



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10426—2007

餐 饮 企 业 经 营 规 范

Operating standards of catering enterprise

2007-07-24 发布

2007-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发 布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 要求 1

3.1 基本要求 1

3.2 经营场地 1

3.3 设备设施 2

3.4 规章制度 2

3.5 卫生安全 2

3.6 后续处理 3

前 言

为规范和指导餐饮企业的经营行为,加强餐饮行业管理,促进餐饮业的健康、持续发展,特制定本标准。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:中国烹饪协会。

本标准主要起草人:杨柳、阎宇、冯恩援、许云飞、马彦华。

餐 饮 企 业 经 营 规 范

1 范围

本标准规定了餐饮企业经营应具备的基本要求、经营场地、设备设施、规章制度、卫生安全和后续处理方面的要求。

本标准适用于各种经济类型的餐饮企业,包括饭庄、酒家、酒楼、餐馆、餐厅(含饭店、宾馆、酒店对外经营的餐厅)、小吃店、快餐店、饮品店以及集体用餐配送企业。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分 通用符号

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准

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)

JGJ 64 饮食建筑设计规范

中华人民共和国卫生部 2005年10月1日实施餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

3 要求

3.1 基本要求

3.1.1 餐饮企业应按照相关行政法规要求办理营业证照,持证合法经营。

3.1.2 严格遵守国家有关的食物、卫生、防疫、环保、节约、消防、安全、规划等有关法律法规的要求。

3.1.3 保证各种设施设备符合国家有关规定,采购并使用节能、节约型设施设备和用品,降低能源与物品消耗。

3.1.4 应采购并使用有合格凭证的原材料,确保各种原料、辅料、调料的质量符合国家标准的规定和要求。

3.1.5 有健全的生产经营组织结构和规章制度。

3.1.6 符合所在区域餐饮业网点规划的设置要求。

3.1.7 企业应对员工进行岗前培训和在岗培训,达到相应的岗位技术素质要求,信守职业道德。

3.1.8 企业负责人应具有餐饮业职业经理人资格。

3.2 经营场地

3.2.1 场地建筑符合 JGJ 64 的规定。

3.2.2 房屋结构坚固安全、布局合理,通风良好、光线充足、温度适宜。

3.2.3 总面积在 30 m² 以上,厨房面积应达到营业面积的三分之一,采用中央厨房和集中配送经营的企业厨房与营业面积要适宜;小于 30 m² 的小吃店、快餐店、饮品店等应实行连锁经营,采取统一配送;开设 8 000 m² 以上的餐饮企业,应征求当地行业组织的意见。

3.2.4 有与经营规模、接待能力相适应的加工、就餐、库房等场地。

3.2.5 店堂内外干净明亮,门面装饰美观大方。

3.2.6 应在店堂醒目位置公示和悬挂《营业执照》、《卫生许可证》、《食品卫生监督量化分级管理标牌》等证件。

3.2.7 就餐场所设有醒目、规范的公共标识,公共标识符合 GB 10001.1 的规定,清真餐馆应悬挂规定的清真标志。

3.2.8 油烟排放口位置应距离居民住宅、医院或者学校 10 m 以上,油烟排放符合 GB 18483 的规定。

3.2.9 上下水设施齐备,污水排放符合 GB 8978 的规定。

3.3 设备设施

3.3.1 加工食品的工具、用具、灶具等设备设施齐全。

3.3.2 有专用的洗刷、消毒设备,洗刷消毒用的洗涤剂、消毒剂要符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

3.3.3 冷冻、冷藏、冷菜加工设施齐备。

3.3.4 有供客人就餐的设施,与餐厅规模相配套。

3.3.5 经营面积 100 m² 以上的就餐场所应备有洗手间,并添置洗涤用品。

3.3.6 有防蝇、防鼠、防虫、防潮以及处理垃圾的设施和措施,垃圾桶要设盖。

3.3.7 有符合环保要求的排污、消音、除尘设备。

3.3.8 消防设施设备齐全。

3.4 规章制度

3.4.1 有完善规范的经营管理制度。

3.4.2 遵守国家规定的财务管理制度和会计准则,依法纳税。

3.4.3 有完善的岗位责任制和服务操作规范。

3.4.4 应向购买其食品或者接受其服务的消费者出具合法凭证。

3.4.5 有食品制作加工成本记录。

3.4.6 减少提供一次性筷子。

3.4.7 须明示营业时间、供应品种、服务项目的收费标准及其他特殊规定,销售的食品应当明码标价,并严格按照标价执行,提供的服务内容和费用应当符合与消费者的约定。

3.4.8 上岗人员应穿工作服,着装整洁并佩戴服务标志。

3.4.9 文明经营、热情服务,不得强行拉客,不得侵害消费者的人格尊严和危害消费者的人身、财产安全。

3.4.10 在经营过程中不得擅自改变登记注册的主要登记事项,不得转让、出借、出卖、出租、涂改营业执照。

3.5 卫生安全

3.5.1 卫生标准符合 GB 16153、卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定。

3.5.2 有健全的卫生管理制度,加工经营场所面积在 1 500 m² 以上的餐饮企业及集体用餐配送企业应设专职食品卫生管理员,其他企业及单位的食品卫生管理员可以兼职,但不能由生产加工环节的工作人员兼任。

3.5.3 与食品接触的工作人员必须持有健康合格证,冷菜制作人员须戴口罩、手套上岗,销售直接入口食品时必须使用售货工具。

3.5.4 要保持店内的餐桌、餐椅、墙面、地面等环境设施的消毒清洁,保持室内空气流通,防止污染。

- 3.5.5 洗碗间、冷菜间、烹调制作间应保持清洁卫生,厨房用具应及时清洗、消毒,严格做到生熟分开。
 - 3.5.6 贮存、运输和装卸食品的容器、包装、工具必须安全无害,保持清洁,防止食品污染。
 - 3.5.7 为就餐者提供符合卫生要求的餐具,提倡实行分餐制。
 - 3.5.8 用水必须符合 GB 5749 的规定。
 - 3.5.9 餐饮企业制作、销售食品时,不得有下列行为:
 - a) 使用变质的、被污染的,或者可能对人体健康有害的原料制作食品;
 - b) 使用非食品原料,或者加入非食品用化学物质制作食品;
 - c) 在食品中加入药物,但按照传统既是食品又是药品的药物作为原料、调料或者营养强化剂的除外;
 - d) 使用国家或者地方重点保护野生动物及其产品制作食品;
 - e) 其他法律法规禁止的行为。
 - 3.5.10 食品添加剂的品种和使用量符合 GB 2760 的规定。
 - 3.5.11 餐饮企业不得出售下列食品:
 - a) 有毒、有害的食品;
 - b) 掺杂、使假、以假充真、以次充好的食品;
 - c) 应当检验、检疫而未检验、检疫的食品或者检验、检疫不合格的食品;
 - d) 过期、失效、变质的食品;
 - e) 不符合强制性国家标准或行业标准的食品;
 - f) 其他法律法规禁止出售的食品。
 - 3.5.12 使用转基因原料及其制品制作的食品,宜明示。
- 3.6 后续处理
- 3.6.1 对餐具、饮具、食品容器等进行消毒应符合 GB 14934 的规定,确保清洁卫生。
 - 3.6.2 严格控制餐厨垃圾的流向,做好分类处理和回收利用工作。
-

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
餐 饮 企 业 经 营 规 范
SB/T 10426—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字
2007 年 10 月第一版 2007 年 10 月第一次印刷

*

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SB/T 10426-2007