**附件2：**

**食品小作坊动态风险分值表**

（日常监督检查要点表）

| **检查项目** | **项目序号** | **检查内容** | **评价** | **得分** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1．生产条件 | 1.1 | 厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。 | □是□否 | 2 |
| \*1.2 | 厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离。 | □是□否 | 3 |
| \*1.3 | 卫生间应保持清洁，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。 | □是□否 | 3 |
| 1.4 | 有洗手、消毒、防鼠、防蚊蝇设备、设施，满足正常使用。 | □是□否 | 2 |
| 1.5 | 通风、防尘、照明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。 | □是□否 | 2 |
| 1.6 | 车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。 | □是□否 | 1 |
| 1.7 | 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置，生产场所无虫害迹象。 | □是□否 | 2 |
| 2．生产管理 | 2.1 | 查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件。 | □是□否 | 2 |
| 2.2 | 记录和购货凭证保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于1年。 | □是□否 | 2 |
| \*2.3 | 生产的产品在许可范围内。 | □是□否 | 3 |
| \*2.4 | 使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。 | □是□否 | 3 |
| 2.5 | 建立和保存生产投料记录，并保存至产品保质期满后6个月。 | □是□否 | 2 |
| \*2.6 | 未发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。 | □是□否 | 3 |
| \*2.7 | 未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。 | □是□否 | 3 |
| \*2.8 | 使用的食品添加剂经县级食品药品监管部门备案； | □是□否 | 3 |
| 2.9 | 食品添加剂专区（柜）贮存，明显标示，专人管理，使用台账保存期限不少于1年. | □是□否 | 2 |
| \*2.10 | 用水应符合国家规定的生活饮用水卫生标准。 | □是□否 | 3 |
| 2.11 | 使用的洗涤剂、消毒剂应对人体安全、无害。 | □是□否 | 2 |
| 2.12 | 直接接触食品的工器具保持清洁。 | □是□否 | 2 |
| \*2.13 | 未发现标注虚假生产日期或批号的情况。 | □是□否 | 3 |
| 2.14 | 生产车间内未发现与生产无关的个人或者其他与生产不相关物品。 | □是□否 | 2 |
| 2.15 | 包装材料符合食品安全要求。 | □是□否 | 2 |
| 2.16 | 仓库卫生、温湿度符合要求。 | □是□否 | 1 |
| 2.17 | 落实小作坊“一票通”制度，建立销售台账，台账记录真实、完整，保存期限不得少于1年。 | □是□否 | 2 |
| 3．人员管理 | 3.1 | 从业人员应当保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽。 | □是□否 | 2 |
| \*3.2 | 直接接触食品人员有健康证明，每年体检1次。 | □是□否 | 3 |
| **总分** | | | |  |

注： 1.根据检查内容评价“是”、“否”，评价结果为“是”的不计分，结果为“否”的计分；

2.如果检查项目存在合理缺项，该项不计分。