**《牛排门店等级评价准则》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《牛排门店等级评价准则》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

随着我国对外贸易政策的不断开放，我国与世界各个国家的联系更加紧密，不仅西方文化理念在国内显现，西方的饮食文化也在不断的涌入，各种品牌的牛排门店遍布我国各地。

2016年牛排行业市场规模达到1500亿元，2019规模达到2500亿元，近三年增长了66.6%。

### 牛排作为牛排门店的主要产品，种类也是各式各样，按部位主要分为4种，包括菲力牛排、西冷牛排、肉眼牛排、T骨牛排。按熟度主要分为5种，包括一分熟、三分熟、五分熟、七分熟和全熟。

但也有不少门店由于缺乏规范化管理出现了食品安全问题，例如：2015年山东齐鲁一牛排店4人聚餐后出现发烧、腹泻现象，2016年福建省福州市一牛排店出现多人中毒现象，2017年台州市椒江区一牛排店的牛排抽检结果牛原性成阳性，被判不合格，多次的不合格事件为牛排店敲响了警钟。

由于国内和国外牛排行业发展势头良好，牛排门店越来越多，却没有统一的门店评价规范，对于牛排行业发展显得尤为不利，相比其他餐饮门店进行的“米其林”、“黑珍珠”评级，显得格外弱势。为与其他餐饮行业齐头并进，且与一般评级方式有所不同，制定该项团体标准，以食品安全为基本要求，以牛排制作为特色要求对牛排门店进行评价。

2.拟解决的问题

（1）没有对牛排门店食品安全质量进行评价的依据。

（2）原材料没有追溯渠道。

（3）牛排制作过程（如解冻、烹饪等）不当引起的卫生问题。

（4）门店管理不当导致的卫生问题。

3.必要性

制定牛排门店评价规范，统一牛排门店评价标准，便于对企业和监管部门对牛排门店进行管理、考核、对比。能够弥补我国牛排门店评价标准的空白，为消费者提供更好的选择参考。**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》。

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》等标准都是用于规范中式餐饮门店的管理，没有统一西式牛排、酱汁、意面等食品的要求，与牛排餐饮门店有共同的管理要求可用做此标准的参考依据。

**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《牛排门店等级评价准则》团体标准草案稿。

5、2021年8月24日～9月2日，经过工作组讨论后完成《牛排门店等级评价准则》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。以牛排卫生安全为原则，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。为牛排门店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“牛排门店评价规范”。

2021年8月24日工作组讨论会修改为：“牛排门店等级评价准则”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了牛排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。本文件适用于牛排门店的等级评价。

**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日工作组讨论后修改为：由申报对象自愿向相关协会申报。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）牛排门店等级评价表**

|  |  |
| --- | --- |
| 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：符合建筑装修防火要求（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日工作组讨论后增加：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日工作组讨论后增加：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15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。（1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7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） |
| 冷冻牛排使用前应在0～4℃的环境下解冻，解冻后的牛排放入冷藏冰箱(0～4℃)贮存，解冻后的牛排应在60h内使用完并在容器上标注使用期限。（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日工作组讨论后修改为：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） |
| 应预先规定酱汁的保存条件及保质期，保质期不应超过 48h，并在容器上标注使用期限。（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5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） |
| 保持就餐环境整洁卫生，提供公筷公勺夹具。（1分） |
| 门店有自助区的，每个菜品应配置单独的取餐工具。（1分）  没有自助区的可合理缺项。 |
| 根据顾客要求提供牛排分切服务的。（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12分） | 近5年内获得荣誉证书情况。（4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。（5分） |
|