|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 附件7  吉林省名优特食品加工小作坊验收评分表  作坊名称： 地址： 负责人： 电话： | | | | | | | |
| **序号** | **验收内容** | | **分值** | **评分标准** | **评价结果** | **问题描述** | **得分** |
| **1** | **证照情况** | | 15 | 1.是否在加工场所外显著位置悬挂小作坊规范名称牌匾（5分）。 | □是 □否 |  |  |
| 2.是否在加工场所内显著位置悬挂小作坊质量安全公示板(公示板规格、内容省厅统一标准）（5分）。 | □是 □否 |  |  |
| 3.是否存在超许可范围生产加工经营行为（5分）。 | □是 □否 |  |  |
| **2** | **信用情况** | | 10 | 4.产品在当地及附近区域是否享有良好的知名度和美誉度（5分）。 | □是 □否 |  |  |
| 5.3年内是否存在监督抽检不合格、被行政处罚等不良行为（5分）。 | □是 □否 |  |  |
| **3** | **场所环境** | | 25 | 6.加工场所周边存在污染源的是否保持规定距离并采取防护措施（3分）。 | □是 □否 |  |  |
| 7.生活区与生产加工区是否完全有效分隔（3分）。 | □是 □否 |  |  |
| 8.加工区域内是否养有猫狗等畜禽动物（3分）。 | □是 □否 |  |  |
| 9.生产加工设备是否按工艺要求合理布局（2分），加工操作间使用面积原则上不少于30㎡（2分）。 | □是 □否 |  |  |
| 10.生产加工区域是否配备洗手池（2分），更衣间（柜）等卫生消毒设施（2分）。 | □是 □否 |  |  |
| 11.加工场所地面是否光洁平整无积水（2分）；墙面是否平滑、无裂痕、无脱落、无霉变（2分）。 | □是 □否 |  |  |
| 12.直接入口食品摊凉间和内包装间的墙面是否铺设磁砖或符合要求材料到顶（2分），棚顶是否使用浅色无毒材料覆涂，不脱落、易擦洗、无灰尘、无凝水（2分）。 | □是 □否 |  |  |
| **4** | **质量管控** | | 30 | 13.是否根据产品加工对清洁程度的要求划分作业区（2分），并采取有效分离或分隔措施（2分）。 | □是 □否 |  |  |
| 14.直接入口食品加工场所的原料清洗与加工区、生食与熟食区、内包装与外包装区是否有效分隔（4分）。 | □是 □否 |  |  |
| 15.是否配备足够的原料、设备、工具和容器的清洗设施（3分）。 | □是 □否 |  |  |
| 16.加工直接入口食品的摊凉间、内包装间是否设置防蝇、防鼠、防虫、防尘等措施（2分），地面是否设置明沟（2分）。 | □是 □否 |  |  |
| 17.食品生产用水是否符合生活饮用水卫生标准（3分）。 | □是 □否 |  |  |
| 18.加工食品是否有执行标准或配方（2分），是否每年最少提供1次符合法定资质的食品检验机构检验合格报告并妥善保存（2分）。 | □是 □否 |  |  |
| 19.加工工具和容器应为不锈钢材质或符合食品卫生标准的塑料制品（4分）。 | □是 □否 |  |  |
| 20.生产加工台账记录是否规范齐全并按规定时限保存（4分）。 | □是 □否 |  |  |
| **5** | **食品添加 剂管理** | | 10 | 21.食品添加剂贮存是否有专库或专柜（3分），是否有专人管理（2分），食品添加剂专库或专柜是否标示“食品添加剂”字样（1分）。 | □是 □否 |  |  |
| 22.食品添加剂品种和使用范围是否进行了操作培训并在生产场所公示（2分），是否有购进和使用记录（2分）。 | □是 □否 |  |  |
| **6** | **人员管理** | | 10 | 23.从事接触直接入口食品工作的人员是否每年进行健康检查，取得健康证明（3分）。 | □是 □否 |  |  |
| 24.加工区域工作人员是否穿戴洁净的工作衣、帽（2分）；在操作前应洗净手部，操作过程中保持手部清洁（2分）。 | □是 □否 |  |  |
| 25.食品加工区人员是否存在吸烟、饮食或从事其他可能污染食品行为（3分）。 | □是 □否 |  |  |
| **总分** | | | 100 | / |  |  |  |
|  | | 验收人员（不少于2人）： 验收时间：2021年 月 日 验收结果： □通过（得分≥90）□不通过（得分﹤90） | | | | | |