

ᠠᠨᠢᠯᠠᠭᠤᠯᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠤᠯᠠᠭᠤᠰᠤ

# 内蒙古自治区市场监督管理局文件

内市监餐饮字（2020）274号

## 自治区市场监管局关于印发 《内蒙古自治区餐饮服务风险分级 管理办法（试行）》的通知

各盟市及满洲里、二连浩特市市场监督管理局：

现将《内蒙古自治区餐饮服务风险分级管理办法（试行）》（以下简称《办法》）印发给你们，请遵照执行。

内蒙古自治区市场监督管理局

2020年12月31日

（此件主动公开）

# 内蒙古自治区餐饮服务风险分级管理办法 (试行)

## 第一章 总 则

**第一条** 为贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，科学有效实施监管，合理配置监管资源，切实提高餐饮服务环节食品安全监管效能和水平，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》《食品经营风险分级管理工作的指导意见》等规定，结合自治区实际，制定本办法。

**第二条** 本办法所称风险分级管理是指全区市场监督管理部门（以下简称市场监管部门）以风险分析为基础，结合餐饮服务提供者的食品类别、经营业态以及经营规模、食品安全管理能力和监督管理记录等情况，按照风险评价指标，划分餐饮服务提供者风险等级，并根据食品安全日常监管实际，对餐饮服务提供者实施不同程度的监督管理。

**第三条** 本办法所称餐饮服务提供者包括取得食品经营许可的餐饮服务经营者和单位食堂。

**第四条** 餐饮服务提供者风险分级管理工作应当遵循风险分析、量化评价、动态管理、客观公正的原则。

**第五条** 自治区市场监督管理局负责制定全区餐饮服务提供者风险分级管理办法，并组织实施和检查指导。

**第六条** 各盟市市场监督管理局（以下简称盟市局）及其所属旗县（市、区）市场监管部门负责开展本辖区餐饮服务提供者风险分级管理的具体工作。具体工作分工由盟市局制定。

## 第二章 风险分级

**第七条** 对餐饮服务提供者按年度进行等级划分，应当结合餐饮服务食品安全风险特点，从经营规模（面积）、经营方式、经营项目、品种数量、消费对象等静态风险因素，和主体经营资质（许可）、信息公示、经营条件保持、原料控制、经营过程控制、管理制度建立及运行等动态风险因素，确定餐饮服务提供者风险等级，并根据监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施动态调整。

餐饮服务提供者风险等级从低到高划分为 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

**第八条** 自治区市场监管局参照国家市场监督管理总局《关于开展食品经营风险分级管理工作的指导意见》《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》《餐饮服务食品安全操作规范》所列项目，并结合自治区监管工作实际，制定了《社会餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表》（附表 1）、《社会餐饮服务经营者动态风险因素量化分值表》（附表 2）、《中央厨房和集体用餐配送单位风险因素量化分值表》（附表 3）、《单位食堂风险因素量化分值表》（附表 4）、《餐饮服务提供者风险等级确定表》（附表 5）。

**第九条** 市场监管部门确定餐饮服务提供者风险等级，采用

评分方法进行，以百分制计算。其中，社会餐饮服务经营者静态风险因素量化分值为40分，动态风险因素量化分值为60分，静态风险因素量化分值加上动态风险因素量化分值之和，为该食品经营者风险分值。中央厨房和集体用餐配送单位、单位食堂风险因素量化分值直接以百分制计。风险分值越高，风险等级越高。

餐饮服务提供者风险分值之和为0-30分的，为A级风险；风险分值之和为30-45（不含30）分的，为B级风险；风险分值之和为45-60（不含45）分的，为C级风险；风险分值之和为60（不含60）分以上的，为D级风险。

特定餐饮服务提供者和校园周边200米范围内餐饮食品经营者应当确定为D级风险。确定为D级的特定餐饮服务提供者和校园周边200米范围内餐饮食品经营者也应当计算风险因素量化分值。

**第十条** 盟市、旗县市场监管部门根据餐饮服务提供者年度监督检查记录，调整餐饮服务提供者风险等级。

### 第三章 程序要求

**第十一条** 盟市、旗县市场监管部门评定社会餐饮服务经营者静态风险因素量化分值时，应当根据《静态风险表》所列项目，逐项计分，累加确定食品经营者静态风险因素量化分值。

初次评定餐饮服务提供者静态风险因素量化分值时，应当组织人员进入经营场所按照《静态风险表》进行打分评价确定。

下一年度评定餐饮服务提供者静态风险因素量化分值时，如

前一年度未发现食品经营者静态风险因素发生变化的，不需要再进行现场评分，延续上一年度静态风险因素量化分值评定结果。

**第十二条** 餐饮服务提供者静态风险因素发生变化时，当年度不做调整，下一年度重新进行评定。

**第十三条** 初次（首次）评定社会餐饮服务经营者动态风险因素量化分值或初次评定中央厨房与集体用餐配送单位、单位食堂风险因素量化分值时，市场监管部门应当组织人员进入餐饮经营场所，分别按照《动态风险因素量化分值表》（见附表2）或《风险因素量化分值表》（见附表3、附表4）进行打分评价确定。

现场打分评价人员应当如实作出评价，并将餐饮服务提供者存在的主要风险及防范要求告知其负责人。

对餐饮服务提供者（动态）风险因素量化分值的初次评定，视为完成一次对餐饮服务提供者的日常监督检查。

**第十四条** 新设立的餐饮服务提供者的风险等级评定，原则上盟市、旗县市场监管部门应当在作出许可决定之日起30个工作日内完成初次风险等级评定。

**第十五条** 下一年度，盟市、旗县市场监管部门评定餐饮服务提供者（动态）风险因素量化分值时，应当取上一年度日常监督全项目检查结果的平均值确定餐饮服务提供者动态风险因素量化基础分值，并根据本办法第十六条规定，视情况对（动态）风险因素量化分值进行核减。

确定风险分值后，盟市、旗县市场监管部门应结合本办法第十七条、第十八条规定，在每年一季度对辖区内的餐饮服务提供者的当年度风险等级进行动态调整。

**第十六条** 取得餐饮食品安全示范店称号的餐饮服务提供者，盟市、旗县市场监管部门可以将其风险分值核减5分。

实现“互联网+明厨亮灶”的餐饮服务提供者，盟市、旗县市场监管部门可以将其风险分值核减5分。

**第十七条** 餐饮服务提供者（特定餐饮服务提供者和校园周边200米范围内餐饮服务经营者除外）符合下列情形之一的，下一年度风险等级可以调低一个等级：

（一）连续3年食品安全监督管理记录没有违反可调高风险等级所列情形的；

（二）获得危害分析与关键控制点体系、食品安全管理体系、食品防护计划等质量管理规范认证的；

（三）具有法律、法规、规章和自治区市场监管局规定的其他可以下调风险等级的情形。

不得调低特定餐饮服务提供者和校园周边200米范围内餐饮服务经营者风险等级。

**第十八条** 餐饮服务提供者存在下列情形之一的，下一年度风险等级可视情况调高一个或者两个等级：

（一）故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的；

（二）有1次及以上监督抽检不符合食品安全标准，且经查证未落实相关责任义务的；

（三）发生食品安全事故的；

（四）拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的；

(五) 具有法律、法规、规章和市市场监管局规定的其他可以上调风险等级的情形。

**第十九条** 监管人员应当根据量化评价结果填写《餐饮服务提供者风险等级确定表》(见附表5),并根据第十七条、十八条的规定对风险等级进行动态调整,确定餐饮服务提供者年度风险等级。

**第二十条** 盟市、旗县市场监管部门依托自治区市场监管局风险管控平台系统,开展餐饮服务提供者风险分级管理工作。

#### 第四章 结果运用

**第二十一条** 旗县(市、区)市场监管部门应当根据餐饮服务提供者风险等级划分结果,对较高风险餐饮服务提供者的监管优先于较低风险餐饮服务提供者的监管,实现对监管资源的科学配置和有效利用。

(一) 对风险等级为A级风险的餐饮服务提供者,每年至少进行1次日常监督检查;

(二) 对风险等级为B级风险的餐饮服务提供者,每年至少进行2次日常监督检查,每半年至少进行1次;

(三) 对风险等级为C级风险的餐饮服务提供者,每年至少进行3次日常监督检查,每四个月至少进行1次;

(四) 对风险等级为D级风险的餐饮服务提供者,每年至少进行4次日常监督检查,每季度至少进行1次。

**第二十二条** “双随机”日常监督检查,以各旗县(市、区)

市场监管所为单位实施，依托自治区市场监管局风险管控平台系统，每年度随机抽取该市场监管所 25% 的 A 级风险等级的餐饮服务提供者，随机平均分配至该市场监管所的每个网格监管员。

**第二十三条** 盟市市场监管局应当统计分析辖市内餐饮服务提供者风险分级结果，确定监管重点区域、重点业态、重点单位。及时排查食品安全风险隐患，在监督检查、监督抽检和风险监测中确定重点单位及重点品种，并合理调配监管力量，实施科学监管。

**第二十四条** 按照自治区食品安全年度考核工作部署，将各盟市餐饮服务风险分级管理工作成效，纳入到对盟市食品安全考核中。

**第二十五条** 盟市、旗县（市、区）食品安全监管人员在风险分级管理工作中不得滥用职权、玩忽职守、徇私舞弊。

## 第五章 附 则

**第二十六条** 本办法所称特定餐饮服务提供者，是指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、工地食堂等。

本办法所称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取得《食品经营许可证》的餐饮服务经营者。

**第二十七条** 本办法所附《（动态）风险因素量化分值表》，可作为《餐饮服务经营者日常监督检查要点表》使用。

**第二十八条** 本办法自印发之日起施行。

- 附件：1. 社会餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表  
2. 社会餐饮服务经营者动态风险因素量化分值表  
3. 中央厨房和集体用餐配送单位风险因素量化  
分值表  
4. 单位食堂(学校食堂)风险因素量化分值表  
5. 餐饮服务提供者风险等级确定表

附件 1

社会餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表

评分项 (共 40 分)			参考分值				得分	
社会餐饮服务经营者 (15 分)	基础项 (5 分)	规模	面积 150m <sup>2</sup> 以下		面积 150 m <sup>2</sup> (含) ~ 1000m <sup>2</sup>	面积 1000 m <sup>2</sup> (含) 以上		
		分值	3		4	5		
	特殊项 (10 分)	类别	从事入网餐饮服务经营		食品原料采购无固定的供应商	承办集体聚餐 (含旅游团餐、婚宴、会议、年夜饭等)		
		分值	4		2	4		
制作食品的种类和数量 (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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 各项分值总和为 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。</li> <li>3. 数量单位为“个”。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>						

## 附件 2

## 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2
食品原料、 半成品、成 品 贮存区	3	贮存	3.1	食品库房和非食品库房分开设置,食品库房不得存放有毒有害物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			3.2	同一食品库房内贮存的食物和非食物(如食品包装材料等)分设存放区域,食物贮存符合分类、分架、隔墙离地、有标示等要求。散装食物有食物储物箱,并标明名称、生产日期或批号、使用期限等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			3.4	冷冻(藏)库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			3.5	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			3.6	设有存放食物添加剂的专柜(位),并标注“食物添加剂”字样。食物添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			★3.7	无标识不明确和无法说明来源的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
			3.8	食品库房设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	4	质量 检查	★4.1	食物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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2
			4.2	对变质、超过保质期或者回收的食物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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			4.3	食物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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			★4.4	食物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物的用水安装净水设施或使用煮沸冷却后的生活饮用水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5

	6	粗加工与切配	6.1	设有粗加工和切配区域，食品原料洗净后使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			7.3	专间内无明沟，地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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、工具清洗消毒等设施，专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			8.2	专间内工具专用并独立存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	11	废弃物要求	11.1	专间和专区内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
专用操作区	12	场所布局与设施设备	12.1	场所内无明沟，地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			12.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	13	加工制作	★13.1	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，在专用操作区内进行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			13.2	存放食品时将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖，加工制作好的成品当餐供应。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			13.3	专用操作区内工具专用并独立存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			13.4	各专区有明显的标识标明用途。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	14	人员	14.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
16		设施设备	16.1	配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5

			16.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			16.3	燃料管理符合要求（使用符合要求的的燃料或加热设备）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	17	加工制作	★17.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
			★17.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			★17.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			★17.4	未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
	18	食品留样	★18.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
	19	废弃物要求	19.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
20	人员卫生	20.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
备餐、就餐区	21	场所与人员卫生要求	21.1	在符合要求的专间或专区内进行备餐操作（包括食品成品的暂时放置、整理、分发）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			21.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			21.3	预包装食品供应温度不超过标签标注温度上限的3℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			21.4	送餐人员（服务员）个人卫生符合要求。就餐场所卫生清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
	22	设施	22.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
餐用具清洗消毒与保洁	23	清洗	23.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			23.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
	24	消毒	★24.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			★24.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
	25	保洁设施	★25.1	餐饮具表面光洁，无附着食物残渣等异物，无油渍、泡沫、异味。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.0
			★25.2	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。使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.0
			★25.3	一次性餐饮具符合食品安全要求且不得重复使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1

			25.4	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
卫生间	26	场所布局	26.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
			设施	26.2	卫生间出口附近设有洗手、干手设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
餐饮服务场所	27	场所布局与设施	27.1	食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局, 且食品原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道入口分开设置。无法分设时应严格按不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具, 或者将运送的成品进行无污染覆盖。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			27.2	设置与供餐方式和食品加工相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐饮具清洗消毒、备餐等加工操作场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			27.3	食品处理区设置足够数量的洗手、干手设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			27.4	具备给排水条件, 且排水流向合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	28	场所卫生	28.1	餐饮服务场所整体环境整洁, 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			28.2	升降笼、食梯、滑道等食物传递设施清洁卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
			28.3	防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求(杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物质不得存放在食品处理区和就餐场所), 无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			28.4	餐厨废弃物的存放及处理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			28.5	餐饮服务场所内禁止饲养和宰杀禽畜类动物。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	入网餐饮服务	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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, 在网上如实公示菜品名称和主要原料名称。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
				★30.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
30.4				入网餐饮服务经营者对送餐人员培训管理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
30.5				入网餐饮服务经营者使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放外卖食品, 并(鼓励)进行封签。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
30.6				餐饮外卖配送人员保持个人卫生。外卖箱(包)保持清洁并定期消毒。配送过程等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	

			30.7	无相应保鲜、保温、冷藏、冷冻等贮存、运输措施的不得配送冷食类、生食类、冷加工糕点（含奶油蛋糕、提拉米苏、芝士蛋糕、寿司等）、预拌色拉等高风险食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
			31.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			31.3	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（每年一次或一次以上）、食品安全事故处置预案等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			★31.4	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
食品安全管理	32	人员与机构	32.1	餐饮服务企业是否配备专职或兼职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			32.2	连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者是否设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			32.3	食品安全管理人员是否参加食品安全培训，熟练掌握食品安全知识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
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87项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）24项，一般项63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%。					

### 附件 3

## 中央厨房和集体用餐配送单位风险因素量化分值表

被评定人：

评定时间：

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		
制作食品的种类和数量 (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			

重点检查点	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
			1.2	公示食品添加剂使用情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2
食品原料、半成品、成品贮存区	3	贮存	3.1	食品库房和非食品库房分开设置，食品库房不得存放有毒有害物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			3.2	同一食品库房内贮存的食物和非食物（如食品包装材料等）分设存放区域，食物贮存符合分类、分架、隔墙离地、有标示等要求。散装食物有食物储物箱，并标明名称、生产日期或批号、使用期限等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			3.5	冷冻（藏）库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			★3.6	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			★3.7	无禁用物质、标识不明确和无法说明来源的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
			3.8	食品库房设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
	4	质量检查	★4.1	食物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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2
			4.2	对变质、超过保质期或者回收的食物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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			4.3	食物的包装和标签符合要求，并按照要求的条件和规范贮存。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			★4.4	食物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物的用水安装净水设施或使用煮沸冷却后的生活饮用水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
	6	粗加	6.1	设有粗加工和切配区域。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5

		工与切配	6.2	食品原料洗净后使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			6.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
			7.3	专间内无明沟，地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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、工具清洗消毒等设施，专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
			8.2	专间内工用具专用并独立存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
			★10.2	食品的冷却、分装等在专间内进行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
			10.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
			10.4	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
			★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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
餐用具保洁区	20	保洁设施	★20.1	餐用具表面光洁，无附着食物残渣等异物、无油渍、泡沫、异味。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
			★20.2	消毒后的餐用具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。使用敞开式的货架存放餐用具，采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			★20.3	一次性餐饮具符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			20.4	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
卫生间	21	场所布局	21.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
		设施	21.2	卫生间出口附近设有洗手、干手设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	22	场所布局与设施	22.1	食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，且食品原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道入口分开设置。无法分设时应严格按不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者将运送的成品进行无污染覆盖。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			22.2	设置与供餐方式和食品加工相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐饮具清洗消毒、备餐等加工操作场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5

			22.3	食品处理区设置足够数量的洗手、干手设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			22.4	具备给排水条件，且排水流向合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	23	场所卫生	23.1	餐饮服务场所环境整洁，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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			23.2	升降笼、食梯、滑道等食物传递设施清洁卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
			23.3	防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求（杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物质不得存放在食品处理区和就餐场所），无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			23.4	餐厨废弃物的存放及处理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
			23.5	餐饮服务场所内禁止饲养和宰杀禽畜类动物。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	24	野生动物保护	24.1	不加工经营利用禁止食用的野生动物及其制品制作的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
	配送	25	设施设备	★25.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
				25.2	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有毒有害物品的车辆混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
★25.3				容器材料符合食品安全国家标准或有关规定。配送前，清洗消毒盛放食品成品的容器（一次性容器除外）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
25.4				配送前，对运输车辆和配送容器进行清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
25.5				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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
★25.6				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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1	
★25.7				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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	2	
26		配送条件要求	26.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
27	人员卫生	27.1	配送人员个人卫生良好。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		
文件保存区	28	文件与记录	★28.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	
			28.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1	

			★28.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
			★28.4	设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
			28.5	食品安全管理人员是否参加食品安全培训，熟练掌握食品安全知识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			★28.6	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
			28.7	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
得分总和（100分）						
备注	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>数量单位为“个”。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>各项评分总和为100分。（表的第一页）因实际情况存在缺项情形的，该项评分为“0”。（表的其它页）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。</li> <li>检查内容，重点项（检查序号中打★号项）27项，一般项67项。</li> <li>（日常检查）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&lt;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&lt;70%。</li> <li>（日常检查）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%。</li> </ol>					

# 附件 4

## 单位食堂(学校食堂)风险因素量化分值表

被评定人:

评定时间:

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	
	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	
	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	

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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
			1.2	公示食品添加剂使用情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			1.3	学校食堂公示从事接触直接入口食品工作的从业人员健康证明等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			1.4	学校食堂公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2
	食 品 原 料、半 成 品、 成 品 贮 存 区	3	贮 存	3.1	食品库房和非食品库房分开设置，食品库房不得存放有毒有害物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
3.2				同一食品库房内贮存的食物和非食物（如食品包装材料等）分设存放区域，食物贮存符合分类、分架、隔墙离地、有标示等要求。散装食物有食物储物箱，并标明名称、生产日期或批号、使用期限等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
3.4				冷冻（藏）库使用防爆灯。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
3.5				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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
★3.6				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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
★3.7				中小学、幼儿园食堂未采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食物原料。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1.5
★3.8				无禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
3.9				食品库房设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
4		质 量 检 查	★4.1	食物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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	2
			4.2	对变质、超过保质期或者回收的食物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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			4.3	食物的包装和标签符合要求，并按照要求的条件	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5

				和规范贮存。		
			★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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
	6	粗加工与切配	6.1	设有粗加工和切配区域,食品原料洗净后使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			7.3	专间内无明沟,地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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、工具清洗消毒等设施,专间内温度不高于25℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			8.2	专间内工用具专用并独立存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	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)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			★10.4	中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
11	废弃物要求	11.1	专间和专区内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5	
专用操作区	12	场所布局与设施设备	12.1	场所内无明沟,地漏带水封。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			12.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	13	加工制作	★13.1	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	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1

				制品)及预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作。		
			13.2	存放食品时将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖,加工制作好的成品当餐供应。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			13.3	专用操作区内工具专用并独立存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			13.4	各专区有明显的标识,并标明用途。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	14	人员	14.1	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩,加工制作前严格清洗消毒手部。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
	16	设施设备	16.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			16.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			16.3	燃料管理符合要求(使用符合要求的的燃料或加热设备)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	17	加工制作	★17.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
			★17.2	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			★17.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1
			★17.4	未采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
	18	食品留样	18.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
	19	废弃物要求	19.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
20	人员卫生	20.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5	
备餐就餐区	21	场所卫生	21.1	送餐人员(服务员)个人卫生符合要求。就餐场所卫生清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
			21.2	学校食堂从业人员未有在食堂内吸烟等行为。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
	22	备餐	22.1	在符合要求的专间或专区内进行备餐操作(包括食品成品的暂时放置、整理、分发)。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			★22.2	学校食堂应当设置专用的备餐间或者专用操作区,制定并在显著位置公示人员操作规范;备餐	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1

				操作时应当避免食品受到污染。				
			22.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5		
			22.4	预包装食品供应温度不超过标签标注温度上限的3℃。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
					23.2	学校食堂就餐区或就餐区附近设有供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
餐具清洗消毒区	24	清洗	★24.1	具有专用的餐具清洗消毒水池,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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
			24.2	洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂家名和厂址等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1		
	25	消毒	★25.1	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1		
餐具保洁区	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	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。使用敞开式的货架存放餐饮具,采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 合理缺项	1		
			★26.3	一次性餐饮具符合食品安全要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	1		
			26.4	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		
餐饮服务场所	27	场所布局与设施	27.1	食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局,且食品原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道入口分开设置。无法分设时应严格按照不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品进行无污染覆盖。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		
			27.2	设置与供餐方式和食品加工相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐饮具清洗消毒、备餐等加工操作场所。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		
			27.3	食品处理区设置足够数量的洗手、干手设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		
			27.4	具备给排水条件,且排水流向合理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		
	28	场所卫生	28.1	餐饮服务场所环境整洁,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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		
			28.2	升降笼、食梯、滑道等食物传递设施清洁卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5		
			28.3	防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求(杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物质不得存放在食品处理区和就餐场所),无有害生物活动迹象。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		
			28.4	餐厨废弃物的存放及处理符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		
			28.5	餐饮服务场所内禁止饲养和宰杀禽畜类动物。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5		

	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
文件保存区	30	文件与记录	★30.1	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。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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1.5
			★30.2	有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货清者评价和退出制度、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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
			★30.3	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。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	1
食品安全管理	31	机构与职能	31.1	学校、养老机构、医疗机构食堂等特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，建立供货者评价和退出机制。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 合理缺项	0.5
			31.2	食品安全管理人员是否参加食品安全培训，熟练掌握食品安全知识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	0.5
得分总和（100分）						
备注	<p>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。</p> <p>2. 数量单位为“个”。</p> <p>3. 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。</p> <p>4. 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。</p> <p>5. 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。</p> <p>6. 各项评分总和为100分。(表的第一页)因实际情况存在缺项情形的,该项评分为“0”。(表的其它页)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。</p> <p>7. 日常监督检查共94项检查内容,重点项(检查序号中打★号项)27项,一般项67项。</p> <p>8. (日常监督检查)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&lt;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&lt;70%。</p> <p>9. (日常监督检查)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%。</p>					

附件 5

## 餐饮服务提供者风险等级确定表

(            年度)            (编号            )

企业信息	餐饮服务提供者名称	
	地址	
	营业执照编号或信用代码	
	联系人及联系方式	
	上年度风险等级	
静态风险	静态风险因素量化风险分值	
动态风险	动态风险因素量化风险分值	
餐饮服务提供者 风险等级	风险等级得分	(静态风险+动态风险)
	风险等级	<input type="checkbox"/> A级 <input type="checkbox"/> B级 <input type="checkbox"/> C级 <input type="checkbox"/> D级
	<p>是否存在下列情况（在存在的情况前打“√”）：</p> <p><input type="checkbox"/> 故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚；</p> <p><input type="checkbox"/> 有 1 次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的；</p> <p><input type="checkbox"/> 违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；</p> <p><input type="checkbox"/> 发生食品安全事故的；</p> <p><input type="checkbox"/> 不按规定停止经营的；</p> <p><input type="checkbox"/> 拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的；</p> <p><input type="checkbox"/> 具有法律、法规、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以上调风险等级情形的。（请在备注中说明具体情形）</p> <p>建议 <input type="checkbox"/> 上调个风险等级   <input type="checkbox"/> 不调整风险等级   <input type="checkbox"/> 下调个风险等级</p>	
	下一年度风险等级	
	备注	
填表人签名：		审核人签名：
年 月 日		年 月 日