附件1

餐饮服务食品安全场所等级评定表

被检查单位名称：

经营场所 ：

法定代表人（负责人）： 电话：

食品经营许可证号： 　　 　　　 主体业态及经营形式：

检查人员（签字）： 　　　 　　　 检查时间：

被检查人员（阅后签字）：

| **检查项目**  | **检查内容**  | **分值**  | **评分**  | **合理缺项**  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、场所设置布局（25分）  | 是否擅自改变场所布局,不符合食品经营要求\*  | 4  |  | 　  |
| 是否擅自改变设备设施，不符合食品经营要求\*  | 4  |  | 　  |
| 设置与食品供应方式和品种相适应的加工操作场所  | 4  |  | 　  |
| 各加工操作场所按照原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，设备设施应便于操作，防止食品在存放、操作中产生交叉污染\*  | 5  |  |  |
| 各场所面积能满足经营需要  | 3  |  |  |
| 采用明厨亮灶方式展示食品加工制作过程\*  | 5  |  |  |
| 二、场所环境（28分）  | 场所内外环境是否整洁，距离污染源25m以上  | 1  |  |  |
| 进行冷食类食品、生食水产品、裱花、分餐操作，是否分别设置相应操作专间\*  | 5  |  | 　  |
| 相应的专间是否符合要求\*  | 5  |  | 　  |
| （重点查看：专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间门能够自动关闭。专间入口处设置独立的洗手、消毒、更衣设施）  |
| 专用操作场所是否符合要求  | 3  |  | 　  |
| （重点查看：制作糕点类食品、自制饮品、冷食类食品中仅制售蔬果拼盘的、集中备餐或售饭、销售散装食品的，是否设置相应的专用操作场所。）  |
| 地面与排水是否符合要求  | 3  |  |  |
| （重点查看：地面用不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且易于清洗、防滑，并有排水系统。地面和排水沟有排水坡度）  |
| 二、场所环境（28分）  | 墙壁与门窗是否符合要求  | 3  |  |  |
| （重点查看：粗加工、切配、清洗消毒和烹调等场所墙面为耐用和易清洗的材料制成。门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭）  |
| 天花板是否符合要求  | 1  |  | 　  |
| （重点查看：天花板材质表面光洁、耐腐蚀、耐温。清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶。水蒸汽较多的场所的天花板有适当的坡度）  |
| 卫生间是否符合要求\*  | 2  |  | 　  |
| （重点查看：厕所不得设在食品处理区，卫生间保持清洁、卫生，定期清理。在出口附近设置顾客洗手设施）  |
| 更衣场所是否符合要求  | 2  |  | 　  |
| （重点查看：更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，设在工作人员进入操作场所入口处，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明）  |
| 库房是否符合要求  | 3  |  | 　  |
| （重点查看：食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置。食品库房温湿度控制。防鼠设施设置）  |
| 三、设施设备（37分）  | 专间设施是否符合要求\*  | 5  |  | 　  |
| （重点查看：“五专”要求。专间入口处有洗手、消毒、更衣设施）  |
| 专用操作场所设施是否符合要求  | 4  |  | 　  |
| （重点查看：设置相应的清洗设施和冷藏设施）  |
| 洗手消毒设施是否符合要求  | 3  |  | 　  |
| （重点查看：食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。配备相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。）  |
| 供水设施是否符合要求  | 1  |  | 　  |
| （重点查看：不与食品接触的非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统和食品加工用水的管道系统，可见部分应以不同颜色明显区分，并应以完全分离的管路输送，不得有逆流或相互交接现象，饮用水符合生活饮用水卫生标准。）  |
| 通风排烟设施是否符合要求，定期清洁  | 2  |  | 　  |
| （重点查看：烹调场所采用机械排风，产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换）  |
| 防鼠、防虫害设施是否符合要求  | 2  |  | 　  |
| （重点查看：加工经营场所门窗应设置防尘防鼠防虫害设施）  |
| 三、设施设备（37分）  | 清洗、消毒、保洁设施是否符合要求\*  | 5  |  |  |
| （重点查看：配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，大小和数量能满足需要。各类水池以明显标识标明其用途。餐饮具、工具清洗水池与清洁用具水池分开。设专供存放消毒后餐饮具的保洁设施，标记明显，利于防尘、清洁）  |
| 采光照明设施是否符合要求  | 2  |  | 　  |
| （重点查看：加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯）  |
| 设备、工具和容器是否符合要求\*  | 3  |  | 　  |
| （重点查看：直接接触食品的设备、工具、容器、包装材料及一次性餐饮具应当符合食品安全的相关标准或要求）  |
| 食品原料、清洁工具清洗水池是否符合要求  | 4  |  | 　  |
| （重点查看：粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程）  |
| 食品贮存设施是否符合要求  | 2  |  | 　  |
| （重点查看：冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计）  |
| 三、设施设备（37分）  | 废弃物暂存设施是否符合要求  | 2  |  |  |
| （重点查看：食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造）  |
| 餐厨废弃物处置是否符合要求  | 2  |  | 　  |
| （重点查看：在加工经营场所外适当地点宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。）  |
| 四、检验留样和运输 （10分）  | 检验设备是否符合要求  | 3  |  | 　  |
| （重点查看：设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员）  |
| 留样设备是否符合要求  | 4  |  | 　  |
| （重点查看：配备留样专用容器和冷藏设施，数量满足要求）  |
| 运输设备是否符合要求\*  | 3  |  | 　  |
| （重点查看：配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆内部易清洗）  |

检查结果： 关键项不合格项数：　　　　　　 评定分数： 评定等级：

备注：1.关键项有1项不合格不得评定为A，有2项不合格不得评定为B。2. 评定分数大于等于90分，为A；低于90分大于等于75分，为B；低于75分，为C。

附件2

餐饮服务食品安全管理等级评定表

被检查单位名称：

经营场所 ：

法定代表人（负责人）： 电话：

食品经营许可证号： 　　 　　　 主体业态及经营形式：

检查人员（签字）： 　　　 　　　 检查时间：

被检查人员（阅后签字）：

| **检查项目**  | **检查内容**  | **分值**  | **评分**  | **合理** **缺项**  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 一、许可及制度管理（14分）  | 是否超过有效期限\*  | 3  |  |  |
| 是否擅自改变许可经营项目\*  | 3  |  |  |
| 食品经营许可证悬挂或摆放在经营场所显著位置\*  | 1  |  |  |
| 建立并执行符合本企业实际的食品安全管理制度（包括从业人员健康管理制度、食品安全自查制度；食品经营企业和单位食堂还应当建立从业人员培训制度、食品进货查验记录制度、食品贮存管理制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等）  | 5  |  |  |
| 监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。  | 1  |  |  |
| 在经营场所醒目位置公示量化等级标识。\*  | 1  |  |  |
| 二、人员管理（10分）  | 主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。\*  | 1  |  |  |
| 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明,并公示。  | 5  |  | 　  |
| 从业人员个人卫生符合要求  | 1  |  |  |
| 不允许患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病的人员从事接触直接入口食品工作\*  | 1  |  |  |
| 建立并执行从业人员晨检制度，有晨检记录。  | 1  |  |  |
| 执行从业人员培训与考核制度，有培训和考核记录。  | 1  |  |  |
| 三、采购管理（8分）  | 不得采购《食品安全法》禁止生产经营的食品\*  | 1  |  |  |
| 建立和执行采购食品原材料、食品相关产品索证索票制度和退货制度，并有齐全的台账记录，并将主要食材进货渠道在经营场所进行公示\*  | 5  |  |  |
| 采购畜禽肉类应查验或留存动物产品检疫合格证明  | 2  |  | 　  |
| 四、贮存管理（12分）  | 食品不得与有毒有害物品混放\*  | 2  |  |  |
| 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。  | 3  |  |  |
| 不得存放腐败变质及超过保质期的食品，退货区域应隔离并标识\*  | 3  |  |  |
| 库房食品存放应做到隔墙离地，分类存放，标识清晰  | 1  |  | 　  |
| 原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存  | 1  |  |  |
| 建立制度并定期检查与清理食品库房  | 2  |  | 　  |
| 五、加工制作管理（24分）  | 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，定位存放、按标识区分使用  | 3  |  |  |
| 保持设施设备、工用具和容器（含非食品接触面）的洁净  | 2  |  |  |
| 冷食类食品、生食水产品配制、裱花操作、分餐操作在专间内操作\*  | 3  |  | 　  |
| 五、加工制作管理（24分）  | 食品加工专间做到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏，并如实记录紫外线消毒情况\*  | 2  |  | 　  |
| 原料必须经过洗净方可进入专间操作\*  | 2  |  | 　  |
| 制作糕点类食品、自制饮品、冷食类食品中仅制售蔬果拼盘的、集中备餐或售饭、销售散装食品的，应在专用操作场所内操作。  | 2  |  | 　  |
| 需要熟制加工的食品应烧熟煮透  | 2  |  | 　  |
| 加工后的熟制品应与非即食的生品分开存放\*  | 2  |  | 　  |
| 盛放了成品的容器不得相互叠放或直接放置于地面  | 2  |  |  |
| 隔餐食品再加热需按要求进行加工  | 2  |  | 　  |
| 留样容器应保持清洁、标注加工时间、留样数量不少于100g、时间不少于48小时、留样品种及记录齐全  | 2  |  | 　  |
| 六、清洗消毒管理（12分）  | 餐饮具必须经过有效消毒清洗方可提供和使用。特大型、大型餐馆和学生食堂、托幼机构食堂、集体用餐配送单位的餐饮具消毒应当采用热力消毒\*  | 3  |  | 　  |
| 已消毒的餐饮具洁净无残渣无污渍  | 2  |  | 　  |
| 六、清洗消毒管理（12分）  | 消毒记录内容真实、完整  | 1  |  | 　  |
| 已消毒的餐饮具应存放在保洁设施内,保洁设备保持洁净、封闭  | 2  |  | 　  |
| 保洁设备内不得存放其他物品  | 1  |  | 　  |
| 采用的集中消毒餐饮具来自正规渠道，具有合法资质\*  | 3  |  | 　  |
| 七、食品添加剂管理（9分）  | 食品添加剂的采购应选择正规渠道，并建立采购记录\*  | 2  |  | 　  |
| 不得采购和使用亚硝酸盐等易滥用的食品添加剂  | 1  |  | 　  |
| 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。  | 2  |  | 　  |
| 添加剂使用情况应在醒目位置公示或菜单上标注  | 2  |  | 　  |
| 不得超范围、超剂量使用食品添加剂\*  | 2  |  | 　  |
| 八、检验管理（3分）  | 自行检验的，检验人员具有有效的专业培训证明，检验方法和过程应严格遵循相关标准，检验记录真实、完整  | 3  |  | 　  |
| 委托检验的，需签订委托检验合同，留存检验报告  |
| 九、配送管理（5分）  | 配送食品包装或食品容器包装上应标明加工制作单位、生产日期及时间、保质期等内容  | 1  |  | 　  |
| 容器和包装材料应使用符合要求、有资质的产品  | 1  |  | 　  |
| 统一配送的配送中心及中央厨房应建立食品配送相关管理制度，按要求贮存和配送食品，有毒有害物质不得与食品一同运输  | 1  |  | 　  |
| 配送用车辆须清洗消毒并建立消毒记录  | 1  |  | 　  |
| 配送用车辆应有车厢温度显示  | 1  |  | 　  |
| 十、废弃物管理（3分）  | 建立并执行餐厨废弃物处置管理制度  | 1  |  | 　  |
| 与具备资质的餐厨废弃物收运、处置单位签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件  | 1  |  | 　  |
| 建立餐厨废弃物处置台账并详细记录  | 1  |  | 　  |
| 十一、加分项（5分）  | 企业采用HACCP等先进管理办法，并取得相应证书  | 5  |  | 　  |

检查结果： 关键项不合格项数：　　　　　　 评定分数： 评定等级：

备注：1.关键项有1项不合格不得评定为\*\*\*，有2项不合格不得评定为\*\*。2.评定分数大于等于90分，为\*\*\*；低于90分大于等于75分，为\*\*；低于75分，为\*。

附件3

餐饮服务食品安全量化等级评定标识和公示牌示例

附件4

北京市餐饮服务食品安全量化等级升级申请表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 基 本 信 息  | 申请单位  |  |
| 地 址  |  |
| 业态类别  |  | 经营面积（m2）  |  |
| 原量化等级  |  | 原等级评定时间  |  |
| 申请量化等级  |  |
| 联系人姓名与电话  |  |
| 情 况 说 明  | 1.过往6个月内是否有食物中毒事件发生：是□ 否□ 2.过往6个月内是否被食品药品监督管理部门行政处罚：是□ 否□ 3.其他情况： 申请单位盖章 申请日期： 年 月 日  |
| 提交资料  | 1.餐饮服务经营许可资质复印件（A4纸） 2.食品加工经营场所总体平面布局图（A4或A3纸） 3.食品药品监管部门要求提供的其他材料（A4纸） 注：以上材料应加盖企业公章。  |

接收人签字: 接收日期:

　抄送：局机关各处室。

　北京市食品药品监督管理局办公室 2017年5月19日印发