

附件 1:

餐饮服务食品安全监督动态等级评定表

被检查单位名称: _____ 地址: _____
 法定代表人 (负责人或业主): _____ 电话: _____
 餐饮服务许可证号: _____
 许可类别: _____
 检查人员 (签字): _____
 检查时间: _____ 年 _____ 月 _____ 日

检查项目	检查内容	分值	是否合理 缺项	应得 分	实得 分
一、许可管理 (100 分)	1. 是否超过有效期限★	20			
	2. 是否存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为★	20			
	3. 是否擅自改变许可类别、备注项目	20			
	4. 是否擅自改变经营地址	10			
	5. 是否规范悬挂或摆放许可证	10			
	6. 食品安全管理制度是否健全	20			
二、人员管理 (100 分)	7. 是否配备专职或兼职食品安全管理人员	10			
	8. 是否聘用禁聘人员从事食品安全管理★	10			
	9. 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案	10			
	10. 从业人员中是否存在无健康证明的人员	20			
	11. 是否安排患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作★	20			
	12. 是否执行晨检制度	10			
	13. 从业人员个人卫生是否符合要求	10			
	14. 是否制定并执行从业人员培训制度	10			
三、场所环境 (100 分)	15. 场所布局是否符合许可要求	10			
	16. 场所内外环境是否整洁	10			
	17. 专间区域是否符合要求★	10			
	18. 专用区域是否符合要求	10			
	19. 地面与排水是否符合要求	10			
	20. 墙壁与门窗是否符合要求	10			
	21. 屋顶与天花板是否符合要求	10			
	22. 卫生间是否符合要求	10			
	23. 更衣场所是否符合要求	10			
	24. 餐厨废弃物处置是否符合要求	10			
四、设施设备 (100 分)	25. 专间设施是否符合要求	10			
	26. 洗手消毒设施是否符合要求★	10			
	27. 供水设施是否符合要求	10			
	28. 通风排烟设施是否符合要求	10			
	29. 清洗、消毒、保洁设施是否符合要求	10			
	30. 防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求	10			

	31. 采光照明设施是否符合要求	10			
	32. 设备、工具和容器是否符合要求	10			
	33. 场所及设施设备管理是否符合要求	10			
	34. 废弃物暂存设施是否符合要求	10			
五、采购贮存 (100 分)	35. 是否采购了禁止经营的食物★	30			
	36. 是否符合索证索票、查验记录要求	30			
	37. 贮存是否符合要求	20			
	38. 是否开展定期检查与清理	20			
六、加工制作 (100 分)	39. 粗加工与切配是否符合要求	10			
	40. 烹饪过程是否符合要求	10			
	41. 备餐及供餐是否符合要求	10			
	42. 凉菜配制、裱花操作是否符合要求★	10			
	43. 生食海产品加工是否符合要求	10			
	44. 现榨饮料及水果拼盘制作是否符合要求	10			
	45. 面点制作是否符合要求	10			
	46. 烧烤加工是否符合要求	10			
	47. 食品再加热是否符合要求	10			
七、清洗消毒 (100 分)	48. 食品留样是否符合要求★	10			
	49. 清洗是否符合要求	20			
	50. 消毒是否符合要求★	30			
	51. 保洁是否符合要求	30			
八、食品添加剂 (100 分)	52. 集中消毒的餐饮具是否具有消毒合格凭证	20			
	53. 是否符合五专要求★	40			
	54. 是否符合相关备案和公示要求	30			
九、检验运输 (100 分)	55. 是否存在超范围、超剂量使用现象	30			
	56. 检验是否符合要求	30			
	57. 包装是否符合要求	30			
	58. 运输是否符合要求★	40			
检查结果： 标化分：_____ 拟评定等级：_____ (标化分=实得总分/应得总分×100) 被检查单位法定代表人(负责人或业主)签字：_____					

- 说明：1. 带★的检查内容为关键项，其中 1、2 任何一项不符合要求，或者其他 2 项以上（含 2 项）不符合要求，不评定动态等级。
2. 检查结果为标化得分：实得总分除以应得总分，再乘以 100。
3. 检查项目和检查内容可合理缺项。