表5

深圳市重大活动餐饮服务供餐单位现场评估表

（连锁餐饮总部、餐饮管理企业）

| **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,经营地址、经营项目与食品经营许可证一致；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、上一次日常监督检查结果记录表在显著位置公示。  **评分标准：**未进行公示的，每项扣2分。 |  |  |  |
| **2**  **机构管理**  **（10分）** | 2.1  （3分） | **评估项目：**建立食品安全管理组织机构，组织机构应能体现对所属门店的管理。至少包括：负责人、各部门管理人员、食品安全管理人员等关键岗位。  **评分标准：**提供相关组织机构设置文件，没有提供的扣3分；机构不完整的扣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：负责人、各部门管理人员、食品安全管理人员等岗位人员及职责。  **评分标准：**职责不清的一项扣1分。 |  |  |  |
| 2.3  （4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分。 |  |  |  |
| **3**  **人员管理**  **（9分）** | 3.1  （2分） | **评估项目：**建立门店从业人员健康、培训管理制度。  **评分标准：**检查发现缺少一项，扣1分。 |  |  |  |
| 3.2  （3分） | **评估项目：**配备至少1名满足要求、并经过考核合格（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。 |  |  |  |
| 3.3  （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于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8学时的，扣2分。 |  |  |  |
| 3.4  （2分） | **评估项目：**设置相应的食品安全培训场所与设备设施，制订门店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：**无培训场所或设施的扣1分，无培训考核记录或记录不全的扣1分。 |  |  |  |
| **4**  **原料控制（15分）** | 4.1  （4分） | **评估项目：**建立供应商评价准入制度，定期对供应商开展评价，有相应的评价记录**。**  **评分标准：**未建立供应商评价制度的扣2分，无评价记录的扣2分，评价记录不全的缺一项扣1分 |  |  |  |
| 4.2  （4分） | **评估项目：**建立食品进货查验制度，规范各类食品的查验要求，有查验记录。  **评分标准：**未建立进货查验制度的扣2分，未覆盖各类食品查验要求的缺一项扣1分，无查验记录的缺一项扣1分。 |  |  |  |
| 4.3  （5分） | **评估项目：**建立食品追溯系统，建立食品采购、配送电子管理台账，保存食品、食品添加剂、食品相关产品的索证、索票文件、供货商信息以及配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种）等。  **评分标准：**未能提供管理台账的，扣2分 ；采购或配送单信息不完整的，一项扣1分。未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的，一项扣1分。 |  |  |  |
| 4.4  （2分） | **评估项目：**未发现禁止经营的食品及原料，包括长江流域非法捕捞渔获物、禁止食用野生动物等。  **评分标准：**发现禁止经营的食品及原料的,扣2分。 |  |  |  |
| **5**  **食品配送**  **(3分)** | 5.1  （3分） | **评估项目：**建立食品配送管理制度，食品配送的温、湿度及配送设备设施符合食品安全要求，有相应的记录。  **评分标准**：未建立满足要求的食品配送管理制度，扣2分；无相应的记录,扣1分。 |  |  |  |
| **6**  **门店管理（6分）** | 6.1  （6分） | **评估项目：**建立各门店食品安全日常考评（检查）管理制度，规定检查的频率、项目、整改措施、奖惩细则等。  **评分标准：**未建立门店食品安全日常考评（检查）管理制度，扣4分；制度规定不完整的，缺一项扣1分；无相应检查记录的，缺一项扣2分。 |  |  |  |
| **7**  **投诉管理（1分）** | 7.1  （1分） | **评估项目**：建立门店投诉受理制度，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、投诉没有记录或记录不完整扣1分。 |  |  |  |
| **总分** | 50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。

5.连锁餐饮、餐饮管理企业最后得分=连锁餐饮总部、餐饮管理企业得分率\*30%+门店平均得分率\*70%

评估结果汇总表

**受评估单位：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查总项目数** | **不适用项目数** | **检查总项目分数** | **检查得分** | **得分率 （%）** |
|  |  |  |  |  |

**检查人签名： 陪同人签名：**

**检查时间： 年 月 日**