



免费指南手册 • 面向英国食品企业

0-5 级评级计划，由在厨房工作的人来讲解

食品卫生 评级

环境卫生官员实际会检查什么、得分如何变成评级，以及一份 60 项自查清单，让您在他们敲门之前逐项完成。

食品卫生评级

0 1 2 3 4 5

食品卫生评级

0 1 2 3 4 5

食品卫生评级

0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

十个章节 • 60 项清单 • 可免费复制和分享

食品卫生评级如何运作

食品卫生评级计划由 Food Standards Agency（英国食品标准局）与各地方政府合作运营。您所在地方政府的食品安全检查官会检查您的企业，核实企业是否遵守食品卫生法律，并给出 0 至 5 级的评级。评级会在网上公布，您还会收到一张贴在窗户上的贴纸。

评级标准

食品卫生评级 0 1 2 3 4 5	非常好 VERY GOOD 卫生标准非常好。
食品卫生评级 0 1 2 3 4 5	良好 GOOD 卫生标准良好。
食品卫生评级 0 1 2 3 4 5	总体令人满意 GENERALLY SATISFACTORY 卫生标准总体令人满意。
食品卫生评级 0 1 2 3 4 5	需要改进 IMPROVEMENT NECESSARY 需要一些改进。
食品卫生评级 0 1 2 3 4 5	需要大幅改进 MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY 需要大幅改进。
食品卫生评级 0 1 2 3 4 5	需要紧急改进 URGENT IMPROVEMENT NECESSARY 需要紧急改进。

评级是快照，不是持续更新的分数

评级反映的是检查官到访当天看到的情况。在检查官再次到访之前，不管这期间厨房运作得多好，评级都不会改变——所以检查当天的文书工作才如此重要。

苏格兰的做法不同

苏格兰不实行 FHRS（食品卫生评级计划），而是采用食品卫生信息计划，给企业的结果要么是 **Pass**（合格），要么是 **Improvement Required**（要求改进）——没有 0 至 5 级的评级。检查官查看的内容大致相同，但相关规则是苏格兰自己的：申诉期限为 14 天；两次检查之间可有一次复检，目前免费。

张贴评级

在威尔士和北爱尔兰，张贴评级贴纸是法律要求。在英格兰则属自愿——但如果没贴，很多人会以为评级很低。

检查官实际会查看什么

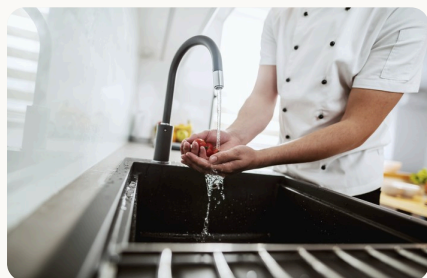
每次检查都会评估三个方面，每个方面单独打分。三项分数相加决定所在区间——然后，最差的那一项分数可能会把评级拉到该区间以下。两条规则都会起作用，所以一个薄弱环节造成的损失比看上去更大。

1

卫生

食品如何处理

准备、烹饪、复热、冷却和储存。检查官会观察员工实际怎么做。



2

结构

经营场所的状况

清洁程度、布局、照明、通风、虫害防治，以及建筑物本体的状况。



3

管理信心

您如何管理食品安全

您的体系、记录和培训——以及检查官是否相信到下个月这些标准依然能保持。



企业在不知不觉中得分很差的，就是第三项。检查官能看到厨房很干净，但除非您拿给他们看，他们看不到昨天是否也一样干净。

不予评级的企业

- 大多数人不会视为食品企业的低风险场所——例如报刊店、药店或游客中心，前提是所售食品全部为预包装且无需冷藏。
- 家庭托儿人员，以及上门提供照护服务的企业。

复检、重新评级与申诉

评级不是永久不变的。如果您已经整改了检查官发现的问题，可以申请复检——如果您认为评级有误，您也享有相应的权利。

申请复检

问题整改好后，您可以向当初检查您的地方政府申请重新评级检查。请以书面形式申请，说明您做了哪些改变，并提供证据。检查官会在不事先通知的情况下到访，并检查整个企业——所以评级可能上升，也可能下降。

付费复检在申请后三个月内进行——威尔士和北爱尔兰的所有地方政府都收费，英格兰部分地方政府也收费。免费复检通常要等到检查后三个月，且两次计划检查之间只能有一次免费复检。

对评级提出申诉

如果您认为评级没有反映检查当时的卫生水平，可以向地方政府申诉。请以书面形式提出——在英格兰、威尔士和北爱尔兰，要在得知评级后 21 天内提出；在苏格兰则是 14 天内。

5 级评级一上传就会公布。0 至 4 级的评级会在检查后暂缓三到五周才公布，以便留出申诉的时间。

回应权

您可以提交一份简短声明，与评级一同公布——例如说明某个问题此后已经解决。声明不会改变评级，但会和评级一起公布。

免费；如果有顾客会想了解的背景情况，值得这样做。



拿到 5 级究竟需要什么

5 级不是对厨房整洁的奖励。它是三个评估方面同时都做得好、而且您能证明这一点时得到的结果。

1 安全程序，切实执行

储存、准备、烹饪、冷却和复热，每个餐段、每个人都按同样的方式操作。

2 书面证据

能证明各项控制措施确实执行过的记录——注明日期，并由实际操作的人签名。

3 经过培训的员工

每个人都接受了与岗位需要相符的培训，能讲清自己做什么、为什么这样做，并各有一份注明日期的培训记录。

4 场所状况良好

干净、维护良好、没有虫害，布局上确保生食和即食食品永不接触。

5 设备适合使用

运转正常、干净，需要校准的都已校准，背后有日常维护制度，而不是一连串的维修记录。

6 持续有效的管理体系

一套基于 HACCP（危害分析与关键控制点）的书面食品安全管理体系——对大多数小企业来说就是 Safer Food, Better Business——并持续更新，而不是只填一次。



您可以对检查官有哪些期望

检查官也有自己的义务。了解这些义务，能让检查时少些不自在，也能帮您分清什么是法律要求、什么是建议。

- ☐ 开始前，他们应当表明身份并出示证件。
- ☐ 他们应当始终保持专业和礼貌。
- ☐ 他们应当说明检查发现的情况，并就如何整改给予建设性的指导。
- ☐ 他们应当讲清楚哪些是**法律要求**，哪些是**建议的良好做法**。您有权询问哪条属于哪一类。
- ☐ 凡是要求您做的事，都应当以书面形式确认，并说明理由。
- ☐ 如果指出有违法之处，他们应当告诉您违反的是哪项法律。
- ☐ 应当给您合理的时间来达到要求——除非对公众健康存在即时风险，这种情况下他们可以立即采取行动。
- ☐ 他们应当告诉您如何对决定提出申诉或投诉。



他们依据的法律

英国食品安全执法的依据是：**Food Safety Act 1990**（英国《食品安全法》），北爱尔兰则为 **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991**；**Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013**（英格兰《食品安全与卫生条例》）及其在威尔士、苏格兰和北爱尔兰的对应法规；以及关于食品卫生的 **Regulation (EC) 852/2004**（已同化为英国国内法）。检查官依据 **Food Law Code of Practice**（《食品法实施守则》）对每个方面打分；FSA 的 **FHRS Brand Standard** 把这些分数变成评级。在英格兰和威尔士，任何企业都可直接或经行业协会加入 **Primary Authority**（首要主管机构）计划，获得一个地方政府提供、其他地方政府必须尊重的建议。

检查官不会因为做得好而加分，而是在三个方面里分别针对出错的地方计分——所以得分低才是好结果。然后，这些分数会对应到 0 至 5 级的评级。

检查官到来之前

检查官进门时最常缺的东西。准备哪一样都不费时，但哪一样都很难当场拿出来。

- ☐ 您的食品安全管理体系：已填写完整，签字保持到最新。
- ☐ 您的过敏原信息：已完成并与菜单一致——凡是在顾客下单前就包装好的食品，都贴有列明配料并突出标示过敏原的标签。
- ☐ 已向地方政府登记注册的证明——须在开始营业前至少28天完成登记。
- ☐ 每位员工的培训记录，包括本月刚入职的员工。
- ☐ 一支运转正常、经过校准的探针温度计——以及校准记录。
- ☐ 冰箱、冷冻柜和热存的温度记录。
- ☐ 清洁计划表：写明清洁什么、多久一次、由谁负责。
- ☐ 虫害防治记录，包括承包商的上门服务报告（如有）。
- ☐ 供应商名单和收货记录，包括您拒收的货物。
- ☐ 洗手设施用品齐全：热水、肥皂和干手用品。
- ☐ 一个专用的食品准备水槽，与洗手池分开。
- ☐ 急救箱用品齐全，包括蓝色可检测创可贴。
- ☐ 垃圾妥善存放和清运，垃圾桶能盖严。
- ☐ 消防安全设备到位且在有效期内——不计入卫生评级，但如果明显有问题，检查官会指出来。
- ☐ 员工患病记录——谁报告了什么病症，以及何时重新开始处理食品。



食品安全与卫生程序

食品如何处理——三个评估方面中的第一项。

	是	否	需采取的措施
1 员工生病时是否会报告，并在腹泻或呕吐停止满 48 小时前不参与食品处理？			
2 清洁化学品是否安全存放，并与食品分开？			
3 设备是否定期维护和清洁？			
4 员工是否穿着合适、干净的工作服？			
5 员工是否遵守安全的食品处理规范？			
6 所有食品是否都采购自经认可且有记录的供应商？			
7 食物垃圾是否分开存放并正确处置？			
8 冷冻食品是否装在有盖容器里，放在冰箱内解冻？			
9 熟食是否在 90 分钟内冷却并放入冰箱冷藏？			
10 热存食品是否保持在 63 °C 或以上，且设备已预热？			
11 食品是否烹饪至安全的中心温度——75 °C 保持 30 秒，或等效的温度与时间组合？			
12 冷藏食品是否保持在 8 °C 或以下，冷冻食品是否保持在 -18 °C 或以下？			
13 加工好的食品和已开封的配料是否都有日期标记，并每天检查是否过期？			
14 每样食品是否都已加盖、包好，或存放在密闭容器中？			
15 含过敏原的配料是否密封、标识清楚，并使用单独的设备或区域准备？			
16 是否正确使用颜色编码的设备，以防止交叉污染？			
17 生食和即食食品是否使用分开且标识清楚的设备？			
18 熟食和即食食品在储存和准备时，是否与生食分开？			
19 洗手台是否便于使用、用品齐全，并且确实有人使用？			
20 员工是否达到个人卫生标准——衣着干净、头发扎起、不戴首饰、不涂指甲油？			

结构要求

场所本身——三个评估方面中的第二项。

	是	否	需采取的措施
21 应急程序和紧急出口路线是否规定明确、畅通无阻？			
22 是否有指定的、干净的员工休息区？			
23 洗碗和器具清洗设施是否足以应付工作量？			
24 门窗是否安装得当，并密封防虫害？			
25 天花板是否完好，并经过维护以防止污染？			
26 地面是否防滑、完好，并且易于清洁？			
27 是否对场所出入进行管控，防止未经授权的人员进入？			
28 垃圾处置和存放设施是否足够？			
29 员工卫生间设施是否充足并维护良好？			
30 场所是否维护得当、保持完好？			
31 建筑物是否做好了防虫害措施？			
32 储存区是否干净、干燥，并足以容纳所存放的库存？			
33 设备摆放的位置是否能防止交叉污染？			
34 排水系统是否足够并运转正常？			
35 是否有充足的、符合饮用水标准的冷热水供应？			
36 照明是否足以满足清洁和检查的需要？			
37 通风是否足以避免冷凝水和霉菌？			
38 各类表面及饰面是否光滑、无孔隙且易于清洁？			
39 厨房布局是否能让生食和即食食品的操作流程分开？			
40 生食和熟食是否有各自独立的准备区域？			

管理信心

您的体系和记录——三个评估方面中的第三项，也是最常得分最差的一项。

	是	否	需采取的措施
41 是否有一套基于 HACCP 的书面食品安全管理体系？			
42 该体系是否针对本企业制定，而不是空白模板？			
43 体系是否在过去十二个月内或任何变动之后经过审查？			
44 每天的开店和打烊检查是否已完成并签字？			
45 温度记录是否完整，有空缺的地方是否作了说明？			
46 如果某项检查不合格，是否针对该项记录了纠正措施？			
47 清洁计划表是否由实际完成清洁的人签字确认？			
48 是否有探针温度计的校准记录？			
49 是否保存供应商和收货记录，包括拒收的货物？			
50 过敏原信息是否有书面记录且为最新，每位服务员都能查阅，并标注在所有下单前已包装好的食品标签上？			
51 是否保存了每位员工的培训记录？			
52 每个人是否都接受了岗位所要求水平的培训？			
53 是否有复训的证据，而不仅仅是入职培训？			
54 虫害防治记录和承包商报告是否保存在店内？			
55 是否保留了废弃物转运单？			
56 是否记录了顾客关于食品安全的任何投诉，以及采取了哪些处理措施？			
57 经理不在时，是否有指定人员能讲解这套体系？			
58 记录是否保存得足够久，能看出规律，而不只是本周的？			
59 从没过这里的人，能否看懂这些记录？			
60 被要求出示时，您能否在十分钟内拿出以上全部内容？			

得分如何变成评级

检查官对三个方面分别打分。分数是针对**出错**的地方给的，所以得分低才是好结果。三项分数相加后，还要再套用第二条规则：任何单项得分都不得超过上限，否则无论总分多少，评级都会下降。

评分区间			
总得分	且任何单项不超过	评级	
0 – 15	任何单项不超过 5	5	非常好
20	任何单项不超过 10	4	良好
25 – 30	任何单项不超过 10	3	总体令人满意
35 – 40	任何单项不超过 15	2	需要改进
45 – 50	任何单项不超过 20	1	需要大幅改进
超过 50	—	0	需要紧急改进

实例讲解

5, 5, 20 总分 30 • 最高单项 20

1

单看总分应该是 3 级，但有一项得了 20 分——超过该区间 10 分上限——所以评级降为 1 级。

0, 5, 10 总分 15 • 最高单项 10

4

总分 15 属于最高区间，但 5 级的单项上限是 5 分。最高单项得分是 10 分，所以最终定为 4 级。

5, 5, 5 总分 15 • 最高单项 5

5

各项均衡，没有任何一项超过上限。5 级就是这个样子。

这就是为什么一个薄弱环节比零星几个小问题让您损失更多。一家企业得分为 5、5、20，三个方面里有两个做得不错，最后仍然落在 1 级。

先把文书做好， 再拿出证明。

本指南帮您让场所和记录做好受检准备。剩下的，就是向检查官证明昨天也是这样——这是记录保存的问题，而不是清洁的问题。

培训团队

CPD 标准课程，为每位员工颁发注明日期的可验证证书——在“管理信心”一项下可向检查官出示的清晰培训记录。

做好记录

GFH 应用取代纸质日志：日常检查、冰箱温度、清洁和过敏原，当场签名并注明日期。



本文为译本。如与本指南英文版有任何不一致之处，以英文版为准。

This is a translation. If anything in it differs from the English edition of this guide, the English edition is the one that applies.

Good Food Hygiene 落实 Food Standards Agency 的指南，但未获得 FSA 的认可、批准或认证。本指南概述截至出版之日的食品卫生评级计划，供一般参考。本指南不构成法律意见，也不能取代 Food Law Code of Practice 或您所在地方政府的指导；您的企业如何评级，仍以地方政府的决定为准。