附件13

小餐饮静态风险因素量化分值表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评分项（共40分）** | | | **参考分值** | | | | **得分** |
| 小餐饮  （15分） | | 规模  （10分） | 客流量 50人及以下 | 客流量 51人～300人 | 客流量 301人～500人 | 客流量 501人及以上 |  |
| 分值 | 1 | 3 | 7 | 10 |
| 经营方式  （4分） | 散装熟食 | 从事入网餐饮服务经营 | 承办城乡自办宴席 | 不设座小餐饮 |  |
| 分值 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 特殊项  （1分） | 食品原料采购无固定供应商 | | | |  |
| 分值 | 1 | | | |
| 制 作 食 品 的 类 别 和 数 量 (25分) | 热食类  食品制售（8分） | 单品数 （4分） | 数量 | 1～30 | 31～100 | 101及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 2分 | 4分 |
| 含易腐原料 （4分） | 数量 | 1～20 | 21～50 | 51及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 2分 | 4分 |
| 冷食类  食品制售（8分） | 单品数 （4分） | 数量 | 1～10 | 11～40 | 41及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 2分 | 4分 |
| 含易腐原料 （4分） | 数量 | 1～10 | 11～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 2分 | 4分 |
| 自制饮品  制售 （5分） | 单品数 （2分） | 数量 | 1～5 | 6～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 1.5分 | 2分 |
| 含易腐原料  （3分） | 数量 | 1～5 | 6～20 | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 2分 | 3分 |  |
| 简单非即食食品制售  （4分） | 单品数 （4分） | 数量 | 1～20 | 21～40 | 41及以上 |  |
| 分值 | 2分 | 3分 | 4分 |  |
| 得分总和 | | |  | | | | |
| 备  注 | 1.各项评分总和为40分。因实际情况存在缺项情形的，该项评分为“0”。  2.数量单位为“个”。  3.单品数是指最新菜单中所展示的独立销售的食品品种数，不含制作过程中各类食品原料和半成品数量。  4.具有热食、冷食等多种情形,难以明确归类的食品，可按食品安全风险等级最高的情形进行归类。  5.易腐原料是指蛋白质或碳水化合物含量较高，通常pH大于4.6且水分活度大于0.85，需要控制温度和时间以防止腐败变质和细菌生长、繁殖、产毒的食品。如乳、蛋、禽、畜、水产品等动物源性食品（含）及豆制品等。 | | | | | | |