附件1-3

淮北市餐饮服务食品安全违法行为记分检查表（学校食堂）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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、经营项目等事项与食品经营许可证不一致，经营条件不再符合食品安全要求未按要求立即整改或上报。 | 5 |
| 二、信息公示 | 2 | 未在经营场所或公共信息平台等方式公示食品经营许可证、量化等级、监督检查记录表、学校食堂从业人员的健康证明、备餐人员操作规范、食品进货来源等信息。 | 1 |
| 3 | 是否实施“明厨亮灶”或“互联网+明厨亮灶”。 | 1 |
| 三、制度管理 | 4 | 未建立从业人员健康和培训、进货查验记录、过程控制要求、场所及设施设备维修保养、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理、集中用餐岗位责任、中小学和幼儿园集中用餐陪餐制度、投诉处理等相应的食品安全管理制度，未建立师生家长食品安全投诉处理及建议渠道。 | 2 |
| 5 | 未制定食品安全事故处置方案或内容不符合要求。 | 2 |
| 6 | 自查制度落实不符合要求：（1）未建立食品安全自查制度；（2）未开展食品安全自查并记录；（3）自查报告未定期上报监管部门。 | 2 |
| 四、人员管理 | 7 | 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。 | 10 |
| 8 | 接触直接入口食品工作的从业人员无有效健康证明或患有有碍食品安全疾病。 | 2 |
| 9 | 从业人员加工经营食品时未穿戴清洁的工作衣帽，加工操作直接入口食品前未按要求洗手消毒，未保持个人卫生。 | 1 |
| 10 | 从业人员未进行食品安全培训。 | 1 |
| 五、环境卫生 | 11 | 经营场所卫生未保持清洁：地面、墙壁、天花板和门窗等不洁净，排水沟渠不畅通，废弃物不能及时清理，与污染源未达到规定的距离，食品处理区内设有厕所，其他影响环境卫生的情形。 | 2 |
| 六、原料控制 | 12 | 未按规定查验供货者的许可证和检验合格证明，未如实记录有关信息并保存相关购物凭证。 | 5 |
| 13 | 原料外包装标识不符合要求。 | 2 |
| 14 | 食品原料贮存不符合要求：未按照外包装标识的条件和食品安全要求贮存食品原料，未分类、离地存放食品原料，有变质或超过保质期限的食品原料未及时清理，未对贮存的散装食品进行信息标明。 | 2 |
| 15 | 食品加工用水不符合国家规定的GB5749《生活饮用水卫生标准》，自备水源未能提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告，接触食品成品的水未经过水净化设施处理或未使用可直接饮用水。 | 2 |
| 16 | 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）中小学或幼儿园食堂制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，或加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；（4）采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；（5）食品原料与有毒、有害物品一同贮存、运输。 | 10 |
| 17 | 采购或使用不符合食品安全标准的食品原料（除16项检测不合格以外的情形）。 | 5 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查类别 | 序号 | 违法违规行为 | 记分值 |
| 七、加工过程 | 18 | 未采取有效防护措施避免食品受到污染：（1）食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时未相互分开；（2）用于盛装成品的餐饮容器直接放置地上；（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 |
| 19 | 食品成品存放的温度和时间不符合规范的要求。 | 2 |
| 20 | 超范围、超限量使用食品添加剂或非法添加非食用物质，食品添加剂未做到专柜保存，对有使用限量要求的食品添加剂未能进行称量和记录。 | 5 |
| 21 | 食品留样不符合规范要求。 | 1 |
| 22 | 专间或专用操作场所存在以下问题：（1）未配备符合许可标准要求的专间或专用操作场所与专用设施；（2）加工制作过程不符合规范要求，存在污染成品的食品安全的情形；（3）在显著位置未公示备餐人员操作规范。 | 2 |
| 23 | 配餐送到教室等就餐场所的配送过程中的食品存放、运输、分餐操作不符合要求。 | 2 |
| 八、场所及设施 | 24 | 未能按照许可要求设置相应加工经营场所，食品处理区未能按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，未能有效避免食品接触有毒物、不洁物（实在无法分设时，未能在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，且未使用无污染的方式覆盖运送成品）。 | 2 |
| 25 | 用于清洗、加工、贮存、陈列、防尘、防蝇、防鼠和防虫、通风、排烟、照明等设施设置不符合实际需要或不能正常使用；冷藏、热保存设施数量或大小不能满足生熟分开存放，有蟑螂、老鼠等有害生物。 | 2 |
| 26 | 用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或成品等容器、工具，未从形状、材质、颜色或标识上明显区分、未做到分开使用。 | 2 |
| 27 | 食品处理区未设置能正常运转、足够数量的洗手设施（含洗手、干手设施）；专间和专用操作区入口处未设置能正常使用的洗手消毒设施。 | 2 |
| 28 | 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，未保持清洁。 | 1 |
| 九、餐饮具清消 | 29 | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器使用前未按要求洗净消毒和保洁的；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，未查验其经营资质、索取消毒合格凭证的。 | 2 |
| 十、采购集中用餐饮配送或承包食堂 | 30 | 校外集体配餐存在以下情形之一的：（1）未建立健全校外供餐管理制度；（2）供餐单位无食品经营许可，未与供餐单位签订供餐合同（或协议）；（3）未公示供餐单位信息；（4）学校未对供餐单位提供的食品随机进行外观查验和必要检验；（5）食品运输车辆、贮存、包装或容器、标识、温度、时间、禁止配送品种不符合规范要求。 | 2 |
| 31 | 承包或委托经营学校食堂的，未选取有食品经营许可条件的餐饮管理单位，未依法签订合同并落实双方管理责任。 | 2 |
| 32 | 未按有关规定处理餐厨垃圾。 | 1 |
| 十一、否决情形 | 33 | 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 |