

DB 53

云 南 省 地 方 标 准

DB53/T 1053.1—2021

餐饮服务等级评定规范
第 1 部分：等级评定及动态调整规则

地方标准信息服务平台

2021 - 07 - 27 发布

2021 - 10 - 27 实施

云南省市场监督管理局 发布

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》给出的规则起草。

本文件是DB53/T 1053《餐饮服务等级评定规范》的第1部分。DB53/T 1053已经发布了以下部分：

——第1部分：等级评定及动态调整规则；

——第2部分：餐饮安心码；

——第3部分：餐饮安心数据共享要求。

本文件由云南省市场监督管理局提出。

本文件由云南省公共服务和社会管理标准化技术委员会（YNTC16）归口。

本文件主要起草单位：云南省市场监督管理局、云南省标准化协会、云南大学、云南省电子产品信息检验院、云南通标检测有限公司、云南康旅控股集团瑞景供应链有限公司、云南众信食安科技有限公司。

本文件主要起草人：周子云、皇甫晋玲、喻道虎、杨守稳、冯立波、王斌、张进绰、吴春稳、韩笑、徐丹妮、李平、王丽娟、张丽明、姜娉舒、张顺文。

地方标准信息服务平台

引 言

为贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，全面提升云南省餐饮业质量安全水平，完善监管制度标准体系，构建餐饮服务食品安全共建共治共享格局，制定 DB53/T 1053《餐饮服务等级评定规范》地方标准。该标准用于规范餐饮服务等级评定工作、餐饮安心码标识、餐饮安心数据共享使用，该标准由 3 个部分构成。

- 第 1 部分：等级评定及动态调整规则。目的在于进一步落实和细化国家市场监督管理总局关于餐饮服务分级监管的要求，制定符合餐饮服务行业发展和管理实际的评定方法。
- 第 2 部分：餐饮安心码。目的在于真实反映餐饮服务行业中各餐饮服务提供者，在经营活动中的经营行为及社会关注程度，形成评定结果信息，并将该结果信息通过餐饮安心码的方式进行展示。
- 第 3 部分：餐饮安心数据共享要求。目的在于对有意向使用餐饮安心数据的市场主体、组织或个人，能够规范的、安全的使用餐饮安心数据。

地方标准信息服务平台

餐饮服务等级评定规范

第1部分：等级评定及动态调整规则规则

1 范围

本文件规定了餐饮服务等级评定的基本内容、等级的初次确定和动态调整、结果运用等内容。
本文件适用于餐饮服务等级的评定及动态调整。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务 Catering service

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

[来源：GB 31654-2021，2.1]

3.2

餐饮服务提供者 Food producers and operators

依法取得餐饮服务类《食品经营许可证》或《食品摊贩备案卡》从事餐饮服务的单位和个人。

3.3

风险等级 Risk level

用于识别餐饮服务提供者食品安全风险的文字性描述。

3.4

满意度等级 Satisfaction level

公众对餐饮服务提供者所提供服务的满意程度。

3.5

静态风险因素 Static risk factors

监管部门根据餐饮服务提供者的经营业态、经营项目、加工规模、加工食品品种、消费人群数量等维度确定的风险因素。

3.6

动态风险因素 Dynamic risk factors

监管部门根据日常监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施等维度确定的风险因素。

4 等级评定的基本内容

4.1 风险等级分类

餐饮服务风险等级从低到高分A级风险（低风险）、B级风险（一般风险）、C级风险（中风险）、D级风险（高风险）四个等级，见表1。

表1 风险等级分类对照表

风险等级	低风险	一般风险	中风险	高风险
风险标识	A级	B级	C级	D级
得分	0分~30分	31分~45分	46分~60分	61分以上

4.2 满意度等级分类

各风险等级分类中按照满意度进行分类，其等级从高到低分为满意、基本满意、不满意，见表2。

表2 满意度等级分类对照表

满意度等级	满意	基本满意	不满意
满意度标识	笑脸（绿色）	平脸（黄色）	哭脸（红色）
得分	100分~81分	80分~50分	49分以下

5 等级评定

5.1 风险等级确定

5.1.1 概述

餐饮服务风险等级由静态风险因素和动态风险因素确定，餐饮服务风险等级确定表见附录A。

5.1.2 初次确定

5.1.2.1 餐饮服务提供者初次被确定风险等级，应结合该餐饮服务提供者的静态风险因素予以确定，见表3。

5.1.2.2 新开办餐饮服务提供者的风险等级评定，可以与许可核查工作同步进行，核准发证时即可确定风险等级，年内再进行动态因素的评定，确定该餐饮服务提供者年度风险等级。

5.1.2.3 风险等级初次确定主要依据以下数据：

- 餐饮服务提供者的基础数据；
- 餐饮服务提供者的许可证数据；
- 餐饮服务提供者静态风险因素量化分值数据，见附录B。

表3 风险等级初次确定对照表

风险等级	静态风险因素
A级 低风险	从事自制饮品制售、其他类食品制售等餐饮服务提供者
B级 一般风险	从事不含高危易腐食品的热食类食品制售、糕点类食品制售、冷食类食品制售等餐饮服务提供者
C级 中风险	从事含高危易腐食品的热食类食品制售、糕点类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售等餐饮服务提供者
D级 高风险	为特定人群（包括病人、老人、学生等）提供餐饮服务的学校（含幼儿园）食堂、养老机构食堂、

表 3（续）

风险等级	静态风险因素
	医疗机构食堂；大规模或者为大量消费者提供就餐服务的中央厨房、集中用餐配送单位、单位食堂等餐饮服务提供者

5.1.3 动态调整

5.1.3.1 餐饮服务提供者风险等级，根据日常监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等动态因素，视情况对下一年度风险等级进行动态调整。

5.1.3.2 餐饮服务提供者的动态风险因素出现表 4 中视情况调高一个等级的任意情形之一的，视为动态风险因素量化风险分值为 100 分。

表 4 下一年度风险等级动态调整对照表

调整方式	存在的情形
下一年度餐饮服务提供者风险等级，可视情况调高一个等级	故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的
	有 1 次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的
	违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的
	发生食品安全事故的
	不按规定进行产品召回或者停止生产经营的
	拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的
	具有法律、法规、规章和省级食品安全监督管理部门规定的其他可以上调风险等级的情形
下一年度餐饮服务提供者风险等级可以调低一个等级	连续 3 年食品安全监督管理记录没有违反以上所列情形的
	获得地市级以上人民政府质量奖的
	具有法律、法规、规章和省级食品安全监督管理部门规定的其他可以下调风险等级的情形

5.2 满意度等级确定

5.2.1 概述

餐饮服务提供者满意度等级主要由动态因素确定，并在一定周期内动态调整，餐饮服务提供者满意度等级确定表见附录 C。

5.2.2 初次确定

餐饮服务提供者的满意度等级初次确定为基本满意，即 50 分。

5.2.3 动态调整

5.2.3.1 餐饮服务提供者满意度等级动态因素，由食品安全管理人员培训考核、从业人员培训考核、食品安全自查和公众点评等四个方面组成，其权重占比为 15%、10%、15%、60%，具体内容详见表 5。

5.2.3.2 餐饮服务提供者的满意度等级，在一定周期内根据满意度等级动态因素确定的得分，自动调整。

表5 满意度等级权重分值对照表

满意度动态因素	权重占比	备注
食品安全管理人员培训考核	15%	自行组织或者参加行业协会、培训机构等组织的培训考核,并登录“云南省食品安全从业人员在线考试平台”考试合格
从业人员培训考核	10%	自行组织或者参加行业协会、培训机构等组织的培训考核,并登录“云南省食品安全从业人员在线考试平台”考试合格
食品安全自查	15%	按照《餐饮服务食品安全操作规范》第13.4的规定,组织开展食品安全自查,对自查中发现问题进行整改,定期上传自查及整改结果
公众点评	60%	环境卫生、着装规范、餐具洁净(公勺公筷)、明厨亮灶、菜品优质、诚信经营(明码标价)共6个方面,各占10%

6 结果运用

6.1 监督检查

根据餐饮服务提供者风险等级,结合当地监管资源和监管能力,合理确定监管重点、检查频次、检查内容、监督检查方式以及其他监管措施,作为制定年度监督检查计划的依据,风险等级对应的监管频次见表6。

表6 监管频次对照表

风险等级	监管频次
A级 低风险	原则上每年监督检查不少于1次
B级 一般风险	原则上每年监督检查不少于1—2次
C级 中风险	原则上每年监督检查不少于2—3次;
D级 高风险	原则上每年监督检查不少于3—4次

6.2 结果公示

餐饮服务提供者应将等级评定结果以“餐饮安心码”的形式在其经营场所醒目位置予以公示,餐饮安心码公示对照见表7。

表7 餐饮安心码公示对照表

风险等级	满意度等级	餐饮安心码公示(动态图)
A级 低风险	满意、基本满意、不满意	满意(绿色笑脸) 基本满意(黄色平脸) 不满意(红色哭脸)
B级 一般风险	满意、基本满意、不满意	
C级 中风险	满意、基本满意、不满意	
D级 高风险	满意、基本满意、不满意	

附 录 A

(规范性)

餐饮服务提供者风险等级确定表

餐饮服务提供者风险等级确定表见表A.1。

表 A.1 餐饮服务提供者风险等级确定表

(年度) (编号)

企业信息	企业名称	
	企业地址	
	营业执照编号或信用代码	
	联系人及联系方式	
	上年度风险等级	
静态风险	静态风险因素量化风险分值	
动态风险	动态风险因素量化风险分值	
企业风险等级	风险等级得分	(静态风险40%+动态风险60%)
	风险等级	☐ A 级 ☐ B 级 ☐ C 级 ☐ D 级
	是否存在下列情况（在存在的情况前打“√”）： ☐ 故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚； ☐ 有 1 次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的； ☐ 违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的； ☐ 发生食品安全事故的； ☐ 不按规定进行产品召回或者停止生产经营的； ☐ 拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的； ☐ 具有法律、法规、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以上调风险等级情形的。（请在备注中说明具体情形） 建议 ☐ 上调个风险等级 ☐ 不调整风险等级 ☐ 下调个风险等级	
	下一年度风险等级	
备注		
填表人签名：	年 月 日	审核人签名： 年 月 日

附录 B

(规范性)

餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表

餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表见表B.1。

表 B.1 餐饮服务提供者静态风险因素量化分值表

评分项 (共 40 分)			参考分值					得分
业态和规模 (10分)	餐饮服务提供者	规模	面积 150m ² 及以下	面积 151m ² ~500m ²	面积 501m ² ~1000m ²	面积 1001m ² ~3000m ²	面积 3001m ² 及以上	
		分值	2	4	6	8	10	
	学校、托幼机构等单位食堂	规模	供餐人数 50 人及以下	供餐人数 51 人~300 人	供餐人数 301 人~500 人	供餐人数 501 人及以上		
		分值	2	4	7	10		
	集体用餐配送单位	规模	供餐人数 50 人及以下	供餐人数 51 人~100 人	供餐人数 101 人~300 人	供餐人数 301 人及以上		
		分值	2	4	7	10		
	中央厨房	规模	配送门店 1 家~5 家	配送门店 6 家~10 家	配送门店 11 家~20 家	配送门店 21 家及以上		
		分值	2	4	7	10		
	制作食品的类别和数量 (30分)	冷食类食品制售 (8分)	单品数 (4分)	数量 1~10	11~20	21~40	41 及以上	
			分值	2 分	2.5 分	3 分	4 分	
			含易腐原料 (4分)	数量 1~10	11~15	16~20	21 及以上	
			分值	2 分	2.5 分	3 分	4 分	
		生食类食品制售 (8分)	单品数 (8分)	数量 1~10	11~20	21 及以上		
			分值	4 分	6 分	8 分		
		糕点类食品制售, 包括裱花蛋糕 (6分)	单品数 (2分)	数量 1~20	21~40	41 及以上		
			分值	1 分	1.5 分	2 分		
			含易腐原料 (4分)	数量 1~10	11~20	21 及以上		
			分值	2 分	3 分	4 分		
		热食类食品制售 (4分)	单品数 (2分)	数量 1~30	31~100	101~200	201 及以上	
			分值	0.5 分	1 分	1.5 分	2 分	
			含易腐原料 (2分)	数量 1~20	21~50	51~80	81 及以上	
			分值	0.5 分	1 分	1.5 分	2 分	
		自制饮品制售 (2分)	单品数 (2分)	数量 1~5	6~10	11~20	21 及以上	
			分值	0.5 分	1 分	1.5 分	2 分	
		其他类食品制售 (2分)	单品数 (2分)	数量 1~5	6~10	11~20	21 及以上	
			分值	0.5 分	1 分	1.5 分	2 分	

附 录 C
(规范性)

餐饮服务提供者满意度等级确定表

餐饮服务提供者满意度等级确定表见表C.1。

表 C.1 餐饮服务提供者满意度等级确定表

企业信息	企业名称	
	企业地址	
	营业执照编号或信用代码	
	联系人及联系方式	
	上年度风险等级	
食品安全管理 人员培训考核	食品安全管理人员培训	
	食品安全管理人员考核	
从业人员 培训考核	从业人员培训	
	从业人员考核	
食品安全自查	自查情况	
	整改情况	
公众点评	环境卫生	
	着装规范	
	餐具洁净、公勺公筷	
	明厨亮灶	
	菜品优质	
	诚信经营、明码标价	
满意度等级	满意度等级得分	
	满意度等级	☐ 满意 ☐ 基本满意 ☐ 不满意
	建议	☐ 上调满意度等级 ☐ 不调整满意度等级 ☐ 下调满意度等级
备注	消费者满意度等级由“餐饮安心码”集成监管部门、餐饮服务提供者和公众点评的数据后自动生成，自动调级。（试运行期间，由监管部门结合日常监管工作中掌握的餐饮服务提供者的实际情况，对数据生成的科学性、合理性给出是否予以调级的意见建议）	

地方标准信息服务平台