

# 宁波市北仑区市场监督管理局文件

仑市监〔2024〕78号

## 宁波市北仑区市场监督管理局关于印发 北仑区集体用餐配送单位(中央厨房) 食品安全记分管理办法的通知

各市场监管所：

现将《北仑区集体用餐配送单位(中央厨房)食品安全记分管理办法》印发给你们，请认真贯彻落实。

宁波市北仑区市场监督管理局

2024年9月3日



# 北仑区集体用餐配送单位(中央厨房) 食品安全记分管理办法

## 第一章 总则

**第一条** 为加强集体用餐配送单位(中央厨房)食品安全监督管理,落实食品安全经营者主体责任,推进食品安全信用体系建设,保障公众餐桌安全,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》《食品生产经营监督检查管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等有关规定,结合信用风险分类管理原则,制定本办法。

**第二条** 本办法适用于北仑区市场监督管理部门对全区持有有效食品经营许可证的集体用餐配送单位(中央厨房)实行食品安全年度累计记分的监督管理工作。

本办法所称累计记分,是指市场监督管理部门根据“四色码”智治应用场景,对接归集多平台的食品安全相关信息数据(包括浙江省行政执法<互联网+监管>平台、从业人员健康证数据系统、食品经营许可系统、行政处罚系统、国家食品安全抽样检验信息系统、国家企业信用信息公示系统等),以及物联 AI 设备采集、人工填报等数据,运用大数据、云计算,对集体用餐配送单位(中央厨房)开展日常监管中实施记分的管理方式。

依法需要实施行政处罚、采取行政强制措施等行政行为的,

由市场监督管理部门依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国行政强制法》等有关规定执行。

**第三条** 市场监督管理部门对集体用餐配送单位(中央厨房)的记分结果,作为对其食品安全等级评定等有关行政行为的依据。

## 第二章 记分管理

**第四条** 从发证之日起每 12 个月为一个记分周期。

**第五条** 市场监督管理部门应用“四色码”智治应用场景实施动态监管,根据风险等级高低动态评定“红”“黄”“蓝”“绿”四个色码,系统每月一评。

本办法所称的风险等级是由“四色码”智治应用场景按照北仑区集中用餐配送单位(中央厨房)四色码评分标准细则自动生成:

- (一) 评分 0 分至 59 分的,定为高风险,赋“红码”;
- (二) 评分 60 分至 69 分的,定为较高风险,赋“黄码”;
- (三) 评分 70 分至 79 分的,定为一般风险,赋“蓝码”;
- (四) 评分 80 分至 100 分的,定为低风险,赋“绿码”。

当出现下列事项,风险等级当月上调一档:

- (一) 有 1 次监督抽检不符合食品安全标准的;
- (二) 故意违反食品安全法律法规,受到警告等行政处罚的;

（三）违反食品安全法律法规规定，造成一定社会影响的；

（四）因食品安全问题被区级政府或食安委（办）作典型通报的。

出现下列事项时，风险等级当月上调二档：

（一）故意违反食品安全法律法规，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 2 次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的；

（三）违反食品安全法律法规规定，造成较大社会影响的；

（四）发生食源性事件的，并经法定机构认定，应承担主要或者全部责任的；

（五）因食品安全问题被市级以上政府或者食安委（办）作典型通报的。

**第六条** 市场监督管理部门按照以下规定进行系统记分及人工记分：

（一）根据“四色码”智治应用场景每月赋码情况进行系统累计记分，一次红码记 2 分，一次黄码记 1 分，一次蓝码记 0.5 分，绿码不记分；

（二）经市场监督管理部门行政指导（责令整改）后，根据整改闭环落实情况进行人工记分，最多记 6 分；出现严重违法行为或造成重大社会影响的，一次性记 12 分。

**第七条** 市场监督管理部门实施人工记分的，下达《食品安

全违法违规行为记分告知书》，告知所记的分值及相关事实、理由、依据。

**第八条** 集体用餐配送单位(中央厨房)对违法违规行为记分有异议的，可在当月色码生成后或自收到《食品安全违法违规行为记分告知书》之日起5个工作日内向市场监督管理部门申请复核。

市场监督管理部门应在10个工作日内完成复核，并将复核结果告知提出异议的集体用餐配送单位(中央厨房)。

### 第三章 记分结果及运用

**第九条** 集体用餐配送单位(中央厨房)记分满6分的，其食品安全管理人员及相关负责人员应当在5个工作日内重新参加餐饮服务从业人员食品安全培训，并在7个工作日内向市场监督管理部门提交整改报告。

**第十条** 记分满12分的，市场监管部门采取约谈、培训等措施。

集体用餐配送单位(中央厨房)相关人员未按照本办法第九条规定参加食品安全知识培训，或者未提交整改报告，相关企业应该及时更换食品安全管理人员或相关负责人员。市场监督管理部门可以将相关企业的累计记分、违法违规等情况向社会公布。

市场监督管理部门将累计记分情况作为“红黑榜”评价标准，适时向社会公布。

**第十一条** 市场监督管理部门根据周期记分情况对集体用餐配送单位(中央厨房)实施量化分级评定，评定结果为 A、B、C、D 四个等级。按照以下规定进行评定：

（一）每个记分周期分值 0 分至 6 分（含 6 分）的，定为“A”；

（二）每个记分周期分值 6 分至 12 分（含 12 分）的，定为“B”；

（三）每个记分周期分值 12 分至 18 分（含 18 分）的，定为“C”；

（四）每个记分周期分值达到 18 分以上的，定为“D”。

## 第四章 附则

**第十二条** 本规定由市场监督管理部门负责解释，自发布之日起 30 日后实行。

附件：1. 集体用餐配送单位（中央厨房）食安“四色码”  
评定规则

2. 食品安全违法违规行为记分告知书

3. 集体用餐配送单位（中央厨房）食品安全检验表

附件 1

# 集体用餐配送单位（中央厨房） 食安“四色码”评定规则

| 类型                            | 风险项目                                           |                        | 分值 | 说明                                                    | 备注                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------|------------------------|----|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 基础风险<br>(30分),<br>优势项<br>(8分) | 基础信息<br>填报                                     | 企业信息                   | 2  | 是否按要求完成基础信息填报（主体信息、供餐方式、单班就餐人数、许可证、健康证、体系认证等信息及时更新维护） | 填报不全或不及时，全扣                                 |
|                               |                                                | 证照信息                   | 3  |                                                       | 填报不全或不及时，全扣                                 |
|                               |                                                | 两员信息                   | 5  |                                                       | 填报不全或不及时，全扣                                 |
|                               |                                                | 从业人员                   | 5  |                                                       | 填报不全或不及时，全扣                                 |
|                               |                                                | ISO22000<br>(HACCP) 认证 | 5  |                                                       | 填报不全或不及时，全扣                                 |
|                               | 智能阳光厨房建设                                       |                        | 10 | 阳光厨房的建设情况，未搭建智能阳光厨房的食堂风险较高                            | 关键操作场所（清洗、切配、烹饪、备餐、洗消）未覆盖或未在线，每个扣 2 分       |
|                               | 5S\4D\6T 管理体系导入、投保食责险、配备微波加热通道、签订四害定期消杀合同（优势项） |                        | 8  | 管理体系导入、微波设备使用持续有效，食责险、四害消杀合同有效期内                      | 实施有效，基础风险总分提高 2 分/项                         |
| 动态风险<br>(70分)                 | 证照信息                                           | 证照过期                   | *  | 食品经营许可证、营业执照是否过期                                      | 关键项，证照过期全扣                                  |
|                               |                                                | 人员健康证                  | 5  | 从业人员是否健康证过期                                           | 1 人以上健康证过期，全扣                               |
|                               | 食品安全<br>监管                                     | 监管检查                   | 5  | 不合格扣分                                                 | 按综合评分：高风险 4-5 分，较高风险 3 分，一般风险 2 分，低风险 0-1 分 |
|                               |                                                | 第三方巡查                  | 5  | 不合格扣分                                                 | 按综合评分：高风险 4-5                               |

|  |                                                    |                 |   |                                                                      |                                                                                       |
|--|----------------------------------------------------|-----------------|---|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                    |                 |   |                                                                      | 分、较高风险 3 分，一般风险 2 分，低风险 0-1 分                                                         |
|  |                                                    | 监督抽检            | 5 | 不合格扣分                                                                | 1 批次以上监督抽检不合格，全扣                                                                      |
|  |                                                    | 行政处罚            | 5 | 是否有行政处罚                                                              | 1 次以上行政处罚（含简易程序），全扣                                                                   |
|  | 智能监管                                               | AI 抓拍           | 5 | 抓拍及闭环处置情况（鼠迹抓拍）                                                      | 抓拍数/每月供餐总数×5 分，且 1 次以上未闭环全扣                                                           |
|  |                                                    | 物联预警            | 5 | 物联预警及处置情况                                                            | $\frac{\text{预警数}}{\text{物联终端数} \times \text{每月供餐数}} \times 5 \text{分}$ ，且 1 次以上未闭环全扣 |
|  |                                                    | 车辆温湿度及 GPS 定位监测 | 5 | 监测配送温度与时长：在冷藏温度以上、60℃以下，存放时间不得超过 2 小时；在 60℃以上或冷藏温度以下保存，存放时间不超过 4 小时。 | 不符合温度与时长控制要求，每次异常且未及时闭环扣 1 分                                                          |
|  | 主体责任<br>(26 分)<br>(如单项分值扣完，可从“主体责任”总分中关联扣除，直至扣完为止) | 人员晨检            | 3 | 是否按规定晨检                                                              | 每次异常扣 1 分                                                                             |
|  |                                                    | 食谱留样            | 3 | 是否规范留样                                                               | 每次异常扣 1 分                                                                             |
|  |                                                    | 餐具消毒            | 3 | 是否按规定消毒                                                              | 每次异常扣 1 分                                                                             |
|  |                                                    | 食材采购            | 3 | 是否按规定验收（含浙食链）                                                        | 每次异常扣 1 分                                                                             |
|  |                                                    | 空气消毒            | 3 | 是否按规定消毒                                                              | 每次异常扣 1 分                                                                             |
|  |                                                    | 四害消杀            | 3 | 是否规范处理                                                               | 每次异常扣 1 分                                                                             |
|  |                                                    | 食安培训            | 3 | 是否按规定开展食安培训考核（每年 2 次以上）                                              | 每半年全员培训考核记录不足 100%，扣 3 分                                                              |
|  |                                                    | 日周月自查           | 5 | 是否按要求自查                                                              | 未按时落实自查整改或执行流于形式，每次扣 1 分                                                              |

|  |      |      |   |              |               |
|--|------|------|---|--------------|---------------|
|  | 社会监督 | 投诉举报 | 2 | 投诉举报违规事件查实扣分 | 每次事件查实扣 2 分   |
|  |      | 舆情评价 | 2 | 暴发不良舆情事件扣分   | 每次不良舆情核实扣 2 分 |

## 附件 2

# 食品安全违法违规行为记分告知书

\_\_\_\_\_:

根据《北仑区集体用餐配送单位(中央厨房)食品安全记分管  
理办法》第七条的规定,现将本局拟作出人工记分的内容及事实、  
理由、依据告知如下: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

依据《北仑区集体用餐配送单位(中央厨房)食品安全记分管  
理办法》第八条的规定,你单位对违法违规行为记分有异议的,  
可在收到《食品安全违法违规行为记分告知书》之日起 5 个工作  
日内向市场监督管理部门申请复核。自收到本告知书之日起 5 个  
工作日内未申请复核的,视为放弃此权利。

联系人: \_\_\_\_\_ 联系电话: \_\_\_\_\_

联系地址： \_\_\_\_\_

宁波市北仑区市场监督管理局  
年 月 日

### 附件 3

## 集体用餐配送单位（中央厨房）食品安全检验表

| 评估项目               | 序号  | 评估内容                                                                                                                | 分值   | 得分 | 现场问题表述 | 现场照片 |
|--------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|--------|------|
| 1. 许可资质（5）         | 1.1 | 食品经营许可证合法有效、与经营场所地址一致。                                                                                              | 一票否决 |    |        |      |
|                    | 1.2 | 未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。发现一起扣 5 分。                                                                                        | 5    |    |        |      |
| 2. 信息公示（5）         | 2.1 | 在经营场所显著位置悬挂营业执照和食品经营许可证或以电子形式公示，未公示扣 1 分。                                                                           | 1    |    |        |      |
|                    | 2.2 | 公示食品安全负责人和管理员信息；公示食品添加剂使用情况，未公示扣 1 分。                                                                               | 1    |    |        |      |
|                    | 2.3 | 按规定在经营场所醒目位置张贴或者公开展示监督检查结果记录表，未公示扣 1 分。                                                                             | 1    |    |        |      |
|                    | 2.4 | 在显著位置统一公示从业人员（注：从事接触直接入口食品相关工作的从业人员）的健康证明。大宗食品原料来料信息及时更新。公示未齐全扣 2 分。                                                | 2    |    |        |      |
| 3. 场所和设备设施清洁维护（15） | 3.1 | 具有与经营的食物品种、数量相适应的场所、设施、设备，场所及设施设备布局合理，未擅自改变布局和流程。未符合的扣 2 分。                                                         | 2    |    |        |      |
|                    | 3.2 | 设置独立隔间、区域或设施存放清洁工具、清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品，其位置不会污染食物。未符合的扣 2 分。                                                           | 2    |    |        |      |
|                    | 3.3 | 保持餐饮服务经营场所环境清洁，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。发现一处扣 1 分，扣完为止。油烟机、排风管道等设备应每半年一次清洗油垢，并做好维护记录。未落实分扣 1 分。 | 3    |    |        |      |
|                    | 3.4 | 冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。未符合的扣 2 分。                                                                     | 2    |    |        |      |

| 评估项目        | 序号  | 评估内容                                                                                                                            | 分值 | 得分 | 现场问题表述 | 现场照片 |
|-------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------|------|
|             | 3.5 | 有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况。与外界相通的门窗防鼠、防蝇、防尘设施，下水道出入口有金属栅栏，能发挥有效作用，通风口和排气扇有金属网罩及符合要求。未符合的扣2分，有有害生物活动迹象扣2分。   | 4  |    |        |      |
|             | 3.6 | 餐厨废弃物的存放及清理符合要求。索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件(加盖收运者公章或由收运者签字)，并签订收运合同。废弃物存放容器与食品加工制作容器有明显的区分标识。废弃物存放容器配有盖子。专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。未符合的扣2分。 | 2  |    |        |      |
| 4. 从业人员（10） | 4.1 | 应配备与企业规模、管理水平、安全状况相适应的食品安全总监、食品安全员、食品加工人员，未落实的扣1分。                                                                              | 1  |    |        |      |
|             | 4.2 | 对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。抽查食品安全总监、食品安全员培训考核相关档案。随机对食品安全员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。未符合的扣1分。                                          | 1  |    |        |      |
|             | 4.3 | 有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。随机抽取3名从事接触直接入口食品工作的人员，能提供有效健康证明，缺少一个扣1分，扣完为止。                         | 2  |    |        |      |
|             | 4.4 | 在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形，随机抽查3名从事接触直接入口食品工作的人员，根据检查情况进行扣分，每一个扣1分，扣完为止。                                            | 2  |    |        |      |
|             | 4.5 | 私人物品集体存放，存放位置应不影响食品安全，未符合的扣1分。                                                                                                  | 1  |    |        |      |
|             | 4.6 | 在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽及口罩，专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩和帽子，口罩遮住口鼻。其他操作区域可以佩戴透明式防唾沫口罩。发现一个违规的，扣1分，扣完为止。         | 3  |    |        |      |

| 评估项目        | 序号   | 评估内容                                                                                                                       | 分值   | 得分 | 现场问题表述 | 现场照片 |
|-------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|--------|------|
| 5. 原料控制（16） | 5.1  | 查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件或检验记录。相关记录和凭证的保存期限，保存期限应不少于两年或产品保质期满后六个月。建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录。未符合的扣2分。 | 2    |    |        |      |
|             | 5.2  | 食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；发现一处扣1分，扣完为止。                                                                                 | 2    |    |        |      |
|             | 5.3  | 食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。成品、半成品、原材料分区摆放，离地离墙，未符合的扣2分。                                                                      | 2    |    |        |      |
|             | 5.4  | 散装食品（食用农产品除外）应标明食品的名称、生产日期、批号、使用期限等信息，未符合的扣2分。                                                                             | 2    |    |        |      |
|             | 5.5  | 需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏），成品、半成品储存方式与标签相符。未符合的扣2分。                                                                    | 2    |    |        |      |
|             | 5.6  | 冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形，未符合的扣2分。                                                                                      | 2    |    |        |      |
|             | 5.7  | 冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。冷藏、冷冻库设有温度计，并有记录。未符合扣1分。                                                               | 1    |    |        |      |
|             | 5.8  | 现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。                                                                                          | 一票否决 |    |        |      |
|             | 5.9  | 在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。进口食品有中文标签。                                                                        | 一票否决 |    |        |      |
|             | 5.10 | 检查食品原辅料，查看是否存在使用过期、腐败变质、不符合食品安全标准的食品原辅料情况。                                                                                 | 一票否决 |    |        |      |
|             | 5.11 | 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，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。未落实的扣2分。                                                         | 2    |    |        |      |
|             | 5.12 | 食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和                                                                                             | 1    |    |        |      |

| 评估项目              | 序号  | 评估内容                                                                                                                                                                         | 分值   | 得分 | 现场问题表述 | 现场照片 |
|-------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|--------|------|
|                   |     | 食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。未符合扣 1 分。                                                                                                                        |      |    |        |      |
|                   |     |                                                                                                                                                                              |      |    |        |      |
| 6. 食品添加剂管理<br>(3) | 6.1 | 食品添加剂存放、使用、管理符合要求。食品添加剂按 2760 规范使用和专册记录，食品添加剂专柜（或专位）贮存并标识“食品添加剂”字样，添加剂使用记录填写规范。未落实的扣 2 分。用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染，未符合的扣 1 分。 | 3    |    |        |      |
|                   | 6.2 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。不存在国家禁用的食品添加剂。                                                                                                                                   | 一票否决 |    |        |      |
| 7. 加工制作 (10)      | 7.1 | 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用。未符合扣 1 分。                                                                                                                               | 1    |    |        |      |
|                   | 7.2 | 加工用的设施设备、烹饪工具、清洁用品等应使用色标管理，未符合的扣 1 分。                                                                                                                                        | 1    |    |        |      |
|                   | 7.3 | 餐具、食品或已盛装食品的容器不得直接置于地上。未符合的扣 1 分。                                                                                                                                            | 1    |    |        |      |
|                   | 7.4 | 各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品，水池分类使用，未符合的扣 1 分                                                                                                                           | 1    |    |        |      |
|                   | 7.5 | 食品原料洗净后使用。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳，未符合的扣 1 分。                                                                                                                                          | 1    |    |        |      |
|                   | 7.6 | 盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。未符合的，扣 1 分。                                                                                                                        | 1    |    |        |      |
|                   | 7.7 | 每餐次加工制作的成品应留样。留样量不少于 125g，按品种分别盛放在专用独立的密闭容器，冷藏 0-8℃ 保存并有温度显示，做好留样标识及记录。留样量不应少于 125g，留样时间不少于 48h。随机核对当日菜单，缺少留样、留样分量不足（或提早销样）均不得分。                                             | 2    |    |        |      |

| 评估项目                | 序号  | 评估内容                                                                                                                                             | 分值 | 得分 | 现场问题表述 | 现场照片 |
|---------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------|------|
|                     | 7.8 | 不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。                                                                                                                           | 2  |    |        |      |
| 8. 备餐、供餐与配送<br>(10) | 8.1 | 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、洗手方法标识, 未符合的扣1分。                                                                                               | 1  |    |        |      |
|                     | 8.2 | 专间设置有非手动式洗手消毒设施。独立空调、紫外线灯(紫外灯管不发黑, 是使用期限不超过1000小时, 离地2米)、制作用水符合要求, 专间内无明沟, 地漏带水封, 专间内无关物品。未符合的扣2分。                                               | 2  |    |        |      |
|                     | 8.3 | 专间内(备餐间等)温湿度正常, 设备设施运转正常。未符合的扣1分                                                                                                                 | 1  |    |        |      |
|                     | 8.4 | 进入专间前, 加工制作人员应更换专用的工作衣帽和口罩, 按照流程进入功能间。发现一起扣1分, 扣完为止。                                                                                             | 3  |    |        |      |
|                     | 8.5 | 集体配餐单位配送食品, 使用密闭保温箱或转运箱, 容器外应标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限等, 不符合的扣1分                                                                                    | 1  |    |        |      |
|                     | 8.6 | 查看集体用餐配送单位专用车辆是否符合要求, 不符合扣1分, 是否使用专用车辆配送餐食, 不符合的全部扣分。                                                                                            | 2  |    |        |      |
| 9. 清洗消毒<br>(6)      | 9.1 | 餐用具清洗水池专用, 标有明显标识, 满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准, 包装标识齐全。未符合的扣1分。                                                                                      | 1  |    |        |      |
|                     | 9.2 | 餐用具表面光洁, 无附着食物残渣等异物, 无油渍、泡沫、异味。重复使用的餐具、用具应及时回收清洗, 餐后消毒, 单独放置。未符合的扣1分。                                                                            | 1  |    |        |      |
|                     | 9.3 | 采用物理消毒的, 消毒设施(包括一体化洗碗消毒机)运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的, 使用的消毒剂为正规产品, 消毒液使用、配制等符合要求。清洗消毒后餐具保持干净, 设置餐饮具消毒设施或消毒设施是否有效使用。<br>注:(1)采用热力消毒法的查看是否配备消毒设施, 是否达到消毒温 | 2  |    |        |      |

| 评估项目          | 序号   | 评估内容                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 分值 | 得分 | 现场问题表述 | 现场照片 |
|---------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------|------|
| 10. 食品安全管理(6) |      | 度及时间(如煮沸、蒸汽消毒要求100℃10min以上;红外消毒柜应符合说明书要求,一般开启10min以上,采用热力消毒洗碗机应符合说明书要求。(2)采用化学消毒法要查看消毒剂配制浓度、消毒记录、消毒水池等。未符合的扣2分。                                                                                                                                                                                |    |    |        |      |
|               | 9.4  | 保洁设施符合相关要求,保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。餐饮具保洁柜有明显标识。保洁柜及时封闭并保持清洁,使用敞开式的货架存放餐饮具,采取防护措施。未符合的扣1分。                                                                                                                                                                                                              | 1  |    |        |      |
|               | 9.5  | 未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。一次性餐饮具符合食品安全及可降解要求。未符合的扣1分。                                                                                                                                                                                                                                         | 1  |    |        |      |
|               | 10.1 | 建立并不断完善健全食品安全管理制度,并有相应制度实施记录。制定从业人员健康管理、食品安全管理人员制度、从业人员培训考核制度、个人卫生管理制度。制定并在显著位置公示人员操作规范。建立完善各项管理制度和服务制度,包括人员责任、食品安全、消防安全、采购管理、岗位管理、档案管理,制定实施制止食品浪费措施。食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、场所及设施设备(如卫生间、空调及通风设施、制冰机等)、食品添加剂使用制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防制制度、食品安全事故处置方案等。建立并规范落实日管控、周排查、月调度制度等。缺少一项扣1分,扣完为止。 | 2  |    |        |      |
|               | 10.2 | 主要负责人知晓食品安全责任,按要求配备食品安全管理人员,食品安全管理员在岗并按规定履行职责。企业配备专职或兼职食品安全管理人员,留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。建立食品安全检查小组,每周对加工场所进行检查。<br>按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求,结合实际依法合理配备食品安全总监、食品安全员,结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》,未落实扣2分。                                                                                              | 2  |    |        |      |
|               | 10.3 | 现场随机抽查,核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1  |    |        |      |

| 评估项目           | 序号   | 评估内容                                                                                                                | 分值 | 得分 | 现场问题表述 | 现场照片 |
|----------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------|------|
|                |      | 平台”可查询，知晓包保干部督查频次及姓名职务。未落实扣1分。                                                                                      |    |    |        |      |
|                | 10.4 | 制定符合自身实际的风险管控清单，建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》；发现记录问题未整改。未落实（检查前一日未完成的）扣1分。     | 1  |    |        |      |
| 11. 数字化应用（10分） | 11.1 | 完成“互联网+明厨亮灶”统一监管平台建设。后厨粗加工、切配、烹饪、二次更衣、备餐间、洗消等操作区域等均应配备监控摄像头，消毒柜（洗碗机）、留样冰箱、备餐间、紫外线灯安装智能物联并能正常使用，生成电子台账。缺少一项扣1分，扣完为止。 | 3  |    |        |      |
|                | 11.2 | 推进“众食安”数字化应用，晨检、采购、留样、餐具消毒、备餐间消毒等电子台账常态化使用。缺少一项扣1分，扣完为止。                                                            | 4  |    |        |      |
|                | 11.3 | 推进“浙食链”溯源管理，所有食材必须录入浙食链。随机抽查5种原辅料，少一种扣1分，扣完为止。                                                                      | 3  |    |        |      |
| 12. 其他项（4分）    | 12.1 | 未按规定完成HACCP(或ISO22000)等食品安全质量管理体系认证(新设企业除外)，未落实的扣2分。                                                                | 2  |    |        |      |
|                | 12.2 | 按规定购买食品安全责任保险，未购买扣2分，保额与企业实际情况不符合的扣1分。                                                                              | 2  |    |        |      |
| 13. 加分项        | 13.1 | 导入先进的管理体系，加2分                                                                                                       |    |    |        |      |
|                | 13.2 | 安装其他智能物联设备（上述基本四件套除外），每增加一类加1分                                                                                      |    |    |        |      |
|                | 13.3 | 实验室检测能力覆盖8个常规品种（农残、甲醛、吊白块、二氧化硫、亚硝酸盐、工业碱、硼砂、双氧水）的，加1分；覆盖重点品种（腐霉利、克百威、氟苯尼考、氧氟沙星、恩诺沙星等）的，加2分                           |    |    |        |      |
|                | 13.4 | 媒体正面宣传报道，每次加1分；获得国家级荣誉，加3分；获得省级荣誉，加2分；获得市、区级荣誉，加1分；                                                                 |    |    |        |      |

| 评估项目                                                                                                   | 序号 | 评估内容 | 分值 | 得分 | 现场问题表述 | 现场照片 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----|----|--------|------|
| 合计得分                                                                                                   |    |      |    |    |        |      |
| 风险评定结果                                                                                                 |    |      |    |    |        |      |
| 备注：得分 90 分以上（含 90 分）定为低风险；80 分（含 80 分）至 90 分定为一般风险；70 分（含 70 分）至 80 分定为较高风险；70 分以下定为高风险；“一票否决”直接定为高风险。 |    |      |    |    |        |      |

