

# 团 体 标 准

T/JPMA 002—2020

---

## 示范健康食堂评估规范

Assessment regulation of demonstration health canteen



2020-05-29 发布

2020-06-01 实施

---

江苏省预防医学会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由常州市卫生监督所提出。

本标准由江苏省预防医学会归口。

本标准起草单位：常州市卫生监督所、江苏省疾病预防控制中心、常州市疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：谈立峰、孙樨陵、钱群梅、戴月、陈小岳。



# 示范健康食堂评估规范

## 1 范围

本标准规定了示范健康食堂的评估原则、评估指标、评估方法、评估流程、结果应用。  
本标准适用于指导机关、企事业单位的示范健康食堂的创建及评估。

## 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。凡是注日期的引用文件，仅所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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
WS/T 429	成人糖尿病患者膳食指导	
WS/T 430	高血压患者膳食指导	
WS/T 560	高尿酸血症和痛风患者膳食指导	

## 3 术语和定义

### 3.1

**健康食堂** health canteen

能够提供平衡膳食、营造健康环境、开展健康教育、实施健康促进、预防或控制营养相关疾病，有利于就餐者身体健康，评估分值 $\geq 80$ 分且 $< 90$ 分的食堂。

### 3.2

**示范健康食堂** demonstration health canteen

能够提供平衡膳食、营造健康环境、开展健康教育、实施健康促进、预防或控制营养相关疾病，有利于就餐者身体健康，评估分值 $\geq 90$ 分的食堂。

### 3.3

**平衡膳食** balanced meal

根据《中国居民膳食指南》的建议，选择多种食物，经过适当搭配做出的能满足人们对能量及各种营养素需求的膳食。

### 3.4

**平衡膳食套餐** set meal of balanced meal

根据平衡膳食的要求和就餐人员特点，综合考虑能量、脂肪、蛋白质、碳水化合物、食用油、食盐的推荐摄入量，设计每餐次搭配合理的食物组合。

## 4 评估原则

- 4.1 评估过程应遵循客观公正、真实全面、科学规范的原则。
- 4.2 评估内容应遵循全面合理、重点突出、操作性强的原则。
- 4.3 评估结论应遵循可靠性、合理性原则。

## 5 评估指标

### 5.1 组织管理

- 5.1.1 成立示范健康食堂领导小组，组织健全，后勤、工会等多部门参与，职责明确。
- 5.1.2 制订创建工作计划及实施方案。
- 5.1.3 组织开展创建示范健康食堂的标准培训和宣贯不少于2次。
- 5.1.4 各项创建工作有部署、有落实。

### 5.2 环境要求

- 5.2.1 食堂环境整洁，无蚊蝇，设置醒目的禁烟标识。
- 5.2.2 食堂醒目位置利用张贴画、板报、展板、电子屏幕以及桌牌、餐具包装、订餐卡等不少于3种方式宣传膳食营养知识，营造营养健康的氛围。
- 5.2.3 食堂提供免费取阅的营养健康生活方式宣传资料。
- 5.2.4 食堂摆放电子血压计、体质指数（BMI）测量仪等健康自测设备，方便就餐人员进行健康自测、自评。
- 5.2.5 食堂展示食谱的营养标识及其使用指南。

### 5.3 膳食要求

- 5.3.1 菜肴品种丰富，每餐供应不少于6种、每天不少于12种、每周不少于25种的食物品种；每餐主食不少于2种，其中保证1种粗杂粮类或薯类的供应；宜提供奶类、新鲜水果；减少腌制、腊制食物和碳酸饮料的供应。
- 5.3.2 膳食制作应采用营养健康的烹饪方法，每周选用蒸、煮、炖等烹饪方法的食物品种不少于本周总食物品种的30%，每周选用油炸、煎、烟熏等烹饪方法的食物品种不多于本周总食物品种的10%。
- 5.3.3 控制膳食中油盐用量，记录每月油、盐的购买量和使用量以及每日用餐人数，计算每人油盐的摄入量，控制每份菜肴的油、盐用量，并逐步减少，争取达到食用油推荐量（25~30克/人·天）、食盐推荐量（6克/人·天）的标准。
- 5.3.4 食谱参照GB 28050标注营养标识，内容至少包括能量、脂肪、蛋白质、碳水化合物含量值及其占营养素参考值（NRV）的百分比，食用油、食盐含量值及其占《中国居民膳食指南》推荐量的百分比。

### 5.4 膳食服务和指导

- 5.4.1 食堂应配备至少1名专职或兼职的营养师或营养配餐员，负责营养配餐、管理和指导。
- 5.4.2 对食堂管理人员、厨师和服务员每半年进行不少于4小时的营养健康知识和低盐少油烹调技能的培训；食堂管理人员、厨师和服务员营养健康知识知晓率≥80%（参考附录A）。

5.4.3 每年对就餐人员开展营养和健康宣教活动，就餐人员每年累计接受的各种形式的营养健康知识宣教时间不少于 12 小时；就餐人员营养健康知识知晓率 $\geq 80\%$ ，就餐人员营养健康行为形成率 $\geq 80\%$ （参考附录 A）。

5.4.4 每年组织开展营养健康的咨询服务活动不少于 2 次；宜组织食堂从业人员开展营养健康厨艺比赛、膳食营养知识竞赛等活动。

5.4.5 应参照《中国居民膳食指南》提供合理膳食搭配指导服务，每餐提供的平衡膳食套餐不少于 2 种；宜参照 WS/T 429、WS/T 430、WS/T 560，推荐成人糖尿病患者、高血压患者、高尿酸血症和痛风患者等特殊人群套餐。

## 5.5 膳食安全保障

5.5.1 食堂持有有效的《食品经营许可证》。

5.5.2 食堂的食品安全量化分级等级达良好及以上。

5.5.3 食堂从业人员持有有效的健康体检和卫生知识培训合格证上岗。

5.5.4 食堂近 5 年未发生过食品安全事故。

## 6 评估方法

6.1 依据评估指数各项具体内容实行百分打分制，分值构成为：组织管理 15 分、环境要求 15 分、膳食要求 30 分、膳食服务和指导 30 分、膳食安全保障 10 分；另设加分项 10 分。示范健康食堂评估表见表 1。

表1 示范健康食堂评估表

项目	评估指标	评估方法	分值	评估标准	得分
1 组织管理 (15 分)	1.1 成立示范健康食堂领导小组，组织健全，后勤、工会等多部门参与，职责明确。	查阅台帐 现场勘查	3	未成立领导小组扣 3 分，组织不健全的扣 1 分，部门职责不明确的扣 1 分。	
	1.2 制订创建工作计划及实施方案。		3	未制订扣 3 分，不全面的扣 1 分。	
	1.3 组织开展创建示范健康食堂的标准培训和宣贯不少于 2 次。		3	未开展的扣 3 分，少 1 次扣 1.5 分。	
	1.4 各项创建工作有部署、有落实。		6	有 1 项计划工作未落实的扣 1 分。	
2 环境要求 (15 分)	2.1 食堂环境整洁，无蚊蝇，设置醒目的禁烟标识。	现场勘查	2	发现蚊蝇或垃圾未清理的扣 1 分，发现未张贴禁烟标识或地面有烟蒂的扣 1 分。	
	2.2 食堂醒目位置利用张贴画、板报、展板、电子屏幕以及桌牌、餐具包装、订餐卡等不少于 3 种方式宣传膳食营养知识，营造营养健康的氛围。		3	无任何宣传方式的扣 3 分，少于 3 种方式的每少 1 种扣 1 分。	

表 1 (续 1)

项目	评估指标	评估方法	分值	评估标准	得分
2 环境要求 (15分)	2.3 食堂提供免费取阅的营养健康生活方式宣传资料。	现场 勘查	2	未提供宣传资料的扣 2 分, 不免费提供的扣 1 分。	
	2.4 食堂摆放电子血压计、体质指数 (BMI) 测量仪等健康自测设备, 方便就餐人员进行健康自测、自评。		4	未摆放扣 4 分, 少 1 种扣 2 分。	
	2.5 食堂展示食谱的营养标识及其使用指南。		4	未展示食谱的营养标识扣 2 分, 未展示其使用指南扣 2 分。	
3 膳食要求 (30分)	3.1 菜肴品种丰富, 每餐供应不少于 6 种、每天不少于 12 种、每周不少于 25 种的食物品种; 每餐主食不少于 2 种, 其中保证 1 种粗杂粮类或薯类的供应。	查阅 台帐  现场 勘查	9	未达到每餐供应不少于 6 种、每天不少于 12 种、每周不少于 25 种的每项扣 2 分, 未达到每餐主食不少于 2 种的扣 1 分, 未保证 1 种粗杂粮类或薯类供应的扣 2 分。	
	3.2 膳食制作应采用营养健康的烹饪方法, 每周选用蒸、煮、炖等烹饪方法的食物品种不少于本周总食物品种的 30%, 每周选用油炸、煎、烟熏等烹饪方法的食物品种不多于本周总食物品种的 10%。		6	指标不符合要求的每项扣 3 分。	
	3.3 控制膳食中油盐用量, 记录每月油、盐的购买量和使用量以及每日用餐人数, 计算每人油盐的摄入量, 控制每份菜肴的油、盐用量, 并逐步减少, 争取达到食用油推荐量 (25~30 克/人·天)、食盐推荐量 (6 克/人·天) 的标准。		9	未记录每月油购买量和使用量的扣 3 分, 未记录每月盐购买量和使用量的扣 3 分, 未计算每人油盐摄入量的扣 3 分。	
	3.4 食谱参照 GB 28050 标注营养标识, 内容至少包括能量、脂肪、蛋白质、碳水化合物含量值及其占营养素参考值 (NRV) 的百分比, 食用油、食盐含量值及其占《中国居民膳食指南》推荐量的百分比。		6	未标注营养标识的扣 6 分, 品种不全、内容不全分别扣 1 分。	
4 膳食服务和指导 (30分)	4.1 食堂应配备至少 1 名专职或兼职的营养师或营养配餐员, 负责营养配餐、管理和指导。	查阅 台帐 现场 勘查 现场 询问	5	未配备扣 3 分, 工作未履职扣 2 分。	
	4.2 对食堂管理人员、厨师和服务员每半年进行不少于 4 小时的营养健康知识和低盐		8	未培训扣 8 分; 培训时间未达	

表 1 (续 2)

项目	评估指标	评估方法	分值	评估标准	得分
4 膳食服务和指导 (30 分)	少油烹调技能的培训；食堂管理人员、厨师和服务员营养健康知识知晓率 $\geq 80\%$ 。	查阅台帐  现场勘查  现场询问		标的扣 4 分；营养健康知识知晓率 4 分，低于 80% 的、每降低 10% 扣 2 分。	
	4.3 每年对就餐人员开展营养和健康宣教活动，就餐人员每年累计接受的各种形式的营养健康知识宣教时间不少于 12 小时；就餐人员营养健康知识知晓率 $\geq 80\%$ ，就餐人员营养健康行为形成率 $\geq 80\%$ 。		8	未培训扣 8 分；培训时间未达标的扣 4 分；营养健康知识知晓率 2 分，低于 80% 的、每降低 10% 扣 1 分；营养健康行为形成率 2 分，低于 80% 的、每降低 10% 扣 1 分。	
	4.4 每年组织开展营养健康的咨询服务活动不少于 2 次。		4	每少 1 次扣 2 分。	
	4.5 应参照《中国居民膳食指南》提供合理膳食搭配指导服务，每餐提供的平衡膳食套餐不少于 2 种。		5	未提供平衡膳食套餐的扣 5 分，平衡膳食套餐品种少 1 种扣 2 分。	
	5 膳食安全保障 (10 分)		5.1 食堂持有有效的《食品经营许可证》。	2	未持有有效的《食品经营许可证》的扣 2 分。
	5.2 食堂的食品安全量化分级等级达良好及以上。	查阅台帐	4	食品安全量化分级等级未达标准的扣 4 分。	
	5.3 食堂从业人员持有有效的健康体检和卫生知识培训合格证上岗。	现场勘查	1	发现 1 名食堂从业人员未持有有效的健康体检和卫生知识培训合格证上岗的扣 0.5 分。	
	5.4 食堂近 5 年未发生过食品安全事故。		3	发生过 1 起的扣 3 分。	
加分项	1 膳食提供奶类、新鲜水果。	查阅台帐  现场勘查	2	每餐提供奶类或新鲜水果的加 2 分。	
	2 参照 WS/T 429、WS/T 430、WS/T 560，推荐成人糖尿病患者、高血压患者、高尿酸血症和痛风患者等特殊人群套餐。		6	每增加 1 类特殊人群套餐加 2 分，最多加 6 分。	
	3 组织食堂从业人员开展营养健康厨艺比赛、膳食营养知识竞赛等活动。		2	每组织 1 次相关活动加 1 分，最多加 2 分。	



6.2 示范健康食堂评估结果分为示范健康食堂、健康食堂二类，评定标准见表 2。

表 2 示范健康食堂评估结果

评分 G	$G \geq 90$	$90 > G \geq 80$
示范健康食堂评估结果	示范健康食堂	健康食堂

## 7 评估流程

### 7.1 申请

申报示范健康食堂应向营养学会、餐饮行业协会等相关评估机构提出书面申请，并按要求提供单位示范健康食堂创建工作情况等资料。

### 7.2 受理

评估机构按规定做出是否受理评估委托，对不受理的应以书面形式告知单位，并说明理由。

### 7.3 成立评估组进行评估

#### 7.3.1 评估要求

- 7.3.1.1 做好前期准备工作，收集单位资料，真实全面了解单位概况。
- 7.3.1.2 在评估过程开始之前，应与单位协商并书面确定评估目的和评估内容。
- 7.3.1.3 评估人员事先应经过评估规范的培训。
- 7.3.1.4 评估人员根据确定的评估内容做好相应的现场评估记录。
- 7.3.1.5 公正客观评价单位并打分。

#### 7.3.2 现场评估方式

- 7.3.2.1 现场询问：询问单位食堂及职工健康体检管理部门负责人、厨师和职工。
- 7.3.2.2 查阅台帐：查阅单位示范健康食堂相关创建工作方案、食品经营许可证、职工体检资料、食谱的营养标识、营养健康知识培训资料等。
- 7.3.2.3 现场勘查：依据本标准进行勘查。

### 7.4 评估结果

根据示范健康食堂评估得分情况，查阅表1，得出相应评估结果。

## 8 结果应用

- 8.1 当单位评估得分介于 90 和 100 之间时，属于示范健康食堂。
- 8.2 当单位评估得分介于 80 和 89 之间时，属于健康食堂，还需努力提升为示范健康食堂。
- 8.3 评估结果有效期 3 年，到期后应申请复评。



附录 A  
(资料性附录)

营养健康知识知晓率、行为形成率调查方法

A.1 调查抽样方法

A.1.1 食堂管理人员、厨师和服务员营养健康知识知晓率抽样方法：食堂管理人员、厨师和服务员30名以上随机抽取30名、30名以下全抽。

A.1.2 就餐人员营养健康知识知晓率及营养健康行为形成率抽样方法：就餐人员50名以上随机抽取50名、50名以下全抽。

A.2 调查内容

A.2.1 可进入健康素养学习测评系统 (<http://218.94.1.85/KABP2011/business/index1.jsp>) 中的营养与食品安全子系统进行营养健康知识的网上测评。

A.2.2 可参照表A.1 营养健康行为调查表，也可根据实际自行设计。

A.3 结果计算

A.3.1 营养健康知识知晓率：所有被调查人员实际答对的题目数占被调查人员题目总数的百分比(%)。

A.3.2 营养健康行为形成率：所有被调查人员实际答是的行为题目数占被调查人员行为题目总数的百分比(%)。

表A.1 营养健康行为调查表

项 目	内 容	结 果	
		是	否
营养健康行为	1 参加了膳食营养知识的培训		
	2 向他人传播了膳食营养知识		
	3 在食堂就餐时按照营养标识进行膳食营养搭配		
	4 是否经常进行血压、体重等健康测量		
	5 在家里注意膳食营养搭配		