附件2 **深圳市餐饮服务食品安全量化检查表**

（仅限于试行“申请人承诺制”微小餐饮单位）

检查单位（或个人）： 法定代表人(或负责人)姓名：

地址： 电话：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **检 查 内 容** | 符合 | 不符 |
| 资料检查 | 1.醒目位置亮证照、公示量化等级标示，证照有效，不经营冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、自酿酒。通过网络经营的应当在主体业态后以括号标注★ |  |  |
| 2.接触直接入口食品的人员持有有效健康证；从事食品加工经营活动时穿戴整洁，保持个人卫生；从业人员熟悉食品安全知识★ |  |  |
| 3.食品及原料、食品添加剂、食品相关产品（一次性餐具、集中式消毒餐饮具等食品用具）来源清晰，能出示供货者的许可证照和盖有供货方公章（或签字）的购物凭证；采购集中式消毒餐饮具能出示消毒合格凭证和供货票据，验其经营资质★ |  |  |
| 场所环境 | 4.餐饮服务单位周边无暴露垃圾场站等影响食品安全的污染源；加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离25米以上）；具备给排水设施，有城市管网自来水；食品加工场所和设备设施在室内。食品处理区内不得设置厕所★ |  |  |
| 5.食品加工经营场所环境整洁、卫生 |  |  |
| 6.经营糕点类食品和自制饮品的，应分别设置相应的专用操作场所 |  |  |
| 设施设备 | 7.根据加工品种和规模，设一个以上的原料清洗水池（容器）。使用容器代替水池的，应设固定的有给排水设施的操作台 |  |  |
| 8. 配备冰箱等冷藏设施，冰箱内生熟分开存放 |  |  |
| 9．食品加工经营区配备运转正常的洗手干手设施 |  |  |
| 10.加工经营出入口纱窗、纱门、防鼠网等“三防设施”完整、有效 |  |  |
| 加工过程 | 11.食品原料、半成品与成品在盛放、储存时相互分开，食品成品存放温度和时间符合要求，无成品抽检不合格★ |  |  |
| 12.不使用、加工、经营国家禁止生产经营的食品及食品添加剂★ |  |  |
| 13.具备餐用具专用清洗水池或水盆（桶），并与食品原料清洗水池分开，具备餐用具消毒设施（消毒粉或消毒柜）,对餐用具进行有效消毒、保洁，无抽检不合格★ |  |  |
| 明厨亮灶 | 14.通过采用透明玻璃窗(或玻璃幕墙)、视频显示、隔断矮墙或设置参观窗口等方式方法，将餐饮服务关键部位与环节均进行展示 |  |  |
| 其它  问题 |  | | |

**说明：**★为关键项目；关键项目在不合格处标注下横线,并注简单信息；符合项目栏内打“**√**”，如关键项或一般项目不符合应在相应栏内标示“★”或 “**×**”，若无此项目内容的，用“—”标注；统计检查结果，在结论处须打“**√**”。新提**A**级的单位须经过市局审定方有效。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **评价标准** | 评价结论 | 关键项目不符数 | 一般项目不符合数 | **检查结果** |
| 量化A级（优） | 0 | ≤2 | 关键项目不符合（ ）项 一般项目不符合（ ）项 |
| 量化B级（良） | ≤3 | ≤3 |
| 量化C级（一般） | 4-5 | 4-5 | **结论：**□**A级** □**B级** □**C级** □**不予评级** |
| 不予评级 | 6-7 | 6-7 |

**监督意见**：**对检查表中的不符合项目，你单位应按要求限期于 年 月 日前完成整改。整改后请单**

**位负责人及时将整改报告和相关证明资料（整改图片等）报送我局。逾期未按要求完成整改的，将依法查处。**

陪同检查人（签名）： 检查人员（签名）：

检查时间： 年 月 日 深圳市食品药品监督管理局（盖章）