

团 体 标 准

T/XMSSAL XXXX—2026

团餐企业餐饮服务星级评定规范

Specification for star rating evaluation of catering services
in group catering enterprises

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

目次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 评定基本要求	2
5 评定组织与职责	2
6 评定规则与程序	3
7 评定内容	4
8 评定结果管理及应用	5
附录 A（资料性）团餐企业餐饮服务星级评定申请表	7
附录 B（资料性）团餐企业餐饮服务星级评定评分表	8
参考文献	19

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

团餐企业餐饮服务星级评定规范

1 范围

本文件规定了团餐企业星级评定的术语和定义、评定基本要求、评定组织与职责、评定规则与程序、评定内容、评定结果管理与应用等内容。

本标准适用于团餐企业餐饮服务的星级评定。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 19001 质量管理体系要求
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB/T 24001 环境管理体系要求及使用指南
- GB 31651 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 44141-2024 中央厨房 运营管理规范
- GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
- SB/T 10856-2025 团餐操作服务规范
- 餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局公告 2018年第12号）
- 福建省市场监督管理局食品经营许可和备案实施细则（闽市监规〔2026〕1号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐 group catering

面向团体供应的餐饮服务形式，即为相对固定的人群以相对固定的模式批量提供餐饮食品。

[来源：SB/T 10856-2025，3.1]

3.2

团餐企业 group catering enterprises

根据团体服务用餐对象需求,以集中加工配送或现场制作服务为主要加工供应形式的餐饮服务单位,包括餐饮服务企业、集体食堂、中央厨房、集体用餐配送单位等。

[来源: SB/T 10856-2025, 3.2, 有修改]

3.3

餐饮服务企业 catering service enterprise

指从事集体食堂承包运营,或受托为其他餐饮经营主体提供委托管理服务的食品经营主体,委托管理服务涵盖提供餐饮服务人员、餐食制作、日常运营及食品安全管控等内容。

3.4

集体食堂 institutional canteen

指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等,主要供应内部职工、学生、病人或其家属等集中就餐的餐饮服务提供者;如从事网络经营,送达地址仅限集中用餐单位内部。

[来源: 闽市监规〔2026〕1号, 第九十九条(六)]

3.5

中央厨房 central kitchen

指由食品经营企业建立,具有独立场所和设施设备,集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店,供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

[来源: GB/T 44141-2024, 3.1]

3.6

集体用餐配送单位 group catering delivery

指主要服务于集体用餐单位,根据其订购要求,集中加工、分送食品但不提供就餐场所的餐饮服务提供者。

[来源: 闽市监规〔2026〕1号, 第九十九条(八)]

4 评定基本要求

4.1 评定对象为厦门市行政区域内有合法资质的团餐企业。近两年内未发生一般及以上食品安全突发事件。

4.2 企业应严格遵守国家、福建省及厦门市有关食品安全的法律法规、规章与相关标准的规定。

4.3 评定遵循自愿申请、全面客观、注重实效、独立公正、公开透明原则。

4.4 评定应以团餐企业食品经营许可证载明的经营者为主体,以许可证核准的经营场所为评定范围;同一企业拥有多个经营场所的,应分别独立评定。

5 评定组织与职责

5.1 评定机构

5.1.1 厦门市食品安全工作联合会(以下简称“食安联”)和厦门市团餐供应链协会是团餐企业餐饮服务星级评定工作的统筹领导机构,组织制定评定实施办法与评定细则。

5.1.2 团餐企业餐饮服务星级评定委员会(以下简称“评定委员会”)由食安联或其委托授权的单位组织成立,负责全市团餐企业星级评定工作的组织实施和监督管理工作。

- 5.1.3 评定委员会下设评定小组，有符合评审资格条件的专业人员组成，负责具体实施团餐企业星级评定工作。
- 5.1.4 每次评审由评定委员会选派3~5名评审人员组成评定小组，实行组长负责制。
- 5.1.5 评审人员选派实行回避制度，与参评企业存在利害关系、隶属关系、经济往来或其他可能影响公正评定情形的，应主动报备并自行回避，不得参与本次评定工作。
- 5.2 评定委员会职责
 - 5.2.1 制定和修订团餐企业星级评定标准和评定程序。
 - 5.2.2 组织开展团餐企业星级评定工作，审核评定结果。
 - 5.2.3 受理并裁决评定过程中产生的争议与异议。
 - 5.2.4 对已评定星级的团餐企业开展监督检查与动态管理。
- 5.3 评定委员会成员
 - 5.3.1 评定委员会成员应具备相应从业资历与专业资质，熟悉餐饮服务、团餐运营、食品安全管理相关法律法规、行业规范及评定规则。
 - 5.3.2 建立委员选聘、轮换、考核及退出管理制度，定期组织业务培训与政策学习，保障评定工作专业规范。
- 5.4 评定小组职责
 - 5.4.1 对申请星级评定的团餐企业进行资料审核和现场实地核查。
 - 5.4.2 依据评定标准逐项核查打分，客观公正出具核查意见。
 - 5.4.3 汇总现场核查情况，撰写评定报告，及时向评定委员会报送评定结果及相关资料。
 - 5.4.4 配合做好异议核查、复核等相关辅助工作。
- 5.5 评定小组评审人员资格条件
 - 5.5.1 熟悉食品安全相关法律法规、标准及行业运营规范，熟练掌握团餐运营管理流程；
 - 5.5.2 具备食品、餐饮管理、公共卫生等相关专业背景，大专及以上学历；
 - 5.5.3 从事食品安全监管、餐饮服务管理、食堂运营、营养配餐、质量管控等相关工作满5年及以上，具备丰富现场实操与评审经验；
 - 5.5.4 无食品安全相关违纪违法记录，品行端正，严守评审纪律与保密规定。

6 评定规则与程序

6.1 申请

团餐企业可自愿通过线上或线下向评定委员会提交星级评定申请，在评定前三个月提交《厦门市团餐企业餐饮服务星级评定申请表》（见附录 A）及相关证明材料。

6.2 受理

评定委员会对企业申报材料进行完整性、合规性审核，材料符合要求的予以受理；材料不符合要求的，一次性告知申报企业限期补充完善，自收到申报材料之日起10个工作日内出具审核答复意见。

6.3 现场评审

6.3.1 评定小组对已受理的团餐企业开展现场检查，依据评定标准及星级评定评分表（见附录 B）进行逐项评分。

6.3.2 现场评审步骤包括：

- a) 听取团餐企业负责人或专项负责人工作汇报；
- b) 核查相关文件及资料；
- c) 对团餐企业现场检查和审查；
- d) 评定小组对发现的问题应及时口头反馈给团餐企业；评审记录及评价情况经评审人员与企业法人或食品安全管理人员签字确认；
- e) 评定小组汇总现场评审资料，按要求归档并上报。

6.4 评定

结合申报材料与现场核查情况，提出评定星级建议，形成评定报告，报送评定委员会审核。评定委员会对评定意见进行审定，确定星级。星级评价表设置否决项、一般项和加分项，总分110分，总分计算小数位四舍五入。

6.5 公示

评定委员会将拟评定结果在相关官方平台或媒体进行公示，公示期为10个工作日。公示期内，相关方对结果有异议的，可向评定委员会提出书面申诉并提交佐证材料。

6.6 异议处理

- 6.6.1 评定委员会收到异议材料后，应及时登记建档，并在10个工作日内完成异议事项核查。
- 6.6.2 核查过程中可结合现场核查、资料复核、问询核实等方式开展调查取证。
- 6.6.3 经核查异议情况属实的，按规定组织评定小组重新评审；异议不成立的，维持原拟评定结果。
- 6.6.4 异议核查办结后，评定委员会应及时将处理结果反馈异议提出方。
- 6.6.5 同一事项仅受理一次有效异议申诉，逾期未提交材料视为无异议。

6.7 以自然年度为单位，每2年进行一次评定。

6.8 星级评定有效期

团餐企业星级评定有效期为5年。每满5年后应进行评定性复核。有效期满前3个月，企业应主动向评定委员会提交重新评定申请；逾期未申请的，原有星级自动作废。

7 评定内容

7.1 企业资质与经营状况：评定项目包括营业执照与食品经营许可证、信息公示、信用状况、体系认证、企业经营业绩、企业获得荣誉。

7.2 人员管理与岗位保障：评定项目包括组织架构与岗位职责、技术人员和食品安全管理人员、专业培训和证书、从业人员卫生和社会保障、人事管理和员工反馈机制。

7.3 场所环境与设施设备：评定项目包括场所布局和环境卫生、更衣场所、加工现场和卫生情况、专间区域和功能区域要求、贮存场所、陈列设施、设备工具及容器的使用、清洗消毒保洁设施、供水排水设施、餐厨废弃物处置和暂存设施、有毒有害物质管理和防虫害实施情况、卫生间、采光照明设施、通风排烟设施、互联网+明厨亮灶、食品中心温度监测、检测室、电脑和空调及供电系统、燃气安全和消防安全。

7.4 食品加工与过程管控：评定项目包括原料控制和原料贮存、食品添加剂管理、粗加工与切配、烹调过程与面点加工、备餐送餐、食品再加热、异物管理、食品留样、节约管理、餐具及工器具清洗和消毒

保洁、餐食配送管理（仅中央厨房、集体用餐配送单位）或堂食管理（仅堂食单位）、食品安全管理组织和制度、食品安全突发事件应急和事故赔偿机制。

7.5 服务质量与投诉处理：评定项目包括服务质量和满意度、举报投诉处理。

7.6 加分项：评定项目包括营养健康与个性化服务、企业文化与社会责任、“鹭品”品牌使用、智能设备配备与智慧化管理系统应用、参与标准制定。

8 评定结果管理及应用

8.1 星级划分与标识

8.1.1 团餐企业星级由低到高分三个等级，依次为三星、四星、五星，以五角星为星级标识，其中五星为最高等级。综合评分95分及以上为五星级，88分~94分为四星级，80分~87分为三星级。

8.1.2 经公示无异议的参评团餐企业，由评定委员会统一制作并授予相应星级的牌匾和证书，牌匾、证书样式统一规范。

8.1.3 获得星级的团餐企业，应使用统一制式的餐饮服务星级公示牌，对其取得的星级进行明示，张贴、悬挂或摆放在企业门口、就餐大厅、网络订餐平台等显著位置，便于消费者查看，不得擅自涂改、伪造、出租、出借星级标识及公示牌。

8.2 监督检查

8.2.1 评定委员会对已获评星级的团餐企业实行常态化管理，组织开展不定期复查、监督抽检，动态核查企业经营管理、食品安全、服务水平及星级达标情况。

8.2.2 经查实企业存在违反食品安全法律法规、服务质量大幅下滑、日常管理乱象突出、达不到对应星级评定指标等问题，评定委员会可根据情节轻重，作出限期整改、降低星级、撤销星级资格等处置决定，并向社会公开处置结果。

8.3 星级调整

8.3.1 星级升级

8.3.1.1 企业首次获评星级满1年后，各项经营管理、食品安全管控、硬件设施、服务质量、客户满意度等指标稳定达标且全面达到更高星级标准，方可提交星级升级申请。

8.3.1.2 星级升级实行逐级申报，不得越级申报评定，每次升级间隔时长不得少于1年。

8.3.1.3 评定委员会按照本标准规定的申报、审核、现场评审、综合考评全流程开展升级评定工作。

8.3.1.4 经评审符合升级条件的，按程序完成公示无异议后，正式授予对应更高星级资质，发放新版星级证书、牌匾，收回原有星级相关标识；未通过升级评审的，维持原有星级不变，未满间隔期限不得再次提交升级申请。

8.3.2 星级降级与撤销

8.3.2.1 星级有效期内，企业若发生一般及以上食品安全突发事件、严重违规经营，或监督检查不合格的，评定委员会依规作出降级或撤销星级决定，收回星级证书、牌匾及相关标识。

8.3.2.2 被降级或撤销星级的企业，未满间隔期限不得重新申报星级评定。

8.3.3 星级晋升、下调、撤销等所有星级调整事项，均由评定委员会统一公示，公示期不少于10个工作日，接受行业与社会监督。

8.4 退出机制

8.4.1 自愿退出

获评星级企业因自身经营调整、业态变更、停业转型等原因，不再保留星级资格的，可主动向评定委员会提交书面退出申请，经确认后办理星级注销手续，停止使用相关星级标识并对外公示。

8.4.2 强制退出

存在下列情形之一的，评定委员会直接启动强制退出程序，取消其星级资格：

- a) 发生重大及以上食品安全责任事故，造成不良社会影响的；
- b) 存在严重违法违规经营行为，被相关监管部门立案查处、行政处罚的；
- c) 连续两次监督核查不合格，且限期整改后仍未达标的；
- d) 弄虚作假、隐瞒真实情况骗取星级评定资格的；
- e) 擅自转借、出租、冒用星级标识开展商业宣传，违规使用星级荣誉的；
- f) 无故拒不配合评定复查、监督检查及相关核验工作的。

8.4.3 退出后续管理

企业完成星级退出（自愿或强制）后，须立即摘除所有星级牌匾、公示标识，停止与星级荣誉相关的宣传推广活动。被强制取消星级的企业，3年内不得再次参与本标准星级评定。

附录 A

(资料性)

团餐企业餐饮服务星级评定申请表

团餐企业餐饮服务星级评定申请见表 A.1。

表 A.1 团餐企业餐饮服务星级评定申请表

申请企业名称	
法定代表人	
联系地址	
联系电话	
食品经营许可证编号	
营业执照编号	
企业经营类别	<input type="checkbox"/> 餐饮服务企业 <input type="checkbox"/> 中央厨房 <input type="checkbox"/> 集体用餐配送单位 <input type="checkbox"/> 集体食堂 <input type="checkbox"/> 其他_____
企业简介（包括企业规模、服务对象、经营状况等）	
企业自评得分	
申请评定星级	
企业承诺	<p>本企业承诺所提交的申请材料真实有效,愿意遵守团餐企业星级评定规范的相关规定,接受评定委员会的监督管理。</p> <p>法定代表人（签字）： 企业（盖章）</p> <p style="text-align: right;">日期：</p>

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表 (续)

一般项					
评价指标		分值	评定要求	评分说明	得分
企业资质与经营状况 10分	2. 信息公示	1.5	a) 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证和营业执照; b) 在经营场所醒目位置公示人员信息: 食品安全总监、食品安全员等管理人员信息; 直接接触入口食品从业人员有效健康证明; c) 在经营场所醒目位置公示市场监督管理部门检查结果、包保人员相关信息等。	1. 符合 a) 项要求, 得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求, 得 0.5 分。	
	3. 信用状况	1	依据国家企业信用信息公示系统、纳税信用评价结果等可公开信用信息综合判定	无不良信用记录得 1 分。	
	4. 体系认证	3	企业获得获得专业机构食品质量安全生产管理相关的有效体系认证、质量认证并有效运行, 相关管理体系文件、现场标识及运行记录完整齐全。 a) 通过 ISO 22000 或 GB/T 22000 食品安全管理体系认证; b) 通过 ISO 9001 或 GB/T 19001 质量管理体系认证; c) 通过 ISO 14001 或 GB/T 24001 环境管理体系认证; d) 通过 GB/T 45001 职业健康安全管理体系认证; e) 通过危害分析和关键控制点 HACCP 体系认证。	1. 符合 a) 项要求, 得 1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求, 得 0.5 分。 4. 符合 d) 项要求, 得 0.5 分。 5. 符合 e) 项要求, 得 0.5 分。	
	5. 企业经营业绩	2	a) 年经营业绩金额: ——年营业额在 1000 万元以上; ——年营业额在 5000 万元以上。 b) 提供上年度审计报告。	1. 符合 a) 项要求, 得 0.5-1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 1 分。	
	6. 企业获得荣誉	0.5	近 3 年内获得市级及以上行政主管部门或相关社会组织授予的餐饮服务、团餐运营、健康膳食、绿色低碳、制止餐饮浪费示范单位等各类行业荣誉称号及认定证书。	符合要求, 得 0.5 分。	
人员管理与岗位保障 10分	7. 组织架构与岗位职责	2	a) 企业组织架构清晰, 各岗位岗位职责健全完善; 在岗人员熟知岗位操作规程与工作标准, 能够熟练履职、胜任本职工作; b) 从业人员配置数量与日常供餐规模、经营服务体量相适配, 食品安全管理员、食材采购验收员、后厨烹饪操作人员、洗消保洁员、专间操作人员、仓储保管员等关键岗位实行专人专岗, 做到定岗定责, 无空岗、无混岗顶岗现象。	1. 符合 a) 项要求, 得 1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 1 分。	

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表（续）

一般项					
评价指标	分值	评定要求	评分说明	得分	
人员 管理 与 岗 位 保 障 10分	8. 技术人员和食品安全管理人员	2	a) 企业应配备相应专业技术人员，其中高级技术人员须为取得厨师、面点师等职业技能等级三级（高级工）及以上证书的从业人员； b) 配备食品安全管理人员（食品安全总监、食品安全员以单位聘书或任职文件为准）。	1. 符合 a) 项要求，得 1 分。 2. 符合 b) 项要求，得 1 分。	
	9. 专业培训和证书	2.5	a) 制定并执行从业人员食品安全、生产技能等方面的培训制度。包括食品安全、卫生知识培训的相关内容，且应对培训后的效果进行评估确认。食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于 40 h； b) 企业管理队伍中拥有大专及以上学历或获得省级及以上餐饮行业协会颁发的餐饮类专项技能或管理培训考核合格证书； c) 配备经省级及以上依法登记的餐饮行业协会认证营养师，或持有人社部门备案第三方评价机构核发、全国技能人才评价联网可查的三级（高级）及以上营养配餐员职业技能等级证书人员，对膳食进行科学设计，制定营养配餐方案； d) 有烹饪名师、大师、团餐项目管理师。	1. 符合 a) 项要求，得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求，得 1 分。 3. 符合 c) 项要求，得 0.5 分。 4. 符合 d) 项要求，得 0.5 分。	
	10. 从业人员卫生和社会保障	2	a) 严格执行晨检制度及“五病调离制度”（有痢疾、发热、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位）； b) 从业人员有健康证，仪容仪表规范，个人卫生符合要求；穿戴统一、清洁的工作衣帽，双手清洁，未佩戴外露饰物； c) 社会保险缴纳人数占比 100%； d) 缴纳意外险人数占比 100%。	1. 符合 a) 项要求，得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求，得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求，得 0.5 分。 4. 符合 d) 项要求，得 0.5 分。	
	11. 人事管理和员工反馈机制	1.5	a) 有科学完善，运转有效的人事管理制度； b) 企业职工有畅通的反馈意见的渠道，如设立意见箱，定期召开民主沟通会等方式。 c) 建立健全内部食品安全违规行为内部举报机制，开通线上线下举报途径，明确举报受理、核查、处置流程，落实举报保护与相关激励举措，鼓励员工主动排查上报安全隐患及违规行为。	1. 符合 a) 项要求，得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求，得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求，得 0.5 分。	

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表（续）

一般项					
评价指标	分值	评定要求	评分说明	得分	
场所 环境 与 设 备 施 35分	12. 场所布局和环境 卫生	2	a) 各加工操作场所按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向； b) 建筑设施和周边环境整洁卫生。配备与经营品类、供餐规模相适应的食品经营及贮存场所（含外设仓库）；选址远离各类污染源，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源 25 m 以上。	1. 符合 a) 项要求，得 1 分。 2. 符合 b) 项要求，得 1 分。	
	13. 更衣场所	1	a) 更衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物内；空间面积、更衣设施的数量与在岗从业人员数量相匹配； b) 具备清洗用品、消毒用品和设施。	1. 符合 a) 项要求，得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求，得 0.5 分。	
	14. 加工现场和卫生 情况	4	食品经营场所内外环境应保持整洁、卫生，具备以下条件： a) 场所内无圈养、宰杀禽畜类动物的场所； b) 食品处理区墙壁和地面采用合规材质铺设，无毒无味、防滑防渗，易清洗，无积水、无积垢； c) 食品处理区门窗材质坚固、易清洗、不易吸水； d) 食品处理区天花板采用无毒无味、表面光洁、耐腐蚀、耐高温的材料涂覆或装修； e) 常态化保持食品经营场所环境清洁卫生。	1. 符合 a) 项要求，得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求，得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求，得 0.5 分。 4. 符合 d) 项要求，得 0.5 分。 5. 符合 e) 项要求，得 2 分。	
	15. 专间区域和功能 区域要求	2	a) 专间区域：专间独立封闭、专人专用，配备空调、温度计、消毒设施、预进间，温度控制符合要求； b) 功能区域：原料存放、食材清洗、切配加工、餐具保洁等区域分区设置，标识清晰，无交叉混放与交叉违规操作。	1. 符合 a) 项要求，得 1 分。 2. 符合 b) 项要求，得 1 分。	
	16. 贮存场所	1	贮存条件与环境符合食品安全要求： a) 冷藏、冷冻柜（库）数量充足或内部有隔断结构，能使生熟荤素、半成品和成品分开存放； b) 食品和非食品库房分开设置，或采取措施满足食品与非食品、生食与熟食分隔存放。	1. 符合 a) 项要求，得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求，得 0.5 分。	
	17. 陈 列 设 施	1	食品加工陈列设施设备分区布设、功能划分清晰，设备运行状态良好，落实定期维保制度，日常保洁到位，摆放规范有序。	符合要求，得 1 分。	

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表（续）

一般项					
评价指标	分值	评定要求	评分说明	得分	
场所 环境与 设施 35分	18. 设备、工具、容器的使用	4	a) 食品接触材料及制品符合 GB 4806.1 要求； b) 配备与经营量匹配足够数量设备，设备运行状态良好、日常运转正常； c) 严格区分原料、半成品、成品专用工具与容器，设置醒目区分标识，做到定点存放、专区专用； d) 动物性食材、植物性食材、水产品等加工所用刀具、砧板、容器实行分类管控，采用颜色、材质、样式、专属标识等方式明确区分，禁止交叉混用。	1. 符合 a) 项要求，得 1 分； 2. 符合 b) 项要求，得 1 分。 3. 符合 c) 项要求，得 1 分。 4. 符合 d) 项要求，得 1 分。	
	19. 清洗消毒保洁设施	2	a) 水池分区专用、标识清晰，消毒方式与设施设备满足经营规模需要； b) 洗碗机运转正常，漂洗水温不低于 85℃； c) 使用的洗涤剂、消毒剂符合 GB 14930.1、GB 14930.2 规定，留存产品的检测报告等资料； d) 专间入口处水龙头采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动接触式开关。	1. 符合 a) 项要求，得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求，得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求，得 0.5 分。 4. 符合 d) 项要求，得 0.5 分。	
	20. 供水排水设施	2	a) 具备给排水条件； b) 生产经营用水符合生活饮用水卫生标准 GB 5749；使用二次供水、自备井水必须有当年度的水质合格检测报告。	1. 符合 a) 项要求。得 1 分。 2. 符合 b) 项要求。得 1 分。	
	21. 餐厨废弃物处置和暂存设施	2	a) 按照餐厨废弃物主管部门要求处置餐厨废弃物； b) 食品处理区配置非手动式带盖餐厨废弃物专用收集容器，容器防渗漏，材质易清洗消毒，分类标识清晰醒目；非使用时段保持密闭加盖。	1. 符合 a) 项要求。得 1 分。 2. 符合 b) 项要求。得 1 分。	
	22. 有毒有害物质管理和防虫害实施情况	3	a) 建立有毒有害物质管理制度，有毒有害物质不得与食品、食品原料、食品工器具混存、混运； b) 对外连通的排气扇等通风口加装金属网罩，兼顾通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫作用；排水沟出口设置金属防护格栅，网眼孔径小于 6 mm； c) 食品加工区对外通道门、库房房门规范设置挡鼠板，挡鼠板高度不低于 60 cm； d) 制定病媒生物防制消杀方案，定期开展对老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及孳生条件的消杀治理，留存完整消杀台账与工作记录。	1. 符合 a) 项要求，得 1 分。 2. 符合 b) 项要求，得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求，得 0.5 分。 4. 符合 d) 项要求，得 1 分。	

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表（续）

一般项					
评价指标	分值	评定要求	评分说明	得分	
场所 环境 与 备 设 施 35分	23. 卫生间	1	a) 卫生间定期清理, 保持清洁、卫生, 无异味。 b) 不与食品处理区、备餐区直接相通。	1. 符合 a) 项要求, 得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 0.5 分。	
	24. 采光照明设施	1	食品处理区采光照明充足, 光线明亮均匀; 照明光源色泽自然, 不改变食材与餐食原有本色, 便于直观查验食品外观、色泽及新鲜状态。	符合要求, 得 1 分。	
	25. 通风排烟设施	1	食品烹饪区域的通风排烟设施数量充足、正常使用, 定期清洁。	符合要求, 得 1 分。	
	26. 互联网+明厨亮灶	1	企业规范建设视频监控系统, 落实明厨亮灶建设标准, 后厨重点区域全覆盖, 画面清晰可溯源, 按要求接入省级及以上食品安全智慧监管平台。	符合要求, 得 1 分。	
	27. 食品中心温度监测	1	烹饪区域配备不少于 1 个食品中心测温仪, 设备状态完好、使用规范, 测温数据如实记录, 并按规定定期校准。	符合要求, 得 1 分。	
	28. 检测室	2.5	a) 企业结合经营业态及食品安全管控要求, 合理设置食品检测室; b) 根据企业自身的食品安全风险分析结果, 确定检验检测项目; 检测记录完整规范, 留存期限不少于 6 个月。	1. 符合 a) 项要求, 得 1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 1.5 分。	
	29. 电脑和空调及供电系统	1.5	a) 网络系统应用能力, 能够同时做到进、销、存、成本核算, 前台后台数据联网; b) 经营场所所有中央空调或分体空调; c) 企业具备双路供电系统或自备应急发电设备。	1. 符合 a) 项要求, 得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求, 得 0.5 分。	
30. 燃气安全和消防安全	2	a) 企业应安装符合国家标准要求的燃气泄漏报警装置; b) 足量配备消防栓、灭火器、灭火毯、消防铲等消防器材; c) 应急照明设施、喷淋设备、烟感报警器, 有效运行; d) 消防警示标识、逃生示意图、安全出口指示牌等完好齐全; 疏散通道保持畅通。	1. 符合 a) 项要求, 得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求, 得 0.5 分。 4. 符合 d) 项要求, 得 0.5 分。		

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表（续）

一般项					
评价指标		分值	评定要求	评分说明	得分
食品 加工 与 程 管 控 40分	31. 原料控制和原料贮存	5	a) 具有供货者合法有效的资质，提供许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证，落实食品、食品原料及食品相关产品的索证索票和进货查验制度，建立食品采购与验收台账，全面落实食材入市必登要求，搭建信息化溯源体系，实现食品原料全程可追溯； b) 食品原料贮存严格遵守《食品安全法》相关规定，分区分类、分区离地离墙存放，贮存环境温湿度符合食材储存条件。 c) 实行常态化定期自查，及时清理变质食材、过期食品；食用农产品、散装食品标识规范，大包装食品（预包装）外包装信息齐全，产地、供货来源、进货渠道等溯源信息完整； d) 企业建有原料验收制度和验收标准，且实际购入的物料符合相应验收标准。	1. 符合 a) 项要求，得 2 分。 2. 符合 b) 项要求，得 1 分。 3. 符合 c) 项要求，得 1 分。 4. 符合 d) 项要求，得 1 分。	
	32. 食品添加剂管理	1.5	a) 建立健全食品添加剂管理制度、进货查验记录、使用记录，规范有效； b) 按照“五专”要求管理，食品添加剂食用符合 GB 2760； c) 食品添加剂无超范围超限量使用。	1. 符合 a) 项要求，得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求，得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求，得 0.5 分。	
	33. 粗加工与切配	2	a) 不得使用变质过期的原材料； b) 动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料水池不得混用。	1. 符合 a) 项要求，得 1 分。 2. 符合 b) 项要求，得 1 分。	
	34. 烹调过程与面点加工	4	a) 有规范的烹调加工与（或）面点加工制度和工艺流程，且符合食品安全加工要求； b) 烹调过程严格控制火候、时长，确保食材熟透，加工时餐食中心温度不低于 70℃；无生熟交叉污染，不使用过期、变质原辅料。	1. 符合 a) 项要求，得 2 分。 2. 符合 b) 项要求，得 2 分。	
	35. 备餐送餐	4	a) 严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654 中有关备餐、送餐的相关要求； b) 规范执行分餐分装流程，餐食分装定量规范，餐盒餐具洁净卫生。如供应学生餐，热食在熟制后需在 1 h 内分装成盒或直接盛放于密闭容器，且制作完成后食用时限不超过 3 h。	1. 符合 a) 项要求，得 2 分。 2. 符合 b) 项要求，得 2 分。	
	36. 食品再加热	1	熟制食品在 8℃~60℃ 条件下存放时长超过 2 h 且未发生感官性状变化的，再次食用前须充分复热，复热后食品中心温度不得低于 70℃。	符合要求，得 1 分。	

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表 (续)

一般项					
评价指标	分值	评定要求	评分说明	得分	
食品 加工与 过程管 控 40分	37. 异物管理	2	a) 建立食品异物防控管理制度, 从食材清洗、分拣剔除、加工操作、环境卫生、工器具防护、人员着装管控全流程防范毛发、碎屑、金属碎屑、杂物等异物混入餐食; b) 一旦发现异物, 立即启动隔离处置流程, 溯源整改并做好记录。	1. 符合 a) 项要求, 得 1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 1 分。	
	38. 食品留样	2	a) 具有明确的食品留样制度, 留样工作由专人负责、专人操作、专人记录、使用专用留样工具或容器、留样冷藏柜或冰箱由专人管理; b) 留样食品品种齐全, 每种食品留样量不少于 125 g, 留样时间不少于 48 h, 冷藏温度为 0℃~8℃, 每批次留样均有详细记录, 留样样品上有显著的标签, 标注样品名称、日期及时间、留样量等信息。	1. 符合 a) 项要求, 得 1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 1 分。	
	39. 节约管理	3.5	a) 制定能源使用、食材采购、储存、加工操作、服务环节等方面的节约制度; b) 制定包括但不限于水、电、气、煤等能源节约指标; c) 安排专人负责落实节约制度的各项要求, 把节约效果纳入岗位考核中; 定期对节约制度落实情况进行考核测评, 根据节约成效, 对相应负责人实施奖惩措施, 并将考核结果在单位内部公示; d) 在显著位置设置合理取餐、禁止浪费等提示; 从业人员主动提示消费者理性消费, 杜绝浪费。	1. 符合 a) 项要求, 得 1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 1 分。 3. 符合 c) 项要求, 得 1 分。 4. 符合 d) 项要求, 得 0.5 分。	
	40. 餐具及工器具清洗和消毒保洁	3	a) 清洗流程符合标准, 并且有严格的管理制度; b) 有明确的消毒管理制度, 消毒餐(饮)具符合 GB 14934 要求; c) 专供存放消毒后餐用具的保洁设施, 标记明显, 结构密闭并易于清洁; d) 炊具、餐具用后清洗消毒后, 做到定位存放; e) 集中清洗消毒的严格按照 GB 31651 中有关餐饮具集中消毒的要求, 每批次消毒后餐饮具有出厂检验报告。如果非集中清洗消毒的, 提供每半年一次委托检验报告。	1. 符合 a) 项要求, 得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 1 分。 3. 符合 c) 项要求, 得 0.5 分。 4. 符合 d) 项要求, 得 0.5 分。 5. 符合 e) 项要求, 得 0.5 分。	

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表（续）

一般项					
评价指标		分值	评定要求	评分说明	得分
食品 加工 与过 程管 控 40分	41. 餐 食配 送或 堂食 (二选 一)	5	<p>餐食配送：</p> <p>a) 配备专用密闭食品配送车辆，车体整洁干净，落实定期清洗消毒制度；车内配备温度监测设施，冷链配送车辆全程温控达标；车身及车内标识清晰，同时做好配送餐品标识标注；</p> <p>b) 热食配送过程中，全程保持食品中心温度$\geq 60^{\circ}\text{C}$，配送全程时长不得超过 2 h；冷藏配送过程中，全程保持食品温度在$0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$之间，配送全程时长不得超过 4 h。全程温度记录完整；</p> <p>c) 配送单据齐全，交接签字完整；可实现配送路线、时间、人员追溯。</p>	<p>1. 符合 a) 项要求，得 2 分。</p> <p>2. 符合 b) 项要求，得 2 分。</p> <p>3. 符合 c) 项要求，得 1 分。</p>	
		5	<p>堂食：</p> <p>a) 堂食菜单公示清晰，标注菜品名称、价格、主要食材及口味，明码标价，无虚假宣传；提供公筷公勺，摆放规范且便于取用；</p> <p>b) 堂食供餐有序，取餐区标识清晰，避免拥挤混乱；餐后餐具回收及时，餐桌清理擦拭到位，无残留食物、油污；</p> <p>c) 堂食区域配备必要的休息设施、垃圾桶（分类设置），通风良好、无异味，采光充足，符合卫生规范。</p>	<p>1. 符合 a) 项要求，得 2 分。</p> <p>2. 符合 b) 项要求，得 2 分。</p> <p>3. 符合 c) 项要求，得 1 分。</p>	
	42. 食 品安 全管 理组 织和 制度	5	<p>a) 建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制；</p> <p>b) 企业食品安全管理机构健全、职责明确；</p> <p>c) 主要负责人知晓食品安全责任。</p> <p>d) 企业结合经营实际推行 4D、6S、5T、6T 等餐饮现场管理模式，全面覆盖加工操作、仓储存放、环境卫生等环节，建立常态化执行与自查机制，管理制度健全，现场落实到位，具备完整台账、巡查记录、现场实景等齐全实施佐证资料。</p>	<p>1. 符合 a) 项要求，得 2 分。</p> <p>2. 符合 b) 项要求，得 0.5 分。</p> <p>3. 符合 c) 项要求，得 0.5 分。</p> <p>4. 符合 d) 项要求，得 2 分。</p>	
	43. 食 品安 全突 发事 件应 急和 事故 赔偿 机制	2	<p>a) 熟悉处置过程，应建立防火、防盗、防各类事故的制定实际有效的食品安全突发事件应急处置预案和管理机制；</p> <p>b) 企业按投保食品安全责任保险，保单在有效期内，投保保额适配经营规模与日均供餐人数。</p>	<p>1. 符合 a) 项要求，得 1 分。</p> <p>2. 符合 b) 项要求，得 1 分。</p>	

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表 (续)

一般项					
评价指标		分值	评定要求	评分说明	得分
服务质量与投诉处理 5分	44. 服务质量和满意度	3	a) 员工着装整洁, 挂牌上岗, 热情服务, 态度和蔼, 文明用语, 无争吵现象; b) 服务承诺制度上墙, 服务规范化, 操作标准化; c) 就餐人员综合满意度不低于 80%; d) 服务合作甲方满意度评价良好, 服务满意率不低于 80%。	1. 符合 a) 项要求, 得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求, 得 1 分。 4. 符合 d) 项要求, 得 1 分。	
	45. 举报投诉处理	2	a) 明示食品安全投诉举报电话, 建立投诉处理机制, 确保能够及时、有效响应并妥善处理消费者食品安全相关投诉。 b) 畅通消费者意见反馈渠道, 有投诉意见箱, 对消费者投诉、意见实行“有记录、有核查、有改进、有回复”闭环管理, 留存投诉处理、意见反馈及整改相关记录。	1. 符合 a) 项要求, 得 1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 1 分。	
加分项					
评价指标		分值	评定要求	评分说明	得分
加分项 10分	46. 营养健康与个性化服务	2	a) 配备专业营养配餐团队, 针对学生、上班族、老年群体等不同人群制定科学膳食方案, 结合素食、低脂、低糖等特殊饮食需求, 推出个性化定制餐单; b) 菜品展示区域规范标注热量、蛋白质、脂肪、碳水等营养成分信息, 常态化开展“三减三健”营养健康科普宣传, 引导健康用餐; c) 优化餐品规格设置, 推行半份菜、小份菜等多样分量餐食, 践行“三减三健”健康饮食理念。	1. 符合 a) 项要求, 得 1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 0.5 分。 3. 符合 c) 项要求, 得 0.5 分。	
	47. 企业文化与社会责任	1	a) 企业文化: 有明确的企业价值观、经营理念和企业文化精神, 通过内部培训、宣传等方式, 使员工认同并践行企业文化, 营造积极向上的企业氛围; b) 社会责任: 积极履行社会责任, 参与公益活动, 如为贫困地区学校提供免费餐食、为灾区捐款捐物等, 树立良好的企业形象。	1. 符合 a) 项要求, 得 0.5 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 0.5 分。	
	48. 使用“鹭品”	2	采购符合供厦食品标准的产品 (“鹭品”) a) 大米、面、食用油、肉、鸡蛋、奶等食品原料中至少 5 种; b) 蔬菜、水果等原料中至少 3 种。	1. 符合 a) 项要求, 得 1 分。 2. 符合 b) 项要求, 得 1 分。	

表 B.1 团餐企业餐饮服务星级评定评分表（续）

加分项					
评价指标		分值	评定要求	评分说明	得分
加分项 10分	49. 智能设备与智慧化管理系统应用	3.5	a) 根据线上订餐、智能结算、库存管理、数据分析各功能的完善程度及运行效果评分,构建智能化食材供应链体系,根据销售预测、库存水平及市场动态自动调整采购计划,库存管理精准高效,食材新鲜度与品质优良; b) 数据分析:开展经营数据收集与分析,运用数据信息优化菜品结构、提升服务质量,在成本控制、业务拓展和品牌建设发挥支撑作用,推动企业规范化、精细化运营。 c) 配备智能设备,如智能烹饪设备、智能温控报警设备、智能称重设备; d) 智能设备正常运行,相关运行记录完整。	1. 符合 a) 项要求,得 1 分。 2. 符合 b) 项要求,得 1 分。 3. 符合 c) 项要求,得 1 分。 4. 符合 d) 项要求,得 0.5 分。	
	50. 参与标准制定	1.5	制定相关标准(现行有效)情况 a) 参与国家标准、行业标准制定; b) 参与地方标准、团体标准制定。	1. 符合 a) 项要求,得 1 分。 2. 符合 b) 项要求,得 0.5 分。	
合计					
备注					
评审人员(签名)			被评审单位(签章)		
评审日期: 年 月 日			评审日期: 年 月 日		

参 考 文 献

- [1] GB/T 13391 餐饮企业的等级划分和评定
 - [2] GB/T 14308 旅游饭店星级的划分与评定
 - [3] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [4] GB 18483 饮食业油烟排放标准（试行）
 - [5] GB/T 19012 质量管理 顾客满意 组织投诉处理指南
 - [6] GB/T 27306 食品安全管理体系餐饮业要求
 - [7] GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - [8] GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
 - [9] GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
 - [10] GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
 - [11] GB/T 45701 校园配餐服务企业管理指南
 - [12] CNAS-SC185 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证机构认可方案
 - [13] SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求
 - [14] T/XMSSAL 0069 供厦标准 制止餐饮浪费管理规范
 - [15] T/XMSSAL 0072 学校“星级食堂”评定规范
 - [16] T/XMSSAL 0119 长者食堂食品安全星级评定规范
 - [17] T/XMSSAL 0112 供校集体配餐食品安全管理规范
 - [18] 中共中央、国务院印发《“健康中国2030”规划纲要》.2016.
 - [19] 国家市场监督管理总局关于修改《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的决定（国家市场监督管理总局第97号令）.2025.
 - [20] 食品经营许可证与备案管理办法（国家市场监督管理总局第78号令）.2023.
 - [21] 厦门市人民政府办公厅关于印发厦门市食品安全突发事件应急预案的通知（厦府办〔2021〕62号）.2021.
-