



中赣国际认证

餐饮企业现场管理能力评价认证实施规则

编 号：ZGC/RU-066

版 本：A/0

编 制：技术委员会

批 准：肖金明

2022 年 05 月 30 日发布

2022 年 06 月 02 日实施

中赣国际认证有限公司

发布

目 录

1. 适用范围
2. 认证参考
3. 对认证人员的基本要求
4. 初次认证程序
5. 监督审核程序
6. 再认证程序
7. 暂停或撤销认证证书
8. 认证证书要求
9. 与其他服务、管理体系的结合审核
10. 受理转换认证证书
11. 受理组织的申诉
12. 认证记录的管理
13. 其他

1. 适用范围

- 1.1 本规则用于规范中颐国际认证有限公司(以下简称“本机构”)依据相关标准在中国境内开展的餐饮企业现场管理评价认证活动。
- 1.2 本规则依据认证认可相关法律法规, 结合相关技术标准, 对餐饮企业现场管理评价认证实施过程作出具体规定, 明确本机构对认证过程的管理责任, 保证餐饮企业现场管理评价认证活动的规范、有效。
- 1.3 本规则是本机构在餐饮企业现场管理评价认证活动中的基本要求, 所有认证人员在该项认证活动中应遵守本规则。
- 1.4 本规则覆盖可颁发的证书包括: 餐饮企业现场管理评价认证证书。

2. 认证参考

SB/T 10580-2011 《餐饮业现场管理规范》

3. 对认证人员的基本要求

- 3.1 审核人员应具有 CCAA 注册 (含实习) 审查员资格。
- 3.2 认证人员应经过 SB/T 10580-2011 《餐饮业现场管理规范》的培训; 审核人员应经评价具备企业餐饮企业现场管理评价的能力。
- 3.2 认证人员应当遵守与从业相关的法律法规, 对认证活动及相关认证记录、认证审核报告的真实性承担相应的法律责任。

4. 初次认证程序

4.1 受理认证申请

4.1.1 申请认证的组织可从本机构网站直接获取或通过适当途径获取以下信息：

- a. 可开展认证业务的范围，以及获得认可的情况；
- b. 本规则的完整内容；
- c. 认证证书样式；
- d. 对认证过程的申诉、投诉规定；
- e. 申请书、认证合同等格式文件。

4.1.2 申请书及申请组织至少提交以下资料：

由认证申请方填写《认证申请书》，并按其附件要求提供申请认证所需资料。资料包括，但不限于：

- a. 有效的营业执照复印件；
- b. 现行有效的餐饮企业现场管理评价文件及文件清单；
- c. 涉及国家法规强制要求的有效许可文件，如：服务/卫生/经营许可证等；
- d. 与经营过程有关的法律、法规及标准、技术规范（国际、国家、地方、行业）的清单（可放入餐饮企业现场管理评价文件中，如管理手册）
- e. 组织机构图（可放入餐饮企业现场管理评价文件中，如管理手册）
- f. 主要的经营过程描述（可放入餐饮企业现场管理评价文件，如管理手册中）

4.2 申请评审

4.2.1 评审要求

本机构对申请组织提交的申请资料进行评审，根据申请认证的活动范围及场所、员工人数、完成审核所需时间和其他影响认证活动的因素，综合确定是否有能力受理认证申请。

对被执法监管部门责令停业整顿或在全国企业信用信息公示系统中被列入“严重违法企业名单”的申请组织，本机构将不受理其认证申请。

评审内容包括，但不限于：

- a. 申请组织基本信息及其服务相关信息的充分性，了解组织特点，确定申请组织法律地位的合法性，必要时，通过公开网站验证提供信息的真实性、有效性；
- b. 申请组织对于认证要求的信息是否已全部获知，并愿意遵守；对于认证要求的信息

理解上的差异是否已得到解决。初步确定可受理的认证范围；

- c. 本机构的专业能力是否满足审核实施的要求，包括认证审核人员和认证决定人员的能力是否满足要求。

对评审后确定无法受理的认证项目，本机构将在 5 日内通知认证申请方。对不予受理的申请或申请方撤回的申请，应采取保密方式将申请文件和有关的资料归档保存。

4.2.2 签订认证合同

受理申请后，本机构将与申请组织订立具有法律效力的书面认证合同，合同包含以下内容：

- a. 申请组织获得认证后持续有效运行保障体系并保持标准化控制水平的承诺。
- b. 申请组织对遵守认证认可相关法律法规，协助认证监管部门的监督检查，对有关事项的询问和调查如实提供相关材料和信息的承诺。
- c. 申请组织承诺获得认证后发生以下情况时，应及时向本机构通报：
 - ①客户及相关方有重大投诉。
 - ②提供的产品或服务被市场监管部门认定不合格。
 - ③发生了与其产品或服务相关的重大事故。
 - ④保障体系和重要过程的重大变更，包括：法律地位、生产经营状况、组织状态或所有权变更；取得的行政许可资格；法定代表人、最高管理者变更；经营场所变更；保障体系覆盖的活动范围变更等。
 - ⑤出现影响保障体系运行的其他重要情况。
- d. 申请组织承诺获得认证后正确使用认证证书、认证标志和有关信息。
- e. 拟开展的餐饮企业现场管理评价认证覆盖的范围。
- f. 在认证审核实施过程及认证证书有效期内，本机构和申请组织各自应当承担的责任、权利和义务。
- g. 认证服务的费用（费用计算方法见公司相关文件）、付费方式及违约条款。

4.2.3 认证信息或认证要求变更申请的评审

获证组织提出组织名称、地址、认证范围的变更或认证要求的变更申请时，需填报《获证组织认证信息确认表》，并提交必要的补充信息。本机构将对变更内容进行评审，且要特别关注其申请变更资料的充分性和合法性。经评审确认不能受理的，将及时反馈申请组织说明理由。

4.3 审核策划

4.3.1 制定审核方案

4.3.1.1 依据本机构相关文件要求，综合考虑组织的规模、行业特点、运作的复杂程度、经营场所的数量，以及经过证实的餐饮企业现场管理评价保障体系有效性水平和以前审核结果，制定整个认证周期的审核方案，并通过每次审核结束后的反馈信息和审核前再次获取的变化信息，包括及时作出原有审核方案的调整，以实现动态的管理。

4.3.1.2 为确保认证审核的完整有效，本机构将依据公司相关文件，基于申请组织保障体系覆盖的有效人数，并考虑服务活动范围、特性、技术复杂程度、风险程度等情况，核算并拟定完成认证审核工作需要的现场审核人日数。在特殊情况下，可以增加或减少审核人日数，但应有合理理由并记录。

4.3.2 组成审核组

4.3.2.1 本机构将根据保障体系覆盖的活动选择具备相关能力的审核员组成审核组，必要时可以选择技术专家参加审核组。

4.3.2.2 技术专家主要负责提供认证审核的技术支持，不作为审核员实施审核，不计入审核时间，其在审核过程中的活动，由审核组中的审核员承担责任。

4.3.3 审核通知

确定审核时间和审核组后，拟定审核通知，发给受审核方，经受审核方确认后，发给审核组。

4.3.4 审核计划

4.3.4.1 审核组接到审核通知书后，制定书面的审核计划（包括多场所抽样计划），以便为有关各方就审核活动的安排和实施达成一致提供依据。

4.3.4.2 审核计划包括以下内容：审核目的，审核准则，审核范围，现场审核的日期和场所，现场审核持续时间，审核组成员。

4.3.4.3 为使现场审核活动能够观察到服务活动情况，现场审核应安排在认证范围覆盖的服务活动正常运行时进行。

4.3.4.4 在审核活动开始前，审核组应将审核计划交申请组织确认，遇特殊情况临时变更计划时，应及时将变更情况通知申请组织，并协商一致。

4.4 实施审核

4.4.1 总要求

餐饮企业现场管理评价认证审核分为初审（文件评审+现场审核）、监督审核（第一次、第二次）、再认证审核类型，审核组将按照审核计划的安排完成审核工作。现场审核中的“现场”指认证范围内的各类活动完成的主要场所，一般情况下，是组织人员集中的地方。

4.4.2 文件审核

文件审核将在现场审核之前完成（不占审核人日）。依据相应标准及相关法律法规要求对申请组织的保障体系文件进行符合性、适宜性和充分性的审核，当审核过程中发现文件存在不符合而影响保障体系的运行时，应告知申请组织进行及时的纠正和纠正措施，以确保保障体系控制水平达到标准要求。必要时，可在现场审核前实施文件审核，根据文件审核结果确定是否或何时安排现场审核。

4.4.3 首末次会议

审核组应当会同受审核方按照程序顺序召开首、末次会议，受审核方的最高管理者及与保障体系相关的职能部门负责人员应参加会议。参会人员应签到，审核组应当保留首、末次会议签到表。受审核方要求时，审核组成员应向申请组织出示身份证明文件。

4.4.4 审核方法

4.4.4.1 现场审核审核方式包括：

- a) 交谈；
- b) 查阅资料；
- c) 现场观察；
- d) 可行时，现场测试或测量。

4.4.4.2 审核组依据相应标准和附录 A 要求进行服务管理审核、服务特性测评和等级评价。

4.4.5 编制审核报告。

4.4.5.1 每次审核结束后，审核组长应依据现场审核中发现的相关信息，编制《审核报告》，并对报告的内容负责，经技术委员会批准后发放到认证申请方。

4.4.5.2 报告应提供对审核的准确、简明和清晰的记录，以便为认证决定提供充分的信息，并应包括如下内容：

- a) 客户的名称和地址及其管理者代表；
- b) 审核类型（如初次认证、监督或再认证审核）
- c) 审核的目的、范围和准则；
- d) 审核组成员及审核时间；
- e) 与有关认证要求符合性的陈述；
- f) 报告覆盖的时间段；
- g) 不符合项的情况；
- h) 审核结论。

4.5 不符合项的纠正和纠正措施及其结果的验证

4.5.1 对审核中发现的不符合项，本机构应要求申请组织分析原因，并要求申请组织在规定时间内采取措施进行纠正。

4.5.2 本机构应对申请组织所采取的纠正和纠正措施及其结果的有效性进行验证。

4.6 认证决定

4.6.1 本机构应该在对审核报告、不符合项的纠正和纠正措施及其结果进行综合评价基础上，作出认证决定。

4.6.2 审核组成员不得参与对审核项目的认证决定。

4.6.3 本机构在作出认证决定前应确认如下情形：

- a. 审核报告符合本规则第 4.4 条要求，能够满足作出认证决定所需要的信息。
- b. 反映以下问题的不符合项，本机构已评审、接受并验证了纠正和纠正措施及其结果的有效性。

- ①未能满足餐饮企业现场管理评价标准的要求。
 - ②制定的管理目标不可测量、或测量方法不明确。
 - ③对实现管理目标具有重要影响的关键点的监视和测量未有效运行，或者对这些关键点的报告或评审记录不完整或无效。
 - ④在持续改进餐饮企业现场管理评价的有效性方面存在缺陷，实现管理目标有重大疑问。
- c. 本机构对其他不符合项已评审，并接受了申请组织计划采取的纠正和纠正措施。
- 4.6.4 在满足 4.6.3 条要求的基础上，本机构有充分的客观证据证明申请组织满足下列要求的，评定该申请组织符合认证要求，向其颁发认证证书。
- a. 申请组织的餐饮企业现场管理评价符合标准要求且运行有效。
 - b. 认证范围覆盖的产品或服务符合相关法律法规要求。
 - c. 申请组织按照认证合同规定履行了相关义务。
- 4.6.5 申请组织不能满足上述要求的，评定该申请组织不符合认证要求，以书面形式告知申请组织并说明其未通过认证的原因。
- 4.6.6 本机构在颁发认证证书后，应当在 30 个工作日内按照规定的要求将相关信息报送国家认监委。国家认监委在其网站（www.cnca.gov.cn）开设专栏向社会公开本机构上报的认证证书信息。
- 4.6.7 本机构不得将申请组织是否获得认证与参与认证审核的审核员及其他人员的薪酬挂钩。

5 监督审核程序

- 5.1 本机构应对持有其颁发的餐饮企业现场管理评价认证证书的组织（以下称获证组织）进行有效跟踪，监督获证组织通过认证的餐饮企业现场管理评价持续符合要求。
- 5.2 为确保达到 5.1 条要求，本机构应根据获证组织的诚信风险程度或其他特性，确定对获证组织的监督审核的频次。

5.2.1 监督审核应至少每个日历年（应进行再认证的年份除外）进行一次。初次认证后的第一次监督审核应在认证决定日期起 12 个月内进行。

注：为了考虑诸如季节或有限时段的保障体系认证（例如临时施工场所）等因素，可能有必要调整监督审核的频次。

5.2.2 在达到第二次监督审核期限而有证据表明获证组织暂不具备实施监督审核的条件时，可以适当延长监督审核期限，但最长间隔不能超过 15 个月。

5.2.3 超过期限而未能实施监督审核的，应按 7.2 或 7.3 条处理。

5.3 监督审核的时间，按公司相关文件计算。

5.4 监督审核的审核组，应符合 4.3.2 条的要求。

5.5 监督审核可采用在获证组织现场或非现场的方式进行。由于产品生产的季节性原因，在每次监督审核时难以覆盖所有产品的，在认证证书有效期内的监督审核需覆盖认证范围内的所有产品。

5.6 监督审核时至少应审核以下内容：

- a. 上次审核以来餐饮企业现场管理评价覆盖的活动及运行体系的资源是否有变更。
- b. 重要关键点是否按餐饮企业现场管理评价的要求在正常和有效运行。
- c. 对上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施是否继续有效。
- d. 餐饮企业现场管理评价覆盖的活动涉及法律法规规定的，是否持续符合相关规定。
- e. 管理目标是否实现。适用时，目标没有实现的，获证组织在内部管理评审时是否及时调查、分析原因并采取了改进措施。
- f. 获证组织对认证标志的使用或对认证资格的引用是否符合相关的规定。
- g. 适用时，内部审核和管理评审是否规范和有效。
- h. 是否及时接受和处理投诉。
- i. 适用时，针对内审发现的问题或投诉的问题，及时制定并实施了有效的持续改进。

5.7 监督审核的审核报告，应按 5.6 条列明的审核要求逐项描述审核证据、审核发现和审核结论。审核组应提出是否继续保持认证证书的意见建议。

5.8 本机构根据监督审核报告及其他相关信息，作出继续保持或暂停、撤销认证证书的决定。

6 再认证程序

- 6.1 认证证书期满前，若获证组织申请继续持有认证证书，本机构应当实施再认证审核决定是否延续认证证书。
- 6.2 本机构应按 4.3.2 条要求组成审核组。按照 4.3 条要求并结合历次监督审核情况，制定再认证计划并交审核组实施。审核组按照要求开展再认证审核。在餐饮企业现场管理评价及获证组织的内部和外部环境无重大变更时，按公司相关文件确定再认证的审核时间。
- 6.3 对再认证审核中发现的不符合项，应按 4.5 条要求实施纠正和纠正措施并进行验证，验证应在原证书有效期满前完成。
- 6.4 本机构参照 4.6 条要求作出再认证决定。获证组织继续满足认证要求并履行认证合同义务的，向其换发认证证书。

7 暂停或撤销认证证书

- 7.1 本机构应制定暂停、撤销认证证书或缩小认证范围的规定，并形成文件化的管理制度。

7.2 暂停证书

- 7.2.1 获证组织有以下情形之一的，本机构应在调查核实后的 5 个工作日内暂停其认证证书。
 - a. 餐饮企业现场管理评价持续或严重不满足认证要求，包括对餐饮企业现场管理评价运行有效性要求的。
 - b. 不承担、履行认证合同约定的责任和义务的。
 - c. 被有关执法监管部门责令停业整顿的。
 - d. 被地方认证监管部门发现体系运行存在问题，需要暂停证书的。
 - e. 持有的行政许可证明、资质证书、强制性认证证书等过期失效，重新提交的申请已被受理但尚未换证的。
 - f. 主动请求暂停的。

g. 其他应当暂停认证证书的。

7.2.2 认证证书暂停期不得超过 6 个月。但属于 7.2.1 第 e 项情形的暂停期可至相关单位作出许可决定之日。

7.2.3 本机构暂停认证证书的信息，应明确暂停的起始日期和暂停期限，并声明在暂停期间获证组织不得以任何方式使用认证证书、认证标识或引用认证信息。

7.3 撤销证书

7.3.1 获证组织有以下情形之一的，本机构应在获得相关信息并调查核实后 5 个工作日内撤销其认证证书。

a. 被注销或撤销法律地位证明文件的。

b. 拒绝配合认证监管部门实施的监督检查，或者对有关事项的询问和调查提供了虚假材料或信息的。

c. 出现重大的诚信责任事件，经执法监管部门确认是获证组织违规造成的。

d. 有其他严重违反法律法规行为的。

e. 暂停认证证书的期限已满但导致暂停的问题未得到解决或纠正的（包括持有的行政许可证明、资质证书、强制性认证证书等已经过期失效但申请未获批准）。

f. 没有运行餐饮企业现场管理评价或者已不具备运行条件的。

g. 不按相关规定正确引用和宣传获得的认证信息，造成严重影响或后果，或者本机构已要求其纠正但超过 6 个月仍未纠正的。

h. 其他应当撤销认证证书的。

7.3.2 撤销认证证书后，本机构应及时收回撤销的认证证书。若无法收回，本机构应及时在相关媒体和网站上公布或声明撤销决定。

7.4 本机构暂停或撤销认证证书应当在其网站上公布相关信息，同时按规定程序和要求报国家认监委。

7.5 本机构有义务和责任采取有效措施避免各类无效的认证证书和认证标志被继续使用。

8 认证证书要求

8.1 认证证书应至少包含以下信息：

- a. 获证组织名称、地址和组织机构代码。该信息应与其法律地位证明文件的信息一致。
- b. 餐饮企业现场管理评价覆盖的生产经营或服务的业务范围。若认证的餐饮企业现场管理评价覆盖多场所，表述覆盖的相关场所的名称和地址信息，该信息应与相应的法律地位证明文件信息一致。
- c. 餐饮企业现场管理评价 SB/T 10580-2011 符合标准的表述。
- d. 证书编号。
- e. 本机构名称。
- f. 证书签发日期及有效期的起止年月日。对初次认证以来未中断过的再认证证书，可表述该获证组织初次获得认证证书的年月日。
- g. 证书查询方式。本机构除公布认证证书在本机构网站上的查询方式外，还应当在证书上注明：“本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站（www.cnca.gov.cn）上查询”，以便于社会监督。

8.2 认证证书有效期为 3 年。

8.3 本机构应当建立证书信息披露制度。除向申请组织、认证监管部门等执法监管部门提供认证证书信息外，还应当根据社会相关方的请求向其提供证书信息，接受社会监督。

9 与其他服务、管理体系的结合审核

9.1 对餐饮企业现场管理评价和其他保障体系实施结合审核时，通用或共性要求应满足本规则要求，审核报告中应清晰地体现 4.4 条要求，并易于识别。

9.2 结合审核时，应按公司审核时间确定规范核算结合审核的审核人日数。

10 受理转换认证证书

- 10.1 本机构应当履行社会责任，严禁以牟利为目的受理不符合 SB/T 10580-2011 标准、不能有效执行餐饮企业现场管理评价的组织申请认证证书的转换。
- 10.2 本机构受理组织申请转换本机构的认证证书，应该详细了解申请转换的原因，进行必要的现场审核。
- 10.3 转换仅限于现行有效认证证书。被暂停或正在接受暂停、撤销处理的认证证书以及已失效的认证证书，不得接受转换申请。
- 10.4 被执法监管部门责令停业整顿或列入“黑名单”的（如 7.2 条第 c 项）、被发证机构撤销证书的（如 7.3 条），除非该组织进行彻底整改，导致暂停或撤销认证证书的情形已消除，否则不应受理其认证申请。

11 受理组织的申诉

获证组织对认证决定有异议时，本机构应接受获证组织申诉并且及时进行处理，在 60 日内将处理结果形成书面通知送交获证组织。

书面通知应当告知获证组织，若认为本机构未遵守认证相关法律法规或本规则并导致自身合法权益受到严重侵害的，可以直接向所在地认证监管部门或国家认监委投诉。

12 认证记录的管理

- 12.1 本机构应当建立认证记录保持制度，记录认证活动全过程并妥善保存。
- 12.2 记录应当真实准确以证实认证活动得到有效实施。记录资料应当使用中文，保存时间至少应当与认证证书有效期一致。
- 12.3 以电子文档方式保存记录的，应采用不可编辑的电子文档格式。

13 其他

- 13.1 本规则内容提及 SB/T 10580-2011 标准时均指认证活动时该标准的有效版本。认证活动及认证证书中描述该标准号时，应采用当时有效版本的完整标准号。
- 13.2 本规则所提及的各类证明文件的复印件应是在原件上复印的，并经复印件提供者签章（签字）认可其与原件一致。

13.3 本机构可采取必要措施帮助组织开展餐饮企业现场管理评价及相关技术标准的宣贯培训，促使组织的全体员工正确理解和执行餐饮企业现场管理评价标准。

附录 A

评价指标

条款	章节/标准要求	具体要求（文件、记录等）	分值
评价指标	基本要求	严格遵守建设和运营中涉及的节能、环保、卫生、防疫、安全等法律、法规和标准的要求。	20
		企业现场管理有相应管理机构，有高层管理者具体负责组织实施，并在资金预算和人力资源上提供必要保障。	10
		每年提供员工相关教育和培训并保持培训的有效性和时效性。	5
		有向全体员工明示的管理责任表，各级负责人（含休班替代人）有姓名、照片及职责，管理责任没有重复、遗漏。	5
		现场管理有月、周、日工作计划，员工每日检查工作完成情况。有实施现场管理规范成果记录的墙报，并展示实施前后对比照片。	10
		企业门面应装潢美观，清洁无尘，标识明显。店内应安全卫生、干净明亮、通风良好、温度适宜。内部布局便于清洁经营场所环境，利于消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫等潜在隐患。	10
		应设置消防设施及安全通道，有标识并明示使用办法。标识符合 GB 13495 的规定。收银及易发生事故区域应设置监控装置。	10
		各部门有按卫生规范制定的清洁责任分区图、定期清洁计划表。应按 GB 16153 的要求设置防蝇、防鼠、防尘、防潮及处理垃圾的设施。	10

		店内供水设备设施安全可靠，水质符合 GB 5749 的要求。	收集或查看餐饮服务现场供水设备照片和台账，确认企业用水方式（如：市政供水、自建供水等）、市政供水提供用水缴费单等，自建供水提供水质报告。	10
		企业加工制作凉菜、冷加工糕点、生食深海水产品等直接入口食品需短时间存放或处理操作的，应分别设有相应专间。	收集或查看企业制作这些食品的区域或专间的照片	5
		有员工制服和仪表仪容标准，有标准图示。所有员工水杯、饭碗应集中存放。员工按规程操作，符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求。	收集企业仪容仪表标准、规范或制度，员工相关操作规程（食品、清洁、安全等） 查看或收集员工制服照片、员工区域照片。	5
	厨房管理 综合要求	加工场所和加工流程按单一流线布置，符合 ISO 22000 的要求。	确认企业是否通过 ISO 22000 认证： 如有，收集证书； 如没有，查看或收集餐饮服务现场加工场所照片，收集加工流程。	5
		成品通道、出口和原料通道、入口，与使用后的餐饮具回收通道、入口均应分开设置。	查看或收集相关通道、入口照片。	10
		有粗加工、切配烹调、特出加工专间、洗涤等专用场所。	查看或收集相关场所照片。	5
	厨房管理 粗加工区	禽畜类、水产类和植物类原料的清洗水池应分别设置；水池的容量、数量应与经营规模相匹配。	查看或收集清洗水池的照片。	10
		未清洗的原料与已清洗的原料应选用不同颜色的框、盘存放，并放置在不同的货架上。	查看或收集原料清洗过程照片，是否分开。	10
		抹布按用途采用不同颜色区分，拖把等清洁工具应在专用水池清洗，定点放置。	查看或收集抹布使用情况照片，是否分开，拖把等清洁器具定点放置照片。是否在专用水池清洗。	5
		上、下水设备齐全，污水排放应符合 GB 8978 的规定。	查看或收集上、下水设备照片，询问污水排放排放去处。	10
	厨房管理 切配烹调区	排油烟罩、灶具、灶面及其管道每市或每天清理，油烟排放应符合 GB 18483 的规定。	查看或收集排油烟罩、灶具、灶面及其管道每市或每天清理记录。适用时可提供油烟检测报告。	10
		所有物料用品、餐具用具等定点存放，每市或每天清理，调味罐市后应	查看或收集所有物料用品、餐具用具每市或每天清理记录。是否	5

		加盖。	定点存放。	
		生料、半成品及直接入口的原料应分冰箱存放，并有温度控制显示；冰箱内各种原料应以有盖 透明塑料盒存放，并将分布图张贴于冰箱门上。	查看或收集生料、半成品及直接入口的原料存放情况，是否以有盖 透明塑料盒存放，冰箱或冰柜等温度控制显示是否正常。	10
		厨房小仓库存量不超过一天半的用量，自制半成品应注明存放期限，食品添加剂品种及其使用 量应符合 GB 2760 和《中华人民共和国食品安全法》的规定。	查看或收集厨房小仓库存量，自制半成品是否注明存放期限，食品添加剂品种清单。	10
		所有原料不得着地，货架应离地 15 cm，带水的蔬菜筐等有垫盘，油罐、洗洁精罐应装角阀，防止滴漏。	查看或收集原料摆放情况，带水的蔬菜筐等是否有垫盘，油罐、洗洁精罐是否装角阀，防止滴漏。	5
		机械设备应装防护罩，有安全使用图解和警示标志。	查看或收集机械设备是否装有防护罩，有安全使用图解和警示标志。	10
		炉灶的燃气阀、水阀开关有方向指引，开关与灶头序号对应。	查看或收集炉灶的燃气阀、水阀开关是否有方向指引，开关与灶头序号对应的图片。	5
		炉灶区配阻燃毯，定位放置并标识。	查看或收集炉灶区配阻燃毯，定位放置并标识的图片。	10
		厨具、餐具集中分类定位摆放，保持基本存量。	查看或收集厨具、餐具集中分类定位摆放，保持基本存量的图片。	5
		有传菜格、传菜夹的总表与现场对应，并用颜色区分。	查看或收集是否有传菜格或传菜夹等，与现场对应情况，对应情况至少查看三种。	5
	厨房管理 特出加工专间	应有独立空调等恒温装置，温度应符合 DB 31/405 规定的要求。	查看或收集餐饮服务现场恒温装置，须正常运行。	5
		应有紫外线消毒设施。	查看或收集餐饮服务现场紫外线消毒设施照片。	10
		应有二次更衣间，洗手池水龙头因采用感应式（或脚踏式）开关，应使用计量器，正确配比消毒水。	查看或收集餐饮服务现场洗手池配置情况。	5
		应有净水设施，净水应符合 GB 5749 的规定。	查看或收集餐饮服务现场净水设施照片，净水设施须正常运行。	10
		生料或未经清洗的水果、蔬菜不能进专间，相关原料应按要求贮存在相应的温度条件下，并在 规定存放	查看或收集餐饮服务现场原料贮存情况，贮存设备须正常运行。	10

		期限内使用。		
		冷菜、果汁、蛋糕裱花用料，除留样外，应当市或当日清理。	查看或收集餐饮服务现场冷菜、果汁、蛋糕裱花用料是否留样，当日或当日是否清理。	5
	厨房管理 洗涤间	洗涤餐具、酒具、茶具等物品的场所，应按流程布局进、出分流，避免交叉污染。	查看或收集餐饮服务现场洗涤餐具、酒具、茶具等物品的场所，是否进出分流，是否存在交叉污染。	10
		餐饮具应按品种分类存放于保洁柜内，并标有分布图；餐饮具保洁柜不得混放其他物品。	查看或收集餐饮服务现场餐饮具是否按品种分类存放于保洁柜内，是否标有分布图；餐饮具保洁柜是否混放其他物品。	10
		餐饮具清洗消毒符合 GB 14934 的要求。	查看或收集餐饮服务现场餐饮具的清洗消毒过程图片。	10
		洗涤剂、消毒剂配比应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定，自行配制时可用带刻度的器皿控制配制比例。	查看或收集餐饮服务现场洗涤剂、消毒剂配比记录，是否通过正规渠道购买洗涤剂、消毒剂。自行配置时，提供带刻度的器皿和配置比例。	10
	前厅管理 综合要求	有顾客导示牌。有“适量点菜，节约消费”提示。非吸烟区有“禁止吸烟”提示。	查看或收集顾客导视牌照片。	5
		菜单规范整洁，定期消毒，提供大中例菜品服务。	查看或收集菜单照片，是否提供大中例菜品服务。	5
	前厅管理 工作台	工作台内物品应按品种分类存放，数量与服务餐桌所需相适应，柜门内应有分布图。	查看或收集工作台照片。	5
		工作台内每周应消毒 1 次以上。	查看或收集工作台消毒记录。	5
		消毒物品与非消毒物品不得交叉放置。	查看或收集消毒物品与非消毒物品摆放照片。	5
		不得存放私人物品。	查看或收集工作台照片，是否存放私人物品。	5
	前厅管理 餐桌	餐桌布局整齐，有主通道。	查看或收集餐桌布局及主通道照片。	5
		铺桌布的餐桌，应在上市前 1 h 铺设；不铺桌布的餐桌，应每天清洁，并在上市前 1 h 消毒。	查看或收集餐桌桌布的铺设照片，不铺桌布的餐桌清洁记录。	5
		餐具摆放以骨盘、水杯、碗、匙、筷、筷架为宜，应配备公筷、公勺。	查看或收集餐具摆放照片。	5
		台面小件、托盘等工具、用具、调料，应在市后清理、补充，定点放	查看或收集台面小件、托盘等摆放照片。	5

		置。		
		一次性使用物品不得重复使用。	查看或收集一次性使用物品的照片,并识别是否存在重复使用的情况。	5
	前厅管理 吧台	饮料集散区的酒类、饮料应按品种分类定点存放。	查看或收集饮料集散区照片,是否按品种分类存放。	5
		茶叶等易吸潮物品应封闭存放,并有物品存放分布图。	查看或收集茶叶等易吸潮物品照片,是否封闭存放。	5
		遵循先进先出的原则,设有左进右出的标识。	查看或收集先进先出的执行情况,是否设置左进右出的标识。	5
		已消毒的杯子不得与其他物品交叉放置。	查看或收集已消毒的杯子放置情况,是否与其他物品交叉放置。	5
		不得在吧台加工直接入口的果汁等食品。	查看或收集吧台是否加工直接入口的果汁等食品。	5
	后勤管理 库房管理	库房有分区平面图,并有颜色区分,与实物相对应。	查看或收集库房分区平面图,是否有相应区分。	5
		食品库、非食品库分开。	查看或收集食品库、非食品库照片,是否区分开。	10
		所有物品都有清楚的标签和固定的摆放位置。	查看或收集物品摆放照片,是否有清楚的标签和固定的摆放位置。	5
		原材料采用货架存放,库房内货架与经营规模相匹配,货架要求离地 15 cm,离墙 10 cm.	查看或收集原材料存放照片。	10
		货架上的物品按需用量、保质期分层存放,散装物品应用透明塑料盒盛装,瓶、罐装物品应去掉纸箱摆放,每种物品应设置最高、最低存量及左进右出的标识,确保食品在保质期内使用。	查看或收集原材料存放照片。抽查是否有过期食品。	20
		原材料索证齐全,建立食品安全追溯机制。	查看或收集原材料相关报告等证件报告。	5
		物品存取采用左进右出、先进先出,出入库记录齐备。食品库房或非食品库房应分开设置。	查看或收集物品出入库记录,是否左进右出,先进先出。	10
		食品库房或非食品库房应分开设置。	查看或收集食品库、非食品库照片,是否区分开。	10
		消毒剂、除虫害剂等化学物品应专间存放,专人负责。	查看或收集消毒剂、除虫害剂等化学物品的存放图片,是否专间存放,专人负责。	10
		冷冻(藏)库及特出用途的库房应	查看或收集库房温湿度计照片,	10

		设置温度计（或湿度计）。	是否正常。	
		设有库房管理员去向示意图。	查看或收集库房管理员去向示意图。	5
	后勤管理 维修部门	工具应采取挂壁式定点存放。	查看或收集维修工具是否挂壁式定点存放。	5
		维修器材应按需用量定点存放,有最高、最低存量的标识,并有存放分布图。	查看或收集维修器材存放分布图等存放情况。	5
		电器开关及各种管道应用规定颜色指明用途,经营场所市前、市后的工作灯宜采用专线。	查看或收集电器开关及各种管道是否通过颜色标注等形式指明用途。	5
		设有维修人员去向示意图。	查看或收集维修人员去向示意图。	5
	后勤管理 员工更衣室	员工更衣室应与其工作场所在同一建筑物内,每人一箱,不得在更衣箱外堆放杂物。	查看或收集员工更衣室或员工休息室照片。	5
		更衣室应定人定时清扫,保证清洁无异味。	查看或收集员工更衣室或员工休息室清洁记录。	5
	标识和视觉管理	生产流程中有潜在食品安全隐患的环节,有醒目的提示标识。	查看或收集食品生产流程中有潜在食品安全隐患的环节是否有醒目的提示标识。	10
		设备设施维修采用“P”牌制度。	查看或收集设备设施维修时是否有“P”牌等标识。	5
		用颜色标记危险程度不同的食品,用红色标记生食品,蓝色标记熟食品,绿色标记蔬菜水果,用黄色标记需要警示的食品。	查看或收集不同食品标识照片。	10
		加工不同危险程度食品的相应工具（刀具、砧板等）,也应用相应颜色予以分别标识。	查看或收集不同加工工具标识的照片,主要区分不同危险程度。	10
	合计			560

评价方法

总体要求

- 组织具有相应能力的评价小组依据本规则开展餐饮企业现场管理能力水平评价。
- 评价计划应包括对管理文件、服务执行、监督改进等不同层面的调查,得出综合性的评价结

果。

- c) 评价时采用文件审查和现场审查方式，包括查阅文件和记录、询问服务人员、观察现场、访问客户等。

评分

- a) 采取评分法依据本规则进行餐饮企业现场管理能力水平评价，**满分为 560 分**，评分方法见表 1。

表1 评分方法

评分比例	要点
0%-20%	■在该评分项要求中水平很差，或没有描述结果，或结果很差 ■在该评分项要求中没有或极少显示趋势的数据，或显示了总体不良的趋势 ■在该评分项要求中没有或极少的相关数据信息，或对比性信息
21%-40%	■在该评分项要求中结果很少，或在少数方面有一些改进和（或）处于初期绩效水平 ■在该评分项要求中有少量显示趋势的数据，或处于较低水平 ■在该评分项要求中有少量相关数据信息，或对比性信息
41%-60%	■在该评分项要求的多数方面有改进和（或）良好水平 ■在该评分项要求的多数方面处于取得良好趋势的初期阶段，或处于一般水平 ■在该评分项要求中能够获得相关数据，或对比性信息
61%-80%	■在该评分项要求的大多数方面有改进趋势和（或）良好水平 ■与该评分项要求中一些趋势和（或）当前显示了良好到优秀的水平 ■在该评分项要求中处于获得大量相关数据，或对比性信息。
81%-100 %	■在该评分项要求重要的大多数方面，当前结果/水平/绩效达到优良水平 ■与该评分项要求中大多数的趋势显示了领先和优秀的水平 ■在该评分项要求中能够获得充分相关数据，或对比性信息

- b) 在实际评价中，当任何要求因服务特点不适用时，可以考虑对其进行删减。当删减发生时，该指标分值不进行计算，除此之外的分值总和称为涉及项总分值。

计算方法为：餐饮企业现场管理能力水平（%）= 实际得分/涉及项总分值*100%。

- c) 以评价过程中发现的不符合评价指标的情况为扣分依据，对于定性指标，不符合则扣除全部分值；遇到需要抽取多个同类型样本验证评分的指标时（例如：人员能力、记录、投诉解决情况等），需要调查多个层面或样本才能得出结论，可按其不符合的比例扣除分值。表 1 给出了评分的参考方法。

评分结果

- a) 根据评分值评定餐饮企业现场管理能力水平，并以不同级别区分。
- b) 水平达到 60%（含 60%）为本规则的最低要求。60%以下，为评价不合格。

c) 水平达到 60% (含 60%) , 按照以下要求进行级别划分:

1 星: 达到 60% (含) 以上, 65%以下

2 星: 达到 65% (含) 以上, 70%以下

3 星: 达到 70% (含) 以上, 75%以下

4 星: 达到 75% (含) 以上, 80%以下

5 星: 达到 80% (含) 以上