



餐馆评级介绍

检查服务部健康分部(Health Division of the Inspectional Services Department (ISD))每年至少检查所有餐馆和流动餐车一次，确定其遵守健康和卫生法典情况。从 2016 年 10 月 18 日起，此类检查将予以打分，并产生 A、B 或 C 评级。

检查如何打分？

每家餐馆在开始检查时均具有 100 分。检查员每次观察到违规即予扣分，并根据违规对公众的健康风险确定分数价值。在检查完成时统计分数。分数越高，餐馆在检查中的表现即越佳。

违规分为三类：

1. 食物来源重大违规，如未按安全温度保存食物，其具有较高的食物来源疾病风险，并扣罚 10 分。
2. 重大违规，如未对运到是食物张贴适当的标签和日期，扣罚 7 分。
3. 非重大违规，如未适当清洁墙面、天花板或其他无食物接触表面，扣罚 2 分。

每次违规事件导致一次扣罚。例如，若检查员观察到三(3)个自助餐物品未按安全温度保存，每个物品扣罚 10 分，从而导致扣减 30 分。

分数如何成为评级？

分数按照以下方法转换为评级：

- 94 至 100 分为 A。
- 81 至 93 分为 B。
- 80 或更低分为 C。

该转换的旨在遵守健康分部允许餐馆以最多三(3)次非重大违规通过检查的常规做法，并确保专为重大违规较少的餐馆保留较高评级。

若餐馆获得的分数很低，ISD 将采取必要的补充措施，最严重惩罚包括临时关闭餐馆。健康分部将与得分较低的餐馆合作，改进其做法，并保证遵守卫生法规。

何时对餐馆评级？

若餐馆在初次检查中获得 A 级评级，该评级被张贴在本市的网站上。若餐馆在初次检查中未获得 A 级评级，则在 30 日以内自动重新检查，并将重新检查中获得的评级张贴在网站上。若餐馆对重新检查中获得的评级不服，则其可付费进行非营业时间重新评级，此时，重新评级取代来自重新检查的评级。在计划的第一年，餐馆可选择是否将其评级现场张贴。在第一年之后，现场张贴为强制性。

对零售包装食品但并无堂吃服务的场所不予评级。

对分数较低的餐馆，将按下列方法增加检查(和评级)次数：

- 对评级为 A 的餐馆至少每年检查一次。
- 对评级为 B 的餐馆至少每六个月检查一次。
- 对评级为 C 的餐馆至少每三个月检查一次。

了解详情：

[餐馆的 A 至 C 评级指南](#)

[获得高级别：自我打分练习单](#)

[麻省食物处理场所卫生标准](#)