

DB 46

海南省地方标准

DB46/T XXX.1—XXXX

代替 DB46/T 376—2016

海鲜餐饮经营管理与服务规范 第1部分：星级的划分与评定

Management and Service Standards for Seafood Catering

Part 1 Classification and Evaluation of Star Rating

(征求意见稿)

(本稿完成日期：2024-03-28)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

海南省市场监督管理局 发布

目 次

前 言	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 海鲜餐饮	1
4 等级划分及标志	1
4.1 等级的划分	1
4.2 星级的标志	1
5 基本要求	1
5.1 经营场所	1
5.2 公共安全	2
5.3 食品安全	2
5.4 消防安全	2
6 星级划分	3
6.1 总则	3
6.2 设施设备及服务项目评定	3
6.3 设施设备维修保养及清洁卫生评价	3
6.4 服务质量评价	3
附录 A	4
附录 B	9

前 言

本文件依据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。

本文件代替DB/T 376-2016《海鲜餐饮星级的划分与评定》，与DB/T 376-2016相比，除编辑行修改外，主要技术变化如下：

- 文件名称修改为《海鲜餐饮经营管理与服务规范 第1部分：星级的划分与评定》；
 - 扩大本文件的适用范围，使从三亚市扩大到海南省，删去了“三亚市”“海南省其他市县可参照执行”（见2016年版的1）；
 - 在“规范性引用文件”中调整了引用文件，删去了“GB/T 18204.1 公共场所卫生标准检验方法”（见2016年版的2），增加了“GB/T 31654 餐饮服务通用卫生规范”（见2）；
 - 在“术语和定义”中修改了“海鲜餐饮”的定义表述，增加了“成品或半成品”，将“者”（见2016年版的3.1）更改为“场所”（见3.1）；
 - 将“提供适当的停车场或有回车线”（见2016年版的5.1.1的d）更改为“宜提供与餐厅规模相适应的停车位或场所”（见5.1.1 d）；
 - 将“餐饮废水须经隔油池处理，卫生间废水须经三级化粪池处理”（见2016年版的5.1.1 e）拆分为“餐饮废水须经隔油池处理”（见5.1.1 e）和“卫生间废水须经三级化粪池处理后方可排入市政污水管网”（见5.1.1 f），删去了“同时应满足相关部门的要求和检测”（见2016年版的5.1.1 e）；
 - 增加了“树立顾客至上、优质服务的宗旨，诚信经营、合法经营”（见5.1.1 i）和“建立健全各项岗位责任制、服务质量标准和消费者投诉处理制度”（见5.1.1 j）；
 - 将“有”（见2016年版的5.1.2 b）、f）、g）、h）、j））更改为“应有”（见5.1.2 b）、f）、g）、h）、j）），将“有订餐服务”（见2016年版的i））更改为“可提供订餐服务或外卖点餐服务”（见5.1.2 i））；将“每一菜点明码标价”（见2016年版的5.1.2 e））单列，更改为“每一菜点应明码标价，达到“一货一签一价”的要求”（见5.1.2 l））；将“或有POS机”（见2016年版的5.1.2 g））单列，更改为“应有POS机或数字支付设备”（见5.1.2 m））；将“能为残疾人、儿童和老人提供周到服务”（见2016年版的5.1.2 k））更改为“宜有为特殊人群提供周到服务”（见5.1.2 k））；
 - 将“有”（见2016年版的5.1.3）更改为“应有”（见5.1.3）；将“有必要的冷藏、冷冻措施”（见2016年版的5.1.3 c））单列，更改为“”（见5.1.3 h））；
 - 增加了“重点区域”和“相关数据保存30天”（见5.2.1）；删去了“相应的功能间，有”和“布局合理”（见2016年版的5.3.2）；删去了“加工经营环境整洁，卫生标准按照GB/T 18204.1D的规定执行”（见2016年版的5.3.3）；增加了“符合GB/T 31654的规范”（见5.3.3）；
 - 增加了“相关岗位”（见5.4.5）和“应按要求设置好关键区域的安全警示标志”（见5.4.6）；
 - 删去了“诚信要求”（见2016年版的5.5），部分内容调整到了5.1.1中；
 - 删去了“经营场所、安全保护、食品安全、消防安全、诚信要求”（见2016年版的6.1.1）；将“二星级550分，三星级700分，四星级800分”（见2016年版的6.2.3）更改为“二星级500分，三星级600分，四星级750分”（见6.2.3）；
 - 将“总分500分”（见2016年版的6.3.1）更改为“总分600分”（见6.3.1）；
 - 删去了“服务质量的要求见附录C”及相关内容（见2016年版的6.4.1），更改为“服务质量评价以排名靠前的三家第三方网络评价分数取平均值，换算成百分比”（见6.4.1）；
 - 删去了“评定办法”中的全部内容（见2016年版的7.1、7.2）；
 - 删去了附件A和附件B中与以上相关的内容和条款。
- 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。

本文件由三亚市旅游和文化广电体育局提出。

本文件由海南省旅游和文化广电体育厅归口。

本文件起草单位：海南大学、三亚市海鲜餐饮协会、三亚东海龙宫海鲜餐厅、三亚益龙海鲜渔村、三亚海棠林姐香味海鲜餐饮店、三亚德福轩海鲜酒楼、三亚吉阳区禾塘雅院餐饮饭店。

本文件主要起草人：XXX等。

本文件所代替文件的历次版本情况：

——2016年首次发布为DB/T 376-2016；

——本次为第一次修订。

海鲜餐饮经营管理与服务规范

第1部分：星级划分与评定

1 范围

本标准规定了海鲜餐饮的术语和定义、等级划分及标志、基本要求、星级划分条件、评定依据。本标准适用于海南省各类海鲜餐饮经营场所。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 10001.1 公共信息图形符号第1部分：通用符号

GB/T 26361 旅游餐馆设施与服务等级划分

GB/T 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于文件。

3.1

海鲜餐饮

以鲜活或冰鲜海产品为主要原料，通过即时加工制作成品或半成品，向消费者提供餐饮服务的经营场所。

注：按不同经营场所和管理模式，海鲜餐饮亦可称为海鲜排档、海鲜加工广场、海鲜餐厅、海鲜酒楼、渔村、渔排。

4 等级划分及标志

4.1 等级的划分

用海星的数量来表示等级。海鲜餐饮星级从高到低依次为五星级、四星级、三星级、二星级、一星级。

4.2 星级的标志

星级标志由海星图案构成，用五只海星表示五星级，用四只海星表示四星级，用三只海星表示三星级，用二只海星表示二星级，用一只海星表示一星级。

5 基本要求

5.1 经营场所

5.1.1 总体要求如下：

- a) 应符合城乡规划要求，相关证照应合法有效；

- b) 应符合政府有关环境保护的要求；
- c) 功能布局合理，相关设施配套齐全；
- d) 宜提供与餐厅规模相适应的停车位或场所；
- e) 餐饮废水须经隔油池处理；
- f) 卫生间废水须经三级化粪池处理后方可排入市政污水管网；
- g) 有专门放置临时垃圾的设施并保持其封闭，并委托环卫部门日产日清；
- h) 采取有效的消杀蚊蝇、蟑螂和老鼠等虫害措施；
- i) 树立顾客至上、优质服务的宗旨，诚信经营、合法经营；
- j) 建立健全各项岗位责任制、服务质量标准和消费者投诉处理制度。

5.1.2 餐厅应符合以下要求：

- a) 餐厅面积不少于 100 m²；
- b) 应有温度适宜的就餐环境，各区域通风良好，照明充足；
- c) 宜有适当的艺术装饰布置，点缀效果良好；
- d) 餐桌椅等状态良好，餐具配套齐备，无破损；
- e) 菜单应图文并茂；
- f) 应有儿童就餐专用椅；
- g) 应有海鲜餐饮电子点菜系统，或有海鲜价格电子显示屏；
- h) 应有为客人提供与经营项目相关的问讯服务；
- i) 可提供订餐服务或外卖点餐服务；
- j) 应有普通话服务；
- k) 宜有为特殊人群提供周到服务；
- l) 每一菜点应明码标价，达到“一货一签一价”的要求；
- m) 应有 POS 机或数字支付设备。

5.1.3 厨房应符合以下要求：

- a) 应有独立的海鲜加工区；
- b) 应有防滑措施，并保持干燥；
- c) 炊具和设备应整洁卫生；
- d) 应有足够的洗涤、消毒及保洁设施；
- e) 应有专用烟道及油烟净化装置；
- f) 应有专门隔油池处理装置；
- g) 应有专门的封闭式的垃圾收容装置，配备垃圾分类设施和说明；
- h) 应有必要的冷藏、冷冻的设备和措施。

5.2 公共安全

5.2.1 应在海鲜池、过称处、厨房、大厅等重点区域安装高清监控设备，相关数据保存 30 天。

5.2.2 应与有关部门监管后台链接，实施实时监控，确保消费者人身财产安全、食品安全和交易安全。

5.3 食品安全

5.3.1 应有完善的食物安全管理制。度。

5.3.2 应有满足经营需要的洗涤、消毒、保洁保鲜专用设施。

5.3.3 食品来源加工应符合食品安全要求，符合 GB/T 31654 的规范。

5.3.4 从业人员身体健康，持健康合格证上岗，个人卫生良好。

5.4 消防安全

- 5.4.1 应按要求配备消防设施，保持消防设施设备完好有效。
- 5.4.2 应严格落实消防安全责任制，制定本单位的消防安全制度。
- 5.4.3 应制定并执行消防安全操作规程和应急预案，并定期演练。
- 5.4.4 应保障消防疏散通道、安全出口畅通。
- 5.4.5 相关岗位员工必须经消防安全培训后方可上岗。
- 5.4.6 应按要求设置好关键区域的安全警示标志。

6 星级划分

6.1 总则

- 6.1.1 星级的划分以海鲜餐饮的设施、设备、安全、卫生及生产、服务、管理等为依据，主要考核海鲜餐饮的设施设备和服务项目、维护保养与清洁卫生、服务质量等方面。
- 6.1.2 公共信息图形符号设置按照 GB/T 10001.1 的规定执行。
- 6.1.3 服务人员原则和要求按照 GB/T 26361 的规定执行。
- 6.1.4 一星级、二星级、三星级、四星级、五星级海鲜餐饮都必须满足第 5 章的要求。

6.2 设施设备及服务项目评定

- 6.2.1 设施设备及服务项目评定的要求见附录 A。总分 1000 分。
- 6.2.2 设施设备及服务项目的评定内容包括地理位置、周边环境、功能布局、经营管理系统、餐厅、厨房和其他等七个方面。
- 6.2.3 各星级海鲜餐饮规定设施设备及服务项目评定最低得分：一星级 450 分，二星级 500 分，三星级 600 分，四星级 750 分，五星级 900 分。

6.3 设施设备维修保养及清洁卫生评价

- 6.3.1 设施设备维修保养及清洁卫生的要求见附录 B。总分 600 分。

设施设备维修保养及清洁卫生的评价内容分为整体环境、餐厅、厨房、公共区域等四个大项，评分时按“优”、“良”、“中”、“差”打分，并分别按公式（1）计算得分率，结果保留整数。

$$A = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- A ——为得分率，单位为百分率（%）；
- m_1 ——该项实际得分；
- m_2 ——该项标准总分。

- 6.3.2 各星级海鲜餐饮规定设施设备维修保养评价最低得分率：一星级 60%，二星级 60%，三星级 70%，四星级 80%，五星级 90%。
- 6.3.3 各星级海鲜餐饮规定清洁卫生评价最低得分率：一星级 60%，二星级 60%，三星级 70%，四星级 80%，五星级 90%。

6.4 服务质量评价

- 6.4.1 服务质量评价以排名靠前的三家第三方网络评价分数取平均值，换算成百分比。
- 6.4.2 各星级海鲜餐饮规定服务质量评价最低得分率：一星级 60%，二星级 60%，三星级 70%，四星级 80%，五星级 90%。

附录 A
(规范性附录)
设施设备及服务项目评定

表 A.1 给出了设施设备及服务项目评定表。

表 A.1 设施设备及服务项目评定表

序号	评定项目	各 大 项 总 分	各 分 项 总 分	各 小 项 总 分	申 请 单 位 计 分	评 定 机 构 计 分
1	场所可达性、周边环境和功能布局	200				
1.1	场所可达性		10			
	在区域中心、商贸区或景区，方便到达			10		
	在市郊或村镇，比较方便到达			5		
1.2	周边环境		20			
	周边环境优美，有标志性景观			20		
	周边环境一般			10		
1.3	建筑物		10			
	外观有特色、建筑材料优质			10		
	外观普通，普通材料			5		
1.4	功能布局		10			
	各类功能设施位置合理、布局科学、客人使用方便			10		
	各类功能设施位置较合理、布局较科学			5		
1.5	停车场		20			
	自备停车场，可停放不少于 20%餐位的汽车			20		
	在 100 米范围内，可停放不少于 20%餐位的汽车			15		
	在 200 米范围内，可停放不少于 20%餐位的汽车			10		
1.6	店名店徽		10			
	在建筑物明显部位有中英文店名、店徽			10		
	在建筑物明显部位有中文店名、店徽			5		
1.7	宾客通道		20			
	宾客通道顺畅，三层以上设有客用电梯			20		
	宾客通道顺畅			10		
1.8	员工进出店堂的通道与客人分开		10	10		
1.9	无障碍通道		10	10		
1.10	照明应急措施		20			
	双路供电或自备发电系统			20		
	有应急照明设备			10		

表 A.1 (续)

DB46/T XXX.1—XXXX

序号	评定项目	各大项总分	各分项总分	各小项总分	申请单位计分	评定机构计分
1.11	卫生间位置合理,方便客人适用		10	10		
1.12	卫生间厕位数量		20			
	厕位 6 个以上			20		
	厕位 4 个			15		
	厕位 3 个			10		
	厕位 2 个			5		
1.13	卫生间材料、装修和洁具		20			
	高档材料装修装饰,工艺精致,采用高级洁具			20		
	较高档材料装修装饰,工艺较好,采用较好洁具			15		
	普通材料装修装饰,工艺一般,采用普通洁具			10		
1.14	无障碍卫生间或厕位		10	10		
2	经营管理系统	100				
2.1	公共区域监控系统		10	10		
2.2	价格电子显示屏		10	10		
2.3	电子点菜系统		10	10		
2.4	POS 机系统		10	10		
2.5	网络预定系统		10	10		
2.6	空调系统或降温系统		10	10		
2.7	背景音乐系统		10	10		
2.8	自动烟感报警系统和喷淋装置		10	10		
2.9	厨房操作视频展示系统		10	10		
2.10	品牌形象视觉设计系统		10	10		
3	迎宾厅	100				
3.1	面积 (S)		20			
	$S \geq 30 \text{ m}^2$			20		
	$S \geq 20 \text{ m}^2$			15		
	$S \geq 10 \text{ m}^2$			10		
3.2	地面、墙壁、天花等装修装饰工艺较好、有格调		20	20		
3.3	设有总服务台		20	20		
3.4	值班经理台		10	10		
3.5	迎宾工作位		10	10		
3.6	提供无线上网服务		10	10		
3.7	有订餐处,可提供就餐咨询、预定等服务		10	10		
4	餐厅	300				

表 A.1 (续)

DB46/T XXX.1—XXXX

序号	评定项目	各大项总分	各分项总分	各小项总分	申请单位计分	评定机构计分
4.1	餐厅面积(S)		30			
	$S \geq 1000 \text{ m}^2$			30		
	$999 \geq S \geq 500 \text{ m}^2$			20		
	$499 \geq S \geq 100 \text{ m}^2$			10		
4.2	餐桌规格		30			
	可提供 20 人就餐规格的台面			30		
	可提供 16 人就餐规格的台面			20		
	可提供 12 人就餐规格的台面			10		
4.3	转台配备		30			
	6 人以上餐桌均配备转台			30		
	8 人以上餐桌均配备转台			20		
	10 人以上餐桌均配备转台			10		
4.4	包厢设置		30			
	设有 20 个及以上包厢			30		
	设有 15 个及以上包厢			20		
	设有 10 个及以上包厢			10		
	设有 10 个以下包厢			5		
4.5	包厢卫生间		20			
	50%以上配备独立卫生间			20		
	30%以上配备独立卫生间			10		
	配备公共卫生间			5		
4.6	有大宴会厅或多功能厅		20	20		
4.7	有团队餐厅		10	10		
4.8	有无烟区		10	10		
4.9	菜单(含电子菜单)		20			
	中英文对照, 图文齐备, 印刷精致, 完整清洁			20		
	中文菜单, 图文齐备, 印刷精致			10		
	中文菜单, 印刷一般			5		
4.10	海鲜池		20			
	面积与餐厅匹配、功能齐全			20		
	面积尚可, 功能满足需求			10		
4.11	备餐柜		10	10		
4.12	电子毛巾柜		10	10		
4.13	制冰机		10	10		
4.14	消毒柜		10	10		
4.15	儿童专用椅		10	10		

表 A.1 (续)

DB46/T XXX.1—XXXX

序号		各大项总分	各分项总分	各小项总分	申请单位计分	评定机构计分
4.16	不使用一次性木筷子和一次性湿毛巾		10	10		
4.17	不使用一次性塑料制品, 使用环保可降解制品		10	10		
4.18	整体舒适度		10	10		
5	厨房	200				
5.1	厨房区域		30			
	厨房与餐厅明显分隔, 餐厨面积比符合要求			30		
	厨房与餐厅没有明显分隔			20		
	厨房与餐厅为一体化			15		
5.2	墙面满贴瓷片		10	10		
5.3	地面采用有效的防滑材料, 设有地槽, 地沟盖符合要求		10	10		
5.4	顶部有防污染处理		10	10		
5.5	厨房中的粗、精加工间分隔, 达到相关要求		10	10		
5.6	厨房中的冷、热制作间分隔, 达到相关要求		10	10		
5.7	有充足的冷藏冷冻设备设施		10	10		
5.8	有洗碗间		10	10		
5.9	有自动洗碗机设备		10	10		
5.10	厨房与餐厅之间采用有效的隔音、隔味、隔气设备, 有进出隔离门		10	10		
5.11	厨房及灶台采取有效的通风、排烟环保措施		10	10		
5.12	有专门存放临时垃圾的设施并保持其封闭		10	10		
5.13	有垃圾分类装置, 符合垃圾分类标准要求		10	10		
5.14	有食品留样设备		10	10		
5.15	有火灾报警系统(含烟感报警器、喷淋装置、天然气泄漏报警装置)		20	20		
5.16	有石棉布、灭火毯或其它灭火设备		10	10		
5.17	有足够的灭火器		10	10		
6	加分项	100				
6.1	员工设施		30			
	有员工食堂			10		
	有员工休息处			10		
	有员工卫生间			10		
6.2	员工发展		25			
	总经理曾接受餐饮相关专业培训, 有资格证书			10		
	50%以上员工接受专业培训, 有资格证书(含旺工淡学)			15		
	30%以上员工接受专业培训, 有资格证书(含旺工淡学)			10		

序号	评定项目	各大项总分	各分项总分	各小项总分	申请单位计分	评定机构计分
6.3	获奖名厨		15			
	获得国家级奖牌的厨师			15		
	获得省级奖牌的厨师			10		
	获得市县级奖牌的厨师			5		
6.4	获奖名菜		15			
	获得国家级奖牌的菜品			15		
	获得省级奖牌的菜品			10		
	获得市县级奖牌的菜品			5		
6.5	获奖荣誉		15			
	获得国家级荣誉称号			15		
	获得省级荣誉称号			10		
	获得市县级荣誉称号			5		
	总分	1000				
注：项目有多档分数线时，选择其中一档给分；项目只有一档分数时，如果不完全具备要求，则为零分。						

附录 B
(规范性附录)
设施设备维修保养及清洁卫生评价

表 B. 1 给出了设施设备维修保养及清洁卫生评价表。

表 B. 1 设施设备维修保养及清洁卫生评价表

序号	评价项目	评价标准	维修保养评价				清洁卫生评价					
			项目分数	实际得分				项目分数	实际得分			
1	整体环境		100	优	良	中	差	100	优	良	中	差
1.1	建筑物外墙	无破损、无污迹、整洁	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
1.2	店名店徽	正规、完整、无损坏	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
1.3	停车场、回车线	标志明确；环境干净整洁	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
1.4	绿植装饰物	修剪效果好；无杂物	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
1.5	照明系统	完好、有效；无灰尘、无污迹	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
1.6	供电系统	配电室设备及供电系统设施完好有效，无故障隐患，无卫生死角	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
1.7	供水系统	设备设施完好有效，无故障隐患，无卫生死角	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
1.8	空调系统	设备设施完好有效，无故障隐患，无卫生死角，通风口无积尘	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
1.9	员工餐厅	设备设施完整、有效，干净、整洁	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
1.10	员工宿舍	设备设施完整、有效，干净、整洁	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
2	餐厅		200	优	良	中	差	200	优	良	中	差
2.1	餐厅标识	书写规范、悬挂端正，整洁，无灰尘蛛网	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
2.2	门	开合使用有效，无划痕、无破损	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
2.3	地面	完整、无破损，无污迹、光亮	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
2.4	窗及窗帘	开合使用有效，完整、无破损，无灰尘、无污迹	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
2.5	墙面天花	无破损、无脱落、无水迹、无灰尘、平整完好	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5

表 B.1 (续)

序号	评价项目	评价标准	维修保养评价				清洁卫生评价					
			项目分数	实际得分				项目分数	实际得分			
2.6	灯具	完好、有效；无污迹、无灰尘	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
2.7	花木及装饰品	花木不残败、无灰尘	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
2.8	服务台	用品有效，台面整洁，无杂物	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
2.9	家具	桌、椅、沙发、茶几、转台、柜台等完好，无烫痕，无污迹	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
2.10	棉织品	台布、台裙、餐巾、面巾、椅套等完好、不陈旧、无污迹	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
2.11	器具	餐具、酒具、咖啡具、茶具等用具无破损、光洁	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
2.12	送餐车及托盘	完好、有效；无污迹	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
2.13	菜单	完整清洁	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
2.14	电器设备	消毒柜、毛巾箱、音响等使用完好	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
2.15	其他用品	完好、有效；无污迹	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
3	厨房		150	优	良	中	差	150	优	良	中	差
3.1	门窗与通道	无破损、变形，隔音隔味，清洁无污迹，无杂物堆放	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
3.2	地面墙面	无破损、无油渍、无异味、干燥、平整	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
3.3	冷冻冷藏设备	能有效使用，无污迹，无破损，食品放置符合饮食卫生要求	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
3.4	洗刷消毒设备	能有效使用，无污迹，无破损，消毒功能符合饮食卫生要求	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
3.5	厨具用品	能有效使用，无破损，无油渍	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
3.6	灶台灶具	无破损，无油渍，整洁有序	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
3.7	冷菜间设备	有符合要求的消毒设备，用具清洁、无破损	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
3.8	通风设备	安全、有效、干净，有专用烟道并安装油烟净化装置	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
3.9	排污水设备	无破损，无油渍，无异味，清理及时	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
3.10	厨房总印象	清洁，设施设备齐备，摆放有序	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
4	公共区域		150	优	良	中	差	150	优	良	中	差
4.1	等位区	区域合理、功能完备，无杂乱	10	9	8	7	5		9	8	7	5
4.2	电梯或楼梯	功能完好、运行正常，无污迹、无划痕	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10

表 B.1 (续)

序号	评价项目	评价标准	维修保养评价					清洁卫生评价				
			项目 分数	实际得分				项目 分数	实际得分			
4.3	地面	平整、无破损、无污迹	10	10	9	8	6	10	9	8	7	5
4.4	墙面	无裂痕、无破损、无污垢	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
4.5	灯具	完好有效，无灰尘	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
4.6	装饰艺术品	完好、无破损、无灰尘	10	9	8	7	5	20	9	8	7	5
4.7	标示牌	完好、无破损	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
4.8	卫生间门窗	整齐、无破坏、无污迹	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
4.9	卫生间地墙面	平整、干燥、无污迹、光亮	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
4.10	卫生间天花	无破损、无污垢	10	9	8	7	5	10	9	8	7	5
4.11	卫生间厕位	完好，无堵塞，无滴漏，清洁	20	18	16	14	10	20	18	16	14	10
4.12	卫生间洗手台	设施完好、台面干净	10	10	9	8	6	10	10	9	8	6
总计			600					600				
实际总得分												
实际得分率 (%)												
<p>注 1：每个项目分为 4 个档次，优、良、中、差，各项目根据重要性赋予不同权重。</p> <p>注 2：维护保养评价和清洁卫生评价分别打分，分别计算得分率。</p>												

