

镇江市餐饮服务行业协会

关于“镇江好食堂”的文件

为进一步提升镇江市餐饮服务质量，规范食堂运营管理，树立行业标杆，镇江市餐饮服务行业协会特开展“镇江好食堂”评定活动（2025年-2027年）。通过科学、公正、全面的评估，发掘优秀食堂，推动全市餐饮服务行业高质量发展。

一、评定目的

- 树立典范：评选出在食品安全、环境卫生、服务质量等方面表现突出的食堂，为全市餐饮服务行业树立榜样。
- 推动提升：以评促改，督促各食堂对照评估标准，改进自身管理与服务，提升整体水平。
- 规范发展：引导餐饮服务行业朝着标准化、规范化、品质化方向发展，保障消费者权益。

二、评定对象

镇江市范围内各类学校食堂、机关食堂、企业食堂、社区食堂及商业综合体食堂等，依据镇江好食堂评定标准自行打分（附件 1），自评分达到 90分以上且有2名中级以上厨师，用餐席位大于150人的食堂可以申报。

三、评定费用

镇江市餐饮服务行业协会会员单位免费评定，非会员单位评定费用3000元。“镇江好食堂”每三年评定一次。本次“镇江好食堂”为2025年-2027年。

四、评定原则

1. 公正性原则：严格遵循既定的评估标准和程序，杜绝主观偏见，确保评估结果客观公正。
2. 科学性原则：评估指标体系经过严谨设计，全面涵盖食堂运营的各个环节，评估方法科学合理。
3. 全面性原则：从食品安全、环境卫生、服务质量等多个维度对食堂进行综合评估，确保评估结果真实反映食堂的整体水平。

五、评估流程

1. 报名阶段：2025.4.18-2025.4.30

符合条件的食堂自愿向镇江市餐饮服务行业协会提交报名材料，同时分别上报食堂外景、内景、职工就餐、厨房实景、储存间等照片（附件 2）。

2. 初审阶段：2025.5.1-2025.5.10

协会组织专家对报名食堂提交的材料进行初步审核，筛选出符合基本条件的食堂进入实地评估环节。

3. 实地评估阶段：2025.5.10-2025.5.31

由协会组织专业评估小组，按照评估标准对入围食堂进行实地考察。评估小组通过查阅资料、现场检查、问卷调查等方式，对食堂进行全面评估，并形成评估报告。

4. 公示阶段：2025.6.1

根据实地评估结果，协会确定“镇江好食堂”候选名单，并在协会官方网站、微信公众号等平台进行公示，接受社会监督。

5. 授牌阶段：镇江市餐饮服务行业协会全员大会

经公示无异议后，协会将为获评“镇江好食堂”的单位举行授牌仪式，并通过媒体进行宣传报道，树立行业标杆。

六、评估结果应用

1. 荣誉表彰：对获评“镇江好食堂”的单位进行公开表彰，颁发荣誉牌匾和证书，提升食堂的社会知名度和美誉度。
2. 宣传推广：通过协会官方渠道、媒体合作等方式，对“镇江好食堂”的先进经验和做法进行宣传推广，发挥示范引领作用，推动全市餐饮服务行业共同进步。
3. 政策支持：积极协调相关部门，为“镇江好食堂”在政策扶持、项目申报等方面提供优先支持，助力食堂持续发展。

七、监督与管理

1. 动态管理：协会对获评“镇江好食堂”的单位实行动态管理，定期或不定期进行复查。如发现食堂在后续运营中出现不符合评估标准的情况，将责令限期整改；整改不到位的，将撤销其“镇江好食堂”称号。
2. 投诉举报处理：设立投诉举报渠道，接受社会各界对“镇江好食堂”评估活动及获评单位的监督。对投诉举报内容进行认真调查核实，及时处理并反馈处理结果。


镇江市餐饮服务行业协会
2025年4月18日

附件1

“镇江好食堂”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 。 5. 企业使用预制菜肴应做到明示和告知义务。	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。	
	社会公益 (2 分)	是否积极参与社区公益活动，如为困难群体提供免费餐食等。	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“镇江好食堂”。

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）的食堂，结合行业水平及加分情况，最终评出前20名为“镇江好食堂”。

附件2

“镇江好食堂” 评定申报表

申报单位名称 (盖 章)			
申报单位地址			
就餐席位		职工人数	
联系人		联系电话	

注：同时上报食堂外景、食堂内景、职工就餐、厨房实景、储存间等照片。