济南市餐具、饮具集中消毒服务单位

量化分级评分表

单位名称：济南市钢城区雅之洁餐具消毒中心 统一社会信用代码：92370117MA3TKM5Q2A

工商注册地址：钢城汶源街道桲椤社区南区

实际生产地址：钢城区汶源街道桲椤社区南区

法定代表人/负责人：吴占军 联系人：李成 联系电话：13963499110

职工总数/持有效健康证人数： 13 / 生产场所面积（平方米 600 日产量（件）：12000

| 项目 | 检查指标 | 分值 | 扣分标准 | 得分 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.证照 | 持有效工商营业执照 | ▲ | 关键项 |  |  |
| 2.选址与厂区环境  （2分） | 厂区选址合理，远离对厂区有显著污染的区域；远离有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址 | ★ | 重点项 | 2 |  |
| 厂区环境整洁，非绿化的地面、路面采用混凝土、沥青及其他硬质材料铺设；  厂区有适当的排水系统。厂区内无积水、无杂草、无露天堆放垃圾、无蚊蝇孳生地 | 2 | 一项不符扣1分，扣完为止 | 1 |  |
| 3.生产区设计和布局（25分） | 生产区和非生产区分开，保持适当的距离或分隔 | 2 | 不符合要求扣2分 | 2 |  |
| 按回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、包装、储存的生产工艺流程合理布局； | ▲ | 关键项 |  |  |
| 应按照清洗消毒流程设置回收暂存间（区）、除渣间（区）、粗洗间（区）、清洗消毒间（区）、包装间、成品间、包装材料与物料间；  各功能间（区）应按照工艺先后顺序合理衔接，人流物流分开，避免交叉。 | 5 | 每缺一间（区）扣0.5分，各功能间（区）衔接不合理，人流物流未分开的扣1.5分 | 5 |  |
| 除渣间（区）与粗洗间（区）应设置（采取）有效的分离或分隔。 | 2 | 不符合要求扣2分 | 2 |  |
| 设立筷子消毒与包装间（区），并有专用的设备 | 2 | 未设立筷子消毒与包装间（区）扣1分，没有专用设备扣1分 | 2 | 合理缺项 |
| 设立周转箱清洗、消毒、晾干间（区），周转箱穿越清洗消毒间（区）、包装间等天花板上空时应设立防滴水装置 | 2 | 未设置周转箱清洗、消毒、晾干间（区）扣1分，未设置防滴水装置扣1分 | 1 |  |
| 厂房、车间、仓库出入口及通风处应配置防尘、防虫、防鼠设施 | 3 | 一项不符和要求扣1分，扣完为止 | 3 |  |
| 生产区入口设更衣室，并配备与同班次人员数量相匹配的衣柜、换鞋设施（鞋架或者穿戴鞋套）、空气消毒设施（紫外线消毒灯、空气消毒机等）、流动水洗手设施，并保证正常使用 | 3 | 未设置更衣室扣3分；一项设施没配备扣0.5分，扣完为止 | 2 |  |
| 包装间入口处设置二次更衣室并设置流动水手洗、干手和消毒设施，流动水洗手设施的水龙头为非手动式，并在洗手设施周围张贴简明易懂的洗手法。 | 4 | 未设置二次更衣室扣2分；一项配备不符合要求扣1分 | 4 |  |
| 包装间除专用物流通道及洗手更衣室（间）设有出入口外不应设置其他出入口，洗手更衣室的门应能及时关闭。 | 2 | 设置其他出入口扣1分，洗手更衣室的门不能及时关闭扣1分 | 2 |  |
| 4、建筑内部结构和材料（3分） | 铁皮顶简易结构等临时建筑不应用于生产车间。 | 1 | 不符和要求扣1分 | 1 |  |
| 生产区所用材质应无毒、无味，便于清洁、消毒，防渗透，防霉变、耐腐蚀；  地面应平坦防滑、无裂缝、耐磨损，有一定的排水坡度和排水系统，无积水。 | 2 | 一项不符和要求扣1分 | 1 |  |
| 5、设施要求（14分） | 生产用水的水质符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）的要求。自备水源及供水设施应符合有关规定。 | ▲ | 关键项 |  |  |
| 供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。 | 2 | 不符合要求扣2分 | 1 |  |
| 排水系统应保持通畅，成品包装间不应设置设置明沟。排水系统入口应安装带有水封的地漏等装置，防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统出口应安装防鼠和设置固体废物拦截装置。室内排水流向由清洁区流向非清洁区，且有防逆流设计。 | 2 | 一项不符合要求扣1分 | 2 |  |
| 成品包装间应设立空气消毒设施，如紫外线杀菌灯、空气消毒器等，消毒设施使用应符合国家有关规定。 | ★ | 重点项 |  |  |
| 卫生间应采用封闭水冲式，不得在生产车间内设置；  卫生间内门窗与生产区反向开启，卫生间应设置洗手消毒设施，洗手设施的水龙头为非手动式，并在洗手设施周围张贴简明易懂的洗手法。 | 2 | 一项不符合要求扣1分，扣完为止 | 2 |  |
| 应在适当地点设立食物残渣、破损餐（饮）具暂时存放设施；  配备足量有盖容器盛装食物残渣，容器应专用，标识清晰，不渗漏，便于清洗、消毒；食物残渣及破损餐（饮）具分类存放。  工作场所无不良气味及虫害孳生，地面无油渍、污渍、食物残渣、破损的餐（饮）具。 | 4 | 一项不符合要求扣1分，扣完为止 | 4 |  |
| 具有自然通风或机械通风设施；  进气口位置合理，与户外垃圾等污染源保持适宜的距离和角度，进气、排风口应保持一定距离 | 2 | 一项配备不符合要求扣1分，扣完为止 | 2 |  |
| 照明应满足生产或操作需要。暴露在物料上方的照明设施应使用安全型照明或采取防护措施。 | 2 | 照明未满足生产或操作需要扣1分；未使用安全型照明或采取防护措施扣1分 | 2 |  |
| 6.设备要求（2分） | 具备适合餐（饮）具集中清洗、消毒特点和工艺、满足生产需要、能保证清洗消毒后的餐（饮）具符合GB14934：  生产设备采用物理法高温消毒的至少包括自动去渣、餐（饮）具分拣与洗涤剂浸泡、自动喷淋清洗、高温消毒烘干机、自动包装机；  采用化学法浸泡消毒的至少包括自动去渣、餐（饮）具分拣与洗涤剂浸泡、消毒剂浸泡消毒、自动喷淋清洗、烘干设备、自动包装机；  采用混合法消毒的至少包括自动去渣、餐（饮）具分拣与洗涤剂浸泡、消毒剂浸泡消毒、自动喷淋清洗、高温消毒烘干机、自动包装机。 | ★ | 重点项 |  |  |
| 用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应当定期校准、维护。 | 2 | 不符合要求扣2分 |  |  |
| 7.物料、仓储和运输要求（9分） | 采用物理法消毒工艺加入的洗涤剂符合GB14930.1（索要洗涤剂生产企业的《营业执照》、《检验报告》）的要求；  采用化学法或混合法加入的洗涤剂、消毒剂符合GB14930.1（索要洗涤剂生产企业的《营业执照》、《检验报告》）、GB14930.2（索要消毒剂生产企业的《消毒产品生产企业卫生许可证》、《消毒产品卫生安全评价报告》）的要求 | ▲ | 关键项 |  |  |
| 包装材料符合GB4806.7（索要包装材料生产企业的《营业执照》、《检验报告》）的要求 | 2 | 不符合要求扣2分 | 2 |  |
| 仓库干燥、清洁、通风，设防虫、防鼠设施与垫仓板；  清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质分别存放，标识明确，并与餐（饮）具、包装材料等分隔设置；  待检品、合格品、不合格品分开存放，标识明确；  储存物品与墙壁、地面保持不少于10cm的距离 | 4 | 一项不符扣1分，扣完为止 | 3 |  |
| 建立储存和运输卫生管理制度；  运输餐（饮）具应用专用密闭、易清洁的机动车辆，污、净餐具之间有物理隔断或者防止交叉污染的措施；  装运回收餐具、饮具后及时清洗车厢，定期消毒并有记录 | 3 | 一项不符扣1分，扣完为止 | 2 |  |
| 8.生产过程的要求（25分） | 应通过危害分析方法明确生产过程中的关键环节，设立关键环节的控制措施。在关键环节所在区域，应配备相关的文件以落实控制措施，如消毒温度、消毒及烘干时间控制记录表、消毒剂投加量与有效成分浓度记录表、洗涤剂投加量记录表、设备检修维护清场记录表、岗位操作规程等。 | ★ | 重点项 |  |  |
| 回收的餐（饮）具应存放在暂存间（区） | 2 | 不符合要求扣2分 | 2 |  |
| 应采用机械除渣设备进行除渣。  产生的食物残渣与破碎的餐（饮）具应分别存放在不同的容器内并及时清运至废弃物暂时存放处，日产日清；除渣间（区）地面不得有食物残渣或（和）破损的餐（饮）具。 | 2 | 一项不符合要求扣1分 | 2 |  |
| 周转箱应及时清洗与消毒并晾干或烘干，干燥后的周转箱无污迹或食物残渣。 | 3 | 不符合要求扣3分 | 3 |  |
| 浸泡池水应当天使用。  定期监测重复使用消毒剂的有效成分含量。应记录消毒剂的加人量、浸泡时间、浸泡中消毒剂有效成分含量。 | 3 | 一项不符扣1分，扣完为止 | 3 |  |
| 生产用水流动冲洗，同一工序的用水不得反复循环使用。 | 4 | 未使用生产用水流动冲洗的扣2分；反复循环使用的扣2分 | 4 |  |
| 通过喷淋清洗的餐（饮）具表面不得有污迹或食物残渣。 | 3 | 发现污渍或者食物残渣扣3分 | 3 |  |
| 采用物理法和混合法进行消毒的消毒温度、消毒时间应达到经验证确定参数并记录，建立监控措施和纠偏措施，确保消毒温度与消毒时间在规定范围内。  采用混合法进行消毒的同时还应对消毒剂浸泡液中消毒剂有效成分浓度进行监控，确保消毒剂有效成分浓度在使用范围。  采用化学法进行消毒的烘干温度、烘干时间应达到经验证确定参数并记录，建立监控措施和纠偏措施，确保烘干温度与烘干时间在规定范围内。 | ★ | 重点项 |  |  |
| 烘干后的餐（饮）具无水渍或水珠 | 3 | 不符合要求扣3分 | 3 |  |
| 包装餐（饮）具前，对包装间空气、台面、生产操作人员手进行消毒，消毒后的卫生指标符合GB15979（5.1包装车间空气中的细菌菌落总数≤2500cfu/m³、5.2工作台面细菌菌落总数≤20cfu/c㎡、5.3工人手表面细菌菌落总数≤300cfu/只手，并不得检出绿脓杆菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）的规定。 | 3 | 现场查看消毒效果检测报告，一项检测报告不全的扣1分 | 3 |  |
| 应采用自动包装机进行包装，包装前应按GB14934的要求对餐（饮）具进行感官要求检查，发现不符合要求或有碍正常使用的餐（饮）具应予以剔除。 | 2 | 未采用自动包装机进行包装扣1分，现场发现不符合要求或有碍正常使用的餐（饮）具的扣1分。 | 2 |  |
| 消毒后的餐具、饮具使用独立包装袋密封包装，每一套独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒方法、消毒日期和批号以及使用期限等内容。 | ▲ | 关键项 |  |  |
| 9.卫生质量管理体系（7分） | 设置卫生质量管理部门或配备专、兼职卫生管理员负责企业卫生质量安全管理 | 2 | 不符合要求扣2分 | 2 |  |
| 建立清洁消毒制度，包括：清洁消毒工作职责；清洁消毒的区域、设备或器具名称；使用的清洁剂、消毒剂；清洁消毒方法和频率；清洁消毒效果的验证及不符合的处理；清洁消毒工作及监控记录 | 3 | 现场查看相关材料，每缺一项记录扣0.5分，扣完为止 | 3 |  |
| 设立有满足纸片法检验大肠菌群要求的检验室，配备相关仪器、设备（冰箱、恒温箱）及检验人员，检验仪器设备按期检定；  有完善的检验制度及留样制度，保留样品至保存期，留样数量不少于2套（筷子不少于6双）；对每批次消毒餐（饮）具的消毒效果按GB14934（采用专用的大肠菌群快速检验纸片，置36℃+1℃培养16h-18h,未检出大肠菌群）进行出厂检验，各项检验的原始记录和检验报告齐全。 | ▲ | 关键项 |  |  |
| 对消毒餐具、饮具进行逐批检验，检验合格后出厂，并随附消毒合格证明。 | ▲ | 关键项 |  |  |
| 根据国家有关规定，建立餐（饮）具召回制度，并有召回情况记录 | 2 | 现场查看相关材料，不符合要求的扣2分 | 2 |  |
| 10.人员卫生要求（8分） | 建立并执行与餐（饮）具直接接触人员健康管理制度；直接接触人员持有有效健康合格证明；上岗前接受卫生培训（包括生产卫生、个人卫生、有关标准和规范）有相应记录 | 4 | 现场查看相关材料，一人次无健康证或岗前培训记录扣1分，扣完为止 | 1 |  |
| 进入车间操作人员保持个人卫生，穿洁净工作服，按要求洗手、消毒，头发藏于工作帽内或使用发网约束；包装间作业区设专人管理，限制未授权人员进入 | 2 | 一处不符要求的扣0.5分 | 0 |  |
| 包装间与餐（饮）具直接接触人员穿工作服、戴帽子（或头罩）、口罩和工作鞋（或鞋罩）；包装间使用的工作服和工作鞋不得在包装间外使用 | 2 | 一项不符要求的扣1分，扣完为止 | 0 |  |
| 11.档案管理（5分） | 建立记录制度  1.如实记录物料的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。  2.如实记录集中消毒过程（包括工艺参数、包装间空气、台面、生产操作人员手消毒情况）、储存情况及检验情况（包括检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等）  3.如实记录出厂餐（饮）具的名称、规格、数量、生产日期、购货者名称及联系方式、配送日期等内容  各项记录完整，可有效追溯，保存至产品保质期后6个月 | 5 | 查看相关材料，每缺一项记录扣2分，扣完为止，记录完整但保存期少于6个月的直接扣分 | 5 |  |
| 12.行政处罚 | 连续2年度受过卫生行政部门的处罚或上一年度给予罚款的行政处罚 | ▲ | 关键项 |  |  |
| 13.智慧卫监监管 | 工作场所配有监控设备，与执法终端互联，实现生产过程的实时查看，全网监督；实现对消毒后餐（饮）具的一码监管，出厂餐（饮）具外包装印有二维码，消费者通过扫描二维码可以查询到 | 5 | 加分项，符合要求进行加分 | 5 |  |
| 合计 | 应得分105分, 无加分项应得分为100分 | 100/105 |  | 89 | B级 |

说明：1.带▲的检查内容为关键监督项目，1项不符合要求，评定为不合格，责令限期整改并依法处理。

2.带★的检查内容为重点监督项目，3项以上（含3项）重点项目不符合要求，评定为不合格，责令限期整改并依法处理；1项以上（含1项）重点项目不符合要求，不得评定为A级；2项以上（含2项）重点项目不符合要求，不得评定为B级。

3.标化评分：标化分=〔实得分（含加分）/应得分〕×100（保留小数点后一位）。应得分=100-合理缺项总分。无加分项的应得分为100分。

4.核定等级（允许合理缺项）：B级

(a)标化分在90分以上，评为A级，为示范单位；

(b)标化分在80-89分，评为B级，为规范单位；

(c)标化分在60-79分，评为C级，为合格单位；

(d)标化分低于60分，评为不合格，责令限期整改并依法处理。

5.评查内容扣分，每项均扣完为止，不能出现负分。

被检查单位负责人：吴占军 检查人员：秦立朋

2023年10月15日 2023年10月15日