

团 体 标 准

T/CQCY 003—2025

餐饮服务单位量化等级评定规范

2025 - 10 - 15 发布

2025 - 11 - 15 实施

重庆市餐饮行业协会 发布

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。

请注意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专利的责任。

本文件由重庆市餐饮行业协会提出。

本文件由重庆市餐饮行业协会归口并组织实施。

本文件主要起草单位：重庆商务职业学院、重庆市餐饮行业协会、中盐西南盐业有限公司、重庆教育后勤协会、重庆市烹饪协会、重庆市酒店行业协会、重庆市农家乐产业协会，重庆市食品药品检验检测研究院。

本文件主要起草人：蔡顺林、肖春兰、谢欣、陈果、石自彬、尹孟、吴东、彭渝丽、李青、赵琴。

餐饮服务单位量化等级评定规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务单位量化等级评定的总体原则、等级划分、评定管理、评定实施等要求。本文件适用于被评价的社会餐饮服务经营者和单位食堂，组织量化等级评定的评估机构。本文件不适用于中央厨房和集体用餐配送单位。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

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 units

通过即时加工制作、商业销售和服务型劳动等，向消费者提供食品 and 消费设施服务活动的单位，不包括中央厨房和集体用餐配送单位。

4 总体原则

4.1 科学性

评价指标建立在科学的基础上，等级评定的结果能客观反映餐饮服务单位各方面的真实能力。

4.2 规范性

执行评价时，应制定详细的操作流程、评分细则、社会监督等规定，并严格按照实施方案进行。

4.3 公正性

评价活动应通过现场检查与文档资料审核相结合的方式进行，力求客观公正。

4.4 可操作性

评价指标及分值应针对餐饮服务单位的设施设备、人员、服务等要素的特点进行设定，指标应易量化。

4.5 合理性

评价指标体系内的每个指标应概念清晰、表达方式简单易懂、数据来源易取得，分值分配合理。

5 等级划分

5.1 等级划分方式

餐饮服务单位的等级划分分为三个等级，分别为三星、四星、五星。

5.2 等级划分依据

5.2.1 等级划分的依据包含制度建设与人员管理，场所布局与设施设备、原料控制与贮存、食品加工与菜品质量、清洗消毒、废弃物处理与有害生物防治、品质与服务、管理提升专项七个部分。

5.2.2 各等级评定得分及说明见表 1。

表 1 等级评定得分说明

等级	评级得分	说明
三星	70 分（含）~80 分（含）	食品安全管理、原料控制、加工规范等核心环节表现良好，服务流程较规范。
四星	81 分（含）~90 分（含）	各项指标达到较高水平，服务优质。
五星	91 分（含）~100 分（含）	全维度指标表现卓越，为行业标杆。

6 等级评定

6.1 业态细分

量化等级评定将餐饮服务单位业态划分为综合酒楼类、火锅类、小吃类、团餐（单位食堂）类、农家乐类五大类，每个类别侧重评定的内容为：

- a) 综合酒楼类：侧重宴席服务规范、菜品多样性与创新、高端食材管控、大型场所布局合理性，以及综合服务品质；
- b) 火锅类：侧重锅底品质、鲜品食材管控、通风排烟等；
- c) 小吃类：侧重基础卫生、风味稳定性、出餐效率等；
- d) 团餐（单位食堂）类：侧重营养配餐、大宗原料安全、批量加工规范等；
- e) 农家乐类：侧重原料控制与贮存、菜品风味、品质提升等。

6.2 评定方法

6.2.1 餐饮服务单位的等级评定的方法和具体要求见附录 A。

6.2.2 结合附录 A 的方法评分后，根据不同业态权重划分见表 2。

表2 不同业态评分权重划分

评定板块	权重				
	综合酒楼	火锅类	小吃类	团餐类	农家乐类
制度建设与人员管理	16%	12%	12%	19%	13%
场所布局与设施设备	33%	28%	23%	26%	28%
原料控制与贮存	8.5%	14.5%	11%	13.5%	14.5%
食品加工与菜品质量	16.5%	18.5%	26%	16%	16%
清洗消毒、废弃物处理 与有害生物防治	7%	7%	11%	8%	9%
品质与服务	6%	7%	6.5%	5%	6.5%
管理提升专项	13%	13%	10.5%	12.5%	13%
注1：权重划分说明见附录B。					
注2：如遇业态创新，如“火锅+小吃”融合店，可参照核心经营模式进行权重得分。					

7 等级评定管理原则

- 7.1 凡申请评定的餐饮服务单位，应正式经营半年以上，食品经营许可证在有效期内方可申请。
- 7.2 餐饮服务单位的评定工作应由重庆市餐饮行业协会及其授权的第三方评定机构评定。
- 7.3 餐饮服务单位晋级，需在获评现有等级满一年后进行申报。
- 7.4 餐饮服务单位等级标志牌和证书由重庆市餐饮行业协会统一制作。
- 7.5 评定有效期为三年，评定机构每三年对已评定的餐饮服务单位进行一次复评，餐饮服务单位每年进行自检，对等级予以确认。不参加自检或复评的餐饮服务单位视同自动放弃，将公告取消其等级资格并收回等级标志牌和证书。

8 监督管理原则

- 8.1 由重庆市餐饮行业协会牵头组建重庆市餐饮服务单位量化等级评定委员会，对评定工作实行监督管理。
- 8.2 有以下情况的餐饮服务单位，不得参与等级评定：
 - 上年度受到行政处罚；
 - 上年度发生食品安全突发事件；
 - 上年度受到刑事处罚。
- 8.3 已取得等级的餐饮服务单位如发生食品安全、人身安全等重大事故，造成不良影响，对其进行等级评定的机构应在权限范围内作出处理并上报情况。并采取以下措施：
 - 重庆市餐饮行业协会根据情节轻重，降低或取消评定等级；
 - 被降低或取消评定等级的餐饮服务单位，应立即将原等级标志牌和证书交还授予机构；
 - 被降低或取消评定等级的餐饮服务单位，自降级或取消等级之日起一年内，不予恢复或重新评定等级；一年后，方可重新申请评定。

9 等级评定实施

9.1 评审员与培训

9.1.1 等级评定的现场评审，应由有资格的评审员担任，评定机构应配备所需的评审员。

9.1.2 申请餐饮服务单位等级评定的单位，应了解本文件的相关规定。

9.2 申请

9.2.1 申请单位可根据文件附录 A 条件，通过“餐饮安全在线”APP 平台提出相应的等级评定申请，填写申请报告并提供真实有效的证明文件。

9.2.2 “餐饮安全在线”APP 平台接受申请单位的申请报告和相关文件后，重庆市餐饮行业协会通过“餐饮安全在线”APP 平台接受申请，在 15 个工作日内给予申请单位答复，并授权机构进行现场评审。

9.3 受理和文件审核

9.3.1 重庆市餐饮行业协会确认申请单位符合评定条件后，应在 20 个工作日内授权指定评定机构完成评定的准备工作，受理并开展评审。

9.3.2 评定机构应根据不同等级的评定条件，由相关评定机构组织专家进行管理文件审核，当文件审核通过后，通知餐饮服务单位接受现场评审。

9.4 现场评审

9.4.1 现场评审人数应在 3 人~5 人，评审总成绩应取参与评定人员给出成绩的平均值。

9.4.2 现场评审的所有文件应汇总上报重庆市餐饮行业协会存档。

9.5 等级审定

由重庆市餐饮行业协会对评定机构提供的评审文件进行审查，审查通过后给予等级评定结论。

9.6 公告

由重庆市餐饮行业协会不定期公告评审结果。

附 录 A
(规范性)
餐饮服务单位等级评定评分细则

A.1 制度建设及人员管理评定细则及评分说明见表A.1。

表 A.1 制度建设及人员管理评定细则及评分说明

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
一、制度建设及人员管理	56					在实际得分处根据情况标记评分,对实际得分打“√”,如此项为0分,则全打“×”
1. 证照及信息公示	2	食品经营许可证	2	-	-	合法有效,经营地址(实体门店)、经营项目与食品经营许可证一致
	2	店面信息公示	2	1	-	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表;公示从事接触直接入口食品工作从业人员的健康证明、食品安全管理员、食品安全总监
	2	线上平台公示	2	1	-	餐饮服务单位通过第三方平台或企业自建网站上销售的食品公示信息应与实体门店一致,且真实有效
	2	其他信息公示	2	1	-	在食谱上或食品盛取区、展示区,公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等
	3	加工制作过程公示	3	2	1	采用“明厨亮灶”方式,公开加工制作过程
2. 制度建设	3	食品安全自查制度	3	2	1	完善,具有可操作性,相关档案留存完整,针对不同岗位人员职责编写,与本单位实际情况相符
	3	从业人员健康管理制度	3	2	1	制度完善,有落实,从事接触直接入口食品工作的经营人员应每年进行健康检查
	3	进货查验记录	3	2	1	检查记录留存完好,异常情况处理过程记录完善
	3	食品安全风险管控清单	3	2	1	清单建设完善,有具体落实记录
	3	“日管控、周排查、月调度”机制	3	2	1	检查记录留存完好,异常情况处理过程记录完善
	3	食品安全管理人员培训和考核制度	3	2	1	每日检查记录留存完好,异常情况处理过程记录完善
	3	场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度	3	2	1	制度完善,并进行落实

表 A.1 (续)

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
2. 制度建设	3	食品贮存管理制度	3	2	1	制度完善, 并进行落实
	3	废弃物处置制度	3	2	1	制度完善, 并进行落实
	3	不合格食品处置制度	3	2	1	制度完善, 并进行落实
	3	制定食品安全事故处置方案	3	2	1	有安全事故处置方案
3. 人员管理	4	食品安全管理机构/部门设置	4	2	1	有常设或非常设的食品安全管理机构/部门, 并配置相应人员
	3	食品安全管理人员	3	2	1	有专职或兼职食品安全管理人员, 熟悉餐饮加工各环节质量控制内容, 并取得“食品安全管理师”相应职业技能等级证书
	5	人员培训考核	5	3	1	有参与相关食品安全管理人员的培训与考核

A.2 场所布局和设施设备评定细则及评分说明见表A.2。

表 A.2 场所布局和设施设备评定细则及评分说明

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
二、场所布局和设施设备	140					在实际得分处根据情况标记评分, 对实际得分打“√”, 如此项为0分, 则全打“×”
1. 场所和布局	5	门店防护与周围环境设置	5	3	1	应设立与经营餐食相适应的食品安全防护措施, 保持该场所清洁, 物理性防护隔离措施或远离易受污染区域
	5	食品处理区	5	3	1	食品处理区应设置在室内, 并采取有效措施, 防止食品在存放和加工制作过程中受到污染
	5	整体布局	5	3	1	按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局
	3	专间设置	3	2	1	根据经营范围, 有独立设置专间, 如凉菜间等
	3	出入口布局	3	2	1	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。无法分设时, 应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐(饮)具, 或者使用无污染的方式覆盖运送成品
	2	清洁工具存放区域设置	2	1	-	设置独立隔间、区域或设施, 存放清洁工具, 有明显区分标识, 不会污染食品
	2	食品处理区加工布局	2	1	-	无交叉污染情况

表 A.2 (续)

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
2. 建筑结构	5	建筑结构材料耐用、清洗难度情况	5	3	1	地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构应采用适当的耐用材料建造, 坚固耐用, 易于维修、清洁或消毒
	5	天花板	5	3	1	涂覆/装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。无裂缝、无破损, 无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿, 距离地面 ≥ 2.5 m
	5	食品处理区天花板	5	3	1	食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。水蒸气较多区域的天花板有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整
	3	食品处理区墙壁	3	2	1	食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损, 无霉斑、无积垢
	3	特殊区域墙壁	3	2	1	需经常冲洗的场所(包括初加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所), 应铺设 1.5 m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶
	5	食品处理区门窗	5	3	1	食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗, 应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭
	2	经常冲洗场所门窗	2	1	-	应坚固、不吸水、易清洗
	3	专间门窗	3	2	1	闭合严密、无变形、无破损。专间的门能自动关闭。专间的窗户为封闭式(用于传递食品的除外)。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭, 大小以可通过运送食品的容器为准
	5	食品处理区地面	5	3	1	应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢
	5	清洁操作区地面	5	3	1	不应设置明沟, 地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出
3. 基础设施设备	5	供水设施	5	3	1	食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道, 与非饮用水(如冷却水、污水或废水等)的管道系统完全分离, 不应有逆流或相互交接现象。符合国家相关安全规定
	5	排水设施	5	3	1	排水设施应通畅, 便于清洁和维护。需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不应设置其他管路, 侧面和底面接合处宜有一定弧度, 并设有可拆卸的装置。应防止污水逆流。排水沟出口能防止有害生物侵入

表 A.2 (续)

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
3. 基础设施设备	5	清洗消毒保洁设施	5	3	1	相关设施设备在专用区域,配置合理,食品用工具应独立区分,水池材料应不透水、不易积垢、易于清洁,有明显标识
	3	洗碗机配置	3	-	-	有配置洗碗机
	5	洗手设施基础配置	5	3	1	数量足够,龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。宜设置热水器,提供温水
	5	洗手设施其他配置	5	3	1	配备洗手液(皂)、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。防止逆流、防止有害生物侵入及异味产生
	5	卫生间基本要求	5	3	1	不得设置于食品处理区内,出入口不得直对食品处理区、就餐区,与外界直接相通的门能自动关闭
	5	卫生间设施设备	5	3	1	设置独立的排风装置,有照明;与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网;墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁;应设置冲水式便池,配备便刷。应在出口附近设置洗手设施
	2	从业人员洗手间	2	1	-	食品加工区的从业人员使用卫生间前,应更换工作服
	2	更衣区	2	1	-	与食品处理区处于同一建筑物内,宜为独立隔间且位于食品处理区入口处。有足够更衣空间及更衣设施
	3	食品处理区照明设施	3	1	-	食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施,工作面的光照强度不应低于 220 lux,光源不应改变食品的感官颜色
	3	照明设施其他要求	3	1	-	安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置,冷冻(藏)库应使用带有防爆灯罩的灯具或防爆灯
	3	通风排烟设施	3	1	-	食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施
	5	通风排烟设施装置	5	3	1	产生油烟的设备上方,设置机械排风及油烟过滤装置;产生大量蒸汽的设备上方,设置机械排风排汽装置,排气口设有易清洗、耐腐蚀,应设置防止有害生物侵入的网罩
	5	冷冻(藏)设施	5	3	1	根据食品贮存条件,合理设置相关设施;冷冻柜、冷藏柜应明显区分,有标识;有可显示内部温度的温度计,宜设置外显式温度计

表 A.2 (续)

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
3. 基础设施设备	5	库房设置	5	3	1	应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置；同一库房内贮存不同类别食品和非食品(如食品包装材料等)，应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识
	5	库房配置	5	3	1	应设置足够的存放架，食品物品离墙、离地，均≥10 cm；设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间 或区域
	3	加工制作设备设施	3	2	1	配置类型、数量合理；食品用和非食品用应区分；摆放位置合理，安装应牢固，易清洁

A.3 原料控制与贮存评定细则及评分说明见表A.3。

表 A.3 原料控制与贮存评定细则及评分说明

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
二、原料控制与贮存	24					在实际得分处根据情况标记评分，对实际得分打“√”，如此项为0分，则全打“×”
1. 原料	5	原料采购	5	3	1	供货方资质合法，建立供货方评价和退出机制，协议签订制度完善，不应购买、储存、加工或者销售禁止食用的野生动物及其制品
	3	供货方评价机制	3	2	1	自行或委托第三方机构定期对供货方食品安全状况进行现场评价
	3	原料运输	3	2	1	对运输车辆检查记录情况，运输食品温度、湿度记录情况，不应将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒 有害物品的车辆不应混用
	5	进货查验	5	3	1	供货方营业执照、产品合格证明、动物产品检疫合格证明文件留存情况
2. 贮存	5	原料存放	5	3	1	分区、分类、分架、离地、离墙。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。遵循先进、先出、先用的原则，冷藏冷冻原料不积压
	3	贮存温度	3	2	1	冷藏环境温度的范围应在0℃~8℃；冷冻温度的范围宜低于-12℃

A.4 食品加工与菜品质量评定细则及评分说明见表A.4。

表 A.4 食品加工与菜品质量评定细则及评分说明

项目	分数	评定项目	实际得分			评定说明
四、食品加工与菜品质量	70					在实际得分处根据情况标记评分，对实际得分打“√”，如此项为0分，则全打“×”
1. 食品加工制作	5	一般要求	5	3	1	后厨操作流程规范，避免交叉污染风险
	5		5	3	1	专间的标识、设施及人员操作符合相关要求，包括二次更衣、手部消毒、空气消毒、温度控制（≤25℃）
	5	初加工	5	3	1	原材料处理符合流程，解冻符合要求，食品原料清洗加工分类盛放，蛋类外壳清洗后加工，半成品及时冷冻（藏）
	5	热食类食品制作	5	3	1	烹饪中心温度≥70℃，油炸、烤制、火锅类、糕点类食品加工操作应符合相应规范
	3	冷食类、生食类食品制作	3	2	1	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等的加工在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）
	3	冷食类、生食类食品制作	3	2	1	在专用操作区内从事备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）及预包装食品拆封、装盘、调味等加工制作高危易腐食品的管理符合相关要求
	5	食品再加热	5	3	1	易腐食品熟制后，在8℃~60℃条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。再加热时，食品的中心温度达到70℃以上
	2	备餐	2	1	-	烹饪完毕至食用超过2小时的易腐食品，在高于60℃或低于8℃的条件下存放
	2	食品添加剂使用	2	1	-	设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。实行“五专”管理情况（专店采购、专账记录、专区存放、专人负责、专用秤量）
2. 送餐	5	送餐准备	5	3	1	餐饮服务单位用于分派菜品、整理造型的工具在使用前清洗消毒
	2	餐具要求	2	1	-	餐具内的菜肴围边、盘花等符合相关要求
	3	食品存放要求	3	2	1	烧煎后的食品应及时供应，贮存条件和时间符合相关要求
	2		2	1	-	现制饮料的贮存条件和时间符合相关要求
	5	送餐设施设备要求	5	3	1	送餐过程中使用的传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）保持清洁
	5	送餐服务要求	5	3	1	送餐过程中使用的托盘等送餐工具清洁卫生
	5		5	3	1	送餐使用的垫纸、垫布、餐具托、口布等清洁卫生符合要求
	2		2	1	-	事先摆放在就餐区的餐（饮）具清洁卫生
3. 食品留样	3	留样要求	3	1	-	集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐应留样，留样量≥125g，应使用0℃~8℃专用冷藏冰箱，至少保存48小时

表 A.4 (续)

项目	分数	评定项目	实际得分			评定说明
3. 食品留样	3	留样操作	3	1	-	留样操作符合要求, 样品存放于指定区域, 应配备相应的留样工具, 需标注食品名称、留样时间(精确至分钟)、餐次、留样人, 宜附唯一标识码。留样记录应由留样人员与审核人需签字确认, 保存期不少于 12 个月

A.5 清洗消毒、废弃物处理与有害生物防治评定细则及评分说明见表 A.5。

表 A.5 清洗消毒、废弃物处理与有害生物防治评定细则及评分说明

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
五、清洗消毒、废弃物处理与有害生物防治	65					在实际得分处根据情况标记评分, 对实际得分打“√”, 如此项为 0 分, 则全打“×”
1. 餐用具卫生	3	一般要求	3	2	1	洗消程序符合规范, 应配备相应的洗消设施设备。洗消人员熟悉基础知识和流程
	5	餐用具消毒设备和设施	5	3	1	餐用具消毒设备和设施应正常运转
	5	洗消操作	5	3	1	洗消后的餐具应符合 GB 14934 的规定
	5		5	3	1	洗消后的餐具应存放在专用保洁设施或场所内, 该场所应保持清洁, 防止洗消后的餐具受到污染
	2	一次性餐具	2	1	-	不应重复使用一次性餐具
	5	委托洗消服务	5	3	1	委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的, 应当查验、留存餐(饮)具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐(饮)具使用期限到期后 6 个月
2. 废弃物管理	5	一般要求	5	3	1	废弃物应分类放置, 食品处理区应有废弃物存放容器并明显标识, 废弃物存放容器应使用垃圾袋、带盖, 宜采用非手触式容器
	3	废弃物清理	3	2	1	应及时清除废弃物, 不应溢出废弃物存放容器
	3	废弃物处理操作	3	1	-	废弃物容器应每天洗消后再次使用, 废弃油脂有单独存放容器
	3	收运处理	3	1	-	餐厨废弃物收运方应具备相应资质并留存证明, 应建立处置台账
3. 清洁和消毒	3	洗涤剂、消毒剂	3	2	1	使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB14930.1 和 GB14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定
	3	洗涤剂、消毒剂使用	3	2	1	应符合 GB 31654 附录 C 的要求

表 A.5 (续)

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
4. 有害生物防治	5	基本设施	5	3	1	有害生物防治设施设备维护良好, 优先使用物理防治方法
	2	化学药剂	2	1	-	如有化学药剂的, 应存放于专门的设施内, 保障食品安全和人身安全
	3	防治设施设备	3	2	1	粘捕式灭蝇灯配置, 不在食品制作和贮存区上方, 不得使用杀鼠剂, 内部排水管道出水、通风口、防蝇帘及风幕机符合放置要求
	3	有害生物杀灭	3	2	1	如发现有害生物, 应尽快将其灭杀, 发现有害生物痕迹的, 应追查来源, 消除隐患
	5	有害生物防治措施	5	3	1	有害生物防治中应采取有效措施, 避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时, 应彻底清洁, 消除污染
	2	消杀记录	2	1	-	留存消杀记录, 有有害生物检查制度

A.6 品质与服务评定细则及评分说明见表A.6。

表 A.6 品质与服务评定细则及评分说明

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
六、品质与服务	72					在实际得分处根据情况标记评分, 对实际得分打“√”, 如此项为0分, 则全打“×”
1. 就餐环境	3	环境与布置	3	2	1	环境布局合理、舒适, 环境卫生符合要求, 温度适宜(夏季26℃左右, 冬季在20℃~24℃)
	5	日常清洁	5	3	1	地面无油垢, 环境无扬尘; 餐桌一餐一擦, 台布一餐一换; 餐具洁净; 门窗整洁; 无有害生物
	5	供餐及就餐区	5	3	1	及时摆台, 清洁用餐后桌椅, 鼓励分餐方式供餐和就餐, 餐桌和自助料台的调味料符合相应要求, 易腐调料及时更换
	5	消防要求	5	3	1	符合国家相关要求, 消防器材完好有效, 疏散通道、安全出口、消防通道畅通
	3	顾客卫生间和洗手设施	3	2	1	卫生间环境整洁无异味, 台面、面盆、墙面、镜面整洁无水渍, 有洗手液、干手设备/擦手纸等
	3	设置禁烟标识	3	2	1	张贴符合规范的“禁止吸烟”标识
	3	节能环保措施	3	2	1	符合相关环保要求, 污水、噪声排放符合要求, 鼓励获得绿色环保认证
2. 菜品质量	5	菜品风味及品质	5	3	1	符合相关卫生和质量要求, 菜品设计美观、营养搭配合理
	5	菜品创新	5	3	1	落实“三减”政策, 定期进行菜品研发, 开发特定人群菜品, 有过敏原提示

表 A.6 (续)

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
2. 菜品质量	3	外送菜品品质	3	2	1	外送菜品包装应符合相关要求,鼓励采用易降解材质,外送过程防护、温度要求符合要求
3. 服务质量	5	服务人员仪容仪表	5	3	1	着装整洁、规范,应着防滑鞋;从业人员仪态得体,不留长指甲、不涂指甲油,手部、面部洁净,头发长度适中、整洁
	3	礼貌礼仪	3	2	1	有良好职业素养,服务语言得体,形体得体,对顾客解答回应及时礼貌
	3	服务流程	3	2	1	问候、点餐、餐点确认、菜品供应、道别等服务流程规范,有相应的培训及考核记录
	3	投诉处理	3	2	1	投诉处理机制完善,投诉处理及解决方案有相应记录,日常有相应培训及考核记录
	5	服务符合现有倡导、理念	5	3	1	引导合理消费,倡导“光盘行动”,有“文明节约用餐”“光盘行动”等标识,指导顾客按“适量点餐”“营养均衡”“三减”理念点餐
	5	菜品定价合理	5	3	1	符合国家相关规定,定价合理,明码标价
	5	明厨亮灶	5	2	-	采用透明、视频、直播等方式向公众展示菜品制作过程
3	满意度评价机制	3	2	1	建立顾客满意度评价机制,能妥善处理客诉	

A.7 管理提升专项评定细则及评分说明见表A.7。

表 A.7 管理提升专项评定细则及说明

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
七、管理提升专项	71					在实际得分处根据情况标记评分,对实际得分打“√”,如此项为0分,则全打“×”
1. 智慧监管	6	智慧监管平台接入	6	4	2	接入地方食品安全智慧监管平台,后厨关键环节(烹饪区、消毒区、贮存区)实时视频上传
	6	食材溯源数字化管理	6	4	2	电子台账记录采购、验收、贮存信息,支持扫码溯源(覆盖≥80%食材)
	5	智能温控与预警设备	5	3	1	冷藏/冷冻设备、烹饪区配备智能温控系统,超温自动报警
	6	厨余垃圾智能计量分析	6	4	2	安装智能计量设备,每月统计厨余垃圾量并分析浪费原因,形成整改方案
	5	能耗监测与节能措施	5	3	1	安装智能水电表,数据接入监管平台;使用节能设备(LED灯、节水龙头、油烟净化系统)
2. 反食品浪费宣传	6	反浪费点餐引导机制	6	4	2	服务员主动提示“适量点餐”,提供半份菜、小份菜、拼盘选项

表 A.7 (续)

项目	分数	评定项目	实际得分			评分说明
2. 反食品浪费宣传	5	剩菜打包激励措施	5	3	1	提供免费环保打包盒,对打包顾客给予积分、折扣或小礼品奖励
	5	反浪费宣传覆盖	5	3	1	就餐区张贴“光盘行动”“文明用餐”标识,电子屏滚动播放反浪费公益广告
3. 三减	6	三减菜单定制	6	4	2	菜单标注菜品盐、油、糖含量(≥70%菜品),提供“少盐/少油/少糖”定制选项
	6	菜单上三减菜品突出标示	6	4	2	在菜单上突出标示菜品是三减(减盐(钠)、减油、减糖)菜品
	6	三减菜品研发与推广	6	4	2	每季度推出≥2道三减创新菜品(如低钠盐菜品、低油江湖菜、低糖甜品),并标注“三减推荐”
	5	特定人群三减菜品研发与推广	5	3	1	针对部分特定人群(高血压、糖尿病等)、健身瘦身人士和对饮食健康有严格要求的消费者研发出三减(减盐、减油、减糖)菜品及推广宣传。
4. 培训	4	三减与反浪费培训	4	2	-	每年开展≥2次专项培训(含三减知识、反浪费流程),员工考核合格率≥90%

附录 B (资料性) 不同业态评分权重划分说明

B.1 权重划分依据

本文件中不同业态的板块权重划分，基于以下核心原则与行业特性，结合食品安全监管重点、业态经营风险点及服务需求差异化制定，具体依据如下：

B.1.1 综合酒楼

经营特性：以大型宴席、品质餐饮为主，场所布局复杂度高（需区分宴会厅、散座区、明档厨房），故“场所布局与设施设备”权重最高（33.0%）。

核心竞争力：优质客户对食材溯源、健康属性（三减）要求高，“管理提升专项”（智慧监管、三减）权重较高（13%）。

服务属性：宴会服务流程规范是核心竞争力，“制度建设与人员管理”（含分岗培训、应急预案）权重较高（16.0%），但“品质与服务”权重中等（6%），因品质服务已通过其他板块（如场所、加工）体现。

B.1.2 火锅类

场所需求：虽需通风排烟设施，但布局复杂度低于综合酒楼，故“场所布局与设施设备”权重降低（28.0%），为原料控制与贮存让步。

核心竞争力：锅底品质与鲜品食材（毛肚、鸭肠等）是关键，故“原料控制与贮存”（底料溯源、鲜品检疫）权重显著提升（14.5%），高于综合酒楼、小吃类。

风险特性：涮煮过程需控制温度与卫生，“食品加工与菜品质量”（锅底配方合规性、涮煮规范）权重较高（18.5%）。

管理提升需求：火锅“重油盐”特性导致“三减”推行难度大，“管理提升专项”权重中等（13.0%），低于团餐类。

B.1.3 小吃类

经营模式：以快消为主，服务流程简化，“品质与服务”权重最低（6.5%），仅保留出餐效率等基础项，且低于火锅类。

原料特性：依赖本地调料，“原料控制与贮存”权重适中（11.0%），聚焦基础品质。

风险特性：小门店操作空间紧凑，易发生交叉污染，故“食品加工与菜品质量”（调料配比标准化、出餐温度）、“清洗消毒、废弃物处理与有害生物防治”（工具即时消毒）权重最高（分别为26.0%、11.0%），为四类业态之首。

成本限制：门店规模小、利润薄，智慧监管投入回报率低，故“管理提升专项”权重最低（10.5%）。

B.1.4 团餐类（食堂）

经营特性：服务对象为群体就餐用户，食品安全与营养健康为“一票否决项”，故“制度建设与人员管理”（含营养配餐制度、应急演练）、“原料控制与贮存”（大宗食材招投标、农残检测）权重最高（分别为19.0%、13.5%）。

服务定位：以安全保障为核心，“品质与服务”权重最低（5.0%），弱化非必要服务要求。

风险特性：集体用餐易引发群体性食源性疾病，“清洗消毒、废弃物处理与有害生物防治”权重较高（8.0%）。

政策导向：国家推行“反食品浪费”“三减”（减盐、减油、减糖），故“管理提升专项”权重较高（12.5%），且高于其他业态类别。

B.1.5 农家乐类

经营特性：依托乡村民居、庭院改造经营，需兼顾餐饮功能与休闲体验功能，场所布局需复杂度高，故“场所布局与设施设备”权重设为28%，体现“乡村复合空间+基础安全改造”的需求。

核心竞争力：以“乡土食材”和“农家传统风味”为核心吸引力，“食品加工与菜品质量”需保障“传统烹饪方式下的食品安全”，故“原料控制与贮存”权重（14.5%）较高，“食品加工与菜品质量”权重（16%），平衡“风味传承”与“安全加工”。

风险特性：乡村环境中蚊虫、鼠患等有害生物防治难度更高，且清洗消毒设施配置相对简陋，需通过更严格的管理弥补硬件不足，故“清洗消毒、废弃物处理与有害生物防治”权重（9%）较高，突出乡村环境下卫生保障要求。

服务属性：无需高端餐饮的标准化流程，只需保障基础待客礼貌、就餐便利性，“品质与服务”权重（6.5%）与小吃类持平。

管理提升需求：在智慧监管、反食品浪费、“三减”方面有政策引导与消费需求，但受限于乡村经营规模和投入能力，推进有难度，故“管理提升专项”权重设为13%，匹配“适度提升、贴合乡村实际”的特点。

B.2 权重计算方式

B.2.1 总分设定

附录 A中评定总分统一为498分，涵盖七大板块，确保不同业态的评定结果可横向对比。

B.2.2 板块权重与分值换算公式

某一业态下，某板块的实际分值=本板块的总分×该板块在该业态中的权重百分比，结果四舍五入取整数。

B.2.3 权重动态平衡规则

参考以下因素：

- 各业态七大板块的权重百分比总和必为100%，确保总分恒定；
- 当某一板块因业态特性需提升权重时，从非核心板块中按“影响最小化”原则削减权重，如团餐类提升“原料控制”权重时，从“品质与服务”中削减；
- “管理提升专项”权重根据政策必要性与实现难度差异化设置，如，团餐类12.5%、综合酒楼13%，因综合酒楼商业驱动更强，确保与业态适配性一致。