

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 4670—2023

健康餐厅（食堂）评价指标体系

Evaluation index system for healthy restaurant or dining hall

地方标准信息服务平台

2023 - 11 - 14 发布

2023 - 12 - 14 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山东省卫生健康委员会提出、归口并组织实施。

地方标准信息服务平台

引 言

餐厅（食堂）是提供餐饮服务的重要场所。开展健康餐厅（食堂）评价能够提高餐饮服务水平，防止食品浪费，促进全社会合理膳食。本文件旨在通过确定健康餐厅（食堂）评价指标体系，客观评价健康餐厅（食堂）建设成效，提高全省各类餐饮单位营养健康工作能力，为餐饮业健康转型创造良好的社会支持性环境。

地方标准信息服务平台

健康餐厅（食堂）评价指标体系

1 范围

本文件规定了健康餐厅（食堂）评价指标体系的基本原则、评价指标体系、评价指标权重、评价方法等内容。

本文件适用于山东省健康餐厅（食堂）评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 39002—2020 餐饮分餐制服务指南

3 术语和定义

GB/T 39002—2020界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

健康餐厅（食堂） healthy restaurant or dining hall

具有相关许可资质，设有就餐场所，向社会公众或单位、机关、学校等机构内部人员提供健康饮食服务的餐饮服务组织。

3.2

分餐 individual dining

在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的交叉、无混用的餐饮方式。

[来源：GB/T 39002—2020, 2.1]

4 基本原则

4.1 科学性

评价指标包括对餐厅（食堂）健康餐饮服务有影响的主要因素，能够反映餐厅（食堂）提供健康餐饮的真实状况。

4.2 客观性

评价指标公正、有效，结构合理，避免重复和矛盾，符合餐饮服务单位管理要求，与现行法律、法规和食品安全标准协调一致。

4.3 实用性

各项评价指标便于理解、采集和使用，同时对餐饮行业发展具有一定的引领作用。

5 评价指标体系

健康餐厅（食堂）评价指标体系分为两个层级，包括7个一级指标和27个二级指标。一级指标包括基本要求、组织管理、培训和考核、健康环境、配餐和烹饪、餐饮服务、特色创新。评价指标及释义见表1。

表1 健康餐厅（食堂）评价指标及说明

一级指标	二级指标序号	二级指标	释义
基本要求	1	合法合规	取得《食品经营许可证》，在许可范围内经营，达到食品安全监督量化分级管理等级B级以上，并在餐厅（食堂）显著位置进行公示；符合法律法规及GB 31654等食品安全标准要求，连续3年未发生食品安全事故（事件）。
	2	人员资质	配备有资质的专（兼）职营养师/营养配餐员，取得健康证明。
	3	厉行节约 反对浪费	制定并实施防止食品浪费的制度和措施，有光盘行动等宣传教育和措施。
	4	疫情防控	落实国家和当地疫情防控相关规定和要求。
	5	垃圾分类	开展垃圾分类专业培训，合理设置垃圾分类收集容器，建立垃圾清运台账。
	6	禁烟限酒	设置禁止吸烟标识，室内公共区域禁止吸烟，开展过量饮酒危害健康宣传。
组织管理	7	健康管理组织	设立由餐厅（食堂）负责人及相关人员承担主体责任的健康管理组织，明确岗位分工责任。
	8	健康计划、目标	制定和实施年度健康餐厅（食堂）建设与运行计划，将健康建设列入管理目标，提供场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件。
	9	健康管理制度	制定健康餐厅（食堂）管理制度、工作计划、实施方案，并公告。
	10	原材料管理	所用食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用；采购“三品一标”农产品；不采购野生动物食材；食品添加剂专区封闭管理，建立日常使用登记制度，食品添加剂的使用严格遵守国家标准的规定。
	11	油盐糖管理	建立油盐糖（包括含油盐糖的主要调味品）使用登记制度，统计人均消费量并定期公示，逐步减少菜品的油盐糖用量和人均摄入量。
培训和考核	12	学习培训	负责人和营养师/营养配餐员每年接受不少于16学时（餐厅）/20学时（食堂）的营养健康知识和传染病防控技能培训；厨师每年至少参加1次营养健康知识和传染病防控技能培训，1次“三减”（减油、减盐、减糖）技能培训。
	13	考核考评	餐厅负责人、营养师/营养配餐员、厨师和服务员每年至少进行1次岗位能力自我测评和考核。
健康环境	14	健康宣传	开展形式多样的营养健康知识宣传活动，并有效利用企业公众号、APP等自媒体以及其他宣传平台开展宣传；在显著位置宣传《中国居民膳食指南》和中国居民平衡膳食宝塔，张贴常见食物标准份量展示表，摆放控盐罐、控盐勺、控油壶并附有使用说明；每年对就餐者至少开展1次营养健康主题科普宣教活动。
	15	宣传资料制作、更新	提供营养健康相关宣传资料，内容适时更新。

表1 健康餐厅（食堂）评价指标（续）

一级指标	二级指标序号	二级指标	释义
健康环境	16	健康检测设备	设立“健康自助检测点”，摆放体脂秤、体重秤、电子血压计等测量设备，张贴自测自评方法图示，定期对设备进行维护。
配餐和烹饪	17	合理膳食营养配餐	提供营养配餐服务，制定相应的菜单和菜品制作标准；制定合理膳食营养配餐计划，一周内菜单不重复，每一餐菜单中至少提供3类食物（谷、薯类，禽、畜类，海产品，蔬菜、水果类，豆类中至少3种），食物种类数达到每周至少25种（谷、薯、杂豆类5种，新鲜蔬菜10种，水产、禽、畜、蛋类5种，奶及大豆类5种），提供水果。
	18	提供标准化套餐	制定标准化菜单，提供能量及营养均衡的标准化套餐，并附有营养均衡的说明。
	19	改善烹饪方法	采用蒸、煮、炖等健康的烹饪方式，减少因油炸、烟熏等造成食物营养成分损失；控制糖、盐、酱油和面酱使用量；煎炸用油符合DB37/T 4297的规定。
	20	创新改良菜品	每年增加或更新营养健康菜品不少于5个。
供餐服务	21	引导合理点餐	提供点餐建议，主动介绍菜品营养特点，倡导文明就餐。
	22	实施分餐制	配备公筷、公勺等分餐工具，引导就餐者使用。
	23	用餐卫生	就餐空间保证通风，空调通风系统按照要求进行清洗保养，空气质量达到公共卫生标准；座位间保持适当距离，避免高密度聚集用餐；配备洗手、消毒设备或用品。
	24	外卖（外带）打包	根据就餐者实际需求开展外卖（外带）服务，针对就餐者就餐剩余餐食情况，主动提供打包服务。
特色创新	25	特殊菜品制作	推出适合老年人、儿童、肥胖者、高血压、糖尿病等人群的菜品，并在菜单中介绍菜品的营养特点。
	26	食品营养标识	对低盐、低脂、低糖菜品进行醒目标识，按照《餐饮食品营养标识指南》对所提供的部分餐饮食品进行营养标识；对所提供的自制饮料或甜品，进行添加糖含量标识。
	27	信息化	应用健康管理信息化系统，指导营养健康配餐、点餐、用餐；菜品营养健康信息及时推送。

6 评价指标权重

健康餐厅（食堂）评价指标的权重及评分标准见表2。

表2 评价指标权重及评分标准

一级指标	一级指标权重	二级指标序号	二级指标	二级指标权重	评分标准
基本要求	20%	1	合法合规	5%	量化分级B级以上，并在显著位置公示；符合法律法规及食品安全标准要求；无食品安全事故。

表 2 评价指标权重及评分标准（续）

一级指标	一级指标权重	二级指标序号	二级指标	二级指标权重	评分标准
基本要求	20%	2	人员资质	2%	配备有资质的专（兼）职营养师/营养配餐员。
		3	厉行节约 反对浪费	4%	按照法律法规要求制定并实施防止食品浪费制度和措施； 有反对食品浪费的宣传教育。
		4	疫情防控	2%	制定并实施疫情防控措施； 有疫情防控预案。
		5	垃圾分类	3%	开展垃圾分类相关培训； 设置垃圾分类设施； 建有垃圾清运台账。
		6	禁烟限酒	4%	公共区域设有禁止吸烟标识； 开展过量饮酒危害健康宣传。
组织管理	15%	7	健康管理组织	2%	健康管理组织架构健全； 健康管理职责分工明确。
		8	健康计划、目标	4%	有明确的健康计划和目标； 有完善的场地、设施、人员、技术、资金等支撑条件。
		9	健康管理制度	2%	有健康管理制度、实施方案，并进行公告； 健康管理制度、实施方案得到有效实施。
		10	原材料管理	4%	有原材料管理制度，配备检测设备； 采购的食材种类丰富、新鲜； 原材料追溯链条完整，不采购野生动物； 食品添加剂使用管理符合要求。
		11	油盐糖管理	3%	有油盐糖使用登记制度； 油盐糖用量定期公示； 油盐糖人均摄入量逐步降低。
培训和考核	5%	12	学习培训	3%	负责人和营养师/营养配餐员有学习培训记录，学时达到要求； 厨师有学习培训记录，学时达到要求。
		13	考核考评	2%	有考核考评记录。
健康环境	10%	14	健康宣传	4%	有形式多样的健康宣传活动，包括自媒体宣传、室内场景布置、张贴宣传图册、摆放实物、科普宣教等。
		15	宣传资料制作、 更新	3%	有营养健康宣传材料； 内容保持更新。
		16	健康检测设备	3%	有健康检测设备和使用图示； 有设备定期维护记录。
配餐和烹饪	20%	17	合理膳食 营养配餐	5%	有营养配餐服务和营养配餐计划； 菜谱、配餐体现合理膳食原则； 食物种类符合要求。
		18	提供标准化套餐	4%	有标准化菜单或标准化套餐； 能达到能量及营养均衡。

表2 评价指标权重及评分标准（续）

一级指标	一级指标权重	一级指标序号	二级指标	二级指标权重	评分标准
配餐和烹饪	20%	19	改善烹饪方法	6%	采用健康的烹饪方式，减少油炸、烟熏； 有减少油盐糖、酱油和面酱使用量的措施； 煎炸用油符合要求。
		20	创新改良菜品	5%	每年增加或更新的营养健康菜品数量符合要求。
供餐服务	15%	21	引导合理点餐	4%	有合理点餐提示提醒，能够引导就餐者按需适量点餐； 能够主动介绍菜品特点，引导健康消费。
		22	实施分餐制	4%	有公筷、公勺等分餐工具； 能够引导就餐者使用。
		23	用餐卫生	3%	就餐区域空气质量符合要求； 就餐空间安排符合要求； 有洗手、消毒设备或用品。
		24	外卖（外带）打包	4%	有外卖（外带）打包服务； 外卖（外带）打包材料符合环保、健康要求。
特色创新	15%	25	特殊菜品制作	5%	有针对特殊人群的菜品； 菜单中有介绍菜品营养特点的信息。
		26	食品营养标识	5%	有低盐、低脂、低糖菜品标识； 部分餐饮食品有营养标识，自制饮料或甜品有添加糖含量标识； 公布带量食谱。
		27	信息化	5%	有智能化健康管理平台，能够指导营养健康配餐、点餐、用餐； 营养健康信息公开或及时推送就餐者。
一级指标累计权重	1	—	二级指标累计权重	1	—

7 评价计分

健康餐厅（食堂）评价总得分按公式（1）计算：

$$S = \sum_{i=1}^{27} w_i Q_i \dots\dots\dots (1)$$

式中：

S —— 总得分；

w_i —— 第 i 项二级指标权重；

Q_i —— 第 i 项二级指标的实际打分（采用百分制）。

S 值在 0~100 之间，可作为综合评定的参考。按照综合评定得分，分为 AAA、AA、A 三个等级：

—— $S \geq 95$ 分综合评定为 AAA 级；

—— $90 \leq S < 95$ 分综合评定为 AA 级；

—— $80 \leq S < 90$ 分综合评定为 A 级。

参 考 文 献

- [1] GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - [2] DB37/T 4297 餐饮环节煎炸用油使用指导规范
 - [3] 《中华人民共和国食品安全法》2018年修订版（中华人民共和国主席令第21号）
 - [4] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令第557号）
 - [5] 《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局 2018年第12号）
 - [6] 《食品经营许可证管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）
 - [7] 《关于印发餐饮服务营养标识指南等3项指南的通知》（国卫办食品函〔2020〕975号）
 - [8] 《山东省市场监督管理局关于印发〈山东省餐饮服务风险分级管理工作实施方案〉的通知》
（鲁市监发〔2021〕8号）
-

地方标准信息服务平台