附件20

早餐车动态风险因素量化分值表

（早餐车日常监督检查要点表）

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　评定时间：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查**  **项目** | **检查**  **序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| 信息  公示 | 1.1 | 醒目位置公示食品摊贩备案证明、上一次日常监督检查结果记录表、食品从业人员健康证明。 | □是□否 | 2 |
| 食品摊贩备案 | ★2.1 | 食品摊贩备案合法有效，限时限地、经营项目等事项是否与备案一致，不存在提供网络餐饮服务情形。 | □是□否 | 3 |
| 场所  卫生 | 3.1 | 与污染源保持25米以上距离。 | □是□否 | 2 |
| 3.2 | 车辆内外保持卫生整洁，无污物。 | □是□否 | 2 |
| 原料  贮存 | ★4.1 | 食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。 | □是□否 | 3 |
| 4.2 | 食品包装符合要求，并按照要求的条件和规范贮存。 | □是□否 | 2 |
| 4.3 | 鸡蛋使用前经过清洗 | □是□否  □合理缺项 | 2 |
| ★4.4 | 食品加工用水符合生活饮用水卫生标准。 | □是□否 | 3 |
| 设施  设备 | 5.1 | 具有与经营相适应的设施设备，且符合使用规范、运转正常。 | □是□否 | 2 |
| 加工  制作 | ★6.1 | 油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。 | □是□否 | 3 |
| ★6.2 | 不经营专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。 | □是□否 | 3 |
| ★6.3 | 不经营保健食品。 | □是□否 | 3 |
| ★6.4 | 不经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 | □是□否 | 3 |
| ★6.5 | 不经营生食水产品、裱花蛋糕。 | □是□否 | 3 |
| ★6.6 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | □是□否 | 3 |
| ★6.7 | 未超范围、超限量使用食品添加剂。 | □是□否  □合理缺项 | 3 |
| ★6.8 | 不经营利用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。 | □是□否 | 3 |
| 废弃物要求 | 7.1 | 餐厨废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。存放废弃物的容器设有盖子。 | □是□否 | 2 |
| 人员  卫生 | 8.1 | 从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。 | □是□否 | 2 |
| 8.2 | 加工制作直接入口食品时，食品从业人员穿戴清洁的工作衣帽、口罩，采取工具或货款分开方式售货。 | □是□否 | 2 |
| 清洗  消毒 | ★9.1 | 提供的餐具或一次性餐具符合食品安全相关要求。 | □是□否 | 3 |
| 文件与记录 | ★10.1 | 具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或销售凭证。具有完整的进货查验记录。 | □是□否 | 3 |
| ★10.2 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有效的健康证明。 | □是□否 | 3 |
| 得分  总和  （60分） |  | | | |
| 备  注 | 1.早餐车，是指按照限定区域和限定时段等规定采用流动餐车从事早餐经营，已取得食品摊贩备案证明的食品经营者。  2.早餐车动态风险因素采取风险加分方式进行打分，评价结果为“否”的进行风险分数累加；评价结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为60分。  3.日常监督检查共23项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）14项，一般项9项。  4.检查结果判定方法：①符合,检查中未发现问题；②基本符合,未发现检查的重点项不合格，且70%≤一般项合格率＜100%；③不符合,重点项存在1项及以上不合格，或一般项合格率＜70%。  5.存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查项目数－合理缺项数）×100%。 | | | |