职工餐厅管理考核细则：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核内容 | 考核标准 | 标准分 | 评分标准 |  |
| 一、基础资料（10分） | 1.组织机构、岗位安全职责、规章制度、设备操作规程等健全完善； | 2 | 组织机构、岗位安全职责、规章制度，缺一项扣1分，设备操作规程未上墙扣1分； |  |
| 2.在就餐区醒目位置公示食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查记录表、盈亏报表等内容； | 2 | 未公示相关内容扣2分；证照过期扣2分 |  |
| 3.班前会记录、伙管会记录详实规范； | 2 | 班前会、伙管会记录少一项扣1分；记录不全面，扣1分； |  |
| 4.按照上级食品安全检查计划、自查清单检查，每次检查留有记录； | 2 | 未执行检查计划扣2分，未按清单检查扣1分，未留存检查记录扣1分； |  |
| 5.配备专职或兼职的食品安全管理人员。 | 1 | 未配备食品安全管理人员扣1分。 |  |
| 6.食堂每季度以书面问卷或电子问卷的形式， 就饭菜质量、价格、卫生、服务和公开事项等问题向就餐职工征求意见，考察职工对食堂的满意度。 | 1 | 未开展满意度测评扣1分，满意度结果未应用扣0.5分。 |  |
| 二、采购验收（15分） | 1.选择的供货商应具有相关合法资质，并对供货商资质严格审核，食品原料采购索取营业执照、食品流通许可证、健康证，粮油索取批次合格证、肉类（猪牛羊肉）采购严查“两证两章”，并留存加盖公章的复印件；食品相关产品的采购索取合格证明材料； | 5 | 供货商资质复印件出现内容过期或未加盖单位公章、粮油批次合格证缺失、肉类（猪牛羊肉）两证不全、食品相关产品未索取合格证等情形，出现一项扣2分，扣完为止； |  |
| 2.做好食品原料的验收工作；每周利用快检设备，对采购原料的质量进行把关验收， 不合格产品不得验收入库，对检测结果进行登记； | 5 | 未利用快检设备对原料进行检测，或未进行登记扣3分；对原料的质量把关不严，导致不新鲜、不合格产品入库扣2分； |  |
| 3.有原材料进货台账，且台账信息完整。 | 5 | 无进货台账扣5分，台账信息不完善视情形扣1-5分。 |  |
| 三、保管与出入库 （13分） | 1.严格执行库房管理制度，库房内无过期、“三无”、变质产品，无蝇虫、鼠害现象； | 3 | 库房内有过期、三无、变质食品，出现一项扣2分，有蝇虫、鼠害现象视情形扣1-3分，扣完为止； |  |
| 食品上架存放，隔墙离地，物品摆放整齐，且与标识相符； | 3 | 货架物品摆放不整齐扣1分，无标识扣1分，物品与标识不符扣1分； |  |
| 3.散装食品标签完整，留有合格证，标有采购日期及限用日期； | 3 | 散装食品无标签扣1分，未索取合格证扣1分，未标注采购日期及限用日期扣1分； |  |
| 4.冰箱、冰柜内食品存放规范、生熟分开，原料、半成品、成品分开存放，无异味，无交叉污染。 | 4 | 冰箱、冰柜内食品不按规定存放，冰柜内存放有影响食品安全的物品（如带颜色塑料袋， 食品外包装箱等），冰柜内有异味、除霜不及时，出现一项扣2分，扣完为止。 |  |
| 四、食品加工制作 （20分） | 1.加工过程规范有序，生进熟出，食品加工过程清洁卫生，操作台上物品摆放整齐有序； | 2 | 食品加工过程中，存在影响食品安全卫生的行为扣1分，操作台上物品摆放混乱扣1分； |  |
| 2.接触食品的用具、容器实施色标、分类、定位管理； | 3 | 用具、容器未分类扣2分，未实行定位管理扣1分； |  |
| 3.餐饮具及时清洗消毒，使用符合食品安全标准的洗涤剂和消毒剂，清洗消毒符合相关规定，保证餐饮具干净卫生，并留有规范的消毒记录； | 4 | 使用的洗涤剂、消毒剂不符合食品安全标准、餐饮具清洗不到位、餐饮具未消毒或消毒不彻底、记录不全面等视情形扣1-4分； |  |
| 4.食品添加剂由专人负责保管、专柜存放、精确称量并有相关记录， 使用完毕后及时上锁； | 3 | 食品添加剂未做到专人负责保管、领用、登记、未上锁、记录缺失视情形扣1-3分； |  |
| 5.有专门的食品留样冷却区，并贴有标识，冷却区有防护罩，每个品种的留样量不少于125 克，留样记录规范；留样柜内有温度计，留样温度在0-5℃范围内； | 3 | 留样柜内无温度计、温度不在范围、无专门区域、无标识、无防护罩、样品克数不足、留样记录不规范等视情形扣1-3 分； |  |
| 6.盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖保存； | 2 | 盛放调味料的容器不洁净、未加盖保存扣2分； |  |
| 7.食品处理区内有脚踏式废弃物存放容器，保持容器清洁，及时清理，并定期消毒。 | 3 | 废弃物存放容器非脚踏式扣1分，未保持清洁、未及时清理、未定期消毒出现一项扣2分，扣完为止。 |  |
| 1. 现场设施设备管理

（15分） | 1.配备与餐饮服务相适应加工、贮存、陈列、消毒、保洁等设施； | 1.5 | 无相应设施及设施配备不足扣1.5分； |  |
| 2.按规定对设备进行维护或检修，每周对排水管道进行清洗消毒，并有记录； | 3 | 无设备维修保养记录扣1分， 未定期对排水管道进行清洗消毒，无记录扣2分； |  |
| 3.食品加工区域及就餐区域清洁无异味，地面无灰尘积水； | 2 | 加工区域及就餐区有异味、地面不洁净 、有积水扣2分； |  |
| 4.食品处理区有洗手消毒设施，且有相应的清洗、消毒用品； | 4 | 食品处理区无洗手消毒设施扣2分，无相应的清洗、消毒用品扣2分； |  |
| 5.使用的洗涤剂、消毒剂设置专柜存放； | 1.5 | 未专柜存放扣1.5分； |  |
| 6.杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品设专人保管，且有固定场所存放，使用有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、配制浓度等。 | 3 | 无专人保管、无固定存放地点、无使用记录等情形，出现一项扣2分，扣完为止。 |  |
| 六、从业人员管理 （15分） | 1.符合从业人员健康管理要求：①从业人员在上岗前取得健康证明；②患有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；③建立每日晨检制度，并按要求进行检查，对请假人员不在岗原因有记录； | 5 | 从业人员上岗前未取得健康证明，健康证过期扣5分，有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作扣3分，未按要求进行每日晨检及未记录不在岗原因扣2分；扣完为止。 |  |
| 2.符合从业人员个人卫生要求：①保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。专间操作人员戴口罩；②操作前应洗净手部，操作过程中保持清洁，受到污染后及时清洗；从事任何可能会污染双手的活动后清洗消毒；不得将私人物品带入食品处理区；③不得在食品处理区吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为；④非操作人员进入食品处理区，应符合现场操作人员卫生要求； | 5 | 个人卫生不整洁，留长指甲、涂指甲油扣1分；头发、饰物外露扣2分，私人物品带入食品处理区扣1分，在食品处理区吸烟或从事其他可能污染食品的行为扣1分，非操作人员进入食品处理区不符合现场操作人员卫生要求扣2分，扣完为止； |  |
| 3.符合从业人员服装管理要求：每名从业人员不得少于2套工作服，且定期更换，保持清洁； | 3 | 工作服不洁净扣3分； |  |
| 4.配备一定数量的白大褂和个人卫生用品。 | 2 | 未配备白大褂和个人卫生用品扣2分。 |  |
| 七、安全管理（12分） | 1.制定详细、可执行的食品安全突发事件应急处置预案，并定期组织学习； | 3 | 无应急预案扣4分，应急预案不完善扣2分，无学习记录扣2 分； |  |
| 2.有岗位标准作业流程与风险预控管理的相关资料，定期组织学习并留有学习记录； | 3 | 无岗位标准作业流程与风险预控管理的相关资料扣4分，未定期组织学习扣2分，无学习记录扣2分； |  |
| 3.定期组织从业人员开展食品安全学习活动， 并留存学习记录（培训内容、培训图片）。 | 3 | 未开展食品安全培训学习扣4 分，培训记录留存不全面扣1 分，培训图片未留存扣1分。 |  |
|  | 4.安全生产责任履职履责情况 | 3 | 未进行安全生产责任人分工扣1分，安全岗位不明确扣一分，发生安全事故扣3分。 |  |
| 八、岗位人员配置（不计分） | 应按照餐饮服务具体技术（参数）要求配备各岗位人员。 | 0 | 未达到要求及标准扣1000元/天/人。以此类推，上不封顶，直至完成整改。 |  |