附件2

“恭城油茶制作标准店”评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目类别 |  评审要求 | 自评分 | 现场评分 | 小计 |
| 自评分 | 现场评分 |
| 一、经营场所规范（8分） | 1.餐店选址应与经营有毒有害物质店面距离≥25m,并远离粉尘、有害汽体、放射性及其它污染源，空汽质量良好（2分） |  |  |  |  |
| 2.建筑结构坚固安全，无安全隐患（1分） |  |  |
| 3.经营场地面积;市级≥200 平方米，县级≥100平方米（5分） |  |  |
| 二、主体资格规范( 14分) | 1.证照齐全，并在有效期内，亮照（证）经营（2分） |  |  |  |  |
| 2.以经营“恭城油茶”为主业（5分） |  |  |
| 3.从业人员;市级≥15人，县级≥15人（2分） |  |  |
| 4.恭城油茶协会会员（5分） |  |  |
| 三、标牌标识规范( 10 分) | 1.店名、招牌有“恭城油茶”字样（8分） |  |  |  |  |
| 2.各类标识、指示牌齐全规范（2分） |  |  |
| 四、设备设施规范(12 分) | 1.各功能区（厨房、就餐场所、公共休息区等）布局合理、分隔明确（2分） |  |  |  |  |
| 2.消防设施、空调设施、卫生厕所及清洁设施齐全（2分） |  |  |
| 3.厨房实施“明厨亮灶”，设施齐全，加工区、冷藏区、仓库区、洗消区分工明确、“三防”设施到位（4分） |  |  |
| 4.室内装修、装饰材料应符合环保要不求（1分） |  |  |
| 5.供、排水设施齐全，污水排放符合国家要求（2分） |  |  |
| 6.有通风设施、采光度好（1分） |  |  |
| 五、卫生规范( 5分) | 1.食品安全量化分级达C级（2分），B级以上（3分） |  |  |  |  |
| 2.使用消毒餐具（1分） |  |  |
| 3.有专人从事清洁卫生（1分） |  |  |
| 六、食品安全管理规范( 10 分) | 1.有完善的食品安全管理制度且公布上墙（2分） |  |  |  |  |
| 2.有专职或兼职的管理人员（2分） |  |  |
| 3.进、销货台帐完善（3分） |  |  |
| 4.从业人员持有效的健康合格证明（3分） |  |  |
| 七、服务质量规范( 10 分) | 1.商品、服务品明码标价，货真价实（2分） |  |  |  |  |
| 2.从业人员有统一的瑶族服装（4分） |  |  |
| 3.使用文明用语，推广普通话（1分） |  |  |
| 4.有消费投诉记录并建立完善的跟踪解决机制（2分） |  |  |
| 5.有明确的服务质量管理目标，及实现目标的措施（1分） |  |  |
| 八、油茶制作规范( 16 分) | 1.油茶制作符合《恭城油茶制作技术要求》DB45/T1479-2017要求（8分） |  |  |  |  |
| 2.有恭城油茶现场展示设施（4） |  |  |
| 3.积极推介恭城特色糕点小吃（2分） |  |  |  |  |
| 4.制作恭城油茶主要原材料来自恭城（2分） |  |  |
| 九、企业文化规范( 11 分) | 1.恭城油茶品牌形象及恭城油茶历史文化宣传展示（6分） |  |  |  |  |
| 2.热心助推恭城油茶产业发展，重视恭城油茶文化，积极参加恭城油茶推广活动（5分） |  |  |
| 十、企业诚信规范（4分） | 1.近三年内无违法记录(2分) |  |  |  |  |
| 2.近三年内无食品安全事故发生(2分) |  |  |
| 加分项（10分） | 1.店内有“恭城油茶”明显标识或用具、餐具等有“恭城油茶”标识（3分）。 |  |  |  |  |
| 2.开展特色文艺节目演绎（2分） |  |  |
| 3.店内有非遗传承人驻场演绎、指导、培训恭城油茶制作技艺，有相关的台账资料（3分） |  |  |
| 4.其它特色创新（2分） |  |  |  |  |
| 总计得分 |  |  |  |  |  |