**《景区餐饮门店等级评价准则》编制说明**

**一、项目来源：**

根据浙江省食品学会关于印发2021年度第三批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司组织成立起草工作组负责团体标准《景区餐饮门店等级评价准则》草案稿的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

**二、标准制定工作的目的与意义：**

1.背景

旅游景区餐饮服务是指针对游客存参观游览过程中的餐饮需求而提供的服务。餐饮服务是景区服务的重要组成部分，餐饮服务的质量水平和风格特色在很大程度上反映了景区经营的总体质量水平和风格特色。

2017年7月浙江省旅游局关于印发《浙江省旅游业餐饮服务食品安全提升规划（2017—2020）》的通知，以实施提升旅游业餐饮服务食品安全提升规划为载体，进一步健全餐饮服务食品安全监管长效机制，落实餐饮单位食品安全的主体责任，切实为广大游客提供美味、特色、满意、健康和安全的食品。

2018年为保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全我国修订了《食品安全法》。浙江省人民政府办公厅关于印发《2018年浙江省食品安全工作要点的通知》中提到：要深入实施餐饮业质量安全提升工程。做好浙江省餐饮业质量安全提升三年行动计划（2018-2020年）、放心消费示范餐饮双千双百提升工程、旅游业餐饮服务食品安全提升规划等工作的组织实施。

景区内的餐饮类型有：大排档、快餐服务点、特色餐馆、宴会餐厅、主题餐厅和农家乐，不同类型以满足不同消费人群的需求，但由于餐饮门店的层次多样，导致了管理水平的参差不齐。

旅游景区餐饮服务的特点：1、消费层次高，旅游景区因客流量大以及地理位置特殊，人均消费比一般餐饮点高。随着人民收入逐渐提高，游客对餐饮服务质量的要求会越来越高。2、经营方式灵活，旅游景区餐饮服务的经营方式具有灵活性，主要有景区自助经营、承包经营、特许经营等多种经营方式。3、管理难度大，旅游景区餐饮服务因其经营方式灵活，缺乏有效的管理制度，所以管理难度很大。旅游景区的小餐饮店多数为夫妻店，或家庭作坊，产品粗糙，环境卫生得不到保证，质量控制随意性强，从而使很多顾客望而却步。管理制度不健全就会造成管理混乱，食品加工、贮存和运送食品的工具卫生得不到保障，会直接影响到食品的新鲜度，如果食品的新鲜度差，极易造成[食物中毒](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E7%89%A9%E4%B8%AD%E6%AF%92/1020625)。

景区餐饮企业经营的高成本直接导致了产品的高价位，为了能让游客有一个比较能接受的价位，餐饮企业必然会降低其他成本以达到利润最大化。比如:餐饮企业通过降低原材料成本、劳动力成本、水电成本来降低总成本以获得利润，结果造成餐伙产品量少、质量差、卫生条件不合格、服务速度慢、服务态度差等问题，既损害了游客的利益，也使景区的形象遭到不同程度的破坏。游客利益受到损害，导致景区形象受损，游客数量减少，客源不足又严重制约景区餐饮业的经营活动。常此以往，景区的餐饮业就进入了经营环境的恶性循环之中。

2.拟解决的问题

（1）“天价”菜肴、宰客欺客、没有明码标价的问题。

（2）露天加工烹饪的问题。

（3）原材料没有追溯渠道的问题。

（4）门店管理不当导致的卫生问题。

3.必要性

制定景区餐饮门店评价规范，统一景区餐饮门店评价标准，便于对企业和监管部门对景区餐饮门店进行管理、考核、对比。能够弥补我国景区餐饮门店评价标准的空白，致力于为消费者提供价格合理、服务周到、特色鲜明的餐饮服务。

**三、与我国法律法规和其他标准的关系**

目前餐饮门店执行的主要是《中华人民共和国食品安全法》规定的是食品经营过程中最低要求，只能作为评价的最低指标。

必须执行的规范有《餐饮服务食品安全操作规范》主要规定了一般餐饮门店的卫生要求。

国家标准GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB/T 33497-2017《餐饮企业质量管理规范》针对的对象是一般餐饮门店的要求，缺少对景区特色的评分要求；GB/T 13391-2009《餐饮企业的等级划分和评定》主要是正对门店大小等服务要求进行评级。

行业标准SB/T 10426-2007《餐饮企业经营规范》、SB/T 10580 -2011《餐饮业现场管理规范》同样缺少景区特色的评分要求。

**四、标准制定工作主要过程：**

1、2021年5月20日～6月19日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年6月20日～8月15日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2021年8月17日～8月20日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2021年度第三批团体标准立项的通知》，成立起草工作组。

4、2021年8月21日～2021年8月23日，完成《景区餐饮门店等级评价准则》团体标准草案稿。

5、2021年8月24日～8月26日，完成《景区餐饮门店等级评价准则》团体标准工作组讨论稿。

6、2021年8月28日在海宁浙大圆正酒店召开专家研讨会，会上对标准文本和编制说明展开讨论，提出了如下修改建议1、申报材料中增加了自评表，删除了产品清单2、在场所要求中删除了建筑装修风格要求，增加了景区建筑消费要求3、增加了顾客洗手设施要求等。

7、2021年8月29日～8月31日，完成《景区餐饮门店等级评价准则》团体标准征求意见稿。

**五、标准制定原则：**

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按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》的编写原则进行编写。以餐饮卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性的原则

本规范制定过程中按照可操作性的原则，结合企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为景区餐饮行业、企业、提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照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》的编写原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、餐饮企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

**六、标准主要条款说明：**

**1、标准名称和范围：**

根据关于浙江省食品学会发布2021年度第三批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“景区餐饮门店等级评价准则”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了景区餐饮门店等级评价基本原则、总体要求、评价小组、等级划分、评价程序、评价要求及评分细则。本文件适用于景区餐饮门店的等级评价。

**2、规范性引用文件：**

本文件没有规范性引用文件。

**3、术语和定义：**

本文件没有需要界定的术语和定义。

**4、基本原则**

4.1公正性：评价要求统一公开，评价过程透明，评价人员由第三方机构组成，与被评价门店无相关利益。

4.2可操作性：评价程序明确，评价过程完整，评价资料具有可追溯性，申报材料和评价程序符合操作要求。

4.3安全性：各评价要求的设定应符合相关法律法规，应考虑食品安全、公共安全和绿色环保要求。

4.4先进性：各评价要求的设定应具有技术先进性，从而确保技术先进能力强的门店与一般的门店得以区分。

**5、总体要求**

根据同类评价标准要求确定：应取得食品经营许可证，且未在国家企业信用信息公示系统经营异常名录和严重违法失信名单中。

**6、评价小组**

6.1人员资质

根据GB/T 39683-2020《政务服务中介机构信用等级划分与评价规范》确定：现场评审应由有资格的评价人员承担，应具备中级及以上职称或食品相关工作3年以上经验。

6.2人员职责

评价小组工作职责包括:

1. 制定工作计划；
2. 收集、整理门店的资料和数据信息；
3. 核査材料和信息的真实性；
4. 依据本文件对门店进行评价；
5. 提出评价结果和建议。

**7、等级划分**

评分要求中总分设定为100分，各等级所需最低分值应符合下列规定：

1. 示范单位：总分不低于85分；
2. 达标单位：总分不低于60分。

**8、评价程序**

8.1申报：根据GB/T 39683-2020《政务服务中介机构信用等级划分与评价规范》8.1确定：由申报对象自愿向相关协会或景区主办方申报。申报时需提交申请表、经营资质证明材料、产品清单以及其他相关证明材料。

2021年8月28日专家研讨会上修改为：由申报对象自愿向相关协会或景区主办方申报。申报时需提交申请表、经营资质证明材料、自评表以及其他相关证明材料。

8.2受理：根据GB/T 39683-2020《政务服务中介机构信用等级划分与评价规范》8.2确定：相关协会或景区主办方应在3～5个工作日内受理申报对象提交的申请，并对申报对象的资格条件进行审核。

8.3评分：组织第三方机构进行现场评审打分，并提出示范单位和达标单位建议名单。

8.4公布：建议名单报相关协会或景区主办方领导同意后，对拟认定的示范单位和达标单位进行公示，公示期不少于3个工作日，公示期满无异议后发文公布。

**9、评价要求及评分细则**

评价要求及评分细则应符合附录A的规定。

**附录A（规范性）景区餐饮门店等级评价表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 评价要求 |
| 1.场所布局与结构（共11分） | 根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第三十三条要求确定：经营和贮存场所不得设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。（1分） |
| 根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第三十三条要求确定：具有与经营的产品品种、数量相适应的场所。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.2.1要求确定：食品处理区的设计根据食品加工、供应流程合理布局。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.2.2要求确定：设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等）。（1分） |
|
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.3.1.2要求确定：天花板、地面、墙壁、门窗的结构能避免有害生物侵入和栖息。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.3.3.1要求确定：地面的铺设材料无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，平坦防滑，易于清洁、消毒，有利于防止积水，结构应有利于排污和清洗的需要。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.3.3.2要求确定：需经常冲洗的场所，在操作高度范围内的墙面光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。需经常冲洗场所的门，表面光滑、不易积垢。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》3.3.4.2要求确定：服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施（如安装防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等）。（1分） |
| 根据实际情况确定：具有符合景区特色的建筑装修风格。（1分）2021年8月28日专家研讨会上修改为：符合景区建筑装修防火要求。（1分） |
| 根据实际情况确定：设立独立包厢，且包厢墙壁采用隔音材料。（1分） |
| 根据实际情况确定：设立独立加工操作间（厨房）与用餐区域分隔。（1分） |
| 2.设施设备（共23分） | 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.2.2要求确定：需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度；排水沟设有可拆卸的盖板，排水沟内不设置其他管路。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.2.4要求确定：专用操作区不设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.3.2要求确定：餐用具清洗消毒设施与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.3.2要求确定：采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.3.4要求确定：设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.3.2要求确定：用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备能明显区分，分开放置和使用。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.4.3要求确定：专用操作区水龙头采用非手动式。（1分） |
| 2021年8月28日专家研讨会上增加：提供顾客用洗手设施。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.4.4要求确定：洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.4.5要求确定：从业人员专用洗手设施附近的显著位置标示简明易懂的洗手方法。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.6.1要求确定：更衣区与食品处理区处于同一建筑物内，并位于食品处理区入口处。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.1要求确定：根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及冷冻、冷藏设施。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.5要求确定：冷冻、冷藏设施设有可正确显示内部温度的测温装置。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.2要求确定：同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.9.6要求确定：清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的贮存设施有醒目标识，并应与食品、包装材料等分开存放或者分隔放置。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》4.10要求确定：设置专用带盖废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。（2分） |
| 2021年8月28日专家研讨会上增加：建设透明式或视频式阳光厨房。（3分） |
| 3.原料采购、验收与贮存（共16分） | 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.1.2要求确定：采购时按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.3.1要求确定：自行采购的，按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。（2分）实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件，门店应能及时查询。 |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.1.3要求确定：建立固定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.4.1要求确定：食品原料、半成品、成品分隔或者分离贮存。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.4.1要求确定：贮存过程中，与墙壁、地面保持适当距离。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.4.2要求确定：散装食品原料（食用农产品除外）贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.4.3要求确定：贮存过程能符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》5.4.5要求确定：变质、超过保质期或者回收的食品原料应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。（2分） |
| 4.加工过程（共5分） | 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.2.3要求确定：经过初加工的食品做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品及时使用或者冷藏冷冻。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.3.2要求确定：需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度达到70℃以上；加工时食品的中心温度低于70℃的，严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等）。（1分）2021年8月28日专家研讨会上修改为：需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度达到70℃以上；加工时食品的中心温度低于70℃的，严格控制原料质量安全，确保产品质量安全的烹饪时间。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.4.1要求确定：直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作按规定在专用操作区进行。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.4.3要求确定：每餐或每班加工前，对操作台面进行消毒，并做好消毒记录。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》6.4.6要求确定：食品容器、工具使用应清洗消毒并保持清洁，并做好消毒记录。（1分） |
| 5.供餐服务（共3分） | 根据实际情况确定：服务员上菜时能够报出菜名，并能够向顾客进行菜品介绍。（1分） |
| 根据实际情况确定：服务员定期更换用餐客户的骨碟。（1分） |
| 根据实际情况确定：能够提供幼儿餐具和座椅。（1分） |
| 6.人员（共12分） | 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.1.1要求确定：建立并执行食品从业人员健康管理制度。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.1.2要求确定：从事接触直接入口食品工作的人员每年进行健康检查，并取得健康证明。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.1.4要求确定：从业人员每天上岗前进行健康状况检查，并做好记录。（1分）2021年8月28日专家研讨会上修改为：从业人员每天上岗前进行健康状况检查，疫情期间做到“亮码测温”并做好记录。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.2.3要求确定：穿清洁的工作服，戴清洁的工作帽，不留长指甲、涂指甲油，不化妆，佩戴的饰物不外露。（1分）根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.2.4要求确定：操作时，佩戴清洁的口罩。口罩能够遮住口鼻。（1分）2021年8月28日专家研讨会上合并为：穿清洁的工作服，戴清洁的工作帽，不留长指甲、涂指甲油，不化妆，佩戴的饰物不外露。操作时，佩戴清洁的口罩。口罩能够遮住口鼻。（2分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》11.2.5要求确定：个人用品集中存放，存放位置不影响食品安全。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》13.1.2和《中华人民共和国食品安全法》要求确定：配备食品安全管理能力的食品安全管理人员。（2分） |
|
| 根据餐饮门店实际情况确定：餐厅门口配备引导服务人员。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》12章和《中华人民共和国食品安全法》要求确定：对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训和考核，并做好培训和考核记录。（2分） |
| 7.管理（共15分） | 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》13.1要求确定：建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、食品安全培训、食品安全自查、进货查验记录、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。（8分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》13.5.2和13.5.3要求确定：自行采购的，如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。（4分）实行统一配送方式经营的，由企业总部统一进行食品进货查验记录的，各门店也对收货情况进行记录。 |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》13.5.4要求确定：记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不少于1年。（1分） |
| 根据GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》13.5.5要求确定：采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。（2分） |
| 8.争优指标（共15分） | 餐饮门店为中华老字号。（2分） |
| 餐饮门店加工工艺被列入非物质文化遗产。（3分） |
| 近5年内获得荣誉证书情况。（3分） |
|
| 企业信用情况。（3分） |
| 制定与其产品相关的标准（现行有效的国家、行业、团体、地方标准）情况。（4分） |
|