|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 附件16  社会餐饮服务经营者动态风险因素量化分值表  （社会餐饮服务经营者日常监督检查要点表）  被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　评定时间： | | | | | | |
| **重点检查**  **点位** | **项目**  **序号** | **检查**  **项目** | **检查**  **序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| 信息  公示区 | 1 | 信息公示 | ★1.1 | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表、食品安全负责人和管理员信息。 | □是□否 | 1 |
| 1.2 | 公示食品添加剂使用情况。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 2 | 食品经营  许可 | ★2.1 | 食品经营许可证合法有效，经营地址、经营项目与食品经营许可证一致。 | □是□否 | 2 |
| 原料  贮存区 | 3 | 原料贮存 | 3.1 | 食品库房和非食品库房分开设置。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 3.2 | 同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识，贮存的食品和物品离墙离地。散装食品有食品储物箱，并标明名称、使用期限等内容。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 3.3 | 冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。 | □是□否 | 1 |
| 3.4 | 冷冻（藏）设施中的原料、半成品、成品分开存放，并有明显区分标识。 | □是□否 | 1 |
| ★3.5 | 设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★3.6 | 无禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。 | □是□否 | 1 |
| 3.7 | 食品库房设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 4 | 原料质量  检查 | ★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 | 2 |
| 4.2 | 对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。 | □是□否 | 0.5 |
| 4.3 | 食品的包装和标签标识符合要求，并按照要求的条件和规范贮存。 | □是□否 | 0.5 |
| ★4.4 | 食品加工用水符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水安装净水设施或使用煮沸冷却后的生活饮用水。 | □是□否 | 1 |
| 粗加工区 | 5 | 场所卫生 | 5.1 | 场所内保持清洁卫生，环境整洁、无异味，无苍蝇、老鼠、蟑螂，无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。 | □是□否 | 1 |
| 6 | 粗加工  与切配 | 6.1 | 食品原料洗净后使用。 | □是□否 | 0.5 |
| 6.2 | 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识。 | □是□否 | 0.5 |
| 专间 | 7 | 场所布局 | 7.1 | 各专间有明显的标识标明用途。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 7.2 | 专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 7.3 | 专间内无明沟，地漏带水封。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 8 | 设施设备 | ★8.1 | 专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于25℃。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 8.2 | 专间内工具专用并独立存放。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 8.3 | 专间入口处设有二次更衣设施，以及独立的非接触洗手、消毒、干手设施。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 9 | 人员 | 9.1 | 专间内由专人加工制作。加工制作人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 10 | 加工制作 | ★10.1 | 生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等的加工在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 10.2 | 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料清洗处理干净后，传递进专间。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 10.3 | 预包装食品和一次性餐饮具去除外层包装并保持最小包装清洁后，传递进专间。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 11 | 废弃物  要求 | 11.1 | 专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 专用  操作区 | 12 | 加工制作 | ★12.1 | 在专用操作区内从事备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）及预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 12.2 | 专用操作区内工具专用并独立存放。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 12.3 | 各专区有明显的标识标明用途。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 13 | 场所布局与设施设备 | 13.1 | 场所内无明沟，地漏带水封；设有工具清洗消毒设施和专用冷冻（藏）设施；入口处设置洗手、消毒设施。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 14 | 人员 | 14.2 | 加工制作人员穿戴专用的工作衣帽并按规定佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 烹饪区 | 15 | 工具容器 | 15.1 | 盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。 | □是□否 | 0.5 |
| 15.2 | 用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。 | □是□否 | 0.5 |
| 16 | 防尘、防有害生物设施 | 16.1 | 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备。 | □是□否 | 0.5 |
| 17 | 设施设备 | 17.1 | 配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。 | □是□否 | 0.5 |
| 17.2 | 燃料管理符合要求。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 18 | 加工制作 | ★18.1 | 未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 | □是□否 | 1 |
| ★18.2 | 油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★18.3 | 未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★18.4 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | □是□否 | 1 |
| 19 | 食品留样 | 19.1 | 集体聚餐人数超过100人，每餐次食品成品留样,每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 20 | 废弃物  要求 | 20.1 | 餐厨废弃物存放容器配有盖子，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。 | □是□否 | 0.5 |
| 21 | 人员卫生 | 21.1 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。 | □是□否 | 1 |
| 就餐区 | 22 | 场所与  人员卫生 | 22.1 | 就餐场所卫生清洁。 | □是□否 | 1 |
| 22.2 | 烹饪完毕至食用超过2小时的高危易腐食品，在高于60℃或低于8℃的条件下存放。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 22.3 | 预包装食品供应温度不超过标签标注温度上限的3℃。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 22.4 | 供餐人员（服务员）个人卫生符合要求。 | □是□否 | 0.5 |
| 23 | 设施 | 23.1 | 根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。 | □是□否 | 0.5 |
| 餐用具清洗消毒区 | 24 | 清洗 | 24.1 | 具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。 | □是□否 | 1 |
| 24.2 | 洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。 | □是□否 | 0.5 |
| 25 | 消毒 | ★25.1 | 采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★25.2 | 采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 餐用具  保洁区 | 26 | 保洁设施 | ★26.1 | 餐饮具表面光洁，无附着食物残渣等异物，无油渍、泡沫、异味。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★26.2 | 消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★26.3 | 使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。 | □是□否 | 1 |
| 26.4 | 一次性餐饮具符合食品安全要求。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 26.5 | 盛放食品及原料的容器和加工制作工具根据不同用途进行分类管理，定位存放，并具有明显标识或区分。 | □是□否 | 0.5 |
| 卫生间 | 27 | 场所布局 | 27.1 | 食品处理区内未设置卫生间。卫生间出入口未直对食品处理区，卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 设施 | 27.2 | 卫生间出口附近设有洗手、干手设施。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 经营场所 | 28 | 布局、卫生和设施 | 28.1 | 食品处理区布局合理。加工经营场所整洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等可能影响食品安全的情形。防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求，无有害生物活动迹象。 | □是□否 | 1 |
| 29 | 野生动物  保护 | 29.1 | 招牌、菜谱中不含禁止食用的野生动物及其制品的名称、别称、图案，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 | 1 |
| 入网餐饮  服务经营  者 | 30 | 网络餐饮服务要求 | 30.1 | 入网餐饮服务经营者食品经营许可证标注网络经营。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| ★30.2 | 入网餐饮服务经营者在经营活动主页面如实公示名称、地址、食品经营许可证等信息。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 30.3 | 入网餐饮服务经营者在网上如实公示菜品名称和主要原料名称。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| ★30.4 | 平台配送订单的餐饮服务经营者名称、地址与线下实体店名称、地址一致。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 30.5 | 入网餐饮服务经营者对送餐人员培训管理符合要求。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 30.6 | 入网餐饮服务经营者对餐饮外卖配送人员、箱（包）、过程等符合要求。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| ☆30.7 | 入网餐饮服务经营者对外卖食品盛放容器或者包装进行封签。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| ★30.8 | 自建网站餐饮服务经营者按要求备案，并保存数据和交易信息不少于6个月。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 文件  保存区 | 31 | 文件  与记录 | ★31.1 | 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 | 1 |
| 31.2 | 采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明等相关证明文件。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 31.3 | 使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。 | □是□否  □合理缺项 | 0.5 |
| 31.4 | 有从业人员健康管理制度、食品安全追溯体系、设施设备清洗维护校验记录、从业人员健康检查（每日晨检）记录、食品安全自查记录（每月一次），餐饮服务企业建立健全食品安全管理制度、从业人员食品安全培训考核记录（每年一次）、食品安全事故处置预案等。 | □是□否 | 1 |
| ★31.5 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员取得有效健康证明。 | □是□否 | 1 |
| 得分总和（60分） | | | |  | | |
| 备  注 | 1.社会餐饮服务经营者是指除中央厨房、集体用餐配送单位以外的餐饮服务经营者。  2.社会餐饮服务经营者动态风险因素采取风险加分方式进行打分，检查结果为“否”的进行风险分数累加，检查结果“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为60分。  3.日常监督检查共76项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）23项，鼓励项（检查序号中打☆号项）1项，一般项52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%。 | | | | | |