

# T/XMSSAL

## 厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0119—2024

### 长者食堂食品安全星级评定规范

Evaluation specification for the star rating of food safety in senior canteens

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 评定对象 .....	1
5 评定基本要求 .....	1
6 评定规则 .....	1
6.1 责任分工 .....	1
6.2 评定办法 .....	2
6.3 评定流程 .....	2
7 评定内容 .....	2
7.1 组织管理 .....	2
7.2 场所与设施、设备管理 .....	2
7.3 人员管理 .....	2
7.4 膳食管理 .....	3
7.5 食品安全管理 .....	3
7.6 餐饮具清洗消毒 .....	3
7.7 环境卫生 .....	4
7.8 信息公开 .....	4
7.9 应急管理 .....	4
7.10 服务质量控制与改进 .....	4
8 评定结果应用 .....	4
8.1 标志 .....	4
8.2 结果公开 .....	4
8.3 奖励机制 .....	4
附录 A（资料性） 厦门市长者食堂星级评定申请表 .....	6
附录 B（资料性） 长者食堂食品安全星级评定表 .....	7
参考文献 .....	11
表 A.1 厦门市长者食堂星级评定申请表 .....	6
表 B.1 长者食堂食品安全星级评定表 .....	7

## 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市标准化研究院、湖里区市场监督管理局、湖里区民政局。

本文件主要起草人：王少武、张剑锋、李振良、陈鸿莺、林心怡、王克菲、洪丽君。

# 长者食堂食品安全星级评定规范

## 1 范围

本文件规定了长者食堂食品安全星级评定的评定对象、评定基本要求、评定规则、评定内容以及评定结果应用等内容。

本文件适用于长者食堂食品安全星级的评定。

## 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。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- MZ/T 186 养老机构膳食服务基本规范
- WS/T 556 老年人膳食指导

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 评定对象

参与评定的对象应同时符合：

- a) 依法取得食品经营许可证，通过现场加工制作食品向老年人提供餐饮服务；
- b) 获民政部门统一制发的长者食堂标志铭牌。

## 5 评定基本要求

- 5.1 近三年未发生群体性食品安全突发事件、近两年未受到食品安全相关的行政处罚。
- 5.2 应执行国家和本省、市有关食品安全法律法规、规章制度的规定。
- 5.3 评定星级后，如长者食堂营运中发生群体性食品安全突发事件或受到食品安全有关的行政处罚，可按照相关规定降低星级或取消星级，相应星级标志不能继续使用。
- 5.4 长者食堂食品安全星级评定应遵循自愿申请、全面客观、独立公正、公开透明原则。

## 6 评定规则

### 6.1 责任分工

- 6.1.1 厦门市食品安全工作联合会（以下简称“食安联”）是长者食堂食品安全星级评定工作的统筹领导机构和星级评定机构，负责长者食堂食品安全星级评定实施办法的制定及评定工作。
- 6.1.2 长者食堂食品安全星级评定小组（以下简称“星级评定小组”）由食安联或其委托授权的单位组织成立，成员应由食品安全、检验检测、卫生健康等领域的专家或专业人员组成，承担评定、复核和晋级工作。

## 6.2 评定办法

6.2.1 长者食堂食品安全星级分为三个星级，从低到高依次为：三星级、四星级、五星级。参评长者食堂总得分达到 90 分可获评三星级长者食堂，总得分达到 95 分可获评四星级长者食堂，总得分达到 102 分且基本项得分不低于 98 分可获评五星级长者食堂。

6.2.2 长者食堂食品安全星级评定宜每年进行一次评定或复核。

## 6.3 评定流程

6.3.1 申报。参评长者食堂填报厦门市长者食堂星级评定申请表（附录 A）并提交评定机构。

6.3.2 评定。评定机构组织星级评定小组，根据长者食堂食品安全星级评定表（见附录 B）对长者食堂进行评审。星级评定小组将评审情况报评定机构研究，对达到对应星级标准的，进行表彰并颁发星级长者食堂标志。未能达到三星级长者食堂的，提出改进意见和建议。

6.3.3 复核。星级评定小组宜每年对星级食堂进行复核检查，发现不符合星级要求的，应重新组织评定。

6.3.4 晋级。星级评定小组依据申请者提交的晋级申请（附录 A）重新组织评定，原则上两次申请的时间间隔不少于半年。

## 7 评定内容

### 7.1 组织管理

7.1.1 应将食品经营许可证悬挂在就餐场所醒目位置。

7.1.2 应将长者食堂标志铭牌悬挂在室外醒目位置。

7.1.3 应建立从原料供应、食品加工制作到供餐、用餐全流程食品安全管理制度。

7.1.4 宜采用视频厨房对外公开或“互联网+明厨亮灶”，主动接受监督。

7.1.5 宜建立有效的反食品浪费管理制度以确保老年人获得适量餐品并减少浪费。采取多种方式在大厅、餐桌等餐饮场所醒目位置清晰显示制止餐饮浪费信息，营造制止餐饮浪费的环境，如张贴或摆放制止餐饮浪费行为的宣传图或提示牌，菜单上有适量点餐、理性消费的温馨提醒。

### 7.2 场所与设施、设备管理

7.2.1 设施、设备的设置应执行《餐饮服务食品安全操作规范》，并符合 GB 31654 的要求。

7.2.2 长者食堂的使用面积不宜少于 80 m<sup>2</sup>，可同时容纳 20 人及以上老年人用餐，并配备与之相应的助餐工作人员。

7.2.3 应具备食品加工制作区、选餐配餐区、就餐区、卫生洗漱区。

7.2.4 应配备饮食器具、餐具桌椅、消毒碗柜、保鲜冰柜、留样冰箱、供暖降温设备、电子监控设备、消防器材。

7.2.5 就餐场所应进行适老化改造，灯光明亮、清洁卫生、标识清晰。

7.2.6 宜设置适老化弧位，餐桌椅应牢固稳定，边缘无尖锐棱角。

7.2.7 取餐区宜设置餐台，地面铺设防滑垫。

7.2.8 宜设置急救箱，配备必要的急救用品，如创可贴、消毒剂、止血带、剪刀、冰敷包等。急救箱应放置在显眼且易于拿取的位置，并定期检查更新里面的物品。

7.2.9 应安装视频监控设备并接入市养老智慧信息平台，将主要出入口、厨房、分餐台、餐厅、收费处等重要部位纳入监控范围。长者食堂的总接入数应不少于 3 路，其中至少 1 路应具备远程通话功能。

7.2.10 食品处理区应按厦门市垃圾分类要求，设置存放垃圾的带盖专用容器。

### 7.3 人员管理

7.3.1 长者食堂法定代表人/负责人应为食品安全第一责任人。

7.3.2 应配备具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。

7.3.3 从事接触直接入口食品工作的从业人员应每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗。

7.3.4 食品安全员应在每天上岗前对从业人员的健康、卫生状况进行检查。患有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应主动向食品安全员报告，暂停从事接触直接入口食

品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

7.3.5 食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其工作衣帽、手部、个人用品及饰品的卫生要求按照 GB 31654 的有关规定执行。食品处理区内工作人员还应佩戴口罩和工作帽。

7.3.6 食品从业人员应掌握食品安全及预防食物中毒的基本知识。

#### 7.4 膳食管理

7.4.1 膳食服务应符合 WS/T 556 的相关要求。

7.4.2 长者食堂可配备营养指导员，为用餐的老年人提供膳食营养指导服务，争创营养与健康示范点。

7.4.3 食物选择应品种多样、新鲜卫生，食品应搭配合理，控油盐糖。

7.4.4 宜为老年人提供普通膳食、软食、半流质膳食、流质膳食等食品，供老年人自行选择。

7.4.5 宜推行小份菜、半份菜，按需提供无糖餐、低嘌呤膳食等。

7.4.6 可根据老年人的个性需求，提供药膳、养生餐、定制餐等个性化增值服务。

7.4.7 食谱宜每周更新一次，在显著位置公示，且一周内不重复。

#### 7.5 食品安全管理

##### 7.5.1 采购与贮存

7.5.1.1 原料采购应执行《餐饮服务食品安全操作规范》，并符合 GB 31654 的要求。

7.5.1.2 使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。

7.5.1.3 应落实食品原料及食品相关产品进货查验制度。宜通过厦门市食品安全信息网（“入市必登”系统）或福建省食品生产经营追溯管理系统（“一品一码”追溯平台）录入、查验追溯信息。

7.5.1.4 应建立临近保质期食品管理制度。

7.5.1.5 应按照先进、先出、先用的原则管理食品原料、使用添加剂和食品相关产品。

7.5.1.6 食品原料、半成品、成品的贮存要求，散装食品的标识要求，变质、超过保质期或回收食品的处理要求，按照 GB 31654 的有关规定执行。

7.5.1.7 在大米、面、食用油、肉、鸡蛋、奶等食品原料采购中宜优先选购符合供厦食品标准的“鹭品”产品。

##### 7.5.2 加工与制作

7.5.2.1 加工与制作过程应执行《餐饮服务食品安全操作规范》，并符合 GB 31654 的相关要求。

7.5.2.2 食材应新鲜，需要烧熟煮透的菜品中心温度应达到 70℃ 以上。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。

7.5.2.3 膳食的加工和烹饪应符合 MZ/T 186 规定的要求。

7.5.2.4 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

7.5.2.5 应按照 GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。使用食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。

7.5.2.6 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

7.5.2.7 剩余餐食的冷藏或冷冻应标明放入冰箱时的起始日期、时间，且应在 24h 内再加热使用。食品不应反复加热。

7.5.2.8 应对每餐次供餐人数超过 100 人的食品成品进行留样，每个品种的留样量不应少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于 48h。

#### 7.6 餐饮具清洗消毒

7.6.1 应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒，对不适宜物理消毒的工用具，可采取化学方法消毒，物理和化学消毒应符合 GB 31654 的规定。

7.6.2 清洗消毒后的餐饮具和工用具宜沥干或烘干，并应符合 GB 14934 的规定。

7.6.3 洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 规定的要求。

7.6.4 应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，消毒后餐饮具和工用具在保洁设施或场所内存

放。已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁。事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。

## 7.7 环境卫生

7.7.1 集中就餐场所应通风换气良好，空调及通风设施定期清洗消毒，环境整洁卫生。附近应当提供洗手设施。设置厕所的，应保持清洁卫生。

7.7.2 应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治，具体要求按照 GB 31654 的有关规定执行。

7.7.3 宜在下水道排水口设金属栏栅，栅条间隔小于 10 mm，地漏带水封。

7.7.4 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）。

## 7.8 信息公开

应在显著位置设置食品安全信息公示栏，公示内容包括并不限于：

- 法人登记证、社会团体登记证或营业执照；
- 健康证；
- 食品安全管理制度；
- 服务收费标准；
- 食品安全投诉电话；
- 食品安全等级评定。

## 7.9 应急管理

7.9.1 应建立内部安全管理制度和食品安全突发事件应急预案。

7.9.2 宜制定防噎食、误食、误吸、食物中毒、跌倒、烫伤等意外突发事件应急预案。

7.9.3 发生食品安全事故后，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。

7.9.4 宜在明显位置张贴应急处置程序、应急联系人及联系方式。

## 7.10 服务质量控制与改进

7.10.1 应设置畅通的投诉评议渠道，如意见箱、电话热线等，以供投诉食品安全问题。应及时妥善解决顾客反映的食品安全问题并详细记录处理情况。

7.10.2 应建立食品安全自评机制，检查长者食堂食品加工经营过程，检查规范落实情况，并给予评估，依据评价结果进行综合评价。

7.10.3 宜采取日常检查、定期检查、不定期抽查、专项检查等方式进行内部评价，并形成检查报告。

7.10.4 应对市场监管部门日常监督检查、属地包保干部督导检查等发现的问题进行汇总，建立问题整改记录台账，对相关整改行为进行记录，并通过照片、影像等形式做好前后对比。同时，对同类型问题进行总结。

## 8 评定结果应用

### 8.1 标志

8.1.1 星级长者食堂的标志由评定机构统一制作、核发。

8.1.2 星级长者食堂的标志应置于长者食堂显著位置。

### 8.2 结果公开

评价结果可通过食安厦门公众号或其他相关网站对外公开，接受社会监督。

### 8.3 奖励机制

评价结果可作为食品安全监管、老年人就餐补助、长者食堂的服务经营场所实行低租或免租的重要依据。

## 附录 A

(资料性)

## 厦门市长者食堂星级评定申请表

厦门市长者食堂星级评定申请表见表A.1。

表 A.1 厦门市长者食堂星级评定申请表

长者食堂名称										
经营场所地址										
法定代表人/负责人姓名					联系电话					
食堂基本情况	食堂管理方式	<input type="checkbox"/> 自营 <input type="checkbox"/> 承包 (承包企业名称: _____)								
	食品安全负责人姓名				职务			联系电话		
	食品处理区面积 (m <sup>2</sup> )				就餐场所面积 (m <sup>2</sup> )					
	餐饮服务从业人员数(人)				就餐区餐位数 (个)					
	日均供餐人数 (日/人次)				老年人日均供餐人数 (日/人次)					
	供餐方式	<input type="checkbox"/> 堂食 <input type="checkbox"/> 外送			每日供餐餐次		<input type="checkbox"/> 早餐 <input type="checkbox"/> 午餐 <input type="checkbox"/> 晚餐			
	摄像头数量 (个)				食品处理区关键环节摄像头数量 (个)					
食堂情况简介 (包含人员、制度、加工制作、设备设施、食品安全应急管理等方面)	注: 申请人应保证所提供信息的真实性并承担相应责任 _____ 年 月 日									
特色、亮点 (如采取严于通用规范的食品安全管理方法的; 在市级以上新闻媒体报道典型经验, 在市级以上推广应用的。可与佐证资料另附)										
星级评定小组评估意见	按《长者食堂食品安全星级评定表》审查记分: _____ 分 _____ 年 月 日									
厦门市食品安全工作联合会意见	_____ 年 月 日									

注1: 采用承包方式运营的食堂应提供委托和被委托单位法人登记证、社会团体登记证或营业执照复印件、委托合同或协议复印件。复印件需加盖公章或负责人签字。

注2: 关键环节包括原料验收、食品贮存、食品粗加工、加工烹饪、专间或专用操作区、餐具消毒等。

**附录 B**  
(资料性)  
**长者食堂食品安全星级评定表**

长者食堂食品安全星级评定表如表B.1所示。

**表 B.1 长者食堂食品安全星级评定表**

长者食堂名称：\_\_\_\_\_ 法人代表：\_\_\_\_\_

经营场所地址：\_\_\_\_\_

食品经营许可证号：\_\_\_\_\_ 食品安全管理员：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_ 运营方式： 自营  承包（承包企业名称：  
\_\_\_\_\_）

评价细则					
<p>(1) 星级评定小组对长者食堂进行检查时，涉及否决项的检查项，若检查结果有一项为“否”，则直接判定为不合格；否决项全部合格的，一般项和加分项的检查结果方才有效。</p> <p>(2) 基本项满分100分，对于基本项的检查，星级评定小组依据审核评价方法进行评分。各项的扣分适用“扣分扣完为止”原则，即该项扣分超过满分的，不再继续扣分。加分项适用“加分加满为止”原则，即该项加分超过满分的，不再继续加分。有合理缺项默认得分。</p> <p>(3) 总得分=基本项得分+加分项得分，总得分达到90分可获评“五星级食堂”，总得分达到95分可获评“四星级食堂”，总得分达到102分且基本项得分不低于98分可获评“五星级食堂”。</p>					
否决项					
序号	评价内容		评价结果	备注	
1	近三年未发生群体性食品安全突发事件		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
2	近两年未受到食品安全相关的行政处罚		<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
基本项					
项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
组织管理 (10分)	1	食品经营许可证、长者食堂标志铭牌按规定悬挂	a) 未将食品经营许可证悬挂在就餐场所醒目位置的扣2分； b) 未将长者食堂标志铭牌悬挂在室外醒目位置的扣2分	4	
	2	建立全流程食品安全管理制度	a) 未建立全流程食品安全管理制度并落实的扣4分； b) 食品安全管理机制不完整的，每缺少一项扣1分，扣完为止	4	
	3	营造制止餐饮浪费的环境	在大厅、餐桌等餐饮场所醒目位置清晰显示制止餐饮浪费信息，张贴或摆放制止餐饮浪费行为的宣传图或提示牌菜，单上有适量点餐、理性消费的温馨提醒等多种方式	2	
场所与设施、设备管理 (20分)	4	长者食堂可同时容纳20人及以上老年人用餐	不符合要求的扣1分	1	
	5	具备食品加工制作区、选餐配餐区、就餐区、卫生洗漱区	每缺少一项扣1分，扣完为止	3	
	6	配备饮食器具、餐具桌椅、消毒碗柜、保鲜冰柜、留样冰箱、供暖降温设备、电子监控设备、消防器材	每缺少一项扣1分，扣完为止	5	
	7	就餐场所应进行适老化改造，灯光明亮、清洁卫生、标识清晰	每违反一项扣1分，扣完为止	2	
	8	餐桌椅牢固稳定，边缘无尖锐	不符合要求的扣2分	2	

		棱角			
--	--	----	--	--	--

表B.1 (续)

项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
场所与设施、设备管理 (20分)	9	安装视频监控设备并接入市养老智慧信息平台；总接入数不少于3路，其中至少1路应具备远程通话功能	a) 未安装视频监控设备并接入市养老智慧信息平台的扣2分； b) 总接入数少于3路的，扣2分； c) 未具备远程通话功能的，扣1分	5	
	10	食品处理区应按厦门市垃圾分类要求，设置存放垃圾的带盖专用容器	违反厦门市垃圾分类要求的，每违反一项，扣1分，扣完为止	2	
人员管理 (15分)	11	建立并落实法定代表人/负责人责任制	发现以下任一项，本项不得分： a) 长者食堂法定代表人/负责人已更换，但许可证未变更； b) 未建立长者食堂负责人为第一责任人的食品安全管理领导小组，无相应文件	4	
	12	建立从业人员健康管理	未建立从业人员健康管理制度并落实的扣1分	1	
	13	配备具备食品安全管理能力的专兼职食品安全管理人员	未提供聘任书或信息公示的扣2分	2	
	14	从事接触直接入口食品工作的从业人员应每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗	未进行健康体检（每年）或未持有有效健康证明的扣2分	2	
	15	食品安全员应在每天上岗前对从业人员的健康、卫生状况进行检查	a) 无食品从业人员健康检查（晨检）记录的扣2分； b) 未如实记录的，本项不得分	2	
	16	食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其工作衣帽、手部、个人用品及饰品的卫生要求按照GB 31654的有关规定执行。食品处理区内工作人员还应佩戴口罩和工作帽	a) 食品从业人员卫生要求不符合GB 31654的有关规定的扣1分； b) 食品处理区内工作人员未佩戴口罩和工作帽的扣1分	2	
	17	食品从业人员应掌握食品安全及预防食物中毒的基本知识	随机抽查食品从业人员掌握相关知识情况，不符合要求的扣2分	2	
膳食管理 (5分)	18	膳食服务应符合WS/T 556的相关要求	不符合WS/T 556要求的扣2分	2	
	19	食物选择品种多样、新鲜卫生，食品搭配合理，控油盐糖	食物选择不够新鲜卫生或食品搭配不合理的扣2分	2	
	20	食谱在显著位置公示	未公示的扣1分	1	
食品安全管理 (20分)	21	采购与贮存	采购食品或食品相关产品，应符合以下要求，不符合的一项扣3分： a) 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证； b) 食品原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品； c) 直接接触食品的一次性餐具外包装应标识有生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式，生产日期和保质期（适用时）等信息，同时注明“食	8	

			品接触”“食品包装用”或类似用语，或加印、加贴调羹筷子标志		
--	--	--	-------------------------------	--	--

表B.1 (续)

项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
食品安全管理 (20分)	22	加工与制作	以下要求，不符合的一项扣3分，扣完为止： a) 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录； b) 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开； c) 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用； d) 食品留样符合规范； e) 配送食品的标识、储存、运输等符合要求； f) 严禁生熟混放	12	
餐饮具清洗消毒 (8分)	23	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常	每缺少一项扣1分，扣完为止	3	
	24	洗涤剂、消毒剂的采购、使用符合要求	不符合的扣1分	1	
	25	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁	不符合的每项扣1分，扣完为止	2	
	26	清洗消毒后的餐饮具应密闭存放于保洁柜中	不符合的扣2分	2	
环境卫生 (8分)	27	食品经营场所保持清洁、卫生	不符合的扣1分	1	
	28	烹饪场所配置排风设备，定期清洁	不符合的扣1分	1	
	29	卫生间保持清洁、卫生，定期清理	不符合的扣1分	1	
	30	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象	发现有害生物活动迹象，每发现一处扣1分，扣完为止。	3	
	31	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)	a) 供餐过程中食品受到污染的，扣1分； b) 未采取有效防护措施的，扣0.5分； c) 用餐时就餐区有扬尘活动的，扣0.5分	2	
信息公开 (4分)	32	设置食品安全信息公示栏，公示内容符合要求	a) 未设置食品安全信息公示栏的扣4分； b) 未公示法人登记证、社会团体登记证或营业执照、健康证、食品安全管理制度、服务收费标准、食品安全投诉电话、食品安全等级评定的，不符合的一项扣1分，扣完为止	4	
应急管理 (5分)	33	建立内部安全管理制度和食品安全突发事件应急预案	发现以下任一项，本项不得分： a) 未建立内部安全管理制度的； b) 未制定食品安全突发事件应急预案的； c) 未在明显位置张贴应急处置程序、应急联系人及联系方式的	2	
	34	发生食品安全事故后，按规定报告事故发生地相关部门，配合做好调查处置工作	未按规定进行报告的或处置的，扣3分	3	
服务质量控制与改进 (5分)	35	长者食堂应设置畅通的投诉评议渠道，如意见箱、电话热线等，以供投诉食品安全问题。	未设置投诉渠道的扣1分	1	
	36	应建立食品安全自评机制，检查长者食堂食品加工经营过程，检查规范落实情况	未开展或记录的扣1分	1	
	37	宜采取日常检查、定期检查、不定	未开展或记录的扣1分	1	

		期抽查、专项检查等方式进行内部评价，并形成检查报告			
--	--	---------------------------	--	--	--

表 B.1 (续)

项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
服务质量控制与改进 (5分)	38	应对市场监管部门日常监督检查、属地包保干部督导检查等发现的问题进行汇总，建立问题整改记录台账，对相关整改行为进行记录，并通过照片、影像等形式做好前后对比。	未记录的扣2分	2	
<b>加分项</b>					
项目	序号	评价内容	评价标准	满分	得分
加分项 (10分)	39	长者食堂内部采取更为先进、严于通用规范的食品安全管理方法，实际执行且取得实效的	加0.5分	0.5	
	40	采用视频厨房对外公开或“互联网+明厨亮灶”的	覆盖关键环节（加工烹饪、专间或专用操作区、餐具消毒等）的摄像头，每增加一个加0.5分，上限为2分。	1.5	
	41	建设食品采购管理、出入库管理、智能售饭、收支管理等信息管理系统，食堂实施信息化智能化管理	加1分	1	
	42	食品处理区的面积与食堂使用面积比大于1:2的	加0.5分	0.5	
	43	用餐区域每座最小使用面积 $\geq 1.3 \text{ m}^2/\text{座}$	加0.5分	0.5	
	44	配备营养指导员，明确营养指导员相关责任要求	加0.5分	0.5	
	45	合理配置小分量、多规格的餐品，如提供小份菜、半份菜	加0.5分	0.5	
	46	提供个性化增值服务	a) 提供药膳、养生餐、定制餐的加0.5分； b) 提供无糖餐、低嘌呤膳食的加0.5分	1	
	47	设置急救箱，并定期检查更新里面的物品的	加0.5分	0.5	
	48	制定防噎食、误食、误吸、食物中毒、跌倒、烫伤等意外突发事件应急预案的	加0.5分	0.5	
	49	在大米、面、食用油、肉、鸡蛋、奶等食品原料采购中采购供厦食品标准的产品（“鹭品”）	每个产品加0.2分，上限为1分	1	
50	在市级以上新闻媒体报道典型经验，在市级以上推广应用	一例加1分，上限为2分	2		
合计					
备注：					
评审人员（签名）			被评审单位（签名）		
评审日期： 年 月 日			评审日期： 年 月 日		

注：此资料性附录的分值可根据有关部门要求进行调整

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局公告（2018年）12号 《餐饮服务食品安全操作规范》
-