附件1

**深圳市食品安全违法记分行为管理办法**

**（征求意见稿）**

**第一条**【制定目的和依据】为推动食品生产经营者落实食品安全主体责任,对食品加工经营过程加强风险预防，全面保障广大消费者的食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《食品生产经营日常监督检查要点表》、《关于实施餐饮服务食品安全监管量化分级管理工作的指导意见》、《食品经营日常监督检查要点表》、《深圳经济特区食品安全监督条例》等有关食品安全法律、法规要求，结合风险分级管理原则，制定本办法。

**第二条**【适用范围】本办法适用于深圳市内持有食品生产经营许可证的食品生产经营者，包括食品生产单位、餐饮服务提供者（含餐馆、饮品店、糕点店、微小餐饮、中央厨房、集体用餐配送单位、餐饮服务连锁企业总部、餐饮管理企业和单位食堂），因被食品安全监督检查发现存在违法行为所采取的记分监督措施，所记分数作为食品安全监管部门对其违法行为实施降低食品安全风险等级、查封等有关处理措施的依据。

记分管理与对违法违规行为进行警示、纠正或处罚可同步执行。

食品流通单位、食品生产加工小作坊食品安全违法行为记分制度将在记分制度首批探索推广的基础上，总结评估可行性后适时推行。

**第三条**【执行部门】本办法由食品安全监督管理部门负责实施。

**第四条**【主体义务】食品生产经营者的食品安全管理人员应该陪同食品安全监管人员进行现场检查，按照检查要求，开放食品生产经营场所，回答相关询问，提供相关记录、合同、票据、账簿和其他有关资料，协助生产经营现场检查和抽样检验，并对其提供材料的真实性负责。

**值g 第五条**【记分检查形式】食品安全监管人员对食品生产经营者实施记分监督检查，可以采取现场检查、书面检查、视频监控抓拍违法行为记录等形式。

进行现场监督检查时，应当有2名或以上执法人员共同参加，监督检查人员应当当场出示有效执法证件，告知食品生产经营者有权申请监督检查人员应回避的下列情形：（1）系当事人或当事人的近亲属；（2）与本人或本人近亲属有利害关系；（3）与当事人有其他关系，可能影响公正执法的。

**值g 第六条**【违法记录要求】食品安全监管人员发现食品生产经营者存在食品安全违法行为的，应当依法制作检查记录，或使用图像、影像等有关证据，进行记分，并告知食品生产经营者违法记分情况。现场检查记分笔录经双方核实并签字；被检查单位拒绝在检查结果记录表上签字或者盖章的，监管人员应当在检查结果记录表上注明原因，并可以邀请有关人员作为见证人签字、盖章，或者采取录音、录像等方式进行记录，作为监督执法的依据。

监督检查人员应当按照记分检查表（附件1、2）的检查内容逐项开展检查，并对每一项结果进行评价，每次监督检查可以随机抽取记分检查表中的部分内容进行检查，但每年开展的监督检查原则上应当覆盖记分检查表中全部项目。

**第七条**【记分标准】食品安全监管部门按照以下规定进行记分：

（一）以食品安全违法行为为依据，结合食品安全风险评估的严重程度，食品生产单位一次记分分值分别为20分、10分、4分、3分、2分、1分（附件1）；餐饮服务提供者一次记分的分值分别为20分、5分、2分、1分（附件2）；

　　（二）在同一次检查中被发现食品生产经营者有两种或以上违法违规行为记分的，应当分别累计计算；

（三）食品生产经营者存在同一种违法违规行为涉及到本办法两种以上扣分标准的，应该按照最高分值的条款扣分，不重复扣分；

（四）多次检查存在同种或不同种违法违规行为的，每次均应当记分。

**第八条**【记分周期】以食品生产经营者获得食品生产经营许可证的发证之日起每12个月内为一个记分周期。分数的记录日期同被检查发现违法记分的日期。

**第九条**【食品生产单位记分等级】食品生产单位记分等级由高到低分为Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ三级，在一个记分周期开始时，所有食品生产单位记分等级均默认为Ⅰ级。

**第十条**【食品生产单位记分后查处】食品安全监管部门对食品生产单位违法行为年度记分周期内的累积记分，应当按照以下情形查处：

（一）食品生产单位在一个记分周期内记分达到10分的，记分等级由Ⅰ级降为Ⅱ级，食品安全监管部门将企业纳入重点监管范围，加强食品安全风险防控。

（二）食品生产单位在一个记分周期内记分达到20分的，记分等级降为Ⅲ级，食品安全监管部门对企业生产场所查封3-7天。

**第十一条**【食品生产单位重新记分】食品生产单位被查封实施后，本次记分清零，食品生产单位应按照法律法规及食品安全标准等要求进行整改；查封时间结束后，未落实整改的，食品安全监管部门可重新对食品生产单位实施累积记分，并第十条的要求进行处理。

**第十二条**【餐饮服务提供者记分等级】对餐饮服务提供者违法行为记分与食品安全量化等级结合，违法记分分值由低到高分为A（食品安全状况优、食品安全风险低）、B（食品安全状况良、食品安全风险较低）、C（食品安全状况一般、食品安全风险待控制）、D（食品安全状况差、食品安全风险高）四级。

餐饮服务提供者量化评级的具体要求，另见食品安全监管部门的有关规定。

**第十三条**【餐饮服务提供者记分后查处】食品安全监管部门对餐饮服务提供者年度记分周期内的违法行为累积记分，应当按照以下情形查处：

（一）达到15分的，由食品安全监管部门将其食品安全量化风险等级降为C级，加强食品安全风险防控；

（二）达到20分的，由食品安全监管部门将其食品安全量化风险等级降到D级，并查封其经营场所至少3天，向社会公告，待整改符合要求才能申请开业；

1. 达到30分的，由食品安全监管部门查封其经营场所至少7天，向社会公告，待整改符合要求才能申请开业。

有法律、法规规定违法行为可适用吊销许可证行政处罚的，或者当年度已第二次达到20分的，应当吊销其食品生产经营许可证。

**第十四条**【餐饮服务提供者查封后年度内的再次记分】如餐饮服务提供者在12个月内被查封后，再次或多次又被违法记分达到查封分值的，则分值以本记分年度内上次查封后被记的分数计算起，又达到查封分值，依据本文第十二、十三条的规定查处。

**第十五条**【检查结果公示】 食品安全监管部门应当于监督检查结束后2个工作日内，向社会公开监督检查时间、检查结果和检查人员姓名等信息，并在生产经营场所醒目位置张贴监督检查结果记录表。

　　食品生产经营者应当将张贴监督检查结果记录表保持至下次日常监督检查。

**第十六条**【未按规定停业的查处】食品生产经营者被查封但未依法进行停业整改而对外营业的，由食品安全监管部门依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款的规定进行处罚。

**第十七条**【餐饮服务提供者查封后的开业条件】被查封停止生产经营的餐饮服务提供者需要符合以下条件，向食品安全监管部门申请恢复经营：

1. 被查封停业整改的时间达到十三条规定的最低的天数；
2. 违法记分事项已按监管要求整改；

（三）法人或负责人、食品安全管理员（或委托专业机构的负责专员）、厨师长应重新通过食品安全监管部门规定的食品安全知识培训和考核；

（四）提交申请营业的整改报告及有关证明材料。

食品安全监管部门应在收到申请三个工作日内回复申请者，对经过核查整改情况达到要求的同意恢复经营，对未达到整改要求的须书面告知申请者具体原由。

食品安全监管部门可以委托第三方专业机构承担查封后专业整改事项的评估和监理，对食品生产经营者的评估不得收费。

**第十八条 （记分后的培训和考核）**

食品生产经营者在年度累积记分达到查封分值的，餐饮服务提供者的法人或负责人、厨师长、食品安全管理员应在申请开业前重新通过食品安全监管部门规定的食品安全培训和考核。

食品生产单位被查封后，该企业法人或负责人、食品安全管理人员应参加食品安全监管部门规定的相应岗位食品安全培训和考核，具体培训考核办法另行制定。

食品安全监管部门可以委托专业机构承担，考核不得收费。

本项规定的人员在重新通过评估考核前取得的食品安全培训合格证明，视作无效。

本项规定不适用于吊销许可证的食品生产经营者。

第十九条（未按规定参加培训或通过考核的处理）

法人或负责人、厨师长或食品安全管理员未按本办法第十八条第一款的规定参加食品安全知识培训,或者参加培训后未通过评估考核的，食品安全监管部门可以将相关食品生产经营者的累积记分情况和相关人员未按规定参加培训或者未通过评估考核的情况向社会公布,并在该食品生产经营者申请许可证延续或变更时，按照相关规定不予延续。

**第二十条**【异议的处理】食品生产经营者对违法记分分值及其行政措施不服的，可自收到违法记分情况告知之日起24小时内向实施记分的所在辖区食品安全监管部门申请复核。

实施记分的食品安全监管部门应在1个工作日内完成复核，并将复核结果告知提出异议的食品生产经营者。经复核需更正记分的，实施记分的食品安全监管部门应及时进行更正。

**第二十一条**【记分的清除】符合以下情形的，一个记分周期内已有的记分予以清除：

（一）本年度届满时累计记分未达到20分的；

（二）本记分年度达到20分以上已按前款规定被查封等处理后的。

**第二十二条**【转让情形】使用同一个食品生产经营许可证经营，累计记分的主体不变，包括存在转让的情形。

**第二十三条**【行政监督】食品安全监督管理部门对食品生产经营者的记分情况应采取以下措施：

1. 食品安全监督管理部门对食品生产经营者的记分检查频次，依据风险分级管理规定结合各辖区监管部门制定的年度计划实际执行；

（二）食品安全监管部门应做好日常监管和执法的衔接，对于违反《食品安全法》的行为，对食品生产经营者实施累计记分外，按法律规定另行立案处理；

（三）食品生产经营者的违法行为记分及查处情况记入本市食品生产经营者的食品安全信息监管档案；

（四）市食品安全监管部门应对其直属执法机构和辖区食品安全监管部门实施记分管理措施情况进行监督抽查。发现工作人员违反本办法规定实施记分造成不良后果的，依规处理。

**第二十四条**【记分查询】食品安全监管部门应当发布食品安全违法记分行为标准、提供记分查询方式、查处情况等有关信息，供食品生产经营者和消费者查询。

**第二十五条**【社会监督】任何单位和个人有权对监管人员存在的滥用职权、徇私舞弊等违法违纪行为进行检举、控告。收到检举、控告的机关，应当依据各自职责及时依法查处。

**第二十六条** 【解释部门】本方法由市食品药品监督管理局负责解释。

**第二十七条** 【实施日期】本方法自2018年12月1日起施行。

附件1.深圳市食品生产单位食品安全违法行为记分标准

2.深圳市餐饮食品安全违法记分量化检查标准（普通餐饮）、（微小餐饮）、（连锁餐饮总部）

3.食品安全违法记分情况告知书

附件1-1

深圳市食品生产单位违法违规行为记分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **检查情况** | **记分值** |
| 1.生产主体资格 | \*\*1 | 企业取得《食品生产许可证》并在有效期内。 | □是□否 | 20 |
| \*2 | 企业名称、实际生产食品的场所、生产食品的范围等与营业执照、《食品生产许可证》一致。 | □是□否 | 10 |
| \*3 | 企业取得《食品生产许可证》后，食品生产工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项未发生变化。 | □是□否 | 10 |
| 2.生产环境条件 | 4 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | □是□否 | 2 |
| \*5 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | □是□否 | 2 |
| \*6 | 卫生间应保持清洁，设置洗手设施，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | □是□否 | 2 |
| 7 | 有更衣、洗手、干手、消毒设备设施，满足正常使用。 | □是□否 | 2 |
| 8 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | □是□否 | 2 |
| 9 | 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。 | □是□否 | 2 |
| 10 | 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。 | □是□否 | 2 |
| 3.进货查验结果  注：①检查原辅料仓库；②原辅料品种随机抽查，不足2种的全部检查。 | \*11 | 查验食品原辅料、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；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。 | □是□否 | 4 |
| \*12 | 进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。 | □是□否 | 2 |
| 13 | 建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。 | □是□否 | 2 |
| 4.生产过程控制  注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | 14 | 有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。 | □是□否 | 2 |
| \*15 | 使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。 | □是□否 | 2 |
| \*16 | 建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。 | □是□否 | 4 |
| \*17 | 未发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。  （该项不适用于食品添加剂生产企业） | □是□否 | 10 |
| \*18 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。  （该项不适用于单一品种食品添加剂生产企业） | □是□否 | 4 |
| 19 | 生产或使用的新食品原料，限定于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。（该项不适用于食品添加剂生产企业） | □是□否 | 2 |
| 4.生产过程控制  注：在成品库至少抽取2批次产品，按生产日期或批号追溯生产过程记录及控制的全部检查，有专供特定人群的产品至少抽查1个产品。 | \*20 | 未发现使用药品、仅用于保健食品的原料生产食品。 | □是□否 | 4 |
| \*21 | 生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。 | □是□否 | 4 |
| \*22 | 建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。 | □是□否 | 2 |
| 23 | 生产现场未发现人流、物流交叉污染。 | □是□否 | 2 |
| 24 | 未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。 | □是□否 | 1 |
| 25 | 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。 | □是□否 | 1 |
| 26 | 生产设备、设施定期维护保养并做好记录。 | □是□否 | 1 |
| \*27 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | □是□否 | 2 |
| 28 | 工作人员穿戴工作衣帽，生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品，员工洗手消毒后进入生产车间。 | □是□否 | 2 |
| 1. 产品检验结果   注：采取抽查方式 | 29 | 企业自检的，应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。 | □是□否 | 1 |
| 30 | 不能自检的，应当委托有资质的检验机构进行检验。 | □是□否 | 1 |
| \*31 | 有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。 | □是□否 | 2 |
| \*32 | 建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。 | □是□否 | 2 |
| 33 | 按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。 | □是□否 | 2 |
| 6.贮存及交付控制  注：采取抽查方式，有冷链要求的产品必须检查冷链情况。 | \*34 | 原辅料的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。 | □是□否 | 3 |
| \*35 | 食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。 | □是□否 | 3 |
| 36 | 不合格品应在划定区域存放。 | □是□否 | 1 |
| 37 | 根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度，并做好记录。 | □是□否 | 1 |
| 38 | 仓库温湿度应符合要求。 | □是□否 | 1 |
| 39 | 有销售台账，台账记录真实、完整。 | □是□否 | 2 |
| 40 | 销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。 | □是□否 | 2 |
| 7.产品标准执行情况 | 41 | 企业应执行现行有效的食品安全国家标准。若执行企业标准的，企业标准应按规定备案，且在有效期内。 | □是□否 | 2 |
| 8.不合格品管理和食品召回  注：采取抽查方式 | 42 | 建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。 | □是□否 | 2 |
| \*43 | 实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。 | □是□否 | 3 |
| \*44 | 召回食品有处置记录。 | □是□否 | 3 |
| 45 | 未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。 | □是□否 | 2 |
| 9.从业人员管理 | 46 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人。 | □是□否 | 1 |
| 47 | 有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。 | □是□否 | 1 |
| \*48 | 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。 | □是□否 | 2 |
| 49 | 企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。 | □是□否 | 1 |
| \*50 | 建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。 | □是□否 | 2 |
| 51 | 有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。 | □是□否 | 2 |
| 10.食品安全事故处置 | 52 | 有定期排查食品安全风险隐患的记录。 | □是□否 | 1 |
| 53 | 有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。 | □是□否 | 1 |
| \*54 | 曾发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | □是□否 | 2 |
| 11.食品添加剂生产者管理 | \*55 | 原料和生产工艺符合产品标准规定。  （该项仅适用于食品添加剂生产企业） | □是□否 | 2 |
| 56 | 复配食品添加剂配方发生变化的，按规定报告。  （该项仅适用于食品添加剂生产企业） | □是□否 | 2 |
| 57 | 食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。  （该项仅适用于食品添加剂生产企业） | □是□否 | 2 |
| 12.食品委托加工 | 58 | 受委托方查验委托方的营业执照等相关证明文件，并按照食品安全标准组织生产；应在获得生产许可的产品品种范围内与委托方签订委托加工协议。 | □是□否 | 1 |
| \*59 | 委托生产的食品，其包装上应当标注委托方的名称、地址和受托方的名称、地址、生产许可证编号等内容。 | □是□否 | 1 |
| 13.关键项 | \*\*60 | 造成重大食品安全事故的 | — | 20 |
| \*\*61 | 造成重大食品安全舆情事件的 | — | 20 |
| 总得分 | |  | | |
| 备注 | |  | | |

说明：1. 上表中打\*\*的为关键项，打\*号的为重点项，其他为一般项。

2. 1-59项根据《日常监督检查要点表》确定，检查情况为“否”的，按照记分值进行记分。

3. 食品生产单位在一个记分周期内记分达到10分的，记分等级由A级降为B级；

食品安全监管部门将企业纳入重点监管范围，加强食品安全风险防控。

4. 食品生产单位在一个记分周期内记分达到20分的，记分等级降为C级；

20≤记分﹤30分，食品安全监管部门对企业生产场所查封3天；

记分≥30分，食品安全监管部门对企业生产场所查封7天。

附件1-2-1

**深圳市餐饮食品安全违法记分量化检查标准（普通餐饮单位）**

（适用于除微小餐饮和连锁餐饮总部以外的餐饮服务单位，含集体食堂）

| **检查项目** | **检 查 内 容** | **记分**  **分数** | **√=符合**  **×=不符**  **/=不适用** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **许可**  **管理** | 1★ 餐饮经营许可证合法且在有效期内。 | **20** |  |  |
| 2★实际经营地址、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | **20** |  |  |
| 3.无擅自改变生产经营条件不再符合食品安全要求或者有发生食品安全事故潜在风险。  包含以下许可关键场所：（1）设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所。（2）进行冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作和学校食堂（含幼儿园食堂）集中分餐，分别设置相应操作专间。生食海产品还需设置相应前处理专用操作场所（使用半成品的除外）。配送沙拉、凉菜等半成品，现场仅拆封、调味，可在烹调加工场所或备餐、就餐场所进行。 | **5** |  |  |
| **信息公示** | 4.在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表、食品安全承诺书、食品安全管理员、健康证及使用的食品添加剂、大宗食品原料来源等信息。 | **1** |  |  |
| 5**※**按照“明厨亮灶”建设规范指引要求，公示加工操作关键过程。 | **1** |  |  |
| **制度**  **管理** | 6.建立并落实从业人员健康管理、进货查验、食品召回等对应的食品安全管理制度。 | **1** |  |  |
| 7.制定食品安全事故处置方案。 | **1** |  |  |
| 8.建立食品安全自查制度，对食品安全状况进行检查评价形成书面记录，定期上报监管部门。 | **1** |  |  |
| **人员**  **管理** | 9.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，食品安全管理员经过食品安全培训合格、在岗并按规定履行职责。经抽查考核不具备食品安全相关专业知识和管理能力的，不得上岗。 | **5** |  |  |
| 10.从事接触即食食品工作的从业人员持有有效的健康证明。 | **2** |  |  |
| 11.开展从业人员健康晨检工作，对患有有碍食品安全疾病的人员立即调离食品加工岗位。 | **1** |  |  |
| 12.从业人员生产经营未密封包装的食品时应穿戴清洁的工作衣帽，双手洗净，保持个人卫生。 | **1** |  |  |
| 13.从业人员有食品安全知识培训记录，现场抽查能熟悉食品安全岗位知识要求 | **1** |  |  |
| **环境**  **卫生** | 14.经营场所保持清洁、卫生，地面、墙壁、天花板和门窗等洁净；排水沟渠畅通，垃圾和废弃物及时清理；无昆虫、鼠害；与污染源保持规定的距离，食品处理区内无厕所。从业个人用品、厨房杂物、拖把等清洁工具、用具清洗水池（容器），不会污染食品及其加工制作过程。 | **5** |  |  |
| 15.用水符合生活饮用水卫生标准。（1）食品清洗、加工用水符合生活饮用水标准。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。（2）接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）的水经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 | **5** |  |  |
| 16.**◎**卫生间保持清洁、卫生，定期清理。 | **1** |  |  |
| 17场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物。 | **5** |  |  |
| **设施设备** | 18. 有与许可范围相适应数量的以下设施：清洗池、操作台、排烟、通风、采光、照明、带盖的餐厨废弃物存放容器等加工用设施，以及食品贮存、更衣、清洁工具存放场所等，除清洁工具存放场所外，其他场所均设在室内。 | **1** |  |  |
| 19 食品加工、贮存、陈列及“三防”等设施设备运转正常，有与供应品种数量相适应的冷藏、热保存设施，能满足生熟分开存放。 | **1** |  |  |
| 20.食品处理区设有方便员工使用的相应数量洗手设施（含洗手、干手用品) | **2** |  |  |
| 21.制作食品的设施设备及加工工具（刀、砧板等）、操作台、容器等有显著标识。 | **1** |  |  |
| **原料控制** | 22.查验食品及原料，食品添加剂、食品相关产品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，并留存复印件及发货票证，有台账记录 | **5** |  |  |
| 23.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 | **1** |  |  |
| 24.食品及原料贮存符合要求，分类分架、隔墙离地、通风防潮存放，定期检查并及时清理变质或超保质期的食品；有毒有害物质不得一同存放。 | **1** |  |  |
| 25.用于餐饮加工操作的工具、设备和贮存食品的容器符合安全要求。 | **1** |  |  |
| **加工**  **过程** | 26.食品成品（即食食品）存放的温度和时间符合要求。 | **2** |  |  |
| 27★不使用、加工、经营非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的含有毒、有害化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；或者用回收食品作为原料生产的食品； | **20** |  |  |
| 28.不使用超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂，以及其他国家禁止生产经营的食品及原料。 | **5** |  |  |
| 29.食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时应相互分开，没有受到人员或污垢等污染；餐具、食品或已盛装食品的容器不得直接置于地上。 | **2** |  |  |
| 30.食品添加剂无滥用现象，做到专人保管、专柜保存，有使用记录。 | **2** |  |  |
| 31.清洗、消毒水池不得与其他用途水池混用。 | **1** |  |  |
| 32**◎**食品留样符合规范（设有专用留样容器、冷藏设施，每批次、每品种食品成品均要留样，每种不少于100g密封于消毒后的容器内，冷藏48小时**）** | **2** |  | 仅限需要留样的单位 |
| **专间**  **管理** | 33**◎**专间有专用工用具，密闭食品传送窗、清洗池、空气消毒、冷藏设施，室内温度符合要求。 | **2** |  |  |
| 34**◎**专间入口处设有正常使用的洗手、干手、消毒、更衣的预进设施。 | **2** |  |  |
| 35**◎**专间内清洁无杂物、无污物，未经过清洗的食品原料不得入内，加工即食食品专用的切配工具均经过有效消毒，每天专间进行空气消毒 | **2** |  |  |
| **专用操作场所** | 36**◎**糕点类食品、自制饮品制作和当场分餐食用的经营者，分别设置相应的专用操作场所。 | **2** |  |  |
| **餐具消毒** | 37.餐具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器均经有效消毒，保洁 | **2** |  |  |
| 38.集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。 | **1** |  |  |
| 39.具有在相应数量的餐饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。 | **2** |  |  |
| **中央 厨房、 集体用餐配送单位** | 40**◎**餐饮配送、中央厨房、网络送餐、配送学生餐到教室等配送食品的储存、运输应符合要求，前三类餐饮服务提供者另需要规范标识送餐食品外包装，配备适应食品安全运输要求的冷藏或热藏贮存设施。 | **2** |  |  |
| 41**◎**实验室设备设施正常运行，配备相应的检验设施和检验人员 | **2** |  |  |
| **网络订餐** | 42**◎**从事网络订餐服务的经营者在其经营活动主页面显著位置公示其食品经营许可证、食品安全量化等级等信息。 | **1** |  |  |
| 43**◎**从事网络订餐服务的经营者采取保证食品安全的运输、配送措施，或者委托具备相应贮存、运输能力的企业运输、配送。 | **2** |  |  |
| **其它** | 44.造成重大食品安全事故和影响较大的食品安全不良社会影响 | **20** |  |  |
| 45.按要求处理废弃油脂和餐厨垃圾。 | **1** |  |  |
| 46.遵守控烟要求。 | **1** |  |  |
| 47.安全生产告告知书已张贴。 | **1** |  |  |
|  |  |  |  |

**注** 1.★为分值为20分的高风险项目，※为A级必备项，**◎**为依据不同类型或不同品种的餐饮单位可以存在合理缺项，但有相应经营

范围的必须检查记录；2.评价结果为“否”的，需要在“备注”栏注明原因；发现存在其他问题的，可以在“其他”一栏进行记录。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价**  **标准** | **评价结论** | **违法记分** | **检查记分结果** |
| 量化A级（优） | <10分 | 分 |
| 量化B级（良） | <15分≧10分 |
| 量化C级（一般） | <20分≧15分 | **结论：**□**A级** □**B级** □**C级** □**D级** |
| 量化D级(较差) | ≧20分 |

附件1-2-2

**深圳市餐饮食品安全违法记分量化检查标准（微小餐饮）**

（适用于经营场所使用面积在50㎡及以下的餐饮服务经营者）

| **检查项目** | **检 查 内 容** | **记分**  **分数** | **√=符合**  **×=不符**  **/=不适用** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **许可**  **管理** | 1★ 餐饮经营许可证合法且在有效期内。 | **20** |  |  |
| 2★实际经营地址、主体业态（经营场所使用面积不超过50㎡）、经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | **20** |  |  |
| 3.餐饮服务单位周边无暴露垃圾场站等影响食品安全的污染源；加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25米以上）；具备给排水设施，有城市管网自来水；食品加工场所和设备设施在室内。食品处理区内不得设置厕所。 | **5** |  |  |
| **信息公示** | 4.在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表、食品安全承诺书、食品安全管理员、健康证及使用的食品添加剂、大宗食品原料来源等信息。 | **1** |  |  |
| 5.※通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示。 | **1** |  |  |
| **管理要求** | 6.建立食品安全自查制度，对食品安全状况进行检查评价形成书面记录 | **1** |  |  |
| 7.接触直接入口食品的人员持有有效健康证；从事食品加工经营活动时穿戴整洁，双手洗净，保持个人卫生；对患有有碍食品安全疾病的人员不得加工食品；从业人员经过食品安全知识培训合格、熟悉食品安全知识★ | **2** |  |  |
| **环境**  **卫生** | 8.经营场所保持清洁、卫生，地面、墙壁、天花板和门窗等洁净；排水沟渠畅通，垃圾和废弃物及时清理；无昆虫、鼠害；从业个人用品、厨房杂物、拖把等清洁工具、用具清洗水池（容器），不会污染食品及其加工制作过程 | **5** |  |  |
| **原料控制** | 9.小餐饮购进食品和食品原料，应当查验供货者的许可证照，建立采购记录，并妥善保存有关票据凭证，保存期限不得少于使用完毕后3个月。  购置、使用集中消毒企业供应的餐饮具，应按规定查验其经营资质，索取消毒合格凭证和供货票据。 | **5** |  |  |
| 10.原料外包装符合标签要求；有毒有害物质不得一同存放，按食品安全要求贮存；用于餐饮加工操作的工具、设备和贮存食品的容器符合安全要求。 | **1** |  |  |
| **加工**  **过程** | 11.食品成品（即食食品）存放的温度和时间符合要求。 | **2** |  |  |
| 12★不使用、加工、经营非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的含有毒、有害化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品； | **20** |  |  |
| 13.不使用超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂，以及其他国家禁止生产经营的食品及原料。 | **5** |  |  |
| 14.食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时应相互分开，没有受到人员或污垢等污染；餐具、食品或已盛装食品的容器不得直接置于地上。 | **2** |  |  |
| 15.食品添加剂无滥用现象，有专用存放设施。 | **2** |  |  |
| **场所设施** | 16.冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作，应分开设置操作专间，入口处设有正常使用的洗手、干手、消毒、更衣预进设施。生食海产品还应相应设置前处理专用场所及相应设施（使用半成品的除外） | **2** |  |  |
| 17.糕点类食品、自制饮品制作和当场分餐食用的经营者，分别设置相应的专用操作场所。 | **2** |  |  |
| 18. 有食品加工、贮存、“三防”、排烟、照明、带盖的餐厨废弃物存放容器等设施设备并运转正常。 | **1** |  |  |
| 19.食品处理区设有员工能使用的洗手设施（含洗手、干手用品) | **2** |  |  |
| **餐具消毒** | 20.餐具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器均经有效的清洗（水池或水盆或桶）、消毒、保洁，设施运转正常。 | **2** |  |  |
| **网络**  **经营** | 21**◎**取得网络经营的许可；在经营活动主页面公示其食品经营许可证、食品安全量化等级等信息，有保证食品安全的送餐措施或者委托具备相应运输能力的企业送餐。 | **2** |  |  |
| **其它** | 22.★造成重大食品安全事故和影响较大的食品安全不良社会影响 | **20** |  |  |
| 23.按要求处理废弃油脂和餐厨垃圾。 | **1** |  |  |
| 24.遵守控烟要求。 | **1** |  |  |
| 25.安全生产告告知书已张贴。 | **1** |  |  |
|  |  |  |  |

**注** 1.★为分值为20分的高风险项目，※为A级必备项，**◎**为依据不同类型或不同品种的餐饮单位可以存在合理缺项，但有相应经营

范围的必须检查记录；2.评价结果为“否”的，需要在“备注”栏注明原因；发现存在其他问题的，可以在“其他”一栏进行记录。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价**  **标准** | **评价结论** | **违法记分** | **检查记分结果** |
| 量化A级（优秀） | <10分 | 分 |
| 量化B级（良好） | <15分≧10分 |
| 量化C级（一般） | <20分≧15分 | **结论：**□**A级** □**B级** □**C级** □**D级** |
| 量化D级(较差) | ≧20分 |

附件1-2-3

**深圳市食品安全违法记分量化检查标准（连锁餐饮总部）**

| **检查项目** | **检 查 内 容** | **记分**  **分数** | **√=符合**  **×=不符**  **/=不适用** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **许可**  **管理** | 1★ 取得食品经营管理许可证在有效期内。 | **20** |  |  |
| 2★实际经营地址、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | **20** |  |  |
| **制度**  **管理** | 3.建立健全有统一合法的从业人员健康管理制度和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、食品添加剂使用公示制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和查验记录制度、食品贮存管理制度、食品召回、废弃油脂处理等保证食品安全的规章制度。 | **5** |  |  |
| 4.制定食品安全事故处置方案。 | **5** |  |  |
| 5.建立有食品安全自查制度，对各总部及各下属餐饮店的食品安全状况依法进行加工经营过程的风险检查、评价、控制并形成书面记录，按要求定期上报监管部门。 | **5** |  |  |
| **人员管理** | 6.按要求配备专职食品安全管理人员，食品安全管理员经过食品安全培训合格、在岗并按规定履行职责。经抽查考核不具备食品安全相关专业知识和管理能力的，不得上岗。 | **5** |  |  |
| 7.能提供为下属门店管理人员和从业人员按要求进行食品安全法律法规和食品安全经营管理制度的培训。并有管理记录。 | **5** |  |  |
| **原料控制** | 8.建立食品采购、配送电子管理台账，详细记录供货方信息、产品采购信息和门店信息，包括供货方许可证照、检验合格证明、地址、联系方式以及配送食品的品种等。使用一式两联以上的配送清单，分别由总部和门店留存。 | **5** |  |  |
| **场所设施** | 9.对下属门店的食品加工经营场所建设制定有统一要求，并符合有关许可审核标准中食品加工场所和流程布局的要求，达到“明厨亮灶”的许可要求。 | **5** |  |  |
| 10.食品贮存、实验室场所与工具、容器、设施符合许可审核标准，并能正常运行。 | **5** |  |  |
| **运输** | 11.与设施配备与配送食品品种、数量相适应的封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器，车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。 | **5** |  |  |
| **其他** | 12.总部及所属门店造成重大食品安全事故和影响较大的食品安全不良社会影响。 | **5** |  |  |
| 13.下属门店均实施“明厨亮灶”、按要求处理废弃油脂和餐厨垃圾、遵守控烟要求、安全生产告告知书已张贴。 | **5** |  |  |
|  |  |  |  |

**注** 1.★为分值为20分的高风险项目，※为A级必备项，**◎**为依据不同类型或不同品种的餐饮单位可以存在合理缺项，但有相应经营

范围的必须检查记录；2.评价结果为“否”的，需要在“备注”栏注明原因；发现存在其他问题的，可以在“其他”一栏进行记录。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价**  **标准** | 评价结论 | 违法记分 | **检查记分结果** |
| 量化A级（优秀） | ≤5分 | 分 |
| 量化B级（良好） | <15分≧5分 |
| 量化C级（一般） | <20分≧15分 | **结论：**□**A级** □**B级** □**C级** □**D级** |
| 量化D级(较差) | ≧20分 |

附件1-3

深圳市食品安全违法行为记分告知书

深市监（辖区局编码）记分 [年月日]+序号

单位名称： ；负责人：

地址： ；联系手机：

经查，你（单位）于 年 月 日 时至 时，从事了违法行为（见深圳市食品安全违法行为记分表）。根据《深圳市食品安全违法行为记分管理办法》的规定，本机关对你（单位）的上述违法行为记 分。如果你单位在年度记分周期内被累计记下20分的违法行为，本局将会对你的生产经营场所依法查封，查封时间预计在 日内。

如你（单位）对本次记分有异议的，可自收到本告知单之日起24小时内向本局申请复核。逾期未提出的，视为放弃此权利。

如需要查询你单位的累计记分情况，可登录××××查询。

联系人： 联系电话：

深圳市食品药品监督管理局××局 （盖 章）

年 月 日

**送达回证**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 送达地点 |  | | 送达方式 | **□**直接送达  **□**留置送达  **□**手机短信+网络专达 |
| 收件人签名 | 年 月 日 时 | 见证人签名  年 | 年 月 日 时 分 | |
| 送达人 |  | | | |
| 备 注 |  | | | |

（备注：本文书一式三份，一份交被处罚人，一份归监管档案，一份承办机构留存）