



我們的評分和評級方法

衛生局每年檢查約24,000家餐館，以監督餐館是否遵守市政府和州政府的食品安全管理制度。從2010年7月開始，衛生局要求餐館張貼能顯示其衛生檢查結果的字母評級。餐館被扣0-13分為A級，14-27分為B級，28分或更高為C級。檢查結果公布在衛生局的網站上。

食物安全檢查：評分有什麼含義？

餐館的評分取決於餐館對市政府和州政府的食品安全規定的遵守情況如何。檢查員要檢查食品處理、食品溫度、個人衛生、設施和設備保養和蟲害控制措施。每項違規行為都要扣一定的分數。檢查結束時，檢查員會計算總扣分數，這就是餐館的檢查評分；分數越低越好。

特定違規行為的扣分數取決於這種行為對公眾健康的危害程度。違規行為共分三大類：

- **危害公共健康的因素**，例如未能將食品保存在正確溫度條件下，這種行為最低要扣7分。檢查結束前，若餐館仍未糾正這種違規行為，衛生局可能會讓餐館停業，直到問題得到糾正。
- **重大違規行為**，例如沒有事先妥善清洗就供應生鮮食物（例如沙拉），這種行為最低要扣5分。
- **一般違規行為**，例如沒有妥善消毒廚具，這種行為至少要扣2分。

檢查員還可以根據違規行為的嚴重程度加扣一定分數。衛生狀況違規等級分為1（影響涉及面最小）至5（影響涉及面最大）級。例如，餐館有一種受污染食物構成1級違規，要扣7分。有四種或更多種受污染食物構成4級違規，要扣10分。

評分何時被轉換成評級？

有兩種類型的檢查將產生字母評級：餐館獲得A級評級的初次檢查，以及結果為A級、B級或C級的複查。

餐館在每個檢查週期有兩次機會獲得A級。如果第一次沒有獲得A級，餐館會獲得評分，但不會有評級。檢查員一般會在一個月之內以突擊檢查的方式複查餐館，複查結果要評級。被評為B級或C級的餐館將獲得評級標誌

和評級待定標誌。在行政審理和聽證健康法庭（Office of Administrative Trials and Hearings Health Tribunal）舉行聽證之前，餐館可以選擇張貼其中任何一個標識。

在餐館經過檢查並取得評級之前，衛生局網站會將餐館列為尚未評級餐館。

哪些檢查不評級？

以下檢查評分但不評級：

- 被扣14分或更高分的初次檢查。
- 對複查表現很差的餐館進行的監督性檢查。衛生局可能會持續檢查餐館（大約每月一次），直到其扣分低於28分，或直到衛生局因嚴重和持續違規關閉該餐館。
- 對尚未向公眾開放的新餐館進行的檢查。
- 對被衛生局關閉後試圖重新開業的餐館進行的檢查。
- 接到投訴後進行的某些檢查。
- 2010年7月27日之前的檢查。

更多資訊

- 被檢查時會發生什麼：飲食服務企業指南。
- 自我檢查對照表，這份清單列出了檢查員可能會檢查到的所有違規行為以及每一種扣分違規行為所扣的分數。
- 衛生狀況等級指南，描述違規行為的嚴重程度並舉例說明。

欲獲取上述文件，請瀏覽網站nyc.gov，並搜索Food Service Operator。



Michael R. Bloomberg
市長

Thomas Farley, M.D., M.P.H.
局長

2012年3月