

重庆市卫生和计划生育委员会 重庆市爱国卫生运动委员会办公室 文件

渝爱卫办〔2018〕8号

重庆市卫生和计划生育委员会 重庆市爱国卫生运动委员会办公室 关于开展全市医疗卫生机构健康服务 环境提升行动的通知

各区县（自治县）卫生计生委、爱卫办，两江新区社发局，万盛经开区卫生计生局、爱卫办，各委属医疗机构，陆军军医大学各附属医院、解放军324医院、武警重庆市总队医院，大型企事业单位职工医院：

为认真贯彻党的十九大精神，积极响应全市“文明在行动，重庆更洁净”行动，全面落实全市2018年卫生计生工作会议精神，不断加强全市医疗卫生机构内涵建设，努力改善群众看病就

医环境。经研究，决定在全市开展为期三年（2018 至 2020 年）的医疗卫生机构健康服务环境提升行动（以下简称“行动”）。现就有关事项通知如下：

一、目的及意义

通过开展提升行动，着力改善群众看病就医环境，全面提升医疗卫生机构品质形象，努力形成健康服务“设施完善、环境优美、服务优质、便民高效、群众满意”的新局面。

二、对象及内容

行动对象为全市各级公立医疗卫生机构，主要包括以下内容：

- （一）组织管理与控烟工作；
- （二）院容环境卫生；
- （三）公厕建设与管理；
- （四）医疗废物废水收集处理；
- （五）食堂卫生和食品安全；
- （六）“四害”预防控制。

三、工作组织

委属各医疗机构、陆军军医大学各附属医院、解放军 324 医院、武警重庆市总队医院、大型企事业单位职工医院是行动的主体，市卫生计生委、市爱卫办负责行动的检查考评工作；各区县卫生计生委、爱卫办负责所属医疗卫生机构的检查考评工作，市卫生计生委、市爱卫办适时抽查各区县的工作情况。

四、工作实施

（一）宣传发动

区县卫生计生委、爱卫办和各级医疗卫生机构要认真贯彻落实市卫生计生委、市爱卫办提升行动的通知精神，强化组织领导、明确责任，认真对照健康服务环境提升内容及评定标准，加强宣传发动，抓好动员部署，做到系统内人人知晓、个个行动起来。

（二）狠抓落实

区县卫生计生委、爱卫办和各级医疗卫生机构要采取多种形式积极开展医疗卫生机构健康服务环境提升行动，要制定三年规划与年度实施方案，认真进行自查自纠，市卫生计生委、市爱卫办适时给予帮助指导；区县卫生计生委、爱卫办要按照提升内容及评定标准指导所属医疗卫生机构认真制定方案，全面排查梳理问题，扎实开展提升工作。

（三）督导检查

市和区县卫生计生委、爱卫办将采取明查暗访的方式开展检查考评，针对发现的问题提出整改意见，限期整改并定期通报，对整改工作中敷衍塞责、行动迟缓、整改不力的单位进行通报批评并追究单位领导责任；情节严重的，按相关法律程序处理。

五、有关要求

（一）提高认识，加强领导。健康服务环境提升行动是落实医改工作、改善看病就医环境、提升医疗卫生机构公众形象的具

体举措，通过健康服务环境提升行动不断提高广大群众就医的幸福感和获得感。市及区县卫生计生委、爱卫办要高度重视，加强领导，落实责任；各级医疗卫生机构要积极行动，主要领导要亲自抓，全员动员，确保工作落实。

（二）精心组织，扎实推进。各级医疗卫生机构要认真对照建管标准和要求，切实查找短板弱项，找准症结，对症下药。紧贴自身实际，扎实做好问题整改，突出提升重点。在维护群众看病就医正常秩序的同时，按照工作部署，有计划、有步骤地推进各项提升工作，在规定时限内完成整改工作。要建管并举，确保效果，正确处理基础建设和长效管理的关系，着力在长效管理上下功夫，不断巩固提升成果。

（三）广泛宣传，弘扬典型。充分发挥新闻媒体的导向作用，广泛宣传此次医疗卫生机构健康服务环境提升行动，努力形成良好的社会氛围；充分发挥典型示范作用，市卫计委、爱卫办适时召开现场会，及时推广先进经验和好的做法。

市、区县卫生计生委、爱卫办及各级医疗卫生机构要认真总结工作，研究制定长效管理措施，努力推动全市医疗卫生机构建设与管理规范化和常态化。

各区县爱卫办、各委属医疗机构于每年12月1日前将“行动”总结电子版和纸质件（加盖公章）报市爱卫办。

联系人：陈东（邮箱QQ：1120848374）。

附件：健康服务环境提升内容及评定标准

重庆市卫生和计划生育委员会
重庆市爱国卫生运动委员会办公室

2018年4月12日

附件

健康服务环境提升内容及评定标准

一、组织管理与控烟工作（100分）

（一）组织管理（50分）

1. 组织领导（6分）

（1）医疗机构卫生管理纳入年度工作计划；（2分）

（2）管理机构健全，分工明确，责任落实；（2分）

（3）院容院貌管理、环境卫生整治、基础设施建设等卫生工作坚持常抓常议，相关记录完整（2分）。

2. 相关保障（8分）

（1）建立卫生管理制度；（2分）

（2）年度环境卫生整治、院容院貌管理、清扫保洁等经费保障到位。（6分）

3. 活动开展（14分）

（1）定期开展院内脏乱差等卫生问题整治活动；（7分）

（2）每年认真开展爱国卫生卫生月活动，并做到有计划、有措施、有总结。（7分）

4. 检查评比（10分）

定期开展卫生检查评比，检查评比的相关记录完整。

5. 卫生投诉（12分）

（1）投诉和建议平台建设；（3分）

（2）投诉资料整理和归档；（3分）

（3）问题处理与答复情况；（3分）

（4）医务人员、门诊患者、住院患者对院区卫生状况的满意度达90%。（3分）

（二）控烟工作（50分）

1. 组织领导（2分）

（1）控烟领导小组责任落实、职责明确；（1分）

（2）纳入单位总体工作内容，保障资金落实。（1分）

2. 考评制度（2分）

控烟考评奖惩制度、控烟考评奖惩标准、控烟考评奖惩记录完善。

3. 无烟环境建设及室内禁烟（20分）

（1）建筑物入口处均设有清晰醒目的禁止吸烟提示；（2分）

（2）院区办公室、会议室、厕所、走廊、电梯、楼梯等均明显的禁烟标识；（4分）

（3）室内场所完全禁止吸烟；（10分）

（4）设置室外吸烟区，吸烟区远离密集人群和必经通道，引导标识清晰连续（2分），设置规范（2分）。

4. 监督巡查（5分）

(1) 设有控烟监督员和巡查员，组织（控烟监督员、巡查员）培训并有记录；（3分）

(2) 建有控烟监督和巡查相关工作记录及值班表。（2分）

5. 宣传教育（6分）

(1) 印制控烟宣传材料，如展板、宣传栏、海报、折页、标语等；（3分）

(2) 开展讲座咨询等对外宣传活动。（3分）

6. 控烟劝阻（6分）

(1) 职工控烟知识培训（包括劝阻技巧等）；（2分）

(2) 建有劝阻工作相关记录及相关制度；（2分）

(3) 工作人员及时劝阻吸烟（1分），工作人员在场吸烟行为未被劝阻（1分）。

7. 为医务人员和员工提供戒烟帮助（4分）

(1) 掌握所属医务人员和工作人员吸烟情况；（2分）

(2) 为医务人员和工作人员提供戒烟服务。（2分）

8. 烟草禁售（2分）

不出售烟草制品，无烟草广告。（2分）

9. 戒烟门诊开设（3分）

二甲以上医院开设戒烟门诊。（3分）

二、院容环境卫生（100分）

（一）室外环境（30分）

1. 车行道、人行道道路完全得到硬化或铺装，无裸地、无乱挖。车行道路面平整，无塌陷、裂缝、坑槽、拥包、啃边等；人行道面平整无积水，砌块无松动、残缺和高低不平；坡道、盲道等无障碍设施应畅通、完好；平缘石、立缘石稳定牢固、线型直顺，无残缺、松动；道路上的标志牌、分隔带、护栏、隔离墩等设施整齐无损坏、无锈蚀、无占用；道路上设置的井(箱)盖等应保持齐全、完好、正位，无缺损，不堵塞；树池整治规范，边框不得凸起、凹陷、残缺、松动；梯踏步平整无沉降、破损。（10分）

2. 保持建(构)筑物外立面完好、整洁、美观，无乱搭乱建、乱贴乱画，无表面脱落和积污；立面附着的管线规范有序、横平竖直，店招门楣牌匾和遮阳篷帐、空调外机等设施设置应符合相关管理要求，无破损、残缺等；屋顶应保持整洁、美观，不得堆放杂物，屋顶安装的设施、设备应规范设置。无乱堆乱放、乱晾乱牵和乱停乱摆，车辆划线停放，摊点规范设置，保持院容规整有序；无卫生死角，无暴露垃圾、粪便、污水，无污迹，无渣土，保持环境卫生整洁，路面见本色，设施无积尘、污迹。（10分）

3. 照明设施完善、完好，公共区域装灯率达到 100%，亮灯率达到 98%以上；树池、绿篱、花坛(池)、草坪应与整体环境协调一致，无泥土裸露；树木花草养护良好，无病树、无枯枝、

无缺株、无垃圾杂物，草坪定期修剪；池塘等水体应保持水面清洁，及时清除垃圾、油污、水生植物等漂浮物，岸坡应保持整洁完好，无破损，无堆放垃圾杂物。（10分）

（二）室内环境（20分）

墙面无剥脱和污迹，无蛛网、积尘，窗明几净；地面见本色，无垃圾杂物、无痰迹、无烟蒂；公用茶具消毒设施齐全；室内所有家具、文件、物品摆放整齐，摆放植株生长良好，无积尘、枯枝；室内通风良好，无异味。

（三）生活垃圾（25分）

生活垃圾实行袋装化、桶装化、密闭化，有专人定时收集，做到日产日清。废物箱等垃圾收集容器配置齐全、完好，无残缺、破损；定位设置，摆放整齐，封闭完好，外观整洁，设置点及周边无散落垃圾和积留污水，无恶臭，基本无蝇。垃圾站建设和管理符合有关标准规范要求，有防尘、防污染扩散及污水处置等设施；内外场地整洁，无撒落垃圾和堆积杂物，无积留污水；室内通风良好，无恶臭；垃圾渗沥液及污水排入城市污水管网；装卸垃圾采用降尘措施；蚊蝇孳生季节定时喷药灭蚊蝇；场地有专人管理，工具、物品放置有序整洁。生活垃圾运输采用专用密闭车辆，车容整洁，标志清晰，车体外部无污物、灰垢，运输垃圾应密闭，在运输过程中无垃圾扬、撒、拖挂和污水滴漏。

（四）宿舍住宅（15分）

集体宿舍、职工住宅区(楼)保洁落实，做到物品摆放整齐有序，室内地面清洁、窗明几净，室外无乱堆乱放，无乱贴乱画。公共厕所保持整洁。无违规饲养家畜家禽。

（五）“门前四包”（10分）

有专人负责，做到有责任人，有责任书，有责任牌，实行全天候保洁、管理。门前无垃圾杂物，无乱设摊点，绿化完好，绿岛花池无杂物，车辆停放整齐有序，墙面、杆面无乱写乱贴乱画，环境整洁。

三、公厕建设与管理（100分）

（一）建造标准要求（50分）

医疗机构公厕建设满足《城市公共厕所设计标准》（CJJ14-2016）要求，二、三级医院附属式公厕达一类标准，一级医院达二类以上标准。其标准要求如下：

1. 当公共厕所建筑面积大于 70 m^2 时，女厕位与男厕位比例宜为 2:1，厕位面积指标宜为 $4.67 \text{ m}^2/\text{位}$ ，女厕占用面积宜为男厕的 2.39 倍；当公共厕所建筑面积小于 70 m^2 时，女厕位与男厕位比例应为 3:2，厕位面积指标宜为 $4.67 \text{ m}^2/\text{位}$ ，女厕占用面积宜为男厕的 1.77 倍。（15分）

2. 公共厕所的类别及要求应符合表 1 的规定（15分）

表 1 公共厕所类别及要求

项目 \ 类别	一类	二类
平面布置	大便间、小便间与洗手间应分区设置	大便间、小便间与洗手间宜分区设置；洗手间男女可共用
第三卫生间	有	视条件定
工具间 (m ²)	2	1~2
厕位面积指标 (m ² /位)	5~7	3~4.9
室内顶棚	防潮耐腐蚀材料吊顶	涂料或吊顶
室内墙面	贴面砖到顶	贴面砖到顶
清洁池	有,不暴露	有,不暴露
采暖	北方地区有	北方地区有
空调 (电扇)	空调	空调或电扇
大便厕位 (m)	宽度: 1.00~1.20 深度: 内开门 1.50, 外开门 1.30	宽度: 0.90~1.00 深度: 内开门 1.40, 外开门 1.20
大便厕位隔断板及门距地面高度 (m)	1.80	1.80
坐、蹲便器	高档	中档
小便器	半挂	半挂
便器冲水设备	自动感应或人工冲便装置	自动感应或人工冲便装置
无障碍厕位	有	有
无障碍小便厕位	有	有
无障碍厕位呼叫器	有	有
无障碍通道	有	有
小便站位间距 (m)	0.8	0.7

小便站位隔板（宽（m）×高（m））	0.4×0.8	0.4×0.8
儿童小便器	有	有
坐、蹲位扶手	有	有
厕位挂钩	有	有
手纸架	有	有
坐、蹲位废纸容器	有	有
洗手盆	有	有
儿童洗手盆	有	有
洗手液盒	有	有
烘手机	有	视需要定
面镜	有	有
除臭措施	有	有

3. 公共厕所应有防蝇、防蚊和除臭设施或措施。（4分）

4. 公共厕所给水、排水管道和化粪池的设计应符合现行国家标准《建筑给水排水设计规范》GB 50015的有关规定。（10分）

（1）化粪池和贮粪池距离地下取水构筑物不得小于30m。

（2）化粪池和贮粪池的设置应符合下列规定：

①应设置在人们不经常停留、活动之处，并应靠近道路以方便抽粪车抽吸；

②池壁距建筑物外墙不宜小于5m，并不得影响建筑物基础；

③四壁和池底应做防水处理，池盖必须坚固（可能行车的位置）；

④检查井、吸粪口不应设在低洼处。

（3）公共厕所粪水排放方式应优先采用直接排入市政污水

管道的方式，其次采用经化粪池发酵沉淀后排入市政污水管道的方式。

（二）日常卫生管理（30分）

公厕卫生管理制度健全，有专人负责日常卫生管理，管理质量应达到《城市环境卫生质量标准》要求：

1. 公厕内地面应保持整洁，粪槽、便槽(斗)和管道等设施应无破损，内外墙应无剥落；

2. 公厕保洁标准应符合下列规定：

（1）公厕内采光、照明和通风应良好，无明显臭味；

（2）公厕内墙面、天花板、门窗和隔离板应无积灰、污迹、蛛网，无乱涂乱画，墙面应光洁，公厕外墙面应整洁；

（3）公厕内地面应光洁，无积水；

（4）蹲位应整洁，大便槽两侧应无粪便污物，槽内无积粪，洁净见底；

（5）小便槽(斗)应无水锈、尿垢、垃圾，基本无臭；沟眼、管道保持畅通；

（6）公厕内照明灯具、洗手器具、镜子、挂衣钩、烘手器、冲水设备等应完好，无积灰、污物；

（7）公厕外环境应整洁，无乱堆杂物，保洁工具应放置整齐。公厕四周3~5m范围内，应无垃圾、粪便、污水等污物；

（8）蝇蚊孳生季节，应定时喷洒灭蚊蝇药物，有效控制蝇蛆孳生。

(三) 卫生保洁质量控制指标 (10 分)

公厕内卫生保洁质量控制指标应符合表 2 规定:

表 2 公厕内卫生保洁质量控制指标

项目	一类公厕	二类公厕
纸片(块)	无	≤1
烟蒂(个)	无	≤1
粪迹(处)	无	无
痰迹(处)	无	≤1
窗格积灰	无	无
臭味(级)	≤0	水厕, ≤1 非水厕, ≤2
苍蝇(只)	无	水厕, 无 非水厕, <3
蛛网	无	无

(四) 公厕标志 (10 分)

公共厕所附近应设标有公共厕所的标志、方向和距离的指示牌, 公共厕所的其他标志设置应符合下列规定:

(1) 男女进出口, 应设有明显的性别标志, 标志应设置在固定的墙体上; (2.5 分)

(2) 厕所门应设蹲坐位标志或无障碍厕位标志、厕位有无人标志; (2.5 分)

(3) 第三卫生间入口应设专用标志; (2.5 分)

(4) 标志的图形符号应符合现行国家标准《环境卫生图形符号标准》CJJ/T 125 的有关规定。(2.5 分)

四、医疗废物废水收集处理 (100 分)

(一) 医疗废物收集处理 (50 分)

1. 设有专门的医疗废弃物暂存点，位置合理，标识规范；(8 分)

2. 有经培训的管理人员，并采取了免疫措施；(8 分)

3. 管理人员防护达到要求；(8 分)

4. 医疗废弃物分类收集，暂存容器、包装规范 (7 分)；有交接记录；(3 分)

5. 对环境定期进行消毒；(8 分)

6. 医疗废弃物交由专业有资质的公司集中处理。(8 分)

(三) 医院污水处理 (50 分)

1. 建有污水处理站 (10 分)；

2. 配有专 (兼) 职管理人员 (10 分)；

3. 有毒有害污水必须单独处理 (10 分)；

4. 污水消毒符合相应规定 (10 分)；

5. 定期开展污水总余氯 (每天 ≥ 2 次)、粪大肠杆菌 (每月 ≥ 1 次)、致病菌 (志贺氏 ≥ 2 次/年、沙门氏 ≥ 1 次/季) 监测 (10 分)。

五、食堂卫生与食品安全 (100 分)

（一）许可证管理（4分）

1. 许可证（3分）：①持有有效许可证；经营者名称、经营场所、法定代表人（负责人）等信息与现场一致；（1分）②许可证在有效期内。（各1分）

2. 业态类别和经营项目（1分）：许可的主体业态、经营类别和经营项目与现场一致，无超范围经营。

（二）信息公示（2.5分）

1. 许可证（0.5分）：公示在就餐场所醒目位置。（0.5分）

2. 监督检查结果（1分）：①公示在就餐场所醒目位置；②公示内容包括“监督检查结果记录表”和“重庆市餐饮服务食品安全等级公示牌”。（各0.5分）

3. 食品添加剂（1分）：①公示在就餐场所醒目位置，公示内容包括添加剂名称、使用范围、使用量；②未使用食品添加剂的，公示“未使用”。（各0.5分）

（三）制度建设（2分）

1. 管理制度包括从业人员健康和培训管理制度、食品安全自查制度、原辅料进货查验制度、餐饮具消毒制度等。（1分）

2. 学校及幼儿园、养老机构、工地食堂和中型及以上餐馆、中型及以上其他单位食堂制定食品安全事故处置方案。（1分）

（四）人员管理（11分）

1. 主体责任知晓（1分）：单位法定代表人或主要负责人知

晓食品安全主体责任。

2. 食品安全管理人员（3分）：①设有专职或兼职食品安全管理人员；②管理人员经培训合格，持有培训合格证明；③食品经营管理人员中无《食品安全法》规定的禁用人员。（各1分）

3. 健康管理（3分）：①接触直接入口食品工作人员持健康体检证明；②建立有碍食品安全病症的晨检制度和记录；③及时调离患有碍食品安全疾病或病症的人员并有记录。（各1分）

4. 培训管理（2分）：①有从业人员食品安全培训资料和培训记录；②从业人员知晓本岗位食品安全要求。（各1分）

5. 个人卫生（2分）：①从业人员穿戴清洁工作服（烹饪人员还需戴工作帽），双手清洁，保持个人卫生；②专间、专用场所接触直接入口食品人员戴口罩，双手洁净消毒或戴一次性手套。（各1分）

（五）环境卫生（18分）

1. 厨房环境（5分）：①布局合理、功能分区及场所面积符合规范要求；②无垃圾乱扔、污水横流、墙面和门窗积垢、室内挂蛛网等现象；③用水符合生活饮用水卫生标准；④加工经营场所内无圈养、宰杀畜禽类动物；⑤食品处理区内未设置卫生间。（各1分）

2. 通风排烟（2分）：①烹饪场所设油烟排放及净化设备，满足通风排烟需要；②排油烟设备及周边定期清洁，保持卫生。

(各 1 分)

3. 有害生物防控 (3 分): ①厨房及食品库房门窗、通风口、排水沟出口等处设有防蝇防鼠设施, 加工场所有灭蝇设施; ②灭虫剂和杀鼠剂的采购、使用有详细记录; ③厨房及库房内无鼠、蝇、蟑螂等有害生物。(各 1 分)

4. 餐厨垃圾处理 (5 分): ①与餐厨垃圾收运单位签订垃圾处置合同; ②索取收运单位资质证明, 实施统一收运的地区, 索取收运单位《城市生活垃圾经营许可证》; 未实施统一收运的地区, 索取收运单位营业执照或个人身份证明; ③处置的每批餐厨垃圾有流向记录或证明; ④设有带盖的餐厨垃圾容器并有明显标识, 专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式; ⑤餐厨垃圾容器无破损、渗漏、有害生物孳生。(各 1 分)

5. 卫生间环境 (3 分): ①建立卫生间定时清洁制度并有清洁记录; ②卫生间保持清洁卫生, 无污水污物积存; ③出口处有能使用的洗手设施和洗涤用品。(各 1 分)

(六) 原料管理 (10 分)

1. 原辅材料查验与记录 (3 分): ①查验供货者许可证和食品出厂检验合格证明; ②米面及制品、豆制品、乳与乳制品、食用油、畜禽肉、水产品、冷冻食品、调味品、酒、饮料等原辅料进货记录齐全或留存相关票据; ③记录或票据记载内容包括产品名称、规格数量、生产日期、保质期、进货期以及供货者名称、

地址、联系方式等。(各1分)

2. 原辅材料索证(2分): 米面及制品、豆制品、食用油、畜禽肉、冷冻食品、调味品、酒、饮料等, 留存有生产商或供应商许可证和产品合格证明。(2分)

3. 食品添加剂管理(5分): ①建立食品添加剂生产商供货商档案, 留存有生产商、供货商资质证明和产品合格证明; ②使用的食品添加剂为预包装产品, 包装标识符合要求(用自有容器盛装的, 容器上有标识并留存有食品添加剂出厂时的原包装); ③专人保管、领用、登记, 并有记录; ④配备专柜贮存并标有“食品添加剂”字样标识; ⑤有使用限量的添加剂, 使用时配备计量器械。(各1分)

(七) 加工管理(21分)

1. 食品烹饪熟食存放(4分): ①熟制食品烧熟煮透, 烹饪时食品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$; 生食食品洗净, 必要时消毒; ②加工好的易腐熟食当餐食用, 在食用前存放超过2小时的, 应在 $< 10^{\circ}\text{C}$ 或 $> 60^{\circ}\text{C}$ 的条件下存放; 在 $10^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ 条件下存放超过2小时的, 食用前检查无异常并按规定再加热; ③食品再加热或者熟制半成品加热时, 食品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$; ④加工好的熟食在专用设施(专间、专用场所、贮柜、冷藏设施)中存放, 无生熟混存混放现象。(各1分)

2. 加工用具及设备(3分): ①接触食品的工用具、容器及

设备材质符合食品安全要求；②接触生熟食品的工用具、容器及设备可从材质、形状、颜色和标识上区分；③规范归类和存放，分开使用。（各 1 分）

3. 专间专用场所（3 分）：①肉类冷食（凉卤菜）、生食海鲜、裱花糕点的制作、以及集体用餐配送单位的分餐包装，在各自专间内进行（小型和微型餐馆或食堂的肉类冷食制作可在专用场所内进行），无专间混用现象；②专间及专用场所做到“五专”管理；③专间内无有害生物，使用前经紫外线灯消毒 30 分钟以上，使用独立进气空调，室温 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ；④专间内均为直接入口食品，接触食品的用水经净化处理，无表面未经洗净的果蔬或预包装食品，无私人物品或不相关的物品；⑤专间或专用场所人员个人卫生符合要求。⑥制作好的冷食当餐用完，熟制冷食半成品存于专用冰箱，食用前再加热；装盘后的生食海鲜在食用冰中保存不超过 1 小时；裱花蛋糕的蛋糕胚存于专用冰箱，裱浆和经处理的水果当天加工、当天使用；现榨饮料和水果拼盘当餐制作。（各 0.5 分）

4. 粗加工（2 分）：①植物性（果蔬类）、动物性（畜禽类）原料分开清洗、切配；②水产品宰杀和清洗有专门加工间或专池、专用工用具。（各 1 分）

5. 送餐服务（6 分）：①配备符合要求的专用容器和运输工具；②送餐人员经健康体检合格；③委托第三方送餐的，与具备

能力的第三方签订含食品安全要求的委托协议；④通过互联网订餐送餐的，现场有登陆设备；在其经营活动主页面公示其食品经营许可证和量化分级食品安全等级；⑤送餐食品当餐制作，现制现送；⑥一次性送餐数量符合规定。（各 1 分）

（八）设备维护（6.5 分）

1. 专间设备（2 分）：①紫外线消毒灯、空调、灭蝇设备、水质净化设备、洗手消毒及二次更衣设施等运行正常；②紫外线消毒灯波长 200~275nm，按功率 $\geq 1.5W/m^3$ 设置，距地面距离 $\leq 2m$ ；净水设备按期换芯；③设施设备定期清洁，无污垢、有害生物尸体；④配备有洗手消毒用的洗涤、消毒用品。（各 0.5 分）

2. 冷藏冷冻设备（1.5 分）：①运行正常，配备温度显示装置，冷藏温度为 $0^{\circ}C \sim 10^{\circ}C$ ，冷冻温度为 $-20^{\circ}C \sim -1^{\circ}C$ ；②内部清洁，无残渣、污水、污垢、严重积霜；③生熟分区及标识明显。（各 0.5 分）

3. 防鼠防蝇设施（2 分）：①加工场所门窗、通风口、排水沟等处防蝇、防鼠设施完好，无缺失、损坏；②灭蝇设备运行正常。（各 1 分）

4. 加工贮存设备（1 分）：正在使用的设备运行正常并保持清洁。（1 分）

（九）餐具洗消（6 分）

1. 清洗消毒程序和参数（4 分）：①清洗消毒设施齐全并运

行正常；②餐饮具清洗消毒程序合格；③相关消毒质量控制参数符合要求；④保洁设施专用、保持清洁。（各 1 分）

2. 集中消毒餐饮具（2 分）：①索取消毒公司营业执照、产品合格证明；②产品包装标注合格，包括消毒公司名称、地址、联系方式、消毒日期、使用期限等。（各 1 分）

（十）质量控制（19 分）

1. 食品安全自查（1.5 分）：①定期开展食品安全自查，有书面自查记录；②自查记录包括检查时间、检查人员、检查项目及结果、不合格情况处置、整改措施等内容；③发现不符合食品安全要求的相关因素，采取控制和整改措施。（各 0.5 分）

2. 食品留样（2 分）：①有足够的留样冷藏冰箱和专用带盖留样容器；②每种留样食品 ≥ 100 克，在冷藏（ $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ）条件下保存，保存时间 > 48 小时；③留样容器上标明留样食品名称、餐次、留样时间等信息；④有留样记录，记录留样食品名称、留样量、餐次、留样时间、留样人等信息。（各 0.5 分）

3. 使用非食品原料添加非食用物质（3 分）：①未发现使用非食品原料制作食品或者在食品中添加非食用物质；②未发现利用药食两用以外的药物制售食品；③未发现以回收顾客消费过的剩余食品作原料制售食品。（各 1 分）

4. 食品添加剂使用（3 分）：①使用的食品添加剂符合 GB2760 标准规定，无超范围、超剂量使用情形；②无利用食品添加剂掩

盖食品腐败变质、掺杂掺假等情形；③未发现贮存、使用亚硝酸盐（亚硝酸钾、亚硝酸钠）。（各 1 分）

5. 食品质量（3 分）：①未发现腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂、感官异常食品；②未发现使用不合格畜禽肉；③未发现使用超期原料或其他禁用食材。（各 1 分）

6. 清洗消毒效果（3 分）：①餐饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净并消毒；②接触非直接入口食品的工用具、容器用后洗净，保持清洁；③消毒后的餐饮具表面光洁，无食物残渣、污垢、油迹和异味等情形。（各 1 分）

7. 集体用餐配送厨房产品配送（3.5 分）：①配备与加工配送食品品种、数量相适应的专用盛装容器和封闭式运输车辆；②运输车辆保持清洁卫生；③食品运输时中心温度 $<10^{\circ}\text{C}$ 或 $>60^{\circ}\text{C}$ ；④集体用餐配送食品的包装或盛装容器表面标明加工单位、生产日期及时间、保质期，必要时标注保存条件；⑤中央厨房配送食品的最小使用包装或盛装容器表面标明加工单位、生产日期及时间、保质期、半成品加工方法，必要时标注保存条件；⑥集体用餐配送食品当餐制作，现制现送；烧熟后 2 小时的食物中心温度 $>60^{\circ}\text{C}$ 的，其保质期为烧熟后 4 小时；烧熟后 2 小时的食物中心温度 $<10^{\circ}\text{C}$ 的，其保质期为烧熟后 24 小时，食用前检查无异常并按规定再加热；⑦中央厨房产品在本连锁单位内部配送。（各

0.5分)

六、“四害”预防控制（100分）

（一）灭鼠（30分）

1. 检查办法

室内重点抽查食堂、餐厅、食品库房、副食超市、中药房、病房、开水房等场所的鼠洞、鼠道、鼠粪、鼠尸、鼠咬痕等鼠迹；室外重点抽查院内沿墙边和绿地、灌木丛以及杂物堆放处等的鼠迹情况；同时检查有无灭鼠毒饵站，是否沿墙边摆放在隐蔽处，数量是否合理，有无警示标识；鼠药是否散投；防鼠设施是否完善（医院食堂、库房、药房、医废间等）等。

使用剧毒急性鼠药的0分，活鼠一只扣10分，鼠药散投一处扣5分，30分扣完为止。

2. 评定标准

（1）房间数在60间及以上的医院

A级：室内鼠迹阳性房间数不超过1间，防鼠设施不合格房间不超过2间；外环境无鼠洞、鼠粪等鼠迹；灭鼠毒饵站设置规范，室内外均不能看到活鼠和鼠药散投。（25—30分，视现场情况酌情评分。）

B级：室内鼠迹阳性房间数不超过2间，防鼠设施不合格房间不超过3间；外环境死鼠、鼠道、鼠洞等鼠迹不超过1处；灭鼠毒饵站设置规范，室内外均不能看到活鼠和鼠药散投。（19—

24分。根据现场检查情况酌情评分)

C级：室内鼠迹阳性房间数不超过3间，防鼠设施不合格房间不超过4间；外环境鼠洞、死鼠等鼠迹不超过2处；灭鼠毒饵站设置规范，室内外均不能看到活鼠和鼠药散投。(14—19分，视现场情况酌情评分。)

(2) 房间数在59间及以下的医院

A级：室内鼠迹阳性房间数为0，防鼠设施全部合格；外环境无鼠洞、死鼠等鼠迹；灭鼠毒饵站设置规范，室内外均不能看到活鼠和鼠药散投。(25—30分，视现场情况酌情评分。)

B级：室内鼠迹阳性房间数不超过1间，防鼠设施不合格房间不超过1间；外环境无鼠洞、死鼠等鼠迹；灭鼠毒饵站设置规范，室内外均不能看到活鼠和鼠药散投。(19—24分，视现场情况酌情评分。)

C级：室内鼠迹阳性房间数不超过2间，防鼠设施不合格房间不超过2间，外环境鼠洞、死鼠、活鼠等鼠迹不超过1处；灭鼠毒饵站设置规范，室内外均不能看到活鼠和鼠药散投。(14—19分，视现场情况酌情评分。)

(二) 灭蝇 (25分)

1. 检查办法

室内外成蝇密度情况，防蝇设施是否完善(医院食堂、敷料间、医废收集暂存间等)；垃圾果皮箱底部及医院食堂室内厨余

垃圾有无蝇类孳生，垃圾容器外立面是否有蝇类；外环境有无散在暴露垃圾，蝇类孳生地是否有效控制。

2. 评定标准

(1) 房间数在 60 间及以上的医院

A 级：直接入口食品加工销售处不能发现成蝇；其余室内有蝇房间数不超过 1 间，阳性间蝇密度指数不超过 3 只/间，防蝇设施全部合格，室内外无蝇类孳生地。（20-25 分，视现场情况酌情评分。）

B 级：直接入口食品加工销售处不能发现成蝇；其余室内有蝇房间数不超过 3 间，阳性间蝇密度指数不超过 3 只/间；防蝇设施全部合格，室内外无蝇类孳生地。（14—19 分，视现场情况酌情评分。）

C 级：直接入口食品加工销售处不能发现成蝇；其余室内有蝇房间数不超过 6 间，阳性间蝇密度指数不超过 3 只/间；防蝇设施不合格处不超过 1 处；室内外无蝇类孳生地，为 C 级。（8—13 分，视现场情况酌情评分。）

(2) 房间数在 59 间及以下的医院

A 级：直接入口食品加工销售处不能发现成蝇；其余室内有蝇房间数为 0；防蝇设施全部合格；室内外无蝇类孳生地。（20-25 分，视现场情况酌情评分。）

B 级：直接入口食品加工销售处不能发现成蝇；其余室内有

蝇房间数不超过 1 间，阳性间蝇密度指数不超过 3 只/间，防蝇设施全部合格；室内外无蝇类孳生地。（14—19 分，视现场情况酌情评分。）

C 级：直接入口食品加工销售处不能发现成蝇；其余室内有蝇房间数不超过 3 间，阳性间蝇密度指数不超过 3 只/间，防蝇设施全部合格；室内外无蝇类孳生地。（8—13 分，视现场情况酌情评分。）

（三）灭蚊（25 分）

1. 检查办法

重点查蚊幼虫孳生环境治理情况，院内瓶瓶罐罐、雨水道口、竹筒、废旧轮胎等小型积水是否及时清理，有无蚊幼虫孳生，特别是有鲜花养殖或花房的医院，查看花盆地盘、水缸是否有蚊幼虫孳生；医院内假山石窝、景观水池等是否有蚊虫孳生；病房防蚊设施设置及病人反映成蚊叮咬情况。

2. 评定标准

A 级：室内外无蚊幼或蛹孳生的各类积水容器（或坑洼积水）或水体，病房安装有纱窗或备有驱蚊用品等防蚊设施，无病人反映成蚊叮咬情况。（20—25 分，视现场情况酌情评分。）

B 级：室内外有蚊幼或蛹的各类积水容器（或坑洼积水）或水体不超过 1 处，病房安装有纱窗或备有驱蚊用品等防蚊设施，仅有个别病人反映成蚊叮咬现象。（14—19 分，视现场情况酌情

评分。)

C级:室内有蚊幼或蛹孳生的各类积水容器(或坑洼积水)不超过2处,病房未安装有纱窗或未备驱蚊用品等防蚊设施,个别病人反映成蚊叮咬现象。(8—13分,视现场情况酌情评分。)

(四) 灭蟑螂 (20分)

1. 检查办法

查医院食堂、库房、药房、病房等蟑螂成若虫密度及蟑迹;病人反映蟑螂侵害情况。

2. 评定标准

(1) 房间数在60间及以上的医院

A级:室内蟑螂成若虫及卵鞘侵害房间数不超过1间,蟑迹查获房间数不超过2间,病房无病人反映蟑螂侵害。(15—20分,视现场情况酌情评分。)

B级:室内蟑螂成若虫及卵鞘侵害房间数不超过2间,蟑迹查获房间数不超过3间,有个别病人反映蟑螂侵害。(9—14分,视现场情况酌情评分。)

C级:室内蟑螂成若虫及卵鞘侵害房间数不超过3间,蟑迹查获房间数不超过5间,有病人反映蟑螂侵害。(8—13分,视现场情况酌情评分。)

(2) 房间数在59间及以下的医院

A级:室内蟑螂成若虫及卵鞘侵害房间数为0,蟑迹查获房

间数不超过 1 间，病房无病人反映蟑螂侵害。（15—20 分，视现场情况酌情评分。）

B 级：室内蟑螂成若虫及卵鞘侵害房间数不超过 1 间，蟑迹查获房间数不超过 2 间，有个别病人反映蟑螂侵害。（9—14 分，视现场情况酌情评分。）

C 级：室内蟑螂成若虫及卵鞘侵害房间数不超过 2 间，蟑迹查获房间数不超过 3 间，有病人反映蟑螂侵害。（8—13 分，视现场情况酌情评分。）