ICS 03.100.20 A 10

团 体 标 准

T/SDGCA 1-2018



团餐企业（单位）等级划分与评价规范

Classification and evaluation standards of group catering enterprises (unit)

2018-11-8 发布 2018-11-8 实施



山东省团餐行业协会 发布

T/SDGCA 1-2018

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。 本标准由山东省团餐行业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：山东金膳林餐饮管理有限公司、山东凯奇餐饮有限公司、山东松乔餐饮管理 有限公司、青岛举鑫帮厨有限公司、山东玉泉餐饮管理有限公司、济南誉膳尚佳餐饮管理有限公司、泰 安腾达文化餐饮管理有限公司、山东中医药大学、烟台大学。

本标准主要起草人：王海清、郑军、陆永忠、罗志鹏、郭克乐、蒲玮、石淑萍。

T/SDGCA 1-2018

团餐企业（单位）等级划分与评价规范

1 范围

本标准规定了山东省团餐企业（单位）等级评价的术语和定义、评价对象、评价内容与指标、评价

周期、等级划分与标识、评价程序、评价结果管理及应用。

本标准适用于对山东省境内具有合法经营资质的餐饮企业（单位）的等级评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。 凡是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 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/T 19001 质量管理体系 要求

GB/T 22000 食品安全管理体系 GB/T 24001 环境管理体系

GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求 GB/T 28001 职业健康安全管理体系

《中华人民共和国食品安全法》（2015 年修订）

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局） [2018]12 号 《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范》国卫办监督发[2015]62 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐

即“ 团体用餐 ”，是指在固定时间、固定场所、为固定或相对固定人群提供加工、制作、用餐的餐 饮服务，是一种群体集中膳食管理的餐饮模式。（如学校餐厅、企事业单位餐厅、集体配餐等。）

3.2

团餐企业（单位）

提供团餐制作与服务的企业或单位。

4 评价对象

T/SDGCA 1-2018

评价对象为山东省境内具有合法经营资质、注册时间满一年的山东省团餐行业协会会员的餐饮企业 （单位）。

5 等级评价内容与指标

5.1 等级评价的内容包括团餐企业（单位）的资质、党建工作与文化建设、服务质量与诚信经营、经

营状况与荣誉、职工架构与保障、安全制度建设、生产经营过程管理七大项内容。

5.2 等级评价指标见附录 A。

6 评价周期

评价周期以自然年度为单位，每年评价一次。

7 等级划分

团餐企业（单位）等级由低到高分为三个等级：

a） 一鼎级企业（单位）；

b) 二鼎级企业（单位）；

c) 三鼎级企业（单位）。

注：鼎，以中国古代食物容器鼎为团餐企业（单位）等级标志，它寓意为 “鼎盛 ” 形式好， 被赋予“显赫 ”、 “ 尊贵 ”、“盛大 ”等引申意义。团餐企业（单位）鼎数越多，表明其在团餐行业中的等级越高。

8 评价程序

8.1 提出申请

企业（单位）应在评价前三个月，根据等级划分标准，向协会提出等级评价申请，并提供证明文件。

8.2 初审

协会收到企业（单位）的申请表和相关管理文件后，对申请材料进行审核，并在15个工作日内对审 核结果进行公示。

8.3 现场评审

由协会成立专家组对现场进行评审，评审步骤如下：

a) 听取企业（单位）负责人评审工作汇报；

b) 查验相关文件资料；

c) 对企业（单位）现场进行评审；

d) 以书面形式向企业（单位）反馈现场评审意见；

e) 现场评定的所有文件由评审组汇总上报协会存档。

8.4 出具评价意见

专家组依据附录A要求，结合初审及现场评审意见，对团餐企业（单位）进行评价，计算所得分值， 提出评价结论。

T/SDGCA 1-2018

8.5 公示及批准

山东省团餐行业协会通过其官方网站对评价结果进行公示，公示期5个工作日。公示无异议，由协 会向企业（单位）颁发等级标识牌及证书。

8.6 异议处理

对评价结果有异议者，应在公示期内通过书面形式向协会反馈。经核实属实，协会组织专家重新评 价。

9 评价结果管理及应用

9.1 山东省团餐行业协会统一制作团餐企业（单位）等级标识牌和证书。等级标识牌应悬挂在企业（单 位）的显著位置。

9.2 等级评价结果有效期为三年。三年期满后，企业应重新申请等级评价。

9.3 有效期内，协会不定期对企业（单位）进行抽检、暗访，对未达标的进行等级降级或撤销处理。 不接受抽检的企业（单位）视为自动放弃，协会进行公示并撤销其等级资格。

9.4 已取得等级资格的企业（单位）如发生食品安全、人身安全等重大事故，造成不良影响，协会撤 销其等级资格。

9.5 对降级或撤销等级资格的企业（单位），一年后方可重新申请等级评价。

9.6 协会积极推进在政府采购、招投标等工作中采用评价结果。

T/SDGCA 1-2018

附 录 A （规范性附录）

等级评价指标体系

表 A.1 团餐企业（单位）等级评价的指标体系表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 评价指标 | | | 分值 | 评定要求 | 评分说明 |
| 资质 | 资质证书 | 1、营业执照▲a | 20 | 营业执照齐全,具备独立法人资格，具备合法资 质。 | 现场查验。  1、资料齐全，得 20 分。  2、不符合要求即不做评定**。** |
| 2、食品经营许可 证▲ | 20 | 食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、 经营项目等事项与食品经营许可证一致。 | 现场查验。  1、资料齐全有效，内容一致， 得 20 分。  2、不符合要求即不做评定。 |
| 3、无行贿犯罪记 录▲ | 20 | 依法依规经营，无不良犯罪记录。 | 现场查验。  1、提供法人近三年的无行贿犯 罪记录，得 20 分。  2、不符合要求即不做评定。 |
| 4、消防验收▲ | 20 | 应有经营场所消防安全检查合格证。 | 现场查验。  1、资料齐全有效，内容一致， 得 20 分。  2、不符合要求即不做评定。 |
| 党建工 作与文 化建设 | 党建工作 | 5、 思想建设 组织建设 作风建设 | 20 | a)党的各级组织机构健全(如：党支部、党小组、 工会等)制度完善，设有党员活动室，积极开展各 类活动。  b)深化党风廉政建设，党员无违纪违规情况。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。 |
| 企业文化 | 6、 物质文化 制度文化 精神文化 | 15 | a) 经营产品和提供的服务社会信誉度好，工作 环境、生活环境，干净整洁，温馨舒适；办公设 施设备信息化程度高，能够同时做到进、销、存、 成本核算，前台后台联网。  b) 有健全的组织机构、管理制度。领导班子对 党建工作、企业文化、食品安全等问题进行专题 研究，主要负责人对食品安全情况亲自进行检查， 每月不少于 1 次。  c) 员工对企业文化认知和满意度高。 | 现场查验、询问。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。 |
| 服务质 量与诚 信经营 | 服务质量 | 7、制度保障 | 10 | a）有完善的服务质量管理体系。（如：员工手册  等）。  b)实行法人负责制，建立以法人为食品安全第一 责任人、分管领导是食品安全具体责任人的食品 安全管理机构。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |
| 8、满意度调查 | 15 | 定期开展服务质量满意度调查工作，每月不少于  1 次。 | 现场查验、调查。  根据实际情况累计得分：  1、顾客满意率在 85%（含）以 上，得 10 分。  2、自查记录真实齐全，得 5 分。 |

T/SDGCA 1-2018

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | 3、无自查记录或顾客满意率低 于 85%，不得分。 |
| 9、投诉举报渠道 | 10 | 投诉举报渠道（如电话、邮箱等）畅通，且能有 效处理消费者投诉，并有投诉处理记录。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、有投诉渠道及反馈处理记 录，得 10 分。  2、有投诉渠道，无反馈处理记 录 ，得 5 分。  3、无投诉渠道和反馈处理记 录，不得分。 |
| 诚信经营 | 10、信誉 | 15 | a）有诚信经营荣誉证书。  b）有诚信经营的保障措施。（如：有关制度、承  诺书等）  c)不涉及严重性的案件纠纷。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。 |
| 11、明码标价 | 10 | 经营者应采取有效形式（如：标价牌、标价签等） 进行明码标价,做到标识醒目、内容真实明确、字 迹清晰，价格变动时应及时调整，接受社会监督。 | 现场查验。  1、符合要求，得 10 分。  2、标识不清、使用虚假、不规  范标价等方式，诱导消费者消 费的，一项扣 2 分，扣完为止。 |
| 经 营 状 况 与 荣 誉 | 经营状况 | 12、餐饮服务食 品安全量化等级 | 20 | 县（市）区级以上市场监管部门评定的本年度餐 饮服务食品安全等级。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、本年度量化等级每获得 1 个 A 级餐厅，得 2 分，最高不超过  10 分。  2、本年度量化等级每获得 1 个 B 级餐厅，得 1 分，最高不超过  10 分。  3、本年度量化等级为 C 级餐厅， 不得分。 |
| 13、信息公示 | 10 | a)日常监督检查结果记录、企业自查记录及时公 示。  b)在经营场所醒目位置公示食品经营许可证及量 化等级标识。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |
| 14、体系认证 | 15 | 通过 IS0 22000 或 HACCP 食品安全管理体系认证。 | 现场查验。  1、有有效认证证书，得 15 分。 2、未认证或无有效体系认证证 书，不得分。 |
| 15 | 通过 ISO 9001 质量管理体系认证。 | 现场查验。  1、有有效认证证书，得 15 分。 2、未认证或无有效体系认证证 书，不得分。 |
| 10 | 通过 GB/T 24001 环境管理体系认证。 | 现场查验。  1、有有效认证证书，得 10 分。 2、未认证或无有效体系认证证 书，不得分。 |

T/SDGCA 1-2018

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 10 | 通过 GB/T 28001 职业健康安全管理体系认证。 | 现场查验。  1、有有效认证证书，得 10 分。 2、未认证或无有效体系认证证 书，不得分。 |
| 15、项目经营 | 30 | a)同时满足供餐人数在 500（含 500）人以上。  b)同时满足供餐人数在 1000（含 1000）人以上。  c）同时满足供餐人数在 3000（含 3000）人以上。 | 现场查验。  1、符合a）要求的门店每个得  1 分，最高不超过 5 分。  2、符合b）要求的门店每个得  2 分，最高不超过 10 分。  3、符合 c）要求的门店每个得  3 分，最高不超过 15 分。 |
| 15 | a)连续经营年限在 3 年-5 年。 b)连续经营年限在 5 年-10 年。 c)连续经营年限在 10 年以上。 | 现场查验。  1.符合 a）要求，得 4 分。 2.符合 b）要求，得 8 分。 3.符合 c）要求，得 15 分。 |
| 20 | a)所属餐厅、食堂、门店等在 5 个以上。 b)所属餐厅、食堂、门店等在 10 个以上。 c)所属餐厅、食堂、门店等在 15 个以上。 | 现场查验。  1、符合 a）要求，得 5 分。  2、符合 b）要求，得 10 分。  3、符合 c）要求，得 20 分。 |
| 15 | a)年营业额在 1000 万元以上。 b)年营业额在 5000 万元以上。 c)年营业额在 8000 万元以上。 | 现场查验。  1、符合 a）要求，得 5 分。  2、符合 b）要求，得 10 分。  3、符合 c）要求，得 15 分。 |
| 财务状况 | [16、企业](https://baike.baidu.com/item/%E7%8A%B6%E5%86%B5)财务管 理与成本控制 | 10 | a) 有健全的财务管理制度、成本控制管理体系。  b）权威部门出具的上年度审计报告。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a）要求，得 5 分。  2、符合 b）要求，得 5 分。 |
| 20 | a) 企业依法纳税的完税证明。  b) 上年度财务报表（包括资产负债表、现金流 量表、利润表、所有者权益变动表、财务报表附 注等材料）齐全真实有效。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a）要求，得 10 分。  2、符合 b）要求，得 10 分。 |
| 企业荣誉 | 17、所获得的荣  誉证书及资格证  书 | 20 | 三年内获得的县（市）区级以上行政管理部门评 定的食品安全、质量管理、卫生、信誉等方面的 综合性荣誉证书。 | 现场查验。  根据所获不同等级的荣誉累计 得分：  1、获得县区级以上单位评定的 荣誉证书，得 3 分。  2、获得地市级以上单位评定的 荣誉证书，得 7 分。  3、获得省级以上单位评定的荣 誉证书，得 10 分。 |
| 10 | 三年内获得省级以上餐饮行业协会或商会授予的 荣誉称号。 | 现场查验。  获得一项荣誉得 5 分，最高得  10 分。 |
| 职 工 架 构 与 保 | 职工架构 | 18、组织机构 | 10 | a)岗位职责明确，人员架构合理。  b)员工均能胜任其岗位要求，切实履行岗位职责。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分： |

T/SDGCA 1-2018

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 障 |  |  |  |  | 1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |
| 19、食品安全管 理人员★b | 20 | a)配备专职食品安全管理人员，（配备专职食品 安全管理人员以单位聘书或任职文件为准。）  b)食品安全管理人员每年应参加不低于 40 小时 食品安全培训， 并取得相应的资格证书，主要负 责人应知晓食品安全方面的具体责任。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。 |
| 20、生产管理人 员 | 15 | a）应具备 2 年以上餐饮服务食品安全工作经历并 持有有效培训合格证明及证书。  b)管理队伍中拥有大专及以上学历或获得省级及 以上餐饮行业协会培训考核资格证书的人员比例 在 70%以上。  c)有专业或高级技术人员。如:企业（单位）评定 或聘用的厨师或面点师等。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。 |
| 21、从业人员个 人卫生★ | 20 | a)从业人员应持有合格有效健康证明。  b)严格执行晨检制度。对有碍食品安全疾病的人 员，有完善的调离制度。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。 有一人不符合，本项不得分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。 |
| 15 | a)从业人员仪容仪表规范，保持良好个人卫生。 b)从业人员不得留长指甲、涂指甲油，应穿戴清 洁的工作服帽，工作帽应将头发全部遮盖住，佩 戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰 物不得外露。  c）专间的从业人员应佩戴清洁的口罩和手套。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。  4、每人次不符合扣 2 分，大于  3 人不符合，本项不得分。 |
| 22、职工人数 | 10 | 员工年龄结构分布比例合理。 职工人数要求如下：  a)职工数在 100（含 100）人以上。  b)职工数在 500（含 500）人以上。  c）职工数在 1000（含 1000）人以上。 | 现场查验。  1、符合 a)项要求，得 2 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 10 分。 |
| 职工保障 | 23、人事管理 | 10 | a)有科学完善，运转有效的人事管理制度。  b)职工反馈意见渠道畅通。（如：设立意见箱、 定期召开民主沟通会等方式。） | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |
| 24、职工培训与 保障 | 20 | a)设置专门培训机构，有专职或兼职培训人员， 有健全的培训制度，完整的培训计划。  b)对从业人员进行岗前、岗中培训，内容丰富， 形式多样。  c）对培训效果及时考核评估、不断完善内容、改 进方式,并健全培训档案。  d）有员工生活设施如宿舍、浴室、更衣室等；有 员工活动设施如娱乐室、体育活动场地等 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。  4、符合 d)项要求，得 5 分 |
| 25、社会保障 | 25 | 社会保险、住房公积金、意外险缴纳应符合国家 法律规定。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、按规定缴纳社会保险，得 10 |

T/SDGCA 1-2018

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | 分。  2、按规定缴纳住房公积金，得  5 分。  3、缴纳意外险，得 10 分。 |
| 安全制 度建设 | 安全制度  管理及应  急处置 | 26、管理制度 | 20 | 应建立健全各项管理制度，并上墙公示。  a）消防安全制度健全。  b）生产安全制度健全。  c）安全生产自查自纠制度健全。  d）机械设备安全生产管理制度健全。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。  4、符合 d)项要求，得 5 分。 |
| 27、落实安全生 产责任制 | 20 | a）深入贯彻落实国家、省、市、区关于安全生产 工作的一系列决策部署，有组织、有计划、有措 施、有检查、有总结，落实自检自查工作。  b）明确各岗位职责，强化过程管理，严明安全工 作责任，严查安全风险，严除安全隐患，建立风 险分级管控和隐患排查治理双重预防体系。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 8 分。  2、符合 b)项要求，得 12 分。 |
| 28、具备实际有 效的各项应急处 置预案和管理机 制。**★** | 20 | a) 制定食品安全突发事件应急处置预案并熟悉 处置过程。  b) 建立防火、防盗、防各类事故的的管理机制 和应急预案。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。 |
| 生产经  营过程  管理 | 场所环境 及布局 | 29、场所环境 | 20 | a）场所环境定期清洁，保持良好。公共标识规范 齐全、清晰醒目、方便识别。消防、燃气设备符 合国家标准要求。  b）具备双路供电系统或自备应急发电系统。有中 央空调系统或分体空调，并定期清理，保持清洁。 c）应建有视频监控系统，实施“明厨亮灶 ”工程， 达到清洁厨房的标准。  d )有满足需要的消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有 害昆虫及孳生条件的防护设施，有害生物防制设 施符合食品安全要求。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。  4、符合 d)项要求，得 5 分。 |
| 30、场所布局 | 20 | a)食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向； 各加工操作场所按照原料进入、原料加工、半成 品加工、成品供应的流程合理布局，并能防止在 存放、操作中产生交叉污染。  b)按要求设置备餐专用场所，并配有相应设施设 备。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。 |
| 31、更衣场所 | 10 | a）更衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物 内。  b）空间、更衣设施的数量与从业人员数量相符。 c）具有洗手、照明以及消毒设施，并进行二次更 衣。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 4 分。  2、符合 b)项要求，得 2 分。  3、符合 c)项要求，得 4 分。 |
| 32、卫生间 | 10 | a）卫生间不得设置在食品处理区，保持通风、清 洁、卫生，定期清理，无异味。  b）冲洗设施、通风换气设施、防蝇设施、洗手设 施维护良好，能正常使用。  c）提供残疾人无障碍通道及设施。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 4 分。  2、符合 b)项要求，得 4 分。  3、符合 c)项要求，得 2 分。 |

T/SDGCA 1-2018

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生产经  营过程  管理 | 设施设备 | 33、生产加工设 备设施、工具、 容器 | 20 | a）操作加工用设施设备齐全可正常使用，有满足 需要的清洗、消毒、保洁和洗手设施。专间废弃 物容器盖子为非手动开启式。  b）要求用于原料、半成品、成品的工具和容器有 明显的区分标识，宜实行色标管理并分开存放和 使用。原料加工中切配动物性食品、植物性食品、 水产品的工具和容器具有明显的区分标识，分开 存放和使用。以颜色、材质、形状、标记等来区 分。  c）专间设置专用空调、专用空气消毒设备、专用 冷藏设备以及预进间和食品传送窗口，设施设备 正常使用。  d）每个经营项目配备 2 个以上食品中心温度计， 正常使用并作记录。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。  4、符合 d)项要求，得 5 分。 |
| 34、采光照明设 施 | 10 | a）食品处理区光照度要高于 220lux，光源不得 改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜 低于 110lux。  b）安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装 置，避免照明灯爆裂后污染食品。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |
| 35、通风排烟设 施 | 10 | a）烹调场所采用机械排风通风设施，数量充足、 正常使用，1-2 个月清洁一次。  b）配备油烟净化设备，并有第三方认证。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |
| 36、供水排水设 施 | 10 | a）具备给排水条件，用水水质符合 GB 5749 的规 定；（使用二次供水、 自备井水应有本年度的合 格检测报告。）  b）排水设施应通畅，便于清洁、维护；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。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |
| 37、贮存、陈列 设施 | 15 | a）食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常， 清洁卫生状况良好，不影响食品安全；定期保养， 有完整的保养记录。  b）冷藏、冷冻柜（库）数量满足原料、半成品和 成品分开存放要求，有明显区分标识并设有温、 湿度显示装置。  c)冷藏、冷冻的温度应分别符合相应的温度范围 要求。冷藏、冷冻柜(库)应定期除霜、清洁和维 修，校验温度(指示)计。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。 |
| 38、检测室、检 测设备 | 10 | a）根据食品安全要求，设置检测室，配置相适应 检测设备，配备专业检验人员。  b)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。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |

T/SDGCA 1-2018

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生产经  营过程  管理 | 采购贮存 | 39、食品添加剂 ★ | 20 | a)严格按照“五专 ”要求使用。不得存在超范围、 超剂量使用现象。  b)符合相关备案和公示要求。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。 |
| 40、原料控制★ | 20 | a) 采购、运输、查验、贮存等应符合《餐饮服 务食品安全操作规范》的要求，定期检查与清理。 b) 食品及食品原料贮存规范，原料、半成品、  成品分开存放，且标识明显，食品、非食品分开 存放。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。 |
| 41、原材料验收 标准 | 15 | a) 严格落实对食品、食品原料及食品相关产品 的进货查验制度，留存供货商资质证明、食品合 格证明文件、食品购物凭证等资料。  b) 建有原材料验收制度和验收标准，以样板、 图片、实物或其它媒介形式公示，且实际购入的 物料符合相应验收标准。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |
| 42、原料贮存 | 15 | a）贮存设置主、副食仓库或区域。仓库温度、湿 度、照明、通风等应符合国家相关要求。  b）贮存的食品要分类、分架、隔墙离地。货架上 标明采购日期、保质期，先进先出，定期检查，  不得存放发霉变质或超过保质期限的食品。  c）食品和非食品库房分开设置。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。 |
| 食品生产 加工过程 | 43、加工制作 | 15 | a）食品经营场所（包括食品生产场所，服务场所） 内外环境应保持整洁、卫生。  b)机械设备使用应严格按照安全操作规程进行。  c)水电气等线路布局合理，安装规范。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 4 分。  2、符合 b)项要求，得 7 分。  3、符合 c)项要求，得 4 分。 |
| 30 | 食品生产加工过程符合《餐饮服务食品安全操作 规范》的要求。 | 现场查验。  一项不符合《餐饮服务食品安 全操作规范》要求的，扣 3 分， 本项扣完为止。 |
| 10 | a）有相关机构认可的膳食营养师。  b）对膳食进行科学设计，制定各种营养配餐方 案。  c）营造倡导健康饮食、低盐饮食的氛围浓厚。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 4 分。  2、符合 b)项要求，得 4 分。  3、符合 c)项要求，得 2 分。 |
| 44、菜点质量 | 10 | a）原材料多样、新鲜。冷菜要鲜，热菜要热。  b）菜点外观 ;装盘规范， 自然美观，大小均匀。 刀工均匀，不连不散，花刀出形。菜品颜色自然 美观，芡汁明亮，主料配料搭配得当。  c）菜品口味醇和，咸淡适宜，反映原材料本味。 口感符合相应烹调技法要求，嫩、滑、爽、脆相 宜。具有良好的营养价值。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 4 分。  2、符合 b)项要求，得 3 分。  3、符合 c)项要求，得 3 分。 |
| 45、餐厨废弃物 处置 | 15 | a）餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出 存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，  定期进行消毒。食品处理区配备带盖的餐厨废弃 物存放容器。要求防渗漏、易于清洁、标识清晰， | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。 |

T/SDGCA 1-2018

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | 不使用时盖子保持关闭。  b）应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复 印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并 与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和 义务。  c）应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废 弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。 | 3、符合 c)项要求，得 5 分。 |
| 清洗消毒 | 46、清洗消毒**★** | 30 | a）有满足需要的清洗、消毒设施，清洗消毒程序 科学、规范、有效，餐饮具清洗消毒合格。  b)消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的 容器和工具，应符合 GB 14934 的规定。  c)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有关规定。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。  3、符合 c)项要求，得 10 分。 |
| 47、保洁 | 20 | a）消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的 容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施 内，保持清洁。  b)定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具 受到污染。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。 |
| 48、使用集中消 毒企业供应的餐 饮具 | 15 | 符合《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范》中有  关餐饮具集中消毒的要求。  a）提供集中消毒企业的相关资质证件。 b）留存每批餐饮具的消毒合格凭证。  c）具有每批次消毒记录。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 5 分。  2、符合 b)项要求，得 5 分。  3、符合 c)项要求，得 5 分。 |
| 中央厨房、 集体用餐 配送单位 配送食品 | 49、容器材料 | 10 | 食品应使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品 安全国家标准或有关规定。 | 现场查验。  符合要求，得 10 分。 |
| 50、食品配送 | 40 | a）配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器， 盛放成品的容器应经过消毒。  b)配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的 食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和 包装应严密，防止食品受到污染。  c）高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送。食 品的温度和配送时间应符合食品安全要求。  d）容器上应标注食用时限和食用方法。 | 现场查验。  根据实际情况累计得分：  1、符合 a)项要求，得 10 分。  2、符合 b)项要求，得 10 分。  3、符合 c)项要求，得 10 分。  4、符合 d)项要求，得 10 分。 |
| 注：总分共计 1000 分，评价项目共 50 项。评价项中达到符合要求的，该项为满分，标注扣分要求的评价项按要求计分。 | | | | | |
| a 必符合项（4 个），一项不符合要求将不评价等级；  b 重点项（6 个），其他项目为一般项（40 个）。重点项得分占该项应得总分 50%以上（含 50%）的视为该重点项合格，得 分在该项应得总分 50%以下的视为该重点项不合格，3 项以上（含 3 项）重点项不合格单位 ，不评定等级。 | | | | | |

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