|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评分项（共40分）** | | | **参考分值** | | | | **得分** |
| 餐车（亭）  （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） | 公司化运营 | | 个体自营 | |  |
| 分值 | 3 | | 4 | |
| 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) | 现场制售 （15分） | 单品数 （5分） | 数量 | 1～30 | 31～100 | 101及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 3分 | 5分 |
| 含易腐原料  （10分） | 数量 | 1～30 | 31～50 | 51及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 6分 | 10分 |
| 散装食品销售  （10分） | 单品数  （10分） | 数量 | 1～30 | 31～50 | 51及以上 |  |
| 分值 | 1分 | 5分 | 10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.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。 | | | | | | |

附件15

餐车（亭）摊贩静态风险因素量化分值表