查门店所有储存设备(包括冰箱、消毒柜等)各部位是否清洁，重点关注门密封条、转轴、层板支架等	1.冷柜密封圈表面有长期污垢 2.层架支架处有长期污垢 3.冷柜内表面顶部积灰 4.冷柜门框上下表面积灰、积垢 5.柜门转轴处等不易清洁区域有长期污垢
5.2.3	制作相关的设备及其配件按标准清洁，清洁良好	检查门店所有制作相关设备各部位清洁情况 备注： 1.制作相关的设备及其配件如：制冰机-包括储冰槽、咖啡机-包括奶仓、茶饮萃取机等 2.储冰槽内壁存在轻微的新鲜食物残渣情况的除外	1. 制冰机内外表面、储冰槽盖板内外表面及内壁脏污 2. 咖啡机出品口、蒸奶棒表面、奶仓门及门封条等不清洁 3.料理机搅拌壶、转轴、软垫、防护罩表面不清洁 4.开水机表面、出水口不清洁
5.3.0	**操作台、货架、柜体及水槽等表面保持清洁，无积尘、积垢**		
5.3.1(L)	(L)食品接触台面、非食品接触操作台清洁良好，无积垢、积水	观察各区域台面，包括设备下方是否清洁 备注： 非食品接触操作台如：办公台面等	1.设备下方台面有厚层积灰、积垢等 2.操作台面、办公台面有长期积垢、积水等清洁不佳
5.3.2(L)	(L)货架、柜体清洁良好，无食物残渣或积垢	检查门店酱料架、糖浆架、杯架、货架、移动物料架、柜体、整理箱、外送箱内表面的清洁状况	1.柜体内层板背面或顶部内表面脏污 2.酱料架层板内外表面脏污 3.物料架层板内外表面、部件连接处脏污 4.存放食品、包装材料、化学品的整理箱、外送箱内表面脏污
5.3.3(L)	(L)水槽、水龙头、冲杯器、喷头等表面及出水口处无积垢及需变迹象	1.检查水槽内部及周边密封胶是否有固态陈旧性污渍、霉变现象 2.检查所有的水龙头及出水口是否有长期污垢 3.检查冲杯器表面及底部是否有陈旧性积垢	1.水槽内壁、塞子及密封胶有固态陈旧性污渍、霉变现象 2.水龙头及出水口处有长期污垢 3.冲杯器表面或底部有陈旧积垢垢
5.4.0	**食品操作及储存区域的地板、墙壁、窗户和天花板保持清洁，无积尘、积垢**		
5.4.1(L)	(L)地面及地漏/排水道无严重积垢、积水；掉落物料、包装垃圾及装修垃圾等应及时清理	1. 检查门店食品操作及储存区域地面情况，包括操作台下方，可清洁到的柜体后方地面是否有积垢 2. 检查地漏或排水道是否有积垢 备注： 地面包括冰箱、储物柜等柜体、货架下方	重点关注以下区域清洁： 1.操作台下方地面，靠近支脚处地面 2.柜体背板后方地面 3.冷柜后方地面 4.包装垃圾或装修垃圾残留 5. 地漏或排水道
5.4.2(4)	(L)墙壁和窗户无污垢、杂物等	检查门店食品操作及储存区墙壁和窗户是否清洁	1.墙壁/窗户/窗台表面有厚层积灰、长期积垢或霉变等
5.4.3(L)	(L)低于 3.5 米（12 英尺）食品操作及储存区的天花/灯具/	检查门店食品操作及储存区域天花、灯具及排风	1.积灰、积垢

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
	空调及排风口/电视及支架/窗口风幕机等保持干净，无积尘、无积垢、无冷凝水等现象	口的清洁情况 备注： 排风口包括空调出风口、立柜内部排风口等	2.食品操作上方有冷凝水，且有掉落风险 3.蜘蛛网
5.4.4(L)	(L)供水管、下水管等管道表面及隔油池、滤渣池无明显积垢、异味、发毒现象	1.检查门店食品操作及储存区域的供水管、下水管等管道外表面是否有大量积灰、陈旧积垢或污渍 2.检查门店隔油池、滤渣池内外是否有陈旧积垢、发霉、明显异味	1.管道/滤渣池/隔油池内外表面有厚层积灰、长期积垢、发霉
5.5.0	**垃圾桶清洁且维护良好，无杂物和异味**		
5.5.1(L)	(L)使用带盖的垃圾桶，盖盖良好，且无破损、无法闭合等维护不良现象；垃圾桶及时清理，不得外溢；垃圾清理应整袋扎口，丢弃到指定位置，垃圾袋应无破损、泄露、外溢等现象	1.观察门店管理范围内的垃圾桶使用是否按标准操作，门店垃圾桶是否有盖，并保持盖盖，是否存在维护不良的现象 2.观察门店垃圾袋扎口后的暂存情况 备注： 暂不能丢弃时应扎口单独放置	1.垃圾桶盖板活页未关严 2.垃圾桶盖缺失 3.未使用垃圾桶盛装垃圾（如纸箱） 4.垃圾桶活叶坏损、踏板故障等维护不良 5.垃圾桶有破损情况 6.垃圾过夜未清理 7.垃圾过满导致外溢 8.垃圾桶内外表有污渍积垢 9.暂存垃圾袋破损、泄露 10.装有垃圾的垃圾袋未暂存在指定区域 11.装有垃圾的垃圾袋未进行封口 12.装有垃圾的垃圾袋与食品、包装材料紧挨存放
5.6.0	**客区环境、桌椅、宣传板及洗手间等维护良好，保持整洁**		
5.6.1(L)	(L)门店客区地面、墙壁、窗户、大门、风幕机以及低于3.5m的天花板、灯具、遮阳伞表面清洁，无积灰、积垢或蜘蛛网情况；客区桌椅表面洁净无杂物，桌面垃圾及时清除	观察门店管理范围内的地面、墙壁、窗户、大门、风幕机以及低于 3.5m 的天花板、灯具、遮阳伞、客区餐桌及椅子的清洁情况 提示： 1.独立门店观察店内以及店外 3m 范围的以上所有项目是否整洁 2.大堂门店观察客区桌椅周围地面、墙壁以及属于门店管理范围的灯具和天花板情况	1.地面积水 2.表面有长期积灰、积垢 3.表面有蜘蛛网 4.餐桌及椅子摆放混乱（高峰期因顾客使用原因导致的除外） 5.表面有长期污垢、积灰等 6.桌面垃圾未及时清理（低峰期员工应在 30 分钟内清理）
5.6.2(L)	(L)门店外围形象良好，无杂物堆放，无影响门店整体形象的物品放置（如清洁工具等）；门店招牌、LOGO、宣传板等维护良好，卫生干净无破损	1.检查门店区域的 LOGO、大师灯箱、人形招牌等品牌宣传物品的完整度及清洁状况 2.观察门店外围是否有影响门店整体形象的问题 提示： 已有邮件报备但尚未解决的除外	1.表面破损 2.有明显积灰 3.有蜘蛛网 4.有涂画、长期污渍等 5.堆放物料，放置拖把，水车 6.有非门店的物料放置，影响形象 7.其它顾客感受不良情况（玻璃明显脏污等）
5.6.3(L)	(L)门店管辖的洗手间清洁良好	检查洗手间洗手池、便池、地面、墙壁、天花板等环境清洁情况，是否有强烈的不愉快气味	1.有强烈的不愉快气味 2.地面积水严重 3.洗手池、便池堵塞 4.天花板、墙壁有霉变
	6.产品流程和效期管理		
6.1.0	**所有冷藏冷冻冰箱的温度监控工具符合标准要求**		
6.1.1	温度监控工具放置符合标准要求，可正常工作，维护良好，无破损、失灵、表面清洁不良现象	检查门店所有冷藏、冷冻设备中的温度监控工具放置是否符合运营标准，清洁与维护是否良好 备注： 温度监控工具如悬挂式温度计、秒秒测、IOT 模块等	1.温度监控工具缺失或数量不足 2.温度监控工具未放置在指定的位置 3.温度监控工具表面有破损现象 4.温度监控工具表面有陈旧污渍或积垢 5.温度监控工具失灵
6.2.0	**产品储存条件符合标准(产品测温原则参考测温规范)**		
6.2.1(M)	(M)冷藏食品温度应符合：0℃≤产品温度≤5℃，冷冻食品温度应符合：产品温度≤-18℃，不得出现严重偏差	观察冷柜温度显示值及冷藏食品手感温度，如有异常进入下一步检测 严重偏差为： 冷藏食品温度＞8℃ 冷冻食品温度≥0℃ 复测原则： 1. 仅当 8℃＜奶仓中牛奶温度≤10℃时，且门店	门店储存的冷藏冷冻食品或已接收的调拨食品温度，在如下范围： 1.冷藏食品温度＞8℃ 2.冷冻食品温度≥0℃

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
		牛奶温度控制没有明显失效的前提下，可紧接着进行温度计校准并进行 1 次复测，以两次测试的较低的结果为最终判定依据 2. 不认可门店任何自行复测结果	
6.2.2	冷藏食品温度应符合：0℃≤产品温度≤5℃，冷冻食品温度应符合：产品温度≤-18℃，不得出现一般偏差	观察冷柜温度显示值及冷藏食品手感温度，如有异常进入下一步检测 一般偏差为： 冷藏食品温度：5℃＜产品温度≤8℃，产品温度＜0℃ 冷冻食品温度：-18℃＜产品温度＜0℃ 复测原则同 6.2.1	门店储存的冷藏冷冻食品或已接收、使用的调拨食品温度，在如下范围： 1. 5℃＜冷藏食品温度≤8℃ 2. 冷藏食品温度＜0℃ 3. -18℃＜冷冻食品温度＜0℃
6.3.0	**冷藏冷冻储存的食品的存放和调拨符合要求**		
6.3.1(M)	(M)冷藏冷冻储存的食品常温放置时间禁止超过15分钟	检查门店冷藏、冷冻食品是否常温放置，是否超过 15min 备注： 1.已包装奉客的除外 2.如测温发现产品温度严重偏差的按 6.2.1 判罚	1.冷藏、冷冻食品常温放置超过15分钟未进行废弃的
6.3.2	门店不得调拨禁止调拨的食品；食品调拨过程应符合运营要求	询问门店调拨要求，如期间有调拨行为，观察调拨操作 备注： 因不规范调拨导致食品温度超标的按 6.2.1 或 6.2.2 判定	1.调拨含蔬菜轻食等禁止调拨食品 2.调拨未使用保温箱、冰袋 3.调拨保温箱使用前未使用绿色抹布擦拭
6.4.0	**食品效期正确，先进先出，存放正确**	**物料效期过期判定规则：** **1.物料效期标签过期或实际过期均按过期判罚** **2.实际是否过期以效期标签的开始时间及产品效期为判定依据**	
6.4.1(S)	(S)门店禁止出现： -食品、包装材料（食品接触）过保质期 -更改奉客食品效期（包括效期条覆盖迹象，效期涂改等） -冷藏冷冻储存的原料超过规定效期 -冷藏冷冻品效期条使用存在严重异常（如：门店内存在≥3 种或≥5 个冷藏冷冻储存的食品效期条缺失现象等）	检查所有的食品、包装材料（食品接触）的保质期及效期条 备注： 标识有禁用标识并隔离存放，且与相应认可留存的流程（如：PQNC、政府封样等）相匹配的过期物料除外	1.超过保质期 2.奉客产品的效期纸不唯一，存在有覆盖、覆贴、涂改等现象 3.冷藏储存的原料超过规定效期（气泡水除外） 4.冷藏存储的≥3 种食品效期条缺失（如 3 种不同口味的大福效期条缺失） 5.冷藏存储的≥5 个食品效期条缺失
6.4.2(M)	(M)门店禁止出现： -冷藏冷冻储存的食品效期条缺失 -常温开封原料及份数盒中原料禁止超过保存期 -消毒或清洁用化学品（包括消毒粉/片、洗手液、通用清洁剂等）禁止超过保质期 -常温开封及份数盒内原料效期条使用存在严重异常（如：门店内存在≥3 种或≥5 个常温开封原料及份数盒中原料效期条缺失现象）	检查冷藏冰箱内所有的食品、开封原料的保存期、消毒及清洁用化学品的保质期 备注： 标识有禁用标识并隔离存放，且与相应认可留存的流程（如：PQNC、政府封样等）相匹配的过期物料除外	1.1~2 种或 1~4 个的冷藏储存原料效期条缺失 2.≥3 种常温开封原料或份数盒中盛放原料效期条缺失（如 3 种不同风味的糖浆） 3.≥5 个常温开封原料或份数盒中盛放原料效期条缺失 4 常温开封原料或份数盒中盛放原料超过保存期 5.消毒、清洁化学品超保质期
6.4.3	常温开封原料及份数盒中原料无效期条	检查所有开封常温原料和份数盒等盛装原料容器的效期条	1.1~2种或1~4个的常温开封原料或份数盒中盛放原料效期条缺失
6.4.4	效期条使用及书写正确、规范，无涂改、效期条模糊、错误等	1.检查所有效期条使用和填写情况 2.观察门店操作过程中补料的操作	1.书写错误，包括品项名、效期 2.打印版效期条选用错误 3.效期条信息模糊或存在涂改迹象 4.特殊原因需修改效期条的，发现旧效期条未被完全覆盖 5.新鲜的粉/酱料/糖浆补充到份数盒/容器旧料中，且更换了新的效期条
6.4.5	食品按照标准先进先出的程序使用	比对门店已开封或在用的原料效期与库存原料效期，以及来货单显示的原料批次，判断先进先出问题 提示： 份数盒中小包装产品（如白砂糖、奶精球等）产品批次仅考虑批次是否≥3 个	1.已开封原料违反先进先出原则使用 2.果汁、轻食等未按先进先出原则售卖
6.5.0	**不合格品按相关流程进行报备，同时贴上禁用标识并区分**		

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
	存放		
6.5.1(S)	**(S)食品无腐败变质、发霉现象。已售出且离开门店的食品禁止再次售卖；存在食品安全风险的物料应有禁用标识、存放于有标识的隔离区或报废处理**	1.观察门店食品是否有腐败变质和发霉现象 2.观察已售出且离开门店的食品退回门店后的处理方式 备注： 1.独立门店以离开门店大门，大堂门店以离开可视范围判定 2.禁用标识方法参考运营标准	1.在用的食品出现腐败变质和发霉现象 2.门店因安全风险禁用的食品无区分储存和禁用标识 3.已售出且离开门店的食品退回后再次进行售卖
6.5.2	1.在用的食品出现腐败变质和发霉现象 2.门店因安全风险禁用的食品无区分储存和禁用标识 3.已售出且离开门店的食品退回后再次进行售卖	观察门店食品、包材、化学品有无一般性质量问题，以及异常食品储存情况 备注： 一般性质量问题包括：重量、长度、外观等品质问题或包装破损、标签破损或信息模糊等质量缺陷	1.在用的食品出现一般性质量问题 2.门店因一般性质量问题禁用的食品无区分储存和禁用标识 3.食品包装破损 4.食品、包材、化学品标签模糊、破损或缺失
6.6.0	**运营操作按标准流程进行**		
6.6.1	门店所有操作过程、食品的制作过程应符合运营标准要求	观察门店操作是否与运营标准流程相符，解冻等操作是否按标准操作（重点观察温度、时间等影响食品安全的因素） 备注： 1.食品制作过程包括食品解冻、调配、加热等操作 2.未按标准解冻导致产品温度不合格的，按 6.2.1 或 6.2.2 判定 3.可确认脱离冷链超过 15 分钟的，按 6.3.1 判定。	1.“一刀切”物料未按要求及时废弃等 2.使用自来水浸泡解冻或流水解冻 3.常温解冻
	7、设备设施维护	提示：认可设备设施正在进行中的报修记录	
7.1.0	**门店制作区设备照明安装防护罩，其它照明设施维护良好**		
7.1.1	**食品操作及储存区域上方、展示冷藏柜内的照明灯维护良好，无原有灯罩破损、缺失现象**	查看食品操作及储存区域上方、展示冷藏柜内照明灯是否维护良好，原有灯罩是否破损、缺失 提示： 特殊原因导致无法维修的除外	1.照明灯破损 2.原有灯罩破损或缺失
7.2.0	**设备、设施维护良好，正常使用**		
7.2.1	冰箱等存储设备运转正常，维护良好，无生锈、零件丢失、密封圈破损、层架破损、结霜/结冰等现象；冷藏、冷冻设备温度符合标准（冷藏温度 0-5℃，冷冻温度≤-18℃）	1.检查门店所有在用的冷藏冷冻设备，包括冷藏柜、冷冻柜、冷藏展示柜等维护情况，当设备显示温度、悬挂温度计读数/秒秒测温度不符合标准时测冰箱内的空气温度 备注： 以质量管理部携带的便携测温仪测试温度为准，测试过程 5 分钟冰箱门不应开启 2.检查消毒柜是否存在层架生锈等维护不良现象	1.设备未工作 2.设备内壁、支角、层架等生锈 3.设备门无法完全密闭 4.设备密封圈、层架破损 5.设备内壁结霜或结冰严重 6.温度不达标
7.2.2	制作类设备正常运转，维护良好，无零件缺失	检查所有制作类设备的运转情况，有无影响食品安全或正常使用的零件缺失、表面破损起皮等现象，有无漏水、生锈、异响等常见维护不良现象 备注： 常见制作类设备：咖啡机、制冰机、料理机、储冰槽/车、开水机、萃茶机、果糖机、粉料机等。	1.设备有异响、漏水等明显不正常运转现象 2.设备食品接触面有破损起皮的现象 3.设备有零件缺失、生锈等迹象
7.2.3	**水槽塞子、水龙头和冲杯器喷头等可正常使用**	检查所有的水槽塞子、水龙头和冲杯器喷头等是否有维护问题或不能正常使用	1.水槽漏水 2.水龙头开关损坏 3.冲杯器漏水
	8.化学品		
8.1.0	**化学品恰当标注/储存，按标准正确使用**		
8.1.1(S)	(S化学品禁止盛放在所有存放食品的容器中	检查门店内化学品盛放情况，对食品容器内不明液体做进一步确认 备注： 1.原食品包装容器及食品容器不得盛放化学品（一次性饮品杯、冷水壶、冰桶、量杯、保鲜盒除外，如使用以上容器盛放化学品的，应在该容器明显处标记。） 2.发现有食品容器贴有化学品标识但未盛放化学	1.化学品盛放在原包装食品容器内，如糖浆瓶等 2.化学品盛放在未标记的一次性饮品杯、冷水壶、冰桶、量杯、保鲜盒 3.化学品盛放在食品容器（如奶缸、酱料桶、贴有食品标识的容器等）

仅供1uckin coffee内部使用

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
		品的记录在 8.1.2。	
8.1.2	化学品必须存放在指定区域，不存在污染产品等安全风险；盛放在喷瓶/容器中的化学品应有对应标识	1.检查门店化学品是否使用正确的储存容器且标识信息与内容物一致 2.检查化学品是否在指定区域存放，存放高度、离地情况及位置符合要求，且不应存在污染产品等安全风险 备注： 1.避光、离地储存，储存高度应在 1.5m 以下 2.不得存放在食品/包装材料（食品接触）/工器具上方，水平距离应大于 30cm（或有有效隔离） 3.未配置的化学品不得存放在食品接触面或操作台上 4.不得存放在客区等顾客易自行取用的位置	1.存放在食品、包装材料及加工器具上方 2.存放位置距离食品、包装材料、工器具水平距离≤30cm，且无有效防护 3.存放在阳光或强光直射处 4.直接落地摆放 5.存放高度＞1.5m 6.存放在客区台面、货架等顾客易拿取位置 7.存放在保鲜盒、冰桶等，但无专用标识 8.容器无对应化学品标识或标识名称与内容物不符 9.发现有食品容器贴有化学品标识但未盛放化学品的
8.1.3	化学品包装应保持密闭；使用符合运营标准操作要求	查看门店化学品包装是否保持密闭	1.化学品包装未密闭现象
	9、虫害控制		
9.1.0	门店无害虫活动的迹象	检查区域包括独立门店/仓库的建筑内，开放式门店的吧台、柜体、货架、灭火器等表面、内部及底部。 备注： 有效紧急消杀工单定义：门店稽核前一日至稽核开始前，在运营系统申请过紧急消杀，但还未发生消杀动作的	
9.1.1(S)	(S)不得发现极端虫鼠害现象	检查门店各区域是否有蟑螂、鼠害、活体蠕虫（如：蛆）活动，重点关注垃圾桶周围、清洗池区域、隔渣池等水源及垃圾暂存区域 备注，以下情况除外： 1.在虫害监控设施发现虫鼠害，且虫鼠害尸体无腐败迹象的除外 2.门店发现老鼠活体或尸体及蟑螂，但有有效紧急消杀工单的除外 3.发生消杀动作 72 小时内发现蟑螂除外	1.发现一只及以上老鼠活体或尸体（粘鼠板上除外） 2.发现蟑螂活体≥2 只 3.发现蟑螂尸体≥5 只 4.吧台表面及表面放置物、开封物料存储区、小器具表面、食品及物料包装表面、外送箱内有活体蠕虫 5.非台上设备内（如：冰箱内、制冰机内、软水机内等）有活体蠕虫
9.1.2(M)	(M)不得发现严重虫鼠害现象	检查门店各区域是否有蟑螂、鼠害、飞虫或昆虫活动，重点关注垃圾桶周围、清洗池区域、隔渣池等水源及垃圾暂存区域 备注，以下情况除外： 1.门店发现蟑螂或老鼠粪便，但有有效紧急消杀工单的除外 2.发生消杀动作 72 小时内发现蟑螂除外	1.发现老鼠粪便 2.发现蟑螂活体 1 只 3.发现蟑螂尸体 3 只或 4 只 4.发现严重飞虫活动情况（严重影响运营，肉眼感受飞虫密集出现，易导致顾客投诉的）
9.1.3	不得发现一般虫鼠害现象	检查门店各区域是否有蟑螂、飞虫或昆虫活动，重点关注垃圾桶周围、清洗池区域、隔渣池等水源及垃圾暂存区域 备注： 不考虑是否有紧急消杀工单	1.发现蟑螂尸体＜3 只 2.发现一般飞虫活动情况（飞虫活体及尸体总数超过 5 只，且数量不易导致顾客投诉的） 3.冰箱内、杯架内、吧台垫上等高风险区域发现飞虫尸体 4.9.1.1&9.1.2 虫鼠害现象但有紧急消杀工单的 5.发现其他虫害活动情况
9.2.0	**有虫害控制装置，并且正确安装和适当维护；有被认可的专业虫害控制供应商提供服务**		
9.2.1	门店装有灭蝇灯且正常工作，不得使用电击式灭蝇灯、电蝇拍等	检查门店灭蝇灯灯管及粘纸工作状况，门店是否有电击式灭蝇灯或者电蝇拍等	1.未安装灭蝇灯 2.灭蝇灯灯管未开启，明显故障 3.灭蝇灯粘纸缺失 4.门店有电击式灭蝇灯或者电蝇拍等
9.2.2	风幕机保持正常运转，风向斜角向外或垂直向下	检查门店风幕机是否处于正常工作状态，并检查风幕机风向是否正确 备注： 1.可调节风向的风幕机风向须斜角向外或垂直向下，不可调节风向的除外	1.风幕机未正常运转 2.可调节风向的风幕机风向朝店内

仅供luckin　coffe内部使用

条款号	条款内容	检查方法（包括但不限于）	常见问题点（包括但不限于）
		2.冬季不强制开启，具体要求参考运营通知	
9.2.3	粘鼠板、蟑螂屋可正常使用，无塌陷、污损等情况；粘鼠板贴墙放置；粘蝇纸可正常使用，无黏捕过载等情况	1.检查所有粘鼠板、蟑螂屋、粘蝇纸的使用状况 2.检查布点图上所有的粘鼠板的摆放状况是否符合标准 备注： 粘蝇纸过载情况面积判断方法：按现有灭蝇纸规格（30 格），30 格都粘有飞虫（每格 3 只小型飞虫，或 1 只苍蝇体型以上飞虫的计数 1 格）	1.粘鼠板、蟑螂屋塌陷、污损、失去粘性等情况，无法正常使用 2.粘蝇纸有黏捕过载，失去粘性等无法正常使用情况 3.粘鼠板未贴墙放置 4.粘蝇纸脱离灭蝇灯使用的情况
9.2.4	门店针对消杀服务公司害虫防治作业情况进行确认，不得出现未按标准操作的情况	检查酱料架、食品存储区内是否点蟑螂胶饵；检查门店及近 1 个月的消杀记录，是否有不符合标准的操作或记录	1.蟑螂胶饵点放位置存在食品安全隐患 2.消杀服务时间与标准不符
9.2.5(M)	(M)禁止门店自行采购、保存灭虫、灭鼠药物（粘板除外）；门店范围内禁止使用粉末状/颗粒等违规消杀药物，禁止使用鼠药	1.检查门店是否保存有灭虫灭鼠药物 备注： 粘板不属于灭虫灭鼠药物 2.检查门店内是否有灭鼠药物或粉末状/颗粒状等违规消杀药物布放	1.角落撒放有粉末状/颗粒状等违规消杀药物 2.监控设施内有粉末状等药物 3.门店室内角落布放有灭鼠药物 4.门店内存有灭虫、灭鼠药物
9.3.0	**通过密封与外界的缝隙进行虫害活动预防消除虫害藏匿地，包括外部环境**		
9.3.1	临街独立门店与外界相通的门应关闭，与外界相通的窗应关闭或安装有纱窗	检查临街独立门店与外界相通的门窗关闭状态或是否安装纱窗	1.门未保持关闭 2.窗户未关闭且未安装有纱窗
9.3.2	与外界相通的墙壁、门窗缝隙，穿墙、天花板管道接缝缝隙应小于 0.6cm，有相应防护措施	检查门店与外界相通的门窗、通风管道，穿墙管道、下水道等位置，对于疑似缝隙过大的门缝，需用直尺实际测量	1.与外界相通的墙壁、门窗缝隙超过 0.6cm 2.穿墙、天花板管道接缝缝隙超过 0.6cm
9.3.3	外围 2 米范围无吸引虫鼠害滋生的垃圾等	检查门店区域（包括仓库）外围 2 米范围内的周界情况	1.门店 2 米范围内有暴露垃圾桶且有明显虫害滋生情况等现象 2.门店 2 米范围内有暴露垃圾堆等现象
	10、管道及水系统维护	提示：认可设备设施正在进行中的报修记录	
10.1.0	**水槽无倒溢，管道安装良好**		
10.1.1(L)	(L)各水槽无倒溢情况	检查各水池（含洗手池）是否有倒溢情况，对于双联池或三联池，水龙头放水测试，观察是否有倒溢现象	1.水槽有倒溢情况
10.1.2(L)	(L)地面上方的管道无渗漏地面上排水管路维护良好，管路缝隙密封效果合格	检查各水池（含洗手池）下方排水管，软水机、咖啡机、制冰机等设备排水管的管道维护情况	1.管道有渗漏现象 2.管道封口效果不合格，敞口未加防护措施
10.2.0	**隔油池、滤渣池、下水道维护良好**		
10.2.1(L)	(L)门店下水道、排水管通畅，无堵塞、异味、反水现象；滤渣池、隔油池及地漏无未加盖或滤网破损等情况	检查隔油池、滤渣池及地漏的排水状况，是否有不愉快气味及未盖盖、滤网破损等情况	1.门店下水道、排水管不通畅，有堵塞、反水或异味现象 2.隔油池/滤渣池未加盖 3.隔油池/滤渣池滤网破损
10.3.0	**水过滤设备运转正常**		
10.3.1(M)	(M)水过滤系统紫外杀菌灯正常工作	检查制冰机及直饮水龙头进水管前的紫外杀菌灯工作状况	1.紫外杀菌灯未安装 2.紫外杀菌灯未开启
10.3.2	水过滤系统正常工作，维护良好	1.检查门店水过滤系统（包括箱式 RO 机、压力桶、滤芯、软水机等）的工作状况 备注： 软水机要求固态盐添加量高于箱底 10cm，盐箱中有固态盐软水机盐的添加量上限距离盐箱底 2/3 处或与溢流口齐平 2.检查门店端自行管控更换的水系统效期，是否按要求及时更换	1.水过滤系统出现漏水、未通电等现象 2.软水机盐箱中无固态盐 3.软水机固态盐添加量低于箱底 10cm 4.软水机盐的添加量高于距离盐箱底 2/3 处或溢流口 5.门店端自行管控更换的 PP 棉效期条过期
	11、其他		
11.1.0	**证照相关问题**		
11.1.1	门店证照及配送员健康证应符合当地监管部门要求	1.检查门店证照，查看其地址及法人等是否真实有效 ，是否与实际相符 2.检查门店现场配送员是否能提供有效健康证，保存的配送员健康证信息是否有效 备注： 部分城市或地区有特殊要求，以当地政府部门为	1.证照地址与实际不符，法人等信息不符 2.健康证适用地域不符合 3.健康证行业类别不符合 4.健康证未在有效期内

仅供luckin coffee内部使用

条款号	条款内容	检查方法(包括但不限于)	常见问题点(包括但不限于)
		准	5.健康证核实确认为假证
11.2.0	**消杀服务相关问题**		
11.2.1	消杀服务公司的害虫防治检查应按标准要求完成	检查消杀公司作业情况，是否存在未按标准完成的情况	1.现场点放的胶饵出现霉变等变质现象
11.3.0	**营建相关问题**		
11.3.1	食品操作及储存区域上方照明灯应有防爆措施	查看食品操作及储存区域上方照明灯是否采用LED 灯源或增加防爆罩 备注： 防爆措施包括：采用 LED 灯源或增加防爆罩	1.无防爆灯罩且灯源非 LED 等防爆灯源
11.3.2	食品操作台、货架、柜体等维护良好，无破损、裂缝、生锈等现象	1.检查食品操作台台面是否维护良好 2.检查门店酱料架、糖浆架、杯架、货架、移动物料架、柜体、整理箱、外送箱是否维护良好	1.操作台面破损 2.操作台面出现裂缝 3.货架、柜体表面、铰链等出现生锈迹象 4.货架、柜体、整理箱表面破损
11.3.3	洗手池应能提供温水	进店洗手时手感检查水温是否明显很凉，如装有热水器的，可持续放水后确认水温有无升温情况	1.洗手池未能提供温水（例如自来水温明显偏低） 2.水温明显偏低（需测试具体水温值，如水温低于 21℃，则进行问题点记录） 3.门店安装有热水器但未开启，导致水温偏低
11.3.4	地板、墙壁、窗户和天花板维护良好，无洞、破损、裂缝、碎砖、矿面板缺失，没有造成有积水、起尘及异物污染的风险	检查门店范围内环境营建维护	1.地砖破损、地胶起皮等 2.墙壁裂缝、瓷砖填缝剂脱落等 3.天花板缺失、破损
11.3.5	灭蝇灯安装高度应在 1.8-2.1m，安装位置应避开强光、空气强对流；空间条件允许下，灭蝇灯不应安装在食品操作及储存区域上方	检查门店灭蝇灯安装位置，灭蝇灯安装在食品操作及储存区域上方时观察门店其他空间条件	1.底部高度不符合 1.8-2.1m 2.安装在门口、强光可照处、出风口或周围有较强气流的区域 3.空间条件允许下，灭蝇灯仍然安装在食品操作及储存区域上方
11.3.6	独立门店与外界相通的门应安装有风幕机等其他防控设备，风幕应能覆盖整个门洞	检查沿街店铺是否安装有风幕机，且风幕是否覆盖整个门洞	1.沿街店铺未安装风幕机 2.风幕机长度未能封盖整个大门 3.风幕机风力不足，未能及地
11.4.0	**设备相关问题**		
11.4.1	水过滤系统、紫外灭菌灯按标准安装，并按标准定期更换紫外灯及滤芯；紫外灭菌灯离地大于 15cm	1.检查制冰机及直饮水龙头进水管前的紫外杀菌灯是否过期及更换时间记录 2.检查测量紫外灭菌灯离地高度 3.检查店内水过滤系统安装及水过滤系统滤芯更换状况	1.紫外杀菌灯过期未更换 2.紫外杀菌灯底部离地不足 15cm 3.未粘贴效期条 4.水过滤系统未按标准配置安装 5.整体统一管控更换的滤芯到期未更换
11.4.2	安装隔油池及滤渣池并维护良好，无泄漏等情况	检查隔油池/滤渣池是否具备，有无泄漏等维护不良情况 备注： 厨房店除外	1.门店未安装隔油池（厨房店除外） 2.门店未安装滤渣池
	12、门店稽核管理程序相关要求		
12.1.1 (S)	不得故意隐瞒外设仓库等食品加工及储存场所		
12.2.1 (S)	不得故意清除或关闭正常运营必须的器具或设备		
12.3.1 (S)	不得故意阻扰进店、干扰正常检查开展		
12.4.1 (S)	不得有其他弄虚作假的行为		
12.5.1	不得有故意阻扰进店并导致无法稽核的现象	此项不符合，稽核成绩记0分	

注：
1.条款号以".0"结尾的不是扣分项，是该类检查事项的总体说明。
2.条款描述中如有未尽描述或理解差异，最终参考质量管理部解释。

仅供1uckin coffee内部使用