附件1

“恭城油茶制作标准店”评比工作方案

为了进一步提升恭城油茶的品牌影响力和市场竞争力，推动恭城油茶产业健康发展，特开展恭城油茶制作标准店评比工作。

一、参评条件

（一）参评单位原则要求是恭城瑶族自治油茶协会会员；

（二）参评单位必须是正常经营“恭城油茶”餐饮的实体门店，持有有效期内的《营业执照》和《食品经营许可证》，从业人员持有有效期内的健康证明。

（三）参评单位应本着自愿参与的原则，内部管理规范，从业人员着装统一整洁，有较完善的食品安全管理制度和应急处置方案。

（四）参评单位应有符合条件的经营场所和完善的设施、设备，场所卫生整洁，连续3年以上无违反食品安全法律法规受到行政处罚的记录，3年内未发生较大以上食品安全事故。

二、评比标准

对参评对象从经营场所规范、主体资格规范、标牌标识规范、设备设施规范、卫生规范、食品安全管理规范、服务质量规范、恭城油茶制作规范、企业文化规范、企业诚信规范等10个方面按《恭城油茶制作标准店评分标准》（详见附件2）进行打分评比，达85分以上（含85分）可评为恭城油茶制作标准店。

三、评比流程及时间安排

（一）申报阶段（2024年7月8日—7月28日）：在有关网站发布《关于开展“恭城油茶制作标准店”评比的通知》，通过填写《“恭城油茶制作标准店”申报表》（详见附件3）发送到指定邮箱进行申报。申报时间为2024年7月8日起至2024年7月28日止。

（二）预评审阶段（2024年7月29日—7月31日）：由县油茶产业发展服务中心、县市场监督管理局、县科技工信和商贸局、文广体旅局及县油茶协会对申报参评单位对照参评条件进行筛选，确定符合条件的参评单位名单。

（二）评审阶段（2024年8月1日—9月20日）：由县油茶产业发展服务中心、县市场监督管理局、县科技工信和商贸局、县文广体旅局、县油茶协会等部门抽调人员组成评审小组，根据城市地理位置分组对参评单位按《“恭城油茶制作标准店”评分标准》（附件2）进行现场考察和评审。

（三）评选结果公布（2024年9月21日--9月30日）：经过评审小组的综合评定，最终确定“恭城油茶制作标准店”名单并予以公布。

（四）授牌（2024年10月30日前）：对本次评选出的恭城油茶制作标准店，由恭城瑶族自治人民政府颁发“恭城油茶制作标准店”牌匾，并制作“恭城油茶制作标准店”小程序，通过网络媒体加强宣传，让消费者知晓恭城油茶制作标准门店详情。

（五）后期管理：每年对恭城油茶制作标准店按《“恭城油茶制作标准店”评分标准》开展一次回访评分，对回访评分低于85分的门店下达限期整改通知书，限期整改时限过后进行复核评分仍未达到85分以上的将予以摘牌，并从“恭城油茶制作标准店”小程序中移出，通过网络媒体向社会公布。

四、其他事项

（一）参评单位应如实提供相关资料，如有弄虚作假等行为，将取消其参评资格；

（二）评比过程中，评审小组将严格按照评分标准进行评分，确保评比结果的公正性和客观性。

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 |  |  |  |  |  |

附件3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业基本情况 | 申报单位  （盖章） |  | | | | | 社会信用代码 | |  |
| 门店地址 |  | | | | | 注册资金 | |  |
| 开业时间 |  | | 日常经营时间 | |  | 营业面积 | |  |
| 上年营业额 （万元） |  | | 上年纳税额（万元） | |  | | | |
| 职工总数： （人），其中非遗传承人 （人）、工作人员 （人） | | | | | | | | | |
| 企业相关人员 | 职务 | 姓名 | | 手机 | | 通讯地址 | | | |
| 法 人 |  | |  | |  | | | |
| 传承人 |  | |  | |  | | | |
| 联系人 |  | |  | |  | | | |
| 门店经营情况介绍 | 申报单位：  申报时间： | | | | | | | | |
| 恭城瑶族自治县恭城油茶产业发展服务中心意见：  （盖章）  日期： | | | 恭城瑶族自治县科技工信和商贸局意见：  （盖章）  日期： | | 恭城瑶族自治县市场监督管理局意见：  （盖章）  日期： | | | 恭城瑶族自治县文化广电体育和旅游局意见：  （盖章）  日期： | |

“恭城油茶制作标准店”评比申报表