附件1

海盐县农村家宴服务中心（放心厨房）

规范化建设等级评定标准

| 核查项目 | | 核查内容 | 分值 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.选址和布点 | | **选址布点要充分考虑需求，周边农户集聚，突出拆迁小区、农民集聚点等重点区域** | ★关键项 |  |
| 2.场所总面积 | | 场所总面积原则上不低于300平方米，食品加工操作场所使用面积不少于50平方米 | ★关键项 |  |
| 3.布局要求 | | 加工操作场所按照原料处理、切配、加工、成品供应的流程合理布局，设置粗加工间、烹调间、备菜间、冷菜间、餐用具清洗消毒保洁间。有合理的给排水系统 | ★关键项 |  |
| 4.食品加工操作  场所基本要求 | | 地面平整，铺设材料无毒、不透水、不易积垢、防滑、易清洗。排水沟应清洁并设置有效防鼠设施 | 3 |  |
| 墙面均瓷砖（或不锈钢等易清洁耐腐蚀材质）到顶 | 3 |  |
| 门、窗装配严密，对外门窗有防蝇设施。加工操作场所进出门口配备风幕机 | 4 |  |
| 顶面用防火易清洁材料吊顶 | 2 |  |
| 5.  各  功  能  间  要  求 | 5.1粗加工间 | 分别设置肉类、蔬菜类、水产品类原料的不锈钢清洗水池4只以上，并按“红绿蓝”标识，每个水池容积足够，长宽不小于60 CM \*80CM | 8 |  |
| 有足够数量的不锈钢操作台 | 5 |  |
| 配备不锈钢多层货架 | 2 |  |
| 冰箱1台（容量≥230立升），冰柜1台（容量≥285立升） | 4 |  |
| 5.2烹调间 | 有足够功率的机械排风设施，并配备吸风罩 | 2 |  |
| 有足够数量的不锈钢操作台 | 4 |  |
| 配备足够数量的组合式不锈钢灶台 | 6 |  |
| 配备蒸箱 | 3 |  |
| 配备不锈钢多层货架 | 2 |  |
| 5.3冷菜间 | 食品传递窗为开闭式，其他窗封闭 | 5 |  |
| 配备分体式空调、紫外线灯，不得设置明沟 | ★关键项 |  |
| 设置不锈钢层架 | 2 |  |
| 设非手动式清洗水池 | 2 |  |
| 设更衣、洗手（非手动式）、消毒设施得2分 | 2 |  |
| 5.  各  功  能  间  要  求 | 5.4备菜间 | 食品传递窗为开闭式 | 4 |  |
| 设不锈钢清洗水池 | 2 |  |
| 配备专用留样冰箱和足够数量的留样器皿 | 4 |  |
| 有足够数量的不锈钢操作台 | 4 |  |
| 5.5餐用具  清洗消毒间 | 设置3个以上餐用具专用不锈钢清洗水池，每个水池容积足够，长宽不小于60 CM \*60CM | 8 |  |
| 消毒柜（或蒸箱）1只以上（容量≥1立方），保洁柜3只（容量≥1立方） | 6 |  |
| 6.废弃物、清洁  用具、厕所设置 | | 存放餐厨垃圾的设施应加盖，配脚踏式加盖垃圾桶不少于2只 | 3 |  |
| 设置专用于拖把等清洁工具、用具的低位清洗水槽 | 2 |  |
| 厕所不得设在食品处理区内或正对食品加工场所 | ★关键项 |  |
| 7.附属设施 | | 家宴厨房标识在醒目位置悬挂，各类功能间（区）、设备分类标志明显，标识美观统一 | ★关键项 |  |
| 食品安全科普知识上墙或者设置宣传栏 | 2 |  |
| 食品安全管理制度、厨师准入管理制度、登记备案制度、风险管理制度、食品采购、人员健康证资料、联系电话等公告栏上墙 | 3 |  |
| 在醒目位置宣传制止餐饮浪费、文明餐桌等内容，配备相应数量的公勺公筷，公示家宴平价菜单 | ★关键项 |  |
| 按“红绿蓝”标识配置动物性、植物性、水产品专用刀具、砧板和容器，不少于6套 | ★关键项 |  |
| 配备一定数量成品推车 | 2 |  |
| 设置仓库 | 1 |  |
| 8.加分项目 | | 建设阳光厨房视频监控系统并在大厅公示 | 6 |  |
| 阳光厨房视频监控上传至系统平台 | 2 |  |
| 以玻璃隔断等方式建设透明厨房 | 2 |  |
| 合 计 | |  | 100+10 |  |

注：1.★为关键项。检查内容有一项不符合要求，不予评定等级。

2.分值大于90分（含90分）为A级，75-90分（含75分）为B级，61-75分（含61分）为C级。

3.家宴服务中心除需符合上表标准以外，还需符合其他相关法律法规规定，如油烟排放、污水收集、垃圾分类等要求。对于每项不符合的可酌情扣1-10分。