附件5

厦门市中小学校外托管机构“小饭桌”食品安全动态等级评定表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 被评定单位名称： 法定代表人/负责人/业主/开办人： 就餐学生数： | | | | | | |
| 地址： 联系电话： | | | | | | |
| 评定时间： 年 月 日 时 分至 时 分 | | | | | | |
| **评定内容** | **序号** | **评定项目** | | **分值** | **得分** | **扣分原因** |
| 硬件条件  （30分） | 1 | 食品加工操作间、用餐间、卫生间分别设置。不通过厨房到达卫生间，不在卫生间存放食品、洗碗洗菜。不符合要求的扣5分。 | | 5 |  |  |
| 2 | 食品加工操作和就餐场所面积与就餐学生人数相适应。场所面积不足的酌情扣分。扣完为止。 | | 5 |  |  |
| 3 | 加工场所设有上下水设施。水质须符合国家《生活饮用水卫生标准》(GB5749)的规定。不符合要求的扣5分。 | | 5 |  |  |
| 4 | 加工操作场所保持整洁，无油污堆积。垃圾桶加盖、墙壁清洁、灶台整洁。防尘、防虫、防鼠设施齐全：门窗玻璃齐全可密封，与外界相通的缝隙和孔洞若无法密封须做防尘处理；对外门窗装纱门纱窗、室内装灭蝇灯；厨房门为密闭门，或加装防鼠板，通气孔和下水道加铁丝网。发现一处不符合扣2分，扣完为止。 | | 7 |  |  |
| 5 | 设有能正常运转的清洗、消毒、保洁、冷冻冷藏和洗手设施设备。消毒、保洁柜未配备扣8分，损坏扣6分，容量明显不能满足需要扣4分；其他设施设备明显不能满足需要的酌情扣分。扣完为止。 | | 8 |  |  |
| 人员管理  （25分） | 6 | 食品从业人员数量与就餐学生人数相适应。从业人员数量不足的，酌情扣分。 | | 5 |  |  |
| 7 | 接触直接入口食品的从业人员每年进行健康检查，取得有效健康证明。每发现一名无健康证明或健康证明过期的扣4分；现场发现从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的扣8分。扣完为止。 | | 8 |  |  |
| 8 | 坚持每日健康晨检制度，有相应记录。无记录扣2分，记录不全扣1分。 | | 2 |  |  |
| 9 | 从业人员掌握食品安全以及预防食物中毒的基本知识。对从业人员进行抽查提问，不能正确回答的，酌情扣分。本评分周期内，拒不参加相关部门组织的食品安全会议、免费培训等的，每次扣3分。扣完为止。 | | 5 |  |  |
| 10 | 从业人员有良好的个人卫生习惯，操作时穿戴清洁的工作衣帽，头发不外露，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。操作前洗净手部，操作过程中保持手部清洁，手部受到污染后及时洗手。每发现一项不符合要求扣1分，扣完为止。 | | 5 |  |  |
| 过程控制  （45分） | 11 | 采购食品和食品原料专人负责、索证索票、建立台账。随机抽查3种食品原料，每种食品原料索证不合格扣1分、索票不合格扣1分、未进行台账记录扣1分，扣完为止。 | | 8 |  |  |
| **评定内容** | **序号** | **评定项目** | | **分值** | **得分** | **扣分原因** |
| 过程控制  （45分） | 12 | 食品原料、半成品、成品分开存放。混放的扣3分。 | | 3 |  |  |
| 13 | 加工食品的工具容器生熟分开使用，并有明显标识，用后洗净，保持清洁，定期消毒。工具容器脏乱、生熟混放的，每种扣2分。无消毒记录的扣3分；消毒记录缺失或不全的扣1分。扣完为止。 | | 5 |  |  |
| 14 | 学生餐(饮)具每餐前进行清洗、消毒，不使用未经清洗和消毒的餐(饮)具，不重复使用一次性餐(饮)具。餐(饮)具未消毒或重复使用一次性餐(饮)具的扣8分，清洗消毒不符合规定的扣4分。 | | 8 |  |  |
| 15 | 食品当餐加工，不提供《食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品，不使用食用过的剩余食品，不提供未经烧熟煮透的食品，不提供凉拌菜、生食水产品、外购的散装直接入口熟食制品等高风险食品，加工过程中不使用食品添加剂。发现提供禁止生产经营食品的扣12分；发现提供食用过的剩余食品，或未经烧熟煮透的食品的，每种扣6分；发现提供高风险食品或使用添加剂的，每种扣4分，扣完为止。 | | 12 |  |  |
| 16 | 供餐方式为分餐制。未分餐的，扣3分。 | | 3 |  |  |
| 17 | 每餐供应的食品成品应留样。按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。未留样的，扣3分；留样不符合要求或品种不全的，扣2分；留样记录不全或不规范的，扣1分。 | | 3 |  |  |
| 18 | 按规定处理废弃油脂和餐余垃圾。食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均设有废弃物容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识，并配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，能防止污染食品、食品接触面、水源及地面，防止有害动物的侵入，防止不良气味或污水的溢出，内壁光滑便于清洗。废弃物及时清除，清除后的容器及时清洗，必要时进行消毒。废弃物容器不符合要求或废弃物堆积未及时清除的，每处扣1分，扣完为止。 | | 3 |  |  |
| 加分项  （10分） | 19 | 实施“明厨亮灶”，使家长可利用手机、电脑等设备远程查看食品加工制作过程的，加10分。 | | 10 |  |  |
| **评定结果：总得分 分，评定为 级** | | | | | | |
| 被评定单位陪同检查人员签名（盖章）：  年月日 | | | 评定人员签名：  年月日 | | | |

备注：1.评定人员依据现场检查情况，在评定结果栏内直接打分评级，扣分应予说明。评定分数在90分以上（含90分）的，为A级；评定分数在90分至75分（不含90分，含75分）的，为B级；评定分数在75分至60分（不含75分，含60分）的，为C级；评定分数在60分以下（不含60分）的，为D级；被评定单位拒绝接受检查评定的，由两名评定人员共同签名确认，并注明相应情况，评定分数为0分，评级为E级。“小饭桌”本评分周期内发生食物中毒的，评级不得高于C级。

2.该表一式三份，一份当场交被评定“小饭桌”留存，一份由街道（镇）存档保存，一份报所在市场监督管理所。

3.评定项目可以合理缺项，该项得分为满分；如被评定单位拒绝配合开展某一项评定，该项得分为0分；评定人员应将相应情况在“扣分原因”栏注明。