|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 附件17  中央厨房和集体用餐配送单位动态风险因素量化分值表  （中央厨房和集体用餐配送单位日常监督检查表）  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 | 1 |
| 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 | 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 | 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）设施中贮存的原料、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 | 1 |
| 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 | 1 |
| 4.3 | 食品的包装和标签符合要求，并按照要求的条件和规范贮存。 | □是□否 | 1 |
| ★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 | 设有粗加工和切配区域。 | □是□否 | 1 |
| 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 | 1 |
| 专间 | 7 | 场所布局 | 7.1 | 各专间有明显的标识，并标明用途。 | □是□否 | 0.5 |
| 7.2 | 专间的门自动闭合，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 | 1 |
| 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 | 1 |
| 8.2 | 专间内工用具专用并独立存放。 | □是□否 | 1 |
| 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 | 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 | 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 | 食品的冷却、分装等在专间内进行。 | □是□否 | 1 |
| 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 | 0.5 |
| 烹饪区 | 12 | 工具容器 | 12.1 | 盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。 | □是□否 | 0.5 |
| 12.2 | 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 | 1 |
| 13 | 防尘、防有害生物设施 | 13.1 | 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。 | □是□否 | 1 |
| 14 | 照明、通风排烟  设施 | 14.1 | 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 |
| 14.2 | 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 |
| 15 | 加工制作 | ★15.1 | 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 |
| ★15.2 | 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  □合理缺项 | 1 |
| ★15.3 | 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 |
| ★15.4 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | □是□否 | 1 |
| 16 | 食品留样 | 16.1 | 对加工制作的每餐次食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125克，并有留样记录。 | □是□否 | 1 |
| 17 | 人员卫生 | 17.1 | 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 |
| 餐用具清洗消毒区 | 18 | 清洗 | 18.1 | 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 |
| 18.2 | 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 | 1 |
| 19 | 消毒 | ★19.1 | 采用物理消毒的，消毒设备正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★19.2 | 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 | 20 | 保洁设施 | ★20.1 | 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 | 1 |
| ★20.2 | 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 |
| ★20.3 | 使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 20.4 | 一次性餐饮具符合食品安全要求。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 20.5 | 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 | 1 |
| 配送 | 21 | 设施设备 | 21.1 | 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。 | □是□否 | 1 |
| 21.2 | 使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送食品的车辆未与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆混用。 | □是□否 | 1 |
| ★21.3 | 配送前，清洗消毒盛放食品成品的容器（一次性容器除外）。 | □是□否 | 1 |
| 21.4 | 配送前，对运输车辆和配送容器进行清洁。 | □是□否 | 1 |
| 21.5 | 中央厨房配送的食品应有包装（如密封塑袋包装）或使用密闭容器（如加盖周转箱）盛放。容器材料符合食品安全国家标准或有关规定。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★21.6 | 中央厨房配送食品的包装或容器上标注有中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式、以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★21.7 | 集体用餐配送单位配送的食品有包装或使用密闭容器盛放，容器上标注食用时限和食用方法。 | □是□否  □合理缺项 | 2 |
| 22 | 配送条件  要求 | 22.1 | 食品的配送温度和湿度符合食品安全要求。高危易腐食品采取低温保存措施。 | □是□否 | 1 |
| 23 | 人员卫生 | 23.1 | 配送人员个人卫生良好。 | □是□否 | 1 |
| 文件  保存区 | 24 | 文件  与记录 | ★24.1 | 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 |
| 24.2 | 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 | 1 |
| ★24.3 | 有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、餐饮具消毒保洁记录、废弃物处置制度、从业人员健康检查（健康证明文件、每日晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）、食品安全突发事件应急处置方案等。 | □是□否 | 1 |
| ★24.4 | 设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。 | □是□否 | 1 |
| 24.5 | 具有检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。能够出具检验检测报告或记录。 | □是□否 | 1 |
| 得分总和（60分） | | | |  | | |
| 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.中央厨房和集体用餐配送单位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。  4.日常监督检查共60项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）24项，一般项36项。  5.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%。  6.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%。 | | | | | |