

ICS 03.080.30

CCS A16

T/ WXCY

团 体 标 准

T/WXCY0013—2024

餐饮服务单位食品安全等级  
评定规范

Code for food safety grade specification of catering  
service units

2024-12-24 发布

2025-01-01 实施

无锡市烹饪餐饮行业协会 发布

# 目次

## 前 言

1 范围-----	1
2 规范性引用文件-----	1
3 术语和定义-----	1
4 基本要求-----	1
5 等级划分-----	3
6 评定要求-----	3
7 评定流程-----	3
8 违规处理-----	5
9 评价细则-----	5

全国团体标准

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由无锡市烹饪餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：无锡市烹饪餐饮行业协会、无锡商业职业技术学院、无锡城市职业技术学院、无锡市群策餐饮管理有限公司、无锡丽华快餐管理有限公司、无锡市翠山餐饮管理服务有限公司、无锡市伊甸园大酒店有限公司、无锡江南尚品酒店管理有限公司、无锡泓历酒店管理有限公司。

本文件主要起草人：葛金磊、谢强、陈金标、史守纪、钱金圣、夏莹、张立英、王瑾璟、张晴晴、季峰、金恬伊、刘杰、卢建国、陈国桢、姚云鹤、蒋忠明。

本文件为首次发布。

# 餐饮服务单位食品安全等级评定规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮服务单位食品安全等级的评定基本要求、等级划分、评定流程、违规处理、评价细则等。

本文件适用于餐饮服务单位食品安全等级的评定。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过对文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，凡注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T19095 生活垃圾分类标志

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB/T40040 餐饮业供应链管理指南

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **餐饮服务单位 Catering service unit**

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品 and 消费场所的单位，包括社会餐饮和集体食堂。

#### 3.1.1

##### **社会餐饮 Social catering**

指专业经营现时烹调加工销售饮食制品并为消费者提供就餐场所和消费服务的企业。

#### 3.1.2

##### **集体食堂 Collective canteen**

指设于单位内部，具有相对独立的原料存放、加工操作、备餐和提供集体就餐空间的场所。

### 3.2

#### **食品安全等级 Food safety grade**

是对食品安全状况的评价和分类，根据食品的安全性和卫生状况，将食品分为不同的等

级，以便对食品进行管理和监督。

## 4 基本要求

### 4.1 评定机构

- 4.1.1 无锡市烹饪餐饮行业协会秘书处（以下简称“秘书处”）作为餐饮服务单位食品安全等级评定工作实施机构。
- 4.1.2 秘书处负责评定工作的组织、开展和监督，并对评定结果负责。
- 4.1.3 秘书处应负责组建评定专家组，确定评定小组。
- 4.1.4 秘书处负责受理申请参与评定的餐饮单位（以下简称“参评单位”）的评定申报，协调和办理评定具体事务，制作证书和铭牌。
- 4.1.5 无锡市烹饪餐饮行业协会也可以根据业务需要委托第三方按照本文件组织实施评价工作。

### 4.2 专家库专家

- 4.2.1 应具备从事餐饮食品安全管理或相关专业工作 3 年以上工作经验，熟悉国家有关政策及相关的法律法规，掌握标准化知识和相关专业知识，胜任评价工作。
- 4.2.2 应具备中级以上专业技术职称或同等能力。
- 4.2.3 应具备承担不当评价所产生的相应风险的责任。
- 4.2.4 恪守职业道德，保守被评价餐饮店和企业的技术和商业秘密。
- 4.2.5 应遵纪守法、诚实正直、坚持原则、实事求是、科学公正。

### 4.3 评定小组成员

- 4.3.1 应从协会专家库中随机抽选。
- 4.3.2 与参评单位无利益关系。
- 4.3.3 评定小组组长应具备副高级以上专业技术职称或同等能力，有从事评价的经历，能够识别服务、经营、管理活动的关键环节，具有组织协调、文字表达和现场把控能力，并承担评价工作的主要风险责任。

### 4.4 参评单位

- 4.4.1 依法持有有效《食品经营许可证》，按照主体业态、经营项目范围从事餐饮服务活动。
- 4.4.2 参评单位生产经营活动应符合GB31654要求。
- 4.4.3 参评单位应正常经营2年以上。
- 4.4.4 有放心餐厅自我承诺书，承诺内容中除了依法依规诚信经营外还必须有食品安全承诺。

4.4.5有反对食品浪费的规范。

4.4.6近2年未发生食品安全事件或其它影响恶劣的食品安全事件

## 5 等级划分

参评单位按照评定得分分为A、B、C三个级别,具体如表1。

表1 餐饮服务单位食品安全等级划分表

分类	分值
A级	>90
B级	>80
C级	≥70
不授予等级	<70

## 6 评定要求

### 6.1 评定小组

6.1.1秘书处应组织成立评定小组。

6.1.2每个评定小组应从协会专家库中随机抽选符合第4.3条要求的专家至少3名组成,并设组长1人。

6.1.3评定小组负责依据评分表的要求对参评单位进行评定和现场检查。

6.1.4评定小组应依据实际参评情况出具评价报告。

### 6.2 评定要求

6.2.1评定小组应按本文件第9章评价细则的要求对参评单位进行评价并打分,不同分类的餐饮单位适用的条款应在评价细则中给予说明。

6.2.2评价结果应为对应分值。

6.2.3评价结果决定其对应等级。

6.2.4对评价小组给出的评价结果进行审查。

## 7 评定流程

### 7.1 申请

参评单位应自愿向秘书处提出申请,并提交申请材料,申请单位应符合第4.4条的全部要求。

### 7.2 受理

秘书处接到参评单位的申请材料后，应对其进行核实，并在5个工作日内作出是否受理的决定。

### 7.3 评定

7.3.1 协会秘书处决定受理后，应于1个月内委派评定小组，按本文件的要求对参评单位组织开展评价和现场检查。

7.3.2 评定小组评价和现场检查后应在2日内出具评价报告。

### 7.4 审查

秘书处应根据评价报告结果于1个月内进行审查并给出审查结果。

### 7.5 公示

7.5.1 评定机构应对评定结果予以公示，且公示期不应少于5个工作日。

7.5.2 公示方法包括但不限于通过会议公布、张榜公告、报纸、电视、广播或协会网站、公众号公告等形式向社会公示，并接受社会监督。

### 7.6 建档

评定机构应建立示范店评定档案，主要包括以下内容。

- a) 参评单位提交的申请材料；
- b) 评定小组出具的评价报告；
- c) 评定结果和公示情况；
- d) 评定证书复印件等。

### 7.7 授牌与证书

7.7.1 评定机构应统一制作、授予铭牌和证书。

7.7.2 铭牌和证书应标明授予的餐饮店名称、评定时间（年度）、颁发机构名称和颁发日期。

7.7.3 参评单位应将授予的等级铭牌，置于店堂的明显位置。

7.7.4 授牌后有严重违法行为的，授予的铭牌和证书应由评定机构收回。

### 7.8 评定周期

评定周期为2年一评。

## 7.9 重新评定

当获评的单位发生重大变化的，如机构名称变更、营业范围变更、地址变更、营业规模变更等，应向评定机构重新提交申请材料，并接受重新评定。

## 8 违规处理

8.1 发生重大责任事故，造成恶劣影响的，评定机构应撤销其证书，收回铭牌，并在相应范围内公布；自撤销证书之日起，2年内不应申报。

8.2 当出现违反法律法规、强制性标准，存在弄虚作假等问题时，应撤销其等级证书，收回铭牌，并在相应范围内公布；自撤销证书之日起，2年内不得申报。

## 9 评价细则

从以下几方面进行评价，具体由协会秘书处按照国家当时的法律法规进行适时修订，样表见附录A。

- a) 主体资格；
  - b) 管理制度；
  - c) 人员管理；
  - d) 布局流程；
  - e) 环境卫生；
  - f) 设施设备；
  - g) 采购管理；
  - h) 制作加工过程；
  - i) 配送服务；
  - j) 清洗消毒；
  - k) “明厨亮灶”建设；
  - l) 食品留样管理；
  - m) 反食品浪费；
  - n) 附加项目。
-

附录A:

## 餐饮服务单位食品安全等级评价细则

参评单位名称：\_\_\_\_\_ 地址：\_\_\_\_\_

项目	评价标准	分值	得分	评分说明
主体资格 (5分)	在经营场所醒目位置设置食品安全公示栏(牌)	1		如从事网络订餐服务的,未按照网络食品交易管理相关要求展示相应信息的该项扣5分
	公示《食品经营许可证》	2		
	公示日常监督检查结果表	2		
管理制度 (10分)	依法设置食品安全管理机构,配置专兼职食品安全管理人员	2		配置专兼职食品安全管理人员得1分,管理人员熟悉食品安全法律法规得1分(培训合格证书)
	建立从业人员健康管理、进货查验、餐饮具清洗消毒保洁等食品安全制度并执行到位	4		有制度得1分,有制度执行记录并情况良好得3分
	按照《江苏省餐饮服务经营者食品安全自查指南》要求,建立食品安全自查制度,定期开展食品安全自查,自查记录真实完整	4		有自查制度得1分,自查记录真实完整得3分
人员管理 (10分)	接触直接入口食品的从业人员持有有效健康证明	5		现场抽查接触直接入口食品的从业人员5人,有一人缺少健康证明扣1分
	晨检制度执行到位	2		晨检记录真实完整得2分
	在岗从业人员个人卫生良好	3		现场抽查在岗从业人员3名,有一人卫生情况不符合要求扣1分
布局流程 (5分)	食品处理区按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局	2		发现布局流程有一处不合理扣1分
	分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。	3		发现有一处交叉污染隐患扣1分
环境卫生 (10分)	保持经营场所区域的环境整洁卫生,地面、墙壁、天花板应当平整、无破损、无污垢	2		经营场所区域环境符合要求得2分
	防蝇、防虫和防鼠设施齐全	2		三防设施齐全得2分

项目	评价标准	分值	得分	评分说明
	就餐区地面整洁、桌面清洁、通风良好	2		就餐区符合要求得2分
	定期清洗消毒空调通风系统	2		清洗消毒记录完整得2分
	餐厨废弃物存放和处置符合GB/T19095-2019要求	2		按照垃圾分类执行4类分类标准的，缺乱1类扣0.5分
设施设备良 (10分)	配备与餐饮服务相适应的加工、贮存等设施设备，并定期清洗和维护	5		配备相适应的设施设备得3分，清洗维护记录齐全得2分
	定期校验保温、冷藏和冷冻设施设备，确保运转正常	3		保温、冷藏和冷冻设施设备正常运转得3分
	贮存、包装食品的容器应当清洁无害	2		发现贮存、包装食品的容器不符合要求扣2分
采购管理 (10分)	制定并实施食品原料控制要求，建立稳定的原料供应渠道或供应商，落实索证索票和进货查验制度	6		现场抽查3件食品及原料，发现一件索证索票不符合要求的扣2分
	定期检查库存食品及原料，及时处理超过保质期或者变质的食品及原料	4		查见过期或变质食品及原料扣4分
制作加工过程 (10分)	严格执行餐饮服务食品安全操作规范，加工人员要保持个人卫生，加工食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣帽。	2		根据现场检查情况给分，集体用餐配送单位等未设有符合要求的食品检验室和人员，未定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托有资质检验机构开展检验检测该项扣2分
	加工用具、容器实施色标、分类、定位管理	2		
	做到生熟食品分开存放	2		
	食品添加剂管理使用符合要求	2		
配送服务 (5分)	食品配送使用的运输工具、容器符合要求，符合相关冷链工艺和一次性封开、标签标识应符合GB 7718-2011要求	5		仅适用配送外卖单位，一项不符合的0分，无配送外卖服务的默认得5分。
清洗消毒 (10分)	配备相适应的清洗消毒设施设备，不具备餐饮具清洗消毒条件的，应当使用具有合法资质的集中消毒服务单位提供的清洗消毒后的餐饮具	3		餐饮具、工具、用具清洗消毒符合要求得3分
	使用符合国家标准和卫生规范的洗涤剂 and 消毒剂	2		洗涤剂和消毒剂符合要求得2分
	配备相适应的保洁设施，餐饮具和盛放直接入口食材的容器清洗消毒后，应当按要求存放并保持清洁	5		保洁符合要求得5分
“明厨亮灶”建设 (5分)	采用透明、视频等方式实现明厨亮灶	3		根据现场检查情况给分
	明厨亮灶展示正常运转	2		

项目	评价标准	分值	得分	评分说明
食品留样管理 (5分)	学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂以及具备一次性聚餐达100人以上条件的，按要求配备专用留样容器和冷藏设施、留样管理人员，做好每餐次食品成品留样	5		留样品种和留样量符合要求得2分，冷藏保存得1分，专人管理得1分，留样记录真实完整得1分
反食品浪费 (5分)	有反对食品浪费的有效举措	5		有措施的得1-3分，随机抽查5桌的平均浪费数量低于国家上年度食品浪费调查报告平均值的等5分。
以上基本项合计分		100		
附加项目 (5分)	实施先进管理模式，并取得明显成效，积极参与食品安全电子追溯系统建设，其他具有特色的先进做法	5		实施先进管理模式，并取得明显成效，如积极参与食品安全电子追溯系统建设符合GB/T 40040-2021、智能食品监测系统是具有特色的先进做法的有一项得1分，最高得5分。
总分				

评分人签字：

参评单位负责人签字：

日期：