附件1-2

淮北市餐饮服务食品安全违法行为记分检查表（小餐饮）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查类别 | 序号 | 违法违规行为 | 记分值 |
| 一、许可管理 | 1 | 实际经营地址、主体业态（加工经营场所面积明显超过50㎡）、经营项目等事项与食品经营许可证不一致。 | 5 |
| 2 | 未设置小餐饮许可所必须的场所及设施。 | 2 |
| 二、信息公示 | 3 | 未在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表信息。 | 1 |
| 三、制度管理 | 4 | 未制定食品安全自查制度、消费者投诉处理制度或未落实的。 | 1 |
| 四、人员管理 | 5 | 未按要求配备食品安全管理人员履行职责，食品安全管理员经监管抽查考核不具备食品安全管理能力或专业知识培训不合格。 | 2 |
| 6 | 接触直接入口食品工作的从业人员无健康证明或患有有碍食品安全疾病，从事加工经营食品时未穿戴清洁的工作衣帽，未保持个人卫生。 | 2 |
| 五、环境卫生 | 7 | 场所卫生存在以下情形之一的：（1）未保持经营场所清洁、卫生，地面、墙壁、天花板和门窗等食品加工经营场所有明显的污垢、脱落，排水沟渠不畅通、地面积水；（2）防尘、防蝇、防鼠、防虫设施不齐全，存在蟑螂、虫、鼠害等滋生现象；（3）未设有带盖子的废弃物存放容器，废弃物不能及时清理，未按照要求处理餐厨废弃物。 | 2 |
| 六、原料控制 | 8 | 采购的食品、食品添加剂的，未依法进行索证索票和进货查验，没有留存每次购货凭证；由连锁总部统一采购的，各门店未能提供企业总部食品供货商的资质证明、食品合格证明文件等资料、接货清单。 | 2 |
| 9 | 原料存在以下不符合要求的情形之一：（1）原料外包装标识不符合要求；（2）未按照外包装标识的条件和食品安全要求贮存；（3）采购使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂；（4）用水不符合国家规定的生活饮用水卫生标准。 | 2 |
| 10 | 存在以下较严重情形之一的：（1）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、掺假掺杂或感官性状异常的食品、食品添加剂；（2）生产经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂；（3）食品原料与有毒、有害物品一同贮存。 | 5 |
| 七、加工过程 | 11 | 发现食品存放时存在污染的情形：（1）食品原料、半成品与成品未分开存放，相应工用具或容器能明显区分；（2）用于盛装即食用餐饮用具、已盛装即食食品容器直接放置于地上，未做食品安全防护措施的；（3）食品原料清洗、餐用具清洗消毒以及清洁工用具清洗水池（容器）未分开专用；（4）存在污染食品及其加工制作过程的其他情形。 | 2 |
| 12 | 食品成品存放的温度和时间不符合规范要求。 | 2 |
| 13 | 超范围、超限量使用食品添加剂或非法添加非食用物质。 | 2 |
| 八、设施设备 | 14 | 直接接触食品的容器、工具和包装材料不符合食品安全标准或要求。 | 1 |
| 15 | 食品处理区未按要求设置相应数量的洗手设施（含洗手、干手用品）。 | 2 |
| 九、餐饮具洗消 | 16 | 未按要求对餐具、饮具进行清洗、消毒和保洁，购置、使用集中消毒企业供应的餐饮具，未按规定查验其经营资质及索取消毒合格凭证和供货票据。 | 2 |
| 十、网络经营 | 17 | 网络供餐未取得“网络经营”许可，未在经营行为主页面公示其食品经营许可证、食品安全量化等级等信息；无保证食品安全的送餐措施或未委托具备相应运输能力的企业送餐。 | 2 |
| 十一、否决情形 | 18 | 存在以下问题之一的：（1）造成集体性食物中毒食品安全事故；（2）发生食品安全舆情事件并造成严重不良影响的。 | 20 |