ICS 03.080.01

CCS A 00

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

牛排门店等级评价准则

Steak store rating evaluation criteria

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X-XX-XX发布

202X-XX-XX实施

浙江省食品学会  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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

牛排门店等级评价准则

1. 范围

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。

1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

1. 术语与定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

1. 基本原则
   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。

* 1. 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。

* 1. 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。

* 1. 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。

1. 总体要求

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。

1. 评价小组
   1. 人员资质

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。

* 1. 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。
6. 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。
3. 评价程序
   1. 申报

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。

* 1. 受理

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。

* 1. 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。

* 1. 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。

1. 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。

（规范性）

牛排门店等级评价表

牛排门店等级评价指标及评价要求见表A.1。

* 1. 牛排门店等级评价表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 评价要求 | 评分细则 |
| 1.场所布局与结构  （共11分） | 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） | 检查经营和贮存场所符合要求的，得1分。 |
| 具有与经营的产品品种、数量相适应的场所。（1分） | 检查经营场所能够满足经营需要的，得1分。 |
| 食品处理区的设计根据食品加工、供应流程合理布局。（1分） | 检查布局，能够符合操作流程的，得1分。 |
| 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） | 设置独立隔间，得1分。 |
| 设置区域或者设施，得0.5分。 |
| 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） | 检查天花板、地面、墙壁、门窗符合要求的，得1分。 |
| 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） | 检查地面符合要求的，得1分。 |
| 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） | 检查墙壁、门符合要求的，得1分。 |
| 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） | 检查现场应采取有效措施的，得1分。 |
| 符合建筑装修防火要求。（1分） | 检查现场符合要求，得1分。 |
| 设立独立包厢，且包厢墙壁采用隔音材料。（1分） | 检查餐厅布局，符合要求得1分。 |
| 设立独立加工操作间（厨房）与用餐区域分隔。（1分） | 检查餐厅布局，符合要求得1分。 |
| 2.设施设备（共23分） | 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） | 检查排水沟符合要求的，得1分。 |
| 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） | 检查专用操作区符合要求的，得1分。 |
| 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） | 检查餐用具清洗消毒设施符合要求的，得1分。 |
| 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） | 检查现场采用化学消毒方法并设置餐用具专用消毒设施、设备的符合要求的，得1分；若采用其他消毒方法则合理缺项。 |
| 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） | 设置专用保洁设施或者场所，得0.5分；设立标签标识加以区分，得0.5分。 |

表A.1牛排门店等级评价表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 评价要求 | 评分细则 |
| 2.设施设备（共23分） | 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） | 设置标签标识加以区分，得1分。 |
| 专用操作区水龙头采用非手动式。（1分） | 提供温水，得1分。 |
| 不提供温水，得0.5分。 |
| 提供顾客用洗手设施。（1分） | 检查现场符合要求，得1分。 |
| 洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等。（1分） | 检查现场符合要求，得1分。 |
| 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） | 检查现场符合要求，得1分。 |
| 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） | 设立独立的更衣间，得2分。 |
| 设立更衣区，得1分。 |
| 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） | 设置冷冻设施，得1分；设置冷藏设施，得1分。 |
| 冷冻、冷藏设施设有可正确显示内部温度的测温装置。（1分） | 检查现场符合要求，得1分。 |
| 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） | 设存放区域并显著标示，得1分；分离或分隔存放，得1分。 |
| 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） | 设置醒目标识，得0.5分；与食品、包装材料等分开存放或者分隔放置，得0.5分。 |
| 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） | 设置专用带盖废弃物存放设施，得1分；设立区分标识，得0.5分。 |
| 建设透明式或视频式阳光厨房。（3分） | 建设智慧阳光厨房（具有AI抓拍技术）并接入当地市场监督管理部门平台的得3分；一般阳光厨房得1.5分。 |
| 3.原料采购、验收与贮存  （共15分） | 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） | 检查近3个月内5个批次供货者的许可资质证明复印件，符合要求，得2分。 |
| 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。 | 检查近3个月内5个批次原料的产品合格证明文件，符合要求，得2分。实行统一配送方式经营的各门店应能够提供上述材料。 |
| 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） | 检查其供应商目录，供货渠道稳定，得2分。 |
| 食品原料、半成品、成品分隔或者分离贮存。（2分） | 检查贮存场所是否分隔或者分离贮存，得2分。 |
| 贮存过程中，与墙壁、地面保持适当距离。（2分） | 检查贮存场所做到离墙离地，得2分。 |
| 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） | 检查贮存场所标识情况，每项得0.5分，最多得1.5分；使用密闭容器贮存，得0.5分。 |
| 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） | 检查贮存场所贮存温度符合要求，得1分。 |

表A.1牛排门店等级评价表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 评价要求 | 评分细则 |
| 3.原料采购、验收与贮存  （共16分） | 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） | 检查现场有显著标志或设置变质食品贮存场所，得1分；如实记录销毁情况的得1分。 |
| 4.加工过程（共7分） | 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） | 检查现场符合要求，得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） | 检查解冻设备温度符合要求，得0.5分，检查使用期限，符合要求，得0.5分。 |
| 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） | 检查产品温度验证记录，符合要求，得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） | 检查酱汁使用期限，符合要求，得1分。 |
| 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） | 检查现场符合要求，得1分。 |
| 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） | 检查近3个月内的消毒记录符合要求，得1分。 |
| 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） | 检查近3个月内的消毒记录符合要求，得1分。 |
| 5.供餐服务  （共5分） | 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） | 检查服务现场，能够报出菜名，得0.5分，能够向顾客进行菜品介绍，得0.5分。 |
| 保持就餐环境整洁卫生，提供公筷公勺夹具。（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。 | 检查自助区配置单独的取餐工具，得1分。 |
| 根据顾客要求提供牛排分切服务的。（1分） | 检查服务规程，内容包含分切服务，得1分。 |
| 能够提供幼儿餐具和座椅。（1分） | 检查幼儿餐具和座椅符合要求，得1分。 |
| 6.人员  （共12分） | 建立并执行食品从业人员健康管理制度。（1分） | 检查制度文件符合要求，得1分。 |
| 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） | 检查健康证明符合要求，得2分。 |
| 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） | 检查晨检记录符合要求，得1分。 |
| 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） | 检查现场1～2名工作人员穿清洁的工作服，戴清洁的工作帽，不留长指甲、涂指甲油，不化妆，佩戴的饰物不外露求，得1分；佩戴清洁的口罩。口罩能够遮住口鼻，得1分； |

表A.1牛排门店等级评价表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 评价要求 | 评分细则 |
| 6.人员  （共12分） | 个人用品集中存放，存放位置不影响食品安全。（1分） | 检查现场符合要求，得1分。 |
| 配备食品安全管理能力的食品安全管理人员。（2分） | 配备专职食品安全管理人员，得2分 。 |
| 配备兼职食品安全管理人员，得1分。 |
| 餐厅门口配备引导服务人员。（1分） | 检查服务现场，符合要求得1分。 |
| 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） | 检查培训记录符合要求，得1分；检查考核记录符合要求，得1分。 |
| 7.管理  （共15分） | 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） | 检查制度文件，每项制度得1分。 |
| 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。  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。（4分） | 检查近3个月5个批次的进货查验记录，记录项目每项得0.5分，最多得4分。实行统一配送方式经营的各门店应能够提供上述记录。 |
| 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） | 检查记录和相关凭证符合要求，得1分。 |
| 采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。（2分） | 检查现场能够操作演示的，得2分。 |
| 8.争优指标  （共12分） | 近5年内获得荣誉证书情况。（4分） | 检查企业证明材料获得全国性荣誉，每项得2分；获得省级荣誉，每项得1分；获得市级荣誉，每项得0.5分，最多得4分。 |
| 企业信用情况。（3分） | 获得AAA级重合同守信用单位得2分；获得AA级重合同守信用单位得1分。近3年内在国家企业信用信息公示系统无行政处罚记录，加1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） | 检查标准文本，标准为第一起草单位每项标准得2分；标准为第2～3位的每项标准得1分；参与标准制定的每项标准得0.5分，最多得5分。 |
|

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_