|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 附件7  中央厨房和集体用餐配送单位静态风险因素量化分值表 | | | | | | | | | |
| **评分项（共40分）** | | | **参考分值** | | | | | | **得分** |
| 业 态 和 规 模 (20分) | 中央厨房 | 规模  （15分） | 配送门店 1家～5家 | 配送门店 6家～10家 | | 配送门店 11家～20家 | | 配送门店  21家及以上 |  |
| 分值 | 2 | 5 | | 10 | | 15 |
| 特殊项  （5分） | 食品原料采购无固定供应商 | | | 为学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂配送食品的 | | |  |
| 分值 | 1 | | | 4 | | |
| 集体用餐  配送单位 | 规模  （10分） | 供餐人数 50人及以下 | 供餐人数 51人～100人 | | 供餐人数 101人～300人 | | 供餐人数  301人及以上 |  |
| 分值 | 2 | 4 | | 7 | | 10 |
| 特殊项  （5分） | 食品原料采购无固定供应商 | | | 为学校（含托幼机构）、养老机构、医疗机构、建筑工地提供集体用餐配送的 | | |  |
| 分值 | 1 | | | 4 | | |
| 配送时间  （5分） | 30分钟以内 | | 30分钟～45分钟 | | 45分钟以上 | |  |
| 分值 | 1 | | 3 | | 5 | |
| 制 作 食 品 的 类 别 和 数 量 (20分) | 冷食类  食品制售 （4分） | 单品数  （2分） | 数量 | 1～10 | | 11～40 | | 41及以上 |  |
| 分值 | 1分 | | 1.5分 | | 2分 |
| 含易腐原料  （2分） | 数量 | 1～10 | | 11～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | | 1.5分 | | 2分 |
| 生食类  食品制售 （4分） | 单品数  （4分） | 数量 | 1～10 | | 11～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 2分 | | 3分 | | 4分 |
| 糕点类食品  制售，包括  裱花蛋糕  （3分） | 单品数  （1.5分） | 数量 | 1～20 | | 21～40 | | 41及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | 1.5分 |
| 含易腐原料  （1.5分） | 数量 | 1～10 | | 11～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | 1.5分 |
| 热食类  食品制售 （3分） | 单品数  （1.5分） | 数量 | 1～30 | | 31～200 | | 201及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | 1.5分 |
| 含易腐原料  （1.5分） | 数量 | 1～20 | | 21～80 | | 81及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | 1.5分 |
| 自制饮品  制售  （3分） | 单品数 （1.5分） | 数量 | 1～5 | | 6～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | 1.5分 |
| 含易腐原料  （1.5分） | 数量 | 1～5 | | 6～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | 1.5分 |
| 半成品类  制售  （3分） | 单品数  （1.5分） | 数量 | 1～5 | | 6～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | 1.5分 |
| 含易腐原料  （1.5分） | 数量 | 1～5 | | 6～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | | 1分 | | 1.5分 |
| 得分总和 | | |  | | | | | | |
| 备  注 | 1.中央厨房，指由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送的食品经营者。  2.集中用餐配送单位，指根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者。  3.各项评分总和为40分。因实际情况存在缺项情形的，该项评分为“0”。特殊项得分为各特殊项分值累加。  4.数量单位为“个”。  5.单品数是指最新菜单中所展示的独立销售的食品品种数,不含制作过程中各类食品原料和半成品数量。  6.具有热食、冷食、生食等多种情形,难以明确归类的食品，可按食品安全风险等级最高的情形进行归类。  7.易腐原料是指蛋白质或碳水化合物含量较高，通常pH大于4.6且水分活度大于0.85，需要控制温度和时间以防止腐败变质和细菌生长、繁殖、产毒的食品。如乳、蛋、禽、畜、水产品等动物源性食品（含）及豆制品等。 | | | | | | | | |