



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10580—2011

餐饮业现场管理规范

Workplace management norm of restaurants

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言 I

引言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本原则 2

 4.1 物品分类与处置 2

 4.2 区域划分与责任到人 2

 4.3 管理制度明细化、视觉化..... 2

 4.4 检查与规范 2

 4.5 执行与持续改进 2

5 达标 3

 5.1 达标依据 3

 5.2 标牌和证书 3

 5.3 效期与复核 3

附录 A（规范性附录） 现场管理规范评定条件 4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国饭店协会提出。

本标准由商务部归口。

本标准由中国饭店协会、上海餐饮行业协会、中国烹饪协会负责起草。

本标准主要起草人：韩明、陈新华、何义钊、张明厚。

引 言

为全面提升我国餐饮业的现场管理水平,降低企业的运营成本,促进企业的节能降耗和食品安全管理的持续进步,特制定本标准。

本标准参照采用了美国的危险分析与关键控制技术(HACCP)管理体系、国家标准《绿色饭店》等部分条款,结合我国餐饮行业现阶段的经营状况而制定。随着企业实践的不断创新和技术的进步,本标准将适时修订。

餐饮业现场管理规范

1 范围

本标准规定了餐饮业现场管理规范相关术语和定义、管理要求和评定原则。
本标准适用于餐饮企业和酒店的餐饮部门。

2 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 13495 消防安全标志
- GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
- GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准
- GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准
- GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准
- GB 18483 饮食业油烟排放标准(试行)
- ISO 22000 食品安全管理体系 食物链中各类组织的要求
- DB 31/405 公共场所空调通风系统运行卫生要求
- 中华人民共和国食品安全法
- 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮企业 restaurant

利用固定的经营场所和必要的设施设备通过加工制作向消费者提供食品(含菜肴、点心、饮品)及相关服务的生产经营实体。

3.2

视觉管理 vision management

通过运用特定的颜色和简单易懂的图示标注,对重要的区域、设备设施、餐器具及生产过程中的重要环节,进行提示或警示以达到特定的管理效果。

3.3

“P”牌 “P” mark

“P”是“问题(problem)”的英文缩写,明示的“P”牌用于识别和区分有故障的设备、设施和问题区域。

3.4

凉菜 cold dish

对经过烹制成熟之后冷却冷藏或者腌渍后的食品以及不需进行烹制加工的蔬菜水果类食品进行简单制作并装盘,一般无需加热即可食用的菜肴。又称冷荤或冷菜。

3.5

半成品 precooked food

食品原料经过初步加工或部分加工后,还需要进一步加工制作的食品或原料。

3.6

热食 hot dish

采用热加工烹饪方式加工成菜品后不作进一步处理即可供食用的产品。

3.7

专间 special room

处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间,包括凉菜间、裱花间、备餐间等。

3.8

成品 cooked food

经过加工制成的可直接食用的食品。

3.9

冷藏 chill storage

为保鲜和防腐的需要,将食品或原料置于冰点温度以上的较低的适宜温度条件下贮存的过程。

3.10

冷冻 frozen storage

在冰点温度以下,保持冰冻状态贮存食品或原料的过程。

3.11

消毒 sanitizing

用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作。

4 基本原则

4.1 物品分类与处置

判断工作必需的物品,与非必需物品分开,工作现场不放置非必需物品,将必需物品的数量降到最低,放在方便取用的地方。

4.2 区域划分与责任到人

全体人员参与,划分每人责任范围,负责清洁、管理工作,以确保工作现场无管理、清洁盲区。

4.3 管理制度明细化、视觉化

应用视觉管理方法,以看板、图表等形式强化管理要求,提高工作效率。

4.4 检查与规范

建立经常性的培训、督促、奖励制度,鼓励所有员工检查工作任务完成情况,养成良好习惯,实现管理规范化、标准化。

4.5 执行与持续改进

持续、自律地执行各项原则,及时总结并提出新一轮改进目标。

5 达标

5.1 达标依据

达标评估的依据是餐饮业现场管理规范评估条件(见附录 A)。

5.2 标牌和证书

5.2.1 经评估的达标企业授予餐饮业现场管理规范达标企业标牌和证书。

5.2.2 标牌和证书由现场管理规范宣传推广机构统一制作、颁发。

5.2.3 标牌应置于餐饮企业前厅最明显位置。

5.3 效期与复核

5.3.1 餐饮企业现场管理规范达标标牌和证书的有效期为四年。

5.3.2 对已挂牌的餐饮业现场管理规范达标企业,每两年进行一次年审,每四年进行一次复评。

5.3.3 对严重降低或复核达不到标准的餐饮企业,将根据情节轻重给予警告、摘牌等处理。

附 录 A
(规范性附录)
现场管理规范评定条件

A.1 基本要求

- A.1.1 严格遵守建设和运营中涉及的节能、环保、卫生、防疫、安全等法律、法规和标准的要求。
- A.1.2 企业现场管理有相应管理机构,有高层管理者具体负责组织实施,并在资金预算和人力资源上提供必要保障。
- A.1.3 每年提供员工相关教育和培训并保持培训的有效性和时效性。
- A.1.4 有向全体员工明示的管理责任表,各级负责人(含休班替代人)有姓名、照片及职责,管理责任没有重复、遗漏。
- A.1.5 现场管理有月、周、日工作计划,员工每日检查工作完成情况。有实施现场管理规范成果记录的墙报,并展示实施前后对比照片。
- A.1.6 企业门面应装潢美观,清洁无尘,标识明显。店内应安全卫生、干净明亮、通风良好、温度适宜。内部布局便于清洁经营场所环境,利于消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫等潜在隐患。
- A.1.7 应设置消防设施及安全通道,有标识并明示使用办法。标识符合 GB 13495 的规定。收银及易发生事故区域应设置监控装置。
- A.1.8 各部门有按卫生规范制定的清洁责任分区图、定期清洁计划表。应按 GB 16153 的要求设置防蝇、防鼠、防尘、防潮及处理垃圾的设施。
- A.1.9 店内供水设备设施安全可靠,水质符合 GB 5749 的要求。
- A.1.10 企业加工制作凉菜、冷加工糕点、生食深海水产品等直接入口食品需短时间存放或处理操作的,应分别设有相应专间。
- A.1.11 有员工制服和仪表仪容标准,有标准图示。所有员工水杯、饭碗应集中存放。员工按规程操作,符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求。

A.2 厨房管理

A.2.1 综合要求

- a) 加工场所和加工流程按单一流线布置,符合 ISO 22000 的要求。
- b) 成品通道、出口和原料通道、入口,与使用后的餐饮具回收通道、入口均应分开设置。
- c) 有粗加工、切配烹调、特出加工专间、洗涤等专用场所。

A.2.2 粗加工区

- a) 禽畜类、水产类和植物类原料的清洗水池应分别设置;水池的容量、数量应与经营规模相匹配。
- b) 未清洗的原料与已清洗的原料应选用不同颜色的框、盘存放,并放置在不同的货架上。
- c) 抹布按用途采用不同颜色区分,拖把等清洁工具应在专用水池清洗,定点放置。
- d) 上、下水设备齐全,污水排放应符合 GB 8978 的规定。

A.2.3 切配烹调区

- a) 排油烟罩、灶具、灶面及其管道每市或每天清理,油烟排放应符合 GB 18483 的规定。

- b) 所有物料用品、餐具用具等定点存放,每市或每天清理,调味罐市后应加盖。
- c) 生料、半成品及直接入口的原料应分冰箱存放,并有温度控制显示;冰箱内各种原料应以有盖透明塑料盒存放,并将分布图张贴于冰箱门上。
- d) 厨房小仓库存量不超过一天半的用量,自制半成品应注明存放期限,食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和《中华人民共和国食品安全法》的规定。
- e) 所有原料不得着地,货架应离地 15 cm,带水的蔬菜筐等有垫盘,油罐、洗洁精罐应装角阀,防止滴漏。
- f) 机械设备应装防护罩,有安全使用图解和警示标志。
- g) 炉灶的燃气阀、水阀开关有方向指引,开关与灶头序号对应。
- h) 炉灶区配阻燃毯,定位放置并标识。
- i) 厨具、餐具集中分类定位摆放,保持基本存量。
- j) 有传菜格、传菜夹的总表与现场对应,并用颜色区分。

A.2.4 特出加工专间

- a) 应有独立空调等恒温装置,温度应符合 DB 31/405 规定的要求。
- b) 应有紫外线消毒设施。
- c) 应有二次更衣间,洗手池水龙头因采用感应式(或脚踏式)开关,应使用计量器,正确配比消毒水。
- d) 应有净水设施,净水应符合 GB 5749 的规定。
- e) 生料或未经清洗的水果、蔬菜不能进专间,相关原料应按要求贮存在相应的温度条件下,并在规定存放期限内使用。
- f) 冷菜、果汁、蛋糕裱花用料,除留样外,应当市或当日清理。

A.2.5 洗涤间

- a) 洗涤餐具、酒具、茶具等物品的场所,应按流程布局进、出分流,避免交叉污染。
- b) 餐饮具应按品种分类存放于保洁柜内,并标有分布图;餐饮具保洁柜不得混放其他物品。
- c) 餐饮具清洗消毒符合 GB 14934 的要求。
- d) 洗涤剂、消毒剂配比应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定,自行配制时可用带刻度的器皿控制配制比例。

A.3 前厅管理

A.3.1 综合要求

- a) 有顾客导示牌。有“适量点菜,节约消费”提示。非吸烟区有“禁止吸烟”提示。
- b) 菜单规范整洁,定期消毒,提供大中例菜品服务。

A.3.2 工作台

- a) 工作台内物品应按品种分类存放,数量与服务餐桌所需相适应,柜门内应有分布图。
- b) 工作台内每周应消毒 1 次以上。
- c) 消毒物品与非消毒物品不得交叉放置。
- d) 不得存放私人物品。

A.3.3 餐桌

- a) 餐桌布局整齐,有主通道。
- b) 铺桌布的餐桌,应在上市前 1 h 铺设;不铺桌布的餐桌,应每天清洁,并在上市前 1 h 消毒。
- c) 餐具摆放以骨盘、水杯、碗、匙、筷、筷架为宜,应配备公筷、公勺。
- d) 台面小件、托盘等工具、用具、调料,应在市后清理、补充,定点放置。
- e) 一次性使用物品不得重复使用。

A.3.4 吧台

- a) 饮料集散区的酒类、饮料应按品种分类定点存放。
- b) 茶叶等易吸潮物品应封闭存放,并有物品存放分布图。
- c) 遵循先进先出的原则,设有左进右出的标识。
- d) 已消毒的杯子不得与其他物品交叉放置。
- e) 不得在吧台加工直接入口的果汁等食品。

A.4 后勤管理

A.4.1 库房管理

- a) 库房有分区平面图,并有颜色区分,与实物相对应。
- b) 食品库、非食品库分开。
- c) 所有物品都有清楚的标签和固定的摆放位置。
- d) 原材料采用货架存放,库房内货架与经营规模相匹配,货架要求离地 15 cm,离墙 10 cm。
- e) 货架上的物品按需用量、保质期分层存放,散装物品应用透明塑料盒盛装,瓶、罐装物品应去掉纸箱摆放,每种物品应设置最高、最低存量及左进右出的标识,确保食品在保质期内使用。
- f) 原材料索证齐全,建立食品安全追溯机制。
- g) 物品存取采用左进右出、先进先出,出入库记录齐备。
- h) 食品库房或非食品库房应分开设置。
- i) 消毒剂、除虫害剂等化学物品应专间存放,专人负责。
- j) 冷冻(藏)库及特出用途的库房应设置温度计(或湿度计)。
- k) 设有库房管理员去向示意图。

A.4.2 维修部门

- a) 工具应采取挂壁式定点存放。
- b) 维修器材应按需用量定点存放,有最高、最低存量的标识,并有存放分布图。
- c) 电器开关及各种管道应用规定颜色指明用途,经营场所市前、市后的工作灯宜采用专线。
- d) 设有维修人员去向示意图。

A.4.3 员工更衣室

- a) 员工更衣室应与其工作场所在同一建筑物内,每人一箱,不得在更衣箱外堆放杂物。
- b) 更衣室应定人定时清扫,保证清洁无异味。

A.5 标识和视觉管理

- A.5.1** 生产流程中有潜在食品安全隐患的环节,有醒目的提示标识。
 - A.5.2** 设备设施维修采用“P”牌制度。
 - A.5.3** 用颜色标记危险程度不同的食品,用红色标记生食品,蓝色标记熟食品,绿色标记蔬菜水果,用黄色标记需要警示的食品。
 - A.5.4** 加工不同危险程度食品的相应工具(刀具、砧板等),也应用相应颜色予以分别标识。
-