

浙江省食品药品监督管理局文件

浙食药监食〔2012〕24号

浙江省食品药品监督管理局关于印发《浙江省餐饮服务食品安全监督动态等级评定表（试行）》和《浙江省餐饮服务食品安全监督动态等级评定操作手册（试行）》的通知

各市餐饮服务食品安全监管部门，义乌市卫生局：

现将《浙江省餐饮服务食品安全监督动态等级评定表（试行）》和《浙江省餐饮服务食品安全监督动态等级评定操作手册（试行）》印发给你们，请结合本地实际，贯彻执行。

二〇一二年五月七日



浙江省餐饮服务食品安全监督动态等级评定表（试行）

被检查单位名称：_____ 地址：_____

法定代表人（负责人或业主）：_____ 电话：_____

餐饮服务许可证号：_____

许可类别：_____

检查人员（签字）：_____ 陪同人员（签字）：_____

检查时间：_____年_____月_____日_____时_____分至_____时_____分

检查项目	检查内容	分值	扣分
一、许可管理 (3分)	1. 超过有效期限☆	整改中	
	2. 存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为☆	整改中	
	3. 擅自改变许可类别、备注项目☆	整改中	
	4. 擅自改变经营地址☆	整改中	
	5. 是否规范悬挂或摆放许可证	1	
	6. 食品安全管理制度是否健全	2	
二、人员管理 (10分)	7. 是否配备专职或兼职食品安全管理人员	1	
	8. 是否聘用禁聘人员从事食品安全管理★	1	
	9. 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案	1	
	10. 从业人员中是否存在无健康证明的人员	2	
	11. 是否安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作★	2	
	12. 是否执行晨检制度	1	
	13. 从业人员个人卫生是否符合要求	1	
	14. 是否制定并执行从业人员培训制度	1	
三、场所环境 (20分)	15. 场所布局是否符合许可要求	3	
	16. 场所内外环境是否整洁	2	
	17. 专间区域是否符合要求★	3	
	18. 专用区域是否符合要求	3	
	19. 地面与排水是否符合要求	2	
	20. 墙壁与门窗是否符合要求	2	
	21. 屋顶与天花板是否符合要求	2	
	22. 卫生间是否符合要求	1	
	23. 更衣场所是否符合要求	1	
	24. 餐厨废弃物处置是否符合要求	1	
四、设施设备 (14分)	25. 专间设施是否符合要求	3	
	26. 洗手消毒设施是否符合要求★	1	
	27. 供水设施是否符合要求	1	
	28. 通风排烟设施是否符合要求	1	
	29. 清洗、消毒、保洁设施是否符合要求	3	

	30. 防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求	1	
	31. 采光照明设施是否符合要求	1	
	32. 设备、工具和容器是否符合要求	1	
	33. 场所及设施设备管理是否符合要求	1	
	34. 废弃物暂存设施是否符合要求	1	
五、采购贮存 (10分)	35. 是否采购了禁止经营的食物★	3	
	36. 是否符合索证索票、查验记录要求	3	
	37. 贮存是否符合要求	2	
	38. 是否开展定期检查与清理	2	
六、加工制作 (18分)	39. 粗加工与切配是否符合要求	3	
	40. 烹饪过程是否符合要求	3	
	41. 备餐及送餐是否符合要求	2	
	42. 凉菜配制、裱花操作是否符合要求★	2	
	43. 生食海产品加工是否符合要求	2	
	44. 现榨饮料及水果拼盘制作是否符合要求	2	
	45. 面点制作是否符合要求	2	
	46. 烧烤加工是否符合要求	2	
	47. 食品再加热是否符合要求	1	
	48. 食品留样是否符合要求★	1	
七、清洗消毒 (10分)	49. 清洗是否符合要求	2	
	50. 消毒是否符合要求★	3	
	51. 保洁是否符合要求	3	
	52. 集中消毒的餐饮具是否具有消毒合格凭证	2	
八、食品添加剂 (10分)	53. 是否符合五专要求★	4	
	54. 是否符合相关备案和公示要求	3	
	55. 是否存在超范围、超剂量使用现象	3	
九、检验运输 (10分)	56. 检验是否符合要求	3	
	57. 包装是否符合要求	3	
	58. 运输是否符合要求★	4	
检查结果: 评定分数: _____ 评定等级: _____			

说明: 1、检查项目和检查内容可合理缺项。

2、每项扣分单项分值相加不超过该项检查内容中设定的总分值。

3、☆和★为关键项。☆检查内容有一项不符合要求, 评定为整改中; 扣分单项分值等于★关键项分值, 则★关键项不符合要求。

4、评定分数=评定总分÷检查项目数应得总分×100(保留小数点后一位)。

5、评定分数在90分以上(含90分), 为优秀; 89分至75分(含75分), 为良好;

74分至60分(含60分), 为一般; 60分以下的或2项以上(含2项)★关键项不符合要求的, 为整改中; 存在严重违法违规行为受到给予警告以外行政处罚或造成食品安全事故的, 评定为整改中。

浙江省餐饮服务食品安全监督动态等级评定操作手册（试行）

检查项目	检查内容	分值	扣分标准
一、许可管理 (3分)	1. 超过有效期限☆		超过有效期限，评定为整改中。
	2. 存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为☆		转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证，发现一项，评定为整改中。
	3. 擅自改变许可类别、备注项目☆		擅自超许可范围经营，发现一项，评定为整改中。
	4. 是否擅自改变经营地址☆		擅自改变经营地址，评定为整改中。
	5. 是否规范悬挂或摆放许可证	1	未悬挂餐饮服务许可证，扣1分；未在明显处悬挂，扣0.5分。
二、人员管理 (10分)	6. 食品安全管理制度是否健全	2	未按规范要求建立从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节操作规范、留样制度，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，投诉受理制度以及当地餐饮服务监管部门规定的其他制度，缺一项扣0.2分；食品安全管理制度未上墙，扣1分。
	7. 是否配备专职或兼职食品安全管理人员	1	大型以上餐馆、学校食堂（含托幼机构）、供餐人数500人以上的单位食堂、餐饮连锁企业总部、集体用餐配送单位、中央厨房未设置食品安全管理机构，未配备专职食品安全管理人员，无食品安全管理机构设置文件，扣1分；其他餐饮服务提供者未配备专职或兼职食品安全管理人员，扣1分；无食品安全管理人员任命文件，扣0.5分；食品安全管理员未取得有效培训合格证书，不具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历，无有效健康证明和参加培训的记录，每项扣0.2分。
	8. 是否聘用禁聘人员从事食品安全管理★	1	聘用自处罚决定作出之日起不足五年，被吊销食品生产、流通或者餐饮服务许可证单位直接负责的主管人员从事食品安全管理工作，扣1分。
	9. 是否执行从业人员健康管理制度，建立健康档案	1	未建立从业人员健康档案，扣1分；从业人员健康管理制度执行不到位、健康档案记录不完整，每项扣0.3分。
	10. 从业人员中是否存在无健康证明的人员	2	从业人员中存在无健康证明的人员，发现一人，扣1分；健康证过期，发现一人，扣1分。
	11. 是否安排患有有碍食品安全疾病的人员从事直接接触入口食品工作★	2	安排患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员从事直接接触入口食品工作，发现一人，扣2分。
	12. 是否执行晨检制度	1	无晨检记录，扣1分；晨检记录不全，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症的人员从事直接接触入口食品工作，发现一人，扣1分。
	13. 从业人员个人卫生是否符合要求	1	工作人员衣帽不清洁、头发外露、留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物，发现一人每项扣0.1分；有不良卫生习惯、在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为、将私人物品带入食品处理区、专

			间操作人员工作服不超过2套,未每天清洗更换、进入专间未更换工作衣帽并佩戴口罩,手部不洁净,每项扣0.2分。
		14. 是否执行从业人员培训制度	无从业人员食品安全培训计划,培训记录,每项扣0.5分;从业人员食品安全培训记录不完整,每项扣0.2分;主要岗位员工不了解本岗位食品安全工作,每人扣0.2分。
		15. 场所布局是否符合许可要求	擅自改变许可的场所布局,扣3分;布局流程不符合生进熟出的单一流向要求,扣2分;场所面积不能满足需要、食品处理区设在室外,每项扣0.5分。
三. 场所环境 (20分)		16. 场所内外环境是否整洁	场所外25米内有污染源,扣2分;场所外周边杂物随意堆放,扣0.5分;场所内苍蝇、老鼠、蟑螂、蜘蛛等害虫成群,空气潮湿和污浊,每项扣0.3分;不按规定圈养、宰杀活的禽畜类动物,扣2分。
		17. 专间区域是否符合要求★	进行凉菜配制、裱花操作和食堂备餐,未设置相应操作专间,扣3分;专间设置与加工制作食品品种范围不相适应、专间进出设置布局不符合规范流程要求、专间面积不能满足经营需要,每项每间扣0.5分。
		18. 专用区域是否符合要求	大型以上餐馆、供餐人数300人以上的学校(含托幼机构)食堂,供餐人数500人以上的单位食堂的粗加工、切配、烹饪,餐用具清洗消毒场所为非独立隔间的场所,每项扣1分;特大型餐馆餐用具保洁未非独立隔间的场所,扣1分;粗加工、切配、烹饪、面点制作,餐用具清洗消毒、食品库房、更衣室、清洁工具存放、制作鲜榨果蔬汁、水果拼盘、加工生食海产品等专用场所与加工制作食品品种范围不相适应、进出设置布局不符合规范流程要求、面积不能满足经营需要,每项每间扣0.5分。
		19. 地面与排水是否符合要求	地面材料不符合规范要求,破损、裂缝、积水、积垢、无隔栅板、排水管漏水,每项每间扣0.2分;粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所的地面无排水系统,每间扣0.3分。
		20. 墙壁与门窗是否符合要求	墙壁材料不符合规范要求,墙裙采用深色材料,墙裙未到1.5米,墙面、门窗破损,有积垢、霉斑等痕迹,每项每间扣0.2分。
		21. 屋顶与天花板是否符合要求	天花板材料不符合规范要求,采用深色材料,屋顶与天花板灰尘积聚、凝结水滴、霉变、脱落,每项每间扣0.2分。
		22. 卫生间是否符合要求	卫生间设在食品处理区,扣1分;有积垢现象,未设有效排气装置、与外界相通的门窗未设有效防蝇纱网、外门不能自动关闭,排污管道未与食品处理区的排水管道分设、未设有效的防臭气水封,每项每间扣0.1分。
		23. 更衣场所是否符合要求	与加工经营场所未处于同一建筑物内,扣0.3分;未设于食品处理区入口处、更衣场所面积和设施未能满足经营需要、更衣设施无明显标识,每项扣0.2分。
		24. 餐厨废弃物处置是否符合要求	无餐厨废弃油脂、泔水回收协议,无回收单位经营资质证明文件复印件,每项扣0.3分;无回收记录,扣0.2分;回收记录不全,扣0.1分;中型以上餐馆、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房,未安装油水分离池、油水分离器等设施,扣0.5分;废弃物垃圾桶未加盖,未及时清除,每项每处扣0.2分。
	四. 设施设备 (14分)		25. 专间设施是否符合要求

		设制明沟或使用不带水封地漏，无净水设备或不能使用，无开合式传送窗、墙裙未铺设到顶，无专用工具和容器，无保洁设施，每项每间扣 0.3 分；空气消毒设备不足，每间扣 0.2 分。
	26. 洗手消毒设施是否符合要求★	洗手消毒设施附近无清洗、消毒用品和干手用品或设施，扣 1 分；无洗手消毒方法标识、洗手设施满足不了经营需要，每项扣 0.2 分。
	27. 供水设施是否符合要求	水质不符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定，供水设施不能满足加工需要，每项扣 1 分；非饮用水的管道系统和食品加工用水的管道系统未以颜色明显区分，扣 0.5 分。
	28. 通风排烟设施是否符合要求	烹饪场所未安装机械排风及油烟过滤的排气通风设施、油污积聚、排气口未安装防止有害动物侵入的网罩、产生大量蒸汽的设备上方未加设机械排风排气装置并做好凝结水的引泄，每项扣 0.2 分。
	29. 清洗、消毒、保洁设施是否符合要求	粗加工操作场所未设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，未设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，采用化学消毒的少于 3 个专用水池、采用人工清洗热力消毒的少于 2 个专用水池，每项扣 0.5 分；各类水池无明显标识，清洗、消毒、保洁设施材料不符合要求，破损，数量不能满足经营需要，每项扣 0.2 分。
	30. 防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求	加工经营场所门窗未设置防尘防鼠防虫害设施，每项每间扣 0.2 分；排水沟出口和排气口网眼不符合要求、未定期进行除虫灭害工作、杀虫剂和杀鼠剂及其他有毒有害物品未在固定的场所存放并上锁，无明显的警示标识、无专人保管、无采购及使用记录或记录不详，每项扣 0.2 分。
	31. 采光照明设施是否符合要求	加工经营场所光源改变食品的天然颜色，每间扣 0.3 分；安装在暴露食品正上方的灯具未使用防护罩，冷冻（藏）库房未使用防爆灯，每项每间扣 0.2 分。
	32. 设备工具和容器是否符合要求	接触食品的设备、工具、容器、包装材料等不符合食品安全标准或要求，扣 1 分；无留样专用设备，扣 1 分；原料加工中切配动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器无明显的区分标识，破损，每项扣 0.2 分。
	33. 场所及设施设备管理是否符合要求	功能间区无明显标识、标识不清、食品处理区存放与食品加工无关的物品、设备和物品摆放不整洁，未按规定进行维护或检修，易损设施设备无维护检修记录，每项扣 0.2 分。
	34. 废弃物暂存设施是否符合要求	食品处理区内无废弃物容器，每处扣 0.3 分；废弃物容器无明显的标识、废弃物容器未配盖子，每项扣 0.2 分；专间内的废弃物容器盖子为手动开启式，扣 0.2 分。
五. 采购贮存 (15 分)	35. 有否采购禁止经营食品★	采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品，发现一种扣 3 分。
	36. 是否符合索证索票、查验记录要求	无索证索票记录，无进货查验记录，扣 8 分；长期定点采购的，未与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同，扣 2 分；食品原辅材料索证不全，索证资料超过有效期，未索取、留存有供货方盖章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单，每发现一个品种，扣 0.3 分；索证索票等资料保管时间不足 2 年，扣 1 分。
	37. 贮存是否符合要求	食品与有毒有害物品混放，扣 2 分；不同类别食品和物品未分存放区域，区域无明显标识，库房不整洁，

			库房无通风、防潮、防鼠等设施，贮存的食物和物品未离墙高地存放，制冷设备无正确指示库内温度的温度计，每项扣0.2分；食品与保存环境温度不相符合，每发现一个品种，扣0.1分。
		38. 是否开展定期检查与清理	存放超过保质期的食品、变质食品，扣2分。
		39. 粗加工与切配是否符合要求	加工有腐败变质和其他感官性状异常的原料，扣3分；动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料未分池清洗，扣1分；加工工具和容器未按标识分开使用、分类摆放、切配好的半成品与原料混放、用于盛装食品的容器直接放置于地面，每项扣0.2分。
		40. 烹饪过程是否符合要求	在食品加工过程中添加非食用物质、烹饪腐败变质和其他感官性状异常的原料、将回收后的食品经加工后再次销售，每项扣3分；成品和半成品存放不当，调味料盛放器皿不清洁，菜品用的围边、盘花腐败变质，每项扣0.3分；需要冷藏的熟制品，未标注加工时间，扣0.2分。
		41. 备餐及供餐是否符合要求	供应腐败变质和其他感官性状异常的成品，成品存放时间超出2小时，每项扣2分；备餐间温度高于25℃、每餐使用前未进行空气消毒，消毒时间不足，无消毒记录，操作时有污染食品的行为、容器和用于菜肴装饰的原料不洁净，每项扣0.2分。
		42. 凉菜配制、裱花操作是否符合要求★	加工腐败变质和其他感官性状异常食品，剩余冷菜销售前未进行再加热处理，每项扣2分；专间温度高于25℃，每餐使用前未进行空气和操作台的消毒，消毒时间不足，无消毒记录，设备、工具、容器不洁净，未经清洗处理干净的食品原料带入凉菜间，原料和成品保存不当，每项扣0.2分。
		43. 生食海产品加工是否符合要求	加工腐败变质和其他感官性状异常的原料，扣2分；工具、容器未按标识专用，工具、容器不洁净，原料和加工后的生食海产品保存不当，食用冰不符合要求，每项扣0.2分。
		44. 现榨饮料及水果拼盘制作是否符合要求	加工腐败变质和其他感官性状异常的原料、鲜榨饮料中使用非食用物质、重复利用非当餐加工的现榨饮料和水果拼盘，每项扣2分；工具、容器未按标识专用，设备、工具、容器不洁净，使用未经清洗处理干净的原料，原料和加工后的成品保存不当，食用冰不符合要求，每项扣0.2分。
		45. 面点制作是否符合要求	加工腐败变质和其他感官性状异常的原料，扣2分；工具、容器未按标识专用，工具、设备、容器不洁净，食品原料和成品保存不当，每项扣0.2分。
		46. 烧烤加工是否符合要求	加工腐败变质和其他感官性状异常的原料，扣2分；烧烤时食品直接接触火焰，成品未在专间改刀，原料和成品保存不当，每项扣0.2分。
		47. 食品再加热是否符合要求	加热已变质食品，扣1分；加热时食品中心温度未达到70℃，扣0.5分。
		48. 食品留样是否符合要求★	未留样，扣1分；留样专用设备不能正常使用，留样食品未标注加工时间、留样容器未清洗消毒、样品混淆、留样数量少于100g，时间不足48小时，留样品种不全，记录不全，每项扣0.2分。
		49. 清洗是否符合要求	餐具未在规定的场所清洗，清洗池未按标识专用，使用的洗涤剂不符合要求，洗净的餐用具存放不当，每项扣0.5分。
		50. 消毒是否符合要求★	消毒设备设施未按标识专用，使用的消毒剂不符合要求，采用化学消毒的药物浓度配比不符合要求，采用人工清洗热力消毒的温度和时间不符合要求，消毒后的餐用具贮存不当，大型容器消毒不当，每项扣
六. 加工制作 (18分)			
七. 清洗消毒 (10分)			

			0.5分;自动清洗消毒设备温度达不到要求,扣3分。 保洁设备未封闭、保洁设备内不洁净,已消毒和未消毒的餐具混放存放、保洁设施内存放其他物品、大型容器保洁不当,每项每处扣0.3分。
	51.保洁是否符合要求	3	
	52.集中消毒的餐饮具是否具有消毒合格凭证	2	集中消毒餐饮具的单位不具备资质,扣2分;未签定包括食品安全的合同、无专业检测部门的检测报告(一年内有效)、无验收记录,每项扣0.5分。
八、食品添加剂 (10分)	53.是否符合五专要求★	4	食品添加剂未实行专人采购、专人保管,专人领用,专人登记、专柜保存,每缺一项扣1分。
	54.是否符合相关备案和公示要求	3	自制火锅底料、自制饮料、自制调味料中使用的食品添加剂未向监管部门备案,扣2分;备案内容不全、未在店堂醒目位置或菜单上予以公示,每项扣1分;公示内容不全,扣0.5分。
	55.是否存在超范围、超剂量使用现象	3	购入标识不规范、来源不明、国家禁用的食品添加剂,扣3分;未采用精确的计量工具称量,无详细的领用和使用记录,每项扣1分;记录不全,扣0.5分。
九、检验运输 (10分)	56.检验是否符合要求	3	集体用餐配送单位和中央厨房未设置检验室、未开展检验,扣3分;检验设备和设施与产品检验项目不适应、检验人员无有效专业培训证书,每项扣2分;检验不规范,检验记录不全,每项扣0.5分。
	57.包装是否符合要求	3	包装材料不符合要求,扣2分;配送食品的最小使用包装或食品容器包装上的标签未标明加工单位、生产日期及时间、保质期、半成品加工方法,每缺一项,扣0.2分。
	58.运输是否符合要求★	4	集体用餐配送单位和中央厨房未配备盛装、分送产品的专用密闭容器,扣2分;运输车辆为非专用封闭式、无温度显示装置,清洗消毒制度不落实,运输装卸过程不符合要求,每项扣1分。
加分项	餐馆推行使用公筷公勺,加0.5分;动物性食品、植物性食品、水产品色标分别按红色、绿色、蓝色分类,且盛放原料和半成品的容器(整体)按色标分类、刀具手柄和砧板围边色标明显,不易脱落,加0.5分。		

说明:1、检查项目和检查内容可合理缺项。

2、每项扣分单项分值相加不超过该项检查内容中设定的总分值。

3、☆和★为关键项,☆检查内容有一项不符合要求,评定为整改中;扣分单项分值等于★关键项分值,则★关键项不符合要求。

4、评定分数=评定总分÷检查项目数应得总分×100(保留小数点后一位)。

5、评定分数在90分以上(含90分),为优秀;89分至75分(含75分),为良好;74分至60分(含60分),为一般;60分以下的或2项以上(含2

项)★关键项不符合要求的,为整改中;存在严重违法违规行为受到给予警告以外行政处罚或造成食品安全事故的,评定为整改中。