附件2

北仑区食品小作坊动态风险量化分值评价表

| 检查项目 | 项目序号 | 检查内容 | 分值 | 是否符合 | 计分 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 主体资格及人员管理 | 1.1 | 与申请《食品生产经营登记证》提交的资料、承诺等相一致（面积、生产种类、从事网上销售等等）。 | 2 | □是□否 |  |
|  1.2 | 不存在转让、涂改、出借、倒卖或者出租登记证等行为。 | 5 | □是□否 |  |
|  1.3 | 在生产场所醒目位置公示《食品生产经营登记证》、从业人员健康证明等相关信息。 | 1 | □是□否 |  |
| 1.4 | 接触直接入口食品从业人员持有效合格的健康证明。（少1张加1分） | 1 | □是□否 |  |
| 1.5 | 从业人员个人卫生符合要求：操作时穿戴整洁的工作服、工作帽，操作时不抽烟，不留长指甲或涂指甲油、佩戴饰物，无手部破损，无不得从事食品生产经营疾病。 | 2 | □是□否 |  |
| 生产加工场所 |  2.1 | 场所内外环境是否整洁，距离污染源符合要求。 | 2 | □是□否 |  |
|  2.2 | 加工布局符合要求，采取有效分离或分隔措施，防止原料、半成品、成品间的交叉污染。 | 2 | □是□否 |  |
|  2.3 | 物品存放进行合理分区。 | 1 | □是□否 |  |
| 2.4 | 根据食品安全需要配备必要的环境、空气消毒灭菌设施并按照规定定期进行灭菌消毒。 | 1 | □是□否 |  |
| 2.5 | 地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板符合要求。 | 1 | □是□否 |  |
| 设施设备 | 3.1 | 食品用工具、容器等符合要求并定期清洗。 | 2 | □是□否 |  |
|  3.2 | 清洗、消毒和保洁设施符合要求。 | 1 | □是□否 |  |
|  3.3 | 生产用水符合要求。 | 2 | □是□否 |  |
|  3.4 | 加工设备设施符合要求。 | 1 | □是□否 |  |
|  3.5 | 废弃物暂存设施和处置符合要求。 | 1 | □是□否 |  |
| 3.6 | 防鼠、防虫、防尘设施符合要求。 | 1 | □是□否 |  |
| 采购 | 4.1 | 采购的食品及原料、食品添加剂查验供货商资质，并按要求索证索票。食品包装材料具有合格凭证和许可资质。 | 2 | □是□否 |  |
| 4.2 | 不使用下列原料：1，超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品原料；2，回收食品、废弃食用油脂及其制品；3，非食品原料，以及含有毒、有害化学物质或者其他可能危害人体健康物质； 4，病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；5，无检验检疫合格证明的肉类；6，标签标识不齐或无食品标签的原辅料；7，其他不符合食品安全标准或者要求的食品原料。 | 2 | □是□否 |  |
| 贮存 | 5.1 | 食品及原辅材料贮存条件符合要求；不与有毒、有害物品混贮。 | 2 | □是□否 |  |
| 5.2 | 食品添加剂的存放有固定的场所（或橱柜），盛装容器上应标明食品添加剂名称，对亚硝酸盐等特殊食品添加剂，应有专人保管。 | 2 | □是□否 |  |
| 5.3 | 具有保证食品安全的原辅料仓储设施和成品贮存设施。如离地离墙存放，存储温度、湿度满足食品安全的需要。 | 2 | □是□否 |  |
| 5.4 | 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。 | 2 | □是□否 |  |
| 食品添加剂及标签 | 6.1 | 按要求规范使用食品添加剂。有相应计量器具，保证添加食品添加剂符合标准要求。 | 3 | □是□否 |  |
| 6.2 | 食品标签标注符合规范标准。 | 1 | □是□否 |  |
| 设备先进及数字化监管 | 7.1 | 是否建立阳光小作坊 | 5 | □是□否 |  |
|  7.2 | 使用行业先进的机器进行生产加工 | 2 | □是□否 |  |
|  7.3 | 是否符合5S化管理 | 2 | □是□否 |  |
| 社会关注程度 | 8.1 | 生产加工的食品辐射面较广或销量较大。 | 2 | □是□否 |  |
| 8.2 | 各类投诉举报较多。 | 5 | □是□否 |  |
|  8.3 | 发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。 | 2 | □是□否 |  |
| 负面加分合计 |  |

说明：表中检查项目共八大项30小项，每大项总分不超过5分，加分合计不超过40分。不符合检查内容和要求的，计分。