附件4

“净餐馆”专项行动考评细则（中型以上餐馆和单位食堂）

餐饮服务单位名称∶ 考评日期∶

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标 | 分值 | 评分要求 | 扣分事项 | 得分 |
| 一级指标 | 二级指标 |
|  | 周边环 境整洁 （ 20分 ） | 1.落实"门前三包"责任制。做到门 前无杂物、无垃圾、无积水、无污物， 保持门前路面（空地）整洁。 | 10 | 未落实"门前三包"责任制扣5分。门前有杂物、垃圾、积水、污物每项扣5 分 。 |  |  |
| 2.在餐饮服务场所外适宜地点，设置 有盖子的垃圾桶（箱），对餐厨废弃 物、污物、垃圾等日产日清，不留异 物、不产生异味，不对周边环境和空 气造成污染。 | 10 | 在餐饮服务场所外适宜地点，未设置有盖子的垃圾桶（箱）扣2分，对餐厨废弃物、污物、垃圾等未日产日清扣2分，有异味扣2分 ，对周边环境和空气造成污染 扣 4分 。 |  |  |
|  | 就餐场所干净(40分 ） | 1.定期清洁就餐区的空调、排风扇、 地毯等设施或物品，保持空调、排风 扇洁净，地毯无污渍。 | 5 | 未定期清洁就餐区的空调、 排风扇、地毯等设施或物品 扣2分，未保持空调、排风 扇洁净，地毯有污渍扣3分 。 |  |  |
| 2.保持就餐区桌面、座椅、墙面、地 面清洁，门窗洁净明亮;营业期间， 保持空气流通。 | 10 | 就餐区桌面、座椅、墙面、 地面不清洁扣6分，门窗不 洁净扣2分，营业期间，未 保持空气流通扣2分 。 |  |  |
| 3.定时清洁卫生间的设施、设备，便 池内外无污物、无积垢、冲水良好， 卫生间内无异味，卫生纸充足，保持 卫生间地面无积水、无污物、无垃圾。 | 5 | 未定时清洁卫生间的设施、 设备，便池内外有污物、积垢扣 2分，卫生间内有异味扣1分，卫生间地面积水、 有污物、垃圾扣2分 。 |  |  |
| 4.在就餐区设置洗手设施，并配备洗 手用品和干手器等。 | 5 | 末在就餐区设置洗手设施扣 3分，未配备洗手用品和干手 器等扣2分 。 |  |  |
| 5.提供公筷、公勺，有区分标识;明 码标价、诚信经营，无欺诈宰客现象; 倡导"光盘行动"，制止餐饮浪费行 为 。 | 5 | 未提供公筷、公勺扣1分 ， 无区分标识扣1分;未明码标价扣1分，有欺诈宰客行为扣1分，未倡导“光盘行动”，制止餐饮浪费行为扣1 分 。 |  |  |
| 6.应根据需要配备适宜的有害生物 防治设施（如灭蝇灯、风幕机、防蝇 帘、防虫纱网、防鼠板等），防止有 害生物侵入。 | 10 | 未配备适宜的有害生物防治设施（如灭苍蝇、风幕机、防蝇帘、防虫纱网、防鼠板等）扣5分，有虫害、鼠迹扣5分。 |  |  |
| ★7.在就餐区醒目位置公示"餐饮安 心码"，并引导消费者扫码评价。及 时将《营业执照》《食品经营许可证》 等资质、从业人员、是否网络订餐等 信息上传至"餐饮安心码"云 平 台 ， 保证信息准确、真实、完整。 | 关键项 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标 | 分值 | 评分要求 | 扣分事项 | 得分 |
| 一级指标 | 二级指标 |
|  | 后厨合 规达标( 70分 ） | 1.配备专（兼）职食品安全管理人员， 食品安全管理人员和从业人员按规 定参加培训，并在"云南省食品安全 从业人员在线考试”平台考核合格。 | 10 | 未配备专（兼）职食品安全 管理人员扣5分，食品安全 管理人员和从业人员未按规 定参加"云南省食品安全从 业人员在线考试”平台学习和考核扣5分 ， |  |  |
| 2.按照《餐饮服务食品安全操作规 范》要求，定期开展食品安全自查， 并上传自查报告。 | 10 | 未定期开展食品安全自查扣 6分，未上传自查报告扣4分 。 |  |  |
| 3.加工前应对待加工食品进行感官 检查，发现有腐败变质、混有异物或 者其他感官性状异常等情形的，不应 使用。不得加工法律法规禁止生产经 营的食品。 | 5 | 加工腐败变质、混有异物或 者其他感官性状异常的食品 扣2分，加工法律法规禁止 生产经营的食品扣3分 。 |  |  |
| 4.食品处理区设置在室内，保持设 施、设备清洁，地面无垃圾、无积水、 无油渍。 | 5 | 食品处理区未设置在室内扣 3分，未保持设施、设备清洁 扣1分，地面有垃圾、积水、 油渍扣1 分 。 |  |  |
| 5.食品处理区的设计应根据食品加 工、供应流程合理布局，满足食品卫 生操作要求，避免食品在存放、加工 和传递中发生交叉污染。 | 10 | 食品加工、供应流程布局不 合理扣5分，食品在存放、 加工和传递中存在交叉污染 扣5分 。 |  |  |
| 6.餐饮场所内地面、墙面、门窗、天 花板等建筑围护结构的设置应能避 免有害生物侵入和栖息。 | 5 | 餐饮场所内地面、墙面、门 窗、天花板等建筑围护结构 的设置不能避免有害生物侵 入和栖息扣5分 。 |  |  |
| 7.清洁操作区不得设置明沟，地漏应 能防止废弃物流入及浊气逸出。 | 3 | 清洁操作区设置明沟扣2分 ，地漏不能防止废弃物流入及 浊气逸出扣1 分 。 |  |  |
| 8.排水设施通畅，便于清洁、维护。 | 2 | 排水设施不通畅扣1分，排 水沟有残渣、污物扣1分 。 |  |  |
| 9.定期维护食品加工、贮存等设施、 设备;定期清洗、校验保温设施及冷 藏、冷冻设施。 | 5 | 未定期维护食品加工、贮存 等设施、设备扣2分，未定 期清洗、校验保温设施及冷 藏、冷冻设施扣3分 。 |  |  |
| 10.餐饮服务场所内不得饲养、暂养 和宰杀畜禽。 | 5 | 餐饮服务场所内饲养、暂养 和宰杀畜禽扣5分 。 |  |  |
| 11.餐厨废弃物、污物、垃圾等日产 日清，不留异物、不产生异味。 | 5 | 餐厨废弃物、污物、垃圾等 未日产日清扣2分，留有异 物、产生异味扣3分 。 |  |  |
| 12.落实有害生物防制要求，定期开 展灭蝇、除鼠、杀虫，做到无虫害、 无鼠迹。 | 5 | 未落实有害生物防制要求扣 3分，未定期开展灭蝇、除鼠、 杀虫扣1分，有虫害、鼠迹 扣1分 。 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标 | 分 值 | 评分要求 | 扣分事项 | 得分 |
| 一级指标 | 二级指标 |
| 四 | 仓储整 齐达标()20分 ） | 1.食品原料、半成品、成品 应分区、分架、分类、离墙、 离地存放，并显著标示。 | 3 | 原料贮存未分区、分架、 分类、离墙、离地存放食 品扣2分，无显著标示扣1 分 。 |  |  |
| 2.冷冻（藏）贮存食品时， 不得堆积、挤压食品。 | 2 | 冷冻（藏）贮存食品时， 堆积、挤压食品扣2分 。 |  |  |
| 3.遵循先进、先出、先用的 原则，使用食品原料、食品 添加剂、食品相关产品。 | 3 | 未遵循先进、先出、先用 的原则，使用食品原料、 食品添加剂、食品相关产 品扣3分 。 |  |  |
| 4.清洁剂、消毒剂、杀虫剂、 醇基燃料等物质的贮存设施 应有醒目标识，并应与食品、 食品添加剂、包装材料等分 开存放或者分隔放置。 | 3 | 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、 醇基燃料等物质的贮存设 施无醒目标识扣1分，未 与食品、食品添加剂、包 装材料等分开存放或者分 隔放置扣2分 。 |  |  |
| 5.及时清理腐败变质等感官 性状异常、超过保质期等的 食品原料、食品添加剂、食 品相关产品。 | 3 | 未及时清理腐败变质等感 官性状异常、超过保质期 等的食品原料、食品添加 剂、食品相关产品扣3分 。 |  |  |
| 6.采购的食品原辅料及相关 产品有供货者相关合法资质 和产品合格证明文件。 | 3 | 采购的食品原辅料及相关 产品无供货者相关合法资 质和产品合格证明文件扣 3分 。 |  |  |
| 7.防止有害生物入侵，消除 虫害孳生和藏匿地。 | 3 | 有有害生物入侵扣1分 ， 未消除虫害孳生和藏匿地 扣2分 。 |  |  |
| ★8.无违法采购经营野生动 物、长江流域渔获物。 | 关键项 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标 | 分值 | 评分要求 | 扣分事项 | 得分 |
| 一级指标 | 二级指标 |
| 五 | 餐饮用 具洁净( 20分 ） | 1.落实餐饮具清洗消毒制度，配 备清洗消毒设施设备。 | 5 | 未落实餐饮具清洗消毒制度扣3 分，未配备清洗消毒设施设备扣 2分 。 |  |  |
| 2.餐饮具、盛放或接触直接入口 食品的容器和工具使用前应消 毒，并定位存放在专用的密闭保 洁设施内，保持清洁。 | 3 | 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前未消毒扣2分，未定位存放在专用的密 闭保洁设施内，保持清洁扣1分 。 |  |  |
| 3.不得重复使用一次性餐饮具。 | 3 | 重复使用一次性餐饮具扣3分 。 |  |  |
| 4.保洁设施应正常运转，有明显 的区分标识。 | 3 | 保洁设施不能正常运转扣2分 ， 无明显的区分标识扣1分 。 |  |  |
| 5.使用的洗涤剂、消毒剂应符合 食品安全国家标准和有关规定。 | 3 | 使用的洗涤剂、消毒剂不符合食 品安全国家标准和有关规定扣3 分 。 |  |  |
| 6.使用集中消毒服务单位的餐饮 具的，应索取餐饮具集中消毒服 务单位的营业执照和每批次餐饮 具消毒合格证明。 | 3 | 使用集中消毒服务单位的餐饮 具的，未索取餐饮具集中消毒服 务单位的营业执照和每批次餐 饮具消毒合格证明扣3分 分 。 |  |  |
| 六 | 从业人 员健康(15 分 ） | 1.建立健全从业人员健康档案。 | 4 | 未建立健全从业人员健康档案 扣4分 。 |  |  |
| 2.从事接触直接入口食品工作的 从业人员应取得健康证明后方可 上 岗 。 | 4 | 从事接触直接入口食品工作的从业人员未取得健康证明扣4分 。 |  |  |
| 3.患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不 得从事接触直接入口食品的工 作 。 | 4 | 患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，从事接触直接入口食品的工作扣4分。 |  |  |
| 4.严格落实晨检制度，每天对从 业人员上岗前的健康状况进行检 查 。 | 3 | 末落实晨检制度扣2分，每天末 对从业人员上岗前的健康状况 进行检查扣1分 。 |  |  |
| 七 | 配送过 程规范 (15 分 ） | ★1.不得将食品与有毒有害物品 混装配送。 | 关键项 |  |  |  |
| 2.使用专用的密闭容器和车辆配 送食品，容器的内部结构应便于 清 洁 。 | 3 | 未使用专用的密闭容器和车辆 配送食品扣2分，容器的内部结 构不便于清洁扣1。 |  |  |
| 3.配送过程中，食品与非食品、 不同存在形式的食品应使用容器 或独立包装等分隔，盛放容器和 包装应严密，防止食品受到污染。 | 4 | 配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品未使用容器或独立包装等分隔扣2分，盛放容器和包装不严密，食品受到污染扣2分 。 |  |  |
| 4.送餐人员应保持个人卫生。餐 饮外卖箱（包）应保持清洁，并 定期消毒。 | 4 | 送餐人员末保持个人卫生扣2 分。餐饮外卖箱（包）未保持清 洁，并定期消毒扣2分 。 |  |  |
| 5.使用符合食品安全规定的容 器、包装 盛放食品，对餐饮 外卖食品盛放容器或者包装进行 封签，避免食品受到污染。 | 4 | 使用不符合食品安全规定的容 器、包装材料盛放食品扣2分 ， 对餐饮外卖食品盛放容器或者 包装未进行封签，食品受到污染 扣2分 。 |  |  |

考评人员∶