

表A.4深圳市重大活动餐饮服务单位现场评估表（适用于餐饮服务连锁企业下属门店）

评估内容	编号/ 分数	评估项目与评分标准	得分	评估情况	备注
否决项	—	<p><b>评估项目：</b>1.依法取得有效食品经营许可从事食品经营活动；2.近三年未发生重大食品安全事故，无超出许可范围经营或无证经营等现象，无隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的行为。</p> <p><b>评分标准：</b>如有违反以上情况任何一条将直接取消评估资格。</p>			
1 信息公示 (10分)	1.1 (7分)	<p><b>评估项目：</b>在显著位置设置“食品安全信息公示栏”公示以下信息：食品经营许可证信息、量化等级标识、最近一次日常监督检查记录（表）、最近一次餐饮服务食品安全自查报告、餐饮服务食品安全管理员信息、从业人员有效健康证明（建议为隐去个人身份证部分信息的复印件）、使用的食品添加剂名称、大宗食品原料索证索票情况、消费者投诉举报电话联系方式等。</p> <p><b>评分标准：</b>未设公示栏且未公示相关信息的扣7分；设公示栏但公示信息不完整的缺1项扣1分。</p>			
	1.2 (3分)	<p><b>评估项目：</b>规范实施“明厨亮灶”（采用透明式、视频监控式等）。</p> <p><b>评分标准：</b>未实施明厨亮灶扣3分；视频监控式明厨亮灶未按规定在显著位置设置展示设备的扣2分。</p>			
2 人员管理 (24分)	2.1 (4分)	<p><b>评估项目：</b>配备至少1名满足要求，并经过考核合格（持证）的食品安全管理人员；大中型餐饮服务企业、用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位应按要求配备食品安全总监。</p> <p><b>评分标准：</b>没有按要求配备食品安全管理人员或食品安全总监的，每项扣2分；对食品安全管理人员、食品安全总监现场提问，不能回答食品安全相关问题的，扣1分。</p>			
	2.2 (2分)	<p><b>评估项目：</b>食品安全管理人员每年按照市场监管部门要求参加继续教育课程培训。</p> <p><b>评分标准：</b>提供培训记录表或相关证明，未按要求参加继续教育课程培训的，扣2分。</p>			

	2.3 (3分)	<p><b>评估项目：</b>应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划（应包括重大活动供餐保障专题培训），并做好培训记录；应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。</p> <p><b>评分标准：</b>无培训计划、无培训记录、培训记录不全、未定期审核修订培训计划、未评估培训效果的均扣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。</p>			
	2.4 (4分)	<p><b>评估项目：</b>从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。</p> <p><b>评分标准：</b>抽查4名人员，无健康证或健康证过期的，每人扣1分。</p>			
	2.5 (4分)	<p><b>评估项目：</b>食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。</p> <p><b>评分标准：</b>未提供员工晨检记录的扣4分；记录不全扣2分。</p>			
	2.6 (5分)	<p><b>评估项目：</b>员工保持良好个人卫生：1.从业人员工作时，应穿清洁的工作服；2.食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露，应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品；3.专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻；4.从业人员个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全；5.进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求；6.从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒；7.使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部；8.如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。出现7中要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			

	2.7 (2分)	<p><b>评估项目：</b>1.应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等；2.工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁；3.专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
3 场所和设备设施清洁维护 (41分)	3.1 (2分)	<p><b>评估项目：</b>餐饮服务场所应选择与经营的食品相适应的地点，保持该场所环境清洁；餐饮服务场所不应选择对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点；餐饮服务场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现违反一项扣2分。</p>			
	3.2 (2分)	<p><b>评估项目：</b>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，以及食品库房、更衣、清洁工具存放场所等。除清洁工具存放场所外，其它场所均设在室内。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	3.3 (2分)	<p><b>评估项目：</b>食品处理区的设计应根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现违反一项扣2分。</p>			
	3.4 (2分)	<p><b>评估项目：</b>进行冷食类食品、生食类食品、裱花类糕点制作，应分别设置相应操作专间。糕点类食品、自制饮品制作以及集中加工、当场分餐食用的经营者的分餐，分别设置相应的专用操作场所。简单调配自制饮料的，可在备餐场所等洁净区专用工作台操作。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现违反一项扣2分。</p>			
	3.5 (2分)	<p><b>评估项目：</b>应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等，下同)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现违反一项扣2分。</p>			

	3.6 (2分)	<p><b>评估项目：</b>建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒，应采用适当的耐用材料建造；地面、墙壁、门窗、天花板的结构应避免有害生物侵入和栖息。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现违反一项扣2分。</p>			
	3.7 (2分)	<p><b>评估项目：</b>地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，结构应有利于排污和清洗的需要；食品处理区地面应平坦防滑，易于清洁、消毒，有利于防止积水。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	3.8 (3分)	<p><b>评估项目：</b>1.食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁；2.食品处理区内需经常冲洗的场所，在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗；3.食品处理区的门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁；4.餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等)，防止有害生物侵入。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	3.9 (2分)	<p><b>评估项目：</b>餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁；食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀；食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，防止有害生物孳生和霉菌繁殖。</p> <p><b>评估项目：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	3.10 (2分)	<p><b>评估项目：</b>1.排水设施的设计和建造应保证排水畅通,便于清洁、维护，应能保证食品加工用水不受污染；2.需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度；3.排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路；4.专间、专用操作区不应设置明沟，如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出；5.排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			

	3.11 (2分)	<p><b>评估项目：</b>1.产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应及时清洁；2.产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄；3.与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	3.12 (1分)	<p><b>评估项目：</b>1.食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽；2.食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	3.13 (2分)	<p><b>评估项目：</b>更衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处。有与经营项目和经营规模相适应的空间和更衣、洗手设施。更衣室内不得设置厕所。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	3.14 (2分)	<p><b>评估项目：</b>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。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	3.15 (2分)	<p><b>评估项目：</b>食品加工用水的水质应符合GB5749的规定。接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品 and 自制饮品）、食用冰及清洗不削皮即食用的水果等用水，须经过水净化设施处理或使用直接饮用水。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查水净化设施的运行维护及管理情况，不符合要求的扣2分。</p>			
	3.16 (1分)	<p><b>评估项目：</b>卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。</p> <p><b>评分标准：</b>卫生间位置设置不合理的或不能保持清洁的，均扣1分。</p>			

	3.17 (2分)	<p><b>评估项目：</b>餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，定期清洁，必要时消毒。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现违反一项扣1分。</p>			
	3.18 (4分)	<p><b>评估项目：</b>有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。应有定期除虫灭害记录，记录应能体现消杀人员、杀虫剂和杀鼠剂的种类和剂型、使用剂量和位置等信息。</p> <p><b>评分标准：</b>发现有老鼠蟑螂等害虫或粪便的、没有提供定期除虫灭害记录的扣2分，记录信息不全的扣1分。</p>			
	3.19 (2分)	<p><b>评估项目：</b>不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	3.20 (2分)	<p><b>评估项目：</b>食品处理区可能产生废弃物的区域均应设有废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品加工制作容器有明显的区分标识。废弃物存放容器应配有盖子。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，建立处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	4.1 (10分)	<p><b>评估项目：</b>采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明材料、产品合格证明文件。实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。</p> <p><b>评分标准：</b>现场抽取5种以上食品及原料，查看供货者的许可资质证明材料、产品合格证明文件。未有效提供的，每项扣1分。</p>			

<p>4</p> <p>采购、运输、 验收与储存 (23分)</p>	<p>4.2</p> <p>(1分)</p>	<p><b>评估项目：</b>根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。</p> <p><b>评分标准：</b>运输设备、运输过程不符合要求的，发现不符合扣1分。</p>			
	<p>4.3</p> <p>(2分)</p>	<p><b>评估项目：</b>对采购的食品进行验收并记录，验收内容包括:1.具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；2.预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；3.标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；4.食品在保质期内；5.食品温度符合食品安全要求。</p> <p><b>评分标准：</b>没有进行验收或不能提供验收记录的扣2分；验收记录不完整的扣1分。</p>			
	<p>4.4</p> <p>(2分)</p>	<p><b>评估项目：</b>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；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求；仓库应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。</p> <p><b>评分标准：</b>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。</p>			
	<p>4.5</p> <p>(2分)</p>	<p><b>评估项目：</b>按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。</p> <p><b>评分标准：</b>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。</p>			
	<p>4.6</p> <p>(2分)</p>	<p><b>评估项目：</b>冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，冷藏、冷冻的温度应符合相应的温度范围要求。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	<p>4.7</p> <p>(2分)</p>	<p><b>评估项目：</b>需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			

	4.8 (2分)	<p><b>评估项目：</b>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。</p> <p><b>评分标准：</b>未设相应场所的，扣1分；无相应记录或记录信息不能体现如何处理的，扣1分。</p>			
5 粗加工 (6分)	5.1 (3分)	<p><b>评估项目：</b>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.未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳,必要时消毒。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	5.2 (3分)	<p><b>评估项目：</b>不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；防止交叉污染措施有效。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
6 烹饪加工 (8分)	6.1 (2分)	<p><b>评估项目：</b>食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上；加工时食品的中心温度低于70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施(如延长烹饪时间等)，确保食品安全。煎炸用油不符合食品安全要求的,应及时更换。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	6.2 (4分)	<p><b>评估项目：</b>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。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	6.3 (2分)	<p><b>评估项目：</b>盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			



7 专间和专用操作区管理 (25分)	7.1 (4分)	<p><b>评估项目：</b>专间入口处设有更衣、洗手、消毒设施，进入专间的门应能够自动关闭。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣2分。</p>			
	7.2 (2分)	<p><b>评估项目：</b>专间不得设置两个以上（含两个）的门，食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	7.3 (3分)	<p><b>评估项目：</b>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（特殊情况只能使用中央空调的，必须在专间空调出风口安装空气净化过滤装置）。专间内不能有明沟，地漏带水封。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	7.4 (1分)	<p><b>评估项目：</b>生食海产品前处理专用操作场所与专间相邻，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。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	7.5 (1分)	<p><b>评估项目：</b>加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			

	7.6 (2分)	<p><b>评估项目：</b>自制饮品的加工设专用操作场所，入口处设洗手、消毒设施。根据实际情况设水果清洗区、切配榨汁区、成品存放区，设置冷藏设施、工具清洗消毒设施。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	7.7 (2分)	<p><b>评估项目：</b>烘烤类糕点的加工应分设糕点制作区、烘烤区、冷却区（可设置密闭式冷却纱柜），对应的区域按实际要求设置工具清洗水池、蛋类清洗水池（已经事先清洁的禽蛋除外）、相应操作台、冷藏设备和工具清洗消毒设施，防止生熟交叉污染措施有效。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	7.8 (4分)	<p><b>评估项目：</b>进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染；不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	7.9 (4分)	<p><b>评估项目：</b>专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	7.10 (2分)	<p><b>评估项目：</b>专用操作区加工制作好的成品应当餐供应。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现不符合扣2分。</p>			
	8.1 (2分)	<p><b>评估项目：</b>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、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。</p> <p><b>评分标准：</b>使用禁止使用添加剂或滥用的扣2分。</p>			

8 食品添加剂管理 (8分)	8.2 (3分)	<p><b>评估项目：</b>应专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。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。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	8.3 (3分)	<p><b>评估项目：</b>使用按GB2760要求按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息；使用GB2760有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。</p> <p><b>评分标准：</b>无计量工具、工具不精确、无记录的扣2分；记录不全的扣1分。</p>			
9 就餐要求 (4分)	9.1 (2分)	<p><b>评估项目：</b>备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和分派菜肴整理造型的工具、菜肴围边和盘花符合要求。食品存放温度和时间符合要求。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	9.2 (2分)	<p><b>评估项目：</b>就餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响(如施工、打扫等)。</p> <p><b>评分标准：</b>未采取有效防护措施防止污染的，发现一项扣1分。</p>			
10 餐饮具清洗消毒 (14分)	10.1 (4分)	<p><b>评估项目：</b>餐用具清洗池专用，有明显标识，满足清洗需要。洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	10.2 (3分)	<p><b>评估项目：</b>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。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			

	10.3 (3分)	<p><b>评估项目：</b>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。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	10.4 (2分)	<p><b>评估项目：</b>使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
	10.5 (2分)	<p><b>评估项目：</b>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。</p> <p><b>评分标准：</b>现场检查发现一项不符合扣1分。</p>			
11 食品留样 (5分)	11.1 (3分)	<p><b>评估项目：</b>应将重大活动餐饮服务单位提供的每批次或餐次食品留样，留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。留样专用冷藏设备应上锁，并专人负责。</p> <p><b>评分标准：</b>无专用留样冰箱的扣1分，设备温度不达标的扣1分，未专人专管并上锁的扣1分。</p>			
	11.2 (2分)	<p><b>评估项目：</b>应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。</p> <p><b>评分标准：</b>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。</p>			
	12.1 (4分)	<p><b>评估项目：</b>门店建立食品安全管理组织机构，至少包括门店负责人、食品安全管理人员、原料验收负责人等。</p> <p><b>评分标准：</b>提供相关组织机构设置文件，没有提供的扣4分；机构不完整的一项扣1分。</p>			

12 食品安全管理 (32分)	12.2 (4分)	<p><b>评估项目：</b>岗位人员及职责清晰明确。至少包括：门店负责人、食品安全管理人员、采购查验、消毒保洁等岗位人员及职责。</p> <p><b>评分标准：</b>职责不清的一项扣1分。</p>			
	12.3 (4分)	<p><b>评估项目：</b>有符合要求的重大活动食品安全保障方案和食品安全事故应急预案。</p> <p><b>评分标准：</b>现场提供相关方案模板，检查发现缺少一项，扣2分。</p>			
	12.4 (8分)	<p><b>评估项目：</b>有符合要求的健全的食品安全管理制度。主要制度包括：1.食品安全自查与报告制度；2.食品安全管理人员制度；3.从业人员健康管理和培训管理制度；4.场所及设施设备清洗消毒和维护制度；5.供应商评估、采购索证、进货查验、食品配送管理制度；6.食品加工经营风险控制制度；7.食品贮存管理制度；8.餐厨废弃物处置及餐厅卫生管理制度；9.投诉受理制度；10.食品留样制度；11.专间及专用操作区管理制度；12.门店食品安全日常考评（检查）管理制度；13.其他食品安全管理制度（如日管控、周排查、月调度制度）等。</p> <p><b>评分标准：</b>没有建立食品安全管理制度，缺少一项扣1分。</p>			
	12.5 (10分)	<p><b>评估项目：</b>按要求建立完善的食品安全档案资料。除前述条款规定的从业人员健康状况晨检及培训考核、进货查验、食品添加剂使用、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害、餐厨垃圾回收记录外，应按照规定记录食品安全自查（含日管控、周排查、月调度制度落实情况）、食品留样、消费者投诉处置等情况。鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。</p> <p><b>评分标准：</b>按《深圳市餐饮单位食品安全管理档案》等要求检查，无记录或记录不完整，发现一项扣1分。</p>			
	12.6 (2分)	<p><b>评估项目：</b>应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。</p> <p><b>评分标准：</b>未建立采购台账的，扣2分；台账不齐全的，缺一项扣0.5分。</p>			

总分	200分
<p>注1：扣分时可累计扣分，直到该编号内分数扣完为止。</p> <p>注2：如无该项检查内容时，此项为合理缺项，在备注栏里用NA标明。</p> <p>注3：如果检查中发现相同问题重复发生时，只扣一次分。</p> <p>注4：得分率计算公式：<b>得分率</b>=【得分值之和÷（200-合理缺项分）】×100%</p> <p>注5：评估合格得分率为≥80%。</p>	