登记号

上海市团体标准

T/SRCA-01-2017

全国团体标准信息平台

小餐饮店管理规范

全国团体标准信息平台

2017年10月1日 发布

2017年10月1日 实施

上海市餐饮烹饪行业协会

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 经营者基本要求	1
5 人员管理	2
6 店堂卫生管理	2
7 餐饮具消毒和保管	3
8 采购及贮存管理	3
9 厨房管理	4

全国团体标准信息平台

前 言

本标准的编写按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的格式和编写》的规则起草。

本标准主要起草单位：上海市餐饮烹饪行业协会。

本标准主要起草人：沈思明 邵建华 张磊 陈娟娟 徐长宁

本标准首次发布。

全国团体标准信息平台

小餐饮店管理规范

1 范围

本标准规定了小餐饮店保障食品安全的运作规范，内容包括小餐饮店管理基本要求，店堂、厨房、人员的卫生管理，餐具消毒规范，原材料、调料的采购管理，操作过程管理，经营中的服务规范等。

本标准适用于已获取上海市《食品经营许可证》和已经备案的小餐饮店的管理。

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小餐饮店

指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等手段，向消费者提供餐饮制品、消费场所和设施，经营场所使用面积在 150m² 以下（含 150m²），或就餐座位在 75 座以下的餐饮店。包括已取得《食品经营许可证》、《工商营业执照》的小饭店、饮品店、现制现售小餐饮店和临时备案的小餐饮店。

3.2

明厨亮灶

指利用摄像设备、电子显示屏等工具现场直播烹饪生产、专间加工、餐饮具消毒过程，或安装透明玻璃、隔断矮墙让消费者直视上述操作过程。

3.3

定置摆放“有名有家”

指所有原料、工具、设备、成品等在固定位置摆放，并对应以颜色标识。

3.4

食品安全管理员

指生产过程中担责食品安全的责任人。

4 经营管理基本要求

4.1 经营者应将《食品经营许可证》、《工商营业执照》（或备案公示卡，公示证照）连带食品安全管理员以及食品安全管理相关制度张贴在《食品安全监督信息公示》栏里，放置于店堂醒目处。

- 4.2 经营者不得超越《食品经营许可证》中指定的范围经营。
- 4.3 经营者应指派1名食品安全管理员，负责生产、经营现场管理；食品安全员应负责：
 - a) 店堂、厨房的环境卫生管理；
 - b) 生产、服务人员的健康晨检和行为规范；
 - c) 原材料从进货到成品的全过程食品安全把关；
 - d) 食品安全管理员应佩戴醒目标志。
- 4.4 食品进货应有台账，可追溯。
- 4.5 严禁生产、经营、使用法律法规明令禁止的食品、食品添加剂和相关产品。
- 4.6 厨房、店堂环境应整齐、干净。
- 4.7 餐饮具应严格消毒，并符合GB 14934要求。
- 4.8 废弃油脂和餐厨垃圾应由有资质专业公司回收。
- 4.9 员工应经常性地接受食品安全法规和岗位规范的培训，并做好记录。

5 人员管理

5.1 人员资质

餐饮店员工必须具备《员工预防性健康体检合格证明》，食品安全关键岗位人员还应获取食品安全培训机构颁发的培训考核合格证。

5.2 人员卫生要求

- 5.2.1 餐饮店员工上岗时应按岗位规范穿戴清洁的工作服、工作帽，头发和饰物不外露；不得戴戒指、留长指甲、涂指甲油、喷香水；接触即食食品应带好口罩、一次性手套。
- 5.2.2 餐饮店员工每天应接受晨检，有腹泻、呕吐、发热、手部有伤口等症状时，应暂停直接接触食品的工作，并及时治疗。
- 5.2.3 工作前、如厕后应洗净双手并消毒。

5.3 人员服务规范

- 5.3.1 应文明、礼貌地为消费者服务。
- 5.3.2 应明码标价，如实介绍产品。
- 5.3.3 应及时清理洒落地面的油、水和杂物。
- 5.3.4 抹布、托盘应及时清洗和消毒。
- 5.3.5 托盘内不得同时放回收的碗筷和未交付的成品。
- 5.3.6 被许可外送服务的餐饮店，应使用合规的食用级打包产品，同时应健全相应的服务流程，并明示提供外送服务的时段、外送范围。
- 5.3.7 私人物品不得带入工作区；禁止在厨房、店堂从事与食品生产经营无关的事。

6 店堂卫生管理

- 6.1 店面店招应明晰、干净，无油腻、积灰。餐厅通风、换气良好。
- 6.2 满顶的天花板应无缺损、漏洞。
- 6.3 墙面、窗户、灯具、空调、风扇应干净无蛛网积灰。
- 6.4 地面应干燥，无油腻、脏物。

- 6.5 餐桌、椅子应干净，无油腻。
- 6.6 工作台应干净，物品定置摆放“有名有家”。
- 6.7 供消费者取用的调料，应标明名称。盛器干净，有盖。
- 6.8 已消毒餐（饮）具应密封放置，一市一摆。
- 6.9 宜使用筷子即时消毒器，应让筷子始终处于消毒状态。
- 6.10 调羹、小碟、小碗应放在有盖、已消毒的塑料盒或不锈钢容器内。
- 6.11 应有防尘、防虫、防鼠等措施。
- 6.12 店堂内应有禁烟标识，不设烟具，及时劝阻吸烟客人。

7 餐饮具消毒和保管

- 7.1 餐饮具消毒和管理应由专人负责，按照 GB 14934 的要求进行消毒。
- 7.2 餐饮具宜高温蒸煮消毒，也可在消毒柜内消毒。
- 7.3 在无条件使用热力、消毒柜消毒的情况下，使用化学片剂或药水消毒时，应设置专用消毒池。药、水的配比应准确；消毒水的使用时间不得超过 4 小时，并应做到“一市一换”。
- 7.4 非营业时段，消毒好的餐饮具应有保洁措施。
- 7.5 一次性餐饮具、打包盒、袋应使用正规企业生产的食用级产品。

8 采购及贮存管理

8.1 禁止采购的产品

严禁采购蚰类、违禁河豚、罂粟、回收食品、地沟油加工食品等法律法规明令禁止的食品、食品添加剂和相关产品。

8.2 索票索证

- 8.2.1 应做好采购台账，保留好票据。
- 8.2.2 动物原料、油、盐等调味品应向供应商索要发票和相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检验、检疫合格证明等。
- 8.2.3 必须向成品和半成品供应商索票索证。

8.3 严格验收

- 8.3.1 应拒收变质、过期、不新鲜的原材料。
- 8.3.2 应拒收食品安全法律法规明令禁止、来路不明的原料。

8.4 冰箱管理

- 8.4.1 冰箱管理应由食品安全员负责。
- 8.4.2 冰箱内应划分区域，生、熟、半制成品严格分开放置。不超负荷放置原料。
- 8.4.3 半成品和成品应放在有盖的容器内，形状不规则的原料应使用保鲜膜包裹。
- 8.4.4 冰箱应定期清洗、消毒，定期维护和保养，保证正常运转。

8.5 食品添加剂管理

- 8.5.1 食品添加剂要专柜、专人保管，并做好使用量记录；食品添加剂的使用应按照 GB 2760 的规定

执行。

8.5.2 禁止使用亚硝酸钠。

9 厨房管理

9.1 厨房卫生

9.1.1 应明确厨房卫生分工包干职责。

9.1.2 工作台、灶台、水池、工具、用具等应干净无油腻。定置摆放，标识明显。保持地面干净、干燥。

9.1.3 应定期清洗油烟罩。

9.1.4 应有捕鼠、防蝇、灭蟑螂措施。

9.1.5 垃圾桶应有袋有盖，及时清理。

9.2 生产过程管理

9.2.1 初加工

9.2.1.1 荤素原料应分池清洗；使用同一水池先后洗涤不同原物料时，应先将水池清洗干净或消毒。

9.2.1.2 应用不同颜色的盛器放置不同类型的原料。

9.2.1.3 不得使用钢丝球、易产生脱落物的清洗工具。

9.2.2 切配

9.2.2.1 应根据销售情况把控原料进货量。

9.2.2.2 原料、工具、器皿应定置摆放“有名有家”。

9.2.3 炉灶荷台

9.2.3.1 食材应烧熟、煮透。

9.2.3.2 不得使用增香剂、增味剂、溜水油等非法添加物。

9.2.3.3 应固定放置废弃油脂，有专人管理，由有资质公司回收。

9.2.3.4 擦盘与擦台面的抹布应分色（擦盘抹布宜为白色），用后及时消毒。

9.2.3.5 收市后未销售完的食品应由食品安全管理员负责处理，未变质的食品应马上冷藏，再次加热时烧熟煮透。