附件：1.食品销售者静态风险因素量化分值表

2.社会餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表

3.中央厨房和集体用餐配送单位静态风险因素量化分值表

4.单位食堂静态风险因素量化分值表

5.集中交易市场开办者静态风险因素量化分值表

6.网络食品交易第三方平台提供者静态风险因素量化分值表

7.食用农产品销售者静态风险因素量化分值表

 8.食品（食用农产品）贮存服务提供者静态风险因素量化分值表

9.小餐饮经营者静态风险因素量化分值表

10.现场制售食品小摊点静态风险因素量化分值表

11.食品销售小摊点静态风险因素量化分值表

12.食品销售者动态风险因素量化分值表（食品销售者日常监督检查要点表）

13.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）

14.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要点表）

15.单位食堂动态风险因素量化分值表（单位食堂日常监督检查要点表）

16.集中交易市场开办者动态风险因素量化分值表（集中交易市场开办者日常监督检查要点表）

17.网络食品交易第三方平台提供者动态风险因素量化分值表（网络食品交易第三方平台提供者日常监督检查要点表）

18.食用农产品销售者动态风险因素量化分值表（食用农产品销售者日常监督检查要点表）

19.食品（食用农产品）贮存服务提供者动态风险因素量化分值表（食品（食用农产品）贮存服务提供者日常监督检查要点表）

20.小餐饮经营者动态风险因素量化分值表（小餐饮经营者日常监督检查要点表）

21.现场制售食品小摊点动态风险因素量化分值表（现场制售食品小摊点日常监督检查要点表）

22.食品销售小摊点动态风险因素量化分值表（食品销售小摊点日常监督检查要点表）

23.食品经营者风险等级确定表

24.食品经营者日常监督检查结果记录表附件1

食品销售者静态风险因素量化分值表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项（共40分） | 参考分值 | 得分 |
| 1 | 食品经营场所面积（3分） | 面积（㎡） | 50以下 | 51-200 | 201-1000 | 1001以上 | 　 |
| 分值 | 1分 | 1.5分 | 2分 | 3分 |
| 2 | 预包装食品单品数（3分） | 常温（1分） | 数量 | 500以下  | 501-2000 | 2001-5000 | 5001以上 | 　 |
| 分值 | 0.2分 | 0.5分 | 0.8分 | 1分 |
| 冷藏、冷冻（2分） | 数量 | 100以下 | 101-300 | 301-1000 | 1001以上 | 　 |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 3 | 散装食品单品数（5分） | 常温（2分） | 数量 | 1-100 | 101-300 | 301-1000 | 1001以上 | 　 |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 冷藏、冷冻（3分） | 数量 | 50以下 | 51-100 | 101-200 | 201以上 | 　 |
| 分值 | 1分 | 1.5分 | 2分 | 3分 |
| 4 | 食用农产品销售（6分） | 畜禽水产品（4分） | 4分 | 　 |
| 进口食用农产品（2分） | 2分 | 　　 |
| 5 | 特殊食品（6分） | 6分 | 　 |
| 6 | 现场制售食品（9分） | 单品数（6分） | 数量 | 10以下 | 11以上 | 　　 |
| 分值 | 3分 | 6分 |
| 含裱花蛋糕（3分） | 3分 |
| 7 | 供货者数量（4分） | 数量 | 50以下 | 51-100 | 101-200 | 201以上 | 　　 |
| 分值 | 1分 | 2分 | 3分 | 4分 |
| 8 | 出租柜台（4分） | 4分 |  |
| 得分总和 | 　 |
| 备注 | 1.食品销售者同时经营食用农产品的按照食品销售者实施风险分级管理。2.评分总和为40分，评分项因实际情况缺项的，对应的得分为“0”。3.含进货查验、食品贮存、食品内部运输、食品陈列展售场所的面积总和。4.单品数不含制作过程中各类食品原料和半成品数量，指独立展售食品的品种数。5.表中畜禽水产品不包括进口食用农产品。6.特殊食品是指婴幼儿配方乳粉、婴幼儿配方食品、保健食品以及特殊医学用途食品等。7.各数值均为整数，如有小数，四舍五入取整。数量单位为个，面积单位为m2。8.“以上”、“以下”均包含本数。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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150m2以下 | 面积 150 m2（含）～1000m2 | 面积1000 m2（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.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.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。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。 |

附件2

社会餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表

|  |
| --- |
| 附件3中央厨房和集体用餐配送单位静态风险因素量化分值表 |
| **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 |
| 制作食品的类别和数量(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 |
| 得分总和 | 　 |
| 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.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。4.数量单位为“个”。5.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。6.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。7.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。 |

|  |
| --- |
| 附件4单位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,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。 |

附件5

集中交易市场开办者静态风险因素量化分值表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项（共40分）** | **参考分值** | **得分** |
| 1 | 集中交易市场类型（10分） | 类型 | 批发市场 | 零售市场 | 　 |
| 分值 | 10 | 8 |
| 2 | 入场销售者数量（5分） | 批发（3分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 | 　 |
| 分值 | 1 | 2 | 3 |
| 零售（2分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 | 　 |
| 分值 | 1 | 1.5 | 2 |
| 3 | 入场销售者在售食品种类（10分） | 进口　（5分） | 预包装食品（1.5分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 | 　　 |
| 分值 | 0.5 | 1 | 1.5 |
| 散装食品（1.5分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 |  |
| 分值 | 0.5 | 1 | 1.5 |
| 特殊食品（2分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 |  |
| 分值 | 1 | 1.5 | 2 |
| 国产　（5分） | 预包装食品（1.5分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 |  |
| 分值 | 0.5 | 1 | 1.5 |
| 散装食品（1.5分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 |  |
| 分值 | 0.5 | 1 | 1.5 |
| 特殊食品（2分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 |  |
| 分值 | 1 | 1.5 | 2 |
| 4 | 入场食用农产品销售者数量（15分） | 进口　　（9分） | 畜禽产品（5分） | 冷藏冷冻（4分） | 户数 | 10以下 | 11以上 | 　　 |
| 分值 | 2 | 4 |
| 常温（1分） | 户数 | 10以下 | 11以上 | 　 |
| 分值 | 0.5 | 1 |
| 水产品　（2.5分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 |  |
| 分值 | 1.5 | 2 | 2.5 |
| 果蔬类　　（1.5分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 |  |
| 分值 | 0.5 | 1 | 1.5 |
| 国产　（6分） | 畜禽产品（3分） | 冷藏冷冻（2分） | 户数 | 10以下 | 11以上 | 　 |
| 分值 | 1 | 2 |
| 常温（1分） | 户数 | 10以下 | 11以上 |  |
| 分值 | 0.5 | 1 |
| 水产品　　（2分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 |  |
| 分值 | 1 | 1.5 | 2 |
| 果蔬　　　（1分） | 户数 | 10以下 | 11－50 | 51以上 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.8 | 1 |
| 得分总和 | 　 |
| 备注 | 1.集中交易市场开办者是指依法设立、为食品（食用农产品）交易提供平台、场地、设施、服务以及日常管理的企业法人或者其他组织。2.集中交易市场是指由集中交易市场开办者经营管理、多个场内经营者集中进行现货食品（食用农产品）交易的固定场所。3.属于一家市场开办者开办多个市场的情形的，将具体市场作为实施风险分级的工作对象。4.各评分总和为40分，评分项因实际情况评分项因实际情况同时存在多种选项的，得分为累加分；缺项的，得分为“0”。5.“得分”栏各项得分按实际分值填写，可以有小数，但得分总和，应四舍五入取整。6.“以上”、“以下”均包含本数。 |

附件6

网络食品交易第三方平台提供者

静态风险因素量化分值表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项（共40分） | 参考分值 | 得分 |
| 1 | 网络食品交易第三方平台类型（10分） | 类型 | 食品 | 食用农产品 | 餐饮服务 | 　 |
| 分值 | 2 | 3 | 5 |
| 2 | 入网销售者（餐饮服务经营者）数量（5分） | 户数 | 5000以下 | 5001-10000 | 10001以上 |  |
| 分值 | 3 | 4 | 5 |
| 3 | 入网销售者在售食品（食用农产品）种类（12分） | 类别 | 分值 |  |
| 食品（6分） | 预包装食品 | 1 |  |
| 散装食品 | 2 |  |
| 特殊食品 | 3 |  |
| 食用农产品（6分） | 畜禽产品 | 3 |  |
| 水产品　 | 2 |  |
| 果蔬类　　 | 1 |  |
| 4 | 入网餐饮服务经营者在售食品种类（13分） | 类别 | 热食类 | 冷食类 | 生食类 | 糕点类 | 自制饮品 |  |
| 分值 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 |
| 得分总和 |  |
| 备注 | 1.各项分值总和为40分，评分项因实际情况同时存在多种选项的，得分为累加分；缺项的，得分为“0”。2.“以上”、“以下”均包含本数。 |

附件7

食用农产品销售者静态风险因素量化分值表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项（共40分）** | **参考分值** | **得分** |
| 1 | 食用农产品销售者经营方式 （5分） | 方式 | 批发 | 零售 |  |
| 分值 | 4 | 1 |
| 2 | 在售普通食用农产品的种类（27分） | 进口（11分） | 猪肉（2分） | 品类 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 1.5 |
| 牛羊肉（3分） | 品类 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 1 | 2 |
| 禽肉（2分） | 品类 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 1.5 |
| 水产品（2分） | 品类 | 鲜活 | 冷藏 | 冷冻 | 　 |
| 分值 | 1 | 0.5 | 0.5 |
| 果蔬类（2分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 | 　 |
| 分值 | 1 | 0.5 | 0.5 |
| 国产（16分） | 猪肉（4分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 2 | 0.5 | 1.5 |
| 牛羊肉（5分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 2.5 | 1 | 1.5 |
| 禽肉（2分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 1 | 0.5 | 0.5 |
| 水产品（3分） | 品类 | 鲜活 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 1.5 | 0.5 | 1 |
| 果蔬类（2分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 | 　 |
| 分值 | 1 | 0.5 | 0.5 |
| 3 | 在售认证食用农产品品类（4分） | 品类 | 绿色 | 有机 |  |
| 分值 | 2 | 2 |
| 4 | 供货者数量（4分） | 数量 | 10以下 | 11以上 |  |
| 分值 | 2.5 | 3.5 |
| 得分总和 | 　 |
| 备注 | 1.食用农产品销售者是指只经营食用农产品的销售者。2.各评分总和为40分，评分项因实际情况同时存在多种选项的，得分为累加分；缺项的，得分为“0”。3.“得分”栏各项得分按实际分值填写，可以有小数，但得分总和，应四舍五入取整。 4.“以上”、“以下”均包含本数。  |

附件8

食品（食用农产品）贮存服务提供者静态风险因素量化分值表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项（共40分）** | **参考分值** | **得分** |
| 1 | 食品（食用农产品）贮存服务提供者贮存面积（5分） | 面积(㎡) | 500以下 | 501-2000 | 2001以上 |  |
| 分值 | 2.5 | 3.5 | 5 |
| 2 | 贮存的食用农产品种类（21.5分） | 进口（12分） | 猪肉（2.5分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1.5 |
| 牛羊肉（2.5分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1.5 |
| 禽肉（2.5分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1.5 |
| 水产品（2.5分） | 品类 | 鲜活 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1.5 |
| 果蔬类（2分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1 |
| 国产(9.5分) | 猪肉（2分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1 |
| 牛羊肉（2分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1 |
| 禽肉（2分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1 |
| 水产品（2分） | 品类 | 鲜活 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1 |
| 果蔬类（1.5分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| 3 | 贮存的食品种类（13.5分） | 进口（8分） | 预包装食品（5分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 1.5 | 3 |
| 特殊食品（3分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 1 | 1.5 |
| 国产（5.5分） | 预包装食品（3.5分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 1 | 1 | 1.5 |
| 特殊食品（2分） | 品类 | 常温 | 冷藏 | 冷冻 |  |
| 分值 | 0.5 | 0.5 | 1 |
| 得分总和（40分） |  |
| 备注 | 1.食品（食用农产品）贮存服务提供者是指对外提供食品（食用农产品）存储服务的各类生产经营者。2.各评分总和为40分，评分项因实际情况评分项因实际情况同时存在多种选项的，得分为累加分；缺项的，得分为“0”。3.“得分”栏各项得分按实际分值填写，可以有小数，但得分总和，应四舍五入取整。4.“以上”、“以下”均包含本数。 |

附件9

小餐饮经营者静态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** |
| 主体业态(14分) | 业态 | 小餐饮 | 小餐桌 | 社区老人照料餐厅 | 农村餐饮宴席 |  |
| 分值 | 2 | 4 | 4 | 4 |
| 特殊项（6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 |  |
| 分值 | 4 | 2 |
| 制作食品的类别和数量(20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 |
| 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 |
| 糕点类食品制售，不包括裱花蛋糕（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 |
| 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.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。2.数量单位为“个”。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。4.具有热食、冷食等多种情形,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。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。 |

|  |
| --- |
| 附件10现场制售食品小摊点静态风险因素量化分值表 |
| **评分项（共40分）** | **参考分值** | **得分** |
| 食品制售小摊点(15分) | 规模（10分） | 客流量50人及以下 | 客流量51人～300人 | 客流量301人～500人 | 客流量501人及以上 | 　 |
| 分值 | 1 | 3 | 7 | 10 |
| 经营方式（4分） | 公司化运营 | 个体自营 |  |
| 分值 | 3 | 4 |
| 特殊项（1分） | 食品原料采购无固定供应商 |  |
| 分值 | 1 |
| 制作食品的类别和数量(25分) | 早餐类制售（15分） | 单品数（5分） | 数量 | 1～30 | 31～100 | 101及以上 | 　 |
| 分值 | 1分 | 3分 | 5分 |
| 含易腐原料（10分） | 数量 | 1～30 | 31～50 | 51及以上 | 　 |
| 分值 | 1分 | 6分 | 10分 |
| 预包装食品销售（10分） | 单品数（10分） | 数量 | 1～30 | 31～50 | 51及以上 | 　 |
| 分值 | 1分 | 5分 | 10分 |
| 得分总和 | 　 |
| 备注 | 1.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。2.数量单位为“个”。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。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。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。 |

附件11

食品销售小摊点静态风险因素量化分值表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项（共40分） | 参考分值 | 得分 |
| 1 | 预包装食品单品数（10分） | 常温（4分） | 数量 | 50以下  | 51-100 | 101-200 | 201以上 | 　 |
| 分值 | 1分 | 2分 | 3分 | 4分 |
| 冷藏、冷冻（6分） | 数量 | 50以下  | 51-100 | 101-200 | 201以上 | 　 |
| 分值 | 2分 | 3分 | 4分 | 6分 |
| 2 | 散装食品单品数（15分） | 常温（6分） | 数量 | 1-100 | 101-300 | 301-1000 | 1001以上 | 　 |
| 分值 | 2分 | 3分 | 4分 | 6分 |
| 冷藏、冷冻（9分） | 数量 | 50以下 | 51-100 | 101-200 | 201以上 | 　 |
| 分值 | 4分 | 6分 | 8分 | 9分 |
| 3 | 食用农产品销售（15分） | 畜禽水产品（7分） | 7分 | 　 |
| 进口食用农产品（8分） | 8分 | 　　 |
| 得分总和 | 　 |
| 备注 | 1.评分总和为40分，评分项因实际情况缺项的，对应的得分为“0”。2.单品数不含制作过程中各类食品原料和半成品数量，指独立展售食品的品种数。3.表中畜禽水产品不包括进口食用农产品。4.“以上”、“以下”均包含本数。 |

附件12

食品销售者动态风险因素量化分值表

（食品销售者日常监督检查要点表）

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 评定时间：

| **检查****项目** | **序号** | **检 查 内 容** | **评价** | **分值** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.经营资质 | ★1.1 | 销售者持有的食品经营许可证、备案编号合法有效 | □是 □否 | 1 |
| ★1.2 | 食品经营许可证载明的有关内容与实际经营项目相符 | □是 □否 | 1 |
| 1.3 | 许可证悬挂或摆放在经营场所的醒目位置 | □是 □否 | 1 |
| 2.经营条件 | ★2.1 | 具有与销售的食品品种、数量相适应的场所，销售场所环境干净整洁 | □是 □否 | 1 |
| ★2.2 | 经营和贮存场所不得设在易污染区域，距离粪坑、污水池等污染源25米以上 | □是 □否 | 1 |
| ★2.3 | 食品销售场所布局合理，食品和非食品、生食和熟食、水产品与其他食品等销售区域分开设置，有固定的存放位置和标识 | □是 □否 | 1 |
| ★2.4 | 具有与销售的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施 | □是 □否 | 1 |
| ★2.5 | 食品销售场所和贮存场所与生活区分（隔）开 | □是 □否 | 1 |
| 3.食品标签等外观质量状况 | ★3.1 | 抽查的食品在保质期内 | □是 □否 | 2 |
| ★3.2 | 抽查的食品感官性状正常 | □是 □否 | 1 |
| ★3.3 | 抽查的预包装食品、食品添加剂的包装上有标签，标签标明的内容符合食品安全法等法律法规的规定 | □是 □否 | 1 |
| ★3.4 | 抽查的食品的标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识，不涉及疾病预防、治疗功能 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★3.5 | 抽查的散装食品，在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★3.6 | 销售场所设置或摆放的食品广告的内容不涉及疾病预防、治疗功能 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★3.7 | 抽查的转基因食品按照规定显著标示 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| 4.从业人员管理 | ★4.1 | 食品销售者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员不属于法律规定的禁止从业的情形 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★4.2 | 建立从业人员健康管理制度 | □是 □否 | 1 |
| ★4.3 | 在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员取得健康证明，无患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况； | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| 5.经营过程控制情况 | ★5.1 | 定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品 | □是 □否 | 1 |
| ★5.2 | 食品贮存隔墙离地距离在10厘米以上 | □是 □否 | 1 |
| ★5.3 | 按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品 | □是 □否 | 1 |
| ★5.4 | 对销售过程有温度、湿度要求的食品，有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| 5.5 | 委托开展贮存业务的，对贮存服务提供者的资质和食品安全保障能力进行审核并留存相关资料；监督贮存服务提供者按照保证食品安全的要求贮存食品并留存检查记录 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| ★5.6 | 建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价 | □是 □否 | 1 |
| ★5.7 | 发生食品安全事故的，建立和保存处置食品安全事故记录，并按规定上报所在地市场监管部门 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★5.8 | 采购食品，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★5.9 | 采购食品添加剂查验供货者的许可证和产品合格证明，并如实记录所采购食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★5.10 | 按要求停止销售、召回、报告不符合食品安全标准或者证明可能危害人体健康的食品。 | □是 □否 | 1 |
| ★5.11 | 食品销售者张贴并保持上次监督检查结果记录 | □是 □否 | 1 |
| 6.食盐销售 | ★6.1 | 从取得食盐定点批发企业证书的单位购进，并保留购货凭证，有合法有效的从事食盐经营的食品经营许可证和相关合格证明文件等 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★6.2 | 不存在销售禁止销售的食盐情形 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| 7.食用农产品销售 | ★7.1 | 抽查的畜禽产品具有检验检疫合格证明 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★7.2 | 建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| 8.进口食品销售 | ★8.1 | 抽查的进口预包装食品有中文标签,并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★8.2 | 抽查的进口预包装食品（食用农产品）有海关部门出具的入境货物检验检疫证明 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| 9.食品 销售（批发）企业 | ★9.1 | 有食品安全管理人员 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★9.2 | 不存在经市场监管部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作的情况 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★9.3 | 对从业人员进行食品安全知识培训 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★9.4 | 建立并严格执行食品进货查验记录制度，如实记录所采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★9.5 | 从事食品批发业务的销售企业建立并严格执行食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期、以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★9.6 | 实行统一配送经营方式的食品经营企业，企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| 10.现场制售 | ★10.1 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。取得健康证明。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★10.2 | 食品操作区域保持清洁、卫生、加工制作用水符合国家规定的标准。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★10.3 | 食品原料、半成品和成品盛放、贮存相互分开。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★10.4 | 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★10.5 | 操作专间、专用操作场所符合相关要求。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★10.6 | 餐厨用具按照规范进行清洗消毒。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| ★10.7 | 现场制售食品在容器、外包装上标明食品的名称、制作日期、保质期以及销售者名称、地址、联系方式等内容。有温度要求的保质期应当以小时计。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| 11.特殊食品销售 | ★11.1 | 抽查的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉按规定注册或备案。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| ★11.2 | 抽查的保健食品的标签、说明书符合规定。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| 11.3 | 经营特殊食品设专柜或专区销售，并在专柜或专区显著位置标明“\*\*\*销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| ★11.4 | 抽查的保健食品索取并留存批准证明文件以及企业产品质量标准。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| ★11.5 | 抽查的保健食品广告内容声明“本品不能代替药物”。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| ★11.6 | 抽查的保健食品广告内容经生产企业所在地省（区、市）食品监管部门审查批准，取得保健食品广告批准文件 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| ★11.7 | 抽查的进口保健食品按规定注册或备案。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| ★11.8 | 抽查的特殊医学用途配方食品经国家市场监督管理总局注册。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| ★11.9 | 抽查的特殊医学用途配方食品广告符合《广告法》和其他法律法规关于药品广告管理的规定。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| ★11.10 | 抽查的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签标明主要营养成分及其含量。 | □是 □否□合理缺项 | 0.5 |
| 得分总和（60分） |  |
| 其他需要记录的问题： |
| 备注 | 1.食品销售者同时经营食用农产品的按照食品销售者实施风险分级管理。2.各评分总和为60分，选择“否”，得分；选择“是”或者“合理缺项”，不得分。3.日常监督检查共58项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）55项，一般项3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，一般项1项不合格；③不符合，重点项1项（含）以上不合格,或一般项2项以上不合格。 |

附件13

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 | 在就餐区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。 | □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（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）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（食用农产品除外）应使用密闭容器贮存，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 | 未贮存禁用物质、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、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、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、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人或为重大活动供餐，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 | 供餐服务 | 22.1 | 就餐场所卫生清洁。 | □是□否 | 0.5 |
| 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 | 开展使用公勺公筷宣传，提供公勺公筷服务，规范开展分餐制服务。开展厉行节约、反对浪费宣传，引导节约消费、健康消费，提供用餐剩余食品打包服务。 | □是□否 | 1 |
| 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（含长江流域非法捕捞渔获物）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（含长江流域非法捕捞渔获物）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 | 入网餐饮服务经营者在自己的加工操作区内加工食品，不得将订单委托其他食品经营者加工制作。 | □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应保证送餐人员个人卫生良好，外卖箱（包）保持清洁，并定期消毒。 | □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，应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。 | □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每批次产品的消毒合格证明。 | □是□否□合理缺项 | 0.5 |
| 31.4 | 建立健全食品安全管理制度（包含人员健康管理、食品安全自查、进货查验、食品召回等内容），有食品安全追溯体系、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）、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，检查结果为“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）24项，鼓励项（检查序号中打☆号项）1项，一般项51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14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。 | □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（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）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（食用农产品除外）应使用密闭容器贮存，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 | 0.5 |
| ★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 | 未贮存禁用物质、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、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、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、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 |
| ★15.5 | 不经营利用禁止食用的野生动物（含长江流域非法捕捞渔获物）及其制品制作的食品 | □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 | 0.5 |
| 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，应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。 | □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；评价结果为“是”或者“合理缺项”的不加分，总分为60分。4.日常监督检查共61项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）25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%。 |

|  |
| --- |
| 附件15单位食堂动态风险因素量化分值表（单位食堂日常监督检查表）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 |
| 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。 | □是□否□合理缺项 | 1 |
| 1.4 | 学校食堂公示食品原料进货来源、供餐单位等信息。 | □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、经营项目等事项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 | 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品原料。 | □是□否□合理缺项 | 2 |
| ★3.7 | 无禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。 | □是□否 | 1 |
| 3.8 | 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□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。 | □是□否□合理缺项 | 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□合理缺项 | 1 |
| 8.2 | 专间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 | 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。 | □是□否□合理缺项 | 1 |
| 10.3 | 学校食堂制定并在显著位置公示人员操作规范。 | □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 | 学校食堂设置专用的备餐间或者备餐操作区。 | □是□否□合理缺项 | 1 |
| 12.3 | 各专间有明显的标识，并标明用途。 | □是□否□合理缺项 | 0.5 |
| 12.4 | 学校食堂制定并在显著位置公示人员操作规范。 | □是□否□合理缺项 | 0.5 |
| 12.5 | 专用操作区内工用具专用并独立存放。 | □是□否□合理缺项 | 0.5 |
| 13 | 人员 | 13.1 | 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。 | □是□否□合理缺项 | 1 |
| 烹饪区 | 14 | 工具容器 | 14.1 | 盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。 | □是□否 | 0.5 |
| 14.2 | 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 |
| 15 | 防尘、防有害生物设施 | 15.1 | 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 |
| 16 | 照明、通风排烟设施 | 16.1 | 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 | 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。 | □是□否 | 1 |
| ★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。 | □是□否□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。 | □是□否□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）。 | □是□否 | 0.5 |
| 17.5 | 不经营利用禁止食用的野生动物（含长江流域非法捕捞渔获物）及其制品制作的食品 | □是□否 | 0.5 |
| 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。 | □是□否 | 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。 | □是□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。 | □是□否 | 1 |
| 就餐区 | 21 | 供餐服务 | 21.1 | 就餐场所卫生清洁。 | □是□否 | 0.5 |
| 21.2 | 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 |
| 21.3 | 学校食堂从业人员未有在食堂内吸烟等行为。 | □是□否□合理缺项 | 0.5 |
| 21.4 | 开展使用公勺公筷宣传，提供公勺公筷服务，规范开展分餐制服务。开展厉行节约、反对浪费宣传，引导节约消费、健康消费，提供用餐剩余食品打包服务。 | □是□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。 | □是□否 | 0.5 |
| 22.2 | 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。 | □是□否□合理缺项 | 0.5 |
| 餐用具清洗消毒区 | 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。 | □是□否 | 1 |
| 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。 | □是□否 | 1 |
| 24 | 消毒 | ★24.1 | 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 |
| ★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。 | □是□否□合理缺项 | 1 |
| 餐用具保洁区 | 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。 | □是□否 | 1 |
| ★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。 | □合理缺项 | 1 |
| ★25.3 | 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 |
| 25.4 | 一次性餐饮具符合食品安全要求。 | □是□否□合理缺项 | 1 |
| 25.5 | 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 |
| 文件保存区 | 26 | 文件与记录 | ★26.1 | 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 |
| 26.2 | 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 |
| ★26.3 | 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 |
| 得分总和（60分） |  |
| 备注 | 1.单位食堂,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.单位食堂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66项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）25项，一般项41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16

集中交易市场开办者动态风险因素量化分值表

（集中交易市场开办者日常监督检查要点表）

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　评定时间：

| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 集中交易市场通用检查项目（16项） |
| 1.主体资格 | ★1.1 | 持有的营业执照等法定主体资格证明文件合法有效 | □是 □否 | 3 |
| 2.食品安全管理责任 | ★2.1 | 建立食品安全管理制度、食品安全事故处置方案 | □是 □否 | 2 |
| ★2.2 | 明确规定主要负责人对本市场的食用农产品质量安全工作全面负责。 | □是 □否 | 1 |
| ★2.3 | 开展食品安全知识培训并有培训记录 | □是 □否 | 1 |
| 3.经营条件 | ★3.1 | 按照食用农产品类别实施分区销售 | □是 □否 | 2 |
| 4.入场销售者准入管理 | ★4.1 | 建立并依法更新入场食用农产品销售者档案，查验并留存入场销售者的社会信用代码或者身份证复印件，如实记录入场销售者名称或姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系方式、住址、食用农产品主要品种、进货渠道、产地等信息，且入场销售者档案保存期限符合法定要求。 | □是 □否 | 5 |
| ★4.2 | 如实向所在地市场监管部门报告市场名称、住所、类型、法定代表人或者负责人姓名、食用农产品安全管理制度、食用农产品主要种类、摊位数量等信息。 | □是 □否 | 2 |
| 5.食用农产品准入管理 | ★5.1 | 查验并留存入场销售的食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。 | □是 □否 | 4 |
| ★5.2 | 对无法提供产地证明或者购物凭证、合格证明文件的，进行快速检测或抽样检验，不准检测不合格的食用农产品进入集中交易市场销售。 | □是 □否□合理缺项 | 4 |
| 6.食用农产品质量检测 | 6.1 | 是否设立快速检测中心（室）或委托第三方检测机构开展日常检测。 | □是 □否 | 2 |
| 7.日常检查与不合格食用农产品、食品处置报告 | ★7.1 | 建立食用农产品检查制度，检查销售者的经营环境和条件及其销售的食用农产品。 | □是 □否 | 2 |
| ★7.2 | 对发现的存在食用农产品不符合食品安全标准等违法行为的，要求入场销售者立即停止销售，并依照集中交易市场管理规定或者与入场销售者签订的协议进行处理，或者配合政府有关部门根据有关法律法规进行处理，并记录和报告相关情况 | □是 □否□合理缺项 | 3 |
| 8.信息公示 | ★8.1 | 在市场醒目位置及时公布食品安全管理制度、食品安全管理人员、食用农产品检测结果以及不合格食用农产品处理结果、投诉举报电话等信息。 | □是 □否 | 2 |
| 9.签订食用农产品质量安全协议情况 | 9.1 | 集中交易市场开办者与入场销售者签订食用农产品质量安全协议。 | □是 □否 | 2 |
| 9.2 | 集中交易市场开办者不准未签订食用农产品质量安全责任协议的销售者进入批发市场进行销售。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| 10.食用农产品销售凭证 | 10.1 | 印制统一格式的销售凭证。 | □是 □否 | 2 |
| 批发市场开办者特有检查项目（5项） |
| 11.食用农产品质量检测 | ★11.1 | 批发市场开办者配备检验设备和检验人员，或者委托具有资质的食品检验机构，开展食用农产品抽样检验或者快速检测。 | □是 □否□合理缺项 | 5 |
| 12.签订食用农产品质量安全协议情况 | ★12.1 | 批发市场开办者与入场销售者签订食用农产品质量安全协议。 | □是 □否□合理缺项 | 5 |
| ★12.2 | 批发市场开办者不准未签订食用农产品质量安全责任协议的销售者进入批发市场进行销售。 | □是 □否□合理缺项 | 5 |
| 13.食用农产品销售凭证 | ★13.1 | 批发市场开办者印制统一格式的销售凭证。 | □是 □否□合理缺项 | 5 |
| 14. 实地考察 | ★14.1 | 与屠宰厂（场）、食用农产品种植养殖基地签订协议的批发市场开办者对屠宰厂（场）和食用农产品种植养殖基地进行实地考察，了解食用农产品生产过程以及相关信息，查验种植养殖基地食用农产品相关证明材料以及票据等。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| 得分总和（60分） |  |
| 其他需要记录的问题： |
| 备注 | 1.集中交易市场开办者是指依法设立、为食品（食用农产品）交易提供平台、场地、设施、服务以及日常管理的企业法人或者其他组织。2.集中交易市场是指由集中交易市场开办者经营管理、多个场内经营者集中进行现货食品（食用农产品）交易的固定场所。3.属于一家市场开办者开办多个市场的情形的，将具体市场作为实施风险分级的工作对象。4.各评分总和为60分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。5.日常监督检查共21项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）17项，一般项4项。6.检查结果判定方法：①符合，检查中未发现问题；②基本符合，一般项小于2项（含）不合格；③不符合，重点项1项（含）以上不合格，或一般项2项以上不合格。 |

附件17

网络食品交易第三方平台提供者动态风险因素量化分值表

（网络食品交易第三方平台提供者日常监督检查要点表）

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　评定时间：

| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.主体资质 | ★1.1 | 依法取得营业执照并在有效期限内。 | □是 □否 | 4 |
| ★1.2 | 平台在通信主管部门批准后30个工作日内，向河北省市场监督管理局备案，网络餐饮服务第三方平台提供者分支机构，在设立后30个工作日内，向所在地市场监督管理部门备案。 | □是 □否 | 4 |
| 2.食品安全责任 | ★2.1 | 建立入网食品经营者审查登记、食品安全自查、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全投诉举报处理等相应制度，网络餐饮服务第三方平台提供者还建立食品安全事故处置制度；在网络平台上公开相关制度和投诉举报方式。 | □是 □否 | 4 |
| ★2.2 | 设置专门的网络食品安全管理机构或者指定专职食品安全管理人员，对平台上的食品经营行为及信息进行检查。 | □是 □否 | 4 |
| 2.3 | 对平台上食品经营者开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和食品安全知识的教育培训工作，且有培训记录。 | □是 □否 | 3 |
| ★2.4 | 建立入网食品经营者档案，记录入网食品经营者的基本情况、食品安全管理人员等信息。 | □是 □否 | 4 |
| ★2.5 | 记录、保存食品交易信息，保存时间不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存时间不少于2年；网络订餐的订单信息保存时间不少于6个月。 | □是 □否 | 4 |
| ★2.6 | 网络餐饮服务第三方平台提供者对送餐人员进行食品安全培训和管理，培训记录保存期限不少于两年。 | □是 □否□合理缺项 | 3 |
| 3.对入网食品经营者的管理 | ★3.1 | 对入网食品经营者食品生产经营许可证等材料进行审查，如实记录并及时更新。 | □是 □否□合理缺项 | 3 |
| ★3.2 | 对入网食用农产品生产经营者营业执照、入网交易食用农产品的个人的身份证号码、住址、联系方式等信息如实记录并及时更新。 | □是 □否□合理缺项 | 3 |
| ★3.3 | 网络餐饮服务第三方平台提供者与入网餐饮服务提供者签订食品安全协议。 | □是 □否□合理缺项 | 3 |
| 3.4 | 明确入网食品经营者食品安全管理责任。 | □是 □否 | 3 |
| ★3.5 | 入网食品经营者在其经营活动主页面显著位置公示其食品生产经营许可证。餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务经营者的食品经营许可证、名称、地址。 | □是 □否□合理缺项 | 3 |
| ★3.6 | 网络餐饮服务第三方平台提供者对入网餐饮服务经营者的经营行为进行抽查和监测。 | □是 □否□合理缺项 | 4 |
| ★3.7 | 发现入网食品经营者存在食品安全违法行为的，及时制止，并及时向所在地市场监督管理部门报告。 | □是 □否□合理缺项 | 4 |
| ★3.8 | 对出现严重违法行为的入网食品经营者停止提供网络交易平台服务。 | □是 □否□合理缺项 | 4 |
|  | 3.9 | 配合市场监督管理部门对网络食品安全违法行为的查处，并按照相关要求提供网络食品交易相关数据和信息。 | □是 □否□合理缺项 | 3 |
| 得分总和（60分） |  |
| 备注 | 1.各项分值总和为60分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。2.日常监督检查共17项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）14项，一般项3项。3.检查结果判定方法：①符合，检查中未发现问题；②基本符合，一般项1项不合格；③不符合，重点项1项（含）以上不合格，或一般项2项以上不合格。 |

附件18

食用农产品销售者动态风险因素量化分值表

（食用农产品销售者日常监督检查要点表）

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　评定时间：

| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食用农产品通用检查项目（11项）  |
| 1.主体资格 | ★1.1 | 持有的营业执照等法定主体资格证明文件合法有效。 | □是 □否 | 5 |
| 2.经营条件 | ★2.1 | 销售冷藏、冷冻食用农产品的，配备与经营品种相适应的冷藏、冷冻设施，保证所销售的食用农产品符合质量安全所需要的温度、湿度及环境等特殊要求。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| 3.食用农产品、标签等外观质量状况 | ★3.1 | 按照规定应当包装或者附加标识的食用农产品，包装或者附加标识销售，且包装物或者标识标注信息符合规定。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★3.2 | 无包装的食用农产品，在摊位（柜台）明显位置如实公布该食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者名称（姓名）等信息。 | □是 □否□合理缺项 | 6 |
| 4.经营过程控制情况 | ★4.1 | 建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。 | □是 □否 | 10 |
| ★4.2 | 按照规定查验并留存所售食用农产品相关票证。 | □是 □否 | 5 |
| ★4.3 | 食用农产品进货查验记录和凭证保存期限不少于6个月。 | □是 □否 | 2 |
| 4.4 | 自行贮存食用农产品的，如实记录贮存的食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录，且保存期限不少于6个月。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★4.5 | 使用按照市场监管委制定的范本印制的“证票合一”式《食用农产品销售凭证》。 | □是 □否 | 5 |
| 4.6 | 建立食用农产品质量安全自查制度，定期对食用农产品质量安全情况进行检查，且按照规定对发现的不符合食用农产品质量安全要求或者不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的食用农产品，采取立即停止销售，通知相关生产经营者、消费者，召回，无害化处理、销毁等措施，并记录和报告相关情况。 | □是 □否 | 2 |
| 4.7 | 因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食用农产品，在采取补救措施且能保证食用农产品质量安全的情况下继续销售时，向消费者明示补救措施。 | □是 □否□合理缺项 | 1 |
| 食用农产品销售企业、批发销售企业特有检查项目（5项） |
| 5.食用农产品销售企业 | 5.1 | 食用农产品销售企业建立食用农产品安全管理制度、食品安全事故处置方案。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| 5.2 | 食用农产品销售企业配备食用农产品安全管理人员，并开展食用农产品安全知识培训。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★5.3 | 实行统一配送销售方式并由企业总部统一建立进货查验记录制度的食用农产品销售企业，所属各销售门店保存总部的配送清单以及相应的合格证明文件。 | □是 □否□合理缺项 | 6 |
| 6.食用农产品批发销售企业 | ★6.1 | 从事食用农产品批发业务的销售企业，建立食用农产品销售记录制度，如实记录批发食用农产品名称、数量、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。 | □是 □否□合理缺项 | 6 |
| ★6.2 | 批发记录和凭证保存期限不少于6个月。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| 得分总和（60分） |  |
| 其他需要记录的问题： |
| 备注 | 1.食用农产品销售者是指只经营食用农产品的销售者。2.各评分总和为60分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。3.日常监督检查共16项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）11项，一般项5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，一般项小于2项（含）不合格；③不符合，重点项1项（含）以上不合格，或一般项2项以上不合格。 |

附件19

食品（食用农产品）贮存服务提供者动态风险因素量化分值表

（食品（食用农产品）贮存服务提供者日常监督检查要点表）

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　评定时间：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| 1.主体资格 | 1.1 | 食品（食用农产品）贮存提供者持有的营业执照合法有效。 | □是 □否 | 8 |
| 2.经营过程控制情况 | ★2.1 | 如实向所在地市场监管部门报告其名称、地址、法定代表人或者负责人姓名、营业执照或者身份证号码、联系方式以及所提供服务的销售者名称、贮存的食用农产品品种、数量等信息。 | □是 □否 | 5 |
| ★2.2 | 建立并落实食用农产品进出货台帐制度，查验所提供服务的销售者的主体资质和食用农产品产地或者来源证明、合格证明文件，记录食用农产品的品名、产地、贮存日期、出货日期、销售者的名称或姓名、联系方式等。 | □是 □否 | 5 |
| ★2.3 | 食用农产品的进出货台账和相关证明材料保存六个月以上。 | □是 □否 | 4 |
| ★2.4 | 有保证贮存食用农产品质量安全的容器、工具和设备并保持清洁，防止污染。 | □是 □否 | 4 |
| ★2.5 | 保证食品（食用农产品）质量安全所需的温度、湿度和环境等特殊要求。 | □是 □否 | 4 |
| ★2.6 | 不将食品（食用农产品）与有毒、有害物品一同贮存。 | □是 □否 | 8 |
| ★2.7 | 贮存肉类冻品查验并留存检疫合格证明、肉类检验合格证明等证明文件。 | □是 □否□合理缺项 | 6 |
| ★2.8 | 贮存进口食用农产品查验并记录海关出具的入境货物检验检疫证明等证明文件。 | □是 □否□合理缺项 | 6 |
| ★2.9 | 定期检查库存食用农产品。 | □是 □否 | 4 |
| ★2.10 | 发现销售者有违法行为的，及时制止并立即报告所在地市场监管部门。 | □是 □否□合理缺项 | 6 |
| 得分总和（60分） |  |
| 其他需要记录的问题： |
| 备注 | 1.食品（食用农产品）贮存服务提供者是指对外提供食品（食用农产品）存储服务的各类生产经营者。2.各评分总和为60分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。3.日常监督检查共11项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）10项，一般项1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，一般项1项不合格；③不符合，重点项1项（含）以上不合格。 |

附件20

小餐饮经营者动态风险因素量化分值表

（小餐饮经营者日常监督检查要点表）

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　评定时间：

| **检查****项目** | **检查****序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 登记证 | ★1.1 | 小餐饮登记证（或小餐饮备案卡）合法有效 | □是□否 | 2 |
| ★1.2 | 经营地址、经营项目与小餐饮登记证（或小餐饮备案卡）一致。 | □是□否 | 2 |
| 信息公示 | ★2.1 | 在经营场所醒目位置公示小餐饮登记证（或小餐饮备案卡）、上一次日常监督检查结果记录表、食品从业人员健康证明。 | □是□否 | 3 |
| ★2.1 | 公示食品添加剂使用情况。 | □是□否 | 2 |
| 原料控制 | ★3.1 | 查验供货者的许可证、登记证、备案卡和食品质量安全合格证明，具有完整进货查验记录，并按规定保存相关凭证。 | □是□否 | 4 |
| ★3.2 | 原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。 | □是□否 | 2 |
| ★3.3 | 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 |
| ★3.4 | 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 | 2 |
| ★3.5 | 食品添加剂使用管理符合有关要求。 | □是□否□合理缺项 | 2 |
| 卫生状况 | ★4.1 | 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 | 3 |
| ★4.2 | 烹饪场所配置排风设备，定期清洁;用餐场所通风良好。 | □是□否 | 3 |
| 4.3 | 卫生间设置合理，保持清洁卫生，定期清理。 | □是□否□合理缺项 | 2 |
| ★4.4 | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，个人卫生符合要求。 | □是□否 | 2 |
| 过程控制 | ★5.1 | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。 | □是□否 | 3 |
| ★5.2 | 制作食品的设施设备及加工工具、容器等区分使用。 | □是□否 | 3 |
| 5.3 | 有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。 | □是□否 | 2 |
| 设施设备维护 | ★6.1 | 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。 | □是□否 | 2 |
| ★6.2 | 食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。 | □是□否 | 2 |
| 餐饮具清洗消毒 | ★6.3 | 集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。 | □是□否□合理缺项 | 2 |
| 6.4 | 具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。 | □是□否□合理缺项 | 2 |
| 6.5 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。 | □是□否 | 2 |
| 野生动物保护 | ★7.1 | 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 | 2 |
| 网络餐饮服务要求 | ★8.1 | 入网餐饮服务经营者登记证标注网络经营。 | □是□否□合理缺项 | 2 |
| ★8.2 | 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、登记证等信息。 | □是□否□合理缺项 | 2 |
| 8.3 | 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 | 1 |
| 8.4 | 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 |
| 8.5 | 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 | 1 |
| 8.6 | 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 | 1 |
| ☆8.7 | 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 | 1 |
| 得分总和（60分） |  |
| 备注 | 1.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。2.日常监督检查共29项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）20项，鼓励项（检查序号中打☆号项）1项，一般项8项。3.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%。4.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21

现场制售食品小摊点动态风险因素量化分值表

（现场制售食品小摊点日常监督检查要点表）

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　评定时间：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查****项目** | **检查****序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| 信息公示 | ★1.1 | 醒目位置公示食品小摊点备案卡、上一次日常监督检查结果记录表、食品从业人员健康证明。 | □是□否 | 3 |
| 经营资质 | ★2.1 | 食品小摊点备案合法有效，限时限地、经营项目等事项是否与备案一致，不存在提供网络餐饮服务情形。 | □是□否 | 3 |
| 场所卫生 | 3.1 | 与污染源保持25米以上距离。 | □是□否 | 3 |
| ★3.2 | 不在学校、幼儿园门口一百米范围内开展经营。 | □是□否 | 5 |
| 3.3 | 经营场所卫生整洁，无污物。 | □是□否 | 4 |
| 原料贮存 | ★4.1 | 食品原材料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 | 3 |
| 4.2 | 食品包装符合要求，并按照要求的条件和规范贮存。 | □是□否 | 3 |
| ★4.3 | 食品加工用水符合生活饮用水卫生标准。 | □是□否 | 3 |
| 设施设备 | 5.1 | 具有与经营相适应的设施设备，且符合使用规范、运转正常。 | □是□否 | 3 |
| 加工制作 | ★6.1 | 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 | 3 |
| ★6.2 | 无违规禁止经营的品种。 | □是□否 | 5 |
| ★6.3 | 未超范围、超限量使用食品添加剂。 | □是□否 | 3 |
| ★6.4 | 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 | 3 |
| ★6.5 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | □是□否 | 3 |
| 废弃物要求 | 7.1 | 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 | 3 |
| 人员卫生 | 8.1 | 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 | 2 |
| 8.2 | 加工制作直接入口食品时，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方式售货。 | □是□否 | 2 |
| 清洗消毒 | ★9.1 | 提供的餐具或一次性餐具符合食品安全相关要求。 | □是□否 | 2 |
| 文件与记录 | ★10.1 | 具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件，具有完整的进货查验记录。 | □是□否 | 4 |
| 得分总和（60分） |  |
| 备注 | 1.现场制售食品小摊点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。2.日常监督检查共20项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）13项，一般项7项。3.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%。4.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22

食品销售小摊点动态风险因素量化分值表

（食品销售小摊点日常监督检查要点表）

被评定人：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　评定时间：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查****项目** | **检查****序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| 经营资质 | ★1.1 | 醒目位置公示食品小摊点备案卡、上一次日常监督检查结果记录表。 | □是□否 | 2 |
| ★1.2 | 食品小摊点备案合法有效，限时限地、经营项目等事项是否与备案一致。 | □是□否 | 3 |
| 经营条件 | ★2.1 | 与污染源保持25米以上距离。 | □是□否 | 3 |
| ★2.2 | 不在学校、幼儿园门口一百米范围内开展经营。 | □是□否 | 4 |
| 2.3 | 经营场所卫生整洁，无污物。 | □是□否 | 2 |
| 2.4 | 具有与销售的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施。 | □是□否 | 4 |
| 食品标签等外观质量状况 | ★3.1 | 食品在保质期内、感官性状正常。 | □是 □否 | 3 |
| ★3.2 | 经营散装食品的，在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。 | □是 □否□合理缺项 | 3 |
| 从业人员管理 | ★4.1 | 从事接触直接入口食品工作的食品经营人员取得健康证明，无患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况。 | □是□否□合理缺项 | 3 |
| 4.2 | 从事食品经营活动时穿戴清洁的工作衣、帽，保持个人卫生。 |  | 2 |
| 经营过程控制情况 | ★5.1 | 采购食品，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，并保存相关凭证。 | □是 □否 | 4 |
| ★5.2 | 食品摆放隔墙离地距离在10厘米以上。 | □是 □否 | 3 |
| ★5.3 | 按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求销售食品。 | □是 □否 | 2 |
| 5.4 | 对销售过程有温度、湿度要求的食品，有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。 | □是 □否 | 3 |
| 5.5 | 按要求停止销售、召回、报告不符合食品安全标准或者证明可能危害人体健康的食品。 | □是□否□合理缺项 | 3 |
| ★5.6 | 无违规禁止经营的品种。 | □是 □否 | 5 |
| 食盐销售 | 6.1 | 从取得食盐定点批发企业证书的单位购进，并保留购货凭证，有合法有效的从事食盐经营的食品经营许可证和相关合格证明文件等。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★6.2 | 不存在销售禁止销售的食盐情形。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| 食用农产品销售 | ★7.1 | 抽查的畜禽产品具有检验检疫合格证明。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★7.2 | 建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| 进口食品销售 | ★8.1 | 抽查的进口预包装食品有中文标签,并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| ★8.2 | 抽查的进口预包装食品（食用农产品）有海关部门出具的入境货物检验检疫证明。 | □是 □否□合理缺项 | 2 |
| 得分总和（60分） |  |
| 备注 | 1.食品销售小摊点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。2.日常监督检查共22项检查内容，重点项（检查序号中打★号项）16项，一般项6项。3.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%。4.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23

食品经营者风险等级确定表

　　　　　　　　　　　　　　（ 年度） 　　　　　　　（编号）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 主体信息 | 名称 |  |
| 地址 |  |
| 业态 | □食品销售者□食用农产品销售者集中交易市场开办者（□批发市场 □零售市场）□网络食品交易第三方平台提供者□食品（食用农产品）贮存服务提供者□社会餐饮服务经营者□中央厨房和集体用餐配送单位单位食堂（□学校（含托幼机构）食堂 □养老机构食堂 □ 医疗机构食堂 □工地食堂 □其他） □小餐饮经营者□现场制售小摊点 □食品销售小摊点 |
| 联系人及联系方式 |  |
| 上年度风险等级 |  |
| 校园及其周边100米范围内的食品销售者、社会餐饮服务经营者 | 是□ 否□ |
| 特定餐饮服务提供者 | 🞎学校（含托幼机构）食堂 🞎养老机构食堂 🞎医疗机构食堂□工地食堂 🞎中央厨房 🞎集体用餐配送单位 |
| 食用农产品批发市场 | 是🞎 否🞎 |
| 静态风险 | 静态风险因素量化分值 |  |
| 动态风险 | 动态风险因素量化分值 |  |
| 主体风险 | 核减分值 |  |
| 风险等级得分 | （静态风险+动态风险-核减分值） |
| 分值风险等级 |  □A级 □B级 □C级 □D级 |
| 主体风险等级 | 是否存在下列情形（1-7可调高等级项；8-11可调低等级项；12-15可核减分值项）：1．□违反食品安全法律法规，受到行政处罚的； 2．□有1次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； 3．□违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；4．□发生食品安全事故的； 5．□不按规定进行召回或者停止经营的；6．□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； 7．□具有法律、法规、规章和省市场监管局规定的其他可以上调风险等级的情形；（请在备注中说明具体情形）8．□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；9．□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；10．□获得县级以上人民政府质量奖的； 11．□具有法律、法规、规章和省市场监管局规定的其他可以下调风险等级的情形；（请在备注中说明具体情形）12．□取得省级食品安全管理示范店称号的食品销售者；13．□取得放心肉菜示范超市称号的食品（食用农产品）销售者；14．□取得县级食品安全管理示范店称号的食品销售者；15．□实现“互联网+明厨亮灶”的餐饮服务提供者。　建议 □ 上调 个风险等级 □ 不调整风险等级 □ 下调 个风险等级  |
| 本年度风险等级 |  |
| 备注 |  |
| 填表人签名：年 月 日 | 审核人签名： 年 月 日 |

附件24

 　　　　县（市、区）市场监督管理局

食品经营者日常监督检查结果记录表

 编号：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名 称 |  | 地 址 |  |
| 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 业态 | □食品销售者□食用农产品销售者□集中交易市场开办者（□批发市场 □零售市场）□网络食品交易第三方平台提供者□食品（食用农产品）贮存服务提供者□社会餐饮服务经营者□中央厨房和集体用餐配送单位□单位食堂（□学校（含托幼机构）食堂□养老机构食堂□ 医疗机构食堂□工地食堂□其他） |
| 许可（备案）证编号或社会信用代码 |  | 检查次数 | 本年度第 次检查 |
| 检查内容：　　　　（市场监督管理部门全称）　　　检查人员　　　　　　　　　　　　　　根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营者日常监督检查管理办法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等规定，于　　　　年　　月　　日对你单位进行了监督检查。本次监督检查按照 **□《食品销售者日常监督检查要点表》 □《集中交易市场开办者日常监督检查要点表》 □《网络食品交易第三方平台提供者日常监督检查要点表》 □《食用农产品销售者日常监督检查要点表》 □《食品（食用农产品）贮存服务提供者日常监督检查要点表》 □《社会餐饮服务经营者日常监督检查要点表》 □《中央厨房和集体用餐配送单位日常监督检查要点表》 □《单位食堂日常监督检查要点表》**开展，检查了（　　　）项内容：其中：重点项（　　）项，项目序号分别是（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　），发现问题（　　）项，项目序号分别是（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）；一般项（　　）项，项目序号分别是（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　），发现问题（　　）项，项目序号分别是（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）。 |
| 检查结果：□符合　　　□基本符合　　　□不符合处理结果：□通过　　　□责令改正　　　□立案查处说明（可附页）： |
| 执法人员（签名）：年 月 日 | 被检查单位意见：法定代表人或负责人： 　　　 年 月 日 |
| 备注 | 被检查单位为食品经营者的填写许可证编号，其他业态类型的填写社会信用代码；日常监督检查结果为不符合，如发现涉及食品安全违法行为的，应依法进行立案调查处理；如涉及移送情形的，应依法移送相关有权处理部门。结果处理应使用规范的法律文书；文中各类检查要点表与其风险分级动态评级表为同一张表。 |