

附件 1

徐州市餐饮质量安全 规范化建设目标任务分解表

地 区	规范店（家）	备 注
丰 县	7	
沛 县	7	
睢宁县	10	
邳州市	12	
新沂市	10	
铜山区	5	
贾汪区	5	
鼓楼区	15	
云龙区	10	
泉山区	10	
经开区	6	
高新区	3	
全 市	100	

附件 2

徐州市餐饮质量安全规范化建设评价申请表

申报单位（盖章）：

填报日期： 年 月 日

申报主体名称			
联系部门		联系人	
电 话		传 真	
联系地址			
主要措施 和成效			
县（市）区局 意见	（盖章） 年 月 日		
市局意见	（盖章） 年 月 日		

附件 3

徐州市中大型餐饮质量安全规范店评分表

参评单位名称：_____ 地址：_____

建设标准	评分项目	评分方法和细则	分值	得分
必备项	1. 依法持有有效《食品经营许可证》，按照主体业态、经营项目范围从事餐饮服务活动。		任意一条不符合则不予参评	
	2. 食品安全监督量化分级等级评定为优秀。			
	3. 近两年未发生食品安全事故、严重食品安全违法行为及其它影响恶劣的食品安全舆情事件。			
	4. 落实总局 60 号令，在显著位置有“反餐饮浪费、文明用餐”提示。			
基本项 (100 分)	食品安全 信息公示 (5 分)	在经营场所醒目位置设置食品安全公示栏(牌)。	1	
		公示《食品经营许可证》。	1	
		公示日常监督检查结果表。	1	
		公示食品安全监督量化分级评定等级。	1	
		公示主要食材(米、面、油、猪肉)及来源。	1	
	食品安全 管理制度 健全 (5 分)	设置食品安全管理机构，配置专兼职食品安全管理人员。	1	
		建立从业人员健康管理、进货查验、餐饮具清洗消毒保洁等食品安全制度并执行到位。	2	
		定期开展食品安全自查和从业人员食品安全培训考核，并有记录。	2	
	从业人员 管理规范 (5 分)	接触直接入口食品的从业人员持有有效健康证明。	3	
		晨检制度执行到位。	1	
		在岗从业人员保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽。	1	
	布局流程 设置合理 (5 分)	食品处理区布局流程合理。	2	
		分设原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。	3	
	环境卫生 保持整洁 (10 分)	保持经营场所环境整洁卫生，地面、墙壁、天花板平整、无破损、无污垢。	3	
		防蝇、防虫、防鼠设施齐全。	3	
		卫生间保持干净、整洁、无异味，提供洗手设施及洗手液。	2	
餐厨废弃物存放和处置符合要求。		2		
设施设备 运行良好 (10 分)	食品加工、贮存、陈列、采光等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻(藏)设施。	4		
	空调通风系统、油烟净化处理设施、在线监测监控设施安装到位，使用正常。	3		
	贮存、包装食品的容器应当清洁无害。	3		

建设标准	评分项目	评分方法和细则	分值	得分
	食品原料采购管理规范 (10分)	食品原料应选用优质食品，建立稳定的原料供应渠道或供应商，落实索证索票和进货查验制度。	5	
		定期检查库存食品及原料，及时处理超过保质期或者变质的食品及原料。	5	
	制作加工过程规范 (12分)	不同类型的食品原料、不同存在形式的食品分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。	3	
		严格执行餐饮服务食品安全操作规范。	3	
		食品添加剂管理使用符合要求。	2	
		集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐，每餐次食品成品留样，留样管理规范。	2	
		使用专用的密闭容器和车辆配送食品，配送温度和湿度符合食品安全要求。	2	
	餐饮具清洗消毒规范 (15分)	配备与接待量相适应的清洗消毒设施设备，不具备餐饮具清洗消毒条件的，应当使用具有合法资质的集中消毒服务单位提供的清洗消毒后的餐饮具。	5	
		消毒后的餐饮具存放在清洁、干燥、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。	5	
		使用符合国家标准和卫生规范的洗涤剂和消毒剂。	1	
		配备并提供公勺、公筷，不主动提供一次性餐具。	2	
		对外卖食品采用封签措施，使用环保可降解的容器包装。	2	
	专间设置及管理规范 (15分)	专间布局合理，设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施。	5	
		专间内加工工具、容器为专用工具，定期清洁消毒，保持清洁。	5	
		专间内由专人加工制作，加工制作人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	5	
	实施“明厨亮灶” (5分)	采用透明、视频等方式实现“明厨亮灶”，设备正常运转。	3	
		积极参与“明厨亮灶”+互联网建设。	2	
	其他 (3分)	积极倡导文明用餐、节约用餐。	1	
		认真执行长江禁渔规定，不经营禁捕区域野生鱼类。	1	
		未制作经营野生动物或野生动物制品。	1	
加分项 (5分)	具有特色的先进做法 (5分)	实施五常、6T、7S等先进管理模式并取得明显成效，积极参与食品安全电子追溯系统建设，以及其他具有特色的先进做法。	5	

说明：考核总分为105分，其中基本项100分，加分项5分，总分90分（含）以上的评定为合格。

评定人员签字：

现场陪同人员签字：

日期：

附件 4

徐州市小微型餐饮质量安全规范店评分表

参评单位名称：_____ 地址：_____

建设标准	评分项目	评分方法和细则	分值	得分
必备项	1. 依法持有有效《食品经营许可证》（《小餐饮信息公示卡》），按照主体业态、经营项目范围从事餐饮服务活动。		任意一条不符合则不予参评	
	2. 食品安全监督量化分级等级评定为优秀。			
	3. 近两年未发生食品安全事故、严重食品安全违法行为及其它影响恶劣的食品安全舆情事件。			
	4. 落实总局 60 号令，在显著位置有“反餐饮浪费、文明用餐”提示。			
基本项 (100 分)	食品安全信息公示 (5 分)	在经营场所醒目位置公示《食品经营许可证》（《小餐饮信息公示卡》）、日常监督检查结果记录表、食品安全监督量化分级、从业人员健康证等信息。	4	
		公示主要食材（米、面、油、猪肉）及来源。	1	
	食品安全管理制度健全 (10 分)	配置专兼职食品安全管理人员。	2	
		建立从业人员健康管理、进货查验、餐饮具清洗消毒保洁等食品安全制度并执行到位。	4	
		按规定开展食品安全自查，并完整记录自查及整改过程。	4	
	从业人员管理规范 (10 分)	店内所有人员持有有效健康证明。	2	
		在岗从业人员保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽。	8	
	环境卫生保持整洁 (12 分)	保持经营场所环境整洁卫生，地面、墙壁、天花板平整、无破损、无污垢。有卫生间的，卫生间保持整洁、无异味。	5	
		提供洗手设施及洗手液。	3	
		防蝇、防虫、防鼠、防尘设施齐全。	2	
		餐厨废弃物存放和处置符合要求。	2	
	场所和设施设备清洁维护 (10 分)	经营场所与个人生活场所分开，食品处理区流程合理布局，避免交叉污染。	2	
		食品加工和冷藏、冷冻等设施、设备运转正常。	4	
		空调通风系统、油烟净化设施、在线监测监控设施安装到位，使用正常。	2	
		贮存、包装食品的容器应当清洁无害。	2	

建设标准	评分项目	评分方法和细则	分值	得分
	食品原料采购管理规范 (10分)	食品原料应选用优质食品，能够落实基本的索证索票和进货查验制度。	5	
		定期检查库存食品及原料，及时处理超过保质期或者变质的食品及原料。	5	
	制作加工过程规范 (10分)	待加工食品与直接入口食品、原料与成品分开存放，制作过程防止交叉污染。	3	
		严格执行餐饮服务食品安全操作规范。	5	
		按照食品安全标准的要求使用食品添加剂。	2	
	餐饮具清洗消毒规范 (10分)	餐饮具清洗、消毒和保洁符合要求。	5	
		不具备餐饮具清洗消毒条件的，应当使用具有合法资质的集中消毒服务单位提供的清洗消毒后的餐饮具。	3	
		使用符合国家标准和卫生规范的洗涤剂和消毒剂。	2	
	专间及专用操作区加工 (10分)	设有洗手、手消毒、空调、工具清洗消毒、冷冻（藏）等设施并运转正常。	5	
		配备专用加工工具，加工操作过程规范。	5	
	实施“明厨亮灶” (5分)	采用透明、视频等方式实现“明厨亮灶”，设备正常运转。	3	
		积极参与“明厨亮灶”+互联网建设。	2	
	网络餐饮服务 (5分)	外卖配送食品的温度和湿度符合食品安全相关要求。	2	
		配送容器专用、封闭，配送前对盛放成品的容器清洁、消毒。	2	
		对外卖食品采用封签措施，使用环保可降解的容器包装。	1	
	其他 (3分)	积极倡导文明用餐、节约用餐。	1	
		认真执行长江禁渔规定，不经营禁捕区域野生鱼类。	1	
未制作经营野生动物或野生动物制品。		1		
加分项 (5分)	具有特色的先进做法 (5分)	实施五常、6T、7S等先进管理模式并取得明显成效，积极参与食品安全电子追溯系统建设，以及其他具有特色的先进做法。	5	

说明：考核总分为105分，其中基本项100分，加分项5分，总分90分（含）以上的评定为合格。

评定人员签字：

现场陪同人员签字：

日期：