

ICS03.080.99

X 10

T/TCYCYPR

河北省团餐与饮食行业协会团体标准

T/TCYCYPR001-2022

河北省餐饮服务量化分级评定规范

Quantitative grading criterion standard for cratering
service industry in Hebei Province

2022-XX-XX

2022-XX-XX

河北省团餐与饮食行业协会 发布

目 次

前 言..... IV

引 言..... V

1 范围..... 1

2 规范性文件引用..... 1

3 术语和定义..... 1

4 评定管理与要求..... 2

4.1 工作原则..... 2

4.2 等级划分与等级标识..... 2

4.3 等级评定..... 2

4.4 评定结果备案..... 3

4.5 评定等级调整..... 3

4.6 等级公示..... 7

4.7 评定周期与复查..... 8

4.8 评审员与评审组..... 8

4.9 评定流程..... 5

4.10 审定..... 7

5 食品安全管理要求..... 8

5.1 许可证管理..... 8

5.2 信息公示..... 8

5.3 食品安全管理制度落实..... 9

5.4 人员管理..... 10

5.5 场所与布局.....	13
5.6 设施与设备.....	15
5.7 原料采购、运输、验收与贮存.....	19
5.8 加工过程的食物安全控制.....	22
5.9 供餐要求.....	25
5.10 配送要求.....	26
5.11 食物留样.....	27
5.12 检验.....	27
5.13 清洁维护与废弃物管理.....	28
5.14 有害生物防治.....	29
6 品质与服务的要求.....	29
6.1 就餐环境.....	29
6.2 疫情防控.....	33
6.3 菜品质量.....	37
6.4. 服务质量.....	38
7 绿色环保倡导.....	42
7.1 基础设施设备.....	42
7.2 绿色服务.....	44
8 技术保障要求.....	45
8.1 从业人员专业资质要求.....	45
8.2 获得荣誉.....	46
9. 制止餐饮浪费要求.....	46

9.1 社会公益宣传.....	47
9.2 有效措施.....	47
附件.....	50

前 言

本规范按照 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》的规则起草。

本规范由河北省团餐与饮食行业协会提出并归口。

本规范起草单位：河北省团餐与饮食行业协会、石家庄市饭店烹饪行业协会、张家口市药膳研究会、承德市饭店餐饮行业协会、秦皇岛市饭店烹饪餐饮行业协会、唐山市饭店与餐饮行业协会、唐山市烹饪协会、廊坊市饭店餐饮（团餐）烹饪行业协会、沧州市饭店烹饪协会、沧州市烹饪协会、衡水市饭店餐饮协会、邢台市烹饪协会、邯郸市住宿与餐饮行业协会、雄安新区团餐与饮食行业协会、定州市饭店餐饮行业协会、辛集市餐饮行业公会。

本规范主要起草人：徐军平、赵景石、张铁岩、刘东清、刘爱文、孙剑、秦英、郝序杰、吕学智、梁嘉、王海龙、姜浩、刘春生、郭修杉、宋春英、吕文利、及学勇、王成、崔保庆、薛洪强。

本标准的解释权属于河北省团餐与饮食行业协会。

引 言

按照市场监管总局办公厅关于印发《餐饮质量安全提升行动方案》的通知要求，河北省团餐与饮食行业协会在省市场监管局的指导下，以“习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九届历次全会精神，充分发挥行业协会的自律作用，深入开展河北省餐饮服务量化分级评定工作，自上而下建立监管部门指导、行业协会具体落实的工作机制，增强监督信息透明度，保障消费者的知情权和选择权，提高餐饮服务管理效能”为指导思想。坚持“协会主办、部门指导、行业自律、社会共治”的原则，稳步推进全省餐饮服务单位量化分级评定工作，实现餐饮服务量化分级管理，提高餐饮服务管理水平。

河北省餐饮服务量化分级评定规范

1 范围

本文件规定了河北省餐饮服务量化分级评定相关的术语和定义、评定管理与要求、食品安全要求、品质服务要求、绿色环保倡导、制止餐饮浪费要求。

本文件适用于河北省境内取得食品经营许可证一年以上餐饮服务单位，具体包括：餐饮服务经营者、单位食堂、中央厨房和集体用餐配送单位。

2 规范性引用文件

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国食品安全法实施条例》

《餐饮服务食品卫生通用规范》（食品安全国家标准）

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局）

《河北省食品经营许可审查细则（餐饮服务类）》

《河北省餐饮服务量化分级评定工作实施方案》

3 术语和定义

3.1 量化分级评定

按照评定规范，对餐饮服务单位的食品安全、经营环境、菜品质量、服务水平、绿色环保、制止餐饮浪费等方面进行综合评价、量化分值而实施的等级评定。

3.2 餐饮服务经营者

指有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向

消费者提供服务性劳动的经营方式。

3.3 中央厨房

指由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作并配送的食品经营者。

3.4 集体用餐配送单位

指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的提供者。

3.5 单位食堂

指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

4 评定管理与要求

4.1 工作原则

餐饮服务量化分级评定应遵循量化评级、严格标准、集体评定、分级实施、公开透明、公平公正的原则。

4.2 等级划分与等级标识

4.2.1 餐饮服务量化分级划分为三个级别：A级（代表优秀）、B级（代表良好）、C级（代表合格）。

4.2.2 “A级”用大笑图形表示，“B级”用微笑图形表示，“C级”用平脸图形表示。

4.3 等级评定

4.3.1 A级评定

由省团餐与饮食行业协会组织评定，省市场监督管理局派人指导。

4.3.2 B级和C级评定

由各市餐饮行业协会组织评定，各市（县）市场监管部门派人指导，具体由各市餐饮行业协会商各市市场监管局决定。

4.4 评定结果备案

4.4.1 “A级”评定结果由省团餐与饮食行业协会报省市场监管局。

4.4.2 “B级”“C级”由各市餐饮行业协会评定，报省团餐与饮食行业协会核准备案，并对评定情况进行抽查、监督。

4.5 评定等级调整

4.5.1 应予升级情形

结合市场监管部门确定的风险等级有下列情形之一的“B”、“C”级餐饮服务单位，从下月起上调至新的等级：

- 一经申请评定达到较高等级标准的；
- 风险等级上调经申请评定符合上调标准的；
- 获得市级以上行政管理部门、行业协会荣誉称号的；
- 其他符合上调等级的情形。

4.5.2 应予降级情形

有下列情形之一的“A级”“B级”餐饮服务单位，从下月起下调至新的等级：

- 年度受到行政处罚或有失信情形的；
- 抽查发现违规行为未按要求整改或整改不到位的；
- 评定周期内2次监督抽检不符合食品安全标准的；
- 评定周期内3次以上投诉举报核查属实的；

- 复查符合降级情形的；
- 其他符合下调等级的情形。

4.5.3 不予评级情形

有下列情形之一的未量化评级的餐饮服务单位：

- 没有实行风险分级管理的；
- 评定为“不符合”或60分以下(不含60分)的；
- 年度受到行政处罚或有失信情形的；
- 其他不予评级的情形。

4.5.4 取消等级情形

有下列情形之一的已量化评级的餐饮服务单位：

- 造成食品安全事故的；
- 存在严重违法违规行为的；
- 复查符合取消等级情形的；
- 其他应予以取消等级的情形。

4.6 等级公示

4.6.1 “A级”“B级”公示牌，由河北省团餐与饮食行业协会颁发公示牌和证书，“C级”由各市餐饮行业协会颁发证书。

4.6.2 餐饮服务单位获得评定级别后，公示牌应悬挂在餐饮服务单位显著位置。

4.6.3 “A级”餐饮服务单位，在河北省团餐与饮食行业协会官网和省内主流媒体进行公示，“B级”“C级”餐饮服务单位，在河北省团餐与饮食行业协会官网和各市主流媒体进行公示。

4.7 评定周期与复查

4.7.1 餐饮服务量化评定等级有效期二年，到期可重新申请评定。

14.7.2 “A级”全年至少复查1次；“B级”半年至少复查1次；“C级”每季度至少复查1次。

4.7.3 复查中可根据实际情况予以降级或取消已评定级别。

4.7.4 到期不重新申请评定或不复查的餐饮服务单位视同自动放弃，将公告取消其等级并收回公示牌和证书。

4.8 评审员与评审组

4.8.1 从事餐饮服务相关工作十年以上符合相关规定人员，经河北省团餐与饮食行业协会培训考试合格后，纳入评审员库，颁发评审员资格证，评定时随机抽取评审员参与现场评定。

4.8.2 各级别评审小组由河北省团餐与饮食行业协会根据具体评定工作安排，统一从评审员库中随机抽取三名组成，并由河北省团餐与饮食行业协会委派其中一人为组长，完成现场评定。

4.9 评定流程

4.9.1 申请

餐饮单位申请餐饮服务量化分级评定应了解相关规定。

4.9.1.1 餐饮服务单位根据餐饮服务量化评定等级划分条件提出相应的等级评定申请。

4.9.1.2 申报单位关注微信公众号“河北省餐饮服务量化分级评定”点击“量化申报”进入后，点击“单位申报”进行线上申报，按要求填报相关内容，并上传相关资料，包括食品经营许可证、身份证复印件（法定代表人/负责人/业主）、食品安全等级公示、从业人员健康证明等。

4.9.1.3 各市餐饮行业协会接受的餐饮服务单位“A级”评定申请，在7个工作日内完成审核，审核合格后，将申报材料转省团

餐与饮食行业协会审核备案。

4.9.1.4 各市餐饮行业协会接受的餐饮服务单位“B级”、“C级”评定申请，在7个工作日内完成初审，审核合格后，将申报材料转省团餐与饮食行业协会备案。

4.9.2 受理

7.9.2.1 省团餐与饮食行业协会确认餐饮服务单位“A级”评定申请符合评定条件后，应在7个工作日内完成评定的准备工作，通知餐饮服务单位可进行现场评定并协商确定评定时间。

4.9.2.2 各市餐饮行业协会确认餐饮服务单位“B级”、“C级”评定申请符合评定条件后，应在7个工作日内完成评定的准备工作，通知餐饮服务单位可进行现场评定并协商确定评定时间。

4.9.3 评定

4.9.3.1 首次会议

4.9.3.1.1 参会人员包括申报单位主要负责人或持委托书的委托人、评审组（持《河北省餐饮服务量化分级评定委托书》）（附件1）、相关工作人员，并在《现场评定签到表》（附件2）签到。

4.9.3.1.1 议程

- 与会人员相互介绍、申报单位可提出回避申请。
- 评审组长宣读《关于规范现场评审行为的要求》（附件3）。
- 介绍现场评定流程和方法。
- 评审组做首次会议记录，双方签字确认（附件4）。

4.9.3.2 文审

4.9.3.2.1 评分细则中涉及到的可集中评审的证件、规章制度、

培训考核记录、检查记录、供货方资质、检疫检验证明等。

4.9.3.2.2 根据评分细则对文审内容逐项评分并留存影像。

4.9.3.3 现场评定

4.9.3.3.1 每位评审员根据评分细则逐项独立评分并留存影像。

4.9.3.3.2 对需进行改进的问题进行记录，并与申报单位主要负责人及时沟通确认。

4.9.3.3.3 评审组长负责协调现场评定路线。

4.9.3.4 评审组会

4.9.3.4.1 评审组长负责对现场评审结果进行汇总，三位评审员所评分数的平均分为现场评定结果。

4.9.3.4.2 如有需进行改进的意见、问题，评审组长负责将需进行改进内容进行汇总。

4.9.3.5 末次会议

参会人员包括申报单位主要负责人或持委托书的委托人、评审组、相关工作人员。

4.9.3.5.1 评审组长简介评定过程

4.9.3.5.2 评审组长宣布现场评定结果及需改进内容，申报单位主要负责人、评审员签字确认。评审组长将现场评定结果和评定资料报各市餐饮协会或省团餐与饮食行业协会。

4.9.3.5.3 申报单位主要负责人、评审员在末次会议记录（附件5）上签字确认。

4.9.3.5.4 申报单位填写《河北省餐饮服务量化分级评定申报单位意见回访单》交评审组长带回省协会。

4.10 审定

4.10.1 申报“A级”的，由省团餐与饮食行业协会对评审组长提供的现场评定结果和评审文件、资料等进行审查，得出最终评定结果。

4.10.2 申报“B级”、“C级”的，由各市餐饮协会对评审组长提供的现场评定结果和评审文件、资料等进行审查，得出最终评定结果。

5 食品安全管理要求

5.1 许可证管理

5.1.1 根据国家法律法规要求，餐饮服务单位应依法取得食品经营许可证，并在有效期内。

5.1.2 食品经营许可证信息或其信息公示表上的经营地址应与经营场所（实体门店）地址保持一致。

5.1.3 食品经营主体业态应与实际的经营业态一致，如申请网络经营的，应符合当地监管部门要求。

5.1.4 食品经营项目应符合法律法规要求，应涵盖所有现场制作的食品类别，不应超范围经营。

5.2 信息公示

5.2.1 食品经营许可证和日常监督检查结果记录表应公示在就餐区醒目位置。

5.2.2 餐饮服务单位在餐饮服务第三方平台或自建网络平台开展网络餐饮服务时，应在网上公示其名称、地址和食品经营许可证，公示信息应真实。

5.3 食品安全管理制度落实

5.3.1 管理制度和事故处置

5.3.1.1 餐饮服务单位应当按照法律、法规要求和本单位实际,建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、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。

5.3.1.2 餐饮服务单位应配备经食品安全培训、具有食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。

5.3.1.3 发生食品安全事故的单位,应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等,立即采取封存等控制措施,按规定报告事故发生地相关部门,配合做好调查处置工作,并采取防止事态扩大的相关措施。

5.3.2 食品安全自查

5.3.2.1 应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查,及时发现并消除食品安全隐患,防止发生食品安全事故。

5.3.2.2 自查发现条件不再符合食品安全要求的,应当立即采取整改措施;有发生食品安全事故潜在风险的,应当立即停止食品经营活动,并向所在地食品安全监督管理部门报告。

5.3.4 记录和文件管理

5.3.4.1 餐饮服务单位应建立记录制度,按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、

变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的,还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。

法律法规标准没有明确规定的,记录保存时间不少于6个月。

5.3.4.2 餐饮服务单位应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。

5.3.4.3 实行统一配送方式经营的餐饮服务企业,由企业总部统一进行食品进货查验记录的,各门店也应对收货情况进行记录。

5.3.4.4 进货查验记录、收货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,保存期限不应少于2年。

5.3.5.5 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

5.4 人员管理

5.4.1 食品安全管理机构

5.4.1.1 餐饮服务单位应常设或非常设的食品安全管理机构。

5.4.1.2 食品安全管理机构应根据自己的运营规模设置、配备相应人员。

5.4.2 食品安全管理人员

5.4.2.1 应配备专岗或兼岗食品安全管理员,食品安全管理员应熟悉餐饮加工全过程中各个环节的质量安全控制内容。

5.2.2.2 餐饮服务单位配备的食品安全管理员,应经过考核后获取食品安全管理员证。

5.2.2.3 食品安全管理员岗位配备的人数可按照餐饮服务单位规模设

置。

5.4.3 健康管理

5.4.3.1 应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

5.4.3.2 餐饮服务单位从业人员必需取得健康证明后方可上岗。

5.4.3.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员、不应从事餐饮服务

工作。

5.4.3.4 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查、发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员、应暂停从事餐饮服务

工作、待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

5.4.4 个人卫生

5.4.4.1 从业人员工作时,应保持良好的个人卫生。

5.4.4.2 从业人员工作时,应穿清洁的工作服,佩戴口罩。

5.4.4.3 食品处理区内从业人员不应留长指甲,涂指甲油,不应化妆。

工作时,佩戴的饰物不应外露;应戴清洁的工作帽,避免头发掉落污染食品。

5.4.4.4 从业人员个人用品应集中存放,存放位置应不影响食品安全。

5.4.5 手部清洁卫生

5.4.5.1 从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员,加工食品前应进行手部消毒。

5.4.5.2 使用卫生间,接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后,再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手,从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。要求重新洗手消毒的情形时,应重新洗手消毒后更换手套。

5.4.5.3 如佩戴手套,应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损,符合食品安全要求。

5.4.6 工作服管理

5.4.6.1 应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服,如工作衣、帽、发网等、口罩、围裙、套袖、手套等。

5.4.6.2 工作服应定期清洗更换,必要时及时更换;操作中应保持清洁。

5.4.6.3 专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服,外观应有明显区分。

5.4.7 培训

5.4.7.1 餐饮服务企业应建立食品安全培训制度,对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

5.4.7.2 应根据不同岗位的实际需求,制定和实施食品安全年度培训计划,并做好培训记录。

5.4.7.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时,应及时开展培训。

5.4.7.4 应定期审核和修订培训计划,评估培训效果,并进行检查,以确保培训计划的有效实施。

5.5 场所与布局

5.5.1 选址

5.5.1.1 餐饮服务场所应选择与经营的食物相适应的地点,保持该场所环境清洁。

5.5.1.2 餐饮服务场所不应选择对食物有污染风险,以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

5.5.1.3 餐饮服务场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所,难以避开时应采取必要的防范措施。

5.5.2 设计和布局

5.5.2.1 应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应根据食物加工、供应流程合理布局,满足食物卫生操作要求,避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。

5.5.2.2 应设置独立隔间、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,下同)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施,其位置应不会污染食物,并与其他区域或设施能够明显区分。

5.5.3 建筑内部结构与材料

5.5.3.1 基本要求

5.5.3.1.1 建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒,应采用适当的耐用材料建造。

5.5.3.1.2 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。

5.5.3.2 天花板

5.5.3.2.1 餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒,无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

5.5.3.2.2 食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。

5.5.3.2.3 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落,在结构上不利于冷凝水垂直下落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

5.5.3.3 墙壁

5.5.3.3.1 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。

5.5.3.3.2 食品处理区内需经常冲洗的场所,在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

5.5.3.4 门窗

5.5.3.4.1 食品处理区的门、窗应闭合严密,采用不透水、坚固、不变形的材料制成,结构上应易于维护、清洁。应采取必要的措施,防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染。需经常冲洗场所的门,表面还应光滑、不易积垢。

5.5.3.4.2 餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等),防止有害生物侵入。

5.5.3.4.3 专间与其他场所之间的门应能及时关闭,专间设置的食物传递窗应专用,可开闭。

5.5.3.5 地面

5.5.3.5.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀,结构应有利于排污和清洗的需要。

5.5.3.5.2 食品处理区地面应平坦防滑,易于清洁、消毒,有利于防止积水。

5.6 设施与设备

5.6.1 供水设施

5.6.1.1 应能保证水质,水压,水量及其他要求符合食品加工需要。

5.7.1.2 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的,应符合相应规定。

5.6.1.3 食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)的管道系统应完全分离,防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

5.6.1.4 自备水源及其供水设施应符合有关规定,供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。

5.6.2 排水设施

5.7.2.1 排水设施的设计和建造应保证排水畅通,便于清洁,维护;应能保证食品加工用水不受污染。

5.6.2.2 需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。

5.6.2.3 排水沟应设有可拆卸的盖板,排水沟内不应设置其他管路。

5.6.2.4 专间、专用操作区不应设置明沟;如设置地漏,应带有水封等装置,防止废弃物进入及浊气逸出。

5.6.2.5 排水管道与外界相通的出口应有适当措施,以防止有害生物侵人。

5.6.3 餐用具清洗、消毒和存放设施设备

5.6.3.1 餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

5.6.3.2 餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施,设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的,应设置餐用具专用消毒设施、设备。

5.6.3.3 餐用具清洗、消毒设施,设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

5.6.3.4 应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分,防止餐用具受到污染。

5.6.4 洗手设施

5.6.4.1 食品处理区应设置洗手设施。

5.6.4.2 洗手设施应采用不透水、不易积垢,易于清洁的材料制成。

5.6.4.3 专间、专用操作区水龙头应采用非手动式,宜提供温水。

5.6.4.4 洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

5.6.4.5 从业人员专用洗手设施附近的显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

5.6.5 卫生间

5.6.5.1 卫生间不应设置在食品处理区内,出入口不应与食品处理区

直接连通,不宜直对就餐区。

5.6.5.2 卫生间应设置独立的排风装置,排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的结构、设施与内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合要求。

5.6.5.3 应在卫生间出口附近设置符合相关规定要求的洗手设施。

5.6.5.4 排污管道应与食品处理区排水管道分开设置,并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。

5.6.6 更衣区

5.6.6.1 应与食品处理区处于同一建筑物内,宜位于食品处理区入口处。鼓励有条件的餐饮服务提供者设立独立的更衣间。

5.6.6.2 更衣设施的数量应当满足需要。设置洗手设施的,应当符合要求。

5.6.6.3 专间应设立二次更衣区。

5.6.7 照明设施

5.6.7.1 食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明,光泽和亮度应能满足食品加工需要,不应改变食品的感官色泽。

5.6.7.2 食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的,应使用安全型照明设施或者采取防护措施。

5.6.8 通风排烟设施

5.6.8.1 产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置,过滤器应便于清洁、更换,生产过程中产生的噪音和排放气体应符合国家相关标准(GB3096-1993)、(GB18483-2001)。

5.6.8.2 产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置,并做好凝结水的引泄。

5.6.8.3 与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

5.6.9 贮存设施

5.6.9.1 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贮存设施,必要时设置冷冻、冷藏设施。

5.6.9.2 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的,应分设存放区域并显著标示,分离或分隔存放,防止交叉污染。

5.6.9.3 库房应设通风、防潮设施,保持干燥。

5.6.9.4 库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离,以利于空气流通,避免有害生物藏匿。

5.6.9.5 冷冻、冷藏柜(库)应设有可正确显示内部温度的测温装置。

5.6.9.6 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识,并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。

5.6.9.7 应设专柜(位)贮存食品添加剂,标注“食品添加剂”字样,并与食品、食品相关产品等分开存放。

5.6.10 废弃物存放设施

5.6.10.1 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

5.6.10.2 废弃物存放设施应有盖,能够防止污水渗漏,不良气味溢出和虫害孳生,并易于清洁。

5.6.11 食品容器、工具和设备

5.6.11.1 根据加工食品的需要,配备相应的容器、工具和设备等。不应将食品容器、工具和设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。

5.6.11.2 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备应安装牢固,与地面、墙壁无缝隙,或者保留足够的清洁、维护空间。

5.6.11.3 与食品接触的容器、工具和设备部件,应使用无毒,无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成,并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的,应符合相关标准的要求。

5.7.11.4 与食品接触的容器、工具和设备与食品接触的表面应光滑,设计和结构上应避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品,并应易于检查和维护。

5.6.11.5 用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分,分开放置和使用,避免交叉污染。

5.7 原料采购、运输、验收与贮存

5.7.1 采购

5.7.1.1 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求,采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品,不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

5.7.1.2 采购食品,食品添加剂及食品相关产品时,应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

5.7.1.3 鼓励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。

5.7.2 运输

5.7.2.1 根据食品特点选择适宜的运输工具,必要时应配备保温,冷藏,冷冻、保鲜、保湿等设施。

5.8.2.2 运输前,应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁,必要时还应进行消毒,防止食品受到污染。

5.7.2.3 运输中,应防止食品包装破损,保持食品包装完整,避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.8.2.4 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输,或者食品原料、半成品,成品同车运输时,应进行分隔。

5.7.2.5 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒,有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

5.7.3 验收

5.7.3.1 应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。

5.7.3.2 实行统一配送经营方式的餐饮服务企业,可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息,门店应能及时查询。

5.7.3.3 食品原料必须经过以下验收后方可使用:

——具有正常的感官性状、无腐败、变质、污染等现象;

——预包装食品应包装完整、清洁、无破损、内容物与产品标识应一

致；

——标签标识完整、清晰,载明的事项应符合食品安全标准和要求；

——食品在保质期内；

——食品温度符合食品安全要求。

5.7.3.4 应尽可能缩短冷冻(藏)食品的验收时间,减少其温度变化。

5.7.4 贮存

5.7.4.1 食品原料、半成品,成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中,应与墙壁、地面保持适当距离。

5.7.4.2 散装食品(食用农产品除外)贮存位置应标明食品的名称、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。

5.7.4.3 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.7.4.4 按照先进、先出、先用的原则,使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的,应及时清理。

5.7.4.5 变质、超过保质期或者回收的食品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。

5.8 加工过程的食品安全控制

5.8.1 基本要求

5.8.1.1 不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。

5.8.1.2 加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

5.8.1.3 加工前应对待加工食品进行感官检查,发现有腐败变质、混

有异物或者其他感官性状异常等情形的,不应使用。

5.8.1.4 应采取并不限于下列措施,避免食品在加工过程中受到污染:

- 用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用;
- 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动;
- 不在食品处理区外从事食品加工,餐用具清洗消毒活动;
- 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

5.8.1.5 不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

5.8.2 初加工

5.8.2.1 冷冻(藏)易腐食品从冷柜(库)中取出或者解冻后,应及时加工使用。

5.8.2.2 食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳,必要时消毒。

5.8.2.3 经过初加工的食品应当做好防护,防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。

5.8.2.4 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理,必要时消毒。

5.8.3 烹饪

5.8.3.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

5.8.3.2 需要烧熟煮透的食品,加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上;加工时食品的中心温度低于 70℃ 的,应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),确保食品安全。

5.8.3.3 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

5.8.3.4 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温,应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的,应及时更换。

5.8.4 专间和专用操作区操作

5.8.4.1 餐饮服务单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应按规定在专间或者专用操作区进行。

5.8.4.2 每餐或每班使用专间前,应对操作台面和专间空气进行消毒。

5.8.4.3 进入专间的从业人员和专用操作区内从业人员操作时,应按健康管理要求穿戴工作衣帽和口罩。

5.8.4.4 专间和专用操作区从业人员加工食品前,应按要求清洗消毒手部,加工过程中应适时清洗消毒手部。

5.8.4.5 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

5.8.4.6 进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品,应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。

5.8.4.7 不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

5.8.5 食品添加剂使用

5.8.5.1 使用食品添加剂的,应在技术上确有必要,并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。如使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定。

5.8.5.2 不应采购、贮存,使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

5.8.5.3 用容器盛放开封后的食品添加剂的,应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限,并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

5.8.5.4 使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的,应记录食品名称、食品数量,加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。**6.5.5** 使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂,应采用称量等方式定量使用。

5.8.6 冷却

5.8.6.1 烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品应及时冷却。

5.8.6.2 可采取将食品切成小块,搅拌、冷水浴等措施,或者使用专用速冷设备,使食品尽快冷却。

5.8.7 再加热

5.8.7.1 烹饪后的易腐食品,在冷藏温度以上、60℃以下存放 2 h 以上,未发生感官性状变化的,食用前应进行再加热。

5.8.7.2 烹饪后的易腐食品再加热时,应当将食品的中心温度迅速加热至 70℃以上。

5.8.7.3 食品感官性状发生变化的应当废弃,不应再加热后供食用。

5.9 供餐要求

5.9.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

5.9.2 加工围边、盘花等的材料应符合食品安全要求,使用前应清洗,

必要时消毒。

5.9.3 烹饪后的易腐食品,在冷藏温度以上,60℃以下的存放时间不应超过 2h;存放时间超过 2 h 的,应按再加热要求进行再加热或者废弃;烹饪完毕至食用时间需超过 2h 的,应在 60 ℃以上保存,或按冷却的要求冷却后进行冷藏。

5.9.4 供餐过程中,应采取有效防护措施,避免食品受到污染。用餐时,就餐区应避免受到扬尘活动的影响(如施工、打扫等)。

5.9.5 供餐过程中,应对食品采取有效防护措施,避免食品受到污染。使用传递设施(如食梯、滑道、升降梯等)的,应保持传递设施清洁。

5.9.6 供餐过程中,应保持清洁的托盘等工具,避免从业人员的手部直接接触食品(预包装食品除外)。

5.9.7 与餐(饮)具的食品接触面或食品接触的垫纸、垫布、餐具托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒,一次性用品应废弃。

5.9.8 事先摆放在就餐区的餐(饮)具应采取适当措施,避免污染。

5.9.9 提倡餐饮服务单位配备“公筷共勺”,鼓励有条件的餐饮服务单位采用“分餐制”供餐。

5.10 配送要求

5.10.1 基本要求

5.10.1.1 根据食品特点选择适宜的配送工具,必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨,防尘。

5.10.1.2 配送的食品应有包装,或者盛装在密闭容器中。食品包装和

容器应符合食品安全相关要求,食品容器的内部结构应便于清洁。

5.10.1.3 配送前应对配送工具和盛装食品的容器(一次性容器除外)进行清洁,接触直接入口食品的还应消毒,防止食品受到污染。

5.10.1.4 食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。

5.10.1.5 配送过程中,原料、半成品、成品、食品包装材料等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁,防止交叉污染。

5.10.1.6 不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。

5.10.2 外卖配送

5.10.2.1 送餐人员应当保持个人卫生。配送箱(包)应保持清洁,并定期消毒。

5.110.2.2 配送过程中,直接入口食品和非直接入口食品,需低温保存的食品和热食品应分隔,防止直接入口食品污染,并保证食品温度符合食品安全要求。

5.10.2.3 鼓励使用外卖包装封签,便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

5.10.3 信息标注

5.10.3.1 中央厨房配送的食品,应在包装或者容器上标注中央厨房信息,以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等,必要时标注加工方法。冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

5.10.3.2 鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限,并提醒消费者收到后尽快食用。

5.11 食品留样

5.11.1 符合留样规定的餐饮服务单位，应对每餐次食品成品进行留样并记录，每个品种的留样量应不少于 125 g。

5.11.2 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施（8℃以下）冷藏设备指定存放区域进行储存，留样时间应不少于 48h。

5.11.3 应有明确留样记录（包括：食品名称、留样时间和留样人签字），并有专人负责。

5.12 检验

5.12.1 中央厨房应自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。

5.12.2 鼓励其他餐饮服务提供者自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。

5.12.3 自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪器设备应按期检定。

5.12.4 应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，以有效验证加工过程中的控制措施。

5.13 清洁维护与废弃物管理

5.13.1 餐用具卫生

5.13.1.1 餐用具使用后应及时清洗消毒。中央厨房鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。

5.13.1.2 餐用具消毒设备和设施应正常运转。

5.13.1.4 消毒后的餐用具应符合《GB 14934》规定。

5.13.1.5 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁

设施或者场所应保持清洁,防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

5.13.1.6 不应重复使用一次性餐(饮)具。

5.13.1.7 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。

5.13.2 场所、设施、设备、卫生和维护

5.13.2.1 餐饮服务场所、设施、设备应定期维护,出现问题及时维修或者更换。

5.13.2.2 餐饮服务场所、设施、设备应定期清洁,必要时消毒。

5.13.3 废弃物管理

5.13.3.1 餐厨废弃物应及时清除,不应溢出废弃物存放设施。

5.13.3.2 废弃物存放设施应及时清洁,必要时消毒。

5.13.3.3 废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

5.13.3.4 废弃油脂应有收集盛放容器。

5.13.3.5 餐厨废弃物应由有资质的废弃物收运者处理,并保留其相关资质证明,建立处置台账。

5.13.4 清洁和消毒

5.13.4.1 应有明确清洗消毒程序和计划。

5.13.4.2 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

5.13.4.3 应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

5.14 有害生物防治

5.14.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好,环境整洁,防止虫害侵入

及孳生。

5.14.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法,必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内,保障食品安全和人身安全。

5.14.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施(如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等),防止有害生物侵入。

5.14.4 如发现有害生物,应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的,应追查来源,消除隐患。

5.14.5 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。

6 品质与服务的要求

6.1 就餐环境

6.1.1 空间和布置

6.1.1.1 就餐场所按功能、用途规划,装饰布置美观,每个区域配备适宜的座椅,空气流通,就餐舒适。

6.1.1.2 无虫害迹象与痕迹,环境整洁舒适。

6.1.2 就餐区环境卫生及操作要求

6.1.2.1 环境要求

6.1.2.1.1 就餐区门窗装配严密,与外环境直接相通的门和可开启的窗应设空气幕、防蝇纱网等防护设施。

6.1.2.1.2 就餐区夏季温度宜保持在 26℃,冬季温度宜保持在 20℃—24℃之间。

6.1.2.1.3 就餐区空气空调过滤网定期清洗，保持整洁。

6.1.2.1.4 就餐区布置装潢优雅美观，色调和谐，给顾客创造舒适、清洁、愉快的环境。地面整洁干净，不宜设置明线，无其他安全隐患。

6.1.2.2 日常清洁要求

6.1.2.2.1 指定人员在就餐时间清理，保证地面清洁无油垢。有顾客就餐时，应避免扬尘和操作声音过大。

6.1.2.2.2 餐桌一餐一擦一消毒，台布一餐一换、不可重复使用。

6.1.2.2.3 餐（饮）具保持光洁涩干，无口纹、指纹。

6.1.2.2.4 桌椅保持清洁整齐，光亮，设备规格整洁。

6.1.2.2.5 及时清除就餐区污水和垃圾。

6.1.2.2.6 定期擦洗门窗并保持清洁。

6.1.2.2.7 定期清洗擦拭就餐区餐具柜、消毒柜，擦洗就餐区设施。

6.1.2.2.8 每餐应对餐具柜、消毒柜内的餐（饮）具进行整理，保持所有客用物品干净、摆放规范整齐。

6.1.2.3 日常卫生管理要求

6.1.2.3.1 就餐区不宜铺设地毯。如铺设地毯，要在每天营业前将地毯上的残渣清除干净，有油污的地毯要及时清理或更换；水磨石或瓷砖地面的，要在营业前清洁，保持顾客就餐时地面清洁光亮无水渍。

6.1.2.3.2 彻底清洁桌椅卫生，除去桌边、桌腿、椅腿的污垢。沙发椅和布套要经常换洗。保持就餐环境卫生整洁表里如一。

6.1.2.3.3 台布和餐巾一餐一换，每餐换下后及时洗涤消毒，烫平待用。如向顾客提供非一次性湿毛巾，需进行消毒，消毒宜采用蒸煮等

热力消毒方式。供顾客使用的餐巾和毛巾，不应作其他用途。

6.1.2.3.4 存放酒水、饮料及其他常用物品的工作台经常打扫清洁，使存放物品及用具保持清洁卫生，并防止蟑螂等病媒生物污染食品。

6.1.2.4 日常运营管理要求

6.1.2.4.1 餐饮服务单位应有完整的运营管理组织架构(如运营管理、食品安全、消防安全、突发应急处置等)。

6.1.2.4.2 餐饮服务单位应根据各岗位的实际工作需要和相关要求制定并不断完善和更新各岗位工作制度、工作流程、工作标准等。

6.1.2.4.3 有完善的检查、监督、奖惩条例。

6.1.2.4.4 有完整的区域卫生工作、检查、责任人等要求(日常性、计划性、周期性等)以确保卫生无死角、表里如一。

6.1.2.4.5 根据实际工作需要，有相应的各类物品管理、标准、责任人等要求，物品摆放整齐划一。

6.1.2.4.6 鼓励餐饮服务单位使用新科技智能管理运营设备系统。

6.1.2.5 供餐操作

6.1.2.5.1 餐(饮)具可在当次就餐前 0.5h 内进行摆台(重要宴会等需提前较长时间布置餐台的除外),摆台超过当次就餐时间尚未使用的餐(饮)具应回收，经再次消毒后保洁贮存，餐(饮)具摆台后或有顾客就餐时，清理地面应避免扬尘。

6.1.2.5.2 就餐区提供菜单宜使用图片结合文字来描述菜品，鼓励在菜单上标准菜品主要食材，以提示过敏原信息。倡导结合消费人群特点，制作中英文双语菜单。

6.1.2.5.3 配送直接入口食品时，使用专用工具分捡、传递，专用工具定位放置，防止污染。

6.1.2.4.4 提倡分餐方式供餐和就餐，不分餐的提倡为共用的菜品配备公筷公勺等分餐用具。

6.1.2.4.5 餐桌和自助调料台上摆放供顾客自取的调味料符合相应食品安全要求，盛放容器清洁卫生，盛放的调味料做到适时更换。

6.1.2.4.6 每餐后对就餐桌椅、地面进行清洁，每天对就餐大厅进行一次全面清洗和消毒，地面无食物残渣。

6.1.2.4.7 就餐区空气流通，保持空气新鲜、无异味；不在无机械排风设施的房间采用木炭及燃气火下锅方式供餐。

6.1.3 消防要求

6.1.3.1 营业前取得国家有关部门对于消防要求的相关证明。

6.1.3.2 制定本单位的消防安全制度、消防安全操作规程，制定灭火和应急疏散预案。

6.1.3.3 按照国家标准、行业标准配置消防设施、器材，确保完好有效，消防安全标志设置符合相关要求。

6.1.3.4 保障疏散通道、消防通道、安全通道畅通。

6.1.4 顾客卫生间和洗手设施

6.1.4.1 卫生间保持通风良好，设立有效的排气装置并有合适照明，卫生间内与外界相通的窗户设置纱窗，与外界直接相通的门能自动关闭。

6.1.4.2 卫生间内地面整洁干爽，清洁无异味，卫生间内面盆、台面

及两侧墙壁、镜面及玻璃保持清洁，有专人随脏随清洁，并做好记录。

6.1.4.3 设置洗手设施的，应配置符合标准的洗手液和干手设备/擦手纸等。

6.2 疫情防控

餐饮服务单位应严格落实国家和当地疫情防控的要求。

6.2.1 内部管理

6.2.1.1 餐饮服务单位负责人是疫情防控第一责任人，做好员工信息采集工作。科学制定具有针对性和可操作性的疫情防控工作方案和应急处置预案，确保口罩、手套、消毒剂、测温仪、洗手液等适量防疫物资储备。

6.2.1.2 加强培训和应急演练，及时向员工传达当地疫情防控部门的要求，确保所有员工熟悉疫情防控工作方案和应急处置预案的责任分工、环境卫生、异常情况处置等工作要求，做到有条不紊。

6.2.1.3 员工体温正常方可进入经营场所，上岗期间必须保持清洁卫生，严格洗手消毒，时刻佩戴口罩，口罩要及时更换。建立员工健康档案，档案记录应包括但不限于每日出勤人员姓名、身体状况、工作岗位、居住地址等。在高、中风险地区运营的餐饮服务单位应记录外出情况等信息。加强集体宿舍管理，做好防护和清洁消毒。

6.2.1.4 对直接操作冷链食品等高危风险的从业人员要及时开展新冠肺炎疫苗接种，加强重点防护。员工一旦有发热、乏力、干咳等疑似新冠肺炎典型症状，应上报单位或所在社区，及时到定点医疗机构就诊并通报相关人员，按规定进行隔离，就诊途中尽量避免乘坐公共

交通工具，防范交叉感染。如员工发现共同居住人或密切接触者出现疑似新冠肺炎典型症状，要及时上报单位并做好个人防护和隔离，必要时应到定点医疗机构就诊。

6.2.2 环境卫生要求

6.2.2.1 要加强通风换气促进空气流通，增加消毒频次，保证室内空气卫生质量符合《公共场所卫生指标及限值要求》（GB 37488-2019）；如使用集中空调，保证空调运行正常，加大新风量，全空气系统关闭回风。在高、中风险地区运营的餐饮服务单位，定期清洗、消毒空调通风系统空气处理机组、送风口和冷凝水盘等部位，必要时更换空调关键部件。

6.2.2.2 对经常接触的公共用品和设施（如电梯间按钮、扶梯扶手等），每日清洁消毒不少于三次。重点部位要做好消毒记录。有条件的餐饮服务单位可在电梯口、收银台等处配备手消毒剂或感应式手消毒设施；就餐区无洗手设施的，应配备免洗手消毒液等手消毒用品或其他手消毒设施。

6.2.2.3 确保卫生间通风良好，洗手设备正常运行，洗手盆、地漏等水封隔离有效。每日清洁消毒不少于三次，门把手、水龙头、开关的消毒至少每两小时一次，要配备足够的洗手液（或肥皂），保证水龙头等供水设施正常工作，保持地面、墙壁、洗手池无污垢。

6.2.2.4 加强垃圾分类管理，及时收集并清运。废弃口罩应设置专门垃圾桶。每天对垃圾存放设施进行清洁消毒。餐厨垃圾处置应当符合法律、法规、规章的要求。

6.2.3 食品采购和加工要求

6.2.3.1 严格落实进货查验及索证索票制度，确保食材来源可追溯。

外出采购人员要做好个人防护。严禁采购和制售野生动物及其制品。

6.2.3.2 原料供应商选择、食品加工制作、餐饮具和加工用具的清洗消毒要符合保障食品安全的有关规定。密切关注原料供货商所在地的疫情变化情况，如原料供货商有员工确诊，根据相关防控规定对已采购原料封存待查。

6.2.3.3 严格落实国务院联防联控机制关于防范新冠肺炎疫情通过进口冷链食品输入风险的有关要求，执行防控措施，不购买无检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品。

6.2.3.4 鼓励将进口冷链食品的检验检疫证明、核酸检测报告、消毒证明及追溯码，在餐厅内显著位置进行张贴公示，让顾客放心消费。

6.2.4 顾客服务要求

6.2.4.1 顾客及其他进店人员要按当地防控要求，积极配合餐饮服务单位，科学佩戴口罩，做好体温检测、信息登记、出示“防疫健康码”“行程卡”信息等相关工作，上述信息符合要求且体温检测正常，方允许进店；通过扫描进店人员“防疫健康码”等方式，记录其姓名、联系方式和到店时段等，同时依法做好信息保护工作。

6.2.4.2 对于不使用或不会操作智能手机的老年人等群体，其健康码可采取凭有效身份证登记、亲友代办、出示“通信行程卡”等替代措施，做好人工服务引导。

6.2.4.3 餐饮服务单位在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”，严格控制人流密度，进店人数要与餐位数相匹配，不得造成点餐、等餐、等位等人员聚集。提倡建立顾客预约制度，合理安排顾客到店时间，避免人员聚集。提倡非接触式点餐、结账。

6.2.4.4 应控制餐厅（馆）就餐人数，拉开桌位间距，确保间隔在1米以上；如桌椅固定无法移动，要明确标识出非使用桌位；每餐次顾客离开后，须对包间进行清洁消毒和通风处理。

6.2.4.5 对于合餐顾客，餐饮服务单位应提供“一菜一公筷、一汤一公勺”，或者“一人一公筷、一人一公勺”服务，公勺公筷宜采用不同颜色、材质或突出标识等醒目的方式进行区分。鼓励提供密封包装的牙签。

6.2.4.6 用于顾客自取或外送的餐食，宜采用密封方式盛放，提倡每份餐食使用自制或订制的封签。餐饮外卖服务应按照外卖配送和快递从业人员疫情健康防护的有关要求严格执行。

6.2.5 应急处理措施

6.2.5.1 当餐饮服务单位出现新冠肺炎疑似病例或确诊病例时，应当配合相关部门做好密切接触者的追踪和流行病学调查，立即采取暂停营业、封闭管理、全员核酸检测等处置措施，在当地疾病预防控制中心的指导下对场所进行终末消毒，同时对空调通风系统进行清洗和消毒处理，经卫生学评价合格后方可重新启用

6.3 菜品质量

6.3.1 品质稳定性

6.3.1.1 有菜品的制作标准，严格按照烹饪标准执行。

6.3.1.2 供应菜品应有良好的感官性状，味道纯正，符合卫生和质量标准。

6.3.2 菜品设计

6.3.2.1 鼓励餐饮服务单位分析菜品营养成分，并开展“减油、减盐、减糖”行动，为顾客提供健康营养餐食。

6.3.2.2 餐饮服务单位应定期进行菜品研发。

6.3.2.3 鼓励餐饮服务单位开发特定人群膳食，如儿童膳食、老年膳食、素食人群膳食等。

6.3.2.4 鼓励餐饮服务单位为顾客标示过敏原提示。

6.3.3 外送食品质量

6.3.3.1 与食品直接接触的配送容器应符合相关要求，宜对食品盛放容器或者包装进行封签。宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和使用时限，并提醒顾客收到后尽快食用。

6.3.3.2 外送过程中，应注意食品保护，对有温度要求的产品，需采取相应的温度保护措施。

6.4. 服务质量

6.4.1 仪表规范

6.4.1.1 从业人员应按标准着装，制服保持干净整洁、外观平整无褶皱，符合岗位形象要求。

6.4.1.2 从业人员应穿防滑鞋，制服和鞋帽保持清洁，制服定期更换。

6.4.1.3 从业人员应做到仪表端庄、仪态大方、精神饱满、举止得体、礼貌待客、微笑服务。

6.4.1.4 从业人员手指甲应修建整齐，不应留长指甲、不涂指甲油。

6.4.1.5 保持手部、面部洁净，头发长短适宜，女性从业人员可适度化妆以符合岗位要求。

6.4.2 礼貌礼仪

6.4.2.1 职业素养

6.4.2.1.1 热爱本职工作，全心全意为顾客服务，忠实履行岗位职责。

6.4.2.1.2 在工作岗位上养成随手清洁的良好习惯。

6.4.2.1.3 为顾客服务时，不得擅自离开。

6.4.2.1.4 为顾客服务时，有礼的切入，有节的离开。

6.4.2.2 服务语言

6.4.2.2.1 服务过程中应使用文明礼貌用语，讲普通话，发音清晰、柔和。

6.4.2.2.2 根据服务对象和服务场合不同，使用招呼、相请、询问、称呼、道歉、道别等语言。

6.4.2.3 形体动作

6.4.2.3.1 站姿自然平稳，身体正直。

6.4.2.3.2 走路姿势端正，步速适当，遇客礼让。

6.4.2.3.3 与顾客沟通时目光注视、微笑礼貌。

6.4.2.4 解答问题

6.4.2.4.1 顾客提出需求应及时响应，以情切自然的态度积极服务顾

客。

6.4.2.4.2 如不确定如何解答回复的，礼貌告知顾客，待讯问后立即回复顾客。

6.4.2.5 服务禁忌

6.4.2.5.1 服务过程中禁止使用不文明的语言及侮辱、歧视性语言。

6.4.2.5.2 禁止做出不得体的行为举止。

6.4.2.5.3 不误导、不诱购、不强买强卖、不以次充好，不应向顾客强行推销产品。

6.4.3 服务流程

6.4.3.1 问候

6.4.3.1.1 顾客进入就餐区，主动问候顾客欢迎顾客光临。

6.4.3.1.2 礼貌接待每一位顾客，在不妨碍现有顾客的情况下与身边经过的顾客目光注视、微笑点头、礼貌礼让、声音愉悦的问候顾客。

6.4.3.2 点餐

6.4.3.2.1 根据就餐人数合理安排就餐座位。

6.4.3.2.2 配备足够的菜单，且保持其整洁完好。

6.4.3.2.3 尊重顾客饮食习惯，确定顾客有无忌口食品，引导顾客适度点餐，合理消费。

6.4.3.3 餐点确认

6.4.3.3.1 点餐确认后向顾客重复点餐内容。

6.4.3.3.2 确认顾客有无忌口食品。

6.4.3.4 菜品供应服务

6.4.3.4.1 人工服务可包含如下流程：

- a) 奉客餐（饮）具应清洗消毒干净完好，传菜、服务过程中使用的托盘干净完好；
- b) 菜品制备完成后应及时奉客，宜设定最迟上菜时间；
- c) 餐菜品奉客时端送平稳放于餐桌，报菜品名称时应吐字清晰、音量适中；
- d) 所有菜品上齐后，应告知顾客菜品已上齐，请顾客慢用。
- e) 拿取餐（饮）具、菜品奉客时只能接触餐（饮）具边缘和柄部，不应接触食品，做到轻拿轻放（鼓励服务人员佩戴白色礼仪手套）；
- f) 如遇合餐顾客，要做到主动提供明显区别普通餐具的公筷共勺；
- g) 顾客示意结账时，应及时提供服务，并与顾客确认账单无误；
- h) 应根据顾客用餐情况，主动征询顾客是否需要打包。打包容器如收费，应明码标价；
- i) 顾客离开前，应提醒顾客不要遗忘随身物品；
- j) 礼貌道别，欢迎顾客“再次光临”。

6.4.3.4.2 鼓励采用人工智能服务设施设备，应注意以下方面：

- a) 根据服务场所需要，设定成熟的程序为顾客提供服务；
- b) 定期对人工智能设备作外观检检查及功能更新、调整测试；
- c) 出现问题时，应有专业服务人员及时解决。

6.4.3.5 外送服务

6.4.3.5.1 外送车辆、外送箱包干净完好。

6.4.3.5.2 外送骑手接到订单后，确认核对该单据产品件数和产品种

类，确认产品外包装完好、清洁无污垢。

6.4.3.5.3 根据订单确认顾客需要的发票信息。

6.4.3.5.4 外送骑手到达顾客送餐地点后，应礼貌敲门或致电顾客，微笑自我介绍，并呈递核对餐点，向顾客提供订单/发票，送餐完毕真诚感谢顾客。

6.4.3.5.5 外送骑手送餐过程中不应将外送箱包放置于地面。

6.4.3.6 顾客投诉处理

6.4.3.6.1 接待顾客投诉时，应诚恳友善，立即核实，妥善处理。

6.4.3.6.2 顾客就餐期间，如发生摔倒等突发事件，应立即给予救助。

6.4.4 贴心服务

6.4.4.1 菜品设计中对宴请性质、人数，灵活调整标准菜单质量。

6.4.4.2 餐饮服务单位应对服务员进行专业培训，灵活掌握菜单菜量标准。

6.4.4.3 各类（膳食营养、饮食常识等）温馨提示应放在就餐区明显处和顾客易见处。

6.4.4.4 防烫、禁烟等标识应符合国家标准。

6.4.4.5 针对温馨提醒，服务员应接受正规专业培训，提高服务质量。

6.4.4.6 餐饮服务单位可配备医药箱，常备创可贴、烫伤膏等必备药品。

6.4.4.7 餐饮服务单位可提供“花镜”、“儿童座椅”、“保暖披肩”等公共服务。

6.4.5 诚信经营

6.4.5.1 餐饮服务单位根据业态情况和业界竞争情况为导向，进行灵活定价，满足顾客不同需求。定价要统一符合国家物价部门相关规定，明码标价。

6.4.5.2 餐饮服务单位应通过明厨亮灶，向消费者和社会公众展示餐饮服务相关过程：

——采用透明式展示的，可通过建造透明玻璃窗、玻璃墙的方式向消费者和社会公众展示；

——采用视频式展示的，可通过视频直播的方式向消费者和社会公众展示。

6.4.6 顾客满意度评估

6.4.6.1 建立并实施顾客对菜品、服务、环境等的满意度评估制度，不断改进服务质量。

6.4.6. 建立并实施投诉处理机制，妥善处理顾客投诉。

7 绿色环保倡导

7.1 基础设施设备

7.1.1 符合属地环保部门对于环保的相关要求。

7.1.2 电路设计符合《国家标准低压配电设计规范 GB 50054》的要求，并考虑方便采取节能措施的分区控制方案，餐厅宜尽量利用自然光作为日间光照；室内照明应采用泛光设计，并全部使用 LED 节能灯具，光照度适宜。

7.1.3 鼓励厨房及餐厅所有设施设备均采用符合国家节能或环保要求的产品，其能效或水效限定值及等级应符合相关国家标准的要求。

国家实行节能、环保或安全认证管理的产品，设备应带有相应标志。

7.1.4 餐饮废水隔油器宜采用符合《国家城建行业标准餐饮废水隔油器 CJT 295 》要求的产品，拟在商业综合体营业的餐饮企业，其污水排放应与商业综合体总体设计相协调，排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流，排入下水道的污水应符合《国家标准污水排入城镇下水道水质标准 GB/T 31962 》的要求。

7.1.5 应设置油烟净化 《国家环保标准饮食业环境保护技术规范 HJ 554》的规定配备集气罩、排风管道和排风机，油烟污染物应通过集排气系统收集经净化设备处理后达标排放，集气罩的投影周边应不小于烹饪作业区。油烟污染物排放控制应符合《国家环保标准饮食业油烟排放标准 GB 18483》 的规定。

7.1.6 对空调室外机、排烟设施、通风机等噪声源，采取必要的降噪措施，噪声排放符合 《国家标准社会生活环境噪音排放标准 GB 22337》的要求。

7.1.7 鼓励采购和使用变频装置的设备，对大功率用能设备设置独立的电源和计量装置，用电设备不应空负荷运转，也不应长时间处于待机状态。宜在电控柜以及每一台用能设备的开关处采用色点（如：红、黄、蓝、绿）控制，对不同色点所关联设备的开关要求（开关时间、使用条件）做出详细规定：

- a) 红色：高耗能设备，使用时方可开启；
- b) 黄色：次高耗能设备，可短时待机；
- c) 蓝色：一般耗能设备，连续工作时可持续通电；

d) 绿色：较低耗能设备，可不间断供电（如工作区照明、开水炉等）。

7.1.8 应指定专人对水、电、气的供应管道进行定期巡查，专册记录巡查情况，并提请有关部门及时处置管道或用能设备跑冒滴漏的问题。

7.1.9 植物性原料最终清洗的余水，可用于厨房地面及垃圾桶的清洗。

7.1.10 应根据各部门运行的需要，制定消耗品使用定额，并应专册记录对消耗品使用情况，按照营运情况适时对消耗品使用定额进行调整或缩减。

7.2 绿色服务

7.2.1 在公共服务区、用餐区、餐台等部位的醒目位置张贴或摆放倡导节约的条幅和标识、设置工艺告示牌、LED 屏幕播放公益广告，开展绿色消费活动，倡导绿色环保理念。

7.2.2 鼓励餐饮服务单位组织参与倡导环保和绿色消费的宣传公益活动。

7.2.3 用餐区的用能设备，宜全部采用手动控制，每台设备应能独立开关，每个开关处均应设置“节约用电”或“节约用水”的提示牌，包房内应对工作灯、照明灯及餐台射灯设置独立开关，并在开关处设置色点明示开关的控制对象，并对使用要求进行规定和提示。服务公用区域的用能设备则应根据区域布局情况，从安全性（服务提供者和被提供者的安全）和舒适性的角度，选择使用手控或声（光）控开关。

7.2.4 鼓励餐饮服务单位获得权威机构出具的绿色环保认证、荣誉奖励。

8 技术保障要求

8.1 从业人员专业资质要求

8.1.1 餐饮营养配餐人员

8.1.1.1 鼓励餐饮服务单位配备专业（专岗或兼岗）营养配餐员或公共营养师，对常年供应菜品进行营养分析。

8.1.1.2 餐饮服务单位配备营养配餐人员或公共营养师的资格及要求可参考 GZB/4-03-04-01 《营养配餐员国家职业标准（2009 年版）》。

8.1.1.3 营养配餐员岗位配备的人数可按照餐饮服务单位的规模设置。

8.1.2 餐饮服务量化分级评定内审员

8.1.2.1 鼓励餐饮服务单位应配备专岗或兼岗的餐饮服务量化分级评定审核员，负责对本单位进行日常餐饮服务量化工作的自查和监督。

8.1.2.2 配备的内审员，应经过考核后获取餐饮服务量化分级审核员证。

8.1.2.3 餐饮服务单位应配备专岗或兼岗的餐饮服务量化分级评定审核员人数可按照餐饮服务单位的规模设置。

8.1.3 中/西式烹调师

8.1.3.1 鼓励餐饮服务单位根据企业自身产品技术要求和品质管理配备相应等级的中/西式烹调师。

8.1.3.2 餐饮服务单位配备的中/西式烹调师资质及要求可参考 GZB/4-03-02-01 《中式烹调师国家职业技能标准（2018 年版）》、GZB/4-03-02-03 《西式烹调师国家职业技能标准（2018 年版）》。

8.1.4 中/西式面点师

8.1.4.1 鼓励餐饮服务单位根据企业自身产品技术要求和品质管理配备相应等级的中/西式面点师。

8.1.4.2 餐饮服务单位配备的中/西式面点师资质及要求可参考 GZB/4-03-02-02 《中式面点师国家职业技能标准（2018 年版）》、GZB/4-03-02-04 《西式面点师国家职业标准（2018 年版）》。

8.1.5 餐厅服务员

8.1.5.1 鼓励餐饮服务单位根据企业规模、当次和品质要求配备相应等级的餐厅服务员。

8.1.5.2 餐饮服务单位配备的烹调师资质及要求可参考 GZB/4-03-02-05 《餐厅服务员国家职业技能标准（2020 年版）》。

8.2 获得荣誉

8.2.1 个人荣誉

8.2.1.1 鼓励餐饮服务单位在职员工获省级以上行政管理部门、相关行业组织、主管部门授予的个人相关荣誉。

8.2.2 团体荣誉

8.2.2.1 鼓励餐饮服务单位获得省级以上行政管理部门、相关行业组织、主管部门授予的相关荣誉。

9 制止餐饮浪费要求

9.1 社会公益宣传

9.1.1 企业内部

9.1.1.1 采取多种形式开展国情教育，宣传我国粮食生产供应情况，

积极倡导合理、健康的饮食文化，大力破除讲排场、比阔气等不良风气，促进反对食品浪费成为全社会的自觉行为。

9.1.12 积极进行反对食品浪费宣传报道，弘扬先进典型，加强公益广告宣传。

9.1.1.3 定期进行内部公益宣传，自上而下形成反浪费风气。

9.1.2 社会活动

9.1.2.1 定期组织“反浪费”的相关社会公益宣传活动。

9.1.2.2 积极参与各级政府、社会组织关于“反浪费”的倡议和活动。

9.2 有效措施

9.2.1 学习、培训、监督、考核

9.2.1.1 餐饮服务单位应定期开展“厉行节俭 制止餐饮浪费”等反浪费主题的学习和培训。

9.2.1.2 企业审核员监督、落实、考核日常“反浪费”的执行、效果。

9.2.2 采购储存管理

9.2.2.1 根据经营情况建立健全食品采购、储存管理制度，避免出现过期、积压等情况的发生。

9.2.2.2 完善采购流程，创造合格的储存条件，实现原材料、成品、半成品的健康流转。

9.2.3 宣传标识

9.2.3.1 就餐区醒目区域设置“厉行节约 珍惜粮食”、“请按需用餐取餐”、“节约光荣”、“文明节约用餐”等宣传提示，相关内容符合相关要求。在明显位置张贴宣传标语或宣传画、摆放提示牌，引

导用餐人员适量点餐、取餐。

9.2.3.2 定期进行不同主题的“反浪费”宣传，制作不同主题的宣传标识多方面、多角度进行引导。

9.2.4 集体供餐

9.2.4.1 单位食堂加强餐饮服务管理对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估。

9.2.4.2 精细化管理，按需供餐，改进供餐方式，科学营养配餐，丰富不同规格配餐和口味选择，定期听取用餐人员意见，保证菜品、主食质量。

9.2.4.3 制定紧急预案以应对就餐人数突然发生大幅变化的情况。

9.2.5 食品特征标注

9.2.5.1 餐饮服务经营者可以通过在菜单上标注食品分量、规格、成分、风味特点、建议消费人数等方式充实菜单信息，为消费者提供点餐提示。

9.2.6 人为提示引导

9.2.6.1 服务人员应引导消费者按需适量点餐，对餐品、种类、搭配提出合理建议。

9.2.6.2 对有浪费行为的，应当及时予以提醒、纠正。

9.2.6.3 餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐。

9.2.7 打包服务、酒水寄存

9.2.7.1 餐饮服务单位应鼓励打包行为，服务人员应主动提示顾客打包，主动为顾客提供打包服务。

9.2.7.2 鼓励餐饮服务单位免费为顾客提供酒水等寄存服务。

9.2.8 小份菜点、分餐形式

9.2.8.1 提升餐饮供给质量，合理确定数量、分量，提供小份餐、分餐等不同规格选择。

9.2.8.2 提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食。

9.2.8.3 提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。

9.2.9 改进烹饪加工工艺

9.2.9.1 在按照标准规范制作菜点的基础上，合理优化烹饪工艺的初加工、切配、初步熟处理、烹饪、装盘等环节，达到节能降耗、避免浪费的目的。

9.2.9.2 鼓励、奖励一线人员技术革新、优化制作流程等创新行为，达到原材料、物料等的高效合理使用的目的。

9.2.10 网络销售

9.2.10.1 餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐。

9.2.10.2 餐饮服务经营者通过餐饮外卖平台提供服务的，应当在平台页面上向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。

9.2.11 智能办公

9.2.11.1 鼓励餐饮服务单位根据实际自身实际情况使用线上或智能办公软件等现代技术方式办公，减少行政办公用品的使用浪费。

附件1 《河北省餐饮服务量化分级评定细则表》

附件 1-1

河北省餐饮服务量化分级评定细则表

(适用于小型餐饮服务经营者)

1. 否定项审核

序号	审核项目	审核要求	审核结果
1	餐饮服务提供者资质	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致	是□ 否□
2	食品安全风险分级	已实行食品安全风险分级管理	是□ 否□
3	行政处罚	当年度无食品安全事故	是□ 否□
4	社会信用	当年无失信情形	是□ 否□

说明：否定项审查表中一项审核项目为“否”，则取消当次评定工作。

2. 评定细则表

评定类别	类别代码	评定项目	项目代码	评定细则	评定内容	评定提示	分值	得分	合理缺项
食品安全	1	食品安全管理制度	101	1. 建立健全食品安全管理制度，有食品安全追溯体系、设施设备清洗维护校验记录、从业人员健康检查记录、食品安全自查记录、从业人员食品安全培训考核记录、食品安全事故处置预案等，鼓励企业建立电子化台账。	(1)应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理； (2)有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、餐饮具消毒保洁记录、废弃物处置制度、从业人员健康检查（健康证明文件、每日晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）、食品安全突发事件应急处置方案等； (3)鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。	晨检、周自查、半年考核	2		—
				2. 配备专职或兼职食品安全管理员，应经过考核后获取食品安全管理员资格，随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	应配备专职或兼职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训和考核，掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。	证、答题	2		—
				★3. 具有完整的进货查验记录使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致；相关资料保存2年，采购畜禽肉类的，应查验动物产品检疫合格证明，采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。	(1) 进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容； (2) 随货证明文件应以下要求查验：从食品生产者采购食品的，查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件（食品出厂检验合格证或者其他合格证明）等；采购食品添加剂、食品相关产品的，	查验记录、采购渠道、统一配送企业	2		—

				查验其营业执照和产品合格证明文件等；从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等（可根据购物凭证情况判断）；从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明；从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件；从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场监督管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证；采购按照规定应当检疫的畜禽肉类，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明；采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证； （3）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相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证，各门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证； （4）进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。			
			4. 使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和每批次产品的消毒合格证明。	使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者，应查验、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，保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月。	1.5		
	信息公示	102	★1. 在就餐区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。	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，应在就餐区等醒目位置公示上一次日常监督检查结果记录表。	一个月提醒、凉菜	2	—
			★2. 所有从业人员持有效健康证	应当在经营场所显著位置统一公示从事接触直接	到期提	2	—

				明。	入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	醒、			
				★3. 食品经营许可证合法有效，经营地址、经营项目与食品经营许可证一致。	食品经营许可证应合法有效，在有效期内，无超范围经营现象；经营场所（实体门店）地址应与经营许可证上的场所地址保持一致。	一个月提醒、凉菜	2		—
				1. 同一库房内贮存不同类别的食品和非食品分设存放区域，食品 and 物品离墙离地。	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（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，分隔或分离贮存不同类型的食品原料，根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所；散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。	散装食品出厂标注	1.5		—
				★2. 食品具有正常的感官性状，无超过保质期、腐败变质等异常情形，对变质、超过保质期或者回收的食品进行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、销毁等措施并如实记录。	感官检查： 食品具有正常的感观性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况； 应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行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、销毁等措施并如实记录。		2		—
				3. 食品的包装和标签标识符合要求，并按照要求的条件和规范贮存。	包装标签和标识检查：预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；标签标明事项符合相关食品安全国家标准要求，进口的预包装食品、食品添加剂应有中文标签，食品、食品添加剂应在保质期内，不得有标注虚假生产日期、保质期等情形。		1.5		—
				★4. 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	（1）依据 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》及相关国家公告规定使用食品添加剂，不得超范围、超限量使用食品添加剂，应专账记录		2		

				用范围、用量、使用方法等内容。	食品添加剂的使用情况。包括食品添加剂的名称、添加量、添加的食品品种、操作人员等内容，有“最大使用量”规定的食品添加剂应精准称量和记录； (2) 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）； (3) 应执行“专店/人采购、专柜/位、专人负责、装用工具、专用台账”要求，存放使用专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样，使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装或留存原包装的照片； (4) 食品添加剂在标签上标注“食品添加剂”字样，标签标明事项应符合相关食品安全国家标准要求并标注使用范围、用量、使用方法等内容。			
		粗加工	104	1. 场所内保持清洁卫生，环境整洁、无异味，无苍蝇、老鼠、蟑螂，无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。 2. 食品原料洗净后使用，水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品，盛放或加工制作食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识。	场所内应保持清洁卫生，环境整洁、无异味，无苍蝇、老鼠、蟑螂，无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。 (1) 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识，如：颜色、标志、文字等； (2) 食品原料应洗净后使用，禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。	2		—
		专间、专区	105	1. 各专间和专用操作区有明显的标识标明用途。 2. 专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。 3. 专间和专用操作区内无明沟，地	各专间有标明用途的明显标识，如“冷食类食品专间”、“裱花蛋糕专间”、“生食类食品专间”等。 专间设施要求：专间门应能够自动关闭，食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式。 专间设施要求：专间入口处应设有洗手、消毒、更	1.5	1.5	1.5

				漏带水封。专用操作区设有工具清洗消毒设施和专用冷冻（藏）设施；入口处设置洗手、干手、消毒设施。	衣设专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常专间内无明沟，地漏带水封，专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。				
				★4. 专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、独立的空调等设施，专间内温度不高于 25℃，专间和专用操作区内工具专用并独立存放，专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	专间设施要求：专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施；专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，设施运转正常，专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式，专间温度不高于 25℃。		2		
				5. 专间入口处设有二次更衣设施，以及独立的非接触洗手、消毒、干手设施。			1.5		
				★6. 专间内由专人加工制作，专间和专用操作区加工制作人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	(1) 专间加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩； (2) 专区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩： 现榨果蔬汁加工制作、果蔬拼盘加工制作；仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料；备餐。		2		
				★7. 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）。	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）。		2		
		加工制作	106	1. 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。	(1) 食品加工经营区防尘、防蝇、防鼠、防虫设施应符合要求，能防止有害生物入侵； (2) 杀虫剂和杀鼠剂不得存放在食品处理区和就餐场所，应避免污染食品或食品用工具；		1.5		—

					(3) 盛放调味料的容器保持清洁, 加盖存放, 避免食品加工制作过程中受到交叉污染。				
				2. 配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施, 定期清洁并记录。	(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(应定期清洁消毒空调及通风设施); (2) 产生油烟的设备上方, 设置机械排风及油烟过滤装置, 过滤器便于清洁、更换; (3) 产生大量蒸汽的设备上方, 设置机械排风排汽装置, 并做好凝结水的引泄; (4) 排气口设有符合要求的网罩(易清洗、耐腐蚀)有效防止有害生物侵入的; (5) 食品加工、贮存、陈列、采光等设施、设备运转正常, 定期清洗、校验保温设施及冷冻(藏)设施; (6) 食品处理区通风良好, 尤其是加工操作台应有充足的自然采光或人工照明设施, 光源不得改变食品的感官颜色。	1.5			—
				3. 电、燃气的使用严格按照相关要求管理。	(1) 尽量采购使用乙醇作为菜品(如火锅等)加热燃料(使用甲醇、丙醇等作燃料, 应加入颜色进行警示, 并严格管理, 防止作为白酒误饮); (2) 应严格选择燃料供货者, 应制定火灾控制制度和应急预案, 明确防火职责、定期组织检查、定期检测设备、及时更换存在安全隐患的老旧设备, 宜安装有效的通风及报警设备; (3) 应加强从业人员培训, 使其能正确使用煤气、液化气、电等加热设备, 防止漏气、漏电;安全进	1.5			

				行燃料更换(木炭、醇基燃料等)，防止烫伤。				
			★4. 未采购、贮存、使用（添加）由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。	（1）禁止在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质； （2）不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。		2		—
			★5. 招牌、菜谱中不含禁止食用的野生动物（含长江流域非法捕捞渔获物）及其制品的名称、别称、图案，不经营利用禁止食用的野生动物（含长江流域非法捕捞渔获物）及其制品制作的食品。	（1）对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作； （2）不得经营织纹螺、河豚鱼（养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀预包装食品除外）、罂粟壳等法律法规明令禁止生产经营的食品。		2		—
			★6. 油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求，未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	（1）油炸类食品：选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质(如不锈钢等)，易清洁、维护；油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分，油炸食品时，油温不宜超过 190℃，油量不足时，应及时添加新油，定期过滤在用油，去除食物残渣，鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护； （2）烧烤类食品：烧烤场所应具有良好的排烟系统。烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。 （3）火锅类食品：不得重复使用火锅底料；使用醇基燃料(如酒精等)时，应在没有明火的情况下添		2		

				加燃料；使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒； （4）糕点类食品：使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸；使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质； （5）自制饮品：加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水，自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品，煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。			
			7. 烹饪完毕至食用超过 2 小时的高危易腐食品，在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放，预包装食品供应温度不超过标签标注温度上限的 3℃。	（1）烹饪完毕至食用超过 2 小时的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放； （2）高危易腐食品在 8℃~60℃下存放超过 2 小时，且感官无异常的，应按要求再加热至中心温度 70℃以上后供餐； （3）预包装食品供应时温度不超过标签标注温度上限的 3℃。	1.5		
			8. 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	（1）从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗应符合相关要求，加工制作过程中，应保持手部清洁； （2）从业人员在手套佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，手套使用过程中，应定时更换。	1.5		—
	废弃物处理	107	1. 餐厨废弃物存放容器配有盖子，与食品加工制作容器有明显的区分	（1）废弃物应按类型进行分类放置； （2）食品处理区应有明显标识的废弃物存放容器；	1.5		—

				标识，并及时清理，餐厨废弃物未溢出存放容器。	(3) 废弃物存放容器内宜使用垃圾袋，并配有盖子；专间和专区宜使用非手触式盖子的废弃物容器； (4) 废弃油脂应有收集盛放容器； (5) 餐厨废弃物应由有资质的废弃物收运者处理，并保留其相关资质证明； (6) 餐厨废弃物应建处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。				
		餐用具洗消	108	1. 具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。 ★2. 洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容，采用物理消毒的，消毒设备能正常运转，消毒温度和时间符合相关要求；采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的餐用具，其清洗水池应具备与消毒要求相符合的数量。		1.5		—
				(1) 洗涤剂包装标识应包括产品名称、生产厂名和厂址等内容； (2) 直接接触食品的，要查看包装上的A类或“可直接接触食品”标识； (3) 餐饮具消毒一般采用物理消毒和化学消毒两种方式； (4) 物理消毒：物理消毒设备（如自动消毒碗柜等）应能正常运转，一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消毒效果满足GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的要求； (5) 化学消毒应配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备。			2		—
		餐用具保洁	109	★1. 餐饮具表面光洁，无附着食物残渣等异物，无油渍、泡沫、异味；消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、	(1) 消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中（保洁设施应清洁、专用、密闭，有明显区分标识）； (2) 使用敞开式的货架存放餐饮具，应采取防护		2		—

			密闭的保洁设施中，并有明显区分标识；使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施；使用集中清洗消毒餐饮具的，饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	措施，确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染； (3) 应符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定（表面光洁，不得附着食物残渣等异物，不得有油渍、泡沫、异味）； (4) 使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者，应查验、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；保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月； (5) 集中消毒餐饮具包装上应标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。				
			2. 盛放食品及原料的容器和加工制作工具根据不同用途进行分类管理，定位存放，并具有明显标识或区分。	盛放食品及原料的容器和加工制作工具应根据不同用途进行分类管理，定位存放，并具有明显标识或区分。		1.5		—
		场所布局与设施	110	1. 食品处理区内不得设置洗手间；洗手间出入口未直对食品处理区，卫生间与外界直接相通的门能自动关闭；洗手间出口附近设有洗手、干手设施。	(1) 不得设置在食品处理区内；出入口不应直对食品处理区；与外界直接相通的门能自动关闭； (2) 出口附近应当设置洗手、干手设施； (3) 有独立的排风装置、防臭装置，排污口应位于餐饮服务场所外； (4) 应及时清洁，并有清洁记录。		2	
			2. 食品处理区布局合理；加工经营场所整洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等可能影响食品安全的情形；防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求，无有害生物活动迹象。	(1) 加工经营场所应保持整洁：墙壁、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备应清洁，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形；有害生物防治应遵循物理防治(粘鼠板、灭蝇灯等)优先，化学防治(滞留喷洒等)有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全； (2) 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整；所有管道(供水、排水、供热、燃气、		1.5		—

				空调等)与外界或天花板连接处应封闭,所有管、线穿越而产生的孔洞,选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵,孔洞填充牢固,无缝隙。使用水封式地漏; (3)所有线槽、配电箱(柜)封闭良好; (4)人员、货物进出通道应设有防鼠板,门的缝隙应小于6mm。				
		入网餐饮服务	111	★1.入网餐饮服务经营者食品经营许可证标注网络经营;在经营活动主页面如实公示名称、地址、食品经营许可证,如实公示菜品名称和主要原料名称等信息。	(1)平台和入网餐饮服务提供者应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的名称、地址、食品经营许可证,公示信息应当真实; (2)入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称,公示信息应当真实。	2		
				★2.入网餐饮服务经营者在自己的加工操作区内加工食品,不得将订单委托其他食品经营者加工制作。	不得将订单委托其他食品经营者加工制作。	2		
				★3.入网餐饮服务经营者对外卖食品盛放容器或者包装进行食安封签。	(1)配送容器应专用、密闭,能够防止灰尘、雨水等污染,如:加盖的食品周转箱、保温箱等; (2)配送容器内部结构应便于清洁,如:容器内部采用圆弧结构,避免死角,以便于开展清洁; (3)配送前,盛放食品成品的容器(一次性的除外)应当清洁、消毒; (4)对食品盛放容器或者包装进行食安封签;在食品盛放容器或者包装上,标注食品加工制作时间和食用时限,并提醒消费者收到后尽快食用。	2		
				★4.自建网站餐饮服务经营者按要求备案,并保存数据和交易信息不少于6个月。	平台和自建网站餐饮服务提供者应当如实记录网络订餐的订单信息(包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址),信息保存时	2		

品质服务	2				间不得少于6个月。				
		就餐环境与设施	201	1. 根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施,场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。地面、墙面、桌椅等设施清洁、卫生、无污垢、无积水,就餐区环境空气流通、温度适宜。	(1) 就餐场所按功能/用途规划,装饰布置美观,每个区域配备适宜的座椅,空气流通,就餐舒适; (2) 无虫害迹象与痕迹,环境整洁舒适; (3) 就餐区门窗装配严密,与外环境直接相通的门; (4) 和可开启的窗应设空气幕、防蝇纱网等防护设施; (5) 就餐区夏季温度宜保持在26℃,冬季温度宜保持在20℃~24℃之间; (6) 就餐区空调空气过滤网定期清洗,保持清洁; (7) 就餐区布置优雅美观,色调和谐,墙面整洁干净,给顾客创造舒适、清洁、愉快的环境; (8) 不宜设置明线,无其他安全隐患。		2		—
		产品质量	202	1. 菜单标注菜品主要原料,需长时间制作的菜品提前提示顾客,顾客所需的菜品制作顺序应按照合理的就餐流程需求有序制作。	(1) 鼓励实行科学营养配餐,对就餐人群进行健康营养知识宣传,更新饮食观念; (2) 鼓励对成品的口味(甜、咸、油、辣等)进行差异化标示。		2		
		职业技能增质	203	1. 从业人员具有相关岗位职业技能(资格)等级要求。	鼓励企业为规范从业者的从业行为,引导职业教育培训的方向,依据《中华人民共和国劳动法》、《国家职业技能标准》,适应经济社会发展和科技进步的客观需要,立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气。		2		
				2. 有行业权威机构授予的团体、个人等相关荣誉;获得行政部门对团队、个人工作方面表彰或奖励。	鼓励企业团体、个人积极参加行政部门和行业组织的相关技术交流、比赛等活动,不断提高技术水准和产品质量。		2		

				3. 配备专业（专岗或兼岗）营养配餐员或公共营养师，对常年供应的菜品进行营养分析；配备专岗内审员，经过考核后获取餐饮服务量化分级评定内审员资格，负责对本单位进行日常餐饮服务量化分级评定工作的自查和监督。	鼓励企业配备专业（专岗或兼岗）营养配餐员或公共营养师，对常年供应的菜品进行营养分析；应配备专岗内审员，经过考核后获取餐饮服务量化分级评定内审员资格，负责对本单位进行日常餐饮服务量化分级评定工作的自查和监督。		2		—
		仪表规范	204	1. 各岗位从业人员有明确的着装标准和规范要求，并按要求统一着装，仪表、举止得体个人卫生情况符合上岗要求。	（1）从业人员应按标准着装，制服保持干净整洁、外观平整无褶皱，符合岗位形象要求； （2）从业人员应穿防滑鞋，制服和鞋帽保持清洁，制服定期更换； （3）从业人员应做到仪表端庄、仪态大方、精神饱满、举止得体、礼貌待客、微笑服务； （4）从业人员手指甲应修建整齐，不应留长指甲、不涂指甲油； （5）保持手部、面部洁净，头发长短适宜，女性从业人员可适度化妆以符合岗位要求。		2		—
		服务流程	205	1. 服务语言注意使用礼貌敬语，服务动作端庄得体，服务应答及时周到；迎接顾客热情、礼貌、周到，为顾客点单准确适度、方便快捷，主动复核菜单；菜品供应时应保持餐（饮）具清洁、供应及时、服务手法规范熟练。	（1）服务语言：服务过程中应使用文明礼貌用语，讲普通话，发音清晰、柔和。根据服务对象和服务场合不同，使用招呼、相请、询问、称呼、道歉、道别等语言； （2）形体动作：自然平稳，身体正直，走路姿势端正，步速适当，遇客礼让，与顾客沟通时目光注视、微笑礼貌； （3）解答问题：顾客提出需求应及时响应，以情切自然的态度积极服务顾客；如不确定如何解答回复		2		—

绿色				的，礼貌告知顾客，待讯问后立即回复顾客； (4) 服务禁忌：服务过程中禁止使用不文明的语言及侮辱、歧视性语言；禁止做出不得体的行为举止；不误导、不诱购、不强买强卖、不以次充好，不应向顾客强行推销产品。				
				2. 账单及时准确、结账方式快捷，能够开具发票，能适时主动征求客人意见并及时反馈，送客主动提醒、热情送别。	(1) 顾客示意结账时，应及时提供服务，并与顾客确认账单无误； (2) 应根据顾客用餐情况，主动征询顾客是否需要打包，打包容器如收费，应明码标价； (3) 顾客离开前，应提醒顾客不要遗忘随身物品； (4) 礼貌道别，欢迎顾客“再次光临”。		2	—
		数字化管理	206	1. 鼓励企业使用智能数字化管理体系实现管理过程实时在线，提升企业食品安全风险防控能力，所有台账电子化。	鼓励企业使用智能数字化管理体系实现管理过程实时在线，提升企业食品安全风险防控能力，所有台账电子化。		2	
		诚信经营	207	1. 通过网络视频等形式实现明厨亮灶。	(1) 采用透明式展示的，可通过建造透明玻璃窗、玻璃墙的方式向消费者和社会公众展示； (2) 采用视频式展示的，可通过视频直播的方式向消费者和社会公众展示。		2	—
		疫情防控	208	1. 符合国家和当地的疫情常态化防控要求，制定并执行全面消毒计划并有记录，从业人员在岗期间严格按照要求佩戴口罩。	(1) 应严格执行国家和当地的疫情常态化防控要求； (2) 制定并执行全面消毒计划并有记录； (3) 从业人员在岗期间严格按照要求佩戴口罩； (4) 控制顾客进店就餐符合防控要求。		2	—
		能源和消耗品	301	1. 对设施设备指定专人进行巡查，及时处置用能设备跑、冒、滴、漏	所有设备的环保装置均应处于正常运转状态，及时更换设备排污装置的失效零部件，并指定专人进行		2	—

环 保		管理		的问题，对检查情况进行记录，确保高效运行。	巡查，对检查情况进行记录，发现问题提请有关部门及时进行处理。				
				2. 制定消耗品使用定额，并专册记录对消耗品使用情况；非必要不使用一次性用品，如需使用，产品应符合国家相关环保标准要求。	应根据各部门运行的需要，制定消耗品使用定额，并应专册记录对消耗品使用情况，按照营运情况适时对消耗品使用定额进行调整或缩减。		2		—
制 止 餐 饮 浪 费	4	有效措 施	401	★1. 开展使用公勺公筷宣传，提供公勺公筷服务，规范开展分餐制服务。开展厉行节约、反对浪费宣传，引导节约消费、健康消费，提供用餐剩余食品打包服务。	餐饮服务单位应开展使用公勺公筷宣传，提供公勺公筷服务，规范开展分餐制服务；开展厉行节约、反对浪费宣传，引导节约消费、健康消费，提供用餐剩余食品打包服务；提供小份/半份菜选项；提供酒水等合理寄存服务。		2		—
				2. 有合理提高食材利用率具体措施，有倡导节约考核、激励措施，未发现经营过程中存在严重浪费。	（1）制定并执行原材料、物料等的高效合理使用措施； （2）制定鼓励倡导节约条例、考核制度和奖励措施； （3）餐饮服务单位应免费为顾客提供酒水、饮品等寄存服务。		2		—
合 计							100		

说明：1 小型餐饮服务经营者：指有固定经营场所，经营面积面积在 150 m²（含）以下，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向消费者提供服务性劳动的经营方式。

入网餐饮经营者：指通过网络食品交易第三方平台或者自建的网站进行交易的餐饮经营者。

2. 评定细则表共 53 项评定内容，重点项（评定内容中表★号项）19 项，一般项 35 项，“合理缺项”内标注“—”的为不可缺项。

3. 评分方法：重点项（评定细则中表★号项）评定应全部合格，一项不合格则终止当次评定工作。

根据每项评定内容按照评定要点要求逐项评分，符合要求则该项得相应分值，不符合则不得分。

存在合理缺项时，在该项目“合理缺项”打“√”、相应分值不扣减。

附件1-2

河北省餐饮服务量化分级评定细则表

(适用于中、大型及以上餐饮服务经营者)

1. 否定项审核

序号	审核项目	审核要求	审核结果
1	餐饮服务提供者资质	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致	是□ 否□
2	食品安全风险分级	已实行食品安全风险分级管理	是□ 否□
3	行政处罚	当年度无食品安全事故	是□ 否□
4	社会信用	当年无失信情形	是□ 否□

说明：否定项审查表中一项审核项目为“否”，则取消当次评定工作。

2. 评定细则表

评定类别	类别代码	评定项目	项目代码	评定细则	评定内容	要点提示	分值	得分	合理缺项
食品安全	1	食品安全管理制度	101	1. 建立健全食品安全管理制度，有食品安全追溯体系、设施设备清洗维护校验记录、从业人员健康检查记录、食品安全自查记录、从业人员食品安全培训考核记录、食品安全事故处置预案等；鼓励企业建立数字化台账。	(1)应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理； (2)有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、餐饮具消毒保洁记录、废弃物处置制度、从业人员健康检查（健康证明文件、每日晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）、食品安全突发事件应急处置方案等； (3)鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。	晨检、周自查、半年考核	1		
				2. 配备专职或兼职食品安全管理员，应经过考核后获取食品安全管理员资格，随机对食品安全管理员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	应配备专职或兼职食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训和考核，掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。	证、答题	1		
				★3. 具有完整的进货查验记录使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致；相关资料保存2年，采购畜禽肉类的，应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品	(1) 进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容； (2) 随货证明文件应按照以下要求查验：从食品生产者采购食品的，查验其食品生产相关许可和产品合格证明文件（食品出厂检验合格证或者其他合格证明）等；采购食品添加剂、食品相关产品的，	查验记录、采购渠道、统一配送企业	2		—

				品质检验合格证明。	查验其营业执照和产品合格证明文件等；从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等（可根据购物凭证情况判断）；从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明；从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件；从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场监督管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证；采购按照规定应当检疫的畜禽肉类，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明；采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证； （3）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相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证；各门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证； （4）进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。				
				4. 使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和每批次产品的消毒合格证明。	使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者，应查验、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；保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月。		1		
	信息公示	102	★1. 在就餐区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。	曾开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，应在就餐区等醒目位置公示上一次日常监督检查结果记录表。	一个月提醒、凉菜	2		—	
★2. 所有从业人员持有效健康证明。			应当在经营场所显著位置统一公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。	到期提醒、	2		—		

				★3. 食品经营许可证合法有效，经营地址、经营项目与食品经营许可证一致。	食品经营许可证应合法有效，在有效期内，无超范围经营现象；经营场所（实体门店）地址应与经营许可证上的场所地址保持一致。	一个月提醒、凉菜	2		—
				1. 食品库房和非食品库房分开设置。	库房或存放场所内应设置足够数量的存放架，分区、分架、分类存放食品，离墙、离地 10cm 以上。		1		
				2. 食品库房设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。	库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。		1		
				3. 同一库房内贮存不同类别的食品和非食品，分设存放区域，不同区域有明显的区分标识，贮存的食物和物品离墙离地，散装食品应使用密闭容器贮存，并标明名称、使用期限等内容。	同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（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，分隔或分离贮存不同类型的食品原料，根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。	散装食品出厂标注	1		
		原料控制	103	★4. 食品具有正常的感官性状，无超过保质期、腐败变质等异常情形；对变质、超过保质期或者回收的食品进行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、销毁等措施并如实记录。	感官检查：食品具有正常的感观性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况；应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行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、销毁等措施并如实记录。		2		—
				5. 冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定，冷冻（藏）库使用防爆灯。	（1）应配有与供应品种、数量相适应的冷冻（藏）设施，能满足生熟分开存放要求；冷冻（藏）设施应正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合要求，并应定期除霜、清洁和维护、清洗、校验； （2）冷冻（藏）库应使用防爆灯。		1		—
				6. 冷冻（藏）设施中的原料、半成品、成品分开存放，并有明显区分标识。	冷冻（藏）设施存放食品应按原料、半成品、成品分类分架放置，并有区分标识。		1		—

				7. 食品的包装和标签标识符合要求,并按照要求的条件和规范贮存。	包装标签和标识检查:预包装食品包装完整、清洁、无破损,标识与内容物一致;标签标明事项符合相关食品安全国家标准要求;进口的预包装食品、食品添加剂应有中文标签;食品、食品添加剂应在保质期内,不得有标注虚假生产日期、保质期等情形。		1		—
				★8. 未贮存禁用物质、无明确标识和无法说明来源的物质。	(1) 餐饮环节食品加工应遵守以下规定:禁止使用非食用物质;禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂;不得采购、贮存、使用亚硝酸盐;食品不得添加药品,但可以添加按照国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门发布的传统既是食品又是中药材的物质; (2) 不得存放无合法标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。	合法中药材	2		—
				★9. 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。	(1) 依据 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》及相关国家公告规定使用食品添加剂,不得超范围、超限量使用食品添加剂。应专账记录食品添加剂的使用情况,包括食品添加剂的名称、添加量、添加的食品品种、操作人员等内容;有“最大使用量”规定的食品添加剂应精准称量和记录; (2) 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾); (3) 应执行“专店/人采购、专柜/位、专人负责、装用工具、专用台账”要求;存放使用专柜(位)存放食品添加剂,并标注“食品添加剂”字样;使用容器盛放拆包后的食品添加剂的,应在盛放容器上标明食品添加剂名称,并保留原包装或留存原包装的照片; (4) 食品添加剂在标签上标注“食品添加剂”字		2		

				样,标签标明事项应符合相关食品安全国家标准要求并标注使用范围、用量、使用方法等内容。				
			★10. 未采购、贮存、使用 (添加)由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质 (包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。	(1) 禁止在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质; (2) 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐 (包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。		2		—
	粗加工	104	1. 场所内保持清洁卫生,环境整洁、无异味,无苍蝇、老鼠、蟑螂,无污染源和活禽,地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。	场所内应保持清洁卫生,环境整洁、无异味,无苍蝇、老鼠、蟑螂,无污染源和活禽,地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。		1		—
			2. 食品原料洗净后使用,水池有明显标识标明用途,分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品,盛放或加工制作食品原料的工用具和容器分开使用,并有明显区分标识。	(1) 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用,并有明显区分标识,如:颜色、标志、文字等; (2) 食品原料应洗净后使用,禽蛋使用前应清洁外壳,必要时消毒。	禽蛋清洁	1		—
	专间、专区	105	1. 各专间和专用操作区有明显的标识标明用途,专间的门能自动闭合,窗户为封闭式 (用于传递食品的除外),专间的门和食品传递窗口及时关闭。	(1) 各专间有标明用途的明显标识,如“冷食类食品专间”、“裱花蛋糕专间”、“生食类食品专间”等; (2) 专间设施要求:专间门应能够自动关闭:食品传递窗为开闭式,其他窗为封闭式。		1		
			2. 专间和专用操作区内无明沟,地漏带水封;专用操作区设有工具清洗消毒设施和专用冷冻 (藏) 设施;入口处设置洗手、干手、消毒设施。	专间设施要求:专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施;专间内应设空气消毒 (紫外线、臭氧等)、冷冻 (藏)、独立的空调等设施,设施运转正常;专间内无明沟,地漏带水封;专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。		1		
			★3. 专间内设有空气消毒、冷冻	专间设施要求:专间入口处应设有洗手、消毒、更衣		2		

			(藏)、独立的空调等设施,专间内温度不高于 25℃,专间和专用操作区内工具专用并独立存放,专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。	衣设施;专间内应设空气消毒(紫外线、臭氧等)、冷冻(藏)、独立的空调等设施,设施运转正常;专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式,专间温度不高于 25℃。				
			4. 专间入口处设有二次更衣设施,以及独立的非接触洗手、消毒、干手设施,专间内由专人加工制作,专间和专用操作区加工制作人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。	(1) 专间加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩; (2) 专区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩:现榨果蔬汁加工制作;果蔬拼盘加工制作;仅加工制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品);对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的;调制供消费者直接食用的调味料;备餐。		1		
			5. 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料清洗处理干净后,传递进专间;预包装食品和一次性餐饮具去除外层包装并保持最小包装清洁后,传递进专间。	(1) 加工制作生食海产品,应在专间外剔除海产品的非食用部分,并将其洗净后,方可传递进专间;加工制作时,应避免海产品可食用部分受到污染; (2) 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后,方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后,方可传递进专间。		1		
			★6. 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)及预包装食品的拆封、装盘、调味等加工制作。	(1) 下列加工制作既可在专间也可在专区内进行:备餐;现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作;仅加工制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品);对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的;调制供消费者直接食用的调味料; (2) 现调、冲泡、分装饮品可不在专区内进行。		2		
			★7. 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)。	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专间内进行(可不在专间加工的情形除外)。		2		

				1. 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备。	(1) 食品加工经营区防尘、防蝇、防鼠、防虫设施应符合要求,能防止有害生物入侵; (2) 杀虫剂和杀鼠剂不得存放在食品处理区和就餐场所,应避免污染食品或食品用工具。	1		—
		加工制 作	106	2. 配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施,定期清洁并记录。	(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。应定期清洁消毒空调及通风设施; (2) 产生油烟的设备上方,设置机械排风及油烟过滤装置,过滤器便于清洁、更换; (3) 产生大量蒸汽的设备上方,设置机械排风排汽装置,并做好凝结水的引泄; (4) 排气口设有易清洗、耐腐蚀并符合要求的防止有害生物侵入的网罩; (5) 食品加工、贮存、陈列、采光等设施、设备运转正常,定期清洗、校验保温设施及冷冻(藏)设施; (6) 食品处理区,尤其是加工操作台应有充足的自然采光或人工照明设施,光源不得改变食品的感官颜色;食品处理区应通风良好。	1		—
				3. 电、燃气的使用严格按照相关要求管理。	(1) 尽量采购使用乙醇作为菜品(如火锅等)加热燃料。使用甲醇、丙醇等作燃料,应加入颜色进行警示,并严格管理,防止作为白酒误饮; (2) 应严格选择燃料供货者,制定火灾控制制度和应急预案,明确防火职责,定期组织检查,定期检测设备,及时更换存在安全隐患的老旧设备。宜安装有效的通风及报警设备; (3) 应加强从业人员培训,使其能正确使用煤气、液化气、电等加热设备,防止漏气、漏电;安全进行燃料更换(木炭、醇基燃料等),防止烫伤。	1		
				★4. 招牌、菜谱中不含禁止食用	(1) 对国家法律法规明令禁止的食品及原料,应	2		—

			的野生动物(含长江流域非法捕捞渔获物)及其制品的名称、别称、图案,不经营利用禁止食用的野生动物(含长江流域非法捕捞渔获物)及其制品制作食品。	拒绝加工制作; (2)不得经营织纹螺、河豚鱼(养殖红鳍东方鲀和养殖暗纹东方鲀预包装产品除外)、罂粟壳等法规明令禁止生产经营的食品。				
			★5. 油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。	(1) 油炸类食品: 选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂;与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质(如不锈钢等),易清洁、维护;油炸食品前,应尽可能减少食品表面的多余水分;油炸食品时,油温不宜超过 190℃;油量不足时,应及时添加新油;定期过滤在用油,去除食物残渣;鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标;定期拆卸油炸设备,进行清洁维护; (2) 烧烤类食品: 烧烤场所应具有良好的排烟系统;烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟;烤制食品时,应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高,减少有害物质产生; (3) 火锅类食品: 不得重复使用火锅底料;使用醇基燃料(如酒精等)时,应在没有明火的情况下添加燃料;使用炭火或煤气时,应通风良好,防止一氧化碳中毒; (4) 糕点类食品: 使用烘焙包装用纸时,应考虑颜色可能对产品的迁移,并控制有害物质的迁移量,不应使用有荧光增白剂的烘烤纸;使用自制蛋液的,应冷藏保存蛋液,防止蛋液变质; (5) 自制饮品: 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水,应为预包装饮用水、使用符合相关规定的纯净水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的		2		

				生活饮用水；自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品；煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。				
			6. 烹饪完毕至食用超过 2 小时的高危易腐食品，在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放，预包装食品供应温度不超过标签标注温度上限的 3℃。	(1) 烹饪完毕至食用超过 2 小时的高危易腐食品，应在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放； (2) 高危易腐食品在 8℃~60℃ 下存放超过 2 小时，且感官无异常的，应按要求再加热至中心温度 70℃ 以上后供餐； (3) 预包装食品供应时温度不超过标签标注温度上限的 3℃。		1		
			★7. 未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	依据 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》及相关国家公告规定使用食品添加剂，不得超范围、超限量使用食品添加剂。应专账记录食品添加剂的使用情况，包括食品添加剂的名称、添加量、添加的食品品种、操作人员等内容；有“最大使用量”规定的食品添加剂应精准称量和记录。		2		
			8. 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。	(1) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗应符合相关要求，加工制作过程中，应保持手部清洁； (2) 从业人员在手套佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，手套使用过程中，应定时更换。		1		—
			9. 盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放，避免食品加工制作过程中受到交叉污染。		1		—
			★10. 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮	(1) 食品加工用水的水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定； (2) 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等直接入口食品的用水，应为预包装饮用水、使用经过水净化设		2		

				沸冷却后的生活饮用水。	备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。				
		废弃物管理	107	1. 餐厨废弃物存放容器配有盖子,与食品加工制作容器有明显的区分标识,并及时清理,餐厨废弃物未溢出存放容器。	(1) 废弃物应按类型进行分类放置; (2) 食品处理区应有明显标识的废弃物存放容器; (3) 废弃物存放容器内宜使用垃圾袋,并配有盖子;专间和专区宜使用非手触式盖子的废弃物容器; (4) 废弃油脂应有收集盛放容器; (5) 餐厨废弃物应由有资质的废弃物收运者处理,并保留其相关资质证明; (6) 餐厨废弃物应建处置台账,详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。	与操作台距离	1		—
		备餐、供餐与配送	108	★1. 留样设备符合要求,留样容器使用和消毒、留样记录符合要求。	(1) 每餐次的食品成品应留样,按品种分别盛放于专用密闭容器内,存放于专用冷藏设备中48小时以上;每个品种留样量应不少于125g; (2) 留样容器应标注留样名称、留样时间(月、日、时),或者标注与留样记录相对应的标识; (3) 应由专人管理留样食品、记录留样情况,记录内容包括留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等。		2		
		餐用具洗消	109	1. 具有专用的餐用具清洗消毒水池,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	餐用具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的餐用具,其清洗水池应具备与消毒要求相符合的数量。		1		—
				★2. 洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。采用物理消毒的,消毒设备能正常运转,消毒温度和时	(1) 洗涤剂包装标识应包括产品名称、生产厂名和厂址等内容; (2) 直接接触食品的,要查看包装上的A类或“可直接接触食品”标识;		2		

			间符合相关要求;采用化学消毒的,配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备,消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	(3) 餐饮具消毒一般采用物理消毒和化学消毒两种方式; (4) 物理消毒: 物理消毒设备(如自动消毒碗柜等)应能正常运转:一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消毒效果满足 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》的要求; (5) 化学消毒应配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备。			
	餐具保洁	110	1. 餐饮具表面光洁,无附着食物残渣等异物,无油渍、泡沫、异味。消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中,并有明显区分标识;使用敞开式的货架存放餐饮具,采取防护措施。使用集中清洗消毒餐饮具的,饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。	(1) 消毒后的餐饮具应存放在保洁设施中,保洁设施应清洁、专用、密闭,有明显区分标识; (2) 使用敞开式的货架存放餐饮具,应采取防护措施,确保不会被蟑螂、老鼠、灰尘等污染; (3) 应符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》的规定(表面光洁,不得附着食物残渣等异物,不得有油渍、泡沫、异味); (4) 使用集中消毒餐饮具的餐饮服务提供者,应查验、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;保存期限不得少于消毒餐饮具使用期限到期后 6 个月; (5) 集中消毒餐饮具包装上应标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。	1		—
			2. 盛放食品及原料的容器和加工制作工具根据不同用途进行分类管理,定位存放,并具有明显标识或区分。	盛放食品及原料的容器和加工制作工具应根据不同用途进行分类管理,定位存放,并具有明显标识或区分。	1		—
	场所布局与设施	111	1. 食品处理区内不得设置洗手间;洗手间出入口未直对食品处理区,卫生间与外界直接相通的门能自动关闭;洗手间出口附近设有洗手、干手设施。	卫生间应当符合以下要求: (1) 不得设置在食品处理区内;出入口不应直对食品处理区;与外界直接相通的门能自动关闭; (2) 出口附近应当设置洗手、干手设施; (3) 有独立的排风装置、防臭装置,排污口应位	1		

				于餐饮服务场所外； (4) 应及时清洁，并有清洁记录。				
				2. 食品处理区布局合理；加工经营场所整洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等可能影响食品安全的情形。防尘、防蝇、防鼠、防虫设施符合要求，无有害生物活动迹象。	(1) 加工经营场所应保持整洁：墙壁、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设施设备应清洁，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形；有害生物防治应遵循物理防治(粘鼠板、灭蝇灯等)优先，化学防治(滞留喷洒等)有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全； (2) 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整；所有管道(供水、排水、供热、燃气、空调等)与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙，使用水封式地漏； (3) 所有线槽、配电箱(柜)封闭良好； (4) 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。	1		—
		入网餐饮服务	112	★1. 入网餐饮服务经营者食品经营许可证标注网络经营；在经营活动主页面如实公示名称、地址、食品经营许可证，如实公示菜品名称和主要原料名称等信息。	(1) 平台和入网餐饮服务提供者应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的名称、地址、食品经营许可证，公示信息应当真实； (2) 入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示信息应当真实。	2		
				★2. 入网餐饮服务经营者在自己的加工操作区内加工食品，不得将订单委托其他食品经营者加工制作。	不得将订单委托其他食品经营者加工制作。	2		
				★3. 入网餐饮服务经营者对外卖食品盛放容器或者包装进行	(1) 配送容器应专用、密闭，能够防止灰尘、雨水等污染，如：加盖的食品周转箱、保温箱等；	食安封签	2	

				食安封签。	(2) 配送容器内部结构应便于清洁, 如: 容器内部采用圆弧结构, 避免死角, 以便于开展清洁; (3) 配送前, 盛放食品成品的容器 (一次性的除外) 应当清洁、消毒; (4) 对食品盛放容器或者包装进行食安封签; 在食品盛放容器或者包装上, 标注食品加工制作时间和食用时限, 并提醒消费者收到后尽快食用。			
				★4. 自建网站餐饮服务经营者按要求备案, 并保存数据和交易信息不少于 6 个月。	平台和自建网站餐饮服务提供者应当如实记录网络订餐的订单信息, 包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址, 信息保存时间不得少于 6 个月。	2		
品质服务	2	就餐环境与设施	201	1. 根据就餐区布局、面积合理使用防虫、防鼠等设施, 场所无苍蝇、老鼠、蟑螂等。地面、墙面、桌椅等设施清洁、卫生、无污垢、无积水, 就餐区环境空气流通、温度适宜。	(1) 就餐场所按功能/用途规划, 装饰布置美观, 每个区域配备适宜的座椅, 空气流通, 就餐舒适; (2) 无虫害迹象与痕迹, 环境整洁舒适; (3) 就餐区门窗装配严密, 与外环境直接相通的门; (4) 和可开启的窗应设空气幕、防蝇纱网等防护设施; (5) 就餐区夏季温度宜保持在 26℃, 冬季温度宜保持在 20℃~24℃之间; (6) 就餐区空调空气过滤网定期清洗, 保持清洁; (7) 就餐区布置优雅美观, 色调和谐, 给顾客创造舒适、清洁、愉快的环境。墙面整洁干净; (8) 不宜设置明线, 无其他安全隐患。	1		—
				2. 按照国家标准、行业标准配置消防设施、器材, 确保完好有效, 设置消防安全标志, 保障疏散通道、安全出口、消防通道畅通。	(1) 制定本单位的消防安全制度、消防安全操作规程, 制定灭火和应急疏散预案; (2) 按照国家标准、行业标准配置消防设施、器材, 确保完好有效, 设置消防安全标志; (3) 保障疏散通道、安全出口、消防通道畅通。	1		—
				3. 设置客用卫生间的, 有标识、	(1) 定时清洁卫生间的设施、设备, 并做好记录	1		

				设施设备完好,可正常使用并保持清洁卫生、无积水、无异味,客用品齐备。	和展示; (2) 保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾,便池内外无污物、无积垢、冲水良好,卫生纸充足,客用品齐备; (3) 营业期间,应开启卫生间的排风装置,卫生间内无异味;			
		产品质量	202	1. 定期进行菜品更新、研发;菜品的供应品种数量能满足供应需求,有明确的菜品质量标准、投料标准。	(1) 有菜品的制作标准,严格按照烹饪标准执行; (2) 供应菜品应有良好的感官性状,味道纯正,符合卫生和质量标准; (3) 餐饮服务单位应定期进行菜品研发。		1	—
				2. 有行业权威机构认定或市场认可的招牌菜点。	鼓励企业对主打产品获得行业和市场认可,提高企业和产品知名度。		1	
				3. 菜单标注菜品主要原料,需长时间制作的菜品提前提示顾客;顾客所需的菜品制作顺序应按照合理的就餐或宴会流程需求有序制作。	(1) 鼓励实行科学营养配餐,对就餐人群进行健康营养知识宣传,更新饮食观念; (2) 鼓励对成品的口味(甜、咸、油、辣等)进行差异化标示。		1	
		职业技能增质	203	1. 从业人员具有相关岗位职业技能(资格)等级要求。	鼓励企业为规范从业者的从业行为,引导职业教育培训的方向,依据《中华人民共和国劳动法》、《国家职业技能标准》,适应经济社会发展和科技进步的客观需要,立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气。		2	—
				2. 有行业权威机构授予的团体、个人等相关荣誉;获得行政部门对团体、个人工作方面表彰或奖励。	鼓励企业团体、个人积极参加行政部门和行业组织的相关技术交流、比赛等活动,不断提高技术水准和产品质量。		1	
				3. 配备专业(专岗或兼岗)营养配餐员或公共营养师,对常年供应的菜品进行营养分析;配备专岗内审员,经过考核后获取餐饮	企业应配备专业(专岗或兼岗)营养配餐员或公共营养师,对常年供应的菜品进行营养分析,和专岗内审员,经过考核后获取餐饮服务量化分级评定内审员资格,负责对本单位进行日常餐饮服务量化分		2	—

				服务量化分级评定内审员资格，负责对本单位进行日常餐饮服务量化分级评定工作的自查和监督。	级评定工作的自查和监督。			
		仪表规范	204	1. 各岗位从业人员有明确的着装标准和规范要求，并按要求统一着装，仪表、举止得体个人卫生情况符合上岗要求。	(1) 从业人员应按标准着装，制服保持干净整洁、外观平整无褶皱，符合岗位形象要求； (2) 从业人员应穿防滑鞋，制服和鞋帽保持清洁，制服定期更换； (3) 从业人员应做到仪表端庄、仪态大方、精神饱满、举止得体、礼貌待客、微笑服务； (4) 从业人员手指甲应修建整齐，不应留长指甲、不涂指甲油； (5) 保持手部、面部洁净，头发长短适宜，女性从业人员可适度化妆以符合岗位要求。	1		—
		服务流程	205	1. 服务语言注意使用礼貌敬语，服务动作端庄得体，服务应答及时周到；迎接顾客热情、礼貌、周到，为顾客点单准确适度、方便快捷，主动复核菜单；菜品供应时应保持餐（饮）具清洁、供应及时、服务手法规范熟练。	(1) 服务语言：服务过程中应使用文明礼貌用语，讲普通话，发音清晰、柔和；根据服务对象和服务场合不同，使用招呼、相请、询问、称呼、道歉、道别等语言； (2) 形体动作：站姿自然平稳，身体正直；走路姿势端正，步速适当，遇客礼让；与顾客沟通时目光注视、微笑礼貌； (3) 解答问题：顾客提出需求应及时响应，以情切自然的态度积极服务顾客；如不确定如何解答回复的，礼貌告知顾客，待讯问后立即回复顾客； (4) 服务禁忌：服务过程中禁止使用不文明的语言及侮辱、歧视性语言；禁止做出不得体的行为举止；不误导、不诱购、不强买强卖、不以次充好，不应向顾客强行推销产品。	1		—
				2. 账单及时准确、结账方式快捷，能够开具发票，能适时主动	(1) 顾客示意结账时，应及时提供服务，并与顾客确认账单无误；	1		—

				征求客人意见并及时反馈,送客主动提醒、热情送别。	(2) 应根据顾客用餐情况,主动征询顾客是否需要打包;打包容器如收费,应明码标价; (3) 顾客离开前,应提醒顾客不要遗忘随身物品; (4) 礼貌道别,欢迎顾客“再次光临”。			
				3. 能提供公共服务,如“医药箱”、“儿童座椅”“老花镜”“披肩”等。	(1) 餐饮服务单位可配备医药箱,常备创可贴、烫伤膏等必备药品; (2) 餐饮服务单位可提供“花镜”、“儿童座椅”、“保暖披肩”等公共服务。	1		—
		数字化管理	206	1. 鼓励企业使用智能数字化管理体系实现管理过程实时在线,提升企业食品安全风险防控能力,所有台账电子化。	鼓励企业使用智能数字化管理体系实现管理过程实时在线,提升企业食品安全风险防控能力,所有台账电子化。	1		—
		诚信经营	207	1. 实施顾客满意度评估,有投诉处理机制,妥善处理顾客投诉。	(1) 接待顾客投诉时,应诚恳友善,立即核实,妥善处理; (2) 顾客就餐期间,如发生摔倒等突发事件,应立即给予救助; (3) 对消费者提出的投诉,应立即核实,妥善处理,留存记录。	1		—
				2. 通过网络视频等形式实现明厨亮灶。	(1) 采用透明式展示的,可通过建造透明玻璃窗、玻璃墙的方式向消费者和社会公众展示; (2) 采用视频式展示的,可通过视频直播的方式向消费者和社会公众展示。	1		—
				3. 企业在诚信经营方面获得行政部门对表彰、奖励或行业权威机构授予的荣誉称号。	(1) 餐饮服务单位应树立“诚信为本”、“以客为尊”的理念,信导科学消费,文明消费、绿色消费、节约消费,做到货真实,不掺假,不以假充真,以次充好,不误导、欺骗消费者,自觉向消费者提供有关商品或服务的真实信息,不欺诈,不作虚假宣传,若发生不正当得利,不公平交易行为,愿意为此承担一切经济 and 法律责任; (2) 鼓励企业在诚信经营方面获得行政部门对表	1		—

					彰、奖励或行业权威机构授予的荣誉称号。				
		疫情防控	208	1. 符合国家和当地的疫情常态化防控要求,制定并执行全面消毒计划并有记录,从业人员在岗期间严格按照要求佩戴口罩。	(1) 应严格执行国家和当地的疫情常态化防控要求; (2) 制定并执行全面消毒计划并有记录; (3) 从业人员在岗期间严格按照要求佩戴口罩; (4) 控制顾客进店就餐符合防控要求。		1		—
				2. 提供“一菜一公筷、一汤一公勺”,或者“一人一公筷、一人一公勺”服务。	(1) “一米线”、“场所码”等防疫标识符合要求; (2) 提供“一菜一公筷、一汤一公勺”,或者“一人一公筷、一人一公勺”服务。		1		—
绿色环保	3	能源和消耗品管理	301	1. 采取节能措施的分区控制方案,室内照明全部使用节能灯具,每个能源开关处均设置“节约用电”或“节约用水”的提示牌。	(1) 电路设计应符合《国家标准低压配电设计规范 GB 50054》的要求,并考虑方便采取节能措施的分区控制方案,餐厅宜尽量利用自然光作为日间光照;室内照明应采用泛光设计,并全部使用节能灯具,光照度适宜; (2) 用餐区的用能设备,宜全部采用手动控制,每台设备应能独立开关,每个开关处均应设置“节约用电”或“节约用水”的提示牌,包房内应对工作灯、照明灯及餐台射灯设置独立开关,并在开关处设置色点明示开关的控制对象,并对使用要求进行规定和提示。服务公用区域的用能设备则应根据区域布局情况,从安全性(服务提供者和被提供者的安全)和舒适性的角度,选择使用手控或声(光)控开关。		1		—
				2. 在电控柜以及每一台用能设备的开关处根据能耗高低采用色点(如:红、黄、蓝、绿)控制,高效合理使用设备,在开关处设置色点明示开关的控制对象,并对使用要求进行规定和提	应采购和使用变频装置的设备,对大功率用能设备设置独立的电源和计量装置,用电设备不应空负荷运转,也不应长时间处于待机状态;宜在电控柜以及每一台用能设备的开关处采用色点(如:红、黄、蓝、绿)控制,对不同色点所关联设备的开关要求(开关时间、使用条件)做出详细规定如:红色:		1		—

				示。	高耗能设备，使用时方可开启；黄色：次高耗能设备，可短时待机；蓝色：一般耗能设备，连续工作时可持续通电；绿色：较低耗能设备，可不间断供电（如工作区照明、开水炉等）。			
				3. 对设施设备指定专人进行巡查，及时处置用能设备跑、冒、滴、漏的问题，对检查情况进行记录，确保高效运行。	所有设备的环保装置均应处于正常运转状态，及时更换设备排污装置的失效零部件，并指定专人进行巡查，对检查情况进行记录，发现问题提请有关部门及时进行处理。	1		—
				4. 制定消耗品使用定额，并专册记录对消耗品使用情况。非必要不使用一次性用品，如需使用，产品应符合国家相关环保标准要求。	应根据各部门运行的需要，制定消耗品使用定额，并应专册记录对消耗品使用情况，按照营运情况适时对消耗品使用定额进行调整或缩减。	1		—
				5. 设立“吸烟区”、“禁止吸烟区”，标识醒目。	应根据场所布局合理规划、设立“吸烟区”、“禁止吸烟区”，标识醒目。	1		—
		绿色倡导	302	1. 在企业内部对绿色环保进行宣传教育，倡导顾客绿色消费；定期组织或参与倡导环保和绿色消费的相关活动，建档留存。	（1）鼓励餐饮服务单位组织参与倡导环保和绿色消费的宣传公益活动； （2）鼓励餐饮服务单位获得权威机构出具的绿色环保认证、荣誉奖励。	1		—
		有效措施	401	★1. 开展使用公勺公筷宣传，提供公勺公筷服务，规范开展分餐制服务；开展厉行节约、反对浪费宣传，引导节约消费、健康消费，提供用餐剩余食品打包服务；提供小份/半份菜选项；提供酒水等合理寄存服务。	餐饮服务单位应开展使用公勺公筷宣传，提供公勺公筷服务，规范开展分餐制服务。开展厉行节约、反对浪费宣传，引导节约消费、健康消费，提供用餐剩余食品打包服务，提供小份/半份菜选项，提供酒水等合理寄存服务。	2		—
制止餐饮浪费	4			2. 有合理提高食材利用率具体措施。有倡导节约考核、激励措施。未发现经营过程中存在严重浪费。	（1）制定并执行原材料、物料等的高效合理使用措施； （2）制定鼓励倡导节约条例、考核制度和奖励措施；	1		—

				(3) 餐饮服务单位应免费为顾客提供酒水、饮品等，寄存服务。				
合 计							100	

说明：1. 中、大型及以上餐饮服务经营者：指有固定经营场所，且经营面积在 150 m²（不含）以上，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向消费者提供服务性劳动的经营方式。

入网餐饮经营者：指通过网络食品交易第三方平台或者自建网站进行交易的餐饮经营者。

2. 评定细则表共 75 项评定内容，重点项（评定细则中表★号项）22 项，一般项 53 项，“合理缺项”内标注“—”的为不可缺项。

3. 评分方法：重点项（评定细则中表★号项）评定应全部合格，一项不合格则终止当次评定工作。

根据每项评定内容按照评定要点要求逐项评分，符合要求则该项得相应分值，不符合则不得分。

存在合理缺项时，在该项目“合理缺项”打“√”、相应分值不扣减。

附件 1-3

河北省餐饮服务量化分级评定细则表

(适用于单位食堂)

1. 否定项审核

序号	审核项目	审核要求	审核结果
1	餐饮服务提供者资质	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致	是□ 否□
2	食品安全风险分级	已实行食品安全风险分级管理	是□ 否□
3	行政处罚	当年度无食品安全事故	是□ 否□
4	社会信用	当年无失信情形	是□ 否□

说明：否定项审查表中一项审核项目为“否”，则取消当次评定工作。

2. 评定细则表

评定类别	类别代码	评定项目	项目代码	评定细则	评定要内容	要点提示	分值	得分	合理缺项
食品安全	1	食品安全管理制度	101	★1. 有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、设施设备清洗维护校验记录、餐饮具消毒保洁记录、废弃物处置制度、从业人员健康检查记录、食品安全自查记录、从业人员食品安全培训考核记录、食品安全突发事件应急处置方案等，及时更新管理制度，落实国家有关食品安全相关法律法规。	(1) 应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理； (2) 应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验等信息，保证食品安全可追溯； (3) 应建立食品安全自查制度，结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划，并应如实记录； (4) 应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的还应记录检验结果，要求记录内容完整、真实（法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于6个月）。		2		—
				2. 配备专岗或兼岗食品安全管理员，随机对食品安全管理人员抽查考核食品安全知	(1) 应配备专岗或兼岗食品安全管理人员，其应经过食品安全知识培训和考核，掌握与		2		—

			识，结果符合要求。	其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力； (2) 应设立食品安全管理机构。			
			3. 有完善的员工个人卫生规定并有效执行，包括手部清洁、工作衣帽、个人卫生。	(1) 应有完善的员工个人卫生规定并有效执行，包括手部清洁、工作衣帽、个人卫生； (2) 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗应符合相关要求，加工制作过程中，应保持手部清洁； (3) 从业人员在手套佩戴前应对手部进行清洗消毒，手套应清洁、无破损，手套使用过程中，应定时更换； (4) 食品处理区内从业人员应穿戴清洁工作衣帽从事食品加工操作，头发和佩戴饰物不应外露； (5) 工作服应定期、及时清洗和更换； (6) 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分，清洁操作区从业人员从事直接入口食品加工制作前，应更换专用工作衣帽。	2		—
			★4. 建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录；使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	(1) 进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容； (2) 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相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各	2		

				门店内能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证； (3) 进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。				
			5. 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。	(1) 食品加工经营区防尘、防蝇、防鼠、防虫设施应符合要求，能防止有害生物入侵； (2) 杀虫剂和杀鼠剂不得存放在食品处理区和就餐场所，以避免污染食品或食品用工具； (3) 有定期消杀记录，鼓励使用有资质的有害生物防治公司和有资质的操作人员实施操作，并保留其相关资质证明，及消杀记录。		2		—
			6. 单位食堂自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料进行检验检测，并出具相应检测报告。	(1) 应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测； (2) 自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，检验仪器设备应按期检定； (3) 应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目，指标和频次，以有效验证加工过程中的控制措施。		2		
	信息公示	102	★ 1. 在就餐区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。	开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，应在就餐区等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。		2		—

				★2. 食品经营许可证合法有效，经营地址、经营项目与食品经营许可证一致。	食品经营许可证应合法有效，在有效期内，无超范围经营现象；经营场所（实体门店）地址应与经营许可证上的场所地址保持一致。		2		—
				★3. 所有从业人员持有效健康证明。	应当在经营场所显著位置统一公示从事直接接触入口食品工作的从业人员的有效健康证明。		2		—
		原料控制	103	1. 冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。	（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，应定期清洁消毒空调及通风设施； （2）产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换； （3）产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄； （4）排气口设有符合要求的网罩（易清洗、耐腐蚀）有效防止有害生物侵入； （5）食品加工、贮存、陈列、采光等设施、设备运转正常，定期清洗、校验保温设施及冷冻（藏）设施； （6）食品处理区，尤其是加工操作台应有充足的自然采光或人工照明设施，光源不得改变食品的感官颜色； （7）其它三防（防蝇、防尘、防鼠）设施正常运行。		2		—
				2. 根据原料贮存温度要求分别设置常温存放区、冷冻（藏）库/冰箱、化学品库/专区，食品贮存区不存在食品与非食品混放	（1）根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库； （2）冷冻柜、冷藏柜应有明显的区分标识（冷		2		—

			情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。	冻、冷藏柜(库)设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计)； (3) 库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置； (4) 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) 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上。				
			3. 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。	应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。		1		—
			★4. 食品原料具有感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形，及时清理贮存区域腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品并如实记录。	(1) 食品具有正常的感观性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况； (2) 应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行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、销毁等措施并如实记录。		2		—
			★5. 未采购、贮存、使用散装食盐等原料。	不应采购、贮存和使用散装食盐等原料。		2		—
			★6. 现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。	(1) 禁止使用非食用物质； (2) 禁止使用被包装材料、容器等污染的食品、食品添加剂； (3) 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐； (4) 食品不得添加药品，但可以添加按照国		2		—

					务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门发布的传统既是食品又是中药材的物质； (5) 不得存放无合法标识、超过保质期、无合法来源、感官性状异常的原料。				
				★7. 食品添加剂存放、使用、管理符合“五专”要求，未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	(1) 应按照《品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不应采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）；		2		
				★8. 未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产；未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	(2) 应执行“专店/人采购、专柜/位、专人负责、装用工具、专用台账”要求。存放使用专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装或留存原包装的照片； (3) 使用有 GB2760“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。		2		
		场所与设施	103	1. 食品处理区按流程布局合理；未在场内饲养、暂养和宰杀畜禽，加工场所保持清洁。	(1) 设置的加工经营场所与许可要求保持一致，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，场所内禁止圈养、宰杀畜类动物，食品处理区应设置在室内，建筑结构符合要求； (2) 食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能避免食品接触有毒物、不洁物； (3) 实在无法分设时，应在不同时段分别运		2		—

				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，运送时应避免接触； （4）加工经营场所应保持整洁：墙壁、天花板、门窗、排水沟、操作台、食品加工用具等设备设施应定期及时清洁，不得存在破损或脱落、地面有积水和积垢等可能影响食品加工经营安全的情形。			
			2. 各类水池有明显标识标明用途，保证排水设施通畅，便于清洁、维护，食品处理区和就餐区空气流通，通风设备定期清洁，留有记录。	（1）排水设施应通畅，便于清洁、维护； （2）需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度；排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置； （3）排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流； （4）各类水池应使用不透水材料(如不锈钢、陶瓷等)制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。	1		—
			3. 食品处理区应设置足够数量洗手设施，设置员工更衣间/区的，其位置和相应配套设施齐全、符合要求。	(1)食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施； (2)洗手池应不透水，易清洁； (3)水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关，宜设置热水器，提供温水； (4)洗手设施附近配备洗手液(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）；	2		—

				(5)洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。				
				4. 根据加工制作的需要，配备相应的设备设施、容器、工具，未出现交叉混用情况。	工具、设备、容器、包装材料等应确保安全、无害，应无异味、脱落、脱色、变形等异常情况。		2	—
				5. 有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。	(1)餐饮服务单位场所设备设施维护保养良好，没有明显有害生物进入的通道； (2)有害生物防制优先使用物理方法，化学方法有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全； (3)餐饮服务单位内部宜安装粘捕式灭蝇灯，如使用电击式灭蝇灯不应安装悬挂在食品制作和贮存区域上方； (4)餐饮服务单位服务场所使用物理方法防止鼠害，不应使用杀鼠剂； (5)餐饮服务单位内部排水管道出水、通风口、防蝇帘及风幕机等应满足《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。		2	—
				★6. 食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。	食品加工用水水质应符合生活饮用水卫生标准。加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水通过净水设施处理，或使用预包装饮用水、煮沸冷却后的生活饮用水。		2	—
		加工制作	104	1. 加工区操作流程规范，防止食品交叉污染的措施有效，盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。	(1)加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配； (2)加工制作食品过程中，应采取下列措施，		2	—

				避免食品受到交叉污染；不同类型的食品原料、不同存在形式的食品(原料、半成品、成品)分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；不得在辅助区(如卫生间、更衣区等)内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物； (3)加工制作食品过程中，不得存在下列行为：使用非食品原料加工制作食品；在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；使用超过保质期的食品、食品添加剂；超范围、超限量使用食品添加剂；使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；使用无标签的预包装食品、食品添加剂；使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品(如织纹螺等)；在食品中添加药品(按照传统既是食品又是中药材的物质除外)；法律法规禁止的其他加工制作行为。			
			2. 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使	(1)应具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等；		2	—

				用。	(2) 为避免食品加工制作过程中受到交叉污染，应采取下列措施：不同类型的食品原料（如动物性、植物性、水产品等）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、按区分标识分开使用，定位存放；接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物； (3) 不得存在《食品安全法》第三十四条规定的禁止情形。			
				3. 分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品，未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	(1) 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识（如：颜色、标志、文字等）； (2) 食品原料应洗净后使用，禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。		1	—
				★4. 专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求，包括二次更衣、手部清洁消毒设施、空气消毒设施等。	(1) 专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭； (2) 食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式； (3) 专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独立的空调等设施，确保设施运转正常； (4) 专间内无明沟，地漏带水封； (5) 专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式； (6) 专间温度不高于 25℃。		2	—
				★5. 高危易腐食品的管理符合要求。	(1) 烹饪完毕至食用超过 2 小时的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存		2	

				放； (2) 高危易腐食品在 8℃~60℃ 下存放超过 2 小时，且感官无异常的，应按要求再加热至中心温度 70℃ 以上后供餐； (3) 预包装食品供应时温度不超过标签标注温度上限的 3℃； (4) 中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，未设置酒销售点。				
			★6. 煎炸油的色泽、气味、状态无异常，油炸类食品、烧烤类食品、火锅类食品、糕点类食品等加工过程符合要求。	(1) 可使用快检方法检测煎炸油的酸价、极性组分等指标； (2) 油炸类食品：选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂；与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质(如不锈钢等)，易清洁、维护；油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分，油炸食品时，油温不宜超过 190℃，油量不足时，应及时添加新油，定期过滤在用油，去除食物残渣；鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标；定期拆卸油炸设备，进行清洁维护； (3) 烧烤类食品：烧烤场所应具有良好的排烟系统；烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟；烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生； (4) 火锅类食品：不得重复使用火锅底料；使用醇基燃料(如酒精等)时，应在没有明火	2			

					的情况下添加燃料；使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒； (5) 糕点类食品：使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸；使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质； (6) 自制饮品：加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水；自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品；煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。			
		备餐、 送餐与 配送	105	1. 供餐场所、盛装食品成品的容器和分派食品的用具符合要求。 2. 供餐过程中使用的传递设施和送餐工具保持清洁卫生，采取有效措施防止送餐过程中食品受到污染。	(1) 容器、工具应当维护良好，无损坏或部件松脱等现象； (2) 容器、工具使用前应当清洗消毒，表面应清洁； (3) 清洗消毒后的容器、工具应当存放在专用保洁设施或场所内备用。	1		—
					(1) 升降笼、食梯、滑道等传递设施应保持清洁； (2) 供应非预包装食品，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品； (3) 送餐过程中采取有效措施防止送餐过程中食品受到污染。	1		—
		餐用具 洗消	106	★1. 制定并执行清洗消毒程序和计划，配备清洗消毒设施，餐用具清洗水池专用，	(1) 餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、	2		—

				标有明显标识，满足清洗需要；保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。	容器清洗水池分开，采用化学消毒的餐用具，其清洗水池应具备与消毒要求相符合的数量； (2) 保洁设施内存放的餐饮具应符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定（表面光洁，不得附着食物残渣等异物，不得有油渍、泡沫、异味）。				
				★2. 采用物理消毒的，消毒设施运转正常并能满足消毒需要，采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。	(1) 物理消毒设备（如自动消毒碗柜等）应能正常运转； (2) 一体化洗碗机的消毒温度、时间等应确保消毒效果满足 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的要求。	2			
				3. 使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全，未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。	(1) 洗涤剂包装标识应包括产品名称、生产厂名和厂址等内容； (2) 餐饮具消毒一般采用物理消毒和化学消毒两种方式。	1			—
		废弃物处理	107	1. 废弃物按类型进行分类放置，废弃油脂收集有专用存放容器，存放容器应配有盖子，专间内的废弃物容器盖子应为非手动开闭式。	(1) 废弃物应按类型进行分类放置； (2) 食品处理区应有明显标识的废弃物存放容器；(3) 废弃物存放容器内宜使用垃圾袋，并配有盖子；专间和专区宜使用非手触式盖子的废弃物容器；	2			—
				2. 餐厨废弃物应由指定有资质的废弃物收运者处理，保留其相关资质证明，并建立餐厨废弃物处置台账。	(4) 废弃油脂应有收集盛放容器； (5) 餐厨废弃物应由有资质的废弃物收运者处理，并保留其相关资质证明； (6) 餐厨废弃物应建处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者	2			—

		检验、留样	108	★1. 留样设备符合要求，留样容器使用和消毒、留样记录符合要求。	等信息。 (1) 每餐次的食品成品应留样，按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放于专用冷藏设备中 48 小时以上，每个品种留样量应不少于 125g； (2) 留样容器应标注留样名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识； (3) 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。	2	—
品质服务	2	就餐环境与设施	201	★1. 就餐区地面、墙面、桌椅等设施清洁、卫生、无污垢、无积水，就餐区环境空气流通、温度适宜。	(1) 无虫害迹象与痕迹，环境整洁舒适； (2) 就餐区门窗装配严密，与外环境直接相通的门和可开启的窗应设空气幕、防蝇纱网等防护设施； (3) 就餐区夏季温度宜保持在 26℃，冬季温度宜保持在 20℃~24℃之间； (4) 就餐区空调空气过滤网定期清洗，保持清洁；(5) 就餐区布置优雅美观，色调和谐，墙面整洁干净，给顾客创造舒适、清洁、愉快的环境； (6) 不宜设置明线，无其他安全隐患。	2	—
				2. 按照国家标准、行业标准配置消防设施、器材，确保完好有效，设置消防安全标志，保障疏散通道、安全出口、消防通道畅通。	(1) 制定本单位的消防安全制度、消防安全操作规程，制定灭火和应急疏散预案； (2) 按照国家标准、行业标准配置消防设施、器材，设置消防安全标志，确保完好有效； (3) 保障疏散通道、安全出口、消防通道畅通。	1	—
				3. 设置卫生间的，应有标识、设施设备完	(1) 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好	1	

				好，可正常使用并保持清洁卫生、无积水、无异味。	记录和展示； (2)保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足，客用品齐备； (3)营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。				
				4. 学校食堂就餐区或者就餐区附近设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施设备。	学校食堂就餐区或者就餐区附近应设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施设备。		2		—
				5. 合理设置公共标识，如“小心地滑”“小心烫手”等提示。	应合理设置公共标识，如“小心地滑”“小心烫手”等提示。		1		—
		产品质量	202	1. 有明确的菜品质量标准、投料标准，供应的食品质量、卫生符合规定的成品要求。	供应菜品应有良好的感官性状，味道纯正，符合卫生和质量标准。		1		—
				2. 定期进行菜品更新、研发，实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传。	(1)鼓励实行科学营养配餐，对就餐人群进行健康营养知识宣传，更新饮食观念； (2)鼓励对成品的口味(甜、咸、油、辣等)进行差异化标示。		1		—
				3. 食品存放温度和时间符合要求。	(1)烹饪完毕至食用超过 2 小时的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放； (2) 高危易腐食品在 8℃~60℃下存放超过 2 小时，且感官无异常的，应按要求再加热至中心温度 70℃以上后供餐； (3)预包装食品供应时温度不超过标签标注温度上限的 3℃。		1		—

		职业技能增质	203	1. 从业人员具有相关岗位职业技能(资格)等级要求。	鼓励企业为规范从业者的从业行为,引导职业教育培训的方向,依据《中华人民共和国劳动法》、《国家职业技能标准》,适应经济社会发展和科技进步的客观需要,立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气。	1	—
				2. 配备专业(专岗或兼岗)营养配餐员或公共营养师,对常年供应菜品进行营养分析;配备专岗内审员,经过考核后获取餐饮服务量化分级评定内审员资格,负责对本单位进行日常餐饮服务量化分级评定工作的自查和监督。	企业应配备专业(专岗或兼岗)营养配餐员或公共营养师,对常年供应的菜品进行营养分析;和专岗内审员,经过考核后获取餐饮服务量化分级评定内审员资格,负责对本单位进行日常餐饮服务量化分级评定工作的自查和监督。	1	—
				3. 团体或个人获得相关行政部门表彰、奖励,有相关行业权威机构授予的团队、个人、产品或系列产品荣誉的。	鼓励企业团体、个人积极参加行政部门和行业组织的相关技术交流、比赛等活动,不断提高技术水准和产品质量。	1	—
		仪表规范	204	1. 各岗位从业人员有明确的着装标准和规范要求,并按要求统一着装,仪表、举止得体个人卫生情况符合上岗要求。	(1) 从业人员应按标准着装,制服保持干净整洁、外观平整无褶皱,符合岗位形象要求; (2) 从业人员应穿防滑鞋,制服和鞋帽保持清洁,制服定期更换; (3) 从业人员应做到仪表端庄、仪态大方、精神饱满、举止得体、礼貌待客、微笑服务; (4) 从业人员手指甲应修建整齐,不应留长指甲、不涂指甲油; (5) 保持手部、面部洁净,头发长短适宜,女性从业人员可适度化妆以符合岗位要求。	1	—
		服务流程	205	1. 服务热情、礼貌、周到,服务手法规范熟练,能主动征求就餐者意见并及时反馈。	(1) 服务过程中应使用文明礼貌用语,讲普通话,发音清晰、柔和; (2) 不误导、不诱购、不强买强卖、不以次充	1	—

					好，不应向顾客强行推销产品。				
				2. 能提供公共服务，如“医药箱”“充电宝”等。	应能提供个性化、人性化的公共服务。		1		—
		数字化管理	206	1. 鼓励企业使用数字化管理体系实现管理过程实时在线，提升企业食品安全风险防控能力，所有台账电子化。	鼓励企业使用智能数字化管理体系实现管理过程实时在线，提升企业食品安全风险防控能力，所有台账电子化。		1		
		诚信经营	207	1. 实施顾客满意度评估，有投诉处理机制，妥善处理顾客投诉。	(1)接待顾客投诉时，应诚恳友善，立即核实，妥善处理； (2)顾客就餐期间，如发生摔倒等突发事件，应立即给予救助； (3)对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。		1		—
				2. 企业在诚信经营方面获得行政部门表彰、奖励或行业权威机构授予的荣誉称号。	(1)餐饮服务单位应树立“诚信为本”、“以客为尊”的理念，倡导科学消费，文明消费、绿色消费、节约消费，做到货真实，不掺假，不以假充真，以次充好，不误导、欺骗消费者，自觉向消费者提供有关商品或服务的真实信息，不欺诈，不作虚假宣传，若发生不正当得利，不公平交易行为，愿意为此承担一切经济 and 法律责任； (2)鼓励企业在诚信经营方面获得行政部门对表彰、奖励或行业权威机构授予的荣誉称号。		1		
		疫情防控	208	★1. 符合国家和当地的常态化疫情防控要求，制定并执行全面消毒计划并有记录，所有从业人员佩戴口罩符合相关法规要求，“一米线”等防疫标识符合要求。	(1)应严格执行国家和当地的疫情常态化防控要求； (2)制定并执行全面消毒计划并有记录； (3)从业人员在岗期间严格按照要求佩戴口罩；		2		—

					(4) 控制顾客进店就餐符合防控要求； (5) “一米线”等防疫标识符合要求。				
绿色 环 保	3	能源和 消耗品 管理	301	1. 采取节能措施的分区控制方案，室内照明全部使用节能灯具，每个能源开关处均设置“节约用电”或“节约用水”的提示牌，设置色点明示开关的控制对象，并对使用要求进行规定和提示。	(1) 电路设计应符合《国家标准低压配电设计规范 GB 50054》的要求，并考虑方便采取节能措施的分区控制方案，餐厅宜尽量利用自然光作为日间光照；室内照明应采用泛光设计，并全部使用节能灯具，光照度适宜； (2) 用餐区的用能设备，宜全部采用手动控制，每台设备应能独立开关，每个开关处均应设置“节约用电”或“节约用水”的提示牌，包房内应对工作灯、照明灯及餐台射灯设置独立开关，并在开关处设置色点明示开关的控制对象，并对使用要求进行规定和提示；服务公用区域的用能设备则应根据区域布局情况，从安全性（服务提供者和被提供者的安全）和舒适性的角度，选择使用手控或声（光）控开关。		1		—
				2. 积极采用节能节水设备，提高能源使用效率，减少水资源的消耗。	鼓励企业积极采用节能节水设备，提高能源使用效率，减少水资源的消耗。		1		—
				3. 在电控柜以及每一台用能设备的开关处根据能耗高低采用色点（如：红、黄、蓝、绿）控制，高效合理使用设备。	应采购和使用变频装置的设备，对大功率用能设备设置独立的电源和计量装置，用电设备不应空负荷运转，也不应长时间处于待机状态，宜在电控柜以及每一台用能设备的开关处采用色点（如：红、黄、蓝、绿）控制，对不同色点所关联设备的开关要求（开关时间、使用条件）做出详细规定如：红色：高耗能设备，使用时方可开启；黄色：次高耗能设备，可短时待机；蓝色：一般耗能设备，		1		—

					连续工作时可持续通电；绿色：较低耗能设备，可不间断供电（如工作区照明、开水炉等）。			
				4. 对设施设备指定专人进行巡查，对检查情况进行记录，确保高效运行，及时处置用能设备跑、冒、滴、漏的问题。	所有设备的环保装置均应处于正常运转状态，及时更换设备排污装置的失效零部件，并指定专人进行巡查，对检查情况进行记录，发现问题提请有关部门及时进行处理。	1		—
				5. 制定消耗品使用定额，并专册记录对消耗品使用情况，产品应符合国家相关环保标准要求。	应根据各部门运行的需要，制定消耗品使用定额，并应专册记录对消耗品使用情况，按照营运情况适时对消耗品使用定额进行调整或缩减。	1		
		绿色倡导	302	1. 在企业内部积极开展绿色环保主题活动。	（1）鼓励餐饮服务单位组织参与倡导环保和绿色消费的宣传公益活动； （2）鼓励餐饮服务单位获得权威机构出具的绿色环保认证、荣誉奖励。	1		—
制止餐饮浪费	4	有效措施	401	★1. 设有“厉行节约、珍惜粮食”、“请按需用餐取餐”“光盘行动”等宣传提示，位置醒目、形式多样。	开展使用公勺公筷宣传，提供公勺公筷服务，规范开展分餐制服务。开展厉行节约、反对浪费宣传，引导节约消费、健康消费。	2		—
				2. 企业定期开展“厉行节俭 制止餐饮浪费”等反浪费主题的学习和培训。		1		—
				3. 引导就餐者理性消费、按需取餐、点餐或提供小份菜选项。		1		—
				4. 有合理提高食材利用率具体措施，有倡导节约考核、激励措施，未发现加工和用餐过程中存在严重浪费。	（1）制定并执行原材料、物料等的高效合理使用措施； （2）制定鼓励倡导节约条例、考核制度和奖励措施； （3）餐饮服务单位应免费为顾客提供酒水、	1		—

					饮品等。			
合 计							100	

说明：1. 单位食堂,指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等,供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。

2. 评定细则表共 65 项评定内容,重点项(评定细则中表★号项)20 项,一般项 45 项,“合理缺项”内标注“—”的为不可缺项。

3. 评分方法:重点项(评定细则中表★号项)评定应全部合格,一项不合格则终止当次评定工作。

根据每项评定内容按照评定要点要求逐项评分,符合要求则该项得相应分值,不符合则不得分。

存在合理缺项时,在该项目“合理缺项”打“√”、相应分值不扣减。

附件 1-4

河北省餐饮服务量化分级评定细则表

(适用于中央厨房和集体用餐配送单位)

1. 否定项审核

序号	审核项目	审核要求	审核结果
1	餐饮服务提供者资质	食品经营许可证合法有效、与经营场所（实体门店）地址一致	是 ☐ 否 ☐
2	食品安全风险分级	已实行食品安全风险分级管理	是 ☐ 否 ☐
3	行政处罚	当年度无食品安全事故	是 ☐ 否 ☐
4	社会信用	当年无失信情形	是 ☐ 否 ☐

说明：否定项审查表中一项审核项目为“否”，则取消当次评定工作。

2. 评定细则表

评定类别	类别代码	评定项目	项目代码	评定细则	评定内容	要点提示	分值	得分	合理缺项
食品安全	1	食品安全管理制度	101	★1. 建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度, 设立食品安全管理机构, 配备 2 名以上食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。	(1) 应设立食品安全管理机构; (2) 应建立健全食品安全管理制度, 明确各岗位的食品安全责任, 强化过程管理。		2		—
				★2. 有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作流程规范、设施设备清洗维护校验记录、餐饮具消毒保洁记录、废弃物处置制度、从业人员健康检查记录、食品安全自查记录、从业人员食品安全培训考核记录、食品安全突发事件应急处置方案等。	(1) 应当建立食品安全追溯体系, 依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验等信息, 保证食品可追溯; (2) 应建立食品安全自查制度, 结合经营实际, 全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点, 确定食品安全自查项目和要求, 建立自查清单, 制定自查计划, 并应如实记录; (3) 应建立记录制度, 按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况; 对食品、加工环境开展检验的, 还应记录检验结果; 记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的, 记录保存时间不少于 6 个月。		2		—
				3. 配备的食品安全管理员, 应经过考核后获取食品安全管理员资格, 随机对食	应配备专职或兼职食品安全管理人员, 其应经过食品安全知识培训和考核, 掌握与其岗位相适应		2		—

				品安全管理人员抽查考核食品安全知识，结果符合要求。	的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。			
				★4. 建立和保存食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录、领用出库和退库记录；使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。	(1) 进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容； (2) 进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。		2	—
				5. 定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。	应记录设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用。		2	—
				★6. 未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。		2	—
		信息公示	102	★1. 在就餐区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。	开展过日常监督检查的餐饮服务提供者，应在就餐区等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。		2	—
				★2. 食品经营许可证合法有效，经营地址、经营项目与食品经营许可证一致。	食品经营许可证应合法有效，在有效期内，无超范围经营现象；经营场所（实体门店）地址应与经营许可证上的场所地址保持一致。		2	—
				★3. 所有从业人员持有效健康证明。	应当在经营场所显著位置统一公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。		2	—
		原料控制	103	1. 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置	(1) 应具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备；		2	—

			和使用；防止食品交叉污染的措施有效。	(2) 应采取下列措施，避免食品加工制作过程中受到交叉污染；不同类型的食品原料(动物性、植物性、水产品等)、不同存在形式的食品(原料、半成品、成品)分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、按区分标识分开使用，定位存放；接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；不得在辅助区(如卫生间、更衣区等)内加工制作食品、清洗消毒餐饮具。			
			★2. 查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等；进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限符合要求。	(1) 应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； (2) 应按照《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不应采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)；	2		—
			★3. 食品添加剂存放、使用、管理符合“五专”要求，未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。	(3) 应执行“专店/人采购、专柜/位、专人负责、装用工具、专用台账”要求。存放使用专柜(位)存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装或留存原包装的照片；	2		
			★4. 未发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产；未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。	(4) 使用有 GB 2760 “最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。	2		—

				5. 食品原料、食品相关产品的贮存有专人管理，贮存条件符合要求。	对食品原料、食品相关产品的贮存应有专人管理，贮存条件符合贮存要求。	1		—
				★6. 对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。	(1) 食品具有正常的感观性状，无腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常等情况； (2) 应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行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、销毁等措施并如实记录。	2		—
		加工制作	104	1. 食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品；未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。	(1) 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识(如：颜色、标志、文字等)； (2) 食品原料应洗净后使用。禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。	1		—
				2. 有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。	对有温、湿度等生产环境监测要求的，应定期进行设施设备清洗维护、监测并记录。	1		—
				3. 工作人员穿戴工作衣帽口罩，洗手消毒，风淋后进入加工间。加工间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。	工作人员应穿戴工作衣帽口罩，洗手消毒，风淋后进入加工间。加工间内未发现与生产无关的个人用品或者其他与生产不相关物品。	1		—
				4. 专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。	(1) 各专间有标明用途的明显标识，如“冷食类食品专间”、“裱花蛋糕专间”、“生食类食品专间”等； (2) 专间设施要求：专间入口处应设有洗手、消毒、更衣设施，专间门应能够自动关闭；食品传递窗为开闭式，其他窗为封闭式；专间内应设空气消毒（紫外线、臭氧等）、冷冻（藏）、独	1		—

				立的空调等设施,设施运转正常;专间内无明沟,地漏带水封;专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式;专间温度不高于 25℃; (3) 操作要求:专间内应由专人加工制作食品,专间加工人员应更换专用工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间;生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品的加工应在专间内进行(可不在专间加工的情形除外);中央厨房的食品冷却、分装等应在专间内进行(使用专用冷却设备的,可在专间外冷却);加工制作生食海产品,应在专间外剔除海产品的非食用部分,并将其洗净后,方可传递进专间;加工制作时,应避免海产品可食用部分受到污染;蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后,方可传递进专间;预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后,方可传递进专间。				
			★ 5. 为中小学、幼儿园提供配餐中未加工制作配送冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕,未加工制作配送四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。	为中小学、幼儿园提供配餐中未加工制作配送冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕,未加工制作配送四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。		2		
		备餐、 送餐与 配送	105	1. 根据食品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录,仓库温、湿度符合要求。 2. 出厂记录应如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检	对贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品,应当具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施,并保持有效运行。 中央厨房配送食品的包装或容器上应标注以下信息:		1	—
						2		—

			验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，建立信息化食品安全追溯体系的，电子记录信息与纸质记录信息保持一致。	(1) 中央厨房信息，包括中央厨房名称、地址、许可证号、联系方式等信息； (2) 配送的食品信息，包括食品名称、加工制作时间、冷冻或冷藏等特殊保存条件、保存期限等信息； (3) 加工制作要求等信息。			
			3. 配送过程中，食品的包装或盛放容器符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求，标注的信息未发现标注虚假生产加工日期或批号情况。	配送过程中，食品的包装或盛放容器符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求，标注的信息未发现标注虚假生产加工日期或批号情况。	2		—
			4. 食品传送设施设备符合要求。	(1) 升降笼、食梯、滑道等传递设施应保持清洁； (2) 供应非预包装食品，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品。	1		—
			5. 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，具备保温、冷藏或者冷冻等设施设备，并保持有效运行；使用专用的密闭容器和车辆配送食品；配送食品的车辆未与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆混用。	(1) 集体用餐配送单位配送的食品应使用密闭容器（如：保温箱、保温桶）盛放； (2) 容器上应标注食用时限，冷藏配送的还应标注食用方法（如彻底再加热后食用）。	2		—
		餐用具洗消	106 1. 制定并执行清洗消毒程序和计划，配备清洗消毒设施，餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要；使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	(1) 制定并执行清洗消毒程序和计划； (2) 配备清洗消毒设施，餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要； (3) 使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全。	2		—

			2. 采用物理消毒, 消毒设施运转正常并能满足消毒需要。	中央厨房宜采用蒸汽等物理方法消毒, 因材料、大小等原因无法采用的除外。	1		—
	餐用具保洁	107	1. 保洁设施符合相关要求, 保洁设施内存放的餐饮具保持清洁, 未发现使用未经清洗消毒的餐饮具和重复使用一次性餐饮具。	(1) 保洁设施应正常运转, 有明显的区分标识; (2) 定期清洁保洁设施, 防止清洗消毒后的餐用具受到污染。	2		—
	场所与设施	108	1. 场所周边无扬尘、无积水, 食品加工区卫生、整洁。	餐饮服务场所应选择与经营的食物相适应的地点, 保持该场所环境清洁。	1		—
			★2. 场所与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施。	(1) 餐饮服务场所不应选择对食物有污染风险, 以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点; (2) 餐饮服务场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所, 难以避开时应采取必要的防范措施。	2		—
			3. 设备布局和工艺流程、主要生产设备设施与准予食品生产许可时保持一致。	(1) 场所地面应采用便于清洗的硬质材料铺设, 有良好的排水系统; (2) 设置具有供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所, 以及食品库、更衣室、清洁工具存放所等。	2		—
			4. 卫生间保持清洁, 未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	中央厨房食品处理区内不得设置卫生间, 设置卫生间的位置不能与食品生产、包装贮存等区域直接联通。	1		—
			5. 有更衣、洗手、干手、消毒、风淋等卫生设备设施, 满足正常使用。	食品处理区入口的更衣、洗手、干手、风淋等卫生设施运行正常, 能满足日常加工人员使用, 食品处理区内应设置足够量的洗手、干手和消毒设	1		—

				施。				
				6. 排烟、通风、防尘、排水、照明、温控等设备设施正常运行。	(1) 产生油烟或大量蒸汽的设备上部假设有机械排风及油烟过滤的排气装置, 过滤器便于清洗更换, 排气口装有 6mm 的金属隔栅或网罩; (2) 食品处理区应通风良好; (3) 加工场所光源不得改变食品的感官颜色, 安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护网罩。		1	—
				7. 加工区内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品明显标示、分类贮存, 与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置, 并有相应的使用记录。	中央厨房贮存区内的洗涤剂、消毒剂等化学品应明显标示、分类贮存, 与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置, 并有相应的使用记录。		1	—
				8. 生产设备设施清洁无污垢, 有定期维护保养记录。	生产设备设施应清洁无污垢, 有定期维护保养记录。		2	—
				9. 准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割。	食品加工区内准清洁作业区、清洁作业区设置合理并有效分割, 防止交叉污染。		2	—
				10. 食品生产加工用水的水质符合规定要求并有检测报告, 与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。	中央厨房食品生产加工用水的水质应符合规定要求并有检测报告, 与其他不与食品接触的用水以完全分离的管路输送。		2	—
		废弃物处理	109	1. 废弃物按类型进行分类放置, 废弃油脂收集有专用存放容器, 存放容器应配有盖子, 专间内的废弃物容器盖子应为非手动开闭式。	(1) 废弃物应按类型进行分类放置; (2) 食品处理区应有明显标识的废弃物存放容器; (3) 废弃物存放容器内宜使用垃圾袋, 并配有盖子, 专间和专区宜使用非手触式盖子的废弃物容器;		1	—
				2. 餐厨废弃物应由指定有资质的废弃物收运者处理, 保留其相关资质证明, 并建立餐厨废弃物处置台账。	(4) 废弃油脂应有收集盛放容器;		1	—

				(5) 餐厨废弃物应由有资质的废弃物收运者处理, 并保留其相关资质证明; (6) 餐厨废弃物应建处置台账, 详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。				
				1. 自行或委托具有资质的第三方机构定期对大宗食品原料进行检测, 有检验检测结果记录。	(1) 中央厨房应制定检验检测计划, 定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测;	1		—
				2. 具备与所检项目适应的产品检验室和检验能力, 检验设施和检验人员符合要求, 不能自检的, 委托有资质的检验机构进行检验, 建立和保存原始检验数据和检验报告记录, 检验记录真实、完整, 保存期限符合规定要求。	(2) 检验检测项目和人员: 可根据自身的食品安全风险分析结果, 确定检验检测项目, 如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等; 检验检测人员应经过培训与考核。	2		—
				★3. 留样设备符合要求, 留样容器使用 and 消毒、留样记录符合要求。	(1) 每餐次的食品成品应留样, 按品种分别盛放于专用密闭容器内, 存放于专用冷藏设备中 48 小时以上, 每个品种留样量应不少于 125g; (2) 留样容器应标注留样名称、留样时间 (月、日、时), 或者标注与留样记录相对应的标识; (3) 应由专人管理留样食品、记录留样情况, 记录内容包括留样食品名称、留样时间 (月、日、时)、留样人员等。	2		—
				1. 食品加工供应量符合企业规模要求, 加工有明确的质量标准、投料标准, 供应的食品质量、卫生符合规定的成品要求。	中央厨房食品加工供应量符合企业规模要求, 加工有明确的质量标准、投料标准, 供应的食品质量、卫生符合规定的成品要求。	1.5		—
				2. 有定期产品研发计划, 实行科学营养配餐, 对就餐人群进行健康营养知识宣	鼓励实行科学营养配餐, 对就餐人群进行健康营养知识宣传, 更新饮食观念。	1.5		—
服务与品质		产品质量	201	1. 食品加工供应量符合企业规模要求, 加工有明确的质量标准、投料标准, 供应的食品质量、卫生符合规定的成品要求。	中央厨房食品加工供应量符合企业规模要求, 加工有明确的质量标准、投料标准, 供应的食品质量、卫生符合规定的成品要求。	1.5		—
				2. 有定期产品研发计划, 实行科学营养配餐, 对就餐人群进行健康营养知识宣	鼓励实行科学营养配餐, 对就餐人群进行健康营养知识宣传, 更新饮食观念。	1.5		—

				传。				
				3. 生产预包装食品的，包装有标签，标签标注的事项完整、真实。	(1) 中央厨房信息，包括中央厨房名称、地址、许可证号、联系方式等信息； (2) 配送的食品信息，包括食品名称、加工制作时间、冷冻或冷藏等特殊保存条件、保存期限等信息； (3) 餐饮门店加工制作要求等信息。		1.5	—
		职业技能增质	202	1. 从业人员具有相关岗位职业技能（资格）等级要求。	鼓励企业为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，依据《中华人民共和国劳动法》、《国家职业技能标准》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气。		1.5	—
				2. 配备专业（专岗或兼岗）营养配餐员或公共营养师，对常年供应菜品进行营养分析；配备专岗内审员，经过考核后获取餐饮服务量化分级评定内审员资格，负责对本单位进行日常餐饮服务量化分级评定工作的自查和监督。	企业应配备专业（专岗或兼岗）营养配餐员或公共营养师，对常年供应的菜品进行营养分析和专岗内审员，经过考核后获取餐饮服务量化分级评定内审员资格，负责对本单位进行日常餐饮服务量化分级评定工作的自查和监督。		1.5	—
				3. 团体或个人获得相关行政部门表彰、奖励，有相关行业权威机构授予的团队、个人、产品或系列产品荣誉的。	鼓励企业团体、个人积极参加行政部门和行业组织的相关技术交流、比赛等活动，不断提高技术水准和产品质量。		1.5	—
		数字化管理	203	1. 鼓励企业使用智能数字化管理体系实现管理过程实时在线，提升企业食品安全风险防控能力，所有台账电子化。	鼓励企业使用智能数字化管理体系实现管理过程实时在线，提升企业食品安全风险防控能力，所有台账电子化。		1.5	—
		诚信经营	204	1. 实施客户满意度评估，有投诉处理机制，妥善处理顾客投诉。	对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。		1.5	—

				2. 企业在诚信经营方面获得行政部门表彰、奖励或行业权威机构授予的荣誉称号。	(1) 餐饮服务单位应树立“诚信为本”、“以客为尊”的理念，倡导科学消费，文明消费、绿色消费、节约消费，做到货真实，不掺假，不以假充真，以次充好，不误导、欺骗消费者，自觉向消费者提供有关商品或服务的真实信息，不欺诈，不作虚假宣传，若发生不正当得利，不公平交易行为，愿意为此承担一切经济 and 法律责任； (2) 鼓励企业在诚信经营方面获得行政部门对表彰、奖励或行业权威机构授予的荣誉称号。	1.5		—
		疫情防 控	205	1. 符合国家和当地的疫情常态化防控要求，制定并执行全面消毒计划并有记录，从业人员在岗期间严格按照要求佩戴口罩。	(1) 应严格执行国家和当地的疫情常态化防控要求； (2) 制定并执行全面消毒计划并有记录； (3) 从业人员在岗期间严格按照要求佩戴口罩。	1.5		—
绿 色 环 保	3	能源和 消耗品 管理	301	1. 采取节能措施的分区控制方案，室内照明全部使用节能灯具，在电控柜以及每一台用能设备的开关处根据能耗高低采用色点（如：红、黄、蓝、绿）控制，高效合理使用设备。	应采购和使用变频装置的设备，对大功率用能设备设置独立的电源和计量装置，用电设备不应空负荷运转，也不应长时间处于待机状态。宜在电控柜以及每一台用能设备的开关处采用色点（如：红、黄、蓝、绿）控制，对不同色点所关联设备的开关要求（开关时间、使用条件）做出详细规定如：红色：高耗能设备，使用时方可开启；黄色：次高耗能设备，可短时待机；蓝色：一般耗能设备，连续工作时可持续通电；绿色：较低耗能设备，可不间断供电（如工作区照明、开水炉等）。	1.5		—
				2. 积极采用节能节水设备，提高能源使用效率，减少水资源的消耗，定期对空调、供热、照明等用能设备进行巡检和	(1) 鼓励企业积极采用节能节水设备，提高能源使用效率，减少水资源的消耗； (2) 所有设备的环保装置均应处于正常运转状	1.5		—

				及时维护，减少能源损耗。	态，及时更换设备排污装置的失效零部件，并指定专人进行巡查，对检查情况进行记录，发现问题提请有关部门及时进行处理； (3)企业应遵守国家或地方污染物排放标准，减少污染物排放浓度和排放总量。				
				3. 遵守国家或地方污染物排放标准，减少污染物排放浓度和排放总量。			1.5		—
				4. 获得行政部门或相关行业权威机构授予有关节能、环保方面的表彰、奖励。			1.5		—
		绿色倡导	302	1. 非必要不使用一次性用品，如需使用，产品应符合国家相关环保标准要求。	(1) 鼓励餐饮服务单位组织参与倡导环保和绿色消费的宣传公益活动； (2) 鼓励餐饮服务单位获得权威机构出具的绿色环保认证、荣誉奖励。		1.5		—
				2. 在企业内部积极开展绿色环保主题活动，积极参与社会性的环保活动。			1.5		—
				1. 企业定期开展“厉行节俭 制止餐饮浪费”等反浪费主题的学习和培训。	餐饮服务单位应定期开展“厉行节俭 制止餐饮浪费”等反浪费主题的学习和培训。		1.5		—
				2. 在员工餐厅有张贴或餐桌上摆放“珍惜粮食”、“适量取餐”等提示。			1.5		—
制止餐饮浪费	4	有效措施	401	3. 将防止食品浪费理念纳入产品包装设计，引导消费者厉行节俭。			1.5		—
				4. 有倡导节约考核、激励措施，有合理提高食材利用率具体措施，未发现生产过程中存在严重浪费。			1.5		—
					(1) 鼓励企业将防止食品浪费理念纳入产品包装设计，引导消费者厉行节俭；				
					(2) 企业应制定有倡导节约考核、激励措施，有合理提高食材利用率具体措施；				
					(3) 未发现生产过程中存在严重浪费。				

说明：1. 中央厨房：指由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作并配送的食品经营者。

集体用餐配送单位：指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的提供者。

2. 评定细则表共 63 项评定内容，重点项（评定内容中表★号项）14 项，一般项 49 项，“合理缺项”内标注“—”的为不可缺项。

3. 评分方法：重点项（评定细则中表★号项）评定应全部合格，一项不合格则终止当次评定工作。

根据每项评定内容按照评定要点要求逐项评分，符合要求则该项得相应分值，不符合则不得分。
存在合理缺项时，在该项目“合理缺项”打“√”、相应分值不扣减。