附件2

营养健康餐厅建设评价细则

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **评价项目** | **评价内容** | **评价方式** | **分值** | **评分原则** | **得分** | **备注** |  |
| **基本要求**  **（24分）** | 1.取得《食品经营许可证》，量化分级B级以上，并在餐厅显著位置进行公示。 | 现场查看 | 3 | 有《食品经营许可证》，得1分  量化分级达到B级以上，得1分  在餐厅显著位置公示，得1分 |  |  |  |
| 2.连续3年未发生食品安全事故，连续2年未受过食品安全行政处罚。 | “自治区食品安全智慧监管平台”查询 | 3 | 未查询到连续3年发生食品安全事故记录，得2分  未查询到连续2年受过食品安全行政处罚记录，得1分 |  |  |  |
| 3.至少配备1名有资质的专（兼）职营养师/营养指导员。 | 档案资料(聘书、证书) | 3 | 配备1名有资质的专（兼）职营养师/营养指导员，得3分 |  |  |  |
| 4.每年至少开展1次形式多样的营养健康知识宣传活动。 | 现场查看活动资料 | 2 | 有活动总结等文字资料，得1分  有活动照片或视频等影像资料，得1分 |  |  |  |
| 5.按照《餐饮食品营养标识指南》对所提供的餐饮食品进行营养标示；对所提供的自制饮料或甜品，应进行添加糖含量标示。 | 现场查看 | 6 | 提供的餐饮食品有营养标示，得2分；营养标示规范，得2分  提供的自制饮料或甜品有添加糖含量标示，得2分 |  |  |  |
| 6.建立防范和抵制食物浪费制度，并采取实施光盘行动，提供小份或半份菜品、经济型套餐等措施予以落实。 | 现场查看，查看资料 | 4 | 建立防范食物浪费制度，得1分  有光盘行动宣传或措施，得1分  提供小份或半份菜品，得1分  提供经济型套餐，得1分 |  |  |  |
| 7.禁止非法食用、交易野生动物，落实卫生防疫相关规定和要求。 | 现场查看 | 1 | 按规定落实卫生防疫要求，得1分 |  |  |  |
| 8.餐厅实施垃圾分类。 | 现场查看 | 1 | 实施垃圾分类，得1分 |  |  |  |
| 9.餐厅为无烟餐厅，设置禁止吸烟标识。 | 现场查看 | 1 | 设有禁止吸烟标识，得1分 |  |  |  |
| **组织管理**  **要求**  **（17分）** | 10.设立由餐厅负责人承担主体责任的营养健康餐厅建设工作组。 | 现场查看文件、组织机构网络图等 | 1 | 有文件或网络图，得0.5分  有建设分工及责任人，得0.5分 |  |  |  |
| 11.编制和实施年度营养健康餐厅建设与运行计划，将营养健康餐厅建设列入管理目标，配备场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件。 | 现场查看资料 | 2 | 有管理目标，得1分  有支持措施，得1分 |  |  |  |
| 12.制定建设和运行营养健康餐厅所需的组织管理细则、营养健康相关工作和岗位责任制度、监督管理制度等，并公告。 | 现场检查各项记录资料 | 3 | 有管理细则，得1分  有岗位责任制度，得0.5分  有监督管理制度，得0.5分  对管理细则及相关制度进行公告，得1分 |  |  |  |
| 13.建立原材料采购制度，保障餐厅所用食材种类丰富、新鲜。减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。 | 现场查看记录资料、菜单 | 4 | 有原材料采购制度，得1分；有原材料采购记录，得1分  菜单中不提供或少量提供使用腌制、腊制及动物油脂类食材的菜品，得2分 |  |  |  |
| 14.建立油盐糖（包括含油盐糖的各种调味品）使用登记制度，并每月统计人均消费量，逐步减少菜品的油盐糖用量和消费者人均油盐糖摄入量。 | 现场查看资料 | 7 | 有油盐糖使用登记制度，得1分；有油盐糖使用记录，得1分  有每月油盐糖人均消费量统计记录，得2分  每月菜品油用量或消费者油人均摄入量呈下降趋势，得1分；盐用量或盐人均摄入量呈下降趋势，得1分；糖用量或糖人均摄入量呈下降趋势，得1分 |  |  |  |
| **人员培训和考核**  **（13分）** | 15.餐厅负责人和营养师/营养指导员每年应接受不少于16学时的营养健康知识、食品安全知识和防控传染病技能培训。 | 现场查看资料、培训记录等 | 4 | 餐厅负责人每年接受16学时的培训，得2分  营养师/营养指导员每年接受16学时的培训，得2分 |  |  |  |
| 16.厨师每年至少参加1次营养健康知识、食品安全知识和防控传染病技能培训；1次低盐、低油、低糖菜品制作技能培训。 | 现场查看资料、培训记录等 | 4 | 有参加营养健康知识等培训记录，得2分  有参加菜品制作技能培训记录，得2分 |  |  |  |
| 17.营养师/营养指导员每年至少组织开展1次服务员营养健康知识培训，内容包括餐厅菜品营养特点、菜品营养标示解读、合理膳食知识等。 | 现场查看培训记录资料 | 3 | 培训内容有餐厅菜品营养特点，得1分；有菜品营养标示解读，得1分；有合理膳食知识，得1分 |  |  |  |
| 18.餐厅负责人、营养师/营养指导员、厨师和服务员每年进行1次岗位能力自我测评和考核。 | 查看测评记录、考核记录 | 2 | 餐厅负责人有考评记录，得0.5分；营养师/营养指导员有考评记录，得0.5分；厨师有考评记录，得0.5分；服务员有考评记录，得0.5分 |  |  |  |
| **营养健康**  **环境**  **（15分）** | 19.充分利用菜单、餐具包装、订餐卡等宣传营养健康、传染病防控和文明用餐等知识。 | 现场查看 | 3 | 在菜单上宣传营养健康等知识，得1分  在餐具包装上宣传营养健康等知识，得1分  在订餐卡上宣传营养健康等知识，得1分 |  |  |  |
| 20.在就餐场所摆放、张贴或滚动播放营养膳食指导相关宣传资料，并适时更新。 | 现场查看 | 5 | 在就餐场所摆放、张贴或滚动播放膳食营养宣传资料，得3分  营养膳食宣传资料内容中有当下热点信息/新知识，得2分 |  |  |  |
| 21.在餐厅显著位置宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔。 | 现场查看 | 2 | 在显著位置摆放或张贴《中国居民膳食指南》折页和中国居民平衡膳食宝塔，得2分 |  |  |  |
| 22.每年对消费者至少开展1次营养健康主题科普宣教活动。 | 现场查看活动记录、照片、多媒体等资料 | 5 | 每年开展1次主题宣教活动，得3分；每年开展2次及以上主题宣教活动，得5分 |  |  |  |
| **配餐和烹饪要求**  **（21分）** | 23.营养师/营养指导员应提供营养配餐服务，制定菜单和菜品制作标准。 | 现场查看 | 4 | 指导制定菜单和菜品制作标准，得2分；能体现合理膳食原则，得2分 |  |  |  |
| 24.提供能量及营养均衡的标准化套餐。 | 现场查看、评价套餐营养 | 3 | 提供标准化套餐，得1分  达到能量及营养均衡，得2分 |  |  |  |
| 25.优先采用蒸、煮、炖等可减少营养成分损失和保持自然风味的烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方式。 | 现场询问厨师、查看菜单等 | 6 | 菜单上采用蒸、煮、炖等烹饪方式的菜品达到1/3，得3分；采用炸、煎、熏、烤等烹饪方式的菜品少于1/3，得3分 |  |  |  |
| 26.菜单中提供全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料等供消费者选择。 | 现场查看菜单 | 3 | 菜单中有全谷物、奶类、新鲜水果、低糖或无糖饮料等，得3分 |  |  |  |
| 27.不断创新改良菜品，对低盐、低脂、低糖菜品进行醒目标示，菜单中低盐、低脂、低糖菜品不少于5种。 | 现场查看菜单 | 5 | 对低盐、低脂、低糖菜品在菜单中进行醒目标示，得2分  菜单上低盐、低脂、低糖菜品中任一项或二项及以上达到5种，得3分 |  |  |  |
| **供餐服务**  **要求**  **（10分）** | 28.服务员能引导消费者合理点餐，主动介绍菜品营养特点，推荐低盐、低脂、低糖菜品。 | 现场问询、考察服务员 | 6 | 能引导消费者合理点餐，得3分  能介绍菜品营养特点，得3分 |  |  |  |
| 29.依据餐厅和菜品特点，推广分餐制。 | 现场查看 | 1 | 有分餐或提供公筷，得1分 |  |  |  |
| 30.提供免费白开水或直饮水。 | 现场查看 | 1 | 提供白开水或直饮水，得1分 |  |  |  |
| 31.配备洗手、消毒设备或用品。 | 现场查看 | 1 | 提供洗手、消毒设备或用品，得1分 |  |  |  |
| 32.座位间保持适当距离，避免高密度聚集用餐。 | 现场查看 | 1 | 座位间保持适当距离，得1分 |  |  |  |
| **加分项**  **（10分）** | 33.建成运行“互联网+明厨亮灶”，构建问题自动发现、自动研判、自动跟踪和自动反馈的新型食品安全管理模式，实现与“自治区食品安全智慧监管平台”对接。 | 现场查看 | 3 | 采用“互联网+明厨亮灶”，得2分  完成系统对接，得1分 |  |  |  |
| 34.采用信息化手段，采集、留存食品原料采购、食物贮存及食品加工制作等信息，保证食品可追溯。 | 现场检查、查看记录 | 2 | 有信息化手段、可追溯食品安全相关信息，得2分 |  |  |  |
| 35.餐厅采取油水分离处理措施。 | 现场查看 | 1 | 有油水分离措施，得1分 |  |  |  |
| 36.菜品油盐糖用量或消费者油盐糖人均摄入量达到《中国居民膳食指南》推荐量 | 现场查看文件资料、测评油盐糖用量或人均摄入量 | 2 | 油、盐、糖中任一项的用量或人均摄入量达到《中国居民膳食指南》推荐量，得2分 |  |  |  |
| 37.推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病等特殊人群的菜品，并在菜单中介绍菜品的营养特点。 | 现场查看菜单 | 2 | 菜单中有针对老年人和儿童的菜品，并介绍营养特点，得1分；有针对肥胖人群/高血压人群/糖尿病人群的菜品，并介绍营养特点，得1分 |  |  |  |
| 总得分 |  | | | | | |  |

**说明：**1.总分100分，实际得分80分（含）以上为合格。

2.建设单位在此表基础上添加自评人员签字和自评日期，形成自评表。自评人员建议由餐厅分管食品安全与营养健康负责人、餐厅营养师或营养指导员等组成。

3.评价验收单位在此表基础上添加评价人员签字和评价日期，形成评价表。评价人员建议由卫生健康部门营养专家、商务部门相关专家、市场监管部门相关专家等组成。