|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 附件19  固定食品摊贩动态风险因素量化分值表  （固定食品摊贩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 | 经营场所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、食品安全承诺书、食品从业人员健康证明。 | □是□否 | 1 |
| 2 | | 食品摊贩  备案 | ★2.1 | 食品摊贩备案合法有效，经营场所、经营项目等事项与备案一致，不存在提供网络餐饮服务情形。 | □是□否 | 2 |
| 场所环境 | 3 | | 场所布局 | 3.1 | 与污染源保持25米以上距离。 | □是□否 | 1 |
| 3.2 | 经营场所布局、结构合理，与个人生活区域分开。 | □是□否 | 1 |
| 4 | | 场所卫生 | 4.1 | 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 |
| 4.2 | 就餐场所卫生清洁，场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 原料  贮存区 | 5 | | 原料贮存 | 5.1 | 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），分开存放并有明显的区分标识。盛放散装食品有储物箱，并注日期。 | □是□否 | 1 |
| 5.2 | 冷冻（藏）设施正常运转。 | □是□否 | 1 |
| 5.3 | 冷冻冷藏设施将原料、半成品、成品按标识分开存放并有明显区分标识。 | □是□否 | 1 |
| ★5.4 | 设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| ★5.5 | 无禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。 | □是□否 | 2 |
| 6 | | 原料质量  检查 | ★6.1 | 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 |
| 6.2 | 食品包装符合要求，并按照要求的条件和规范贮存。 | □是□否 | 1 |
| ★6.3 | 食品加工用水符合生活饮用水卫生标准。 | □是□否 | 2 |
| 专间  及专柜 | 7 | | 场所布局 | 7.1 | 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 |
| 8 | | 设施设备 | ★8.1 | 专间或专柜内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间或专柜内温度不高于25℃。 | □是□否  □合理缺项 | 2 |
| 8.2 | 专间或专柜内工用具专用并独立存放。 | □是□否  □合理缺项 | 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  □合理缺项 | 1 |
| 9 | | 人员 | 9.1 | 专间内由专人加工制作。加工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 | 冷食类食品等的加工在专间或专柜内进行（可不在专间加工的情形除外）。 | □是□否  □合理缺项 | 2 |
| ★10.2 | 无生食水产品、裱花蛋糕等不得经营的食品种类。 | □是□否 | 2 |
| 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 | 1 |
| 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 | 2 |
| 12.2 | 专用操作区内工用具专用并独立存放。 | □是□否  □合理缺项 | 1 |
| 13 | | 人员 | 13.1 | 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 | 1 |
| 烹饪区 | 14 | | 防尘、防有害生物设施 | 14.1 | 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备。 | □是□否 | 1 |
| 15 | | 加工制作 | ★15.1 | 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 | 2 |
| ★15.2 | 不经营专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。 | □是□否 | 2 |
| ★15.3 | 不经营保健食品。 | □是□否 | 2 |
| ★15.4 | 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 | 2 |
| ★15.5 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | □是□否 | 2 |
| ★15.6 | 未超范围、超限量使用食品添加剂。 | □是□否  □合理缺项 | 2 |
| ★15.7 | 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 | 2 |
| 16 | | 废弃物  要求 | 16.1 | 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 | 1 |
| 17 | | 人员卫生 | 17.1 | 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 | 1 |
| 17.2 | 销售直接入口食品时，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放方式售货。 | □是□否 | 1 |
| 餐用具  清洗消毒 | 18 | | 清洗、消毒、保洁 | 18.1 | 具有与经营相适应的清洗、消毒和保洁设施设备，且符合使用规范，运转正常。 | □是□否 | 1 |
| 18.2 | 能按照操作规范对餐用具进行清洗、消毒。 | □是□否 | 1 |
| ★18.3 | 提供的餐具或一次性餐具符合食品安全要求。 | □是□否 | 2 |
| 文件  保存区 | 19 | | 文件  与记录 | ★19.1 | 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 | 2 |
| 19.2 | 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 | 1 |
| ★19.3 | 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 | 2 |
| 得分总和（60分） | | | | |  | | |
| 备  注 | | 1.固定食品制售摊贩，是指有固定经营场所、且经营面积不足50平米，已取得食品摊贩备案证明的食品制售经营者。  2.固定食品制售摊贩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42项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）19项，一般项23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%。 | | | | | |