

# 南京市卫生系统后勤管理协会

## 先进食堂评分细则

检查单位：

联系电话：

指标	项 目	分 值	得 分	备注
1. 基本情况	医院等级、就餐人数、从业人员数、食堂建筑面积、厨房面积			
2. 建筑与布局 (25分)	(1)厨房建筑：整体固定建筑，水泥砖瓦结构；净高 $\geq 3\text{m}$ ；距离污染源 $\geq 25$ 米。	3		
	(2)厨房内装修：不透水墙裙到顶，顶面吊顶；地面排水坡度 $\geq 1.5\%$ ，排水沟内壁瓷砖；清洁操作区内无明沟。	3		
	(3)粗加工间（区）：专间；荤蔬分间并有明显标志；有水产品专用清洗池，高清洗平台和足够的菜架。	3		
	(4)切配烹饪场所：各自独立成间； $\geq$ 厨房面积 50%。	3		每点 1.5 分
	(5)餐具洗消间（区）：专间，水池 $\geq 3$ 只；采用热力消毒；有足够的保洁橱。	3		
	(6)备餐间：专间（大小适宜）并设预进间；专用进出菜口，人货分流；洗手、消毒、空调、冷藏设施齐全。	3		
	(7)库房：3个以上，主副食、调味品、杂物库等分开（或在不同的区域）；离地隔墙；消杀药品有专门存放处并有明显标志。	3		
	(8)流程布局：流程合理；生进熟出；生熟分开；无生熟交叉点。	4		
3. 设备与设施 (25分)	(1)不锈钢蒸饭柜、运菜车、刀架等各项机械设备齐全、功能先进。	3		每项设备各 1 分
	(2)脱排油烟机及烟道：罩 $\geq$ 灶，无油渍；有定期清洗记录，专业清洗每年度不少于 4 次。	2		
	(3)空气消毒：凉菜间（备餐间）和预进间都有紫外线灯；紫外线灯功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^2$ ；位置安装合理。	3		
	(4)防鼠设施：各防鼠出口网格直径 $< 6\text{mm}$ ；有灭鼠设施。	2		
	(5)防蝇防尘设施：对外均有风幕机/纱门+纱窗并合理有效；有灭蝇灯（离地 2.2m）。	3		2 分、1 分
	更衣室：男女分设，设有衣帽柜；有洗手池。	2		
	(6)生、熟食品、半成品冷库（柜）独立设置，数量足	3		

	够；有温度显示计，能正常运转；食品分类存放。			
	(7)容器：生熟容器有明显标识，能完全区分；分开存放；配置食品留样专用冰柜及盛装容器。	3		
	(8)垃圾桶：密闭、整洁；数量充足。	2		
	(9)清洗工具：专间存放；有专用洗涤池。	2		
4. 卫生管理 (20分)	(1)管理组织：有食堂经营许可证，且在有效期内；建立食品卫生管理组织机构；配有专职食品卫生管理员，有晨检记录。对外承包的食堂应执行相关准入制度。	3		外包食堂提供资质证书
	(2)台账资料、卫生制度、预案齐全，资料整理规范；卫生制度齐全上墙并落实到人；有突发食品安全事件应急预案和演练记录。	3		
	(3)有准确的财务报表；财务、物流实行电算化管理。	4		各2分
	(4)个人卫生：工作服每人两套以上；穿整洁干净的工作服上岗；个人卫生好。	3		
	(5)食品、食品添加剂及相关产品采购及验收；索证齐全并建立索证台账；有严格的采购审批和验收制度并登记；食品添加剂“五专”。	4		
	(6)加工过程及内外环境卫生：生熟分开；洗手、消毒、冷藏、“三防”等设施正常启用；内外环境清洁，未发现“四害”。	3		
5. 人员管理 (30分)	(1)设专职管理员、出入库管理员；从业人员有健康证；有食品安全培训记录；现场卫生知识、岗位职责抽5个从业人员考核。	10		3分、2分、2分、3分
	(2)采购索证、验收（抽5个食品原料检查）。	10		每个2分
	(3)设置意见箱，征求职工意见；有满意度测评制度，现场满意度（抽50-100人考核）：75%得5分，每上升5个百分点得1分。	10		2分、8分

备注：1. 评分：项目中每1点分值为1分，每项中不达标的每1点扣1分，有备注的按备注计扣分，扣完为止。

2. 得分80分以上的可推荐为先进食堂。

评审得分：\_\_\_\_\_

评审人员：\_\_\_\_\_ 陪同检查人员\_\_\_\_\_

评审时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日