

# 团体标准

T/SZS XXXX—2022

## “圳品”餐厅管理规范

Management specification for “zhenpin” restaurant

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

T/SZS XXXX

# 目 录

前 言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 菜品和原辅料.....	1
5.1 菜品.....	1
5.2 原辅料.....	2
6 餐饮管理要求.....	2
6.1 烹饪和制作.....	2
6.2 餐具和包装.....	2
6.3 储藏和处置.....	2
6.4 清洁消毒和有害生物控制.....	2
6.5 许可管理.....	2
6.6 人员管理.....	3
6.7 制度管理.....	3
7 质量管理要求.....	3
7.1 体系认证.....	3
7.2 突发事件应急处理.....	3
7.3 追溯和召回.....	3
7.4 投诉处理.....	4
8 产品标识.....	4
9 “圳品”宣传.....	4
10 持续改进与提升.....	4
11 社会责任.....	4
参 考 文 献.....	6

# “圳品”餐厅管理规范

## 1 范围

本文件规定了“圳品”餐厅服务的术语和定义、基本要求、菜品和原辅料、管理要求、产品标识、“圳品”宣传、持续改进以及社会责任等。

本文件适用于以“圳品”为主体的餐饮服务提供者的经营、管理与评价，包括餐厅、中央厨房、单位食堂、集体用餐配送单位等。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**“圳品”餐厅** “zhenpin” restaurant

经深圳市深圳标准促进会评价，符合本文件及“圳品”相关要求并挂牌授证的，向消费者提供以“圳品”为主要原料制作或烹饪的食品或饮品的餐饮服务提供者。

## 4 基本要求

4.1 餐饮提供者应证照齐全，且无重大食品安全事故或负面影响。

4.2 餐饮提供者应符合《餐饮服务食品安全操作规范》以及 GB 31654 等相关要求。

4.3 应实施“明厨亮灶”，公开厨房食品加工经营、清洗消毒、原料储存状态等信息。

4.4 应符合《深圳市市场监督管理局餐饮服务食品安全日常监督检查量化分级管理规定》量化 A 级的相关要求。

## 5 菜品和原辅料

### 5.1 菜品

5.1.1 经营的菜品应健康、美味、营养，并对所提供的餐饮食品进行营养标示；

5.1.2 鼓励推出具有深圳风味特色的粤菜菜品；

5.1.3 鼓励提供“能量平衡、营养均衡”，符合市场需求的菜品套餐。

## 5.2 原辅料

5.2.1 主要原料应为“圳品”或符合“圳品”相关评价要求的产品；

5.2.2 “圳品”原料应不低于每一菜品所需主要原料的75%（以重量计）；

5.2.3 同一菜品不应区分“圳品”和非圳品”菜品；

5.2.4 其他原辅料应优先采用“圳品”产品，如食用油、酱油、食醋、料酒、蚝油和香辛料等；

5.2.5 “圳品”饮品提供者，其“圳品”配料的比例应不低于75%（水和盐除外），液体配料以体积计，固体配料以重量计；

5.2.6 加工用水应符合GB 5749的要求；

5.2.7 其他原辅料应符合相关产品的国家标准、行业标准等的规定。

## 6 餐饮管理要求

### 6.1 烹饪和制作

6.1.1 鼓励优先采用蒸、煮、炖等有利于保留食品营养特性和自然风味的烹饪方法。若因特殊风味需要，可选用其他烹饪方法；

6.1.2 处理和烹饪时，应采用“圳品”专用的器具并进行标识；

6.1.3 鼓励建立油盐糖使用记录，减少油盐糖的用量。

### 6.2 餐具和包装

6.2.1 餐具和包装应为食品级材料，优先采用可降解或可循环利用的材料；

6.2.2 不应使用含聚氯乙烯（PVC）等的餐具和包装材料；

6.2.3 不应过度包装。

### 6.3 储藏和处置

6.3.1 储藏、处置和展示的原辅料、菜品等应标识“圳品”与非“圳品”，并采取隔离措施；

6.3.2 应避免消毒清洁用品、非“圳品”原料残留、害虫等污染。

### 6.4 清洁消毒和有害生物控制

6.4.1 餐具应优先采用蒸汽、红外线等热力消毒；

6.4.2 食品操作台、桌面、餐具、储藏室等应及时清洁，定期消毒；

6.4.3 优先采用预防措施和物理方法控制有害生物，必要时可采用化学方法。

### 6.5 许可管理

6.5.1 餐饮服务单位应依法取得《食品经营许可证》，并在有效期内；

6.5.2 《食品经营许可证》应与经营场所（实体门店）地址、经营业态、经营范围保持一致。

## 6.6 人员管理

6.6.1 从事接触直接入口食品工作的从业人员应持有有效的健康证；

6.6.2 从业人员上岗前应经过食品安全知识、营养配餐、操作规范、文明礼仪等培训，取得相应的上岗证后方可上岗，并定期考核；

6.6.3 从事技能岗位人员应持有相应的《职业资格证书》或《职业技能等级证书》；

6.6.4 应配备专职食品安全管理员，并持有国家/省级行业协会颁发的《食品安全管理员培训考试合格证》或食品安全监管部门认可的食品安全管理员考核合格证明；

6.6.5 从业人员应统一服装，仪表整洁，佩戴服务标志，使用文明用语。

## 6.7 制度管理

6.7.1 应建立并实施食品安全、人员、环境等餐饮管理制度和技术规范，包括但不限于：

——从业人员管理制度，如培训制度、健康管理制度、考核制度等；

——食品安全管理制度，如供应商评价与退出制度、食品安全自查制度、食品安全事故应急处置制度、食品召回制度等；

——清洗消毒管理制度，如设施设备清洗消毒与维修保养管理制度、废弃物处置制度等；

——投诉处理制度、信息公开制度等；

——环境保护制度。

6.7.2 应积极落实餐饮管理制度，做好档案管理；应对重点品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控，并定期组织开展食品安全隐患排查。

## 7 质量管理要求

### 7.1 体系认证

鼓励导入食品安全管理体系（FSMS）、危害分析与关键控制点体系（HACCP）、职业健康安全管理体系认证（OHSMS）。

### 7.2 突发事件应急处理

7.2.1 应建立应急管理小组，制定应急处理措施；

7.2.2 应设置应急处理机制，当发生食物中毒等突发情况时，能确保及时处置；

7.2.3 特殊时期（如疫情期间），应严格按照国家相关防疫要求对相关人员健康及卫生情况规范管理。

### 7.3 追溯和召回

7.3.1 应建立且可实施的追溯制度；能够识别原料、辅料、包装材料等食品相关产品的来源、批次、生产、交付以及销售等记录，并按规定期限保持电子化记录；

7.3.2 应建立并实施产品召回制度，以确保存在或可能存在食品安全问题的产品能够被相关方及时的获知和控制，降低危害扩散。

#### 7.4 投诉处理

7.4.1 应公开“圳品”原料使用承诺书，明确消费者的投诉渠道；

7.4.2 投诉处理应在承诺期内完成，并及时反馈；

7.4.3 所有投诉应有跟踪记录，并对投诉处理的结果应回访。

### 8 产品标识

8.1 “圳品”菜品、主食、饮品等包装容器应标识“圳品”字样或 logo。

8.2 “圳品”与非“圳品”菜品、主食、饮品应具有明显的区分，且标识方案应具有一致性。

8.3 应具有独立的“圳品”菜单和菜品制作标准。

### 9 “圳品”宣传

9.1 应在餐厅醒目位置张贴“圳品”标识、条幅或提示牌，通过 LED 屏播放“圳品”宣传视频或讲解员讲解等方式，宣传“圳品”理念、“圳品”餐厅规范。

9.2 应开展营养健康知识、文明用餐等宣传活动。

9.3 可设立食材展示柜，在桌牌上展示“圳品”食材生产基地。

### 10 持续改进与提升

开展服务持续改进与提升，制定相应措施，包括但不限于：

a) 应制定和实施培训并进行考核和记录；并定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训计划的有效实施；

b) 应收集有关消费者不满意信息，确认信息来源，分析不满意原因，制定纠正措施，直到达到预期效果；

c) 组织可对不合格项和不满意项进行分析和研究，提出改进和预防措施；对改进过程进行跟踪评价；

d) 宜以餐厅评价数据为基础，搭建科学、合理的服务质量评价体系。

### 11 社会责任

#### 11.1 诚信经营

应诚信经营，履行《消费者权益保护法》等法律法规，按照国家相关规定按时、足额缴纳应缴税款。

#### 11.2 明码标价

应菜单与菜品保持一致，且标明菜品的主要食材，明确菜品和服务价格，无虚假宣传。

11.3 应积极参保食品安全责任保险。

#### 11.4 员工权益

11.4.1 应规范用工，防止歧视、强迫劳动，保障员工的合法权益；

11.4.2 应制定合理的员工薪酬、福利、职业健康等管理制度，按照国家相关规定为员工缴纳应缴纳的各项社会保险。

#### 11.5 节能减排

11.5.1 应使用节能灯、节能灶、节能排风等装置；

11.5.2 应在餐厅显著位置张贴或摆放“节约粮食，杜绝浪费”等宣传画或提示牌，鼓励光盘行动；

11.5.3 倡导废水和餐厨废弃物循环利用；

11.5.4 为消费者提供“公筷”，禁止或减少不可降解一次性餐具的使用，倡导绿色消费理念。

### 参 考 文 献

- [1] GB/T 40042—2021 绿色餐饮经营与管理
  - [2] RB/T 153—2016 有机餐饮评价要求
  - [3] T/GZYJNY 02—2018 生态餐饮（餐馆/餐厅）
  - [4] T/TJCY 004—2021 绿色餐厅创建及管理规范
  - [5] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）
  - [6] 深圳市市场监督管理局关于印发《深圳市市场监督管理局餐饮服务食品安全日常监督检查量化分级管理规定》的通知（深市监规〔2021〕1号）
-