

郟县市场监督管理局文件

郟市监〔2021〕223号

关于转发《河南省市场监督管理局办公室 关于印发河南省餐饮服务食品安全风险分 级管理工作规范的通知》的通知

各市场监督管理所、稽查队、机关各股（室）、中心、协会：

现将《河南省市场监督管理局办公室关于印发河南省餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范的通知》转发给你们，请认真遵照执行。



2021年11月29日

河南省市场监督管理局办公室文件

豫市监办〔2021〕133号

河南省市场监督管理局办公室 关于印发河南省餐饮服务食品安全风险分 级管理工作规范的通知

各省辖市、济源示范区市场监督管理局：

《河南省餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范》已经省局同意，现印发给你们，请遵照执行。



（此件依申请公开）

河南省餐饮服务 食品安全风险分级管理工作规范

第一章 总 则

第一条 为规范和加强我省餐饮服务食品安全风险分级管理工作，落实食品安全监管责任，提高餐饮服务食品安全监管水平和效能，科学实施食品安全风险管控，增加社会监督透明度，保障食品安全和消费者权益，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规要求，结合我省实际，制定本规范。

第二条 本规范所称餐饮服务食品安全风险分级管理，是指食品安全监督管理部门以风险分析为基础，结合餐饮服务提供者的业态、规模、类别、食品安全管理能力和监督管理记录情况，按照风险评价指标，划分餐饮服务提供者风险等级，并结合当地监管资源和监管能力，对餐饮服务提供者实施的不同程度的监督管理。

第三条 各级市场监督管理部门对辖区内取得《食品经营许可证》和《食品小经营店登记证》的餐饮服务提供者实施风险分

级管理的，适用本规范。

第四条 省市场监督管理局负责组织实施全省餐饮服务食品安全风险分级管理工作，制定全省餐饮服务食品安全风险分级管理工作规范，对全省餐饮服务食品安全风险分级管理工作进行指导和检查。

市、县级市场监督管理部门负责本地区的餐饮服务食品安全风险分级的具体工作。

第五条 餐饮服务食品安全风险分级管理坚持依法行政、科学监管、全面覆盖、量化评级、动态监管、公开透明、鼓励进步的原则。

第六条 各级市场监督管理部门要通过实施餐饮服务食品安全风险分级管理，引导和促进餐饮服务提供者不断改善经营条件，提高管理水平，保障食品安全。

第二章 风险分级

第七条 餐饮服务食品安全风险等级从低到高划分为 A 级（低）风险、B 级（一般）风险、C 级（中等）风险和 D 级（高）风险四个等级。风险等级评定包括静态风险等级确定和动态风险等级评定。

第八条 餐饮服务提供者风险等级评定，采用评分方法进行，总风险分值为 100 分。其中，静态风险因素量化风险分值为 40 分，动态风险因素量化风险分值为 60 分。分值越高，风险等

级越高。

第九条 静态风险等级确定，是根据餐饮服务业态和规模、供餐群体、制作食品的类别分档和数量等要素对餐饮服务提供者进行的静态风险等级确定，具体按照《餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表》（附件1）综合确定。

第十条 动态风险等级评定，是根据静态风险等级和日常监督检查、投诉举报、案件查处、产品召回、主体责任落实等动态风险因素，结合每次检查餐饮服务提供者食品安全管理状况进行综合评定。具体按照《河南省餐饮服务食品安全动态风险评价要点表》（附件2）综合评定。

第十一条 餐饮服务提供者的风险等级确定按照静态风险分值和动态风险分值之和综合确定。

风险分值之和为0—30（含）分的，为A级风险；风险分值之和为30—45（含）分的，为B级风险；风险分值之和为45—60（含）分的，为C级风险；风险分值之和为60分以上的，为D级风险。

监督执法人员根据综合评定结果填写《餐饮服务提供者风险等级确定表》（附件3）。

第三章 程序要求

第十二条 对已获得许可或登记的餐饮服务提供者，原则上每年进行一次风险分级评定，一般在每年的12月底以前完成。

第十三条 对已获得许可或登记的餐饮服务提供者进行静态风险等级确定时，应当调取餐饮服务提供者的许可或登记档案。许可或登记档案相关内容不全的，市场监督管理部门可以要求餐饮服务提供者补充提交相关材料。

第十四条 对新申办的餐饮服务提供者，在许可或登记时同步实施静态风险等级确定。按照静态风险分值直接确定餐饮服务提供者的风险等级，并填写《餐饮服务提供者风险等级确定表》。

静态风险分值 < 10 分，为 A 级（低）风险；10 分 ≤ 静态风险分值 < 20 分，为 B 级（一般）风险；20 ≤ 静态风险分值 < 30 分，为 C 级（中等）风险；静态风险分值 ≥ 30 分，为 D 级（高）风险。

在被许可或登记满 3 个月时，对其进行首次动态分级评定，并于 1 个月内完成综合评定。

第十五条 动态风险等级的确定，由现场监督执法人员依照《河南省餐饮服务食品安全动态风险评价要点表》的检查内容，检查现场情况，核查相关材料，填写检查表，监督执法人员按照动态风险分值之和，现场确定其动态风险等级。

按动态风险分值之和将其分为四个等级：动态风险分值之和 < 25 分的为优秀，25 分 ≤ 动态风险分值之和 < 40 分的为良好，40 ≤ 动态风险分值之和 < 55 分的为一般，动态风险分值之和 ≥ 55 分的为差。高风险项出现不符合的直接评为差。

现场监督执法人员应当按照本规范中动态风险评价表的内

容要求，如实做出评价，结果仅代表本次检查的食品安全风险状况。并将餐饮服务提供者存在的主要风险及防范要求告知其负责人。

确定的动态风险等级由现场监督执法人员和餐饮服务提供者法定代表人或其授权代理人（负责人或业主）签字确认。

第十六条 市场监督管理部门可以根据餐饮服务提供者服务业态和规模、就餐群体、制作食品的类别分档和数量等静态风险的变化，以及日常监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录的动态风险的变化，随时调整餐饮服务提供者的风险等级。

第十七条 餐饮服务提供者存在下列情形之一的，下一年度风险等级可视情况调高一个或者两个等级：

（一）故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的；

（二）有1次及以上国家或省（市、县）级监督抽检不符合食品安全标准的；

（三）违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的；

（四）发生食品安全事故的；

（五）不按规定进行产品召回或者停业整顿的；

（六）拒绝、逃避、阻挠执法人员进行检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的；

（七）具有法律、法规、规章和省级市场监督管理部门规定

的其他可以上调风险等级的情形。

第十八条 餐饮服务提供者遵守食品安全法律法规，当年食品安全监督管理记录中未出现本规范第十七条所列情形的，下一年度餐饮服务食品安全风险等级可不作调整。

第十九条 餐饮服务提供者符合下列情形之一的，下一年度餐饮服务提供者风险等级可以调低一个等级：

（一）连续3年食品安全监督管理记录没有违反本办法第十七条所列情形的；

（二）获得良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的；

（三）具有法律、法规、规章和省级市场监督管理部门规定的其他可以下调风险等级的情形。

第二十条 市场监督管理部门对当次动态风险等级评定较高的餐饮服务提供者，可根据其整改情况和申请适时再评定。

第二十一条 市场监督管理部门应按照“一户一档”原则建立餐饮服务提供者食品安全信息档案，其内容应包括许可、登记信息，静态风险等级和动态风险等级信息，日常监督检查记录，抽检信息，被投诉举报信息，受到奖惩信息，动态监管信息等内容。

第二十二条 鼓励有条件的地区建立辖区内餐饮服务提供者风险管控分类系统及数据平台，记录、汇总、分析餐饮服务提供者综合食品安全风险信息，逐步实现信息化管理。

第四章 结果运用

第二十三条 市场监督管理部门应在完成餐饮服务食品安全动态风险等级评定后，将动态风险等级评定结果作为本次检查的动态食品安全等级（优秀、良好、一般、差）在《河南省餐饮服务食品安全动态风险评价要点表》中体现。

各地市场监督管理部门可结合实际，将当次检查的动态食品安全等级（优秀、良好、一般、差）与食品生产经营日常监督检查要点表内容同时予以公示，接受群众监督。

第二十四条 市场监督管理部门根据餐饮服务提供者食品安全风险等级，结合当地监管资源和监管水平，确定对餐饮服务提供者的监督检查频次、监督检查内容、监督检查方式以及其他管理措施，并可作为制订年度监督检查计划的依据。

第二十五条 市场监督管理部门应对较高风险经营者的监管优先于较低风险经营者的监管。

（一）对风险等级为低风险的餐饮服务提供者，原则上每年至少监督检查 1 次；

（二）对风险等级为一般风险的餐饮服务提供者，原则上每年至少监督检查 1—2 次；

（三）对风险等级为中风险的餐饮服务提供者，原则上每年至少监督检查 2—3 次；

（四）对风险等级为高风险的餐饮服务提供者，原则上每年

至少监督检查 3—4 次。

第二十六条 市场监督管理部门应当统计分析行政区域内餐饮服务提供者食品安全综合风险信息，科学确定监管重点区域、重点业态、重点企业。合理调整检查力量分配，及时排查食品安全风险隐患，在监督检查、监督抽检和风险监测中确定重点餐饮服务提供者。

第二十七条 市场监督管理部门督促餐饮服务提供者根据风险分级结果，改进和提高食品安全控制水平，落实食品安全主体责任。

第五章 附 则

第二十八条 本规范自印发之日起施行。

- 附件：1. 餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表
2. 河南省餐饮服务食品安全动态风险评价要点表
3. 餐饮服务提供者风险等级确定表

附件 1

餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表

评分项 (共 40 分)			参考分值					得分
业态和规模 (10分)	餐饮服务提供者	规模	面积 150m ² 及以下	面积 151 m ² ~ 500m ²	面积 501 m ² ~ 1000m ²	面积 1001 m ² ~ 3000m ²	面积 3001m ² 及以上	
		分值	2	4	6	8	10	
	学校、托幼机构等单位食堂	规模	供餐人数 50 人及以下	供餐人数 51 人 ~ 300 人	供餐人数 301 人 ~ 500 人	供餐人数 501 人及以上		
		分值	2	4	7	10		
	集体用餐配送单位	规模	供餐人数 50 人及以下	供餐人数 51 人 ~ 100 人	供餐人数 101 人 ~ 300 人	供餐人数 301 人及以上		
		分值	2	4	7	10		
	中央厨房	规模	配送门店 1 家 ~ 5 家	配送门店 6 家 ~ 10 家	配送门店 11 家 ~ 20 家	配送门店 21 家及以上		
		分值	2	4	7	10		
制作食品类别和数量 (30分)	冷食类食品制售 (8分)	单品数 (4分)	数量	1 ~ 10	11 ~ 20	21 ~ 40	41 及以上	
			分值	2分	2.5分	3分	4分	
		含易腐原料 (4分)	数量	1 ~ 10	11 ~ 15	16 ~ 20	21 及以上	
			分值	2分	2.5分	3分	4分	
	生食类食品制售 (8分)	单品数 (8分)	数量	1 ~ 10	11 ~ 20	21 及以上		
			分值	4分	6分	8分		
	糕点类食品制售, 包括裱花蛋糕 (6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 (4分)	数量	1 ~ 10	11 ~ 20	21 及以上		
			分值	2分	3分	4分		
	热食类食品制售 (4分)	单品数 (2分)	数量	1 ~ 30	31 ~ 100	101 ~ 200	201 及以上	
			分值	0.5分	1分	1.5分	2分	
		含易腐原料 (2分)	数量	1 ~ 20	21 ~ 50	51 ~ 80	81 及以上	
			分值	0.5分	1分	1.5分	2分	
	自制饮品制售 (2分)	单品数 (2分)	数量	1 ~ 5	6 ~ 10	11 ~ 20	21 及以上	
			分值	0.5分	1分	1.5分	2分	
其他类食品制售 (2分)	单品数 (2分)	数量	1 ~ 5	6 ~ 10	11 ~ 20	21 及以上		
		分值	0.5分	1分	1.5分	2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. 单品数是指餐饮服务提供者的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。								

附件 2

河南省餐饮服务食品安全

动态风险评价要点表

(适用于中央厨房和集体配餐单位)

被检查单位名称: _____

地 址: _____

检查单位: _____

检查人员: _____

检查日期: _____年____月____日

检查结论: ____优秀____良好____一般____差

河南省市场监督管理局 制

河南省餐饮服务食品安全动态风险评价要点表

(适用于中央厨房和集体用餐配送单位)

1. 本检查表适用于中央厨房和集体用餐配送单位的食品安全风险动态等级评定。
2. 本检查表包括 5 部分 41 项 100 条检查内容：

检查内容	项目数及编号	检查项数及编号
一、许可事项	3 (1.1~1.3)	3 (1~3)
二、食品安全管理	9 (2.1~2.9)	23 (4~26)
三、场所、设施及设备	14 (3.1~3.14)	27 (27~53)
四、加工过程	8 (4.1~4.8)	34 (54~87)
五、供餐与配送	7 (5.1~5.7)	13 (88~100)
合 计	41	100

3. 本检查表所列检查项目按风险程度高低分为：“高风险（3项）”项目以***标示，“较高风险（91项）”项目以**标示，“一般风险（6项）”项目以*标示；按其风险程度设置不同分值：高风险项 2 分、较高风险项 1 分、一般风险项 0.5 分，总风险分值为 100 分。

4. 检查项目单项结论分为符合或不符合，所检查项目实际情况如果与检查要点的内容有部分不符合，应作为不符合；其中高风险项不得出现不符合。被检查的经营者不涉及的项目允许合理缺项，在“检查记录”栏目中栏标注为“不适用”或说明具体原因，不纳入不符合项统计。

5. 检查结论以所检查项目的总风险分值的 60% 计算风险分值之和，按风险分值之和将其分为四个等级：动态风险分值之和 < 25 分的为**优秀**，25 分 ≤ 动态风险分值之和 < 40 分的为**良好**，40 ≤ 动态风险分值之和 < 55 分的为**一般**，动态风险分值之和 ≥ 55 分的为**差**。**高风险项出现不符合的直接评为差。**

6. 检查结论汇总在检查结果表中，表中应逐项填写检查对象信息、检查项目或要点、**风险分值之和**、检查结论等项目及高风险项是否有不符合，并描述检查中存在的问题。检查结果表在中央厨房和集体用餐配送单位现场公示至下次检查，当次检查发现的不合格项目作为下次检查必查项目。检查结果仅代表本次的食品安全风险状况。

一、许可事项

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
1.1. 食品经营许可	1	食品经营许可证应合法有效, 在有效期内。无涂改、伪造、出租、出借、转让等现象。	***	2	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
1.2. 按照许可事项经营	2	按照许可证载明的经营场所、主体业态、经营项目和最大供餐量等开展经营活动。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
1.3. 许可证公示	3	在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本, 可以电子形式公示。	*	0.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查结果汇总	1. 本表共 3 个项目, 其中高风险项 1 项, 较高风险项 1 项, 一般风险项 1 项; 总风险分值 3.5 分。 2. 经现场检查, 高风险项不符合数为_____ ; 较高风险项不符合数为_____ ; 一般风险项不符合数为_____ ; 该专项风险分值为: _____。					

二、食品安全管理

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
2.1. 食品安全管理机构	4	建立食品安全管理机构, 负责本单位的食品安全管理工作。机构与人员的设置应权责一致、结构合理。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	5	机构人员包括法定代表人(负责人)、食品安全管理员和负责原料采购、餐饮加工、配送、检验等食品安全管理全过程的管理岗位人员。	*	0.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.2. 食品安全管理人员	6	配备专职食品安全管理人员, 其应经过食品安全知识培训, 考核合格并具有相应工作能力。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.3. 食品安全管理制度	7	建立系统化的食品安全管理制度, 包括从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等制度; 食品安全管理人员制度、从业人员培训考核制度、场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度、食品添加剂使用制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防制制度等, 公示并落实。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
2.3. 食品安全管理制度	8	建立与制度配套的管理记录, 包括: 从业人员食品安全培训考核记录、从业人员每日健康检查(晨检)记录、食品安全自查记录、设施设备清洗维护校验记录、进货查验、原料出库、食品召回、配送、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置和食品留样、检验、生物防控等相关记录。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	9	制定自查计划, 开展制度自查、定期自查和专项自查。制度自查每年至少开展一次, 定期自查每周开展一次, 专项自查在获知食品安全风险信息后立即开展。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	10	食品安全应急处置预案演练每年不少于2次。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.4. 食品安全管理体系	11	实行“6S”或“4D”等规范化管理。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	12	通过认证实施 HACCP、ISO22000 等先进的食品安全管理体系。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.5. “互联网+明厨亮灶”	13	对烹饪、分装、清洗消毒、二次加热(复热)、检验等重点场所进行视频监控。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	14	视频监控应保持实时在线并向社会公众开放。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.6. 检验管理	15	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。配备与检验项目相适应的检验设施设备。没有条件设置检验室的, 可以委托有资质的检验机构代行检验。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	16	制定检验检测计划, 定期对食品原料、加工环境等进行检验检测。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	17	具有对法律法规和标准规定的食品的品种、感观、标签、菌落总数、大肠菌群等和接触直接入口食品的餐具的大肠菌群等项目进行检验的能力。使用快速检测方法的应定期与有资质的检验机构进行方法比对验证。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.7. 食品安全培训	18	制订食品安全培训考核计划并落实, 利用食品安全考核 APP 每月至少组织一次考核。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	19	现场抽查不少于5名从业人员进行食品安全知识考核全部合格。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
2.8. 人员健康管理	20	制订从业人员健康检查计划并落实，对餐饮从业人员定期体检，持证上岗。现场抽查不少于5名员工的健康证明文件。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	21	从业人员每日上岗进行晨检并记录。患有有碍食品安全疾病的人员，不得从事处理直接入口食品的工作。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.9. 人员卫生管理	22	从业人员保持良好的个人卫生，工作时穿戴清洁的工作服帽，不得留长指甲、涂指甲油，不得披散头发，佩戴的饰物不得外露。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	23	食品处理区无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为及痕迹。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	24	清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分，清洁操作区从业人员从事直接入口食品加工制作前，应更换专用工作衣帽。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	25	从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗应符合相关要求，加工制作过程中，应保持手部清洁。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	26	专间加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴清洁的口罩；可以佩戴一次性手套进行相关操作，并应定时更换手套。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查结果汇总	<p>1. 本表共 23 项，其中高风险项 0 项，较高风险项 22 项，一般风险项 1 项。总风险分值 22.5 分。</p> <p>2. 经现场检查，高风险项不符合数为_____；较高风险项不符合数为_____；一般风险项不符合数为_____；该专项风险分值为：_____。</p>					

三、场所、设施及设备

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
3.1. 场所环境	27	经营场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。各类污染源难以避开时应当有必要的防范措施，能有效清除污染源造成的影响。	***	2	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
3.2. 场所设置	28	经营场所应保持环境整洁卫生。地面应做到硬化,平坦防滑并易于清洁消毒,并有适当措施防止积水。墙面平整、无裂缝、无积油,有良好的通风、排气装置。	*	0.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	29	各类场所(功能间)的设置与加工工艺及经营的食品品种、数量相适应,包括原料贮存、原料加工、半成品贮存、烹调热加工、食品冷却、分装、装箱、成品储存配送、工用具清洗消毒和保洁等,以及检验室、更衣室等;各区域有明显的标识。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	30	烹调热加工、食品冷却(冷链工艺)、分装、工用具清洗消毒和保洁等加工场所应设置为独立隔间。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.3. 布局	31	加工场所布局合理,食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向,防止食品在贮存和加工过程中造成交叉污染,避免食品接触有毒物和不洁物。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	32	原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口应分开设置。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	33	食品加工场所和食品贮存场所应当与生活区分开。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.4. 面积	34	食品处理区面积与最大供餐人数相适应。分装专间面积与供餐量相适应。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.5. 库房	35	食品和非食品库房分开设置,并按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房,各类库房的容量应当满足加工数量的需要。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	36	冷藏、冷冻柜(库)数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放,有明显区分标识;设有指示库内温度的装置,并定期校核。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.6. 食品处理区	37	地面铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	38	排水沟有一定的排水坡度,出口有网眼孔径小于10mm的金属隔栅或网罩,专间内无明沟;地漏水封良好。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
3.6. 食品处理区	39	墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。专间墙裙铺设到顶。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	40	水蒸汽较多区域的天花板有适当的坡度，无凝结水滴落。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.7. 洗手消毒设施	41	设置洗手设施，其位置在方便从业人员的区域；洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标示。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	42	洗手消毒设施为非手动式，配备相应的清洗、消毒用品和干手设施；设置提供温水的设施设备。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.8 通风排烟温控设施	43	热加工场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，安装附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	44	排气口装有网眼孔径不小于16目的金属隔栅或网罩，纱网或网罩便于装卸和清洗。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.9. 食品原料清洗设施	45	食品原料清洗设施或设备应根据原料属性和清洗要求分开设置，与加工品种和规模相适应；保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.10. 清洗消毒保洁设施	46	根据餐具的品种和数量，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设施设备；大小和数量能满足需要。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	47	设专供存放消毒后餐具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.11. 设备、工具和容器	48	直接接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.12. 采光照明设施	49	安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。加工经营场所光源不改变所观察食品的感官颜色。	*	0.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
3.13. 分装专间	50	专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间,洗手消毒设施符合相关规定。食品传递窗为开闭式,其他窗封闭。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	51	专间内设有独立内循环的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施,与专间面积相适应的空气消毒设施。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	52	专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.14. 有害生物防控设施	53	加工场所、设施设备的布局应有利于有害生物防控;防蝇、防鼠、防虫等有害生物防控专用设施应符合相关规定,能有效防止有害生物入侵。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查结果汇总	<p>1. 本表共 27 项,其中高风险项 1 项,较高风险项 24 项,一般风险项 2 项。总风险分值 27 分。</p> <p>2. 经现场检查,高风险项不符合数为_____ ; 较高风险项不符合数为_____ ; 一般风险项不符合数为_____ ; 该专项风险分值为:_____。</p>					

四、加工过程

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
4.1. 食品加工用水	54	食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	55	加工制作直接入口食品的用水,应为预包装饮用水、经过水净化处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.2. 进货查验管理	56	建立供货者评价和退出机制,对供货者的食品安全状况等进行评价,将符合食品安全管理要求的列入供货者名录,及时更换不符合要求的供货者。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	57	对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品和集中消毒企业供应的餐饮具开展索证索票、进货查验和采购记录;不采购禁止经营的品种。现场随机抽取不少于 5 件商品进行查验。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
4.2. 进货 查验管理	58	对所采购原料的索证索票资料按进货日期或食品种类整理成册, 保证原料能够追溯到上一级供应商。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	59	分别制定原辅料采购、查验、贮存操作规程, 明确食品安全高风险项目的控制要求且能够执行。	*	0.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.3. 贮存 管理	60	分区、分架、分类、离墙、离地存放食品, 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。食品仓库内不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	61	有毒、有害物品(杀虫剂、杀鼠剂、燃料)及清洁剂、消毒剂等物质应分别包装, 明确标识, 并与食品及包装材料分隔放置, 专人保管。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	62	按照保存条件和保质期贮存原料。有明确的保存条件和保质期的, 应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及包装已启封的, 应根据食品属性和状况等确定适宜的保存条件和保存期限, 并尽快使用、严格记录。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	63	冰箱(柜)或冷库存放的物品应生熟分开、明显标识(原料、半成品、成品、留样); 成品与待加工食品不得混放, 不得将食品堆积、挤压存放。冷藏或冷冻的半成品和成品须用保鲜盒或保鲜膜密封保存, 防止交叉污染。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	64	冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。冷冻食品贮存前, 宜分割或分装、按需领用, 冷冻(藏)食品出库后, 应及时加工制作。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	65	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。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。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
4.4. 食品添加剂管理	66	专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	67	按照 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。严禁超量超范围使用食品添加剂。无采购、贮存、使用亚硝酸盐等禁用物质行为。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	68	应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。	*	0.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.5. 加工过程管理	69	食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	70	实现色标管理。各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	71	不同类型（蔬菜、肉类、水产类）的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	72	排水沟清洗彻底、排水顺畅，无积水、无残渣、无异味。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	73	和面机、压面机、绞肉机、洗菜机、切菜机、传送带等机械设备和工器具清洁彻底无残渣、无异味。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	74	需要烧熟煮透的食品，中心温度应达到 70℃ 以上。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	75	专间内温度不得高于 25℃。每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	76	接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
4.6. 废弃物管理	77	食品处理区内的废弃物存放容器带有盖子,且与食品加工制作容器有明显区分的标识。在餐饮服务场所外适宜地点,宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	78	餐厨废弃物应分类放置、及时清理,不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁,必要时进行消毒。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	79	应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件(需加盖收运者公章或由收运者签字),并与其签订收运合同,明确各自的安全责任和义务。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	80	应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.7. 清洗消毒和维护保养	81	制定关键环节、关键工序、关键设备的清洗消毒、维修保养的操作规程,明确具体要求。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	82	对相关的清洗消毒、维修保养活动进行记录。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	83	消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具,应保持清洁。消毒效果采用ATP快速检测(至少抽取5件)。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	84	接触直接入口食品的餐饮具采用物理方法消毒。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.8. 留样管理	85	每餐次的食品成品均应留样。应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内,在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于125g。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	86	在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间(月、日、时),或者标注与留样记录相对应的标识。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	87	应由专人管理留样食品、记录留样情况,记录内容包括留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
检查结果汇总	1. 本表共 34 项，其中高风险项 0 项，较高风险项 32 项，一般风险项 2 项。总风险分值 33 分。 2. 经现场检查，高风险项不符合数为_____；较高风险项不符合数为_____；一般风险项不符合数为_____；该专项风险分值为：_____。					

五、供餐与配送

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
5.1. 供餐禁止行为	88	不得制售冷荤凉菜、生（冷）拌菜、生食类食品、裱花蛋糕等冷加工食品。	***	2	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	89	不得向中小学、幼儿园供应四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等加工制作的高风险食品。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.2. 配送过程控制	90	制定配送操作规程，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	91	有复热工序的以复热工序为分界，各环节应符合相应的加工配送要求，前后工序间应有检查、交接记录。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.3. 膳食温度控制	92	冷链工艺配送 ，应当在膳食烧熟后在 2 小时内将膳食中心温度降至 8℃ 以下，并将膳食在中心温度 8℃ 以下的条件下进行分装、储存和运输；食用前须将膳食中心温度加热至 70℃ 以上。 热链工艺配送 ，应当在膳食烧熟后采取加热保温措施，将膳食在中心温度 60℃ 以上的条件下分装成盒或直接将膳食盛放与密闭保温设备中进行贮存和运输，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 60℃ 以上。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.4. 食用时限控制	93	热链工艺（保温方式）配送的膳食从烧熟至食用的时间不得超过 4 小时 。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	94	冷链工艺（冷藏方式）配送的膳食从烧熟至食用的时间不得超过 24 小时 ，供餐前应对食品进行再加热。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.5. 膳食包装	95	食品应使用密闭容器盛放。容器材料符合食品安全国家标准或有关规定。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
5.5. 膳食包装	96	膳食运输包装的正面显著位置粘贴膳食标签, 标明膳食名称、加工单位名称、加工日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件、食用方式及用餐单位等必要信息。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.6. 配送车辆	97	使用专用的密闭容器和车辆配送食品, 容器内部结构应便于清洁; 车辆应定期清理消毒。配送车辆配备实时定位装置和温度记录仪, 实时传输数据。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	98	冷藏食品运输车辆配备制冷装置, 使运输时食品中心温度保持在 8℃ 以下。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	99	加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在 60℃ 以上。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.7. 膳食交付管理	100	配送单位将膳食配送到用餐单位, 做好交接记录。	**	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查结果汇总	<p>1. 本表共 13 项, 其中高风险项 1 项, 较高风险项 12 项, 一般风险项 0 项。总风险分值 14 分。</p> <p>2. 经现场检查, 高风险项不符合数为_____; 较高风险项不符合数为_____; 一般风险项不符合数为_____; 该专项风险分值为: _____。</p>					

河南省中央厨房和集体用餐配送单位 食品安全动态风险评价结果

检查对象信息	被检查单位名称:	
	地址:	
	食品经营许可证编号:	
	法定代表人(负责人):	电话:
	食品安全管理员姓名:	电话:
检查项目	项目或要点选择(在所选项目上标记)	检查结果
1. 许可事项	1.1 (1)、1.2 (2)、1.3 (3)	高风险项是否有不符合: _____无, _____有。 高风险项不符合为: _____ 动态风险分值: _____ 本次检查动态食品安全等级为: <input type="checkbox"/> 优秀 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 差
2. 食品安全管理	2.1 (4、5)、2.2 (6)、2.3 (7、8、9、10)、2.4 (11、12)、2.5 (13、14)、2.6 (15、16、17)、2.7 (18、19)、2.8 (20、21)、2.9 (22、23、24、25、26)	
3. 场所、设施及设备	3.1 (27)、3.2 (28、29、30)、3.3 (31、32、33)、3.4 (34)、3.5 (35、36)、3.6 (37、38、39、40)、3.7 (41、42)、3.8 (43、44、)、3.9 (45)、3.10 (46、47)、3.11 (48)、3.12 (49)、3.13 (50、51、52)、3.14 (53)	
4. 加工过程	4.1 (54、55)、4.2 (56、57、58、59)、4.3 (60、61、62、63、64、65)、4.4 (66、67、68)、4.5 (69、70、71、72、73、74、75、76)、4.6 (77、78、79、80)、4.7 (81、82、83、84)、4.8 (85、86、87)	
5. 供餐与配送	5.1 (88、89)、5.2 (90、91)、5.3 (92)、5.4 (93、94)、5.5 (95、96)、5.6 (97、98、99)、5.7 (100)	
检查发现		
不符合项编号	存在问题描述 (多项问题描述可另附页或按格式在背面书写)	

注: 1. 当次检查发现的不合格项目, 应列入下次检查必查项目;

2. 本次检查结果只代表该次检查时的状况。

检查人员签名:

年 月 日

河南省餐饮服务食品安全

动态风险评价要点表

(适用于学校及托幼食堂、大中型餐饮服务单位)

被检查单位名称: _____

地 址: _____

检查单位: _____

检查人员: _____

检查日期: _____年_____月_____日

检查结论: _____优秀_____良好_____一般_____差

河南省市场监督管理局 制

《河南省餐饮服务单位食品安全动态风险评价要点表》

(适用于学校及托幼食堂、大中型餐饮服务单位)

使用说明

1. 本检查表适用于学校及托幼食堂、大中型(除了中央厨房和集体用餐配送单位之外,加工经营场所使用面积大于150m²的)餐饮服务单位的食品安全风险动态等级评定。

2. 本检查表包括5部分16项40条检查内容:

检查内容	项目数及编号	检查项数及编号
一、许可事项	2 (1.1~1.2)	2 (1~2)
二、食品安全管理	3 (2.1~2.3)	8 (3~10)
三、场所、设施及设备	3 (3.1~3.3)	13 (11~23)
四、加工过程	4 (4.1~4.4)	11 (24~34)
五、供餐与配送	3 (5.1~5.3)	6 (35~40)
合计	16	40

3. 本检查表所列检查项目按风险程度高低分为:“高风险(2项)”项目以***标示,“较高风险(32项)”项目以**标示,“一般风险(6项)”项目以*标示;按其风险程度设置不同分值:高风险项3分、较高风险项1.5分、一般风险项1分,总风险分值为60分。

4. 检查项目单项结论分为符合或不符合,所检查项目实际情况如果与检查要点的内容有部分不符合,应作为不符合;其中高风险项不得出现不符合。被检查的经营者不涉及的项目允许合理缺项,在“检查记录”栏目中栏标注为“不适用”或说明具体原因,不纳入不符合项统计。

5. 检查结论以所检查项目的风险分值之和计算;按风险分值之和将其分为四个等级:动态风险分值之和<25分的为优秀,25分<动态风险分值之和<40分的为良好,40<动态风险分值之和<55分的为一般,动态风险分值之和>55分的为差。高风险项出现不符合的直接评为差。

6. 检查结论汇总在检查结果表中,表中应逐项填写检查对象信息、检查项目或要点、风险分值之和、检查结论等项目及高风险项是否有不符合,并描述检查中存在的问题。检查结果表在集体用餐配送单位和中央厨房现场公示至下次检查,当次检查发现的不合格项目作为下次检查必查项目。检查结果仅代表本次的食品安全风险状况。

一、许可事项

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
1.1 食品经营许可	1	食品经营许可证应合法有效,在有效期内。无涂改、伪造、出租、出借、转让等现象。经营场所,主体业态、经营项目等与许可证载明事项一致。	***	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
1.2 信息公示	2	许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表及餐饮服务食品安全信息公示牌在就餐区醒目位置公示,鼓励用电子形式公示。	*	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查结果汇总	1.本表共2个项目,其中高风险项1项,较高风险项0项,一般风险项1项;总风险分值4分。 2.经现场检查,高风险项不符合数为_____；较高风险项不符合数为_____；一般风险项不符合数为_____；该专项风险分值为:_____。					

二、食品安全管理

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
2.1 食品安全培训	3	配备专职食品安全管理人员,主要负责人和食品安全管理人员抽查考核合格。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	4	制订食品安全培训考核计划并落实,利用食品安全(豫食)考核APP每月至少组织一次考核。现场抽查不少于2名从业人员进行食品安全知识考核全部合格。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.2 食品安全管理制度	5	制定自查计划,开展制度自查、定期自查和专项自查。制度自查每年至少开展一次,定期自查每周开展一次,专项自查在获知食品安全风险信息后立即开展。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	6	有食品安全应急处置预案。	*	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	7	实施“互联网+明厨亮灶”管理。对烹饪、分装、清洗消毒、二次加热等较高风险场所、重要环节进行视频监控。视频监控应保持实时在线并向社会公众开放。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.3 人员管理	8	从业人员持有效健康证明文件上岗;每日晨检并记录。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员,不得从事处理直接入口食品的工作。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
2.3 人员管理	9	从业人员保持良好的个人卫生，工作时穿戴清洁的工作服帽，不得留长指甲、涂指甲油，不得披散头发，佩戴的饰物不得外露。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	10	食品处理区无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为及痕迹。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查结果汇总	1. 本表共 8 项，其中高风险项 0 项，较高风险项 7 项，一般风险项 1 项。总风险分值 11.5 分。 2. 经现场检查，高风险项不符合数为_____；较高风险项不符合数为_____；一般风险项不符合数为_____；该专项风险分值为：_____。					

三、场所、设施及设备

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
3.1 场所设置	11	场所内禁止圈养、宰杀畜类动物，食品处理区应设置在室内，建筑结构符合要求。食品加工场所和食品贮存场所应当与生活区分开。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	12	食品处理区面积与最大供餐人数相适应。加工场所布局合理，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，防止食品在贮存和加工过程中造成交叉污染。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	13	专间面积与供餐量相适应。入口处设置有洗手、消毒、更衣设施；专间内设有独立内循环的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	14	加工经营场所保持整洁：墙壁（裙）、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施清洁、无异味，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	15	餐饮服务场所门、窗、排气口、排水沟、出口设置有防尘、防蝇、防鼠、防虫害设施，且设置合理，运行正常。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.2 设施设备	16	设置足够数量的洗手设施，配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等，从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	17	热加工场所机械排风、排烟设施设备运转正常，无凝结水集聚或滴落、无积油及油滴滴落。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
3.2 设施设备	18	直接接触食品的工具、设备、容器、包装材料等应安全、无害，应无异味、脱落、脱色、变形等异常情况。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	19	安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。加工经营场所光源不改变所观察食品的感官颜色。	*	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3.3 清洗消毒保洁	20	食品原料清洗设施或设备应根据原料属性和清洗要求分开设置，与加工品种和规模相适应；保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	21	餐用具清洗、消毒、保洁设施设备能正常运转；大小和数量能满足需要。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	22	有专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	23	接触直接入口食品的餐饮具采用物理方法消毒。对相关的清洗消毒、维修保养活动进行记录。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查结果汇总	<p>1. 本表共 13 项，其中高风险项 0 项，较高风险项 12 项，一般风险项 1 项。总风险分值 19 分。</p> <p>2. 经现场检查，高风险项不符合数为_____；较高风险项不符合数为_____；一般风险项不符合数为_____；该专项风险分值为：_____。</p>					

四、加工过程

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
4.1 原料管理	24	食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。加工制作直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、经过水净化处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	25	对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品和集中消毒企业供应的餐饮具开展索证索票、进货查验和采购记录。票证等资料整理成册、保存完好。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	26	分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，分隔或分离贮存不同类型的食品原料。食品仓库内不得存放有毒、有害物质及个人生活用品。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
4.1 原料管理	27	按照保存条件和保质期贮存原料。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。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。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	28	食品添加剂实行“五专”管理（专店采购、专柜（位）存放、专人负责、专用工具、专用台账）禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐等禁用物质。不得超量超范围使用食品添加剂。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.2 加工过程管理	29	实现色标管理。各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	30	不同类型（蔬菜、肉类、水产类）的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.3 废弃物管理	31	食品处理区使用脚踏式带盖垃圾桶，且与食品加工制作容器有明显区分的标识。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	32	餐厨废弃物应及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的处理应与有收运资质的收运者签订协议，并建立处置台账。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.4 留样管理	33	特定餐饮服务提供者（学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂）、建筑工地食堂（就餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐）。每餐次的食品成品应留样，按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放于专用冷藏设备中48小时以上。每个品种留样量应不少于125g。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	34	食品留样专柜存放、密闭，专人管理，记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人员等。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查结果汇总	<p>1. 本表共 11 项，其中高风险项 0 项，较高风险项 11 项，一般风险项 0 项。总风险分值 16.5 分。</p> <p>2. 经现场检查，高风险项不符合数为_____；较高风险项不符合数为_____；一般风险项不符合数为_____；该专项风险分值为：_____。</p>					

五、备餐、供餐与配送

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
5.1 供餐禁止行为	35	不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。不得制售国家禁止制售的高风险食品品种。	***	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.2 供餐	36	就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	37	应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品；供餐传递设施（升降笼、食梯、滑道等）应保持清洁。	**	1.5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.3 配送与外卖过程控制	38	制定配送操作规程，明确各工序、各岗位人员的要求及职责。餐饮外卖、配送人员应经过培训、考核。	*	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	39	配送食品的车厢或配送箱（包）应专用、密闭、清洁，符合配送食品对温度和湿度的要求；配送食品的箱（包）外表面应有标签或封签。	*	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	40	通过网络餐饮服务第三方平台或自建网站进行社会餐饮服务的还应符合相关规定。	*	1	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
检查结果汇总	<p>1. 本表共 6 项，其中高风险项 1 项，较高风险项 2 项，一般风险项 3 项。总风险分值 9 分。</p> <p>2. 经现场检查，高风险项不符合数为_____；较高风险项不符合数为_____；一般风险项不符合数为_____；该专项风险分值为：_____。</p>					

河南省大中型餐饮单位食品安全动态风险评价结果

检查对象信息	被检查单位名称:	
	地址:	
	食品经营许可证编号:	
	法定代表人(负责人):	电话:
	食品安全管理员姓名:	电话:
检查项目	项目或要点选择	检查结果
1 许可事项	1.1 (1)、1.2 (2)	高风险项是否有不符合: _____无, _____有; 高风险项不符合为: _____ 动态风险分值: _____ 本次检查动态食品安全等级为: <input type="checkbox"/> 优秀 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 差
2 食品安全管理	2.1 (3、4)、2.2 (5、6、7)、2.3 (8、9、10)	
3 场所、设施及设备	3.1 (11、12、13、14、15)、3.2 (16、17、18、19)、3.3 (20、21、22、23)	
4 加工过程	4.1 (24、25、26、27、28)、4.2 (29、30)、4.3 (31、32)、4.4 (33、34)	
5 供餐与配送	5.1 (35)、5.2 (36、37)、5.3 (38、39、40)	
检 查 发 现		
不符合项编号	存在问题描述 (多项问题描述可另附页或按格式在背面书写)	

注: 1. 当次检查发现的不合格项目, 应列入下次检查必查项目;
 2. 本次检查结果只代表该次检查时的状况。

检查人员签名:

年 月 日

河南省餐饮服务食品安全

动态风险评价要点表

(适用于小餐馆)

被检查单位名称: _____

地 址: _____

检查单位: _____

检查人员: _____

检查日期: _____年_____月_____日

检查结论: _____优秀_____良好_____一般_____差

河南省市场监督管理局 制

《河南省餐饮服务食品安全动态风险评价要点表》

(适用于小餐馆)

使用说明

1. 本检查表适用于加工经营场所使用面积在 $\leq 150\text{ m}^2$ 的小餐馆的食品安全风险动态等级评定。

2. 本检查表所列检查项目包括 8 项 20 条检查内容，按风险程度高低分为：“高风险（2 项）”项目以***标示，“较高风险（14 项）”项目以**标示，“一般风险（4 项）”项目以*标示；按其风险程度设置不同分值：高风险项 5 分、较高风险项 3 分、一般风险项 2 分；总风险分值为 60 分。

3. 检查项目单项结论分为符合或不符合，检查项目实际情况如果与检查要点的**内容有部分不符合，应作为不符合；其中高风险项不得出现不符合**。被检查的经营者不涉及的项目允许**合理缺项**，在“检查记录”栏目中栏标注为“不适用”或说明具体原因，**不纳入不符合项统计**。

4. 检查结论以所检查项目的**风险分值之和**计算，按**风险分值之和**将其分为四个等级：**动态风险分值之和 < 25 分的为优秀， $25\text{分} < \text{动态风险分值之和} < 40$ 分的为良好， $40 < \text{动态风险分值之和} < 55$ 分的为一般，动态风险分值之和 > 55 分的为差**。**高风险项出现不符合的直接评为差**。

5. 检查结论汇总在检查结果表中，表中应逐项填写检查对象信息、检查项目或要点、风险分值之和、检查结论等项目及高风险项是否有不符合，并描述检查中存在的问题。检查结果表在现场公示至下次检查，当次检查发现的不合格项目作为下次检查必查项目。检查结果仅代表本次的食品安全风险状况。

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
1 许可 (登记) 事项	1	食品经营许可证或小经营店登记证在有效期内。经营项目与许可、登记事项一致。	***	5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2	在经营场所显著位置公示食品经营许可证或登记证、日常监督检查记录表及餐饮服务食品安全信息公示牌要求的内容。	*	2	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2 人员 管理	3	利用食品安全考核APP每月至少组织一次考核；主要负责人和食品安全管理人员抽查考核合格。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	4	从业人员持有效健康证明文件上岗，每日上岗进行晨检并记录。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，不得从事处理直接入口食品的工作。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	5	从业人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作服帽，保持手部清洁；无吸烟、饮食等不规范行为及痕迹。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
3 场所 卫生	6	加工经营场所应保持整洁：墙壁（裙）、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备清洁、无异味，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	7	热加工场所机械排风、排烟设施设备运转正常，无凝结水集聚或滴落、无积油及油滴滴落。	*	2	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	8	餐饮服务场所门、窗、排气口、排水沟、出口设置有防尘、防蝇、防鼠、防虫害设施，且设置合理，运行正常。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	9	卫生间不得设置在食品处理区内；出入口不应直对食品处理区；与外界直接相通的门能自动关闭。有独立排风装置、防臭装置，相应设施设备运转正常，地面、台面、便池保持清洁。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4 原料 采购	10	对采购的食品、食品添加剂、食品相关产品和集中消毒企业供应的餐饮具开展索证索票、进货查验和采购记录。票证等资料保存完好。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	11	离墙、离地存放食品，分类、分隔或分离贮存不同类型的食品原料。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	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

项目	编号	检查要点	风险程度	风险分值	检查结果	检查记录
4 原料采购	12	对食品添加剂实施专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账“五专管理”。 禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐等禁用物质，不得超量超范围使用食品添加剂。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5 工具设备	13	直接接触食品的工具、设备、容器、包装材料等应安全、无害，应无异味、无脱落、无脱色、无变形等异常情况。分别配备加工生、熟制品的刀具、案板等工器具；生熟加工分区进行、防治交叉污染。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	14	实现色标管理。各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6 加工管理	15	不得制售国家禁止制售的高风险食品品种。	***	5	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	16	食品原料清洗设施或设备应根据原料属性和清洗要求分开设置，与加工品种和规模相适应；保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	17	不同类型（蔬菜、肉类、水产类）的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。	*	2	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7 清洗消毒保洁	18	食品处理区设置足够数量的洗手设施，附近应有洗手方法标识，配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸或干手器等。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	19	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设施设备，大小和数量能满足需要；专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显、结构密闭、易于清洁。	**	3	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8 废弃物管理	20	食品处理区内的垃圾桶带有盖子，餐厨废弃物应及时清理、不得溢出。	*	2	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

河南省小餐馆食品安全动态风险评价结果表

检查对象信息	被检查单位名称:	
	地址:	
	许可(登记)证编号:	
	法定代表人(负责人):	电话:
	食品安全管理员姓名:	电话:
检查项目	项目或要点选择	检查结果
1 许可(登记)事项	1、2	高风险项是否有不符合: _____无, _____有 高风险项不符合为: _____ 动态风险分值: _____ 本次检查动态食品安全等级为: <input type="checkbox"/> 优秀 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 差
2 人员管理	3、4、5	
3 场所卫生	6、7、8、9	
4 原料采购	10、11、12	
5 工具设备	13、14	
6 加工管理	15、16、17	
7 清洗消毒保洁	18、19	
8 废弃物管理	20	
检 查 发 现		
不符合项编号	存在问题描述 (多项问题描述可另附页或按格式在背面书写)	

注: 1. 当次检查发现的不合格项目, 应列入下次检查必查项目;
 2. 本次检查结果只代表该次检查时的状况。

检查人员签名:

年 月 日

附件 3

餐饮服务提供者风险等级确定表

(年度) (编号)

企业信息	企业名称	
	企业地址	
	营业执照编号或信用代码	
	联系人及联系方式	
	上年度风险等级	
静态风险	静态风险因素量化风险分值	
动态风险	动态风险因素量化风险分值	
企业风险等级	风险等级得分	(静态风险 + 动态风险)
	风险等级	<input type="checkbox"/> A级 <input type="checkbox"/> B级 <input type="checkbox"/> C级 <input type="checkbox"/> D级
	<p>是否存在下列情况(在存在的情况前打“√”)：</p> <input type="checkbox"/> 故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得(非法财物)、责令停产停业等行政处罚； <input type="checkbox"/> 有1次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的； <input type="checkbox"/> 违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的； <input type="checkbox"/> 发生食品安全事故的； <input type="checkbox"/> 不按规定进行产品召回或者停止生产经营的； <input type="checkbox"/> 拒绝、逃避、阻挠执法人员进行检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的； <input type="checkbox"/> 具有法律、法规、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以上调风险等级情形的。(请在备注中说明具体情形) 建议 <input type="checkbox"/> 上调风险等级 <input type="checkbox"/> 不调整风险等级 <input type="checkbox"/> 下调风险等级	
	下一年度风险等级	
备注		
填表人签名：		审核人签名：
年 月 日		年 月 日

