广州市市场监督管理局关于《“食在广州”餐饮单位星级评价认证评分标准》的编写说明

一、评价标准及规则编制的依据及意义

“食在广州”餐饮单位星级评价认证旨在擦亮“食在广州，食得放心”的城市招牌，充分发挥市场监管职能作用，大力提振市场信心，积极主动服务和融入新发展格局，把“食在广州”的城市品牌具体化、形象化，打造出群众识别度高、代表广州食品质量及广府饮食文化的广州品牌，推动餐饮服务行业高质量发展。根据广州市市场监督管理局发布的《广州市市场监督管理局关于“食在广州”品牌建设工作方案》，本项目由市市场监管局牵头，广检集团配合，为评价认证编制了细则，拟作为“食在广州”餐饮单位评价认证的统一标准和依据。

二、参照的法律、法规、标准及指南文件

中华人民共和国食品安全法

餐饮服务食品安全操作规范-国家市场监管总局（2018年第12号）

GB/T 10001.1公共信息图形符号第1部分:通用符号

GB/T 13391-2009 餐饮企业的等级划分和评定

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范

GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则

SB/T 10580 餐饮企业现场管理规范

SB/T 11043 餐饮业服务质量评估规范

RB/T 309 餐厅餐饮服务认证要求

三、参照的其他餐饮评价标准及相关餐饮单位与组织

本次评分标准及细则的编制，编委会充分调研了目前餐饮行业较受认可的评价标准，参考了当前行业的各类评审体系，也同步对不同类型餐饮单位、餐饮服务行业协会等行了实地走访、调研，广泛征集了餐饮行业相关方的意见及建议。

四、“食在广州”餐饮单位星级评价认证的模式及主要特点

通过对上述法律法规、其他主流的餐饮评价标准及餐饮从业单位和行业组织的调研，综合考量各方意见和看法，最终确定的评价标准及评价模式的主要特点为：

**１.着重市场反馈及消费者的综合评价。**

采用第三方平台提供的消费者评价大数据及12345、12315政府投诉后台数据进行科学合理的加权统计，重点体现广大消费者在“食在广州”金字招牌下引领消费中的主导及决定作用。

**２.强调以食品安全风险管理及PDCA持续改进的管理体系模式作为支撑。**

采用[危害分析](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%B1%E5%AE%B3%E5%88%86%E6%9E%90/16850871?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/HACCP%E8%AE%A4%E8%AF%81/_blank)和关键控制点体系（HACCP）的模式，对标先进标准，引导餐饮单位全员参与、持续改进、高质量发展，确保所提供的产品在生产、加工、制造、准备和食用等过程中的稳定安全输出。

**３.注重引导餐饮单位创品牌、亮招牌、重传承、弘文化。**

设置社会责任与品牌建设版块，通过培优加分等方式，通过评审活动，推动餐饮单位注重自身的知识产权的保护与创新，并在广大从业者的努力下，传承并弘扬“食在广州”的餐饮文化精髓与内涵。

**４.着力推动餐饮行业适应新时代新发展要求。**

设置与生态环保相关的评价版块，引导餐饮单位注重环保、绿色、低碳发展，赋能国家新时代的生态文明建设，为“两山论”及“双碳战略”助力。

**５.全面采用第三方认证的模式进行。**

“食在广州”餐饮单位星级评价拟采用由国家市场监管总局批准的具备资质的第三方认证机构以公正、权威、专业的认证模式进行。通过由认证机构向市场监管总局认证认可监督管理部门报送并备案认证技术规范、实施细则等，接受主管部门的监督管理，提高评价认证活动的公正性、权威性。

五、“食在广州”餐饮单位星级评价认证标准的主体架构与组成

通过以上综合的调研、分析，现就评分表的架构与组成确定如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评价版块 | 分值比例 | 评价组成 | 分值 | 备注 |
| 1 | 市场反馈及消费者综合评价 | 60% | 互联网评价 | 450分 |  |
| 12315  消费投诉 | 150分 |  |
| 2 | 食品安全管理 | 20% | 食品安全  管理体系 | 200分 |  |
| 3 | 社会责任  及品牌建设 | 12% | 环境与卫生  反餐饮浪费  节能降耗减碳 | 120分 |  |
| 8% | 自主品牌建设 | 80分 |  |
| 4 | 总分 | 100% |  | 1000分 |  |

综上，在市场反馈及消费者综合评价方面的权重占比达到60%，充分体现并了**消费者至上**的评选理念。

评价结果的等级划分标准：

**三星级：700-799分；**

**四星级：800-899分；**

**五星级：900分及以上；**

以上关于《“食在广州”餐饮单位星级评价认证评分标准》的编写说明，有不同意见及建议，欢迎多沟通反馈。

广州市“食在广州”评分标准编写组

2023年9月22日