附件7

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评分项（共40分）** | | | **参考分值** | | | | | | **得分** |
| 社会餐饮服务  经营者  (15分) | 基础项  （5分） | 规模 | 面积150m2以下 | | 面积 150 m2（含）～1000m2 | | 面积1000 m2（含）以上 | |  |
| 分值 | 3 | | 4 | | 5 | |
| 特殊项  （10分） | 类别 | 从事入网餐饮服务  经营 | | 食品原料采购无固定的供应商 | | 承办集体聚餐  （含旅游团餐、婚宴、  会议、年夜饭等） | |  |
| 分值 | 4 | | 2 | | 4 | |
| 制 作 食 品 的 类 别 和 数 量 (25分) | 冷食类食品制售中的冷加工糕点制售、冷荤类食品制售（6分） | 单品数 （3分） | 数量 | 1～10 | | 11～40 | | 41及以上 |  |
| 分值 | 1分 | | 2分 | | 3分 |
| 含易腐原料  （3分） | 数量 | 1～10 | | 11～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | | 2分 | | 3分 |
| 生食类  食品制售  （6分） | 单品数 （6分） | 数量 | 1～10 | | 11～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 2分 | | 4分 | | 6分 |
| 冷食类  食品制售中除冷加工糕点制售、冷荤类食品制售（5分） | 单品数 （2分） | 数量 | 1～20 | | 21～40 | | 41及以上 |  |
| 分值 | 1分 | | 1.5分 | | 2分 |
| 含易腐原料  （3分） | 数量 | 1～10 | | 11～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | | 2分 | | 3分 |
| 热食类  食品制售 （4分） | 单品数 （2分） | 数量 | 1～30 | | 31～200 | | 201及以上 |  |
| 分值 | 1分 | | 1.5分 | | 2分 |
| 含易腐原料  （2分） | 数量 | 1～20 | | 21～80 | | 81及以上 |  |
| 分值 | 1分 | | 1.5分 | | 2分 |
| 自制饮品  制售 （4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  （2分） | 数量 | 1～5 | | 6～20 | | 21及以上 |  |
| 分值 | 1分 | | 1.5分 | | 2分 |
| 得分总和 | | |  | | | | | | |
| 备  注 | 1.各项分值总和为40分。因实际情况存在缺项情形的，该项评分为“0”。特殊项得分为各特殊项分值累加。  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、生食等多种情形,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。 | | | | | | | | |

社会餐饮服务经营者静态风险因素量化分值表