

# 常州市商务局 常州市市场监督管理局 文件 常州市烹饪餐饮行业协会

常商商贸〔2021〕175号

---

## 关于开展2021年度“常州市样板厨房” 创建活动的通知

各辖市（区）商务局、市场监督管理局，常经开投促局、市场监督管理局，各辖市（区）餐饮协（商）会：

为全面提升我市餐饮服务单位的食品安全管理水平，落实食品安全和安全生产主体责任，确实保障广大人民群众的健康和安全，经研究决定，由常州市商务局、常州市市场监督管理局、常州市烹饪餐饮行业协会联合开展2021年度“常州市样板厨房”创建活动。现将有关事项通知如下：

- 一、**报名时间：**即日起至7月20日；
- 二、**参加对象：**全市宾馆、饭店、餐饮企业（单位）；

三、活动方案和标准（详见附件1和附件2）

四、联系人：

市商务局： 蒋立平 13616115928

市市场监管局： 卞 伟 13511677599

市烹餐协： 符学平 18661177771

曹敏毓 13815057220

邮 箱： prxh0519@sina.com

- 附件： 1. “常州市样板厨房”创建活动方案  
2. 创建“常州市样板厨房”考核评价表



## 附件 1

# “常州市样板厨房”创建活动方案

为深入贯彻落实《食品安全法》、《安全生产法》、《餐饮业经营管理办法（试行）》、《江苏省燃气管理条例》等文件精神，全面提高我市餐饮服务单位的食品安全管理水平，有效提升常州餐饮服务经营者的食品安全主体责任和安全生产主体责任，切实保障广大消费者的身体健康和舌尖安全，现制定“常州市样板厨房”创建活动方案，具体事项如下：

### 一、评选方法

拟定评选细则（附件2），由业内专家、大师、企业代表组成考评组，对申报企业（单位）进行现场考评。

### 二、评选范围

常州餐饮行业具有一定规模的宾馆、社会饭店、中央厨房（单位），自愿申报。

### 三、评选组织

成立常州市样板厨房评选委员会，张圣、贺东俊任主任，羊宪达、秦益霖任副主任，汤玉萍、卞伟、王劲、蒋立平、符学平、胡斌、戴光宇任委员，秘书长由符学平兼任。

### 四、评选程序

（1）审核——各辖市（区）推荐，审核确定参评资格。

时间：7月20日至8月6日

(2) 评选——考评组综合评分，评选“常州市样板厨房”，采取材料审核、企业答辩、现场评定的方法。

时间：8月9日至8月22日

(3) 公示——通过市商务局、市市场监管局网站向社会公示评选结果。

时间：8月25日至8月31日

## 五、评选纪律

严格评选纪律，坚持公开、公平、公正的原则，确保评选的公正性。

## 附件 2

# 创建“常州市样板厨房”考核评价表

项目内容	考核指标	考核内容	评分标准	得分
许可与公示 (8分)	★食品经营许可证(4分)	1. 持有有效的《食品经营许可证》； 2. 亮证经营。	1. 持有有效的《食品经营许可证》为关键项，违反则该单位现场考核评价为0分。 2. 持有有效证，未亮证经营得2分。	
	量化分级 (4分)	1. 单位量化分级动态等级为优秀； 2. 量化分级管理等级公示。	查看证明材料或资料，量化分级动态等级为优秀的得2分，不符合要求的得0分；现场见量化分级管理等级牌得2分。	
制度与人员 (14分)	食品安全制度管理(4分)	1. 有健全的食品安全管理制度和岗位责任制； 2. 配备专职/兼职食品安全管理人员； 3. 按要求组织日常自查，并留存记录； 4. 企业必须具备风险管控能力，对食品安全、营业场所、企业财产等做出有效的保险产品安排。	制度健全得2分，缺一项扣1分，缺两项得0分；配备专职/兼职食品安全管理人员得1分，未配备得0分；开展自查、记录齐全得1分，未开展自查得0分。	
	安全生产制度管理(5分)	1. 有健全的安全生产管理制度和岗位责任制； 2. 配备专职/兼职安全生产监督员； 3. 签订正规《供用气合同》并公示，在显著场所张贴《餐饮燃气使用安全告知书》、《燃气使用安全信息公示牌》和《安全用气自查表》，定期开展安全自查并填写完整； 4. 安装并正常使用燃气泄漏报警装置，按要求将燃气使用情况填报《危险化学品使用安全信息系统》。	制度健全得2分，缺一项扣1分，缺两项得0分；配备专职/兼职专职/兼职安全生产监督员得1分，未配备得0分；公示牌、告知书、自查表张贴齐全填写完整得1分，未张贴或张贴不齐全得0分；安装燃气泄漏报警装置并填报危化品系统填报1分，未安装及填报得0分。	

项目内容	考核指标	考核内容	评分标准	得分
	人员管理 (5分)	1. 接触直接入口食品工作的从业人员应取得有效健康合格证明方能上岗; 2. 保持良好个人卫生, 操作时应穿戴清洁的工作衣帽, 头发不得外露, 不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物; 3. 企业要维护和保障员工的切身利益, 加强和完善员工社保及具它保险的补充措施。	符合第 1、2 项得 4 分; 有 1 人违反任一项扣 2 分; 有 2 人违反任一项得 0 分; 符合第 3 项得 1 分, 不符合得 0 分。	
环境与场所 (20分)	环境卫生 (5分)	1. 经营场所整体环境保持整洁, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等; 2. 餐厅、包厢和工作场所全面禁烟, 并有明显的禁烟标识。	经营场所清洁、卫生, 未发现鼠迹、苍蝇、蟑螂等得 2 分, 无吸烟迹象得 2 分, 有明显的禁烟标识得 1 分。	
	食品处理区 (5分)	应设置在室内, 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。食品加工处理流程为生进熟出的单一流向。	布局合理, 符合条件得 2 分。	
		设置专用的粗加工、烹饪(单纯经营火锅、烧烤的可不设置)、餐用具清洗消毒的场所, 并设置原料和(或)半成品贮存、切配及备餐的场所。	各功能间齐全, 符合条件得 3 分; 缺一项扣 1 分, 扣完为止。	

项目内容	考核指标	考核内容	评分标准	得分
	专间 (5分)	分别设置凉菜配制、裱花操作和食堂备餐等相应操作专间。	按要求设置专间得3分。	
		专间内设置符合要求的空调设施、空气消毒设施、工具清洗消毒设施，且凉菜间、裱花间设置专用冷藏设施。	符合条件得2分；有一项不符合得0分。	
	设备 (5分)	1. 安装使用燃气泄漏安全保护装置； 2. 排烟系统、油烟净化器须符合国家标准； 3. 企业原料检测的设备、消防设备符合国家要求； 4. 地沟需加盖、无杂物、无异味。	符合条件得5分；有一项不符合扣2分。	
采购与贮存 (15分)	原料采购 (5分)	建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验和索证索票制度。台账记录完整、准确。	制度齐全2分；记录完整准确3分。	
	贮存 (5分)	1. 食品和非食品库房或区域分开设置，且不得与有毒、有害物品同库存放； 2. 食品分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上； 3. 食品原料、食品添加剂使用遵循先进先出原则。	符合每项条件得5分，有一项不符合扣2分。	
	★进口冷链食品管理 (5分)	进口冷链食品落实“三全”（核酸全面检测、外包装全面消毒、来源全程追溯）、“三专”（专用通道进货、专区存放、专区售卖）、四个不得（无检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明、“江苏冷链”溯源信息）管理要求。	符合条件得5分；有一项不符合得0分。	
加工操作 (8分)	过程控制 (8分)	符合《餐饮服务食品安全操作规范》等规定要求。	1. 现场查看符合要求得4分。一项不符合得2分，二项不符合得0分。 2. 选取不少于3个关键控制点作现场快速检测，全部合格得4分，有一个点不合格得0分。	

项目内容	考核指标	考核内容	评分标准	得分
食品添加剂 (7分)	食品添加剂管理(4分)	专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存,有使用记录。	符合“五专”得3分,有一项不符合得0分;使用记录完整准确1分。	
	食品添加剂使用(3分)	在店堂醒目位置或菜单上公示自制火锅底料、饮料、调味料所使用的食品添加剂名称。	符合条件得3分。	
餐饮具消毒 (4分)	消毒记录 (4分)	有完整的餐饮具消毒设施、设备、流程、记录。	符合条件得4分,有一项不符合扣2分。	
餐厨垃圾处理 (4分)	餐厨垃圾处理 (4分)	与有关单位签订餐厨垃圾处理协议。有完整的餐厨垃圾处理台账,台账记录完整清晰。	有协议得2分;有处理台账并记录完整清晰得2分。	
其他(20分)	应急预案 (5分)	有餐饮服务食品安全事故处理方案,且有相关记录。	有预案得3分;有记录得2分。	
	食品留样 (5分)	有符合要求的食品留样设施,并按规定进行留样和记录。	有留样设施得2分,按规定留样得2分,有记录得1分。	
	★明厨亮灶 (5分)	采取透明式、开放式等模式实施明厨亮灶。通过“阳光餐饮”,将厨房内情况通过视频信息向社会公众展示。	1.明厨亮灶为关键项,未实施明厨亮灶”的,该单位现场考核评价为0分。 2.未实施“阳光餐饮”的得2分。	
	培训 (5分)	建立培训档案,开展从业人员食品安全知识培训。	有培训档案、记录等得2分,从业人员了解食品安全知识得3分。	



项目内容	考核指标	考核内容	评分标准	得分
加分项 (10分)	先进管理 (2分)	积极采用“4D”“五常法”、“六T法”、“7S法”等先进管理方法或结合单位实际采用先进管理手段。	查阅相关台账资料，按实际开展情况加分。	
	宣教经常 (2分)	定期组织安全生产宣教、安全技能培训和必要的安全演练，使员工熟练掌握安全生产常识和有关规定并遵照执行。	查阅相关台账资料，按实际开展情况加分。	
	特色菜肴 (2分)	有体现地方特色的菜肴或行业独创菜肴。	查阅相关证明材料或资料，符合要求加2分。	
	人员素质 (2分)	1. 从业人员获得的技术等级证书、营养配餐师证书； 2. 市、省、国家级获奖情况。	查阅相关证明材料或资料，符合要求加2分。	
	食品追溯 (2分)	积极使用“一票通”平台查验食用农产品合格证等合格证明文件，实现食品追溯管理。	查阅相关台账资料，按实际开展情况加分。	

注：1. 考评内容满分为100分，此标准解释权为评选委员会。

2. ★项为关键项，违反则该单位现场评定为零分。前3年内如有发生过食品安全事故，不得申报“常州市样板厨房”。

3. 允许有合理缺项，最终得分采用标化分。标化分=100×实得分/应得分，应得分=100-合理缺项总分。

4. 考核评价得分90分以上（含90分）的入围“样板厨房”，结合行业水平及加分情况，最终评出“常州市样板厨房”。

