|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 附件8  单位食堂(学校食堂)静态风险因素量化分值表 | | | | | | | |
| **评分项（共40分）** | | | **参考分值** | | | | **得分** |
| 单位食堂  (15分) | | 规模  （10分） | 供餐人数  50人及以下 | 供餐人数 51人～300人 | 供餐人数 301人～500人 | 供餐人数  501人及以上 |  |
| 分值 | 1 | 5 | 7 | 10 |
| 特殊项  （5分） | 食品原料采购无固定供应商 | | 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 | |  |
| 分值 | 1 | | 4 | |
| 制 作 食 品 的 类 别 和 数 量  (25分) | 冷食类  食品制售 （6分） | 单品数 （3分） | 数量 | 1～10 | 11～40 | 41及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 2分 | 3分 |
| 含易腐原料  （3分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 2分 | 3分 |
| 生食类  食品制售 （6分） | 单品数 （6分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 2分 | 4分 | 6分 |
| 糕点类食品  制售，包括  裱花蛋糕  （5分） | 单品数 （2分） | 数量 | 1～20 | 21～40 | 41及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 含易腐原料  （3分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 2分 | 3分 |
| 热食类  食品制售  （4分） | 单品数  （2分） | 数量 | 1～30 | 31～200 | 201及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 含易腐原料  （2分） | 数量 | 1～20 | 21～80 | 81及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 自制饮品  制售 （4分） | 单品数  （2分） | 数量 | 1～5 | 6～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 含易腐原料  （2分） | 数量 | 1～5 | 6～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 得分总和 | | |  | | | | |
| 备  注 | 1.单位食堂(学校食堂),指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。  2.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。  3.数量单位为“个”。  4.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。  5.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。  6.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。 | | | | | | |