ICS 03.200

A 12

|  |
| --- |
|  |

T/CZLX

滁州市旅游行业协会团体标准

T/CZLX 1—2019

|  |
| --- |
|  |

皖东农家乐标准要求及评分细则

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

2019 - XX - XX发布

2019 - XX - XX实施

滁州市旅游行业协会   发布

前  言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由滁州市文化和旅游局提出。

本标准由滁州市旅游行业协会归口。

本标准主要起草单位：滁州市旅游行业协会、安徽省质量和标准化研究院、滁州学院。

本标准主要起草人：刘兴友、徐杰、凌俊杰、程鸣、王亚萍、晋秀龙。

皖东农家乐标准要求及评分细则

1. 范围

本标准规定了皖东农家乐的术语和定义、必备条件、主题特色项目、综合加分项目、服务评价管理、文化主题、申报及管理、分值及评定、退出机制。

本标准适用于在滁州市行政区域内经营的农家乐。

1. 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准

GB/T 17217 城市公共厕所卫生标准

GA 654 人员密集场所消防安全管理

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

农家乐

利用农村庭院、农林牧渔、田园景观和自然生态、乡村文化资源，为游客提供以农业、农村和农家乐体验为特色的观光、娱乐、劳作、修学、住宿、餐饮、购物等服务的经营实体。

皖东农家乐

以皖东地域特色文化为依托，利用蕴含皖东地域特色主题的农村庭院、农林牧渔、田园景观等资源，为游客提供突显皖东特色的，以农业、农村和农家乐体验为特色的观光、娱乐、劳作、修学、住宿、餐饮、购物等服务的农家乐。

1. 必备条件
   1. 经营要求

所在乡镇（街道）无高发地方病，3 年内无重大疫情。

经营应依法取得当地政府要求的相关证照，达到正常营业要求。

正常经营1年以上。

生活用水（包括自备水源和二次供水）应符合 GB 5749 要求。

食品来源、加工、销售应符合 GB 14881 要求。

卫生条件应符合 GB 16153、GB 14934、GB 9663、GB/T 17217 要求。

服务人员每年至少进行 1 次健康检查，必要时接受临时检查，上岗时应具有县级以上医疗或疾病预防控制机构出具的健康证明。

应公布文旅、市场监督、公安、卫健等部门及急救机构的投诉或者救助电话。

* 1. 场地要求

周边生态环境良好，具有浓郁的乡村风情和民俗特点。

建筑布局合理，配置得当。

庭院内卫生整洁，无乱建、乱堆、乱放现象。

庭院、小径、服务区域等硬化、绿化合理。

有导览图、标识牌，且位置合理，内容清晰。

距离污水池、垃圾场（站）、旱厕、禽畜饲养场所等污染源 500 m 以上。

占地面积不少于 8000 ㎡，用于接待的建筑面积不少于 1500 ㎡，接待区域地面全部进行了硬化绿化处理。

生态停车场 1 处，小车位不少于 20 个，大巴车位不少于 5 个。

* 1. 安全要求

房屋地址应远离污染源和地震断裂带、地下采空区、山区及丘陵区的滑坡段、悬崖边及崖底、泥石流和洪水沟口、水坝泄洪区等自然灾害易发地段。

房屋上空不得有架空的高压输电线路穿越，不得与生产和储存易燃、易爆、易辐射等物品的建筑物毗邻。

房屋建筑坚固、安全，并有效避免有害动物的侵入和栖息。

各类场所门锁等安全装置，供电系统的安全保护装置，防盗、救护、应急照明等设备，热水、电气、烹饪等设备完好有效。

标明清晰的逃生路线图，安全通道畅通。

安全管理制度健全，制定并落实游客安全事故以及突发事件应急预案。

夜间留宿游客的须有值班人员（特指提供住宿服务的农家乐）。

* 1. 消防要求

公众聚集场所消防安全应符合 GA 654 的要求。

室内装修、装饰采用不燃、难燃防火材料。

醒目放置消防器材，并定期检验、维修，保持完好有效。

易燃、易爆、易辐射等物品的储存和管理符合安全规定。

炉火、烟道等取暖设备与可燃物之间采取有效的防火、隔热措施。

经常检查、检测和保养厨房燃油、燃气管道、烟道等设施。

* 1. 环保要求

污水排放应符合 GB 8978 的要求。

无随意丢弃、堆放、焚烧垃圾和其他污染物现象；垃圾按照国家标准进行四种分类。

小规模禽畜散养应实现人畜分离。

无污染环境和破坏自然资源的现象。

* 1. 卫生要求

洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求。

食品卫生符合国家规定，餐饮场所的卫生条件应达到 GB 16153 规定的要求，餐饮服务配备消毒设施，不使用对环境造成污染的一次性餐具。

制定卫生制度和措施，定期进行卫生自查。

地面、墙壁、天花板、门窗、排水沟保持清洁和良好状况。

每天至少清除垃圾 1 次，及时清洗盛放垃圾的容器，并适时进行消毒。

员工定期更换衣帽，接触直接入口食品人员的工作衣帽每天更换并佩戴口罩。

定期除虫灭害，除虫灭害时对食品以及原料采取必要的保护措施。

* 1. 餐厅要求

环境整洁干净，采光、通风、照明良好。

地面经防滑处理，保持清洁、干燥、畅通。

餐厅内桌、椅、台等应保持清洁、完好，无破损。

有消毒、消灭蚊蝇等虫害的设备、工具。

一次性用餐应不少于 100 餐位。

餐具、酒具、茶具等器皿，无破损、油污、有消毒处理。

能提供具有皖东地方特色的风味菜肴、品种丰富，有明码标价的菜谱。

* 1. 食品要求

加工食品前应认真检查食品原料和辅料，腐败、变质或超过保质期的不得加工。

不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

凉菜应当使用专用工具、容器，用前消毒，用后洗净并保持清洁。

待加工食品与直接入口食品、原料与成品应分开存放，摆放在橱外、室外的成品须采取防蝇、防尘措施。

需要冷藏的熟制品应当冷却后再冷藏。

制作好的凉菜要当餐用完，现榨果蔬汁和水果拼盘要当餐供应。

有食品留样制度，有食品留样柜和留样记录。

提供的肉鱼蛋禽、蔬菜水果等以自种、自养或周边农户供应，符合绿色、有机、无公害。

海产品加工应使用专用工具、容器，加工时应避免可食部分受到污染；加工后至食用的间隔时间不得超过 1 h；生食海产品存放应使用保鲜膜分隔。

* 1. 厨房要求

厨房为独立的功能区，用无毒材料建成，地面硬化处理，防滑、有地沟（暗沟），易于清洗，墙面平整，墙面瓷砖墙裙不得低于 2 m，易清洗，无脱落。

大锅灶间、粗加工间、烹饪间、凉菜间、洗碗间应独立分开设置，食品与非食品、食品粗加工与制作分设或隔离。

餐（饮）具洗涤池、清洗池、消毒池设置合理，消毒卫生条件符合 GB 14934 的规定，蔬菜清洗池与肉类清洗池独立分设。

有冷藏、冷冻设备和餐具消毒设备，生熟食品分开贮藏。

食品原料和餐具分开清洗。

厨具按规定进行消毒，有完整的消毒记录。

有封闭存放临时垃圾的设施。

有防止蚊蝇、老鼠等害虫进入的措施。

排水口具有防止逆流、有害动物侵入以及臭味产生的装置。

通风设施完备，运行良好，油烟、热气能迅速排出。

* 1. 厕所要求

布局合理，与接待能力及服务功能相适应，与周边环境和建筑相协调；达到 A 级以上旅游厕所标准。

采光、通风、照明良好，厕所内设备、环境整洁，有防蚊蝇、除臭措施，无异味。

男女厕所分开设置，数量满足需要，冲洗设备完好有效，宜有残疾人专用的厕位。

具备辅助设施：手纸、手纸筐、挂衣钩、洗手池（配备洗涤品）。

有污水管道，符合当地改厕要求，防渗、防腐、密封，能有效处理粪便，污水达标排放。

* 1. 设施设备要求

配备电视机，有公用电话。

有展示地方文旅资源产品的显示设备。

有无线网络全覆盖，有网站或网页。

提供多功能充电服务，至少配备一个汽车充电桩。

备有必要的应急药品和简单急救器械，与医疗救援机构有合作机制。

* 1. 客房要求

距城市（含县城）20 km 以内的可不设住宿设施，与周边民宿业主有合作机制。

客房装修较好，配备有皖东地域特色的工艺品、美术品等。

游客人均居住面积不低于 8 ㎡；客房设有卫生间，有抽水恭桶或冲水便池、面盆、浴缸或淋浴等设备，并采取有效的防滑措施；24 h 供应冷热水。客房提供饮水服务，配备相应杯具；客房10间或 20 个床位以上。

房间照明良好，有电源插座、夜灯；配备桌椅、床头柜、衣架、电视机、冷暖空调；家具齐全，使用性能良好；门锁有暗销防盗设置。在显著位置张贴应急疏散图和相关说明。

客房、卫生间每天至少整理 1 次，并可根据游客要求随时整理。

床单、枕套、被套等床上用品均为合格产品，一客一换，或根据游客的要求更换。

有防蟑螂、蛇、老鼠、蚊蝇等措施。

* 1. 购物要求

设有旅游商品经营区，面积不少于 30 ㎡，商品应质量合格，明码标价，无欺诈行为。

有皖东农副土特产品、民间工艺品等，有体现皖东文化的旅游纪念品。

* 1. 服务要求

遵守法律法规，尊重社会公德和职业道德，诚实信用，公平交易。

尊重游客的宗教信仰和民族习惯。

对游客礼貌、友好、真诚、和睦，平等相待。

着装整洁，表情自然，举止得体，热情适度。

语言文明，表达清晰，使用普通话服务。

有服务操作规范，并按规范提供服务。

服务人员统一着装，得体、大方，服饰和配饰具有皖东地域文化元素。

员工定期更换衣帽，接触直接入口食品的人员工作衣帽每天更换。

掌握基本安全知识，具有使用安全设备的基本技能，能够在紧急情况下操作报警设备。

1. 主题特色项目
   1. 民居特色

主体建筑物风格突显一种皖东地域文化主题。

建筑设计、装修具有皖东地域文化内涵。

采用低碳清洁能源，体现绿色环保和循环经济理念。

如太阳能、地热能、水能、风能、生物能等。

* 1. 餐厅特色

装修风格具有皖东地域文化元素和氛围，凸显一种文化主题。

餐具、酒具、茶具等器皿设计应体现皖东地域文化特色元素。

灯光设计具有专业性和艺术感，能烘托就餐气氛，彰显雅致情调。

有影像或音乐设备，可播放本地风光片、民间节目与音乐。

* 1. 餐饮特色

早餐提供自制的农家早点以及地方小吃。

能提供具有皖东地域文化特色的风味菜肴，当地时令新鲜果蔬等加工制作的农家风味小吃。

有特色鲜明、享有较高知名度的招牌菜、面点和饮品。

能够根据游客的需求提供特殊餐饮，根据游客需求提供夜宵。

能提供自制品种在 6 个以上的皖东特色菜肴，能提供自制自创品种在 4 个以上的皖东农家风味小吃。

根据少数民族游客的饮食习惯提供符合其民族风味的基本菜肴。

* 1. 服务特色

以音像、图片、文字等方式展示和介绍当地的历史传说、风土人情以及本农家乐的特点。

有展示、介绍或售卖当地的特色农副产品、工艺品、纪念品等。

介绍本店提供的餐饮具有的特色及有关营养方面的知识。

提供物品寄存、旅游宣传册、旅行用品等服务。

能根据经营环境紧密结合当地主题特色设计多项旅游活动的，应此为主题从事经营。

如有特色疗养、养生、休闲、娱乐、健身、运动功能等。

提供 3 种以上参与性农（渔）事活动，农（渔）事活动包括：育苗、播种、栽培、插秧、除草、修剪、收割、施肥、养殖、垂钓、捕捞、放牧、饲养、采摘、挤奶、榨油、划船、农具制作、手工艺体验以及其他农（渔）事活动。

1. 综合加分项目
   1. 乡村旅游特色活动

乡村旅游活动项目与其他旅游点以及附近乡村旅游点之间具有较强的差异性。

乡村旅游活动具有充足的活动空间，能进行小型的民俗文化表演。

定期或不定期举办赏花采摘等活动。

定期或不定期举办赛事、民俗表演、庙会山会等活动。

* 1. 乡村旅游特色资源

建有民俗展示、农具展示、村史展览等场馆。

有兼具游览价值的果园、菜园、苗圃、茶园、养殖场、林场等。

有游览价值的山地、岛屿、河流、湖泊、峡谷、洞穴、湿地、温泉等。

有古民居建筑、古井、古桥、古牌坊、古建筑遗址等。

毗邻革命遗址、宗教遗存、名人故居等。

* 1. 游客构成

每年接待省外游客达到 50％以上。

每年接待一定数量的特殊游客。

如旅游团队、艺术写生、研学群体等。

* 1. 旅游项目荣誉

所在乡镇（街道、村、社区）是国家休闲农业与乡村旅游示范点农业旅游示范点或国家特色景观镇（村）。

* 1. 游客满意度（现场抽样调查）

满意度在 95％以上。

1. 服务评价管理

应建立质量投诉管理制度，设置投诉电话、投诉网页，并向客人公布。

对客人提出的投诉，未能当场处理的，准确记录投诉人姓名、投诉事由，调查核实情况，确定处理方法。对网上及电话投诉，应及时与投诉人联系，掌握客人投诉原因及要求。

投诉处理后，应及时回访，并做好相关记录。

定期对客人投诉原因及薄弱环节进行分析，找出发生或潜在发生质量问题的根本原因，采取纠正或预防措施以消除该根本原因，同时对改进情况进行跟踪。

1. 文化主题
   1. 醉翁文化主题
      1. 建筑与环境

建筑外观风格宜具有醉翁亭式建筑特色，布局一般为庭院式、古典园林式、亭台楼阁式等，各建筑物间有机融合。

外部环境和内里布局宜体现醉翁文化特色，内涵。

* + 1. 餐饮接待设施

餐厅装饰氛围、餐具菜单、包间名称等能体现醉翁文化元素。

菜肴具有突出的农家特色，并与当地的历史、文化相吻合，有不少于 10 种独家自创的特色菜肴，包括但不限于：醉翁亭记中的山肴类菜品、野蔌类菜品；“太守宴”“丰乐宴”“同乐宴”等宴席组合。

菜品应制成图片展示，“单一菜品”可展示菜品主料、辅料、调料、器皿、烹制工艺、出品名称、出品特点、出品寓意等相关文字说明；“宴席组合”宜展示组成菜品、食谱特点、宴席寓意、宴席摆台中心装饰、宴席餐器皿等相关文字说明。

餐厅命名宜含有醉翁文化元素，可择《醉翁亭记》的名句来定店名。

如：醉翁、丰乐、讓泉、九曲流觞、古梅、宝宋、峰回路转等和结合当地风光命名。

餐厅布草、装饰、牌匾亦可按宋代风情和欧阳修的铭文择选，楹联可自撰，可择句，可用原联。

1. 如：饮少辄醉、醉翁之意等。
2. 如：翁去八百载醉乡犹存，山行六七里亭影不孤；饮既不多缘何能醉，年犹未迈奚自称翁；酿泉为酒，泉香而酒洌，临溪而渔，溪深而鱼肥等等。
   * 1. 活动及娱乐设施

当地特色的农事参与、民俗文化或研学娱乐活动。包括但不限于：赋诗作画；石刻撰写；采摘、游船等。

* + 1. 服务人员

服务人员应了解一些宋代及欧阳修文化知识。

如：知晓欧阳修的文章，熟读《醉翁亭记》等名篇，及典故、成语、名句。

应统一着装，服装古朴大方，有宋代气息。

* 1. 大明文化主题
     1. 建筑与环境

建筑外观体现明代建筑风格特色；环境宜具有凤阳花鼓、凤画等地域文化特色。

* + 1. 大明文化元素

设计与大明文化主题相符的形象识别系统。

餐厅命名应含有大明文化元素。

餐厅布草、装饰可采用 “明代十二景”、“凤阳八景”、景区景观、朱元璋故事典故等背景氛围营造。

* + 1. 餐饮接待设施

餐厅装饰氛围、餐具、菜单、包间名称等能体现大明文化元素。

如“凤画”“花鼓”等。

菜肴具有突出的农家特色，并与当地的历史、文化相吻合，有不少于10种独家自创的特色菜肴，包括但不限于：御膳豆腐、珍珠翡翠白玉汤、鼓乡肘子、马娘娘菜等、洪武宴、千秋宴等宴席组合。

菜品应制成图片展示，“单一菜品”可展示菜品主料、辅料、调料、器皿、烹制工艺、出品名称、出品特点、出品寓意等相关文字说明；“宴席组合”应展示组成菜品、食谱特点、宴席寓意、宴席摆台中心装饰、宴席餐器皿等相关文字说明。

* + 1. 活动及娱乐设施

当地特色的农事参与、民俗文化或研学娱乐活动。包括但不限于：凤阳花鼓等特色演出活动、凤画创作、花鼓制作、玻璃器皿茶艺表演、采摘、手工制作、其他节庆活动等。

* + 1. 服务人员

服务人员应了解一些明代文化知识。

如：朱元璋典故、成语、名句等。

应统一着装，服装古朴大方。

* 1. 儒林文化主题
     1. 建筑与环境

宜以明清或《儒林外史》小说中载有的园林、茶楼、贡院、戏台、牌坊等建筑风格，反映儒林文化特征。

环境应展示儒林文化整体形象，以吴敬梓塑像、图画等形式营造儒雅的氛围。

* + 1. 餐饮接待设施

餐厅装饰氛围、餐具菜单、包间名称、茶具容器、碗具容器等能体现儒林文化元素。宜以《儒林外史》小说特色鲜明的人物形象等为图案。

餐厅命名应使用《儒林外史》系列故事或人物名等命名。

餐厅布草、装饰、牌匾突出儒林文化，立体展现《儒林外史》中的经典故事场景、人物。

菜肴具有突出的农家特色，并与当地的历史、文化相吻合，有不少于10种独家自创的特色菜肴，包括但不限于：儒林宴系列菜肴、全椒八大碗、管坝状元牛肉等。

菜品应制成图片展示，“单一菜品”可展示菜品主料、辅料、调料、器皿、烹制工艺、出品名称、出品特点、出品寓意等相关文字说明；“宴席组合”应展示组成菜品、食谱特点、宴席寓意、宴席摆台中心装饰、宴席餐器皿等相关文字说明。

* + 1. 活动及娱乐设施

当地特色的农事参与、民俗文化或研学娱乐活动。包括但不限于：儒林外史人物微雕、剪纸、采摘等。

* + 1. 服务人员

服务人员应了解一些儒林文化知识，及《儒林外史》的经典故事章节。

应统一着装，服装古朴大方。

* 1. 孝文化主题
     1. 建筑与环境

建筑风格以传统徽派或苏式民居建筑风格为基调，体现皖东天长独特地域文化。

环境应使用声像播放天长孝文化节系列活动，及其他反映孝亲文化的影视戏剧作品。

* + 1. 餐饮接待设施

餐厅装饰氛围、餐具菜单、包间名称等能体现孝文化元素。茶具容器、碗具容器应印制“松、竹、梅、兰”，突出传统儒家文化；针对寿宴的餐具应使用印制“福禄寿喜”图案。

外观及餐厅设计应以中国古代二十四孝之一的天长秦栏人朱寿昌弃官寻母事迹为内涵，以“福禄寿喜”的形式体现“千秋福地、地久天长”文化元素。

餐厅命名应含有孝文化元素。

公共区域和走廊应使用电子屏滚动、书画、图片系统展示经典名著释孝、古代贤达论孝、近代伟人论孝、社会主义核心价值观与孝、当代天长孝子等。

客房布草、装饰、牌匾等可采用千秋孝亲赋、朱寿昌千里寻母生平事迹等营造氛围。

菜肴具有突出的农家特色，并与当地的历史、文化相吻合，有不少于10种独家自创的特色菜肴，包括但不限于：巴子牛肉、樱桃肉、梅干菜烧黑鱼、天长卤鹅、千秋宴系列菜肴、孝母饼等。

菜品应制成图片展示，“单一菜品”可展示菜品主料、辅料、调料、器皿、烹制工艺、出品名称、出品特点、出品寓意等相关文字说明；“宴席组合”应展示组成菜品、食谱特点、宴席寓意、宴席摆台中心装饰、宴席餐器皿等相关文字说明。

应设置农产品展示区，展示芡实、大米、土鸡蛋、及其他特色水产品等。

应设置特色菜肴展示区，展示主打地方特色鲜明菜品。

* + 1. 活动及娱乐设施

当地特色的农事参与、民俗文化或研学娱乐活动。包括但不限于：孝子微雕制作、大鼓书、垂钓、采摘等。

* + 1. 服务人员

服务人员应了解一些孝文化知识，及《二十四孝》中故事情节。

统一着装，服装古朴大方。

1. 申报及管理
   1. 申报

申报皖东农家乐应取得安徽省四星级以上农家乐称号，评定采取业主自愿原则，由农家乐经营户向所在地县（市、区）文化和旅游局提出申请，逐级申报。县（市、区）进行初审，合格后，向滁州市文化和旅游局申报。

* 1. 管理

皖东农家乐评定复核3年一次。有效期内实行动态性监测。监测不合格的农家乐予以限期整改、降级或取消资质。被取消资质的农家乐，自取消之日起两年后方可重新申报。

1. 分值及评定
   1. 分值

总分 1000 分，其中基本分 600 分、特色分 300 分、加分项 100 分，分值分配见附录 A。

皖东农家乐 600 分以上，其中，基本分 400 分以上；精品皖东农家乐 800 分以上，其中，基本分 500 分以上。

* 1. 评定

滁州市文化和旅游局对县（市、区）符合申报条件的农家乐经营单位进行材料审核，实地勘察，综合评定，拟定初步评定意见，由市文化和旅游局联合相关市直部门批准。

1. 退出机制

皖东农家乐评定实行退出机制，经营过程中出现以下情况将取消资质：

1. 发生相关违法违规事件的；
2. 出现卫生、消防、安全等责任事故的；
3. 发生法律纠纷、经济损失、社会负面影响等重大投诉的；
4. 发生造成社会恶劣影响的其他事件；
5. 日常运营管理达不到或不符合相应标准要求的。
6. （规范性附录）  
   皖东农家乐评分表

皖东农家乐评分表见表 A.1。

* 1. 皖东农家乐评分表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查项目 | 最高  得分 | 分项  计分 | 分档  计分 |
| 1.必备条件 | | 600 |  |  |
| 1.1 | 经营要求 | 60 |  |  |
| 1.1.1 | 所在乡镇（街道）无高发地方病，3年内无重大疫情。 |  | 5 |  |
| 1.1.2 | 经营应依法取得当地政府要求的相关证照，达到正常营业要求。 |  | 10 |  |
| 1.1.3 | 正常经营1年以上。 |  | 10 |  |
| 1.1.4 | 生活用水（包括自备水源和二次供水）应符合 GB 5749 要求。 |  | 5 |  |
| 1.1.5 | 食品来源、加工、销售应符合 GB 14881 要求。 |  | 10 |  |
| 1.1.6 | 卫生条件应符合 GB 16153、GB 14934、GB 9663、GB/T 17217 要求。 |  | 5 |  |
| 1.1.7 | 服务人员每年至少进行1次健康检查，必要时接受临时检查，上岗时具有县级以上医疗或者疾病预防控制机构出具的健康证明。 |  | 10 |  |
| 1.1.8 | 公布文旅、市场监督、公安、卫健等部门及急救机构的投诉或者救助电话。 |  | 5 |  |
| 1.2 | 场地要求 | 70 |  |  |
| 1.2.1 | 周边生态环境良好，具有浓郁的乡村风情和民俗特点。 |  | 10 |  |
| 1.2.2 | 建筑布局合理，配置得当。 |  | 5 |  |
| 1.2.3 | 庭院内卫生整洁，无乱建、乱堆、乱放现象。 |  | 10 |  |
| 1.2.4 | 庭院、小径、服务区域等硬化、绿化合理。 |  | 5 |  |
| 1.2.5 | 导览图、标识牌位置合理，内容清晰，体现皖东地域文化特色。 |  | 10 |  |
| 1.2.6 | 距离污水池、垃圾场（站）、旱厕、禽畜饲养场所等污染源500 m以上。 |  | 10 |  |
| 1.2.7 | 占地面积不少于 8000 ㎡，用于接待的建筑面积不少于 1500 ㎡，接待区域地面全部进行了硬化绿化处理。 |  | 10 |  |
| 1.2.8 | 生态停车场1处，小车位不少于20个，大巴车位不少于5个。 |  | 10 |  |
| 1.3 | 安全要求 | 40 |  |  |
| 1.3.1 | 房屋地址应在远离污染源和地震断裂带、地下采空区、山区及丘陵区的滑坡段、悬崖边及崖底、泥石流和洪水沟口、水坝泄洪区等自然灾害易发生地段。 |  | 5 |  |
| 1.3.2 | 房屋上空不得有架空的高压输电线路穿越，不得与生产和储藏易燃、易爆、易辐射等物品的建筑物毗邻。 |  | 5 |  |
| 1.3.3 | 房屋建筑坚固、安全，并有效避免有害动物的侵入和栖息。 |  | 5 |  |
| 1.3.4 | 各类场所门锁等安全装置，供电系统的安全保护装置，防盗、救护、应急照明等设备，热水、电气、烹饪等设备完好有效。 |  | 10 |  |
| 1.3.5 | 标明清晰的逃生路线图，安全通道畅通。 |  | 5 |  |
| 1.3.6 | 安全管理制度健全，制定并落实游客安全事故以及突发事件应急预案。 |  | 5 |  |
| 1.3.7 | 夜间留宿游客的须有值班人员（特指提供住宿服务的农家乐）。 |  | 5 |  |

| 表A.1 （续） | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查项目 | 最高  得分 | 分项  计分 | 分档  计分 |
| 1.4 | 消防要求 | 25 |  |  |
| 1.4.1 | 公众聚集场所消防安全符合GA 654的要求。 |  | 5 |  |
| 1.4.2 | 室内装修、装饰采用不燃、难燃防火材料。 |  | 5 |  |
| 1.4.3 | 醒目放置消防器材，并定期检验、维护，保持完好有效。经常检查、检测和保养厨房燃油、燃气管道、烟道等设施。 |  | 5 |  |
| 1.4.4 | 易燃、易爆、易辐射等物品的储存和管理符合安全规定。 |  | 5 |  |
| 1.4.5 | 炉火、烟道等取暖设备与可燃物之间采取有效的防火、隔热措施。 |  | 5 |  |
| 1.5 | 环保要求 | 25 |  |  |
| 1.5.1 | 污水排放应符合GB 8978的要求。 |  | 5 |  |
| 1.5.2 | 无随意丢弃、堆放、焚烧垃圾和其他污染物现象；垃圾按照国家标准进行四种分类。 |  | 10 |  |
| 1.5.3 | 小规模禽畜散养应实现人畜分离。 |  | 5 |  |
| 1.5.4 | 无污染环境和破坏自然资源的现象。 |  | 5 |  |
| 1.6 | 卫生要求 | 50 |  |  |
| 1.6.1 | 洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.2 的要求。 |  | 5 |  |
| 1.6.2 | 食品卫生符合国家规定，餐饮场所的卫生条件应达到GB16153规定的要求，餐饮服务配备消毒设施，不使用对环境造成污染的一次性餐具。 |  | 5 |  |
| 1.6.3 | 制定卫生制度和措施，定期进行卫生检查。 |  | 10 |  |
| 1.6.4 | 地面、墙壁、天花板、门窗、排水沟保持清洁和良好状况。 |  | 5 |  |
| 1.6.5 | 每天至少清除垃圾1次，及时清洗盛放垃圾的容器，并适时进行消毒。 |  | 10 |  |
| 1.6.6 | 定期除虫灭害，除虫灭害时对食品及原料采取必要的保护措施。 |  | 5 |  |
| 1.6.7 | 员工定期更换衣帽，接触直接入口食品的人员工作衣帽每天更换并佩戴口罩。 |  | 10 |  |
| 1.7 | 餐厅要求 | 50 |  |  |
| 1.7.1 | 环境整洁、干净，采光、通风、照明良好。 |  | 5 |  |
| 1.7.2 | 地面经防滑处理，保持清洁、干燥、畅通。 |  | 10 |  |
| 1.7.3 | 餐厅内桌、椅、台等应保持清洁、完好，无破损。 |  | 5 |  |
| 1.7.4 | 有空气消毒、消灭蚊蝇等虫害的设备、工具。 |  | 5 |  |
| 1.7.5 | 一次性用餐应不少于100餐位。 |  | 10 |  |
| 1.7.6 | 餐具、酒具、茶具等器皿设计应体现皖东地域文化特色，无破损、油污、有消毒处理。 |  | 5 |  |
| 1.7.7 | 能提供具有皖东地域文化特色的风味菜肴、品种丰富，有皖东文化主题元素、明码标价的菜谱。 |  | 10 |  |
| 1.8 | 食品要求 | 55 |  |  |
| 1.8.1 | 加工食品前应认真检查食品原料和辅料，腐败、变质或超过保质期的不得加工。无回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。 |  | 10 |  |
| 1.8.2 | 待加工食品与直接入口食品、原料与成品应分开存放，摆放在橱外、室外的成品须采取防蝇、防尘措施。 |  | 10 |  |
| 1.8.2 | 需要冷藏的熟制品应当冷却后再冷藏。 |  | 10 |  |
| 1.8.3 | 凉菜应当使用专用工具、容器，用前消毒，用后洗净并保持清洁。 |  | 5 |  |
| 1.8.4 | 制作好的凉菜要当餐用完，现榨果蔬汁和水果拼盘应当餐供应。 |  | 5 |  |
| 1.8.5 | 有食品留样制度，有食品留样柜和留样记录。 |  | 5 |  |
| 1.8.6 | 提供的肉鱼蛋禽、蔬菜水果等以自种、自养或周边农户供应，符合绿色、有机、无公害。 |  | 5 |  |
| 1.8.7 | 海产品加工应使用专用工具、容器，加工时应避免可食部分受到污染；加工后至食用的间隔时间不得超过1小时；生食海产品存放应使用保鲜膜分隔。 |  | 5 |  |
| 1.9 | 厨房要求 | 45 |  |  |
| 1.9.1 | 厨房为独立的功能区，用无毒材料建成，地面硬化处理，防滑、有地沟（暗沟），易于清洗，墙面平整，墙面瓷砖墙裙不得低于2m；易清洗，无脱落。 |  | 5 |  |
| 1.9.2 | 大锅灶间、粗加工间、烹饪间、凉菜间、洗碗间应独立分开设置，食品与非食品、食品粗加工与制作分设或隔离。 |  | 5 |  |
| 1.9.3 | 餐（饮）具洗涤池、清洗池、消毒池设置合理，消毒卫生条件符合GB14934的规定，蔬菜清洗池、肉类清洗池独立分设。 |  | 5 |  |
| 1.9.4 | 有冷藏、冷冻设备和餐具消毒设备，生熟食品分开贮藏。食品原料和餐具分开清洗。 |  | 5 |  |
| 1.9.5 | 厨具按规定进行消毒，有完整的消毒记录。 |  | 5 |  |
| 1.9.6 | 有封闭的存放临时垃圾的设施。 |  | 5 |  |
| 1.9.7 | 有防止蚊蝇、老鼠等害虫进入的措施。 |  | 5 |  |
| 1.9.8 | 排水口具有防止逆流、有害动物侵入及臭味产生的装置。 |  | 5 |  |
| 1.9.9 | 通风设施完备，运行良好，油烟、热气能迅速排出。 |  | 5 |  |
| 1.10 | 厕所要求 | 30 |  |  |
| 1.10.1 | 布局合理，与接待能力及服务功能相适应，与周边环境和建筑相协调；达到A级以上旅游厕所标准。 |  | 10 |  |
| 1.10.2 | 采光、通风、照明良好，厕所内设备、环境整洁，有防蚊蝇、除臭措施，无异味。 |  | 5 |  |
| 1.10.3 | 男女厕所分开设置，数量满足游客需要，冲洗设备齐全完好, 宜有残疾人专用的厕位。 |  | 5 |  |
| 1.10.4 | 具备辅助设施：手纸、手纸筐、挂衣钩、洗手池（配备洗涤品）。 |  | 5 |  |
| 1.10.5 | 有污水管道，符合当地改厕要求，防渗、防腐、密封，能有效处理粪便，污水达标排放。 |  | 5 |  |
| 1.11 | 设施设备要求 | 30 |  |  |
| 1.11.1 | 配备电视机，有公用电话； |  | 5 |  |
| 1.11.2 | 有展示地方文旅资源产品的显示设备。 |  | 10 |  |
| 1.11.3 | 有互联网，无线网络全覆盖，有网站或网页。 |  | 5 |  |
| 1.11.4 | 提供多功能充电服务，至少配备一个汽车充电桩。 |  | 5 |  |
| 1.11.5 | 备有必要的应急药品和简单的急救器械，与医疗救援机构有合作机制。 |  | 5 |  |
| 1.12 | 客房要求 | 45 |  |  |
| 1.12.1 | 距城市（含县城）20公里以内的可不设住宿设施。 |  | 10 |  |
| 1.12.2 | 客房装修较好，配备具有皖东地域特色的工艺品、美术品等。 |  | 5 |  |
| 1.12.3 | 游客人均居住面积不低于8平方米；客房设有卫生间，有抽水恭桶或冲水便池、面盆、浴缸或淋浴等设备，并采取有效的防滑措施；24小时供应冷热水。客房提供饮水服务，配备相应杯具；客房10间或20个床位以上。 |  | 10 |  |
| 1.12.4 | 房间照明良好，有电源插座、夜灯；配备桌椅、床头柜、衣架、电视机、冷暖空调；家具齐全，使用性能良好。门锁有暗销防盗设置。在显著位置张贴应急疏散图和相关说明。 |  | 5 |  |
| 1.12.5 | 客房、卫生间每天至少整理1次，并可根据游客要求随时整理。 |  | 5 |  |
| 1.12.6 | 床单、枕套、被套等床上用品使用合格产品，一客一换，或根据游客的要求随时更换。 |  | 5 |  |
| 1.12.7 | 有防蟑螂、蛇、老鼠、蚊蝇等措施。 |  | 5 |  |
| 1.13 | 购物要求 | 20 |  |  |
| 1.13.1 | 设有旅游商品经营区，面积不少于30平方米，商品应质量合格，明码标价，无欺诈行为。 |  | 10 |  |
| 1.13.2 | 有体现皖东物产和文化的农副土特产品、民间工艺品和旅游纪念品等。 |  | 10 |  |
| 1.14 | 服务要求 | 45 |  |  |
| 1.14.1 | 遵守法律、法规，尊重社会公德和职业道德，诚实信用，公平交易。 |  | 5 |  |
| 1.14.2 | 尊重游客的宗教信仰和民族习俗。 |  | 5 |  |
| 1.14.3 | 对游客礼貌、友好、真诚，平等相待。 |  | 5 |  |
| 1.14.4 | 着装整洁，表情自然，举止得体，热情适度。 |  | 5 |  |
| 1.14.5 | 语言文明，表达清晰，使用普通话服务。 |  | 5 |  |
| 1.14.6 | 有服务操作规范，并按规范提供服务。 |  | 5 |  |
| 1.14.7 | 服务人员统一着装，服饰和配饰具有皖东地域文化特征。 |  | 10 |  |
| 1.14.8 | 掌握基本安全知识，具有使用安全设备的基本技能，能够在紧急情况下操作报警设备。 |  | 5 |  |
| 2.文化主题特色项目 | | 300 |  |  |
| 2.1 | 民居特色 | 60 |  |  |
| 2.1.1 | 主体建筑物风格突显一种皖东地域文化特色元素。 |  | 20 |  |
| 2.1.2 | 建筑设计、装修具有皖东地域文化主题内涵。 |  | 20 |  |
| 2.1.3 | 采用低碳清洁能源（如太阳能、地热能、水能、风能、生物能等），体现绿色环保或循环经济理念. |  | 10 |  |
| 2.2 | 餐厅特色 | 70 |  |  |
| 2.2.1 | 装修具有浓郁的皖东地域文化元素和氛围，包含至少一种文化主题。 |  | 20 |  |
| 2.2.2 | 装修以一种文化元素为主题，至少具有一种文化内涵。 |  | 10 |  |
| 2.2.3 | 餐具、酒具、茶具等器皿设计应体现皖东地域文化特色元素，无破损、油污、经消毒处理。 |  | 15 |  |
| 2.2.4 | 灯光设计具有专业性和艺术感，能烘托就餐气氛，彰显雅致情调。 |  | 10 |  |
| 2.2.5 | 有影像或音乐设备，可播放本地民间节目与音乐。 |  | 15 |  |
| 2.3 | 餐饮特色 | 90 |  |  |
| 2.3.1 | 早餐能提供自制的农家早点及地方小吃。 |  | 20 |  |
| 2.3.2 | 能提供自制品种在6个以上的皖东特色菜肴。 |  | 20 |  |
| 2.3.3 | 能提供自制自创品种在4个以上的皖东农家风味小吃。 |  | 20 |  |
| 2.3.4 | 有特色鲜明、享有较高知名度的招牌菜、面点或饮品。 |  | 10 |  |
| 2.3.5 | 能够根据游客的需求提供特殊餐饮。 |  | 10 |  |
| 2.3.6 | 根据游客需求提供夜宵。 |  | 5 |  |
| 2.3.7 | 据少数民族游客的饮食习惯提供符合其民族风味的基本菜肴。 |  | 5 |  |
| 2.4 | 服务特色 | 60 |  |  |
| 2.4.1 | 以音像、图片、文字等方式展示和介绍当地的历史传说、风土人情以及本农家乐的特点。 |  | 15 |  |
| 2.4.2 | 有展示、介绍或售卖当地的特色农副产品、工艺品、纪念品等。 |  | 10 |  |
| 2.4.3 | 介绍本店提供的餐饮具有的特色及有关营养方面的知识。 |  | 10 |  |
| 2.4.4 | 服务人员衣着体现皖东民俗文化元素。 |  | 10 |  |
| 2.4.5 | 能根据经营环境紧密结合当地主题特色设计多项旅游活动的，如有特色疗养、养生、休闲、娱乐、健身、运动功能等，并以此为主题从事经营。 |  | 10 |  |
| 2.4.6 | 提供物品寄存、旅游宣传册、旅行用品等服务。 |  | 5 |  |
| 2.5 | 农（渔）事活动特色 | 20 |  |  |
| 2.5.1 | 提供3种以上参与性农（渔）事活动 |  | 5 |  |
| 2.5.2 | 提供4种以上参与性农（渔）事活动 |  | 10 |  |
| 2.5.3 | 提供5种以上参与性农事（渔）活动 |  | 15 |  |
| 2.5.4 | 提供6种以上参与性农（渔）事活动 |  | 20 |  |
| 3.综合加分项目 | | 100 |  |  |
| 3.1 | 乡村旅游活动特色 |  | 20 |  |
| 3.1.1 | 乡村旅游活动项目与其他旅游点及附近乡村旅游点之间具有较强的差异性。 |  | 10 |  |
| 3.1.2 | 乡村旅游活动区域具有充足的活动空间，能进行小型的民俗文化表演。 |  | 10 |  |
| 3.1.3 | 定期或不定期赏花采摘等活动。 |  | 5 |  |
| 3.1.4 | 定期或不定期举办赛事、民俗表演、庙会山会等活动。 |  | 5 |  |
| 3.2 | 乡村旅游资源特色 | 30 |  |  |
| 3.2.1 | 建有民俗展示、农具展示、村史展览等场馆。 |  | 10 |  |
| 3.2.2 | 有兼具游览价值的果园、菜园、苗圃、茶园、养殖场、林场等。 |  | 5 |  |
| 3.2.3 | 有游览价值的山地、海岸、岛屿、河流、湖泊、峡谷、洞穴、湿地、温泉等。 |  | 5 |  |
| 3.2.4 | 毗邻有革命遗址、宗教遗存、名人故居等。 |  | 5 |  |
| 3.2.5 | 有古民居建筑、古井、古桥、古牌坊、古建筑遗址等。 |  | 5 |  |
| 3.3 | 旅游乡镇等级 | 10 |  |  |
| 3.3.1 | 所在乡镇（街道、村、社区）是省休闲农业与乡村旅游示范点。 |  | 3 |  |
| 3.3.2 | 所在乡镇（街道、村、社区）是省优秀旅游乡镇或特色村。 |  | 4 |  |
| 3.3.3 | 所在乡镇（街道、村、社区）是国家休闲农业与乡村旅游示范点或国家特色景观镇（村）。 |  | 4 |  |
| 3.4 | 所在村周边旅游资源 | 10 |  |  |
| 3.4.1 | 本村（社区）有旅游景区。或有以下中的一项。 |  | 10 |  |
| 3.4.2 | 周边5公里内有A级旅游景区。 |  | 3 |  |
| 3.4.3 | 周边5公里内有AA级旅游景区。 |  | 5 |  |
| 3.4.4 | 周边5公里内有AAA级旅游景区。 |  | 8 |  |
| 3.4.5 | 周边5公里内有AAAA级以上旅游景区。 |  | 10 |  |
| 3.5 | 游客满意度（现场抽样调查） | 10 |  |  |
| 3.5.1 | 满意度在70%～80%之间。 |  | 4 |  |
| 3.5.2 | 满意度在80%～90%之间。 |  | 6 |  |
| 3.5.3 | 满意度在90%～95%之间。 |  | 8 |  |
| 3.5.4 | 满意度在95%以上。 |  | 10 |  |
| 3.6 | 游客构成 | 10 |  |  |
| 3.6.1 | 每年接待省外游客达到50%以上。 |  | 7 |  |
| 3.6.2 | 每年接待一定数量的特殊游客，如影视制作和艺术写生等。 |  | 3 |  |
| 合计得分 |  | 1000 |  |  |
| 总计得分 |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_