

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

中国民族饭店品牌评定通用规范

Chinese national ethnic food hotel general standards and evaluation criteria

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国民族贸易促进会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 设施条件.....	2
6 生态环境.....	3
7 安全要求.....	3
8 服务与管理.....	4
9 评定.....	5
附 录 A （资料性）中国民族饭店评定申请表.....	6
附 录 B （规范性）评定细则.....	8

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》的规定起草。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

中国民族饭店通用规范及评定

1 范围

本标准规定了中国民族饭店的基本要求、设施条件、生态环境、安全要求、服务管理和评定，通用评定指标、评定要求。

本标准适用于国内旅游酒店、度假村、民宿等的：建设标准、管理规范、运营标准、服务体系等。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 9663 旅店业卫生标准

GB/T 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分：通用符号

GB/T 10001.2 标志用公共信息图形符号 第2部分：旅游休闲符号

GB 14934 食品安全国家标准 食（饮）具消毒卫生标准

GB/T 18883 室内空气质量标准

GB/T 18973—2016 旅游厕所质量等级的划分与评定

GB/T 39000—2020 乡村民宿服务质量规范

GB 50016 建筑设计防火规范

GB/T14308 旅游饭店星级的划分与评定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 中国民族 Chinese ethnic culture

中国民族可以定义为在中国地理边界内居住的具有共同文化、历史、语言、传统习惯和思想观念的群体。

3.2 中国民族饭店 Chinese ethnic culture hotel

结合中国民族当地人文、自然景观与生态环境特色，反映民族文化特色的，为顾客提供住宿、餐饮和中国民族文化风情体验等服务的场所。

3.3 中国民族餐饮 Chinese ethnic cuisine

指中国各个民族的特色文化衍生的菜品、餐饮环境氛围及服务组合而成的产品。

4 基本要求

4.1 具备独立法人资格。

4.2 经营者需要通过相关部门的检查和审核，依法取得特种行业许可证、食品经营许可证及经营所必备的各类证件，依规持证经营。

4.3 在文化服务产业中，企业或从业人员应该遵守行业规范，诚信经营。

- 4.4 正式开业1年以上，并近1年内未发生责任事故。
- 4.5 保证建筑 and 设施的质量和安 全，经营者必须遵守国土、建设、消防、旅游、卫生、环境保护等法律法规的相关要求。
- 4.6 少数民族地区饭店从业人员不少于2名中国当地少数民族的职员。

5 设施条件

5.1 建筑

- 5.1.1 中国民族饭店建筑特征应当主要包括传统中式建筑风格和本土少数民族建筑风格。其建筑特征包含且不限于建筑外观、室内装潢、外形设计等。
- 5.1.2 建筑物外观、室内装饰和布局风格应采用符合民族文化特征的设计方式，视觉效果民族特色突出。
- 5.1.3 建筑物体量、高度、造型、色彩等方面应按照其代表的民族风格统一设计。
- 5.1.4 建筑物外观需体现其代表的民族主题文化特征。
- 5.1.5 室内外装修应符合环保规定，并体现其代表的民族主题文化元素。
- 5.1.6 建筑应具备稳定性、可持续性、安全性和环保性。符合 GB50016 的相关规定。

5.2 厨房

- 5.2.1 厨房功能完善、布局合理、干净整洁、地面经过防滑处理。
- 5.2.2 厨房应有消毒、冷藏、冷冻设施。
- 5.2.3 厨房应有通风排烟。
- 5.2.4 厨房消防设施应包括灭火器、灭火毯、自动火警系统并通过消防部门验收合格。

5.3 餐饮

- 5.3.1 餐厅及包厢应有中国民族特色。
- 5.3.2 餐厅的菜单、餐具、台布、口布、桌卡等应当具有鲜明的民族特色视觉效果。
- 5.3.3 餐厅的菜品部分食材选择要有当地食材特色，成品色泽、香味，形状、装饰等应体现中国民族文化特色。
- 5.3.4 餐厅主要菜品内应有体现中国民族文化特色的特色菜。

5.1 客房

- 5.4.1 应符合 GB/T14308-2010 中“表 A.4”有关客房的要求（“3.1”、“3.3”、“3.16”和“3.17”除外）。
- 5.4.2 客房装饰、布局、陈设应具有民族主题特色。
- 5.4.3 客房配备的家具应具有鲜明的民族特征。
- 5.4.4 客房应配备介绍民族风俗、民族文化、具有民族特点的旅游景区、民族特色产品等宣传民族特色的宣传品。

5.2 公共设施

- 5.2.1 应符合 GB/T14308-2010 中“表 A.4”有关公共区域的要求（“7.6”、“7.7”、“7.8”除外）。
- 5.2.2 公共区域整体布局应具有民族特色，符合其代表的民族文化特征要求。
- 5.2.3 应有摆放或装饰其代表的具有明显民族特征的装饰品、艺术品或功能性物品。
- 5.2.4 应配备能够播放其代表的具有民族特征的背景音乐或视频资料的设备设施。
- 5.2.5 应有能够展示其代表的具有民族特征土特产展示区域及设施，并展示当地土特产。
- 5.2.6 应具备经营符合其民族特色的休闲、康体、婚宴、酒吧等经营项目的场所、设施、设备和经营能力。
- 5.2.7 考虑接待规模和需求。需要提供不同的设施和服务，如无障碍设施、休息区、桌椅、吧台、音乐舞台、投影仪、无线网络等，以满足不同客户的需求。

5.3 标识标牌

- 5.3.1 标识标牌的设置和设计应当醒目，并符合 GB/T 10001.1 和 GB/T 10001.2 的相关规定。
- 5.3.2 主要路口导向标识应该能够准确、清晰地指示客人前方的道路和目的地信息。
- 5.3.3 主要路口导向标识应该使用具有地方特色和文化内涵的材料和设计，例如当地特色材料、风格、文化元素、民族语言文字元素等，以遵循和体现饭店所处地区的风俗民情和文化传承。
- 5.3.4 导向标识的摆放位置应当醒目。
- 5.3.5 公共区域紧急出口标识应该使用醒目的颜色和标注明确的指示信息。

6 生态环境

6.1 一般要求

- 6.1.1 饭店自然生态环境应当良好，周边无污染。
- 6.1.2 饭店周边无生产性、施工性噪音污染。
- 6.1.3 饭店水源及周边水源无污染。

6.2 环境保护

- 6.2.1 建筑、装饰、标识标牌及景观用品材料应符合相关环保要求。
- 6.2.2 产生的垃圾应当进行分类，并且对其进行合理处理。
- 6.2.3 生活污水应排入当地排污管网或集中收集处理后进行排放，并符合 GB 8978 的规定。
- 6.2.4 用品应当倡导绿色环保，应该积极响应绿色消费的理念。
- 6.2.5 不主动提供一次性餐具和用品。
- 6.2.6 倡导采用清洁能源。

6.3 卫生要求

- 6.3.1 住宿场所卫生应符合 GB 9663 的相关规定。
- 6.3.2 室内空气质量条件应符合 GB/T 18883 的相关规定。
- 6.3.3 公共区域应设置分类垃圾箱，箱体保持整洁，垃圾及时清运不过夜。
- 6.3.4 饭店内外环境卫生和物品摆放应保持整洁整齐规范。
- 6.3.5 饭店应保持空气清新，无异味、清洁、整齐。
- 6.3.6 应当配备防鼠、防蛇、防苍蝇，防蚊虫的设施。
- 6.3.7 室内外应栽培植物。

7 安全要求

7.1 一般要求

- 7.1.1 应明确安全管理负责人。
- 7.1.2 应建立完善的安全管理制度和措施，包括消防措施、防盗防火防爆、应急处理等安全措施。
- 7.1.3 应建立应对突发事件的机制和流程，对客人提供及时有效的信息、安全保护和救援服务。

7.2 饮食安全

- 7.2.1 提供的饮用水（包括自备水源和二次供水）质量应符合 GB 5749 的规定。
- 7.2.2 食（饮）具卫生消毒应符合 GB 14934 的相关规定。
- 7.2.3 饭店提供的预制菜食品应该具有详细的标签说明，包括食品名称、生产日期、保质期等信息。
- 7.2.4 饭店应设置食品安全专业检测人员，对食品贮存和加工环节进行监督和检测，确保食品的卫生安全。

7.2.5 饭店应该提升员工的食品安全意识，进行规范化、标准化的操作培训，加强自身对餐饮食品安全监管的管理和监督工作，以确保客人的安全和健康。

7.2.6 应建立食品及食材进出台帐制度，来源可追溯。

7.3 消防安全

7.3.1 消防设施、设备的配备和设置应符合 GB50016 的规定，并通过消防部门验收。

7.3.2 应有紧急照明，安全通道保持畅通。

7.3.3 客房及出口处显著位置应设置应急疏散图及说明。

7.3.4 定期开展防火、防盗巡查检查。

7.3.5 应定期对员工进行消防知识培训、组织消防演练。

7.4 设施安全

7.4.1 电器产品、电线和电工应该符合国家标准，确保其质量和安全性。

7.4.2 使用合格的燃气具。并且应符合国家标准，并检验合格。

7.4.3 设备设施应制定巡检制度并定期巡检，做好巡检记录，及时发现并排除安全隐患。

8 服务与管理

8.1 一般要求

8.1.1 不应该因为顾客的种族、民族、地区、性别等个人特征的差异而歧视或者优待某一个特定的群体，应该做到一视同仁。

8.1.2 尊重顾客的民族习俗，不损害民族尊严。

8.1.3 饭店高层管理人员能参与接待，可根据顾客需求提供行程规划、活动安排等管家式服务。

8.1.4 能够为顾客提供中国民族文化风情体验服务。

8.1.5 应提供方便顾客的问询、预订、休闲体验、离店等各类服务，以满足客人正常需求。

8.1.6 宜设立独立域名的公众号，数据更新及时；能提供互联网接入服务，主要场地无线网络全覆盖。

8.2 服务人员

8.2.1 仪容仪表端庄、举止大方得体，宜穿着具有当地民族特色服饰。

8.2.2 遵守职业道德，对客人礼貌、热情、友好，能够掌握服务的基本技能，提供细致、周到、热情的服务。

8.2.3 应熟悉当地民族文化，接受消防、安全、卫生、旅游等方面的基本技能培训。

8.2.4 宜以当地居民为主，应持有健康证，每年进行健康检查，持证上岗。

8.2.5 根据顾客需要，可用多种语言或借助翻译设备进行接待服务。

8.3 中国民族文化建设

8.3.1 积极培育和践行社会主义核心价值观，制定社会主义核心价值观教育和培训计划并严格实施，制作和装饰宣扬社会主义核心价值观宣传物品，倡导践行社会主义核心价值观实际活动。

8.3.2 饭店可以将传统的中华料理和地方特色菜肴与现代化的烹饪技术相结合，创新出独具特色的菜品。

8.3.3 菜品里渗透民俗文化、历史文化等元素，使其更具有文化魅力。

8.3.4 饭店可以在餐桌服务中，为客人们提供传统的茶艺表演。

8.3.5 饭店可以营造具有中国传统文化氛围的用餐环境，如使用精美的文房四宝、挂画、民族乐器、民族图腾、书法等代表民族主题文化的饰品和物品。

8.3.6 服务人员可使用具有民族特色的迎宾仪式或迎宾用语，既彰显了尊重客人的态度，也体现了民族传统文化的独特魅力。

8.3.7 饭店可以邀请专业的民族音乐家现场演奏，或者使用中国传统音乐作为背景音乐。

8.3.8 饭店可以邀请专业的厨艺大师、面点师等现场表演，让客人们亲眼看到中国传统美食制作的技艺和精髓。

8.3.9 饭店可以为客人提供中国民族文化的特色读物。

8.4 管理

8.4.1 应与当地社区和居民保持良好的邻里关系。

8.4.2 应积极参与当地公益事业或公益活动。

8.4.3 应定期对服务人员进行教育培训。

8.4.4 应公布投诉电话，有顾客投诉处理机制及服务质量监督机制。

8.4.5 应制定服务质量管理制度并实施。

8.4.6 应制定安全保卫制度并实施。

8.4.7 应制定设施设备管理制度并实施。

8.4.8 应制定环境卫生管理制度并实施。

8.4.9 应制定突发事件处理应急预案。

8.4.10 应制定投诉处理制度并实施。

9 评价

9.1 分类

9.1.1 根据分值，评价分为中国民族饭店、中国民族饭店示范单位和中国民族饭店标杆单位三类。

9.1.2 符合文本第4章基本要求且经营时间一年以上的企业可申请参加民族饭店评价。

9.1.3 符合本文件中第4章基本要求且经营时间两年以上的单位可申请参加中国民族饭店示范单位的评价。

9.1.4 符合本文件中第4章基本要求且经营时间三年以上的单位可申请参加中国民族饭店示范单位的评价。

9.2 申请与废止

9.2.1 企业可根据自身条件自愿进行申报。中国及民族饭店、示范单位和标杆单位申请表见附录A。

9.2.2 民族饭店通过评价后，如饭店运营中发生重大安全责任事故，所授予中国民族饭店称号将立即取消，民族饭店标识不能继续使用。

9.2.3 中国民族饭店标识使用期为三年，三年期满应复核评价。

9.3 评价方法

9.3.1 评价项目分为必备项目（见附录表B1）和评分项目（见附录表B2）两部分，必备项目评价结果为“符合”方可参与评分项目评价。

9.3.2 评分项目共3项，满分300分；设施条件要求110分、生态环境要求40分、服务与管理150分。

9.3.3 必备项目评价结果为“符合”，且评分项目得分210分以上的单位可评为中国民族饭店；必备项目评价结果为“符合”，且评分项目得分240分以上的单位可评为中国民族饭店示范单位；必备项目评价结果为“符合”，且评分项目得分270分以上的单位可评为中国民族饭店标杆单位。

9.3.4 评分细则按附录B的规定。

附录 A (资料性) 中国民族饭店评定申请表

以下由申请评定单位填写
<p>一、基本情况</p> <p>1、单位名称：_____</p> <p>2、法定代表人姓名：_____</p> <p>3、联系人姓名：_____；联系电话：_____</p> <p>4、地址：_____</p> <p>5、地理位置：<input type="checkbox"/> 位于历史文化街区 <input type="checkbox"/> 位于旅游景区 <input type="checkbox"/> 位于少数中国民族村落 <input type="checkbox"/> 位于乡村旅游区</p> <p><input type="checkbox"/> 位于城市中心 <input type="checkbox"/> 位于城市周边或旅游交通沿线</p> <p>6、工商营业执照编号：_____；税务登记证编号：_____</p> <p>7、所属经济类型：内资企业：<input type="checkbox"/> 国有 <input type="checkbox"/> 私营 <input type="checkbox"/> 联营 <input type="checkbox"/> 股份合作 <input type="checkbox"/> 有限责任 <input type="checkbox"/> 其他 外资企业：<input type="checkbox"/> 外商投资 <input type="checkbox"/> 港澳台商投资</p> <p>8、经营者中有少数中国民族居民_____人</p> <p>二、设施情况：</p> <p>1、开业时间：_____总投资额：_____</p> <p>2、总占地面积：_____总建筑面积：_____庭园面积：_____</p> <p>3、停车场：<input type="checkbox"/> 专用停车场面积：_____ <input type="checkbox"/> 周边设有停车场，停车场距饭店距离：_____</p> <p>4、客房数量：_____间；单栋建筑最多客房数量：_____间</p> <p>三、经营情况：</p> <p>1、上年营业收入：_____纳税额：_____</p> <p>2、平均住房率：_____平均房价：_____</p> <p>3、上年累计接待人数：_____</p> <p>四、员工状况</p> <p>管理人员人数：_____员工人数：_____</p>
<p>申请评定项目：<input type="checkbox"/> 中国民族饭店 <input checked="" type="checkbox"/> 中国民族饭店示范单位 <input checked="" type="checkbox"/> 中国民族饭店标杆单位</p> <p>填写人姓名：_____联系电话_____总经理(签名)</p>
<p>申请评定单位(公章)</p> <p>申请日期：_____年_____月_____日</p>

附录 B（规范性）评定细则

附录 B1 必备项目检查表

表 B1 必备项目检查表

序号	项目	是否达标
1	基本要求	
1.1	具备独立法人资格	
1.2	依法取得特种行业许可证、食品经营许可证以及经营所必备的各类证件	
1.3	经营者在三年内未出现违规、违纪行为，信用良好。	
1.4	正式开业 1 年以上，且三年内未发生责任事故。	
1.5	保证建筑 and 设施的质量安全，经营者必须遵守国土、建设、消防、旅游、卫生、环境保护等法律法规的相关要求。	
1.6	少数民族区域饭店从业人员不少于 2 名以中国当地少数民族为主。	
2	设施	
2.1	建筑	
2.1.1	饭店所处建筑物为可作为饭店经营的合法建筑，且具备不低于三年的经营使用权限。	
2.1.2	建筑消防安全符合 GB50016 相关规定	
2.1.3	建筑物室内外装修采用环保材料，环保要求符合国家有关规定	
2.1.4	建筑特征应当主要包括传统中式建筑风格、本土少数民族建筑风格。	
2.2	厨房	
2.2.1	位置合理、布局科学，传菜路线不与非餐饮公共区域交叉	
2.2.2	厨房与餐厅之间，采取有效的隔音、隔热和隔气味措施。进出门自动闭合	
2.2.3	墙面满铺瓷砖，用防滑材料满铺地面，有地槽	
2.2.4	冷菜间、面点间独立分隔，有足够的冷气设备。冷菜间内有空气消毒设施和二次更衣设施	
2.2.5	粗加工间与其它操作间隔离，各操作间温度适宜，冷气供给充足	
2.2.6	应有必要的冷藏、冷冻设施，生熟食品及半成品分柜置放，有干货仓库	
2.2.7	洗碗间位置合理，配有洗碗和消毒设施	

2.2.8	应有专门放置临时垃圾的设施并保持其封闭,排污设施(地槽、抽油烟机和排风口等)保持清洁通畅	
2.2.9	采取有效的消杀蚊蝇、蟑螂等虫害措施	
2.2.10	应有食品留样送检机制	
2.3	餐饮	
2.3.1	应布局合理、装饰设计格调一致,且具有鲜明的民族主题风格	
2.3.2	菜单及饮品单应装帧精致,完整清洁,出菜率不低于90%	
2.3.3	餐具应按民族风俗习惯成套配置,无破损,光洁、卫生	
2.3.4	餐厅的菜品部分食材选择要有当地食材特色。	
2.3.5	主要菜品内应有体现中国民族文化特色的特色菜。	
2.4	客房(如无客房服务此项可忽略)	
2.4.1	70%客房的面积(不含卫生间)应不小于20m ²	
2.4.2	装修高档。应有舒适的软垫床,配有写字台、衣橱及衣架、茶几、座椅或沙发、床头柜、全身镜、行李架等家具,布置合理。所有电器开关方便宾客使用。室内满铺高级地毯,或优质木地板或其他高级材料。采用区域照明,且目的物照明效果良好	
2.4.3	客房门能自动闭合,应有门窥镜、门铃及防盗装置。客房内应在显著位置张贴应急疏散图及相关说明。	
2.4.4	客房内应有装修良好的卫生间。有抽水恭桶、梳妆台(配备面盆、梳妆镜和必要的盥洗用品)、有浴缸或淋浴间,配有浴帘或其它防溅设施。采取有效的防滑措施。采用高档建筑材料装修地面、墙面和天花,色调高雅柔和。采用分区照明且目的物照明效果良好。有良好的低噪音排风设施,温湿度与客房适宜。有110/220V不间断电源插座、电话副机。配有吹风机。24h供应冷、热水,水龙头冷热标识清晰。所有设施设备均方便宾客使用	
2.4.5	客房内应有饭店专用电话机,可以直接拨通或使用预付费电信卡拨打国际、国内长途电话,并备有电话使用说明和所在地主要电话指南	
2.4.6	应有彩色电视机,画面和音质良好。播放频道不少于16个,备有频道目录	
2.4.7	应有防噪音及隔音措施,效果良好	
2.4.8	应有内窗帘及外层遮光窗帘,遮光效果良好	
2.4.9	应有至少两种规格的电源插座,电源插座应有两个以上供宾客使用的插位,位置合理,并可提供插座转换器。	

2.4.10	应有配备文具用品。配有服务指南、住宿须知、所在地旅游资源信息和旅游交通图等。可提供与住店宾客相适应的书报刊。	
2.4.11	床上用棉织品（床单、枕芯、枕套、被芯、被套及床衬垫等）及卫生间针织用品（浴巾、浴衣、毛巾等）材质较好、柔软舒适。	
2.4.12	客房、卫生间应每天全面整理一次，每日或应宾客要求更换床单、被套及枕套，客用品和消耗品补充齐全，并应宾客要求随时进房清理。	
2.4.13	应提供互联网接入服务，并备有使用说明，使用方便。	
2.4.14	应提供客衣干洗、湿洗、熨烫服务，可在24h内交还宾客。可提供加急服务	
2.4.15	应18h提供送餐服务。有送餐菜单和饮料单，送餐菜式品种不少于8种，饮料品种不少于4种，甜食品种不少于4种，有可挂置门外的送餐牌。	
2.4.16	应提供留言及叫醒服务。	
2.4.17	应提供宾客在房间会客服务，可应宾客要求及时提供加椅和茶水服务。	
2.4.18	客房内应备有擦鞋用具，并提供擦鞋服务。	
2.5	公共设施	
2.5.1	饭店室外环境整洁美观	
2.5.2	应有足够泊位的停车场。并提供相应的服务	
2.5.3	3层以上（含3层）建筑物应有数量充足的高质量客用电梯，轿厢装修高雅。配有服务电梯	
2.5.4	主要公共区域应有男女分设的间隔式公共卫生间，环境良好	
2.5.5	应有能够展示其代表的具有民族特征土特产展示区域及设施，并展示当地土特产。	
2.5.6	应有公用电话	
2.5.7	应有应急照明设施和有应急供电系统	
2.5.8	主要公共区域有闭路电视监控系统	
2.5.9	走廊及电梯厅地面应满铺地毯或其他高档材料，墙面整洁、有装修装饰，温度适宜、通风良好、光线适宜。紧急出口标识清楚醒目，位置合理，无障碍物。有符合规范的逃生通道、安全避难场所	
2.5.10	应有无障碍设施、公共休息区及无线网络。	
2.6	标识标牌	
2.6.1	标识标牌的设置和设计应当醒目，符合GB/T1001.1和GB/T1001.2的相关规定。	
2.6.2	主要路口导向标识应该准确、清晰的指示道路和目的地信息。	

2.6.3	导向标识的摆放位置应当醒目。	
2.6.4	公共区域紧急出口标识应该使用醒目的颜色和标注明确的指示信息。	
3	生态环境	
3.1	一般要求	
3.1.1	自然生态环境良好，周边无污染。	
3.1.2	周边无生产性、施工性噪音污染。	
3.1.3	饭店水源及周边水源无污染。	
3.2	环境保护	
3.2.1	产生的垃圾应进行分类处理。	
3.2.2	生活污水应排入当地排污官网或集中收集处理后进行排放，符合 GB8978 的规定。	
3.2.3	不主动提供一次性餐具和用品，倡导绿色环保，积极响应绿色消费的理念。	
3.3	卫生要求	
3.3.1	住宿场所应符合 GB9663 的相关规定。	
3.3.2	室内空气质量条件应符合 GB/T18883 的相关规定	
3.3.3	公共区域应设置分类垃圾箱，箱体保持整洁，垃圾及时清运不过夜。	
3.3.4	应配备防鼠、防蛇、防苍蝇、防蚊虫的设施	
4	安全要求	
4.1	一般要求	
4.1.1	应明确安全负责人。	
4.1.2	应建立完善的安全管理制度和措施，保护消防措施、防盗防火防爆、应急处理等安全措施。	
4.1.3	应建立对突发事件处理机制，对客人提供及时有效的信息、安全保护和救援服务。	
4.2	饮食安全	
4.2.1	提供的饮用水（包括自备水源和二次供水）质量应符合 GB5749 的规定	
4.2.2	食（饮）具卫生消毒应符合 GB14934 的相关规定	
4.2.3	饭店提供的预制菜食品应具有详细的标签说明，包括食品名称、生产日期、保质期等信息。	

4.2.4	饭店应设置食品安全专业检测人员，对食品储存和加工环节进行监督和检测，确保食品的卫生安全。	
4.2.5	应建立食品及食材进出台账制度，来源可追溯。	
4.3	消防安全	
4.3.1	消防设施设备的配备和设置应符合 GB50016 的规定，并通过消防部门验收。	
4.3.2	应有紧急照明，安全通道保持畅通。	
4.3.3	定期开展防火、防盗巡查检查。	
4.3.4	应定期对员工进行消防知识培训，组织消防演练。	
4.4	设施安全	
4.4.1	电器产品、电线和电工应符合国家标准，确保质量和安全性。	
4.4.2	使用合格的燃气具，应符合国家标准，并检验合格。	
4.4.3	设备设施应制定巡检制度并定期巡检，做好巡检记录，及时发现并排除安全隐患。	
		总体是否达标结论

B2 评分项目评分表

表B2评分项目评分表

序号	评定项目	要求	标准分			实际得分
			大项 分值	分项 分值	小项 分值	
1	设施条件		110			
1.1	建筑			25		
1.1.2		建筑物外观、室内装饰和布局风格采用符合中国民族文化特征的设计方式，视觉效果民族特色突出。			5	
1.1.3		建筑物体量、高度、造型、色彩等方面按照其代表的民族风格统一设计。			5	
1.1.4		建筑物外观需体现其代表的民族主题文化特征。			5	
1.1.5		室内外装修采用绿色环保材料，采用低碳节能措施。			5	
1.1.6		室内外装修应包含体现其代表的民族主题文化元素。			5	
1.2	餐饮			25		
1.2.1		餐厅及包厢应有中国中国民族特色。			5	
1.2.2		餐厅的菜单、餐具、台布、口布桌卡等应当具备鲜明的中国民族特色视觉效果。			5	
1.2.3		餐厅的菜品部分食材选择要有当地食材特色。			5	
1.2.4		餐厅的菜品成品色泽、香味、形状、装饰等应体现中国民族文化特色。			5	

序号	评定项目	要求	标准分			实际得分
			大项 分值	分项 分值	小项 分值	
1.2.5		餐厅主要菜品内应有体现中国民族文化特色的特色菜。			5	
1.3	客房			25		
1.3.1		有不少于40间(套)客房可供出租。			4	
1.3.2		有不少于20间(套)客房可供出租			4	
1.3.3		有客房可供出租			4	
1.3.4		客房装饰、布局、陈设应具有民族主题特色			5	
1.3.5		客房应配备必要的符合民族特色的家具,方便使用。			4	
1.3.6		客房应配备介绍民族风俗、民族文化、民族特色产品、具有民族特点的旅游景区等宣传民族特色的宣传品。			4	
1.4	公共设施			25		
1.4.1		公共区域整体布局应具有民族特色,符合其代表的民族文化特征要求。			5	
1.4.2		应有布局合理的公共卫生间,设置规范不低于 GB/T 18973—20016 中 AA 级规定,且卫生间装修风格具有明显的民族风格。			3	
1.4.3		应有摆放或装饰其代表的具有明显民族特征的装饰品、艺术品或功能性物品。			4	
1.4.4		配备能够播放其代表的具有民族特征的背景音乐或视频资料的设施设备,并在营业期间播放具有民族主题文化的背景音乐或视频资料。			3	
1.4.5		有能够展示其代表的具有民族特征土特产展示区域及设施,并展示当地土特产。			3	
1.4.6		具备经营符合其民族特色的休闲、康体、婚宴、酒吧等经营项目的场所、设施、设备和经营能力。			4	
1.4.7		考虑接待规模和需求,能够提供不同的设施和服务,如休息区、座椅、吧台、音乐舞台、投影仪、无线网络等以满足不同客户需求。			3	
1.5	标识标牌			10		
1.5.1		标识标牌的设置和设计应当醒目,且符合民族特色视觉效果。			5	
1.5.2		主要路口导向标识应该使用具有地方特色和文化内涵的材料和设计,例如当地特色材料、风格、文化元素等,以遵循和反应饭店所处地区的风俗民情和文化传承。			5	
2	生态环境		40			
2.1	一般要求			15		
2.1.1		周边环境优美,饭店水源及周边水源无污染。			5	
2.1.2		所在地区空气质量良好,饭店周边无空气污染源。			3	
2.1.3		应提供环境优美的休闲空间,室内或庭院应有绿色植物景观布置,植物与环境配置合理。			3	
2.1.4		无生产性、施工性噪音污染,环境噪音达到 GB 3096 中 1 类环境功能区标准。			4	
2.2	环境保护			25		

序号	评定项目	要求	标准分			实际得分
			大项 分值	分项 分值	小项 分值	
2.2.1		建筑、装饰、标识标牌及景观用品材料在符合相关环保要求的前提下优先采用绿色环保材料。			5	
2.2.2		倡导绿色食品，优先采用有机种植、绿色种植食材。			5	
2.2.3		提高员工环保意识，定期组织环保方面培训，制定有关节能减排、循环经济、低碳环保相关措施。			5	
2.2.4		用品应当倡导绿色环保，应该积极响应绿色消费的理念。			4	
2.2.5		不主动提供一次性餐具和用品。			3	
2.2.6		倡导采用清洁能源。			3	
3	服务与管理		150			
3.1	一般要求			30		
3.1.1		不应该因为顾客的种族、中国民族、地区、性别等个人特征的差异而歧视或者优待某一个特定的群体，应该做到一视同仁。			5	
3.1.2		尊重顾客的民族习俗，不损害民族尊严。			5	
3.1.3		饭店高层管理人员能参与接待，可根据顾客需求提供行程规划、活动安排等管家式服务。			5	
3.1.4		能够为顾客提供中国中国民族文化风情体验服务。			5	
3.1.5		应提供方便顾客的问询、预订、休闲体验、离店等各类服务，以满足客人正常需求。			5	
3.1.6		宜设立独立域名的公众号，数据更新及时；能提供互联网接入服务，主要场地无线网络全覆盖。			5	
3.2	服务人员			25		
3.2.1		仪容仪表端庄、举止大方得体，宜穿着具有当地中国民族特色服饰。			5	
3.2.2		遵守职业道德，对客人礼貌、热情、友好，能够掌握服务的基本技能，提供细致、周到、热情的服务。			5	
3.2.3		应熟悉当地中国民族文化，接受消防、安全、卫生、旅游等方面的基本技能培训。			5	
3.2.4		宜以当地居民为主，应持有健康证，每年进行健康检查，持证上岗。			5	
3.2.5		根据顾客需要，可用多种语言或借助翻译设备进行接待服务。			5	
3.3	中国中国民族文化 文化建设			50		
3.3.1		积极培育和践行社会主义核心价值观，制定社会主义核心价值观教育和培训计划并严格实施，制作和装饰宣扬社会主义核心价值观宣传物品，倡导践行社会主义核心价值观实际活动。			5	
3.3.2		饭店可以将传统的中华料理和地方特色菜肴与现代化的烹饪技术相结合，创新出独具特色的菜品。			5	
3.3.3		菜品里渗透民俗文化、历史文化等元素，使其更具有文化魅力。			5	
3.3.4		可以在餐桌服务中，为客人们提供传统的茶艺表演或民俗文化表演。。			5	
3.3.5		可以营造具有中国传统文化氛围的用餐环境，如使用精美的文房四宝、挂画、中国民族乐器、民族图腾、书法等代表民族主题文化的饰品和物品。			5	

序号	评定项目	要求	标准分			实际得分
			大项 分值	分项 分值	小项 分值	
3.3.6		服务人员可使用具有民族特色的迎宾仪式或迎宾用语，既彰显了尊重客人的态度，也体现了民族传统文化的独特魅力。			5	
3.3.7		可以邀请专业的中国民族音乐家现场演奏，或者使用中国传统音乐作为背景音乐。			5	
3.3.8		可以邀请专业的厨艺大师、面点师等现场表演，让客人们亲眼看到中国传统美食制作的技艺和精髓。			5	
3.3.9		饭店可以专门设置一个区域，用来展示中国传统的民间工艺品、服饰、武术等。			5	
3.3.10		可以为客人提供中国中国民族文化的特色读物。			5	
3.4	管理			45		
3.4.1		应与当地社区和居民保持良好的邻里关系。			5	
3.4.2		应积极参与当地公益事业或公益活动。			4	
3.4.3		应定期对服务人员进行教育培训。			5	
3.4.4		应公布投诉电话，有顾客投诉处理机制及服务质量监督机制。			4	
3.4.5		应制定服务管理制度并有效实施。			5	
3.4.6		应制定安全保卫制度并有效实施。			5	
3.4.7		应制定设施设备管理制度并有效实施。			5	
3.4.8		应制定环境卫生管理制度并有效实施。			4	
3.4.9		应制定突发事件处理应急预案。			4	
3.4.10		应制定投诉处理制度。			4	
总得分						