附件6

自动制售设备日常监督检查要点表

重点项(\*)5项，一般项5项，共10项。

| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **评价** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 经营资质 | \*1 | 设备显著位置公示食品经营许可证复印件或电子证书。 | □是□否 |  |
| 经营管理 | \*2 | 公示设备经营者联系方式、食品安全管理员及联系电话，投诉电话、故障处理方式、等，电话能接通。 | □是□否 |  |
| 3 | 公示投（补）料记录及设备清洗、消毒和维护记录。 | □是□否 |  |
| 经营场所卫生 | 4 | 经营场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定距离。 | □是□否 |  |
| 5 | 设备整洁、卫生，具有防尘、防蝇、防鼠等卫生防护设施。 | □是□否 |  |
| \*6 | 制售内环境洁净、无蚊虫，出餐口自动闭合。 | □是□否 |  |
| 经营过程控制 | 7 | 设备内部具有温度显示，原料、成品存放位置生熟分开。 | □是□否 |  |
| \*8 | 接触直接入口食品（包括自制饮品）的水应符合直接饮用水标准，经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 | □是□否 |  |
| 9 | 使用符合食品安全要求的洁净容器、包装材料盛放食品。 | □是□否 |  |
| \*10 | 加工过程符合食品安全要求。 | □是□否 |  |

说明：

1.检查结果判定方法：①符合：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现检查的重点项存在1项及以下不合格，且70%≤一般项合格率＜100%；③不符合：发现检查的重点项存在2项及以上不合格，或一般项合格率＜70%。

2.存在合理缺项时，一般项合格率的计算方法为：合格项目数/（检查的项目数－合理缺项的项目数）×100%。

3.当次检查发现的不合格项目，应列入下次检查必查项目。