附件24

餐饮服务管理企业动态风险因素量化分值表

（餐饮服务管理企业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 | 4 |
| ★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 | 4 |
| ★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 | 3 |
| 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。 | □是 □否 | 3 |
| ★3.2 | 按规定配备食品安全总监、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。食品安全管理人员应具备三年以上实体店餐饮服务管理经验。 | □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 |
| ★3.4 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员具有健康证明。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| ★3.5 | 承包经营集中用餐单位食堂的企业，经营规模和食品安全风险防控能力与拟承包食堂的经营面积、经营项目、供餐人数等相匹配。 | □是 □否  □合理缺项 | 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 | 餐饮服务管理企业设立分公司的，具有对分公司统一的人员管理、食品安全管理等制度。确保分公司具有与其经营规模相适应数量的人员以及食品安全管理能力。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| ★4.6 | 餐饮服务管理企业设立子公司、绝对控股其他企业的，具有对子公司、绝对控股的其他企业的人员管理、食品安全管理、品牌管理等制度。 | □是 □否  □合理缺项 | 3 |
| 5.文件保存 | 5.1 | 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 | 3 |
| 5.2 | 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19项检查内容，其中重点项（检查序号中打★号项）17项，一般项2项。 | | |