附件3

深圳市重大活动餐饮服务供餐单位现场评估表

| **评估内容** | **编号/**  **分数** | **评估项目与评分标准** | **评估情况** | **扣分** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **否决项** |  | **评估项目：**1.依法取得有效食品经营许可从事食品经营活动；2.两年内未发生食品安全事故；3.两年内未因违反食品安全法等法律法规受到行政处罚的行为。  **评分标准：**如有违反以上情况任何一条将直接取消评估资格。 |  |  |  |
| **1**  **证照管理（6分）** | 1.1  （6分） | **评估项目：**营业执照、食品经营许可证、量化等级标识在显著位置公示。  **评分标准：**未进行公示的，每项扣2分。 |  |  |  |
| **2**  **机构管理**  **（16分）** | 2.1  （3分） | **评估项目：**建立食品安全管理组织管理机构，明确关键岗位人员。至少包括：负责人、食品安全管理员、采购查验等关键岗位。  **评分标准：**提供相关组织架构设置文件，没有提供的扣3分；架构不完整的扣1分。 |  |  |  |
| 2.2  （3分） | **评估项目：**岗位人员及职责清晰明确。至少包括：食品安全管理员、采购查验、仓库、专间、消毒保洁、面点间、粗加工间、食品贮存等岗位人员及职责。  **评分标准：**职责不清的一项扣0.5分。 |  |  |  |
| 2.3  （5分） | **评估项目：**建立健全的食品安全管理制度，悬挂上墙。主要制度包括：1.食品安全综合自查制度；2.从业人员健康管理制度；3.从业人员培训管理制度；4.加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；5.食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票制度；6.进货查验和台账记录制度；7.关键环节操作规程（图文并茂）；8.餐厨废弃物处置管理制度；9.食品安全突发事件应急处置方案；10.投诉受理制度；11.食品安全信息沟通机制（与食品经营安全监管部门、重大活动主办单位）。  **评分标准：**没有建立食品安全管理制度，缺少一项扣1分；未悬挂上墙，缺少一项扣0.5分。 |  |  |  |
| 2.4  （5分） | **评估项目：**制订重大活动餐饮服务食品安全实施方案及重大活动保障食品安全应急预案。  **评分标准：**现场提供相关方案模板，检查发现缺少一项，扣2.5分。 |  |  |  |
| **3**  **人员管理**  **（18分）** | 3.1  （2分） | **评估项目：**配备满足要求，并至少有1名经过考核合格（持证）的专职高级食品安全管理员。  **评分标准：**没有配备或食品安全管理员不在岗的，扣2分；食品安全管理员非专职或未达到高级的扣1分；对食品安全管理员现场提问，不能回答食品安全相关问题的，扣1分。 |  |  |  |
| 3.2  （2分） | **评估项目：**从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作，包括切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）持有效健康证。  **评分标准：**抽查4名人员，无健康证或健康证过期的，每人扣0.5分。 |  |  |  |
| 3.3  （2分） | **评估项目：**落实员工晨检制度，接触直接入口食品工作的从业人员无有碍食品安全疾病。  **评分标准：**未提供员工晨检记录的扣2分；记录不全扣1分。 |  |  |  |
| 3.4  （5分） | **评估项目：**员工保持良好个人卫生：1.穿戴清洁工作衣、帽，工作帽应能将头发全部遮盖住；2.不得披散头发、留长指甲、涂指甲油，佩带的饰物不得外露；3.专间及从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前除上述要求外，需戴口罩；4.员工操作前或使用卫生间、用餐、吸烟、饮水等可能会污染手部的活动后应重新洗净手部；5.接触直接入口食品的操作人员及从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前，应洗手并消毒；6.不得在食品加工区内吸烟、饮食或其他可能污染食品的行为；7.专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 3.5  （2分） | **评估项目：**食品处理区操作人员的工作服（包括衣、帽、口罩）宜为白色或浅色，应定点存放，定期更换清洗，清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显颜色或标识区分。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 3.6  （2分） | **评估项目：**食品安全管理员每年参加继续教育培训时间不少8学时。  **评分标准：**提供培训记录表或相关证明，培训时间不足时8学时的，扣2分。 |  |  |  |
| 3.7  （3分） | **评估项目：**制订从业人员食品安全培训计划，按计划对从业人员进行培训与考核，考核合格后方能上岗。  **评分标准：**无培训计划扣1分，无培训记录扣1分，培训记录不全扣1分；抽查2名从业人员现场提问，不能回答食品安全相关问题的，1人扣1分。 |  |  |  |
| **4**  **场所设施**  **设备**  **（35分）** | 4.1  （2分） | **评估项目：**加工经营场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。  **评分标准：**现场检查发现违反一项扣2分。 |  |  |  |
| 4.2  （2分） | **评估项目：**建筑结构应坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，能避免有害动物的侵入和栖息。  **评分标准：**现场检查发现不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.3  （2分） | **评估项目：**墙壁、天花板、门窗等设施无霉变、污渍、脱落，地面无大量积水及残渣。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.4  （2分） | **评估项目：**食品处理区应设置在室内。加工场所与生活区严格分开，按原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的顺序予以布局，紧密衔接。  **评分标准：**现场检查发现违反一项扣2分。 |  |  |  |
| 4.5  （2分） | **评估项目：**食品处理区应设置专用的粗加工（全部使用半成品的可不设置）、烹饪、餐用具清洗消毒的场所，并应设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐的场所。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.6  （2分） | **评估项目：**鲜榨果蔬汁、果蔬拼盘、植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）等的加工制作，对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，应设置相应的专用操作场所。  **评分标准：**现场检查发现违反一项扣2分。 |  |  |  |
| 4.7  （1分） | **评估项目：**清洁工具和消毒用品的存放应设置独立存放隔间或区域，不会污染食品及其加工制作过程。  **评分标准：**现场检查发现违反一项扣2分。 |  |  |  |
| 4.8  （2分） | **评估项目：**1.粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，其地面应易于清洗、防滑，并应有一定的排水坡度及排水系统。2.排水沟应有坡度、保持通畅、便于清洗，沟内不应设置其他管路，侧面和底面接合处应有一定弧度，并设有可拆卸的盖板。3.排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的设计。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.9  （2分） | **评估项目：**食品处理区墙壁需铺设1.5m以上的墙裙，各类专间的墙裙应铺设到墙顶；门、窗应装配严密，与外界直接相通的可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网；与外界直接相通的门应能自动关闭。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.10  （1分） | **评估项目：**就餐场所窗户应为封闭式或装有防蝇防尘设施，门应设有防蝇防尘设施。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.11  （1分） | **评估项目：**水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.12  （2分） | **评估项目：**更衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物内，为独立隔间且处于食品处理区入口处。更衣场所应有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明设施，在门口处应设有洗手消毒设施。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.13  （2分） | **评估项目：**食品处理区内应设置足够数量的洗手消毒设施，洗手消毒设施包括：清洗、消毒用品和干手用品或设施，设有洗手消毒方法标识，洗手设施的排水应具有防止逆流、有害动物侵入及臭味产生的装置。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.14  （2分） | **评估项目：**接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）、制作现榨饮料、食用冰及清洗不削皮的水果等用水，须经过水净化设施处理或使用直接饮用水。  **评分标准：**现场检查水净化设施的运行维护及管理情况，发现违反扣1分。 |  |  |  |
| 4.15  （2分） | **评估项目：**食品处理区应保持良好通风，烹饪场所应采用机械排风，产生油烟的应加设油烟过滤排气装置，排气装置过滤器应清洁干净。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.16  （1分） | **评估项目：**加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色，安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩或防暴照明设施。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.17  （1分） | **评估项目：**排水沟出口篦子缝隙间距或网眼孔径小于10mm，通风口、换气窗外安装的防虫筛网孔径不小于16目，以防鼠类等害虫侵入。  **评分标准：**现场检查发现违反一项扣1分。 |  |  |  |
| 4.18  （2分） | **评估项目：**定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生，保留消杀记录。除虫灭害工作不得在食品加工操作时进行，实施时对各种食品应有保护措施。并与有资质的消杀公司签订消杀合约。  **评分标准：**发现有老鼠蟑螂等害虫或粪便的扣2分**，**没有提供除虫灭害消杀合同、记录，一项扣1分。 |  |  |  |
| 4.19  （2分） | **评估项目：**杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管。有毒有害物品的采购及使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 4.20  （2分） | **评估项目：**食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有废弃物容器。废弃物容器应与加工用容器有明显的区分标识。废弃物容器应配有盖子，专间内的废弃物容器盖子应为非手动开启式。废弃物应及时清除，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。餐厨废弃物须由有资质的单位处理，签订合同，并建立处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向等情况。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| **5**  **索证索票（15分）** | 5.1  （10分） | **评估项目：**按规定落实食品及原料，食品添加剂、食品相关产品（一次性餐具、集中式消毒餐饮具等食品用具）索证、索票。包括加盖供应商公章的供应商营业执照、许可证、食品检验合格证明（半年内），及生产厂家营业执照和许可证。  **评分标准：**现场抽取5种以上食品及原料，提供加盖供应商公章有效的营业执照、许可证和产品检验合格证明。未有效提供的，每项扣1分。 |  |  |  |
| 5.2  （2分） | **评估项目：**对采购的食品进行验收并记录，验收内容包括：食品品质、感观、温度等对食品安全有影响的项目。  **评分标准：**没有进行验收或不能提供验收记录的扣1分；验收记录不规范的扣1分。 |  |  |  |
| 5.3  （3分） | **评估项目：**按规定对采购的食品填写进货台账或能提供与台账相同作用的相关记录。  **评分标准：**未提供台账，扣3分，台账不完整扣1分。 |  |  |  |
| **6**  **粗加工**  **（6分）** | 6.1  （1分） | **评估项目：**加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 6.2  （2分） | **评估项目：**1.食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗；2.禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 6.3  （2分） | **评估项目：**食品加工工具、容器、冰箱等应按照原料、半成品分开使用，并有明显标识。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 6.4  （1分） | **评估项目：**切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。在规定时间内使用或储存。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| **7**  **烹饪加工（10分）** | 7.1  （2分） | **评估项目：**烹调加工操作过程符合要求，食品烧熟煮透。保存温度低于60℃或高于8℃，存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。在60℃以上条件下可存放4小时。冷藏、冷冻熟食品（应彻底解冻后）经充分加热方可食用。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 7.2  （2分） | **评估项目：**设有半成品、配料、成品操作台或盛放架，做到标志明显、分开使用。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 7.3  （2分） | **评估项目：**用于盛装食品的容器及食品不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 7.4  （2分） | **评估项目：**用于烹饪的调味料盛放器皿应做好标签标识，每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 7.5  （2分） | **评估项目：**菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无腐败变质，不得回收后再使用。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| **8**  **专间管理（12分）** | 8.1  （2分） | **评估项目：**制作冷食类（凉菜类）、生食类食品、裱花类糕点和备餐等应当分开设立专间。进入专间的入口处设有预进设施：含有更衣、洗手、消毒设施，进入专间的门应能够自动关闭。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 8.2  （2分） | **评估项目：**专间不得设置两个以上（含两个）的门，窗户应为封闭式（传递食品用的除外），应分设有可开闭的食品传送窗口，大小以可通过传送食品的容器为准。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 8.3  （3分） | **评估项目：**专间内应设空气消毒设施、安装水净化设施的水池、工具消毒设施、专用冷藏设施。每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒，消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。专间内温度不高于25℃，应设有独立空调设施。专间内不能有明沟，地漏带水封。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 8.4  （1分） | **评估项目：**未经清洗处理的食品原料不得带入专间。专间应专用，不能存放其它无关的杂物。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 8.5  （2分） | **评估项目：**专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 8.6  （1分） | **评估项目：**生食海产品还应相应设置前处理专用场所及相应设施，最好与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。加工操作时应避免可食部分受到污染。加工后的生食海产品应当放置在密闭容器内冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存时，加工后至食用的间隔时间不得超过1小时。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 8.7  （1分） | **评估项目：**用于裱花蛋糕胚应在专用冷藏设备中冷藏。裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天制作、当天使用。打发好的奶油应尽快使用完毕。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| **9**  **饮料现榨及水果拼盘**  **（6分）** | 9.1  （2分） | **评估项目：**应依次分设水果清洗区、切配榨汁区、成品存放区，设置专用冷藏设施。不能有明沟，地漏带水封。冷藏设施应专用。发现待加工食品有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 9.2  （2分） | **评估项目：**用于饮料现榨及水果拼盘制作的设备、工具、容器应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。用于饮料现榨和水果拼盘制作的蔬菜、水果应新鲜，未经清洗处理干净的不得使用。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 9.3  （2分） | **评估项目：**制作现榨饮料不得掺杂、掺假及使用非食用物质。制作的现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，应妥善处理，不得重复利用。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| **10**  **烘烤糕点（6分）** | 10.1  （2分） | **评估项目：**依次应分设糕点制作区（全部使用半成品进行烤制的不需设）、烘烤区、冷却区（设置密闭式冷却纱柜）或冷却间。如需分装，应另设分装间，分装间的设置按专间要求进行。糕点制作区内应分别设置和面区、工具清洗区,对应的区域设置专用的工具清洗水池、蛋清洗水池和相应操作台,设置专用冷藏设备和工具保洁柜。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 10.2  （2分） | **评估项目：**烘烤烤箱上方安装排烟气设施，烘烤间内要求贴浅色瓷片1.5m以上。成品销售间（若有）应紧挨糕点烘烤加工间旁设置。不能有明沟，地漏带水封。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 10.3  （1分） | **评估项目：**未用完的点心馅料、半成品，应冷藏或冷冻，并在规定存放期限内使用。  **评分标准：**现场检查发现不符合的扣1分。 |  |  |  |
| 10.4  （1分） | **评估项目：**水分含量较高的含奶、蛋的点心应在高于60℃或低于8℃的条件下贮存。  **评分标准：**现场检查发现不符合的扣1分。 |  |  |  |
| **11**  **烧卤间**  **（8分）** | 11.1  （3分） | **评估项目：**烧烤卤肉应依次分设原料加工区（或间）、烧烤卤肉区（或间）、冷却区（或间）或密闭式凉冻纱柜，成品销售如有切配应按专间要求设置。不能有明沟，地漏带水封。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 11.2  （3分） | **评估项目：**原料加工区（或间）内设原料粗加工区、腌制处理区、风干区，与其相对应的区域配置和加工规模相适应的专用食品清洗水池和工具清洗水池、冷藏设备、操作台、辅料存放柜等。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 11.3  （2分） | **评估项目：**原料、半成品应分开放置，成品应有专用存放场所，避免受到污染。烧烤时应避免食品直接接触火焰。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| **12**  **清洗消毒（10分）** | 12.1  （2分） | **评估项目：**学校食堂、大型餐馆、集体配送单位的餐具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器应采用热力方法进行有效消毒（材质无法热力消毒的除外）保洁，抽检结果合格，保洁设施应有明显标识，其结构应密闭并易于清洁。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分；抽检不合格扣2分。 |  |  |  |
| 12.2  （2分） | **评估项目：**餐用具清洗消毒水池应专用，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。并分餐厨垃圾区、清洗区、消毒区和保洁区。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 12.3  （2分） | **评估项目：**各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池(一洗、二消、三冲等)。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池，均做好相应标识。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 12.4  （2分） | **评估项目：**采用自动清洗消毒设备的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足相关标准要求；采用化学消毒的，岗位人员应采用正确的消毒和清洗方法，所用的药物符合有效的消毒要求。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 12.5  （2分） | **评估项目：**已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| **13**  **食品添加剂管理**  **（6分）** | 13.1  （2分） | **评估项目：**按照标准规定的使用范围和使用量使用食品添加剂，不得采购、贮存和使用亚硝酸盐、防腐剂、乳化剂、稳定剂。  **评分标准：**使用禁止使用添加剂或滥用的扣2分。 |  |  |  |
| 13.2  （2分） | **评估项目：**食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛装容器上应标明食品添加剂名称，并保留原包装。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 13.3  （2分） | **评估项目：**使用有限量使用要求的食品添加剂应采用精确的计量工具称量，并有详细记录。  **评分标准：**无计量工具或工具不精确的扣2分；无记录或记录不全的扣1分。 |  |  |  |
| **14**  **集体用餐**  **配送**  **（10分）** | 14.1  （2分） | **评估项目：**盛装分送食品的容器不得直接放置于地面，容器表面应标明加工单位、生产日期及时间、食用时限，必要时标注保存条件和食用方法。  **评分标准：**放置于地面上的扣1分，没有标注或内容不全扣1分。 |  |  |  |
| 14.2  （2分） | **评估项目：**食品加工操作和贮存场所面积与加工食品的品种和数量相适应。  **评分标准：**现场检查发现不符合扣2分。 |  |  |  |
| 14.3  （2分） | **评估项目：**集体用餐配送的食品不得在8℃～60℃的温度条件下贮存和运输，烧熟后2小时的食品中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其保质期为烧熟后4小时。烧熟后2小时的食品中心温度保持在8℃以下（冷藏）的，保质期为烧熟后24小时，供餐前应加热，且中心温度须达到70℃以上。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 14.4  （2分） | **评估项目：**配送车辆应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，使运输过程中食品的中心温度保持在8℃以下或60℃以上。运输车辆应保持清洁，每次运输食品前应进行清洗消毒，防止食品受到污染。包装材料应符合国家有关食品安全标准和规定的要求。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 14.5  （2分） | **评估项目：**应当制作规范的产品配送清单（出货单），项目内容包括配送单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、发货人、收货人等。  **评分标准：**无配送清单扣2分，配送清单内容不全或错误每项扣0.5分。 |  |  |  |
| **15**  **食品留样**  **（5分）** | 15.1  （3分） | **评估项目：**重大活动餐饮服务单位提供的食品，每批次或餐次食品应当留样，存放于专用冷藏设施并在0℃-8℃的条件下冷藏存放48小时以上，留样专用冷藏设施应上锁，并专人负责。  **评分标准：**无专用留样冰箱的扣1分，设备温度不达标的扣1分，为专人专管并上锁的扣1分。 |  |  |  |
| 15.2  （2分） | **评估项目：**食品留样应按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，留样的容器上应有餐次、食品名称、留样时间（年月日时分）、留样人等信息，每个品种留样量不少于125g；留样记录应详细记录留样食品名称、留样量、留样时间（年月日时分）、留样人员前面等。  **评分标准：**少一个食品没留样的扣1分，留样信息不完整的，每项扣0.5分。 |  |  |  |
| **16**  **检验室**  **（6分）** | 16.1  （2分） | **评估项目：**集体用餐配送单位和中央厨房应设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。 检验室不得设在食品加工区内，面积不小于25㎡，有独立的排水系统。  **评分标准：**未建设实验室的扣2分，现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 16.2  （2分） | **评估项目：**配备相应的检验设施和检验人员，具有快速检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标以及接触直接入口食品的餐用具大肠菌群等项目的能力。  **评分标准：**提供相关项目开展记录，一项未开展的扣0.5分。 |  |  |  |
| 16.3  （2分） | **评估项目：**集体用餐配送单位和中央厨房应当对每批次或餐次食品进行抽样检测，如实记录检测结果，记录检测阳性的批次或餐次食品的处理情况。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 17  **食品储存**  **（10分）** | 17.1  （2分） | **评估项目：**食品和非食品（食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。食品贮存场所、设备应保持通风、防潮、清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。  **评分标准：**存在存放非食品的扣2分；现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 17.2  （2分） | **评估项目：**食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上。食品原料、食品添加剂使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的原料及食品添加剂。散装食品须标示品名、采购日期、使用期限等信息。  **评分标准：**发现变质和过期食品原料及添加剂的，扣2分；未分类存放的扣1分，散装食品标识不规范的扣1分。 |  |  |  |
| 17.3  （2分） | **评估项目：**冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，并有正确指示库内温度的温度计。冷藏、冷冻的温度应符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜（不超过1cm）、清洁、校验温度（指示）计。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 17.4  （2分） | **评估项目：**冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。冰箱内半成品或成品须用保鲜膜或餐盒等密封保存，防止交叉污染。  **评分标准：**现场检查发现一项不符合扣1分。 |  |  |  |
| 17.5  （2分） | **评估项目：**建立食品采购管理台帐，内容包括：供货商信息和产品采购信息：包括名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等。鼓励使用信息化手段，建立食品可追溯系统。  **评分标准：**未能提供管理台账的，扣1分 ；采购或配送单信息不完整的，一项扣0.5分。 |  |  |  |
| **18**  **档案管理（8分）** | 18.1  （8分） | **评估项目：**按《深圳市餐饮单位食品安全管理档案》要求，建立完善的食品安全档案资料。提供以下记录包括：人员健康状况晨检及培训考核记录，原料采购验收，企业食品安全自查记录，食品留样记录，食品添加剂使用记录，灭四害消杀记录，餐厨垃圾回收记录等。  **评分标准：**按《深圳市餐饮单位食品安全管理档案》检查，发现一项不符合扣1分；记录不完整，一项扣0.5分。 |  |  |  |
| **19**  **信息公示**  **（5分）** | 19.1  （2分） | **评估项目：**在显著位置设置“食品安全信息公示栏”公示以下信息：食品安全组织架构、从业人员健康证、大宗食品原料采购信息、食品添加剂使用信息、食品安全监管信息、企业食品安全自查信息、监督投诉电话等。  **评分标准：**未设公示栏扣2分；公示不及时、信息不完整的扣1分。 |  |  |  |
| 19.2  （3分） | **评估项目：**规范实施“明厨亮灶”(采用透明玻璃、视频式等)。  **评分标准：**没实施明厨亮灶扣3分；视频式明厨亮灶没按规定在显著位置设置显示屏的扣2分。 |  |  |  |
| **20**  **投诉管理（2分）** | 20.1  （2分） | **评估项目：**餐饮服务提供者应建立投诉受理制度，对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并且留有记录。  **评分标准：**没有建立投诉制度扣1分，投诉没有记录或记录不完整扣1分。 |  |  |  |
| **总分** | 200分 | | | | |

说明：

1.扣分时可累计扣分，直到该编号内分数扣完为止；

2.如餐饮服务单位没有该项检查内容时，如专间，在备注栏里用NA标明；

3.如果检查中发现相同问题重复发生时，只扣一次分；

4.最后得分计算公式：（总检查项目分数-总扣分数）/总检查项目分数×100。

评估结果汇总表

**检查单位：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查总项目数** | **检查总项目分数** | **检查扣分数** | **检查得分** | **最后得分** |
|  |  |  |  |  |

**检查人签名： 陪同人签名：**

**检查时间： 年 月 日**