

团 体 标 准

T/JXAS XXXX—2023

集体用餐和网络用餐配送单位等级评价技术规范

Technical specification for grade evaluation of group and online meal delivery enterprises

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

嘉兴市标准化协会 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。

本文件由嘉兴市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

集体用餐和网络用餐配送单位等级评价技术规范

1 范围

本文件规定了集体用餐和网络用餐配送单位评价基本原则、等级划分、评价小组、评价程序、评价要求及评分细则。

本文件适用于集体用餐和网络用餐配送单位的等级评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

食品经营许可审查通则（试行）（食药监食监二〔2015〕228号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

集体用餐配送单位 group meal distribution enterprises

根据客户需求，负责原料采购、加工、分装、配送膳食的单位，集体用餐配送单位不提供就餐场所。

3.2

网络用餐配送单位 online meal delivery enterprises

根据用餐者的订购要求，在加工场所加工成合格的可食用或饮用的食品的餐饮服务单位。

4 基本原则

4.1 充分性

评价要求内容的设定充分体现各执行企业全面要求，充分征求各相关方意见。

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。

4.3 创新性

各项评价要求的设定除考虑食品安全要求外，应考虑食品质量要求、服务要求和信息化要求。

4.4 先进性

各项评价要求的设定应具有技术先进性，从而确保技术先进，等级分明。

5 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：

- a) 示范单位：总分不低于 85 分；
- b) 达标单位：总分不低于 60 分；
- c) 不达标单位：总分低于 60 分。

6 评价小组

6.1 资质

评价人员应具备食品相关工作3年以上经验或相关系列中级及以上职称或有资质的认证机构，并熟悉《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可审查通则（试行）》等文件。

6.2 职责

评价小组工作职责包括：

- a) 制定工作计划；
- b) 收集、整理企业的资料和数据信息；
- c) 核查材料和信息的真实性；
- d) 依据本文件对企业进行评价；
- e) 给出评价结果和建议。

7 评价程序

7.1 申报

7.1.1 由申报对象自愿向组织评价单位申报，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。

7.1.2 应根据不同规模取得相应的食品经营许可证，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。

7.2 受理

组织评价单位应在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。

7.3 评分

评价小组进行现场评审打分，提出示范单位和达标单位建议名单。

7.4 公布

组织评价单位对拟认定的示范单位和达标单位在其官网或公众平台进行公示，公示无异议后发文公布，公示期不少于5个工作日。

8 评价要求及评分细则

评价要求及评分细则应符合附录A、附录B的规定。

附 录 A

(规范性)

集体用餐配送单位等级评价表

表 A.1 集体用餐配送单位等级评价表

项目	评价要求	评分细则
1. 场所及 布局 (共13分)	1. 应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。食品处理区的设计应根据食品加工、供应流程合理布局,满足食品安全操作要求,避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。(2分)	检查企业场所情况,符合要求的,得2分;场所略有不足,得1分。
	2. 各专用场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局,食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入口应分开设置。(2分)	检查企业场所情况,符合要求的,得2分;个别作业区布局和划分不太合理,得1分。
	3. 库房设置应与食品种类、数量相适应,必要时设置冷藏、冷冻设施。食品和非食品库房应分区,餐用具应单独区域存放。食品成品应与食品原料、半成品分库存放,有明显区分标识。(2分)	检查场所布局和标识,符合要求的,得2分。
	4. 更衣场所与加工场所应当处于同一建筑物内,有与餐食加工的数量相适应的空间、更衣设施和照明。(2分)	检查更衣室,符合要求的,得2分。
	5. 餐食加工场所的分餐专间应设独立隔间。专间入口应设置通过式预进间,配有洗手(非手动式水龙头)、消毒、干手、更衣等设施。专间内应配备食品工具、容器、空气消毒装置、温度计、空调设施、流动水源水、工用具清洗消毒设施及脚踏式垃圾桶等专用设施。(3分)	检查分餐专间是否独立,设独立隔间的,得1分;检查预进间配备设备情况,符合要求的,得1分,略有不足,得0.5分;检查专间配备设备情况,符合要求的,得1分,略有不足,得0.5分。
	6. 专间只能设置一扇门,供操作人员进出;专间如有窗户应为封闭式(传递食品用的除外)。专间内外食品应通过可开闭的窗口传送,窗口大小以适宜通过传送食品的容器为准。(2分)	检查专间门窗情况,符合要求的,得2分。
2. 设施设备 (共25分)	2. 食品处理区应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品,员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。(2分)	检查食品处理区清洗、消毒、洗手、干手设施和用品是否配备,符合要求的,得1分;检查废弃物(垃圾)存放容器,符合要求的,得1分。
	3. 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具,应当有明显的区分标识,存放区域分开设置。(2分)	检查盛放容器及使用的工具、用具是否有区分标识,是否分开设置,符合要求的,得2分。
	4. 应配备餐食加热设施(如微波炉、加热柜、蒸箱等)以及餐食贮存的保温设施。(2分)	检查加热设施及保温设施,符合要求的,得2分。
	5. 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。(1分)	检查水质报告,符合要求的,得1分。

表 A.1 集体用餐配送单位等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
2. 设施设备 (共25分)	6. 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。(2分)	检查排水管道,符合要求的,得2分。
	7. 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;排水管道与外界相通的出口应有适当措施,以防止有害生物侵入;需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度;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。(4分)	检查排水设施情况,排水畅通,便于清洁、维护的,得1分;排水管道与外界有防护措施的,得1分;检查排水沟的坡度情况,符合要求的,得1分;检查专间、专用操作区是否有明沟,检查地漏是否有水封,符合要求的,得1分。
	8. 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。(1分)	检查机械排风及油烟过滤装置,符合要求的,得1分。
	9. 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。(1分)	检查机械排风排汽装置,符合要求的,得1分。
	10. 与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。(1分)	检查防虫筛网,符合要求的,得1分。
	11. 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量应满足需要。餐用具宜用热力方法消毒,因材质、大小等原因无法采用热力方法消毒的应采用化学法消毒。(1分)	检查清洗、消毒、保洁设备设施情况,检查消毒剂,符合要求的,得1分。
	12. 餐用具清洗消毒水池应专用,不得与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池混用。水池应使用不透水、不易积垢、易于清洗材质(如不锈钢、陶瓷)。采用化学消毒的,至少设有3个专用水池;采用人工清洗、热力消毒的,可设置2个专用水池。各类水池应有明显标识标明其用途。(2分)	检查餐用具清洗消毒水池情况,符合要求的,得2分,略有不足,得1分。
	13. 采用自动清洗消毒设备的,设备应设有温度显示。(1分)	检查自动清洗消毒设备情况,符合要求的,得1分。
	14. 存放消毒后餐用具的保洁设施应专用,有明显标识,其结构应密闭、易于清洁。(1分)	检查保洁设施是否专用,符合要求的,得1分。
	15. 食品加工用设备、工具、容器应无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、不易发霉、易于清洗消毒。(1分)	检查食品加工用设备、工具、容器,符合要求的,得1分。
	16. 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开,有明显的区分标识。(1分)	检查设备及标识情况,符合要求的,得1分。

表 A.1 集体用餐配送单位等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
2. 设施设备 (共25分)	17. 餐食加工设施、设备应定期保养、维护；计量装置、设备应按期检定、校准。（2分）	检查设施、设备保养、维护记录，符合要求的，得1分；检查计量装置、设备的检定报告和合格标识，符合要求的，得1分。
3. 粗加工 (共5分)	1. 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，操作台应分别设置，其数量或容量应与餐食加工的数量相适应，其使用的容器、工具应有明显区分或标识。（3分）	检查粗加工间情况，动物性食品、植物性食品、水产品水池区分并有标识的，得1分；操作台分别设置的，得1分；容器、工具应有明显区分并有标识，得1分。
	2. 禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。（1分）	检查现场禽蛋清洗设施或设备，符合要求的，得1分。
	3. 加工制备的净菜、预制半成品非当餐加工使用时，应加贴或标记制作日期和使用期限。（1分）	检查标贴，符合要求的，得1分。
4. 餐食管理 (共6分)	1. 餐食分装人员进入餐食分餐专间前应更换洁净的工作衣帽、洗手及消毒，工作时应戴口罩，不得在专间内从事与餐食分装无关的活动。（2分）	检查现场分装人员，符合要求的，得2分。
	2. 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台面的消毒。使用紫外线灯或臭氧消毒的，应在无人工作时开启 30 min 以上，并保存消毒记录。（2分）	检查消毒记录，符合要求的，得2分。
	3. 热链工艺餐食应贮存在具有加热或保温装置的设备或容器中，使餐食中心温度保持在 60℃ 以上。（2分）	检查加热或保温装置，符合要求的，得2分。
5. 留样 (共2分)	1. 应每批次留样，留样样品应盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在专用冷藏设施中保存 48 h 以上。（1分）	检查留样容器和留样标识（餐食名称、数量、留样时间），符合要求的，得1分。
	2. 每批次盒装配送应按配送品种分别留样，每个品种留样至少 1 盒；每批次桶装配送应按菜肴品种分别留样，每个品种留样量不少于 125 g。（1分）	检查餐食留样情况，符合要求的，得1分。
6. 包装和 标签 (共3分)	1. 采购的容器和包装材料应符合国家相关法律法规及标准的要求；在餐食包装操作前，应对投入使用的包装材料进行检查，查看是否有损坏，记录包装材料名称、数量及检查人、检查日期等。（2分）	检查相关容器和包装材料索证索票，符合要求的，得1分；检查包装材料检查记录，符合要求的，得1分。
	2. 餐食标签应粘贴在盛装餐食的运输包装的显著位置，标明经营单位名称、制作时间、最佳食用时间、保存条件等信息。（1分）	检查标签情况，符合要求的，得1分。
7. 运输 (共3分)	1. 运输时热链工艺膳食应贮存在具有加热或保温装置的设备或容器中，使膳食中心温度保持在 60℃ 以上。（1分）	检查保温设施，符合要求的，得1分。
	2. 配备配送车辆情况。（2分）	配备普通运输车辆每辆得 0.5 分，配备特种保温运输车辆每辆得 1 分，满分 2 分。

表 A.1 集体用餐配送单位等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
8. 管理 (共23分)	1. 配备专职的食品安全管理人员，明确其职责。（2分）	检查食品安全管理员取得的相应资质，符合要求的，得2分。
	2. 制订和实施从业人员食品安全知识培训计划，组织从业人员学习食品安全法律、法规、规范、标准、加工操作规程和食品安全知识。（2分）	检查培训计划和培训记录，符合要求的，每项得1分，满分2分。
	3. 建立餐厨废弃物处置管理制度，记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息，保存相关记录和凭证。（2分）	检查近3个月内5个批次餐厨废弃物记录符合要求，得2分。
	4. 建立进货查验记录制度，并规定采购原辅料时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明，记录采购的原辅料名称、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、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。（4分）	检查进货查验记录制度，符合要求的，得1分； 检查近3个月内5个批次供货者的经营资质和产品合格证明符合要求，得1分；检查近3个月内5个批次进货查验记录，符合要求的，得2分。
	5. 建立从业人员健康管理制度，明确患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病或有明显皮肤损伤未愈合的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。（2分）	检查从业人员健康管理制度，符合要求的，得1分；检查健康证明，全部都在有效期内的，得1分。
	6. 建立食品安全事故处置方案，根据餐食风险程度确定检查重点、方式、频次等。（2分）	检查处置方案，符合要求的，得2分；方案内容略有不足，得1分。
	7. 建立留样管理制度，应由专人管理留样食品，并记录留样情况，记录内容包括留样餐食名称、数量、留样时间、留样人员等。（3分）	检查留样管理制度，并符合要求，得1分； 检查近3个月内5个批次留样记录，符合要求的，得2分。
	8. 建立食品安全自查制度，并规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。（2分）	检查食品安全自查制度，符合要求的，得1分；提供评价报告的，得1分。
	9. 建立不安全食品召回制度，并规定停止生产、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。（2分）	检查不安全食品召回制度，符合要求的，得1分；制度内容略有不足，得0.5分。
	10. 建立投诉处理制度、供应商和顾客满意度测量制度、交付控制制度。（3分）	检查制度文件，符合要求的，一个制度得1分，满分3分。
9. 争优指标 (共20分)	1. 供应商为龙头企业或科技企业。（2分）	检查证明材料供应商为全国或国家级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业、高新技术企业，每家每项得2分；省级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业，每家每项得1分；市

		级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业，每家每项得 0.5 分，满分 2 分。
--	--	---

表 A.1 集体用餐配送单位等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
9. 争优指标 (共20分)	2. 龙头企业或科技企业。（2分）	为国家级或全国农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业、研发中心、技术中心，或高新技术企业，每项得2分；省级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业、研发中心、技术中心，每项得1分；市级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业、研发中心技术中心，每项得0.5分，满分2分。
	3. 企业信用情况。（2分）	获得AA级以上重合同守信用单位得1分；获得A级重合同守信用单位得0.5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，满分2分。
	4. 企业认证情况。（2分）	通过HACCP或ISO 22000体系每个体系得1分，每个产品认证的，得0.5分，满分2分。
	5. 近5年内获得荣誉证书情况。（3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，满分3分。
	6. 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。（3分）	检查标准文本，标准为第一起草单位每项标准得1.5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，满分3分。
	7. 设检验室，并配备相应的检验设备、设施和经专业培训、考核合格的检验人员从事检验工作，并保存检验记录。（3分）	有效运行3个月以上的检验室，得1分；配备检验人员并有任命书，得1分，检查近3个月内5个批次检验记录，符合要求的，得1分。
	8. 现场管理标识(包括产品、设备、区域、定置标识)齐全。（2分）	每项得0.5分，满分2分。
	9. 软件：可追溯信息化。（1分）	开发并有效运行3个月以上可追溯信息化，得1分。

附 录 B

(规范性)

网络用餐配送单位等级评价表

表 B.1 网络用餐配送单位等级评价表

项目	评价要求	评分细则
1. 场所及布局 (共13分)	1. 应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。食品处理区的设计应根据食品加工、供应流程合理布局,满足食品安全操作要求,避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。(2分)	检查企业场所情况,符合要求的,得2分;场所略有不足,得1分。
	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,并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。(2分)	检查企业场所情况,符合要求的,得2分;个别作业区布局和划分不太合理,得1分。
	3. 库房设置应与食品种类、数量相适应。食品和非食品库房应分区,餐用具应单独区域存放。食品成品应与食品原料、半成品分库存放,有明显区分标识。(2分)	检查场所布局和标识,符合要求的,得2分。
	4. 更衣场所与加工场所应当处于同一建筑物内,有与餐食加工的数量相适应的空间、更衣设施和照明。(2分)	检查更衣室,符合要求的,得2分。
	5. 食品处理区地面应当无毒、无异味、易于清洗、防滑,墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作,并能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。天花板应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。(2分)	检查企业场所情况,符合要求的,得2分。
	6. 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)。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品,并与其他区域或设施能够明显区分。(2分)	检查企业场所情况,符合要求的,得2分。
	7. 场所内设置厕所的,其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。食品处理区内不得设置厕所。(1分)	检查企业场所情况,符合要求的,得1分。
2. 设施设备 (共29分)	1. 冷藏、冷冻柜(库)数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放,有明显区分标识。冷冻(藏)库设有正确指示内部温度的温度计。(2分)	检查冷藏、冷冻柜,原料、半成品和成品分开存放并有标识的,得1分;有温度显示的,得1分。
	2. 食品处理区应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品,员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。(2分)	检查食品处理区清洗、消毒、洗手、干手设施和用品是否配备,符合要求的,得1分;检查废弃物(垃圾)存放容器,符合要求的,得1分。
	3. 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具,应当有明显的区分标识,存放区域分开设置。(2分)	检查盛放容器及使用的工具、用具是否有区分标识,是否分开设置,符合要求的,得2分。

表 B.1 网络用餐配送单位等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
2. 设施设备 (共29分)	4. 应配备餐食加热设施（如微波炉、加热柜、蒸箱等）以及餐食贮存的保温设施。（2分）	检查加热设施及保温设施，符合要求的，得2分。
	5. 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。（1分）	检查水质报告，符合要求的，得1分。
	6. 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。（2分）	检查排水管道，符合要求的，得2分。
	7. 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；排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入；需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度；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。（4分）	检查排水设施情况，排水畅通，便于清洁、维护的，得1分；排水管道与外界有防护措施的，得1分；检查排水沟的坡度情况，符合要求的，得1分；检查专间、专用操作区是否有明沟，检查地漏是否有水封，符合要求的，得1分。
	8. 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。（1分）	检查机械排风及油烟过滤装置，符合要求的，得1分。
	9. 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。（1分）	检查机械排风排汽装置，符合要求的，得1分。
	10. 与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。（1分）	检查防虫筛网，符合要求的，得1分。
	11. 清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量应满足需要。餐用具宜用热力方法消毒，因材质、大小等原因无法采用热力方法消毒的应采用化学法消毒。（1分）	检查清洗、消毒、保洁设施设备情况，检查消毒剂，符合要求的，得1分。
	12. 餐用具清洗消毒水池应专用，不得与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池混用。水池应使用不透水、不易积垢、易于清洗材质（如不锈钢、陶瓷）。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池；采用人工清洗、热力消毒的，可设置2个专用水池。各类水池应有明显标识标明其用途。（2分）	检查餐用具清洗消毒水池情况，符合要求的，得2分，略有不足，得1分。
	13. 采用自动清洗消毒设备的，设备应设有温度显示。（1分）	检查自动清洗消毒设备情况，符合要求的，得1分。
	14. 存放消毒后餐用具的保洁设施应专用，有明显标识，其结构应密闭、易于清洁。（1分）	检查保洁设施是否专用，符合要求的，得1分。
	15. 食品加工用设备、工具、容器应无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、不易发霉、易于清洗消毒。（1分）	检查食品加工用设备、工具、容器，符合要求的，得1分。

表 B.1 网络用餐配送单位等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
2. 设施设备 (共29分)	16. 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开，有明显的区分标识。（1分）	检查设备及标识情况，符合要求的，得1分。
	17. 餐食加工设施、设备应定期保养、维护；计量装置、设备应按期检定、校准。（2分）	检查设施、设备保养、维护记录，符合要求的，得1分；检查计量装置、设备的检定报告和合格标识，符合要求的，得1分。
	18. 阳光厨房设备情况。（2分）	检查阳光厨房是否正常使用，符合要求的，得2分。
3. 粗加工 (共5分)	1. 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，操作台应分别设置，其数量或容量应与餐食加工的数量相适应，其使用的容器、工具应有明显区分或标识。（3分）	检查粗加工间情况，动物性食品、植物性食品、水产品水池区分并有标识的，得1分；操作台分别设置的，得1分；容器、工具应有明显区分并有标识，得1分。
	2. 禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。（1分）	检查现场禽蛋清洗设施或设备，符合要求的，得1分。
	3. 加工制备的净菜、预制半成品非当餐加工使用时，应加贴或标记制作日期和使用期限。（1分）	检查标贴，符合要求的，得1分。
4. 餐食管理 (共5分)	1. 配餐人员应更换洁净的工作衣帽、洗手及消毒，工作时应戴口罩。（1分）	检查现场分装人员，符合要求的，得1分。
	2. 配餐区域每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台面的消毒，并保存消毒记录。（2分）	检查消毒记录，符合要求的，得2分。
	3. 热链工艺餐食应贮存在具有加热或保温装置的设备或容器中，使餐食中心温度保持在 60℃ 以上。（2分）	检查加热或保温装置，符合要求的，得2分。
5. 留样 (共2分)	1. 应每批次留样，留样样品应盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在专用冷藏设施中保存 48 h 以上。（1分）	检查留样容器和留样标识（餐食名称、数量、留样时间），符合要求的，得1分。
	2. 一次性送餐人数超过 100 人，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。每个品种的留样量应不少于 125 g。（1分）	检查餐食留样情况，符合要求的，得1分。
6. 包装和 标签 (共2分)	1. 盛装容器和包装材料应清洁、无毒且符合国家相关规定，并在特定贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。（1分）	检查相关容器和包装材料索证索票，符合要求的，得1分。
	2. 送餐单应粘贴在盛装餐食的运输包装的显著位置，标明用餐人姓名、地址、联系电话、食品种类、送餐单位及送餐人姓名、投诉电话等信息。（1分）	检查送餐单信息，符合要求的，得1分。

表 B.1 网络用餐配送单位等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
7. 配送 (共3分)	配送食品封签情况。（1分）	检查现场配送餐食封签情况，符合要求的，得1分。
	配送情况。（2分）	企业自行配送的，得2分；由第三方配送并有考核记录的，得1分；由第三方配送无考核记录的，得0.5分，满分2分。
8. 管理 (共23分)	1. 配备专职的食品安全管理人员，明确其职责。（2分）	检查食品安全管理员取得的相应资质，符合要求的，得2分。
	2. 制订和实施从业人员食品安全知识培训计划，组织从业人员学习食品安全法律、法规、规范、标准、加工操作规程和食品安全知识。（2分）	检查培训计划和培训记录，符合要求的，每项得1分，满分2分。
	3. 建立餐厨废弃物处置管理制度，记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息，保存相关记录和凭证。（2分）	检查近3个月内5个批次餐厨废弃物记录符合要求，得2分。
	4. 建立进货查验记录制度，并规定采购原辅料时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明，记录采购的原辅料名称、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、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。（3分）	检查进货查验记录制度，符合要求的，得1分； 检查近3个月内5个批次供货者的经营资质和产品合格证明符合要求，得1分；检查近3个月内5个批次进货查验记录，符合要求的，得1分。
	5. 建立从业人员健康管理制度，明确患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病或有明显皮肤损伤未愈合的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。（2分）	检查从业人员健康管理制度，符合要求的，得1分；检查健康证明，全部都在有效期内的，得1分。
	6. 建立食品安全事故处置方案，根据餐食风险程度确定检查重点、方式、频次等。（2分）	检查处置方案，符合要求的，得2分；方案内容略有不足，得1分。
	7. 建立留样管理制度，应由专人管理留样食品，并记录留样情况，记录内容包括留样餐食名称、数量、留样时间、留样人员等。（3分）	检查留样管理制度，并符合要求，得1分； 检查近3个月内5个批次留样记录，符合要求的，得2分。
	8. 建立食品安全自查制度，并规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。（2分）	检查食品安全自查制度，符合要求的，得1分；提供评价报告的，得1分。
	9. 建立不安全食品召回制度，并规定停止生产、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。（2分）	检查不安全食品召回制度，符合要求的，得2分；制度内容略有不足，得1分。
	10. 建立投诉处理制度、供应商和顾客满意度测量制度、交付控制制度。（3分）	检查制度文件，符合要求的，一个制度得1分，满分3分。

表 B.1 网络用餐配送单位等级评价表（续）

项目	评价要求	评分细则
9. 争优指标 (共18分)	1. 供应商为龙头企业或科技企业。（2分）	检查证明材料供应商为全国或国家级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业、高新技术企业，每家每项得2分；省级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业，每家每项得1分；市级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业，每家每项得0.5分，满分2分。
	2. 龙头企业或科技企业。（2分）	为国家级或全国农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业、研发中心、技术中心，或高新技术企业，每项得2分；省级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业、研发中心、技术中心，每项得1分；市级农业龙头企业、老字号、非遗、科技企业、研发中心技术中心，每项得0.5分，满分2分。
	3. 企业信用情况。（2分）	获得AA级以上重合同守信用单位得1分；获得A级重合同守信用单位得0.5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，满分2分。
	4. 企业认证情况。（2分）	通过HACCP、ISO 22000体系每个体系得1分，每个产品认证的，得0.5分，满分2分。
	5. 近5年内获得荣誉证书情况。（3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，满分3分。
	6. 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。（3分）	检查标准文本，标准为第一起草单位每项标准得1.5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，满分3分。
	7. 现场管理标识(包括产品、设备、区域、定置标识)齐全。（2分）	每项得0.5分，满分2分。
	8. 软件：可追溯信息化。（1分）	开发并有效运行3个月以上可追溯信息化，得1分。