附件3

自治区级绿色饭店（餐厅）评分表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目** | **评分要求** | **评分说明** | **分值** |
| **一、基本条件** | | | | 10 |
| 1 | 资质证照 | 1.工商营业执照、卫生许可证、环保审批证明、消防手续证明、员工健康证、税务登记证等各类证照文件健全适用；  2.制定企业内部各环节管理规定和操作规程；  3.在相关操作区域醒目位置张贴制度内容要点。 | 1.查看各类证照，是否具有设备设施管理类制度文件、降低能源、资源消耗类制度文件。  2.查看制度文件是否对安全生产、食品安全、节能环保等作明确要求；  3.查看员工操作规程是否清晰、完整、具有可操作性。 | 8 |
| 2 | 合法经营 | 近三年内无食品安全、消防安全、诚信经营方面的重大事故。 |  | 2 |
| **二、食品安全** | | | | 30 |
| 3 | 餐饮原辅料采购加工 | 1.餐饮原辅料应达到《中华人民共和国食品安全法》规定，餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料，并公开加工过程，公示食品原料及其来源等信息。原辅料采购做到“票据可查实、留样可取证”。整个过程应专人负责、流程操作，制度管理、归档规范。  2.餐饮原辅料该洗净和分类的，应操作到位，管理到位，放心切配和烹调。 | 1.应符合《中华人民共和国食品安全法》关于“在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有‘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’情形的，不得加工或者使用”；  2.查看餐饮原辅料是否分类摆放，使用前是否清洗干净。 | 6 |
| 4 | 餐具、饮具清洗消毒 | 1.餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具；  2.餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合规定条件的餐具、饮具集中消毒服务单位。 | 1. 查看有无餐饮具消毒设施，规范消毒流程； 2. 查看委托清洗餐饮具消毒服务协议。 | 6 |
| 5 | 餐饮产品加工安全 | 1.食品加工过程专人负责，规范操作，制度管理。  2.菜点的粗加工、切配、烹调、备餐、供餐，以及再加热等工序，应洗净烧熟，生熟分放（包括生熟操作分开及工具专用），冷菜配制应在冷菜专间进行。 | 1.查看是否做到食品安全供应、食品加工规范操作和制度管理；  2.查看是否配有冷菜专用间，菜点加工是否做到生熟分放，生熟操作分开、工具专用；  3．查看菜点加工过程包括切配、备餐、供餐流程是否卫生。 | 9 |
| 6 | 烹调使用器具清洁 | 烹调器具、用品应清洗、消毒、保洁，做到水池分开，消毒合规，保洁始终。 | 查看清洗和消毒情况。 | 3 |
| 7 | 冷柜使用管理 | 冷柜（库）应分类置放、分层管理，做到原料、半成品、成品分开，植物性食品、动物性食品、水产品分开放置，标识清晰。 | 查看存放情况，标识是否清晰。 | 4 |
| 8 | 装盘清洁、端盘卫生 | 从厨房烹饪到餐桌服务，应做到装盘清洁、端盘卫生。 | 查看装盘和端盘服务卫生状况。 | 2 |
| **三、节能环保** | | | | 40 |
| 9 | 节能装置 | 应依据《中华人民共和国节约能源法》关于“节约能源，提高能源利用效率，保护和改善环境”的规定，使用节能灯、节能灶、节能排风、节能型水装置等，并量化节能管理，降低成本，减少二氧化碳。 | 查看是否使用节能灯、节能灶、节能排风、节水装置等；是否量化节能管理。 | 10 |
| 10 | 排污排放 | 按照《银川市餐饮服务业环境污染防治条例》实施排放，排放应专人负责、规范管理。同时，通过处置和循环利用废弃物，使用油水分离装置和处置废弃油脂/餐厨垃圾，推广低能量、低消耗、健康营养的餐饮消费方式，倡导节约型管理模式，减少排放。 | 1.查看是否在当地环保部门备案；  2.查看是否安装与其经营规模匹配的油烟净化设施，或者采取其他油烟净化措施，使油烟达标排放，并防止对附近居民的正常生活环境造成污染；  3.查看是否使用专用烟道，不得利用城镇公共雨水、公共污水管道排放油烟；  4.查看污水排放和油脂/餐厨垃圾排放方式。 | 10 |
| 11 | 环境保护 | 依据《宁夏回族自治区环境保护条例》和《银川市餐饮服务业环境污染防治条例》，餐饮企业合理安装产生环境噪声的设备，对产生的环境噪声、振动污染进行自查、整改。 | 1.查看餐饮服务经营者是否科学合理安装排风机、鼓风机、空调器、冷却塔等产生环境噪声的设备，采取隔音降噪措施，定期保养维护；  2.查看餐厅显著位置是否设置禁止喧哗、产生噪声等行为的警示标志。 | 8 |
| 12 | 杜绝浪费 | 推行小份菜、拼盆菜等分类分量的餐饮销售，倡导适度点餐、剩余打包，发现过度用餐给予提示劝导。杜绝餐桌浪费，满足餐饮消费的多样型、节约型需求。 | 1.查看餐厅是否推行小份菜、拼盆菜等分类分量销售模式；  2.是否倡导消费者适度点餐，剩余打包，对过度用餐进行提示劝导；  3.是否设立杜绝浪费的宣传标识。 | 9 |
| 13 | 营养健康 | 积极推进和倡导绿色消费，坚持烹饪过程食材新鲜，出品规范。推广健康的烹饪方法，打造菜肴营养不流失、少流失的烹饪工艺及操作流程，并使用公筷公勺。 |  | 3 |
| **四、诚信经营** | | | | 20 |
| 14 | 诚信承诺 | 切实履行《消费者权益保护法》等法律、法规规定的义务，全面、充分履行与消费者的约定义务，守诺践约，反对规避自身义务及各种商业欺诈行为，在经营服务中不短斤缺两、不以次充好，做到合法经营，信用为本。 |  | 4 |
| 15 | 明码标价 | 不设最低消费，菜单与菜品一致，计量规范、价格明示。 |  | 4 |
| 16 | 明厨亮灶 | 实行后厨可视化操作，让消费者能够监督厨房布局和厨艺操作，发现问题，及时解决。 |  | 4 |
| 17 | 规范化管理 | 操作流程规范化，达到“每日处理、每日整合、每日清扫、每日检查、每日改进”的操作流程。 | 1.每日处理。工作现场非必需品应清除，并将必需品降至最低量，根据用量实施分类管理；  2.每日整合。必需品应整合后定点放置，并具有其名称、标准、数量及先进先出的标识指引，能在30秒内拿去、放回；  3.每日清扫。清洁卫生应分区域责任到人，按分工完成责任区的清扫；  4.每日检查。将前三条形成全过程制度，达到规范化管理；应在下班前对照具体要求，检查工作完成情况；  5.每日改进。在每日检查的基础上，发现问题，持续改进，并通过及时总结提升努力目标。 | 4 |
| 18 | 标识管理 | 1.相应区域和关键岗位应设立标识，有利于追溯、监控、提高效率；  2.原料、工具、设备、成品、消防器材等在固定位置规范摆放，做到标识对应。 | 查看餐厅相应区域和关键岗位是否设立标识；原料、工具、设备、成品、消防器材是否规范摆放，标识对应。 | 4 |
| 总分 | | | | 100 |