

吉森会〔2019〕20号附件2:

省级森林康养人家评定表

森林康养人家 经营单位(经 营者)全称							
联系人		姓名:	电话:	电子信箱:	微信:		
从业资格	营业执照	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无		税务登记	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无		
	卫生许可	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无		消防许可	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无		
	特种行业许可	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无		其他许可	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无		
经营服务场地条件	经营区域	森林环境是否优良,绿化率(或森林覆盖率)是否大于30%			空气质量是否达到GB3095-2012规定I级要求		
		负氧离子是否达到每平方厘米1000个以上			景观特色是否突出,植物与环境配置是否得当,有特色、效果好,是否具有浓郁林区风情		
		接待区域面积是否达到500平方米以上,与接待能力相适应			经营服务场所是否按规定配备必要消防设施,有无安全隐患		
		是否远离地质灾害地带或低洼河边危险地方			对可能出现危险的地方是否设置警示标志		
	建筑	通道、楼道及游客集中场所是否符合消防安全要求			建筑布局是否科学合理		
		是否具有特色			是否采用砖木等乡土材料和环保材料		
		房屋结构是否坚固、良好			房屋是否通风良好、光线充足		
	环境	环境是否整洁无积水、污水、污物和异味			噪声质量是否达到GB3096相关规定		
		有无乱建、乱堆、乱放现象			周围有无放养家禽、家畜等情况		
		接待区域地面是否全部进行合理化处理			垃圾处理、污水及饮食油烟排放是否符合GB8978、GB18483相关规定		

		有无明显规范标志		字号牌匾文字书写是否规范、工整、醒目	
接待服务设施	总体要求	接待设施规模是否大于100平方米		设备设施是否舒适、方便、安全完好率100%	
		接待服务功能是否完善、齐备有无必要消防设施		各项设施设备是否符合国家环境保护要求，未造成环境污染和其他公害，未破坏自然资源	
	厨房	使用面积是否大于12平方米并与接待能力相适应		位置是否合理，距离垃圾临时存放点、公厕是否大于20米	
		地面是否已作硬化处理防滑、有地沟，易于冲洗		墙裙瓷砖是否高于1.5米	
		有无吊顶，顶棚是否防尘光洁、便于清扫		有无良好通风排烟设施饮食油烟是否达标排放	
		餐食加工流程是否合理		初加工间、烹调间、凉菜间是否独立分设并符合卫生要求	
		凉菜间是否有足够冷气设备和必要设备		餐（饮）具洗涤池、清洗池、消毒池及蔬菜清洗池、肉类清洗池是否独立分设并符合卫生要求	
		有无消毒专用设备		有无充足冷藏、冷冻设施	
		清洗、切配、烹调、凉菜制作及餐具、工具洗涤与消毒设施和场所是否符合国家相关餐饮业管理规定和标准要求		洗涤剂是否符合GB14930.2规定	
		污水排放设施是否达标		密闭废弃物存放容器是否保持外部整洁	
	餐厅	餐厅使用面积是否大于30平方米		餐食是否具有浓郁森林、地方特色	
		餐厅地面是否已作硬化处理防滑，清洁，易于清洗		餐厅位置是否合理采光通风是否良好	
		桌椅、用具、餐具、酒具、茶具等是否配套		就餐环境是否符合卫生要求	
	客房	有无必要家具设备、彩电		灯光照明是否充足采光、通风是否良好	

		标准客房有无独立卫生间 楼层有无公共卫生间		客房设备设施是否整洁	
	公厕	是否与接待能力及服务功能 相适应		设计是否合理 与周边环境和建筑风格相协调	
		男女厕所是否分设, 有无醒目标 志, 是否符合 GB/T10001.1 规定		采光、通风、照明条件是否良好	
		有无手纸框、洗手池(配备洗涤 品)、镜台等辅助设施		有无除臭设施, 无异味	
		是否环境整洁、设施洁净 无污垢、无堵塞、无蚊蝇滋生		有无有效粪便处理设施	
	通用 要求	给排水条件是否齐备通畅		饮用水是否符合 GB5749 规定	
		有无防蝇、防鼠、防虫以及处理 垃圾措施和设施, 垃圾桶 是否密闭加盖		有无食品库房和非食品库房	
经营 管理	依法 合规 经营	有无明确经营范围和经营方式		是否实行岗位责任制及 服务规范化	
		是否明示服务项目并明码标价		卧具是否一客一换	
	食品 卫生 制度 执行	有无健全的卫生管理制度 并设专人负责卫生工作		是否建立食品台帐, 各种原料、辅 料、调料是否符合现行有效的产品 标准或国家有关规定及要求	
		加工食品是否煮熟煮透		隔餐食品是否冷藏存放	
		生品、熟品是否 分别加工、存放		有无销售腐败变质、含有毒有害等 不符合卫生要求食品	
		食(饮)具洗消保洁是否符合 GB14934 规定		是否使用一次性餐具	
	安全 消防 制度 执行	是否建立健全安全管理制度 和应急预案		有无必要消防设施, 是否按消防规 范配备灭火器	
		游乐设施是否符合 国家有关规定及安全要求		是否配备蛇药、虫咬、摔伤等 常用药品	
		是否配备照明应急设施		是否与“110”联动 与“120”建立绿色通道	

	从业人员	是否建立健全各项岗位责任制和服务质量标准		各岗位服务工作是否按服务操作规范要求提供规范化服务	
		员工有无传染性疾病和其他有碍食品卫生疾病		是否按规定定期进行健康检查，取得健康合格证	
		是否遵纪守法，遵守职业道德		是否诚实守信、爱岗敬业、尽职尽责、注重效率，服务热情周到	
		上岗人员有无统一着装并佩戴标志，穿着整洁 注意仪表仪容，使用礼貌用语		上岗人员有无留长指甲涂指甲油、戴首饰等现象	
		是否经过卫生知识培训合格持证上岗，熟练掌握岗位基本卫生知识		是否经过急救常识培训达到岗位要求	
其它基础设施	内部交通通达性		有无森林康养步道	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	公里
	供电保障		通讯保障		
	有无康乐体育设施	<input type="checkbox"/> 有（具体项目） <input type="checkbox"/> 无	有无医疗设施	<input type="checkbox"/> 有（具体项目） <input type="checkbox"/> 无	
	互联网络		有无无障碍设施	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	
管理现状与发展规划	有无康养设施建设规划	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	有无人才培养规划	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	
	森林康养设施建设规划投资	万元	人才培养规划投资人数	万元	人
	森林康养师	<input type="checkbox"/> 已有 <input type="checkbox"/> 规划	森林体验师	<input type="checkbox"/> 已有 <input type="checkbox"/> 规划	人 人
	森林康养服务规模（规划年服务人数）	人/年	森林康养规划产值	万元/年	
评审结论	<p>评委会主任签字：_____</p> <p style="text-align: right;">_____年 月 日</p>				