河北省食品经营（餐饮服务类）

许可管理实施办法

（试行）

第一章 总　则

 第一条　为规范食品经营（餐饮服务类）行政许可工作，加强食品经营监督管理，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国行政许可法》《食品经营许可管理办法》等法律法规和规章, 结合我省实际，制定本办法。

第二条　在本省行政区域内，从事餐饮服务活动，应当依法取得食品经营（餐饮服务类）许可。

食品经营（餐饮服务类）许可的申请、受理、审核与决定、许可证管理以及相关的监督检查等行为，适用本办法。

第三条食品经营（餐饮服务类）许可应当遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则。

第四条 食品经营者是食品安全第一责任人，对其经营食品的安全负责。食品经营者要按照法律、法规和食品安全标准的要求，制定并依法向食品经营（餐饮服务类）许可管理部门提交与实际经营状况相符合的食品安全制度，并严格落实。

食品经营者宜公开食品加工制作过程，实施“明厨亮灶”， 增强消费者参与食品安全监督的积极性，让消费者对食品制作加工过程一目了然，接受社会监督。

第五条食品经营（餐饮服务类）许可实行一地一证原则，同一食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动，应当分别取得食品经营许可证。

第六条　食品经营（餐饮服务类）许可按照主体业态和经营项目的风险高低实施分类管理。

第七条 省食品药品监督管理局负责监督指导全省食品经营（餐饮服务类）许可管理工作。

省食品药品监督管理局可以根据食品类别和食品安全风险状况，确定设区市、县（市、区）食品经营（餐饮服务类）许可管理部门的食品经营（餐饮服务类）许可管理权限。

设区市、县（市、区）食品经营（餐饮服务类）许可管理部门按照《河北省餐饮服务食品安全监管工作事权划分规定》的有关要求，负责本行政区域的食品经营（餐饮服务类）许可管理工作。在本规定明确的事权划分基础上，设区市与县（市、区）食品经营（餐饮服务类）许可管理部门的事权划分，如确有需要可由设区市食品经营（餐饮服务类）许可管理部门根据本地实际情况及监管能力做适当适宜的调整。调整应遵循“放得下、接得住、管得好”的原则，落实并明确各级责任，并及时将事权调整情况报省食品药品监督管理局备案。

各设区市、县（市、区）食品经营（餐饮服务类）许可管理部门负责按照国家食品药品监督管理总局《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》和河北省食品药品监督管理局《餐饮服务日常监督检查和风险分级管理工作的意见》对本辖区餐饮服务食品经营申请者进行静态风险等级评定。

第八条 省食品药品监督管理局根据国家食品药品监督管理总局制定的《食品经营许可审查通则（试行）》，制定河北省餐饮服务类食品经营许可审查细则。

第九条 县级以上食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当加快信息化建设，在行政机关的网站上公布经营许可事项，方便申请人采取数据电文等方式提出经营许可申请，提高办事效率。

第十条 省食品药品监督管理局根据国家食品药品监督管理总局食品经营许可管理系统建设要求，建立河北省食品经营行政许可审批系统，实现全国食品经营许可数据信息共享。

各设区市、县（市、区）食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当将食品经营（餐饮服务类）许可信息及时录入河北省食品经营行政许可审批系统，方便上级部门汇总统计和公众查询。

各设区市、县（市、区）食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当将行政审批过程和结果的信息同步推送到具有相应监管职能的食品药品监督管理部门，以方便监管部门后续监督。

第二章　申请与受理

第十一条　申请食品经营（餐饮服务类）许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。

　　企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户等，以营业执照载明的主体作为申请人。

　　机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办单位食堂，以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人。

第十二条　申请食品经营（餐饮服务类）许可，应当按照主体业态和经营项目分类提出。主体业态分为餐饮服务经营者、单位食堂。

餐饮服务经营者，经营形式包括大型餐饮、中型餐饮、小型餐饮、中央厨房和集体用餐配送单位。

单位食堂，经营形式包括学校食堂、建筑工地食堂和其他单位食堂。

申请食品经营（餐饮服务类）许可的实体门店，同时通过互联网从事餐饮服务食品经营的，还应当同时申请网络经营。

餐饮服务食品经营申请者通过网络经营、建立中央厨房或者从事集体用餐配送的，应当在主体业态后以括号标注。

按照《国务院关于整合调整餐饮服务场所的公共场所卫生许可证和食品经营许可证的决定》要求，饭馆、咖啡馆、酒吧、茶座四类餐饮服务场所的公共场所卫生许可中有关食品安全许可内容，整合进食品经营许可内容。

第十三条 餐饮服务经营者、单位食堂经营项目分为：热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售、自制饮品制售、其他类食品制售。

主体业态为餐饮服务经营者、单位食堂的食品经营申请者，同时从事销售类食品经营的，应当同时申请销售类食品经营项目，销售类食品经营项目按照食品销售类许可相关要求执行。经营项目分为：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）、预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）、散装食品销售（含冷藏冷冻食品）、散装食品销售（不含冷藏冷冻食品）、其他类食品销售。

其他类食品制售和其他类食品销售的具体品种应由各市食品经营许可管理部门先报省食品药品监督管理局后，再由省食品药品监督管理局报国家食品药品监督管理总局批准后执行，并明确标注。

具有热、冷、生、固态、液态等多种情形,难以明确归类的食品，可以按照食品安全风险等级最高的情形进行归类。

第十四条 加工经营场所面积在50 m2以下的个体经营者达不到食品经营（餐饮服务类）许可条件的，可依据《河北省食品小作坊小餐饮小摊点管理条例》《河北省小餐饮登记管理办法》等有关法律、法规及规范性文件，申请办理小餐饮登记证。

第十五条　食品经营申请者应根据实际经营情况申报一种主体业态，多项目经营的，按实际经营的所有项目申报。

食品经营（餐饮服务类）许可管理部门按照主体业态、食品经营项目，并考虑风险高低对食品经营（餐饮服务类）许可申请进行分类审查，包括对申请材料的书面审查和经营场所的现场核查，对通过核查的经营项目进行许可。

第十六条　申请食品经营（餐饮服务类）许可，应当符合下列条件：

（一）具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

　　（二）具有与经营的食品品种、数量相适应的经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

　　（三）有专职或者兼职的食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

　　（五）法律、法规规定的其他条件。

　　第十七条　申请食品经营（餐饮服务类）许可，应当向申请人所在地县级以上食品经营（餐饮服务类）许可管理部门提交下列材料：

　　（一）食品经营许可申请书；

　　（二）营业执照或者其他主体资格证明文件复印件；

　　（三）与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件；

（四）食品安全自查、从业人员健康管理、进货查验记录、食品安全事故处置、定期清洗消毒空调及通风设施、定期清洁卫生间等保证食品安全的规章制度；

（五）申请互联网经营的，应当提供登录申请人网站的地址。

　　申请人委托他人办理食品经营（餐饮服务类）许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。

　　第十八条　申请人应当如实向食品经营（餐饮服务类）许可管理部门提交有关材料和反映真实情况，对申请材料的真实性负责，并在申请书等材料上签名或者盖章。

　　第十九条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门对申请人提出的食品经营（餐饮服务类）许可申请，应当根据下列情况分别作出处理：

　　（一）申请事项依法不需要取得食品经营（餐饮服务类）许可的，应当即时告知申请人不受理。

（二）申请事项依法不属于食品经营行政审批部门职权范围的，应当即时作出不予受理的决定，并告知申请人向有关行政机关申请。

（三）申请事项依据《河北省餐饮服务食品安全监管工作事权划分规定》不属于本级许可范围的，应告知申请人向具有许可管理权限的许可管理部门申请。

　　（四）申请材料存在可以当场更正的错误的，应当允许申请人当场更正，由申请人在更正处签名或者盖章，注明更正日期。

　　（五）申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者在5个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容。当场告知的，应当将申请材料退回申请人；在5个工作日内告知的，应当收取申请材料并出具收到申请材料的凭据。逾期不告知的，自收到申请材料之日起即为受理。

　　（六）申请材料齐全、符合法定形式，或者申请人按照要求提交全部补正材料的，应当受理食品经营（餐饮服务类）许可申请。

第二十条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门对申请人提出的申请决定予以受理的，应当出具受理通知书；决定不予受理的，应当出具不予受理通知书，说明不予受理的理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

食品经营（餐饮服务类）许可受理后至行政许可决定作出前，申请人书面要求撤回许可申请的，食品经营许可管理部门自收到撤回申请之日起终止办理。

第三章　审查与决定

 　 第二十一条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当对申请人提交的许可申请材料进行审查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当对涉及食品安全的经营场所的布局流程、设备、设施进行现场核查。

　　第二十二条 食品经营许可管理部门可以联合或者委派下级食品经营许可管理部门，对受理的食品经营（餐饮服务类）许可申请进行现场核查。同时申请散装食品销售的，还应当对散装食品销售场所进行现场核查，申请预包装食品销售的，可以不进行现场检查。

食品经营许可管理部门现场核查人员应当由符合要求的核查人员进行，不得少于2人。核查人员应当出示有效证件，填写食品经营许可现场核查表，制作现场核查记录，经申请人核对无误后，由核查人员和申请人在核查表和记录上签名或者盖章。申请人拒绝签名或者盖章的，核查人员应当注明情况。

食品经营许可管理部门可以委托下级食品经营许可管理部门，对受理的食品经营许可申请进行现场核查。

核查人员应当自接受现场核查任务之日起10个工作日内，完成对经营场所的现场核查。

食品经营（餐饮服务类）许可管理部门现场核查人员，对受理的食品经营（餐饮服务类）许可申请进行现场核查时，还应当按照河北省食品药品监督管理局《餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表》，对食品经营（餐饮服务类）许可申请者进行静态风险等级评定。

　　第二十三条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当自受理申请之日起20个工作日内作出是否准予行政许可的决定。因特殊原因需要延长期限的，经本行政机关负责人批准，可以延长10个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。

　　第二十四条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予经营许可的决定，并自作出决定之日起10个工作日内向申请人颁发食品经营许可证；对不符合条件的，应当及时作出不予许可的书面决定并说明理由，同时告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

　　第二十五条　食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为5年。

　　第二十六条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门认为食品经营（餐饮服务类）许可申请涉及公共利益的重大事项，需要听证的，应当向社会公告并举行听证。

　　第二十七条　食品经营（餐饮服务类）许可直接涉及申请人与他人之间重大利益关系的，各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门在作出行政许可决定前，应当告知申请人、利害关系人享有要求听证的权利。

　　申请人、利害关系人在被告知听证权利之日起5个工作日内提出听证申请的，食品经营行政审批部门应当在20个工作日内组织听证。听证期限不计算在行政许可审查期限之内。

第四章　许可证管理

　　第二十八条　食品经营许可证分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。

第二十九条　食品经营许可证应当载明：经营者名称、社会信用代码（个体经营者为身份证号码）、法定代表人（负责人）、住所、经营场所、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期、日常监督管理机构、日常监督管理人员、投诉举报电话、发证机关、签发人、发证日期和二维码。

在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，还应当在副本中载明仓库具体位置。

第三十条　食品经营许可证编号由JY（“经营”的汉语拼音字母缩写）和14位阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：1位主体业态代码、2位河北省代码、2位地市代码、2位县（区）代码、6位顺序码、1位校验码。

第三十一条　日常监督管理人员为负责对食品经营活动进行日常监督管理的工作人员。日常监督管理人员发生变化的，可以通过签章的方式在许可证正、副本上变更。

　　第三十二条　食品经营者应当妥善保管食品经营（餐饮服务类）许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

食品经营者应当在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本。

第五章　变更、延续、补办及注销

第三十三条食品经营（餐饮服务类）许可证载明的许可事项发生变化的，食品经营者应当在变化后10个工作日内向原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门申请变更经营许可。

经营场所发生变化的，应当重新申请食品经营许可。

食品经营者的外设仓库地址发生变化的，食品经营者应当在变化后10个工作日内向原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门报告，食品经营（餐饮服务类）许可管理部门在许可证副本上进行标注。

第三十四条　申请变更食品经营（餐饮服务类）许可的，应当提交下列申请材料：

（一）食品经营许可变更申请书；

（二）食品经营许可证正本、副本；

（三）与变更食品经营许可事项有关的其他材料。

第三十五条　原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门决定准予变更的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证。食品经营许可证编号不变，发证日期为食品经营（餐饮服务类）许可管理部门作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致。

第三十六条　食品经营者需要延续依法取得的食品经营（餐饮服务类）许可的有效期的，应当在该食品经营（餐饮服务类）许可有效期届满30个工作日前，向原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门提出延续申请。

食品经营许可有效期届满30个工作日内提出延续申请的，根据申请人要求，可按新申请食品经营许可办理。

第三十七条 申请延续食品经营许可的有效期，同时申请变更可一并受理，申请人应当另行提交变更许可所需相关材料。

申请延续食品经营许可时许可证遗失的，应提交补办许可证的相应材料，与延续申请一并受理。

第三十八条　食品经营者申请延续食品经营（餐饮服务类）许可，应当提交下列材料：

（一）食品经营许可延续申请书；

（二）食品经营许可证正本、副本；

（三）与延续食品经营许可事项有关的其他材料。

第三十九条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当对变更或者延续食品经营许可的申请材料进行审查。

申请人声明经营条件未发生变化的，食品经营（餐饮服务类）许可管理部门可以不再进行现场核查。

申请人的经营条件发生变化，可能影响食品安全的，食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当就变化情况进行现场核查。

第四十条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当根据被许可人的延续申请，在该食品经营许可有效期届满前作出是否准予延续的决定。

第四十一条　原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门决定准予延续的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，许可证编号不变，有效期自食品经营（餐饮服务类）许可管理部门作出延续许可决定之日起计算。

不符合许可条件的，原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当作出不予延续食品经营许可的书面决定，并说明理由。

第四十二条　食品经营许可证遗失、损坏的，应当向原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门申请补办，并提交下列材料：

（一）食品经营许可证补办申请书；

（二）食品经营许可证遗失的，申请人应当提交在县级以上主要媒体或者县级以上食品经营（餐饮服务类）许可管理部门网站上刊登遗失公告的材料；食品经营许可证损坏的，应当提交损坏的食品经营许可证原件。

材料符合要求的，食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当在受理后20个工作日内予以补发。

因遗失、损坏补发的食品经营许可证，许可证编号不变，发证日期和有效期与原证书保持一致。在许可证副本上标注“补证”字样。

第四十三条　食品经营者终止食品经营，食品经营许可被撤回、撤销或者食品经营许可证被吊销的，应当在30个工作日内向原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门申请办理注销手续。

食品经营者申请注销食品经营（餐饮服务类）许可的，应当向原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门提交下列材料：

（一）食品经营许可注销申请书；

（二）食品经营许可证正本、副本；

（三）与注销食品经营许可有关的其他材料。

第四十四条　有下列情形之一，食品经营者未按规定申请办理注销手续的，原发证的食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当依法办理食品经营（餐饮服务类）许可注销手续：

（一）食品经营许可有效期届满未申请延续的；

（二）食品经营者主体资格依法终止的；

（三）食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销的；

（四）因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的；

（五）法律法规规定的应当注销食品经营许可的其他情形。

食品经营（餐饮服务类）许可被注销的，许可证编号不得再次使用。

第四十五条　食品经营许可证变更、延续、补办与注销的有关程序参照本办法第二章和第三章的有关规定执行。

第六章　监督检查

第四十六条　省食品药品监督管理局、各设区市、县（市、区）食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当依据法律法规规定的职责，对食品经营者的许可事项进行监督检查。

第四十七条　省食品药品监督管理局、各设区市、县（市、区）食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当建立食品许可管理信息平台，便于公民、法人和其他社会组织查询。

各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门或者食品药品监督管理部门应当将食品经营（餐饮服务类）许可颁发、许可事项检查、日常监督检查、许可违法行为查处等情况记入食品经营者食品安全信用档案，并依法向社会公布；对有不良信用记录的食品经营者应当增加监督检查频次。

第四十八条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门或者食品药品监督管理部门日常监督管理人员按照职责分工负责所管辖食品经营者许可事项的监督检查。

日常监督管理人员应当按照规定的频次对所管辖的食品经营者实施全覆盖检查，必要时应当依法对相关食品仓储、物流企业进行检查。

第四十九条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门及其工作人员履行食品经营（餐饮服务类）许可管理职责，应当自觉接受食品经营者和社会监督。发现本部门工作人员在食品经营许可管理过程中存在违法违规行为的，应当立即纠正。

第五十条　各食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当建立食品经营（餐饮服务类）许可档案管理制度，将办理食品经营（餐饮服务类）许可的有关材料、发证情况及时归档。

第五十一条　省食品药品监督管理局、各设区市食品经营（餐饮服务类）许可管理部门应当组织对本行政区域内的食品经营（餐饮服务类）许可工作进行监督检查。

第七章　附　则

第五十二条　本办法下列用语的含义：

（一）大型餐饮服务经营者，指加工经营场所使用面积为1000 m2（含1000 m2）以上的食品经营者；中型餐饮服务经营者：指加工经营场所使用面积为150～1000 m2（含150 m2，不含1000 m2）的食品经营者；小型餐饮服务经营者：指加工经营场所使用面积为150 m2（不含150 m2）以下的食品经营者。

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半成品加工制作并配送的食品经营者。

集体用餐配送单位，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。

入网食品经营者，指通过网络食品交易第三方平台或者自建的网站进行交易的食品经营者。

（二）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。

（三）热食类食品，指食品原料经粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸等烹饪工艺制作，在一定热度状态下食用的即食食品，含火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等。

（四）冷食类食品，指一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。

（五）生食类食品，一般特指生食水产品。

（六）糕点类食品，指以粮、糖、油、蛋、奶等为主要原料经焙烤等工艺现场加工而成的食品，含裱花蛋糕等。

（七）自制饮品，指经营者现场加工制作的各种饮料，包括普通饮品、生鲜乳及制品、自酿啤酒等。

普通饮品，指经营者现场加工制作的，以水、粮食、果蔬、茶叶、乳及乳制品等为基本原料加工而成的流体或半流体食品，包括茶、咖啡、鲜榨果汁、调制酒、豆浆等。

生鲜乳及制品：以生鲜牛（羊）乳为主要原料，经巴氏杀菌或发酵等加工制成的制品，包括：杀菌乳、酸牛乳等。

自酿啤酒，指使用非压力容器制作的，以大麦芽、酒花、水为主要原料，经啤酒酵母发酵作用酿制而成的，饱含二氧化碳的低酒精度酒。

压力容器，指盛装气体或者液体，承载一定压力的密闭设备，其范围规定为最高工作压力大于或者等于0.1MPa（表压）的气体、液化气体和最高工作温度高于或者等于标准沸点的液体、容积大于或者等于30L且内直径(非圆形截面指截面内边界最大几何尺寸)大于或者等于150mm的固定式容器和移动式容器。

（八）预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

（九）散装食品，指无预先定量包装，需称重或按数量销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品。

（十）其他类食品，指区域性销（制）售食品、民族特色食品、地方特色食品等。

第五十三条　食品经营者在本办法施行前已经取得《餐饮服务许可证》的，在有效期内继续有效。期间需变更或延续的按照本办法办理。

第五十四条　本办法自2017年10月1日起施行。

附件：餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表

附件

 餐饮服务提供者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（10分） | 餐饮服务提供者 | 规模 | 面积150m2及以下 | 面积151 m2～500m2 | 面积501 m2～1000m2 | 面积1001 m2～3000m2 | 面积3001m2及以上 |  |
| 分值 | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 |
| 学校、托幼机构等单位食堂 | 规模 | 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 | 2 | 4 | 7 | 10 |
| 集体用餐配送单位 | 规模 | 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 |
| 中央厨房 | 规模 | 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 | 4 | 7 | 10 |
| 制作食品的类别和数量（30分） | 冷食类食品制售（8分） | 单品数（4分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21～40 | 41及以上 |  |
| 分值 | 2分 | 2.5分 | 3分 | 4分 |
| 含易腐原料（4分） | 数量 | 1～10 | 11～15 | 16～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 2分 | 2.5分 | 3分 | 4分 |
| 生食类食品制售（8分） | 单品数（8分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 4分 | 6分 | 8分 |
| 糕点类食品制售，包括裱花蛋糕（6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（4分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 2分 | 3分 | 4分 |
| 热食类食品制售（4分） | 单品数（2分） | 数量 | 1～30 | 31～100 | 101～200 | 201及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 含易腐原料（2分） | 数量 | 1～20 | 21～50 | 51～80 | 81及以上 |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 自制饮品制售（2分） | 单品数（2分） | 数量 | 1～5 | 6～10 | 11～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 其他类食品制售（2分） | 单品数（2分） | 数量 | 1～5 | 6～10 | 11～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 0.5分 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 得分总和 |  |
| 备注：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”。注2：数量单位为个。注3：单品数是指餐饮服务提供者的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。注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。注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。注6：风险分值为0-30（含）分的，为A级风险；风险分值为30-45（含）分的，为B级风险；风险分值为45-60（含）分的，为C级风险；风险分值为60分以上的，为D级风险。 |