附件23

餐饮服务连锁企业总部动态风险因素量化分值表

（餐饮服务连锁企业总部日常监督检查要点表）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **检查结果** | **分值** |
| 1.主体资质 | ★1.1 | 依法申请取得食品经营许可。 | □是 □否 | 4 |
| ★1.2 | 跨省从事餐饮服务连锁管理活动的，是否如实报告相关信息。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| ★1.3 | 从事网络经营、外设仓库等情况发生变化的，是否如实报告相关信息。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| 2.经营场所 | ★2.1 | 实际经营场所（办公场所）与申请的经营场所地址一致。 | □是 □否 | 3 |
| ★2.2 | 具有与经营的食品品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所不得设在易受到污染的区域。 | □是 □否 | 3 |
| ★2.3 | 主要设备设施、经营布局、操作流程等发生较大变化，可能影响食品安全的，是否如实报告相关信息。 | □是 □否  □合理缺项 | 2 |
| 3.管理能力 | ★3.1 | 设置独立的食品安全管理部门和组织机构。实施连锁餐饮服务授权并对被授权的食品经营者实施统一采购配送、质量管理、经营指导，或者品牌管理等规范化管理。 | □是 □否 | 3 |
| ★3.2 | 配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。 | □是 □否 | 3 |
| ★3.3 | 具备与经营规模相适应数量的人员以及食品安全专业技术人员、食品安全管理能力。 | □是 □否 | 3 |
| 4.制度建立 | ★4.1 | 依法建立健全食品安全自查、食品安全追溯、从业人员健康管理等规章制度，并明确保证食品安全的相关规范要求。 | □是 □否 | 3 |
| ★4.2 | 建立健全下列制度机制：食品安全风险管控清单，日管控、周排查、月调度工作制度和机制，食品安全管理人员培训和考核制度，进货查验记录制度，场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度，食品贮存管理制度，废弃物处置制度，不合格食品处置制度，食品安全事故处置方案，食品经营过程控制制度等。 | □是 □否 | 3 |
| ★4.3 | 采购和使用食品相关产品，建立查验食品相关产品合格证明制度，食品相关产品应当符合食品安全国家标准。采购和使用实行许可管理的食品相关产品，还应当建立查验供货商许可证制度。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| ★4.4 | 建立原料供货商管理评价制度以及退出机制等。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| ★4.5 | 具有与连锁管理运营模式相适应的中央厨房管理、配送中心管理、门店巡查、内控等制度。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| ★4.6 | 具有对中央厨房、配送中心、门店选址及设备布局和工艺流程的要求。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| ★4.7 | 具有对中央厨房、配送中心、门店的设备或者设施要求，包括消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施要求。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| 5.食品贮存和运输 | ★5.1 | 具有与配送食品品种和数量相适应的食品仓库、运输工具和保温、冷藏（冻）等设备设施。 | □是 □否  □合理缺项 | 4 |
| 6.文件保存 | 6.1 | 建立食品采购、配送管理台账，内容包括：供货商信息、产品采购信息、配送点信息（名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等）、配送清单（单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人）等。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| 6.2 | 结合实际，细化制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》。 | □是 □否 | 2 |
| 6.3 | 落实日管控、周排查、月调度管理要求，做好《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》等记录并存档。 | □是 □否 | 3 |
| 得分总和（60分） | |  | | |
| 其他需要记录的问题： | |  | | |
| 备  注 | | 1.各项分值总和为60分，选择“否”，得分，选择“是”或者“合理缺项”，不得分。  2.日常监督检查共20项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）17项，一般项3项。 | | |