附件2：

贵州商学院食堂服务质量考核细则（100分）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查项目** | **检查内容** | | **扣分标准** | **分值** | **得分** |
| 一、许可管理（5分） | 1.许可证是否符合规定 | 特指颁发给食堂的《食品经营许可证》 | 许可证超过有效期限、转让、涂改、出借、出租许可证、擅自改变许可类别、备注项目，本项不得分。★ | 1 |  |
| 2.超出许可的类别、备注项目范围经营 | 超出许可的类别、备注项目范围经营，本项不得分。 | 2 |  |
| 3.是否规范悬挂或摆放许可证 | 发现未悬挂或者摆放餐饮服务许可证，本项不得分。 | 2 |  |
| 二、制度建设（10分） | 4.是否成立食堂管理工作领导小组，落实食堂负责人为食品安全直接责任人  5.食品安全管理制度是否健全  6.会议制度是否坚持 | | 以下制度缺任何一项扣1分（其中日检记录缺一份扣1分）：  ①食堂管理工作领导小组健全、食品安全领导小组、消防工作领导小组及职责未上墙；  ②从业人员健康管理和培训管理制度；  ③加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；  ④食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；  ⑤食品添加剂管理制度；  ⑥餐厨废弃物处置管理制度；  ⑦食品安全突发事件应急处置方案；  ⑧消防应急预案；  ⑨投诉受理制度；  ⑩食品安全日检制度，月检结果不公示；  ⑪从业人员晨检制度；  ⑫食堂例会制度，及时传达会议精神；  ⑬成本核算制度。 | 10 |  |
| 三、人员管理（10分） | 7.是否配备专职食品安全管理人员 | | 未配备专职食品安全管理员、未经培训、无上岗证，本项不得分。 | 2 |  |
| 8.是否聘用禁聘人员从事食品安全管理 | | 发现聘用禁聘人员从事餐饮服务管理工作，本项不得分。★ | 2 |  |
| 9.是否建立了从业人员健康管理制度和健康档案 | | 未建立从业人员健康档案或健康管理制度，缺一项扣1分。  ①从业人员上岗前需体检合格；  ②从业人员每年需体检一次；  ③患有有碍食品安全疾病的人员需调离接触直接入口食品的工作岗位； | 1 |  |
| 10.从业人员是否存在无健康证明的人员 | | 发现从业人员无健康证明，缺一份扣1分。 | 2 |  |
| 11.是否执行晨检制度 | | 晨检缺一项扣1分。  ①发现晨检记录不全，  晨检项目：①发热；②呕吐；③腹泻；④咳血；⑤咽部；⑤肺部；⑥皮肤化脓性病症。  ②发现晨检结果异常，但未及时调离的。 | 1 |  |
| 12.从业人员个人卫生是否符合要求 | | 从业人员个人卫生事项不符合要求的，发现一人扣1分：  ①加工食品时穿戴清洁工作服；  ②加工食品时，不留长指甲、不涂指甲油、不佩带饰物；  ③按规定洗手；  ④专间工作人员操作时更换专用工作衣帽并戴口罩；  ⑤不在食品处理区内吸烟；  ⑥私人物品不带入食品处理区；  ⑦从事粗加工、洗碗等工种人员，不擅自进入专间。 | 1 |  |
| 13.是否制订并执行从业人员培训制度 | | 从业人员培训记录，缺一人扣1分。 | 1 |  |
| 四、场所环境（10分） | 14.场所内外环境是否整洁 | | 发现一处扣1分：  ①发现厨房内外环境不整洁的；  ②发现食品加工在室外的。 | 1 |  |
| 15.专间和专用区域是否符合要求 | | 专间区域不符合要求的，发现一处，扣1分：  凉卤菜配制间、裱花间、备餐间和售饭间等场所设置合理并为独立专间，四壁瓷砖上顶，屋顶平整或吊顶，采用封地排水、防蝇防鼠、洗手、消毒、更衣设施、工用具和容器清洗消毒、废弃物暂存等设施符合要求。 | 2 |  |
| 16.地面与排水是否符合要求 | | 地面与排水不符合要求的，发现一处扣1分：  ①厨房地面平整、清洁，不积污水、不积垢，地砖不残缺；  ②排水沟通畅、无废弃物和污水淤积、有盖板，排水由高清洁操作区流向低清洁操作区；  ③水排放符合国家相关要求、漏水顶面干净整洁、落水管畅通。 | 2 |  |
| 17.卫生间是否符合要求 | | 卫生间不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①为水冲式厕所，环境卫生；  ②冲洗设施、通风换气设施、防蝇设施、洗手设施维护良好，能正常使用。 | 2 |  |
| 18.更衣场所是否符合要求 | | 更衣场所不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①设有从业人员专门更衣室；  ②更衣场所内有更衣柜、洗手等设施，并保持环境卫生。 | 1 |  |
| 19.餐厨废弃物处置是否符合要求 | | 每批餐厨垃圾处置有记录，发现一批未记录，本项不得分： | 1 |  |
| 20.洗手消毒设施是否符合要求 | | 洗手消毒设施未达到要求的，发现一处，扣1分：  ①预进间或入口处及专间内未配备洗手消毒设施的；  ②厨房内有足够数量的洗手设施；  ③设施附近有相应的清洗、消毒用品和干手用品；  ④洗手消毒池排水口有水封，防止有害动物侵入及臭味产生。 | 1 |  |
| 五、设施设备（10分） | 21.供水设施是否符合要求 | | 供水设施不符合要求的，发现一处，本项不得分：  ①设置符合相关规定的净水设施设备，对现榨现制饮料用水、食用冰用水、加工专间内接触直接入口食品的用水进行净化处理；  ②使用水箱定期清洗并进行水质检测，确保用水安全干净卫生。 | 1 |  |
| 22.通风排烟设施是否符合要求 | | 通风排烟设施不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①厨房自然通风良好，烹饪场所采用机械通风；  ②产生油烟的设备上方设有机械排烟及油烟过滤装置，产生大量蒸汽的设备上方设有机械排风装置。 | 1 |  |
| 23.餐用具清洗、消毒、保洁设施是否符合要求 | | 餐用具清洗、消毒、保洁设施不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量满足加工经营需要；  ②清洗消毒池专用，与食品原料清洗池、清洁用具清洗池分开，并有明显用途标识；  ③水池选用不锈钢、陶瓷等材质或表面贴白色瓷砖；  ④消毒设备使用规范，用的洗涤剂、消毒剂有相关许可证明，储存规范；  ⑤自动清洗消毒设备有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置；  ⑥餐用具保洁设施结构密闭、易于清洁、标识明显。 | 2 |  |
| 24.防尘、防鼠、防虫害设施是否符合要求 | | 防尘、防鼠、防虫害设施不符合要求，发现一处，扣1分：  ①厨房门窗和与外界相通的孔洞有防蝇、防鼠设施；  ②食品库房、专间、面点间、餐用具保洁间的门，设置金属防鼠设施（如防鼠板）；  ③排水沟出口和排气口有网眼孔径小于6mm金属隔栅或网罩；  ④加工经营场所设置灭蝇设施，灭蝇灯不得悬挂于食品贮存或加工操作场所正上方；  ⑤杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品在固定橱柜存放并上锁，有警示标识，采购及使用有记录。 | 1 |  |
| 25.设备、工具和容器是否符合要求，实施色标管理 | | 接触食品的设备、工具、容器、包装材料材质不符合食品安全要求的，发现一处，扣1分： ①接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒、便于检查、区分使用；  ②用于原料、半成品、成品的工具和容器，分开摆放和分色使用，有区分标识；  ③原料加工中切配动物性、植物性食品和水产品的工具及容器，分开摆放和分色使用，有区分标识。 | 3 |  |
| 26.废弃物暂存设施是否符合要求 | | 废弃物设施不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①厨房区内可能产生废弃物的场所均设有废弃物容器，并有明显标识；  ②废弃物容器完好、密闭、整洁，专间内废弃物容器盖子为非手动开启式；  ③废弃物容器及时清理、清洗，防止有害动物进入和有害昆虫滋生；  ④设有油水隔离池、油水分离器等设施。 | 2 |  |
| 六、消防安全（10分） | 27. 消防安全是否符合要求 | | 不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①消防安全培训落实、有记录；  ②有防火措施及消防应急预案；  ③消防设施、器材无缺失；  ④消防安全重点部位有备案、有明显标识；  ⑤防火巡查制度落实、防火巡查记录且及时；  ⑥疏散指示标志无损坏且明确、两点间距离大于20M；  ⑦用电情况：无乱拉乱接或线路未套阻燃管、配电盘下方无杂物、配电盘、插座、闸刀开关、空气开关符合要求；  ⑧用气情况：无乱拉乱接管线、带故障运行、油污清理及时、安全检查落实。 | 10 |  |
| 七、采购储存（10分） | 28.主要食品原材料集中采购并公示 | | 米、面、油、肉、调味料等主要食材未按要求集中采购，无原材料采购公示；发现一项，本项全扣。 | 4 |  |
| 29.是否采购了禁止经营的食品 | | 违法采购食品的，发现一项，扣100分。★  ①《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品；  ②违反《食品安全法》第五十条规定的食品；  ③《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。 | 2 |  |
| 30.是否符合索证索票、查验记录要求 | | 采购不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①采购食品、食品添加剂及食品相关产品时按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》进行查验、索证索票；  ②采购的食品、食品添加剂及食品相关产品入库前按《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》进行入库查验，并建立采购记录或留存相关进货票据。 | 2 |  |
| 31.储存是否符合要求 | | 食品储存场所不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①储存场所、设备保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等；  ②不得存放有毒、有害物品及个人生活用品；  ③食品分类、分架、离地、离墙；  ④出库使用遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂；  ⑤植物性、动物性、水产品原料和半成品分类摆放；  ⑥冷藏、冷冻设施内原料、半成品、成品严格分开放置，并有明显区分标识；  ⑦冷藏、冷冻设施定期除霜、清洁和维修，配有校验温度计，设施内温度符合相应要求。 | 2 |  |
| 八、食品添加剂(5分) | 32.是否符合五专要求 | | 发现食品添加剂管理不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①建立并执行专店采购、专柜存放、专人负责、专用工具、专用台账的“五专”管理制度；  ②使用食品添加剂采用精确的计量工具称量，并有详细记录；  ③食品添加剂贮存专柜标识“食品添加剂”字样并上锁。 | 2 |  |
| 33.是否符合相关备案和公示要求 | | 使用的食品添加剂未备案或未公示，发现一种本项全扣。 | 1 |  |
| 34.是否存在超范围、超剂量使用现象 | | 食品添加剂超范围、超剂量使用，发现一种本项全扣。 | 2 |  |
| 九、加工制作（15分） | 35.粗加工与切配是否符合要求 | | 粗加工与切配不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①加工前检查待加工食品，发现腐败变质或感官性状异常的，不得加工和使用；  ②食品原料在使用前洗净，禽蛋使用前清洗外壳（必要时消毒）；  ③动物性、植物性、水产品原料分池清洗；  ④切配好的半成品与原料分开存放，并在规定时间内使用；  ⑤不密闭的盛装食品的容器不得直接放置于地面；  ⑥水产品宰杀工用具、容器使用后及时清洗、消毒。 | 2 |  |
| 36.烹饪过程是否符合要求 | | 发现回收食用后的食品再加工经营的，扣100分。★ | 3 |  |
| 烹饪过程不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①烹饪前检查待加工食品，发现有腐败变质或感官性状异常的，不得烹饪加工；  ②需要熟制加工的食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于70℃；  ③需要冷藏的熟制品，应先冷却再冷藏，冷却在清洁操作区进行，并标注加工时间；  ④用于烹饪的调味料盛装器皿有遮有盖，不得露放，不得与地面或污垢接触；  ⑤菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无毒、无腐败变质，不得回收后再使用；  ⑥厨房内重复使用的煎炸油应符合国家相关标准要求，不符合要求的及时废弃。 |
| 37.备餐及供餐是否符合要求 | | 备餐及供餐不符合要求的，发现一处，本项全扣：  ①供应前检查待供应食品，发现腐败变质或感官性状异常的，不得供应；  ②分餐、备餐时使用的工用具需经消毒，用手直接分餐时应洗手消毒并戴经消毒的一次性手套；  ③在烹饪后至食用前超过2小时存放的食品应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。 | 1 |  |
| 38.凉菜配制、裱花操作是否符合要求 | | 凉菜配制、裱花操作不符合要求的，发现一处扣1分：  ①由专人在专间内加工制作，操作时更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前洗手消毒；  ②加工前检查待加工食品，发现腐败变质或感官性状异常的，不得进行加工；  ③专间每次使用前进行空气和操作台消毒，用紫外线灯的，应开启30分钟以上，并做好记录；  ④专间内设备、工具、容器专用，使用前消毒，用后洗净并保持清洁；  ⑤进入专间的蔬菜、水果等原料，需经清洗干净后进入专间，未经清洗干净的，不得进入专间；  ⑥制作好的凉菜尽量当餐用完；未用完的，应存放于专用设施中冷藏或冷冻，食用前再加热；  ⑦裱花操作时的蛋糕胚应在专用冰箱中冷藏；  ⑧裱花操作时所用的裱浆和经清洗消毒的水果应当天加工、当天使用；  ⑨植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在3℃±2℃，蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕储藏温度不得超过20℃；  ⑩室内整洁，与加工直接入口食品无关的物品不得进入专间；  ⑪加工生食海产品。 | 2 |  |
| 39.面点制作是否符合要求 | | 面点制作不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①加工前检查待加工食品，发现腐败变质或感官性状异常的，不得进行加工；  ②需要熟制加工的，应烧熟煮透，加工时食品中心温度不低于70℃；  ③未用完的点心馅料、乳制品、半成品，应冷藏或冷冻，并在规定存放期限内使用；  ④水分含量较高的含奶、蛋的点心应在高于60℃或低于10℃的条件下贮存。 | 2 |  |
| 40.食品再加热是否符合要求 | | 食品再加热不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①保存温度低于60℃或高于10℃、存放时间超过2小时的熟食品，需再次利用的应充分加热；  ②加热前应确认食品未变质，发现腐败变质或感官性状异常的，不得进行加工；  ③冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用；  ④加热时食品中心温度不低于70℃，不符合加热标准的食品不得食用；  ⑤过夜菜品再加工。 | 2 |  |
| 41.食品留样是否符合要求 | | 食品留样不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①每餐次的食品成品应留样；  ②按食品品种留样，分装于消毒后的专用容器内，在专用冰箱中冷藏保存48小时以上；  ③每个品种留样量≥125g；  ④记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。 | 3 |  |
| 十、清洗消毒（5分） | 42.消毒是否符合要求 | | 发现餐用具消毒不符合要求的，发现一处，扣1分：  ①餐用具使用前应消毒，消毒后的餐饮具符合GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。  ②采用热力消毒的，符合要求：煮沸、蒸汽消毒的，保持100℃，10分钟以上；红外线消毒的，保持温度120℃以上，10分钟以上；洗碗机消毒的，控制水温85℃，冲洗消毒40秒以上。  ③采用化学消毒的，符合要求：浸泡餐用具的消毒液有效氯浓度≥250mg/L；餐用具全部浸泡入消毒液中5分钟以上；消毒后，用净水冲去餐用具表面残留的消毒剂。  ④一次性餐用具重复使用。 | 3 |  |
| 43.餐具保洁是否符合要求 | | 餐用具保洁不符合要求的，发现一处，本项全扣：  ①消毒后的餐用具应及时放入密闭的餐用具保洁设施内；  ②已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。 | 2 |  |
| 十一、服务管理  （10分） | 44.饭菜品种、重量、价格是否符合规定  45.服务态度好，是否有投诉  46.食品容器具是否按色标管理 | | 有投诉，吃出异物且被查实且对学校声誉造成不良影响的，扣100分。★ | 10 |  |
| 服务不符合要求的，发现一项扣2分,本项扣完为止：  ①大伙饭菜品种不符合要求（低价位菜所占比例为20-30%，中价位菜所占比例为40-50%，高价位菜所占比例为20-30%）；  ②饭菜价格、重量与售价不符（量小型：无汁无汤的菜150克左右；带汁的菜180克左右；带汤的菜200克左右。量大型：无汁无汤的菜250克左右；带汁的菜280克左右；带汤的菜300克左右。）；  ③无低价菜、免费汤；  ④无免费饮用开水供应；  ⑤食品容器具未按色标管理；  ⑥在加工操作区、备餐和售餐区存在有碍卫生和食品安全行为或有药品；  ⑦一次性餐具不符合要求； |
| 说明：1、“★”标内容为着一票否决项，如在月检和抽检中发现“★”标内容不符合要求，则该食堂的本次检查记“0分“；  2、得分≥80分为合格、＜80分为不合格。  总评分： 评定等级：  检查人员签字：  年 月 日 | | | | | |